

Panasonic®

取扱説明書

ホームベーカリー(家庭用)

品番 **SD-BH1001**
(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。
ごぞいます。

- 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)



皮がパリッと薄くドライイースト半分で小麦本来の味パン・ド・ミ (P.16)



飽きのこない味食パン (P.21)



皮がやわらか、きめ細かいソフト食パン (P.22)



きめが細かく、スライスしやすいサンドイッチ用食パン (P.23)



お急ぎのときに約半分の時間でできる食パン 早焼き食パン (P.24)



冷ごはんを使ったしっとりとしたごはんパン (P.25)



油脂ゼロで、皮がフランスパンのようなごはんフランスパン (P.26)



皮が香ばしくパリッとした仕上がりフランスパン (P.26)



香ばしく、素朴な味わいのヘルシーな全粒粉パン (P.27)



メロンパン・あんパンができるアレンジパン (P.28)



お米の味と香りが楽しめる米粉パン (P.30, 31)

もちり食感 天然酵母 食パン



天然酵母を使った風味のある天然酵母食パン (P.46)



もっといろんなレシピを見たい!
パナソニックHP「ベーカリー倶楽部」でレシピをご紹介します。
<http://panasonic.jp/bakeryclub/>
国産小麦を使ったレシピ P.40

いろいろな パン パン生地、 ピザ生地から



バターロール (P.43)



クロワッサン (P.44)



ベーグル (P.45)



ピザ (P.45)

その他



ベーキングパウダーを使ったおやつにもなるお手軽なクイックブレッド (P.50)



きな粉・大豆粉を使ったヘルシーなソイスコーン (P.52)



ケーキ (P.56)



生チョコ (P.58)



ジャム (P.60)



コンポート (P.62)

もくじ

	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
サンドイッチ用食パンを焼く	23
早焼き食パンを焼く	24
ごはんパンを焼く	25
ごはんフランスパン/フランスパンを焼く	26
全粒粉パンを焼く	27
アレンジパンを焼く	28
小麦入り米粉パンを焼く	30
小麦なし米粉パンを焼く	31
食パン レシピ集	32
国産小麦を使ったレシピ集	40

	ページ
使い方	
生地	
パン生地/ピザ生地をつくる	42
いろいろなパン	43
天然酵母で	
天然酵母食パンを焼いてみよう	46
天然酵母パン生地をつくる	48
生種をつくる	49
その他のメニュー	
クイックブレッドをつくる	50
ソイスコーンをつくる	52
クイックブレッド/ソイスコーン レシピ集	54
ケーキをつくる	56
生チョコをつくる	58
ジャムをつくる	60
コンポートをつくる	62
必要なとき	
お手入れする	64
よくあるご質問	66
うまくできない!	70
「まちがえた!」と思ったら...	75
故障かな?	76
こんな表示が出たら...	77
保証とアフターサービス	78
仕様	79
別売部品/消耗部品	79

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。

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。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

禁止 してはいけない内容です。

実行 実行しなければならない内容です。

警告

火災や、やけど、感電などを防ぐために…

蒸気口には手を触れない

- 特にお子様には、充分ご注意ください。(やけどの原因)



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、定期的に取り除く。(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。

リチウム電池の取り扱いに気を付ける (発熱や発火、破裂を防ぐために)

- 充電・ショート・加熱・火中投下しない。
- 他の金属や電池と交ぜない。
- お子様の手の届かない所に置く。
▶万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。
- テープなどを巻き付けて絶縁してから廃棄・保存する。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

- (発煙・発火、感電、やけどのおそれあり)
- 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、通電したりしなかったりする。
- 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ある。
- ▶すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

発火や、やけど、けがなどを防ぐために…



事故を避けるために、次のことを守る

- お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
- 乳幼児の手の届く所で使わない。(やけど・感電・けがの原因)



- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。(感電・ショートによる発火の原因)



- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない。(火災・感電・けがの原因)
▶修理は販売店へご相談を。



注意

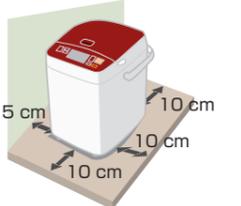
使用中や使用直後は、やけどに注意!



- 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

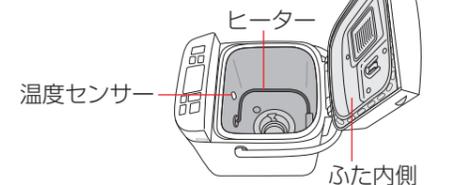
- \oplus \ominus の向きを間違えない。(発熱や発火、破裂の原因)

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)
- 次の部分に強い力は加えない。(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)
- 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。

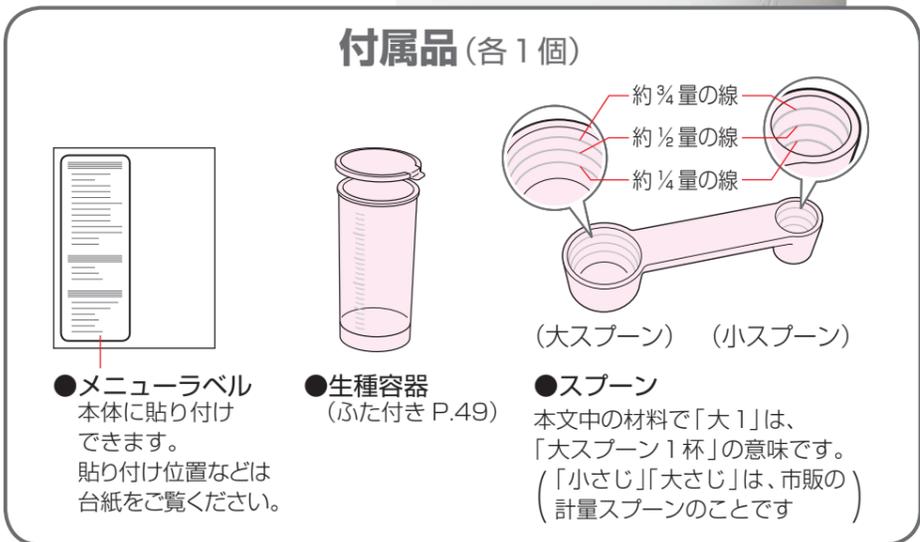


確認

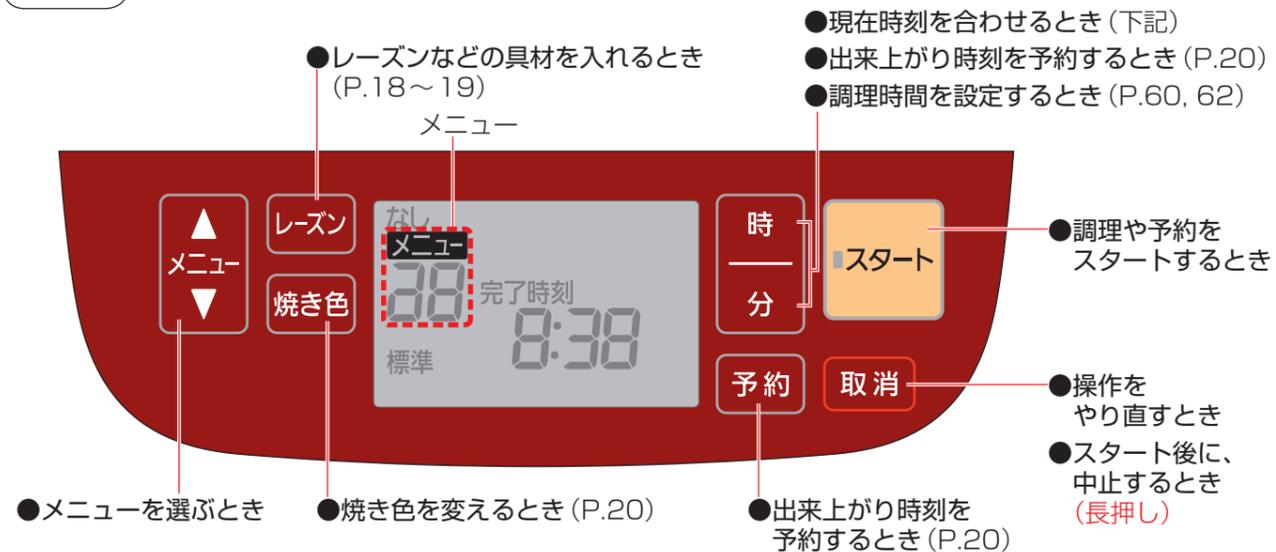
安全上のご注意/使用上のお願い

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.64)



操作部 (電源プラグを抜くと、液晶表示は消えます)



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 (時刻表示点滅)
●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ていません。

リチウム電池を交換する (P.79)

※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
●電池ホルダーを本体から取り出す。
 - 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
●電池ホルダーをひねって取り出す。
 - 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
●電池ホルダーを裏返し、電池を入れ、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

準備する

生地をつくる

焼き上げる

パンをつくる

天然酵母パンをつくる

必要な道具を用意する

※生種をつくる

49 ページ

※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。

小麦粉や水などを入れる

ドライイーストを入れる

生種を入れる

小麦粉や水などを入れる

17,42 ページ

ベーカリーをセットする

47,48 ページ

食パンをつくるとき

いろいろなパンをつくるとき

ドライイーストは自動で投入されます

※天然酵母食パンはのぞく

具材 (P.18) を入れるとき

生地を取り出す

43 ページ

成形する

発酵させる

オーブンなどで焼く

パンを取り出す

パンを取り出す

基本と準備

パンづくりの流れとコツ

市販のものをご用意ください。

- ミトン (両手分、厚手のもの)



- デジタルはかり (1g単位以下)



失敗しないパンづくりのコツ!



水・小麦粉は「重さ」ではかるのが基本!

必ずデジタルはかりを使って、重さではかります。使用するデジタルはかりも、1g単位以下ではかれるもので、正確にはかりましょう。



デジタルはかりを使って!

夏場や室温が高いときは水を冷やしておこう

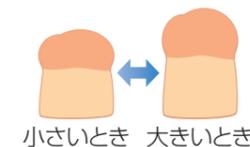
水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。(氷は出してから使う)



暑いときは冷やして (氷は出す)

膨らみや形が毎回変わる手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。(P.70, 71)



小さいとき 大きいとき

材料の鮮度が影響大! 保存は大丈夫?

パンを発酵させて膨らませる酵母 (P.13) は肉や魚と同じなま物。ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を! (特に生種は一週間で使い切る) 開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに!



冷蔵庫で賞味期限内 生種 冷蔵庫で1週間以内

メニュー一覧

▼ ドライイ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 (参照ページ)	メニュー	使える機能 レーズン 焼き色 予約	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます
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 発酵 焼き
4 (P.23)	サンドイッチ用食パン	● ● ●	3時間	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
5 (P.24)	早焼き食パン	● ● ●	1時間55分	ねり※1 ねかし※2 ねり 発酵 焼き
6 (P.25)	ごはんパン	● ● ●	4時間	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
7 (P.26)	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
8 (P.26)	フランスパン	● ● ●	5時間	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
9 (P.27)	全粒粉パン	● ● ●	5時間	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
10 (P.28)	アレンジパン	● ● ●	2時間15分	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 作業 発酵 焼き ●作業は、スタートして55分後に自分で
11 (P.30)	米粉パン(小麦入り)	● ● ●	2時間30分	ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
12 (P.31)	米粉パン(小麦なし)	● ● ●	1時間55分	ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き
13 (P.42)	パン生地	● ● ●	1時間	ねかし※4 ねり 発酵

メニュー番号 (参照ページ)	メニュー	使える機能 レーズン 焼き色 予約	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます
14 (P.42)	ピザ生地	● ● ●	45分	ねり 発酵 ねり 発酵
15 (P.46)	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
16 (P.48)	天然酵母パン生地	● ● ●	4時間 (+24時間※5)	ねり 発酵 ねり 発酵
17 (P.49)	生種おこし	● ● ●	24時間	発酵
18 (P.50)	クイックブレッド	● ● ●	54分	ねり※1 ねかし※2 ねり※3 焼き 追い焼き ●粉落としは、スタートして2分後に、成形はさらに1分後に自分で
19 (P.52)	ソイスコーン	● ● ●	58分	ねり※1 ねかし※2 ねり※3 焼き 追い焼き ●粉落としは、スタートして2分後に、成形はさらに2分後に自分で
20 (P.56)	ケーキ	● ● ●	1時間30分	ねり※1 ねかし※2 ねり※3 焼き 追い焼き ●粉落としは、スタートして12分後に自分で
21 (P.58)	生チョコ	● ● ●	17分	混ぜ 追い混ぜ
22 (P.60)	ジャム	● ● ●	1時間30分 ~ 2時間30分	加熱 追い加熱 ●メニューによって時間を自分で設定
23 (P.62)	コンポート	● ● ●	1~2時間	加熱 追い加熱 ●メニューによって時間を自分で設定

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)

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、「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、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、やわらかくしっとり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

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。

ポイント

- 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

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。

ポイント

- 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

味付のほか、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、予備発酵のいらぬ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.49)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: (株) 富澤商店
<http://www.tomizawa.co.jp/>
(インターネット以外の問い合わせ先)
(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、ケーキをつくる時に使います。
※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はできません。
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だ。
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出す。

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	—

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	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)

卵や牛乳を入れたときは…

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)



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

- しっとり味わい深い「プレーン」SD-PMP10 (食パン、パン・ド・ミ、サンドイッチ用食パンに)
- 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)
- ピターな香りとすっきりとした甘み「ショコラ」SD-PMC10 (食パン、サンドイッチ用食パンに)

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



手軽にパン作りを楽しみたい人へ
パンミックス

- 「食パン」SD-MIX100A (食パン、パン・ド・ミ、サンドイッチ用食パン、早焼き食パン、ごはんパン、天然酵母食パンに)
- 「食パン早焼き」SD-MIX105A (早焼き食パンに)
- 「フランスパン」SD-MIX23A (フランスパンに)
- 「ソフト食パン」SD-MIX62A (ソフト食パン、サンドイッチ用食パン、パン・ド・ミ、ごはんパンに)
- 「食パンスイート」SD-MIX30A (食パン、早焼き食パン、天然酵母食パンに)
- 「食パンスイート早焼き」SD-MIX35A (早焼き食パンに)

いちいち
はかる手間が
いりません



●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.79)

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

具材について



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。

最初から
パンケースに
入れる!

基本の材料に



お好みの材料を加えて…



	野菜	米粉などの穀類	果汁
	：小麦粉の重さの約15～20% (目安：50g) 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	：小麦粉の重さの約10～20% (目安：30g) 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	：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)	穀類の重さ分だけ減らす 例) ライ麦 30g(250gの12%) 小麦粉 220g	(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) 1 ゆでたかぼちゃ 50g 2 水 140g(mL) (180g(mL) - 50gの80%)	(そのまま変えない)	果汁の量だけ減らす 例) 1 オレンジ果汁 100g(約100mL) 2 水 80g(mL) (180g(mL) - 100g(mL))

●予約は使わない

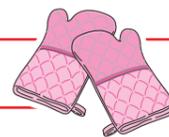
●予約は使わない

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

セットする

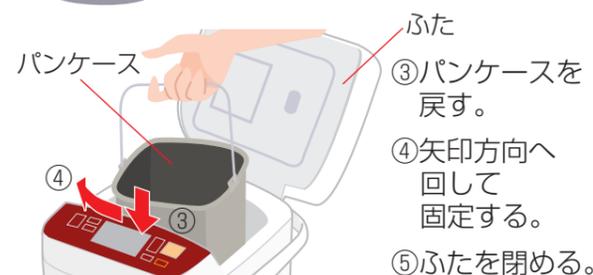
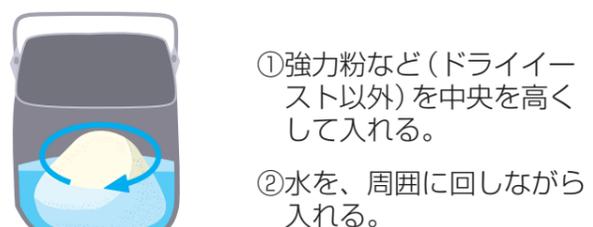
取り出す



1 パンケースを取り出して パン羽根をセット

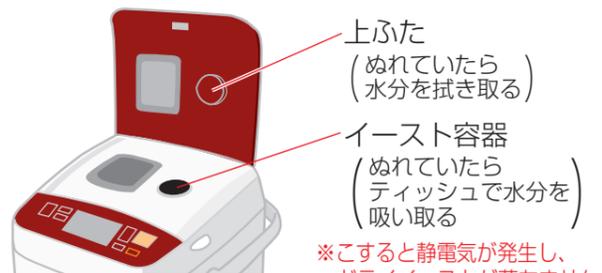


2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

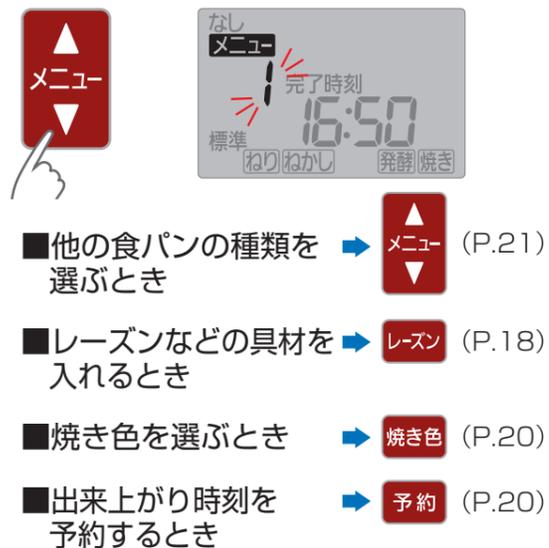


※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。(パンケースを取り出しやすくするため) 真下まで下ろす必要はありません。

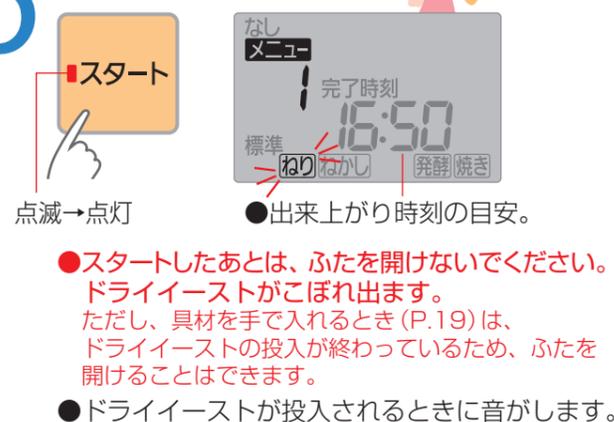
3 イースト容器に ドライイーストを入れる



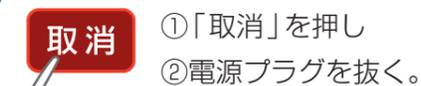
4 メニュー「1」を表示 させる



5 スタートする



6 焼き上がったら(ピッピ音) 電源を切る



7 ふきんなどを敷いた台の上に パンケースを取り出し、 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ぼんで腰折れます。

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おそれがあります)

●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)

【パン・ド・ミ】	1116kcal (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*	190 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)

※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「プレーン」(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。

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）はピピッと鳴ったら、ご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60gまで



レーズン・ナッツ容器

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。

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（60gまで） → 5mm角以下に刻む

レーズン・ブルーベリー
オレンジピールなど



ナッツ類（60gまで） → 5mm角以下に砕く

カシューナッツ、くるみなど



ローストしない

グリーンピース※（60gまで） → 水分をよく拭き取る



オリーブ※（60gまで） → 種をとり、¼に刻み、水分をよく拭き取る



ハム、ベーコン※（60gまで） → 10mm幅に刻む



●材料は平らに入れてください。山盛りに入れるとレーズン・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）

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ることがあります。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 | ・パールシュガー | |
| ・フルーツグラノーラ | ・ザラメ糖 | |
| ・ローストしたりコーティングされたナッツ類 | ・あられ糖 | |
| ・メープルシュガーランチ | ・岩塩 | 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 | ・キウイ | ・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…



●レーズンなどの具材を入れるとき

■自動で投入できないものは手で投入してください

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）



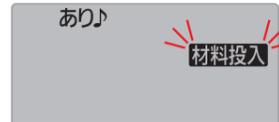
② スタートする



●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

3分以内に



パンケース

⑤ 再度、スタートする



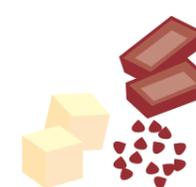
●「スタート」を押さなくても3分後にブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

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



ごまなど小さい材料

●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時、具材を入れるタイミングは…

ピピッ音が鳴る時間は、メニューや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
- ・サンドイッチ用食パン : 約1時間10分～1時間20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

ドライイースト

便利な機能（レーズン）

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



③ 焼き上がり時刻に合わせる



※予約が可能な時刻のみ表示します。
(予約できる時刻は右記参照)

④ スタートする (予約完了)



●「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】

*予約ができるのは、現在時刻から

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
サンドイッチ用食パン	: 3時間10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、出来栄が悪くなることもあるため、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。

食パンを焼く

所要時間：約4時間



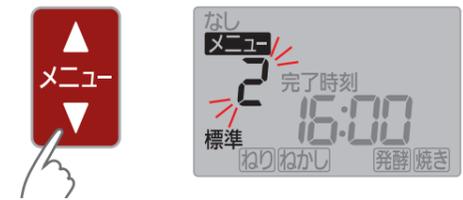
- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。(P.16)
 - ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

【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



3 ピピッと鳴ったら「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

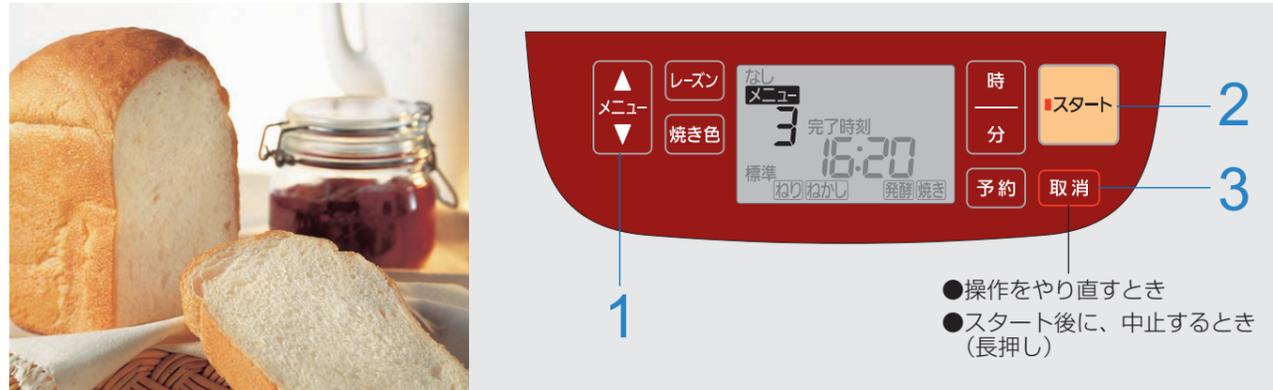
便利な機能(焼き色/予約)

ドライイースト

食パンを焼く

ソフト食パンを焼く

所要時間：約4時間20分



- 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。

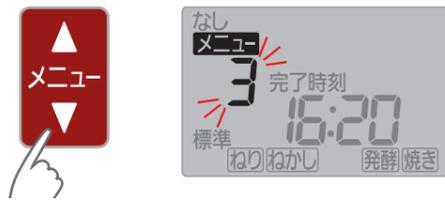
材料

「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10g (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。

1 メニュー「3」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)

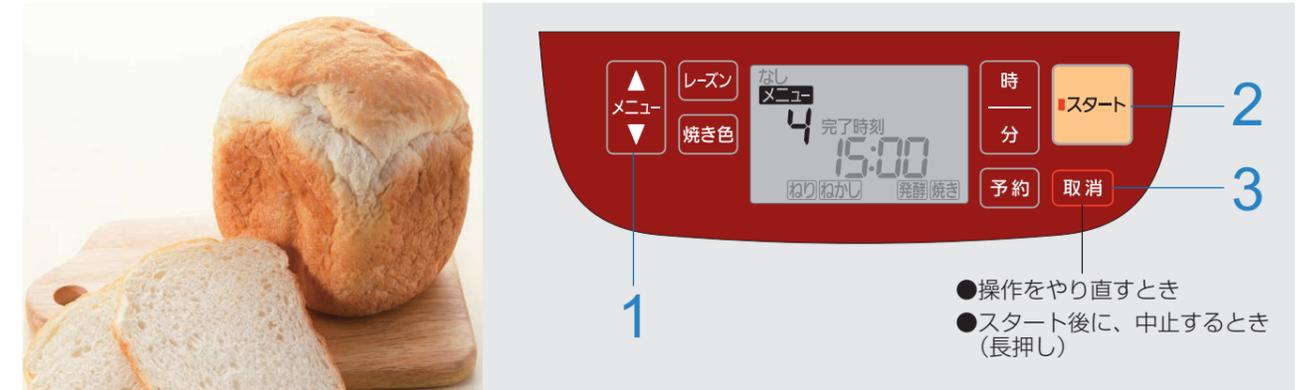
2 スタートする



3 ピピッと鳴ったら「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

サンドイッチ用食パンを焼く

所要時間：約3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

「サンドイッチ用食パン」	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*	170 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。

- パン羽根あとが気になる場合は、パン羽根あとを切ってください。

- プレミアムパンミックス プレーン・ショコラ、食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.14)も使えます！水の量は10g (mL) 減らしてください。

1 メニュー「4」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

パンをうまく切るコツは P.68

早焼き食パンを焼く

所要時間：約1時間55分



- 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

【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1½)

*室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。

1 メニュー「5」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)

2 スタートする



3 ピピッと鳴ったら「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



- 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

【ごはんパン】	1272kcal(1斤分) (ごはん200g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¾)

*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「6」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



3 ピピッと鳴ったら「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

全粒粉パンを焼く

所要時間：約5時間



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¼)

*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が悪くなります。

1 ごはんフランスパン：メニュー「7」 フランスパン：メニュー「8」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。



- 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が悪くなります。

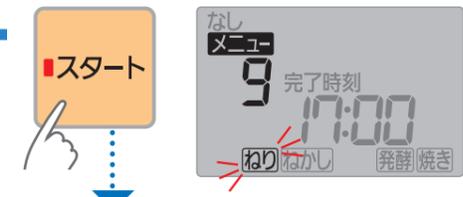
1 メニュー「9」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.18)

■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、パンケースに入れる前に水を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**
- クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。(P.29 ①～⑥)
 - パンケースに、パン羽根をセットする。
 - (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。
 - 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】	1734kcal (1個分)
強力粉	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½)
冷水 (5℃)	90 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小¾)

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½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てもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

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)

2 スタートする



■作業 10分後 発酵 となったら、クッキー生地を伸ばす (P.29 ⑦～⑧)



3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けてクッキー生地を載せる

- 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

●「取消」を押さない



4 ふたを閉めて再度、スタートする



5 ピピッと鳴ったら「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、形崩れます。

クッキー生地をつくりかた

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。
- 砂糖を少しずつ (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回に分けて少しずつ加え、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½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14～15 cm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½を塗る。

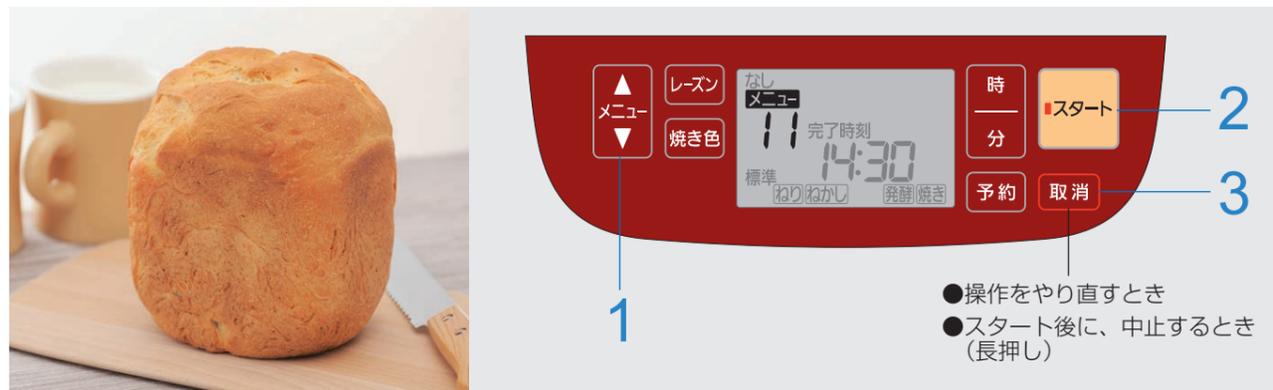
メロンパンをつくるコツ!

- 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1 mm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) 1152kcal(1斤分)

米粉 (福盛シトギミックス20A)	250 g
バター	20 g
砂糖	17 g(大2)
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	4.2 g(小1½)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

<ミックス粉を使うとき> 1152kcal(1斤分)

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300 g
水*	200 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

*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、予約を使うと出来栄が悪くなります。(P.73)
- 室温が30℃以上の場合、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「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)
- 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。くぼみはつくらなくてよい。)
 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) 1362kcal(1斤分)

もち粉と水あめの糊*	270 g
米粉(福盛シトギ2号)	300 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	5 g(小1)
オリーブ油	8 g(小さじ2)
ドライイースト	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(600Wで30～40秒)で加熱する。(ぷくぷくと膨らむまで)
 - ③取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ45gを加えてよく混ぜる。
 - ④水を220g(mL)追加し、さらにかき混ぜる。(全量で270g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、もちりした食感になります。

<ミックス粉を使うとき> 1362kcal(1斤分)

水*	290 g(mL)
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	300 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
ショートニング	30 g
ドライイースト	4.2 g(小1½)

*最初に入れる。

1 メニュー「12」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。
 ・油の種類を変えようまくできません
 ・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。
- 生地はドロツとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

食パン レシピ集

●エネルギー目安表示 1斤分

「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(約50 mL)
ドライイースト	1.4 g(小½)

*室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃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℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃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℃)	140 g(mL)
ドライイースト	2.1 g(小¼)

*後入れ用バター(無塩バターがおすすめ)
(1 cm角に切り一晩冷凍しておく)

*「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℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃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℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「赤飯パン」メニュー「6」 1146kcal

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¼)

*室温25℃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「6」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¼)
*塩昆布	10 g

*室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「雑穀カンパーニュ風ごはんフランスパン」メニュー「7」 963kcal

強力粉	190 g
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℃)*	140 g(mL)
ドライイースト	2.1 g(小¼)

*室温25℃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「7」 1011kcal

強力粉	210 g
冷めたごはん(白米)	100 g
砂糖	6 g(小2)
塩	5 g(小1)
冷水(5℃)*	60 g(mL)
トマトジュース(食塩無添加)	70 g(約70 mL)
ドライイースト	2.1 g(小¼)
*アンチョビ	10 g
*パプリカ(赤・黄)(5 mmの角切り)	各20 g
*オレガノ	適量(3ふり)

*室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。▶手で入れる(P.19)



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¼)
卵(溶く)	25 g(M寸½個)
冷水(5℃)	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「10」でパン生地をつくる

- ①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。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「10」を表示させ、を押す。

作業は15分以内で!

生地を取り出す

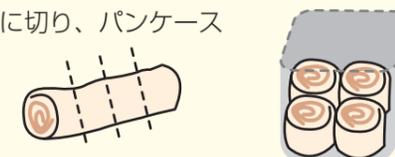
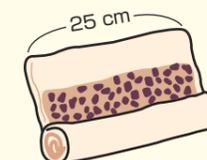
- ③ピピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
- 「取消」を押さない

伸ばす

- ④生地を(縦)15 cm×(横)25 cmに伸ばす。

成形する

- ⑤手前¼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。
- ⑥手前からくるくると巻く。
- ⑦4等分の長さに切り、パンケースに入れる。



焼く(再度、を押す)

アイシングをつくる

- ⑧Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ

- ⑨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、膨らまなかったり、焼き不足になっ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 1684kcal [1斤分(具材含む)]

サンドイッチ用食パン(P.23)	1斤分
ゆで卵(粗くつぶす)	4個
マヨネーズ	28g(大さじ2)
塩・こしょう	適量
粒マスタード&マヨネーズ	
A	
マヨネーズ	14g(大さじ1)
粒マスタード	お好みで適量



材料 1789kcal [1斤分(具材含む)]

ロースト小麦胚芽入りサンドイッチ用食パン	
強力粉	250g
ロースト胚芽	10g
バター	10g
A	
砂糖	17g(大2)
スキムミルク	6g(大1)
塩	5g(小1)
水※	170g(mL)
ドライイースト	2.8g(小1)
具材	
ベーコン(ハーフサイズ)	12枚
トマト	1個
レタス	120g
ハニーマスタードソース	
B	
マヨネーズ	28g(大さじ2)
粒マスタード	10g
ハチミツ	7g(小さじ1)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(mL)減らして使う。

たまごサンド

- **メニュー「4」**
サンドイッチ用食パンを切る(10枚を目安に) 両端は使わない。

- **具材を準備する**
①粗くつぶしたゆで卵をボウルに入れ、マヨネーズを加えて混ぜ、塩・こしょうで味を調える。
②Aを混ぜて粒マスタード&マヨネーズをつくる。

- **サンドイッチをつくる**
③サンドイッチ用食パンの片面に柔らかいバター(分量外)を塗る。
④もう1枚の片面に②を塗る。
⑤①を塗り、もう1枚のサンドイッチ用食パンを載せて軽く押さえる。

BLTサンド

- **メニュー「4」で**
ロースト小麦胚芽入りサンドイッチ用食パンをつくる

- ①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。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「4」を表示させ、**スタート**を押す。
- ③焼き上がったら、パンケースから取り出す。
- ④冷めたら10枚を目安に切る。(両端は使わない)

- **具材を準備する**
⑤ベーコンをフライパンでカリカリになるまで焼き、ペーパータオルで余分な脂を取る。
⑥トマトを1.5cm幅に切る。
⑦レタスはパンの内側に入る大きさに折りたたんで上から押さえてつぶす。
⑧Bを混ぜてハニーマスタードソースをつくる。

- **サンドイッチをつくる**
⑨ロースト小麦胚芽入りサンドイッチ用食パンの片面ずつに柔らかいバター(分量外)を塗る。
⑩ベーコン・トマト・ハニーマスタードソースの順に載せる。
⑪さらにレタス・ハニーマスタードソースを載せ、もう1枚のロースト小麦胚芽入りサンドイッチ用食パンを載せて軽く押さえる。

- パンをトーストすると、さらに香ばしくなります。
- ベーコンは、ローストビーフなどに変えてもいいでしょう。



材料 1446kcal [1斤分(具材含む)]

ココア入りサンドイッチ用食パン	
強力粉	230g
バター	10g
砂糖	25.5g(大3)
A	
スキムミルク	6g(大1)
塩	5g(小1)
ココア(製菓用)	18g(大さじ3)
水※	170g(mL)
ドライイースト	2.8g(小1)
具材	
生クリーム	200g(約200mL)
砂糖	17g(大2)
マスカルポーネチーズ	50g
いちご	16粒(240g)
バナナ	2本(240g)
キウイ	1個(120g)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(mL)減らして使う。	



材料 1487kcal [1斤分(具材含む)]

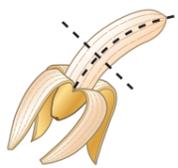
サンドイッチ用食パン(P.23)	1斤分
ロースハム	8枚
スライスチーズ(またはとろけるチーズ)	4枚(100g)
粒マスタード	お好みで適量

フルーツサンド

- **メニュー「4」で**
ココア入りサンドイッチ用食パンをつくる

- ①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。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「4」を表示させ、**スタート**を押す。
- ③焼き上がったら、パンケースから取り出す。
- ④冷めたら10枚を目安に切る。(両端は使わない)

- **具材を準備する**
⑤いちごのへたを取る。
バナナは皮をむいて4等分、キウイは皮をむいて8等分にする。
⑥生クリームに砂糖を加えて泡立て、8分立てになったらマスカルポーネチーズを加え、さらに角が立つまで泡立てる。



- **サンドイッチをつくる**
⑦ココア入りサンドイッチ用食パンの片面に⑥のクリームを塗る。(下用には約35g、上用には約25g)
⑧下用のココア入りサンドイッチ用食パンに、いちご・バナナ・キウイを並べ、上用のココア入りサンドイッチ用食パンを載せる。
⑨ラップに包んで冷蔵庫で冷やす。

- パンは、プレーンに変えてもいいでしょう。
- フルーツは、いろいろなものに変えることができます。

ハム&チーズホットサンド

- **メニュー「4」**
サンドイッチ用食パンを切る(10枚を目安に) 両端は使わない。

- **サンドイッチをつくる**
①サンドイッチ用食パンの片面ずつに柔らかいバター(分量外)を塗る。
②ロースハム・スライスチーズ(またはとろけるチーズ)を載せ、もう1枚のサンドイッチ用食パンを載せ、軽く押さえる。

- **焼く**
③オーブントースターでこんがり焼き色がつくまで焼く。

食パン レシピ集



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℃)※	110 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小¼)

あん (約20℃にする) 100 g
 ※室温25℃以上のときは、約5℃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℃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ますが、パン生地が膨らむためにできるものです。



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。



あんパン

メニュー「10」でパン生地をつくる

- ①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。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「10」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

- ③ピピッと鳴ったら、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

- ④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

- ⑤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)



- ⑥手前から空気を入れないように巻き、閉じ目をしっかり閉じる

- ⑦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)

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。



1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ。
 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3
 www.tsujicho.com



「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℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃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℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)

「パン・ド・カンパーニュ」メニュー「8」 900kcal

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

※室温25℃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。

●エネルギー目安表示 1斤分



「ゆず米粉パン」メニュー「11」 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℃以上のときは、約5℃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「11」 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℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。▶ 手で入れる (P.19)

食パン レシピ集

●エネルギー目安表示 1斤分(具材含む)



「ポテトサラダサンド」

メニュー「4」 1688kcal

レーズン入りサンドイッチ用食パン

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*	170 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*レーズン	60 g

具材(ポテトサラダ)

A	じゃがいも	300 g(中2個)
	にんじん	30 g
	きゅうり(小口切り)	70 g
	たまねぎ(薄切り)	50 g(中¼)
	ロースハム(1 cm角切り)	2枚
	マヨネーズ	42 g(大さじ3)
	塩・こしょう	適量

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(mL)減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

レーズン入りサンドイッチ用食パンを切る
(10枚を目安に)両端は使わない。

ポテトサラダをつくる

- Aをゆで、火が通ったらにんじんを取り出し、じゃがいもを粉ふきにし、つぶす。にんじんは薄切りにする。
- きゅうり・たまねぎを軽く塩もみし、洗って水を切る。
- ボウルに①と②、ロースハムを入れ、マヨネーズを加えて全体をよく混ぜ、塩・こしょうで味を調える。

サンドイッチをつくる

- レーズン入りサンドイッチ用食パンの片面ずつに柔らかいバター(分量外)を塗る。
- ポテトサラダを載せ、もう1枚のレーズン入りサンドイッチ用食パンを載せて軽く押さえる。

「ツナサラダサンド」

メニュー「4」 3585kcal

ごま入りサンドイッチ用食パン

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*	170 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*黒ごま	20 g

具材

ツナサラダ

A	ツナ(油をきっておく)	210 g(小3缶)
	マヨネーズ	28 g(大さじ2)
	アボカド (種を取り除き、皮をむき、 5 mm幅に切る)	2個
	ゆで卵(5 mm幅に切る)	2個
	レタス(繊維を押さえてつぶす)	5~6枚程度

わさびマヨネーズ

B	わさび	6g(チューブ10 cm程度)
	マヨネーズ	42 g(大さじ3)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(mL)減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。▶手に入れる(P.19)

ごま入りサンドイッチ用食パンを切る
(10枚を目安に)両端は使わない。

具材を準備する

- Aを混ぜてツナサラダをつくる。
- Bを混ぜてわさびマヨネーズをつくる。

サンドイッチをつくる

- ごま入りサンドイッチ用食パンの片面ずつに柔らかいバター(分量外)を塗る。
- レタス・ツナサラダ・ゆで卵・アボカド・わさびマヨネーズの順に載せる。
- もう1枚のごま入りサンドイッチ用食パンを載せ、軽く押さえる。

「生ハムサラダサンド」

メニュー「4」 1586kcal

くるみ入りサンドイッチ用食パン

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*	170 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*くるみ	60 g

具材

生ハムサラダ

A	生ハム	51 g(12枚)
	パルミジャーノ レッジャーノ	24 g
	ルッコラまたはベビーリーフ	50 g
	オリーブ油	26 g(大さじ2)
	塩・粗びき黒こしょう	適量

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(mL)減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

くるみ入りサンドイッチ用食パンを切る
(10枚を目安に)両端は使わない。

具材を準備する

- パルミジャーノ レッジャーノをピーラーなどで薄くスライスする。
- Aを混ぜ合わせる。

焼く

- くるみ入りサンドイッチ用食パンをオーブントースターで焼く。

サンドイッチをつくる

- ③の片面ずつに柔らかいバター(分量外)を塗り、生ハム・パルミジャーノ レッジャーノ・ルッコラまたはベビーリーフを載せ、②を回しかける。
- もう1枚のくるみ入りサンドイッチ用食パンを載せ、軽く押さえる。

「スモークサーモンサンド」

メニュー「4」 1644kcal

じゃがいも入りサンドイッチ用食パン

強力粉	230 g
バター	10 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*1	130 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
じゃがいも*2	100 g(正味)
ブラックペッパー	2 g

具材

	スモークサーモン(薄切り)	200 g
	セロリ(繊維に逆らって薄切り)	100 g
	ゆで卵(粗くつぶす)	2個
	ディル	適量
	マヨネーズ	28 g(大さじ2)
	塩・こしょう	適量

*1 室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(mL)減らして使う。

*2 電子レンジで柔らかくなるまで加熱し、皮をむく。冷めたら1 cm角に切る。

じゃがいも入りサンドイッチ用食パンを切る
(8~10枚を目安に)両端は使わない。

具材を準備する

- セロリを軽く塩もみし、水を切る。
- ボウルに粗くつぶしたゆで卵を入れ、マヨネーズを加えて全体をよく混ぜ、塩・こしょうで味を調える。

サンドイッチをつくる

- じゃがいも入りサンドイッチ用食パンの片面ずつに柔らかいバター(分量外)を塗る。
- スモークサーモン・②・①・ディルの順に載せる。
- もう1枚のじゃがいも入りサンドイッチ用食パンを載せ、軽く押さえる。

国産小麦を使ったレシピ集

国産小麦



- 強力粉はたんぱく質の多い国産小麦(11%以上)をお使いください。
- 国産小麦(市販品)を使うと、もちもちと弾力のある食感になります。



- 日清製粉グループ「カメリヤ」を使ったパンより、膨らみが小さくなる場合があります。出来上がりのパンの高さが10 cm以上(クイックブレッドの場合は、高さ7 cm以上)あれば、問題ありません。
- 国産小麦は粉の銘柄(品種)や収穫年度により、出来栄が異なる場合があります。

「パン・ド・ミ」

メニュー「1」	1176kcal(1斤分)
強力粉	250 g
バター	20 g
砂糖	21.5 g(大2½)
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	1.4 g(小½)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う。

「早焼き食パン」

メニュー「5」	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℃)*	190 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。

「食パン」

メニュー「2」	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*	170 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。

「全粒粉パン」(全粒粉30%)

メニュー「9」	1058kcal(1斤分)
全粒粉(パン用)*1	75 g
強力粉	175 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℃)*2	190 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(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、10 g(mL)減らして使う。

「パン生地」

メニュー「13」	
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½個)
水*	140 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℃の冷水を使う。

「ピザ生地」

メニュー「14」	
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℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

「クイックブレッド」

メニュー「18」	1159kcal(1個分)
卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	70 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(1 cm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、5 mm角に切る。



パン生地のつくり方は P.42
ピザ生地のつくり方は P.42
クイックブレッドのつくり方は P.50



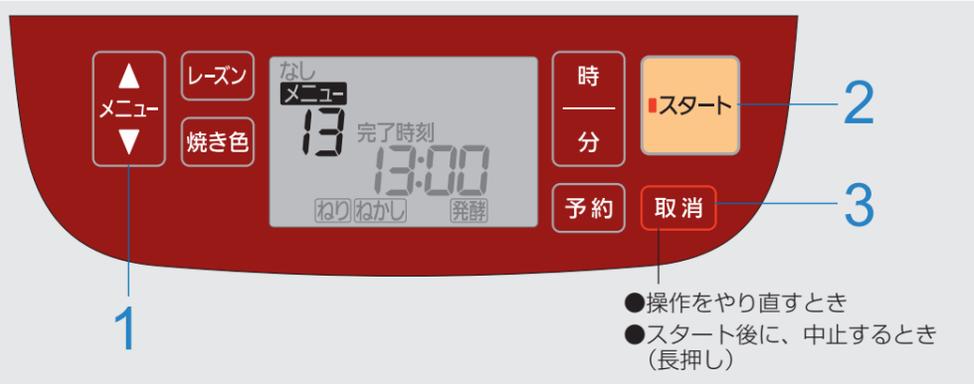
ドライイースト

国産小麦を使ったレシピ集

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かって、クロワッサン(P.44)やベーグル(P.45)などいろいろなパンをつくるができます。



- 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 ½個)
水*	150 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℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 パン生地：メニュー「13」 ピザ生地：メニュー「14」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) (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。
※生地配合を変えると発酵が遅くなる場合があります。(P.69)



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.42, 48)	1回分
ドリール(溶き卵)	25 g (M寸 ½個)

バターロール

成形する

- ①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。
- ②円すい形にし、ふきんをかけて10~15分休ませる。
- ③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。
- ④生地の手前を引っ張りながら、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

- ⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。
- ⑥30~35℃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。

焼く

- ⑦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。





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	225g
薄力粉	55g
バター	15g
砂糖	25.5g(大3)
※ スキムミルク	6g(大1)
1 塩	5g(小1)
溶き卵	25g(M寸½個)
水	140g(mL)
ドライイースト	2.8g(小1)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g
ドリーム(溶き卵)	25g(M寸½個)

※1 P.42の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地	204kcal(1個分)
強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	25.5g(大3)
※ スキムミルク	6g(大1)
2 塩	5g(小1)
溶き卵	25g(M寸½個)
水	120g(mL)
生種	25g(大2)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g
ドリーム(溶き卵)	25g(M寸½個)

※2 P.48の手順でつくる。

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、20×20cm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、30×30cm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18×40cm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、ドリームを塗る。

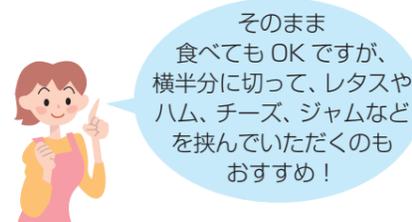
●焼く

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



材料(8個分) 151kcal(1個分)

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



そのまま食べてもOKですが、横半分に切って、レタスやハム、チーズ、ジャムなどを挟んでいただくのもおすすめ!

ピザをつくる



材料(直径25cm 2枚分) 1120kcal(1枚分)

ピザ生地(P.42)	1回分
ピザソース	大さじ4
ピザ用チーズ	200g
トッピング(例)	
たまねぎ(薄切り)	小1個
サラミ(薄切り)	10枚
ベーコン	2枚
マッシュルーム(薄切り)	6個
ピーマン(薄切り)	2個

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.42)の手順で生地をつくる。

●成形する

- 取り出した生地を約60g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℃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℃のオーブンで約15～20分焼く。



ピザ

●成形する

- 生地をスクッパーで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25cm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℃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。



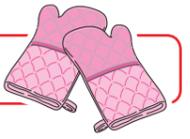
ドーナツ

- 生地を約35g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℃で20～30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
- 約170℃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。

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

材料を入れる

セットする

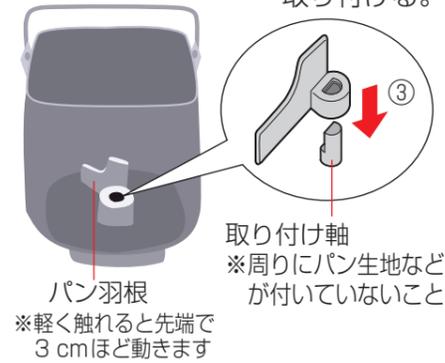
取り出す



1 ベーカリーで生種をつくる (P.49)

●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



【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)

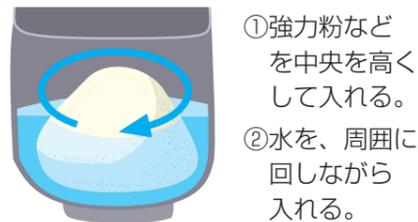
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

3 パンケースに生種を入れる



4 パンケースに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するため) 真下まで下ろす必要はありません。

5 メニュー「15」を表示させる

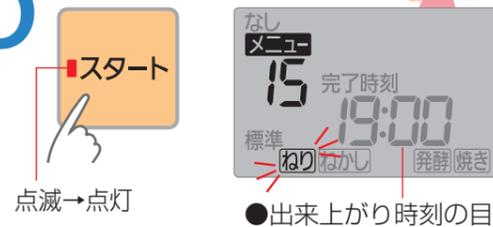


■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.18)

■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



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

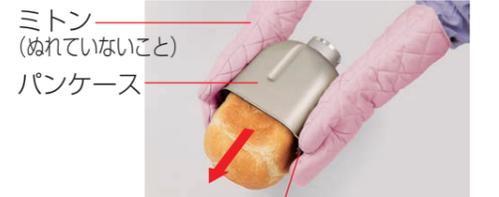
取消 ①「取消」を押し ②電源プラグを抜く。

8 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、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ぼんで腰折れます。

9 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おそれがあります)

●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)

天然酵母パン生地をつくる

所要時間：約4時間



- 生地をつかって、いろいろな天然酵母パンをつくるができます。(P.43)
- 準備**
- ①生種をつくる (P.49)
 - ②パンケースに、パン羽根をセットし、
 - ③先に生種を入れ、そのあと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℃ 以上のときは、約 5℃ の冷水を使う。

生種は
かき混ぜてから
はかる！

- 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「16」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➔ **レズン** (P.18)

2 スタートする

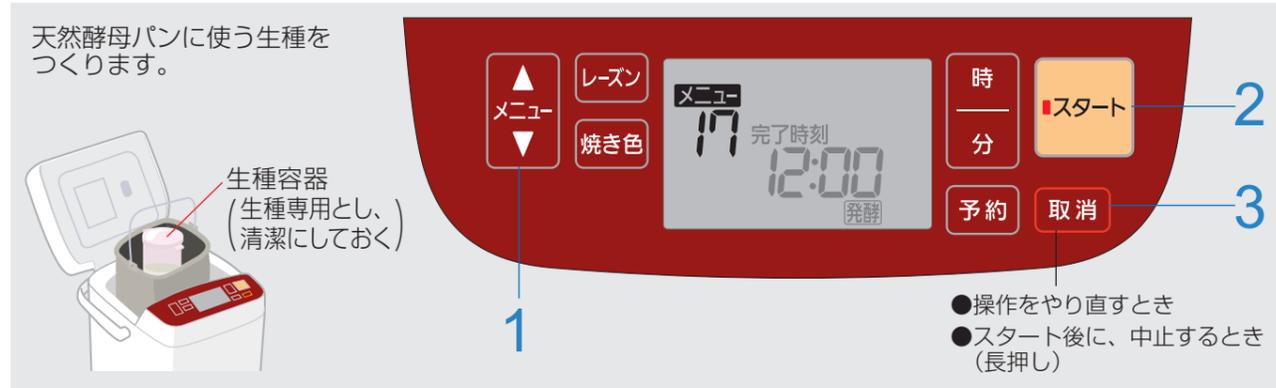


ベーカリー
工程の流れは
P.11

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

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ます。
- 準備**
- ①水をはかっ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

「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)

1週間以内に
使い切る！

- 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。



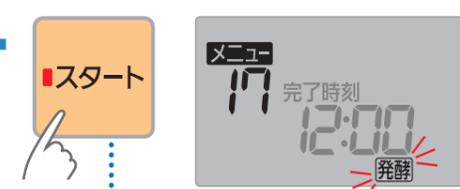
- うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。
(室温が 30℃ 以上になると、うまくできないことがあります)



1 メニュー「17」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、生種容器が溶けることがあります。

天然酵母パン生地をつくる
生種をつくる

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	80g
プレーンヨーグルト(無糖)	50g
薄力粉	120g
強力粉	60g
ベーキングパウダー	5g
バター(1cm角に切る)*	35g
砂糖	25.5g(大3)
塩	2.5g(小1/2)

*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「18」を表示させる



■焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.20)

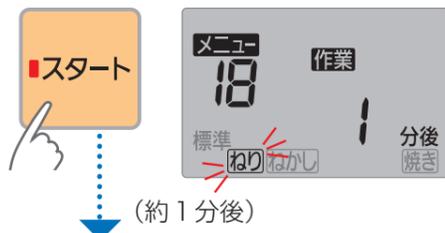
2 スタートする



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 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて生地を整える

- ゴムべらなどで周囲の生地を落とし、山形に形を整える。(右図参照)
(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



6 ふたを閉めて再度、スタートする



7 ピピッと鳴ったら「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

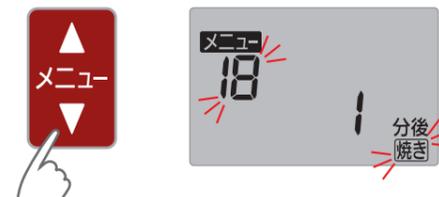
- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(右記)
- 勢いよく振って取り出すと、形崩れます。

※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.64)

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。

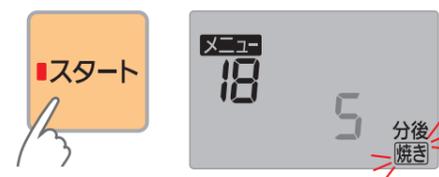
① メニュー「18」を表示させる



② 焼く時間を設定する



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

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)

	898kcal (1個分)
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)	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)	80 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	2.5 g (小½)

■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)

	820kcal (1個分)
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)	80 g (約80 mL)
プレーンヨーグルト(無糖)	30 g
大豆粉	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)

●大豆粉は無臭大豆粉をおすすめします。

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

- 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。



4 ふたを閉めて再度、スタートする



5 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて生地を表面を整える

- 3分以内に
- ゴムべらなどで周囲の生地を落とし、パン羽根がかくれるように山形に形を整える。(右図参照)
(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

6 ふたを閉めて再度、スタートする



7 ピピッと鳴ったら「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

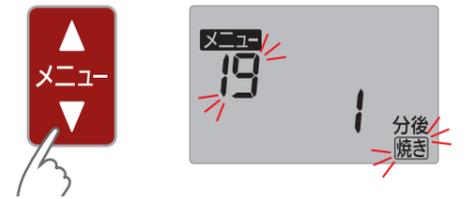
- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(右記)
- 勢いよく振って取り出すと、形崩れます。
- ※ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。(P.64)

- 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。

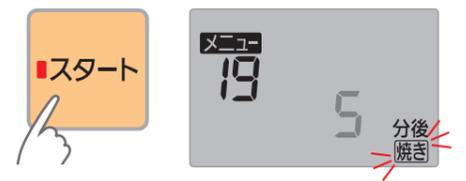
① メニュー「19」を表示させる



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

●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「18」 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(1 cm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(5 mmの角切り)	30 g
チーズ(5 mmの角切り)	30 g
にんじん(5 mm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、5 mm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「18」 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
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(1 cm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



【薬膳&ナッツ ソイスコーン】(きな粉)

メニュー「19」 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120 gまで)

【ふすま ソイスコーン】(きな粉)

メニュー「19」 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「19」 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「19」 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120 gまで)



【Wチョコバナナ ソイスコーン】(きな粉)

メニュー「19」 1209kcal

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)
ココア	6 g(大さじ1)
チョコチップ	50 g
バナナ(1 cmの輪切り)	100 g(1本)

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40 g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!

5 mm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



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

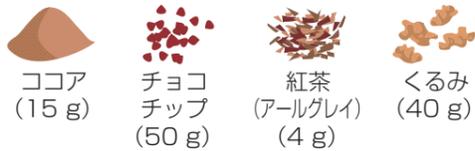
- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ②バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
 - ③合わせてふるったAを入れ、本体にセットする。

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。

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



■手順3で間違えて「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はなりません)

1 メニュー「20」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 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

- 15分以内に
- 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

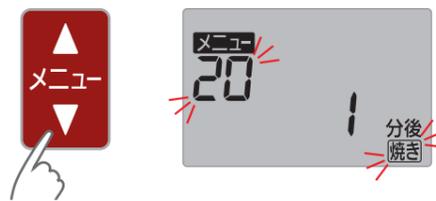
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(P.57)
- 勢いよく振って取り出すと、形崩れます。



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。

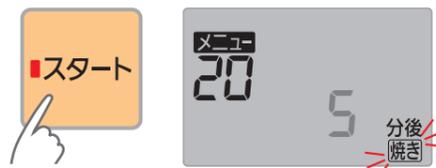
① メニュー「20」を表示させる



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5 (P.56) 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」	2088kcal
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」	2384kcal
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2½)
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角に刻む)*	40 g

※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」	2000kcal
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角に切りやわらかくする)	100 g
A 薄力粉	180 g
ベーキングパウダー	7 g

「抹茶甘納豆ケーキ」	2048kcal
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1½)
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

生チョコをつくる

所要時間：約17分

●エネルギー目安表示



- 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。
 - 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13cm×横13cm×高さ1cm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)	165~174g(3枚)
生クリーム(乳脂肪分35%)	70g(約70mL)
はちみつ	10g

【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)	160g(約4枚)
生クリーム(乳脂肪分35%)	60g(約60mL)
はちみつ	10g

【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)	165~174g(3枚)
生クリーム(乳脂肪分35%)	90g(約90mL)
はちみつ	10g

※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、10g(約10mL)を牛乳にしてください。

【例】ブラックのとき
生クリーム：80g(約80mL)、
牛乳：10g(約10mL)

●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「21」を表示させる



2 スタートする



3 ピピッと鳴ったら、「取消」を押してパンケースを取り出し、ゴムべらでパン羽根に付いたチョコレートを落としてから 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.59)
- 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。

4 ラップやクッキングシートを敷いたバットなどの平らな容器に ゴムべらで流し入れる

5 冷蔵庫で2時間以上 冷やし固める

6 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。



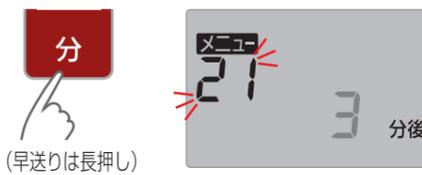
混ぜ足りないときは「追い混ぜ」

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、うまく混ぜられます。

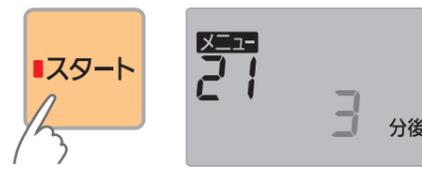
① メニュー「21」を表示させる



② 混ぜる時間を設定する



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.58)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

【いちごの生チョコ】	1136kcal
ホワイトチョコレート(板)	160g(4枚)
バター	20g
はちみつ	10g
いちご(細かくつぶす/ピューレ状)	40g



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

- ①Aで生チョコをつくる。(P.58)
- 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)	116g(2枚)
A 生クリーム(乳脂肪分35%)	60g(約60mL)
はちみつ	10g
生クリーム	180g(約180mL)
お好みのフルーツ(飾り用)	適量

- ①Aで生チョコをつくる。(P.58)
- 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(10~20g)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

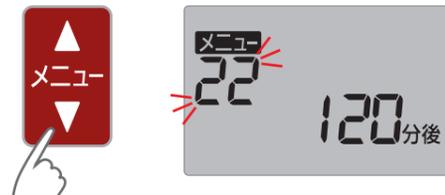
【いちごジャム】	683kcal (1回分)
いちご (洗ってへたを取る) (大きいものは½に切る)	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

●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「22」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



4 ピピッと鳴ったら、「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.61)

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

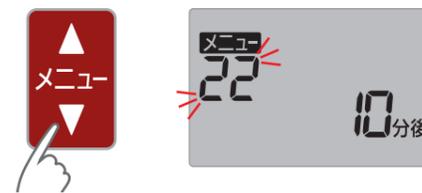
●金属製などのへらなどを使うと、傷が付くおそれがあります。



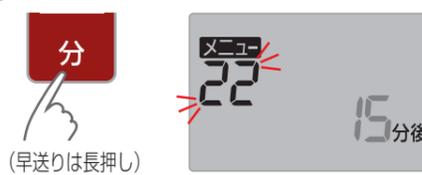
加熱が足りないときは「追い加熱」

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

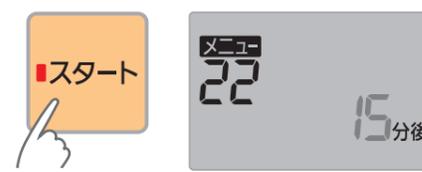


② 調理時間を設定する



●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.60) 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1 cm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、 2 cm角に切る)	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

■調理設定時間…120分

【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

コンポートをつくる

所要時間：約1～2時間

●エネルギー目安表示 1回分(シロップ含む)



- 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(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1 cm程の穴を開けたキッチンペーパーで落しぶたをする。
 - ④本体にセットする。

材料

「りんごのコンポート」	341kcal(1回分)
りんご* (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。



■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「23」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。

3 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.11

4 ピップッと鳴ったら、「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.63)

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「23」を表示させる

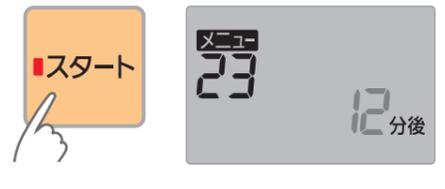


② 調理時間を設定する



●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.62)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

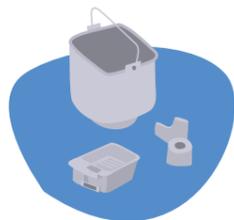
「ブルーンのコンポート」 834kcal

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)

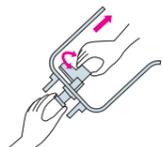


パンケース・羽根

残った生地を取り除き、水洗いする



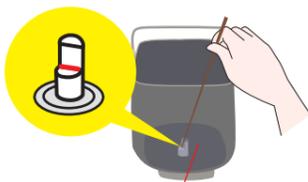
- ①パンケースに湯を入れ、しばらく置く。
●外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。



- 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まっ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。

上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】



- 75度を開き、右側を上につく。

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

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。

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。

よくあるご質問

国産小麦はどんな銘柄でも使える？

強力粉はたんぱく質の多い国産小麦(11%以上)をお使いください。国内産の小麦でつくった小麦粉は、たんぱく質が少ないものが多く、銘柄や収穫時期などによってたんぱく質が異なるため、出来栄やパンの膨らみに差ができます。



国産小麦は、P.40, 41のレシピ以外で使える？

お試しください。高さは小ぶりになります。また、食感のもっちり感が強くなります。(基本のレシピより、水を10g(mL)減らしてお試しください) ソフト食パン、フランスパンなどは、本来の食感を損なうため、おすすめできません。

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、出来栄が悪くなる場合があります。

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6g(大1)は、牛乳70g(約70mL)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)

高温に弱いので、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.49)

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25g(大2)、水(170g(mL))を入れる。



米粉パンは、一般の米粉(上新粉)でつくれる？

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。一般の米粉(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)

指定の粉を使わなくてもいい？

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℃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ぜやすくなります。(P.72) 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にご注意ください。

よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

国産小麦を使ったパンの出来上がりが小さいのですが？

国産小麦は、粉の銘柄によりたんぱく質量が少ないものがあるので出来上がったパンが小さくなる場合があります。

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。



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。



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にくいときは、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）

パン羽根に生地が残っているのですが？

生地の粘度が低い（やわらかい）場合は、パン羽根に生地が付着する場合があります。気になる場合は、パンケースにパン羽根を付ける前に、パン羽根に材料の油脂を塗り、材料の粉をまぶしてからご使用ください。生地残りが少なくなります。

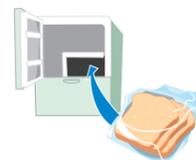
残ったパンの切れ端は？

ラスクやパン粉にしてお使いいただけます。

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

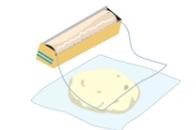
成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール（溶き卵）を塗って焼きます。

●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分長めにする。



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。
- 食感のもっちりとして歯ごたえがある。

焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

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。

パンと一緒にパン羽根が抜けるのですが？

パンが膨らむときにパン羽根のロックが外れ、パンと一緒に抜ける場合があります。そのままパンを切るとパン羽根に傷が付きますので、必ずパン羽根を取り出してください。

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）

失敗した生地は再利用できる？

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

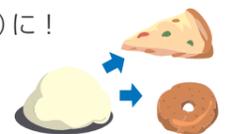
① 生地そのまま焼けないとき …など

- 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「14」（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.44）やピザ（P.45）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.44）やピザ（P.45）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.44）に！

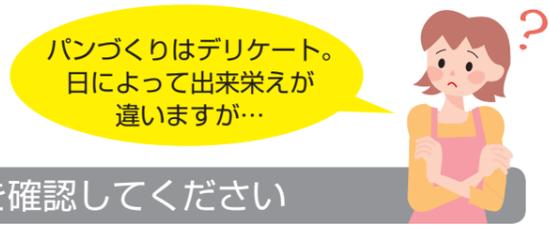


焼き上がり後・出来上がり後について

よくあるご質問

必読のページ

うまくできない!



パン(みじり)

こんなときは

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)



15 cm 未満

(ごはんパン、米粉パン：小麦入りの場合)



14 cm 未満

(早焼き食パン、全粒粉パン※1、天然酵母食パンの場合)



13 cm 未満

※1 全粒粉50%配合

(ごはんフランスパン、サンドイッチ用食パンの場合)



12 cm 未満

(全粒粉パン※2の場合)



11 cm 未満

※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)



10 cm 未満

膨らみすぎている



大きさの目安



20 cm 以上

(サンドイッチ用食パンの場合は、18 cm 以上)

ここを確認してください	
<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、出来栄が悪くなります) ▶粉などを冷蔵庫で冷やしてください。 ●たんぱく質11%未満の国産小麦を使っていませんか?(P.68) 	
小麦粉 (国産小麦を除く)	<ul style="list-style-type: none"> ●はかりで重さをはかりましたか? ●たんぱく質12~15%以外の小麦粉を使っていませんか? ●強力粉を使いましたか? ●古い小麦粉を使っていませんか? <フランスパンは…> ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか?
水	<ul style="list-style-type: none"> ●少なすぎませんか? <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…> ●常に、約5℃の冷水を使っていますか? <室温25℃以上のときは…> ●約5℃の冷水を使っていますか?
砂糖	●少なすぎませんか?
ドライイースト	<ul style="list-style-type: none"> <天然酵母パン以外は…> ●予備発酵のいらぬものを使っていますか? ●イースト容器に入れていますか? ●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せんか?
天然酵母	<ul style="list-style-type: none"> <天然酵母パンは…> ●「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? ●パンケースに入れていませんか? ●少なすぎませんか?
小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ●多すぎませんか? ●パン専用小麦粉を使っていませんか?(P.66)
水	●多すぎませんか?
ドライイースト 生種	<ul style="list-style-type: none"> ●多すぎませんか? ▶指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を1/4~1/2量減らしてみてください。 ●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。

パン(形)

こんなときは

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

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

ここを確認してください									
ドライイースト 天然酵母	<ul style="list-style-type: none"> ●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか? ●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? ●まちがってベーキングパウダーを使っていませんか? 								
<ul style="list-style-type: none"> ●パン羽根を付け忘れていませんか? ●途中で停電しませんでしたか? 									
<p>●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります!</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">室温</td> <td>●夏場など室温が高いとき</td> </tr> <tr> <td></td> <td>●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)</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">材料の種類・質</td> <td>●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</td> </tr> <tr> <td></td> <td>●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</td> </tr> </table>		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
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								
<ul style="list-style-type: none"> ●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? ●室温が高いときは、水を10g(mL)減らすと効果があります。 									
<ul style="list-style-type: none"> ●小麦粉が少なすぎませんか? ●水が多すぎませんか? <全粒粉パンは…> ●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。 <米粉パン(小麦なし)は…> ●天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。 ●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? ●油の種類をまちがえませんでしたか? ●油脂類(配合表記載のもの)を入れましたか? 									
<ul style="list-style-type: none"> ●パン羽根の形状あとは残ります。 ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分に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)  <p style="text-align: right;">回さない</p>									
<ul style="list-style-type: none"> ●小麦粉が多すぎませんか? ●水が少なすぎませんか? 									
<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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。 ●釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになることがあります。 									
<ul style="list-style-type: none"> ●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。 									

うまくできない!

こんなときは		ここを確認してください
パン(その他)	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。
	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。 
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。
	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。 (軽く押さえつけて密着させると形よく仕上がります。) ●格子模様を深く入れていませんか?
アレンジパン	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なりやすい生地になります。
	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?
	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。
	クッキー生地がパンケースからはみ出している	●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。
	クッキー生地が	

こんなときは		ここを確認してください
アレンジパン	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。
	米粉パン(小麦なし)をつくと粉残りが多い	●米粉を水より先に入れましたか? ●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としてください。
米粉パン	米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	●室温が高すぎませんか? (室温が高すぎると、出来栄が悪くなります。) ●室温25℃以上のときに予約をしませんでしたか? ※予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄が悪くなります。
	膨らみが足りない 	●ベーキングパウダーを入れましたか? (ドライイーストを入れても膨らみません。) ●材料を分量どおりに入れましたか?
クイックブレッド/ノイスコーン	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?
	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか? ●成形をしましたか?
ケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおりに入れましたか? ●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?
	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?
	周囲に粉がくっついている	●粉落としをしましたか? ●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。
	ケーキ	

うまくできない!

こんなときは	ここを確認してください	
生チョコ	分離してしまう	●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。
	やわらかすぎる	●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。
	パンケース内周囲にチョコレートがくっつく	●5分以内にパンケースのチョコレートをゴムベラで落とし、追い混ぜを2~3分してください。
ジャム	固まらない(とろみがない)	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ため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ていませんか? (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)
	煮崩れた	●果物が熟しすぎていませんか? ●果物の種類によっては、煮崩れしやすい品種があります。
コンポート	シロップのしみこみが悪い部分がある	●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できます。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。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・米粉パン(小麦なし) …… 5分以内 ・サンドイッチ用食パン、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。 ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ぜるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・米粉パン(小麦なし) …… 5分以内 ・サンドイッチ用食パン、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

メニューやレーズン選択、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)

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.44, 45, 69)

「まちがえた!」と思ったら…

必要なのは

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、メニューや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。	よく絞ったふきんで拭き、自然乾燥させる。
●ドライイーストが結露したり、湿っていませんか？		新しいドライイーストを使う。
レーズン・ナッツ容器から具材が落ちない	●材料が山盛りになっていませんか？	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。	生地状態で止まっていたら、生地は利用できます。(P.69)
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。	次の範囲内で合わせてください。 現在の時刻の ●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 ●サンドイッチ用食パン 3時間10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。	
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、サンドイッチ用食パン、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」をしたとき ・「ギーギー」「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・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャガチャ」…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3 cmほど動きます)	
電源プラグをさすと、現在時刻表示が「0:00」になった	●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か？	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)
	●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。	
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、煙やおいが出ることがありますが、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。 (パンの出来栄は悪くなることもある) ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、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.70~74)、「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.76~77)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-BH1001
●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、裏表紙のお客様ご相談センター、修理ご相談窓口にご連絡ください。

【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ために発信番号を通知いたしております。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、おかけください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口へ転送させていただきます場合がございます。

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 函館市西栢木町589-241	近畿地区	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 東大阪市長田東1丁目3-12 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
東北地区	青森 ☎(0172)62-0880 青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1 秋田 ☎(018)868-7008 秋田市外旭川字小谷地3-1 岩手 ☎(019)645-6130 盛岡市厨川5丁目1-43 宮城 ☎(022)387-1117 仙台市宮城野区扇町7-4-18 山形 ☎(023)641-8100 山形市平清水1丁目1-75 福島 ☎(024)991-9308 郡山市備前館2丁目5	中国地区	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
首都圏地区	茨城 ☎(029)864-8756 つくば市筑穂3丁目15-3 埼玉 ☎(048)728-8960 熊谷市宮町1丁目29番 千葉 ☎(043)208-6034 千葉市中央区末広5丁目9-5 東京 ☎(03)5477-9700 東京都杉並区本天沼3丁目43-16 山梨 ☎(055)222-5822 中央市山之神流通団地1-5-1 神奈川 ☎(045)847-9720 横浜市戸塚区品濃町561-4 新潟 ☎(025)286-0180 新潟市中央区神道寺2丁目7-1	四国地区	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)905-7544 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字上深町3044
中部地区	石川 ☎(076)280-6608 金沢市玉鉾2丁目266番地 富山 ☎(076)424-2549 富山市根塚町1丁目1-4 福井 ☎(0776)21-0622 福井市問屋町2丁目14 長野 ☎(0263)86-9209 松本市寿北7丁目3-11 静岡 ☎(054)287-9000 静岡市駿河区高松2丁目24-24 愛知 ☎(052)819-0225 名古屋瑞穂区塩入町8-10 岐阜 ☎(058)255-5784 岐阜市西河渡3丁目73 三重 ☎(059)254-5520 津市久居野村町字山神421	九州地区	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 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 熊本 ☎(096)367-6067 熊本市東区健軍本町12-3 鹿児島 ☎(099)246-7050 鹿児島市上荒田町27-4 沖縄 ☎(098)877-1207 浦添市城間4丁目23-11
		沖縄地区	

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://www.panasonic.com/jp/support/consumer/repair/area.html>

0515

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
ドライリスト		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
		サンドイッチ用食パン	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
天然酵母		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)	-
その他		クイックブレッド	小麦粉 180 g	-
		ソイスコーン	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	-

別売部品 / 消耗部品

[2015年9月現在]



パン羽根

- 品番：ADD08-197
- 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)

別売部品、消耗部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



保証とアフターサービス / 仕様 / 別売部品 / 消耗部品

必要なとき

●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	13	パン生地
2	食パン	14	ピザ生地
3	ソフト食パン	15	(天然酵母)食パン
4	サンドイッチ用食パン	16	(天然酵母)パン生地
5	早焼き食パン	17	生種おこし
6	ごはんパン	18	クイックブレッド
7	ごはんフランスパン	19	ソイスコーン
8	フランスパン	20	ケーキ
9	全粒粉パン	21	生チョコ
10	アレンジパン	22	ジャム
11	米粉パン(小麦入り)	23	コンポート
12	米粉パン(小麦なし)		

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/>

パソコン・スマートフォンのどちらからでもご覧になれます。

●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 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。

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 06-6907-1187 ■FAX 0120-878-236
いただけない場合 フリーダイヤル
Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787

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

※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。

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、通電したりしなかったりする。
- 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ある。

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 2015

DZ50-199
MX0715Y0