

取扱説明書／メニュー集

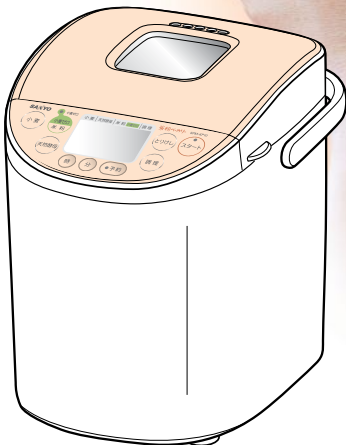
一般家庭用

(業務用としては使用しないでください)

ホームベーカリー

品番 **SPM-KP10**

クッキングガイド



※上の画像はイメージ写真です。

お買い上げまことにありがとうございます。

- このクッキングガイド「取扱説明書／メニュー集」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
特に3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の（ ）内の記号が色記号です。

ホームベーカリーの特長

小麦コース

小麦食パン



11ページ

小麦グルメパン



13ページ～

小麦フランスパン



17ページ～

小麦パン生地



23ページ～

小麦ピザ生地



34ページ～

米粉コース

- 小麦のパンのふっくら感と米粉パンのもちっとした両方の食感を楽しめます。

米粉食パン



19ページ～

玄米粉米粉食パン



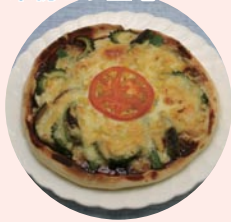
21ページ

米粉パン生地



36ページ～

米粉ピザ生地



39ページ～

米粉ヌードル



55ページ

米粉ケーキ



59ページ

小麦ゼロコース

- しっとり、もちっとした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手な方にも安心して楽しめます。

小麦ゼロ米粉食パン



22ページ

小麦ゼロ米粉パン生地



41ページ

調理コース

- 焼きたてのパンに手づくりジャムを。材料を入れたら後はおまかせ、手間いらず。甘さはお好みで…手作りジャムメニュー
- スープメニュー

ジャム



60ページ～

スープ



62ページ～

予約タイマーコース

設定した時間にできあがり



51ページ

小麦ヌードル (デュラム)

53ページ

小麦ケーキ

57ページ

天然酵母コース

時間をかけてゆっくり作り上げる素朴な味わいのパン。
ホシノ天然酵母パン種を使用します。

天然酵母食パン



43ページ～

天然酵母パン生地



47ページ



もくじ

ページ

ご使用の前に

3

安全上のご注意

3

使用上のご注意

4

各部のなまえと使い方

5

材料について

7

道具について

9

知っておいていただきたいこと

9

メニューに合わせて使う

10

各メニューについて

10

食パンを焼く

11

小麦食パンメニュー

11

小麦グルメメニュー

13

小麦フランスメニュー

17

米粉食パンメニュー

19

米粉玄米パンメニュー

21

小麦ゼロ食パンメニュー

22

パン・ピザ生地を作る

23

小麦のパン・ピザ生地

23

パン生地の扱い方

25

ピザ生地の分割・成型

25

小麦パン生地メニュー

26

小麦ピザ生地メニュー

34

米粉パン生地メニュー

36

米粉ピザ生地メニュー

39

小麦ゼロパン生地メニュー

41

天然酵母の生種を作る

42

天然酵母パンを作る

43

食パンメニュー

45

パン生地メニュー

47

予約をする

49

ヌードル生地を作る

50

小麦ヌードルメニュー

51

小麦ヌードルメニュー(デュラム)

53

米粉ヌードルメニュー

55

ケーキを焼く

57

小麦ケーキメニュー

58

米粉ケーキメニュー

59

調理コース

60

ジャムメニュー

61

スープメニュー

62

ご愛用いただくために

64

パン作りのQ&A

64

ワンポイントアドバイス

66

お手入れ

68

故障かな？と思ったら

69

仕様・点検のお願い

70

アフターサービスについて

裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

●この表示を無視して、誤った使い方をしたときに生じる内容を、2 つに区分しています。

 **警告** : 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

 **注意** : 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

 は、してはいけない 「禁止」の内容です。	 一般的な禁止  水ぬれ禁止	 分解禁止  ぬれ手禁止	 接触禁止
 は、必ず実行していただく 「強制」の内容です。	 必ず行う	 さし込みプラグを抜く	

警告

 ●異常・故障時にはただちに使用を中止する
そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

＜異常・故障例＞

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。
- 動作中、本体から異常な音がする。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼する。

 ●蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



 ●定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



●電源は、100V専用コンセントを使用する
感電や火災の原因になります。

●さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。



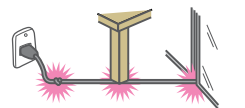
 ●ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない
感電やけがをすることがあります。



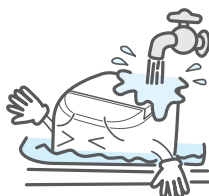
 ●電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。



●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。
電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。



 ●水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれがあります。



●改造はしない。また、修理技術者以外の人、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。



●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをすることがあります。





注意



- お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

- パンを取り出す時は必ずミトンを使用
パンケースを本体からはずす
本体から直接パンを取り出すとやけどの原因になります。



- 使用中や使用後しばらくは高温部（本体・ガラス窓・庫内など）に手を触れない
高温ですのでやけどの原因になります。

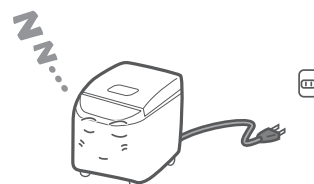


- さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く
感電やショートによる発火を防ぐためです。



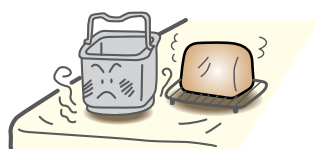
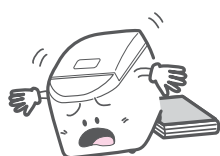
- 部品の取り付け・取りはずし・お手入れする時はさし込みプラグをコンセントから抜く
けがや、やけどをするおそれがあります。

- 使用時以外はさし込みプラグをコンセントから抜く
けがや、やけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐためです。



- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。また、熱いパンケースは置き場所にご注意ください。熱により、テーブルクロスなどをこがすことがあります。

次のような物の上では、使用しないでください。
じゅうたんや畳・テーブルクロス・プラスチックの置台など。



- 不安定な所に置いて使用しない

動作中の振動により本体が調理台から落ち、けがや故障などのおそれがあります。次のような台の上では使用しないでください。

- ぐらついた台
- すべりやすい台
- 粉や油の付いた台など



- 壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



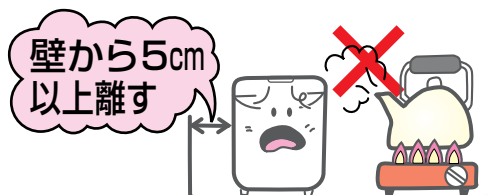
- 動作中に移動させない
けがの原因になります。

使用上のご注意

本体はていねいに扱う

本体の変形や変色の原因になります。

- 火気や湿気のある所や壁の近く、直射日光が当たる場所で使用しない
- 本体ふたや蒸気口にふきんなどをかけない



この取扱説明書に記載している調理以外に使用しない

みそ、甘酒、ヨーグルトなどは作れません。

パンケースはていねいに扱う

フッ素加工を傷付けたり、変形させるとパンがうまくできなくなります。

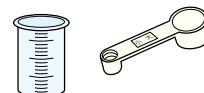
次のことに注意してください

- 硬いものにぶつけない
- 固形物を入れない
(材料は5～10mm角以下に砕く)
- パンを取り出す時はナイフやフォークなどの金属は使わない
- 落とさない



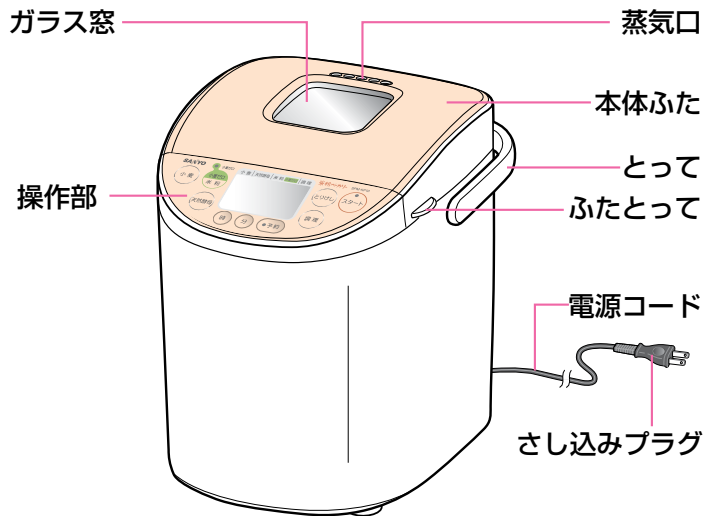
ヒーターなどの高温部にプラスチック製のものを近づけない

変形するおそれがあります。

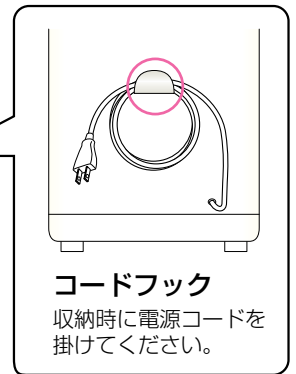


各部のなまえと使い方

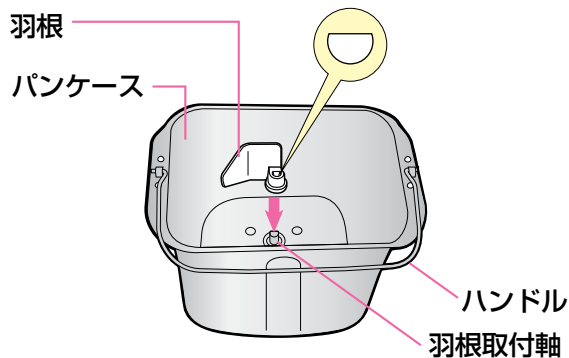
本 体



背 面



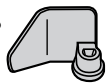
パンケース



羽 根

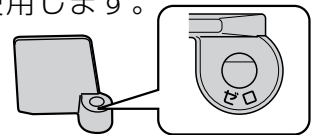
●パン羽根

小麦コース・米粉コース・天然酵母パンコース・調理コースに使用します。



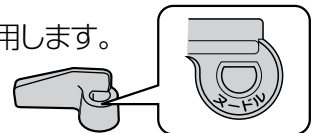
●小麦ゼロ専用羽根

小麦ゼロコースに使用します。



●ヌードル羽根

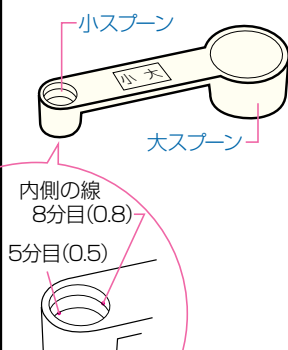
ヌードルメニューに使用します。



付属品 (各1個)

●計量スプーン

(塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種計量用)

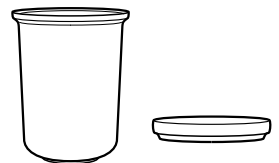


すり切り一杯当たりの重さの目安

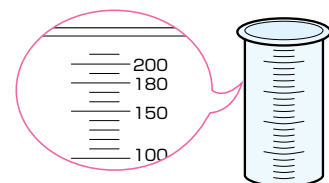
	小スプーン	大スプーン
塩	約5g	—
砂 糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約5g
ドライイースト	約2.5g	—
生 種	—	約11.5g

●生種おこし容器

(生種おこし専用)



●計量カップ (水計量用)



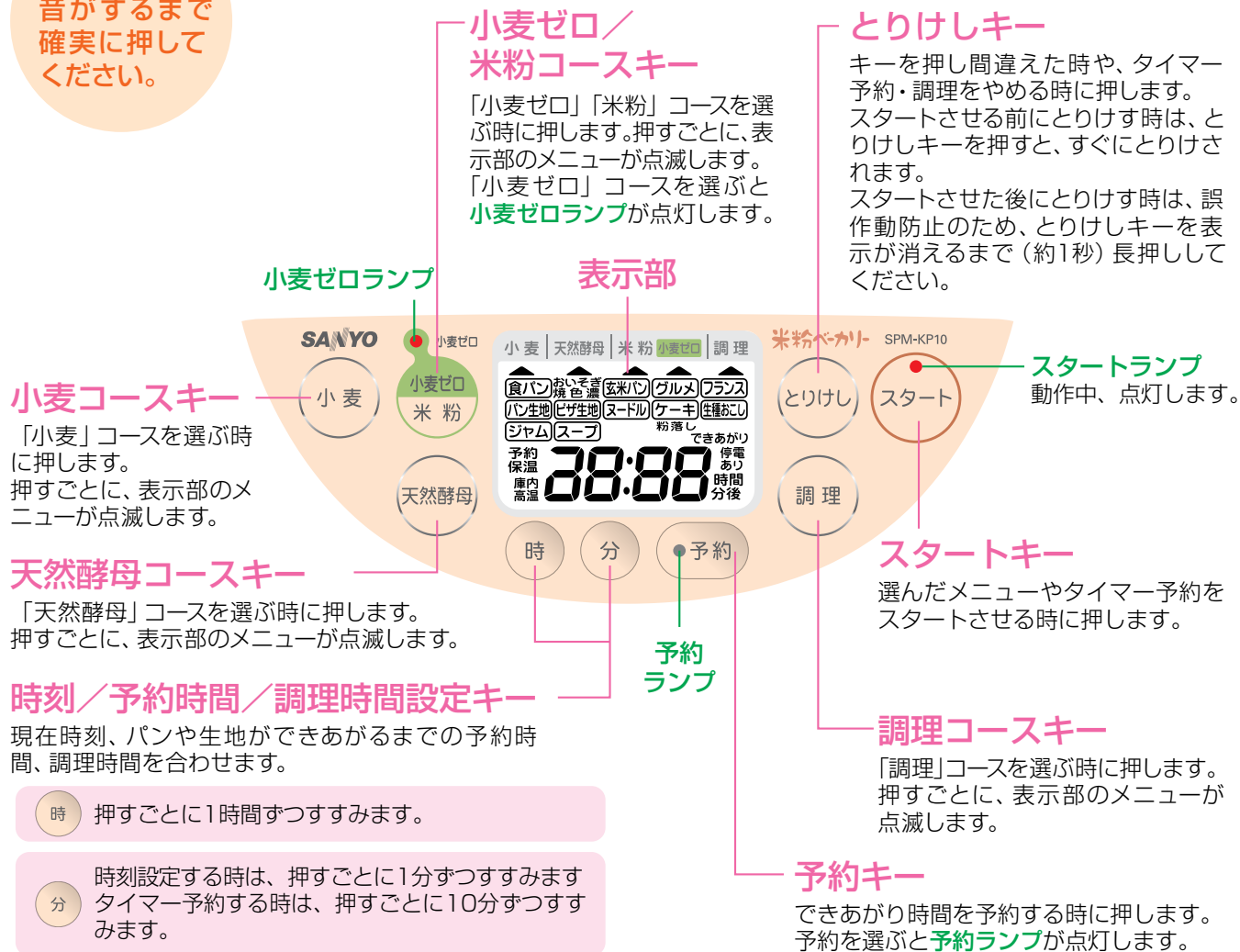
(1目盛 約10mL)

※計量カップは水計量用です。粉類は量らないでください。

操作部

*表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

キーは「ピツ」と音がするまで確実に押してください。



時計の合わせ方

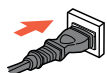
現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせっていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、つぎの手順で合わせなおしてください。

例 現在時刻が午前8:00で、表示が7:55になっているときは

1 さし込みプラグをさし込む

※24時間表示の時計です。

夜の12時は、**0:00**に
昼の12時は、**12:00**と表示します。



2 時刻または分を1秒長押しして、時刻表示を点滅させる

※現在時刻が点滅して、時計合わせになります。

3 時刻または分を押して、時計を合わせる

- 時刻を押して「8」に合わせる。分を押して「00」に合わせる。
 - 押し続けると早送りします。
 - 時計合わせ操作を止めた5秒後に、時刻表示の点滅が点灯にかわり、自動的に時計合わせを完了します。
- ※時計合わせの途中でも、操作をしない状態が5秒続くと時計合わせを終了します。

リチウム電池について（本体に内蔵）

☆リチウム電池の役目

時計の動作、予約時間の設定を記憶します。

☆電池が消耗してくると

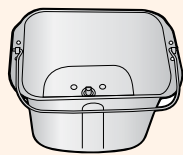
さし込みプラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅し、時刻・予約時間の設定が初期設定にもどります。

さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。
時刻・予約時間の設定を合わせてください。

☆電池の交換

お客さまご相談窓口（裏表紙）にご依頼下さい。
交換した後は、時計・予約時間を合わせてください。

材料について



材料は正確に量り、パンケースに
①、②、③の順に入れましょう!!

1

水

他の材料を溶かし、合わせる役目をしたり、小麦粉のタンパク質をグルテンに変えるのに欠かせません。特に水温はパンのできに影響します。使用水温は下の表を参考にしてください。

使用する水温

メニュー	小麦食パン・グルメパン フランスパン・米粉食パン 天然酵母食パン	小麦ゼロ食パン	米粉玄米食パン
水温	20℃ (室温 20℃以下) または 10℃ (室温 20℃以上)	25℃ 30℃	20℃ 23℃

卵

生地をやわらかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。リッチな味わいのパンには欠かせません。

水を卵+水に変える場合は

計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。この時、水は作りたいパンの水量より減らしてください。

(例) 食パン 1斤の場合(水180mL)
・・・卵+水=180mLにする。



《天然酵母パンコースで使用します》 天然酵母パン種(元種)

天然の穀類・果実などを元にして培養された酵母で、発酵力が不安定です。酵母が休眠している状態の元種を水に溶かし、充分発酵させたものを生種と呼び、この状態にしてから使用します。保存する時は元種・生種とも冷蔵庫に入れ、生種は1週間以内に使い切ってください。



ホームベーカリーで使用する 天然酵母パン種について

菌数(発酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名: 「ホシノ天然酵母パン種」50g×5袋入り
価格: 882円(税込み、送料別途)
お申込み先: 富澤商店 TEL(042)776-6488

●パン種に関するお問い合わせ
ホシノ天然酵母パン種 お客様ご相談窓口
TEL (042) 737-7825

2

専用ミックス粉

※市販されている上新粉や米粉ではパンが作れないことがあります。

このホームベーカリーの小麦ゼロコース【食パン・パン生地】と米粉コース【食パン・パン生地・ピザ生地】と小麦食パンコース【食パン・パン生地】でお使いいただけるミックス粉です。

※「小麦ゼロ米粉パン用」と「小麦粉食パン」は1斤用に計ってお使いください。

品名	小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉	米粉パン用ミックス粉	小麦粉食パンミックス粉
品番	KA-SPMALLKOME	KA-SPMKOME10	KA-SPMPAN15
容量	900g×3袋入り	300g×5袋入り ドライイースト3g×5袋付	450g×5袋入り ドライイースト3g×5袋付

お申込み先: 三洋製品取り扱い店又はフリーダイヤルでお申し込み頂けます。

ご注文: 天辰 通販部/ミックス粉ご注文係

受付時間: 土・日・祝日を除く毎日9:00~17:00 ☎0120-122-928

このホームベーカリーの米粉パンコース【玄米パン】でお使いいただけるミックス粉です。

品名	米粉パン用・玄米粉入20A	容量	1kg×4袋	お申込み先: 片山製粉(株) TEL (072) 922-7532 FAX (072) 994-2875
----	---------------	----	--------	---

※このミックス粉には、小麦グルテンを含みます。

※このミックス粉には、砂糖・塩・ショートニング・スキムミルク・ドライイースト等の副材料は含みません。

※1斤用に計ってお使いください。

小麦粉



小麦粉は水でこねると、タンパク質がグルテンという組織を形成し、その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があり、パン作りには主に強力粉を使います。使用時にふるう必要はありません。保存する時は密閉容器に入れ、高温多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。

国内産の小麦粉について

国内産の小麦で作った小麦粉はタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。

全粒粉

小麦のふすまを残したまま、まるごとひいた粉です。食物繊維やビタミンB群などを豊富に含むふすまや胚芽がそのまま残っています。独特の香りとほのかな酸味、こくがあります。

ライ麦粉

小麦の一種（ライ麦）。色が黒っぽく、ほんのりとした酸味があります。

糖分（上白糖）

砂糖・グラニュー糖・はちみつ・黒砂糖などがあります。パンの風味や色づきをよくし、硬くなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける作用がありますが、入れすぎると逆に発酵を抑えてしまいます。



砂糖の分量を変える場合は

増やす時は約1.5倍、減らす時は約半量までを目安にしてください。増やした時はパンの焼き色が少し濃くなり、減らした時は焼き色が薄めで、高さも低く仕上がることがあります。

食塩

調味の他、グルテンを安定させ生地をひきしめます。イーストの働きをコントロールするのに入れすぎたり、イーストに直接触れないよう注意してください。



塩なしパンについて

塩を入れなくてもパンを作ることができます。ただし、歯ごたえのないパンに仕上がります。

乳製品（スキムミルク）

スキムミルクや牛乳のことで、パンの色や光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。生乳を使う場合は必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。



スキムミルクを牛乳に変える場合は

スキムミルク「大スプーン 1」＝牛乳 14ml、「大スプーン 1」＝牛乳 50ml を目安とし、牛乳に変えた分量分、水を減らしてください。

（例）食パン1斤の場合

…スキムミルク「大スプーン 1」を牛乳 50ml に変え、水を 130ml にする。

油脂（バター）

ショートニング・バター・マーガリンなどがあります。パンの生地が硬くなるのを防ぎ、しっとりさせる他パンの風味や光沢をよくし、膨張を助けます。メニュー集で「バター」と記載しているものは、特に指定がない限り「食塩不使用」のものをお使いください。



3

ドライイースト



糖類と水と適度な温度を与えることにより炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。ホームベーカリーでは予備発酵のいらぬドライイーストをお使いください。（生イースト・予備発酵が必要なドライイーストは使用できません）保存する時は必ず密閉して冷蔵庫か冷凍庫に入れ、早めに使い切りましょう。

材料について

お好みの材料で上手に焼くために
加える材料の量に気をつけて!!

グルメパン

- ドライフルーツ……加える量は粉の重さの30%程度が目安です。
 野菜……加える量は粉の重さの20～30%程度が目安です。野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。
 穀類……加える量は粉の量と合わせて、1斤は280gにします。
 小麦粉の量の10%が目安で、量が増えるほどふくらみが悪くなります。
 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

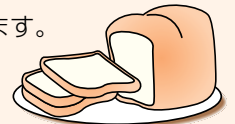
米粉パン

- ドライフルーツ……加える量は100g以内が目安です。
 野菜……加える量は50g以内が目安です。水気をよく切り、最初から入れてください。
 (ミックスコールで入れると混ざらない場合があります)
 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

天然酵母パン

- ドライフルーツ……加える量は粉の重さの30%程度が目安です。
 野菜……加える量は粉の重さの20～30%程度が目安です。野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。
 穀類……加える量は粉の量と合わせて、1斤は280gにします。
 小麦粉の量の10%が目安で、量が増えるほどふくらみが悪くなります。
 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

ショートニングやバターを加える場合は、天然酵母パン特有の風味をなくさないよう控えめにしてください。



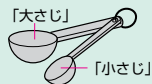
道具について

必要な道具!!

デジタルはかり
(1g単位以下のもの)



計量スプーン



温度計

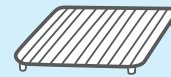


ミトン

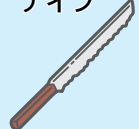


あれば便利な道具!!

網
(焼きあがったパンの
蒸気逃がしに使用)



パン切り
ナイフ

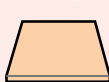


メニューによって必要な道具、あれば便利な道具!!

オープン・
蒸し器など



こね板



めん棒



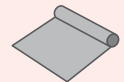
ボール



キャンパス地



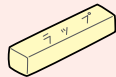
スケッパー



タイマー



ラップ



クッキングシート



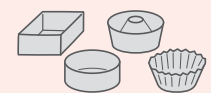
霧吹き



はけ



焼き型



知っておいていただきたいこと

*レシピマークについて

各レシピでは、下記のレシピマークで使用する羽根やコースなどをお知らせしています。

羽根	🎵 ミックスコール	🎵 粉落し	予約 予約しない	コース・メニュー・時間						
レシピにあった羽根を表示しています。 パン羽根  小麦ゼロ専用羽根  ヌードル羽根 	具入りパンを作る時に、具を入れるタイミングをブザーでお知らせします。具がかたよらないようゆっくりと入れ、入れ終わればすぐに本体ふたを閉めてください。	パンケースのふちについた粉を落すタイミングをブザーでお知らせします。 ※パン羽根が回転していないことを確かめて、粉落ししてください。	中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。 このマークがついているレシピは、予約しないでください。	操作部コースキーと表示部のメニュー・時間を表しています。 例 小麦グルメパンの場合 <table><tr><td>コース</td><td>小麦</td></tr><tr><td>メニュー</td><td>グルメ</td></tr><tr><td>時間</td><td>3時間40分</td></tr></table>   	コース	小麦	メニュー	グルメ	時間	3時間40分
コース	小麦									
メニュー	グルメ									
時間	3時間40分									

各メニューについて

メニューとできあがりまでの時間		ホームベーカリーの工程				
小麦コース	食パン 3時間30分	こね	発酵	ガス抜き ベンチタイム	丸め	発酵 焼きあげ
	おいそぎ 2時間	こね	発酵	丸め	発酵 焼きあげ	ガス抜き ベンチタイム
	焼色濃 3時間30分	こね	発酵	ガス抜き ベンチタイム	丸め	発酵 焼きあげ
	グルメ 3時間40分	こね	発酵	ガス抜き ベンチタイム	丸め	発酵 焼きあげ
	フランス 4時間30分	こね	発酵	丸め	発酵	焼きあげ
	パン生地 1時間16分	こね	発酵			
	ピザ生地 49分	こね	発酵			
	ヌードル 1時間19分	こね	ベンチタイム			
	ケーキ 1時間16分	こね	焼きあげ			
米粉／小麦ゼロコース	米粉食パン 2時間31分	こね	ベンチタイム	丸め	発酵	焼きあげ
	玄米粉食パン 2時間11分	こね	ベンチタイム	丸め	発酵	焼きあげ
	米粉パン生地 40分	こね	ベンチタイム			
	米粉ピザ生地 45分	こね	発酵			
	米粉ヌードル 1時間15分	こね	ベンチタイム			
	米粉ケーキ 1時間24分	こね	焼きあげ			
	小麦ゼロ食パン 1時間53分	こね	発酵		焼きあげ	
	小麦ゼロパン生地 8分	こね				
天然酵母コース	食パン 7時間	こね	発酵	ガス抜き ベンチタイム	丸め	発酵 焼きあげ
	パン生地 3時間10分	こね	発酵			
	生種おこし 24時間	生種おこし				
調理コース	ジャム 2時間まで	予熱	加熱攪拌			
	スープ 3時間まで	煮込み				

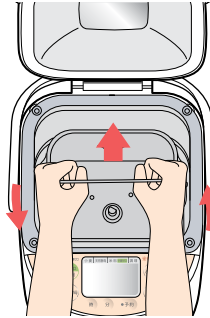
メニューに合わせて使う ● 各メニューについて

食パンを焼く

※ここでは、小麦食パンメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧ください、各キーで設定してください。

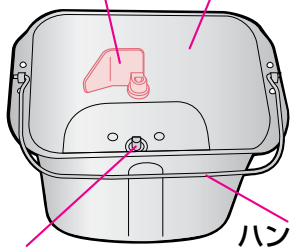
材料を入れ、準備をする

1 パン羽根をセットする



① ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。

パン羽根 パンケース



羽根取付軸

ハンドル

② 専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
小麦食パンは、必ずパン羽根をお使いください。



◆食パン・食パン焼色濃

●材料 1回分

強力粉……………260g
塩……………4g (小0.8)
砂糖……………20g (大2+小1)
スキムミルク……………5g (大1)
ショートニング……………20g
水……………180mL
ドライイースト……………2g (小0.8)

小麦粉食パンミックス粉……………300g
水……………180mL
ドライイースト……………2g (小0.8)

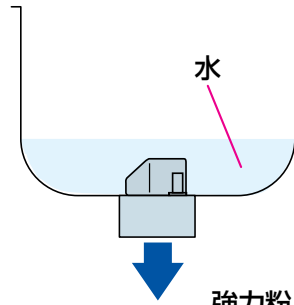
◆食パンおいそぎ

●材料 1回分

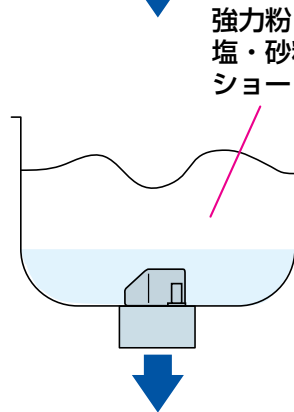
強力粉……………260g
塩……………4g (小0.8)
砂糖……………30g (大4)
スキムミルク……………5g (大1)
ショートニング……………20g
水……………180mL
ドライイースト……………4g (小1+0.8)

小麦粉食パンミックス粉……………300g
水……………180mL
ドライイースト……………4g (小1+0.8)

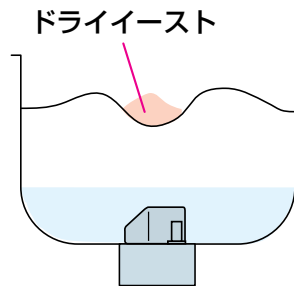
2 材料をパンケースに入れる



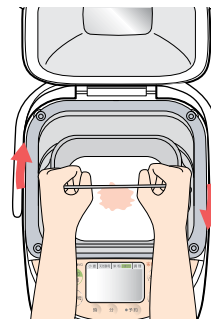
① パンケースに水を入れます。
※室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。



② 強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れます。
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。



③ ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。



④ パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

*新鮮な材料を使いましょう

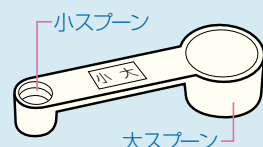
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

*室温・水温は必ずチェック!

室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

*材料は正確に量りましょう

正確に量らないと、できあがりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。



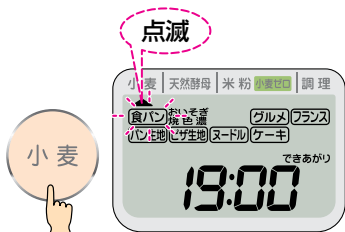
※小麦ゼロコース・米粉コース・玄米パンメニューで焼く場合は、専用の「ミックス粉」をご使用ください。(👉7ページ)

※予約していろいろなパンを焼くことができます。(👉49ページ)

※中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。レシピに「予約」マークがある場合は、予約しないでください。

スタートさせる

3 小麦コースキーで食パンメニューを選ぶ



- 小麦コースキーを押すたびに、「食パン」・「おいそぎ」・「焼色濃」・「グルメ」・「フランス」・「パン生地」・「ピザ生地」・「ヌードル」・「ケーキ」が点滅します。

「食パン」を点滅させてください。

※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。

- 表示部には、できあがり時間を表示します。

4 スタートキーを押す



- スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。

※焼き始めると残時間表示になります。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、3から操作してください。

※スタートから約8分後ブザーが鳴り、ミックスコールをお知らせします。

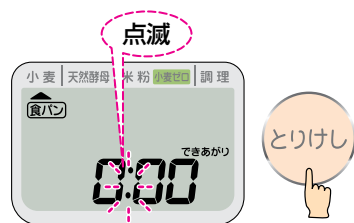
◆パン・ピザ生地を作りたいときは
……………23ページ

◆天然酵母パンを作りたいときは
……………43ページ

◆予約したいときは
……………49ページ

パンを取り出す

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

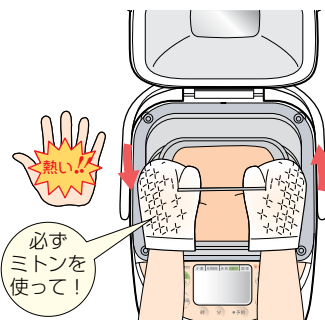


※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音が鳴り続けます。(約5分間)

必ず、とりけしキーを押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。

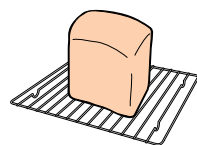
※焼きあがったパンは、すぐに取り出してください。

7 パンを取り出す



- 網などで浮かし、パンの蒸気を逃がすようにしてください。

●焼きあがったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割りばしなどで取り出してください。パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。



※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。

「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

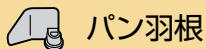
小麦グルメメニュー

チョコパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



予約

●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
	(大2+小1)		(小0.8)	
	塩	4g (小0.8)	チョコレート【一口チョコ】	
	スキムミルク	5g		40g
	ショートニング	(大1)		
		20g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、チョコレート、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

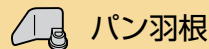
小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g(小0.8)
砂糖	チョコレート(一口チョコ)	
水		40g

チーズパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



予約



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
	(大2+小1)		(小0.8)	
	塩	4g (小0.8)	スモークチーズ	80g
	スキムミルク	5g		
	ショートニング	(大1)		
		20g		

●作り方

- ① スモークチーズは1cm程度の角切りにする。
- ② Aは、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば「①」を加える。

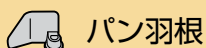
小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g(小0.8)
砂糖	スモークチーズ	80g
水		

紫いもパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



予約

●材料 1回分

A	強力粉	250g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
	(大2+小1)		(小0.8)	
	塩	4g (小0.8)		
	スキムミルク	5g		
	ショートニング	(大1)		
		20g		
	紫いも粉	10g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

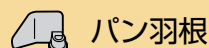
小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g(小0.8)
砂糖	紫いも粉	10g
水		

玉ねぎベーコンパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



予約



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	160mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
	(大2+小1)		(小0.8)	
	塩	4g (小0.8)	玉ねぎ	50g
	スキムミルク	5g	ベーコン(塊)	60g
	ショートニング	(大1)	塩、こしょう	少々
		20g	サラダ油	適量

●作り方

- ① 玉ねぎとベーコン(塊)は5mm角に切り、サラダ油を入れて熱したフライパンでさっと炒めて塩こしょうをして冷ましておく。
- ② Aは、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば「①」を加える。

小麦粉食パンミックス粉	玉ねぎ	50g
砂糖	ベーコン(塊)	60g
水	塩、こしょう	少々
ドライイースト	サラダ油	適量

ほうれん草パン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	120mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	ほうれん草	80g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① ほうれん草は軽くゆでて、水につけてアクを抜き、しっかり絞る。1cm程度の大きさに切る。
- ② Aは、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば、「①」を加える。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
300g	ほうれん草	80g
水		120mL

にんじんパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	140mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	にんじん	100g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① にんじんは皮をむき、1cm程度の角切りにする。
- ② Aは、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば、「①」を加える。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
300g	にんじん	100g
水		140mL

さつまいもパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	170mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	さつまいも	100g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① さつまいもは5mm角に切り、軽くゆでて、冷ましておく。
- ② Aは、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば、「①」を加える。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
300g	さつまいも	100g
水		170mL

プルーンパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	干しプルーン	100g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① 干しプルーンは適当な大きさに切る。
- ② Aは、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば、「①」を加える。

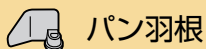
小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
300g	干しプルーン	100g
水		180mL

かぼちゃパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	140mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	かぼちゃ	100g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① **かぼちゃ**は1cm程度の角切りにする。
- ② **A**は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに**水**を入れ、「②」、**ドライイースト**を加える。
- ④ **「小麦」コース・「グルメ」メニュー**を選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば「①」を加える。

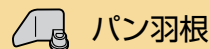
小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g(小0.8)
.....300g	かぼちゃ	100g
水.....140mL		

ぶどうパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	干しぶどう	100g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① **干しぶどう**は軽くほぐしておく。
- ② **A**は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに**水**を入れ、「②」、**ドライイースト**を加える。
- ④ **「小麦」コース・「グルメ」メニュー**を選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば「①」を加える。

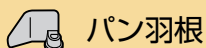
小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g(小0.8)
.....300g	干しぶどう	100g
水.....180mL		

くこの実パン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	くこの実	20g
	スキムミルク	5g	松の実	20g
		(大1)		
	ショートニング	20g		
	鶏ガラスープ(顆粒)	大さじ1		

●作り方

- ① **A**は、よく混ぜておく。
- ② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
- ③ **「小麦」コース・「グルメ」メニュー**を選択して、スタートキーを押す。
- ④ 約8分後にミックスコールが鳴れば**くこの実**と**松の実**を加える。

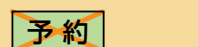
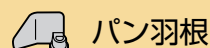
小麦粉食パンミックス粉	くこの実	20g
砂糖	松の実	20g
水	鶏ガラスープ(顆粒)	大さじ1
ドライイースト		

梨パン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	70mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	梨(皮をむいて)	120g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① **梨**は皮をむき1cm程度の角切りにする。
- ② **A**は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに**水**を入れ、「②」、「①」、**ドライイースト**を加える。
- ④ **「小麦」コース・「グルメ」メニュー**を選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g(小0.8)
.....300g	梨(皮をむいて)	120g
水.....70mL		

くるみパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根

予約



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	くるみ	60g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① **くるみ**は5mm 程度に細かく切っておく。
- ② **A** は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに**水**を入れ、「②」、**ドライイースト**を加える。
- ④ 「**小麦**」コース・「**グルメ**」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約 8 分後にミックスコールが鳴れば、「①」を加える。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
.....300g	くるみ	60g
水	180mL	

ココアパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)		
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		
	ココア粉末	20g		
		(カカオ100%)		

●作り方

- ① **A** は、よく混ぜておく。
- ② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
- ③ 「**小麦**」コース・「**グルメ**」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
.....280g	ココア粉末	20g
水	180mL	(カカオ100%)

パネトーネ



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根

予約



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	ドライフルーツ (ラム酒漬)	100g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① **A** は、よく混ぜておく。
- ② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
- ③ 「**小麦**」コース・「**グルメ**」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 約8分後にミックスコールが鳴れば、**ドライフルーツ (ラム酒漬)**を加える。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
.....300g	ドライフルーツ (ラム酒漬)	100g
水	180mL	

サラミカレーパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根

予約



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	サラミソーセージ	50g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g	カレー粉	小さじ2

●作り方

- ① **サラミソーセージ**は1cm程度の角切りにする。
- ② **A** は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに**水**を入れ、「②」、**カレー粉**、**ドライイースト**を加える。
- ④ 「**小麦**」コース・「**グルメ**」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば、「①」を加える。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g(小0.8)
.....300g	カレー粉	小さじ2
水.....180mL	サラミソーセージ	50g

豆腐パン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	120mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	豆腐	120g
	スキムミルク	5g		
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① 豆腐は3時間程水切りする。
- ② Aは、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水、豆腐を手で小さくちぎって入れ、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
砂糖	豆腐	120g
水		120mL

蜂蜜ヨーグルトパン



コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	70mL
	砂糖	20g	ドライイースト	2g
		(大2+小1)		(小0.8)
	塩	4g (小0.8)	蜂蜜	40g
	スキムミルク	5g	ヨーグルト	100g
		(大1)		
	ショートニング	20g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、蜂蜜、ヨーグルトを入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉	ドライイースト	2g (小0.8)
砂糖	蜂蜜	40g
水	ヨーグルト	100g

小麦フランスメニュー

フランスパン



コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	薄力粉	20g	ドライイースト	3g
	砂糖	5g		(小0.8+0.5)
		(小1+0.8)		
	塩	4g (小0.8)		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

サワークリームパン



コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	140mL
	薄力粉	20g	ドライイースト	3g
	砂糖	5g		(小0.8+0.5)
		(小1+0.8)	サワークリーム	50g
	塩	4g (小0.8)		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、サワークリーム、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

ごまわかめパン



コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	260g	水	180mL
	薄力粉	20g	ドライイースト	3g
	砂糖	5g		(小0.8+0.5)
		(小1+0.8)	白ごま	15g
	塩	4g (小0.8)	乾燥わかめ	4g

●作り方

- ① 乾燥わかめは水に浸してもどし、水気をよくしぼってからきざむ。
- ② A は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「②」、白ごま、「①」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑤ 約8分後にミックスコールが鳴れば、「①」を加える。

ピザパン



コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	260g	ドライイースト	3g
	薄力粉	20g		(小0.8+0.5)
	砂糖	5g	オリーブ油	小さじ1
		(小1+0.8)	ピザソース	30g
	塩	4g (小0.8)	サラミ	10g
	水	150mL	スライスチーズ	1枚
			乾燥バジル	小さじ1/2

●作り方

- ① サラミは5mm角、スライスチーズは1cm角に切っておく。
- ② A は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水、オリーブ油、ピザソースを入れ、「②」、「①」、乾燥バジル、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

卵パン



コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	260g	ドライイースト	3g
	薄力粉	20g		(小0.8+0.5)
	砂糖	5g (小2)	卵	120g
	塩	4g (小0.8)		
	水	60mL		

●作り方

- ① 卵は割りほぐしておく。
- ② A は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「①」、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

ソーセージパン



コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	260g	ドライイースト	3g
	薄力粉	20g		(小0.8+0.5)
	砂糖	5g (小2)	赤ワイン	50mL
	塩	4g (小0.8)	ソーセージ	80g
	水	130mL	粗挽き黒こしょう	少々

●作り方

- ① ソーセージは5mm程度に切っておく。
- ② A は、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水、赤ワインとを入れ、「①」、「②」、ドライイーストを加え、粗挽き黒こしょうを振り入れる。
- ④ 「小麦」コース・「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

カマンベールチーズパン



コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	260g	ドライイースト	3g
	薄力粉	20g	(小0.8+0.5)	
	砂糖	5g(小2)	赤ワイン	40mL
	塩	4g(小0.8)	カマンベールチーズ	80g
	水	140mL		

●作り方

- ① カマンベールチーズは小さく切っておく。
- ② Aは、よく混ぜておく。
- ③ パンケースに水、赤ワインを入れ、「①」、「②」、ドライイーストを加える。
- ④ 「小麦」コース・「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

ガーリックフランス



コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	260g	ドライイースト	3g
	薄力粉	20g	(小0.8+0.5)	
	砂糖	5g(小2)	ガーリックチップ	2g
	塩	4g(小0.8)	バジル	小さじ1
	水	180mL	粗びきこしょう	小さじ1/2

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、ガーリックチップ、バジル、粗びきこしょうを入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

米粉食パンメニュー

米粉食パン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉	300g
水	190mL
ドライイースト	3g(小0.8+0.5)

●作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

黒豆パン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉	300g
水	170mL
ドライイースト	3g(小0.8+0.5)

黒豆(硬めに煮たもの) 100g

●作り方

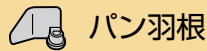
- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、黒豆、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

黒ごまパン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉……………300g
水……………190mL
ドライイースト……………3g(小0.8+0.5)

黒ごま……………20g
ごま油……………大さじ1

●作り方

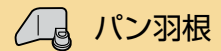
- ① パンケースに水を入れ、ごま油を足し、米粉パン用ミックス粉、黒ごま、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

きな粉パン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉……………280g
水……………190mL
ドライイースト……………3g(小0.8+0.5)

きな粉……………20g

●作り方

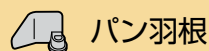
- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、きな粉、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

黒糖マンゴーパン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉……………300g
水……………190mL
ドライイースト……………3g(小0.8+0.5)

黒糖……………20g
ドライマンゴー……………40g

●作り方

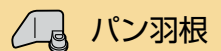
- ① ドライマンゴーは1cm角に切っておく。
- ② パンケースに水を入れ、黒糖を加え、更に「①」と米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ③ 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

よもぎパン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉……………290g
水……………190mL
ドライイースト……………3g(小0.8+0.5)

よもぎ粉……………10g

●作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、よもぎ粉、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小豆パン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉……………300g
水……………170mL
ドライイースト……………3g(小0.8+0.5)

小豆(硬めに煮たもの)……………100g

●作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、小豆、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

ひじきパン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉……………300g
水……………150mL
ドライイースト……………3g(小0.8+0.5)

ひじき(水で戻したもの)……………80g

●作り方

- ① 水でもどしたひじきは、10mm に切る。
- ② パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

米粉玄米パンメニュー

牛乳パン



コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

米粉パン用ミックス粉……………300g
牛乳……………190mL
ドライイースト……………3g(小0.8+0.5)

●作り方

- ① パンケースに牛乳を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

玄米粉米粉食パン



コース	米粉
メニュー	玄米パン
時間	2時間11分

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

米粉パン用・玄米粉入20A
……………250g
砂糖……………15g
食塩……………5g
スキムミルク……………13g
無塩バター……………20g
ドライイースト……………4g
水……………200mL

●作り方

- ① A は、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」とドライイーストを加える。
- ③ 「米粉」コース・「玄米パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

〈予約をする場合・うまくふくらまない場合〉

- ・水量を約 20mL 減らしてみてください。
- ・専用のミックス粉(7 ページ参照)をご使用ください。
- ・水温は 10℃以下で行ってください。

小麦ゼロ米粉食パン



コース	小麦ゼロ
メニュー	食パン
時間	1時間53分

レシピマーク

小麦ゼロ
専用羽根

予約



● 作り方

- ① A は、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」とドライイーストを加える。
- ③ 「小麦ゼロ」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

バリエーション

サンドイッチ

【材料】

バター……………適量	トマト……………1個
マスタード……………適量	きゅうり……………1本
卵……………2個	スライスチーズ……………4枚
マヨネーズ……………適量	スライスハム……………8枚

■ 作り方

- ① 卵をスクランブルエッグにして、冷ましてからマヨネーズであえておく。
- ② トマトときゅうりはうすくスライスしておく。
- ③ パンが焼きあがれば、十分に冷ましてから、スライスする。
- ④ パンにバターをぬり、マスタードをぬり、卵マヨネーズを挟んで切る。
- ⑤ トマトときゅうり、チーズとハムも同様にパンに挟んでから切る。

● 材料 1回分

小麦ゼロ米粉パン用	水……………270mL
ミックス粉……………300g	ドライイースト……………4g
塩……………6g	(小1+0.8)
(小0.8+0.5)	
砂糖……………15g(大2)	
ショートニング……………30g	

〈粉落としについて〉

スタートから約5分後ブザーが鳴り表示部の「粉落し」が点滅します。
以下の手順で粉落としをしてください。

- ① スタートキーを押します。
※羽根の回転が止まったことを確かめてください。
- ② パンケースについた粉を落とします。
※フォークやナイフなどの金属は使用しないでください。
- ③ 再度スタートキーを押します。
※スタートキーを押さないと再スタートしません。
※粉落しをしなかった場合は、表示部の「粉落し」表示が消え、自動的に次の工程になります。

バナナパン



コース	小麦ゼロ
メニュー	食パン
時間	1時間53分

レシピマーク

小麦ゼロ
専用羽根

予約



● 材料 1回分

小麦ゼロ米粉パン用	水……………230mL
ミックス粉……………300g	ドライイースト……………4g
塩……………6g	(小1+0.8)
(小0.8+0.5)	
砂糖……………15g(大2)	バナナ……………80g
ショートニング……………30g	

● 作り方

- ① A は、よく混ぜておく。
- ② バナナは皮をむき、一口大に切る。
- ③ パンケースに水を入れ、「①」、「②」とドライイーストを加える。
- ④ 「小麦ゼロ」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

りんごパン



コース	小麦ゼロ
メニュー	食パン
時間	1時間53分

レシピマーク

小麦ゼロ
専用羽根

予約



● 材料 1回分

小麦ゼロ米粉パン用	水……………230mL
ミックス粉……………300g	ドライイースト……………4g
塩……………6g	(小1+0.8)
(小0.8+0.5)	
砂糖……………15g(大2)	りんご……………80g
ショートニング……………30g	

● 作り方

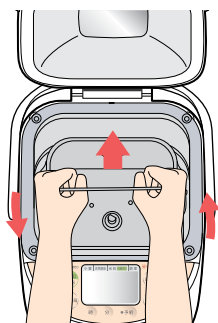
- ① A は、よく混ぜておく。
- ② りんごは皮をむき、すりおろしておく。
- ③ パンケースに水を入れ、「①」、「②」とドライイーストを加える。
- ④ 「小麦ゼロ」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

パン・ピザ生地を作る

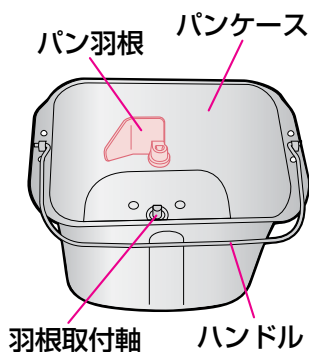
ここでは、小麦パン生地メニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧ください。各キーで設定してください。

材料を入れ、準備をする

1 パン羽根をセットする



①ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。



②専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
小麦パン生地は、必ず**パン羽根**をお使いください。



◆小麦パン生地 予約 (バターロール12個分)

●材料 1回分	
強力粉	300g
塩	4g (小0.8)
砂糖	20g (大2+小1)
無塩バター	20g
水	160mL
ドライイースト	2g (小0.8)
卵	1個 (Mサイズ)

*新鮮な材料を使いましょう

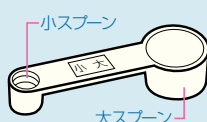
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

*室温・水温は必ずチェック!

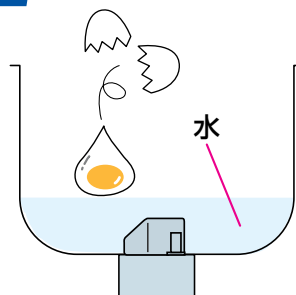
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

*材料は正確に量りましょう

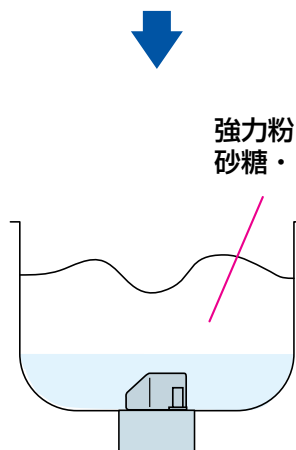
正確に量らないと、できあがりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。



2 材料をパンケースに入れる

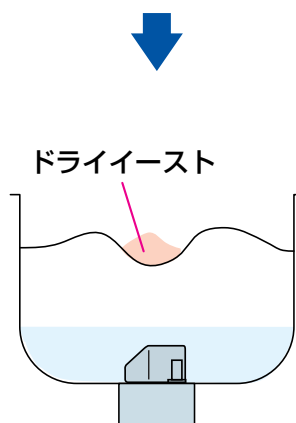


①パンケースに水・卵を入れます。
※室温が20℃以上の時は10℃の冷水をお使いください。
(7ページ参照)



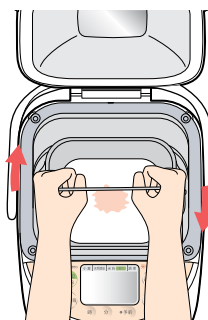
強力粉・塩・砂糖・ショートニング

②強力粉・塩・砂糖・ショートニングを入れます。
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。



ドライイースト

③ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

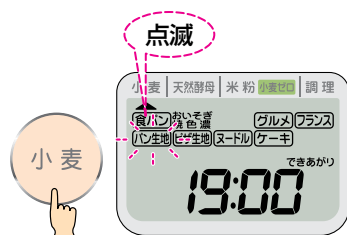


④パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

※小麦ゼロコース・米粉コースで作る場合は、専用の「ミックス粉」をご使用ください。
(👉7ページ)

スタートさせる

3 小麦コースキーでパン生地メニューを選ぶ



- 小麦コースキーを押すたびに、「食パン」・「おいそぎ」・「焼色濃」・「グルメ」・「フランス」・「パン生地」・「ピザ生地」・「ヌードル」・「ケーキ」が点滅します。
「パン生地」を点滅させてください。
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、できあがり時間を表示します。

4 スタートキーを押す



- スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。
- ※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、3から操作してください。

◆食パンを作りたいときは
.....11ページ

◆天然酵母パンを作りたいときは
.....43ページ

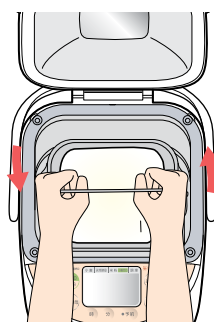
生地を取り出す

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



- ※必ず、とりけしキーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 生地を取り出す

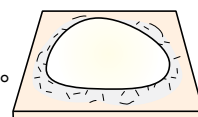


- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
- できあがった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼きあげを行なってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。



- ① 小麦ゼロパン生地
そのまま焼き型に流しこんでください。
- ② パン生地
パン生地の扱い方は、25ページ。
- ③ ピザ生地
ピザ生地の分割・成型は、25ページ。

生地を傷めない
ように取り出す。



強力粉または
上新粉をふった
こね板に取り出す

パン・ピザ生地を作る ●小麦のパン・ピザ生地

パン・ピザ生地を作る

パン生地の扱い方

生地ができたなら以下の手順を基本にして好みのパンに仕上げてください。
天然酵母パンを作る場合にも参考にしてください。

打ち粉

生地がべたつく場合は、分割・成形がしやすいように強力粉をめん棒やこね板、生地にふります。

ガス抜き

ふくらんだ生地の真ん中をげんこつで軽く押さえてガスを抜き、生地をひとまとめにします。

分割

最初のうちは重さを量りながら等分になるように切り分けましょう。生地は手でちぎらないで、傷めないようにスケッパーを使ってください。分割中は生地が乾燥しないようにふきんなどをかけておきましょう。

丸め ガス抜き

分割した生地をひとつずつ、きれいな面を出して表面を手のひらで包み込むように丸め、丸め終わりをしっかり閉じます。

おだんごのように両手のひらの間で、ころがして丸めないでください。

ベンチタイム

傷んだ生地を回復させるため室温で休ませます。
生地が乾燥しないように、硬くしぼったぬれぶきんをかけておきます。

成形

好みの形に作ります。仕上がりがきれいになるように滑らかな面を表に出します。

霧吹き

生地の表面が乾かない程度に霧吹きします。

発酵

オーブンまたは35～38℃の場所で行ないます。

オーブンによって発酵状態に差が出ますのでオーブンの特徴をよく知っておいてください。
発酵完了の目安は約2倍の大きさになることです。

溶き卵を ぬる

つやのある焼色がつくように、全卵を溶いて生地の表面にはけで均一にぬります。
※基本レシピ以外の分量です。

焼きあげ

予熱した約180℃のオーブンで15～20分焼く。

一度に焼けない場合は残りの分を少しの間、冷蔵庫に入れておいたり、途中の発酵時間を調節して発酵しすぎないようにします。
※焼きあげの温度はオーブンによって異なります。お手持ちのオーブンのくせを知り、調節してください。



打ち粉



ガス抜き



分割



丸め・ガス抜き



ベンチタイム



成形



霧吹き



溶き卵をぬる

※上の画像はイメージ写真です。

ピザ生地の分割・成型

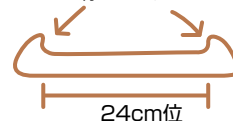
生地を伸ばす。

- ・小麦ピザレシピは、34～36ページ
- ・米粉ピザレシピは、39～40ページ

2回折りこむ



縁をつくる



24cm位

小麦パン生地メニュー

メロンパン



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 12個分

バターロールの生地材料
……23ページ

●仕上げ用材料
グラニュー糖……適量

●トッピング材料

バター……160g
砂糖……75g
卵(L)……1個
バニラエッセンス……少々
薄力粉……225g
ベーキングパウダー
……小さじ1+1/2

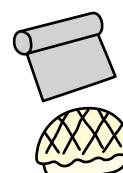
■トッピングの作り方

- ① **バター**をクリーム状に練り、**砂糖**を3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ② **卵**と**バニラエッセンス**を加えてさらに混ぜる。
- ③ 合わせてふるっておいた**薄力粉**と**ベーキングパウダー**を入れ、木しゃもじでさっくりと混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で20分休ませる。

●作り方

- ① **バターロール生地**を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- ② トッピングを12等分し円形に伸ばして「①」にかぶせ、形を整えてスケッパーでこうし模様をつけ、**グラニュー糖**を表面にまぶす。
- ③ オープンの受皿に薄く油をぬり、「②」を並べて35～38℃で30～50分発酵させる。
- ④ 予熱した約170℃のオーブンで15～20分焼く。

スケッパーで切り込みを入れる



グラニュー糖

あんパン



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

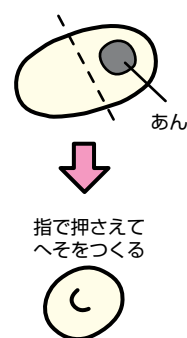
●材料 12個分

バターロールの生地材料
……23ページ
あん……360g

溶き卵……1個
けしの実……適量

●作り方

- ① **バターロール生地**を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- ② **あん**は12等分し平たい丸型にしておく。
- ③ 「①」を丸く伸ばし、「②」を包み込み、中央を指で押さえて、おへそを作る。
- ④ オープンの受皿に薄く油をぬり、「③」を並べて35～38℃で30～40分発酵させる。
- ⑤ **溶き卵**をぬり、**けしの実**をふる。
予熱した約180℃のオーブンで15～20分焼く。



プチパン



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

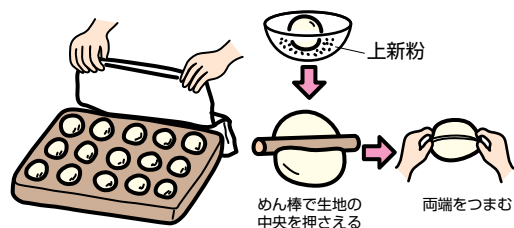
●材料 12個分

強力粉……300g
塩……4g
砂糖……15g
スキムミルク……5g
ショートニング……26g
水……180mL
ドライイースト……3g
上新粉……適量

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。

- ② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
- ③ **「小麦」コース・「パン生地」メニュー**を選択して、**スタートキー**を押す。
- ④ 生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- ⑤ 「④」に**上新粉**をまぶし、生地の中央にめん棒を押し当てて溝を作り、両端をつまんで山と山を合わせる。
- ⑥ オープンの受皿に薄く油をぬり、「⑤」を並べて35～38℃で約35分発酵させる。
- ⑦ 予熱した約180℃のオーブンで13～15分焼く。

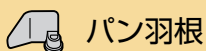


オニオンロール



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



予約

●材料 10個分

バターロールの生地材料
.....23ページ

●仕上げ用材料
溶かしバター.....適量
溶き卵.....1個

●トッピング材料

ローストハム.....130g
玉ねぎ.....207g
ピーマン.....93g
マヨネーズ.....68g

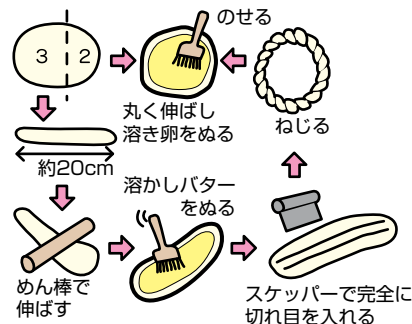
●作り方

- ① **バターロール生地**を10等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

- ② **トッピングの具**を混ぜ合わせて、10等分する。

ポイント 具を混ぜると水気がよくでるので、しっかりと水気を切りましょう。

- ③ 1個分の生地を約3:2に切り分け、小さい生地は直径9~10cmの円形にして、油を薄くぬった受皿に並べる。
- ④ 大きい生地は20cmの帯状に伸ばし**溶かしバター**をぬって切り目を2本入れ、両端をひっぱりながらねじってリング状にし、**溶き卵**をぬった「③」の生地の周囲にのせる。(イラスト参照)
- ⑤ 「②」を「④」の中央にのせ、ねじった生地に**溶き卵**をぬる。
- ⑥ 霧吹きをして、35~38℃で約35分(約2倍になるまで)発酵させる。
- ⑦ 180~190℃に予熱したオーブンで15~20分焼く。

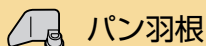


シナモンロール



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



予約

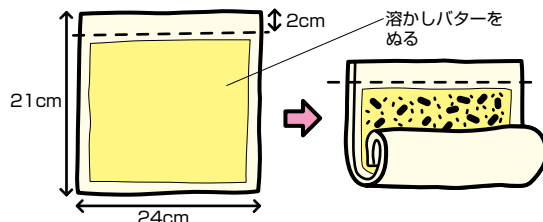
●材料 10個分

バターロールの生地材料
.....23ページ

●仕上げ用材料
溶き卵(M).....1個
●フィリング材料
レーズン.....55g
くるみ.....35g
グラニュー糖.....35g
シナモン.....大さじ1
溶かしバター.....小さじ2

●作り方

- ① **バターロール生地**を2等分し、それぞれ21cm×24cm位の長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ幅2cmほど残して全面にはけで**溶かしバター**をぬる。
- ② **レーズン**は熱湯で湯どおして水気を切り、**くるみ**は粗くきざんでおく。
- ③ 「①」の上に、「②」と**グラニュー糖**と**シナモン**を合わせ2等分しておいた生地にそれぞれ散らす。



- ④ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
- ⑤ 「④」をそれぞれ約4cm間隔に印をつけ、スケッパーで5個に切り分ける。
- ⑥ ケーキ型に薄く油をぬり、「⑤」を少し間隔を開けて並べ、霧吹きをして、35~38℃で約35分発酵させる。



- ⑦ 「⑥」の表面に**溶き卵**をぬり、約180℃に予熱したオーブンで、15~20分焼く。
- ⑧ 焼きあがったら、型から出して冷ます。

バリエーション

ココアロール

【フィリング材料】
ココア.....大さじ3
グラニュー糖.....80g
アーモンドスライス
.....50g

■作り方

フィリング材料を生地に散らして巻き、シナモンロールと同様に焼く。

アーモンドロール

【フィリング材料】
グラニュー糖.....80g
アーモンドスライス
.....80g

■作り方

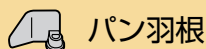
フィリング材料を生地に散らして巻き、シナモンロールと同様に焼く。

ドーナツ



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



●材料

リング型……………6個
卵型……………6個
ツイスト型……………6個

バターロールの生地材料
……………23ページ

揚げ油……………適量

●トッピング材料
シナモン……………40g
グラニュー糖
……………大さじ1
チョコレート……………適量
生クリーム……………適量
粉砂糖……………適量

デコレーション例

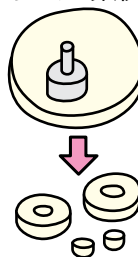
- Ⓐ あつあつのうちに**シナモンシュガー**をまぶす。
Ⓑ 溶かした**チョコレート**につける。
Ⓒ 切り込みを入れ、**生クリーム**を絞りフルーツを飾る。



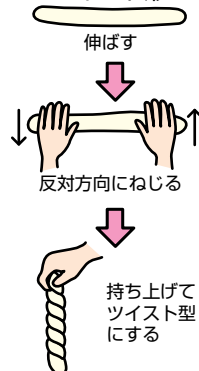
●作り方

- ① **バターロール生地**をガス抜きをして、生地を2等分する。
(1つをリング・卵形、1つをツイスト形に使う)
- ② リング・卵形は、生地を厚さ2cmに伸ばしドーナツ形で抜く。
(コップやびんのふたなどを代用してもよいでしょう)
抜いて残った生地は、丸くまとめ卵形に成形する。
- ③ ツイスト形は、「①」の生地を6等分し生地を細長く伸ばしながらねじり、両端を持ち上げてツイスト形にする。
- ④ オーブンの受皿に薄く油をぬり、「②」や「③」を並べて、35～38℃で約25分(約2倍になるまで)発酵させる。
- ⑤ 約170℃に熱した油で、途中ひっくり返しなが、ゆっくりと揚げる。
- ⑥ お好みに合わせて**粉砂糖**を飾る。

リング・卵形



ツイスト形

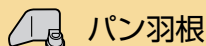


ベーグル



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



●材料 (6個分)

A { 強力粉 …………… 300g
砂糖…………… 15g
(大2)
塩…………… 6g
(小0.8+0.5)

水…………… 190mL
ドライイースト…………… 5g
(小2)
無塩バター…………… 15g

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに**水**を入れ、「①」、**無塩バター**、**ドライイースト**を加える。
- ③ 「**小麦**」コース・「**パン生地**」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができれば、6分割し、それぞれ丸める。
10分のベンチタイムをとる。
- ⑤ 棒状に伸ばし、ドーナツ形にし、とじ目はしっかり閉じる。
- ⑥ 30℃で20分発酵させる。
- ⑦ 沸騰したお湯に「⑥」を入れて、片面30秒ずつゆでてから水気をよく切る。
- ⑧ 200℃に予熱したオーブンで約13分焼く。

クロワッサン



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 (12個分)

A	強力粉	210g	全卵	30g
	薄力粉	90g	無塩バター	15g
	砂糖	24g (大3)	折り込み用バター (無塩)	110g
	塩	6g (小0.8+0.5)	溶き卵	適量
	牛乳	180mL		
	ドライイースト	5g (小2)		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに牛乳、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ドライイーストを加える。

- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
- ⑤ できあがった生地は、冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
- ⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、「④」を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
- ⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑧ 「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
- ⑨ 最後に20cm×60cm位 (厚さ3mm) に伸ばし、半分に折りたたんで冷蔵庫に20分おく。
- ⑩ 端を切り落とし二等辺三角形に切り分ける。底辺に少し切り込みを入れ、くるくると巻く。
巻き終わりを必ず下にして天板に並べる。
- ⑪ 30℃で30分発酵させる。
- ⑫ 表面に溶き卵をぬり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

クロワッサンショコラ



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 (12個分)

A	強力粉	210g	全卵	30g
	薄力粉	90g	無塩バター	15g
	砂糖	45g (大5+小2)	ココア粉末	15g
	塩	6g (小0.8+0.5)	折り込み用バター (無塩)	110g
	牛乳	180mL	チョコチップ	120g
	ドライイースト	5g (小2)	溶き卵	適量

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに牛乳、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ココア粉末、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。

- ④ 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
- ⑤ できあがった生地は、冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
- ⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、「④」を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
- ⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑧ 「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
- ⑨ 最後に20cm×60cm位 (厚さ3mm) に伸ばし、半分に折りたたんで冷蔵庫に20分おく。
- ⑩ 端を切り落とし二等辺三角形に切り分ける。底辺に少し切り込みを入れ、真ん中にチョコチップをのせ、くるくると巻く。
巻き終わりを必ず下にして天板に並べる。
- ⑪ 30℃で30分発酵させる。
- ⑫ 表面に溶き卵をぬり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

ウインナーデニッシュ



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 (12個分)

A	強力粉	210g	全卵	30g
	薄力粉	90g	無塩バター	15g
	砂糖	45g	折り込み用バター (無塩)	110g
		(大 5+ 小 2)	溶き卵	適量
	塩	6g	ウインナー	12 本
		(小 0.8+0.5)	ミートソース	(市販のとりものあるもの)
	牛乳	180mL		120g
	ドライイースト	5g	ドライパセリ	適量
		(小 2)		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに牛乳、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
- ⑤ できあがった生地は、冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
- ⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、「④」を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
- ⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑧ 「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
- ⑨ 最後に27cm×36cm位 (厚さ5mm) に伸ばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
- ⑩ 好みの形に成形して天板に並べる。
- ⑪ 30℃で30分発酵させる。
- ⑫ 表面に溶き卵をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分にミートソースをのせ、カットしたウインナーをのせ、ドライパセリをふりかけ、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

いちごデニッシュ



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 (12個分)

A	強力粉	210g	無塩バター	15g
	薄力粉	90g	折り込み用バター (無塩)	110g
	砂糖	45g	溶き卵	適量
		(大 5+ 小 2)	いちごジャム	240g
	塩	6g	カスタードクリーム	180g
		(小 0.8+0.5)	アプリコットジャム	適量
	牛乳	180mL	ハーブの葉	適量
	ドライイースト	5g		
		(小 2)		
	全卵	30g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに牛乳、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
- ⑤ できあがった生地は、冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
- ⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、「④」を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
- ⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑧ 「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
- ⑨ 最後に27cm×36cm位 (厚さ5mm) に伸ばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
- ⑩ 好みの形に成形して天板に並べる。
- ⑪ 30℃で30分発酵させる。
- ⑫ 表面に溶き卵をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分にカスタードクリームを適量絞り、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。
- ⑬ カスタードクリームの上にいちごジャムをのせ、アプリコットジャムを水で溶いたものを表面にぬり、ハーブの葉を中央におく。

カスタードクリーム

●材料

牛乳	200mL
砂糖	60g
全卵	40g
薄力粉	25g
バニラエッセンス	適量

●作り方

- ① 鍋に砂糖、全卵、ふるった薄力粉を入れ、よく混ぜ、沸騰寸前の牛乳を加えて、熱を加えながらかき混ぜる。
- ② できあがったら、ボールに移し氷水ですばやく冷やす。
- ③ 冷めたら、バニラエッセンスを適量加えてよく混ぜる。

チョコレートデニッシュ



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



●材料 (12個分)

A	強力粉	210g	全卵	30g
	薄力粉	90g	無塩バター	15g
	砂糖	45g	折り込み用バター (無塩)	110g
		(大 5+ 小 2)	溶き卵	適量
	塩	6g	スティックチョコレート	24本
	牛乳	180mL		(市販の板チョコでも可)
	ドライイースト	5g		(小 2)

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに牛乳、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ドライイーストを加える。

- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
- ⑤ できあがった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
- ⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
- ⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑧ 「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
- ⑨ 最後に27cm×36cm位 (厚さ5mm) に伸ばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
- ⑩ スティックチョコレート2本をカットした生地の真ん中におき、両側の生地を中央にチョコレートを包むように折りたたむ。
閉じ口をしっかりと指でおさえ、閉じ口が下になるようひっくり返して天板に並べる。
- ⑪ 30℃で約30分発酵させる。
- ⑫ 表面に溶き卵をぬり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

ダークチェリーデニッシュ



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



●材料 (12個分)

A	強力粉	210g	無塩バター	15g
	薄力粉	90g	折り込み用バター (無塩)	110g
	砂糖	45g	溶き卵	適量
		(大 5+ 小 2)	カスタードクリーム	180g
	塩	6g	ダークチェリー	48個
	牛乳	180mL	アプリコットジャム	適量
	ドライイースト	5g		
		(小 2)		
	全卵	30g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに牛乳、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ドライイーストを加える。

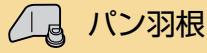
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし、冷蔵庫において少し硬めにする。
- ⑤ できあがった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
- ⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
- ⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑧ 「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
- ⑨ 最後に27cm×36cm位 (厚さ5mm) に伸ばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
- ⑩ 好みの形に成形して天板に並べる。
- ⑪ 30℃で30分発酵させる。
- ⑫ 表面に溶き卵をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分にカスタードクリームを適量絞る。その上にダークチェリーを4個のせ、予熱した200℃のオーブンで15分焼く。
- ⑬ アプリコットジャムを水で溶いたものを表面にぬる。

ナン



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



●材料（4枚分）

強力粉	150g	水	180mL
薄力粉	150g	ドライイースト	3g
砂糖	15g		(小0.8+0.5)
	(大2)		
塩	6g		
	(小0.8+0.5)		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができれば、4分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
- ⑤ めん棒で5mmくらいの厚さの楕円形に伸ばす。
- ⑥ 油をひかないフライパンで、低温でじっくり両面に焼き色がつくまで焼く。

ムング豆のカレー

●材料

ムング豆	300g	にんにく	1片
ターメリックパウダー	……小さじ1	しょうが	10g
水	1.2L	ししとう	1本
サラダ油	……大さじ1	ヨーグルト	……大さじ2
赤とうがらし	1本	クミンパウダー	……小さじ2
		コリアンダーパウダー	……小さじ2
		レッドチリペッパー	……小さじ1/2
		塩	……小さじ1

●作り方

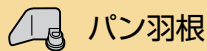
- ① なべにムング豆、ターメリックパウダー、水を加えて、30分ほど柔らかくなるまで煮る。
- ② にんにく、しょうがはすりおろしておく。ししとうはみじん切りにしておく。
- ③ 「②」とヨーグルト、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、レッドチリペッパー、塩を「①」に加える。
- ④ 小なべにサラダ油と赤とうがらしを入れて、火にかけ、香りが出てきたら、「③」に加える。

チャパティ



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



●材料（5枚分）

全粒粉（細挽）	……100g	水	180mL
強力粉	200g	サラダ油	……大さじ1
塩	5g		
	(小1)		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、サラダ油を入れ、「①」を加える。
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができれば、5分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
- ⑤ めん棒で16cmくらいになるまで丸く伸ばす。
- ⑥ 油をひかないフライパンで、低温でじっくり両面に焼き色がつくまで焼く。

ほうれん草とチキンのカレー

●材料

ほうれん草	200g	ターメリックパウダー	……小さじ1/2
鶏もも肉	500g	クミンパウダー	……小さじ1
赤とうがらし	2本	コリアンダーパウダー	……小さじ1
水	1L	レッドチリペッパー	……小さじ1/2
トマトピューレ	……大さじ2	塩	……小さじ1
サラダ油	……大さじ1		

●作り方

- ① ほうれん草をゆでてみじん切りにしておく。
- ② 鶏もも肉は一口大に切る。サラダ油を入れたなべに赤とうがらしを加え、火にかけ香りが出たら、鶏もも肉を炒める。
- ③ 水、ターメリックパウダー、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、レッドチリペッパー、塩を「②」に加える。
- ④ 「①」とトマトピューレを加えて煮る。

アプリコットペストリー



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

• 作り方

- ① A は、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができれば、12 分割し、それぞれ丸める。10 分のベンチタイムをとる。

• 材料 (12個分)

A	強力粉	300g	溶き卵	適量
	砂糖	36g (大4)	カスタードクリーム	240g
	塩	5g (小1)	アプリコットジャム	240g
	水	180mL	アプリコット (シロップ漬2つ割り)	24 個
	ドライイースト	3g (小0.8+0.5)	アプリコットジャム (仕上げ用)	適量
	全卵	30g		
	無塩バター	25g		

- ⑤ 30cmくらいの棒状に伸ばし、ねじって8の字にし、天板にアルミホイルを敷き、並べる。
- ⑥ 「⑤」を30℃で30分発酵させる。
- ⑦ 表面に溶き卵をぬり、両側のへこみの部分に、カスタードクリーム、アプリコットジャム、アプリコットの順にのせる。
- ⑧ 180℃に予熱したオーブンで13分焼く。
- ⑨ アプリコットジャムを水に溶いたものを表面にぬる。

オレンジペストリー



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

• 作り方

- ① A は、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、全卵を入れ、「①」、無塩バター、オレンジピール、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。

• 材料 (12個分)

A	強力粉	300g	全卵	30g
	砂糖	36g (大4)	無塩バター	25g
	塩	5g (小1)	オレンジピール	70g
	水	180mL	溶き卵	適量
	ドライイースト	3g (小0.8+0.5)	オレンジスライス (シロップ漬)	6 枚
			粉糖	適量

- ④ 生地ができれば、12分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
- ⑤ 丸めなおし、マフィンカップに入れて天板に並べる。
- ⑥ 30℃で30分発酵させる。
- ⑦ 表面に溶き卵をぬり、オレンジスライスを1/2枚のせて180℃に予熱したオーブンで13分焼く。
- ⑧ 仕上げに粉糖をかける。

中華まんじゅう



コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約

• 材料 (15個分)

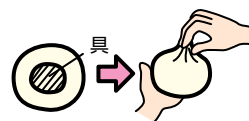
A	強力粉	100g
	薄力粉	200g
	砂糖	15g (大2)
	塩	3g (小0.5)
	水	180mL
	ラード	20g
	ドライイースト	3g (小0.8+0.5)

【具 材】

豚ひき肉	150g
生しいたけ	3 枚
たけのこ	100g
長ねぎ	1 本
しょうが	1 片
ごま油	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
塩	少々
こしょう	少々
砂糖	少々

• 作り方

- ① A は、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、ラードを入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地を 15 等分して丸め、ふきんをかけて 10～15 分休ませる。
- ⑤ ボールに豚ひき肉、ごま油、しょうゆに、すりおろしたしょうが(1/2 片)を入れて練っておき、みじん切りにした生しいたけ、たけのこ、長ねぎと残りのしょうがを加え、塩、こしょう、砂糖で味を調えながら更に練り合わせ、15 等分しておく。
- ⑥ 生地を円形に伸ばし、「⑤」をのせ周囲を絞るようにして寄せて包み形を丸く整える。
- ⑦ 5cm 角に切った硫酸紙に、包み終わりを上にしてのせる。打ち粉をしたオーブンの受皿に「⑥」を並べ、35～38℃で約 25 分発酵させる。
- ⑧ 蒸し器に「⑦」を並べ、強火で 20～25 分蒸す。



小麦ピザ生地メニュー

海鮮ピザ



コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 (24cm 2枚分)

A 強力粉 …… 260g
砂糖 …… 20g
(大 2+ 小 1)
塩 …… 4g
(小 0.8)
ショートニング …… 20g
水 …… 180mL
ドライイースト …… 2g
(小 0.8)
打粉 …… 適量

●トッピング材料

ピザソース …… 適量
えび …… 10尾
ほたて (小) …… 20個
ゆでダコ …… 300g
いか (中) …… 2杯
粗びきこしょう …… 適量
ピザチーズ …… 200g
刻みパセリ …… 適量

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ えびは殻をむき、背綿をとり、半分に切る。ほたては洗っておく。ゆでダコはスライスしておく。いかは足を取り、胴を輪切りにしておく。
- ⑤ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
- ⑥ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに 26cm 程度の円形に伸ばしたら、端を 2 回折り込み、土手を作る。
- (25 ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑦ 200℃に予熱したオーブンに入れて10分焼く。
- ⑧ オーブンから生地を取り出し、ピザソースをぬり、えび、ほたて、ゆでダコ、いかを並べて粗引きこしょうをふり、ピザチーズをのせる。最後に刻みパセリを散らす。
- ⑨ 200℃に予熱したオーブンに「⑧」を入れて、10分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉 …… 300g
水 …… 180mL
ドライイースト …… 2g (小 0.8)

照り焼きチキンピザ



コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49 分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 (24cm 2枚分)

A 強力粉 …… 260g
砂糖 …… 20g
(大 2+ 小 1)
塩 …… 4g
ショートニング …… 20g
水 …… 180mL
ドライイースト …… 2g
(小 0.8)
打粉 …… 適量

●トッピング材料

鶏もも肉 …… 2枚
しょうが …… 適量
しょうゆ、みりん …… 適量
味噌ソース …… 適量
ピザチーズ …… 200g

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 鶏もも肉はスライスしたしょうが、しょうゆ、みりんに 2 時間程漬けておく。
- ⑤ 230℃に予熱したオーブンに「④」を入れて 20～30 分焼いてから、冷まし、そぎ切りにしておく。
- ⑥ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2 つに分けて、各々ビニール袋に入れて、残った生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
- ⑦ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに 26cm 程度の円形に伸ばしたら、端を 2 回折り込み、土手を作る。
- (25 ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑧ 「⑦」の生地に味噌ソースをぬり、「④」を並べピザチーズをのせる。
- ⑨ 200℃に予熱したオーブンに「⑧」を入れて、15～20 分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉 …… 300g
水 …… 180mL
ドライイースト …… 2g (小 0.8)

フォカッチャ



コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 黒オリーブはスライスする。

●材料 (24cm 2枚分)

A	強力粉	260g	ドライイースト	2g
	砂糖	20g	(小 0.8)	
		(大 2+ 小 1)	打粉	適量
	塩	4g	●トッピング材料	
		(小 0.8)	黒オリーブ	
	ショートニング	20g	(種抜き、加工済)	
	水	180mL		適量

- ⑤ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
- ⑥ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに24cm程度の円形に伸ばす。(25ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- 指で表面に穴をあけて、30℃で40分程度、成形発酵する。途中で「④」を生地の穴のところに埋めてゆく。
- ⑦ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉	水	180mL
300g	ドライイースト	2g(小0.8)

コーンピザ



コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ スイートコーンは実をそぎ切りにする。軽くゆでてから冷まし、マヨネーズを合わせておく。

●材料 (24cm 2枚分)

A	強力粉	260g	●トッピング材料	
	砂糖	20g	スイートコーン (生)	
		(大 2+ 小 1)		2本
	塩	4g (小 0.8)	マヨネーズ	適量
	ショートニング	20g	ピザチーズ	200g
	水	180mL	バジル	適量
	ドライイースト	2g		
		(小 0.8)		
	打粉	適量		

- ⑤ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
- ⑥ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。(25ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑦ 生地に「④」をのせ、ピザチーズをのせてバジルをふる。
- ⑧ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉	水	180mL
300g	ドライイースト	2g(小0.8)

ミックスピザ



コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ サラミソーセージ、ピーマン、玉ねぎ、トマトはうすくスライスする。コーンは缶から取り出し、水気を切っておく。

●材料 (24cm 2枚分)

A	強力粉	260g	●トッピング材料	
	砂糖	20g	サラミソーセージ	
		(大 2+ 小 1)		50g
	塩	4g	ピーマン	40g
		(小 0.8)	玉ねぎ	80g
	ショートニング	20g	コーン (缶詰)	
	水	180mL		80g
	ドライイースト	2g	トマト	6枚
		(小 0.8)	ピザソース	適量
	打粉	適量	ピザチーズ	200g
			パセリ	少々

- ⑤ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
- ⑥ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。(25ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑦ 生地にピザソースをぬり、「④」をのせ、ピザチーズをのせてパセリをふる。
- ⑧ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉	水	180mL
300g	ドライイースト	2g(小0.8)

フルーツピザ



コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ ブルーベリーは洗っておく。
- ⑤ バナナ、キウイ、アボガドは皮をむき、うすくスライスする。いちじくは皮をむき、たて4つに切る。

•材料 (24cm 2枚分)

A	強力粉	260g	•トッピング材料	ブルーベリー	50g
	砂糖	20g		バナナ	150g
	(大2+小1)			いちじく	150g
	塩	4g		キウイ	50g
	(小0.8)			アボガド	100g
	ショートニング	20g		ピザチーズ	200g
	水	180mL			
	ドライイースト	2g			
	(小0.8)				
	打粉	適量			

- ⑥ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
- ⑦ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
(25ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑧ 生地に「④」、「⑤」をのせ、ピザチーズをのせる。
- ⑨ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉	水	180mL
300g	ドライイースト	2g(小0.8)

アンチョビトマトピザ



コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ アンチョビは缶から取り出し、汁を切っておく。
- ⑤ トマトはうすくスライスする。黒オリーブは輪切りにし、ブルーチーズは小さく切る。

•材料 (24cm 2枚分)

A	強力粉	260g	•トッピング材料	アンチョビ	40g
	砂糖	20g		トマト	200g
	(大2+小1)			黒オリーブ	20g
	塩	4g		ブルーチーズ	40g
	(小0.8)			ピザソース	適量
	ショートニング	20g		ピザチーズ	200g
	水	180mL			
	ドライイースト	2g			
	(小0.8)				
	打粉	適量			

- ⑥ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
- ⑦ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。(25ページのピザ生地分割・成型をご覧ください。)
- ⑧ 生地にピザソースをぬり、「④」、「⑤」をのせ、ピザチーズをのせる。
- ⑨ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉	水	180mL
300g	ドライイースト	2g(小0.8)

米粉パン生地メニュー

あんパン



コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。

•材料 (12個分)

米粉パン用ミックス粉	つぶあん	300g	
300g	溶き卵	適量	
水	190mL	黒ごま	適量
ドライイースト	3g	打粉	適量
(小0.8+0.5)			

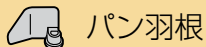
- ② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ③ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、12個に分割し、それぞれ丸め、ベンチタイムを10分間とる。
- ④ あらかじめ25gに分けて丸めておいたつぶあんを生地で包み、天板に並べる。
- ⑤ 「④」を30℃で約30分程度、成形発酵をする。
- ⑥ 表面に溶き卵をぬり、真ん中に黒ごまをトッピングして200℃で13分オーブンで焼く。

ピタパン



コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク



•作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。

•材料 (10個分)

米粉パン用ミックス粉	ドライイースト	3g
.....300g	(小 0.8+0.5)	
水		190mL

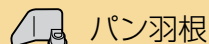
- ② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ③ 生地ができたら、10等分して直径17cm程度に丸く伸ばす。
- ④ オープンの受皿に薄く油をぬり、生地をのせてふきんをかけ、室温で約30分休ませる。
- ⑤ 予熱した約250℃のオーブンで4～5分焼く。
(焼き色がつく前に取り出す。生地が全体にふくらむのが目安)
- ⑥ ピタパンを半分に切り、真ん中を開く。
- ⑦ お好みの具をつめる。
(例) ハム、レタス、チーズ、スモークサーモン、クリームチーズ、きゅうり

抹茶あずき蒸しロール



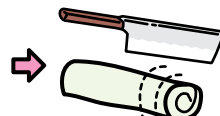
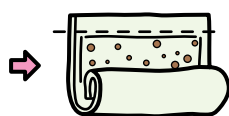
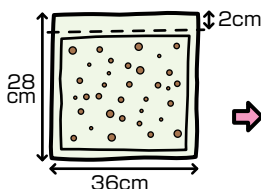
コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク



•作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、抹茶、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。



•材料 (8個分)

米粉パン用ミックス粉	抹茶	小さじ 1
.....300g	あずきの甘納豆	270g
水		190mL
ドライイースト		3g
(小 0.8+0.5)		

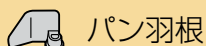
- ③ 生地ができたら、28cm×35cm位の長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ2cmほど残して全面に甘納豆を散らす。
- ④ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※ かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
- ⑤ 「④」を包丁で8等分し、1個づつアルミケースに入れる。
- ⑥ オープンの受皿に並べ、35～38℃で約35分成形発酵させる。
- ⑦ 蒸し器に「⑤」を並べ、強火で10～15分蒸す。

そば粉おやき



コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク



•作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、そば粉、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。

•材料 (10個分)

米粉パン用ミックス粉	【具】
.....270g	かぼちゃの煮物
水	50g
.....190mL	ひじきの煮物
ドライイースト	50g
.....3g	野沢菜(漬物)
(小 0.8+0.5)	50g
そば粉	きんぴらごぼう
.....30g	50g
打粉	ごま油
.....適量	適量

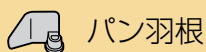
- ③ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、約50gに分けておく。
- ④ 円形に伸ばし、具をのせ、端をくっつけてまんじゅうを作る。
- ⑤ 30℃で約30分程度、成形発酵をする。
- ⑥ ホットプレートにごま油をぬり、180℃に熱する。
「⑤」をプレートにのせ、表面を焼き、裏返す。両面が焼けたら、ふたをして、160℃に温度を下げ、火を通す。

カレーパン



コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク



• 作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。

• 材料 (12個分)

米粉パン用ミックス粉	カレーの具	420g
.....300g	溶き卵	適量
水.....190mL	ゆり卵	適量
ドライイースト.....3g	パン粉	適量
(小0.8+0.5)	打粉	適量

- ② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ③ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、12個に分割し、それぞれを丸め、ベンチタイムを10分間とる。
- ④ あらかじめ35gに分けておいたカレーの具を生地で包む。
- ⑤ 溶き卵にパン生地をくぐらせ、パン粉を全体にまんべんなくつけて、天板に並べる。
- ⑥ 30℃で約30分程度、成形発酵をする。
- ⑦ 表面に溶き卵をぬり、200℃で13分オーブンで焼く。

カレーの具

• 材料

牛挽肉.....150g	ビーフコンソメ.....30g
玉ねぎ.....1/2個	カレー粉.....30g
にんじん.....1/2本	塩.....5g
にんにく.....1片	こしょう.....適量
水.....700mL	薄力粉.....80g
ごま油.....適量	

• 作り方

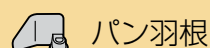
- ① にんにく、玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油を入れ、「①」のにんにくを加えて香りが出たら、玉ねぎ、にんじん、牛挽肉を加えて炒める。
- ③ 「②」に水を加えて沸騰させ、ビーフコンソメ、カレー粉、塩、こしょうを加えて混ぜる。
- ④ 更に薄力粉をダマにならないように加えて、混ぜて煮る。
* 少し硬めの方がよい。硬さの調節は薄力粉の量で調節する。

クリームチーズパン



コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク



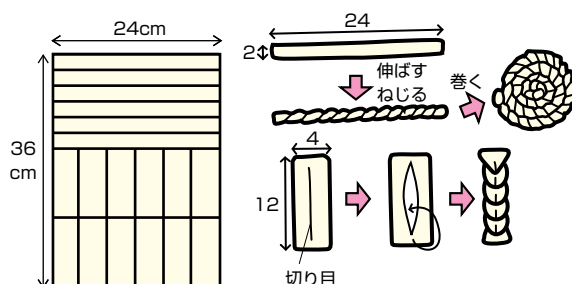
• 作り方

- ① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ③ 生地を15×30cm位の長方形に伸ばし、5cm幅にスライスして冷やしたバターとクリームチーズをのせて3つ折りにし、ラップに包んで冷蔵庫で約30分休ませる。
- ④ 「③」の生地を折やまを縦にして15×40cm位に伸ばし、3つ折りにする。これを3回くり返して冷蔵庫で約30分休ませる。

• 材料 (18個分)

米粉パン用ミックス粉	バター.....70g
.....300g	クリームチーズ
水.....190mL	70g
ドライイースト.....3g	溶き卵.....1個
(小0.8+0.5)	

- ⑤ 「④」の生地を24×36cm位の長方形に伸ばし、お好みの形に成形する。(イラスト参照)
- ⑥ オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地を並べ霧吹きをし、35～38℃で約35分成形発酵させる。
- ⑦ 溶き卵をぬり、200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



夏野菜ピザ



コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ②「米粉」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ③かぼちゃ、ゴーヤはスライスする。
なすは輪切りに、オクラはたて半分に切る。
- ④ししとうはヘタを取り、切り目を入れ、「③」と蒸しておく。
- ⑤スイートコーンは実を削り、ゆでておく。

●材料 (24cm 2枚分)

米粉パン用ミックス粉
……………300g
水……………190mL
ドライイースト……3g
(小0.8+0.5)
打粉……………適量

●トッピング材料

かぼちゃ……………80g
なす……………120g
ゴーヤ……………40g
ししとう……………8本
オクラ……………6本
スイートコーン……40g
トマト(スライス)…3枚
みそだれ(豆みそ)…適量
ピザチーズ……………200g

- ⑥生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
- ⑦1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
(25ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑧生地にみそだれをぬり、「④」、「⑤」をのせ、ピザチーズをのせ、スライスしたトマトを飾る。
- ⑨200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

ドライカレーピザ



コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ②「米粉」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。

●材料 (24cm 2枚分)

米粉パン用ミックス粉
……………300g
水……………190mL
ドライイースト……3g
(小0.8+0.5)
打粉……………適量

ピザチーズ……………200g
パセリ……………少々

- ③生地ができあれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
- ④1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
(25ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑤生地にカレーの具、ピザチーズをのせ、パセリをふる。
- ⑥200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

カレーの具

●材料

合びき肉……………270g
玉ねぎ……………160g
にんじん……………70g
にんにく……………1片
サラダ油……………適量
塩、こしょう……………少々
コンソメ(顆粒)……………大さじ1/2
カレー粉……………大さじ1
コリアンダー……………小さじ1

●作り方

- ①玉ねぎ、にんじん、にんにくは皮をむいてみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を入れ、にんにくを加えて熱し、香りが出てきたら、玉ねぎ、にんじんを炒め、更に合びき肉を加えて炒める。
- ③塩、こしょうをし、コンソメ、カレー粉、コリアンダーを加えて炒める。

味噌カツピザ



コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ②「米粉」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ③ヒレカツは適当な大きさに切っておく。

●材料 (24cm 2枚分)

米粉パン用ミックス粉
……………300g
水…………… 190mL
ドライイースト…… 3g
(小 0.8+0.5)
打粉……………適量

●トッピング材料

ヒレカツ…………… 500g
みそだれ(豆みそ) ……適量
ピザチーズ…………… 100g

- ④生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2 つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
- ⑤1 個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに 26cm 程度の円形に伸ばしたら、端を 2 回折り込み、土手を作る。
(25 ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑥生地にみそだれをぬり、「③」を並べ、さらにみそだれをぬり、ピザチーズをのせる。
- ⑦200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20 分程度焼く。

鮭いくらピザ



コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ②「米粉」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ③鮭は皮を焼いたら、スライスしてから皿に並べ、蒸しておく。

●材料 (24cm 2枚分)

米粉パン用ミックス粉
……………300g
水…………… 190mL
ドライイースト…… 3g
(小 0.8+0.5)
打粉……………適量

●トッピング材料

鮭(切り身)……………300g
いくら…………… 120g
みそだれ(豆みそ) ……適量
ピザチーズ…………… 200g

- ④生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2 つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
- ⑤1 個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに 26cm 程度の円形に伸ばしたら、端を 2 回折り込み、土手を作る。
(25 ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑥生地にみそだれをぬり、「③」を並べ、いくらをのせ、ピザチーズをのせる。
- ⑦200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20 分程度焼く。

うなぎピザ



コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク



パン羽根



予約

•作り方

- ①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
- ②「米粉」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ③うなぎの蒲焼は適当な大きさに切っておく。

●材料 (24cm 2枚分)

米粉パン用ミックス粉
……………300g
水…………… 190mL
ドライイースト…… 3g
(小 0.8+0.5)
打粉……………適量

●トッピング材料

うなぎの蒲焼き… 400g
蒲焼のたれ…………… 20g
みそだれ(豆みそ) ……適量
ピザチーズ…………… 100g

- ④生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2 つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
- ⑤1 個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに 26cm 程度の円形に伸ばしたら、端を 2 回折り込み、土手を作る。
(25 ページのピザ生地の分割・成型をご覧ください。)
- ⑥生地に蒲焼のたれをぬり、「③」を並べ、みそだれをかけ、ピザチーズをのせる。
- ⑦200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20 分程度焼く。

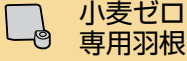
小麦ゼロパン生地メニュー

ハンバーガー



コース	小麦ゼロ
メニュー	パン生地
時間	8分

レシピマーク



•作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦ゼロ」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、直径10cm位の、グラタン皿に詰める。
- ⑤ 30℃で約30分程度、成形発酵をする。
- ⑥ 220℃に予熱したオーブンで約20分程度焼く。

【具材】

●材料 (6個分)	小麦ゼロ米粉パン用	合挽肉…………… 200g
	ミックス粉……………300g	とうふ…………… 1/4 丁
A	塩…………… 3g	玉ねぎ…………… 1/2 丁
	(小 0.5)	ナツメグ…………… 適量
	砂糖…………… 10g	しょうゆ…………… 小さじ 1
	(大 1+小 0.8)	コンソメ (顆粒) …… 大さじ 1
	ショートニング……………30g	塩、こしょう…………… 少々
	水…………… 270mL	サラダ油…………… 大さじ 1
	ドライイースト……………4g	トマト…………… 1 個
	(小 1+0.8)	レタス…………… 4 枚
		スライスチーズ…………… 4 枚
		トマトケチャップ…………… 適量
		マスタード…………… 適量

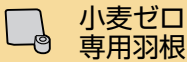
- ⑦ 玉ねぎはみじん切りにして、サラダ油を入れて熱したフライパンで炒めて、冷ましておく。
- ⑧ ボールに合挽肉、とうふ、「⑦」を入れ、ナツメグ、しょうゆ、塩、こしょう、コンソメを加えてよくかき混ぜて4個に分ける。
- ⑨ フライパンにサラダ油を入れて熱し、「⑧」を入れて、うすく丸く焼きあがったパンの大きさまで広げる。
- ⑩ 両面を焼き冷ましておく。
- ⑪ 焼きあがったパンをスライスして、切り口をトースターでさっと焼く。
- ⑫ 切り口を焼いたパンにハンバーグを置き、トマトケチャップ、マスタードをぬり、スライスチーズ、トマト、レタスを置いて残りのパンをのせる。

ドライフルーツ蒸しパン



コース	小麦ゼロ
メニュー	パン生地
時間	8分

レシピマーク



•作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦ゼロ」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。

●材料 (6個分)

●材料 (6個分)	小麦ゼロ米粉パン用	水…………… 270mL
	ミックス粉……………300g	ドライイースト……………4g
A	塩…………… 3g	(小 1+0.8)
	(小 0.5)	
	砂糖…………… 10g	【具】ドライフルーツ
	(大 1+小 0.8)	クランベリー、くるみ、
	ショートニング……………30g	マンゴー、レーズン、
		あんず、いちじく
		… 適量

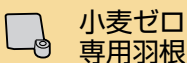
- ④ ドライフルーツの具は小さく切っておく。
- ⑤ 生地ができあがれば、プリンカップ(8cm)に半分程度入れ、「④」をのせてから、更に空間を作らないように生地を入れる。
- ⑥ 30℃で約30分程度、成形発酵をする。
- ⑦ 蒸し器で15分程度蒸す。

揚げパン



コース	小麦ゼロ
メニュー	パン生地
時間	8分

レシピマーク



•作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
- ③ 「小麦ゼロ」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。

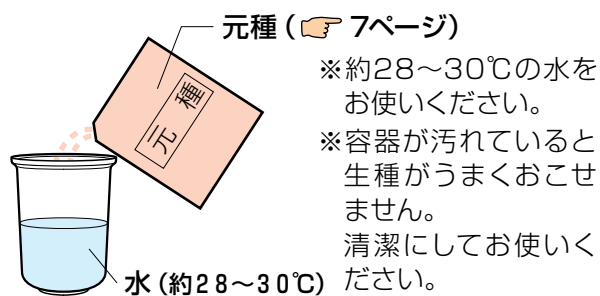
●材料 (16個分)

●材料 (16個分)	小麦ゼロ米粉パン用	水…………… 270mL
	ミックス粉……………300g	ドライイースト……………4g
A	塩…………… 3g	(小 1+0.8)
	(小 0.5)	
	砂糖…………… 10g	サラダ油…………… 適量
	(大 1+小 0.8)	黒砂糖 あるいは 白砂糖
	ショートニング……………30g	…………… 適量

- ④ 生地ができあがれば、サラダ油をぬったバットにスプーンで生地をすくって丸く置く。
- ⑤ 30℃で約30分程度、成形発酵をする。
- ⑥ 170℃に熱したサラダ油に「⑤」を入れて、きつね色になるまで揚げる。
- ⑦ 油切りをし、黒砂糖あるいは白砂糖をまぶす。

天然酵母の生種を作る

1 材料を生種おこし容器に入れる

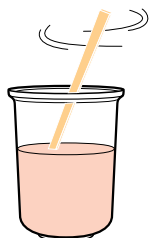


◆生種おこしの材料

水 (約28~30℃)100mL
元種50g

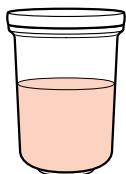
- 1回量で1斤の食パンを3~4回分作ることができます。

2 割ばしなどで材料がよく混ざるようにかき混ぜる

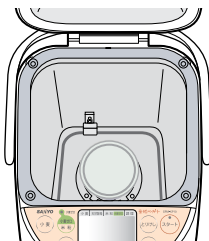


- なるべく新しい割ばしをお使いください。特に酵母は納豆菌に弱いので納豆を混ぜたはしを使ったり、元種や生種を納豆の側に置かないよう、注意してください。

3 ふたをかぶせる

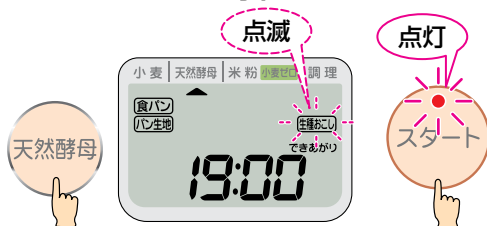


4 本体中央に 3 を入れる



※中央のくぼみの中におきます。

5 ふたをして生種コースに合わせ、スタートキーを押す



- 天然酵母コースキーを押すたびに、「食パン」「パン生地」「生種おこし」が点滅します。「生種おこし」を点滅させてください。
- 表示部には、できあがり時間を表示します。
- スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。

6 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



- ※必ず、とりけしキーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 生種を取り出す

※すぐに使わない場合は冷蔵庫に入れる。

生種の扱い・保存方法について

生種は、肉や魚など生ものと同じで高温・雑菌に弱いものです。発酵力が弱まらないように次のことに注意してください。

- 元種・生種とも冷蔵庫に入れてください。(冷凍・常温保存はしないでください)
- 生種は必ず1週間以内に使い切ってください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。
- 生種おこし容器は生種おこし専用とし、清潔にしておいてください。

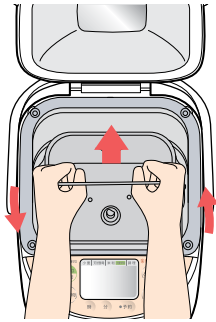


天然酵母パンを作る

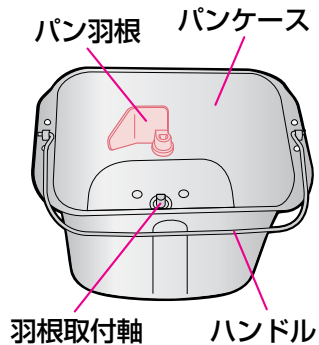
ここでは、天然酵母食パンメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧ください。

材料を入れ、準備をする

1 パン羽根をセットする



- ① ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。



- ② 専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
パン羽根をご使用ください。



◆天然酵母食パンの材料

- 材料 1回分
強力粉……………280g
塩……………3g (小0.5)
砂糖……………20g (大2+小1)
水……………150mL
生種……………30g (大3)

*新鮮な材料を使いましょう

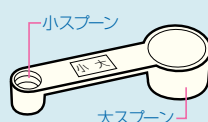
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

*室温・水温は必ずチェック!

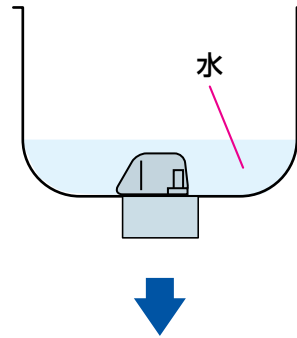
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

*材料は正確に量りましょう

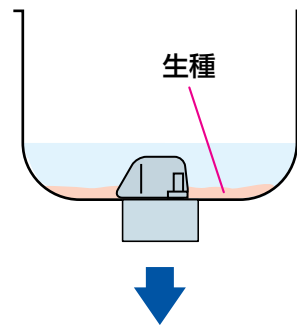
正確に量らないと、できあがりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。



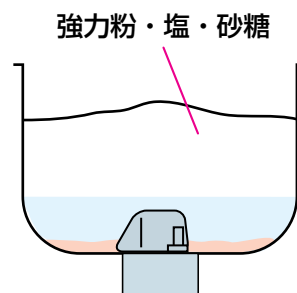
2 材料をパンケースに入れる



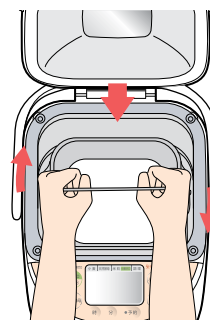
- ① パンケースに水を入れます。
※室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。



- ② 生種を入れます。
※生種は、全体をよくかき混ぜてから計量したものをお使いください。



- ③ 強力粉・塩・砂糖を入れます。
※あらかじめ、水・生種以外の材料は混ぜておきます。



- ④ パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

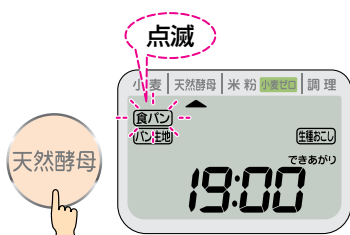
※天然酵母生種のつくり方は（👉42ページ）をお読みください。

※予約して天然酵母食パン・パン生地を作ることができます。（👉49ページ）

※中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。レシピに「予約」マークがある場合は予約しないでください。

スタートさせる

3 天然酵母コースキーで食パンメニューを選ぶ



- 天然酵母コースキーを押すたびに、「食パン」「パン生地」「生種おこし」が点滅します。「食パン」を点滅させてください。
※一度メニューを選べば次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、できあがり時間を表示します。

4 スタートキーを押す

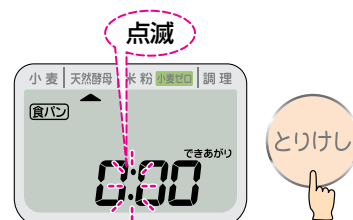


- スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。
※焼き始めると残時間表示になります。
- ※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、3から操作してください。
- ※スタートから約8分後ブザーが鳴り、ミックスコールをお知らせします。

- ◆食パンを作りたいときは……………11ページ
- ◆天然酵母パン生地を作りたいときは……………47ページ
- ◆予約したいときは……………49ページ

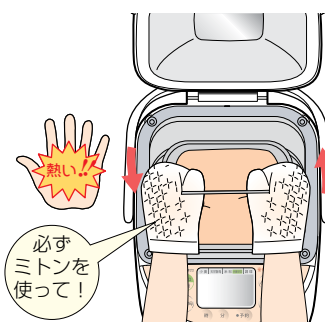
パンを取り出す

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



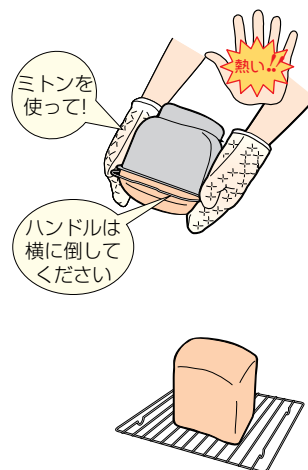
- ※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音がなり続けます。（約5分間）必ず、とりけしキーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
- ※焼きあがったパンは、すぐに取り出してください。

7 パンを取り出す



- 網などで浮かし、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼きあがったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割ばしなどで取り出してください。パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。

※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

グラハム粉パン



コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	270g	水	150mL
	砂糖	20g	生種	30g
		(大2+小1)		(大3)
	塩	3g		
		(小0.5)		
	グラハム粉	30g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

全粒粉パン



コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	250g	水	150mL
	砂糖	20g	生種	30g
		(大2+小1)		(大3)
	塩	3g		
		(小0.5)		
	全粒粉	50g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦胚芽パン



コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	270g	水	150mL
	砂糖	20g	生種	30g
		(大2+小1)		(大3)
	塩	3g		
		(小0.5)		
	小麦胚芽	15g		
	ブラン	15g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

はったい粉パン



コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク



パン羽根

予約

●材料 1回分

A	強力粉	270g	水	150mL
	砂糖	20g	生種	30g
		(大2+小1)		(大3)
	塩	3g		
		(小0.5)		
	はったい粉	30g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

紅茶のプルーンパン



コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

強力粉	300g	水	150mL
砂糖	20g	生種	30g
	(大2+小1)		(大3)
塩	3g	プルーンの紅茶煮	
	(小0.5)		60g

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、プルーンの紅茶煮、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

プルーンの紅茶煮

■材料

紅茶の葉	大さじ2	ドライプルーン	
水	400mL		200g
		砂糖	大さじ4

■作り方

- ① 分量の水を沸かし、紅茶の葉を入れて濃いめの紅茶液を作る。
- ② 紅茶液にドライプルーンと砂糖を入れ、弱火で15分煮る。
- ③ 味がしみ込むまで1日置く。

ライ麦パン



コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	270g	水	150mL
	砂糖	20g	生種	30g
		(大2+小1)		(大3)
	塩	3g		
		(小0.5)		
	ライ麦	30g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

きびパン



コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク



パン羽根



●材料 1回分

A	強力粉	270g	水	150mL
	砂糖	20g	生種	30g
		(大2+小1)		(大3)
	塩	3g		
		(小0.5)		
	もちきび	30g		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

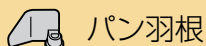
天然酵母パン生地メニュー

ハーブパン



コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク



●材料 (10個分)

A	強力粉	300g	水	150mL
	砂糖	20g	生種	30g (大3)
		(大2+小1)		
	塩	3g (小0.5)	ハーブミックス	大さじ1½

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、ハーブミックス、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地を10等分して丸め、ふきんをかけて約15～20分休ませる。
- ⑤ オープンの受皿に薄く油をぬり、楕円に丸めた生地を並べ、表面にかみそりでななめに切り目を入れる。
- ⑥ 霧吹きをし、35～38℃で50～60分発酵させる。
- ⑦ 約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



発酵前に切り目を入れる

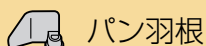
- ハーブミックスはオレガノ・タイム・バジル・イタリアンパセリなどのドライハーブを混ぜ合わせたものです。

くるみあんパン



コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク

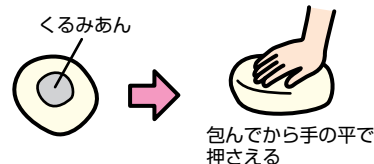


●材料 (12個分)

A	強力粉	300g	生種	30g (大3)
	砂糖	20g	バター	30g
		(大2+小1)	あん	500g
	塩	3g (小0.5)	くるみ(きざむ)	125g
	水	150mL	けしの実	適量

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、バター、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- ⑤ あんと、きざんだくるみをよく混ぜ合わせ、12等分して丸めておく。
- ⑥ 「④」を丸く伸ばし、「⑤」を包み込み、手の平で軽く押さえる。
- ⑦ オープンの受皿に薄く油をぬり「⑥」を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。
- ⑧ 生地の表面にけしの実を散らし、その上にクッキングシートをかけてオープンを受皿をのせ、生地を2枚の受皿ではさんだ形にし、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



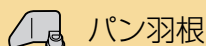
包んでから手の平で押さえる

ミルクフレンチ



コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク



●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに牛乳、割ほぐした卵、生種を入れ、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。

●材料 (12個分)

A	強力粉	300g	牛乳	120mL
	砂糖	20g	卵(S)	1個
		(大2+小1)	生種	30g (大3)
	塩	3g (小0.5)		

- ④ 生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- ⑤ 「④」を楕円に伸ばし、手前からくるくる巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。
- ⑥ オープンの受皿に薄く油をぬり、「⑤」を並べ、表面にかみそりで1本切り目を入れる。
- ⑦ 霧吹きをし、35～38℃で50～60分発酵させる。
- ⑧ 約180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



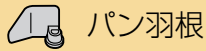
発酵前に切り目を入れる

ベーコンオニオンロール



コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク



●材料 (14個分)

A	強力粉	100g	ベーコン (2cm 角切り)	
	薄力粉	200g		60g
	砂糖	20g	玉ねぎ (たて半分)	
		(大 2 小 1)		中 1 個
	塩	3g	塩	少々
		(小 0.5)	こしょう	少々
	水	150mL	溶き卵	1 個
	生種	30g	マヨネーズ	適量
		(小 3)		

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地を2等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- ⑤ ベーコンと玉ねぎを炒め、塩・こしょうして冷ましておく。

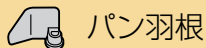
- ⑥ 「④」の生地をそれぞれ約 30cm×21cm 位の長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ 2cm ほど残して「⑤」を散らす。
- ⑦ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
- ⑧ 「⑦」を約 3cm 間隔に印をつけ、スケッパーで切り分ける。
- ⑨ オープンの受皿に薄く油をぬり、「⑧」を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。
- ⑩ 溶き卵をぬり、マヨネーズをのせて約180℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。

マロンクリームパン



コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク

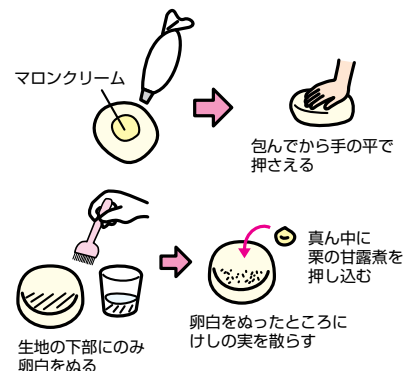


●材料 (12個分)

A	強力粉	300g	【仕上げ材料】 卵白・……………少量 栗の甘露煮…………… 380g けしの実……………適量
	砂糖	20g	
	(大 2 小 1)		
	塩	3g	
	(小 0.5)		
	水	150mL	
	生種	30g	
	(小 3)		
	バター	30g	

●作り方

- ① Aは、よく混ぜておく。
- ② パンケースに水、生種を入れ、バター、「①」を加える。
- ③ 「天然酵母」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地を 12 等分して丸め、ふきんをかけて約 15 分休ませる。
- ⑤ 冷ましたマロンクリームを丸口金をつけた絞り出し袋に入れる。
- ⑥ 「④」を丸く伸ばし、「⑤」のマロンクリームを約35gずつ絞り出して包み込み、手の平で軽く押さえる。
- ⑦ オープンの受皿に薄く油をぬり、「⑥」を並べて生地の下部にのみ、はけで卵白をぬり、けしの実を散らす。
真ん中に仕上げ用の栗の甘露煮を押し込み、35～38℃で50～60分発酵させる。
- ⑧ 約200℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。



マロンクリーム

マロンクリーム材料

牛乳	320mL
卵黄 (L)	2 個分
砂糖	60g
	(大 7+小 2)
コンスターチ	45g
栗の甘露煮	380g

●作り方

- ① 鍋に牛乳と砂糖 30g を入れ、沸騰直前まで温める。
- ② ボールに卵黄を溶きほぐし、残りの砂糖30gとコンスターチを混ぜ、「①」を少しずつ入れながら混ぜる。
- ③ 「②」をこしながら鍋へ移し、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。
- ④ 栗の甘露煮をつぶし、「③」に混ぜて冷ましておく。

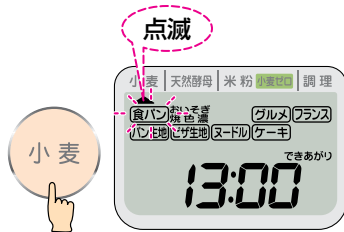
予約をする

*「ヌードル」・「ケーキ」・「生種おこし」・「ジャム」・「スープ」は予約しないでください。

指定した時間に焼きたてのパンが食べたい時、生地が作りたい時に便利です。

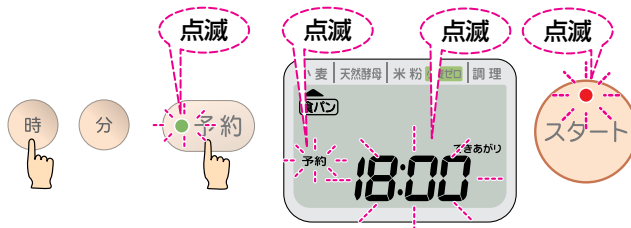
※材料により、予約できない「コース」・「メニュー」があります。

1 材料を本体にセットし、コースキーでメニューを選択する



- 予約できないコース、メニューがあります。予約できないときはブザー音でお知らせします。
※材料により、予約しないで頂きたいメニューがあります。
- ヌードル・ケーキ・生種おこし・ジャム・スープコースは、予約しないでください。

2 予約キーを押し、予約時間を設定する



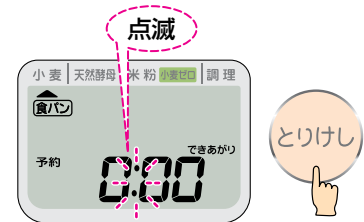
- 時・分 キーを押し、予約時間を合わせてください。
※予約時間が13時間を超えたり、できあがり時間より短い場合は予約スタートができません。
スタートランプが点滅する時間に合わせると予約スタートできます。
- 時 キーは、1時間単位で 分 キーは、10分単位で合わせられます。

3 スタートキーを押す



- スタートキーを押すと予約ランプが点灯し、表示部に予約時間を表示します。

4 できあがったら取り出す



- 予約時間にできあがったら、すぐに取り出してください。
- ※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音がなり続けます。
必ず、とりけしキーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

※表示部に「庫内高温」表示が点灯していると予約できません。
「庫内高温」表示が消灯してから予約してください。



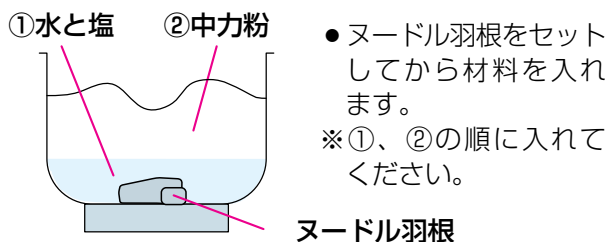
… このマークがついているメニューは材料が腐敗するおそれがあるため予約しないでください。
詳しくは、各メニューをご覧ください。

玄米粉米粉食パンの長時間予約は、水温は10℃以下、水の量をレシピの指定より20mL減らして、予約を行ってください。

ヌードル生地を作る

ここでは、小麦ヌードルメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧ください。各キーで設定してください。

1 材料をパンケースに入れる

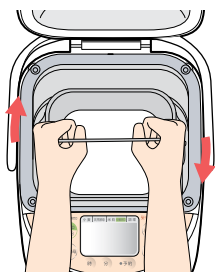


◆小麦ヌードルの材料 予約 (4人分)

中力粉……………400g
水……………200mL
塩……………12g(小2+0.5)

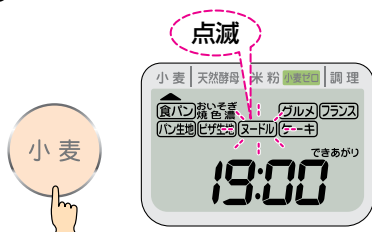
ポイント! 塩は水に溶かしておいてください。

2 パンケースを本体にセットし、本体ふたを閉める



- パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

3 小麦コースキーでヌードルメニューを選ぶ



- 小麦コースキーを押すたびに、「食パン」・「おいそぎ」・「焼色濃」・「グルメ」・「フランス」・「パン生地」・「ピザ生地」・「ヌードル」・「ケーキ」が点滅します。「ヌードル」を点滅させてください。
- 表示部には、できあがり時間を表示します。
※できあがり時間は、スタート時間により異なります。

4 スタートキーを押す



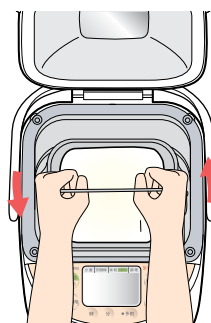
- スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

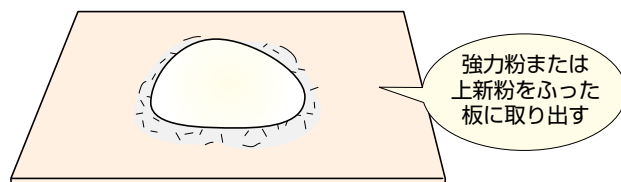


- ※必ず、とりけしキーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 ヌードル生地を取り出す



- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
- できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると、乾燥して扱いにくくなります。



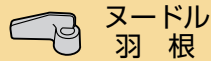
ヌードル生地を作る

きつねうどん



コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク



予約

•作り方

- ① 水に塩を溶かしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。

•材料 (4人分)

中力粉	400g	青ねぎ	適量
水	200mL	だし	1200mL
塩	12g (小2+0.5)	しょうゆ	大さじ2
あげ (煮込んだもの)	4枚	塩	小さじ 1/2
かまぼこ (うす切り)	12枚	みりん	大さじ 1
		打粉	適量

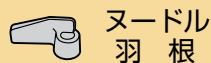
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ たっぶりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
- ⑥ だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
- ⑦ 器に「⑤」の麺を入れ、「⑥」の汁をはり、あげ、かまぼこ、小口切りのした青ねぎを添える。

カレーうどん



コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク



予約

•作り方

- ① 水に塩を溶かしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。

•材料 (4人分)

中力粉	400g	カレー	500g
水	200mL	だし	500mL
塩	12g (小2+0.5)	青ねぎ	適量
		打粉	適量

- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ たっぶりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
- ⑥ だしにカレーを混ぜてあたためておく。
- ⑦ 器に「⑤」の麺を入れ、「⑥」の汁をはり、小口切りのした青ねぎを添える。

鍋焼きうどん



コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク



予約

•作り方

- ① 水に塩を溶かしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ たっぶりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
- ⑥ えび、あさりはゆでておく。

•材料 (4人分)

中力粉	400g	かまぼこ (うす切り)	
水	200mL		4枚
塩	12g (小2+0.5)	だし	適量
卵	4個	しょうゆ、塩、みりん	適量
えび	12尾	だし	1200mL
あさり	12個	しょうゆ	30mL
しいたけ	4枚	塩	3g
えのき茸	60g	みりん	15mL
鶏肉	250g	打粉	適量
白菜	100g		

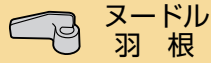
- ⑦ 鶏肉は適当な大きさに切り、だし、しょうゆ、塩、みりんを入れた鍋を沸騰させ、鶏肉を入れる。途中からしいたけ、えのき茸を加える。
- ⑧ 白菜はさっとゆでておく。
- ⑨ だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
- ⑩ 器に「⑤」の麺を入れ、「⑨」の汁をはり、「⑥」、「⑦」、「⑧」のをせ、飾り切りしたかまぼこを添え、卵を割り入れる。蓋をして、ガスにかけ、少し煮て、卵に少し火を入れる。

釜揚げうどん



コース	小麦
メニュー	〔ヌードル〕
時間	1時間19分

レシピマーク



ヌードル
羽根



かえしの作り方

しょうゆ……800mL
焼酎……100mL
砂糖……150g
水……100mL

- 鍋に水を入れて沸かし、砂糖を加えて溶かします。火を止めて荒熱を取ったらしょうゆと焼酎を加える。
- 冷暗所に約3週間ねかせる。

●材料 (4人分)

中力粉……400g 青ねぎ……適量
水……200mL 三つ葉……適量
塩……12g かえし……100mL
(小2+0.5) だし……300mL
しょうが……適量 打粉……適量

●作り方

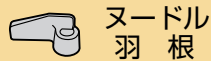
- ① 水に塩を溶かしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ たっぴりの湯で麺をゆでたら、器に盛る。三つ葉をのせる。
- ⑥ かえしとだしは合わせておく。
- ⑦ しょうがはすりおろし、青ねぎは小口切りにする。

肉うどん



コース	小麦
メニュー	〔ヌードル〕
時間	1時間19分

レシピマーク



ヌードル
羽根



●作り方

- ① 水に塩を溶かしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。

●材料 (4人分)

中力粉……400g だし……適量
水……200mL しょうゆ、塩、みりん……適量
塩……12g (小2+0.5) だし……1200mL
牛肉……400g しょうゆ……大さじ2
白菜……100g 塩……小さじ1/2
豆腐……1/2個 みりん……大さじ1
青ねぎ……適量 打粉……適量

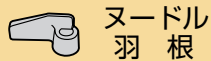
- ⑤ たっぴりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
- ⑥ 牛肉は適当な大きさに切り、だし汁、しょうゆ、塩、みりんを入れた鍋を沸騰させ、牛肉を入れさっと煮る。牛肉を取り出し、適当な大きさに切った豆腐を入れて煮る。
- ⑦ 白菜はさっとゆでておく。
- ⑧ だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
- ⑨ 器に「⑤」の麺を入れ、「⑧」の汁をはり、「⑥」の牛肉、豆腐をのせ、「⑦」を添え、小口切りにした青ねぎを散らす。

あさいうどん



コース	小麦
メニュー	〔ヌードル〕
時間	1時間19分

レシピマーク



ヌードル
羽根



●作り方

- ① 水に塩を溶かしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。

●材料 (4人分)

中力粉……400g 水……1000mL
水……200mL コンソメ(顆粒)……大さじ2
塩……12g (小2+0.5) 塩……小さじ1/2
あさり(殻付)……500g 粗びきこしょう……適量
玉ねぎ……1/2個 刻みパセリ……適量
にんにく……2片 打粉……適量
サラダ油……適量

- ⑤ たっぴりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
- ⑥ 玉ねぎはうす切り、にんにくはスライスしておく。あさはよく洗っておく。
- ⑦ フライパンにサラダ油を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、あさを加え、玉ねぎを加えて炒める。あさが開けば火を止める。
- ⑧ 水にコンソメ、塩を混ぜてあたためておく。
- ⑨ 器に「⑤」の麺を入れ、「⑧」の汁をはり、「⑦」をのせ、粗びきこしょうをふり、刻みパセリを散らす。

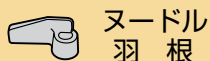
小麦ヌードルメニュー (デュラム)

スープパスタ



コース	小麦
メニュー	【ヌードル】
時間	1時間19分

レシピマーク



予約

●作り方

- ① 卵を溶きほぐしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、塩、オリーブ油、デュラムセモリナ粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ 鶏もも肉は一口大に切る。

●材料 (4人分)

デュラムセモリナ粉	白ワイン……………大さじ4
……………400g	水……………800mL
卵(M)……………4個	塩、こしょう……………少々
塩……………3g(小0.5)	オリーブ油……………15mL
オリーブ油……………5mL	薄力粉……………10g
鶏もも肉……………240g	水……………100mL
玉ねぎ……………240g	牛乳……………400mL
にんにく……………1片	グリーンアスパラ
スイートコーン(缶詰)	……………4本
……………1缶	塩……………適量
コンソメ(顆粒)	打粉……………適量
……………大さじ2	

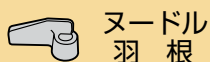
- ⑥ 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにしておく。
スイートコーンは水を切っておく。
- ⑦ フライパンにオリーブ油を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、鶏もも肉、玉ねぎを加えて炒め、白ワインを加え、塩、こしょうをする。
- ⑧ 水、コーン、コンソメを加えて煮る。
- ⑨ 水で溶いた薄力粉を加え、牛乳も加えて煮る。
- ⑩ 塩を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、「⑨」のスープにからませる。
- ⑪ 器に盛り、ゆでたグリーンアスパラを添える。

ペスカトーレ



コース	小麦
メニュー	【ヌードル】
時間	1時間19分

レシピマーク



予約

●材料 (4人分)

デュラムセモリナ粉	トマトソース……………2カップ
……………400g	塩、こしょう……………少々
卵(M)……………4個	オリーブ油……………30mL
塩……………3g(小0.5)	白ワイン……………100mL
オリーブ油……………5mL	バジル……………少々
あさり(殻付)……………400g	刻みパセリ……………適量
えび……………16尾	塩……………適量
いか……………2杯	打粉……………適量
にんにく……………1片	

●作り方

- ① 卵を溶きほぐしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、塩、オリーブ油、デュラムセモリナ粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ あさは洗っておく。
- ⑥ えびは殻をむき、背わたをとる。いかは胴と足を外し、適当な大きさに切る。にんにくはスライスしておく。
- ⑦ フライパンにオリーブ油を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、あさり、えび、いかを加えて炒め、白ワインを加え、塩、こしょうをする。
- ⑧ トマトソースを加えて煮る。バジルを加える。
- ⑨ 塩を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、フライパンの「⑧」にからませる。
- ⑩ 器に盛り、刻みパセリを散らす。

トマトソース

●材料

トマト(水煮缶)	オリーブ油……………大さじ4
……………800g	白ワイン……………大さじ4
たまねぎ……………160g	塩、こしょう……………少々
にんにく……………2片	

●作り方

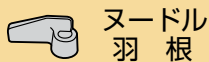
- ① 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにしておく。
- ② トマトはつぶしておく。
- ③ フライパンにオリーブ油を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎを加えて炒め、トマト、白ワインを加え、塩、こしょうをする。
- ④ 約10分、分量が2/3程度になるまで煮る。

カルボナーラ



コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク



予約

• 作り方

- ① 卵を溶きほぐしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、塩、オリーブ油、デュラムセモリナ粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。

• 材料 (4人分)

デュラムセモリナ粉	パルメザンチーズ
……………400g	……………大さじ4
卵(M)……………4個	塩、こしょう……………少々
塩……………3g(小0.5)	オリーブ油……………少々
オリーブ油……………5mL	粗引きこしょう……………少々
ベーコン……………200g	塩……………適量
卵黄……………6個分	打粉……………適量
生クリーム……………大さじ4	

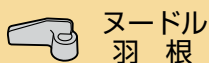
- ⑤ ベーコンは5mm幅の棒状に切っておく。
- ⑥ ボールに卵黄を入れ、生クリーム、パルメザンチーズ、塩、こしょうを入れて混ぜておく。
- ⑦ フライパンにオリーブ油を入れて加熱し、「⑤」のベーコンを加えて炒める。
- ⑧ 塩を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、「⑥」のボールに入れて混ぜる。
- ⑨ 余熱のフライパンに入れ、さっとかき混ぜて、半熟状態にしたら、器に盛り、粗引きこしょうをふる。

ミートソースパスタ



コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク



予約

• 作り方

- ① 卵を溶きほぐしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、塩、オリーブ油、デュラムセモリナ粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにしておく。

• 材料 (4人分)

デュラムセモリナ粉	赤ワイン……………100mL
……………400g	トマトソース……………2カップ
卵(M)……………4個	コンソメ(顆粒)
塩……………3g(小0.5)	……………大さじ2
オリーブ油……………5mL	ローリエ……………2枚
牛挽肉……………400g	塩、こしょう……………少々
ピーマン……………2個	バジル……………少々
玉ねぎ……………200g	パルメザンチーズ
にんにく……………1片	……………適量
オリーブ油……………大さじ2	オリーブ油……………大さじ4
	塩……………適量
	打粉……………適量

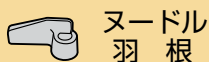
- ⑥ ピーマンは5mm角に切る。
- ⑦ フライパンにオリーブ油を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎ、牛挽肉を加えて炒め、赤ワイン、コンソメを加え、塩、こしょうをする。
- ⑧ 「⑦」にトマトソース、ローリエを加えて煮る。バジルを加え、更にピーマンを加える。
- ⑨ 塩を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、オリーブ油にからませる。
- ⑩ 器に盛り、「⑧」のミートソースをのせ、パルメザンチーズをふる。

まぐろの冷製パスタ



コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク



予約

• 作り方

- ① 卵を溶きほぐしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、塩、オリーブ油、デュラムセモリナ粉を加える。
- ③ 「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。

• 材料 (4人分)

デュラムセモリナ粉	【調味液】
……………400g	ねりわさび……………小さじ2
卵(M)……………4個	しょうゆ……………大さじ2
塩……………3g(小0.5)	塩……………少々
オリーブ油……………5mL	白ワイン……………大さじ4
まぐろ……………300g	オリーブ油……………大さじ2
アボガド……………1個	青じそ……………適量
レモン汁……………小さじ2	みょうが……………適量
しょうゆ……………小さじ1	塩……………適量
	打粉……………適量

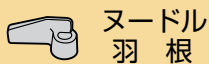
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ まぐろはうす切りにし、しょうゆをかけておく。
- ⑥ アボガドも皮をむき、薄く切り、小さく切り、レモン汁をかけておく。
- ⑦ ボールにねりわさび、しょうゆ、塩、白ワイン、オリーブ油を入れて混ぜておく。
- ⑧ 塩を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、水に漬けて冷やし、水を切る。「⑦」の調味液に漬けてから器に盛り、刻んだ青じそ、みょうがをのせる。

卵ぶっかけうどん



コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク



•作り方

- ① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
- ② パンケースに塩、水、すりおろした長いもを入れ、「①」を加える。

•材料 (4人分)

上新粉	250g	卵(M)	4個
強力粉	150g	しょうゆ	適量
水	220mL	打粉	適量
長いも	50g		
塩	8g		
	(小1+0.5)		

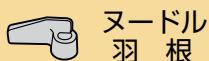
- ③ 「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ たっぴりの湯で麺をゆでたら、器に盛り、卵を割り入れ、しょうゆをかける。

サラダめし



コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク



•作り方

- ① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
- ② パンケースに塩、水、卵を入れ、「①」を加える。
- ③ 「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。

•材料 (4人分)

上新粉	250g	レタス	1枚
強力粉	150g	トマト	1個
水	220mL	きゅうり	1本
卵(M)	1個	キウイ(ゴールド)	1個
塩	8g	梨	1/2個
	(小1+0.5)	和風ドレッシング	適量
		チャービル	適量
		打粉	適量

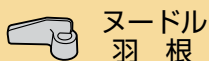
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、10cmの長さに包丁で切る。
- ⑤ たっぴりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
- ⑥ レタスは水洗いしておく。
- ⑦ トマト、きゅうり、キウイ、梨は適当な大きさに切る。
- ⑧ 器にレタスを敷き、「⑤」の麺を置き、「⑥」の材料のせて、和風ドレッシングをかけ、チャービルを添える。

トマトスープうどん



コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク



•作り方

- ① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
- ② パンケースに塩、水を入れ、「①」を加える。
- ③ 「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。

•材料 (4人分)

上新粉	250g	トマトジュース	600mL
強力粉	150g	スイートコーン(缶詰)	80g
水	250mL	グリーンアスパラ	4本
塩	8g	コンソメ(顆粒)	大さじ2
	(小1+0.5)	こしょう	少々
		打粉	適量

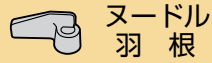
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、包丁で切る。
- ⑤ トマトジュースにスイートコーン、コンソメ、こしょうを加えてあたためる。
- ⑥ グリーンアスパラははかまを取り、さっと塩水でゆでておく。
- ⑦ たっぴりの湯で麺をゆでたら、水洗いする。
- ⑧ 器に盛り、「⑤」のスープをそそぎ、「⑥」のアスパラをのせる。

月見うどん



コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク



•作り方

- ① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
- ② パンケースに塩、水、すりおろした長いもを入れ、「①」を加える。
- ③ 「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折たたみ、包丁で切る。

●材料 (4人分)

上新粉……………250g	かまぼこ(うす切り)……………12枚
強力粉……………150g	とろろ昆布……………適量
水……………220mL	卵(M)……………4個
塩……………8g	小ねぎ……………適量
(小1+0.5)	打粉……………適量
長いも……………50g	
だし……………1200mL	
しょうゆ……………大さじ2	
みりん……………大さじ1	
塩……………小さじ1/2	

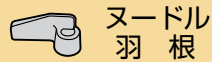
- ⑤ だしにしょうゆ、みりん、塩を加えてあたためる。
- ⑥ かまぼこは薄く切る。小ねぎは小口切りにする。
- ⑦ たっぴりの湯で麺をゆでたら、水洗いする。
- ⑧ 器に盛り、「⑤」の汁をかけ、「⑥」のかまぼこ、とろろ昆布をのせる。卵を割り入れ、切った小ねぎを散らす。

野菜めん



コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク



•作り方

- ① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
- ② パンケースに塩、水、卵を入れ、「①」を加える。
- ③ 「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折たたみ、幅広く包丁で切る。
- ⑤ たっぴりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
- ⑥ ゆでたけのこ、白菜、生しいたけ、にんじん、ベビーコーンは適当な大きさに切る。

●材料 (4人分)

上新粉……………250g	にんじん……………70g
強力粉……………150g	ベビーコーン……………30g
水……………220mL	キヌサヤ……………10枚
卵(M)……………1個	鶏ガラスープ(顆粒)……………大さじ2
塩……………8g	ごま油……………大さじ1
(小1+0.5)	しょうゆ……………小さじ1
ゆでたけのこ……………200g	紹興酒……………大さじ1
白菜……………400g	塩、こしょう……………少々
きくらげ……………10g	片栗粉、水、サラダ油……………大さじ2
生しいたけ……………4枚	打粉……………適量

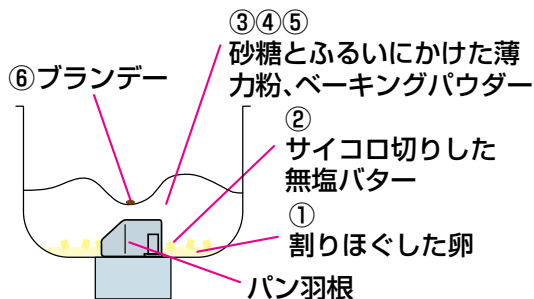
- ⑦ きくらげは水につけて戻して、小さく切る。
- ⑧ キヌサヤは斜め二つに切る。
- ⑨ 中華なべにサラダ油を熱し、「⑥」、「⑦」を入れて炒める。途中で鶏ガラスープ、ごま油、しょうゆ、紹興酒、塩、こしょうを加えて味付けする。最後にキヌサヤを入れ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ⑩ 器に「⑤」を入れ、「⑨」をのせる。

ケーキを焼く

ここでは、小麦ケーキメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧ください、各キーで設定してください。

1 材料をパンケースに入れる

※薄力粉とベーキングパウダーは合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておきます。



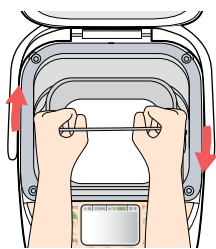
- パン羽根をセットしてから材料を入れます。
※①、②、③、④、⑤、⑥の順に入れてください。



◆バターケーキの材料

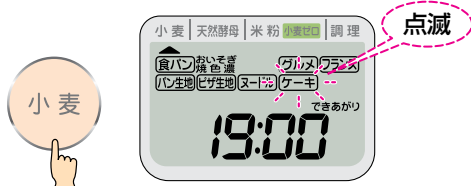
- | | |
|-----------------|------|
| ①卵(M)..... | 4個 |
| ②無塩バター..... | 80g |
| ③砂糖..... | 80g |
| ④薄力粉..... | 200g |
| ⑤ベーキングパウダー..... | 大さじ1 |
| ⑥ブレンダー..... | 大さじ1 |

2 パンケースを本体にセットし、本体ふたを閉める



- パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

3 小麦コースでケーキメニューを選ぶ



- 「ケーキ」を点滅させてください。
※一度メニューを選ばと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、できあがり時間を表示します。

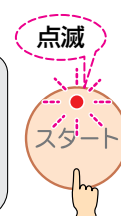
4 スタートキーを押す



- スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、3から操作してください。

5 ブザーが鳴ったら、粉落としをする



※表示部の「粉落とし」が点滅します。

- ① スタートキーを押します。
※羽根の回転が止まったことを確かめてください。
- ② パンケースについた粉を落とします。
- ③ 再度スタートキーを押します。
※スタートキーを押さないと再スタートしません。

※粉落しをしなかった場合は、表示部の「粉落とし」表示が消え、自動的に次の行程になります。

※焼き始めると残時間表示になります。

6 できあがりのブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



- ※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音が鳴り続けます。(約5分間)
必ず、とりけしキーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 ケーキを取り出す

- 網などで浮かし、ケーキの蒸気を逃がすようにしてください。

… このマークがついているメニューは粉落としブザーになります。

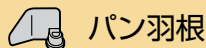
小麦ケーキメニュー

くるみケーキ



コース	小麦
メニュー	ケーキ
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約



●材料 1回分

薄力粉……………200g ラム酒……………大さじ1
無塩バター…………80g くるみ……………40g
砂糖……………80g クランベリー(干し)……………40g
卵 (M)……………4個
ベーキングパウダー……………大さじ1

●作り方

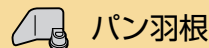
- ① 薄力粉、ベーキングパウダーは合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
- ② 無塩バターはサイコロ状に切っておく。
- ③ 卵は割りほぐしておく。
- ④ パンケースに「③」を入れ、「②」、砂糖、「①」を加える。
更に、くるみとクランベリー、ラム酒を加える。
- ⑤ 「小麦」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑥ できあがれば冷ましておく。

ココアケーキ



コース	小麦
メニュー	ケーキ
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約



●材料 1回分

薄力粉……………170g ラム酒……………大さじ1
無塩バター…………80g ココア粉末…………30g
砂糖……………80g (カカオ100%)
卵 (M)……………4個
ベーキングパウダー……………大さじ1

●作り方

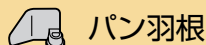
- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、ココア粉末は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
- ② 無塩バターはサイコロ状に切っておく。
- ③ 卵は割りほぐしておく。
- ④ パンケースに「③」を入れ、「②」、砂糖、「①」、ラム酒を加える。
- ⑤ 「小麦」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑥ できあがれば冷ましておく。

フルーツケーキ



コース	小麦
メニュー	ケーキ
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約



●材料 1回分

薄力粉……………200g ラム酒……………大さじ1
無塩バター…………80g ドライフルーツ(ラム酒漬)……………150g
砂糖……………80g シナモンパウダー……………小さじ2
卵 (M)……………4個
ベーキングパウダー……………大さじ1

●作り方

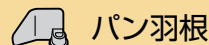
- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンは合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
- ② 無塩バターはサイコロ状に切っておく。
- ③ 卵は割りほぐしておく。
- ④ パンケースに「③」を入れ、「②」、砂糖、ラム酒、ドライフルーツを加える。
- ⑤ 「小麦」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑥ できあがれば冷ましておく。

レモンケーキ



コース	小麦
メニュー	ケーキ
時間	1時間16分

レシピマーク



パン羽根



予約



●材料 1回分

薄力粉……………200g ラム酒……………大さじ1
無塩バター…………80g レモンの皮(すりおろしたもの)……………1個分
砂糖……………80g
卵 (M)……………4個
ベーキングパウダー……………大さじ1

●作り方

- ① 薄力粉、ベーキングパウダーは合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
- ② 無塩バターはサイコロ状に切っておく。
- ③ 卵は割りほぐしておく。
- ④ パンケースに「③」を入れ、「②」、砂糖、「①」、ラム酒、レモンの皮を加える。
- ⑤ 「小麦」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑥ できあがれば冷ましておく。

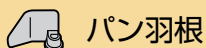
米粉ケーキメニュー

あんずケーキ



コース	米粉
メニュー	【ケーキ】
時間	1時間24分

レシピマーク



●材料 1回分

上新粉……………150g	卵(M)……………4個
片栗粉……………50g	ベーキングパウダー
無塩バター……………50g	……………大さじ1
砂糖……………80g	干あんず……………100g

●作り方

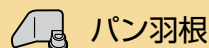
- ① 上新粉、片栗粉、ベーキングパウダー、砂糖はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
- ② 無塩バターはサイコロ状に切っておく。
- ③ 卵は割りほぐしておく。
- ④ 干しあんずは適当な大きさに切る。
- ⑤ パンケースに「③」、「②」、「①」を入れ、「④」を加える。
- ⑥ 「米粉」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑦ できあがれば冷ましておく。

そば粉とクランベリーケーキ



コース	米粉
メニュー	【ケーキ】
時間	1時間24分

レシピマーク



●材料 1回分

上新粉……………140g	ベーキングパウダー
片栗粉……………30g	……………大さじ1
無塩バター……………50g	そば粉……………30g
砂糖……………80g	干しクランベリー
卵(M)……………4個	……………80g

●作り方

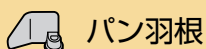
- ① 上新粉、片栗粉、そば粉、ベーキングパウダー、砂糖はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
- ② 無塩バターはサイコロ状に切っておく。
- ③ 卵は割りほぐしておく。
- ④ パンケースに「③」、「②」、「①」を入れ、干しクランベリーを加える。
- ⑤ 「米粉」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑥ できあがれば冷ましておく。

抹茶と甘納豆ケーキ



コース	米粉
メニュー	【ケーキ】
時間	1時間24分

レシピマーク



●材料 1回分

上新粉……………140g	ベーキングパウダー
片栗粉……………50g	……………大さじ1
無塩バター……………50g	甘納豆……………100g
砂糖……………80g	抹茶……………10g
卵(M)……………4個	

●作り方

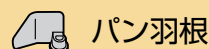
- ① 上新粉、片栗粉、抹茶、ベーキングパウダー、砂糖はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
- ② 無塩バターはサイコロ状に切っておく。
- ③ 卵は割りほぐしておく。
- ④ パンケースに「③」、「②」、「①」を入れ、甘納豆を加える。
- ⑤ 「米粉」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑥ できあがれば冷ましておく。

いちじくケーキ



コース	米粉
メニュー	【ケーキ】
時間	1時間24分

レシピマーク



●材料 1回分

上新粉……………150g	卵(M)……………4個
片栗粉……………50g	ベーキングパウダー
無塩バター……………50g	……………大さじ1
砂糖……………80g	干しいちじく……………100g

●作り方

- ① 上新粉、片栗粉、ベーキングパウダー、砂糖はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
- ② 無塩バターはサイコロ状に切っておく。
- ③ 卵は割りほぐしておく。
- ④ 干しいちじくは適当な大きさに切る。
- ⑤ パンケースに「③」、「②」、「①」を入れ、「④」を加える。
- ⑥ 「米粉」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
- ⑦ できあがれば冷ましておく。

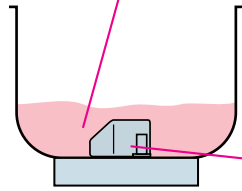
調理コース

※ここでは、ジャムメニューで操作しております。

詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧ください、各キーで設定してください。

1 材料をパンケースに入れる (ジャムの場合)

果実・砂糖・レモン汁



- パン羽根をセットしてから材料を入れます。
※ゴムべらなどで材料が軽く混ざる程度にかき混ぜる。

パン羽根



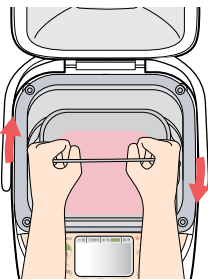
◆イチゴジャムの材料

いちご……………正味400g
砂糖……………130g
レモン汁……………大さじ2

ポイント!

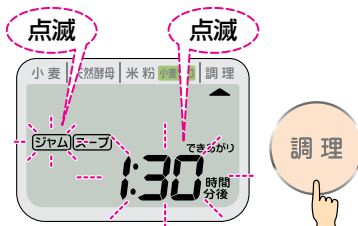
いちごは洗って水気を切り、へたを取って半分に切る。
いちごが大きい場合は4つ切りにする。

2 パンケースを本体にセットし、 本体ふたを閉める



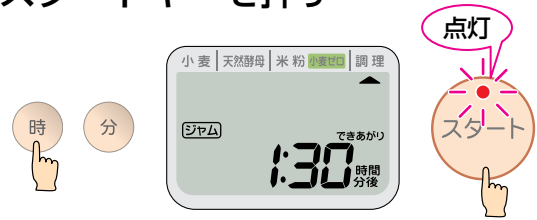
- パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

3 調理コースキーでジャムメニューを選ぶ



- 調理コースキーを押すたびに、「ジャム」「スープ」が点滅します。「ジャム」を点滅させてください。
- 表示部には、調理時間を表示します。
※初期設定: ジャム → 1時間30分
 スープ → 2時間

4 お好みの時間に合わせ、 スタートキーを押す



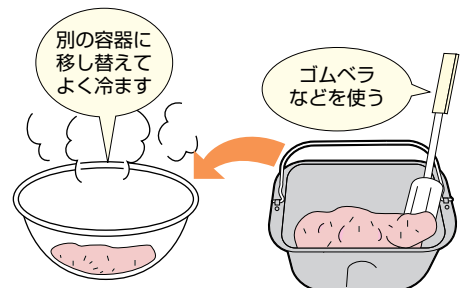
- 時・分キーを押し、調理時間を合わせてください。
ジャムメニューで2時間まで、スープメニューで3時間まで合わせられます。
※時キーは、1時間単位で分キーは、10分単位で合わせられます。
ジャムメニューは10分～2時間、スープメニューは10分～3時間に合わせられます。
※なめらかなペーストがお好みの方は、長めに時間をセットしてください。
- スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、表示部にできあがり残時間を表示します。

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを 押し、電源を切る



- ※必ず、とりけしキーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 調理物を取り出し、別の容器に移す



手作りジャムは日持ちしませんので保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れ、なるべく1週間以内にお召し上がりください。

※スープメニューの場合は、できあがると自動的に保温になりますが、パンケースのフッ素被膜をいためないために調理後、調理物は別容器にうつしてください。

ジャムメニュー

ブルーベリージャム



コース	調理
メニュー	【ジャム】
時間	1時間30分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 1回分

ブルーベリー（正味）……………400g
砂糖……………130g
レモン汁……………大さじ2

●作り方

- ① **ブルーベリー**は洗っておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、**砂糖**、**レモン汁**を加える。
- ③ **【調理】**コース・**【ジャム】**メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。
- ④ できあがれば冷ましておく。

キウイジャム



コース	調理
メニュー	【ジャム】
時間	1時間30分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 1回分

キウイ（正味）……………400g
砂糖……………130g
レモン汁……………大さじ2

●作り方

- ① **キウイ**は皮をむき、いちよう切りにする。
- ② パンケースに「①」を入れ、**砂糖**、**レモン汁**を加える。
- ③ **【調理】**コース・**【ジャム】**メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。
- ④ できあがれば冷ましておく。

オレンジマーマレード



コース	調理
メニュー	【ジャム】
時間	1時間30分

レシピマーク



パン羽根



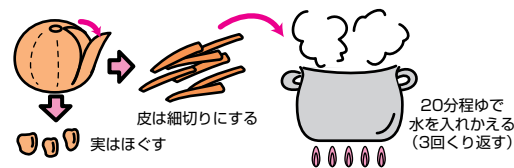
予約

●材料 1回分

オレンジ（中）……………4個
（皮……………2個分 砂糖……………130g
（実……………4個分 使用 レモン汁……………大さじ2

●作り方

- ① **オレンジ**は洗って水気をふき、たて6～8つ割りに切り込みを入れて皮をむき、実は袋から出して2～3つにほぐしておく。皮を細切りにして鍋に入れ、浸るくらいの水を入れて20分程ゆでてから、湯を捨て、再び水を入れてゆでる。これを3回繰り返し、よく水分を切る。
- ② パンケースに「①」を入れ、**砂糖**、**レモン汁**を加える。
- ③ **【調理】**コース・**【ジャム】**メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。
- ④ できあがれば冷ましておく。



とろみをつけたい場合はペクチンを8～10g加えてください。

いちじくジャム



コース	調理
メニュー	【ジャム】
時間	1時間30分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 1回分

いちじく（正味）……………400g
砂糖……………130g
レモン汁……………大さじ2

●作り方

- ① **いちじく**は皮をむき、ほぐしておく。
- ② パンケースに「①」を入れ、**砂糖**、**レモン汁**を加える。
- ③ **【調理】**コース・**【ジャム】**メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。
- ④ できあがれば冷ましておく。

スープメニュー

野菜スープ



コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間20分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 4人分

ベーコン(塊).....80g	コンソメ(顆粒)
セロリ.....30g	大さじ2
トマト.....80g	水.....600mL
にんじん.....40g	塩.....小さじ1/2
じゃがいも.....60g	こしょう.....少々
	刻みパセリ.....適量

●作り方

- ① **ベーコン**は5mm角に切る。
- ② **セロリ**は筋をとり、小口に切る。
- ③ **トマト**は湯むきし、種をとり、5mm角程度に切る。
- ④ **にんじん**と**じゃがいも**は皮をむき、5mm角に切る。
- ⑤ パンケースに「①」、「②」、「③」、「④」を入れ、**コンソメ**、**水**、**塩**、**こしょう**を加える。
- ⑥ **「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を1時間20分にセットして、スタートキーを押す。
- ⑦ できあがれば、器に入れ、**刻みパセリ**をふりかける。

ほうれん草ポタージュ

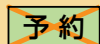


コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 4人分

ほうれん草.....100g	薄力粉.....大さじ2
玉ねぎ.....100g	水.....50mL
セロリ.....30g	コンソメ(顆粒)
生クリーム.....大さじ2	大さじ2
牛乳.....100mL	塩、こしょう.....少々
水.....600mL	クルトン.....適量
	生クリーム.....適量

●作り方

- ① **ほうれん草**はゆでてから、2cm 程度の長さに切る。
- ② **玉ねぎ**はみじん切りにする。**セロリ**はうす切りにする。
- ③ **薄力粉**に**水**(50mL)加え、よく溶かしておく。
- ④ パンケースに**水**(600mL)、「①」、「②」を入れ、「③」、**コンソメ**を加えて**塩**、**こしょう**をする。
- ⑤ **「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を1時間にセットして、スタートキーを押す。
- ⑥ できあがれば、ミキサーにかけてつぶす。
- ⑦ 鍋にうつし、**牛乳**、**生クリーム**(大さじ2)を加えてあたためて**塩**、**こしょう**で味付けする。
- ⑧ 器に盛り、生クリーム(適量)をふり、**クルトン**を添える。

ビーフシチュー



コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間30分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 4人分

牛すね肉.....170g	水.....600mL
じゃがいも.....150g	にんにく.....1片
にんじん.....70g	塩、こしょう.....適量
玉ねぎ.....130g	グリーンアスパラ
ビーフシチューのルー	4本
.....70g	オリーブ油.....適量

●作り方

- ① **牛すね肉**は**塩**、**こしょう**をしておく。
- ② **にんにく**をスライスして、**オリーブ油**を入れたフライパンに加え、熱する。「①」を入れて表面にこげめをつけ取り出す。
- ③ **じゃがいも**は皮をむいて一口大に切る。
- ④ **にんじん**も皮をむき、大きめに切る。
- ⑤ **玉ねぎ**はスライスしておく。
- ⑥ パンケースに**水**を入れ、「②」、「③」、「④」、「⑤」を加え、**ビーフシチューのルー**を足し、**塩**、**こしょう**をする。
- ⑦ **「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。
- ⑧ **グリーンアスパラ**ははかまを取り、さっと塩水でゆでておく。
- ⑨ できあがれば器に盛り、「⑧」のをせる。

海鮮スープ



コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間20分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 4人分

はまぐり.....4個	だし・はまぐりの煮汁
えび.....4尾	600mL
いか.....60g	酒.....大さじ1
たこ.....60g	塩.....小さじ1/2
貝柱.....4個	うすくちしょうゆ
玉ねぎ(小).....50g	大さじ2
しいたけ.....2個	三つ葉.....適量

●作り方

- ① **はまぐり**は洗い、少量の水でゆで、貝の口が開いたら、火を止め、身を取り出す。煮汁はとっておく。
- ② **えび**は殻をむき、背わたをとる。
- ③ **いか**は洗い、胴を輪切りに、**たこ**は一口大に切る。
- ④ **玉ねぎ**は縦半分に切る。**しいたけ**は石づきを取り、4つに切る。
- ⑤ パンケースに、「①」の**はまぐりの煮汁**と**だし**を合せて600mL 入れ、**酒**、**塩**、**うすくちしょうゆ**を加え、「①」の**はまぐり**、**貝柱**、「②」、「③」、「④」を入れる。
- ⑥ **「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を1時間20分にセットして、スタートキーを押す。
- ⑦ できあがれば、器に盛り、**三つ葉**を添える。

クリームシチュー



コース	調理
メニュー	(スープ)
時間	1時間30分

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 4人分

豚肉……………200g	水……………600mL
じゃがいも……………100g	牛乳……………100mL
にんじん……………50g	にんにく……………1片
玉ねぎ……………100g	塩、こしょう……………適量
クリームシチューのルー……………70g	ブロッコリー……………適量
	オリーブ油……………適量

●作り方

- ① 豚肉は塩、こしょうをしておく。
- ② にんにくをスライスして、オリーブ油を入れたフライパンに加えて熱する。「①」を入れて表面にこげめをつけ取り出す。
- ③ じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。
- ④ にんじんの皮をむき、大きめに切っておく。
- ⑤ 玉ねぎはスライスしておく。
- ⑥ パンケースに水を入れ、「②」、「③」、「④」、「⑤」を加え、クリームシチューのルーを足し、塩、こしょうをする。
- ⑦ 「調理」コース・「スープ」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。
- ⑧ ブロッコリーはゆでておく。
- ⑨ できあがれば鍋にうつし、牛乳を加えてあたためる。器に盛り、「⑧」のをせる。

コンポータージュースープ



コース	調理
メニュー	(スープ)
時間	1時間

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 4人分

スイートコーン(缶詰)……………130g	薄力粉……………大さじ2
玉ねぎ……………90g	水……………50mL
セロリ……………30g	コンソメ(顆粒)……………大さじ2
生クリーム……………大さじ2	塩、こしょう……………少々
牛乳……………100mL	刻みパセリ……………適量
水……………600mL	生クリーム……………適量

●作り方

- ① スイートコーンは缶から取り出し、水を切っておく。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。セロリはうす切りにする。
- ③ 薄力粉に水(50mL)を加え、よく溶かしておく。
- ④ パンケースに水(600mL)、「①」、「②」を入れ、「③」、コンソメを加えて塩、こしょうをする。
- ⑤ 「調理」コース・「スープ」メニューを選択し、時間を1時間にセットして、スタートキーを押す。
- ⑥ できあがれば、ミキサーにかけてつぶす。
- ⑦ 鍋にうつし、牛乳、生クリーム(大さじ2)を加えてあたためて塩、こしょうで味付けする。
- ⑧ 器に盛り、生クリーム(適量)をふり、刻みパセリを散らす。

※鍋にうつしてから、牛乳、生クリームを加える。

中国風粥



コース	調理
メニュー	(スープ)
時間	1時間

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 4人分

米……………100g	松の実……………10g
水……………600mL	しょうゆ……………小さじ1/2
鶏ガラスープ(顆粒)……………大さじ1	塩……………少々
くこの実……………10g	白ねぎ……………適量

●作り方

- ① 米は洗っておく。
- ② パンケースに水を入れ、「①」を加え、更に鶏ガラスープ、くこの実、松の実、しょうゆ、塩をする。
- ③ 「調理」コース・「スープ」メニューを選択し、時間を1時間にセットして、スタートキーを押す。
- ④ 白ねぎは白髪ねぎにしておく。
- ⑤ できあがれば器に盛り、「④」のをせる。

リゾット



コース	調理
メニュー	(スープ)
時間	1時間

レシピマーク



パン羽根



予約

●材料 4人分

米……………100g	にんじん……………20g
水……………600mL	トマト……………50g
コンソメ(顆粒)……………大さじ1	塩、こしょう……………少々
ベーコン(塊)……………50g	刻みパセリ……………適量
玉ねぎ……………30g	

●作り方

- ① 米は洗っておく。
- ② ベーコン、玉ねぎ、にんじん、トマトはさいの目に切る。
- ③ パンケースに水を入れ、「①」、「②」を加え、コンソメを加え、塩、こしょうをする。
- ④ 「調理」コース・「スープ」メニューを選択し、時間を1時間にセットして、スタートキーを押す。
- ⑤ できあがれば器に盛り、刻みパセリを散らす。

パン作りのQ&A

材
料
に
つ
い
て

できあがりについて

Q. (質問)	A. (答え)
●グルテンって何？	小麦粉に水を加え、こねるとタンパク質が結合し、粘り気のある膜ができます。これがグルテンです。
●パンはなぜ強力粉を使うの？	小麦粉は含まれるタンパク質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。よくふくれたパンを作るには、発酵のできる炭酸ガスをしっかりと包み込む丈夫なグルテン膜が必要なのでタンパク質の多い強力粉がパン作りに適しています。
●国産小麦で作った小麦粉は使えますか？	国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期により、グルテン量が異なるため、パンのふくらみ方に差がでます。
●「こね」の途中で材料を入れるのはなぜ？	途中で入れる材料（レーズンなど）の形をきれいに残すためです。材料を入れる時は、均一になるようにゆっくり、入れてください。1箇所にとめて入れると、かたよって仕上がる場合があります。
●食パン（おいそぎ）メニューの配合が食パンメニューと違うのは？	食パン（おいそぎ）メニューは、イースト量を普通より多くし発酵時間を短くしてあります。またフルーツやナッツなどを混ぜるパンは、混ぜものの種類や、量によってできあがりが大きく異なります。入れすぎると生地が重たくなり、火通りが悪くなってしまうため食パンメニューの配合より混ぜる量を減らしています。
●一般の“パン作りの本”の分量で作れないでしょうか？	このホームベーカリーに適した配合にしておりますので違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべくメニュー集の通りにお作りください。
●自家製の天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定でうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（ P.7ページ ）
●市販の米粉（上新粉など）を使って米粉パンコースのパンを作れることはできますか？	このホームベーカリーの米粉パンコースは、専用のミックス粉に合わせた調理工程になっていますので、他の材料で作るとうまくできないことがあります。専用ミックス粉をおすすめします。（ P.7ページ ）
●パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？	パンの高さ・形・色は、作る時の室温、材料（粉、水など）の温度や質、配合、タイマー設定時間に影響されやすいため同じように焼いても、ふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。もしふくらみすぎる場合は、イーストか砂糖の量を1/4～1/2量減らし、ふくらみが少ない場合は増やしてみてください。 材料の質、特に粉類は銘柄や挽き具合により、グルテンの量が異なり、パンのふくらみに差ができる事があります。
●パンの仕上がりが時期によって変化するのは？	夏期の気温の高い時期は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、しぼんだパンになる場合があります。又、反対に冬の気温の低い時期は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになる場合があります。小麦粉パンの場合、室温が28℃以上の時は、材料は冷蔵庫で冷やしたものを、水は約5℃の冷水を使ってみてください。

Q. (質問)	A. (答え)
● 焼きたてはやわらかいのですが、冷めると皮が硬くなるのですが？	パンは冷めると皮が硬くなってきます。 人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて、乾燥を防いでください。
● パンのにおいが悪いのですが…？	古い小麦粉やニオイがする水を使用するとパンのニオイが悪くなることがあります。材料は新しいもの、きれいな水を使いましょう。 食パンおいそぎメニューのパンは、イースト量が少し多い為、イースト臭のする場合があります。又、パンの焼きあげの時にニオイがきつく感じる場合がありますが、パンの生地成分によるもので、異常ではありません。
● パンの角に小麦粉などがついているのは？	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があります。パンについて小麦粉はナイフ等で取除いてください。
● 小麦ゼロ米粉食パンの上面は小麦食パンのような山形パンにならないのですか？	小麦ゼロ米粉食パンの上面は焼き色が淡く、やや凸凹があるのが特長です。ふくらみの目安は、高さ10cmです。 小麦食パンより肌理が細かく、しっとり、モチツとした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手な方にも安心して楽しめます。
● 天然酵母で焼いた食パンはドライイーストで焼いた食パンとできばえが違いますが？	天然酵母食パンはドライイースト食パンと比べ、次のような違いがあります。 ● 高さは少し低めに仕上がることもあり、外皮の焼き色が濃く、つやがあります。 ● もちっとした歯ごたえのある食感で、味はかすかな酸味と甘味があります。
● 食パン・生地ができる量はどれくらい？	食パンでは、1斤までです。 粉の量は、焼きあげメニュー、生地メニューとも300gです。 粉が少なすぎると、十分にこねられず、形が悪くなり、うまく仕上がません。 粉の量が多すぎると、パンケースから粉があふれたり焼きあがったパンが本体ふたにくっついたり、つぶれたりします。 また、モーターに負担がかかり、故障の原因になりますので、正しく計量しましょう。
● 途中で材料を入れるメニューがタイマー予約できないのは？	タイマー予約中は、工程途中で材料を入れるタイミングを合わせていただくことが難しいためです。(タイマー予約時はミックスコールは鳴りません) また、卵や牛乳、野菜などを入れるパンは変質するおそれがあるためタイマー予約できません。
● 生地作りの時、ベタベタして成形しづらい時は？	室温、水温またはメニューの材料により生地がややベタつくことがあります。 この場合は、約5℃の冷水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。
● クロワッサンがうまくできないのですが…？	生地に折り込むバターが、折り込む時に溶けると、うまく層になりません。生地を冷蔵庫で十分に冷やしてからバターを折り込んでください。 特に、室温が高い時は、少し長めに冷やしてください。 (30～60分位)
● ケーキのふくらみが悪いのですが…？	次のようにお試してください。 ① 卵の量を増やしてください。 Mサイズの卵をLサイズにして行ってください。 ② バターを溶きバターにして投入してください。 ③ 本体、粉等をあたたかい部屋に置いておいてください。 ※②、③は、特に冬場に有効です。

ワンポイントアドバイス

このようなパンが焼けた時は

こんなできばえ	確認してください
● 高さが低い ● 発酵不足になっている	○材料を正確に計量しましたか？ ○専用の計量スプーンを使っていますか？ ○粉→ ● 強力粉を使っていますか？（小麦パンの場合） ● 強力粉の他に、全粒粉やライ麦粉などを使っていますか？全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したい時は、強力粉を混ぜる量を増やしてください。 ● 古くないですか？ ● 少なすぎませんか？小麦粉の容量は300gまでです。 ○水→ ● 少なすぎませんか？ ● 正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「使用する水温」を参照してください。 ○塩→ ● 多すぎませんか？ ○砂糖→ ● 入れ忘れていませんか？ ● 少なすぎませんか？ ○イースト→ ● 少なすぎませんか？ ● 予備発酵のいらないものを使っていますか？ ● 古くないですか？（古いイーストと新しいイーストを混ぜないでください） ● 発酵力が弱くなっていませんか？開封後は、密封して冷暗所に保存してください。 ● タイマー予約の時、水・塩・砂糖などの材料に触れてパンケースに入れませんでしたか？ ● 食パン（おいそぎ）メニューで焼いていませんか？
● 上部がつぶれる	○材料を正確に計量しましたか？ ○水→ ● 多すぎませんか？ ● 正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「使用する水温」を参照してください。 ○塩→ ● 入れ忘れていませんか？ ○イースト→ ● 多すぎませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？ 7ページの「使用する水温」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。
● 側面がべちゃつく ● 側面が大きくへこんでいる	○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんか？ 焼きあがってもとりけしキーを押さなければ自動的に保温に入りますが、長時間庫内に放置すると形がくずれ、味も損なわれます。焼きあがったらすぐに取り出してください。
● ふくらみすぎている ● 過発酵になっている ● 上部がマッシュルームの形になっている	○材料を正確に計量しましたか？ ○粉→ ● 多すぎませんか？ ○水→ ● 多すぎませんか？水の量を10mLへらしてみてください。 ● 正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「使用する水温」を参照してください。 ○イースト→ ● 多すぎませんか？ ○糖分のある材料（レーズンや、ドライフルーツなど）や砂糖を入れすぎいませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？ 7ページの「使用する水温」を参考に水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。 ○標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。

こんなできばえ	確認してください
● 側面・上部がへこむ	○水→ ●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？
● 硬い、ぼこぼこしている	○水と粉の比率が正しいですか？材料を正確に計量しましたか？水を大さじ1増やしてみてください。 ○粉が乾燥しすぎていませんか？粉は密封して保存してください。水を大さじ1増やしてみてください。
● 中心が焼けない ● ゴムのりのようになっている ● 焼きがあまい	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○バターやはちみつ、ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？これらの材料は生地を重たくさせ、火通りを悪くするので、配合表の量を守ってください。 ○全粒粉やライ麦粉のような、重たい粉を使っていませんか？半分に減らして、代わりに強力粉を増やしてみてください。 ○粉を入れすぎていませんか？パンの粉の最大容量は300gです。
● キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている	○水→ ●多すぎませんか？ ○塩→ ●入れ忘れていませんか？ ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○温度が高かったり、熱い材料をそのまま入れませんでしたか？7ページの「使用する水温」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
● キメがつまって、重いパンになっている	○粉→ ●多すぎませんか？ ○水→ ●少なすぎませんか？ ○砂糖→ ●少なすぎませんか？ ○イースト→ ●少なすぎませんか？ ○全粒粉・ライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を入れすぎていませんか？全粒粉などを半分に減らして、代わりに強力粉を入れてみてください。また、ナッツなどは、配合表の分量を守ってください。
● 焼き色が濃い	○砂糖→ ●多すぎませんか？砂糖または、糖分のある材料（レーズンなど）を減らしてみてください。食パンで砂糖は半量まで減らせます。 ○食パン（焼色濃）メニューで焼いていませんか？
● 外皮は焼けているが底に粉が残っている ● 全体が白くダンゴ状になっている	○イースト→ ●入れ忘れていませんか？ ○水が少なく、粉が多すぎませんか？ ○水が多く、粉が少なすぎませんか？ ○材料を順番通りに入れましたか？必ず、水を入れてから粉を入れてください。イーストは水に触れないように入れてください。
● 上部が粉状になっている	○羽根を付け忘れていませんか？
● 焼けていない	○正しい順番で材料を入れましたか？ ○パンケースを庫内に確実に取り付けましたか？パンケースが止まる位置まで確実に取り付けてください。 ○さし込みプラグが抜けていませんか？ ○途中で停電しませんでしたか？
● 切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか？

お手入れ

- 必ずさし込みプラグを抜き、本体が冷めてから早めに行ってください。
- 食器用中性洗剤とスポンジ・布などをお使いください。ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- 食器乾燥器・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。部品の変形の原因になります。

本体・本体ふた

よく絞ったふきんで拭いてくださ



警告

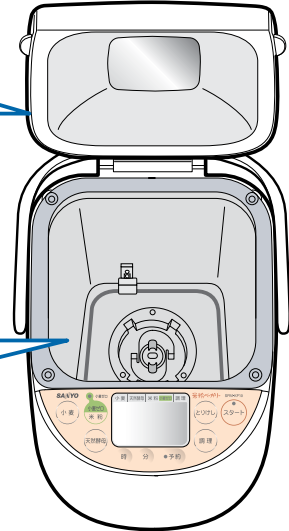


水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれがあります。

庫 内

粉・パンくず・異物などは、よく絞ったふきんでふいて
ください。

- ヒーターの上に粉などが付いていると、焼きあげの工程の
時に蒸気口などから少し煙がでることがあります。



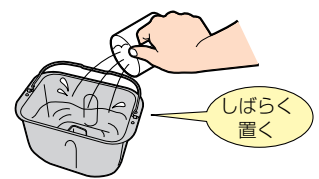
パンケース・パン羽根・ 小麦ゼロ専用羽根・ヌードル羽根

※パンケース・パン羽根・小麦ゼロ専用羽根はフッ素加工しています。

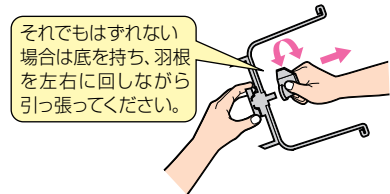
パンを取り出したらすぐにパンケースに水またはぬるま湯を
入れ、羽根ははずしてからスポンジで洗ってください。

- ① パンケースに水を入れずに放置しておく、羽根が
こびりついてはずしにくくなります。
- ② 羽根がはずれない時は、ぬるま湯を少し入れてしばらく置き、
羽根についた生地をやわらかくしてはずしてください。
- ③ 羽根の穴につまった生地は、やわらかい歯ブラシ・つま
ようじ・竹串などで取り除いてください。

①



②



③



パンケースについての注意

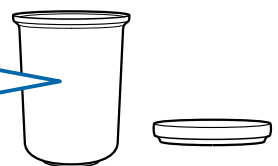
水を入れたまま長時間放置したり、ケースごと水につけないで
ください。腐食したり、羽根取付軸が回らなくなります。

生種おこし容器 (生種おこし専用)

※陶器でできています。取り扱いにご注意ください。

台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。

- 生種おこしの失敗を防ぐために、使用するたびに容器のすみすみまで
ていねいに洗ってください。(生種が残っていると雑菌が繁殖して
腐敗し、生種がうまくおこせません)
- 雑菌が繁殖してしまったら、薄めた台所用塩素系漂白剤につけた後、
よくすすいでください。



消耗品

パンケース・羽根 (3個)・生種おこし容器は、消耗品 (有償) です。

- 劣化したり損傷したとき、または、はずして紛失したときは、お買上げの販売店にご相談ください。

故障かな？と思ったら

こんな場合

確認してください → 処 置

使用中、音がする

- 生地「こね」や「ガス抜き」をする時は、モーターの回る音や、「パタパタ」と生地が打たれる音がします。
→ 異常ではありません。

粉がパンケースからもれる

- 粉を入れすぎていませんか？粉の最大量は焼きあげメニュー、パン生地・ピザ生地メニューともに300gです。材料を入れすぎないように、正確に計量してください。
→ パンケースをはずし、庫内をきれいにふきなどでふいてください。特にヒーターまわりはていねいにふいてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください）

羽根が止まったり回ったりする

- 米粉パンコースは「こね」工程で羽根が止まったり、回ったりする動作があります。
→ 故障ではありません。

蒸気口からわずかに煙が出る（こげくさい）

- 調理中は多少の水蒸気と二オイが出る場合があります。こげくさい場合は、ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？
→ 故障ではありません。使用後は必ずお手入れをしてください。

さし込みプラグをコンセントにさし込むだけで動作する（羽根が回転する、ヒーターが熱くなる）

- 前回ご使用時に動作途中でコンセントを抜きませんでしたか？
→ 動作中にとりけしキーを押さずにさし込みプラグを抜くとバックアップ機能が働き、再び電源が入った時に前回中止した工程から動作することがあります。

とりけしキーがきかない

- とりけしキーを長押ししましたか？
→ 動作中に調理を中止する時は必ず動作ランプが消えるまで（約1秒）とりけしキーを押してからさし込みプラグを抜いてください。

キーを押しても何も表示しない時

- さし込みプラグが抜けていませんか？
→ さし込みプラグをコンセントにさし込んでください。

スタートキーを押してもブザーが鳴り「庫内高温」が点滅する時

- 庫内が高温（40℃以上）になっています。（連続使用で庫内が高温になると「庫内高温」を表示します）
→ 本体ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。パン焼きあがり直後で、30分から1時間程度かかります。とりけしキーを押して、再スタートさせてください。

途中で動作しなくなった（表示部に何も表示しない）

- 電源が途中で切れていませんか？
① 停電があった ② さし込みプラグが抜けた ③ ブレーカーが落ちた
→ 10分以内に電源が復帰すれば、工程が継続されます。10分以上電源が切れると、「停電あり」表示が点滅し、動作を停止します。とりけしキーを押して新しい材料で作り直してください。

以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪い時は直ちに使用を中止し、お買上げの販売店にご連絡ください。

ブザーが鳴り、「E:02, E:03, E:05, E:06, E:08」と表示する時

- 故障です**
→ さし込みプラグを抜き、お買上げの販売店に修理をご相談ください。

材料の混ざりが悪く、途中で止まる、パンがうまくできない

- ① モーターに負担がかかるとサーモスタットがはたらき、回転が止まります。
→ 材料の全体量が多すぎる時に起こります。正しく計量してください。モーターは、冷えると再度回転します。
- ② 羽根取付軸が硬くなると、回転がスムーズに動かなくなります。
→ 羽根取付軸についているパンくずやパン生地をとりぞいでください。それでも回転しない時は、お買上げの販売店にご相談ください。

仕様

電源	交流100V 50／60Hz 共用	
消費電力	ヒーター	300W
	モーター	75W/80W
コース容量	焼きあげメニュー	300g（粉の容量）
	発酵までのメニュー	300g（粉の容量）
	ジャムメニュー	400g（果実の容量）
	スープメニュー	600mL（水の容量）
外形寸法	幅 約232mm × 奥行 約290mm × 高さ 約287mm	
質量	約4.8 kg	
温度ヒューズ	庫内用	溶断温度157℃
タイマー	13 時間まで ※ヌードルメニュー、ケーキメニュー、生種おこし、調理コースはタイマー予約しないでください。	
付属品	計量スプーン、計量カップ、生種おこし容器	

※さし込みプラグをさし込んだだけでの消費電力は約0.6Wです。



点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、
日頃から点検をおこなってください。

このような症状はありませんか

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。
- 動作中、本体から異常な音がする。

- さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

処 置

さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。
故障や事故防止のため、使用しないでお買上げの販売店にご連絡ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、裏表紙の[アフターサービスについて](#)をご覧ください。

アフターサービスについて

保証書（別に添付しております）

- 保証書は、販売店から受け取っていただき、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間は、お買上げ日から1年間です。（消耗品は、対象外です。）

補修用性能部品の保有期間

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品を製造打切後、6年保有しています。
性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- 保証期間中の修理
保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- 保証期間が過ぎたあとの修理
修理により使用できる場合には、お客様のご要望により有料修理いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さま相談窓口」（別紙または下記）にお問い合わせください。

お客さま相談窓口

■まずはお買上げの販売店へ… 家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買上げの販売店へお申し出ください。転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談 <三洋電機株式会社 お客さまセンター>

受付時間：(365日) 9:00～18:30

総合相談窓口 050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は 大阪 (06) -6994-9570 へおかけください。

※郵便またはFAXでご相談される場合 三洋電機株式会社 お客さまセンター 〒570-8677 大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX: 大阪 (06) 6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談 <三洋電機サービス株式会社>

受付時間：月曜日 ～ 金曜日 9:00～18:30 (7月～8月) 8:45～19:30
土曜・日曜・祝日・当社休日 9:00～17:30

修理 相談 窓口	東京コールセンター (050-がご利用できない場合は、 東京 (03) 5302-3401 へおかけください)	北海道地区	050-3116-2333	大阪コールセンター (050-がご利用できない場合は、 大阪 (06) 4250-8400 へおかけください)	近畿地区		050-3116-2555
		東北地区	050-3116-2444		中部・北陸地区	北陸	050-3116-2555
						中部	050-3116-2666 沼津地区は、 050-3116-2222
		関東・甲信越地区	050-3116-2222		中国・四国地区	中国	050-3116-2777
						四国	050-3116-2555
					九州地区		050-3116-2888
沖縄地区				098-944-5018			

(※) 沖縄地区の受付時間：月曜日～土曜日 9:00～17:30 (日曜、祝日及び当社休日を除く)

持込み修理および部品についてのご相談 <三洋電機サービス株式会社>

受付時間：月曜日 ～ 土曜日 9:00～17:30 (日曜、祝日、当社休日を除く)

家電商品の持込み修理および部品のご相談については、各地区拠点（サービスセンター、サービスステーション）で承っております。最寄の拠点は別紙一覧もしくは弊社ホームページでご確認ください。

☆上記のお客さま相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さま相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さま相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談ご連絡いただいた場合にはお客さまのお申し出を正確に把握し適切に対応するために通話内容を録音させていただくことがあります。

<利用目的>

お客さま相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機(株)および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。個人情報のお取り扱いについての詳細はホームページ <http://jp.sanyo.com> をご覧ください。

＝お客さまメモ＝

お買上げの際に記入しておいてください。お問い合わせなどのときに便利です。

品番	SPM-KP10
お買上げ年月日	年 月 日
お買上げ販売店名	電 話 () -

三洋電機株式会社

三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部

〒680-8634 鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地