

Panasonic®

取扱説明書

ホームベーカリー(家庭用)

品番 SD-BH1000
(1斤タイプ)



このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(4~5ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付



パン・ド・ミ

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。(裏表紙ご参照)

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

ふんわり食感 食パン (ドライイースト)



もっちり食感 天然酵母 食パン



いろいろな パン パン生地、 ピザ生地から



その他



もくじ

ページ

ページ

確認

安全上のご注意	4
使用上のお願い	5
各部の名前・付属品	6
●現在時刻(時計表示)の合わせ方	7
●リチウム電池を交換する	7

基本と準備

パンづくりの流れとコツ	8
メニュー一覧	10
パンの基本材料	12
●パンミックスについて	14
具材について	15

使い方

ドライイーストで	
パン・ド・ミを焼いてみよう	16
便利な機能	18
●レーズン	18
●焼き色	20
●予約	20
食パンを焼く	21
ソフト食パンを焼く	22
早焼き食パンを焼く	22
ごはんパンを焼く	23
ごはんフランスパンを焼く	24
フランスパンを焼く	24
全粒粉パンを焼く	25
アレンジパンを焼く	26
小麦入り米粉パンを焼く	28
小麦なし米粉パンを焼く	29
食パン レシピ集	30

使い方

生地で

パン生地／ピザ生地をつくる	34
いろいろなパン	35

天然酵母で

天然酵母食パンを焼いてみよう	38
天然酵母パン生地をつくる	40
生種をつくる	41

その他のメニュー

クイックブレッドをつくる	42
ソイスコーンをつくる	44
クイックブレッド／ソイスコーン レシピ集	46
ケーキをつくる	48
生チョコをつくる	50
ジャムをつくる	52
コンポートをつくる	54

必要なとき

お手入れする	56
よくあるご質問	58
うまくできない！	62
「まちがえた！」と思ったら…	67
故障かな？	68
こんな表示が出たら…	69
保証とアフターサービス	70
仕様	71
別売品／消耗品	71

確認

基本と準備

ドライイースト

生地

天然酵母

その他のメニュー

必要なとき

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

 実行しなければならない内容です。

警告



蒸気口には手を触れない



電源プラグや電源コードは正しく扱う

 ●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
(たこ足配線などで定格を超えると、)
(発熱による火災の原因)

●電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
(感電・ショートによる火災の原因)

●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
(感電・ショートによる発火の原因)

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
(感電の原因)

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
(感電・発熱による火災の原因)

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
(特に、刃の部分にほこりなどがたまると、)
(湿気などで、絶縁不良となり火災の原因)

▶電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

必ずお守りください

発火や、やけど、
けがなどを
防ぐために…

注意

使用中や使用直後は、やけどに注意!



 ●パンケースや本体、排気口、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。(やけどの原因)
▶パンケースを取り出すときは必ず厚手のミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。
(熱が伝わりやすく、やけどのおそれ)

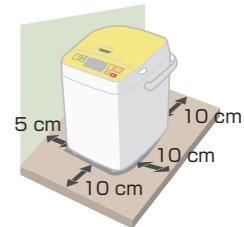
 ●ご使用後のお手入れは、冷めてから。(やけどの原因)

こんな場所で使わない!

 ●じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。(火災の原因)
●不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上。(落下や火災の原因)
※熱いパンケースは、置き場所に注意する。

●粉や油脂類、ほこりなどが付着した
滑りやすい場所。(本体が滑って落ちる原因)
▶粉などを取り除き、端から10cm以上離す。

●壁や家具の近く。
▶5cm以上離す。(変形・変色の原因)



電源プラグは正しく扱う

 ●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
(感電やショートによる発火の原因)

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
(感電や漏電火災の原因)

リチウム電池を正しく入れる

 ●+ - の向きを間違えない。(発熱や発火、破裂の原因)

次のことを守る

 ●材料の計量やメニュー設定は正しく行う。
(パンケースから飛び散ったり、あふれ出たりした生地がヒーターの
熱で焦げて、煙が出ることがあります。また故障の原因にもなります)

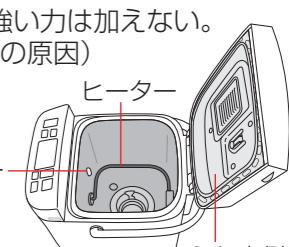
使用上のお願い

●ふたにふきんなどを
かけない。
(故障や変形の原因)



●湿気のある所や火気の
近くに置かない。
(故障や変形の原因)

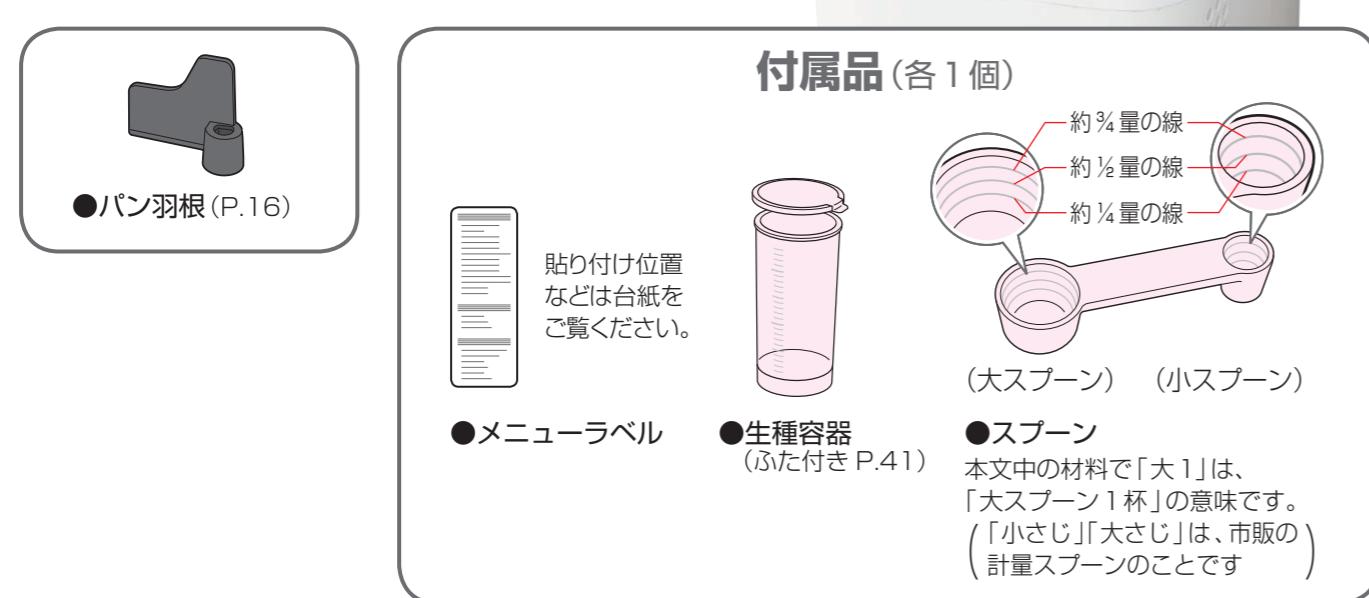
●次の部分に強い力は加えない。
(故障や変形の原因)



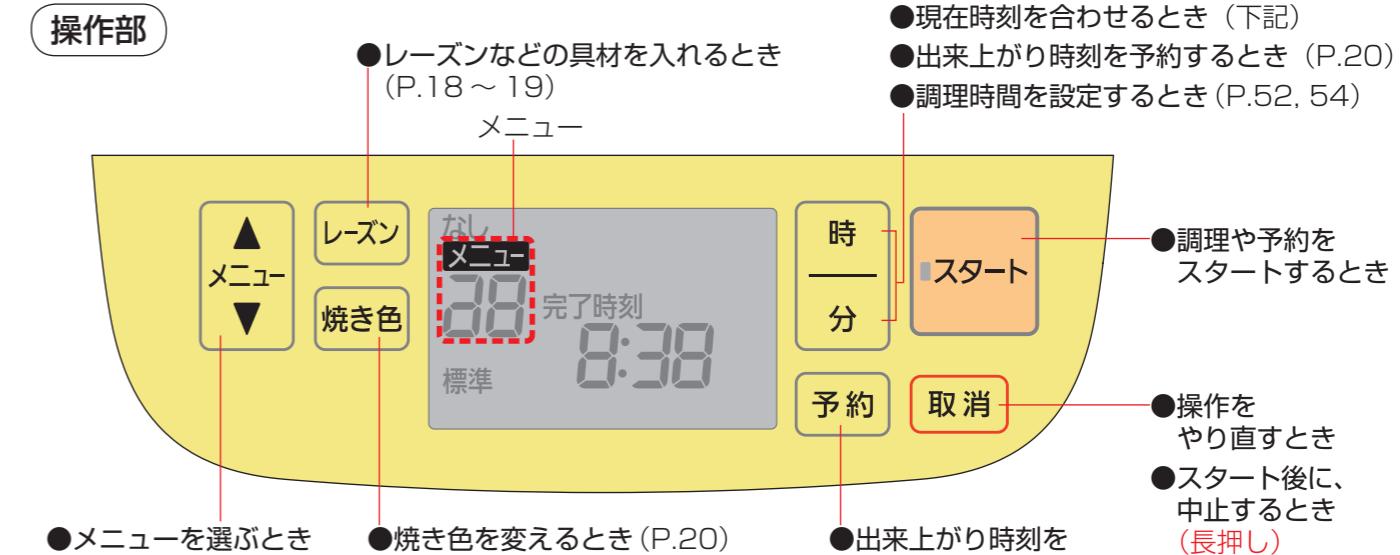
●食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する。

各部の名前・付属品

■初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.56)



操作部



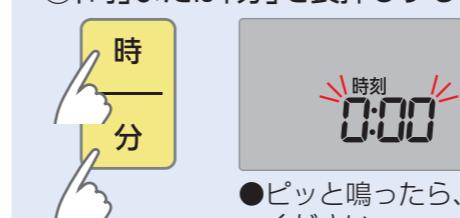
現在時刻(時計表示)の合わせ方

- 絶縁シートを引き抜いておく。(P.6)
- 時刻は24時間表示です。

①電源プラグを差す

※差さないと時刻合わせができません。

②「時」または「分」を長押しする(時計表示点滅)



●ピッと鳴ったら、指を離してください。

③時刻を合わせる

※時刻表示が点滅しているときに変更できます。
(例:午後3時30分に合わせる場合)



●点滅が止まれば完了です。

④電源プラグを抜く

※点滅が止まる前に電源プラグを抜くと時計合わせは変更できません。

- 現在時刻を合わせるとき (下記)
- 出来上がり時刻を予約するとき (P.20)
- 調理時間を設定するとき (P.52, 54)

●調理や予約をスタートするとき

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき (長押し)
- 出来上がり時刻を予約するとき (P.20)

リチウム電池を交換する

※リチウム電池は、現在時刻や前回使った設定などを記憶させる働きがあります。

①電池ホルダーを取り出す



②左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す



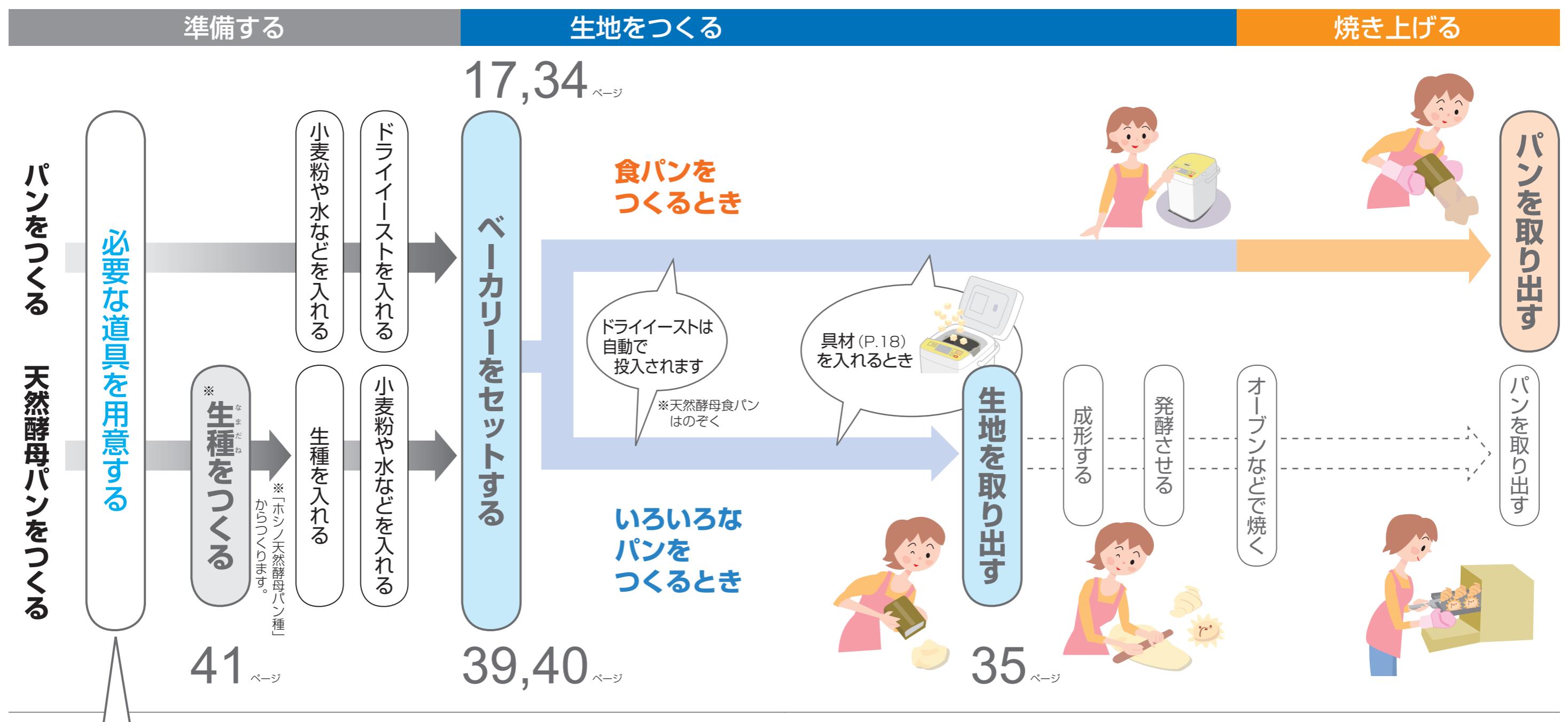
③電池ホルダーを裏返して電池を入れ、電池ホルダーを本体に戻す



※電池が落ちないことを確認してください。

※リチウム電池を入れなくてもパンは焼けます。

パンづくりの流れとコツ



メニュー一覧

メニュー番号 (参照P.~)	メニュー	使える機能	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます
		レーズン	焼き	予約
		レーズン	焼き	予約
1 (P.16)	パン・ド・ミ	● ● ●	4時間50分	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
2 (P.21)	食パン	● ● ●	4時間	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
3 (P.22)	ソフト食パン	● ● ●	4時間20分	ねかし※2 ねり ねかし ねり ねり ねかし ねり 発酵 焼き
4 (P.22)	早焼き食パン	● ● —	1時間55分	ねり ねかし ねり ねり ねかし ねり 発酵 焼き
5 (P.23)	ごはんパン	● ● ●	4時間	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
6 (P.24)	ごはん フランスパン	● — ●	4時間40分	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
7 (P.24)	フランスパン	● — ●	5時間	ねり ねかし ねかし ねり ねり ねかし ねり 発酵 焼き
8 (P.25)	全粒粉パン	● — ●	5時間	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり ねり ねかし ねり 発酵 焼き
9 (P.26)	アレンジパン	● — —	2時間15分	ねり ねかし ねかし ねり ねり ねかし ねり 作業 発酵 焼き
10 (P.28)	米粉パン (小麦入り)	● ● ●	2時間30分	ねり ねかし ねり ねり ねかし ねり 発酵 焼き
11 (P.29)	米粉パン (小麦なし)	● — ●	1時間55分	ねり ねかし ねり ねり ねかし ねり 発酵 焼き
12 (P.34)	パン生地	● — —	1時間	ねり ねかし ねり ねり ねり 発酵
13 (P.34)	ピザ生地	— — —	45分	ねり ねり 発酵 発酵

▼ ドライエーストが落ちるタイミングの目安です。(音がします)
▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。(音がします)

メニュー番号 (参照P.~)	メニュー	使える機能	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます
		レーズン	焼き	予約
		レーズン	焼き	予約
14 (P.38)	天然酵母 食パン	● ● ●	7時間 (+24時間※5)	ねかし※2 ねり 発酵 ねり 発酵 焼き
15 (P.40)	天然酵母 パン生地	● — —	4時間 (+24時間※5)	ねり 発酵 ねり 発酵
16 (P.41)	生種おこし	— — —	24時間	発酵
17 (P.42)	クイック ブレッド	— ● —	54分	ねり ねかし ねり ねり ねり 焼き 追い焼き
18 (P.44)	ソイスコーン	— ● —	58分	ねり ねかし ねり ねり ねり 焼き 追い焼き
19 (P.48)	ケーキ	— ● —	1時間30分	ねり ねかし ねり ねり ねり 焼き 追い焼き
20 (P.50)	生チョコ	— — —	17分	混ぜ 追い混ぜ
21 (P.52)	ジャム	— — —	1時間30分 ~ 2時間30分	加熱 追い加熱
22 (P.54)	コンポート	— — —	1~2時間	加熱 追い加熱
	ねり	羽根を回転させ、生地をねります(音がします) ※最大12分止まることがあります。		
	ねかし	小麦粉と水をなじませます(動きません) 最大11時間そのまま動きません。		
	発酵	温度管理をし、生地を発酵させます (ほとんど動きません)		
	焼き	生地を焼き上げます		
	※1	予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。		
	※2	予約時、次の工程まで待機しています。 最大11時間そのまま動きません。		
	※3	省略されることがあります。		
	※4	省略されることがあります、「ねり」が連続することがあります。		
	※5	材料の生種をつくるのに、24時間かかります。		

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてパンをつくることもできます。
(つくりたいパンによって材料や分量は変わります)

小麦粉

(強力粉・小麦粉)



役割 水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

ポイント ●ふるう必要はなし。
●たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
●必ず「重さ」ではかる。
(計量カップではからない)

パン作りには

たんぱく質を多く(12~15%)含む強力粉が基本です。

※成分表は袋に記載されています。

●日清製粉グループ「カメリヤ」をおすすめします。

油脂

(バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング)



役割 キメを細かくし、やわらかくしつととしたパンにします。

ポイント ●溶かさずに固形のまま使う。
※無塩バターがおすすめ。

乳製品

(スキムミルク・牛乳)



役割 パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

ポイント ●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

役割

ポイント

小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

●次のときは冷水(約5℃:氷水くらいの温度)を使う。
・早焼き食パン
・ごはんフランスパン
・フランスパン
・全粒粉パン
・アレンジパン
・室温が25℃以上のとき
●アルカリ性の水は適していません。
●必ず「重さ」ではかる。
(計量カップではからない)



糖分

(砂糖、黒砂糖、はちみつ)



役割

ポイント

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

●粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。
●分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。
●低カロリー甘味料は使えません。

塩

役割

味のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

役割

味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

役割

パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。



ポイント

●酵母は生きています。
新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
●ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。



※生イーストやベーキングパウダーは使えません。

●日清製粉グループ「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
(分包またはスティックタイプが保存に便利)

天然酵母パン種(元種)

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物(穀類など)から培養された酵母を使います。パン種は「生種おこし」(P.41)で発酵させ、生種にしてから使います。



●発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。(50g×5袋入り)
⇒ 申し込み先: 富澤商店(042)776-6488

ベーキングパウダー

クイックブレッドやソイスコーン、ケーキをつくるときに使います。
※食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉

(グルテン入り/なし)

ポイント

米粉はパンを膨らませるために必要なたんぱく質を含んでいないため、そのまま使用しても、米粉だけではパンをつくることができません。メニューによって粉を使い分ける必要があります。

[米粉パン/小麦入り]をつくりたいときは

●グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。

⇒ 申し込み先: 江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター
・ご注文は、電話: ☎ (0120) 834-365
web: <http://www.glico.co.jp>

●「パン用米粉」(小麦から取り出したグルテンを添加した米粉)です。

[米粉パン/小麦なし]をつくりたいときは

●グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)」または「福盛シトギ2号」をお使いください。

⇒ 申し込み先: 江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター
・ご注文は、電話: ☎ (0120) 834-365
web: <http://www.glico.co.jp>

●グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。



※パン用米粉には、小麦成分(グルテン)が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。
※必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

※グルテンとは…

小麦粉に水を加えて練ることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したもの。グルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織をつくります。

パンの基本材料 (続き)

付属のスプーンすりきり1杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5 g	約3 g
スキムミルク	約6 g	約2 g
塩	—	約5 g
ドライイースト	—	約2.8 g
元種	約10 g	—
生種	約12.5 g	—

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
 ●卵(1個まで)
 ●牛乳(水量の半分まで)



- 容器に卵などを入れてから水を加えてはかる。
- 予約は使わない。
(夏場に腐敗するおそれ)

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約½まで
砂糖	約2倍まで	約½まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	増やせません (天然酵母パン、米粉パン(小麦入り)は約½まで)	入れなくてもよい (天然酵母パン、米粉パン(小麦入り)は約½まで)

パンミックスについて

すべての基本材料とドライイーストが1回分ずつパックになっています。

有名店「メゾンカイザー」がプロデュースした
プレミアムパンミックス

- しつとり味わい深い「プレーン」SD-PMP10
(食パン、パン・ド・ミに)
- 皮はパリッと芳醇な味わい「フランスパン」SD-PMF10
(フランスパンに)
- ビターな香りとすっきりとした甘み「ショコラ」SD-PMC10
(食パンに)

使い方

パンケースに
 ①パンミックスを入れる
 ②各袋に記載されている量の水を入れる



イースト容器に
 ③各袋に記載されている量のドライイーストを入れる

●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニックストア」でもお買い求めいただけます。
 詳しくは「パナソニックストア」のサイトをご覧ください。

(P.71)

<http://jp.store.panasonic.com/>

食材について

材料や分量の目安を、食パン(P.21)を基にご紹介します。

基本材料の他に、お好みの食材を加えてパンをつくることもできます。

- 材料によっては、焼き色や膨らみ、高さが異なります。



お好みの材料を加えて…



基本の材料に



+ お好み
材料

野菜



: 小麦粉の重さの約15~20%
(目安: 50 g)

- 例) にんじん→すりおろす
 - かぼちゃ→ゆでて、つぶし、冷ます
 - ほうれんそう→ゆでて、みじん切り、冷ます

米粉などの穀類



: 小麦粉の重さの約10~20%
(目安: 30 g)

- 例) 米粉・オートミール
 - 白玉粉・ライ麦・全粒粉
 - きな粉・大豆粉・ごま

果汁



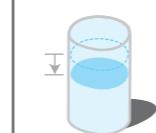
: 水の分量まで
 例) オレンジ・りんご
 - トマトなどの100%果汁
 →冷蔵庫でよく冷やしておく

小麦粉の
量を…



(そのまま変えない)

水の量を…



野菜の重さ分の
80%だけ減らす

- 例) ゆでたかぼちゃ 50 g
 - 水 140 g (mL)
 (180 g (mL) - 50 gの80%)

●予約は使わない

穀類の
重さ分だけ減らす

- 例) ライ麦 30 g (250 gの12%)
 - 小麦粉 220 g

(そのまま変えない)

果汁の
量だけ減らす

- 例) オレンジ果汁 100 g (約100 mL)
 - 水 80 g (mL)
 (180 g (mL) - 100 g (mL))

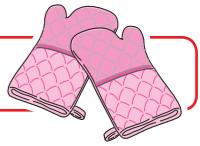
●予約は使わない

パン・ド・ミを焼いてみよう

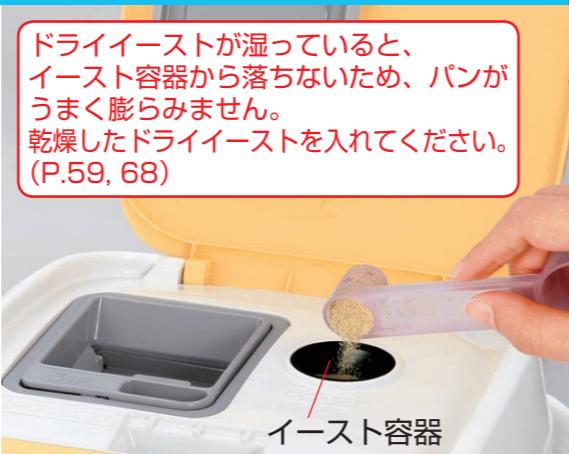
※パン・ド・ミとは…
皮がパリッと薄く、
ドライイースト半分で
小麦本来の味の食パン

所要時間：約4時間50分

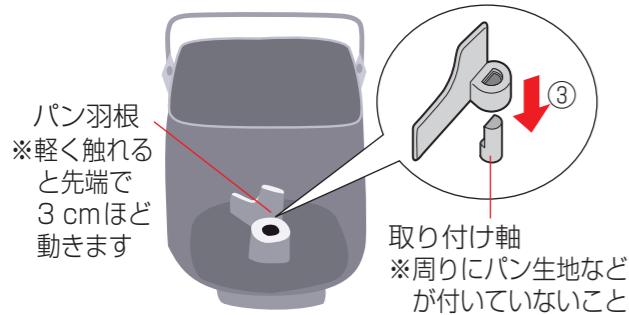
必ずミトンを使用する



材料を入れる



1 パンケースを取り出してパン羽根をセット



「パン・ド・ミ」	
強力粉	1116kcal (1斤分)
バター	250 g
砂糖	15 g
スキムミルク	17 g (大2)
塩	6 g (大1)
水*	5 g (小1)
ドライイースト	190 g (mL)
	1.4 g (小1/2)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g (mL) 減らして使う。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.14)も使えます!

バター5g、水10g (mL)を追加し、ドライイースト量は半分にしてください。

■プレミアムパンミックス「ブレーン」(P.14)も使えます！

ドライイースト量は半分にしてください。

2 パンケースに、ドライイースト以外の強力粉や水などを入れる



*パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。
(パンケースを取り出しやすくなるため)
真下まで下ろす必要はありません。

3 イースト容器にドライイーストを入れる



4 メニュー「1」を表示させる



- 他の食パンの種類を選ぶとき ➡ メニュー (P.21)
- レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
- 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

5 スタートする



- スタートしたあとは、ふたを開けないでください。
ドライイーストがこぼれ出ます。
ただし、具材を手で入れるとき(P.19)は、
ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを開けることはできます。
- ドライイーストが投入されるときに音がします。

6 焼き上がったら(ピッピッ音)電源を切る

取消 ①「取消」を押し
②電源プラグを抜く。

7 冷ます (2分程度)

*パンケースの置き場所に注意する。
(パンケースが熱くなっています)
*時間がたつとパンがしづんで腰折れます。

8 パンを取り出し、粗熱をとる

*ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う。



取っ手根元を持ち、強く数回振る
※ナイフ、フォーク、はしは使わない。
(フッ素樹脂を傷めます)

※底部分には触らない。
(羽根部分が回転してパン内部をつぶすことがあります)

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中(底部分)に入っているため、取り出してください。



（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

ドライイースト パン・ド・ミを焼いてみよう

便利な機能

レーズン

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

お好みの具材を入れることができます。

入れる具材により、自動投入(液晶表示「あり」)、または手動投入(液晶表示「あり♪」)を選びます。

●レーズンやくるみなどは、レーズン・ナッツ容器にセットして自動で投入できます。

●チーズやチョコレートなどの自動投入できないもの(P.19)はピッピッと鳴ったら、自分で入れてください。

各メニュー配合と具材の量をお守りください。守らないと具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

自動で投入する(ベーカリーにおまかせ)

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具材を入れておく。

容器に入れる量は、合わせて60 gまで



①「レーズン」を押して「あり」を選ぶ(「あり♪」を点滅させる)



②スタートする



(具材が自動で投入される)

*「ねり」が一時的に止まります。

●レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。

●砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて容器にくっつき、投入されないことがあります。

具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！

●かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれことがあります。取り扱いにご注意ください。

*フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

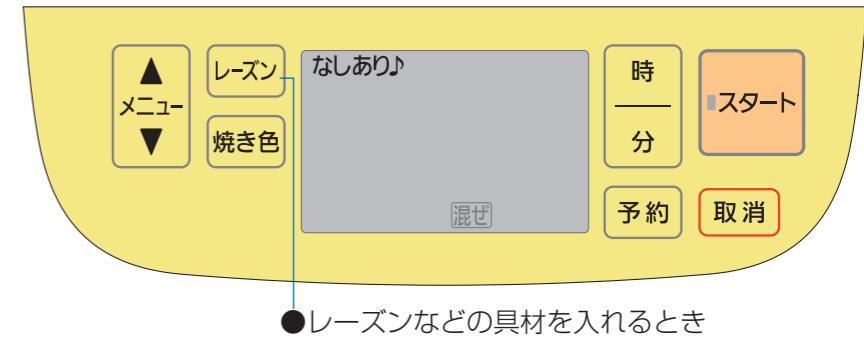
- ・シリアル
- ・フルーツグラノーラ
- ・ローストしたりコーティングされたナッツ類
- ・メープルシュガークランチ
- ・パールシュガー
- ・あられ糖
- など

●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物を投入すると膨らみません。

- ・メロン
- ・いちじく
- ・マンゴー
- ・パイナップル
- ・パパイヤ
- など



メニューを選んだら…



自動投入できる材料 乾燥しているもの、溶けにくいもの

ドライフルーツ(60 gまで)
レーズン・ブルーン・オレンジピールなど



→ 5 mm角以下に刻む

ナッツ類(60 gまで)
カシュー・ナッツ、くるみなど



→ 5 mm角以下に碎く

グリーンピース* (60 gまで)
水分をよく拭き取る



→ 水分をよく拭き取る

オリーブ* (60 gまで)
種をとり、1/4に刻み、水分をよく拭き取る



→ 種をとり、1/4に刻み、水分をよく拭き取る

ハム、ベーコン* (60 gまで)
10 mm幅に刻む



→ 10 mm幅に刻む

●材料は平らに入れてください。
山盛りに入れるレーズン・ナッツ容器が開かない場合があります。

*予約してつくるときは、使わないでください。
(特に夏場などは腐敗の原因となります)

ブザー(♪)を鳴らして、手で投入する

①「レーズン」を押して「あり♪」を選ぶ(「あり♪」を点滅させる)



②スタートする



●投入時間が確定したら投入までの残時間を表示します。

③ピッピッと鳴ったらふたを開ける



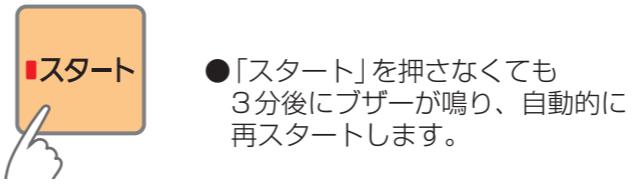
●レーズン・ナッツ容器は開いています。

④パンケースに具材を入れ、ふたを閉める



パンケース

⑤再度、スタートする



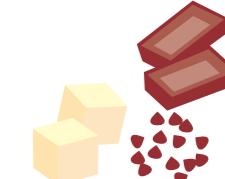
●「スタート」を押さなくても3分後にブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

自動投入できない材料(容器にくっつき、投入されにくいもの) 水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜



チーズ、
チョコレートなど



*ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。
(小麦粉の重さの約20%まで)

●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。
●材料の種類により、形が残らないことがあります。

●具入りパンをつくるとき、具材を入れるタイミングは…

ピッピッと鳴る時間は、メニューと室温により変わります。

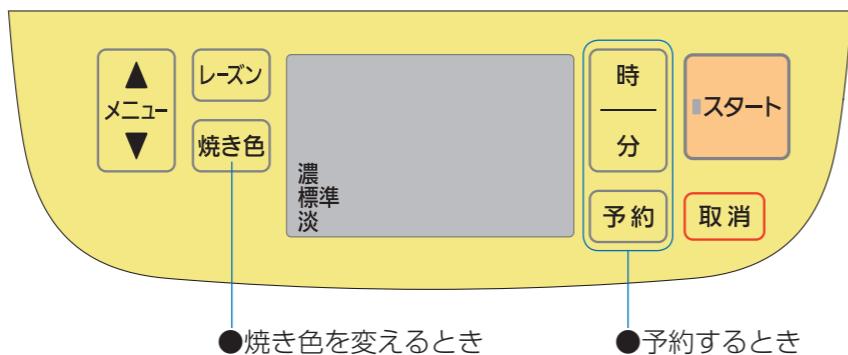
- ・パン・ド・ミ：約1時間5分～1時間45分後
- ・食パン：約1時間～1時間30分後
- ・ソフト食パン：約1時間55分～2時間15分後
- ・早焼き食パン：約30～35分後
- ・ごはんパン：約1時間5分～1時間35分後
- ・ごはんフランスパン：約50分～1時間20分後
- ・フランスパン：約40分～1時間25分後
- ・全粒粉パン：約1時間35分～2時間50分後
- ・アレンジパン：約35～40分後
- ・米粉パン(小麦入り)：約45分～1時間後
- ・米粉パン(小麦なし)：約40～45分後
- ・パン生地：約20～35分後
- ・天然酵母食パン：約3時間30～35分後
- ・天然酵母パン生地：約3時間30～35分後

便利な機能

焼き色

予約

メニューを選んだら…



お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」「標準」「濃」の3通りに設定できます。

①「焼き色」を押して お好みの焼き色を選ぶ



●「焼き色」が設定できるメニュー ➡ (P.10~11)

指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

①現在時刻が合っているか確認する

●合っていないときは、現在時刻を合わせる (P.7)

②「予約」を押す



●「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは

- ①「レーズン」「焼き色」を設定
- ②「予約」を設定

【予約できる時刻の目安】

パン・ド・ミ	: 5時間~13時間後まで
食パン	: 4時間10分~13時間後まで
ソフト食パン	: 4時間30分~13時間後まで
ごはんパン	: 4時間10分~13時間後まで
ごはんフランスパン	: 4時間50分~13時間後まで
フランスパン	: 5時間10分~13時間後まで
全粒粉パン	: 5時間10分~13時間後まで
米粉パン(小麦入り)	: 2時間40分~13時間後まで
米粉パン(小麦なし)	: 2時間~13時間後まで
天然酵母食パン	: 7時間10分~10時間後まで

*上記を超える予約は、腐敗するおそれや、出来栄えが悪くなることがあるため、できません。
*上記以外のメニューは予約できません。 (P.10~11)

【予約可能時間例】

メニュー: パン・ド・ミ
現在時刻: 午後8時30分 (液晶表示「20:30」)
予約可能時刻: 午前1時30分~9時30分
(「1:30」~「9:30」)

*上記以外はセットできません。

④スタートする (予約完了)



食パンを焼く

所要時間: 約4時間

便利な機能(焼き色/予約)

ドライイースト

食パンを焼く



準備

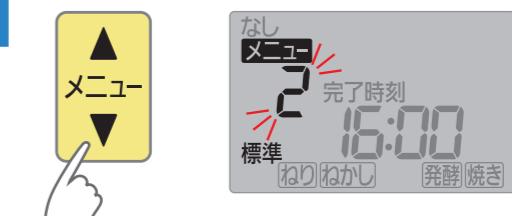
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
- ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
- ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「食パン」	1086kcal (1斤分)
強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
水*	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(mL)減らして使う。

1 メニュー「2」を表示させる

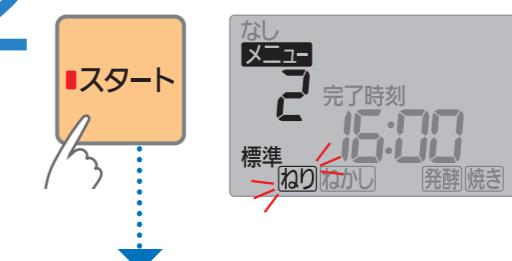


■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

2 スタートする

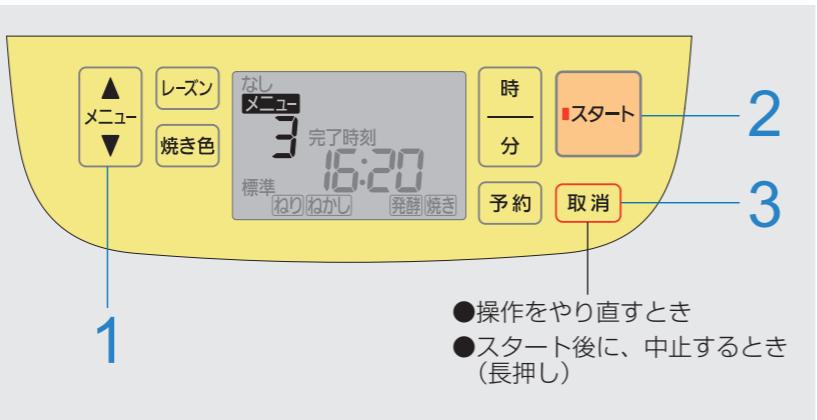


ベーカリー
工程の流れは
P.10

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

ソフト食パン／早焼き食パンを焼く

所要時間：
ソフト食パン 約4時間20分
早焼き食パン 約1時間55分



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「ソフト食パン」	1122kcal (1斤分)
強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
水*	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う。	

●予約を使うときは、ねかしから始まります。
スタートしてもパン羽根はすぐに動きません。

「早焼き食パン」	1200kcal (1斤分)
強力粉	280 g
バター	10 g
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
冷水(5℃)*	200 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小1 1/2)
※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。	



1 ソフト食パン：メニュー「3」 早焼き食パン：メニュー「4」を表示させる



- レーズンなどの食材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
- 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)
(ソフト食パンのみ)

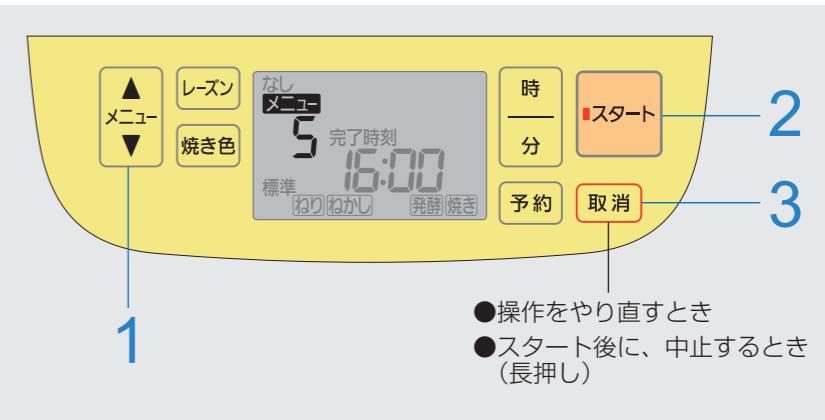
2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

ごはんパンを焼く

所要時間：約4時間



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「ごはんパン」	1272kcal (1斤分) (ごはん200 gのとき)
強力粉	210 g
冷めたごはん(白米)	100~200 g
バター	10 g
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
水*	130 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小3/4)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う。	

- 白米の代わりに、玄米や雑穀入りごはんも使えます。
- ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
- ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。(ごはん以外の材料は記載どおり)
- 予約は使えますが、炊飯後(または解凍後)1日以上たったごはんは使わないでください。
- 室温が30℃以上のときは、粉を冷蔵庫で冷やしてください。
- ごはん粒の形が残ることがあります。

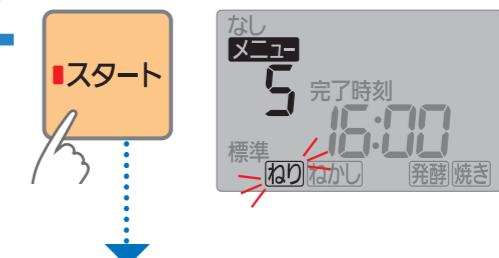
- 食パンミックス・ソフト食パンミックス (P.14) も使えます!
ごはんの量は60 gまでにし、水を20 g (mL) 減らしてください。
膨らみすぎて表面が白くなったり部分的に焦げることがあります。

1 メニュー「5」を表示させる



- レーズンなどの食材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
- 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

- ごはんパンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。(夏場：当日中、冬場：翌日まで)

ごはんフランスパン／フランスパンを焼く



所要時間：
ごはんフランスパン 約4時間40分
フランスパン 約5時間

ごはんフランスパンと
フランスパンは、他の
メニューに比べて取り出し
にくいことがあります。
下記手順3に従って取り
出してください。

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「ごはんフランスパン」	
1016kcal(1斤分) (ごはん130gのとき)	
強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	80~130g
砂糖	6g(小2)
塩	5g(小1)
冷水(5℃)※	140g(mL)
ドライイースト	2.1g(小¾)
※室温25℃以上のときは、10g(mL) 減らして使う。	

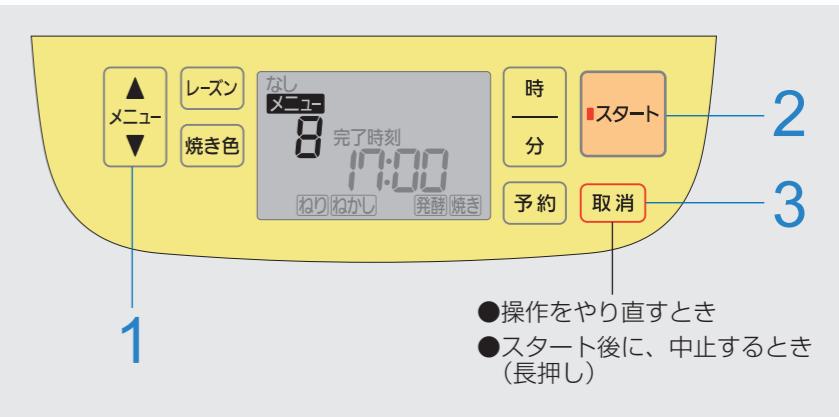
- 白米の代わりに、玄米や雑穀入りごはんも使えます。
- ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
- ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。(ごはん以外の材料は記載どおり)
- 予約は使えますが、炊飯後(または解凍後)1日以上たったごはんは使わないでください。
- 室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。
- ごはん粒の形が残ることがあります。
- パンミックスは使えません。
- ごはんフランスパンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。
(夏場：当日中、冬場：翌日まで)

「フランスパン」	
918kcal(1斤分)	
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	5g(小1)
冷水(5℃)※	190g(mL)
ドライイースト	1.4g(小½)
※室温25℃以上のときは、10g(mL) 減らして使う。	

- 室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

全粒粉パンを焼く

所要時間：約5時間



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき
(長押し)

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「全粒粉パン」(全粒粉50%)	
1038kcal(1斤分)	
全粒粉(パン用)※1	125g
強力粉	125g
バター	10g
砂糖	17g(大2)
スキムミルク	6g(大1)
塩	5g(小1)
冷水(5℃)※2	200g(mL)
ドライイースト	2.8g(小1)

※1 お菓子用(薄力粉タイプ)や小麦以外の全粒粉では焼けません。

※2 室温25℃以上のときは、10g(mL)
減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1 ごはんフランスパン：メニュー「6」 フランスパン：メニュー「7」を 表示させる



■レーズンなどの食材を入れるとき → レーズン (P.18)

■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.20)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

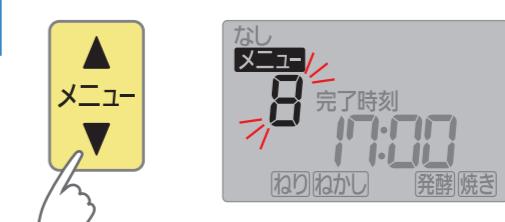
■ごはんフランスパンとフランスパンを取り出すには…

下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。(右図参照)

●パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。



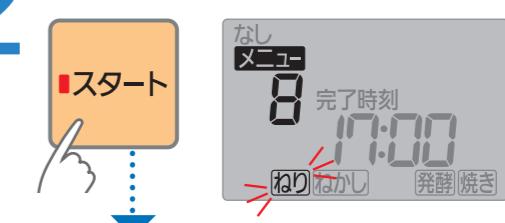
1 メニュー「8」を表示させる



■レーズンなどの食材を入れるとき → レーズン (P.18)

■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.20)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

■粉量に対する全粒粉の割合は

30~100%で。(グラハム粉は30~40%)

→ 30%未満はメニュー「2」(食パン)で焼いてください。

※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉(粗びき粉)を使うときは

→ ①水を20g(mL)減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。(吸水させるため)

②つけた水ごとパンケースに入れる。

③室温が25℃以下のときは、パンケースを入れる前に水を10g(mL)追加する。

※全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差がでます。

アレンジパンを焼く

所要時間：約2時間15分



準備 ①クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。(P.27 ①～⑥)

(P.16) ②パンケースに、パン羽根をセットする。
③(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
④パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「メロンパン」	
強力粉	1734kcal (1個分) 150 g
バター	15 g
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	2.5 g (小1/2)
冷水(5℃)	90 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小3/4)

クッキー生地(メロンパンの皮)	
バター	50 g
砂糖	40 g
卵(溶く)	25 g (M寸1/2個)
薄力粉	100 g
ベーキングパウダー	3 g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖(仕上げ用)	小さじ2～3

●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、
焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰し
ます。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順3で15分経過したときは
作業が終わっていなくともブザーが鳴り、
自動的に再スタートします。

1 メニュー「9」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

2 スタートする



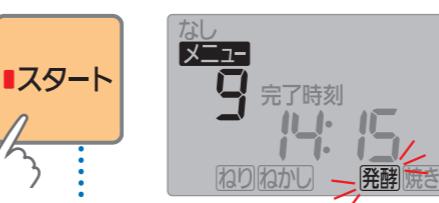
となったら、
クッキー生地を伸ばす
(P.27 ⑦～⑧)

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて クッキー生地を載せる 15分以内に

- パン生地をパンケースの中央に置き直す
- 卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる
- 周囲を軽く押さえる(強く押し込まない)
- 上からグラニュー糖を振りかける



4 ふたを閉めて 再度、スタートする



5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

※勢いよく振って取り出すと、形崩れします。



クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- 室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。
- 砂糖を少しづつ(2～3回に分けて)加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。



- 卵を3～4回に分けて少しづつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ1/2残しておく。

- ①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。



- 生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。



伸ばす

- めん棒で直径14～15cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。



- 生地の片面に、残しておいた卵小さじ1/2を塗る。

メロンパンをつくるコツ！

- クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹串などで深さ1mm以下に浅くつける。
(深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます)



- クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。

小麦入り米粉パンを焼く

所要時間：約2時間30分



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②(ドライイースト以外)の小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギミックス20A」または専用のミックス粉をお使いください。
(P.13)

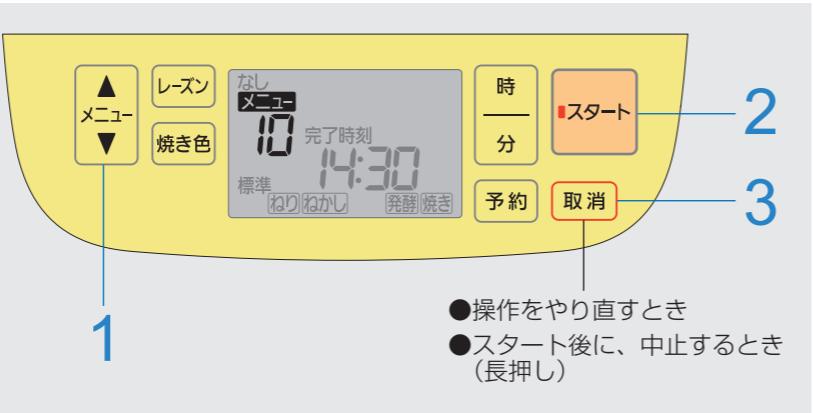
「米粉パン」(小麦入り)	
米粉 (福盛シトギミックス20A)	1152kcal(1斤分)
バター	250 g
砂糖	20 g
スキムミルク	17 g(大2)
塩	6 g(大1)
水*	5 g(小1)
ドライイースト	190 g(mL)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。	4.2 g(小1½)

<ミックス粉を使うとき>	
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	1152kcal(1斤分)
水*	300 g
ドライイースト	200 g(mL)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

- 室温が25℃以上の場合は、予約を使うと出来栄えが悪くなります。(P.65)
- 室温が30℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

- 粉量に対する米粉の割合は
21~100%で。
▶20%以下はメニュー「2」(食パン)で焼いてください。



1 メニュー「10」を表示させる

■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■ 烹き色を選ぶとき ➡ 烹き色 (P.20)

■ 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

2 スタートする



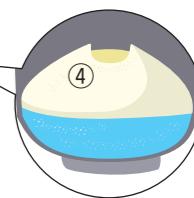
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

小麦なし米粉パンを焼く

所要時間：約1時間55分



準備 ①もち粉と水あめの糊をつくる。(ミックス粉を使うときは必要なし)
(P.16) ②パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊(ミックス粉を使うときは水)を入れる。
③米粉・砂糖・塩を入れる。
④粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる。
(ミックス粉を使うときはショートニングを入れる。くぼみはつくれなくてよい。)
⑤パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。



材料 必ず「福盛シトギ2号」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

「米粉パン」(小麦なし)	
もち粉と水あめの糊*	1362kcal(1斤分)
米粉(福盛シトギ2号)	270 g
砂糖	300 g
塩	8.5 g(大1)
オリーブ油	5 g(小1)
ドライイースト	8 g(小さじ2)
	4.2 g(小1½)

※もち粉と水あめの糊のつくりかた

もち粉 小さじ½
水あめ 45 g
水 5 g(小さじ1)+220 g(mL)

- ①深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ1で溶く。
- ②電子レンジ(600 Wで30~40秒)で加熱する。(ふくふくと膨らむまで)
- ③取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ45 gを加えてよく混ぜる。
- ④水を220 g(mL)追加し、さらにかき混ぜる。(全量で270 gにする)
- 加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
- もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もっちりした食感になります。

<ミックス粉を使うとき>	
水*	1362kcal(1斤分)
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	290 g(mL)
砂糖	300 g
塩	17 g(大2)
ショートニング	5 g(小1)
ドライイースト	30 g
※最初に入れる。	4.2 g(小1½)



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

1 メニュー「11」を表示させる

■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■ 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

- 必ず左記材料と分量をお守りください。
・油の種類を変えるとうまくできません
・スキムミルクや乳製品を入れると、うまくできません
- レーズンなどの具材を入れる場合、材料によってはパンの膨らみや、パン生地への混ざりが悪くなることがあります。
- 生地はドロッとしてやわらかになりますが、問題ありません。

食パン レシピ集

パナソニックと辻調グループは、日々の食事からうまれる喜びや家族で囲む食卓の楽しさを、たくさんの人びとに伝えていきたいと考えています。

tsuji
辻調 グループ



「ハードトースト」メニュー「1」焼き色「濃」 990kcal

強力粉	225 g
薄力粉	25 g
ショートニング	5 g
砂糖	3 g (小1)
スキムミルク	4 g (小2)
塩	5 g (小1)
水*	200 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5 °Cの冷水)

「全粒粉入りパン・ド・ミ」メニュー「1」 990kcal

強力粉	200 g
全粒粉	50 g
バター	5 g
砂糖	8.5 g (大1)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
水*	190 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5 °Cの冷水)

「パン・ド・カンパニュ」メニュー「7」 900kcal

強力粉	200 g
全粒粉	50 g
塩	5 g (小1)
冷水(5 °C)*	190 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。



浅田先生からのアドバイス

モチモチとした食感が特徴の米粉でつくる食パンは、和食材との相性が抜群！ オリジナルの具材でいろいろなアレンジを楽しんでください。



「ゆず米粉パン」メニュー「10」 1206kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300 g
*ゆずジャム(ゆず茶用)	30 g
水*	190 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小1½)

*室温25 °C以上のときは、約5 °Cの冷水を使う。

*最初からパンケースに入れる。



「ジャコわかめ米粉パン」メニュー「10」 1194kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300 g
*ちりめんじゃこ(からいりする)	20 g
*乾燥カットわかめ(水で戻して絞る)	4 g (乾燥量)
水*	200 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小1½)

*室温25 °C以上のときは、約5 °Cの冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。▶手で入れる(P.19)

「パン・ド・ミ プレミアムリッチ風」メニュー「1」 1441kcal

強力粉	250 g
バター	25 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
水*	140 g (mL)
加糖練乳	15 g
生クリーム(乳脂肪47%前後)	50 g
ドライイースト	1.4 g (小½)

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5 °Cの冷水)

「パン・ド・ミ: 乳製品なし」メニュー「1」 1074kcal

強力粉	250 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
水*	190 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5 °Cの冷水)

「デニッシュ風食パン」メニュー「2」焼き色「濃」 1918kcal

強力粉	200 g
薄力粉	50 g
バター(無塩バターがおすすめ)	10 g
砂糖	25.5 g (大3)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
卵(溶く)	25 g (M寸½個)
冷水(5 °C)	140 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小¾)
*後入れ用バター(冷凍しておく)	100 g

*「レーズン」機能を使う。▶手で入れる(P.19)

「大豆粉入り食パン」メニュー「2」 1102kcal

強力粉	220 g
大豆粉	30 g
バター	10 g
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
水*	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5 °Cの冷水)

「オリーブパン」メニュー「2」または「3」 1110kcal

強力粉	250 g
バター	10 g (ソフト食パンは15 g)
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
ハーブ(乾燥)	少々
水*	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
*オリーブ	20 g

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5 °Cの冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

●エネルギー目安表示 1斤分

「赤飯パン」メニュー「5」

強力粉	210 g
赤飯(冷めたもの)	100 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
黒ごま	5 g
水*	130 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小¾)

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。

「塩昆布ごはんパン」メニュー「5」 焼き色「淡」 1224kcal

強力粉	210 g
冷めたごはん(白米)	150 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
白ごま	5 g
水*	130 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小¾)
*塩昆布	10 g

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。

「雑穀カンパニュ風ごはんフランスパン」メニュー「6」

ライ麦粉	20 g
雑穀入りごはん(冷めたもの)	100 g
砂糖	6 g (小2)
塩	5 g (小1)
冷水(5 °C)*	140 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小¾)

*室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。

「パプリカ&トマトごはんフランスパン」メニュー「6」

冷めたごはん(白米)	100 g
砂糖	6 g (小2)

食パン レシピ集



材料 1451kcal(1個分)

強力粉	200 g
バター	15 g
砂糖	25.5 g(大3)
A スキムミルク	6 g(大1)
塩	3.8 g(小¾)
卵(溶く)	25 g(M寸½個)
冷水(5 °C)	110 g(mL)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)
巻き込み用	
ドライフルーツ(ラム酒漬け)	100 g
牛乳	5 g(小さじ1)
シナモンシュガー	適量
アイシング用	
B 粉砂糖	25 g
水	2.5 g(小さじ½)

シナモンロール

メニュー「9」でパン生地をつくる

- パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「9」を表示させ、**スタート**を押す。

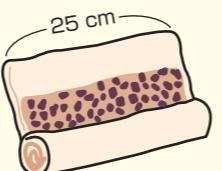
作業は15分以内で！

生地を取り出す

- ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
- 「取消」を押さない

伸ばす

- 生地を(縦)15 cm × (横)25 cmに伸ばす。



成形する

- 手前¾の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。
- 手前からくるくると巻く。
- 4等分の長さに切り、パンケースに入れる。



焼く(再度、**スタート**を押す)

アイシングをつくる

- Bをボウルに入れ、60 °Cの湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ

- 焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

生地がべたついて伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

アレンジパンコースでパンをつくるときは…

パン生地と具材を合わせた重さは、600 gまで！

※具材が多すぎると、膨らまなかつたり、焼き不足になつたりすることがあります

水分の多い具材は避けて！

(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく)
※パン生地の発酵に影響します

具材は事前に準備！

※作業時間は15分間です



材料 1148kcal(1個分)

強力粉	180 g
バター	15 g
砂糖	17 g(大2)
A スキムミルク	6 g(大1)
塩	2.5 g(小½)
卵(溶く)	25 g(M寸½個)
冷水(5 °C)*	110 g(mL)
ドライイースト	2.1 g(小¼)

あん(約20 °Cにする) 100 g

※室温25 °C以上のときは、約5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う。

●あんの量が多くなると、膨らみは悪くなります。(最大量150 gまで)
また、あんの温度は必ず20 °C前後にしてください。(パンの発酵に影響します。)



●生地とあんの間に空洞ができるますが、パン生地が膨らむためにできるものです。

あんパン

メニュー「9」でパン生地をつくる

- パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「9」を表示させ、**スタート**を押す。

作業は15分以内で！

生地を取り出す

- ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
- 「取消」を押さない

伸ばす

- パン生地を細長く(約8 cm × 30 cm)伸ばす
(生地の横幅をパンケースの幅より小さくする)



具材をのせ、成形する

- 生地の上にあんをまんべんなくのせる
(縁からはみ出さないように周囲を1 cm程度残す)

- 手前から空気を入れないように巻き、閉じ目をしっかりと閉じる

- 閉じ目が下になるように、パンケースに入れる

焼く(再度、**スタート**を押す)

生地がべたついて伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。



パン生地／ピザ生地をつくる

所要時間：
パン生地 約1時間
ピザ生地 約45分

パン生地やピザ生地をつくる、クロワッサン(P.36)やベーグル(P.37)などいろいろなパンをつくることができます。



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「パン生地」

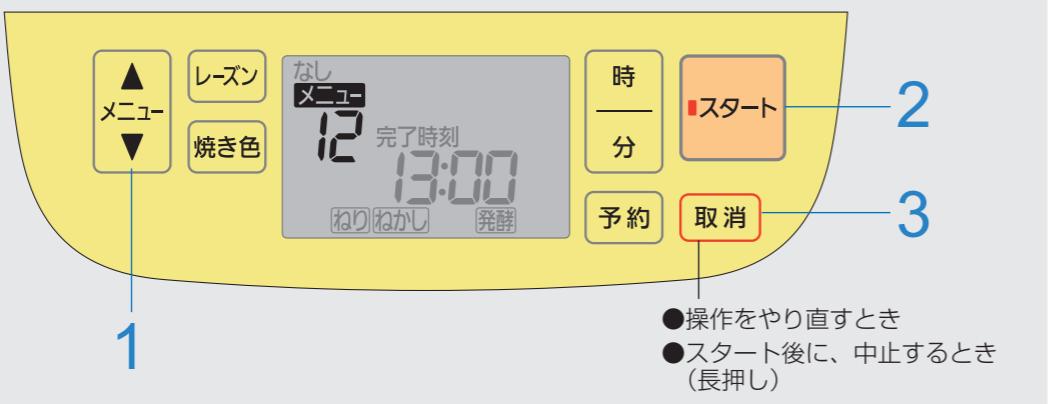
強力粉	280 g
バター	50 g
砂糖	25.5 g(大3)
スキムミルク	12 g(大2)
塩	5 g(小1)
卵(溶く)	25 g(M寸1/2個)
水*	150 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

*室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

「ピザ生地」

強力粉	280 g
バター	15 g
砂糖	8.5 g(大1)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

*室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。



1 パン生地：メニュー「12」 ピザ生地：メニュー「13」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (パン生地のみ)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

*そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
*生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。
(P.60)

いろいろなパン

パン生地で

生地からパンをつくるときに使う道具



材料 (12個分) 135kcal(1個分)

パン生地 (P.34, 40)	1回分
ドリール(溶き卵)	25 g (M寸1/2個)

バターロール

成形する

- 生地をスケッパーで約45gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- 円すい形にし、ふきんをかけて10~15分休ませる。
- 手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。
- 生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。(巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります)



発酵させる

- 巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。
- 30~35℃で40~60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。
- 予熱した170~200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

焼く

いろいろなパン



材料 (12個分)

● ドライイースト使用

パン生地	201kcal(1個分)
強力粉	225 g
薄力粉	55 g
バター	15 g
砂糖	25.5 g(大3)
※ スキムミルク	6 g(大1)
1 塩	5 g(小1)
溶き卵	25 g(M寸1/2個)
水	140 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140 g
ドリール(溶き卵)	25 g(M寸1/2個)
※ 1 P.34の手順でつくる。	

● 天然酵母使用

パン生地	204kcal(1個分)
強力粉	230 g
薄力粉	50 g
バター	15 g
砂糖	25.5 g(大3)
※ スキムミルク	6 g(大1)
2 塩	5 g(小1)
溶き卵	25 g(M寸1/2個)
水	120 g(mL)
生種	25 g(大2)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140 g
ドリール(溶き卵)	25 g(M寸1/2個)
※ 2 P.40の手順でつくる。	



ドーナツ

- 生地を約35 gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10~20分休ませる。
- 円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
- 30~35 °Cで20~30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
- 約170 °Cの油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

クロワッサン

バターを折り込む

- 生地をボウルに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30~60分冷やす。(室温が高いときは、長めに)
- 折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20 cmに伸ばし、冷蔵庫で15~30分冷やす。
- 生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30 cmに伸ばす。
- 生地に②を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10~20分休ませる。
- めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。
- 三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10~20分休ませる。
- ⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30~60分冷やす。

成形する

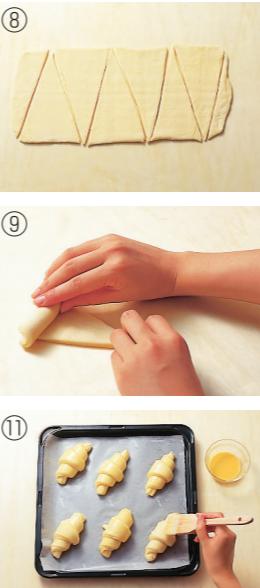
- 生地を2等分し、それぞれ18×40 cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。
- 端を引っ張りながら巻く。
- 巻き終わりを下にして並べる。

発酵させる

- 霧吹きをしてラップをかけ、室温で40~60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

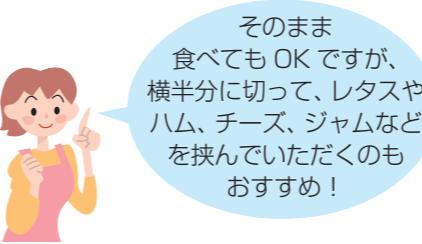
- 予熱した200~220 °Cのオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しそぎないように冷蔵庫へ。



材料 (8個分) 151kcal(1個分)

パン生地

A	強力粉	280 g
	砂糖	25.5 g(大3)
	塩	5 g(小1)
	サラダ油	8 g(小さじ2)
	水	180 g(mL)
	ドライイースト	2.8 g(小1)



ベーグル

パン生地をつくる

- パン羽根をセットしたパンケースにA→サラダ油→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- 「パン生地をつくる」(P.34)の手順で生地をつくる。

成形する

- 取り出した生地を約60 gずつ分割(8等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。
- 生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。



発酵させる

- 打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ、30~35 °Cで約40分(約2倍になるまで)発酵させる。

ゆでる

- 熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る。

焼く

- クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170~190 °Cのオーブンで約15~20分焼く。

ピザをつくる



材料 (直径25 cm 2枚分) 1120kcal(1枚分)

ピザ生地 (P.34)

1回分	大さじ4
-----	------

ピザソース

200 g

ピザ用チーズ

1小1個

トッピング(例)

たまねぎ(薄切り)	10枚
サラミ(薄切り)	2枚
ベーコン	6個
マッシュルーム(薄切り)	2個
ピーマン(薄切り)	2個

ピザ

成形する

- 生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。(薄めのピザ生地の場合は3等分)



- ふきんをかけて10~20分休ませる。

- クッキングシートに載せ、直径25 cmに伸ばす。

- フォークで穴を開ける。

具材を載せる

- ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

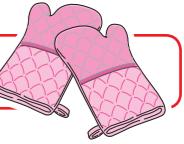
焼く

- 予熱した180~200 °Cのオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しそぎないように冷蔵庫へ。

天然酵母食パンを焼いてみよう

所要時間：約7時間

必ずミトンを使用する



生種をつくる



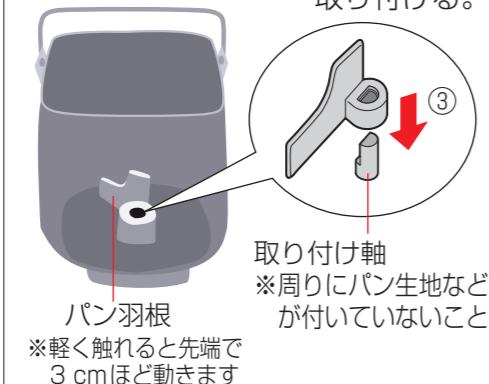
1 ベーカリーで生種をつくる (P.41)

●生種をつくるのに、24時間かかります。

2 パンケースを取り出してパン羽根をセット



- ①パンケースを矢印方向にひねる。
- ②上に取り出す。
- ③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。



パン羽根
※軽く触ると先端で3cmほど動きます

「天然酵母食パン」 1212kcal (1斤分)	
強力粉	300 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
水*	180 g (mL)
生種	25 g (大2)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

材料を入れる

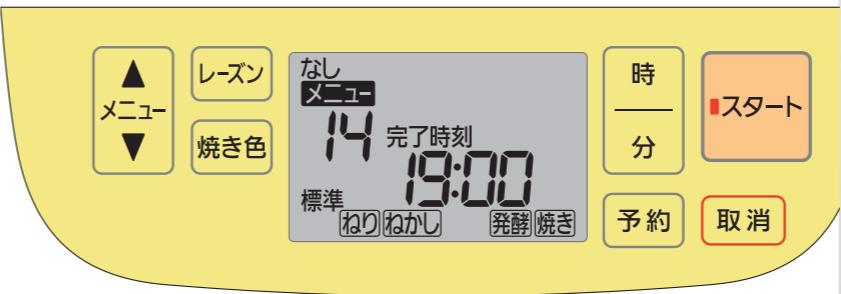


パン羽根

※軸穴から取り付け軸が完全に見えること



セットする



なし
メニュー
14 完了時刻
標準 ねりぬかし 発酵焼き

時 分
スタート
予約 取消

取り出す



3 パンケースに生種を入れる



つくった生種を入れる。
※生種は、かき混ぜてからはかる。

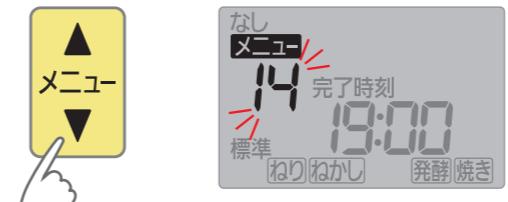
4 パンケースに強力粉や水などを入れる



- ①強力粉などを中央を高くして入れる。
- ②水を、周囲に回しながら入れる。
- ③パンケースを戻す。
- ④矢印方向へ回して固定する。
- ⑤ふたを閉める。

※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。
(パンケースを取り出しやすくするため)
真下まで下ろす必要はありません。

5 メニュー「14」を表示させる



なし
メニュー
14 完了時刻
標準 ねりぬかし 発酵焼き

■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.20)

6 スタートする



なし
メニュー
14 完了時刻
標準 ねりぬかし 発酵焼き

点滅→点灯

●出来上がり時刻の目安。



ベーカリー
工程の流れは
P.11

7 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る

取消 ①「取消」を押し
②電源プラグを抜く。

8 冷ます (2分程度)

※パンケースの置き場所に注意する。
(パンケースが熱くなっています)
※時間がたつとパンがしづんで腰折れします。

9 パンを取り出し、粗熱をとる



ミトン
(ぬれていないこと)
パンケース

取っ手根元を持ち、強く数回振る
※ナイフ、フォーク、はしは使わない。
(フッ素樹脂を傷めます)

※底部分には触らない。
(羽根部分が回転してパン内部をつぶすことがあります)

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中(底部分)にいるため、取り出してください。

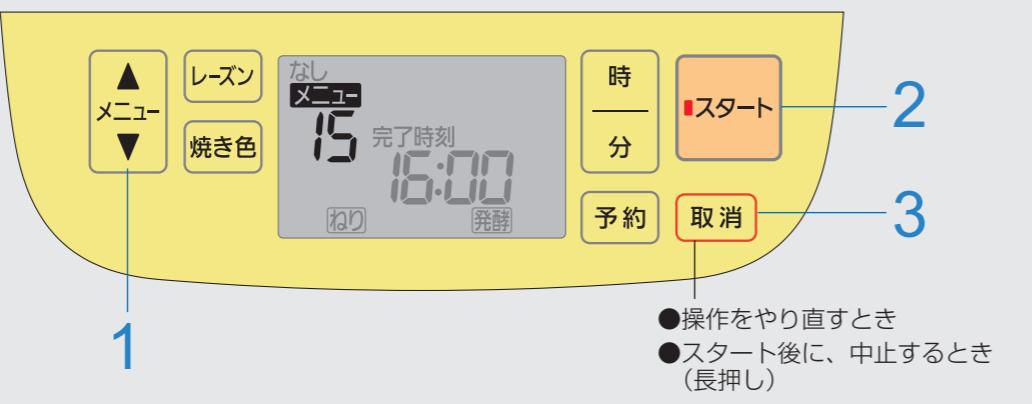


足つき網など
パン羽根が付いていないか確認する
(そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます)

てんねんこうぱ 天然酵母パン生地をつくる

所要時間：約4時間

生地をつくる、いろいろな天然酵母パンをつくることができます。(P.35)



準備 ①生種をつくる(P.41)
 (P.38) ②パンケースに、パン羽根をセットし、
 ③先に生種を入れ、その後小麦粉や水などを入れる。
 ④パンケースを本体にセットする。

材料	
「天然酵母パン生地」	
強力粉	300 g
バター	10 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水*	160 g(mL)
生種	25 g(大2)
※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。	

■パン生地がべたつくときは
 (ドライイーストでつくった生地より、)
 (べたつきやすくなっています)
 ➡取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30~60分休ませる。
 ➡打ち粉をする。
 (強力粉をこね板・めん棒・生地に振る)
 ●べたつくときは、数回打ち粉をする。



1 メニュー「15」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

2 スタートする



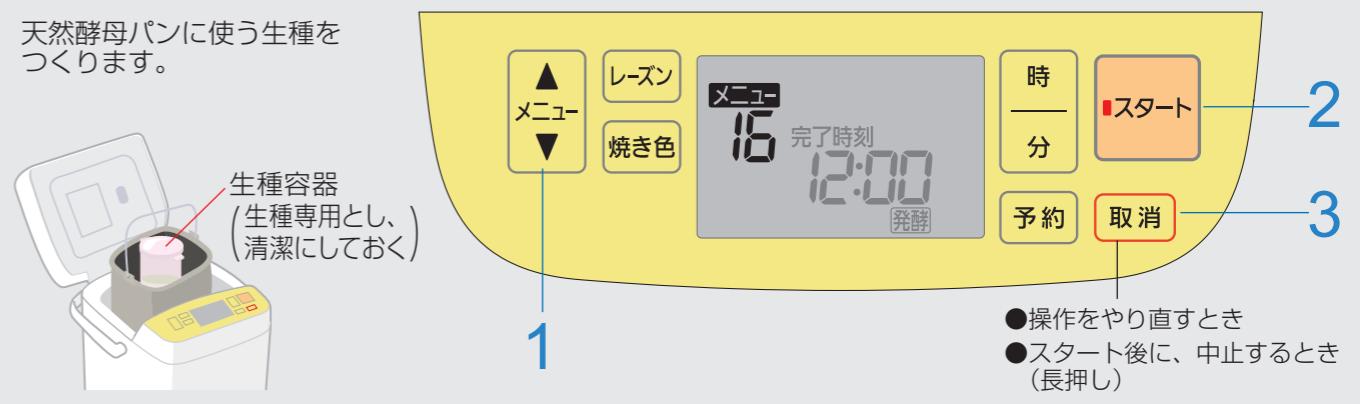
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す



なまだね 生種をつくる

所要時間：約24時間

天然酵母パンに使う生種をつくります。



準備 ①水をはかけて生種容器に水を入れ、
 ②「ホシノ天然酵母パン種」(元種)を入れて、充分かき混ぜる。
 ③生種容器のふたをする。
 ④パンケースに生種容器を入れる。(パン羽根は付けない)
 ⑤パンケースを本体にセットする。

材料 1週間以内に使い切る！

「生種」

- パンづくり(4~5回分)
 ホシノ天然酵母パン種 50 g(大5)
 水(約30℃) 100 g(mL)

●パンづくり(約3回分)

- ホシノ天然酵母パン種 30 g(大3)
 水(約30℃) 60 g(mL)

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくできないことがあります。

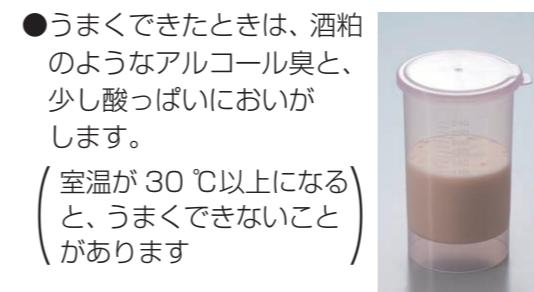
■生種はなま物です！

- ➡必ず冷蔵庫に入れ、
 1週間以内に使い切る。
 (冷凍や常温では発酵)
 (力がなくなります)
- ➡新しい生種と古い生種を混ぜない。



●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。

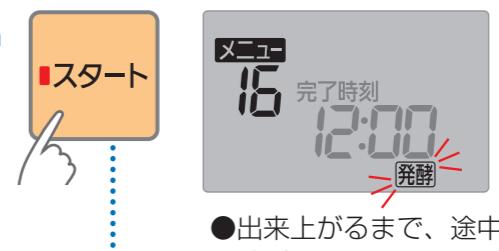
(室温が30℃以上になると、うまくできないことがあります)



1 メニュー「16」を表示させる



2 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.11

●出来上がるまで、途中で取り出さないでください。

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生種容器をすぐ取り出し、 冷蔵庫で保存する

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

メニューを間違えると、生種容器が溶けことがあります。

クイックブレッドをつくる

所要時間：約54分



準備

- ①パン羽根をセットしたパンケースに、卵と牛乳を混ぜ合わせたもの、プレーンヨーグルトの順に入れる。
- ②その他の材料をパンケースに入れる。
- ③パンケースを本体にセットする。

材料

「クイックブレッド」 1159kcal(1個分)	
卵1個と牛乳を 混ぜ合わせたもの	80 g
プレーンヨーグルト(無糖)	50 g
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
バター(1cm角に切る)*	35 g
砂糖	25.5 g(大3)
塩	2.5 g(小½)

*室温15℃以下のときは、5mm角に切る。

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
(最初からパンケースに入れる)
(具材は合計120gまで)

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順3で3分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」が
スタートします。

■手順5で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順5で3分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「焼き」が
スタートします。
(形を整えないため、焼き上がった
クイックブレッドの表面は汚くなります)

●クイックブレッドは、ドライイーストで
つくる食パンとは異なります。

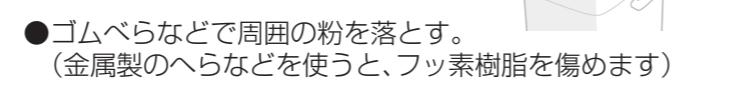
1 メニュー「17」を表示させる



2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、 ふたを開けて 粉落としをする

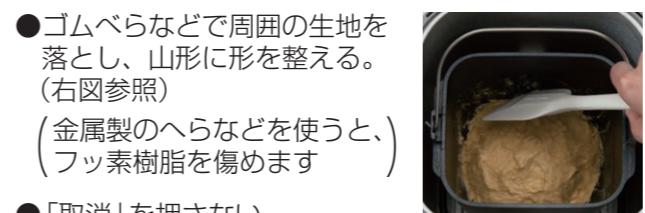


●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする



5 ピッピッと鳴ったら、 3分以内に ふたを開けて 生地の表面を整える



●「取消」を押さない

6 ふたを閉めて 再度、スタートする



7 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから クイックブレッドを取り出す

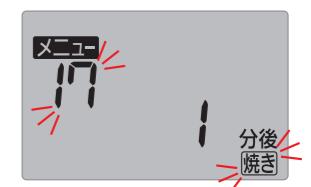
●パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。
●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(右記)
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

※ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、
使い終わったら必ず拭いてください。(P.56)

焼き足りないときは 「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

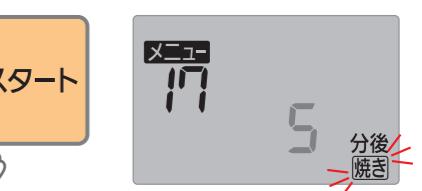
1 メニュー「17」を 表示させる



2 焼く時間を設定する



3 スタートする



■追い焼きを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
※手順7(左記)で「取消」を押していないときは

① 分 を押し、焼く時間を
設定する

② スタート を押し、スタートする

クイックブレッドをつくる

その他のメニュー

ソイスコーンをつくる

所要時間：約58分



準備

- ①パン羽根をセットする。
- ②材料を記載順にパンケースに入れる。
- ③パンケースを本体にセットする。

材料

「ソイスコーン」(きな粉)	
オリーブ油	898kcal(1個分)
卵(溶く)	4 g(小さじ1)
豆乳(成分無調整)	50 g(M寸1個)
プレーンヨーグルト(無糖)	80 g(約80 mL)
きな粉	70 g
全粒粉(パン用)	100 g
ベーキングパウダー	80 g
塩	5 g
	2.5 g(小1/2)

■きな粉の代わりに
大豆粉でつくることもできます。

「ソイスコーン」(大豆粉)	
オリーブ油	820kcal(1個分)
卵(溶く)	4 g(小さじ1)
豆乳(成分無調整)	50 g(M寸1個)
プレーンヨーグルト(無糖)	80 g(約80 mL)
大豆粉	30 g
全粒粉(パン用)	100 g
ベーキングパウダー	70 g
塩	5 g
	2.5 g(小1/2)

●大豆粉は無臭大豆粉をおすすめします。

1 メニュー「18」を表示させる

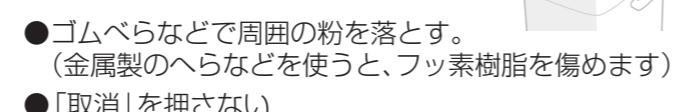


■焼き色を選ぶとき ➡ 烤色 (P.20)

2 スタートする



3 フタを開けて粉落としをする

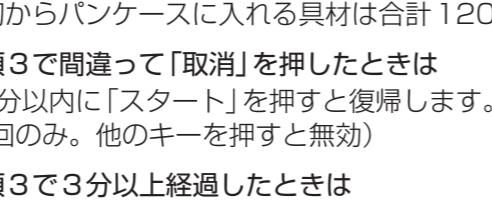


●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)

●「取消」を押さない



4 ふたを開けて再度、スタートする



●操作をやり直すとき

●スタート後に、中止するとき
(長押し)

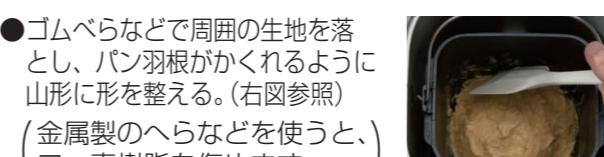
5 生地の表面を整える



4 ふたを開けて再度、スタートする



5 生地の表面を整える



●「取消」を押さない

6 ふたを開けて再度、スタートする



●48分～54分
の範囲で表示
されます。

7 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して ソイスコーンを取り出す

●パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。
●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(右記)
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。
※ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、
使い終わったら必ず拭いてください。(P.56)

8 手順5で間違って「取消」を押したときは

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
(1回のみ。他のキーを押すと無効)

9 手順5で3分以上経過したときは

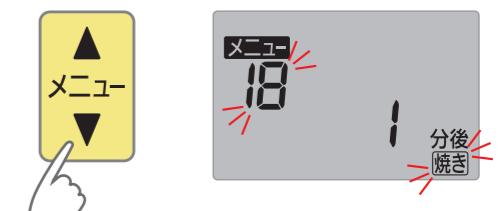
ブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。
(形を整えないため、焼き上がったソイスコーンの表面は汚く
なります)



焼き足りないときは 「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり
後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

1 メニュー「18」を 表示させる

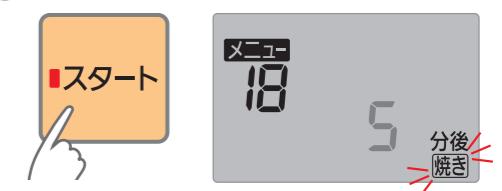


2 焼く時間を設定する



●1分～20分まで
設定できます。

3 スタートする



■追い焼きを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
※手順7(左記)で「取消」を押して
いないときは

① 分を押し、焼く時間を
設定する

② スタートを押し、スタートする

ソイスコーンをつくる

他のメニュー

クイックブレッド／ソイスコーン

レシピ集

●エネルギー目安表示 1個分



「ケーキ・サレ風 クイックブレッド」

メニュー「17」 焼き色「濃」 1171kcal

卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	60 g
薄力粉	150 g
ベーキングパウダー	5 g
バター(1cm角に切る)※	20 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	2.5 g(小½)
じゃがいも(皮を剥いてすりおろす)	90 g
ブラックペッパー(粗びき)	少々
ベーコン(5mmの角切り)	30 g
チーズ(5mmの角切り)	30 g
にんじん(5mm角に切り、かためにゆでる)	20 g
とうもろこし(粒)	20 g
枝豆(むき実)	20 g

※室温15℃以下のときは、5mm角に切る。

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

「トマトと枝豆 クイックブレッド」

メニュー「17」 1298kcal

卵1個とトマトジュースを混ぜ合わせたもの	100 g
オリーブ油	24 g(大さじ2)
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
砂糖	17 g(大2)
塩	2.5 g(小½)
ブラックペッパー(粗びき)	少々
お好みの乾燥ハーブ(バジル、オレガノなど)	小さじ½
ドライトマト(乾燥)(かために戻して4等分する)	10 g
枝豆(むき実)	50 g
チーズ(1cmの角切り)	50 g

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

「葉膳&ナッツ ソイスコーン」(きな粉)

メニュー「18」

1531kcal

卵(溶く)	50 g(M寸1個)
豆乳(成分無調整)	80 g(約80 mL)
プレーンヨーグルト(無糖)	70 g
きな粉	100 g
全粒粉(パン用)	70 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	2.5 g(小½)
松の実(生)	20 g
クコの実	20 g
かぼちゃの種(煎り)	20 g
くるみ(煎り)	30 g
スライスアーモンド(乾)	30 g

※各分量はお好みに合わせて変更できます。
(具材の合計は120gまで)

「ふすま ソイスコーン」(きな粉)

メニュー「18」 焼き色「淡」

884kcal

オリーブ油	4 g(小さじ1)
卵(溶く)	50 g(M寸1個)
豆乳(成分無調整)	60 g(約60 mL)
プレーンヨーグルト(無糖)	110 g
きな粉	100 g
全粒粉(パン用)	50 g
ふすま	20 g
ベーキングパウダー	5 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	2.5 g(小½)

「抹茶 ソイスコーン」(きな粉)

メニュー「18」 焼き色「淡」

1142kcal

卵(溶く)	50 g(M寸1個)
豆乳(成分無調整)	80 g(約80 mL)
プレーンヨーグルト(無糖)	100 g
きな粉	85 g
全粒粉(パン用)	70 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	2.5 g(小½)
抹茶	18 g(大さじ3)
甘納豆	100 g

「根菜 ソイスコーン」(きな粉)

メニュー「18」 焼き色「淡」

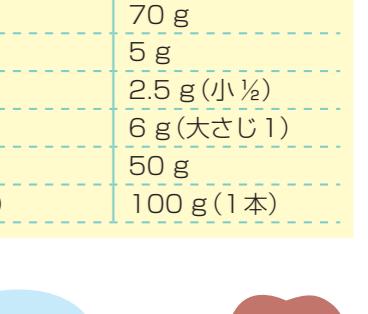
1146kcal

卵(溶く)	50 g(M寸1個)
豆乳(成分無調整)	80 g(約80 mL)
プレーンヨーグルト(無糖)	70 g
きな粉	100 g
全粒粉(パン用)	70 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	2.5 g(小½)
ごぼう	60 g
れんこん	60 g
にんじん	60 g
白ごま	5 g
A[しょうゆ(濃口)]	16 g(大さじ1)
砂糖	17 g(大2)
サラダ油(炒め用)	12 g(大さじ1)

※下準備が必要です。

- ①根菜を切る。
 - ・ごぼうをささがきにして水にさらす。
 - ・れんこんを薄切りにして水にさらす。
 - ・にんじんをささがきにする。
- ②熱したフライパンにサラダ油を引き、水けを切った①を入れ、炒める。
- ③火が通ったら、Aを加え、汁けを飛ばす。
- ④火を止めて、ごまをからめた後、粗熱を取る。

●下準備した根菜(※)は最後にパンケースに入れる(具材の合計は120gまで)



きな粉の代わりに
大豆粉を使うときは…

●ヨーグルトは
きな粉のレシピの分量から
40g減らす

●大豆粉は
無臭大豆粉をおすすめします。



ソイスコーンのちょっとひと工夫!

5mm程度の厚みにスライスして、
140℃のオーブンで20~30分程度焼くと、
ビスコッティ風に!!

●硬くなりすぎに、ご注意
オーブンに入れる前の乾燥具合で、
焼き時間を調整してください。

ケーキをつくる

所要時間：約1時間30分

●エネルギー目安表示 1回分



準備

- パンケースに、パン羽根をセットする。
- バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
- 合わせてふるったAを入れ、本体にセットする。

材料

「バターケーキ」	
2048kcal (1個分)	
無塩バター*	110 g
砂糖	100 g
牛乳	15 g (大さじ1)
卵(溶く)	100 g (M寸2個)
A [薄力粉]	180 g
[ベーキングパウダー]	7 g
※1 cm角に切り、常温に戻す。	

■お好みの材料や道具でアレンジできます！
(固形のものは、粉落としのときにまんべんなく入れる)



■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順3で15分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。
(粉落としを行わないため、焼き上がった
ケーキの表面は汚くなります)

●バターケーキに近い出来上がりになります。
(市販のスポンジケーキのようになります)
(せん)

1 メニュー「19」を表示させる



■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、 ふたを開けて 粉落としをする

- ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)
- 「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする



5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから ケーキを取り出す

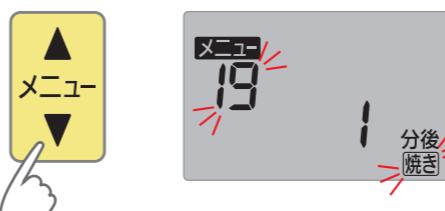
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(P.49)
- 勢いよく振って取り出すと、形崩れします。



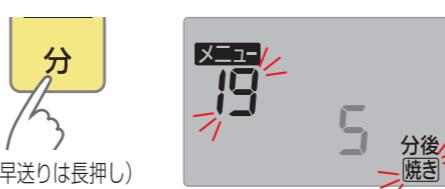
焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「19」を表示させる

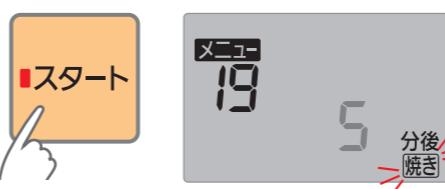


② 焼く時間を設定する



●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする

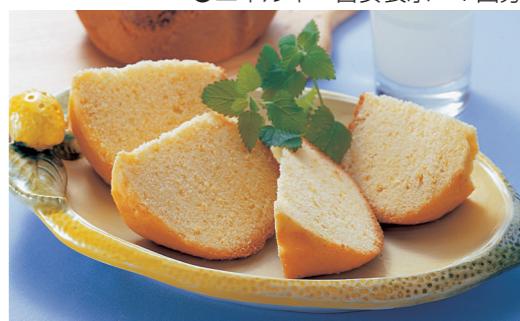


■追い焼きを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。

※手順5 (P.48) で「取消」を押していないときは

- ① 「分」を押し、焼く時間を設定する
- ② 「スタート」を押し、スタートする



「レモンケーキ」

無塩バター(1 cm角に切る)	110 g
砂糖	100 g
牛乳	15 g (大さじ1)
卵(溶く)	100 g (M寸2個)
ラム酒(またはブランデー)	大さじ1
A [薄力粉]	180 g
[ベーキングパウダー]	7 g
レモンの皮(すりおろしたもの)*	1 個分
※粉落としのときに入れる	

「チョコケーキ」

無塩バター(1 cm角に切る)	100 g
砂糖	100 g
卵(溶く)	100 g (M寸2個)
[ココア]	15 g (大さじ2 1/2)
A [薄力粉]	180 g
[ベーキングパウダー]	7 g
チョコチップ*	50 g
オレンジピール(5 mm～1 cm角に切る)*	40 g
※粉落としのときに入れる	

「かぼちゃケーキ」

無塩バター(1 cm角に切る)	100 g
砂糖	80 g
牛乳	30 g (大さじ2)
卵(溶く)	100 g (M寸2個)
かぼちゃ(2 cm角に切りやわらかにする)	100 g
[薄力粉]	180 g
[ベーキングパウダー]	7 g

「抹茶甘納豆ケーキ」

無塩バター(1 cm角に切る)	80 g
砂糖	100 g
卵(溶く)	150 g (M寸3個)
[抹茶]	3 g (小さじ1 1/2)
A [薄力粉]	180 g
[ベーキングパウダー]	7 g
甘納豆(5 mm位の大きさに刻む)*	50 g
※粉落としのときに入れる	

ケーキをつくる

その他のメニュー

生チョコをつくる

所要時間：約 17 分



準備

- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
- ②パンケースに板チョコレートを割り入れる。
- ③生クリーム、はちみつを入れ、本体にセットする。

材料 (約 縦13 cm × 横13 cm × 高さ 1 cm分)

「生チョコ(ミルク)」		1303kcal
ミルクチョコレート (市販の板チョコレート)	165～174 g (3枚)	
生クリーム(乳脂肪分35%)	70 g(約70 mL)	
はちみつ	10 g	

「生チョコ(ホワイト)」		1186kcal
ホワイトチョコレート (市販の板チョコレート)	160 g (約4枚)	
生クリーム(乳脂肪分35%)	60 g(約60 mL)	
はちみつ	10 g	

「生チョコ(ブラック)」		1416kcal
ブラックチョコレート (市販の板チョコレート)	165～174 g (3枚)	
生クリーム(乳脂肪分35%)	90 g(約90 mL)	
はちみつ	10 g	

※生クリームの乳脂肪分が41%以上のものを使うときは、生クリーム全量の内、10 g(約10 mL)を牛乳にしてください。

【例】ブラックのとき

生クリーム：80 g(約80 mL)、牛乳：10 g(約10 mL)

●必ず上記分量をお守りください。油脂が分離したり、やわらかくなりすぎたりします。

1 メニュー「20」を表示させる



2 スタートする



3 手でパン羽根を外す

- 溶け残りがあるときは、「追い混ぜ」をする。(P.51)
- 金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くことがあります。

4 ゴムべらで流し入れる

冷蔵庫で2時間以上
冷やし固める

5 適度な大きさに切り分ける

- 切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしてもよいでしょう。



混ぜ足りないときは「追い混ぜ」

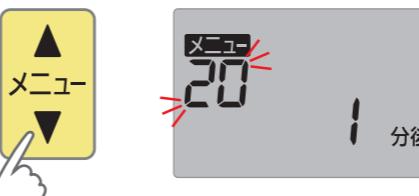
混ぜ上がり後、2回まで追い混ぜができます。

※「追い混ぜ」を受け付けるのは混ぜ上がり後、約5分です。

庫内温度が低くなると受け付けません。

※「追い混ぜ」前にゴムべらでパンケース内の周囲についたチョコレートを取ると、うまく混ざります。

① メニュー「20」を表示させる



② 混ぜる時間を設定する



●1分～5分まで設定できます。

③ スタートする



■追い混ぜを取り消すときは▶「取消」長押し

■下記の方法でも「追い混ぜ」ができます。

※手順3(P.50)で「取消」を押していないときは

① [分] を押し、混ぜる時間を設定する

② [スタート] を押し、スタートする

●エネルギー目安表示	1136kcal
ホワイトチョコレート(板)	160 g(4枚)
バター	20 g
はちみつ	10 g
いちご (細かくつぶす/ピューレ状)	40 g



「グラノーラ」(一口大 約20個分)	1279kcal
ブラックチョコレート(板)	116 g(2枚)
A 生クリーム(乳脂肪分35%)	40 g(約40 mL)
はちみつ	10 g
グラノーラ	100 g

①Aで生チョコをつくる。(P.50)
②①とグラノーラを混ぜ合わせる。
③クッキングシートの上に、スプーンでお好みの大きさに取り分け、固める。



「ムース・オ・ショコラ」(約グラス5個分)	1733kcal
ブラックチョコレート(板)	116 g(2枚)
A 生クリーム(乳脂肪分35%)	60 g(約60 mL)
はちみつ	10 g
生クリーム	180 g(約180 mL)
お好みのフルーツ(飾り用)	適量

①Aで生チョコをつくる。(P.50)
②生クリームを泡立てる。
③②にあたたかい状態の①を混ぜ合わせる。
④グラスなどに盛り付けて冷やし、お好みのフルーツを飾る。
●お好みで、刻んだチョコレートやナッツ(10～20 g)を混ぜてもよいでしょう。

生チョコをつくる

その他のメニュー

ジャムをつくる

所要時間：約1時間30分～2時間30分

●エネルギー目安表示 1回分



準備

- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
- ②砂糖、果物、レモン汁の順にパンケースに入れる。
- ③本体にセットする。

材料

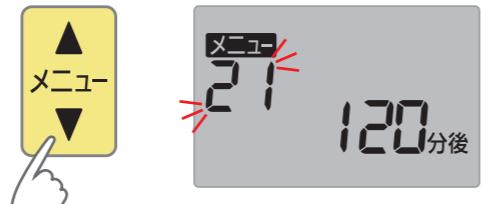
「いちごジャム」		683kcal (1回分)
いちご (洗ってへたを取る) (大きいものは½に切る)	正味400 g	
砂糖	140 g	
レモン汁	38 g (大さじ2½)	

●必ず上記分量をお守りください。
吹きこぼれや焦げ付きの原因になります。

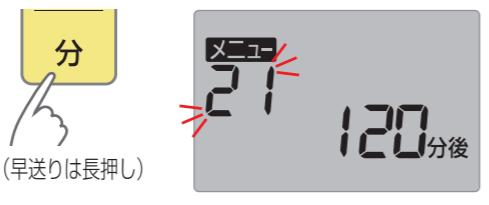
■煮詰めすぎに気をつけて！
ジャムは冷めるとかたさが増します。

■砂糖の量が控えめで、添加物も不使用なため、ゆるめのジャムになります。
長期保存には向きません！
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。
●保存期間：約1週間

1 メニュー「21」を表示させる



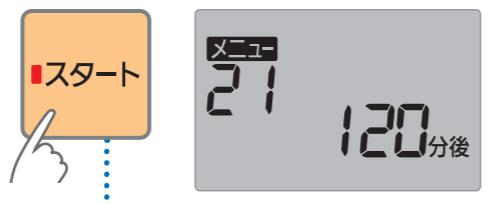
2 調理時間を設定する (いちごジャムは120分)



※果物の種類で
設定時間は
変わります。

●90分～150分まで10分単位で設定できます。

3 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.11

4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出し、冷ます (約10分)

※倒れないように、置き場所に注意する。
●加熱が足りない(水分が多く、とろみが少ない)ときは、
「追い加熱」をする。(P.53)

5 パンケースを傾けながら ゴムべらでゆっくりと器に流し入れる

●金属製などのへらなどを使うと、傷が付くおそれがあります。



加熱が足りないとときは「追い加熱」

加熱完了後、2回まで追い加熱ができます。
※「追い加熱」を受け付けるのは加熱完了後、約5分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「21」を表示させる

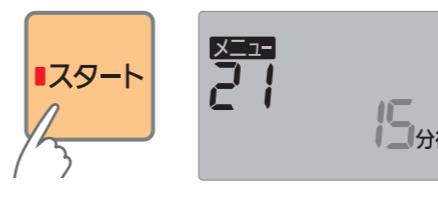


② 調理時間を設定する



●10分～30分まで1分単位で設定できます。

③ スタートする



■追い加熱を取り消すときは▶「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。

※手順4 (P.52) で「取消」を押していないときは

① 分 を押し、調理時間を設定する

② スタート を押し、スタートする



「ブルーベリージャム」	743kcal
ブルーベリー(冷凍)	400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

■調理設定時間…150分
(生のブルーベリーを使うときは110分)

「りんごジャム」	763kcal
りんご (皮をむいて8つに切り、 芯を取って1cm幅に切る)	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

■調理設定時間…100分

「桃ジャム」	707kcal
桃 (皮をむいて種を取り、 2cm角に切る)	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

「マーマレード」	697kcal
甘夏(夏みかん、オレンジなど) よく洗って皮と実に分ける。 (実は袋から出し、2～3つに ほぐす。皮は白い部分をそぎ落として細切りにする。)	400 g
砂糖	140 g

①鍋に皮と浸るくらいの水を入れて15分ほどゆでる。
②湯を捨て、再び水を入れてゆでる。
③3回繰り返し、水けを切る。
④パンケースに、皮、砂糖、実の順に入れる。
⑤セットする。

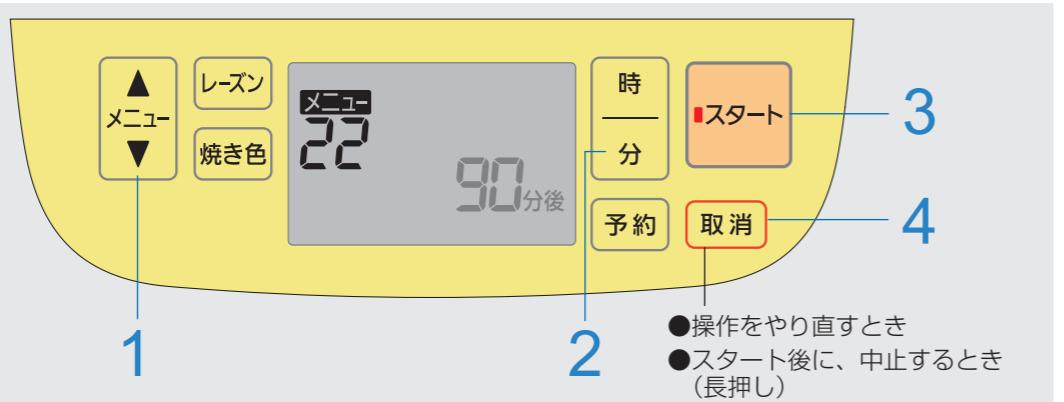
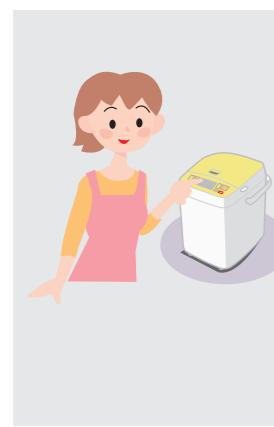
■調理設定時間…120分

ジャムをつくる

その他のメニュー

コンポートをつくる

所要時間：約1～2時間



準備

- ①パンケース(パン羽根なし)に、水、砂糖、レモン汁を入れ、ゴムべらでよく混ぜる。(砂糖は完全に溶かす)
- ②果物を重ならないように並べ入れる。
- ③パンケースの大きさに切って中心に1cm程の穴を開けたキッチンペーパーで落しふたをする。
- ④本体にセットする。

材料

「りんごのコンポート」	
りんご*	341kcal(1回分)
(4等分し、皮をむいて 芯を取る)	約200g (中1個)
水	250g(mL)
砂糖	60g
レモン汁	10g(小さじ2)
※煮崩れしやすい品種があります。 果実がしっかりした「ふじ」などがおすすめです。	

- 必ず上記分量をお守りください。
しみこみの加熱ムラや焦げ付きの原因になります。

●果物の並べ方(準備②)



●キッチンペーパーで落しふた(準備③)



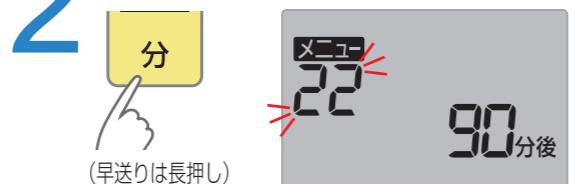
●食べ頃は

出来上がってから半日ほど置いてから。
(果物にシロップがしみこむため)

1 メニュー「22」を表示させる



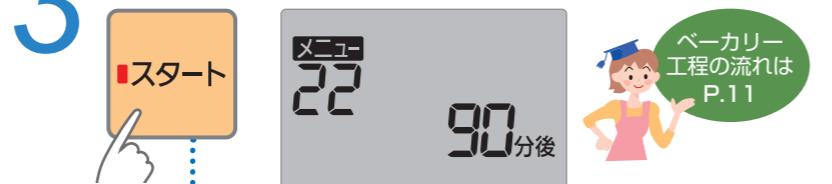
2 調理時間を設定する(りんごのコンポートは90分)



※果物の種類で
設定時間は
変わります。

●60分～120分まで10分単位で設定できます。

3 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.11

4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出し、冷ます(約10分)

- ※倒れないように、置き場所に注意する。
- 加熱が足りない(色が白っぽく、竹串をさしたときに
かたい)ときは、「追い加熱」をする。(P.55)

5 器にゆっくりと移し入れ、 煮汁につけたまま冷ます

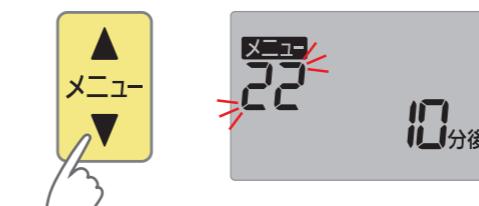
- 金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くおそれがあります。
- 容器に取り出したあと、果物を上下反転させ、シロップに
つけたままゆっくりと冷ましてください。
冷めていく間にシロップが果物にしみこんでいきます。



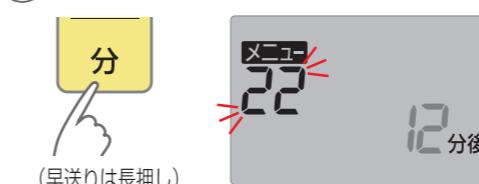
加熱が足りないとときは「追い加熱」

加熱完了後、2回まで追い加熱ができます。
※「追い加熱」を受け付けるのは加熱完了後、約5分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「22」を表示させる

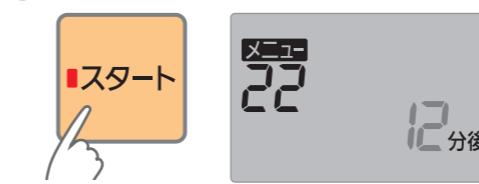


② 調理時間を設定する



●10分～30分まで1分単位で設定できます。

③ スタートする



●追い加熱を取り消すときは▶「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。

※手順4(P.54)で「取消」を押していないときは

- ① **分**を押し、調理時間を設定する
- ② **スタート**を押し、スタートする



「トマトのコンポート」

290kcal

トマト (皮を湯むきし、芯を取り除く)	小3個 (1個約100g)
水	300g(mL)
砂糖	60g
しょうが(薄切り)	10g

■調理設定時間…60分

「いちじくのコンポート」

500kcal

いちじく(皮をむく)	3個 (1個約50g)
水	200g(mL)
白ワイン	150g(約150mL)
砂糖	80g
レモン汁	10g(小さじ2)

■調理設定時間…60分

「洋梨のコンポート」

330kcal

洋梨 (皮をむいて4つ切りし、芯を取り除く)	約180g (中1個)
水	250g(mL)
砂糖	60g
レモン汁	10g(小さじ2)

■調理設定時間…60分

「ブルーンのコンポート」

834kcal

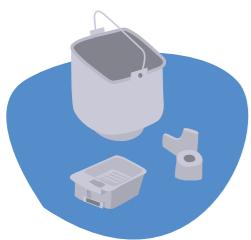
ブルーン(乾燥)	250g
水	100g(mL)
赤ワイン	125g(約125mL)
砂糖	40g
レモン汁	10g(小さじ2)
シナモン	適量

■調理設定時間…60分

コンポートをつくる

その他のメニュー

お手入れする



フッ素樹脂を
傷めないために…

- 早めに洗って乾かす!
(汚れた状態や水につけた状態で放置しない)
- やわらかいスポンジで洗う!
(磨き粉や金属製たわし、スポンジの
ナイロン面、ナイロン製ネットに
入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で
洗わない)

パンケース・羽根

残った生地を取り除き、
水洗いする



- ①パンケースに湯を入れ、しばらく置く。
- 外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。

- ②パンケースと羽根を水洗いする。
- 取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っているとパンケースのフッ素を傷めます。

- ③羽根や取り付け軸についた生地などを竹串で取る。



- 取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなったりします。
- 汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を使う。

ふた

固く絞った
ぬれふきんで拭く



- 開閉弁に付いているドライイーストをぬれふきんで拭いたあと、ドライイーストを落とす穴が塞がっていることを確認する。



生種容器

台所用洗剤(中性)で
しっかり洗い、乾燥させる

- 生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。
- もし、腐敗してしまったときは
 - ①薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
 - ②よくすすぐ。

- 取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなったりします。
- 汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を使う。



上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】



- 75度に開き、右側を上に引く。

イースト容器

固く絞った
ぬれふきんで拭き取り、
自然乾燥させる



イースト容器は
から拭きしない!

静電気でドライイーストが
落ちなくなります



本体

固く絞った
ぬれふきんで
拭く

- 庫内に飛び散った粉やドライイースト、具材などは、取り除く。



レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤(中性)で
洗う



●上に引く。



- 押して、開閉板を開く。
- 油分は残さない。



よくあるご質問

材料について

国内産の小麦粉でつくれる?

小麦粉には、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(12~15%)が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンの膨らみ方に差ができます。

➡日清製粉グループ「カメリヤ」をおすすめします。

●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10 g (mL) 減らしてください。



専用小麦粉でつくれる?

食パン

つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができたりすることがありますので、水量を5~10%減らしてください。

フランスパン

つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄えや膨らみに差がでます。

バターやショートニングの代わりに他の材料が使える?

使えます。

バター、マーガリン、ショートニングなどの固形の油脂は、同じ分量で置きかえて使えます。

●油脂の種類により、焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。
また、出来栄えが悪くなることがあります。

スキムミルクの代わりに他の材料が使える?

使えます。

スキムミルク6 g(大1)は、牛乳70 g(約70 mL)相当です。

●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。



市販の料理の本の分量でつくれる?

本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。

半斤のパンもつくれる?

材料を半分にしても「ねり」や「ねかし(ガス抜き)」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。

自家製の天然酵母は使える?

発酵力が不安定になりがちで、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」をおすすめします。



天然酵母パン種や生種の保存方法は?

天然酵母パン種(P.13)

高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。

●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

生種(P.41)

生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。

●1週間以内に使い切ってください。



ドライイーストの保存方法は?

冷蔵庫で保存してください。(開封後は必ず密封し、早めに使い切る)
●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

●冷凍庫では保存しないでください。

(ドライイーストが結露し、イースト容器から落ちないことがあるため)



パンミックスは、天然酵母のメニューで使える?

食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。

➡添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、生種25 g(大2)、水(170 g(mL))を入れる。

米粉パンは、一般の米粉(上新粉)でつくれる?

指定の粉を使わなくてもいい?

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。

米粉パン(小麦入り/小麦なし)メニューは、必ず指定の粉をお使いください。

一般的米粉(上新粉)は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンをつくることはできます。(メニュー「2」(食パン)で焼いてください)

指定以外のパン用米粉で米粉パン(小麦入り)はつくれる?

米粉は、同じ配合でも粉によって生地のかたさが異なるため、うまく練ることができず、つくることはできません。

ごはんパン/ごはんフランスパンに使えるごはんは?

冷めたごはん(白米)の温度の目安は30 °C以下です。

冷蔵庫に保存したごはんでも使えますが、固まってほぐれにくいときは、あらかじめ分量の水でほぐしてから入れると混ざりやすくなります。(P.64)
冷凍したごはんは、解凍後、常温になってからご使用ください。

保温したごはんは、12時間以内のものを冷ましてからご使用ください。

メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える?

お使いいただけます。

事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようご注意ください。

よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

パン生地メニューで、ドライイーストが混ざっていないのですが？

生地に練りこまれていれば、分割・成形・二次発酵中に作用するため問題ありません。

パン生地メニューで、パン生地がやわらかいのですが？

水の量を5～10 g (mL) 減らしてみてください。打ち粉をすると扱いやすくなります。

パン生地、ピザ生地メニューで、あまり発酵していないのですが？

配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。パン生地、ピザ生地メニュー終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。(目安：20～30分)

パンをうまく切るコツは？

焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。

●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。

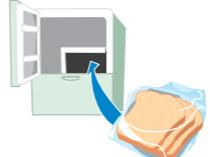


食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。

●おいしさを保つ冷凍期間は約1か月です。



バターロール

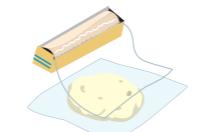
成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。焼くときは、30～35 ℃で解凍してからドリール(溶き卵)を塗って焼きます。

●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分長めにします。



ピザ

伸ばした生地をラップで包んで冷凍。焼くときは、凍ったまま具材を載せて焼きます。



天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄えが少し違うように思うのですが？

天然酵母は次のような特徴があります。

- 高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
- 特有の風味。皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
- 生地のキメはやや粗め。
- 食感はもっちりとして歯ごたえがある。

焼き上げの時においも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

食パンは角形に焼き上げられる？

ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる(「釜のび」)山形パンです。



焼き上がり後・出来上がり後について

パンがうまく取り出せないのですが？

パンケースを取り出して2分程度冷ましても取り出しづらいときは、もう一度パンケースを本体に戻し、5～10分置いてから再度取り出してください。
 ●時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。
 ●ナイフ、フォーク、はしなどを使って取り出さないでください。
 (フッ素樹脂を傷めます)

失敗した生地は再利用できる？

例) 生地のままで焼けていないとき
 …など

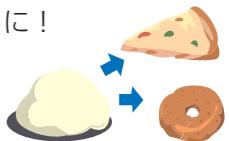
ドーナツやピザなどに利用できます。
 以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

ドライイーストを使うメニュー

- ドライイーストがイースト容器に残っているとき
 ➡ メニュー「13」(ピザ生地)に合わせて再スタートさせて生地をつくり、ドーナツ(P.36)やピザ(P.37)に！
- ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
 ➡ 生地を取り出して、ドーナツ(P.36)やピザ(P.37)に！

天然酵母を使うメニュー

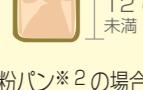
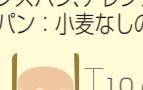
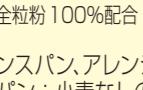
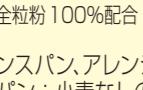
- ➡ 生地を取り出してドーナツ(P.36)に！

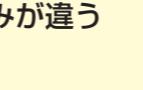
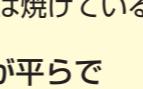
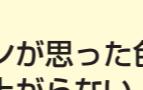
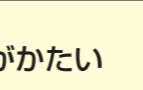


うまくできない！

パンづくりはデリケート。
日によって出来栄えが
違いますか…



こんなときは	ここを確認してください
膨らみが足りない 	<ul style="list-style-type: none"> ●温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。 ●レーズンなどの具材を入れすぎていませんか？ ●室温が高すぎませんか？(室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります) ▶粉などを冷蔵庫で冷やしてください。
パン（膨らみ） 膨らみが足りない  大きさの目安 (食パン、パン・ド・ミ、 (ソフト食パンの場合)  小麦粉 15 cm 未満	<p>●はかりで重さをはかりましたか？</p> <p>●たんぱく質12~15%以外の小麦粉を使っていますか？(P.58)</p> <p>●強力粉を使いましたか？</p> <p>●古い小麦粉を使っていますか？</p> <p>＜フランスパンは…＞</p> <p>●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていますか？</p>
水  早焼き食パン、 (全粒粉パン※1、 天然酵母食パンの場合)  ※1 全粒粉50%配合 (ごはんフランスパンの場合)  ※2 全粒粉100%配合 (フランスパン、アレンジパン、 米粉パン：小麦なしの場合) 	<p>●少なすぎませんか？</p> <p>＜早焼き食パン・ごはんフランスパン・フランスパン・ 全粒粉パン・アレンジパンは…＞</p> <p>●常に、約5℃の冷水を使っていますか？</p> <p>＜室温25℃以上のときは…＞</p> <p>●約5℃の冷水を使っていますか？</p>
砂糖 	<p>●少なすぎませんか？</p>
ドライイースト  大きさの目安 20 cm 以上	<p>＜天然酵母パン以外は…＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入っていますか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？(P.9) ●賞味期限切れのものを使っていますか？
天然酵母 	<p>＜天然酵母パンは…＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？ ●生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ●パンケースに入っていますか？ ●少なすぎませんか？
膨らみすぎている 	<p>●多すぎませんか？</p> <p>●パン専用小麦粉を使っていますか？(P.58)</p>
水 	<p>●多すぎませんか？</p>
ドライイースト 生種 	<p>●多すぎませんか？</p> <p>▶指定どおりの量で膨らみすぎると、ドライイースト・ 生種か、砂糖を$\frac{1}{4}$~$\frac{1}{2}$量減らしてみてください。</p> <p>●標高が1000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。</p>

こんなときは	ここを確認してください
全く膨らまない (全体が白く、だんご状) 	<p>●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか？</p> <p>●保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを 使っていませんか？</p> <p>●まちがってベーキングパウダーを使っていますか？</p>
パン（膨らみ） 全く膨らまない (全体が白く、だんご状)  日によって形や 膨らみが違う  底がべたつく、 側面が 大きく へこむ  上部が凹んでいる (外皮は焼けている)  天面が平らで 四角い 陥没する  底に大きな 穴があく、 つぶれる  周囲に粉が 残っている  パン（その他） 食パンが思った色に 焼き上がらない 上部が部分的に焦げる  外皮がかたい 	<p>●パン羽根を付け忘れていませんか？</p> <p>●途中で停電しましたか？</p> <p>●手づくりパンは、以下の条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！</p> <ul style="list-style-type: none"> ●室温・夏場など室温が高いとき ●運転中に室温が変化したとき(エアコンを途中で切ったときなど) ●材料の種類・質・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ●保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったりしたとき <p>●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？</p> <p>●室温が高いときは、水を10g(mL)減らすと効果があります。</p> <p>●小麦粉が少なすぎませんか？</p> <p>●水が多すぎませんか？</p> <p>＜全粒粉パンは…＞</p> <p>●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。</p> <p>＜米粉パン（小麦なし）は…＞</p> <p>●天面が白く、平らに焼き上りますが正常です。</p> <p>●乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか？</p> <p>●油の種類をまちがえませんでしたか？</p> <p>●油脂類（配合表記載のもの）を入れましたか？</p> <p>●パン羽根の形状あとは残ります。</p> <p>●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？(羽根が回り、パンをつぶすことがあります) 回さない</p> <p>●小麦粉が多すぎませんか？</p> <p>●水が少なすぎませんか？</p> <p>●焼き色を変える(P.20)か、砂糖の量で調節してください。 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。</p> <p>●パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイーストや水の量を減らしてください。</p> <p>●釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになります。</p> <p>●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、少しやわらかくなります。</p>

うまくできない！

必要なとき

うまくできない！

パン(その他)	こんなときは	ここを確認してください	パン(その他)	こんなときは	ここを確認してください
	アレンジパン	米粉パン		クイックブレッド／ソイスコーン	ケーキ
成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。 発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。		あんパン	中に空洞ができる	●パン生地は膨らみますが、あんはパン生地と同じように膨らみません。 空洞は、あんから出る水蒸気圧によりパン生地が持ち上げられてできます。 空洞ができることに問題はありません。
クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 ※特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。		米粉パン(小麦なし)をつくると粉残りが多い	米粉パン(小麦入り)の出来栄えが悪い	●米粉を水よりも先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約10分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落してください。
ごはんパン／ごはんフランスパン	粒残りが気になる	●別容器にごはんと水を入れ、ごはんをしっかりとほぐしてからパンケースに入れてください。	米粉パン(小麦入り)の出来栄えが悪い	膨らみが足りない	●室温が高すぎませんか？ (室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります。) ●室温25℃以上のときに予約をしましたか？ ※予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄えが悪くなります。
アレンジパン	クッキー生地が割れる	●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。 (軽く押さえて密着させると形よく仕上がりります。) ●格子模様を深く入れていませんか？	メロンパン	バターむらができる(色むら、空洞など)	●バターは1cm角に切りましたか？ ●室温が15℃以下のときに、バターは5mm角に切りましたか？
	クッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。		周囲に粉が残っている	●粉落としましたか？ ●成形をしましたか？
	クッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか？		膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
	クッキー生地が天面に載っていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。 クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。		上部にバターが残っている	●バターは1cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	クッキー生地がパンケースからみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。		周囲に粉がくっついている	●粉落としましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
				思ったようなケーキにならない	●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。 薄力粉の量を160gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。

うまくできない！

必要なとき

うまくできない！

生チョコ

ジャム

コンポート

こんなときは

分離してしまう

やわらかすぎる

パンケース内周囲に
チョコレートが
くっつく

固まらない
(とろみがない)

煮崩れた

シロップのしみこみ
が悪い部分がある

ここを確認してください

- 乳脂肪分の高い(41%以上)生クリームとカカオ分の多いチョコレートを組み合わせると、分離することがあります。
牛乳を10g(約10mL)追加すると分離しにくくなります。

- ミルク成分の多いチョコレートはやわらかくなります。
生クリームの量を10~20g(約10~約20mL)減らしてください。

- 5分以内にパンケースのチョコレートをゴムべらで落とし、追い混ぜを2~3分してください。

- 砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。
- 未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないと固まりにくい場合があります。
- 果物を入れすぎていませんか？
- 砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？
(ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要)

- 果物が熟しすぎていませんでしたか？
- 果物の種類によっては、煮崩れしやすい品種があります。

- キッチンペーパーで落しぶたをしましたか？
- シロップから取り出したあと、しみこみの悪い部分を下にして、シロップにつかるようにして冷ましてください。
- 半日~1日置いたくらいが食べ頃です。

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れて
スタートした！

生種以外の材料は、次の時間内に入れることがあります。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	<ul style="list-style-type: none"> ●ドライイーストを使うメニュー ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 <ul style="list-style-type: none"> ・ピザ生地 1分以内 ・米粉パン(小麦なし) 5分以内 ・パン生地 10分以内 ・米粉パン(小麦入り) 35分以内 ・他のメニュー 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。
ドライイースト	<ul style="list-style-type: none"> ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。

メニュー・レーズン選択、
焼き色をまちがえて
スタートした！

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」を長めに押して中止し、正しいメニュー※・レーズン選択・焼き色でスタートさせてください。
※「米粉パン:小麦入り」には変更しないでください。(最初の工程が違うため)

違う羽根を取り付けて
スタートした！

「取消」を長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。(そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。)

電源プラグを抜いた！

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
※「スタート」は押さないでください。

途中でまちがって「取消」
を押した！

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
※1回のみ有効。他のキーは押さないでください。

■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。(P.36, 37, 61)

うまくできない！ / 「まちがえた！」と思ったら…

必要なとき

故障かな？

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない（練らない）	●米粉パン（小麦入り）の工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、メニューと室温により異なります。 ●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電していたりするためです。 ●ドライイーストが結露したり、湿っていますか？	よく絞ったふきんで拭き、自然乾燥させる。 新しいドライイーストを使う。
レーズン・ナツツ容器から具材が落ちない	●材料が山盛りになっていますか？	平らに入れる。
途中で運転が止まった (現在の時刻を表示)	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地は利用できます。（P.61）
予約したい時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ メニューによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。 【予約可能時間例】 メニュー：パン・ド・ミ 現在時刻：午後8時30分 (液晶時刻表示「20:30」) 予約可能時刻：午前1時30分～9時30分 (「1:30」～「9:30」) ※上記以外はセットできません。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●パン・ド・ミ 5時間～13時間後 ●食パン 4時間10分～13時間後 ●ソフト食パン 4時間30分～13時間後 ●ごはんパン 4時間10分～13時間後 ●ごはんフランスパン 4時間50分～13時間後 ●フランスパン 5時間10分～13時間後 ●全粒粉パン 5時間10分～13時間後 ●米粉パン（小麦入り） 2時間40分～13時間後 ●米粉パン（小麦なし） 2時間～13時間後 ●天然酵母食パン 7時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使うメニューのパン・ド・ミ、食パン、ごはんパン、ごはんフランスパン、フランスパン、全粒粉パン、米粉パン（小麦なし）では、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。（P.10）	
使用中や予約中、音がする	以下のようないい音がしても、異常ではありません。 ●生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたりするとき ・「ギィギィ」「パタパタ」……生地を練るときの音 ・「グワングワン」…………モーターが回る音 ●ドライイーストやレーズン・ナツツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」……開閉弁、開閉板の開く音	
途中で回転が止まる (羽根が回らない)	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりしてモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 (でき上がっても、粉の状態で残り、焼けていない) ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

こんなときは	原因	直し方
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。（先端で3cmほど動きます）	
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命（約2年）です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。 ただし、電池ホルダーは取り付けておく。 (異物などが入るおそれ) ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。（P.7）
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。（P.16）
パンケースの底から生地が漏れる	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっています。 ●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。 (回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される) 異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、パンケースを交換する。 (お買い上げの販売店へ)
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。 黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどで拭き取ってください。 ●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります、ご使用に伴い出なくなります。異常ではありません。	

こんな表示が出たら…

停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 (パンの出来栄えは悪くなることがある) ●調理中に電源プラグを抜き差しても、調理後に表示します。
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温（40℃以上）になっています。 ふたを開けて、庫内を充分冷ます。 (出来上がり直後で、1時間程度)
H01～H05 を表示	●故障です。 ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

保証とアフターサービス

よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 () -

お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「うまくできない！」(P.62~66)、「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.68~69)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名 ホームベーカリー

●品番 SD-BH1000

●故障の状況 できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。 保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時~20時

電話 フリー ダイヤル 0120-878-365
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリー ダイヤル 0120-878-554
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
・上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知させていただけます。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかげください。

・地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道 地区	札幌 ☎ (011)894-1255 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 旭川 ☎ (0166)22-3015 旭川市2条通16丁目1166 帯広 ☎ (0155)33-8478 帯広市西20条北2丁目23-3 函館 ☎ (0138)48-6630 函館市西桔梗町589-241	滋賀 ☎ (077)582-5021 栗東市小柿9丁目4-10 京都 ☎ (075)646-2123 京都市南区上鳥羽中河原3番地 大阪 ☎ (06)7730-8888 門真市松生町1-15 奈良 ☎ (0743)59-2770 大和郡山市筒井町800番地 和歌山 ☎ (073)475-2984 和歌山市栗栖373-4 兵庫 ☎ (078)796-3140 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 鳥取 ☎ (0857)26-9695 鳥取市安長295-1 松江 ☎ (0852)23-1128 松江市平成町182番地14 出雲 ☎ (0853)21-3133 出雲市渡橋町416 浜田 ☎ (0855)22-6629 浜田市下府町327-93 岡山 ☎ (086)242-6236 岡山市北区野田3丁目20-14 広島 ☎ (082)295-5011 広島市西区南観音1丁目13-5 山口 ☎ (083)973-2720 山口市小郡下郷220-1 香川 ☎ (087)874-3110 高松市国分寺町国分359番地3 徳島 ☎ (088)624-0253 徳島市沖浜2丁目36 高知 ☎ (088)834-3142 高知市仲田町2-16 愛媛 ☎ (089)905-5744 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 福岡 ☎ (092)593-8002 春日市春日公園3丁目48 佐賀 ☎ (0952)26-9151 佐賀市鍋島町大字八戸上深町3044 長崎 ☎ (095)830-1658 長崎市東町1919-1 大分 ☎ (097)556-3815 大分市萩原4丁目8-35 宮崎 ☎ (0985)63-1213 宮崎市本郷北字草葉2099-2 熊本 ☎ (096)367-6067 熊本市東区健軍本町12-3 鹿児島 ☎ (099)246-7050 鹿児島市上谷口町3128-3 沖縄 ☎ (098)877-1207 浦添市城間4丁目23-11
-----------	---	--

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html>

仕様

電源	交流 100 V 50~60 Hz 共用	温度過昇防止装置	温度ヒューズ
定格消費電力	370 W	大きさ(約)	幅24.1×奥行30.4×高さ32.7(cm)
質量(電池含む)(約)	6.0 kg	コードの長さ	1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約 0.3 W です。

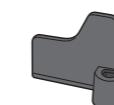
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

メニュー	容量	予約
パン・ド・ミ	小麦粉 250 g	13時間後まで
食パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
ソフト食パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
早焼き食パン	小麦粉 280 g	—
ごはんパン	小麦粉 210 g	13時間後まで
ごはんフランスパン	小麦粉 210 g	13時間後まで
フランスパン	小麦粉 250 g	13時間後まで
全粒粉パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
アレンジパン	小麦粉 150 g	—
米粉パン(小麦入り)	米粉 250~300 g	13時間後まで
米粉パン(小麦なし)	米粉 300 g	13時間後まで
パン生地	小麦粉 280 g	—
ピザ生地	小麦粉 280 g	—

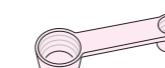
メニュー	容量	予約
食パン	小麦粉 300 g	10時間後まで
パン生地	小麦粉 300 g	—
生種おこし	ホシノ天然酵母パン種 50 g(元種)	—
クイックブレッド	小麦粉 180 g	—
ソイスクーン	きな粉 100 g	—
ケーキ	小麦粉 180 g	—
生チョコ	チョコレート 160~174 g	—
ジャム	果物 400 g	—
コンポート	果物 300 g	—

別売品／消耗品

[2014年9月現在]



パン羽根
●品番：ADD96-168
●希望小売価格：900円(税抜き)



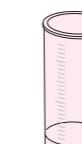
スプーン
●品番：ADD25-143-PO
●希望小売価格：200円(税抜き)



パンケース(完成)
●品番：ADA12-168
●希望小売価格：4,800円(税抜き)



リチウム電池(市販品)
●品番：CR2354
●希望小売価格：300円(税抜き)



生種容器(ふたなし)
●品番：ADD45-173-PO
●希望小売価格：300円(税抜き)



生種容器ふた
●品番：ADD26-173-PO
●希望小売価格：200円(税抜き)

別売品、消耗品は販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニックストア」でお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナソニックストア」のサイトをご覧ください。

<http://jp.store.panasonic.com/>
パナソニックグループのショッピングサイト

Panasonic Store

●メニュー番号表

メニュー番号	メニュー	メニュー番号	メニュー
1	パン・ド・ミ	12	パン生地
2	食パン	13	ピザ生地
3	ソフト食パン	14	(天然酵母)食パン
4	早焼き食パン	15	(天然酵母)パン生地
5	ごはんパン	16	生種おこし
6	ごはんフランスパン	17	クイックブレッド
7	フランスパン	18	ソイスコーン
8	全粒粉パン	19	ケーキ
9	アレンジパン	20	生チョコ
10	米粉パン(小麦入り)	21	ジャム
11	米粉パン(小麦なし)	22	コンポート

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

お宅の家電情報をまとめて登録管理! エンジョイポイントをためてプレゼントに応募!

PC <http://club.panasonic.jp/>

携帯 <http://mobile.club.panasonic.jp/>



※ご愛用者登録には、CLUB Panasonic 会員への登録が必要です。
※登録時は、商品の品番を事前にご確認ください。
※このサービスは WEB 限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト

<http://www.panasonic.com/jp/support/>

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時~20時

電話 フリー ダイヤル 0120-878-365

パナは 365日

携帯PHS OK

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「460#」を押してください。

(番号を押しても案内が続く場合は、「*」ボタンを押してから操作してください。)

■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187 ■FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787

Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/nationalholidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

<http://club.panasonic.jp/repair/>

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリー ダイヤル 0120-878-554

パナは イイヨ

携帯PHS OK

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

- ・上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を!



こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかつたりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社 ビューティ・リビング事業部

〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号

© Panasonic Corporation 2014

DZ50-186
MX0614Y0