



Panasonic®

## 取扱説明書

ライスブレッドクッカー(家庭用)

品番 **SD-RBM1001**  
(1斤タイプ)



保証書別添付

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

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

### 小麦アレルギーをお持ちの方へ

小麦グルテンは小麦成分を含むため、小麦アレルギーをお持ちの方はご使用をお避けください。

小麦グルテンの代わりに米粉(グルテンなし)を使った「小麦なしお米食パン」「小麦なしお米パン生地」をお楽しみください。

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!

## もちもち食感 米パン



お米の甘みが楽しめるしっとりした  
お米食パン (P.20)



玄米の素朴な味わい  
玄米食パン (P.27)



雑穀の香り引き立つ  
雑穀食パン (P.28)



小麦グルテンを使わない  
小麦なしお米食パン (P.29)



生地に具材を練り込んだお米  
食パン(アレンジ生地) (P.30)

## ふんわり食感 小麦パン



皮がパリッ!しっかり食感  
小麦食パン (P.36)



皮がやわらか、きめ細かい  
ソフト食パン (P.38)



早く焼き上げ!  
早焼き食パン (P.39)



残りごはんを加えたもちもち  
しっとりなごはんパン (P.40)



皮がカリッとかため、小麦粉本  
来の味わいフランスパン (P.41)



皮はかため、香ばしい香りで  
ヘルシーな全粒粉パン (P.42)

## もちもち食感 天然酵母 小麦 食パン



皮がパリッ!もちもち食感  
天然酵母小麦食パン (P.44)

**もっといろんなレシピを  
見てみたい!**  
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/>

## 生地から

## その他



ケーキ (P.48)



ジャム (P.50)



もち (P.52)



うどん・パスタ (P.54)

## もくじ

ページ

### 確認

**安全上のご注意** ..... 4  
**使用上のお願い** ..... 5  
**各部の名前と扱い方** ..... 6  
 ●容器の取り外し方/取り付け方 ..... 8  
 ●現在時刻(時計表示)の合わせ方 ..... 9

### 基本と準備

**パンづくりの流れとコツ** ..... 10  
**メニュー一覧** ..... 12  
**パンの基本材料(米パン)** ..... 14  
 ●グルテン&副材料セットについて ..... 15  
**パンの基本材料(小麦パン)** ..... 16  
 ●パンミックスについて ..... 17  
**生地のアレンジについて** ..... 18

### 使い方

#### 米パンをつくろう

**基本のお米食パンを焼いてみよう** ..... 20  
**便利な機能** ..... 23  
 ●レーズン ..... 23  
 ●焼き色 ..... 25  
 ●予約 ..... 26

**玄米食パンを焼く** ..... 27  
**雑穀食パンを焼く** ..... 28  
**小麦なしお米食パンを焼く** ..... 29  
**生地をアレンジしたお米食パンを焼く** ..... 30

#### 米パン生地

**お米パン生地をつくる** ..... 31  
**玄米パン生地をつくる** ..... 32  
**雑穀パン生地をつくる** ..... 33  
**小麦なしお米パン生地をつくる** ..... 34  
**生地をアレンジしたお米パン生地をつくる** ..... 35

### 使い方

#### 小麦パンをつくろう

**基本の小麦食パンを焼いてみよう** ..... 36  
**ソフト食パンを焼く** ..... 38  
**早焼き食パンを焼く** ..... 39  
**ごはんパンを焼く** ..... 40  
**フランスパンを焼く** ..... 41  
**全粒粉パンを焼く** ..... 42

#### 小麦生地

**パン生地/ピザ生地をつくる** ..... 43

#### 天然酵母小麦パンをつくろう

**天然酵母小麦食パンを焼いてみよう** ..... 44  
**天然酵母小麦パン生地をつくる** ..... 46  
**生種をつくる** ..... 47

#### その他メニュー

**ケーキをつくる** ..... 48  
**ジャムをつくる** ..... 50  
**もちをつくる** ..... 52  
**うどん・パスタをつくる** ..... 54

### 必要なとき

**お手入れする** ..... 56  
**うまくできない!** ..... 59  
**よくあるご質問** ..... 64  
**「まちがえた!」と思ったら...** ..... 69  
**故障かな?** ..... 70  
**こんな表示が出たら...** ..... 72  
**仕様** ..... 73  
**別売品/消耗品** ..... 73  
**保証とアフターサービス** ..... 74

# 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。

**注意** 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り、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。

### 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。  
(やけど・感電・けがの原因)
- 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。

### 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、通電しなくなったりする。
- 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をする。
- ➔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…

## 注意

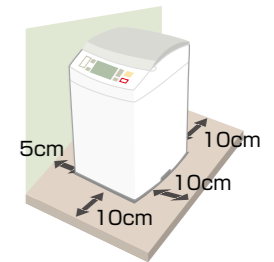
使用中や使用直後は、やけどに注意!



- 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)

### 次のことを守る

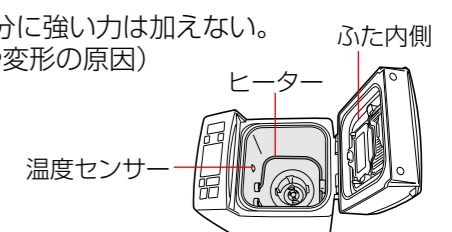
- 材料(米や粉、水など)の計量やメニュー設定は正しく行う。  
(生地がパンケースから飛び散ったり、あふれ出たりしたとき、ヒーターの熱で焦げて、煙が出ることがあります。)  
また故障の原因にもなります

# 使用上のお願い

- メニューラベルを貼るときは、排気口を塞いだりふたの警告シールに重ならないように注意する。  
(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)
- 使用中はふたを開けない。  
(パンの出来栄に影響します)  
※手動での材料投入や粉落としなどの作業工程時は除く

- 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)



確認

安全上のご注意 / 使用上のお願い

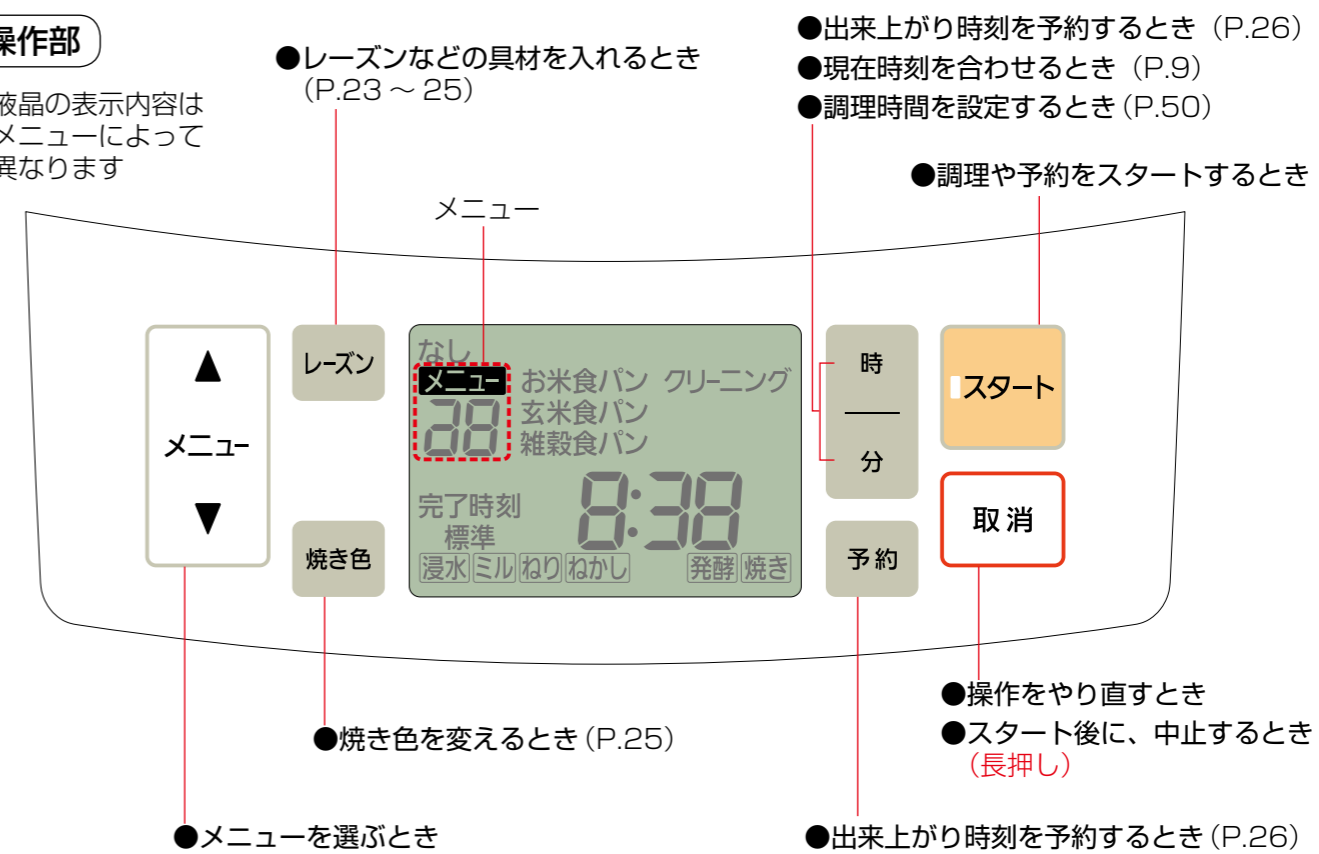
# 各部の名前と扱い方

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



## 操作部

※液晶の表示内容はメニューによって異なります

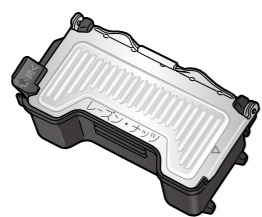


## 付属品 (各1個)

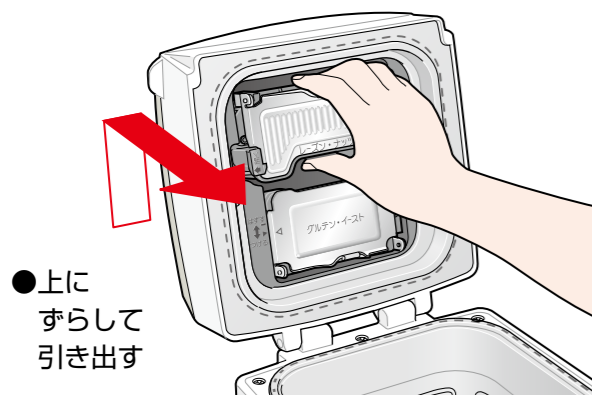


# 各部の名前と扱い方

## レーズン・ナッツ容器



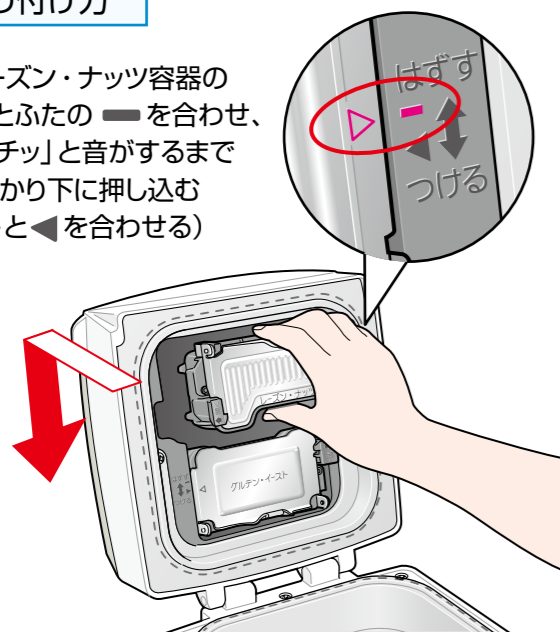
### 取り外し方



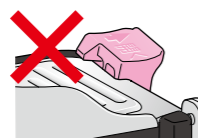
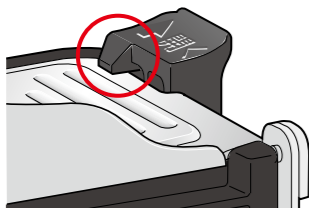
●上にずらして引き出す

### 取り付け方

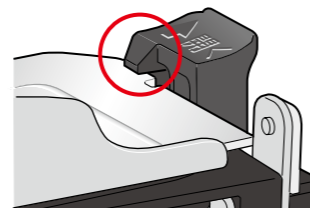
●レーズン・ナッツ容器の▷とふたの◻を合わせ、「カチッ」と音がするまでしっかり下に押し込む(▷と◻を合わせる)



●ツメがしっかりかかっていることを確認する



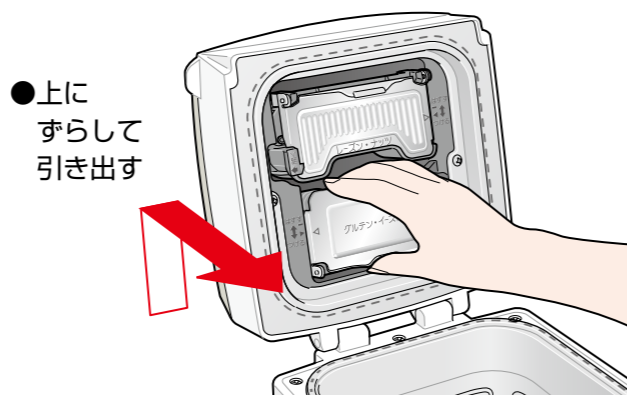
ツメがかかっていない状態で取り付けると、途中で容器のふたが開き、小麦グルテンや具材がこぼれるおそれがあります。



## グルテン・イースト容器



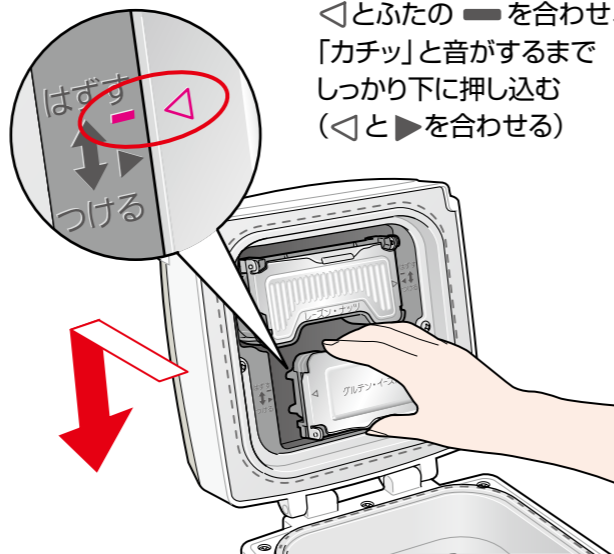
### 取り外し方



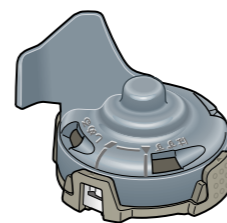
●上にずらして引き出す

### 取り付け方

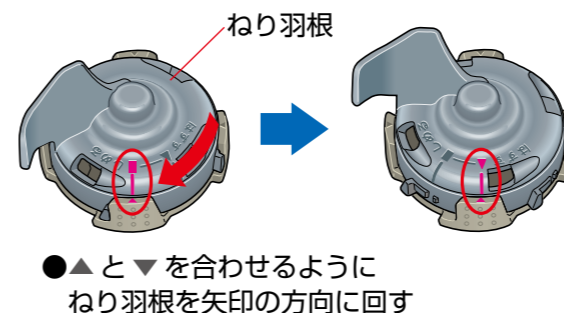
●グルテン・イースト容器の◁とふたの◻を合わせ、「カチッ」と音がするまでしっかり下に押し込む(◁と◻を合わせる)



## 米パン羽根

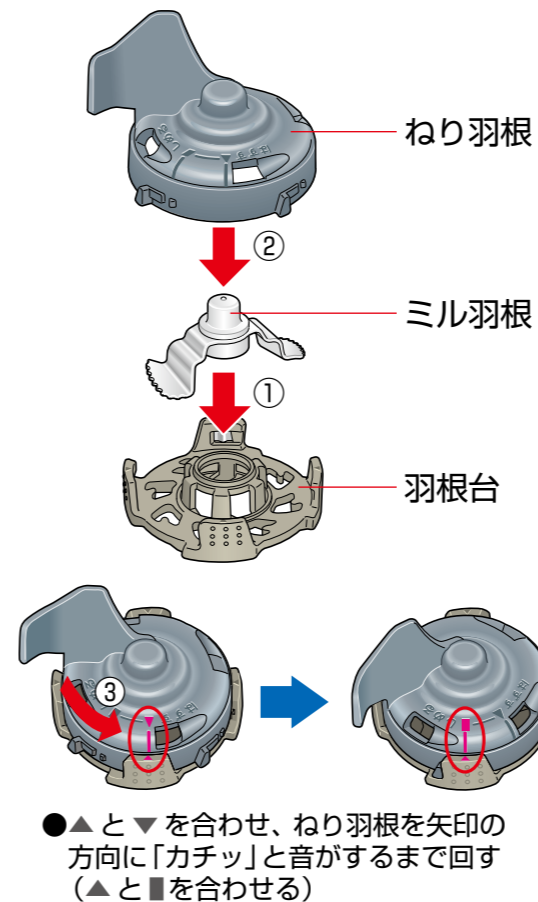


### 取り外し方



●▲と▼を合わせるようにねり羽根を矢印の方向に回す

### 取り付け方



●▲と▼を合わせ、ねり羽根を矢印の方向に「カチッ」と音がするまで回す(▲と■を合わせる)

※確実に取り付けてください。(取り付けが不完全だと、故障の原因になります。)

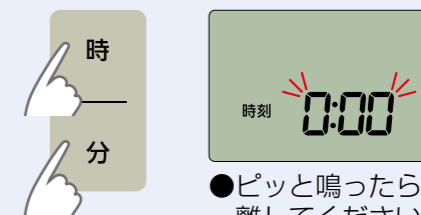
## 現在時刻(時計表示)の合わせ方

●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。

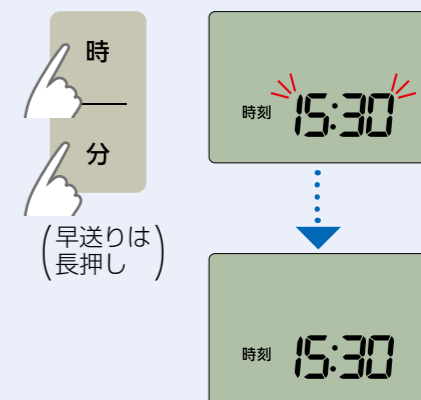
### ②「時」または「分」を長押しする(時刻表示点滅)



●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刻合わせは変更できていません。

# 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

20,31,36,43 ページ

もちもち食感

お米パンをつくる

米や水などを入れる  
ドライイースト、小麦グルテンを入れる

ふんわり食感

小麦パンをつくる

小麦粉や水などを入れる  
ドライイーストを入れる

もちもち食感

天然酵母パンをつくる

※「ホシノ天然酵母」からつくります。  
※「ホシノ天然酵母」からつくります。

生種を入れる  
小麦粉や水などを入れる

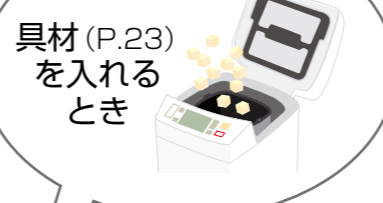
ライズブレッツドクッカーをセットする

食パンをつくる時

いろいろなパンをつくる時



小麦グルテンやドライイーストは自動で投入されます



具材(P.23)を入れるとき

生地を取り出す

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

47 ページ

44,46 ページ

基本と準備  
パンづくりの流れとコツ

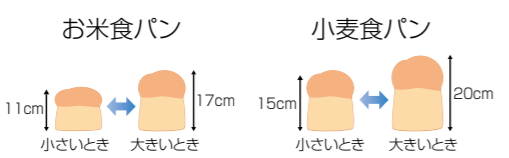
失敗しないパンづくりのコツ!



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。

<大きさの目安>



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.17)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!



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)



小麦グルテンや小麦粉は「重さ」ではかるのが基本!

小麦粉は、必ずデジタルはかりを使って、重さではかります。(付属の計量カップは、液体専用なので使わないで!)

使用するデジタルはかりも、1g単位ではかるもので、正確にはかりましょう。



# メニュー一覧

▼ 小麦グルテンや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)	ライスブレッドクッカーがしてくれます
1 (P.20)	お米食パン	● ● ●	4時間30分	浸水 ミル ねかし※1 ねり 発酵 焼き
2 (P.27)	玄米食パン	● ● ●	6時間 (+8時間※2)	浸水 ミル ねかし※1 ねり 発酵 焼き
3 (P.28)	雑穀食パン	● ● ●	6時間 (+8時間※2)	浸水 ミル ねかし※1 ねり 発酵 焼き
4 (P.29)	小麦なし お米食パン	● ● ●	3時間40分	浸水 ミル ねかし※1 ねり 発酵 焼き
5 (P.30)	お米食パン (アレンジ生地)	● ● ●	4時間35分	浸水 ミル 作業 ねかし※1 ねり 発酵 焼き ●作業表示で後入れの材料を自分で入れる
6 (P.31)	お米パン生地	● - -	2時間50分	浸水 ミル ねかし ねり 発酵
7 (P.32)	玄米パン生地	● - -	4時間20分 (+8時間※2)	浸水 ミル ねかし ねり 発酵
8 (P.33)	雑穀パン生地	● - -	4時間20分 (+8時間※2)	浸水 ミル ねかし ねり 発酵
9 (P.34)	小麦なし お米パン生地	● - -	2時間50分	浸水 ミル ねかし ねり 発酵
10 (P.35)	お米パン生地 (アレンジ生地)	● - -	3時間	浸水 ミル 作業 ねかし ねり 発酵 ●作業表示で後入れの材料を自分で入れる
11 (P.36)	小麦食パン	● ● ●	4時間	ねり※3 ねかし※1 ねかし ねり 発酵 焼き
12 (P.38)	ソフト食パン	● ● ●	4時間20分	ねかし※1 ねかし ねり ねかし ねり 発酵 焼き
13 (P.39)	早焼き食パン	● ● -	2時間	ねり ねり ねかし 発酵 焼き
14 (P.40)	ごはんパン	● ● ●	4時間	ねり※3 ねかし※1 ねかし ねり 発酵 焼き
15 (P.41)	フランスパン	● - ●	5時間	ねり※3 ねかし※1 ねかし ねり 発酵 焼き

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)	ライスブレッドクッカーがしてくれます
16 (P.42)	全粒粉パン	● - ●	5時間	ねり※3 ねかし※1 ねかし ねり 発酵 焼き
17 (P.43)	パン生地	● - -	1時間	ねり ねかし ねり 発酵
18 (P.43)	ピザ生地	- - -	45分	発酵 ねり 発酵
19 (P.44)	天然酵母 小麦食パン	● ● ●	7時間 (+24時間※4)	ねかし※1 ねり 発酵 ねり 発酵 焼き
20 (P.46)	天然酵母 小麦パン生地	● - -	4時間 (+24時間※4)	ねり 発酵 ねり 発酵
21 (P.47)	生種おこし	- - -	24時間	発酵
22 (P.48)	ケーキ	- ● -	1時間30分	ねり ねかし※4 焼き 追い焼き ●粉落としは、スタートして12分後に自分で
23 (P.50)	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
24 (P.52)	もち	- - -	1時間	炊く ぶたつく ●ふたは、スタートして50分後(または55分後)に自分で開ける
25 (P.54)	うどん ・パスタ	- - -	15分	ねり
26 (P.57)	クリーニング	- - -	30分	かくはん

- 浸水** お米に水を吸水させます(動きませんが、スタート直後に動作音がします)
  - ミル** お米を粉砕します(音がします)
  - ねり** 羽根を回転させ、生地をねります(音がします)
  - ねかし** ミル後に上がった生地温度を冷却させます(定期的に羽根が動きます)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、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。
  - ※2 玄米や雑穀を吸水させるのに、約8時間かかります。
  - ※3 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
  - ※4 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(米パン)

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジ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)

## 米

(白米・玄米・黒米・無洗米・雑穀米・赤米)

- ポイント**
- 玄米、黒米、赤米は白米と混ぜてから洗う。
  - 雑穀米は、白米を洗ってから混ぜる。
  - 必ず、デジタルはかりではかる。



- 白米以外のものを混ぜるときは、事前にバターなどの副材料と一緒に密閉容器などに入れて、8時間以上吸水させる。

(室温が25℃以上のときは冷蔵庫に入れ、10℃以下のときは常温で12時間以上吸水。)

- もち米は使用できません。
- 低アミロース米はうまくできないことがあります。

## 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。

- 溶かさずに固形のまま使う。  
※無塩バターがおすすめ。

## 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。

## 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。

- 粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。

- ポイント**
- 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。

## 小麦グルテン

グルテンは、パンの組織をつくります。  
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ます。

- ポイント**
- 専用の「米パン用小麦グルテン」をお使いください。

※市販のグルテンを使うと、うまくできないことがあります。

品名	米パン用小麦グルテン(500g×2袋入り)
品番	SD-PGR10

- 販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス(詳しくはP.73)」でもお買い求めいただけます。

## ドライイースト

予備発酵のいらないドライイーストを使います。



- ※生イーストやベーキングパウダーは使えません。

- 日清製粉「スーパーカメリア」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)

## 水

- 役割**
- 米と合わせてミルします。

- ポイント**
- 次のときは冷水(約5℃:氷水くらいの温度)を使う。  
・室温が25℃以上のとき

- アルカリ性の水は適していません。

- 水量はメニューごとに予約するときや具材を入れると異なります。

メニュー	材料	標準	「予約」を使うとき		「レーズン」を使うとき	
			室温10℃以下	室温25℃以下	室温25℃以上	
米パン	白米+水	420 g	430 g	430 g	420 g	
玄米パン	玄米+白米+水	430 g	440 g	440 g	430 g	
雑穀パン	雑穀+白米+水	440 g	450 g	450 g	440 g	
アレンジ生地	白米+水	410 g	420 g	420 g	410 g	

※具材の混ざりが悪いときは、10 gほど水を増やしてお試しください。

- 小麦なしお米食パンは、条件が変わっても、水量は変わりません。

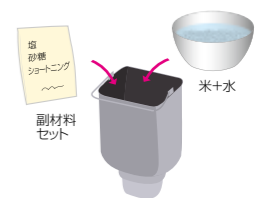
## 白米以外の基本材料と小麦グルテン、ドライイーストが1回分ずつパックになった小麦グルテン&副材料セット



(お米食パン、玄米食パン、雑穀食パン、お米食パン(アレンジ生地)に)

米パンケースに

- ①米+水を入れる
- ②副材料セット(塩/砂糖/ショートニング)を入れる



グルテン・イースト容器に

- ③小麦グルテンとドライイーストを入れる

- 販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス(詳しくはP.73)」でもお買い求めいただけます。

# パンの基本材料(小麦パン)

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジ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・薄力粉)



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「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。

- 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
  - ・フランスパン
  - ・全粒粉パン
  - ・室温が25℃以上のとき
- アルカリ性の水は適していません。

## 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。

## ベーキングパウダー

ケーキをつくるときに使用します。  
※お米食パンや小麦食パンなどに入れても膨らみません。

## 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。



パンの組織



発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる

ポイント

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

## ドライイースト

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



※生イーストやベーキングパウダーは使えません。

- 日清製粉「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.47)で発酵させ、生種にしてから使います。



- 発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。(50g×5袋入り)

▶申し込み先：富澤商店(042)776-6488

## 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たパンミックス

いちいち  
はかる手間が  
いりません



- ・「食パン」  
(食パン、早焼き食パン、  
ごはんパンに)
- ・「食パンスイート」  
(食パン、早焼き食パンに)
- ・「ソフト食パン」  
(ソフト食パン、ごはんパンに)
- ・「フランスパン」  
(フランスパンに)

- 販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス(詳しくはP.73)」でも  
お買い求めいただけます。

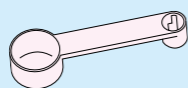
- 小麦パンケースに
- ①パンミックスを入れる
  - ②各袋に記載されている量の水を入れる



- グルテン・イースト容器に
- ③ドライイーストを入れる

# 生地のアレンジについて

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

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 (天然酵母小麦パンは約½まで)

- 砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、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。天然酵母は酵素活性が強く、塩には酵素活性を抑える働きがあります。塩がないと酵素が働き、グルテンを切るためパンがうまくできません。
- バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。(P.16)  
・はちみつは25gまでにする  
・スキムミルク大1は牛乳70mL相当です

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)

- 計量カップ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)

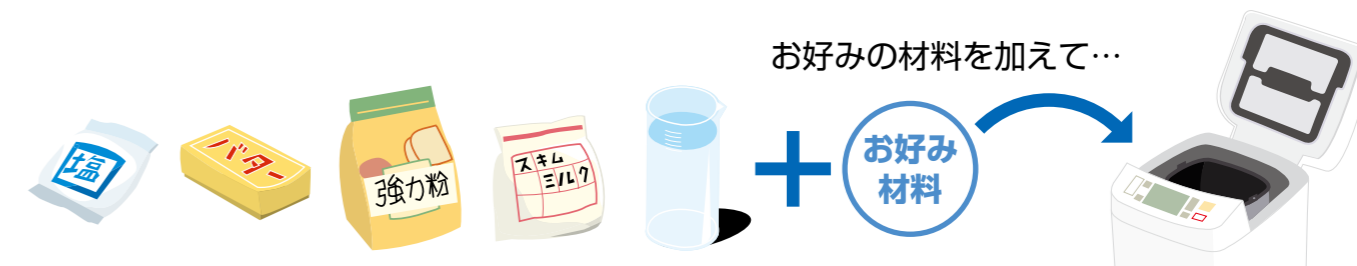


基本の材料に



アレンジの材料や分量の目安を、基本の食パン(P.20、36)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アレンジすることもできます。



### 米パン

野菜・海藻	果汁
<p>20gまで &lt;例&gt; ・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→みじん切り ・わかめ、芽ひじき→水に戻しみじん切り 使用するメニューは「5」または「10」</p>	<p>水量のうち100mLまで &lt;例&gt; ・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 ※小麦なしお米食パンはうまくできない場合があります</p>

### 小麦パン

野菜	米粉などの穀類	果汁
<p>小麦粉の重さの約15～20% (目安: 50g) &lt;例&gt; ・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</p>	<p>小麦粉の重さの約10～20% (目安: 30g) &lt;例&gt; ・米粉・オートミール ・白玉粉・ライ麦・全粒粉 ・きな粉・ごま</p>	<p>水の分量まで &lt;例&gt; ・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</p>

米・小麦粉の量	(そのまま変えない)	(そのまま変えない)	(そのまま変えない)	<p>穀類の重さ分だけ減らす</p> <p>&lt;例&gt; ライ麦 30g (250gの12%) 小麦粉 220g</p>	(そのまま変えない)
	<p>洗った米と水を足した重さを標準から10g減らす</p>	<p>洗った米と果汁、水を足した重さにする (総重量は変えない)</p>	<p>野菜の重さ分の80%だけ減らす</p> <p>&lt;例&gt; ゆでたかぼちゃ 50g 水 140mL (180mL-50gの80%)</p>	(そのまま変えない)	<p>果汁の量だけ減らす</p> <p>&lt;例&gt; オレンジ果汁 100mL 水 80mL (180mL-100mL)</p>
水の量	●予約は使わない	●予約は使わない	●予約は使わない	●予約は使わない	●予約は使わない

基本と準備

生地のアレンジについて

# 基本のお米食パンを焼いてみよう

所要時間：約4時間30分

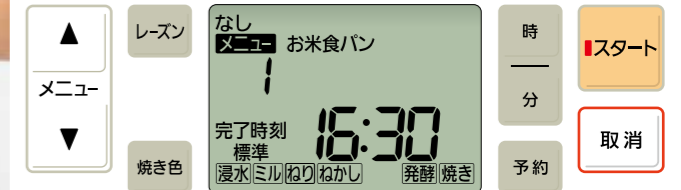
## 材料を入れる

## セットする

※米パン羽根が確実に奥まで取り付けられているか確認する



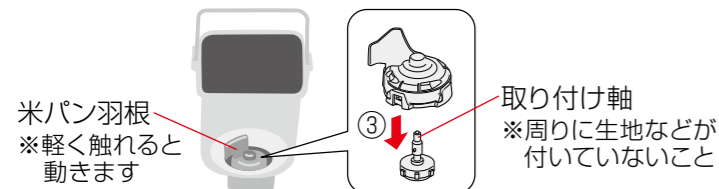
※小麦グルテンは、水に濡れると固まる性質があります。グルテン・イースト容器が乾いていることを確認してから入れてください。



### 1 米パンケースを取り出して米パン羽根をセットする



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



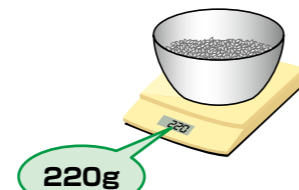
米パン羽根の羽根台先端と米パンケース面がほぼ同じ高さになるまで米パン羽根を差し込む(確実に取り付けないと、パンがうまくできません。)

【お米食パン】	
米パンケース	1152kcal (1斤分)
白米 (220g) + 水*	420g (はかった米を洗い、420gになるまで水を足す)
バター	10g
砂糖	大2 (17g)
塩	小1 (5g)
*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う	
グルテン・イースト容器	
小麦グルテン	50g
ドライイースト	小1 (2.8g)

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

### 2 白米をはかって洗い、水加減する

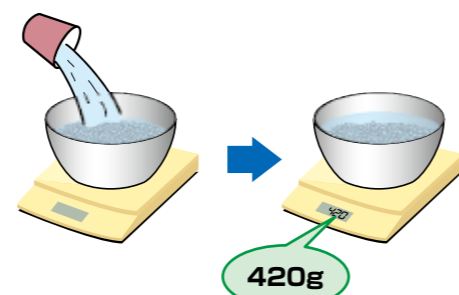
- ①白米を正しく220gはかる。



- ②白米を洗う。

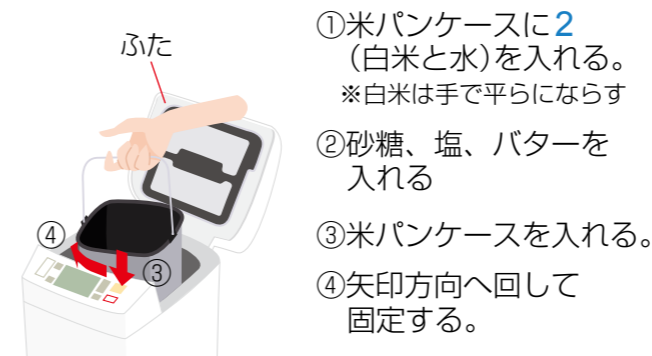


- ③洗った白米②に水を足し、合計で420gにする。



- 洗米すると米の重量は220gよりも重くなります。
- 新米を使う場合は、洗った白米220gと水を足した合計が410gになるようにする。(通常より水量を10g減らす)
- 室温が10℃以下で予約する場合は、洗った白米220gと水を足した合計が430gになるようにする。(通常より水量を10g増やす)

### 3 米パンケースに白米など材料を入れ、本体にセットする



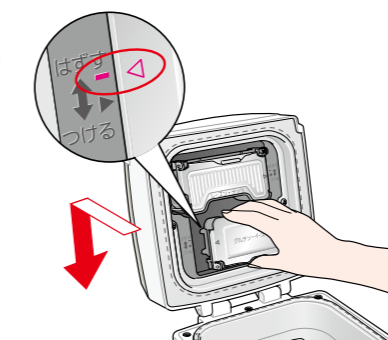
- ①米パンケースに2 (白米と水)を入れる。  
※白米は手で平らにならす
- ②砂糖、塩、バターを入れる
- ③米パンケースを入れる。
- ④矢印方向へ回して固定する。

※米パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっていきます。(米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。

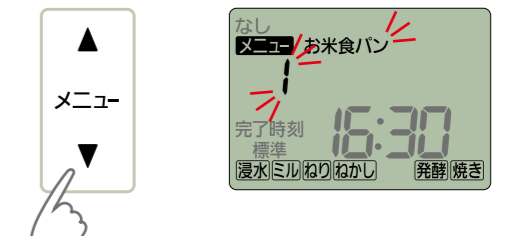
### 4 グルテン・イースト容器に小麦グルテンとドライイーストを入れ、ふたにセットする

- 小麦グルテンはデジタルはかりではかる

- ◀と—を合わせ、「カチッ」と音がするまでしっかり下に押し込む
- ふたを閉める

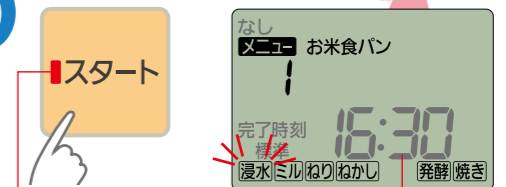


### 5 メニュー「1」を表示させる



- 他の食パンの種類を選ぶとき → メニュー (P.27)
- レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.23)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

### 6 スタートする



- スタートした直後に、音がします。
- 小麦グルテン、ドライイーストが投入されるときに音がします。

# 基本のお米食パンを焼いてみよう

## 取り出す



## 取り出したあとは…



### 7 焼き上がったら (ピッピ音) 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米パンケースを取り出し、冷ます (2分程度)

※米パンケースの置き場所に注意する。  
(米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します。

### 9 パンを取り出し、粗熱をとる

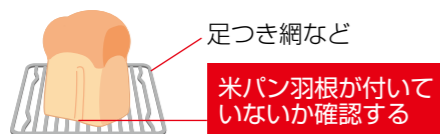
※ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う。

ミトン (ぬれていないこと)  
米パンケース



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

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



### パンを取り出したあとは、すぐに米パンケースに水を入れる

(米パン羽根を取り出しやすくするため)

- しばらく置いてからお手入れする。(→P.56) (目安：約30分)

※使用後や連続使用するときは、必ず米パン羽根を分解してお手入れしてください。(→P.9、56)  
(お手入れせずに使用すると、パンがうまくできない原因になります。)

※グルテン・イースト容器もお手入れしてください。(→P.58)

(お手入れせずに使用すると、グルテン・イースト容器に残ったグルテンなどが熱で変色し、こびりつきます。)

# 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。
- バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの(P.24)は、ピッピッと鳴ったら、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。

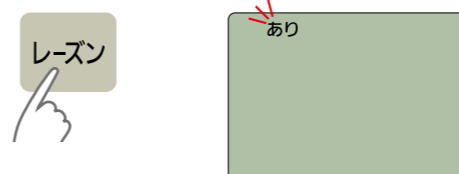
### 自動で投入する (ライスブレッドクッカーにおまかせ)

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具材を入れて、ふたにセットしておく。

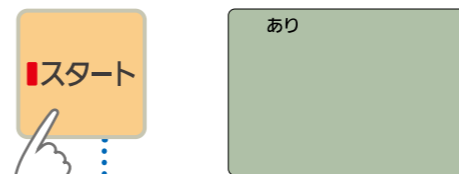


容器に入れる量は、合わせて  
●米パン：60g  
●小麦パン：100g まで

### ①「レーズン」を押して「あり」を選ぶ (「あり」を点滅させる)



### ② スタートする



(具材が自動で投入される)

※「ねり」が一時的に止まります。

- レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。
- 砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて容器にくっつき、投入されないことがあります。

■米パンで室温が25℃以下のとき (「レーズン」使用)

標準の米と水の総重量に10g増やす

### 自動投入できる材料 乾燥しているもの、溶けにくいもの

	米パン	小麦パン
<b>ドライフルーツ</b> レーズン・フルーン オレンジピールなど ▶5mm角以下に刻む <b>ナッツ類</b> ●ローストしない カシューナッツ、くるみなど ▶5mm角以下に刻む	60gまで	
<b>水分が少ない野菜</b> にんじんなど ▶5mm角以下に刻む		100gまで
<b>グリーンピース*</b> <b>とうもろこし*</b> ▶水分をよく拭き取る	30gまで	●切り方によっては100gまで入らないことがあります
<b>オリーブ*</b> ▶種をとり、¼に刻み、水分をよく拭き取る		
<b>ハム、ベーコン*</b> ▶1cm幅または5mm角以下に刻む	50gまで	

※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)

●米パンは生地の弾力が強いので、材料を多く入れると混ざりが悪くなります。

# 便利な機能

レーズン

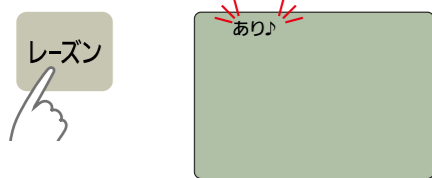
焼き色

## お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

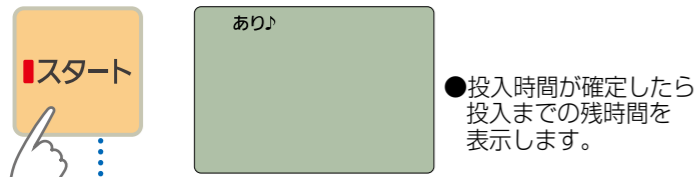
■自動で投入できないものは手で投入してください

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



③ ピッピッと鳴ったらふたを開ける

●レーズン・ナッツ容器は開いています。



④ パンケースに具材を入れ、ふたを閉める

3分以内に



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。

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

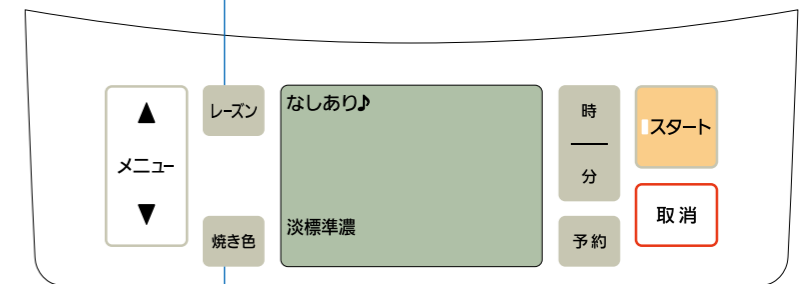
●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物を投入すると膨らみません。

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

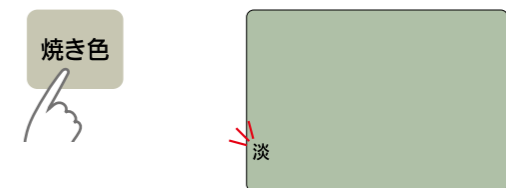


●焼き色を変えるとき

## 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



② スタートする



●「焼き色」が設定できるメニュー → (P.12～13)

■具入りパンをつくる時、具材を入れるタイミングは…

ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

- お米食パン 約2時間25分～2時間45分後
- 玄米食パン 約3時間55分～4時間15分後
- 雑穀食パン 約3時間55分～4時間15分後
- 小麦なしお米食パン 約2時間20分～2時間40分後
- お米食パン(アレンジ生地) 約2時間35分～2時間55分後
- お米パン生地 約2時間25分～2時間45分後
- 玄米パン生地 約3時間55分～4時間15分後
- 雑穀パン生地 約3時間55分～4時間15分後
- 小麦なしお米パン生地 約2時間20分～2時間40分後
- お米パン生地(アレンジ生地) 約2時間30分～2時間50分後
- 小麦食パン 約1時間5分～1時間35分後
- ソフト食パン 約1時間45分～2時間15分後
- 早焼き食パン：約30～35分後
- ごはんパン 約1時間5分～1時間35分後
- 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
- パン生地：約20分～35分後
- 天然酵母小麦食パン 約3時間30分～35分後
- 天然酵母小麦パン生地 約3時間25分～35分後

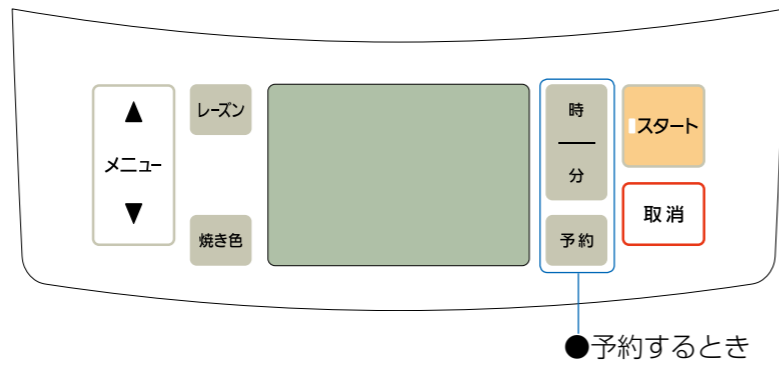
米パン

便利な機能(レーズン/焼き色)

# 便利な機能

## 予約

メニューを選んだら…



### 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。

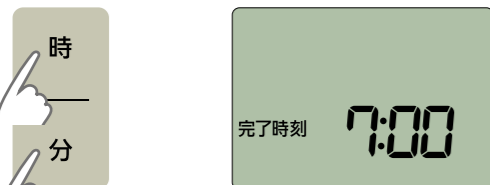
#### ① 現在時刻が合っているか確認する

- 合っていないときは、現在時刻を合わせる (P.9)

#### 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

お米食パン	: 4時間40分～13時間後まで
玄米食パン	: 6時間10分～13時間後まで
雑穀食パン	: 6時間10分～13時間後まで
小麦なしお米食パン	: 3時間50分～13時間後まで
お米パン(アレンジ生地)	: 4時間40分～13時間後まで
小麦食パン	: 4時間10分～13時間後まで
ソフト食パン	: 4時間30分～13時間後まで
ごはんパン	: 4時間10分～13時間後まで
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
天然酵母小麦食パン	: 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.12～13)

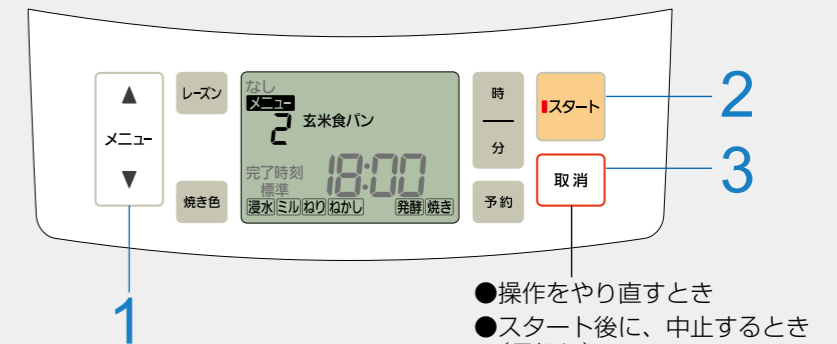
#### 【予約可能時間例】

メニュー：お米食パン  
 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10分～9時30分  
 (「1:10」～「9:30」)

※上記以外はセットできません。

# 玄米食パンを焼く

所要時間：約6時間+8時間以上



- 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米(玄米+白米)を洗い430gまで水を足したあと、Aを合わせて密閉容器に入れ、8時間以上吸水させる。  
 (P.20) ※室温が25℃以上のときは冷蔵庫で、10℃以下のときは常温で12時間以上吸水させる。  
 ②米パンケースに、米パン羽根をセットする。  
 ③材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。  
 ④グルテン・イースト容器に小麦グルテンとドライイーストを入れ、ふたにセットする。

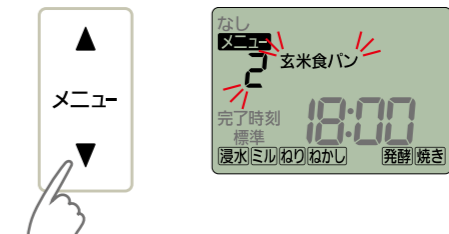
#### 材料

【玄米食パン】	1144kcal (1斤分)
米パンケース	
玄米 (130g) + 白米 (90g) + 水	430g (はかった米を洗い、430gになるまで水を足す)
A バター	10g
砂糖	大2 (17g)
塩	小1 (5g)
グルテン・イースト容器	
小麦グルテン	50g
ドライイースト	小1 (2.8g)

- 玄米(+白米)を洗ってすぐにスタートさせることはできません。玄米に吸水させる時間が必要です！ (8時間以上\*)
- ※室温が25℃以上のときは冷蔵庫で、10℃以下のときは常温で12時間以上

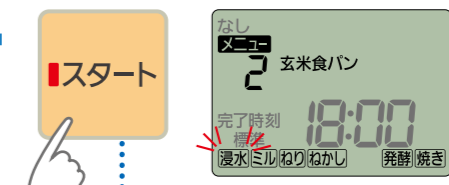
- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

## 1 メニュー「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.23)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

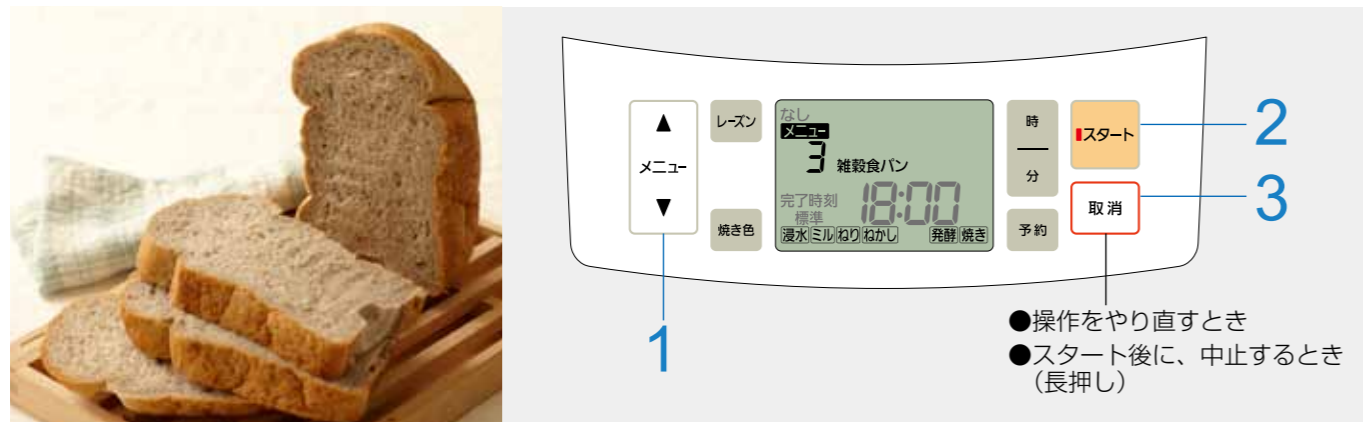
## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押してパンを取り出す

# 雑穀食パンを焼く

所要時間：約6時間+8時間以上



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき (長押し)

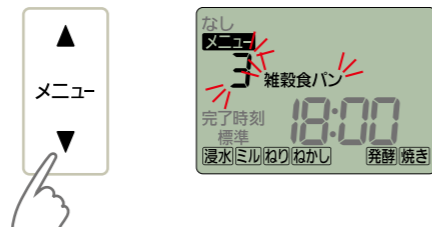
- 準備**
- ①白米を洗い雑穀を加えて440gまで水を足したあと、Aを合わせて密閉容器に入れ、8時間以上吸水させる。  
(P.20) ※室温が25℃以上のときは冷蔵庫で、10℃以下のときは常温で12時間以上吸水させる。
  - ②米パンケースに、米パン羽根をセットする。
  - ③材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ④グルテン・イースト容器に小麦グルテンとドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

<b>「雑穀食パン」</b>	1114kcal (1斤分)
<b>米パンケース</b>	
雑穀 (30g) + 白米 (200g) + 水	440g (はかった米を洗い、440gになるまで水を足す)
<b>A</b> バター	10g
砂糖	大2 (17g)
塩	小1 (5g)
<b>グルテン・イースト容器</b>	
小麦グルテン	50g
ドライイースト	小1 (2.8g)

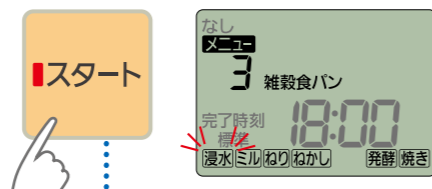
- 白米を洗って雑穀を加えたあとすぐにスタートさせることはできません。雑穀に吸水させる時間が必要です！ (8時間以上\*)  
※室温が25℃以上のときは冷蔵庫で、10℃以下のときは常温で12時間以上
- 雑穀は生の小豆は取り除く。粒が大きい(4mm以上)ものは砕く。
- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

## 1 メニュー「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.23)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

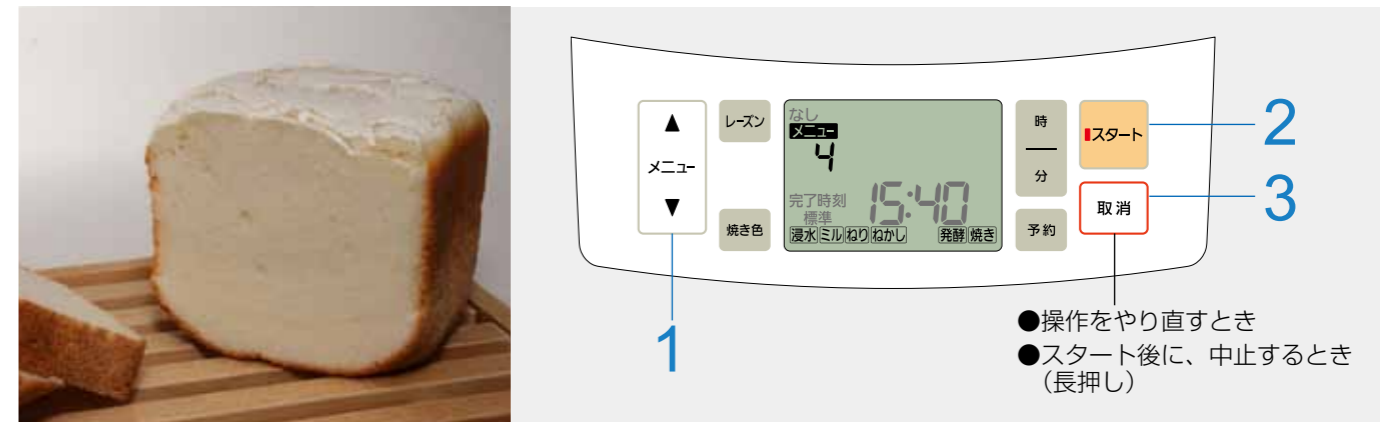
## 2 スタートする



## 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

# 小麦なしお米食パンを焼く

所要時間：約3時間40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)

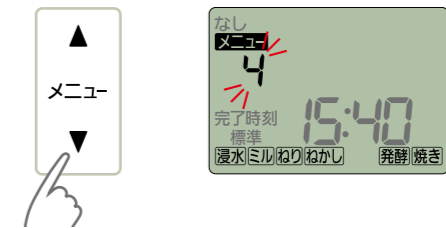
- 準備**
- ①米パンケースに、米パン羽根をセットする。  
(P.20)
  - ②材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器に米粉とドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

<b>「小麦なしお米食パン」</b>	1236kcal (1斤分)
<b>米パンケース</b>	
白米 (230g) + 水*	460g (はかった米を洗い、460gになるまで水を足す)
砂糖	大3 (25.5g)
塩	小1 (5g)
オリーブ油	大さじ¼ (10g)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う	
<b>グルテン・イースト容器</b>	
米粉(グルテンなし)	60g
ドライイースト	小¼ + ½ (3.5g)

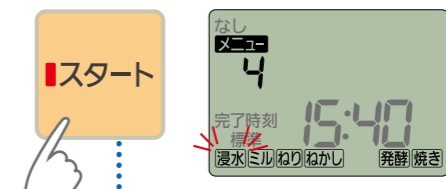
- 米粉の種類により、パンの出来栄や膨らみに差がでます。
- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。
- 必ず上記材料と分量をお守りください。油の種類を変えると、うまくできません。
- 生地はドロツとしてやわらかくなりますが問題ありません。
- レーズンなどの具材を入れる場合、材料によってはパンの膨らみや、パン生地への混ざりが悪くなる場合があります。

## 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.23)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

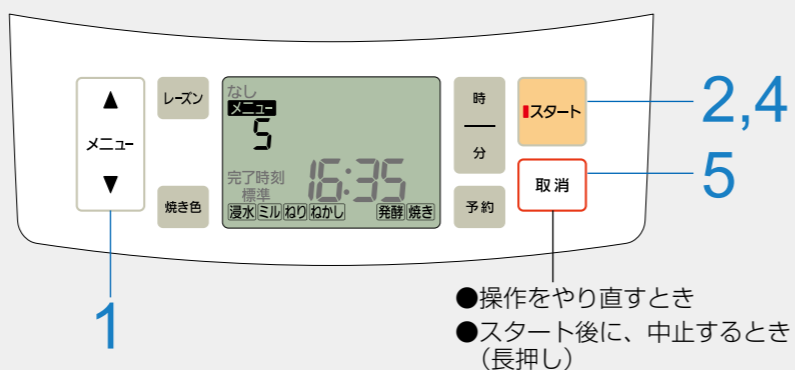
## 2 スタートする



## 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

# 生地をアレンジしたお米食パンを焼く

所要時間：約4時間35分



- 準備**
- ①米パンケースに、米パン羽根をセットする。(P.20)
  - ②材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器に小麦グルテンとドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

【にんじんお米食パン】1159kcal(1斤分)

### 米パンケース

白米(220g)+水※	410g (はかった米を洗い、 410gになるまで 水を足す)
バター	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う

【後入れ】 にんじん(すりおろす)	20g
----------------------	-----

### グルテン・イースト容器

小麦グルテン	50g
ドライイースト	小1(2.8g)

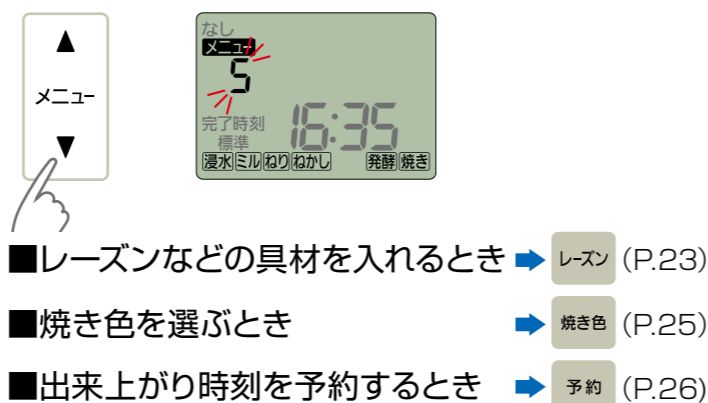
■作業表示が出たら、[後入れ]で入れる材料例

- 野菜類……………20g
- 芽ひじき(水で戻したもの)……………20g
- わかめ(水で戻したもの)……………20g
- ※野菜類や海藻類を入れるときは、予約できません。(P.18)

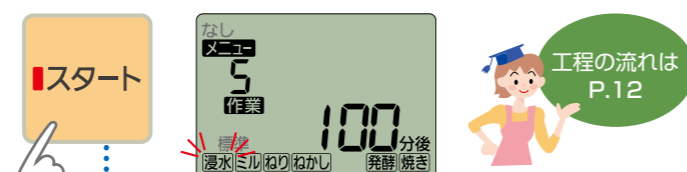
<予約可能な材料>

- 茶葉類……………3~5g
- ごま……………10g
- 青のり……………3g

## 1 メニュー「5」を表示させる



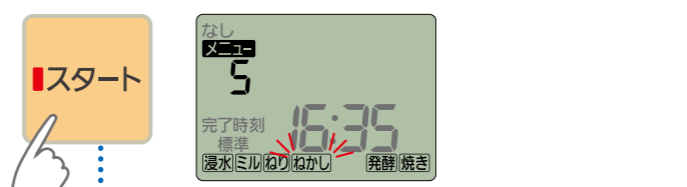
## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けてにんじんを入れる

- 「取消」を押さない

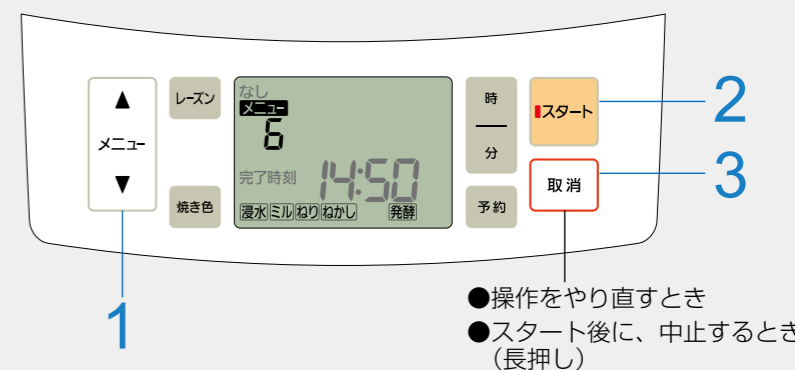
## 4 ふたを閉めて再度、スタートする



## 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

# お米パン生地をつくる

所要時間：約2時間50分



- 準備**
- ①米パンケースに、米パン羽根をセットする。(P.20)
  - ②材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器に小麦グルテンとドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

【お米パン生地】

### 米パンケース

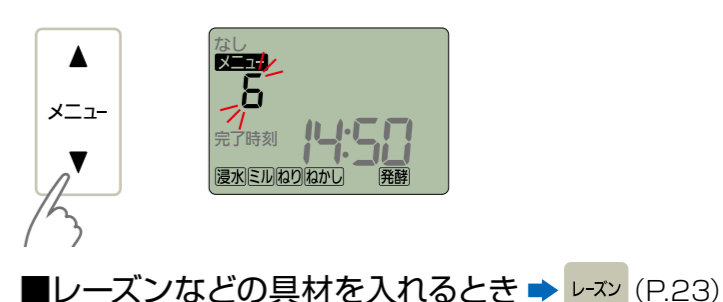
白米(220g)+水※	420g (はかった米を洗い、 420gになるまで 水を足す)
バター	20g
砂糖	大3(25.5g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う

### グルテン・イースト容器

小麦グルテン	50g
ドライイースト	小1(2.8g)

## 1 メニュー「6」を表示させる



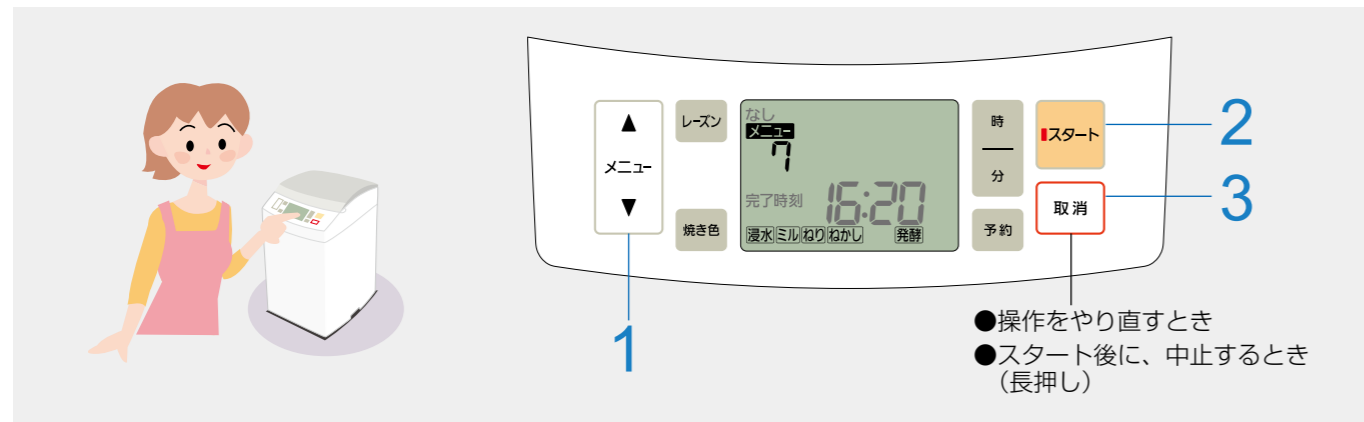
## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

# 玄米パン生地をつくる

所要時間：約4時間20分+8時間以上



- 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米（玄米+白米）を洗い430gまで水を足したあと、Aを合わせて密閉容器に入れ、8時間以上吸水させる。  
※室温が25℃以上のときは冷蔵庫で、10℃以下のときは常温で12時間以上吸水させる
  - ②米パンケースに、米パン羽根をセットする。
  - ③材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ④グルテン・イースト容器に小麦グルテンとドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

### 「玄米パン生地」

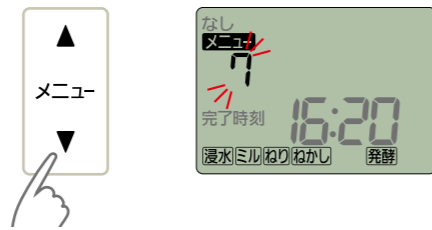
米パンケース	
玄米（130g）+ 白米（90g）+ 水	430g （はかった米を洗い、430gになるまで水を足す）
A バター	20g
砂糖	大3（25.5g）
塩	小1（5g）

### グルテン・イースト容器

小麦グルテン	50g
ドライイースト	小1（2.8g）

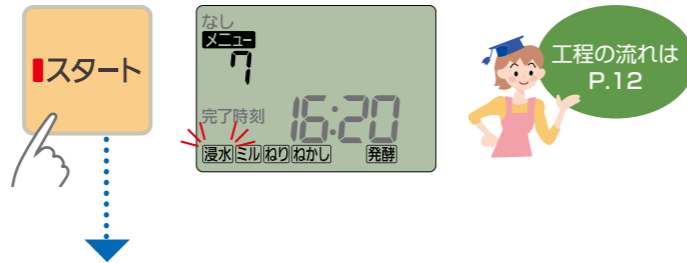
- 玄米（+白米）を洗ってすぐにスタートさせることはできません。玄米に吸水させる時間が必要です！（8時間以上\*）
- ※室温が25℃以上のときは冷蔵庫で、10℃以下のときは常温で12時間以上

## 1 メニュー「7」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.23)

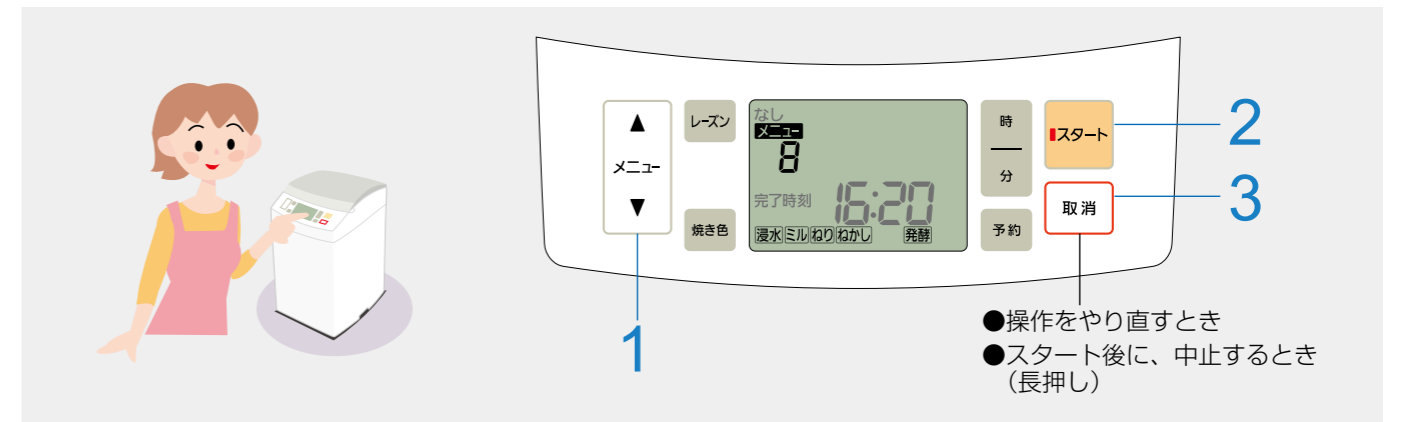
## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

# 雑穀パン生地をつくる

所要時間：約4時間20分+8時間以上



- 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白米を洗い雑穀を加えて440gまで水を足したあと、Aを合わせて密閉容器に入れ、8時間以上吸水させる。  
※室温が25℃以上のときは冷蔵庫で、10℃以下のときは常温で12時間以上吸水させる
  - ②米パンケースに、米パン羽根をセットする。
  - ③材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ④グルテン・イースト容器に小麦グルテンとドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

### 「雑穀パン生地」

米パンケース	
雑穀（30g）+ 白米（200g）+ 水	440g （はかった米を洗い、440gになるまで水を足す）
A バター	20g
砂糖	大3（25.5g）
塩	小1（5g）

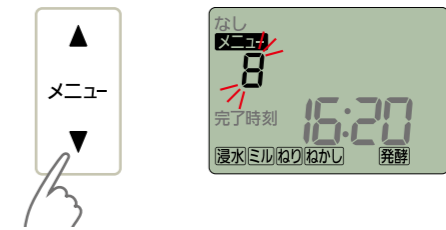
### グルテン・イースト容器

小麦グルテン	50g
ドライイースト	小1（2.8g）

- 白米を洗って雑穀を加えたあとすぐにスタートさせることはできません。雑穀に吸水させる時間が必要です！（8時間以上\*）
- ※室温が25℃以上のときは冷蔵庫で、10℃以下のときは常温で12時間以上

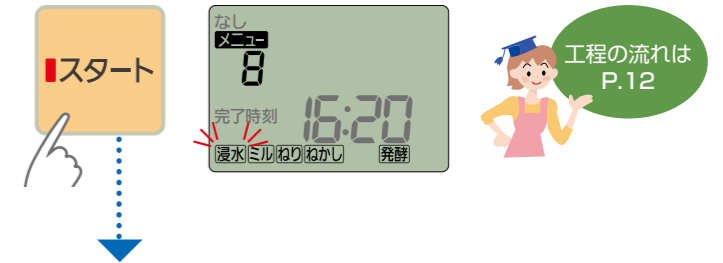
- 雑穀は生の小豆は取り除く。粒が大きい（4mm以上）ものは砕く。

## 1 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.23)

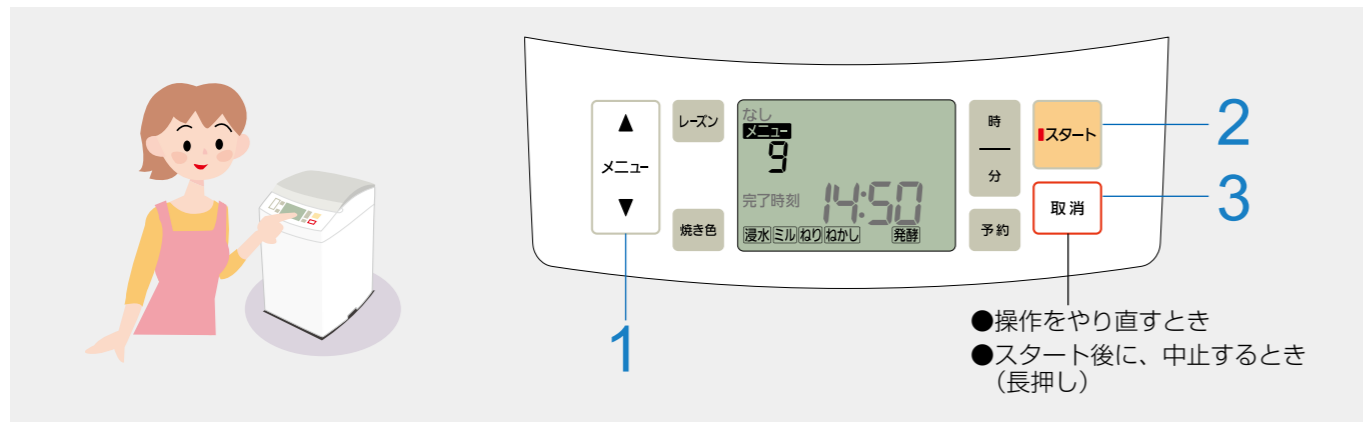
## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

# 小麦なしお米パン生地をつくる

所要時間：約2時間50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米パンケースに、米パン羽根をセットする。(P.20)
  - ②材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器に米粉とドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

### 「小麦なしお米パン生地」

#### 米パンケース

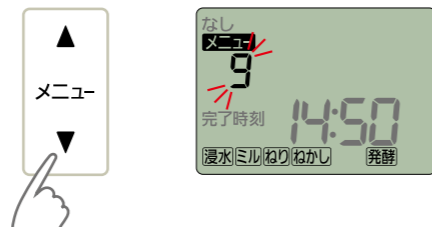
白米 (230g) + 水※	460g (はかった米を洗い、 460gになるまで 水を足す)
砂糖	大4 (34g)
塩	小1 (5g)
オリーブ油	大さじ1 (12g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う

#### グルテン・イースト容器

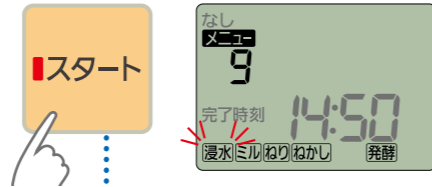
米粉 (グルテンなし)	60g
ドライイースト	小¼ + ½ (3.5g)

## 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.23)

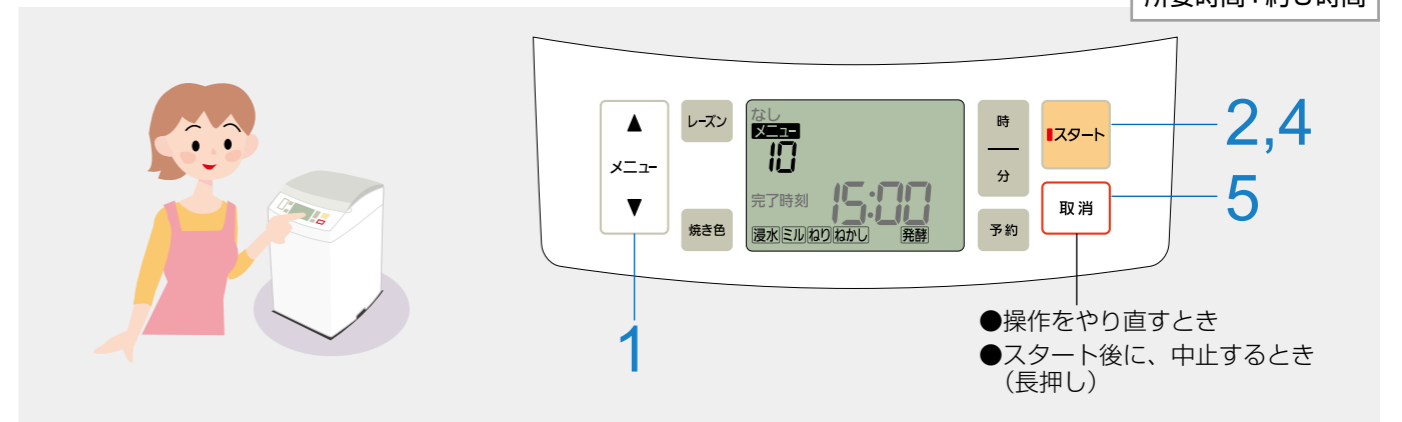
## 2 スタートする



## 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

# 生地をアレンジしたお米パン生地をつくる

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米パンケースに、米パン羽根をセットする。(P.20)
  - ②材料を米パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器に小麦グルテンとドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

### 「にんじんお米パン生地」

#### 米パンケース

白米 (220g) + 水※	410g (はかった米を洗い、 410gになるまで 水を足す)
バター	20g
砂糖	大3 (25.5g)
スキムミルク	大1 (6g)
塩	小1 (5g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う

[後入れ] にんじん(すりおろす)	20g
----------------------	-----

#### グルテン・イースト容器

小麦グルテン	50g
ドライイースト	小1 (2.8g)

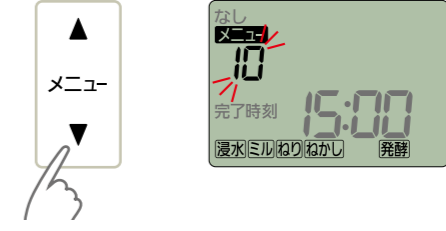
#### ■作業表示が出たら、[後入れ]で入れる材料例

- 野菜類……………20g
  - 芽ひじき (水で戻したもの) ……20g
  - わかめ (水で戻したもの) ……20g
- ※野菜類や海藻類を入れるときは、予約できません。(P.18)

#### <予約可能な材料>

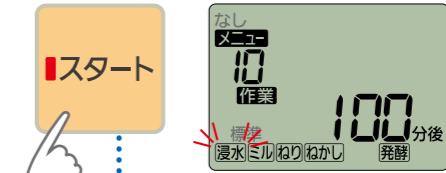
- 茶葉類……………3～5g
- ごま……………10g
- 青のり……………3g

## 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.23)

## 2 スタートする



## 3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてにんじんを入れる

- 「取消」を押さない

## 4 ふたを閉めて再度、スタートする



## 5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

# 基本の小麦食パンを焼いてみよう

所要時間：約4時間

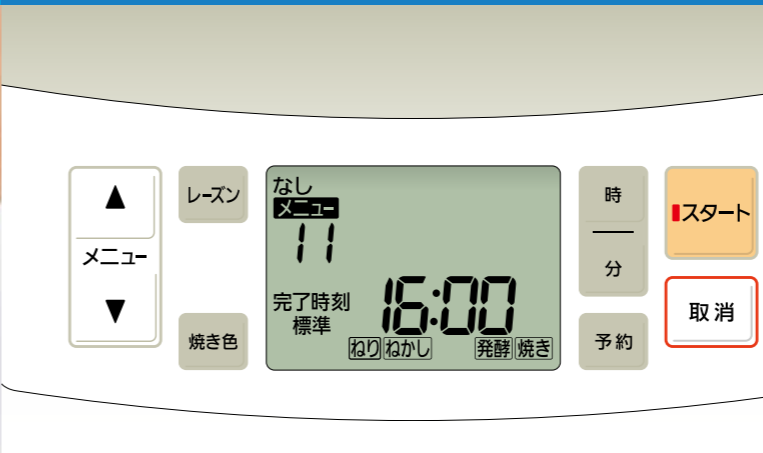
## 材料を入れる



小麦パン羽根

※軸穴から取り付け軸が完全に見えること

## セットする



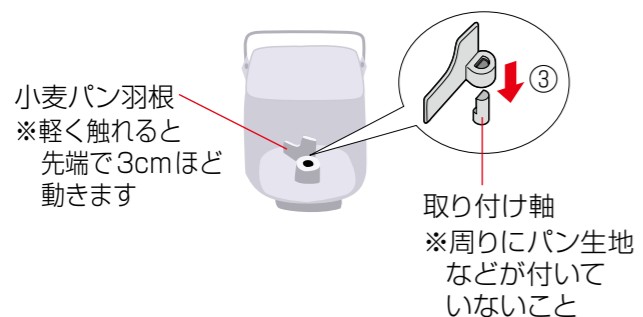
## 取り出す



### 1 小麦パンケースを取り出して小麦パン羽根をセットする



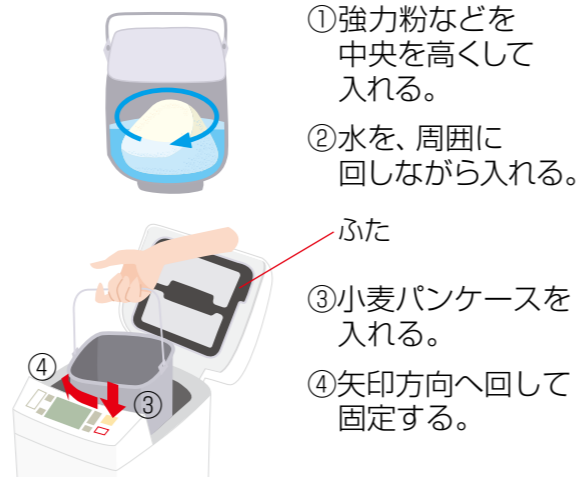
- ①小麦パンケースを矢印方向にひねる。
- ②上に取り出す。
- ③小麦パン羽根をしっかりと押し込み取り付ける。



小麦パン羽根  
※軽く触れると先端で3cmほど動きます

取り付け軸  
※周りにパン生地などが付いていないこと

### 2 小麦パンケースに強力粉や水などを入れる



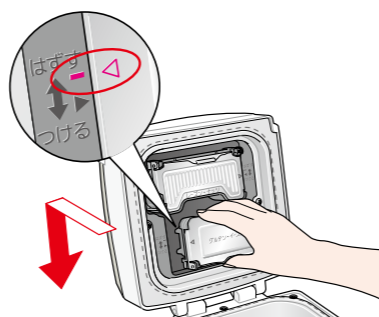
- ①強力粉などを中央を高くして入れる。
- ②水を、周囲に回しながら入れる。
- ③小麦パンケースを入れる。
- ④矢印方向へ回して固定する。

※小麦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。  
(小麦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。

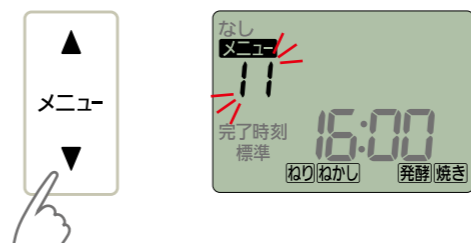
### 3 グルテン・イースト容器にドライイーストを入れ、ふたにセットする

※小麦グルテンは使いません。

- ◀と▶を合わせ、「カチッ」と音がするまでしっかりと下に押し込む
- ふたを閉める

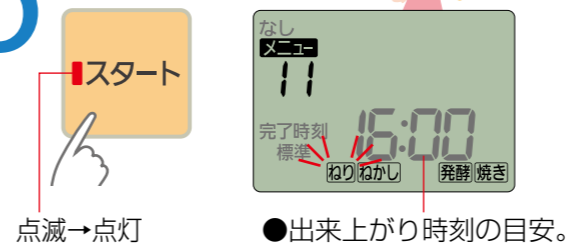


### 4 メニュー「11」を表示させる



- 他の食パンの種類を選ぶとき → メニュー (P.38)
- レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.23)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

### 5 スタートする



- ドライイーストが投入されるときに音がします。

### 6 焼き上がったら(ピッピッ音)電源を切る

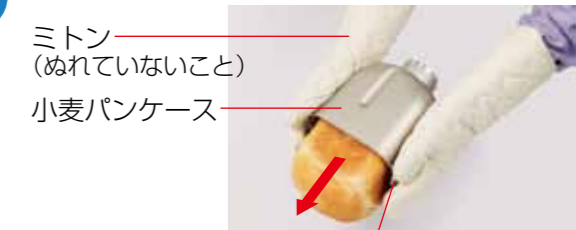
- 取消
- ①「取消」を押し
- ②電源プラグを抜く。

### 7 ふきんなどを敷いた台の上に小麦パンケースを取り出し、冷ます(2分程度)

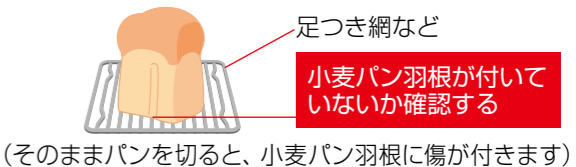
※小麦パンケースの置き場所に注意する。  
(小麦パンケースが熱くなっています)  
※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

### 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。



- 取り出したあと、小麦パンケース内に小麦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。

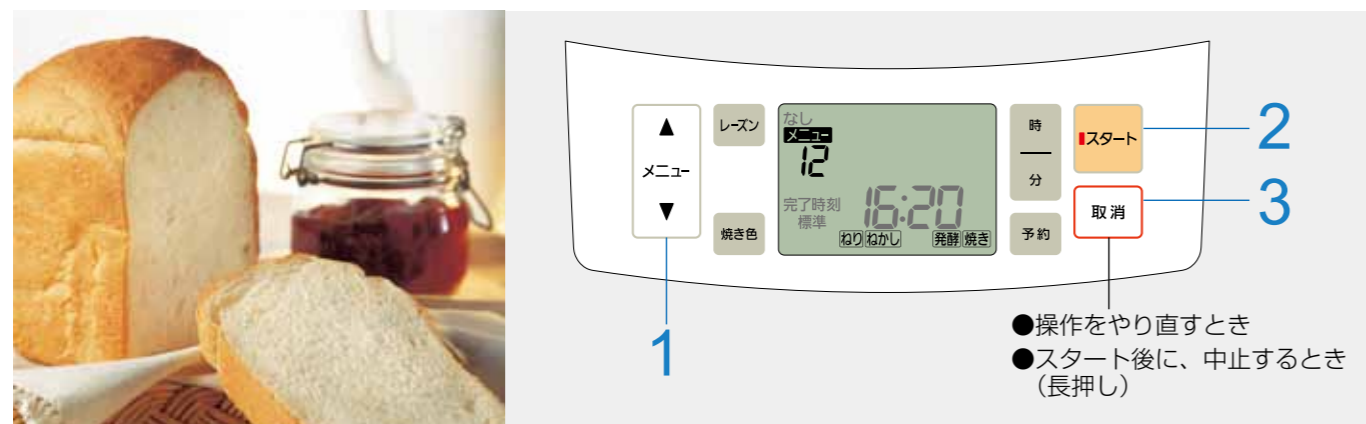


(そのままパンを切ると、小麦パン羽根に傷が付きま)

【小麦食パン】	
小麦パンケース	1086kcal (1斤分)
強力粉	250g
バター	10g
砂糖	大2 (17g)
スキムミルク	大1 (6g)
塩	小1 (5g)
水*	180mL
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。	
グルテン・イースト容器	
ドライイースト	小1 (2.8g)

# ソフト食パンを焼く

所要時間：約4時間20分



- 準備**
- ①小麦パンケースに、小麦パン羽根をセットする。(P.36)
  - ②小麦粉・水などを小麦パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器にドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

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

## 1 メニュー「12」を表示させる

- レズンなどの具材を入れるとき → レズン (P.23)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

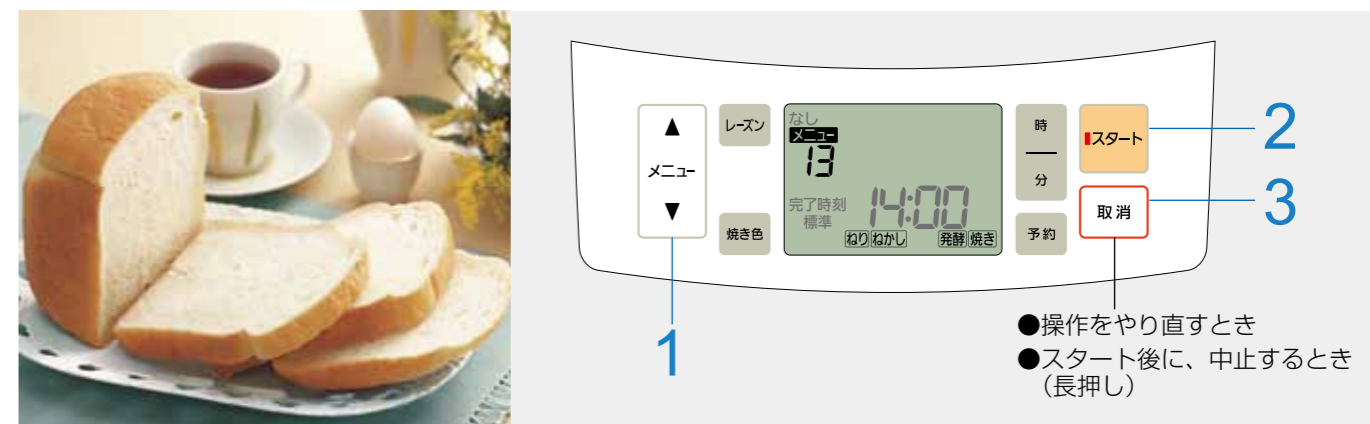
## 2 スタートする

## 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して小麦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

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき (長押し)

# 早焼き食パンを焼く

所要時間：約2時間



- 準備**
- ①小麦パンケースに、小麦パン羽根をセットする。(P.36)
  - ②小麦粉・水などを小麦パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器にドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

<b>「早焼き食パン」</b>	1200kcal (1斤分)
小麦パンケース	
強力粉	280g
バター	10g
砂糖	大2 (17g)
スキムミルク	大1 (6g)
塩	小1 (5g)
冷水(5℃)*	200mL
*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。	
グルテン・イースト容器	
ドライイースト	小1½ (4.2g)

## 1 メニュー「13」を表示させる

- レズンなどの具材を入れるとき → レズン (P.23)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)

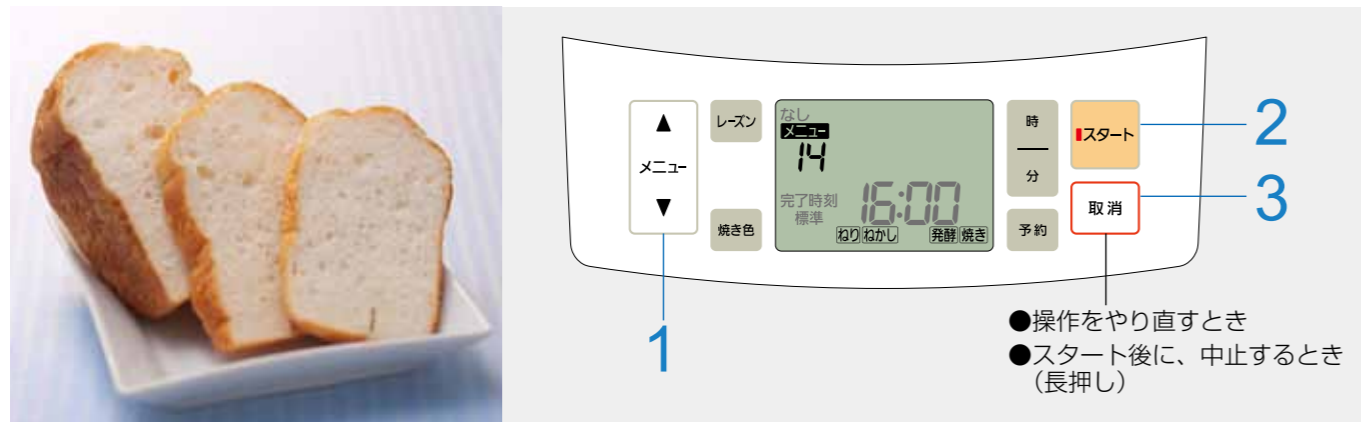
## 2 スタートする

## 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して小麦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

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき (長押し)

# ごはんパンを焼く

所要時間：約4時間



- 準備**
- ①小麦パンケースに、小麦パン羽根をセットする。
  - ②小麦粉・ごはん・水などを小麦パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器にドライイーストを入れ、ふたにセットする。

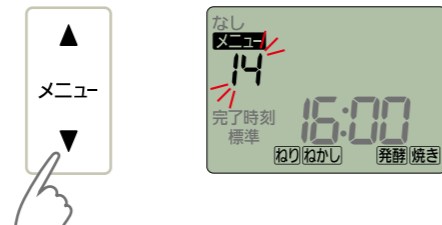
## 材料

<b>「ごはんパン」</b>	1272kcal (1斤分) (ごはん200gのとき)
小麦パンケース	
強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	100~200g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水*	130mL
*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。	
グルテン・イースト容器	
ドライイースト	小 $\frac{1}{2}$ (2.1g)

- 白米の代わりに、玄米やサフランライスも使えます。
- 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。

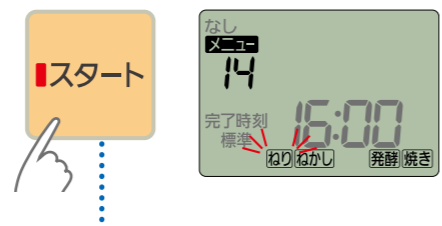
- 食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.17)も使えます!  
ごはんの量は60gまでにし、水を20mL減らしてください。  
膨らみすぎて表面が白くなったり部分的に焦ることがあります。

## 1 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.23)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

## 2 スタートする

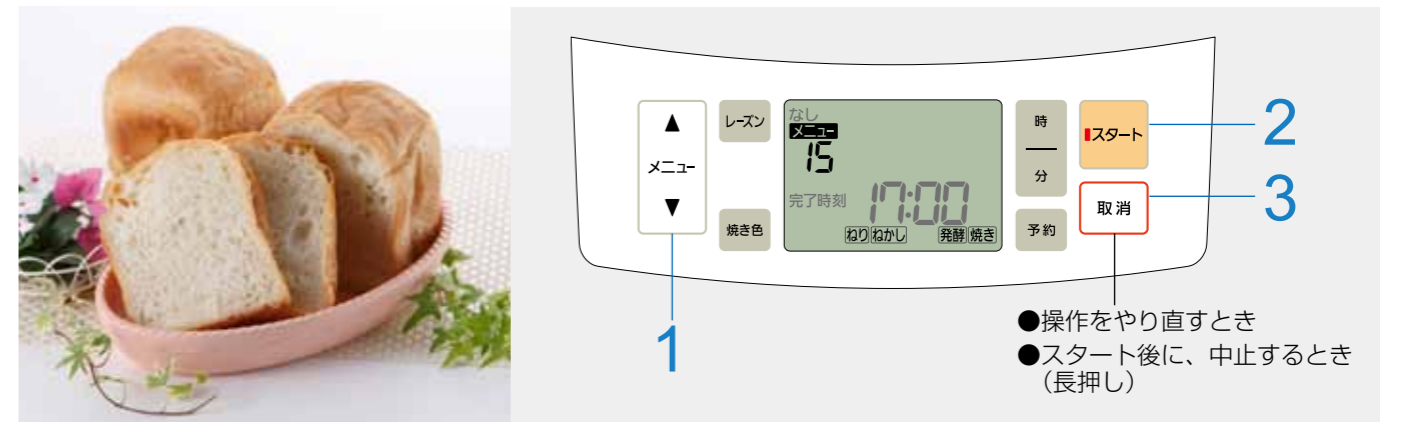


## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して小麦パンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

- 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)

# フランスパンを焼く

所要時間：約5時間



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。

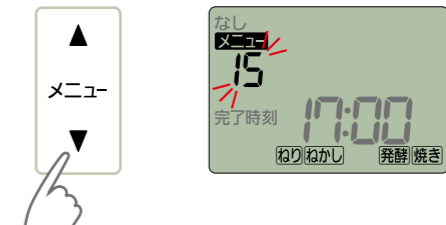
- 準備**
- ①小麦パンケースに、小麦パン羽根をセットする。
  - ②小麦粉・水などを小麦パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器にドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

<b>「フランスパン」</b>	918kcal (1斤分)
小麦パンケース	
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1(5g)
冷水(5℃)*	190mL
*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。	
グルテン・イースト容器	
ドライイースト	小 $\frac{1}{2}$ (1.4g)

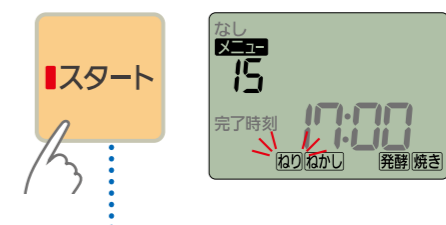
- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

## 1 メニュー「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.23)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

## 2 スタートする



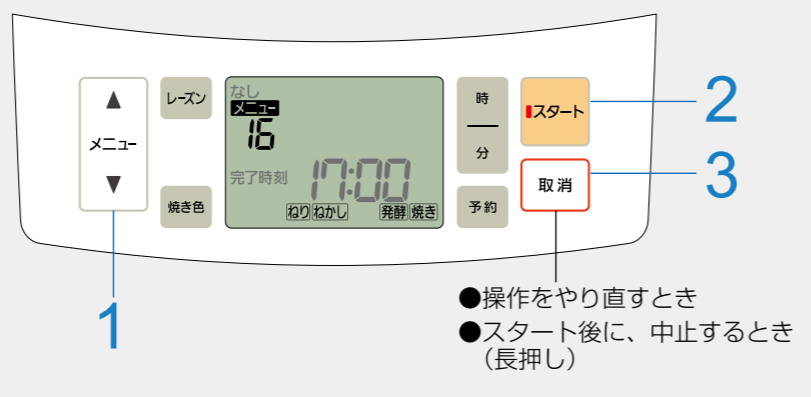
## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して小麦パンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

- 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)



# 全粒粉パンを焼く

所要時間：約5時間



- 準備**
- ①小麦パンケースに、小麦パン羽根をセットする。(P.36)
  - ②小麦粉・水などを小麦パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器にドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

### 【全粒粉パン】(全粒粉50%)

小麦パンケース	1038kcal(1斤分)
全粒粉(パン用)*1	125g
強力粉	125g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
冷水(5℃)*2	200mL

- \*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、10mL減らして使う。

### グルテン・イースト容器

ドライイースト	小1(2.8g)
---------	----------

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

日清製粉「ナチュラルト 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉」を使うときは分量に注意!

バター	15g
ドライイースト	小 $\frac{1}{4}$ (2.1g)
冷水(5℃)*	210mL(予約するときには200mL)に変更

\* 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

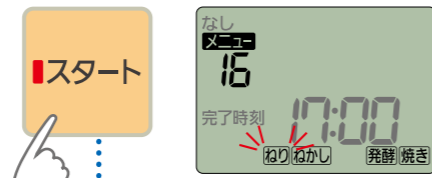
## 1 メニュー「16」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.23)

■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

## 2 スタートする



工程の流れは P.13

## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して小麦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% 日清製粉「ナチュラルト 毎日使いたい おいしい全粒粉」は30~50%)

▶ 30%未満はメニュー「11」(小麦食パン)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

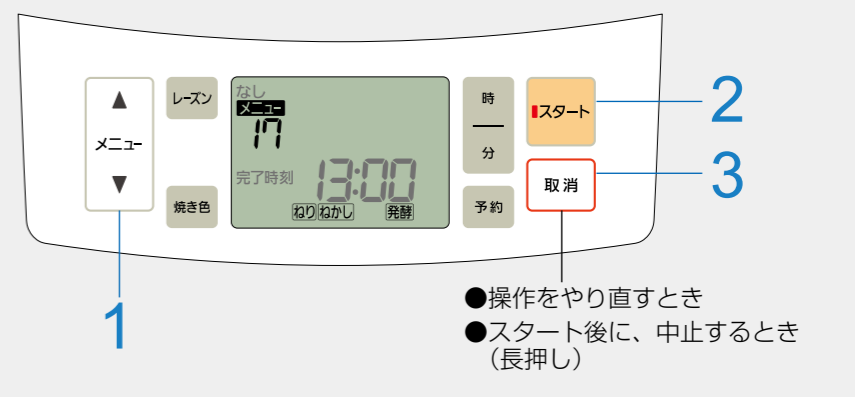
- ①水を20mL減らし、一晚冷蔵庫内で分量の水につけておく。(吸水させるため)
- ②つけた水ごとパンケースに入れる。
- ③室温が25℃以下のときは、小麦パンケースに入れる前に水を10mL追加する。

※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。

# 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、クロワッサンやベーグルなどいろいろなパンを作ることができます。



- 準備**
- ①小麦パンケースに、小麦パン羽根をセットする。(P.36)
  - ②小麦粉・水などを小麦パンケースに入れ、本体にセットする。
  - ③グルテン・イースト容器にドライイーストを入れ、ふたにセットする。

## 材料

### 【パン生地】

小麦パンケース	
強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大3(25.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小1(5g)
卵	M寸 $\frac{1}{2}$ 個(25g)
水*	150mL

\*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

### グルテン・イースト容器

ドライイースト	小1(2.8g)
---------	----------

### 【ピザ生地】

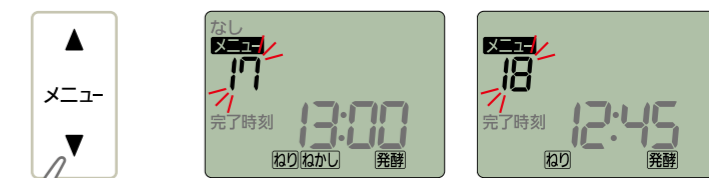
小麦パンケース	
強力粉	280g
バター	15g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水*	180mL

\*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

### グルテン・イースト容器

ドライイースト	小1(2.8g)
---------	----------

## 1 パン生地：メニュー「17」 ピザ生地：メニュー「18」を表示させる



※パン生地するとき ※ピザ生地するとき

■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.23) (パン生地のみ)

## 2 スタートする



工程の流れは P.13

## 3 ピピッと鳴ったら「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.67)

# 天然酵母小麦食パンを焼いてみよう

所要時間：約7時間+24時間



**1** ライスブレッドクッカーで生種をつくる (P.47)  
●生種をつくるのに、24時間かかります。

**2** 小麦パンケースを取り出して小麦パン羽根をセットする  
①小麦パンケースを矢印方向にひねる。  
②上に取り出す。  
③小麦パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。



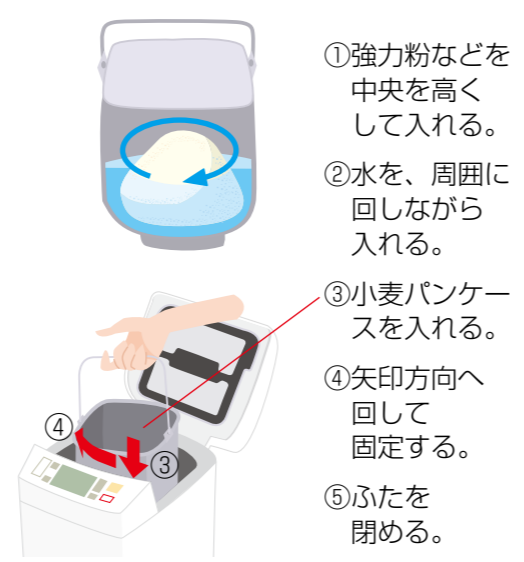
【天然酵母食パン】 1212kcal (1斤分)

小麦パンケース	
強力粉	300g
砂糖	大2 (17g)
塩	小1 (5g)
水*	180mL
生種	大2 (25g)

\*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** 小麦パンケースに生種を入れる  
つくった生種を入れる。  
※生種は、かき混ぜてから入れる。

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



※小麦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。(小麦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「19」を表示させる  
▲メニュー  
▼メニュー  
■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.23)  
■焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.25)  
■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.26)

**6** スタートする  
スタート  
点滅→点灯  
●出来上がり時刻の目安。

**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小麦パンケースを取り出し、冷ます (2分程度)  
※小麦パンケースの置き場所に注意する。(小麦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します。

**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。  
ミトン (ぬれていないこと)  
小麦パンケース

取っ手根元を持ち、強く数回振る  
※ナイフ、フォーク、はしは使わない。(フッ素樹脂を傷めます)  
※底部分には触らない。(羽根部分が回転してパン内部をつぶすおそれがあります)  
●取り出したあと、小麦パンケース内に小麦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。  
足つき網など  
小麦パン羽根が付いていないか確認する  
(そのままパンを切ると、小麦パン羽根に傷が付きま)

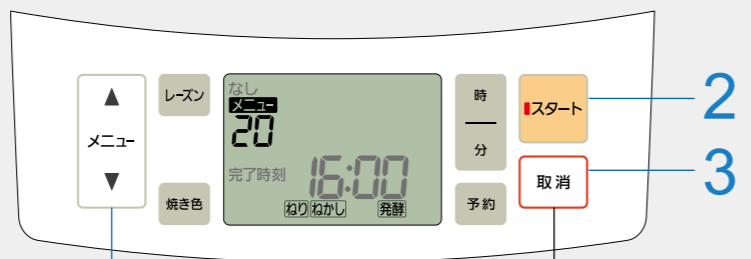
天然酵母小麦食パンを焼いてみよう

天然酵母

# 天然酵母小麦パン生地をつくる

所要時間：約4時間

生地をつかって、いろいろな天然酵母小麦パンをつくることができます。



- 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生種をつくる (P.47)
  - ②小麦パンケースに、小麦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小麦パンケースを本体にセットする。

## 材料

### 「天然酵母パン生地」

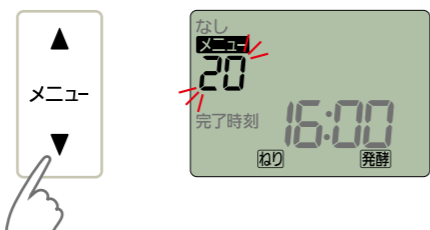
#### 小麦パンケース

強力粉	300g
バター	10g
砂糖	大2 (17g)
塩	小1 (5g)
水*	160mL
生種	大2 (25g)

\*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

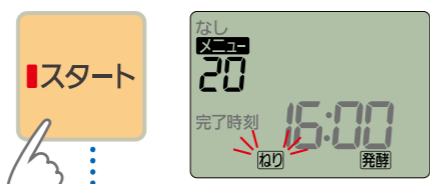
生種は  
かき混ぜてから  
はかる！

## 1 メニュー「20」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.23)

## 2 スタートする



工程の流れは P.13

## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

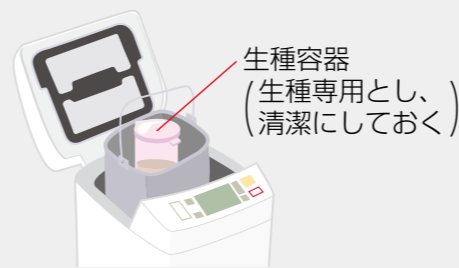
- パン生地がべたつくときは  
(ドライイーストでつくった生地より、)  
べたつきやすくなっています
- ▶取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30～60分休ませる。
  - ▶打ち粉をする。  
(強力粉をこね板・めん棒・生地に振る)
  - べたつくときは、数回打ち粉をする。



# 生種をつくる

所要時間：約24時間

天然酵母小麦パンに使う生種をつくります。



- 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小麦パンケースに生種容器を入れる。(羽根は付けない)
  - ⑤小麦パンケースを本体にセットする。

## 材料

### 「生種」

#### 小麦パンケース

●パンづくり (4～5回分)	
ホシノ天然酵母パン種	大5 (50g)
水(約30℃)	100mL
●パンづくり (約3回分)	
ホシノ天然酵母パン種	大3 (30g)
水(約30℃)	60mL

●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！

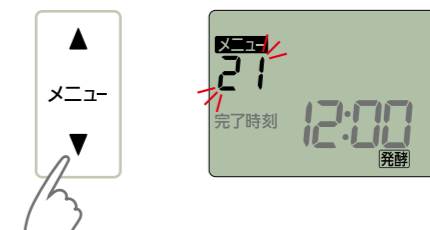
- ▶必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。  
(冷凍や常温では発酵力がなくなります)
- ▶新しい生種と古い生種を混ぜない。



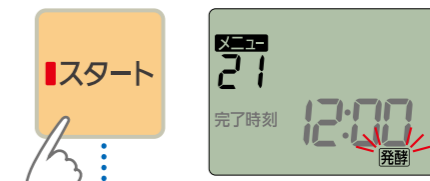
●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。  
(室温が30℃以上になるとうまくできないことがあります)



## 1 メニュー「21」を表示させる



## 2 スタートする



工程の流れは P.13

●出来上がるまで、途中で取り出ささないでください。

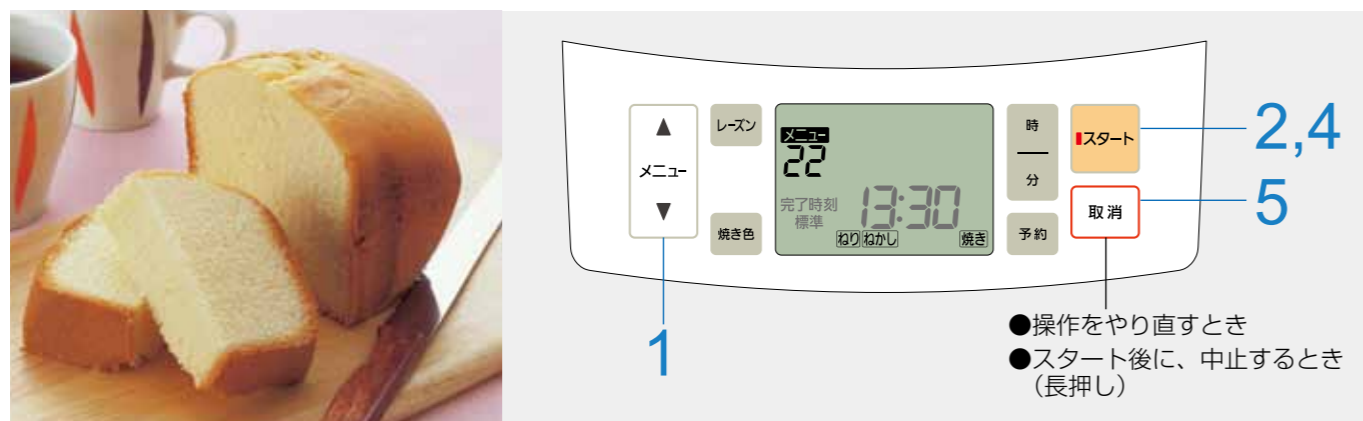
## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して生種容器をすぐ取り出し、冷蔵庫で保存する

●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。

# ケーキをつくる

所要時間：約1時間30分



- 準備**
- ①小麦パンケースに、小麦パン羽根をセットする。
  - ②バター、砂糖、牛乳、卵の順に小麦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

<b>【小麦バターケーキ】</b>	2048kcal (1 回分)
小麦パンケース	
無塩バター※	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1 (15mL)
卵(溶く)	M寸2個 (100g)
A 薄力粉	180g
ベーキングパウダー	7g

※ 1cm角に切り、常温に戻す。

●薄力粉の代わりに米粉を使ってもできます。配合はクックブックをご覧ください。

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

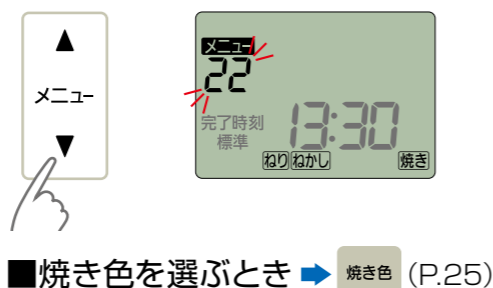


■手順3で間違えて「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■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「22」を表示させる



## 2 スタートする

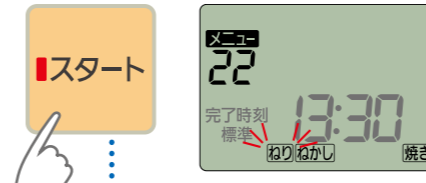


## 3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

- 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 ふたを開けて再度、スタートする



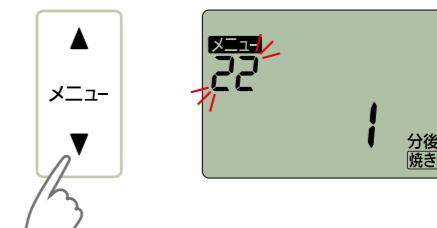
## 5 ピピッと鳴ったら「取消」を押して小麦パンケースを取り出し、2分程度冷ましてからケーキを取り出す

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

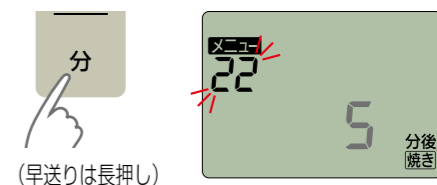
## 焼き足りないときは「追い焼き」

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。

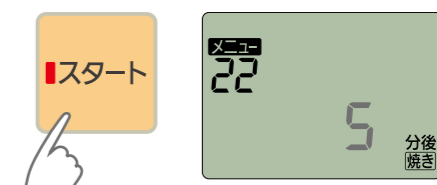
### ① メニュー「22」を表示させる



### ② 焼く時間を設定する



### ③ スタートする



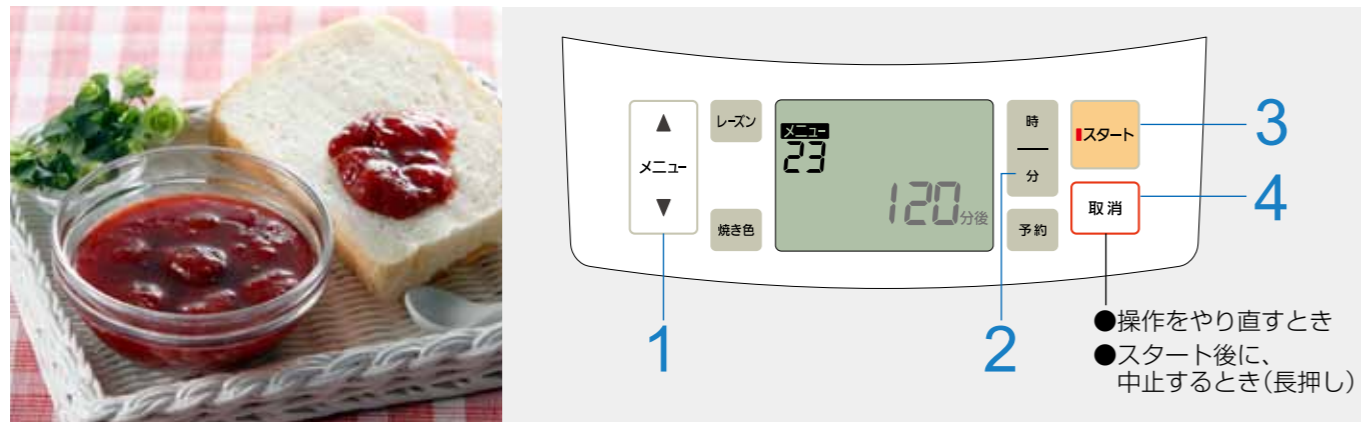
■追い焼きを取り消すときは「取消」長押し

■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

# ジャムをつくる

所要時間：約1時間30分～2時間30分



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

**材料**

<b>「いちごジャム」</b>	683kcal (1回分)
小麦パンケース	
いちご (洗ってへたを取る) (大きいものは½に切る)	正味400g
砂糖	140g
レモン汁	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。

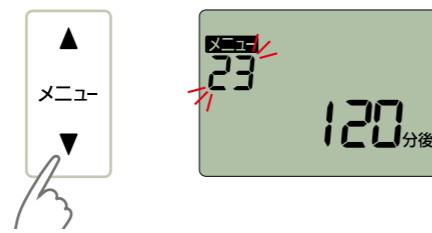
■煮詰めすぎに気をつけて！  
ジャムは冷めるとかたさが増します。

■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！

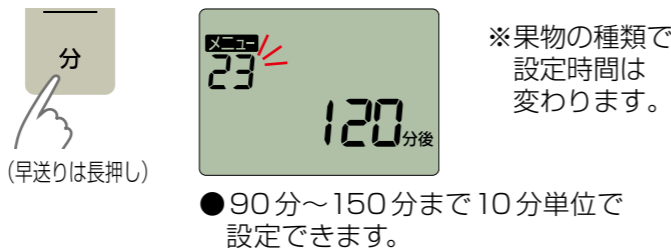
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

●保存期間：約1週間

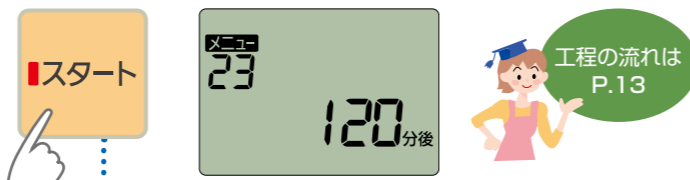
## 1 メニュー「23」を表示させる



## 2 調理時間を設定する (いちごジャムは120分)



## 3 スタートする



## 4 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して小麦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.51)

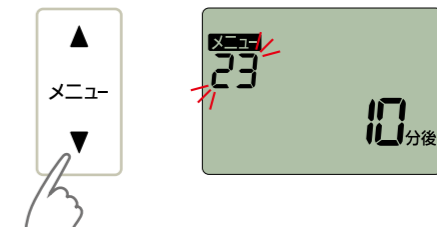
## 5 小麦パンケースを傾けながらゴムべらでゆっくりと器に流し入れる

●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。

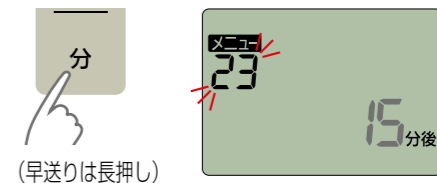
## 加熱が足りないときは「追い加熱」

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「23」を表示させる

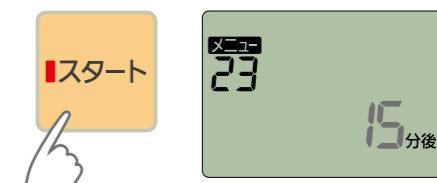


### ② 調理時間を設定する



●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

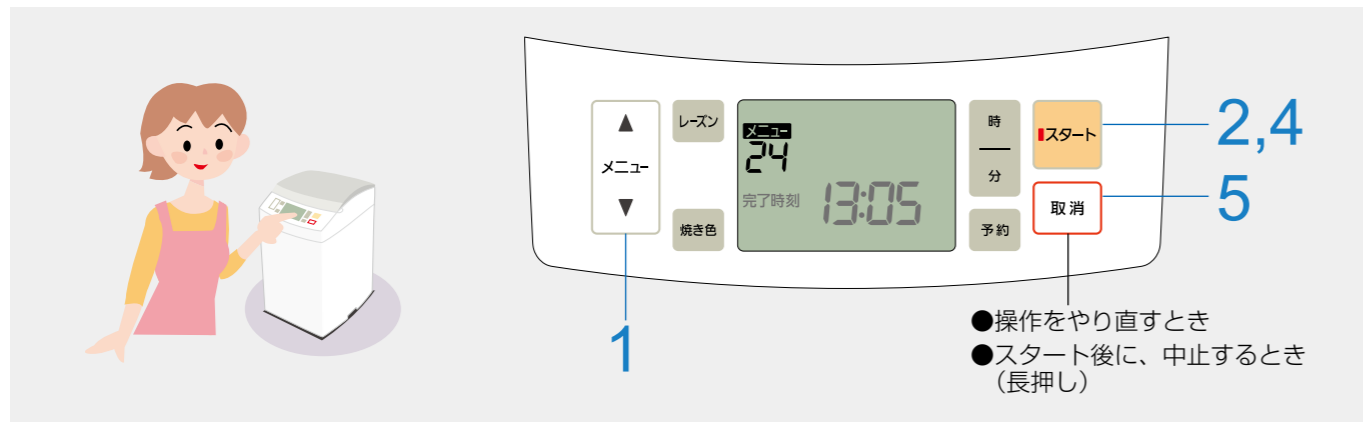
■下記の方法でも「追い加熱」ができます。

※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

# もちをつくる

所要時間：約1時間+30分



もち米は水に浸す必要はありません。  
(浸すとやわらかくなりすぎます)

- 準備**
- ①もち米を洗う。(水がきれいになるまで)  
※もち米は水に浸さない。(もちがやわらかくなります)
  - ②ザルで30分水を切る。
  - ③小麦パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
  - ④もち米と水を入れ、本体にセットする。

## 材料

<b>【もち】</b>	83kcal (丸もち1個分)	
小麦パンケース	2合	3合
(1個約35gの丸もち)	約12個	約18個
もち米	280g (約2合分)	420g (約3合分)
水	180mL	260mL
もちとり粉*	適量	

\*かたくり粉や上新粉、コーンスターチなどを使う。

●もち米1合は約140g

■好みのやわらかさにするには、水の量で調整を！



■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)

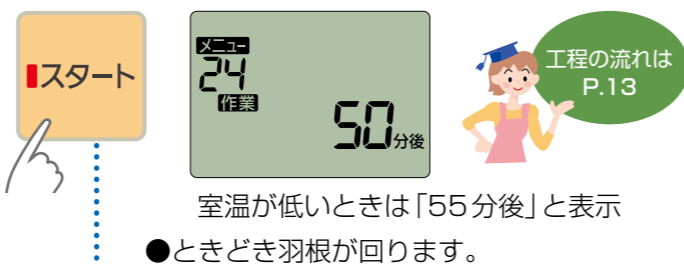
■手順3で30分経過したときはブザーが鳴り、自動的につき始めます。(ふたは閉まったまま)  
※もちがやわらかくなり、取り出しにくくなります。

■もち米を水に浸したときはもち米が吸水した分、水を減らしてください。  
<減らす目安>  
【2合】80mL 【3合】140mL

## 1 メニュー「24」を表示させる



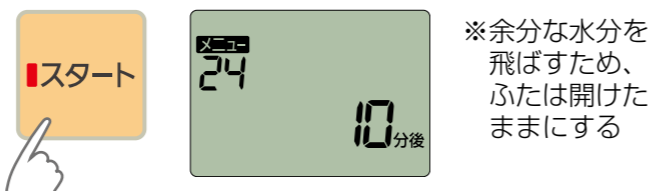
## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら、30分以内にふたを開ける



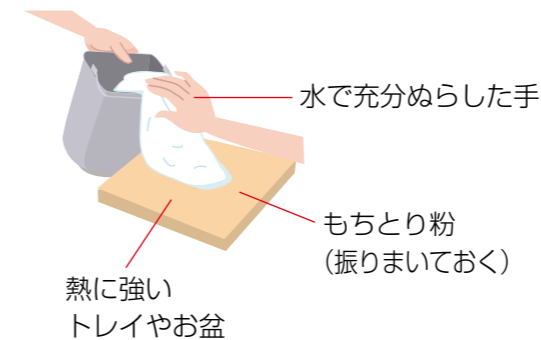
## 4 ふたを開けたまますぐ、スタートする



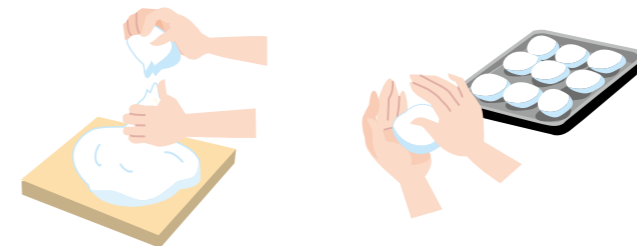
よもぎや桜えびなどは、もちをつき始めたら入れることができます。  
※豆などかたいものは入れないで！(小麦パンケースのフッ素樹脂が剥がれる原因)

## 5 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して小麦パンケースをすぐに取り出し、小麦パンケースに触れるぐらいまで冷ます(5~10分)

## 6 もちを取り出す(底から持ち上げるように)



## 7 もちをちぎって、丸める



- すぐ食べる時 → 手を水でぬらす。
- 保存するとき → 手に、もちとり粉を付ける。

- もちの出来栄は、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。
- 放置しすぎると、もちの表面がかたくなります。

- もちの上手な保存方法は…
- ①もちが冷めてから、もちとり粉をよく払い、
  - ②[部屋に置くときは] 湿度や温度の低い所で2日以内。  
[冷凍庫に入れるときは] ポリ袋を2重にして入れ、口を閉じて1か月以内。

小麦パンケースから直接ラップの上に取り出して包んで…。切りもちにするともっと簡単！

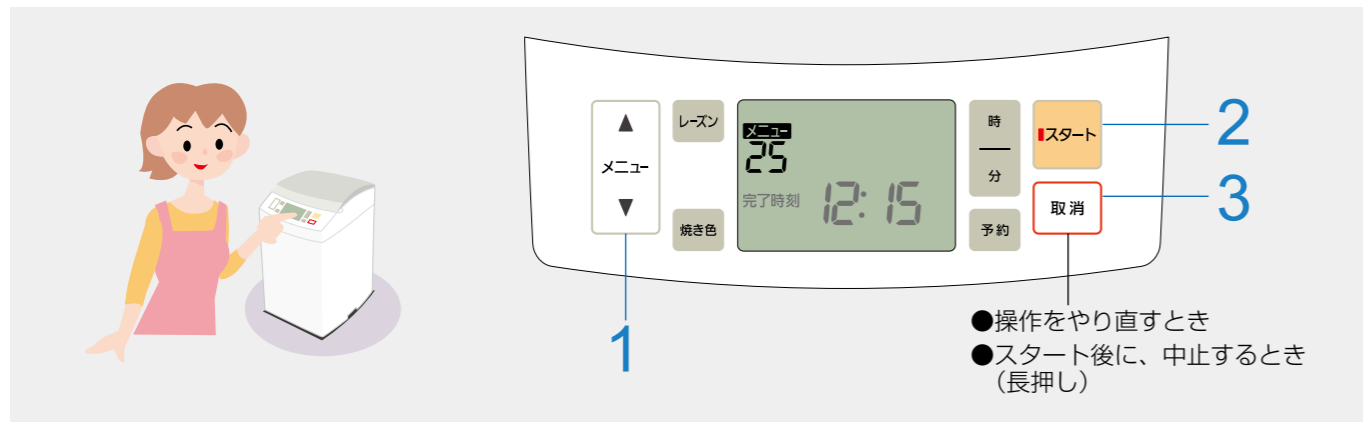


せきせき

その他

# うどん・パスタをつくる

所要時間：約15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小麦パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
  - ②ボウルなどでAを混ぜ合わせる。
  - ③別容器でBを混ぜ合わせる。
  - ④小麦パンケースにA→Bの順に入れる。(パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる)

## 材料

【小麦うどん】(3～4人分) 284kcal

小麦パンケース

A	強力粉	150g
	薄力粉	150g
B	塩	小2(10g)
	ぬるま湯※1	150mL

打ち粉※2 適量

※1 ぬるま湯の温度は35～40℃。

※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

- 小麦粉の代わりに米粉を使ってもできます。配合はクックブックをご覧ください。

【パスタ】(3～4人分) 302kcal

小麦パンケース

A	強力粉	150g
	デュラムセモリナ粉※1	150g
B	塩	小1(5g)
	卵(溶く)	M寸1個(50g)
	水	110mL
	オリーブ油	小さじ1

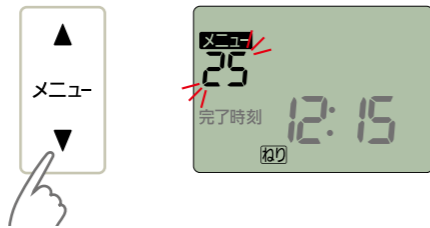
打ち粉※2 適量

※1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店などでお買い求めいただけます。

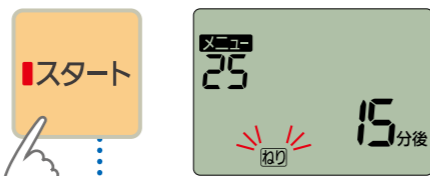
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

- 市販の乾燥パスタとは、外観やめんのかたさ、食感が異なります。

## 1 メニュー「25」を表示させる



## 2 スタートする



(約15分後)

## 3 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して生地をすぐに取り出す

## 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(室温が高いときは冷蔵庫で)
- パスタ…冷蔵庫で約1時間



### ■保存するときは

- ・冷蔵庫(保存期間 2～3日)
- ▶ 打ち粉をしてラップで包む。
- ・冷凍庫(保存期間 約1か月)
- ▶ めんの太さに切ってから(P.55)ラップで包む。

工程の流れは P.13

## うどん

### 5 包丁やスケッパーで2～4等分に切り分ける



### 6 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



(冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす)

### 7 生地を折り畳み端から約3mm幅に切る



(切りにくいときは、生地に打ち粉をする)

### 8 大きな鍋にたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる

- ゆで時間の目安…8～13分

### 9 冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る

## パスタ

### 包丁やスケッパーで4等分に切り分ける



### 打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1mmの厚みになるまで伸ばす



### 表面に打ち粉をし端からロール状に巻いて、約5mm幅に切る



(ゆでると膨らむので、少し細めに切る)

めんをほだき、打ち粉をする

### 大きな鍋にたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる

- ゆで時間の目安…3～5分

# お手入れする

毎回、お手入れしてください！

- 米パンケース
- 米パン羽根
- 小麦パンケース
- 小麦パン羽根
- めん・もち羽根
- グルテン・イースト容器
- レーズン・ナッツ容器
- ふた内側
- 生種容器
- 計量カップ、スプーンなど



フッ素樹脂を傷めないために…

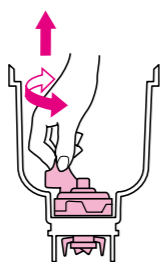
## 米パンケース

### 残った生地を取り除き、水洗いする



①米パンケースから米パン羽根を取り外す。

- 外しにくいときは羽根を軽く左右に揺すりながら引っ張る。

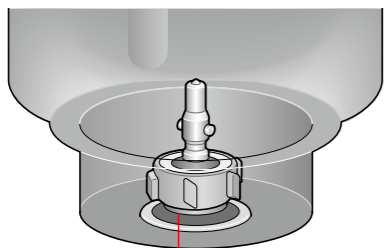


②米パンケースを水洗いする。

※取り付け軸の周りに生地などを残さない。

- 汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を使う。

<生地が残りやすい場所>



- 取り付け軸と米パンケースの間のくぼみに生地が残りがちです。洗浄ブラシなどできれいに取り除いてください。生地が残ったままだと、米パン羽根が確実に取り付けができず、パンがうまくできない原因になります。

## 米パン羽根

### 分解し、(P.9) 残った生地を取り除き、水洗いする

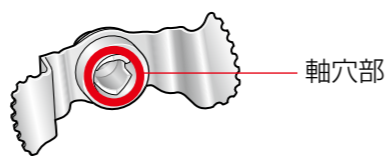


ミル羽根に詰まった生地などを竹串で取る。

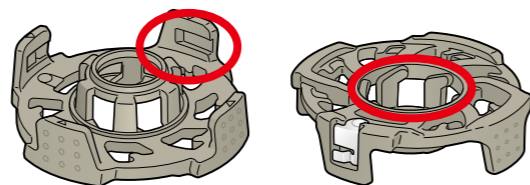
- 汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を使う。

<生地が残りやすい場所>

- ミル羽根



- 羽根台



洗浄ブラシなどで確実に取り除く。

- 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)

### 米パン羽根が米パンケースから外れないときは…「クリーニング」する

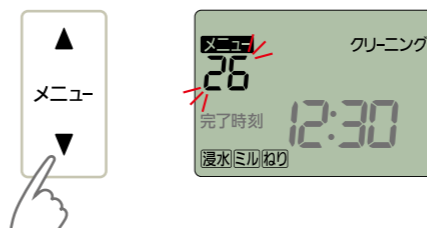
■「クリーニング」のしかた

準備

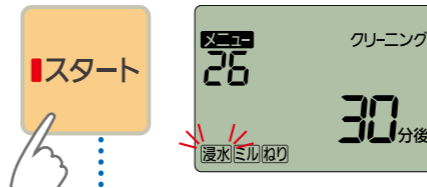
- ①米パンケースにぬるま湯を約1L入れる。
- ②本体にセットする。



### 1 メニュー「26」を表示させる



### 2 スタートする



### 3 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して本体が冷めてからお手入れする

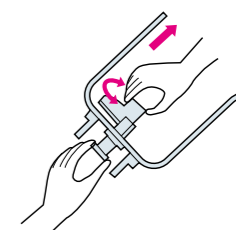
- 小麦パン羽根の取り外しには使えません。

## 小麦パンケース 小麦パン羽根／めん・もち羽根

### 残った生地を取り除き、水洗いする



- ①小麦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。

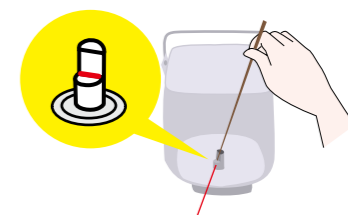


- ②小麦パンケースと羽根を水洗いする。
- 取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っていると小麦パンケースのフッ素を傷めます。

※ナイロン面では洗わない



- ③羽根や取り付け軸に詰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。

お手入れする

必要なとき

# お手入れする

## ふた

固く絞った  
ぬれふきんで拭く



## 本体

固く絞った  
ぬれふきんで拭く

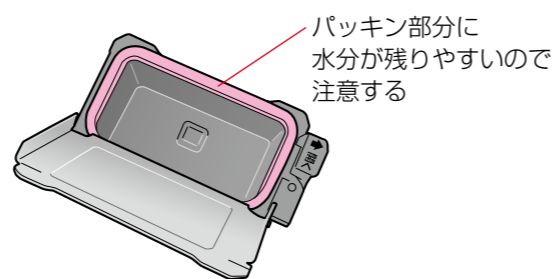
- 庫内に飛び散った粉や小麦グルテン、ドライイースト、具材などは、取り除く。



## レーズン・ナッツ容器 グルテン・イースト容器

取り外して、台所用洗剤(中性)で  
**洗う**

- 油分は残さない。
- 水分が残らないよう、タオルなどで拭き取り完全に乾かす。



## 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。

## 計量カップ／スプーンなど

台所用洗剤(中性)で **洗う**

# うまくできない!

パンづくりはデリケート。  
日によって出来栄が  
違うけど...



## こんなときは

膨らみが足りない



大きさの目安  
(お米食パンの場合)



(玄米食パン、雑穀食パン、  
お米食パン(アレンジ生地)  
の場合)



(小麦なしお米食パンの場合)



米パン(膨らみ)

全く膨らまない  
(だんご状)



米パン(形)

上部がつぶれる



米パン(その他)

雑穀が粉碎されて  
いない  
(残っている)

天面が白い

## ここを確認してください

- 米と水を合わせた分量をはかりましたか?
- レーズンなどの具材を入れすぎていませんか?
- 米パン羽根が確実に取り付けられていますか?
- 米パン羽根、米パンケースのお手入れができていますか?
- 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。
- 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)

水	●水の量は正確ですか?
砂糖	●少なすぎませんか?(入れ忘れていませんか?)
塩	●多すぎませんか?
小麦グルテン	●少なすぎませんか? ●水けを帯びていませんか? ▶ 開封後は密閉して冷暗所に保管してください。 冷蔵庫には入れないでください。(結露するおそれあり) 水に濡れると固まります。 ●賞味期限切れのものを使っていませんか? ●当社指定の小麦グルテンを使っていますか?
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? ●グルテン・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.10) ●賞味期限切れのものを使っていませんか?

ドライイースト	●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すか?
	●米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?

水	●水の量は正確ですか? ●多すぎませんか?
ドライイースト	●多すぎませんか?

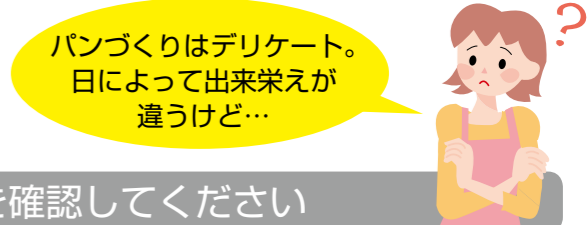
- 雑穀に豆類が入っていませんか?  
大きな豆類や生の豆類は粉碎されずに残ることがあります。  
豆類の入っているものを使用するときは、豆類が蒸した豆を乾燥させたものであることを確認してください。

- 小麦グルテンを使わないパン(小麦なしお米食パン)は、天面が白いパンになりますが、異常ではありません。

お手入れする／うまくできない!

必要なとき







# うまくできない!





## 米パン (その他)

こんなときは	ここを確認してください
底に大きな穴があく	●米パン羽根の形状あとが残ります。 ●パンを取り出すときに、米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)
切ったパンの表面がだんご状になっている	●パンを冷ましてから切りましたか？
小麦なしお米食パンの中央が大きく凹む	●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)
空洞ができる	●4cm程度の空洞ができることがありますが、異常ではありません。

## 小麦パン (膨らみ)

こんなときは	ここを確認してください
膨らみが足りない  大きさの目安 (小麦食パン、ソフト食パンの場合)  15cm 未満 (ごはんパンの場合)  14cm 未満 (早焼き食パン、全粒粉パン※1、デニッシュ風食パン、天然酵母食パンの場合)  13cm 未満 ※1 全粒粉50%配合 (全粒粉パン※2の場合)  11cm 未満 ※2 全粒粉100%配合 (フランスパンの場合)  10cm 未満	●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。
	<b>小麦粉</b> ●はかりで重さをはかりましたか？ (付属の計量カップは使えません) ●たんぱく質12~15%以外の小麦粉を使っていませんか？ (P.65) ●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？
	<b>水</b> ●少なすぎませんか？ <早焼き食パン・フランスパン・全粒粉パンは…> ●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？
	<b>砂糖</b> ●少なすぎませんか？(入れ忘れていませんか？)
	<b>ドライイースト</b> <天然酵母小麦食パン以外は…> ●予備発酵のいらぬものを使っていますか？ ●グルテン・イースト容器に入れていませんか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？(P.10) ●賞味期限切れのものを使っていませんか？
	<b>天然酵母</b> <天然酵母小麦食パンは…> ●「ホシノ天然酵母パン種」でつく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？ ●小麦パンケースに入れていませんか？ ●少なすぎませんか？

## 小麦パン (膨らみ)


こんなときは	ここを確認してください
膨らみすぎている  大きさの目安  20cm 以上	<b>小麦粉</b> ●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？(P.65)
	<b>水</b> ●多すぎませんか？
	<b>ドライイースト・生種</b> ●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1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

## 小麦パン (形)

全く膨らまない (全体が白く、だんご状) 	<b>ドライイースト・天然酵母</b> ●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？ ●小麦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？
日によって形や膨らみが違う	●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！ 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
底がべたつく、側面が大きくへこむ 	●焼き上がったパンを、すぐに小麦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10mL減らすと効果があります。
上部が凹んでいる (外皮は焼けている)	●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。
天面が平らで四角い 陥没する 	●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？
底に大きな穴があく、つぶれる 	●パン羽根の形状あとが残ります。 ●パンを取り出すときに、小麦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)  回さない
周囲に粉が残っている	●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？

うまくできない! 必要なとき


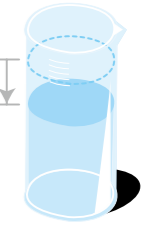



# うまくできない!

	こんなときは	ここを確認してください
小麦パン(その他)	食パンが思った色に焼き上がらない 上部が部分的に焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●焼き色を変える(P.25)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。</li> <li>●小麦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。</li> <li>●釜伸びしているときは、パンの上部が剥がれたようになることがあります。</li> </ul>
	外皮がかたい	●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。
	成形・発酵させた生地がベタッとして	●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異なりますが、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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>※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。</li> </ul> 
ごはんパン	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小麦パンケースに入れてください。
	膨らみが足りない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●材料を分量どおり入れましたか?</li> <li>●ベーキングパウダーを入れましたか?</li> <li>●粉類とベーキングパウダーはふるって入れましたか?</li> </ul>
ケーキ	上部にバターが残っている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バターは1cm角に切りましたか?</li> <li>●バターは常温に戻しましたか?</li> <li>●材料を順番どおりに入れましたか?</li> </ul>
	周囲に粉がくっついている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●粉落としをしましたか?</li> <li>●材料を順番どおりに入れましたか?</li> </ul>
	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。
ジャム	固まらない(とろみがない)	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●果物を入れすぎていませんか?</li> <li>●砂糖やレモン汁を減らしましたか?</li> </ul> <p>(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)</p>

	こんなときは	ここを確認してください
もち	ついたもちに粒々が残っている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●もち米が多すぎませんか?</li> <li>●水が少なすぎませんか?</li> <li>●もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか?(空調の風に直接当たっているなど)</li> <li>●うるち米が混ざっていませんか?</li> <li>●古米を使っていませんか?</li> </ul>
	うどんになる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●めん・もち羽根と間違えて、小麦パン羽根を付けていませんか?</li> <li>●粉が少なすぎませんか?</li> <li>●粉をよく混ぜてから小麦パンケースに入れましたか?</li> <li>●水が多すぎませんか?</li> <li>●うどんの場合、水はぬるま湯を使用しましたか?</li> </ul>
うどん・パスタ	生地が手にくっついてまとまらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●粉が少なすぎませんか?</li> <li>●打ち粉をしましたか?</li> <li>●水が多すぎませんか?</li> </ul>
	めんがくっつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>●めん状に切ってから、時間がたっていないですか?</li> <li>●打ち粉を十分にしましたか?</li> </ul>

# よくあるご質問

米パンはお米だけでつくれる？	つくれません。 小麦グルテンやドライイーストなど必要な材料をご準備ください。
市販の米粉ミックスでつくれる？	つくれません。
どんなお米でも米パンはつくれる？	もち米、低タンパク米は使えません。 低アミロース米(ミルクキーンなど)はうまくできない場合があります。
無洗米は使える？	使えます。
炊いた玄米や雑穀を入れて米パンをつくれる？	つくれません。 生米からご使用ください。
玄米や雑穀米を使って小麦なしお米食パンをつくれる？	つくれません。 小麦なしお米食パンは白米のみ使用できます。
お米の銘柄によって、パンの味は変わる？	変わることがあります。 特に風味の強いお米でつくると、米パンの味に変化を感じる場合があります。
小麦なしお米食パンでオリーブ油の代わりに他の油脂は使える？	オリーブ油以外はうまくできないことがあります。
新米を使うときに水を減らすのはなぜ？	新米は古米に比べて、白米に含まれる水分量が多いためです。 新米を使うときには、水量は基本の水量より10g減らしてください。
室温が10℃以下で予約するときに水を増やすのはなぜ？	「ねり」が始まる前に、最適な温度にするために、ヒーターが入ります。 そのときに蒸発する水分量を補うためです。
専用の小麦グルテンしか使えない？	うまく膨らまないことがあるため、専用の小麦グルテンをご使用ください。

国内産の小麦粉でつくれる？	小麦粉には、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(12~15%)が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのもが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンの膨らみ方に差ができます。 ▶日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。 ●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10mL減らしてください。	
専用小麦粉でつくれる？	<p><b>小麦食パン</b> 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。</p> <p><b>フランスパン</b> 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。</p> <p><b>うどん(中力粉)</b> 生地がかたい場合は水を10mL増やし、やわらかい場合には10mL減らしてください。</p>	
バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使える？	使えます。 バターの代わりに、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、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、このライスブレッドクッカーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。	
半斤のパンもつくれる？	材料を半分にしても「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ライスブレッドクッカ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？	<p><b>天然酵母パン種 (P.17)</b> 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)までにご使用ください。</p> <p><b>生種 (P.47)</b> 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。</p>	<p>冷凍・常温は× (発酵力がなくなる)</p> 

# よくあるご質問

材料について

小麦パン

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、グルテン・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(大2)、水(170mL)を入れる。



ごはんパンに使えるごはんは？

冷めたごはんの温度の目安は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.62)  
 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。

デュラムセモリナ粉はどこで購入できる？

全国の百貨店でお買い求めいただけます。

打ち粉は何を使うの？

パンの成形には、強力粉をおすすめします。  
 もちには、かたくり粉をおすすめします。  
 (その他、コーンスターチや強力粉などもお使いいただけます。)

一晚、水に浸したもち米は使える？

お使いいただけますが、やわらかくなりすぎるため、基本的にはおすすすめできません。米が水を吸った分(2合：80mL、3合：140mL)水を減らしてください。

その他

焼き上がり後・出来上がり後について

米パン

米パンの耳が、小麦パンに比べて厚い気がするのですが？

米パンは水分が多めで生地がやわらかく、形を保つためにしっかりと焼いています。  
 そのため、小麦パンより耳が厚くなる傾向があります。

米パンの耳の部分にかたい部分があるのですが？

お米を粉碎してパンをつくるため、米粒をパンの耳に感じる場合があります。異常ではありません。

小麦なしお米食パンは「ねり」が終わってもドロツとしているのは正常ですか？

正常です。  
 グルテン成分を含まないため、ドロツとした生地になります。

ふた(裏面)などに生地が飛び散っているのですが？

米や水などの材料を正しく計量していても飛び散ることがあります。異常ではありません。  
 計量を間違えた場合は、飛び散り量が多くなります。

焼き上がり後・出来上がり後について

小麦パン

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

パン生地、ピザ生地メニューで、あまり発酵していないのですが？

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

パンをうまく切るコツは？

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



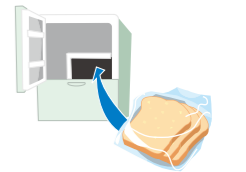
天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄が少し違うように思うのですが？

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。

食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン

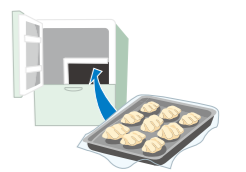
スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。  
 できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。  
 ●おいさを保つ冷凍期間は約2か月です。



成形パン(バターロールなど)

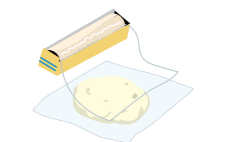
<米パン>  
 冷凍保存はおすすすめしません。

<小麦パン>  
 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。



その他

よくあるご質問

必要なとき

# よくあるご質問

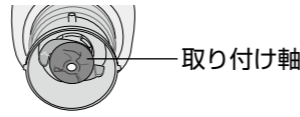
焼き上がり後・出来上がり後について

その他

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。

米パンの場合は、米パンケース底の取り付け軸を少しだけ回してみてください。



- 時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。
- ナイフ、フォーク、はしなどを使って取り出さないでください。(フッ素樹脂を傷めます)

失敗した生地は再利用できる？

例) 生地そのまま焼けていないとき  
…など

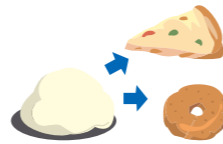
ドーナツやピザなどに利用できます。以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

米パン

- 小麦グルテン、ドライイーストがグルテン・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！

小麦パン

- ドライイーストがグルテン・イースト容器に残っているとき  
▶メニュー「18」(ピザ生地)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！
- ドライイーストがグルテン・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！



天然酵母パン

- ▶生地を取り出してドーナツに！

食パンは角形に焼き上げられる？

ライスブレッドクッカーで焼けるパンは、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。



市販の乾燥パスタと食感が違いますか？

乾燥パスタとは調理法が異なるため、外観やめんのかたさ、弾力が異なります。

めんがうまく切れないのですが？

計量を正確に行い、生地に打ち粉を充分してください。

うどんやパスタ以外のめんはつくれますか？

つくれません。

# 「まちがえた！」と思ったら…

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
米パン	バター 砂糖 塩	ミルが始まるまでに米パンケースに入れる。 ・玄米食パン、雑穀食パン、玄米パン生地、 雑穀パン生地…………… 2時間以内 ・他のメニュー…………… 30分以内
	小麦グルテン ドライイースト	小麦グルテン、ドライイーストが投入されるまでに、グルテン・イースト容器に入れる。 ・玄米食パン、雑穀食パン、玄米パン生地、 雑穀パン生地…………… 3時間40分以内 ・他のメニュー…………… 2時間10分以内
小麦パン	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、小麦パンケースに入れる。 ・ピザ生地…………… 1分以内 ・他のメニュー…………… 20分以内
	ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、グルテン・イースト容器に入れる。 ・ピザ生地…………… 1分以内 ・パン生地…………… 10分以内 ・他のメニュー…………… 20分以内
天然酵母パン	バター 砂糖 スキムミルク 塩	最初のねりで混ぜるように、10分以内に小麦パンケースに入れる。

材料を入れ忘れてスタートした！

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」を長めに押しして中止し、正しいメニュー・レーズン選択・焼き色でスタートさせてください。

違う羽根を取り付けてスタートした！

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

電源プラグを抜いた！

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

途中でまちがって「取消」を押した！

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

■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。(P.68)

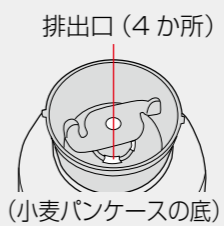
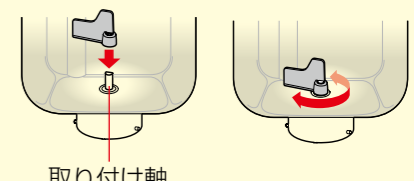
よくあるご質問 / 「まちがえた！」と思ったら…

必要なとき

# 故障かな？

故障ではありません。  
サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
小麦グルテン、ドライイーストが落ちない	●小麦グルテンや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。	
	●グルテン・イースト容器がぬれていたりするためです。	タオルなどでしっかり拭いたあと、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。
途中で運転が止まった (現在の時刻を表示)	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態が止まっていたら、生地は利用できます。(P.68)
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 ●お米食パン 4時間40分～13時間後 ●玄米食パン 6時間10分～13時間後 ●雑穀食パン 6時間10分～13時間後 ●小麦なしお米食パン 3時間50分～13時間後 ●お米食パン(アレンジ生地) 4時間40分～13時間後 ●小麦食パン 4時間10分～13時間後 ●ソフト食パン 4時間30分～13時間後 ●ごはんパン 4時間10分～13時間後 ●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 ●天然酵母食パン 7時間10分～10時間後
	【セット可能時間例】 メニュー：お米食パン 現在時刻：午後8時30分 (液晶時刻表示「20:30」) セット可能時刻：午前1時10分～9時30分 (「1:10」～「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	●小麦食パン・ごはんパン・フランスパン・全粒粉パンでは、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.12)	
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かかると、保護装置が動き、途中で回転が止まります。 (出来上がっても、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。	
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。(先端で3cmほど動きます)	

こんなときは	原因	直し方	
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。 ●ミル工程中のとき ・「チリチリ」「カチカチ」……お米を切削する音やモーターが回る音 ・「ウィーンウィーン」……モーターが回る音 ●もちをついたり、生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたりするとき ・「ギューギュー」「パタパタ」……生地を練るときの音 ・「ウィーンウィーン」……モーターが回る音 ・「カチャカチャ」……もちをつくときの音 ●小麦グルテンやドライイースト、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」……開閉板の開く音		
	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です。	電池を交換する。 (お買い上げの販売店へ)
	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？ ●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？	羽根を確実に取り付ける。 (P.20,36) 羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、パンケースを交換する。 (お買い上げの販売店へ)
パンケースの底から生地が漏れる	●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。 (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。 	 取り付け軸	
パンケースが回転せず抜けにくい	●異物が入っていませんか？ ●ご使用に伴い、米パンケースの排出口から少量の生地が出てきて、取り付け軸が回らなくなったためです。	異物を取り除く。 パンを取り出し、クリーニングしてください。(P.57)	
庫内に粉が落ちている	●粉などがパンケースから飛び散ることがあります。 (その時、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) 材料は正確にはかかってください。		
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場合があります。 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…

<b>停電有</b> を表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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場合があります)</li> <li>●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。</li> </ul>	
<b>OPEN</b> を表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふたが開いています。(ブザーが鳴り続けます)</li> </ul>	ふたを閉める。
<b>CASE</b> を表示	●パンケースが間違っています。	メニューに合ったパンケースを使う。
	●パンケースが正しくセットできていません。	パンケースをセットし直す。
<b>USO</b> 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)
<b>US3</b> を表示	●モーターに負荷がかかっています。	材料を正確にはかる。
		雑穀など、粒の大きいものは砕いて入れる。「取消」を押す
<b>H01</b> S <b>H60</b> を表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●故障です。</li> <li>※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。</li> </ul>	

# 仕様

電源		交流100V 50-60Hz共用			
消費電力	ヒーター	370W	大きさ(約)	幅	24.0cm
	モーター	250W		奥行	31.5cm
質量(約)(米パンケース使用時)		8.0kg	高さ	38.6cm	
コードの長さ		1.0m	温度過昇防止装置	温度ヒューズ	
予約		13時間まで可能 ※お米パン生地、玄米パン生地、雑穀パン生地、小麦なしお米パン生地、お米パン生地(アレンジ生地)、早焼き食パン、パン生地、ピザ生地、天然酵母小麦パン生地、生種おこし、ケーキ、ジャム、もち、うどん・パスタ、クリーニングは予約できません。			

- 電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約0.3W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。

# 別売品 / 消耗品

[税込・2013年3月現在]

 <p><b>米パン羽根</b> ●品番: ADA04-176 ●希望小売価格: 6,300円</p>	 <p><b>小麦パン羽根</b> ●品番: ADD96-1431 ●希望小売価格: 735円</p>	 <p><b>めん・もち羽根</b> ●品番: ADD82-150-H ●希望小売価格: 525円</p>
 <p><b>グルテン用スプーン</b> ●品番: ADU07-176 ●希望小売価格: 210円</p>	 <p><b>スプーン</b> ●品番: ADD25-143-P0 ●希望小売価格: 210円</p>	 <p><b>洗浄ブラシ</b> ●品番: ADU06-176 ●希望小売価格: 525円</p>
 <p><b>計量カップ</b> ●品番: ADD93-173 ●希望小売価格: 315円</p>	 <p><b>生種容器(ふたなし)</b> ●品番: ADD85-173-P0 ●希望小売価格: 315円</p>	 <p><b>生種容器ふた</b> ●品番: ADD26-173-P0 ●希望小売価格: 210円</p>
 <p><b>米パンケース(完成)</b> ●品番: ADA60-176 ●希望小売価格: 12,600円</p>	 <p><b>小麦パンケース(完成)</b> ●品番: ADA12-176 ●希望小売価格: 8,400円</p>	 <p><b>レーズン・ナッツ容器</b> ●品番: ADA44-176-K0 ●希望小売価格: 2,470円</p>
 <p><b>グルテン・イースト容器</b> ●品番: ADD52-176K0U ●希望小売価格: 3,150円</p>	<p>販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけるものもあります。詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。</p> <p>CLUB Panasonic <b>PanaSense</b> <a href="http://club.panasonic.jp/mall/sense/">http://club.panasonic.jp/mall/sense/</a></p>	

こんな表示が出たら… / 仕様 / 別売品 / 消耗品

必要なとき

# 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.59~63)、「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.70~72)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、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ライスブレッドクッカー
●品番	SD-RBM1001
●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、このライスブレッドクッカーの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

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

●使いかた・お手入れなどのご相談は……………

パナソニック お客様ご相談センター 365日  
受付9時~20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル **0120-878-554**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

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

## 【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただきます。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きます。また、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く場合がございます。

北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
東北地区	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗町589-241
	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
首都圏地区	栃木	☎ (024)991-9308	郡山市備前館2丁目5
	群馬	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	茨城	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	埼玉	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉銚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)278-6720	岐阜市中鶯4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
近畿地区	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	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
中国地区	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	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
四国地区	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	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
九州地区	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
沖縄地区	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

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

0512

## ●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	メニュー番号	メニュー
1	お米食パン	10	お米パン生地(アレンジ生地)	19	天然酵母小麦食パン
2	玄米食パン	11	小麦食パン	20	天然酵母小麦パン生地
3	雑穀食パン	12	ソフト食パン	21	生種おこし
4	小麦なしお米食パン	13	早焼き食パン	22	ケーキ
5	お米食パン(アレンジ生地)	14	ごはんパン	23	ジャム
6	お米パン生地	15	フランスパン	24	もち
7	玄米パン生地	16	全粒粉パン	25	うどん・パスタ
8	雑穀パン生地	17	パン生地 (小麦生地)	26	クリーニング
9	小麦なしお米パン生地	18	ピザ生地 (小麦生地)		

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

**特典1** お宅の家電情報をまとめて登録/管理ができる

**特典2** 使い方など商品情報をスムーズに入手できる

**特典3** エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる



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




※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://panasonic.co.jp/cs/>

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。)

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

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

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


### ●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

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

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル  **0120-878-554**

※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

## 長年ご使用のライスブレッドクッカーの点検を!



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・リビングビジネスユニット

〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号

© Panasonic Corporation 2013

DZ50-176  
MX0313Y0