

Panasonic



ホームベーカリー

Bistro





## ホームベーカリー ビストロ SD-MDX4



生食パンも、低糖質パン<sup>※1</sup>も、おまかせでおいしく。  
たくみわざ  
ふっくら、匠技ブレッド。

### —こだわりのおいしさを実現する3要素—

#### 立体的に生地がねられる 3D匠ねり

突起(リブ)とパン羽根の設計×ねりプログラムで  
伸びがよい生地に。



〈イメージ図〉



よいグルテンの状態。薄膜で伸びる。

#### 徹底した温度管理で実現する Wセンシング発酵<sup>※2</sup>

環境に応じたプログラムを最適に選択し  
1年中ふっくらを実現。



〈イメージ図〉

室温センサー  
庫内温度センサー

「室温センサー」と「庫内温度センサー」で季節や運転時の室温の変化を検知。適したプログラムでパンづくりを行います。



〈イメージ図〉

熱反射ミラーを搭載したふたで  
パン天面もしっかりと焼ける。<sup>※2</sup>

遠赤外線の輻射熱でオープンを  
目指した均質な加熱。<sup>※2</sup>

#### 焼きムラ目立たず、ソフト焼成

どこから見ても焼き色  
均一伸び良好。

食パンのホワイトライン  
はよい発酵の証。



\*写真は「パン・ド・ミ」

※1 SD-MDX4・MT4のみ。 ※2 SD-MDX4・MT4・BMT2000のみ。

●このページはSD-MDX4・MT4・BMT2000を中心に説明しています。



## ホームベーカリー SD-CB1

### 小さく置ける。おいしく焼ける。業界最小\*のコンパクトベーカリー

\*幅18.8×奥行28.5×高さ24.3cm。2024年7月3日現在。2024年9月1日発売予定。国内ホームベーカリー市場において(当社調べ)

キッチンに常設できるコンパクトサイズ



幅18.8cm×奥行28.5cmのコンパクト設計で  
すっきり収まり、置き場所に困らない

いつも焼きたてが楽しめる



約0.6斤※3の食べきりサイズ。

プロのねり技で  
年中ふっくら

当社独自のねり・発酵・  
焼成プログラムで  
材料を入れるだけで、  
気温によらず年中  
ふっくら焼き上げ。



粉計量カップとスプーンつき。



デジタルスケール  
なしで量れる  
粉計量カップと  
スプーンを付属し、  
手軽に始められる。



詳しくはWebへ

飽きずに楽しめる 多彩な 20 メニュー・30 種類



高加水パン、クイックパン、  
米粉パンなどメニューが  
多彩。生地作り、ケーキや  
ジャムも作れる。

※写真はイメージで、実際はつくり方や材料によって出来上がりが異なる場合があります。

●このページはSD-CB1について説明しています。

※3 当社1斤比、約0.6斤相当

# パンが手軽につくれるパンミックス ラインナップ \*

\*SD-CB1で使用される場合、パンミックスと水は、袋に記載されている 1/2量をご使用ください。また、SD-CB1で使用できるのは、食パンミックス、食パン早焼きコース用、食パンミックススイート用のみです。

パナソニック・ナショナル ライスブレッドクッカー・ホームベーカリー用パンミックス（ドライイーストタイプ）

品名	プレミアム食パンミックス（ブレーン）	低糖質パンミックス※4※5	ソフト食パンミックス※4
品番	SD-PMP10(1斤分×3)	SD-LCM10(5回分)	SD-MIX62A(1斤分×5)
メーカー希望小売価格	1,404円(税込)*	2,732円(税込)*	1,814円(税込)*
品名	食パンミックス	食パン早焼きコース用	食パンミックススイート
品番	SD-MIX100A(1斤分×5)	SD-MIX105A(1斤分×5)	SD-MIX30A(1斤分×5)
メーカー希望小売価格	1,814円(税込)*	1,814円(税込)*	1,814円(税込)*

●食パンミックススイートはやや濃い焼き色になります。●各ミックスともドライイーストつき。\*軽減税率8%対象。

※4ソフト食パンミックス、低糖質パンミックスは、ライスブレッドクッカー（SD-RBM1000、SPM-RB1000）には、ご使用できません。※5低糖質パンミックスは、低糖質パンメニュー推奨。低糖質パンメニューがない場合は、早焼き食パンメニュー（焼き色「濃」）で焼くことができます。



●このページの画像はSD-CB1を使用しています。

# 生食パンに適した「リッチ パン・ド・ミ」※6メニュー

しっとりときめ細かくやわらかい食感の生食パンができるメニューを新搭載。  
生クリームなどを多く使用し、グルテン生成が難しい生食パンも、おいしく焼き上げます。



## 「パン・ド・ミ」とは…

フランス語で「中身のパン」のこと。  
パンのクラスト=皮をたのしむパンに  
対して中身となるクラムを味わうパン。  
ワンランク上の食パンです。



おうち乃が美

## 「おうち乃が美」とは…

乃が美が監修したパナソニックホームベーカリー専用の「生」食パンレシピです。

※「おうち乃が美」のレシピは乃が美の高級「生」食パンのレシピとは異なります。

※乃が美の高級「生」食パンレシピは公表しておりません。



「おうち乃が美」  
かんたんアレンジレシピも



# 手軽にヘルシーパンができる 「低糖質パン」※6メニュー

植物性たん白を使った低糖質パンミックスで、糖質60%オフ\*でもふっくらおいしく、翌日までしっとりした食感のパンが焼けます。

\*食パンミックス SD-MIX100Aとの比較



## メニュー抜粋

各機種で作れるメニューはこちら

メニュー	パン・ド・ミ	リッチ パン・ド・ミ	食パン	ハード生地	リッチ生地※7 パン生地	もち
SD-MDX4	●	●	●	●	●	●
SD-MT4	●	●	●	-	●	●
SD-BMT2000	●	-	●	-	●	●

※6 SD-MDX4・MT4のみ。※7 SD-MDX4ではリッチ生地、他機種ではパン生地の名称になります。

※写真はイメージで、実際はつくり方や材料によって出来上がりが異なる場合があります。



**Bistro**  
**SD-MDX4-K**(ブラック)  
オープン価格※



**SD-MT4-W**(ホワイト)  
オープン価格※



**SD-CB1-W**(ホワイト)  
オープン価格※



**SD-BMT2000-W**(ホワイト)  
オープン価格※



●この商品はお取扱い先を限定しております。 ●一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。(SD-BMT2000は除く)  
※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

詳しくはWebへ



## ホームベーカリー仕様一覧表

品番	斤数	メニュー数	もち	イースト自動投入	インバータモーター	マニュアル機能	パンケース	レーズン・ナッツ自動投入	予約タイマー	消費電力(W)	大きさ(約cm):幅×奥行×高さ	質量(約kg)
SD-MDX4	1斤	43	2合 3合	●	●	●	遠赤 フッ素	● (100g)	●	430	26.3×35.6×35.3	6.0
SD-MT4	1斤	41	2合 3合	●	●	—	遠赤 フッ素	● (100g)	●	430	24.1×30.4×34.7	5.6
SD-CB1	約0.6斤	※3 約0.6斤	※8 20	—	—	—	フッ素	—	●	285	18.8×28.5×24.3	4.0
SD-BMT2000	1.5、 2斤	40	6合～ 1升	●	●	—	遠赤 フッ素	● (150g)	●	760	25.6×38.9×38.2	6.9

※3 当社1斤比、約0.6斤相当   ※8 20メニュー・30種類   ※9 ナッツは120gまで。

●製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。

パナソニック株式会社

コンシューマーマーケティング ジャパン本部

〒141-0031 東京都品川区西五反田3丁目5-20

このリーフレットの記載内容は2025年9月現在のものです。

SD-JJLR2510