



# National

取扱説明書・料理集  
ホームベーカリー（家庭用）  
品番 SD-BT113

# パンの本

も・く・じ

お使いになる前に  
必ずお読みください。

- P 2. 特長
- P 4. パンの基本材料
- P 6. 各部の名前と扱い方
- P 8. 安全上のご注意
- P10. 現在時刻を合わせる
- P11. パン作りの準備



## ドライイーストを使った パン作り

- P12. 食パン・ソフト食パンを焼く
- P14. アレンジ食パン
- P16. レーズン・ナッツ選択を使って材料投入する
- P18. レーズン・ナッツ選択を使ってアレンジ食パン
- P20. 早焼き食パンを焼く
- P22. デニッシュ風食パンを焼く
- P24. フランスパンを焼く
- P26. パン生地・ピザ生地を作る
- P28. パン生地を使って
- P32. ピザ生地を使って



## 天然酵母を使った パン作り

- P34. 生種をおこす
- P36. 天然酵母で食パンを焼く
- P38. 天然酵母でパン生地を作る
- P40. パン生地を使って

## うどん・パスタ 生地作り

- P42. うどん・パスタ生地を作る
- P44. うどん・パスタ生地を使って

## ケーキ作り

- P46. ケーキを焼く
- P48. アレンジケーキ

長くご愛用いただくために

- P50. パン作りのQ&A
- P54. パンがうまく焼けないとき
- P56. うどん・パスタ生地/  
ケーキ作りのQ&A
- P57. うどん・パスタ生地/  
ケーキ作りがうまく出来ないとき
- P58. 故障かな？
- P60. お手入れ
- P61. 仕様
- P62. 保証とアフターサービス

このたびは、ホームベーカリーをお買い上げいただき、  
まことにありがとうございました。

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
特に「安全上のご注意」(8~9ページ)は、ご使用前に必ずお読みいた  
だき、安全にお使いください。  
そのあと保管し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、  
販売店からお受け取りください。

上手に使うって上手に節電

保証書別添付

# 特長

## 焼きたてのおいしさ&手作りの楽しさを。

### ドライイーストを使って P.12

山形パンを自動で焼き上げます。



- ・食パン
- ・ソフト食パン
- ・デニッシュ風食パン
- ・フランスパンなど

パン生地・ピザ生地が手軽にできます。

- ・バターロール
- ・クロワッサンなど



### 天然酵母を使って P.34

天然の食物から培養された酵母を使ったパン作りが楽しめます。

- ・もちりとした歯ごたえ
- ・かすかな酸味と甘味
- ・おかきやしょうゆのような特有の香り
- ・やや小ぶりで濃い目の焼き上がり

のパンになります。



### うどん・パスタ生地作り P.42

コツのいるうどんやパスタ生地が、手軽にできます。自家製のうどんやパスタをお楽しみください。



### ケーキ作り P.46

面倒な手間のかかるケーキが、手軽に焼けます。いろいろな材料を入れてオリジナルケーキをお楽しみください。



## パン作り・ケーキ作りに便利な機能

お好みの材料を投入できる

### レーズン・ナッツ選択 P.16

お好みの材料をセットしておけば、工程の途中で自動投入できます。また、投入時期をプザーで知らせて、手動で投入することもできます。

材料入りパンのバリエーションをお楽しみください。



焼き上がりの色が選べる

### 焼き色選択

焼き色を「濃」・「標準」・「淡」の3通りに設定できます。



焼き上がり時間が設定できる

### 予約タイマー

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。



## 使える機能一覧

コース レーズン・ナッツ選択 焼き色選択 予約タイマー

コース	レーズン・ナッツ選択	焼き色選択	予約タイマー
食パン			
ソフト食パン			
早焼き食パン			—
デニッシュ風食パン	—	—	—
フランスパン		( )	
パン生地		—	—
ピザ生地	—	—	—
生種おこし	—	—	—
食パン			
パン生地		—	—
うどん・パスタ生地	—	—	—
ケーキ	—		—

フランスパンの焼き色選択は「標準」・「淡」の2通り

## パン作りの基本的な流れ



新鮮な材料を使う  
賞味期限切れの小麦粉やパン用酵母は使わない。  
(パン用酵母 P.5)

小麦粉は  
はかり(重さ)で量る



計量カップで量らない

夏場や室温が約25 以上のときは冷水(約5 )を使う  
早焼き食パン、フランスパンは、常に冷水(約5 )を使う。



### ねり

材料を練り合わせて生地の粘りを出し、グルテン( )を生成させます。



グルテン...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。( P.51)

### ねかし

グルテンを安定させ、生地を均一にします。



### 発酵

パン用酵母を活性化させて生地を膨らませ、旨味成分や香りを作ります。工程途中で、1~3回ガス抜きをします。



### 焼き上げ

焼き色を付け、風味のあるパンに焼き上げます。



### パン作りはとてもデリケート

いつもどおりに焼いていても、条件が微妙に違うとパンの膨らみ方や形に差が出ます。

例えば、室温や湿度、材料の種類や質(特に国内産小麦で作った小麦粉など)、タイマーの設定時間などに影響されます。



特に高さは、3cm程度は変化します。

### 必ずミトンをはめ、すぐに取り出す

取っ手根元を持って強く数回振る。すぐに取り出さないと形崩れしたり表皮が乾燥してかたくなります。  
●ナイフ・フォーク・はしは使わない。(フッ素樹脂を傷めます。)



### あら熱を取る

足付き網などの上に置く。



## 小麦粉

強力粉  
薄力粉

**パン作りには**  
たんぱく質を多く(約12~15%)  
含む強力粉が基本です。



**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**

- ふるう必要はありません。
- 国内産の小麦で作った小麦粉やパン専用小麦粉は、たんぱく質の量に差があるため、パンの膨らみ方にも差が出ます。日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。



計量の手間が省けて 手軽な「パンミックス」について

## 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**  
早焼き食パンやフランスパン、  
また室温が25℃以上のときは、  
冷水(約5℃:氷水程度)をお使  
いください。氷は取り除く。

## 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。

## 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。

**メモ**

- 溶かさずに固形のままお使い  
ください。
- バターは、有塩タイプ、無塩タ  
イプのどちらでもお使いいた  
だけます。

## 糖分

砂糖  
黒砂糖  
ざらめ  
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。

**メモ**

- 粒の大きいものは、かりゅう状に  
つぶしてお使いください。この  
「パンの本」では上白糖を使っ  
ています。

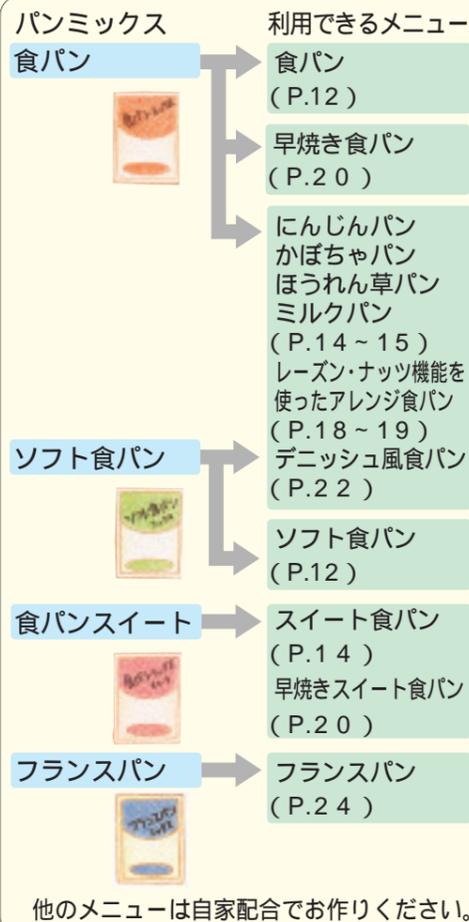
5つの基本材料とドライイーストが  
1回分ずつパックになった  
「パンミックス」4種類をあっせん  
しています。  
ナショナル製品取扱店でお求め  
いただけます。



+



## パン用酵母



**ドライイースト...**「ドライイースト」のコースで使います

必ず、予備発酵のいらぬドライイーストを使います。  
(生イーストは使えません。)  
日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。  
保存に便利な分タイプやスティックタイプがおすすめです。  
●イースト容器に入れて使います。

**天然酵母パン種(元種)...**「天然酵母」のコースで使います

天然の食物(果物・野菜類など)から培養された酵母で、  
菌数(発酵力)はドライイーストよりも不安定です。

このホームベーカリーでは菌数(発酵力)が安定して  
いる「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名	「ホシノ天然酵母パン種」 50g x 5袋入り	お申し込み先	富澤商店 (042)776-6488
----	----------------------------	--------	-----------------------

パン種に関するお問い合わせ：  
(有)ホシノ天然酵母パン種 お客様相談窓口 (042)737-7825  
詳しくは、同梱の「ホシノ天然酵母パン種紹介チラシ」をご覧ください。

●パン種は、この「パンの本」では『元種』と表示しています。  
●元種は、酵母が休眠している状態でそのままでは使えません。  
「生種おこし」コースで生種にしてからお使いください。

**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。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密封して冷蔵庫で保存してください。膨らみ方に差が出ます。天然酵母パン種は、開封前でも冷蔵庫で保存してください。(元種や生種の保存 P.50)

●早焼きコース専用の食パン  
ミックス、食パンスイート  
ミックスもあります。

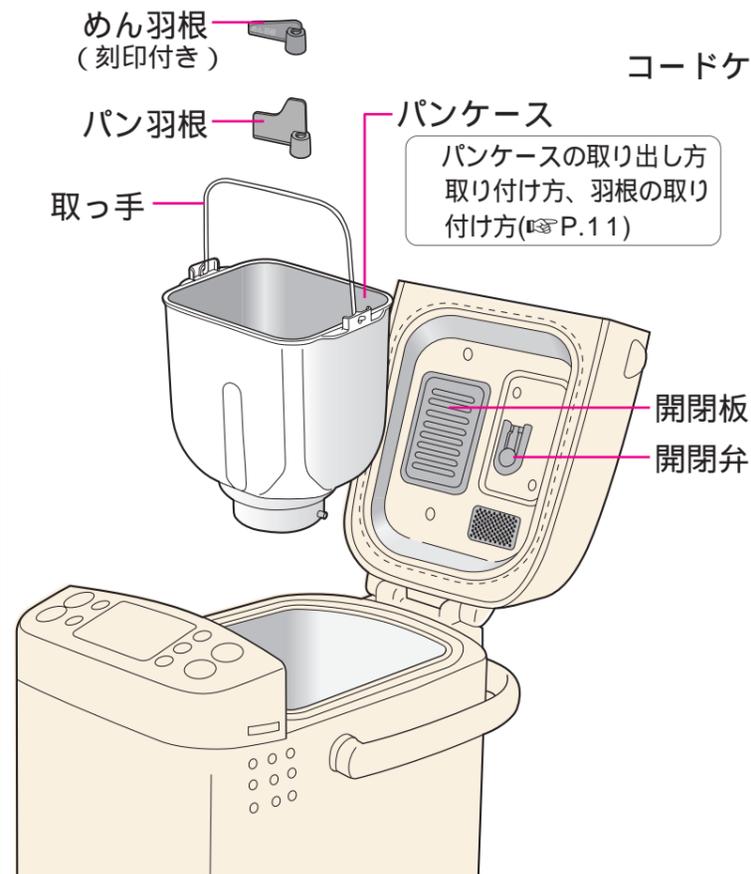
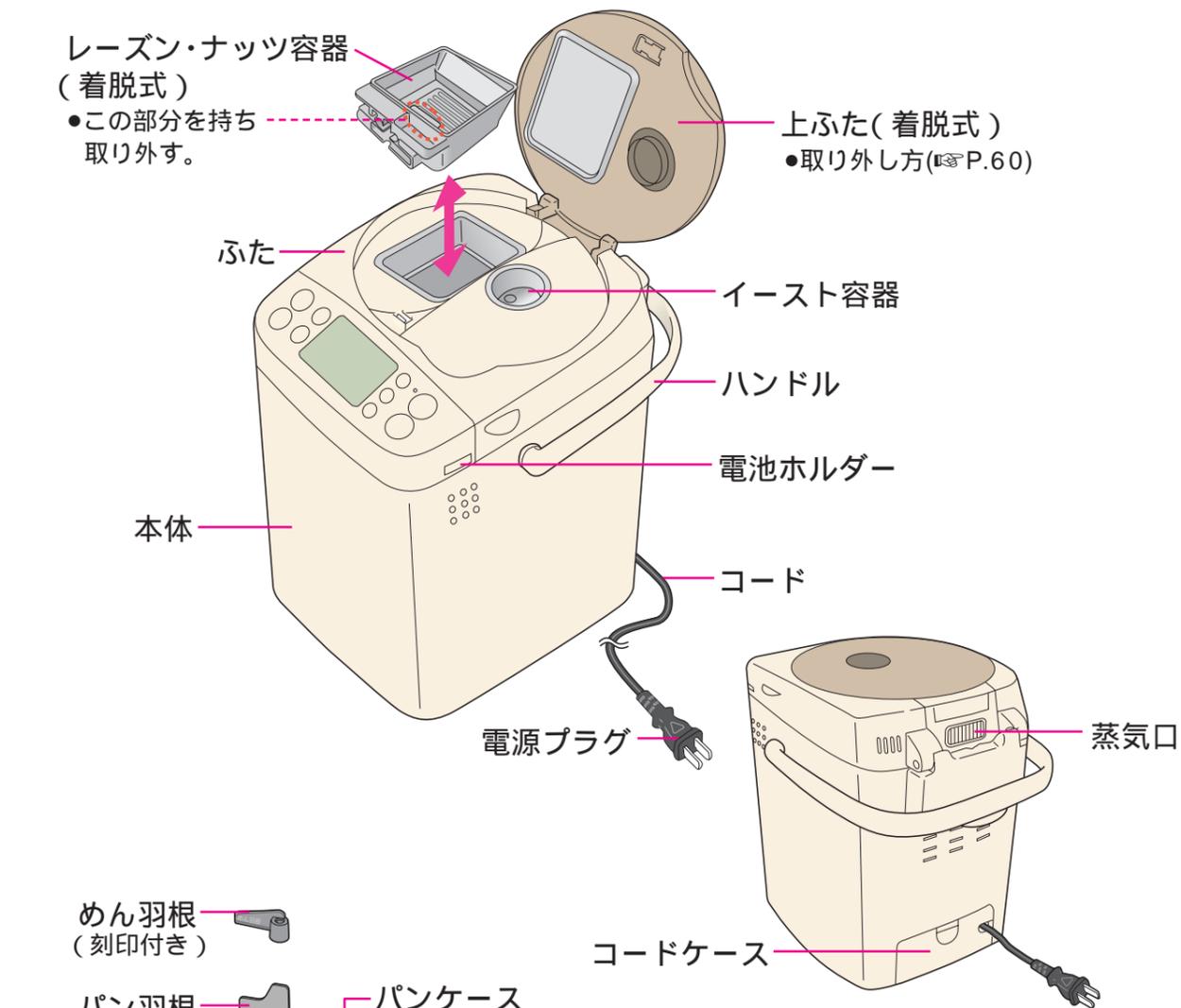
●食パンミックス、食パンスイートミックス  
は、天然酵母「食パン」コースにもお使  
いいただけます。  
添付のドライイーストは使わず、ホ  
ムベーカリーでおこした生種をお使  
いください。(P.50)

パンミックスは  
松下グループのショッピング  
サイト「パナセンス」でも  
お買い求めいただけます

PanaSense <http://www.sense.panasonic.co.jp/>

パナセンスカスタマーセンター  
☎(06)6907-9144

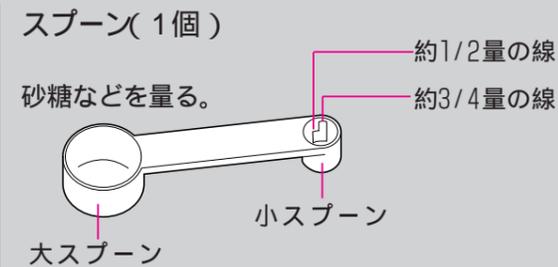
# 各部の名前と扱い方



## 操作部

- ドライイーストを使うとき
- レーズン・ナッツ選択を使って材料投入するとき
- 予約タイマーを使うとき
- 焼き色を選ぶとき
- 天然酵母を使うとき
- うどんを選ぶとき
- ケーキを選ぶとき
- 使っていないときは現在時刻(時計)を表示。
- 使用中はでき上がり時刻・残時間・工程表示や選択マーク(▲)などを表示。  
上記表示は午前7時30分に食パンコースを設定した場合(各コースでの表示も午前7時30分に設定)
- でき上がって、通電を止めるとき
- コース・時間を合わせ直すとき
- 調理途中で中止するときは、ランプが消えるまで少し長めに押し。お子様が誤って押ししまっても、直ちに取消されないようにしています。

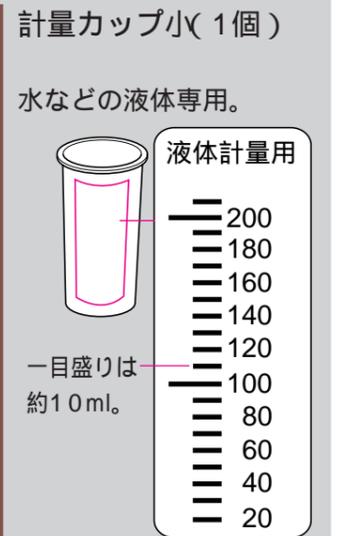
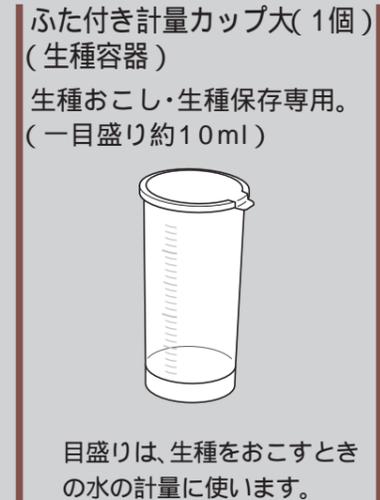
## 付属品



[すりきり一杯当りの重さの目安]

	大スプーン	小スプーン
砂	約8.5 g	
糖		
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	

容量は、市販の計量スプーンと異なります。  
メニューの中で市販の計量スプーンを使う場合は、「大さじ/小さじ」と表現しています。



●小麦粉などを量らない。  
(目盛りがg単位でないため、正しく量れません。)

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 <h3>警告</h3> <p>この表示の欄は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。</p>	 <h3>注意</h3> <p>この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。</p>
<p>お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。</p>	
 <p>この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。</p>	 <p>この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。</p>

### 火災、やけど感電などを防ぐために...

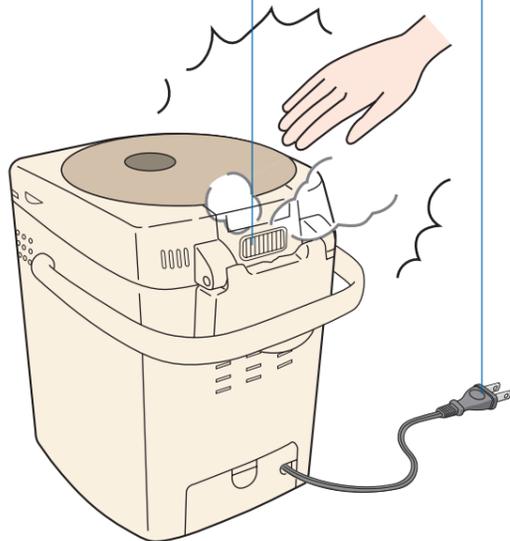


#### 蒸気口には手を触れない



特にお子様には充分ご注意ください。

接触禁止



### 警告

#### 電源プラグやコードは...



電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
電源プラグのほこりなどは定期的に取り取る。  
(ほこりなどがたまり、湿気などで、絶縁不良の原因)



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する原因)  
コードや電源プラグを傷つけない。  
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。  
→コード・プラグの修理は販売店にご相談を。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

#### リチウム電池は...

(発熱・破裂・発火を防ぐために)



充電・ショート・加熱・火中投下しない。  
他の金属や電池と混ぜない。



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。  
テープなどで巻き付けて絶縁してから廃棄・保存する。

### 発火ややけど、けがなどを防ぐために...



### 注意

#### こんな場所で使わない!



不安定な場所や熱に弱い敷物の上。  
●粉・油脂類が落ちたテーブルの上やテーブルの端。  
(本体が滑って落ちる原因)  
●テーブルクロスを敷いた上。  
(熱いパンケースは置き場所に注意する)  
壁や家具の近く。(5cm以上離す)  
(変形・変色の原因)

#### 使用中や使用直後はやけどに注意!



接触禁止

パンケース・庫内・ふた内側などの高温部に触れない。  
→パンケースの取り出しは必ずミトンをはめる。



ご使用後のお手入れは冷えてから。

#### 事故をさけるために...



お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。



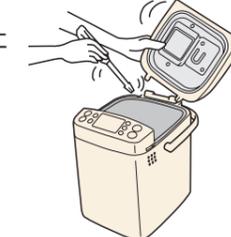
水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水を掛けたりしない。



分解禁止

絶対に分解・修理・改造をしない。



→修理は販売店にご相談を。

#### 電源プラグの取り扱い



プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。  
(感電・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・漏電火災の原因)



リチウム電池は(+) (-)を正しく入れる。  
(発熱・破裂・発火の原因)

#### 使用上のお願い

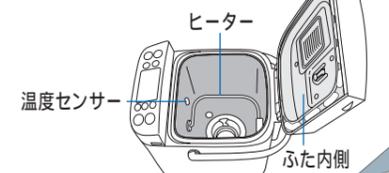
使用中はふたを開けないで!  
(ケーキコースの粉落しや後入れバター、手動での材料投入は除く)

蒸気で目の痛みを感じる場合があります。  
発酵中などは、庫内温度に影響してパンの出来栄が悪くなる場合があります。

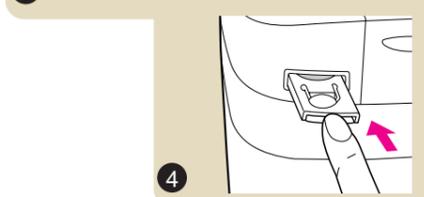
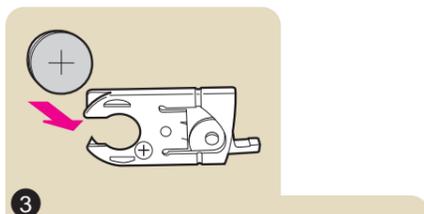
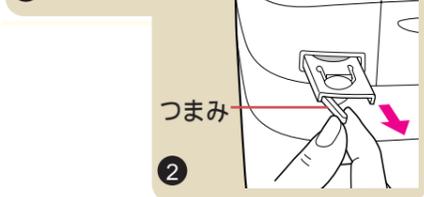
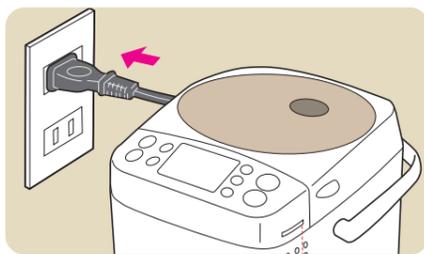
湿気のある所や火気の近くに置かないで!(故障や変形の原因)

ふたにふきんなどを掛けないで!  
(故障や変形の原因)

次の部分に強い力は加えないで!  
(故障や変形の原因)



# 現在時刻を合わせる



リチウム電池を取り付ける

## 1 電源プラグを差し込む

プラグを外したままで行うと、電池の寿命が短くなります。

## 2 リチウム電池を取り付ける

(取扱説明書の袋に同梱しています。)

- ①電池ホルダーの凸部を、細い棒などで押す。  
(触れただけでは簡単に開きません。)
- ②つまみを持ち、引き出す。
- ③電池ホルダーにリチウム電池の+面を合わせてセットする。
- ④つまみを元の位置に戻し、電池ボックスにカチッと音がするまで押し込む。

**注意** 電池ボックスの中に異物や水が入らないようにする。

### リチウム電池の役割

電源プラグを外していても現在時刻が動きます。前回に使ったコース設定などを記憶しています。

- ・レーズン・ナッツ選択
- ・焼き色
- ・予約タイマー時刻

- リチウム電池の寿命が切れてもパンは焼けます。

現在時刻(時計)を合わせる



(例)夜の8時30分に合わせる場合



### お知らせ

- 夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせます。
- 時刻表示が薄くなったり、消えたときはリチウム電池の寿命です。電池を交換してください。(P.59)

## 3 時 または 分 を押して表示を点滅させる

時 分 を押して

## 4 時刻を合わせる

時 1時間刻み 分 1分刻み

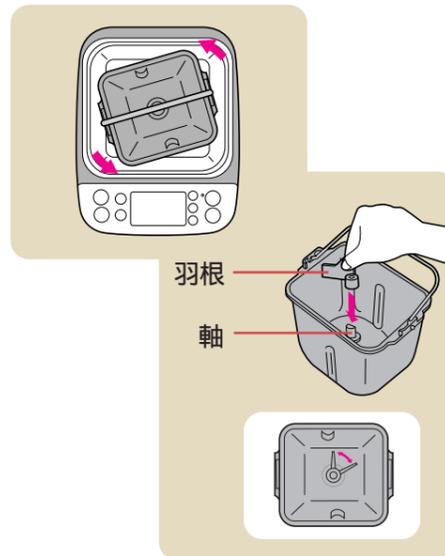
- 押し続けると早送りができる。



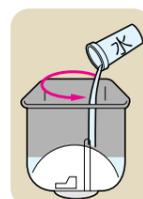
- 操作終了後、5秒で現在時刻の点滅が止まり時刻合わせ完了。

電源プラグを抜く。(時計は動きます。)

# パン作りの準備

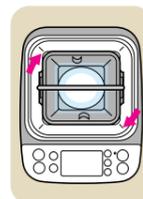


### ドライイーストを使うとき



## 3 小麦粉などの材料を入れ、水を入れる

- 材料は中央を高く。
- 水は周囲に回しながら。



## 4 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

パンケースの向きを少し斜めにして入れ、矢印方向にひねって固定する



## 5 ドライイーストをイースト容器に入れる

- イースト容器がぬれていないか確かめてから入れる。  
(ぬれているとドライイーストが落ちません。P.58)



## 1 本体からパンケースを取り出す

矢印方向に少しひねって持ち上げる

## 2 羽根を取り付ける

軸と羽根の穴の形を合わせて、奥まで確実に押し込む  
(確実に押し込まないと、羽根が抜けることがあります)

- 羽根には遊びがあります。  
(約3cm左右に動きます。)

パン羽根とめん羽根をまちがえない  
(羽根の種類をまちがえたり、浮き上がっていたりすると、うまく出来ません)

### 天然酵母を使うとき

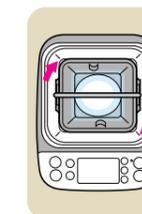


## 3 生種を入れる



## 4 小麦粉などの材料を入れ、水を入れる

- 材料は中央を高く。
- 水は周囲に回しながら。



## 5 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

パンケースの向きを少し斜めにして入れ、矢印方向にひねって固定する

## 6 レーズン・ナッツ容器の開閉板が閉じているか確認し上ふたを閉める

## 7 電源プラグを差し込む

ドライイーストを使って

# ソフト食パン

# 食パン

6枚切  
1枚分  
約181  
kcal

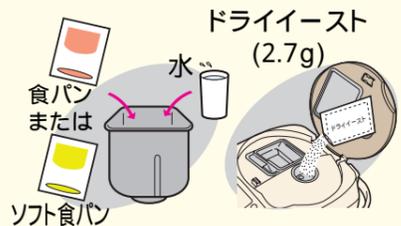
6枚切  
1枚分  
約188  
kcal

## を焼く

### 材料

- 強力粉.....250g
- バター.....**食パン** 10g  
**ソフト食パン** 15g
- 砂糖.....大スプーン2
- スキムミルク.....大スプーン1
- 塩.....小スプーン1
- 水.....180ml
- 室温が約25 以上のとき  
.....約5 の冷水170ml
- ドライイースト.....小スプーン1

### パンミックスを使う場合



水量は、ミックス袋に記載された量を使う。

### ポイント

- 室温が約25 以上のときは、粉などの材料を冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。



食パンは、皮がパリッと香ばしく少し歯ごたえのあるパンです。



ソフト食パンは、皮がやわらかくキメが細かいしっとりしたパンです。

### 食パンの工程.....約4時間

ドライイースト自動投入



レーズン・ナッツ自動投入 | ブザー

- 予約タイマーで焼く場合も、最初の(ねり)工程だけをスタート直後に行います。
- 焼き上がり時間は、焼き色によって変わります。
- ドライイーストの落ちるタイミングは、室温によって変わります。

### ソフト食パンの工程.....約5時間

ドライイースト自動投入 | ドライイースト自動投入



レーズン・ナッツ自動投入 | ブザー

- スタートしても最初の工程が(ねかし)のため、すぐに練り始めません。これは、材料の温度を一定にすることで、材料をなじみやすくし、よりソフトな食感を出すためです。(室温により異なりますが、20~50分後に練り始めます。)
- ドライイーストは、2回に分かれて自動的に落ちます。
- 焼き上がり時間は、焼き色によって変わります。

パンを焼く

## 1

ドライイースト を押し ▲マークを 食パン または ソフト に合わせる

●「でき上がり時刻」を表示

**食パン** : 約4時間後 **ソフト食パン** : 約5時間後



- レーズン・ナッツ選択を使うとき (☞P.16~17) → **レーズン・ナッツ** を押し ◀マークを ありに合わせる
- 焼き色を変えたいとき → **焼き色** を押し ◀マークを 濃 または 淡 に合わせる

## 2

ランプ点灯 **スタート** を押す



## 3

でき上がりブザーが鳴ったら **取消** を押し **パンをすぐに取り出す** (取り出し方☞P.3)

- **取消** を押さないと
  - ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
  - でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。
- 使用後は電源プラグを抜く。

### こんなとき

- **庫内高温** を表示し、スタートできないとき (☞P.58)
- **焼き色** をスタート後に変えたいとき (☞P.53)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき (☞P.53)
- **レーズン・ナッツ** を押し忘れてスタートさせたとき (☞P.53)
- コースをまちがえてスタートさせたとき (☞P.53)

### 予約して焼きたいとき

予約できる時刻は現在時刻から

**食パン**  
4時間10分後 ~ 13時間後

**ソフト食パン**  
5時間10分後 ~ 13時間後

● **予約** を押すと、予約できる範囲の時刻しか表示されません。

1 ▲マークを **食パン** または **ソフト** に合わせる

2 **予約** を押して 時刻表示を点滅させる

3 **時** **分** を押して でき上がり時刻を合わせる

例 朝7時20分に焼き上げる場合



時 1時間刻み 分 10分刻み

4 ランプ点灯 **スタート** を押す



● 工程を表示

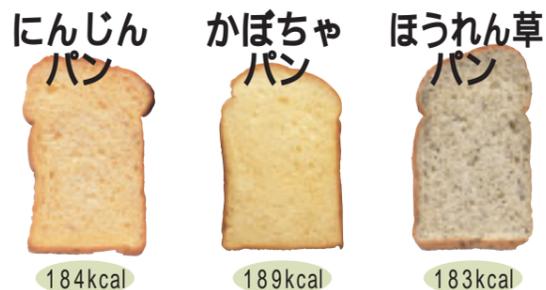
# アレレンジ食パン

●エネルギー目安表示/食パンコースの6枚切1枚分  
(ソフト食パンコースは、約7kcal高くなります。)

## 作り方

- 1 パンケースに材料① ② 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる
  - 2 「食パン」または「ソフト食パン」コースに合わせスタートさせる  
焼き色は、お好みに合わせる。
- 野菜・乳製品・卵を入れたパンは、予約タイマーで焼かないでください。  
(夏場などは腐敗することがあります。)
  - 加える食材の量の目安は  
野菜・チーズは小麦粉の重さの約20%、  
穀類は小麦粉の重さの約10~20%、  
牛乳(液体)は約90mlを目安にします。  
(量が多いほど膨らみが悪くなります。)

## 野菜を加えて



### 材料(1斤分)

- 強力粉 ..... 250g
- バター ..... **食パン** 10g
- ..... **ソフト食パン** 15g
- ① 砂糖 ..... 大スプーン2
- スキムミルク ... 大スプーン1
- 塩 ..... 小スプーン1
- 水 ..... 140ml
- [室温が約25 以上のとき  
約5 の冷水 ..... 130ml]
- ドライイースト 小スプーン1

食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。  
水量は160ml  
(室温が25 以上のときは約5 の冷水を150ml)にしてください。

にんじんパン	② にんじん (皮をむいてすりおろす)	50g
かぼちゃパン	② かぼちゃ (ゆでて皮をむき、つぶす)	50g
ほうれん草パン	② ほうれん草 (ゆでてみじん切りにし、絞る)	50g

## 牛乳を加えて



191kcal

### 材料(1斤分)

- 強力粉 ..... 250g
- バター ..... **食パン** 10g
- ..... **ソフト食パン** 15g
- ① 砂糖 ..... 大スプーン2
- スキムミルク ... 大スプーン1
- 塩 ..... 小スプーン1
- 水 ..... 90ml
- [室温が約25 以上のとき  
約5 の冷水 ..... 80ml]
- ドライイースト 小スプーン1

② 牛乳 ..... 90ml  
食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。  
水量は100ml(室温が約25 以上のときは約5 の冷水を90ml)にし、牛乳は100mlにしてください。

## 大豆加工品を加えて

### きな粉パン 豆乳パン



181kcal

161kcal

### 材料(きな粉パン1斤分)

- 強力粉 ..... 220g
- バター ..... **食パン** 10g
- ..... **ソフト食パン** 15g
- ① 砂糖 ..... 大スプーン2
- スキムミルク ... 大スプーン1
- 塩 ..... 小スプーン1
- 水 ..... 190ml
- [室温が約25 以上のとき  
約5 の冷水 ... 180ml]
- ドライイースト 小スプーン1

② きな粉 ..... 30g

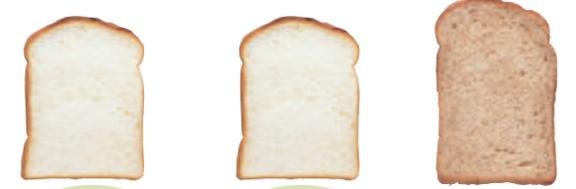
### 材料(豆乳パン1斤分)

- 強力粉 ..... 250g
- バター ..... **食パン** 10g
- ..... **ソフト食パン** 15g
- ① 砂糖 ..... 大スプーン2
- スキムミルク ... 大スプーン1
- 塩 ..... 小スプーン1
- 水 ..... 130ml
- [室温が約25 以上のとき  
約5 の冷水 ... 120ml]
- ドライイースト 小スプーン1

② 豆乳 ..... 50ml

## 穀類を加えて

### 米粉パン もちもちパン 全粒粉パン

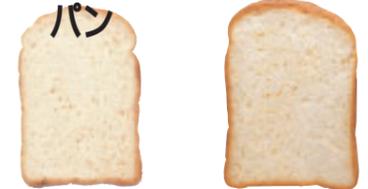


178kcal

178kcal

179kcal

### オートミールパン ライ麦パン



182kcal

180kcal

### 材料(1斤分)

- 強力粉 ..... 220g
- バター ..... **食パン** 10g
- ..... **ソフト食パン** 15g
- ① 砂糖 ..... 大スプーン2
- スキムミルク ... 大スプーン1
- 塩 ..... 小スプーン1
- 水 ..... 190ml
- [室温が約25 以上のとき  
約5 の冷水 ... 180ml]
- ドライイースト 小スプーン1

米粉パン	② 上新粉	30g
もちもちパン	② 白玉粉	30g
全粒粉パン	② 全粒粉	30g
オートミールパン	② オートミール	30g
ライ麦パン	② ライ麦	30g

## 食パン・ソフト食パンの材料の配合を少し変えて...

バターや砂糖の分量を加減したいとき  
次の量を目安にしてください。(パンの出来栄に多少差ができます。)

材 料	増やすとき	減らすとき
バ タ ー	約2.5倍まで	約1/2まで
砂 糖	約2倍まで	約1/2まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	—	入れなくてもよい

砂糖を増やすと、焼き色は少し濃くなります。  
減らすと、やや淡い色で高さも低くなります。  
塩を入れないと、歯ごたえに欠けたパンになります。

### 例 スイート食パン 221kcal

- 強力粉 ..... 250g
- バター ..... 30g
- 砂糖 ..... 大スプーン4
- スキムミルク ..... 大スプーン1
- 塩 ..... 小スプーン1
- バニラエッセンス ..... 少々
- 水 ..... 170ml
- ドライイースト ..... 小スプーン1

食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。  
焼き色(濃)は焦ることがあります。  
(標準)または(淡)をおすすめします。

### 例 プレーン食パン 168kcal

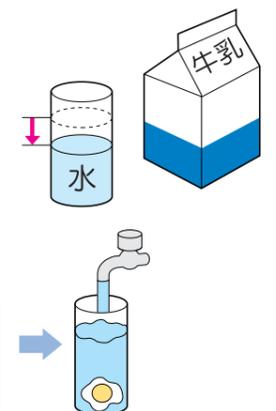
- 強力粉 ..... 250g
- バター ..... 5g
- 砂糖 ..... 大スプーン1
- スキムミルク ..... 小スプーン1<sup>1/2</sup>
- 塩 ..... 小スプーン1
- 水 ..... 190ml
- ドライイースト ..... 小スプーン1

室温が約25C 以上のときは、これらのパンも約5C の冷水を使い、水は10ml減らします。

スキムミルクの代わりに牛乳を使いたいとき  
スキムミルク大スプーン1は、牛乳70ml相当です。  
牛乳に代えるときは、牛乳の量だけ水を減らしてください。

卵や牛乳を入れて焼きたいとき  
卵や牛乳の量だけ水を減らします。  
計量カップに卵や牛乳を入れ、水を加えて計量してください。

- 量の目安
- ・卵を入れるとき ..... 1個
- ・牛乳を入れるとき ..... 90ml



レーズン・ナッツ自動投入は、お好みの材料をセットしておけば、工程の途中で自動投入できます。また、投入時期をブザーで知らせて手動で投入することもできます。レーズン・ナッツ容器以上に入れたいときや、チョコレートなどの容器には入れることのできない材料を入れたいときにおすすめです。

レーズン・ナッツ選択は、食パン・ソフト食パンだけでなく、早焼き食パン・フランスパン・生地作りにもご利用いただけます。食パン・ソフト食パン以外のアレンジメニューについては、各ページの **レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジパン(生地)** をご覧ください。

## 1 ドライイースト または 天然酵母パン酵母 を押し ▲マークを焼きたいコースに合わせる



### 自動投入するとき

## 2 レズナッツ を押し ◀を あり に合わせる



を押しすごとに...

なし ◀    あり ◀

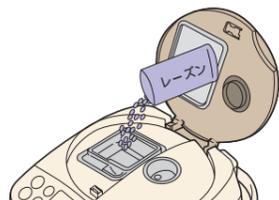
### 手動投入するとき

## 2 レズナッツ を押し ブザー を表示させる



あり ◀ ブザー(表示)

## 3 お好みの材料を レズン・ナッツ容器 に入れる



## 4 ランプ点灯 スタート を押し



- 材料を投入できる時間は3分間です。
- 3分後に練り再開ブザーが鳴り、練り始めます。
- 開閉板も開きます。

## レーズン・ナッツ自動投入できる材料例

		最大容量 (お守りください)
 <b>ドライフルーツ</b> * レズン・プルーン オレンジピールなど	5~8mmに刻む いちじくなど、フルーツによっては若干パンが膨らみにくくなるものがあります。 ドライフルーツによっては、レーズン・ナッツ容器にくっついて投入されないことがあります。	60g
 <b>ナッツ</b> * くるみ・ピーナッツ アーモンドなど	5~8mmに砕く	40g
 <b>グリーンピース</b>	水分をよくふき取ってから使う タイマー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。	30g
 <b>オリーブ</b>	種を取り、1粒を1/4~1/6に刻み、水分をよくふき取ってから使う タイマー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。	20g
 <b>ベーコン</b> <b>サラミ</b>	ベーコンは1cm幅 サラミは5~8mm角に刻む タイマー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。 油分の多いものは、投入されないことがあります。	50g

### お願い

次の材料は、レーズン・ナッツ容器に入れず。(くっついて、投入されません。)

- 表面や刻んだ断面に粘り気や湿気、水分が多い材料(納豆・生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど)
- 溶けやすい材料(チョコレートチップ・チーズ)
- 小さい材料(ごまなどは最初からパンケースに入れる。)

手動で投入するときの材料量は、レーズン・ナッツ容器に入れられる最大容量(上記表)の2倍までにします。  
→ 材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

### お知らせ

- レズン・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、夏場やタイマーを使ったときに砂糖が溶けて投入されないことがあります。
- 材料投入ブザーが鳴る時間は、コースや室温により変わります。下記時間を参考にしてください。

食パンコース	約50分~約1時間30分後	パン生地コース	約15分~約30分後
早焼きコース	約30分後	天然酵母食パンコース	約3時間20分~30分後
ソフト食パンコース	約2時間30分~約3時間後	天然酵母パン生地コース	約3時間20分~30分後
フランスパンコース	約40分~約2時間40分後		

# レーズン・ナッツ選択を使ってアレンジ食パン

●エネルギー目安表示ノ  
食パンコースの6枚切1枚分  
(ソフト食パンコースは約7kcal高くなります)

## 作り方(食パン・ソフト食パンの場合) ~自動投入を使う~

- 1 パンケースに材料① 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる
- 2 レーズン・ナッツ容器の開閉板が閉じているか確認したあと材料②を入れ、上ふたを閉める
- 3 「食パン」または「ソフト食パン」コースに合わせる
- 4 **レーズンナッツ** を押し ◀マークを **あり** に合わせスタートさせる  
焼き色はお好みに合わせる。  
食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。  
水量はミックス袋に記載された量を使う。



くるみパン

## ブルーベリーパン

材料(212kcal)

強力粉	.....	250g
バター	.....	食パン 10g
	.....	ソフト食パン 15g
① 砂糖	.....	大スプーン2
スキムミルク	.....	大スプーン1
塩	.....	小スプーン1
水	.....	180ml
[室温が約25 以上のとき]		
	約5 の冷水	..... 170ml
ドライイースト	.....	小スプーン1
② ブルーベリー	.....	60g



レーズンパン

## レーズンパン

材料(211kcal)

強力粉	.....	250g
バター	.....	食パン 10g
	.....	ソフト食パン 15g
① 砂糖	.....	大スプーン2
スキムミルク	.....	大スプーン1
塩	.....	小スプーン1
水	.....	180ml
[室温が約25 以上のとき]		
	約5 の冷水	..... 170ml
ドライイースト	.....	小スプーン1
② レーズン	.....	60g

## オリーブパン

材料(191kcal)

強力粉	.....	250g
バター	.....	食パン 10g
	.....	ソフト食パン 15g
① 砂糖	.....	大スプーン2
スキムミルク	.....	大スプーン1
塩	.....	小スプーン1
ハーブ(乾燥)	.....	少々
水	.....	180ml
[室温が約25 以上のとき]		
	約5 の冷水	..... 170ml
ドライイースト	.....	小スプーン1
② オリーブ	.....	20g

焼き色は標準がおすすめ。

## くるみパン

材料(226kcal)

強力粉	.....	250g
バター	.....	食パン 10g
	.....	ソフト食パン 15g
① 砂糖	.....	大スプーン2
スキムミルク	.....	大スプーン1
塩	.....	小スプーン1
水	.....	180ml
[室温が約25 以上のとき]		
	約5 の冷水	..... 170ml
ドライイースト	.....	小スプーン1
② くるみ	.....	40g

応用 ②をレーズン30gとくるみ20gに代えるとレーズン&くるみパンに。

## ひまわりの種&ハニーパン

材料(212kcal)

強力粉	.....	250g
バター	.....	食パン 10g
	.....	ソフト食パン 15g
① 砂糖	.....	大スプーン2
スキムミルク	.....	大スプーン1
塩	.....	小スプーン1
はちみつ	.....	大さじ1
水	.....	180ml
[室温が約25 以上のとき]		
	約5 の冷水	..... 170ml
ドライイースト	.....	小スプーン1
② ひまわりの種	.....	20g



ひまわりの種&ハニーパン

## ベーコン(サラミ)パン

材料 ベーコン:215kcal/サラミ:223kcal)

強力粉	.....	250g
バター	.....	食パン 10g
	.....	ソフト食パン 15g
① 砂糖	.....	大スプーン2
スキムミルク	.....	大スプーン1
塩	.....	小スプーン1
水	.....	180ml
[室温が約25 以上のとき]		
	約5 の冷水	..... 170ml
ドライイースト	.....	小スプーン1
② ベーコン(またはサラミ)	.....	50g

応用 ①に1cm角に切ったチーズ50gを加えると、チーズ風味のベーコン(サラミ)パンに。

## 作り方(食パン・ソフト食パンの場合) ~手で投入する~

- 1 パンケースに材料① 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる
- 2 レーズン・ナッツ容器の開閉板が閉じているか確認する
- 3 「食パン」または「ソフト食パン」コースに合わせる
- 4 **レーズンナッツ** を押し ◀マークを **あり** に合わせ **プザー** を表示させる
- 5 スタートさせる  
材料投入プザーが鳴ったらふたを開け、材料②を投入する  
焼き色はお好みに合わせる。  
食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。  
水量はミックス袋に記載された量を使う。



オニオン&ベーコンパン

## オニオン&ベーコンパン

材料(221kcal)

強力粉	.....	250g
バター	.....	食パン 10g
	.....	ソフト食パン 15g
① 砂糖	.....	大スプーン2
スキムミルク	.....	大スプーン1
塩	.....	小スプーン1
水	.....	180ml
[室温が約25 以上のとき]		
	約5 の冷水	..... 170ml
ドライイースト	.....	小スプーン1
② たまねぎ(みじん切り)	.....	50g
ベーコン(1cm幅)	.....	60g

応用 ②をたまねぎ30gとベーコン40g、じゃがいも40gに代えると、オニオン&ベーコン&ポテトパンに。

## チーズパン

材料(212kcal)

強力粉	.....	250g
バター	.....	食パン 10g
	.....	ソフト食パン 15g
① 砂糖	.....	大スプーン2
スキムミルク	.....	大スプーン1
塩	.....	小スプーン1
水	.....	180ml
[室温が約25 以上のとき]		
	約5 の冷水	..... 170ml
ドライイースト	.....	小スプーン1
② プロセスチーズ(2cm角)	.....	60g

チーズの種類や大きさにより、形が残らないことがあります。



チーズパン

レーズン・ナッツ選択を使ってアレンジ食パン



# を焼く

## デニッシュ風食パン

6枚切  
1枚分  
約354  
kcal

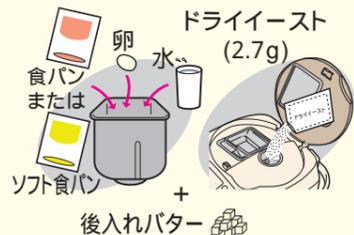
### 材料

- 強力粉 ..... 230g
- 薄力粉 ..... 50g
- バター ..... 15g
- 砂糖 ..... 大スプーン3
- スキムミルク ..... 大スプーン1
- 塩 ..... 小スプーン1
- 卵(溶く) ..... Mサイズ $\frac{1}{2}$ 個(約25g)
- 約5の冷水 ..... 160ml
- ドライイースト ..... 小スプーン1
- ①Aバター(後入れ用) ..... 110g

### 後入れ用バターの準備

- ①Aを1cm角に切る
- ②くっ付かないように離しながらラップで包む  
(または密閉容器に入れる)
- ③一晩(10時間)以上冷凍する

- 無塩バターをおすすめします。
- パンミックスもお使いいただけます。



### デニッシュ風食パンの工程.....約3時間



●予約タイマーは使えません。

### バター(後入れ用)を投入できる時間は

- ブザーが鳴ってから10分間(バター点滅中)です。
- ブザーが鳴って5分以上たってからバターを入れると、焼き上がり時間が遅くなります。(最大5分)

### バター(後入れ用)を投入できなかった場合は

- ブザーが鳴ってから10分放置すると自動的にねり2に進みます。デニッシュ風にはなりません。

### ポイント

- 水は必ず冷水を使ってください。
- 室温が約25以上のときは、粉などの材料を冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。

パンを焼く

## 1 ドライイースト を押し▲マークを デニッシュ に合わせる

- 「でき上がり時刻」を表示(約3時間後)



レーズン・ナッツ選択は使えません。  
焼き色選択はできません。

## 2 ランプ点灯 スタート を押す



- 工程とバター投入までの時間を表示
- バター投入ブザーが鳴り表示・ランプが点滅

## 3 バター投入ブザーが鳴ったら バター(後入れ用)を入れ、再度 スタート を押す



- 工程を表示
- でき上がりの59分前から、残時間を表示

## 4 でき上がりブザーが鳴ったら 取消 を押しパンをすぐに取り出す

(取り出し方 P.3)

- 取消を押さない
- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

使用後は電源プラグを抜く。

### こんなとき

- 庫内高温を表示し、スタートできないとき (P.58)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき (P.53)
- コースをまちがえてスタートさせたとき (P.53)

### 手動投入でアレンジパン

加える材料は、後入れバターを入れるときに投入します。

### さつまいもとごまのデニッシュ (375kcal)

#### 材料

- 強力粉 ..... 230g
- 薄力粉 ..... 50g
- バター ..... 15g
- ①A砂糖 ..... 大スプーン3
- スキムミルク ..... 大スプーン1
- 塩 ..... 小スプーン1
- 卵(溶く) Mサイズ $\frac{1}{2}$ 個(約25g)
- 約5の冷水 ..... 160ml
- ドライイースト ..... 小スプーン1

- ②後入れバター ..... 110g
- 「さつまいも(1cmの角切り)
- ③ ..... 50g
- 黒ごま ..... 大さじ1(10g)

#### 作り方

- ①パンケースに①Aの水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる
- ②「デニッシュ」コースで、スタートさせる
- ③バター投入ブザーが鳴ったら、②と③を入れ、スタートを押す

#### その他にも...

紅茶(アールグレイ・小さじ1)を加えて紅茶デニッシュに。

抹茶(大さじ1)を加えると、抹茶デニッシュに。

ココア(大さじ1)を加えると、ココアデニッシュに。

生クリーム(30ml)を加えると、濃厚なデニッシュになります。

#### ポイント

- 液体や粉末は、最初からパンケースに入れる。
- 液体を加えるときは、その分量だけ水量を減らす。
- 固形物は後入れバター投入時に入れる。



デニッシュ風食パンを焼く

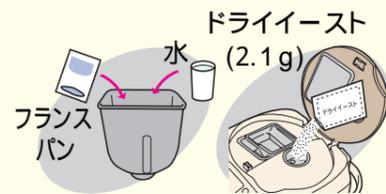
# フランスパン を焼く

6枚切  
1枚分  
約178  
kcal

## 材料

- 強力粉.....250g
- 薄力粉.....30g
- バター.....5g
- 塩.....小スプーン1
- 約5の冷水.....210ml
- 室温が約25以上のとき.....200ml
- ドライイースト.....小スプーン<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

## パンミックスを使う場合



## ポイント

- 水は必ず冷水を使ってください。
- 室温が5～30の範囲で焼いてください。
- 夏場に長時間のタイマーで焼くと、出来栄が悪くなる場合があります。



## フランスパンの工程.....約6時間30分

### ドライイースト自動投入



### レーズン・ナッツ自動投入 | ブザー

- 予約タイマーで焼く場合も、最初の(ねり)工程だけをスタート直後に行います。
- 焼き上げの時間は、焼き色によって変わります。

### レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジパン

- レーズン・ナッツ容器にお好みの材料を入れて作ります。
- フライドオニオン(油気をできるだけ取ったもの: 30g)を入れて **フライドオニオンフランスパン**に。予約タイマーは使わない。
- ドライトマト(30g)を入れて **ドライトマトフランスパン**に。ぬるま湯に漬けて戻して水気をよくふき、5～8mmに刻んで使う。予約タイマーは使わない。
- 干しぶどう(60g)を入れて **ぶどうフランスパン**に。
- 砕いたくるみ(40g)を入れて **くるみフランスパン**に。

## 1 ドライイーストを押して▲マークを **フランス** に合わせる

- 「でき上がり時刻」を表示(約6時間30分後)



- レーズン・ナッツを使うとき (P.16～17) → **レーズン・ナッツ** を押し ▲マークを ありに合わせる
- 焼き色を変えたいとき → **焼き色** を押し ▲マークを 濃はできません。 淡に合わせる

## 2 ランプ点灯 **スタート** を押す



- 工程を表示
- でき上がりの59分前から、残時間を表示

## 3 でき上がりブザーが鳴ったら **取消** を押し **パンをすぐに取り出す**

(取り出し方 P.3)

- **取消** を押さない
- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

使用後は電源プラグを抜く。

## こんなとき

- **庫内高温** を表示し、スタートできないとき (P.58)
- **焼き色** をスタート後に変えたいとき (P.53)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき (P.53)
- **レーズン・ナッツ** を押し忘れてスタートさせたとき (P.53)
- コースをまちがえてスタートさせたとき (P.53)

## 予約して焼きたいとき

予約できる時刻は現在時刻から6時間40分後～13時間後

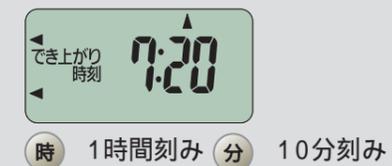
予約を押すと、予約できる範囲の時刻しか表示されません。

## 1 ▲マークを **フランス** に合わせる

## 2 予約を押して時刻表示を点滅させる

## 3 時 分 を押してでき上がり時刻を合わせる

例 朝7時20分に焼き上げる場合



## 4 ランプ点灯 **スタート** を押す



- 工程を表示

ドライイーストを使って

# ピザ生地

# パン生地

## を作る



### 材料 パン生地

- 強力粉 .....280g
- バター .....50g
- 砂糖 .....大スプーン3
- スキムミルク .....大スプーン2
- 塩 .....小スプーン1
- 卵(溶く).....Mサイズ1/2個(約25g)
- 水 .....150ml
- 室温が約25 以上のとき  
.....約5 の冷水150ml
- ドライイースト ...小スプーン1

### 材料 ピザ生地

- 強力粉 .....280g
- バター .....15g
- 砂糖 .....大スプーン1
- スキムミルク .....大スプーン1
- 塩 .....小スプーン1
- 水 .....180ml
- 室温が約25 以上のとき  
.....約5 の冷水180ml
- ドライイースト ...小スプーン1

### パン生地の工程.....約1時間

ドライイースト自動投入

ねり ねかし ねり 発酵

レーズン・ナッツ自動投入 ブザー

- 室温により、**ねかし**が省略されることがあります。
- 予約タイマーは使えません。

#### レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジ生地

- レーズン・ナッツ容器にお好みの材料を入れて作ります。  
バターロール(☞P.28)におすすめです。
- 干しぶどう(60g)を入れた**ぶどう入りパン生地**。
  - 砕いたくるみ(40g)を入れた**くるみ入りパン生地**。

### ピザ生地の工程.....約45分

ドライイースト自動投入

ねり 発酵 ねり 発酵

- 室温が低い場合は、**ねり**の途中で回転が遅くなる場合があります。
- 予約タイマーは使えません。

生地を作る

1

ドライイースト

を押し▲マークを**生地**に合わせ  
**パン**または**ピザ**を表示させる

- 「でき上がり時刻」を表示

**パン生地** : 約1時間後

**ピザ生地** : 約45分後



- レーズン・ナッツ選択を使うとき(☞P.16~17) **レーズン・ナッツ**を押し◀マークをありに合わせる  
ピザ生地には、レーズン・ナッツ機能は使えません。

2

ランプ点灯

**スタート**を押す



- 工程を表示



- でき上がりの59分前から、残時間を表示



- 工程とでき上がりまでの時間を表示

3

でき上がりブザーが鳴ったら

**取消**を押し**生地をすぐに取り出す**

**取消**を押さないと

- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。  
生地を放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。

使用後は電源プラグを抜く。

### こんなとき

- 庫内高温**を表示し、スタートできないとき(☞P.58)
- コースをまちがえてスタートさせたとき(☞P.53)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき(☞P.53)
- スタート**を押して忘れてスタートさせたとき(☞P.53)

## 成形・発酵・焼き上げに使う道具



## 打ち粉とオープンの話

打ち粉について 分割や成形がしやすいように、強力粉をつまんで、こね板・めん棒・生地に振ります。生地がベタつくときは回数を多めに。



オープンについて 各メニュー(P.28~33)には焼き上げの目安温度を [ ] で表示しています。お手持ちのオープンの取扱説明書に従って温度を調節してください。オープンによって出来栄に差があります。



## 材料(バターロール12個分)

**生地**  
パン生地 ..... 1回分  
(作り方 P.26~27)

**ドリール**  
卵(溶く) Mサイズ1/2個(約25g)

## チーズハムロールの作り方

手順4で、チーズとハムを散らしてから巻くと、チーズハムロールに。

チーズとハム、それぞれ50gを約1cm角に切ってお使いください。

## バターロール

成形↓発酵↓焼く

1 パンケースから取り出した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、ふきんを掛けて約15分休ませる。



2 円すい形にし、ふきんを掛けて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 生地の端を手前に引っ張りながら巻く。



5 巻き終わりを下にして並べ生地の表面が乾かないように霧吹きをする。



6 30~35℃で40~60分(約2倍になるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。



7 予熱したオープンで一皿ずつ約15分焼く。 [170~200] 残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



## 材料(10個分)

**生地** ..... 1回分 (作り方 P.26~27)

**あん(各5個分)**

① かしあん ..... 200g

② かぼちゃ ..... 250g (ゆでてつぶす)

③ 砂糖 ..... 50g

④ シナモン(お好みで) ... 少々

**ドリール・飾り**

卵(溶く) ... Mサイズ1/2個 (約25g)

けしの実 ..... 適量

## あんぱん

成形↓発酵↓焼く

1 パンケースから取り出した生地を約55gずつ分割(10等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて10~20分休ませる。

2 ①を5等分にして丸め、さらによく混ぜ合わせた②も5等分にして丸める。

3 ①を直径約10cmに伸ばし、②を包む。



4 丸く形を整え、真ん中をくぼませる。

5 ④を並べて霧吹きし、30~35℃で20~30分(約2倍になるまで)発酵させ、ドリールを塗る。

6 けしの実を振りかけ、予熱したオープンで約15分焼く。



[170~190]

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

## ヨーグルトパン

生地を作る 成形↓発酵↓焼く

●パンケースに① プレーンヨーグルト 牛乳の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

●生地(パン)コースで生地を作る。

1 パンケースから取り出した生地を約50gずつ分割(10等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて10~15分休ませる。

2 ①を並べて切り目を入れ、霧吹きをする。



3 30~35℃で40~60分(約2倍になるまで)発酵させる。

4 ドリールを塗り、予熱したオープンで約15分焼く。

[180~200]

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

## パン生地を使ってドーナツ 136kcal

① パンケースから取り出した生地を約35gずつ分割(15等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて10~20分休ませる。

② ①の生地を薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。

③ 30~35℃で20~30分(約2倍になるまで)発酵させ、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。

## ツイスト形のドーナツ

①の生地をねじりながら、両端を持ち上げて、ギュッと合わせると自然にねじれる。



# パン生地を使って

●エネルギー目安表示 / 1個分



200kcal

## 材料(12個分)

### 生地

- 強力粉 .....225g
- 薄力粉 .....55g
- バター .....15g
- ①砂糖 .....大スプーン3
- スキムミルク 大スプーン1
- 塩 .....小スプーン1
- 卵(溶く)Mサイズ1/2個(約25g)
- 水 .....140ml
- 室温が約25 以上のとき  
.....約5 の冷水140ml
- ドライイースト ...小スプーン1

### バター

- ②折り込み用バター ...140g  
(1cm厚さに切る)

### ドリーム

- 卵(溶く)...Mサイズ1/2個(約25g)

## 生地を作る

- パンケースに① 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- 生地(パン)コースで生地を作る。

## クロワッサン

### バターを折り込む

- 1 パンケースから取り出した生地をボールに入れラップを掛け、冷蔵庫で30~60分冷やす。  
(室温が高いときほど、長めに冷やす。)
- 2 バター②に小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20cm×20cmに伸ばして冷蔵庫で15~30分冷やす。
- 3 生地をめん棒でたたくように押さえ、30cm×30cmに伸ばす。
- 4 生地に2のバターを載せて包み、ラップに包んで冷蔵庫で10~20分休ませる。
- 5 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。



- 6 三つ折りにしてラップに包み、冷蔵庫で10~20分休ませる。
- 7 5と6を2回繰り返す、30~60分冷やす。

### 成形↓発酵↓焼く

- 8 生地を2つに分け、それぞれ縦18cm×横40cmに伸ばし、2等辺三角形に6等分する。
- 9 端を引っ張りながら巻く。
- 10 巻き終わりを下にして並べる。
- 11 霧吹きをしてラップを掛け、室温で40~60分(約2倍になるまで)発酵させたあと、ドリームを塗る。
- 12 予熱したオーブンで約10分焼く。  
200~220  
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



151kcal

## 材料(8個分)

### 生地

- 強力粉 .....280g
- ①砂糖 .....大スプーン3
- 塩 .....小スプーン1
- ②サラダ油 .....小さじ2
- 水 .....180ml
- 室温が約25 以上のとき  
.....約5 の冷水180ml
- ドライイースト ...小スプーン1

### 応用

- ①にシナモンパウダー 小さじ2を加えるとシナモンベグルに。
- ドライブルーベリー30gをレーズン・ナッツ容器に入れ、①を押し
- ◀マークをありに合わせて生地を作ると、ブルーベリーベグルに。

## ベグルって?

3世紀以上にも渡って、世界中で親しまれているドーナツ形をしたパンです。焼く前にゆでることで、もちっとした食感になります。

### 食べ方

そのまま食べてもOKですが、横半分にスライスしてレタスやハム、チーズ、ジャムなどを挟んでいただくのもおすすめです。

## ベグル

### 生地を作る

- パンケースに① ② 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- 生地(パン)コースで生地を作る。

### 成形↓発酵↓焼く

- 1 パンケースから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、ふきんを掛けて約10分休ませる。
- 2 パン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。
- 3 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。
- 4 熱湯で両面30秒ずつゆで、水気を切る。



クッキングシートから生地がはがれにくいときは、シートを付けたままゆでると、自然に湯の中ではがれます。無理にはがすと、生地がしぼんできれいに仕上がりにません。

- 5 クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱したオーブンで15~20分焼く。

170~190



残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

パン生地を使って

## クロワッサンの生地がデニッシュペストリーに変身!



- クロワッサンの手順7まで出来たら、生地を30cm×40cm伸ばし12個の正方形に切る。

## アップルデニッシュペストリー

231kcal

- 1 6個分の生地は、りんごの甘煮を載せて、頂点を少しずらして三角形に折る。
- 2 クロワッサンと同様に発酵させ、ドリームを塗って焼く。
- 3 冷めたら粉砂糖を振りかける。



## りんごの甘煮の作り方

- 1 りんご(1/2個)は皮としんを除き、3~4mm厚さのいちょう切りにする。
- 2 なべに①と砂糖(25g)バター(3g)レモンの薄切(1枚)水(大さじ1)を入れ、紙ふたをして煮詰める。
- 3 冷めたらシナモンを振り混ぜる。

## ショコラデニッシュペストリー

226kcal

- 1 6個分の生地のも真ん中にチョコレート載せて折って包む。
- 2 折り目を下にして並べ、発酵させる。
- 3 ドリームを塗り、オレンジの甘煮を載せてクロワッサンと同様に焼く。



## オレンジの甘煮の作り方

- 1 オレンジ(1/2個)は皮を薄くむいて輪切りにする。
- 2 なべに①と砂糖(10g)バター(5g)水(25ml)を入れ、紙ふたをして煮詰める。

# ピザ生地を使って

●エネルギー目安表示ノ1個分(ピザとフォカッチャは1/6カット分)



材料(直径約25cmのもの2枚分)

生地

ピザ生地 ..... 1回分  
(作り方P.26~27)

トッピング(3種・各2枚分)

ピザソース ..... 大さじ4  
ピザ用チーズ ..... 200g

- ① ウィナー(160g)とじゃがいも(小2個)  
ウィナーは約5mm厚さの輪切りに、  
じゃがいもは約5mm厚さの薄切りにする。
- ② ハム(100g)とパイナップル(缶詰・8枚)
- ③ からし明太子(2腹)と貝割れ菜(1パック)

## ピザ

成形↓焼く

- 1 パンケースから取り出した生地をスケッパーで2つに分割し、きれいな面を出して丸める。  
薄めのピザ生地にするときは、3つに分割します。
- 2 ふきんを掛けて10~20分休ませる。
- 3 クッキングシートに載せ、直径約25cmに伸ばす。
- 4 フォークで穴を開ける。
- 5 1枚分のピザソースを塗り、具を並べてピザ用チーズを載せる。
- 6 予熱したオーブンで一皿ずつ約15分焼く。  
180~200  
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



## カレーパン(ピロシキ)

具を作る

- 1 フライパンにサラダ油を熱して、①をよくいため、さらに②を加えていためる。
- 2 ①に③を加え、汁っぽさがなくなるまでいためる。
- 3 あら熱が取れたら等分し、1個ずつラップに包んでおく。

成形↓発酵↓揚げる

- 4 パンケースから取り出した生地を約40gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて10~20分休ませる。
- 5 ④をだ円形に伸ばし、③の具を載せて2つに折り、合わせ目をして形を整える。
- 6 とじ目を下にして並べ、30~35で約30分(約2倍になるまで)発酵させる。
- 7 約170の油で、キツネ色に揚げる。



材料(12個分)

生地

ピザ生地 ..... 1回分  
(作り方P.26~27)

カレーパンの具

合びき肉 ..... 150g  
① 玉ねぎ(みじん切り)...70g  
土しょうが(みじん切り)...少々  
冷凍ミックスベジタブル...70g  
② 塩 ..... 小さじ1/3  
こしょう ..... 少々  
カレー粉 ..... 大さじ2/3  
③ トマトケチャップ ..... 小さじ1  
サラダ油 ..... 大さじ2/3

具を代えてピロシキに。199kcal  
合びき肉 ..... 100g  
① 玉ねぎ(みじん切り)...70g  
にんにく(みじん切り)...50g  
にんにく(みじん切り)...少々  
きくらげ ..... 5g  
(戻して細かく切る)  
② 竹の子の水煮 ..... 50g  
(3cm程の細切り)  
春雨 ..... 30g  
(戻して食べやすい長さに切る)  
砂糖 ..... 小さじ2  
塩 ..... 小さじ1  
③ しょうゆ・酒...各大さじ1  
サラダ油 ..... 大さじ2/3



## ナン

成形↓焼く

- 1 パンケースから取り出した生地を約80gずつ分割(6等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて約10分休ませる。
- 2 ①を厚さ6~7mmのだ円形に伸ばす。
- 3 フライパンで焦げ目が付くまで焼く。  
(油はひかない)  
スパイシーなカレーに付けていただきます。

材料(6個分)

生地

ピザ生地 ..... 1回分  
(作り方P.26~27)



## ピタパンサンド

具を作る

- ①・②をそれぞれいためる。

成形↓焼く

- 1 パンケースから取り出した生地を約40gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて10~20分休ませる。
- 2 生地をめん棒で直径10cmの円形に伸ばす。
- 3 ②を並べふきんを掛けて、10~20分休ませる。
- 4 予熱したオーブンで約10分焼く。  
170~190  
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。
- 5 ④を半分に切り、真ん中を開いて、レタスを入れ、①と②の具をそれぞれ等分して詰める。

具を詰める

材料(12個分)

生地

ピザ生地 ..... 1回分  
(作り方P.26~27)

具

生しいたけ(みじん切り) ..... 3枚  
えのきだけ ..... 1束  
① (2cm幅に切る)  
塩・こしょう ..... 少々  
ツナ缶詰 ..... 100g  
ホワイトソース(缶詰) ..... 150g  
合びき肉 ..... 150g  
玉ねぎ(みじん切り)...50g  
にんにく(みじん切り) ..... 50g  
② マッシュルーム(薄切り) ..... 5個  
塩・こしょう ..... 少々  
カレー粉 ..... 小さじ1  
トマトピューレ...小さじ3  
レタス ..... 適量



## フォカッチャ

生地を作る

- パンケースに① ② 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- 生地(ピザ)コースで生地を作る。

成形↓発酵↓焼く

- 1 パンケースから取り出した生地を2つに分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて10分休ませる。
- 2 ①をクッキングシートの上に乗せて直径約25cmの円形に伸ばす。
- 3 30~35で40~60分発酵させる。
- 4 ③の表面に指でくぼみを付けてオリーブ油を塗り、②を振りかけ予熱したオーブンで約15分焼く。  
180~200  
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



# 生種をおこす



生種おこし.....約24時間

天然酵母パンに使う「生種おこし」を行います。(元種 生種)

発酵

## 材料 (1回量)

最大(パン作り4~5回分)

元種( ).....大スプーン5(50g)  
約30 の水 .....100ml

最小(パン作り約3回分)

元種( ).....大スプーン3(30g)  
約30 の水 .....60ml

元種について(P.5)

## ポイント

- 約30 (20~40)の水を使ってください。水温が高すぎたり、低すぎると生種がうまくおこせないことがあります。
- 室温が約30 以上になると、発酵しすぎて、生種がうまくおこせないことがあります。

## 生種の扱いについて

生種は、肉・魚などの生ものと同じで高温や雑菌に弱いので、次のことに注意してください。

### 生種容器

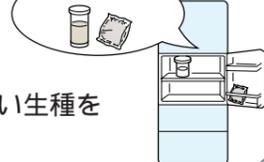
生種おこし専用とし、清潔にしておく。



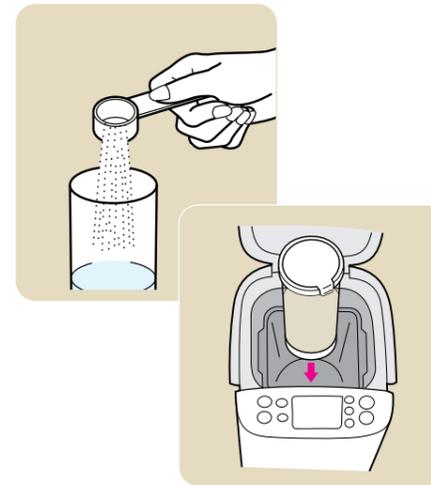
### 保存

- 必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内で使う。(冷凍・常温保存はしないでください。)発酵力がなくなります。

冷凍はダメ



- 新しい生種と古い生種を混ぜない。



生種をおこす

## 1 材料を生種容器に入れふたをする

- 水を入れる。
- 元種を入れて充分混ぜるようにかき混ぜる。
- 生種容器のふたをする。  
生種容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくおこせません。

## 2 本体にパンケースをセットし生種容器を中央に入れ、ふたを閉める

羽根は取り付けない。

## 3 電源プラグを差し込む

## 4 天然酵母バリエー を押し ▼ マークを 生種おこし に合わせる

- 「でき上がり時刻」を表示(約24時間後)



## 5 ランプ点灯 スタート を押す



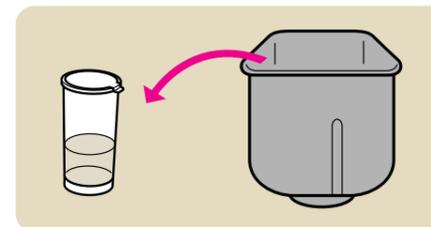
- 工程を表示
- でき上がりの59分前から、残時間を表示

## 6 でき上がりブザーが鳴ったら 取消 を押し生種容器を取り出す

- 取消 を押さない
- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

生種容器をパンケースに放置すると、生種の発酵力が弱くなり、パンを焼いても膨らみません。

使用後は電源プラグを抜く。



## こんなとき

- 庫内高温 を表示し、スタートできないとき(P.58)
- 生種容器を取り出し忘れたとき  
→2~3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。

# 食パンを焼く

6枚切  
1枚分  
約202  
kcal

## 材料

- パンケースには、生種を先に入れる。
- 強力粉.....300g
- 砂糖.....大スプーン2
- 塩.....小スプーン1
- 水.....180ml
- 室温が約25 以上のとき  
.....約5 の冷水180ml
- 生種.....大スプーン2

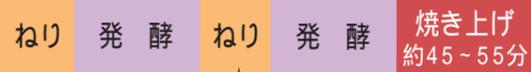
- 材料にバター5gを加えると、しっとりした生地になります。  
(パンに空洞ができやすくなります。)
- ドライイースト用のパンミックスもお使いいただけます。  
(P.50)

## ポイント

- 生種は全体をかき混ぜてから計量してください。
- 室温が5~30 の範囲で焼いてください。
- 室温が約25 以上のときは、粉などの材料を冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。
- 夏場はできるだけタイマーで焼かないでください。  
(出来栄が悪くなる場合があります。)



## 食パンの工程.....約7時間



レーズン・ナッツ自動投入 プザー

- 焼き上がり時間は、焼き色によって変わります。

### 野菜などの食材を加えたアレンジパン

左の配合をベースにお好みの食材を加えて作ります。

#### ●野菜を加えて

にんじんパン	にんじん(皮をむいてすりおろす)	50g
かぼちゃパン	かぼちゃ(ゆでて皮をむき、つぶす)	50g
ほうれん草パン	ほうれん草(ゆでてみじん切りにし絞る)	50g

水は、140mlに減らしてください。

#### ●穀類を加えて

全粒粉パン	全粒粉	30g
オートミールパン	オートミール	30g

強力粉は、270gに減らしてください。

#### ●発芽玄米を加えて

発芽玄米パン	炊いた発芽玄米	50g
--------	---------	-----

水は、160mlに減らしてください。

#### ●チーズを加えて

チーズパン	プロセスチーズ(約5mm角)	50g
-------	----------------	-----

#### ●牛乳を加えて

ミルクパン	牛乳	100ml
-------	----	-------

水は、80mlに減らしてください。

### レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジパン

レーズン・ナッツ容器にお好みの材料を入れて作ります。

- 干しぶどう(60g)を入れると**ぶどうパン**に。
- 干しぶどう(30g)と砕いたくるみ(20g)を入れると**ぶどうくるみパン**に。
- 砕いたくるみ(40g)を入れると**くるみパン**に。
- クコの実(乾燥したもの; 40g)を入れると**クコの実パン**に。

パンを焼く

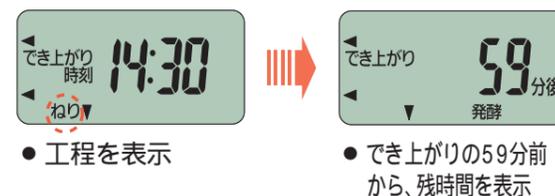
## 1 天然酵母パンタイプを押して▼マークを食パンに合わせる

- 「でき上がり時刻」を表示(約7時間後)



- レーズン・ナッツ選択を使うとき (P.16~17) → レーズン・ナッツ を押し◀マークをありに合わせる
- 焼き色を変えたいとき → 焼き色 を押し◀マークを濃または淡に合わせる

## 2 ランプ点灯スタートを押す



- 工程を表示
- でき上がりの59分前から、残時間を表示

## 3 でき上がりブザーが鳴ったら 取消を押してパンをすぐに取り出す

(取り出し方P.3)

- 取消を押さないと
- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。
- 使用後は電源プラグを抜く。

### こんなとき

- 庫内高温を表示し、スタートできないとき(P.58)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき(P.53)
- コースをまちがえてスタートさせたとき(P.53)
- 焼き色をスタート後に変えたいとき(P.53)
- レーズン・ナッツを押して忘れてスタートさせたとき(P.53)

## 予約して焼きたいとき

予約できる時刻は現在時刻から7時間10分後~10時間後

- 予約を押すと、予約できる範囲の時刻しか表示されません。

## 1 ▼マークを食パンに合わせる

## 2 予約を押して時刻表示を点滅させる

## 3 時 分を押してでき上がり時刻を合わせる

例 朝7時に焼き上げる場合



## 4 ランプ点灯スタートを押す



- 工程を表示

# パン生地を作る



パン生地の工程.....約4時間

## 材料 パン生地 (プチパン12個分)

- パンケースには、生種を先に入れる。
- 強力粉 ..... 300g
- バター ..... 10g
- 砂糖 ..... 大スプーン2
- 塩 ..... 小スプーン1
- 水 ..... 160ml
- 室温が約25 以上のとき  
.....約5 の冷水160ml
- 生種 ..... 大スプーン2

## ポイント

- 生種は全体をかき混ぜてから計量してください。

## ねり 発酵 ねり 発酵

レーズン・ナッツ自動投入 | ブザー

- 室温により、**発酵**が省略されることがあります。
- 予約タイマーは使えません。

## レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジ生地

- レーズン・ナッツ容器にお好みの材料を入れて作ります。  
プチパン(☞P.39)におすすめてです。
- 干しぶどう(60g)を入れた**ぶどう入りパン生地**。
  - 砕いたくるみ(40g)を入れた**くるみ入りパン生地**。

## こんなとき

- 庫内高温**を表示し、スタートできないとき(☞P.58)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき(☞P.53)
- コースをまちがえてスタートさせたとき(☞P.53)
- スタート**を押して忘れてスタートさせたとき(☞P.53)

## 生地を作る

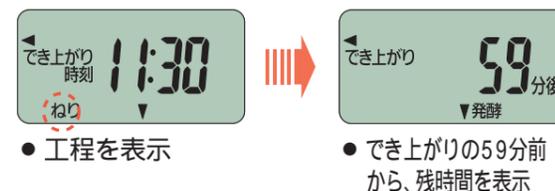
### 1 天然酵母パンエティを押して▼マークをパン生地に合わせて

- 「でき上がり時刻」を表示(約4時間後)



- レーズン・ナッツ選択を使うとき(☞P.16~17) **レーズン・ナッツ**を押して▼マークをありに合わせて

### 2 ランプ点灯スタートを押す



- 工程を表示
- でき上がりの59分前から、残時間を表示

### 3 でき上がりブザーが鳴ったら**取消**を押して生地をすぐに取り出す

- 取消**を押さないと
  - ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
  - でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。生地を放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。
- 使用後は電源プラグを抜く。

## 天然酵母パン生地の取り扱い

ドライイーストの生地比べると、少しベタつきやすくなっています。分割や成形がしにくいとき

- パンケースから取り出した生地をボールに入れ、ラップをかぶせて冷蔵庫で30~60分冷やします。
- 打ち粉をします。



強力粉をつまんで、こね板・めん棒・生地へ振りまします。生地がベタつくときは回数を多めに。

## プチパン(1個:110kcal)

- ### 分割・丸め・成形
- 生地をスケッパーで約40gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて約10分休ませる



- 手で軽く押さえてから、めん棒でだ円形に薄く伸ばす



- 生地を巻き、巻き終わりをとじる



- とじ目を下にして並べ、生地の表面が乾かないように霧吹きをする



- ### 発酵
- オープンまたは30~35の場所で40~60分発酵させたあと、切り目を入れる



オープンによって出来栄に差があります。

- ### 焼く
- 予熱したオーブンで一皿ずつ約15分焼く。(170~200)

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

各メニュー(P.40~41)には焼き上げの目安温度を□で表示しています。

# パン生地を使って

4つのタイプの生地(クロワッサン以外)とそれぞれの成形 仕上げは自由に組み合わせることもできます。お好みの生地にお好みの具を包んでお作りください。

● エネルギー目安表示 / 1個分

## プチパンアラカルト [プレーンな生地]



(A)145kcal  
(B)135kcal

### 材料(12個分)

#### 生地

パン生地 ..... 1回分  
(作り方 P.38~39)

#### 具(各6個分)

〔干しぶどう.....30g  
①くるみ(砕く).....20g  
②プロセスチーズ(約1cm角)  
.....50g〕

成形↓発酵↓焼く

1 パンケースから取り出した生地をスケッパーで約40gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて約10分休ませる。

2 1の生地6個分をだ円形に伸ばし①を載せて巻き、巻き終わりをとじる。



3 1の生地6個分を直径約10cmの円形に伸ばし②を包んで丸く形を整える。



4 2・3のとじ目を下にして並べ、霧吹きし、30~35℃で40~60分発酵させる。

5 切り目を入れ予熱したオーブンで約15分焼く。  
170~200



残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

## クロワッサン



198kcal

### 材料(12個分)

#### 生地

強力粉 .....230g  
薄力粉 .....50g  
バター .....15g  
①砂糖 .....大スプーン3  
スキムミルク 大スプーン1  
塩 .....小スプーン1  
卵(溶く) Mサイズ1/2個(約25g)  
水 .....120ml  
〔室温が約25℃以上するとき  
.....約5℃の冷水120ml〕

生種 .....大スプーン2

#### バター

②折り込み用バター ...140g  
(1cm厚さに切る)

#### ドリール

卵(溶く) .....Mサイズ1/2個  
(約25g)

生地を作る バターを折り込む↓成形↓発酵↓焼く

- パンケースに生種 ① 水の順に入れる。
- **パン生地** コースで生地を作る。

生地ができたなら、ドライイーストのクロワッサンと同じ要領で成形する。  
(P.30)

## セサミパン [ごまの風味が香ばしい生地]



138kcal

### 材料(10個分)

#### 生地

強力粉 .....300g  
バター .....15g  
①塩 .....小スプーン1  
いりごま ...大さじ1(9g)  
卵(溶く) Mサイズ1/2個(約25g)  
水 .....130ml  
〔室温が約25℃以上するとき  
.....約5℃の冷水130ml〕

生種 .....大スプーン2

#### ドリール・飾り

卵(溶く) Mサイズ1/2個  
(約25g)  
黒ごま .....適量

発酵 成形 ↓ 発酵 ↓ 焼く

- パンケースに生種 ① 水の順に入れる。
- **パン生地** コースで生地を作る。

1 パンケースから取り出した生地を約50gずつ分割(10等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて約10分休ませる。

2 1をだ円形に伸ばして巻き、巻き終わりをとじる。

3 とじ目を下にして並べ、霧吹きし、30~35℃で40~60分発酵させる。

4 3にドリールを塗り、黒ごまを振り黒ごまが落ちないように霧吹きする。

5 切り目を入れ予熱したオーブンで約15分焼く。  
180~200

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

## おいもパン [バターロール風の生地]



151kcal

### 材料(12個分)

#### 生地

強力粉 .....300g  
バター .....30g  
①砂糖 ...大スプーン3  
塩 .....小スプーン1  
卵(溶く) Mサイズ1/2個(約25g)  
水 .....120ml  
〔室温が約25℃以上するとき  
.....約5℃の冷水120ml〕

生種 .....大スプーン2

#### 具

②さつまいも ...中1本(約200g)  
(皮をむき、約1cm角に切りゆでる)

#### ドリール・飾り

卵(溶く) ...Mサイズ1/2個  
(約25g)  
黒ごま .....適量

この生地で天然酵母のバターロールがお作りいただけます。ドライイーストのバターロールと同じ要領で成形してください。(P.28)

発酵 成形 ↓ 発酵 ↓ 焼く

- パンケースに生種 ① 水の順に入れる。
- **パン生地** コースで生地を作る。

1 パンケースから取り出した生地を約40gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて約10分休ませる。

2 1を直径約10cmの円形に伸ばし、②を包んで丸く形を整える。

3 2のとじ目を下にして並べ、霧吹きし、30~35℃で40~60分発酵させる。

4 切り目を入れ真ん中をくぼませてドリールを塗り、ごまを載せて予熱したオーブンで約15分焼く。  
170~200

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

## ガーリックフランス [シンプルな生地]



148kcal

### 材料(8個分)

#### 生地

強力粉 .....250g  
薄力粉 .....50g  
①バター .....5g  
塩 .....小スプーン1  
水 .....160ml  
〔室温が約25℃以上するとき  
.....約5℃の冷水160ml〕

生種 .....大スプーン2

②ガーリックパウダー ...適量  
③仕上げ用バター(溶かす) ...適量

発酵 成形 ↓ 発酵 ↓ 焼く

- パンケースに生種 ① 水の順に入れる。
- **パン生地** コースで生地を作る。

1 パンケースから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、ふきんを掛けて約10分休ませる。

2 1をだ円形に伸ばし②を振りかけて巻き、巻き終わりをとじる。

3 とじ目を下にして並べ、霧吹きし、30~35℃で40~60分発酵させる。

4 切り目を入れ予熱したオーブンで約15分焼き、仕上げに切り目に③を塗る。  
200~220

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

# うどん生地 パスタ生地 を作る

- 材料**  
うどん生地
- 〔A〕強力粉 ..... 150g
  - 〔A〕薄力粉 ..... 150g
  - 〔B〕塩 ..... 小スプーン2
  - ぬるま湯(約35~40℃) ... 150ml
  - 打ち粉 ..... 適量

- 材料**  
パスタ生地
- 〔A〕強力粉 ..... 150g
  - デュラムセモリナ粉 ..... 150g
  - 〔B〕水 ..... 110ml
  - 卵(溶く) ..... Mサイズ1個(約50g)
  - オリーブ油 ..... 小さじ1
  - 打ち粉 ..... 適量

**準備**

- ①パンケースに、めん羽根を取り付ける
- ②ボールなどで〔A〕を混ぜ合わせる
- ③別容器に〔B〕を混ぜ合わせる
- ④パンケースに② ③の順に入れる  
(パスタ生地は最後にオリーブ油を加える)



うどん・パスタ生地作りの工程.....約15分

ねり

- 予約タイマーは使えません。
- そばやラーメン生地はできません。

デュラムセモリナ粉(セモリナ粉)とは

デュラム小麦を粗くひいたものを言い、パスタに最も適した小麦粉で、本場イタリアでもよく使われています。デュラムセモリナ粉は、小麦の中でも、多くのグルテン(※P 51)が含まれているので、歯ざわりがよくコシの強いパスタを作ることができます。

生地を作る

1 天然酵母  
バラエティ を押し▼マークを  
うどん に合わせる

- 「でき上がり時刻」を表示(約15分後)



2 ランプ点灯  
スタートを押す



- 工程と残時間を表示

3 でき上がりブザーが鳴ったら  
取消を押して生地をすぐに取り出す

- 取消を押さない
- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

使用後は電源プラグを抜く。

休ませる

4 きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで休ませる

- うどん.....室温で約2時間
  - パスタ.....冷蔵庫で約1時間
- 乾燥させないように注意する

こんなとき

- 庫内高温を表示し、スタートできないとき(※P 58)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき(※P 57)
- コースをまちがえてスタートさせたとき(※P 57)

伸ばす 5 生地を包丁やスケッパーで、2~4等分に分割する

パスタ生地は4等分に



6 片栗粉で打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3mmの厚みになるまで伸ばす

パスタ生地は約1mmの厚み



切る 7 生地を折り畳み、端から約3mm幅に切る



パスタ生地  
表面に片栗粉で打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5mm幅に切る

- ゆでると少し膨らむので、お好みの太さより少し細めに切るとうまくできます。



めんをほどこき、打ち粉をする

ゆでる 8 大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地が付いた打ち粉を払ってからゆでる

- かけうどんなど...約8~11分
- 冷やしうどん...約10~13分
- パスタ.....約3~5分

## 冷やしうどん・かけうどん



370kcal

338kcal

材料(各3~4人分)

### うどん(共通)

うどん生地 ..... 1回分(作り方P.42~43)

### 冷やしうどん

水 ..... 600ml  
 昆布 ..... 10g  
 ① 削り節 ..... 10g  
 しょうゆ ..... 100ml  
 みりん ..... 100ml

### かけうどん

水 ..... 1,800ml  
 煮干し ..... 45g  
 昆布 ..... 10g  
 削り節 ..... 10g  
 酒 ..... 大さじ4  
 みりん ..... 大さじ3

② 万能ねぎ(小口切り)...適量  
 ③ おろししょうが...適量  
 ④ 大根おろし...適量

⑤ 薄口しょうゆ...大さじ3  
 ⑥ 塩 ..... 小さじ1  
 万能ねぎ(小口切り)...適量  
 いりごま ..... 適量

生地を作る  
だしを作る  
ゆでる  
盛り付け

- 1 うどん生地を作る。  
(P.42~43:手順1~7)
- 2 冷やしうどん  
①をなべに入れ、中火で加熱する。沸騰後、弱火にして5分加熱する。こして冷ます。
- 3 うどんをゆでる。(P.43:手順8) 冷水で洗ってぬめりを取り、水気を切る。
- 4 器に盛り付け、付け汁と②の薬味でいただく。

だしを作る  
ゆでる  
盛り付け

- 1 かけうどん  
2 煮干しと昆布を水に30分以上浸し、中火で加熱する。沸騰直前に昆布を取り出し、弱火にして削り節を入れ、1~2分加熱してこす。③を加え、温める。
- 3 うどんをゆでる。(P.43:手順8) 水で洗ってぬめりを取り、再び熱湯に入れて温める。
- 4 器にうどんとだしを入れ、ねぎとすりごまをかける。

## 鮭クリームソースのパスタ



1,004kcal

材料(3~4人分)

### パスタ

パスタ生地 ..... 1回分(作り方P.42~43)

### クリームソース

生鮭 ..... 大2切(300g) 白ワイン ..... 大さじ2  
 塩・こしょう ...各適量 生クリーム ...400ml  
 小麦粉 ..... 大さじ2 塩・こしょう ...各適量  
 バター ..... 60g レモン汁 ..... 小さじ2  
 たまねぎ(みじん切り)...1/2個  
 マッシュルーム(薄切り) ..... 10個分 粉チーズ ..... 適量

生地を作る  
鮭クリームソースを作る

- 1 パスタ生地を作る。  
(P.42~43:手順1~7)
- 2 生鮭の皮と骨を取り除き、一口大に切ったあと塩・こしょうで下味を付ける。水気をふき取り小麦粉をまぶす。
- 3 なべにバターを溶かし、たまねぎを透き通るまでいため、2を加えてさらにいためる。
- 4 マッシュルームを加えて軽く混ぜ白ワインと生クリームを加え、とろみが付くまで煮る。塩・こしょうで味を調えて火を止めたあと、レモン汁を加えてひと混ぜする。

ゆでる  
盛り付け

- 5 パスタをたっぷりの湯で約3~5分ゆで、ざるに上げる。
- 6 5を皿に盛り、上から4を掛け、粉チーズをふる。

## ラザニア



2,050kcal

材料(直径約22cmの耐熱皿1皿分)

### ラザニア

パスタ生地 ..... 1回分(そのうちの1/4を使う)  
(作り方P.42~43)

### ホワイトソース

バター ..... 60g  
 薄力粉 ..... 40g  
 牛乳 ..... 400ml  
 塩・こしょう ..... 各適量

### ミートソース

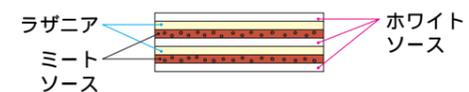
合びき肉 ..... 150g  
 ① たまねぎ(みじん切り)...1個  
 バター ..... 少々  
 トマトピューレ...150g  
 赤ワイン ..... 80ml  
 ② 固形スープの素 ...2個  
 塩・こしょう ..... 各適量

ピザ用チーズ ..... 80g

生地を作る  
ゆでる  
ソースを作る  
皿に入れる

- 1 パスタ生地1回分の1/4を2等分し、めん棒で約2mmの厚みに伸ばす。ゆでやすい大きさ(4等分程度)に切りそろえる。
- 2 たっぴりの湯で3~5分ゆで、ざるに上げて水気を切る。くっつかないように広げておく。
- 3 (ホワイトソース)  
なべにバターを溶かし、薄力粉を焦がさないようにいためる。牛乳を少しずつ加えてよく混ぜ、塩・こしょうをして味を調える。
- 4 (ミートソース)  
別のなべで①をいため、②を加えて煮る。
- 5 耐熱容器にバター(分量外)を塗りホワイトソースの1/3を入れて平らにし、上にミートソースの1/2を同じように入れる。2のラザニア(パスタ生地)1/2をその上に並べる。

- 6 5を繰り返し、一番上にホワイトソースをかけ、ピザ用チーズを載せる。



焼く

- 7 オープンやオーブントースターなどで表面に焦げ目が付くまで15~20分焼く。

200~220

## アレンジパスタ生地



パンケースにペースト状の野菜などをいっしょに入るとカラフルなパスタ生地ができます。

- 加える材料分だけ、水の量を10~30ml減らしてください。(基本量は110ml)
- 野菜などは、一度ゆでてフードプロセッサーなどでペースト状(またはみじん切り)にしてください。

\*左から 黒練りごま(大さじ1)入り...水量110ml  
 トマトピューレ(大さじ3)入り...水量80ml  
 ほうれん草(ペースト50g)入り...水量80ml

# ケーキを焼く

8等分  
1切れ分  
約225  
kcal



ケーキの工程.....約1時間30分

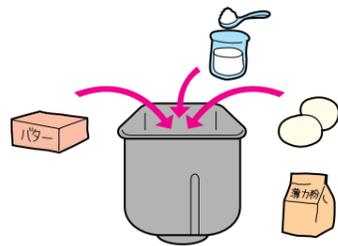
## 材料 バターケーキ

- 無塩バター(1cm角に切る)...110g
- 砂糖.....100g
- 卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)
- 薄力粉.....180g
- ベーキングパウダー...小さじ2<sup>1</sup>/<sub>3</sub>(7g)

- ケーキには塩分が入っていない無塩バターをおすすめします。
- バターは必ず1cm角に切り、常温に戻してお使いください。

## 準備

- ①パンケースにパン羽根を取り付ける
- ②バター 砂糖 卵の順に入れる
- ③②に合わせてふるった④を加える



ふたを開ける 粉を落して **スタート** を押す

- 予約タイマーは使えません。

### 粉落しできる時間は

- ブザーが鳴ってから15分間(粉落し点滅中)です。
- ブザーが鳴って5分以上たってから粉落しをすると、焼き上がり時間が遅くなります。(最大10分)

### 粉落しをしなかった場合は

- 粉落し時間の終了ブザーが鳴った後、自動的に **ねり2** に進みます。焼き上がり時間が10分遅くなります。

### 粉落して何?

焼き上がったケーキの表面をきれいに仕上げるために行うものです。

→練りの途中でパンケースの周囲に付いた粉などをゴムへらなどで落とし、きれいにします。

金属製のヘラ、ナイフなどを使わない。  
(フッ素樹脂を傷めます)



## ケーキを焼く



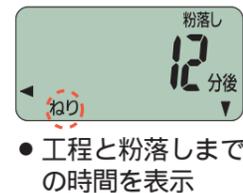
### 1 天然酵母バラエティ を押し▼マークを**ケーキ**に合わせる

- 「でき上がり時刻」を表示(約1時間30分後)

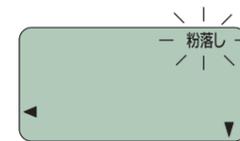


- 焼き色を変えたいとき **焼き色** を押し◀マークを濃または淡に合わせる  
レーズン・ナッツ選択は使えません。

### 2 ランプ点灯 **スタート** を押す



- 工程と粉落しまでの時間を表示



- 粉落しブザーが鳴り表示・ランプが点滅

### 3 粉落しブザーが鳴ったら 粉落しをし、再度 **スタート** を押す



- 工程を表示



- でき上がりの59分前から残時間を表示

### 4 でき上がりブザーが鳴ったら **取消** を押し**ケーキ**を取り出す

- 取消** を押さないと

- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

ケーキを取り出すとき、勢いよく振って取り出すと形崩れします。

使用後は電源プラグを抜く。

### 追い焼きしたいとき

ケーキの焼き色を濃くしたいときなどは、追い焼きができます。

追い焼きを受け付ける時間は、でき上がり後、約15分です。

手順4で **取消** を押したあと

### 1 天然酵母バラエティ を1回押す

- ケーキ** が選択され焼き上げ時間を表示



### 2 5分 を押し **焼き上げ** 時間を合わせる



- 1分~20分まで設定できる

### 3 ランプ点灯 **スタート** を押す

### 4 でき上がりブザーが鳴ったら **取消** を押す

### さらに追い焼きをしたいとき

手順1~3に沿って再度追い焼きができます。  
(追い焼きは2回までできます)

### 追い焼きを取り消したいとき

- 取消** を長めに押す

# アレنجケーキ

●エネルギー目安表示 /  
8等分1切れ分



抹茶甘納豆ケーキ

バナナくるみケーキ

## 抹茶甘納豆ケーキ

**材料(256kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...80g  
砂糖.....100g  
卵(溶く).....Mサイズ3個(約150g)  
抹茶.....小さじ1 1/2(3g)  
④薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)  
甘納豆(5mm程の大きさに刻む)...50g

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②①に合わせてふるった④を加える
- ③ケーキコースで焼く  
甘納豆は粉落しのときに加える

## バナナくるみケーキ

**材料(223kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...50g  
砂糖.....60g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
バナナ.....100g  
薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)  
くるみ(細かく刻む).....40g

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②①にフォークの背などでつぶしたバナナ 合わせてふるった④の順に加える
- ③ケーキコースで焼く  
くるみは空いりし、粉落しのときに加える

## 紅茶ケーキ

**材料(257kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...110g  
砂糖.....100g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
紅茶(アールグレイ・細かいもの).....大さじ1(4g)  
④薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)

### 応用

紅茶をインスタントコーヒー大さじ1(4g)に代え、砂糖を120gにするとモカケーキに。

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②①に合わせてふるった④を加える
- ③ケーキコースで焼く

## チョコケーキ

**材料(298 kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...100g  
砂糖.....100g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
ココア.....大さじ2 1/2(15g)  
④薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)  
チョコチップ.....50g  
オレンジピール(5mm~1cm角に刻む)...40g

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②①に合わせてふるった④を加える
- ③ケーキコースで焼く  
オレンジピールは、チョコチップと一緒に粉落しのときに加える

## レモンケーキ

**材料(260kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...110g  
砂糖.....100g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
ラム酒またはブランデー)...大さじ1  
④薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)  
レモンの皮(すりおろしたのもの)...1個分

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②①にラム酒 合わせてふるった④の順に加える
- ③ケーキコースで焼く  
レモンの皮は粉落しのときに加える

## りんごくるみケーキ

**材料(281kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...100g  
砂糖.....100g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
りんご.....80g  
ラム酒またはブランデー)...大さじ1  
薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)  
くるみ(細かく刻む).....30g

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②りんごは皮としんを取り、いちよう切りにしておく
- ③①に② ラム酒 合わせてふるった④の順に加える
- ④ケーキコースで焼く  
くるみは空いりし、粉落しのときに加える  
焼き色は、標準がおすすめ  
取り出すとき、崩れやすいので注意する

## いちごみるくケーキ

**材料(257kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...100g  
砂糖.....100g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
加糖練乳.....20g  
④薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)  
いちご(一粒を1/6ずつに切る)...70g

### 作り方

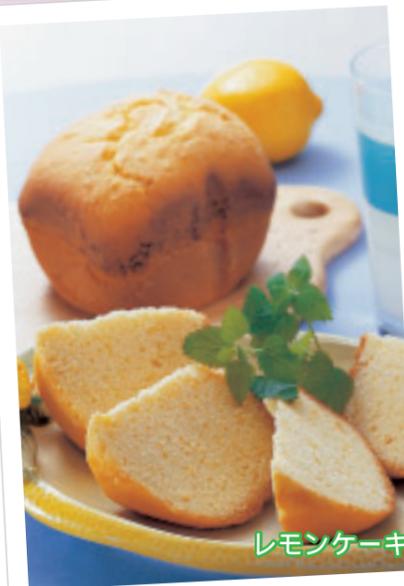
- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②①に練乳 合わせてふるった④の順に加える
- ③ケーキコースで焼く  
いちごは粉落しのときに加える  
取り出すとき、くずれやすいので注意する

## 黒砂糖ケーキ

**材料(252kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...110g  
黒砂糖.....80g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
④薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②①に合わせてふるった④を加える
- ③ケーキコースで焼く



レモンケーキ

## かぼちゃケーキ

**材料(250kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...100g  
砂糖.....80g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
牛乳.....30ml  
かぼちゃ.....100g  
薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵 牛乳の順に入れる
- ②かぼちゃの皮と種を取り、2cm角に切って、レンジにかけてやわらかくしておく
- ③①に② 合わせてふるった④の順に加える
- ④ケーキコースで焼く

## 黒ごまケーキ

**材料(290kcal)**  
無塩バター(1cm角に切る)...110g  
砂糖.....100g  
卵(溶く).....Mサイズ2個(約100g)  
黒いりごま.....大さじ1  
はちみつ.....大さじ2  
薄力粉.....180g  
④ベーキングパウダー...小さじ2 1/3(7g)  
黒練りごま.....大さじ1

### 作り方

- ①パンケースに、バター 砂糖 卵の順に入れる
- ②①に黒いりごま はちみつ 黒練りごま 合わせてふるった④の順に加える
- ③ケーキコースで焼く



紅茶ケーキ

### お知らせ

- レーズン・ナッツ自動投入は使えません。干しぶどうやくるみなどを入れたケーキを焼きたいときは、粉落しのときに加えてください。
- 粉落しのときに加える材料は、生地の上に均等に散らしてください。



かぼちゃケーキ

黒ごまケーキ

材料について

**Q** 国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作りたいのですが？

**A** パン作りには、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉が適しています。国内産の小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものも多く、銘柄や収穫時期、さらに小規模農作によるロットごとの差でグルテン量が異なるため、パンの膨らみ方に差ができます。  
日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

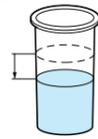


**Q** パン専用小麦粉でパンを作りたいのですが？

**A** パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水量を5~10%減らしてください。

**Q** バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使えますか？

**A** お使いいただけます。  
バターの代わりには、マーガリン・ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。  
スキムミルク(大スプーン1)は、牛乳70ml相当です。牛乳を使う場合は水を減らし、牛乳と水の合計量を各メニューの水量にしてください。



**Q** “市販のパンメニュー”の分量で作れないでしょうか？

**A** 「パンの本」は、このホームベーカリーの調理工程に合わせた分量にしているのですが、違った分量で作るとうまくできないことがあります。  
もしお作りになる場合は下記の方法でお試ください。  
①生地を作るコースで。  
②小麦粉容量は「パンの本」に合わせ、水を少し多めに。



半斤のパンも作れますか？

材料を半分にしても、「ねり」や「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。

**Q** 自家製の天然酵母は使えますか？

**A** 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」をお使いください。



**Q** 元種や生種の保存方法は？

**A** **元種**  
高温に弱いので、しっかり密封して冷蔵庫で保存。  
賞味期限までに使ってください。

**生種**  
生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。  
1週間以内で使い切ってください。

冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。



**Q** 天然酵母のコースでパンミックスが使えますか？

**A** 食パンミックス・食パンスイートミックスが  
お使いいただけます。  
(添付のドライイーストは使いません。)

**使い方**  
パンミックス1袋に対し、生種(大スプーン2)・水(170ml)を入れる。



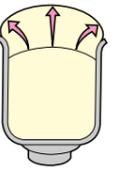
**Q** デニッシュ風食パンに使う「後入れバター」は冷凍しなくても使えますか？

**A** 冷凍していないバターを使うと、パンケースに入れた直後にバターが溶けてしまい、出来上がりの膨らみや外皮の状態に差が出ます。  
バターを1cm角に切り、一晚以上冷凍したバターをお使いください。

パンの出来栄えについて

**Q** 食パンが角形に焼き上がらないのはなぜ？

**A** ホームベーカリーで焼けるパンは、釜のびした山形パンです。「釜のび」とは、焼き上げるときに生地が膨張して、上に伸びることで。

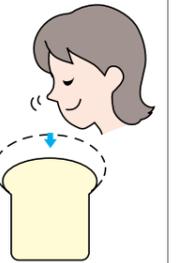


**Q** 食パンが思った色に焼き上がらない。また、外皮がかたいように思うのですが？

**A** 焼き色で濃淡を選択するか、砂糖の量で調節してください。  
砂糖の量を減らす(大スプーン1杯分)とやや薄くなり、増やす(大スプーン1杯分)とやや濃くなります。  
外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。  
ソフトに焼き上げる「ソフト食パン」コースもご利用ください。(P.12)

**Q** 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？

**A** 天然酵母食パン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。  
焼き上げ時のおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。



**Q** フランスパンを焼くと、焼き上がりのアツアツ感をあまり感じないのですが？

**A** フランスパンは、温度が高い状態では取り出しにくいので、でき上がり前に温度を少し下げた後、でき上がり報知をするようにしているためです。

**Q** フランスパンを焼くポイントは？

**A** フランスパンは、小麦粉と塩を基本にしたシンプルなパンです。そのため、出来栄えは室温や材料の温度・質・量などに影響されます。  
フランスパンを焼くときのポイント(P.24)を必ずお守りください。

**Q** デニッシュ風食パンはサクサク感が少ないように思うのですが？

**A** 切ったパンをトーストすると、よりサクサクとした食感になります。

グルテンとは

小麦粉に水を入れ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物です。これらのグルテンは、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、パンの組織を作ります。

グルテンはゴム風船のようなもの

●良い生地はグルテンが薄い膜状に広がり、炭酸ガスをしっかり包み込んでいます。  
●悪い生地はグルテンが厚い膜状で、炭酸ガスを包み込めずに破れてしまいます。



パンや生地の扱いについて

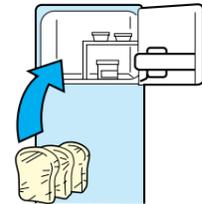
Q パンがうまく切れないのですが？

A 焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間を置いてから切ります。  
パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。



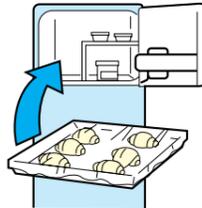
Q 食パンや生地を冷凍するときは？

A **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2か月です。



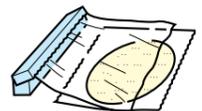
**バターロール**

成形、発酵させたものをバットに並べてラップを掛けて冷凍し、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分間長めにする。



**ピザ**

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



Q 成形・発酵させた生地がベタツとしているのですが...？

A 発酵が長過ぎると生地が垂れてしまい、ベタツ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。  
バターロールなどは巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりがやすくなるので、手前に引っ張りながらしっかり巻く。



Q クロワッサンがうまくできないのですが...？

A 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。



しまった！（材料の入れ忘れ・コースまちがえなど）と思ったら・・・

Q 材料を入れ忘れてスタートしてしまったら？

A 生種以外は、下記の時間内に入れることができます。ただし、最初の「ねり」工程で材料が混ざり不足になるため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	ドライイーストを使うコース	天然酵母を使うコース
バター 砂糖 スキムミルク 塩	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」コース.....1分以内 ●「デニッシュ」コース.....5分以内 ●他のコース.....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少なくする。	最初の「ねり」で混ぜるように、10分以内に入れる。
ドライイースト または 生種	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」コース.....1分以内 ●「デニッシュ」コース.....5分以内 ●他のコース.....20分以内	最初の「ねり」で充分混ぜて発酵させるため、途中で入れてもうまくできません。

Q ●コースをまちがえてスタートしてしまったら？  
●「焼き色」をスタート後に変更したいときは？

A スタート直後なら、やり直しができます。  
「取消」キーを長めに押し中止し、正しいコース・焼き色でスタートさせてください。  
ただし、「ソフト食パン」コースには、変更できません。（最初の工程が違うため）  
→「食パン」コースで焼いてください。

Q 「ヒューズ」を押し忘れてスタートしてしまったら？

A スタート後でも下記の時間内は設定できます。

ドライイーストを使うコース		天然酵母を使うコース	
食パン	約50分以内	食パン	約3時間20分以内
ソフト食パン	約2時間25分以内	パン生地	約3時間20分以内
早焼き食パン	約20分以内		
フランスパン	約45分以内		
パン生地	約10分以内		

室温によっては、表記の時間を超えても設定できます。  
「ヒューズ」を押し、◀を「あり」に合わせてみてください。  
（合わせられた場合は、設定できています。）

Q 失敗した生地を利用する方法はないですか？

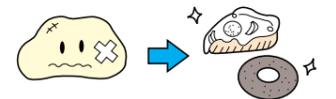
A ドーナツやピザなどに利用できます。（P 29、32）  
どの工程で止まっているかを確認して、次のようにします。

**ドライイーストを使うコース**

- ドライイーストがイースト容器に残っているとき  
→「ピザ」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツやピザに！
- 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、ドーナツやピザに！

**天然酵母を使うコース**

- 生地を取り出してドーナツに！



- 例 途中で誤って取り消してしまった。
- 例 生地そのまま焼けていない。 ...など

# パンがうまく焼けないとき

## こんなときは

膨らみが足りない  
(例)



ドライイーストメニュー

食パン・ソフト食パン		ここが原因
粉	●付属の計量カップ(液体専用)で計量していませんか? ●強力粉を使っていますか? ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていますか?(P.50)	
砂糖/水	●少なすぎませんか?	
ドライイースト	●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せんか? ●少なすぎませんか? ●保存状態の悪いもの、賞味期限切れのものを使っていますか?	
室温約25以上のとき	●約5の冷水を使い、水量は170ml(ミックス粉を使うときは190ml)に減らしていますか?	
羽根	●めん羽根を付けていませんか?	

早焼き食パン		ここが原因
粉	●付属の計量カップ(液体専用)で計量していませんか? ●強力粉を使っていますか? ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていますか?(P.50)	
砂糖/水	●少なすぎませんか? ●常に約5の冷水を使っていますか?	
ドライイースト	●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せんか? ●少なすぎませんか? ●保存状態の悪いもの、賞味期限切れのものを使っていますか?	
室温約25以上のとき	●食パンの配合で焼く場合は水量は190mlに減らしていますか?	
羽根	●めん羽根を付けていませんか?	
●「早焼き食パン」で焼いたパンの高さは、「食パン」より低めになります。		

デニッシュ風食パン		ここが原因
粉	●付属の計量カップ(液体専用)で計量していませんか? ●強力粉と薄力粉の配合割合をまちがえていませんか? ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていますか?(P.50)	
砂糖/水	●少なすぎませんか? ●常に約5の冷水を使っていますか?	
ドライイースト	●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せんか? ●少なすぎませんか? ●保存状態の悪いもの、賞味期限切れのものを使っていますか?	
後入れ用バター	●1cm角に切り、冷凍しましたか? ●正しいタイミングで投入しましたか?	
羽根	●めん羽根を付けていませんか?	
●「デニッシュ風食パン」で焼いたパンの高さは、「食パン」より低めになります。 ●室温30以上では、出来栄が悪くなりおすすめできません。		

フランスパン		ここが原因
粉	●付属の計量カップ(液体専用)で計量していませんか? ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていますか?(P.50)	
水	●少なすぎませんか? ●常に約5の冷水を使っていますか?	
ドライイースト	●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せんか? ●少なすぎませんか? ●保存状態の悪いもの、賞味期限切れのものを使っていますか?	
室温約25以上のとき	●水量は200mlに減らしていますか?	
羽根	●めん羽根を付けていませんか?	
●室温約30以上では、出来栄が悪くなりおすすめできません。		

天然酵母メニュー

食パン		ここが原因
粉	●付属の計量カップ(液体専用)で計量していませんか? ●強力粉を使っていますか? ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていますか?(P.50)	
砂糖/水	●少なすぎませんか?	
生種おこし	●「ホシノ天然酵母パン種(元種)で生種をおこしていますか? ●元種の量や水の温度・量は合っていますか?	
生種	●パンケースに入れていませんか? ●少なすぎませんか? ●かき混ぜてから計量していますか? ●発酵力が弱くなっていませんか?(生種の扱いについてP.32)	
室温約25以上のとき	●約5の冷水を使っていますか?	
●室温約30以上では、出来栄が悪くなるのでおすすめできません。 ●「天然酵母食パン」で焼いたパンの高さは、ドライイーストの食パンより低めになることがあります。		

●写真はドライイーストの食パンでの失敗例です。コースなどにより、写真と異なることがあります。

## こんなときは

日によって膨らみ方や形が違う

●パンの膨らみが足りない



●表面が凸凹していたり、上部がいびつな形をしている

膨らまずに全体が白くダンゴ状になっている  
(例)



底がべちゃついたり側面が大きくへこんでいる  
(例)



周囲に粉が残っている

膨らみすぎている  
(例)



デニッシュ風食パンの  
●底に油がたまる  
●外皮が油っぽい  
●バタームラができる

●パンの底部に大きな穴が開く  
●生地がつぶれたようになる



●粉を量るときはかりが狂っていないか確認してください。風袋を引いて正しく量ってください。(パンの出来栄に差が出ます。)

## ここが原因

●いつもと同じように焼いていても、下記のような理由で膨らみ方や形に差ができます。(特に高さは、室温や、材料の種類・質に大きく影響されます。)

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とき このとき、パンの高さは3cm程度低くなる ことがあります。 室温と材料の悪い条件が重なると、さらに低くなります。 (低いときの目安としては、パンケースの高さくらいになることがあります。)

●室温が高いときに長時間のタイマーを使うと、約5の冷水を使う効果が小さくなるため、さらに低くなります。

ドライイースト または 生種	●入れ忘れていませんか? ●保存状態の悪いものや消味期限切れのドライイースト(生種)を使って発酵力が弱くなっていませんか?(生種の扱いについてP.34)
----------------------	---

●羽根を付け忘れると、膨らみません。  
●途中で停電すると、パンがうまく焼けないことがあります。

●焼き上がったパンをパンケースからすぐに取り出し、足付き網などの上に置いて熱を取りましたか?  
室温が高いときは、水を10ml減らすと効果があります。

粉	●多すぎませんか?
水	●少なすぎませんか?

粉	●多すぎませんか? ●パン専用小麦粉を使っていますか?
水	●室温が高いときに水の量を減らしましたか?
ドライイースト または 生種	●多すぎませんか? 指定どおりの量でも膨らみすぎる場合は、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1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。	

後入れバター	●1cm角に切り、冷凍しましたか? ●正しいタイミングで投入しましたか? ●バラバラにほぐして投入しましたか?
--------	---

●パンを取り出すときに主軸受けを触っていませんか? 中で羽根が回り、パンを押しつぶすことがあります。  
羽根の形状のあとは残ります。

主軸受けは回さない

●羽根取り付け軸がかたくなり始めると、練りやガス抜きが不足してパンが膨らまなくなってきます。主軸受けを交換してください。(P.59)

パンがうまく焼けないとき

材料について

Q 国内産の小麦で作った小麦粉でうどんやパスタを作りたいのですが？

A たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉が適しています。国内産の小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期、さらに小規模農作によるロットごとの差でグルテン量が異なるため、めんの出来栄に差ができます。  
日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。



Q うどん専用小麦粉(中力粉)で、うどんを作りたいのですが？

A お使いいただけますが、お使いになる粉によって水量を調節する必要があります。生地がかたい場合には水量を10ml増やし、やわらかい場合には10ml減らしてください。

Q デュラムセモリナ粉はどこで購入できますか？

A 全国の百貨店等でお買い求めいただけます。

Q 一般の「めん作りの本」の分量で作れないのでしょうか？

A うどんやパスタの配合は、このホームベーカリーの調理工程に合わせた分量にしているため、違った分量で作るとうまくできないことがあります。  
また、うどんやパスタ以外のめんはできません。

Q 打ち粉は何を使った方がいいですか？

A 片栗粉をおすすめします。その他、コーンスターチや小麦粉などもお使いいただけます。

出来栄や生地の扱いについて

Q 市販の乾燥パスタと食感が違いますか？

A 乾燥パスタとは調製方が異なるため、外観やめんのかたさ、弾力が異なります。

Q めんがうまく切れないのですが？

A 計量を正確に行い、生地に打ち粉を充分してください。

Q パスタの伸ばす作業や切る作業で、パスタマシンは使えますか？

A お使いいただけます。生地に打ち粉をしっかりとってお使いください。

Q うどんやパスタ生地は保存できますか？

A 保存できます。  
●生地状態のまま、打ち粉をしてラップなどに包み、冷蔵庫で。保存期間は2~3日。(乾燥しないように注意する。)常温に戻してから伸ばしてください。  
●切った状態のまま、ラップなどに包み、冷凍。保存期間は約1か月。ゆでるときは冷凍したまま湯に入れてください。

Q 思ったようなケーキにならないのですが？

A 「ケーキ」コースで焼くケーキは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。

こんなとき

Q まちがえた羽根を取り付けてスタートしてしまったら？

A 取消キーを長押しし、工程を中止してから再びスタートしてください。練り工程で材料が混ざり不足になり、羽根の回転が止まってしまう可能性があります。

Q 材料を入れ忘れてスタートしてしまったら？

A 取消キーを長押しし、工程を中止して、材料を入れ直してから再びスタートしてください。

Q コースをまちがえてスタートしてしまったら？

A スタート直後なら、やり直しができます。取消キーを長めに押し中止し、正しいコースでスタートさせてください。

うどん・パスタ生地

こんなときは

ここが原因

練り終わったあと、ダマになる



粉	●少なすぎませんか？
水	●多すぎませんか？ ●ぬるま湯を使用しましたか？
●まちがってパン羽根を取り付けていませんか？	

生地が手にくっついて、まとまらない



粉	●少なすぎませんか？ ●打ち粉をしましたか？
水	●多すぎませんか？

めんがくっつく



●めん状に切ってから時間がたっていないですか？

ケーキ

こんなときは

ここが原因

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？  
●薄力粉はふるって入れましたか？

周囲に粉が残っている



●粉落しをしましたか？  
●材料を順番どおりに入れましたか？

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？  
●材料を順番どおりに入れましたか？

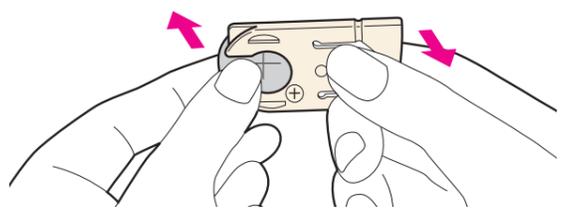
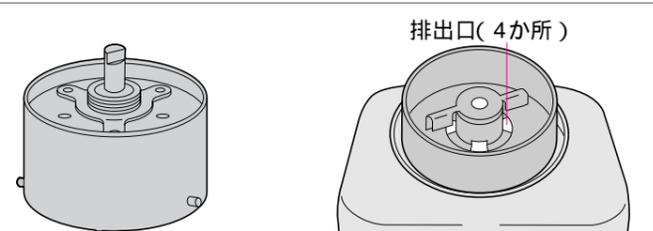
うまく出来ないとわ

# 故障かな？

(故障ではありません) ↓ お問い合わせや修理の前にご確認を

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。
動かない (練らない)	●「ソフト食パン」コースの工程は「ねかし」から始まるため最初は動きません。	故障ではありません。
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストは、自動的に投入されます。また、そのタイミングはコースや室温により異なります。 ・「ソフト食パン」コースは2回に分けて投入 ・タイマー使用時はすぐに投入されません	故障ではありません
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電しているためです。	よく絞ったふきんでふき、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
ブザーが8回鳴り 「庫内高温」を表示	●連続使用で、庫内が高温(40℃以上)になっていませんか？	ふたを開けて、庫内を充分冷やす。 ●焼き上がり直後で、1時間程度かかります。
「停電有」を表示	●調理中に約10分以内の停電があったことをお知らせします。停電回復後は自動的に運転を続けます。(パンの出来栄は悪くなることがあります。) ●調理中に電源プラグを抜き差ししても表示します。	
途中で運転が止まり 現在時刻を表示している	●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が利用できます。 (P.53)
予約したい時刻にタイマーが合わせられない	●タイマーセットできない時刻に合わせようとしていませんか？	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●「食パン」 4時間10分～13時間後 ●「ソフト食パン」5時間10分～13時間後 ●「フランスパン」6時間40分～13時間後 ●「天然酵母食パン」7時間10分～10時間後
タイマーをスタートさせたらすぐに練りだす	●ドライイーストを使う「食パン」、「フランスパン」コースでは、最初の「ねり」工程だけをタイマースタート直後にを行います。	故障ではありません。
タイマーで合わせた時刻に焼き上がらない	●現在時刻がずれていませんか？	現在時刻を合わせ直す。 (P.10)
使用中やタイマー中、音がする	生地の「ねり」や「ガス抜き」をするとき ●「グワングワン」...モーターが回る音 ●「パタパタ」...生地が打たれる音 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時 ●「ガチャガチャ」 .....開閉弁、開閉板の音	異常ではありません。

●その他、キー操作や表示などが「おかしいな？」と思ったら、いったん「取消」キーを押してから操作し直してください。

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隙間を設けているためです。(3cmほど動きます。)	異常ではありません。
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。	電池を交換する。 交換するまでの間も使えます。 タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。 異物が入らないように、電池ホルダーは取り付けておく。
<p>リチウム電池は ナショナル製品取扱店でお求めください。 ●電池の種類：コイン形リチウム電池(1個) ●品番：CR2354 〔推奨品：Panasonicリチウムコイン電池 CR2354P〕 ●希望小売価格：315円〔税込・2005年9月現在〕</p> <p>電池を交換するときは、必ず電源プラグを差し込んで行ってください。 プラグを外したままで行くと、電池の寿命が短くなります。 (リチウム電池の取り付け方P.10)</p>		<p>リチウム電池の外し方 ●電池ホルダーをしっかり持ち、ホルダーを手前側に、電池を向こう側に倒すようにすると外れる。</p> 
パンケースの底から生地が漏れる	●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。これは、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ているため、異常ではありません。	羽根の取り付け軸が回るか確認する。 ●回る場合はそのまま使えます。 ●回らない場合は主軸受けを交換する。
粉の状態残り焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？ ●羽根の取り付け軸が固くて回らなくなっていますか？	羽根をきっちり取り付ける。 主軸受けを交換する。 (ねりやガス抜きができません。)
<p>主軸受けの交換は ナショナル製品取扱店にご相談ください。 ●部品名：主軸受け(完成) ●部品番号：ADA29-143 ●希望小売価格：1,365円 〔税込・2005年9月現在〕</p> 		<p>排出口(4か所)</p>
次の場合は	お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	
練りの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。 (でき上がりブザーが鳴っても、粉の状態残り焼けていません。)	
「H01」を表示する	●温度センサーの故障です。	
「H02」を表示する	●基板の故障です。	

故障かな？



イースト容器

本体・イースト容器

よく絞ったふきんでふく

- ふき終わったイースト容器は、自然乾燥させる。
- 庫内に粉などがたまったときは、掃除機やハンドクリーナーなどで吸い取る。

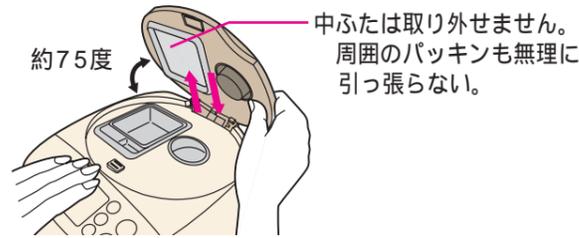
お願い

- 水洗いしない。  
(故障の原因になります。)
- ベンジン・シンナーを使わない。  
(表面を傷付けます。)
- イースト容器は空ぶきしない。  
(静電気が起こり、ドライイーストが残ります。)

上ふた・レーズン・ナッツ容器

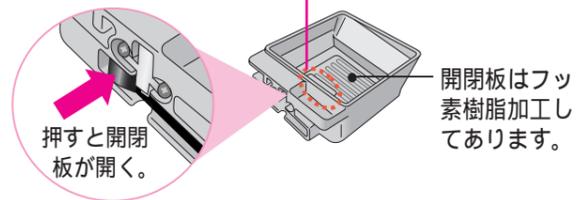
1 上ふたとレーズン・ナッツ容器を取り外す

- 着脱は約75度の角度で行う。



中ふたは取り外せません。  
周囲のパッキンも無理に  
引っ張らない。

- レーズン・ナッツ容器は、この部分を持ち取り外す。



押すと開閉  
板が開く。

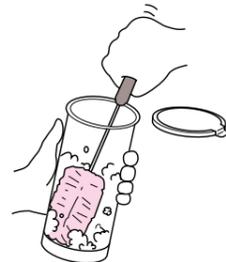
開閉板はフッ  
素樹脂加工し  
てあります。

2 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う

3 よくすすいで充分乾燥させる

生種容器・生種容器ふた

1 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う



2 よくすすいで充分乾燥させる

生種おこしの失敗を防ぐために

- 生種容器・生種容器ふたは、使用するたびに隅々まで丁寧に洗う。  
→ 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。

腐敗してしまった場合は

- ① 薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
- ② よくすすぐ。

パンケース・羽根

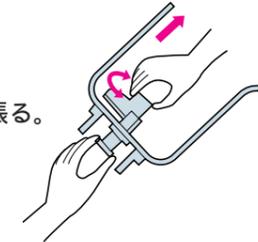
1 パンケースに湯を少し入れる

羽根の穴の中に付いた生地をふやかす。



2 羽根を外す

外れにくい場合は、羽根を左右に回してから引っ張る。



3 パンケースと羽根をスポンジで洗う

羽根の穴に詰まった生地は、割りばしや竹串などで取り除く。



フッ素樹脂を傷めないために

(パンケース・羽根・レーズン・ナッツ容器開閉板)

- 汚れたまま放置しないで、使用後は早めに洗う。
- 磨き粉・金属製のたわし・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を使ったり、食器洗い乾燥機に入れない。
- パンケースやレーズン・ナッツ容器を水につけたまま放置したり、パンケースに水を入れたまま放置しない。  
(腐食や、軸が回らなくなる原因にもなります)

仕様

電源	交流100V 50/60 Hz 共用	温度過昇防止装置	温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370 W	幅
	モーター	80 W (50 Hz) 75 W (60 Hz)	奥行
質量(約)	5.9 kg	コード長さ	1.2 m

●電源プラグを差し込んだだけの消費電力は、約0.95Wです。

	ドライイーストを使うコース	天然酵母を使うコース	うどん・パスタ	ケーキ
容量	食パン ソフト食パン	小麦粉 250 g	食パン - 小麦粉 300 g	
	早焼き食パン デニッシュ風食パン フランスパン パン生地 ピザ生地	小麦粉 280 g	パン生地 - 小麦粉 300 g 生種おこし - ホシノ天然酵母 50 g パン種(元種)	小麦粉 300 g 小麦粉 180 g
予約タイマー	食パン ソフト食パン フランスパン	13時間後まで	食パン - 10時間後まで	

その他のコースには予約タイマーが使えません。

**修理・お取り扱い・お手入れ**  
 などのご相談は...  
**まず、お買い上げの販売店へ**  
 お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は...  
 ●修理は サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！  
 ●使い方・お買い物などのお問い合わせは 「お客様ご相談センター」へ！

### 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのと、保存してください。

**保証期間：お買い上げ日から本体1年間**

### 補修用性能部品の保有期間

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品の、製造打ち切り後6年保有しています。  
 注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

### 修理を依頼される時

「故障かな？」(P.58～59)に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店へ**ご連絡ください。

#### ●保証期間中は

保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。

#### ●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。  
 修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

#### ●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

**技術料** は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

**部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。

**出張料** は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	ホームベーカリー
品番	SD-BT113
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。

<http://panasonic.co.jp/cs/japan>

**修理に関するご相談**

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

**ナビダイヤル** (全国共通番号) **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口へ直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

**使いかた・お買い物などのご相談**

ナショナル 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 **0120-878-365**  
フリーダイヤル

携帯電話・PHS等のご利用は... **06-6907-1187**

FAX **0120-878-236**  
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)

### ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、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、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

ナショナル パナソニック  
**修理ご相談窓口**

**ナビダイヤル** (全国共通番号) **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口へ直接おかけください。

北海道地区		近畿地区	
札幌 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広 帯広市西19条南1丁目7-11 ☎(0155)33-8477	滋賀 守山市勝部6丁目2-1 ☎(077)582-5021	奈良 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
旭川 旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館 函館市西桔梗589番地241(函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631	京都 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)672-9636	和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
		大阪 大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225	兵庫 神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6 ☎(078)272-6645
東北地区		中国地区	
青森 青森市第二問屋町3-7-10 ☎(017)739-9712	宮城 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117	鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	岡山 岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
秋田 秋田市東通り2丁目1-7 ☎(050)5519-6348	山形 山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100	米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	広島 広島市西区南観音8丁目13-20 ☎(082)295-5011
岩手 盛岡市羽場13地割30-3 ☎(019)639-5120	福島 福島県安達郡本宮町字南ノ内65 ☎(0243)34-1301	松江 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128	山口 山口県吉敷郡小郡町下郷220-1 ☎(083)973-2720
		出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	
		浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629	
首都圏地区		四国地区	
栃木 宇都宮市御幸町194-20 ☎(028)689-2555	東京 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780	香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388	高知 高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
群馬 前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075	山梨 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5171	徳島 徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	愛媛 松山市土居田町750-2 ☎(089)971-3644
茨城 つくば市花畑2丁目8-1 ☎(029)864-8756	神奈川 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720		
埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171		
千葉 千葉市中央区星久喜町172 ☎(043)208-6034			
中部地区		九州地区	
石川 石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80 ☎(076)294-2683	名古屋 名古屋市瑞穂区堀込町8-10 ☎(052)819-0225	福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036	熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
富山 富山市寺島1298 ☎(076)432-8705	岐阜 岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30 ☎(058)323-6010	佐賀 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151	天草 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
福井 福井市開発4丁目112 ☎(0776)54-5606	高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613	長崎 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658	鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
長野 松本市大字笹賀7600-7 ☎(0263)86-9209	三重 久居市森町字北谷1920-3 ☎(059)255-1380	大分 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815	大島 名瀬市長浜町10-1 ☎(0997)53-5101
静岡 静岡市駿河区西島765 ☎(054)287-9000		宮崎 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213	
		沖縄地区	
		沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	

所在地、電話番号が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。



## ドライイースト

<b>食パン</b>	12
<b>ソフト食パン</b>	12
●にんじんパン	14
●かぼちゃパン	14
●ほうれん草パン	14
●ミルクパン	14
●きな粉パン	15
●豆乳パン	15
●米粉パン	15
●もちもちパン	15
●全粒粉パン	15
●オートミールパン	15
●ライ麦パン	15
<b>材料の配合を変えて</b>	
●スイート食パン	14
●プレーン食パン	15

<b>レーズン・ナッツ選択を使って</b>	
●ブルーベリーパン	18
●くるみパン	18
●レーズンパン	19
●オリーブパン	19
●ひまわりの種&ハニーパン	19
●ベーコン(サラミ)パン	19
●オニオン&ベーコンパン	19
●チーズパン	19
<b>早焼き食パン</b>	20
●パネトーネ	21
●果汁パン	21
<b>デニッシュ風食パン</b>	22
●さつまいもと ごまのデニッシュ	23
<b>フランスパン</b>	24

<b>パン生地</b>	26
<b>ピザ生地</b>	26
<b>パン生地を使って</b>	
●バターロール	28
●あんぱん	29
●ヨーグルトパン	29
●ドーナツ	29
●クロワッサン	30
●ベーグル	31
●デニッシュペストリー	31
<b>ピザ生地を使って</b>	
●ピザ	32
●カレーパン(ピロシキ)	32
●ナン	33
●ピタパンサンド	33
●フォカッチャ	33

## 天然酵母

<b>食パン</b>	36
<b>パン生地</b>	38
<b>パン生地を使って</b>	
●プチパン	39
●プチパンアラカルト	40
●クロワッサン	40
●セサミパン	41
●おいもパン	41
●ガーリックフランス	41



## うどん・パスタ

<b>うどん生地</b>	42
<b>パスタ生地</b>	42
<b>うどん生地を使って</b>	
●冷やしうどん・ かけうどん	44
<b>パスタ生地を使って</b>	
●鮭クリームソースの パスタ	44
●ラザニア	45

## ケーキ

<b>ケーキ(バターケーキ)</b>	46
●抹茶甘納豆ケーキ	48
●バナナくるみケーキ	48
●紅茶ケーキ	48
●チョコケーキ	48
●レモンケーキ	49
●黒砂糖ケーキ	49
●りんごくるみケーキ	49
●かぼちゃケーキ	49
●黒ごまケーキ	49
●いちごみるくケーキ	49

## 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、触れると通電したりしなかったりする。

このような症状のときは、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相談ください。

<b>便利メモ</b> おぼえのため 記入されると 便利です	お買い上げ日	年 月 日	販 売 店 名
	品 番	SD - BT113	☎ ( ) -

松下電器産業株式会社 キッキングシステム事業部

〒651 2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

© 2005 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All Rights Reserved.

DZ50 - 146

S0805M0