

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 **SD-BMS104**
(1斤タイプ)



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

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

保証書別添付



赤飯パン (34ページ)

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

もくじ

ふんわり食感
食パン
(ドライイースト)



皮がパリッ！
しっかり食感
食パン (P.16)



皮が薄く、イースト臭
も少ない新・食パン
パン・ド・ミ (P.22)



皮がやわらか、
きめ細かい
ソフト食パン (P.23)



早く焼き上げ！
早焼き食パン
(P.24)



残りごはんを加えるだけ！
もちもちしっとり
ごはんパン (P.25)



皮がカリッとかがため、
小麦粉本来の味わい
フランスパン (P.26)



香ばしく、ほんのり
酸味でヘルシー
ライ麦パン (P.27)



皮はかため、香ばしい
香りでヘルシー
全粒粉パン (P.28)



バター風味！リッチな
味わい デニッシュ風
食パン (P.29)



お米の香りが広がる！
しっとりモチモチ食感
米粉パン (P.30～31)



サクサククッキー
生地との2層の
山形メロンパン
(P.40)



楽しくアレンジ！
(P.32～39、42～43)

もちり食感
**天然酵母
食パン**



皮がパリッ！もちり食感 食パン (P.62)

いろいろな
パン
スチームケースを
使って



少人数にぴったり
食べ切りサイズ
ハーフ食パン (P.44)



皮がとても薄くて
やわらかい白パン
(P.46)



しっとりやわらか
蒸しパン (P.48)



お子様も大好き
山形あんパン
(P.50)



スチームを使った
メニューいろいろ
(P.53～57)

いろいろな
パン
パン生地、
ピザ生地から



バターロール (P.59)



クロワッサン (P.60)



ドーナツ (P.60)



ベーグル (P.61)



ピザ (P.61)

パン以外



あん (P.52)



ケーキ (P.66)



生チョコ (P.68)



もち (P.70)



うどん (P.72)



パスタ (P.72)

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/>



確認と注意

使い方

必要なとき

安全上のご注意／使用上のお願い 各部の名前・付属品 ●現在時刻（時計表示）の合わせ方	4 6
パンづくりの流れとコツ メニュー別 工程表はココ！	8
メニュー一覧	10
パンの基本材料	12
アレンジ具材について	15
(ドライイーストで) 基本の食パンを焼いてみよう	16
便利な機能 ●レーズン選択 ●粗混ぜ ●焼き色 ●予約	18
食パンを焼く ●パン・ド・ミ ●ソフト食パン ●早焼き食パン ●ごはんパン ●フランスパン ●ライ麦パン ●全粒粉パン ●デニッシュ風食パン ●米粉パン：小麦入り ●米粉パン：小麦なし ●アレンジ食パン ●メロンパン ●メニュー「10」でバラエティパンをつくる	22
ハーフ食パンをつくる	44
白パンをつくる	46
蒸しパンをつくる	48
あんパンをつくる	50
あんをつくる	52
スチームケースを使ってアレンジメニュー	53
パン生地をつくる	58
いろいろなパン	59
(天然酵母で) 天然酵母食パンを焼いてみよう	62
天然酵母パン生地をつくる	64
生種をつくる	65
ケーキをつくる	66
生チョコをつくる	68
もちをつくる	70
うどん・パスタをつくる	72
お手入れする	74
よくあるご質問	76
うまくできない！	80
「まちがえた！」と思ったら…	85
故障かな？	86
こんな表示が出たら…	87
保証とアフターサービス	88
別売品／消耗品	90
仕様	91

安全上のご注意

必ずお守りください

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

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

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

禁止 してはいけない内容です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

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ると、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因)
➡電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

リチウム電池の取り扱いに気を付ける (発熱や発火、破裂を防ぐために)

- 充電・ショート・加熱・火中投下しない。
- 他の金属や電池とまぜない。

- お子様の手の届かない所に置く。
➡万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。

- テープなどを巻き付けて絶縁してから廃棄・保存する。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

(発煙・発火、感電、やけどのおそれあり)

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

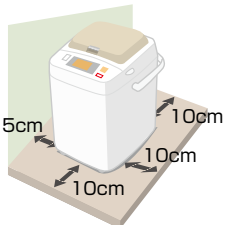
使用中や使用直後は、やけどに注意！



- 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)
➡パンケースやスチーム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)

リチウム電池を正しく入れる

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

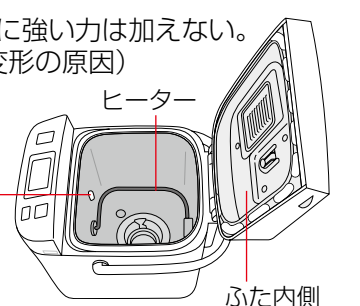
使用上のお願い

- ふたにふきんなどをかけない。
(故障や変形の原因)
- 次の部分に強い力は加えない。
(故障や変形の原因)



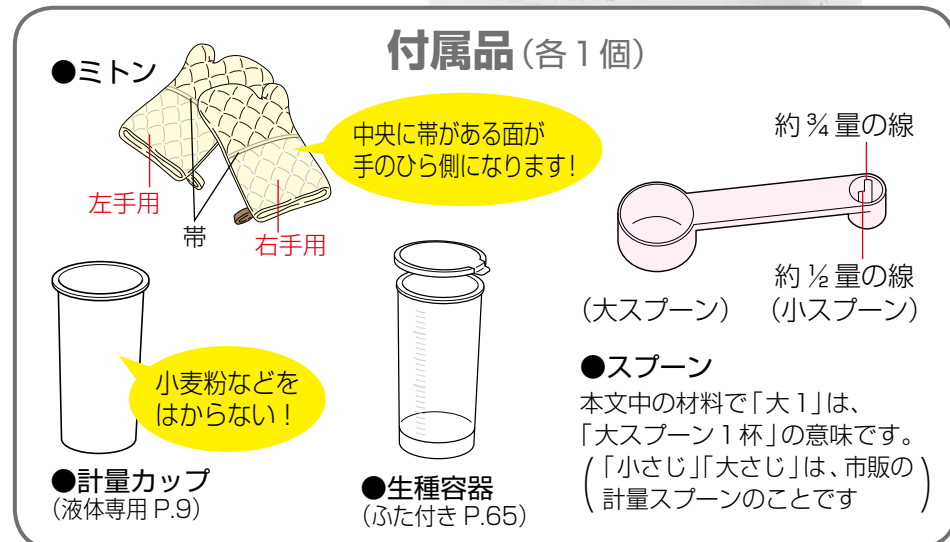
- 湿気のある所や火気の近くに置かない。
(故障や変形の原因)

- 食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する。

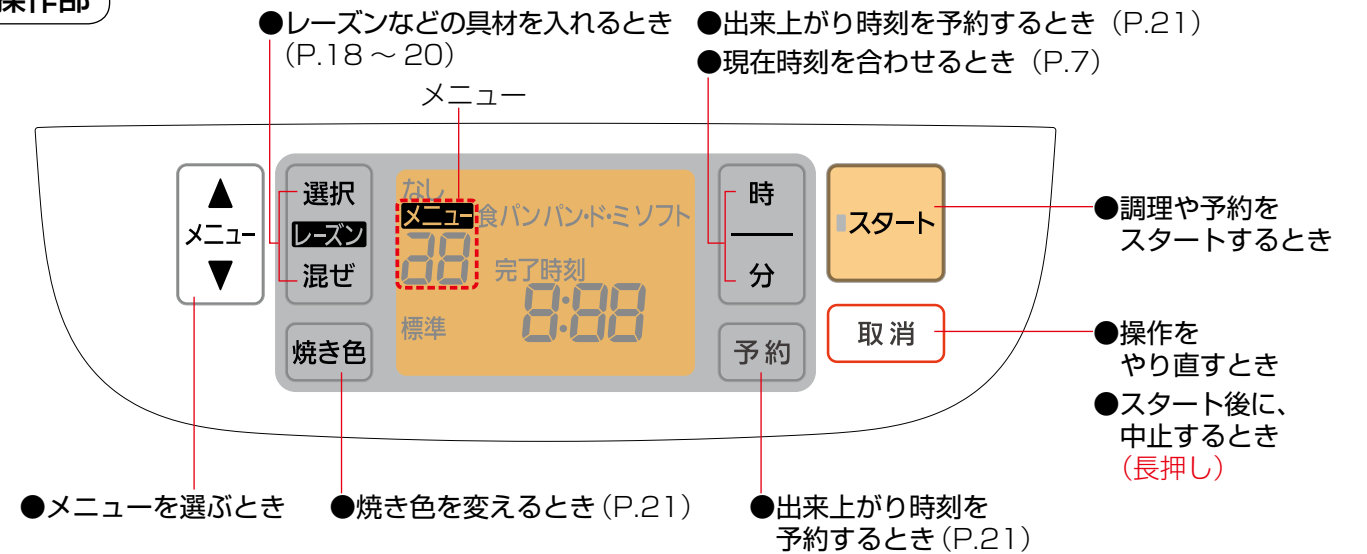


各部の名称・付属品

■初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.74)



〔操作部〕



現在時刻 (時計表示) の合わせ方

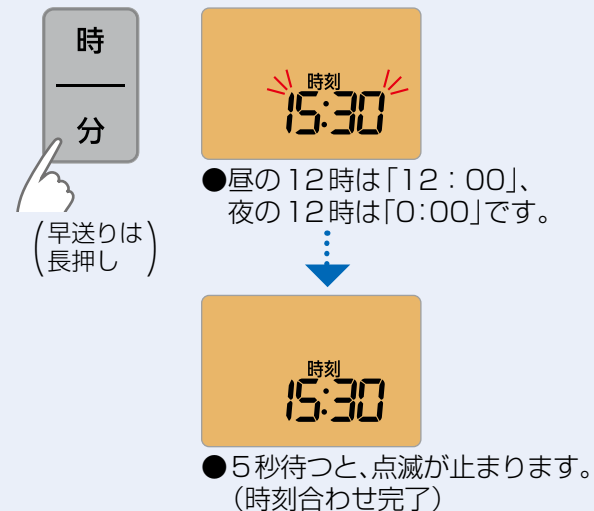
●絶縁シートを引き抜いておく (P.6)

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」を押す（時刻表示点減）



③時刻を合わせる
(例：午後3時30分に合わせる場合)

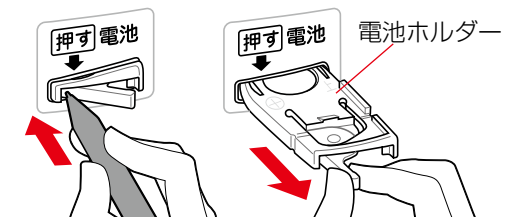


④電源プラグを抜く

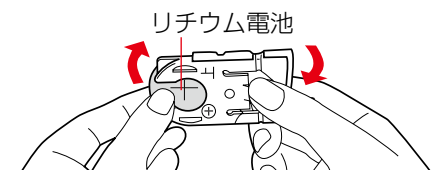
リチウム電池を交換する

※リチウム電池は、現在時刻や前回使った設定などを記憶させる働きがあります。

①電池ホルダーを取り出す。



②左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す。



③電池ホルダーを裏返して電池を入れ、電池ホルダーを本体に戻す。



※電池が落ちないことを確認してください。

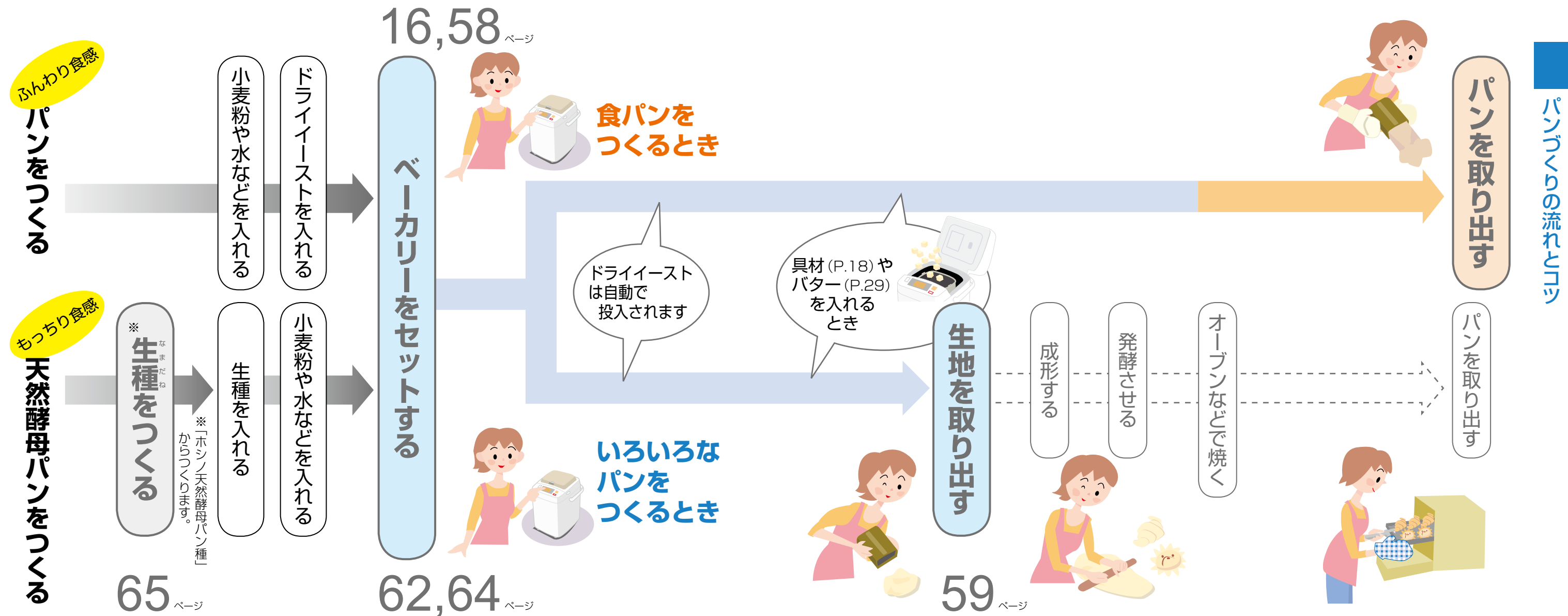
※リチウム電池を入れなくてもパンは焼けます。

パンづくりの流れとコツ

準備する

生地をつくる

焼き上げる

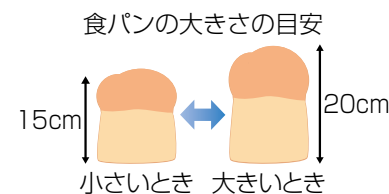


失敗しない
パンづくりのコツ！



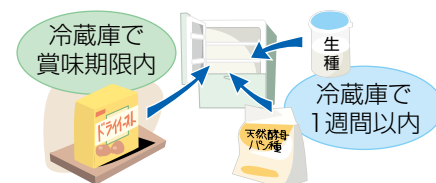
膨らみや形が毎回変わる
手づくりパン

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。



材料の鮮度が影響大！
保存は大丈夫？

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



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)



小麦粉は「重さ」で
はかるのが基本！

小麦粉は、必ずはかりを使って、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！)

使用するはかりも、1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。



メニュー一覧

メニュー番号 (参照ページ)	メニュー	使える機能 レーズン粗焼き 予約	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます		
1 (P.16)	食パン	●●●●	4時間	ねり※1ねかし※2ねかしねり	発酵	焼き
2 (P.22)	パン・ド・ミ	●●●●	4時間50分	ねりねかし※2ねかしねり	発酵	焼き
3 (P.23)	ソフト食パン	●●●●	4時間20分	ねかし※2ねかしねりねかしねり	発酵	焼き
4 (P.24)	早焼き食パン	●●●●	1時間55分	ねりねかし※3ねり	発酵	焼き
5 (P.25)	ごはんパン	●●●●	4時間	ねり※1ねかし※2ねかしねり	発酵	焼き
6 (P.26)	フランスパン	●●●●	5時間	ねり※1ねかし※2ねかしねり	発酵	焼き
7 (P.27)	ライ麦パン	●●●●	5時間	ねり※1ねかし※2ねかしねり	発酵	焼き
8 (P.28)	全粒粉パン	●●●●	5時間	ねり※1ねかし※2ねかしねり	発酵	焼き
9 (P.29)	デニッシュ風食パン	●●●●	3時間	ねりねかし※3バター※3ねかしねり	発酵	焼き
10 (P.40)	メロンパン	●●●●	2時間15分	ねりねかし※1ねかし※2ねり生地載せ	発酵	焼き
11 (P.30)	米粉パン(小麦入り)	●●●●	2時間30分	ねかし※2ねかしねり	発酵	焼き
12 (P.31)	米粉パン(小麦なし)	●●●●	1時間55分	ねり※1ねかし※2ねかしねり	発酵	焼き
13 (P.58)	パン生地	●●●●	1時間	ねりねかし※4ねり	発酵	
14 (P.58)	ピザ生地	●●●●	45分	ねり発酵ねり		

▼ 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)
「混ぜ」が表示されます。

メニュー番号 (参照ページ)	メニュー	使える機能 レーズン粗焼き 予約	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます		
15 (P.44)	ハーフ食パン	●●●●	2時間55分	ねり※4ねり	発酵	焼き
16 (P.46)	白パン	●●●●	2時間45分	ねり※4ねり	発酵	焼き
17 (P.50)	あんパン	●●●●	2時間55分	ねり※4ねり	発酵	焼き
18 (P.62)	天然酵母食パン	●●●●	7時間 (+24時間※5)	ねり※2ねり	発酵	焼き
19 (P.64)	天然酵母パン生地	●●●●	4時間 (+24時間※5)	ねり	発酵	焼き
20 (P.65)	生種おこし	●●●●	24時間		発酵	
21 (P.48)	蒸しパン	●●●●	35分	蒸し	追い蒸し	
22 (P.66)	ケーキ	●●●●	1時間30分	ねり※3ねり	焼き	追い焼き
23 (P.68)	生チョコ	●●●●	17分	混ぜ	追い混ぜ	
24 (P.52)	あん	●●●●	1時間	ねり		
25 (P.70)	もち	●●●●	1時間	炊く	ふたつく	
26 (P.72)	うどん・パスタ	●●●●	15分	ねり		

ねり 羽根を回転させ、生地をねります(音がします)
※最大12分止まることがあります。
ねかし 小麦粉と水をなじませます(動きません)
発酵 温度管理をし、生地を発酵させます(ほとんど動きません)
焼き 生地を焼き上げます

※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
※2 予約時、次の工程まで待機しています。
最大11時間そのまま動きません。
※3 省略されることがあります。
※4 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

パンの基本材料

基本材料の他に、好みの食材を加えて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・小麦粉)



役割

水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

ポイント

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



パン作りには

たんぱく質を多く(12～15%)含む強力粉が基本です。

※成分表は袋に記載されています。

- 日清製粉「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
 - ・ライ麦パン
 - ・全粒粉パン
 - ・メロンパン
 - ・デニッシュ風食パン
 - ・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。

パン用酵母

役割

パン用酵母は糖분을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.65)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」をお使いください。(50g×5袋入り)
➡申し込み先：富澤商店(042)776-6488

ベーキングパウダー

蒸しパンやケーキをつくる時に使います。
※食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉

(グルテン入り/なし)

ポイント

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

[米粉パン/小麦入り]をつくりたいときは

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

➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター

●ご注文は、電話：☎(0120)834-365
web: <http://www.glico.co.jp>

- 「パン用米粉」(小麦から取り出したグルテンを添加した米粉)です。

[米粉パン/小麦なし]をつくりたいときは

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

➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター

●ご注文は、電話：☎(0120)834-365
web: <http://www.glico.co.jp>

- グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。



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

※グルテンとは…

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

パンの基本材料 (続き)

付属のスプーンすりきり 1 杯当りの重さの目安

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

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	—	入れなくてもよい (天然酵母パン、米粉パン(小麦入り)は約 ½ まで)

- 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.12)
 - ・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

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。

- ・卵 (1 個まで)
- ・牛乳 (水量の半分まで)

- 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)



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



- ・「食パン」
(食パン、パン・ド・ミ、早焼き食パン、
ごはんパン、白パン、デニッシュ風食パンに)
- ・「食パンスイート」
(食パン、早焼き食パン、デニッシュ風食パンに)
- ・「ソフト食パン」
(ソフト食パン、パン・ド・ミ、ごはんパン、
白パン、デニッシュ風食パンに)
- ・「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」でもお買い求めいただけます。
(詳しくは P.90)

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



- イースト容器に
- ③ドライイーストを入れる

アレンジ具材について



アレンジの材料や分量の目安を、基本の食パン (P.16) 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 アレンジパンをつくることもできます。

基本の材料に



お好みの材料を加えて…



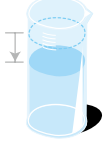
野菜	米粉などの穀類	果汁
：小麦粉の重さの約 15～20% (目安：50g) 例) ・にんじん→すりおろす ・かぼちゃ→ゆでて、つぶし、 冷ます ・ほうれんそう→ゆでて、みじん 切り、冷ます	：小麦粉の重さの約 10～20% (目安：30g) 例) ・米粉・オートミール ・白玉粉・ライ麦・全粒粉 ・きな粉・ごま	：水の分量まで 例) ・オレンジ・りんご ・トマトなどの 100% 果汁 →冷蔵庫でよく冷やしておく

小麦粉の
量を…



(そのまま変えない)

水の量を…



野菜の重さ分の
80%だけ減らす

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

穀類の
重さ分だけ減らす

例) ーライ麦 30g (250gの12%)
ー小麦粉 220g

(そのまま変えない)

果汁の
量だけ減らす

例) ーオレンジ果汁 100mL
ー水 80mL
(180mL - 100mL)

●予約は使わない

●予約は使わない

パンの基本材料 / アレンジ具材について

基本の食パンを焼いてみよう

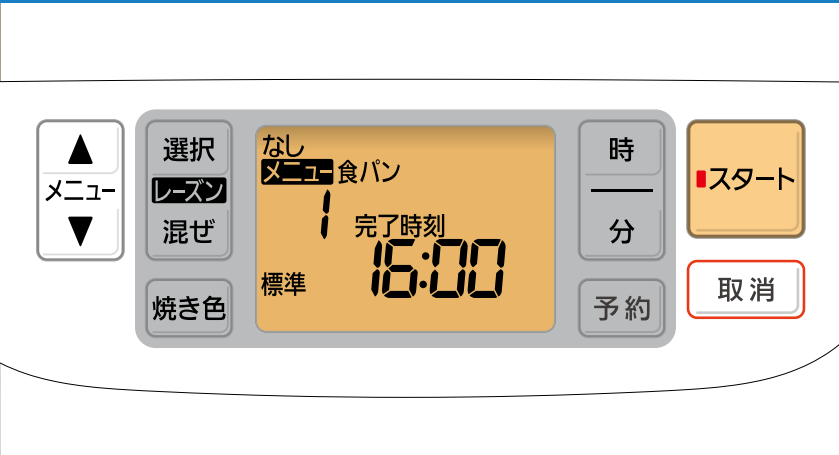
食パン

所要時間：約4時間

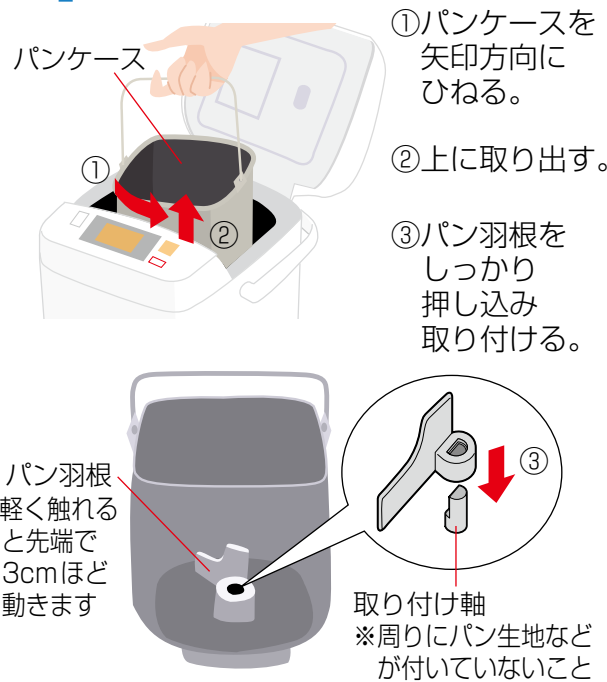
材料を入れる

セットする

取り出す



1 パンケースを取り出して パン羽根をセット

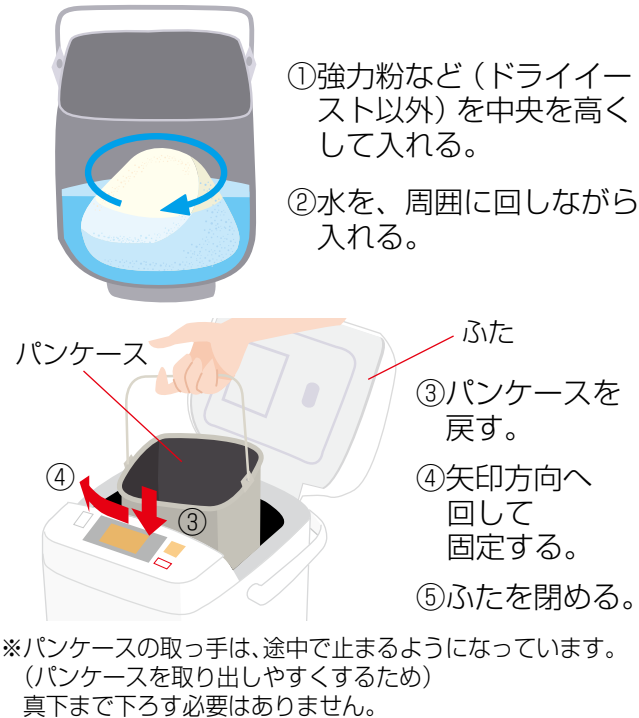


【食パン】	
強力粉	250g
バター	10g
砂糖	大2 (17g)
スキムミルク	大1 (6g)
塩	小1 (5g)
水*	180mL
ドライイースト	小1 (2.8g)

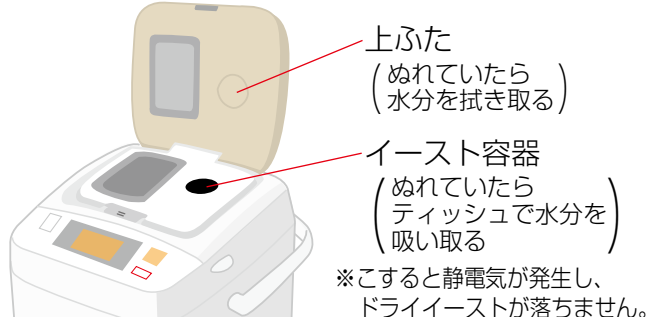
※室温25℃以上のときは、
約5℃の冷水を10mL減らして使う。

●パン・ド・ミ、ソフト食パンなどの基本配合 ▶P.22～

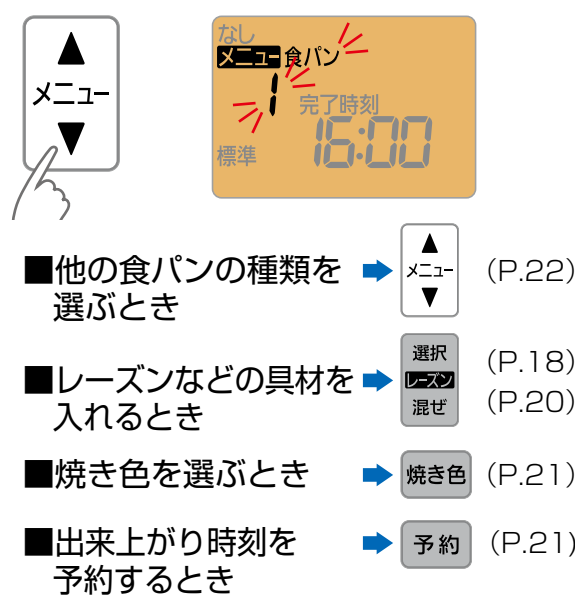
2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる



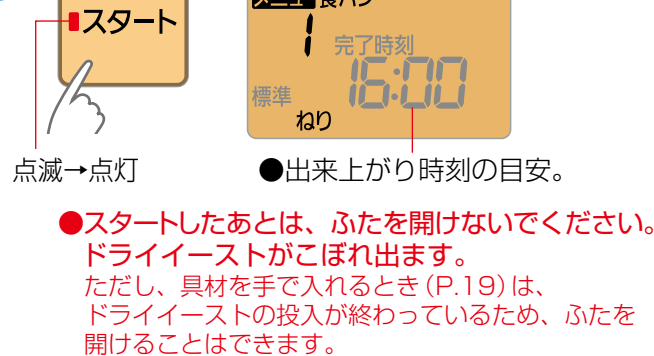
3 イースト容器に ドライイーストを入れる



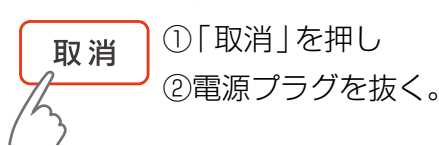
4 メニュー「1」を表示 させる



5 スタートする



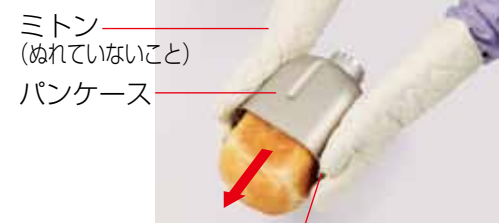
6 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る



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

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

8 パンを取り出し、 粗熱をとる



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)

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



基本の食パンを焼いてみよう

便利な機能

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具材を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.19)は、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。

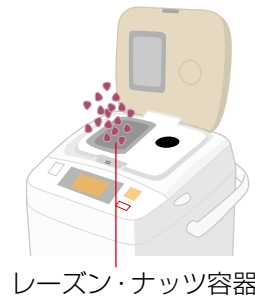
具材の形を残したいときは「粗混ぜ」を選択してください。(P.20)

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

自動で投入する(ベーカリーにおまかせ)

準備 レーズン・ナッツ
容器にお好みの
具材を入れておく。

容器に入れる量は、
合わせて 100g まで



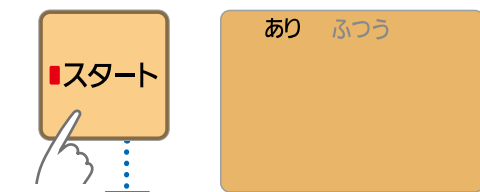
レーズン・ナッツ容器

①「レーズン：選択」を押して「あり」を選ぶ(「あり」を点滅させる)



■「粗混ぜ」を選ぶとき → レーズン 混ぜ (P.20)

② スタートする



(具材が自動で投入される)
※「ねり」が一時的に止まります。

●レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。

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

自動投入できる材料 乾燥しているもの、溶けにくいもの

ドライフルーツ
(100 g まで)



→ 5mm 角以下に刻む

レーズン・プルーン
オレンジピールなど

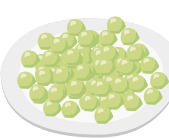
ナッツ類
(100 g まで)



→ 5mm 角以下に砕く

カシューナッツ、くるみなど

グリーンピース※
(100 g まで)



→ 水分をよく拭き取る

オリーブ※
(100 g まで)



→ 種をとり、¼に刻み、水分をよく拭き取る

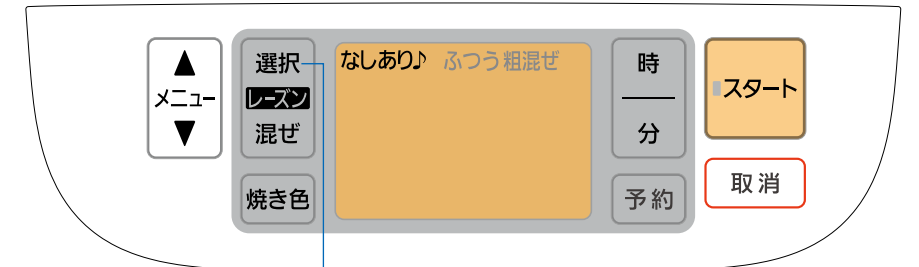
ハム、ベーコン※
(100 g まで)



→ 10mm 幅に刻む

※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)

メニューを選んだら…

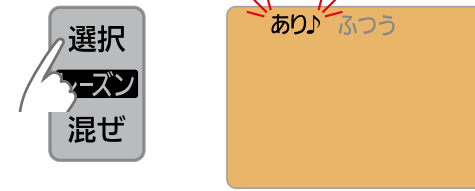


●レーズンなどの具材を入れるとき

■自動で投入できないものは手で投入してください

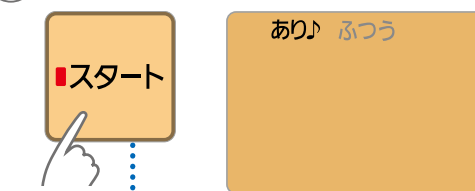
ブザー(♪)を鳴らして、手で投入する

①「レーズン：選択」を押して「あり♪」を選ぶ(「あり♪」を点滅させる)



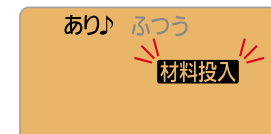
■「粗混ぜ」を選ぶとき → レーズン 混ぜ (P.20)

② スタートする



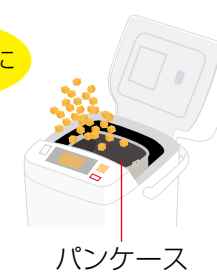
●投入時間が確定したら投入までの残時間を表示します。

③ ピッピッと鳴ったらふたを開ける



④ パンケースに具材を入れ、ふたを閉める

3分以内に



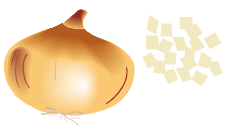
⑤ 再度、スタートする



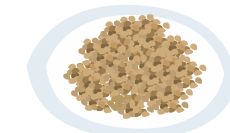
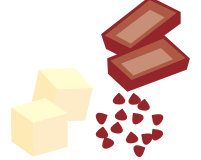
●「スタート」を押さなくても3分後にブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
●レーズン・ナッツ容器は開いたままになります。

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

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜



チーズ、
チョコレートなど



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

●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

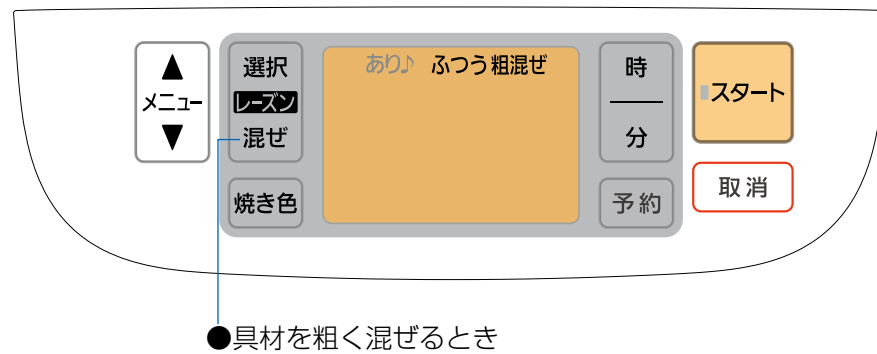
■具入りパンをつくるとき、具材を入れるタイミングは…

ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

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

便利な機能

メニューを選んだら…

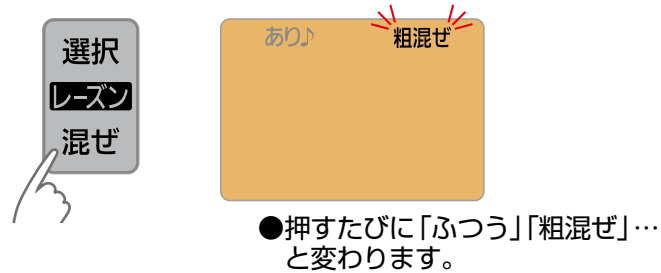


●具材を粗く混ぜるとき

■まず、P.18～19の「レーズン」をご覧ください

形の崩れやすい具材を形を残したまま混ぜる「粗混ぜ」

- ①「レーズン：選択」を押して「あり」または「あり♪」を選んだあと、「レーズン：混ぜ」を押して「粗混ぜ」を選ぶ



- ② スタートする



- 「粗混ぜ」が設定できるメニュー → (P.10～11)

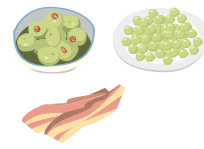
※「粗混ぜ」を使うときは、
●水の量を10mL増やしてください。
●チョコレートは冷凍させてください。

「粗混ぜ」に適した材料

やわらかく、形の崩れやすいもの

自動投入…「あり」

オリーブ、グリーンピース
ハム、ベーコン、ソーセージ



手で投入…「あり♪」

チーズ
チョコレート
加熱した野菜(さつまいも・じゃがいも・かぼちゃなど)
煮豆、ドライトマト など



●材料の種類により、形が残らないことがあります。

具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！

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

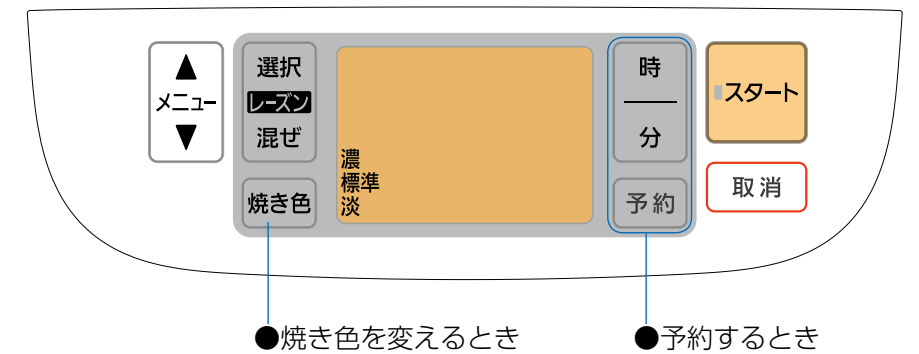
※フッ素樹脂被膜のはがれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

・シリアル
・フルーツグラノーラ
・コーティングされたナッツ類
・メープルシュガーランチ
・パールシュガー
・あられ糖 など

●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物を投入すると膨らみません。

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

メニューを選んだら…



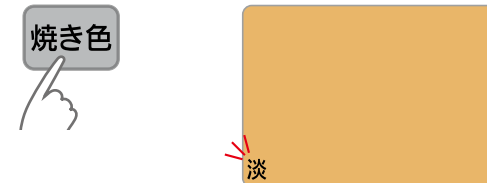
●焼き色を変えるとき

●予約するとき

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

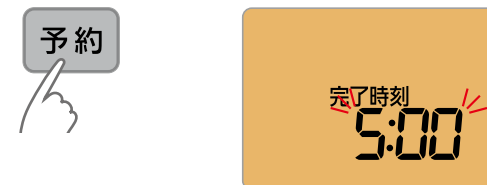


- 「焼き色」が設定できるメニュー → (P.10～11)

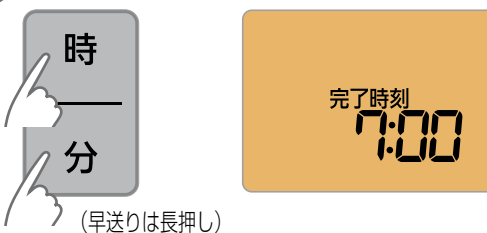
指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

- ① 現在時刻が合っているか確認する
- ② 「予約」を押す



- ③ 焼き上がり時刻に合わせる



- 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：選択」「レーズン：混ぜ」「焼き色」を設定
- ②「予約」を設定

- 予約できる時刻の目安

- ・食パン：4時間10分～13時間後
- ・パン・ド・ミ：5時間～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
- ・ライ麦パン：5時間10分～13時間後
- ・全粒粉パン：5時間10分～13時間後
- ・米粉パン(小麦入り)：2時間40分～13時間後
- ・米粉パン(小麦なし)：2時間5分～13時間後
- ・天然酵母食パン：7時間10分～10時間後

※予約できないメニューもあります。
※予約できない時刻には合わせられません。

食パンを焼く

パン・ド・ミ



所要時間：約4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）

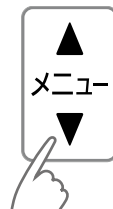
- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 (P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
 ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「パン・ド・ミ」	186kcal (6枚切1枚分)
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※	190mL
ドライイースト	小 ½ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

1 メニュー「2」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき → 選択 (P.18) レーズン (P.20) 混ぜ
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.21)

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

- 食パンミックス・ソフト食パンミックス (P.14) も使えます!
 バター5g、水10mLを追加し、ドライイースト量は半分にしてください。

ソフト食パン



所要時間：約4時間20分

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき（長押し）

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

材料

「ソフト食パン」	187kcal (6枚切1枚分)
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
ドライイースト	小1 (2.8g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

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 → 選択 (P.18) レーズン (P.20) 混ぜ
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.21)

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

食パンを焼く

早焼き食パン



所要時間：約 1 時間 55 分

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき（長押し）

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

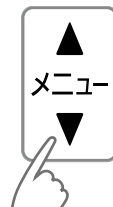
材料

【早焼き食パン】 200kcal (6枚切 1枚分)	
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
ドライイースト	小1½ (4.2g)

※室温 25℃ 以上のときは、10mL 減らして使う。



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 → 選択 (P.18) / レーズン 混ぜ (P.20)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)

2 スタートする



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

ごはんパン



所要時間：約 4 時間

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき（長押し）

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

材料

【ごはんパン】 212kcal (6枚切り 1枚分) (ごはん 200g のとき)	
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
ドライイースト	小¾ (2.1g)

※室温 25℃ 以上のときは、約 5℃ の冷水を 10mL 減らして使う。

- 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通り)
- 予約は使えますが、炊飯後 (または解凍後) 1 日以上経ったごはんは使わないでください。
- 室温が 30℃ 以上のときは、粉を冷蔵庫で冷やしてください。



- ごはん粒の形が残ることがあります。
- 食パンミックス・ソフト食パンミックス (P.14) も使えます！
ごはんの量は 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げることがあります。

1 メニュー「5」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき → 選択 (P.18) / レーズン 混ぜ (P.20)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.21)

2 スタートする



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

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

食パンを焼く フランスパン



所要時間：約5時間



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき（長押し）

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

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。

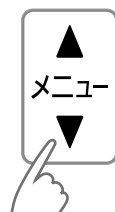
材料

「フランスパン」	153kcal (6枚切1枚分)
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1 (5g)
冷水(5℃)※	190mL
ドライイースト	小½ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

1 メニュー「6」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき → 選択 (P.18)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.21)

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

- 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)



ライ麦パン



所要時間：約5時間



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき（長押し）

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

材料

「ライ麦パン」(ライ麦粉50%)	176kcal (6枚切1枚分)
強力粉	125g
ライ麦粉※1	125g
バター	5g
砂糖	大2 (17g)
塩	小1 (5g)
プレーンヨーグルト(無糖)	85g
冷水(5℃)※2	80mL
ドライイースト	小½ (1.4g)

※1 粉状の粒度の細かいものをおすすめです。
※2 具材を入れるときは、10mL増やして使う。

- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。
- 室温が25℃以上のときは、予約は10時間以内をおすすめします。(酸味が強く、出来栄が悪くなります)



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 → 選択 (P.18)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.21)

2 スタートする



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

- 粉量に対するライ麦粉の割合は21～50%で。
→ 20%以下はメニュー「1」(食パン)で焼いてください。
※ライ麦の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。
- ライ麦粉は
粒度が粗くなるほど、パンの高さが低くなります。
※ライ麦の種類により、パンの出来栄や膨らみに差が出ます。

食パンを焼く

全粒粉パン



所要時間：約5時間



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき（長押し）

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

材料

「全粒粉パン」(全粒粉50%)

173kcal(6枚切1枚分)

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
ドライイースト	小1(2.8g)

※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。

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。



日清製粉「ナチュラート 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「8」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき → 選択 (P.18)



(P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.21)



2 スタートする



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

■粉量に対する全粒粉の割合は30～100%で、(グラハム粉は30～40% 日清製粉「ナチュラート 毎日使いたいおいしい全粒粉」は30～50%)

▶ 30%未満はメニュー「1」(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、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。

デニッシュ風食パン



所要時間：約3時間



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき（長押し）

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

材料

「デニッシュ風食パン」

357kcal(6枚切1枚分)

強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	大3(25.5g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
卵(溶く)	M寸1/2個(25g)
冷水(5℃)	160mL
ドライイースト	小1(2.8g)
後入れ用バター	110g
(無塩バターがおすすめ)	

■後入れ用バターは前日に準備！
①バター(後入れ用)を1cm角に切る。
②くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる。
③1晩(10時間)以上、冷凍する。

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

■手順3で10分経過したときはバターを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。(それ以降にバターを入れても混ざらず、デニッシュ風にはなりません)

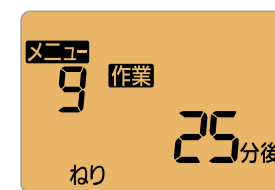
■レーズンなどの具材を入れるときは後入れ用バターと同時に入れます。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.14)も使えます！
材料のうち、卵、冷水、ドライイースト、後入れ用バターの分量は上記にしたがってください。

1 メニュー「9」を表示させる



2 スタートする



(約25分後)



3 ピッピッと鳴ったら、10分以内にふたを開けて、後入れ用バターをほぐして入れる

●「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

食パンを焼く

米粉パン：小麦入り



所要時間：約2時間30分

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

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

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

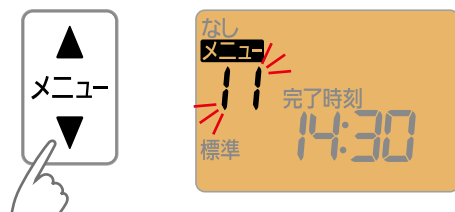
「米粉パン」(小麦入り)

192kcal (6枚切1枚分)

米粉(福盛シトギミックス20A)	250g
バター	20g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水*	190mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

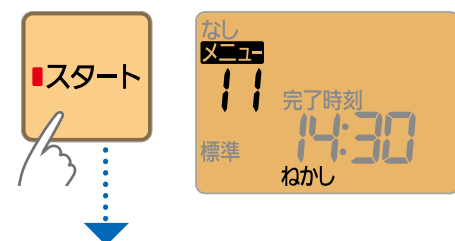
*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 メニュー「11」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき → **選択** (P.18)
- 焼き色を選ぶとき → **焼き色** (P.21)
- 出来上がり時刻を予約するとき → **予約** (P.21)

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



- 室温が25℃以上の場合は、予約を使うと出来栄が悪くなります。(P.83)
- 室温が30℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

■粉量に対する米粉の割合は

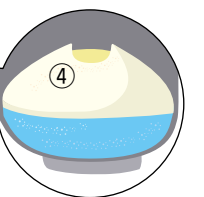
- 21～100%で。
- 20%以下はメニュー「1」(食パン)で焼いてください。

米粉パン：小麦なし



所要時間：約1時間55分

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



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

「米粉パン」(小麦なし)

227kcal (6枚切1枚分)

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

*もち粉と水あめの糊のつくりかた

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

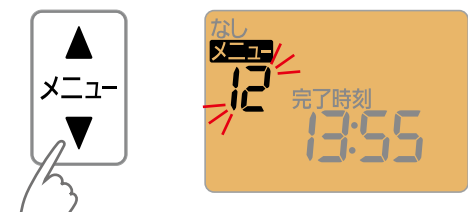
<ミックス粉を使うとき>

227kcal (6枚切1枚分)

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

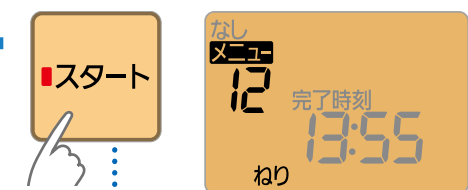
*最初に入れる。

1 メニュー「12」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき → **選択** (P.18)
- 出来上がり時刻を予約するとき → **予約** (P.21)

2 スタートする



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

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



(福盛シトギ2号使用) (ミックス粉使用)
※天面が白く平らに焼き上がります

食パンを焼く

アレンジ食パン



【パネトネ】メニュー「4」234kcal	
強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小1(5g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)
冷水(5℃)※	130mL
ドライイースト	小1¼(4.9g)
*お好みのドライフルーツ	60g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

【果汁パン】メニュー「4」220kcal	
強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小¼(3.8g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)
トマト100%果汁 (冷蔵庫で冷やす)※	130mL
ドライイースト	小1¼(4.9g)
*ミックスベジタブル (ゆでて水けを切り、室温まで冷ます)	70g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18)▶「粗混ぜ」にする(P.20)



【ひまわりの種&ハニーパン】 メニュー「1」または「3」218kcal	
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)
はちみつ	大さじ1(21g)
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)
*ひまわりの種	20g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

【オリーブパン】 メニュー「1」または「3」185kcal	
強力粉	250g
バター	10g(ソフト食パンは15g)
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
ハーブ(乾燥)	少々
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)
*オリーブ	20g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)▶「粗混ぜ」にする(P.20)

【ブルーベリーパン】 メニュー「1」または「3」211kcal	
基本配合(食パンまたはソフト食パン)※	
*ブルーベリー(乾燥)	60g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)



【オニオン&ベーコンパン】 メニュー「1」224kcal	
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
ドライイースト	小1(2.8g)
*たまねぎ(みじん切り)	40g
*ベーコン(1cm幅)	60g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。▶手に入れる(P.19)
▶「粗混ぜ」にする(P.20)

【さつまいもとごまのデニッシュ】 メニュー「9」378kcal	
強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	大3(25.5g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
卵(溶く)	M寸½個(25g)
冷水(5℃)	160mL
ドライイースト	小1(2.8g)
後入れ用バター	110g
*さつまいも(1cmの角切り)	50g
*黒ごま	大さじ1(10g)

*「後入れバター」を加えるときに入れる。(P.29)



【Wチョコパン】メニュー「2」226kcal	
強力粉	230g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
ココア	大さじ1(6g)
水※	180mL
ドライイースト	小½(1.4g)
*チョコチップ(冷凍しておく)	60g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。▶手に入れる(P.19)
▶「粗混ぜ」にする(P.20)

【パン・ド・ミ リッチ】メニュー「2」203kcal	
強力粉	210g
薄力粉	40g
バター	25g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小1(5g)
水※	180mL
ドライイースト	小½(1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

【パン・ド・ミ：乳製品なし】 メニュー「2」179kcal	
強力粉	250g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
水※	190mL
ドライイースト	小½(1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

食パンを焼く

アレンジ食パン



「全粒粉ベーコン&チーズ&オリーブ」 215kcal

メニュー「8」

強力粉	160g
全粒粉	70g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水*	170mL
ドライイースト	小1(2.8g)
*ベーコン	40g
*チーズ	30g
*オリーブ	30g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18) ➡「粗混ぜ」にする(P.20)

「塩昆布パン」 204kcal

メニュー「5」

焼き色「淡」

強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	150g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
白ごま	5g
水*	130mL
ドライイースト	小 $\frac{3}{4}$ (2.1g)
*塩昆布	10g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18)



「赤飯パン」 191kcal

メニュー「5」

強力粉	210g
赤飯(冷めたもの)	100g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
黒ごま	5g
水*	130mL
ドライイースト	小 $\frac{3}{4}$ (2.1g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「カレーライスパン」 260kcal

メニュー「5」

強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	150g
バター	20g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
カレー粉	5g
プロセスチーズ(角切り)	30g
ブラックペッパー	小さじ $\frac{1}{2}$
水*	130mL
ドライイースト	小 $\frac{3}{4}$ (2.1g)
*じゃがいも(角切りにし、かためにゆでる)	40g
*にんじん(角切りにし、かためにゆでる)	30g
*ベーコン	30g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18) ➡「粗混ぜ」にする(P.20)



辻調グループ校

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

●エネルギー目安表示 6枚切1枚分



「ピアブロット」 169kcal

強力粉	200g
ライ麦粉	50g
塩	小1(5g)
黒糖(粉末)	大1(8.5g)
*クミンシード(なくてもよい)	小さじ1
ノンアルコールビール(5℃)*	190mL
ドライイースト	小 $\frac{1}{2}$ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
ボウルなどに入れて混ぜ、炭酸を軽く抜く。

*最初からパンケースに入れる。

赤パプリカ・オリーブ入り



「イタリア風パン」 195kcal

強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1(5g)
エクストラバージンオリーブ油	大さじ2(24g)
冷水(5℃)*	170mL
ドライイースト	小 $\frac{1}{2}$ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

お好みで、5mm角に刻んだ赤パプリカ(またはドライトマト)20gとオリーブ20g(またはドライバジル小さじ1)を入れてもよい

*「レーズン」機能を使う。(P.18) ➡「粗混ぜ」にする(P.20)



「セサミブレッド」 176kcal

強力粉	225g
薄力粉	25g
白ごま(ペースト)	15g
塩	小1(5g)
*白ごま	大さじ1(9g)
冷水(5℃)*	190mL
ドライイースト	小 $\frac{1}{2}$ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

*最初からパンケースに入れる。



「くるみ・レーズン入りライ麦パン」 216kcal

強力粉	150g
ライ麦粉	100g
バター	5g
塩	小1(5g)
はちみつ	25g
プレーンヨーグルト(無糖)	85g
冷水(5℃)	90mL
ドライイースト	小 $\frac{3}{4}$ (2.1g)
*レーズン	30g
*くるみ	20g

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

食パンを焼く

アレンジ食パン



材料 150kcal (6枚切1枚分)

ポーリッシュ種(発酵種)

水(約25℃)	100mL
ドライイースト	小 ¼ (0.7g)
強力粉	100g

強力粉	100g
A 全粒粉	50g
塩	小 1 (5g)
冷水(5℃)※	90mL
ドライイースト	小 ½ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

ポーリッシュ種(発酵種)を使わないとき

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

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

材料 157kcal (6枚切1枚分)

ポーリッシュ種(発酵種)

※パン・ド・カンパーニュと同じ

強力粉	75g
ライ麦粉	75g
A 塩	小 1 (5g)
プレーンヨーグルト(無糖)	50g
冷水(5℃)※	40mL
ドライイースト	小 ¾ (2.1g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

ポーリッシュ種(発酵種)を使わないとき

強力粉	175g
ライ麦粉	75g
塩	小 1 (5g)
プレーンヨーグルト(無糖)	50g
冷水(5℃)※	130mL
ドライイースト	小 1 (2.8g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

パン・ド・カンパーニュ



● ポーリッシュ種(発酵種)をつくる

- ①ボウルに水とドライイーストを入れ、泡立て器でかき混ぜて溶かす。
- ②①に強力粉を加え、ゴムべらなどで、粉けがなくなるまで混ぜ合わせ、均一な状態にする。(ポーリッシュ種の出来上がり温度が約20～30℃になるようにする)
- ③ボウルごとラップまたはビニール袋で包み、室温で60分置いてから、冷蔵庫で8～18時間置いておく。

● メニュー「6」で焼く

- ④パンケースにパン羽根をセットし、Aとポーリッシュ種を入れ、本体にセットする。
- ⑤イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「6」を表示させ、を押す。

● 取り出す

- ⑥P.26 手順3の要領で取り出す。

少し手間がかかりますが、ポーリッシュ種を使うと本格的なパン・ド・カンパーニュになります。
ポーリッシュ種を使うときは、予約は使わないでください。
簡単につくりたいときは、ポーリッシュ種を使わないときの配合で！パン羽根をセットしたパンケースにドライイースト以外の材料を入れ、イースト容器にドライイーストを入れます。メニュー「6」を表示させ、「スタート」を押してください。

ヴァイツェン ミッシュブロート



● ポーリッシュ種(発酵種)をつくる

パン・ド・カンパーニュ①～③の手順でつくる

● メニュー「7」で焼く

- ④パンケースにパン羽根をセットし、Aとポーリッシュ種を入れ、本体にセットする。
- ⑤イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「7」を表示させ、を押す。

ポーリッシュ種を使うときは、予約は使わないでください。
簡単につくりたいときは、ポーリッシュ種を使わないときの配合で！パン羽根をセットしたパンケースにドライイースト以外の材料を入れ、イースト容器にドライイーストを入れます。メニュー「7」を表示させ、「スタート」を押してください。

●エネルギー目安表示 6枚切1枚分



浅田先生からのアドバイス

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



「桜えび入り米粉パン」 メニュー「11」

194kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
* 干し桜えび(空いりする)	大さじ2 (5g)
水※	200mL
ドライイースト	小 1 ½ (4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)



「ジャコわかめ米粉パン」 メニュー「11」

199kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
* ちりめんじゃこ(空いりする)	20g
* 乾燥カットわかめ(水で戻して絞る)	4g(乾燥量)
水※	200mL
ドライイースト	小 1 ½ (4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)



「黒ごま入り米粉パン」 メニュー「11」

200kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
* 黒ごま	大さじ1 (9g)
水※	200mL
ドライイースト	小 1 ½ (4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)



「ゆず米粉パン」 メニュー「11」

201kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
* ゆずジャム(ゆず茶用)	30g
水※	190mL
ドライイースト	小 1 ½ (4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*最初からパンケースに入れる。

食パンを焼く

アレンジ食パン



【全粒粉入りパン・ド・ミ】メニュー「2」 165kcal	
強力粉	200g
全粒粉	50g
バター	5g
砂糖	大1 (8.5g)
スキムミルク	大1 (6g)
塩	小1 (5g)
水※	190mL
ドライイースト	小½ (1.4g)
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)	



【ハードトースト】メニュー「2」 焼き色「濃」 165kcal	
強力粉	225g
薄力粉	25g
ショートニング	5g
砂糖	小1 (3g)
スキムミルク	小2 (4g)
塩	小1 (5g)
水※	200mL
ドライイースト	小½ (1.4g)
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)	



【チョコチップ&マロンパン・ド・ミ】メニュー「2」 252kcal	
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※	190mL
ドライイースト	小½ (1.4g)
*チョコチップ(ホワイトチョコレート)	45g
*栗の渋皮煮(甘露煮でもよい)	55g
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)	
*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19) ➡「粗混ぜ」にする(P.20)	



【煮豆ミックスパン・ド・ミ】メニュー「2」 218kcal	
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※	190mL
ドライイースト	小½ (1.4g)
*お好みの煮豆(煮汁はよくふき取る)	100g
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)	
*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19) ➡「粗混ぜ」にする(P.20)	



【ドライフルーツパン】メニュー「1」 228kcal	
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※	190mL
ドライイースト	小1 (2.8g)
*ドライフルーツ(いちじく、杏)(4等分)	各40g
*ドライフルーツ(クランベリー)	20g
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)	
*「レーズン」機能を使う。(P.18)➡「粗混ぜ」にする(P.20)	



【マロン&ナッツ全粒粉】メニュー「8」 249kcal	
強力粉	125g
全粒粉	125g
バター	10g
砂糖	大2 (17g)
スキムミルク	大1 (6g)
塩	小1 (5g)
水※	200mL
ドライイースト	小1 (2.8g)
*栗の渋皮煮、くるみ	各50g
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)	
*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19) ➡「粗混ぜ」にする(P.20)	

●エネルギー目安表示 6枚切1枚分



【オリーブ&マスタード フランス】メニュー「6」 174kcal	
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1 (5g)
粒マスタード	小さじ2
水※	190mL
ドライイースト	小½ (1.4g)
*オリーブ(黒・緑)	各40g
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)	
*「レーズン」機能を使う。(P.18)➡「粗混ぜ」にする(P.20)	



【トマト&チーズ フランス】メニュー「6」 171kcal	
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1 (5g)
ドライバジル	小さじ1
水※	190mL
ドライイースト	小½ (1.4g)
*モッツァレラチーズ(角切り)	75g
*ドライトマト(かために戻して4等分)	10g(乾燥)
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)	
*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19) ➡「粗混ぜ」にする(P.20)	

食パンを焼く

メロンパン



所要時間：約2時間15分



準備 ①クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。(P.41 ①～⑥)

(P.16) ②パンケースに、パン羽根をセットする。

③(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。

④パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

【メロンパン】	289kcal (6枚切 1枚分)
強力粉	150g
バター	15g
砂糖	大2 (17g)
スキムミルク	大1 (6g)
塩	小½ (2.5g)
冷水 (5℃)	90mL
ドライイースト	小¾ (2.1g)

クッキー生地 (メロンパンの皮)

バター	50g
砂糖	40g
卵 (溶く)	M寸½個 (25g)
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖 (仕上げ用)	小さじ2～3

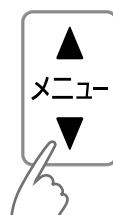
●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。

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

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

■手順3中(15分間)アレンジを加え、バラエティパンをつくることができます。
➡ P.42

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 ➡ 選択 (P.18)

2 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.10



となったら、
クッキー生地を伸ばす
(P.41 ⑦～⑧)

3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けてクッキー生地を載せる

15分以内に

- ①パン生地をパンケースの中央に置き直す
- ②卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる
- ③周囲を軽く押さえる (強く押し込まない)
- ④上からグラニュー糖を振りかける

●「取消」を押さない



4 ふたを閉めて再度、スタートする



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

※勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

クッキー生地をつくりかた

生地をつくる

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ②室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。
- ③砂糖を少しずつ (2～3回に分けて) 加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。



- ④卵を3～4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ½残しておく

- ⑤①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。



- ⑥生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。



伸ばす

- ⑦めん棒で直径14～15cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。



- ⑧生地の片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。

メロンパンをつくるコツ!

- クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹ぐしなどで深さ1mm以下に浅くつける。
(深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます)
- クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。



メニュー「10」でバラエティパンをつくる



材料 1554kcal

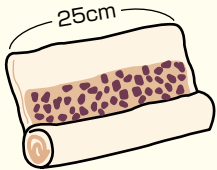
強力粉	200g
バター	15g
砂糖	大3 (25.5g)
A スキムミルク	大1 (6g)
塩	小 $\frac{3}{4}$ (3.8g)
卵(溶く)	M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25g)
冷水(5℃)	110mL
ドライイースト	小 $1\frac{1}{4}$ (3.5g)
巻き込み用	
ドライフルーツ(ラム酒づけ)	100g
牛乳	小さじ1 (5mL)
シナモンシュガー	適量
アイシング用	
B 粉砂糖	25g
水	小さじ $\frac{1}{2}$

シナモンロール

- メニュー「10」でパン生地をつくる
 - ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
 - ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「10」を表示させ、を押す。

作業は15分以内で！

- 生地を取り出す
 - ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
 - 「取消」を押さない
- 伸ばす
 - ④生地を(縦)15cm×(横)25cmに伸ばす。
- 成形する
 - ⑤手前 $\frac{3}{4}$ の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。
 - ⑥手前からくるくると巻く。
 - ⑦4等分の長さに切り、パンケースに入れる。



- 焼く(再度を押す)
- アイシングをつくる
 - ⑧Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。
- 仕上げ
 - ⑨焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

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

バラエティパンをつくるときは…
パン生地と具材を合わせた重さは、600gまで！
※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になったりすることがあります
水分の多い具材は避けて！
(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく)
※パン生地の発酵に影響します
具材は事前に準備！
※作業時間は15分間です



材料 206kcal (6枚切1枚分)

強力粉	200g
バター	15g
砂糖	大2 (17g)
A スキムミルク	大1 (6g)
塩	小 $\frac{3}{4}$ (3.8g)
抹茶	小さじ1 (2g)
卵(溶く)	M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25g)
冷水(5℃)	110mL
ドライイースト	小 $1\frac{1}{4}$ (3.5g)
巻き込み用	
黒豆の甘煮	120g

抹茶黒豆ロール

- メニュー「10」でパン生地をつくる
 - ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
 - ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「10」を表示させ、を押す。

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

- 伸ばす
 - ④生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

- 具材を載せ、成形する
 - ⑤汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
 - ⑥手前からくるくると巻く。
 - ⑦パンケースに入れる。

抹茶の代わりにココアパウダーを。チョコチップとスライスアーモンドを巻き込めばお子様大好きチョコアーモンドロールに。



- 焼く(を押す)



材料 1134kcal (具材分は除く)

強力粉	200g
バター	35g
砂糖	大2 (17g)
A スキムミルク	大1 (6g)
塩	小 $\frac{3}{4}$ (3.8g)
卵(溶く)	M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25g)
冷水(5℃)	100mL
ドライイースト	小 $1\frac{1}{4}$ (3.5g)
包み具材	12個 (15g/個)

お楽しみちぎりパン

- メニュー「10」でパン生地をつくる
 - ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
 - ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「10」を表示させ、を押す。

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

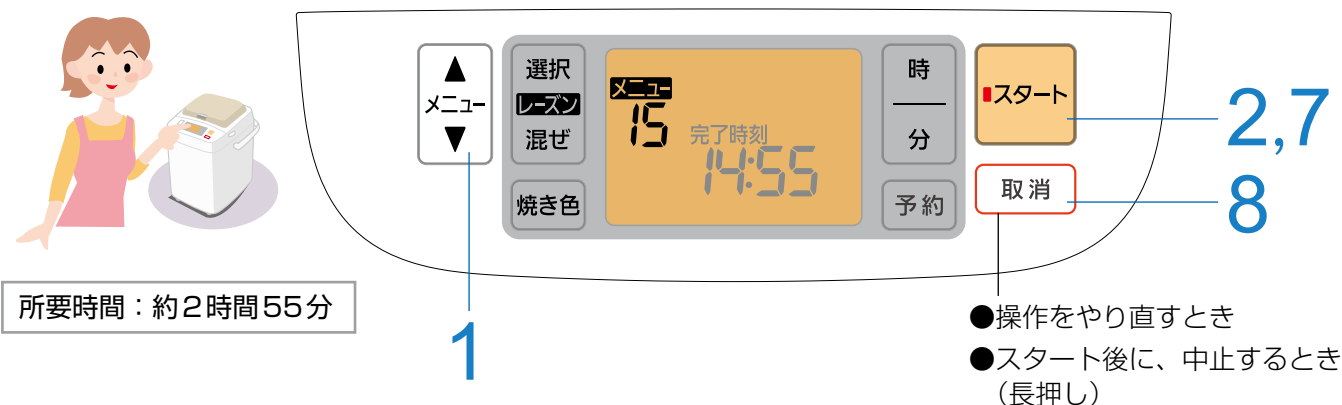
- 成形する
 - ④生地を12等分する。
- 具材を包む
 - ⑤切り分けた生地にひとつひとつ具材を包み込む。
 - ⑥パンケースに入れる。

具材はお好み次第(水分は厳禁！)
カレー(煮詰めて水分を飛ばす)
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ(汁気を取る)
チーズ(サイコロ状に切る)など



- 焼く(再度を押す)

ハーフ食パンをつくる



所要時間：約2時間55分

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

材料

【ハーフ食パン】	112kcal (6枚切1枚分)
強力粉	150g
無塩バター	10g
砂糖	大1 (8.5g)
塩	小½ (2.5g)
スキムミルク	大½ (3g)
水※	100mL
ドライイースト	小½ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

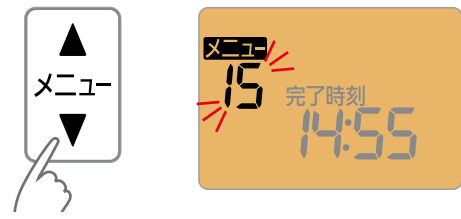
●½斤量が最大量です。

- 食パンミックス、ソフト食パンミックス (P.14) でもできます。
(袋に記載されている½量でつくってください)
※少し焼き色が付きます
※生地がやわらかいため、打ち粉をしてください
※使い残したドライイーストは、発酵力が弱まるため、袋の切り口を折り曲げてテープなどで密封し、冷蔵庫で保存してください。(早めに使い切る)
※使い残したミックス粉は、吸湿、虫害などを防ぐため、必ず袋口を輪ゴムなどで閉めてください。(早めに使い切る)

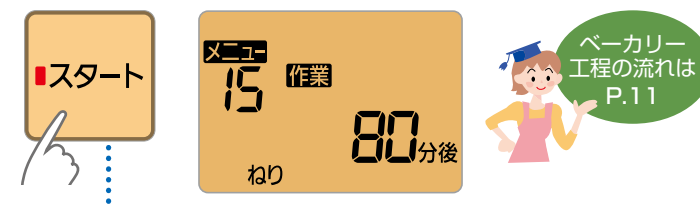
■手順3で間違えて「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順3～6で1時間経過したときは作業が終わっていてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 メニュー「15」を表示させる

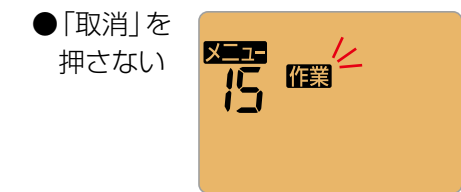


2 スタートする



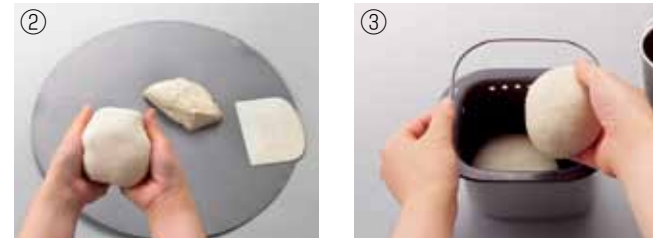
3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパン生地を取り出す

※パンケースは洗ってパン羽根を外す



4 パン生地を成形する

- ①スケッパーまたは包丁で2つに分割する
- ②切り口を中に入れ、表面がピンと張るように生地を丸める (閉じ目はしっかりと閉じる)
- ③閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる



●生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉(強力粉)を少量手につけて成形してください。

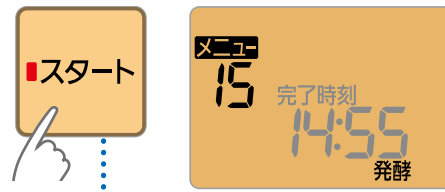
5 パンケースを本体にセットする

- (取っ手は水平に倒しておく)
- ※パンケースに水は入れない

6 パンケースの上にスチームケースをセットする



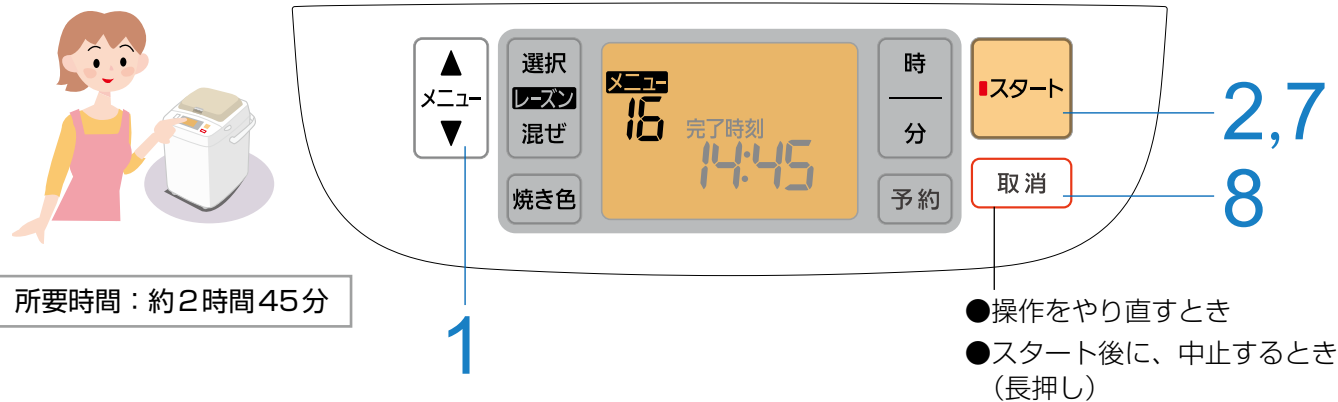
7 ふたを閉めて再度、スタートする



8 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してスチームケースを出し、パンを取り出す

ハーフ食パンをつくる

白パンをつくる



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

材料

「白パン」 ($\frac{1}{2}$ 斤相当)	
121kcal(6枚切1枚分)	
強力粉	150g
無塩バター	10g
砂糖	小1(3g)
塩	小 $\frac{1}{2}$ (2.5g)
水あめ	15g
牛乳	60mL
水*	50mL
ドライイースト	小 $\frac{1}{2}$ (1.4g)

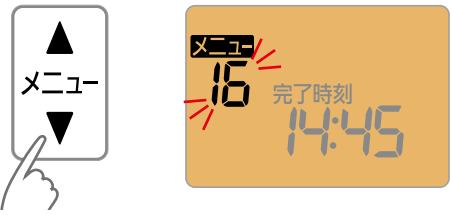
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

- 糖分や乳製品の多い配合にすると、焼き色が少し濃くなります。
- $\frac{1}{2}$ 斤量が最大量です。

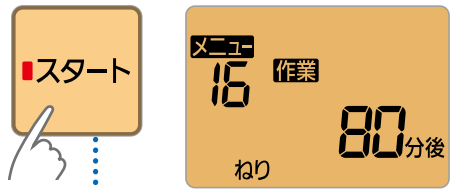
- 食パンミックス、ソフト食パンミックス(P.14)でもできます。
(袋に記載されている $\frac{1}{2}$ 量でつくってください)
※少し焼き色が付きます
※生地がやわらかいため、打ち粉をしてください
※使い残したドライイーストは、発酵力が弱まるため、袋の切り口を折り曲げてテープなどで密封し、冷蔵庫で保存してください。(早めに使い切る)
※使い残したミックス粉は、吸湿、虫害などを防ぐため、必ず袋口を輪ゴムなどで閉めてください。(早めに使い切る)

- 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3～6で1時間経過したときは作業が終わっていてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

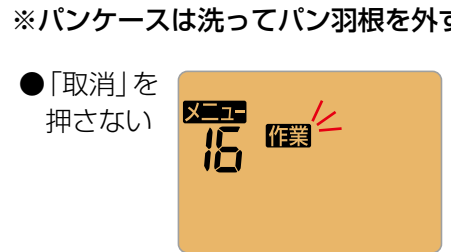
1 メニュー「16」を表示させる



2 スタートする



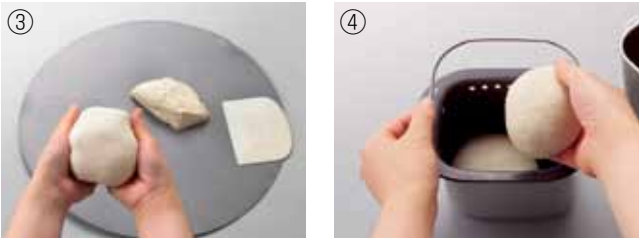
3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパン生地を取り出す



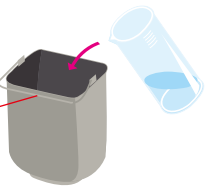
- 「取消」を押さない

4 パン生地を成形する

- ①パン生地を手で押さえてガスを抜く(やさしく押す)
- ②スケッパーまたは包丁で2つに分割する
- ③切り口を中に入れ、表面がピンと張るように生地を丸める(閉じ目はしっかりと閉じる)
- ④閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる



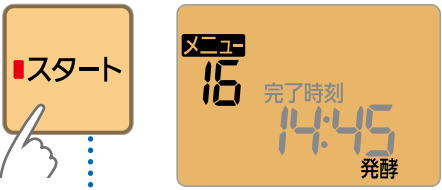
5 パンケースに水を60mL入れ本体にセットする(取っ手は水平に倒しておく)



6 パンケースの上にスチームケースをセットする



7 ふたを閉めて再度、スタートする



8 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してスチームケースを出し、パンを取り出す

- ※すぐに取り出さないと、余熱で焼き色が濃くなります



- 生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉(強力粉)を少量手につけて成形してください。
- 手順5でパンケースに入れる水について
 - 水の量は正確にはかってください。水の量が少ないと焼き色が濃くなり、多いと火が通りにくくなります。
 - パンが発酵しにくくなるため、冷水は使わないでください。冬場など水温が低いときはぬるま湯(目安：約40℃)をお使いください。
 - 水を入れ忘れると、焼き色が濃くなり白パンにはなりません。
- 電圧や室温の影響により、焼き色が濃くなることがあります。手順5で入れる水の量を90mLに増やすと焼き色の濃さが和らぎます。※90mL以上は入れないでください

手順5で水の代わりにぬるま湯(目安：約40℃)を入れると、よく発酵し、よりふんわりとしたパンになります。



- 本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

蒸しパンをつくる



- 準備**
- ①生地をつくり、スチームケースに入れる。
 - ②羽根を外したパンケースにぬるま湯（35～40℃）を100mL入れ、本体にセットする。（取っ手は水平に倒しておく）
 - ③パンケースの上にスチームケースをセットする。

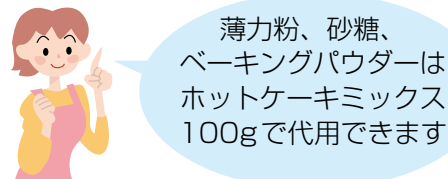
材料

【蒸しパン】 583kcal	
卵（溶く）	M寸 ½個（25g）
砂糖	25g
牛乳	75mL
サラダ油	大さじ1（12g）
A 薄力粉	75g
ベーキングパウダー	小さじ1（3g）

●必ず上記分量をお守りください。

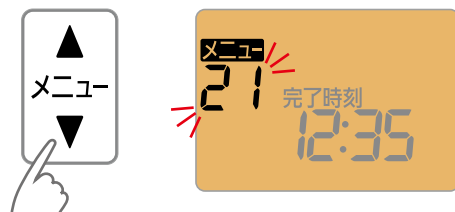
蒸しパン生地のつくりかた

- ①ボウルなどに卵、砂糖、牛乳、サラダ油を入れ、よくかき混ぜる。
- ②合わせてふるったAを加え、なめらかになるまでかき混ぜる。
※スチームケースの中で生地をかき混ぜることもできます。（蒸しパンのみ）必ずゴムべらなどやわらかいもので混ぜてください。
（かたいもので混ぜると、スチームケースのフッ素樹脂が傷付きます）

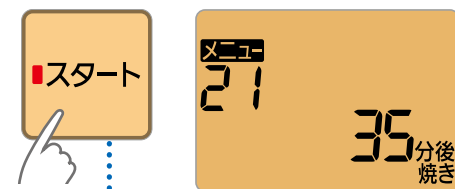


- パンケースに入れるぬるま湯の量は正確にはかる。多すぎたり少なすぎたりすると出来栄に影響します。
- ぬるま湯を入れ忘れと、焼き色が濃くなったり膨らみが悪くなったりします。
- 本体やスチームケースにふきんをかけて使わないでください。

1 メニュー「21」を表示させる



2 スタートする



3 ピピッと鳴ったら、「取消」を押してスチームケースを出し、約10分そのまま置く（パンを取り出しやすくするため）

●蒸し足りないときは、「追い蒸し」をする。（P.49）

4 パンを取り出す

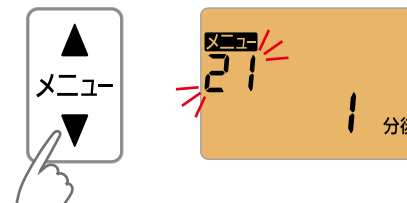
■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります



蒸し足りないときは「追い蒸し」

具材などを追加して蒸し足りないとき（竹ぐしを刺して生地が付くとき）は蒸し上がり後、2回まで追い蒸しができます。
※「追い蒸し」を受け付けるのは蒸し上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。
※10分以上追い蒸しをするときは、追い蒸し開始前にパンケースにぬるま湯を30～50mL追加してください。

① メニュー「21」を表示させる

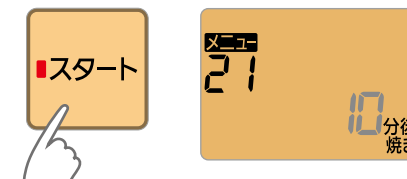


② 蒸す時間を合わせる



●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い蒸しを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■下記の方法でも「追い蒸し」ができます。

※手順3（P.48）で「取消」を押していないときは

- ① **分** を押し、蒸す時間を合わせる
- ② **スタート** を押し、スタートする

●エネルギー目安表示 1個分



【抹茶蒸しパン】 616kcal

A 卵（溶く）	M寸 ½個（25g）
砂糖	25g
牛乳	75mL
サラダ油	大さじ1（12g）
薄力粉	75g
B ベーキングパウダー	小さじ1（3g）
抹茶	小さじ½
甘納豆	適量

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。
蒸す前に甘納豆を散らす。

【黒糖蒸しパン】 587kcal

A 卵（溶く）	M寸 ½個（25g）
黒砂糖（細かくつぶす）	20g
牛乳	60mL
サラダ油	大さじ1（12g）
B 薄力粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ1½（5g）

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。

【ヨーグルト蒸しパン】 604kcal


A 卵（溶く）	M寸 1個（50g）
ヨーグルト	70g
サラダ油	大さじ1（12g）
ホットケーキミックス	100g

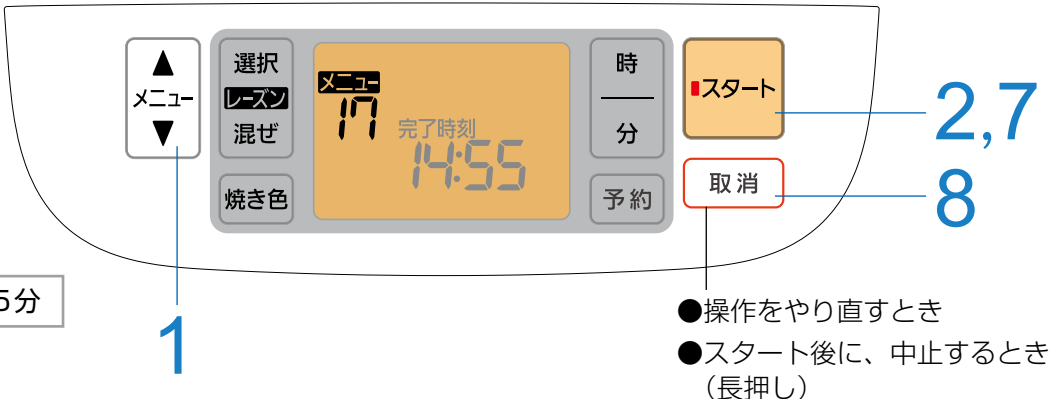
【ココア蒸しパン】 640kcal

A 卵（溶く）	M寸 ½個（25g）
牛乳	75mL
サラダ油	大さじ1（12g）
ホットケーキミックス	100g
B ココア	小さじ2（4g）
チョコチップ	10g
スライスアーモンド	適量

Aを混ぜ、Bを加えて混ぜる。
蒸す前にスライスアーモンドを散らす。

あんパンをつくる





1: メニュー
2,7: スタート
8: 取消

所要時間：約2時間55分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

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

材料


【あんパン】	162kcal (6枚切1枚分)
強力粉	135g
薄力粉	15g
無塩バター	10g
砂糖	大1 (8.5g)
塩	小½ (2.5g)
卵(溶く)	M寸½個 (25g)
牛乳(5℃)	45mL
水※	45mL
ドライイースト	小½ (1.4g)

あん(約20℃にする)	100g
-------------	------


※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

- 手順3で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)
- 手順3～6で1時間経過したときは作業が終わっていてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 メニュー「17」を表示させる




2 スタートする




3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパン生地を取り出す

※パンケースは洗ってパン羽根を外す

●「取消」を押さない

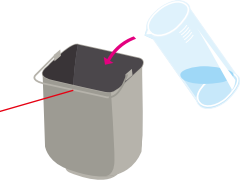


作業(4～7)は1時間以内に！

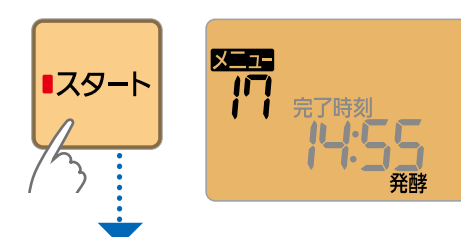


- 4 パン生地を成形する**
- ①パン生地を細長く(約8cm×30cm)伸ばす(生地の横幅をスチームケースの幅より小さくする)
 - ②生地の上にあんをまんべんなくのせる(縁からはみ出さないように周囲を1cm程度残す)
 - ③手前から空気を入れないように巻き、閉じ目をしっかり閉じる
 - ④閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる



- 5 パンケースに水を30mL入れ本体にセットする**
(取っ手は水平に倒しておく)
- 

- 6 パンケースの上にスチームケースをセットする**
- 

- 7 ふたを閉めて再度、スタートする**
- 

- 8 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してスチームケースを出し、パンを取り出す**




- 生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉(強力粉)を少量手につけて成形してください。
- 手順5でパンケースに入れる水について
 - 水の量は正確にはかってください。水の量が少ないと焼き色が濃くなり、多いと火が通りにくくなります。
 - パンが発酵しにくくなるため、冷水は使わないでください。冬場など水温が低いときはぬるま湯(目安：約40℃)をお使いください。
- あんの量が多くなると、膨らみは悪くなります。(最大量150gまで) また、あんの温度は必ず20℃前後にしてください。(パンの発酵に影響します。)
- 生地とあんの間に空洞ができますが、パン生地が膨らむためにできるものです。

あんの代わりに具材をアレンジするときは…パン生地と具材を合わせた重さは450gまで

クリームやジャムのようなやわらかい具材は80g以下にする
※具材が多すぎると、生地から具材が飛び出す、膨らまない、焼き不足になることがあります

具材は水分の多いものや液体状のものは避ける
(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ます)



- 本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

あんパンをつくる

あんをつくる



所要時間：約 1 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小豆をゆでる。(下記「ゆで小豆のつくりかた」参照)
 - ②パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ③砂糖を入れ、その上にゆで小豆を入れる。
 - ④パンケースを本体にセットする。

材料 (出来上がり量 約 450g 分)

「あん」		1276kcal
ゆで小豆※	(約 360g)	
└ 小豆 (乾燥)	150g	
└ 水	450～600mL	
砂糖 (上白糖)	200g	

※市販のゆで小豆ではうまくできません。

- 必ず上記分量をお守りください。

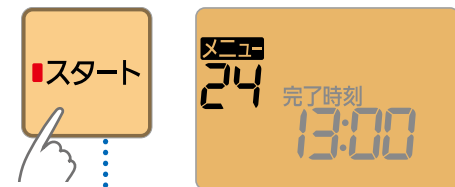
ゆで小豆のつくりかた

- ①小豆を洗い、虫食いしたものやゴミを取り除く。
- ②鍋に小豆と水を入れ強火にかける。
- ③沸騰したら中火にし、4～5分煮る。
- ④ざるで水けを切る。(渋抜き)
- ⑤鍋に④とたっぷりの水を入れ、中火で沸騰するまで煮る。沸騰したら弱火にし、少しずらすようにふたをしてゆっくり煮る。(目安：60分…小豆の質や火力で異なります)
※水が足りなくなったら都度水を足し、常に煮汁が小豆にかぶっているようにする
- ⑥小豆が軽く指でつぶれるくらいになったら、ざるにあけて水けを切る。

1 メニュー「24」を表示させる



2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して ゴムべらであんを取り出す

※必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
(かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷付きます)

- お好みで塩少々加えてもよい
- 出来上がり直後はやわらかめですが、冷めると少しかたくなります

■保存するときは

- ラップで包み、
 - ➡冷蔵庫へ(保存期間 約 1 週間)
 - ➡冷凍庫へ(保存期間 約 1 か月)

スチームケースを使ってアレンジメニュー



材料 278kcal (4等分 1切れ分)

ビターチョコレート※	50g
バター	50g
砂糖	30g
卵黄 (室温)	M寸 2個 (40g)
薄力粉 (ふるっておく)	20g
卵白	M寸 2個 (60g)
塩	ひとつまみ
砂糖	30g

飾り用

生クリーム、粉砂糖
フルーツソースなど 適量

※ミルクチョコレートなどでもよい



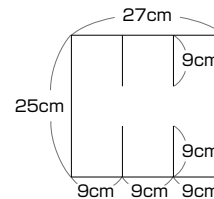
大庭先生からのアドバイス

チョコレートとバターを溶かす温度を、お風呂のお湯よりも少し温かい50℃ぐらいにすると、スムーズに混ぜ合わせることができます。
また、メレンゲは、泡立て具合を少し控えめにしやわらかくつくるのが、フォンダン・ショコラをよりソフトに仕上げるポイントです。

フォンダン・ショコラ

スチームケースを準備する

- ①クッキングシートを右図のように切り、スチームケースの内面を覆うように敷く。



生地をつくる

- ②ボウルにチョコレートとバター、砂糖を入れ、約50℃の湯せんで溶かす。

- ③卵黄を加え、混ぜる。(湯せんの状態)

- ④湯せんから外し、薄力粉を加えて混ぜる。

※かたくなってきたら少し湯せんにかけて、混ぜ合わせたときのやわらかさに調整する

- ⑤別のボウルに卵白と塩を加え泡立てる。全体が泡立ち、七分立て(泡立て器の線が表面に出だし、角が立つ状態)のときに砂糖を加えて八分立て(泡立て器ですくうと角の先がおじぎする状態)まで泡立てる。



- ⑥⑤に④をゴムべらでしっかりと混ぜ合わせる。



(白い筋が見えなくなったら) さらに20回程度混ぜる。

スチームケースをセットする

- ⑦①に⑥を入れる。
- ⑧パン羽根を外したパンケースにぬるま湯(35～40℃)を100mL入れ、本体にセットする。
- ⑨パンケースの上にスチームケースをセットする。
- ⑩メニュー「21」を表示させ、**スタート**を押す。

追い蒸しをする

- ⑪ピッピッと鳴ったら**取消**を押し、再度メニュー「21」で10分追い蒸しをする。(P.49)
※ぬるま湯は足さない

取り出す

- ⑫蒸し上がったら**取消**を押し、本体からスチームケースを取り出し、そのまま置いておく。
粗熱が取れ、生地の状態が落ち着いたら(流した生地量ぐらいに低くなったら)スチームケースから取り出す。

盛りつける

- ⑬お好みの厚みに切って皿に盛り、生クリームを載せる。
お好みでフルーツソースや粉砂糖、ココアパウダーなどを振りかける。

スチームケースを使ってアレンジメニュー



材料 654kcal

強力粉	140g
無塩バター	5g
砂糖	大 ½ (4.3g)
A 塩	小 ¾ (3.8g)
じゃがいも(正味)※1	60g
粗びき黒こしょう	小さじ ½ (1g)
水※2	85mL
ドライイースト	小 ½ (1.4g)
パルメザンチーズ(粉)	小さじ 2 ½ (5g)

※1 電子レンジでやわらかくなるまで加熱し皮をむき、冷ましたものを1cm角に切る
※2 室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。



材料 691kcal

強力粉	140g
無塩バター	10g
はちみつ	20g
A 塩	小 ½ (2.5g)
スキムミルク	小 1 (2g)
卵黄	M寸 ½ 個 (10g)
レモンの皮(すりおろす)	½ 個分
水※	85mL
ドライイースト	小 ½ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

じゃがいもパン



- **メニュー「17」で生地をつくる**
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「17」を表示させ、**スタート**を押す。
- **生地を取り出す**
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
●「取消」を押さない
- **パン生地を成形する**
④白パンをつくる要領(P.47 手順4) ※打ち粉を使う
⑤パルメザンチーズをスチームケースに入れたパン生地の上から振りかける。
- **セットして焼く**
⑥パンケースに水を30mL入れ、本体にセットする。
⑦スチームケースをパンケースの上にセットする。
⑧**スタート**を押す。

ハニーブレッド



- **メニュー「16」で生地をつくる**
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「16」を表示させ、**スタート**を押す。
- **生地を取り出す**
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
●「取消」を押さない
- **パン生地を成形する**
④白パンをつくる要領(P.47 手順4) ※打ち粉を使う
- **セットして焼く**
⑤パンケースに水を20mL入れ、本体にセットする。
⑥スチームケースをパンケースの上にセットする。
⑦**スタート**を押す。

浅田先生からのアドバイス

ふわふわの食感で、はちみつとレモンの香りがほんのり漂うハニーブレッド。そのまま食べてもおいしくいただけます。



材料 566kcal

カラメルソース	
砂糖	40g
水	大さじ 1 ½
熱湯	大さじ 1
プリン生地	
かぼちゃ(種と皮を取り除く)	50g
卵	M寸 1 ½ 個 (75g)
砂糖	20g
牛乳	70mL
生クリーム	30mL
飾り用	
生クリーム	適量



材料 813kcal

強力粉	150g
砂糖	大 1 (8.5g)
塩	小 ½ (2.5g)
A スキムミルク	小 1 ½ (3g)
生クリーム(脂肪分40%前後)	50mL
水※	70mL
ドライイースト	小 ½ (1.4g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

かぼちゃプリン

- **かぼちゃを準備する**
①電子レンジで竹ぐしが通るくらいまでやわらかく加熱する。
②熱いうちに裏ごしする。
- **カラメルソースをつくる**
③鍋に砂糖と水を入れ、中火で加熱する。色が茶色に変わったら熱湯を入れる。(熱湯の取り扱いに注意)
④熱いうちにスチームケースに③を入れる。
- **プリン生地をつくる**
⑤ボウルに卵と砂糖を入れて溶きほぐす。温めた牛乳と生クリーム(約40℃)を加える。
⑥⑤に②のかぼちゃを入れて混ぜ、裏ごしする。
- **スチームケースをセットする**
⑦スチームケースに⑥を入れる。
⑧パン羽根を外したパンケースにぬるま湯(35～40℃)を100mL入れ、本体にセットする。
⑨パンケースの上にスチームケースをセットする。
⑩メニュー「21」を表示させ、**スタート**を押す。
- **盛りつける**
⑪蒸し上がったスチームケースをひっくり返しながら皿に取り出し、盛りつける。

生クリーム食パン



- **メニュー「15」で生地をつくる**
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「15」を表示させ、**スタート**を押す。
- **生地を取り出す**
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
●「取消」を押さない
- **パン生地を成形する**
④ハーフ食パンをつくる要領(P.45 手順4)
- **セットして焼く**
⑤パンケースを本体にセットし、その上にスチームケースをセットする。
⑥**スタート**を押す。

スチームケースを使ってアレンジメニュー



材料 543kcal

クリームチーズ	25g
砂糖	15g
ホットケーキミックス	50g
コーンスターチ	25g
ベーキングパウダー	小さじ $\frac{1}{2}$ (2g)
卵	M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25g)
牛乳	35mL
サラダ油	大さじ $\frac{1}{2}$

チーズ蒸しパン



パン生地をつくる

- ①ボウルにクリームチーズと砂糖を入れ、ゴムべらでよく混ぜる。
- ②別のボウルにホットケーキミックスとコーンスターチ、ベーキングパウダーを泡立て器で混ぜ合わせておく。
- ③②に①と卵、牛乳、サラダ油を加え、泡立て器などで混ぜ合わせる。

スチームケースをセットする

- ④パン生地をスチームケースに入れる。
- ⑤パン羽根を外したパンケースにぬるま湯 (35～40℃) を100mL入れ、本体にセットする。
- ⑥パンケースの上にスチームケースをセットする。
- ⑦メニュー「21」を表示させ、を押す。

大庭先生からのアドバイス

工程③では、中心から円を描くように優しく混ぜ合わせてください。練りすぎると、出来上がりがかたくなるので注意しましょう。



材料 428kcal

食パン(6枚切りの厚さ)	$\frac{1}{2}$ 枚
卵	M寸1個 (50g)
砂糖	30g
牛乳	125mL
ラム酒漬けレーズン	20g
メープルシロップ	適量
(お好みで上からかける)	

パンプディング



生地をつくる

- ①食パンをサイコロ状に切る。(トーストすると良い)
- ②ボウルに卵を入れ、砂糖を加えて混ぜる。
- ③②に牛乳を加え、溶きのばすように混ぜる。
- ④③に①をあえるように混ぜ、10分程度置き、パンに液をしみこませる。

スチームケースをセットする

- ⑤スチームケースの内側にクッキングシートを敷き (P.53 ①)、④を流し入れ、上からレーズンを散らす。
- ⑥パン羽根を外したパンケースにぬるま湯 (35～40℃) を100mL入れ、本体にセットする。
- ⑦パンケースの上にスチームケースをセットする。
- ⑧メニュー「21」を表示させ、を押す。

大庭先生からのアドバイス

かたくなったパンを使うときは、液につける時間を長めにし、十分にしみこませてください。お好みでシナモンパウダーなどを振って、温かいままでも、よく冷やしてもおいしく食べられます。



材料 838kcal

A	強力粉	120g
	薄力粉	15g
	バター	10g
	砂糖	大 $1\frac{1}{2}$ (13g)
	塩	小 $\frac{1}{2}$ (2.5g)
	加糖練乳	13g
	卵	M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25g)
	水※	60mL
	ドライイースト	小 $\frac{1}{2}$ (1.4g)
	カスタードクリーム	(60～80g使用)
B	牛乳	100mL
	薄力粉	大さじ $\frac{1}{2}$ (4.5g)
	コーンスターチ	大さじ $\frac{1}{2}$ (3g)
	砂糖	20g
C	卵黄(溶く)	1個分
	バター	5g
	バニラエッセンス	適量

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。



材料 809kcal

A	強力粉	150g
	バター	10g
	塩	小 $\frac{1}{2}$ (2.5g)
	加糖練乳	45g
	いちご(八つ切り)	90g
	水	20mL
	ドライイースト	小 $\frac{1}{2}$ (1.4g)

●いちごの代わりに、バナナ90g (3mm厚さに輪切り) と、水を20mL→40mLにするとバナナミルクブレッドになります。

クリームパン



メニュー「17」で生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「17」を表示させ、を押す。

生地を取り出す

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

パン生地を成形する(カスタードクリームを包む)

- ④生地を4等分し、クリームをそれぞれ15～20gずつ包み込み、閉じ目をしっかり閉じる。
- ⑤閉じ目を下にしてスチームケースに入れる。(P.51 手順4)

セットして焼く

- ⑥パンケースに水を50mL入れ、本体にセットする。
- ⑦スチームケースをパンケースの上にセットする。
- ⑧を押す。

カスタードクリームのつくりかた (電子レンジを使用)

- ①深めの耐熱ガラス製のボウルに牛乳を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。(600Wで約1分30秒～2分あたためる)
- ②Bをふるいにかけ、泡立て器で混ぜながら牛乳を少しずつ加える。
- ③卵黄を少しずつ混ぜる。
- ④混ぜた材料をふたなしで庫内中央に置く。(600Wで約1分40秒～3分加熱) ※途中で2～3回かき混ぜ、混ぜた筋が残る程度のとろみがつけば、加熱をやめる。
- ⑤Cを手早く混ぜこみ、粗熱を取る。(お好みでラム酒を加えてもよい)

いちごミルクブレッド



メニュー「17」で生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「17」を表示させ、を押す。

生地を取り出す

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

パン生地を成形する

- ④白パンをつくる要領 (P.47 手順4) ※打ち粉を使う

セットして焼く

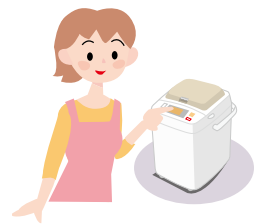
- ⑤パンケースに水を30mL入れ、本体にセットする。
- ⑥スチームケースをパンケースの上にセットする。
- ⑦を押す。

パン生地をつくる

パン生地

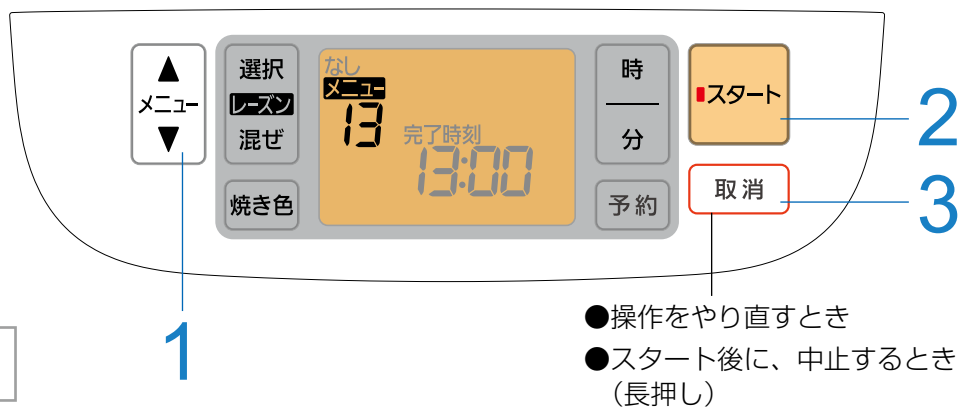
ピザ生地

パン生地やピザ生地をつくって、クロワッサン(P.60)やベーグル(P.61)などいろいろなパンを作ることができます。



所要時間：パン生地 約1時間
ピザ生地 約45分

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



材料

「パン生地」

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½個(25g)
水*	150mL
ドライイースト	小1(2.8g)

*室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

「ピザ生地」

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
ドライイースト	小1(2.8g)

*室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

1 パン生地：メニュー「13」 ピザ生地：メニュー「14」を 表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき (パン生地のみ)

選択 (P.18)
レーズン (P.20)
混ぜ

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

※そのまま放置すると、さらに発酵がすすみます。
※生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。(P.78)

いろいろなパン

パン生地で

生地からパンをつくるときに使う道具



材料(12個分) 135kcal(1個分)

パン生地(P.58,64)	1回分
ドリーム(溶き卵)	M寸½個(25g)

バターロール

成形する

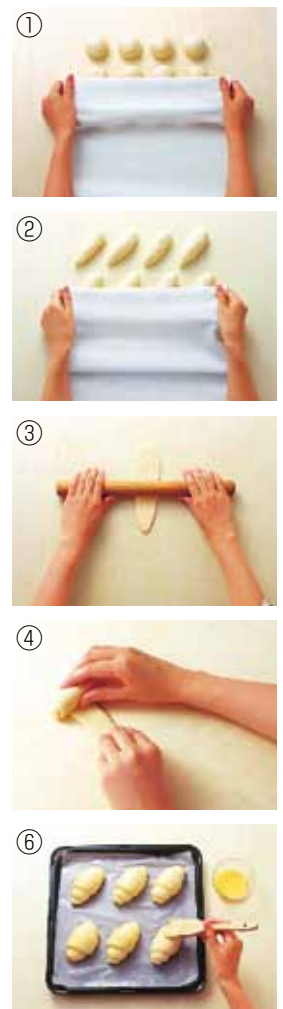
- ①生地をスケッパーで約45gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- ②円すい形にし、ふきんをかけて10～15分休ませる。
- ③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。
- ④生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。(巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります)

発酵させる

- ⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。
- ⑥30～35℃で40～60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリームを塗る。

焼く

- ⑦予熱した170～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



パン生地をつくる

いろいろなパン

いろいろなパン

パン生地で

ピザ生地で



材料(12個分)

●ドライイースト使用

パン生地	201kcal(1個分)
強力粉	225g
薄力粉	55g
バター	15g
砂糖	大3(25.5g)
※ スキムミルク	大1(6g)
1 塩	小1(5g)
溶き卵	M寸½個(25g)
水	140mL
ドライイースト	小1(2.8g)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g
ドリーム(溶き卵)	M寸½個(25g)

※1 P.58の手順でつくる。

●天然酵母使用

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

※2 P.64の手順でつくる。

クロワッサン

●バターを折り込む

①生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分冷やす。(室温が高いときは、長めに)

②折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15～30分冷やす。

③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。

④生地に②を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10～20分休ませる。

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で包み、冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30～60分冷やす。

●成形する

⑧生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

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。

●発酵させる

⑪霧吹きをしてラップをかけ、室温で40～60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリームを塗る。

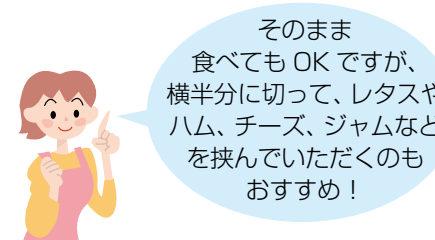
●焼く

⑫予熱した200～220℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



材料(8個分) 151kcal(1個分)

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



ピザをつくる



材料(直径25cm 2枚分)
1,120kcal(1枚分)

ピザ生地(P.58)	1回分
ピザソース	大さじ4
ピザ用チーズ	200g
トッピング(例)	
たまねぎ(薄切り)	小1個
サラミ(薄切り)	10枚
ベーコン	2枚
マッシュルーム(薄切り)	6個
ピーマン(薄切り)	2個

ベーグル

●パン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにA➡サラダ油➡水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」(P.58)の手順で生地をつくる。

●成形する

③取り出した生地を約60gずつ分割(8等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

④生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。

●発酵させる

⑤打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ、30～35℃で約40分(約2倍になるまで)発酵させる。

●ゆでる

⑥熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る。

●焼く

⑦クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170～190℃のオーブンで約15～20分焼く。



ピザ

●成形する

①生地をスクッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。(薄めのピザ生地の場合は3等分)

②ふきんをかけて10～20分休ませる。

③クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。

④フォークで穴を開ける。

●具材を載せる

⑤ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

●焼く

⑥予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



ドーナツ

①生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。

②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。

③30～35℃で20～30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。

④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。

てんねんこうぼ 天然酵母食パンを焼いてみよう

所要時間：約7時間

生種をつくる

材料を入れる

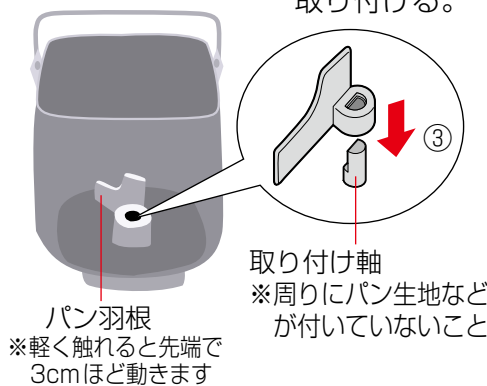
セットする

取り出す



1 ベーカリーで
生種をつくる
(P.65)
●生種をつくるのに、24時間かかります。

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



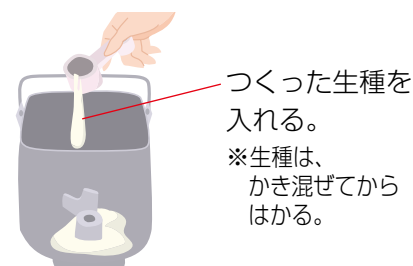
【天然酵母食パン】
202kcal (6枚切1枚分)

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 パンケースに
生種を入れる

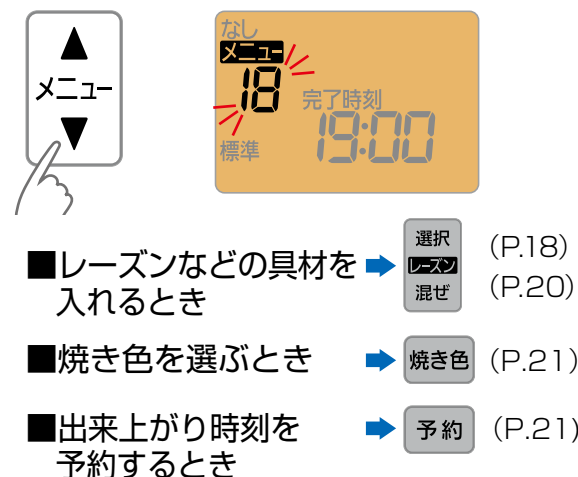


4 パンケースに
強力粉や水など
を入れる

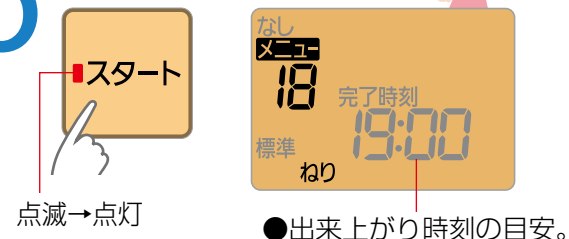


※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。
(パンケースを取り出しやすくするため)
真下まで下ろす必要はありません。

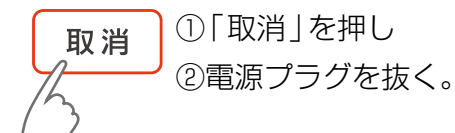
5 メニュー「18」を表示
させる



6 スタートする



7 焼き上がったら(ピッピッ音)
電源を切る



8 ふきんなどを敷いた台の上に
パンケースを取り出し、
冷ます (2分程度)
※パンケースの置き場所に注意する。
(パンケースが熱くなっています)
※時間がたつとパンがしぼんで腰折れます。

9 パンを取り出し、
粗熱をとる



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)

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



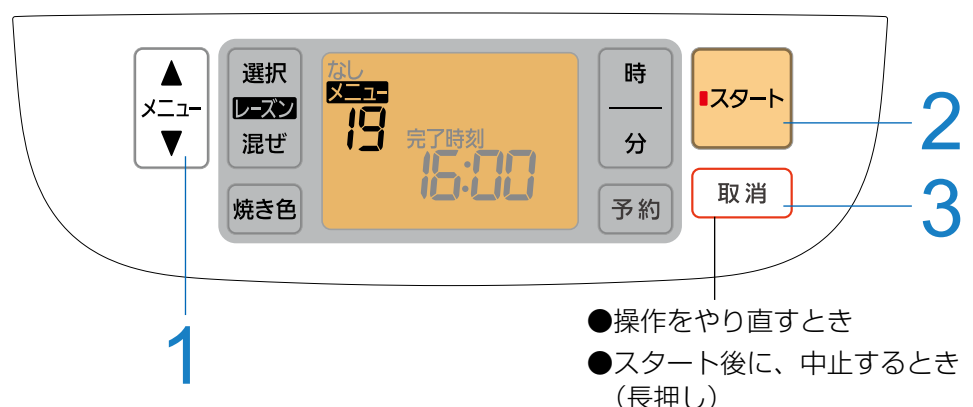
天然酵母食パンを焼いてみよう

天然酵母パン生地をつくる パン生地

生地をつくって、クロワッサン (P.60) などいろいろな天然酵母パンをつくるができます。



所要時間：約4時間



- 準備**
- ①生種をつくる (P.65)
 - ②パンケースに、パン羽根をセットし、
 - ③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。

材料

「天然酵母パン生地」

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

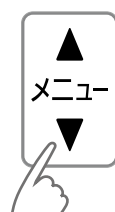
※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

生種は
かき混ぜてから
はかる！

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



1 メニュー「19」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 (P.18) 混ぜ (P.20)

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

生種をつくる 生種おこし

天然酵母パンに使う生種をつくります。

所要時間：約24時間



- 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パンケースに生種容器を入れる。(羽根は付けない)

材料

「生種」

●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。

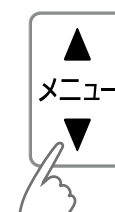
- 生種はなま物です！
- ➡必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。
(冷凍や常温では発酵力がなくなります)
 - ➡新しい生種と古い生種を混ぜない。



- 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「20」を表示させる



2 スタートする



- 出来上がるまで、途中で取り出さないでください。

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。

天然酵母パン生地をつくる

生種をつくる

ケーキをつくる



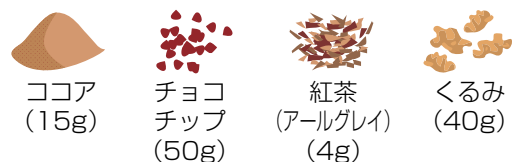
- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ②バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
 - ③合わせてふるったAを入れる。

材料

【バターケーキ】	256kcal (8等分 1切れ)
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。

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



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

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

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

1 メニュー「22」を表示させる



■焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)

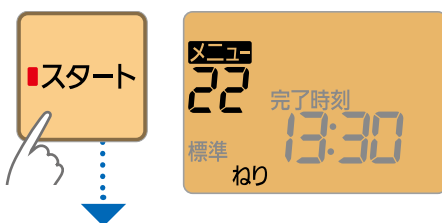
2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

- 15分以内に
- ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)
- 「取消」を押さない

4 ふたを閉めて再度、スタートする



5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してケーキを取り出す

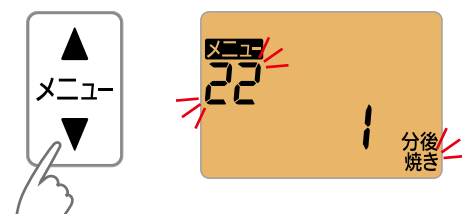
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(P.67)
- 勢いよく振って取り出すと、形くずれします。



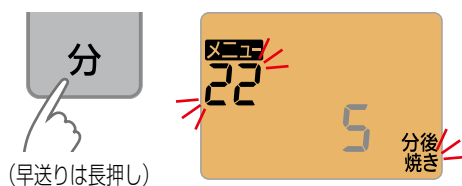
焼き足りないときは「追い焼き」

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

① メニュー「22」を表示させる



② 焼く時間を合わせる



③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは → 「取消」長押し

- 下記の方法でも「追い焼き」ができます。
- ※手順5 (P.66) で「取消」を押していないときは
- ① 分 を押し、焼く時間を合わせる
 - ② スタート を押し、スタートする

●エネルギー目安表示 8等分 1切れ分



【レモンケーキ】	261kcal
無塩バター(1cm角に切る)	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1 (15mL)
卵 (溶く)	M寸2個 (100g)
ラム酒 (またはブランデー)	大さじ1
A 薄力粉	180g
ベーキングパウダー	7g
※レモンの皮(すりおろしたもの)	1個分

※粉落としのときに入れる

【チョコケーキ】	298kcal
無塩バター(1cm角に切る)	100g
砂糖	100g
卵 (溶く)	M寸2個 (100g)
ココア	大さじ2½ (15g)
A 薄力粉	180g
ベーキングパウダー	7g
※チョコチップ	50g
※オレンジピール(5mm~1cm角に刻む)	40g

※粉落としのときに入れる

【かぼちゃケーキ】	250kcal
無塩バター(1cm角に切る)	100g
砂糖	80g
牛乳	大さじ2 (30mL)
卵 (溶く)	M寸2個 (100g)
かぼちゃ(2cm角に切りやわらかくする)	100g
A 薄力粉	180g
ベーキングパウダー	7g

【抹茶甘納豆ケーキ】	256kcal
無塩バター(1cm角に切る)	80g
砂糖	100g
卵 (溶く)	M寸3個 (150g)
抹茶	小さじ1½ (3g)
A 薄力粉	180g
ベーキングパウダー	7g
※甘納豆(5mm位の大きさに刻む)	50g

※粉落としのときに入れる

生チョコをつくる



所要時間：約17分



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

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき（長押し）

材料 (約 縦13cm×横13cm×高さ1cm分)

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

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

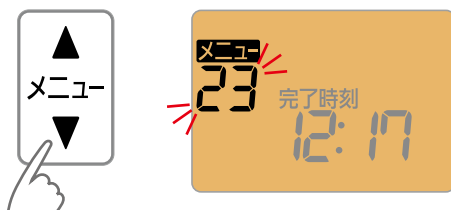
【生チョコ(ブラック)】 1416kcal	
ブラックチョコレート (市販の板チョコレート)	3枚 (165～174g)
生クリーム(乳脂肪分35%)	90mL
はちみつ	10g

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

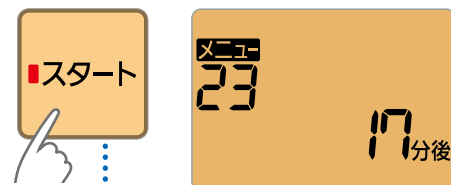
【例】ブラックのとき
生クリーム：80mL、牛乳：10mL

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

1 メニュー「23」を表示させる



2 スタートする



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

手でパン羽根を外す

- 溶け残りがあるときは、「追い混ぜ」をする。(P.69)
- 金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くおそれがあります。

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

5 冷蔵庫で2時間以上冷やし固める

6 適度な大きさに切り分ける

- 切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしてもよいでしょう。



混ぜ足りないときは「追い混ぜ」

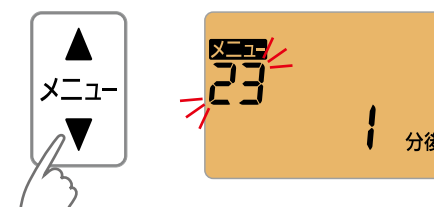
混ぜ上がり後、2回まで追い混ぜができます。

※「追い混ぜ」を受け付けるのは混ぜ上がり後、約5分です。

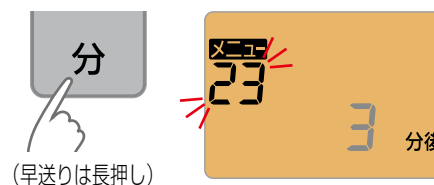
庫内温度が低くなると受け付けません。

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

① メニュー「23」を表示させる



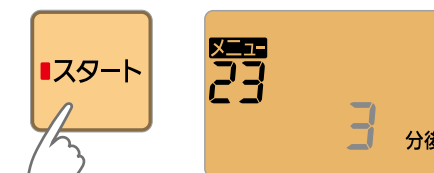
② 混ぜる時間を合わせる



(早送りは長押し)

- 1分～5分まで設定できます。

③ スタートする



■追い混ぜを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■下記の方法でも「追い混ぜ」ができます。

※手順3 (P.69) で「取消」を押していないときは

- ① 分 を押し、混ぜる時間を合わせる
- ② スタート を押し、スタートする

●エネルギー目安表示

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



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

①Aで生チョコをつくる。(P.68)

②①とグラノーラを混ぜ合わせる。

③クッキングシートの上に、スプーンで好みの大きさに取り分け、固める。



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

①Aで生チョコをつくる。(P.68)

②生クリームを泡立てる。

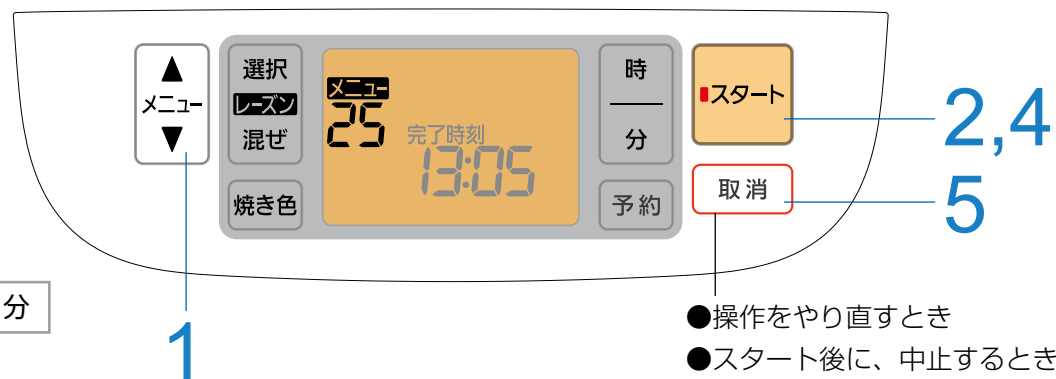
③②にあたたかい状態の①を混ぜ合わせる。

④グラスなどに盛り付けて冷やし、好みのフルーツを飾る。

●お好みで、刻んだチョコレートやナッツ(10～20g)を混ぜてもよいでしょう。

もちをつくる

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)



所要時間：約 1 時間 5 分

- 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パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
 - ④もち米を入れ、水を入れる。

材料

【もち】 (1 個約 35 g の丸もち)	2 合	3 合
もち米	約 12 個 280 g (約 2 合分)	約 18 個 420 g (約 3 合分)
水	180 mL	260 mL
もちとり粉※	適量	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 140 g

■お好みのやわらかさにするには、
水の量で調整を！

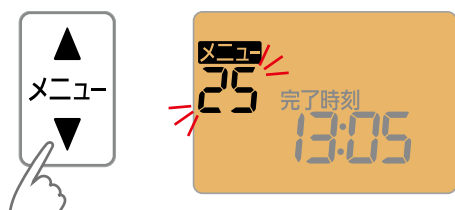


■手順 3 で間違って「取消」を押したときは
10 分以内に「スタート」を押すと復帰しま
す。
(1 回のみ。他のキーを押すと無効)

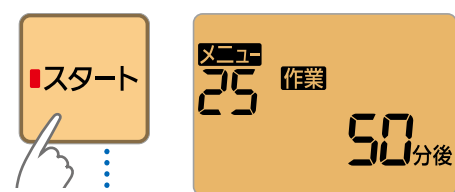
■手順 3 で 30 分経過したときは
ブザーが鳴り、自動的につき始めます。
(ふたは閉まったまま)
※もちがやわらかくなり、取り出しにくく
なります。

■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】80 mL 【3 合】140 mL

1 メニュー「25」を表示させる



2 スタートする

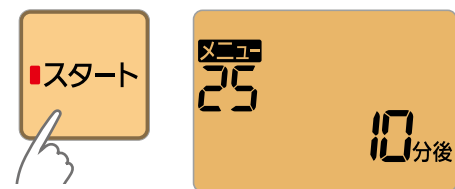


(約 50 分または 55 分後)
●ときどき羽根が回ります。

3 ピピッと鳴ったら、ふたを開ける

●「取消」を押さない

4 ふたを開けたまま すぐ、スタートする



※余分な水分を
飛ばすため、
ふたは開けた
ままにする

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！
(パンケースのフッ素樹脂がはがれる原因)

■つきたてのもちに、好みの材料をからませて…



あんもち



きなこもち



おろしもち

■途中で混ぜて…



草もち

もちをつき始めたら、
よもぎ 30～50 g と塩少量を
少しずつ入れる。
(よもぎの葉は、ゆでて冷水
でアク抜きし、細かく
刻んで、よく絞っておく)

黒ごまもち

もちをつき始めたら、黒ごま
小さじ 2～3 と塩少量を
少しずつ入れる。

のりもち

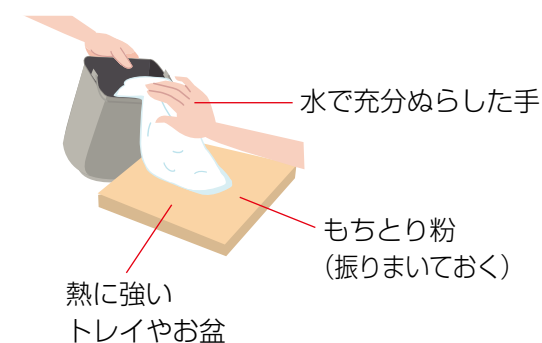
もちをつき始めたら、青のり
小さじ 2～3 と塩少量を
少しずつ入れる。

ゆずもち

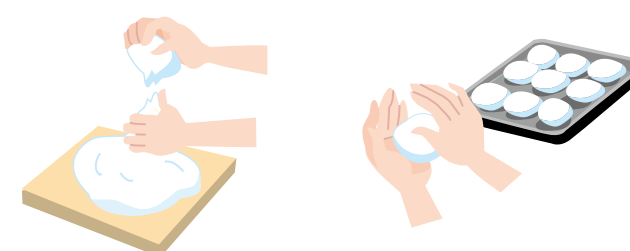
もちをつき始めたら、すり
おろしたゆずの皮約 1/2 個分
と塩少量を少しずつ入れる。

5 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して
パンケースをすぐ取り出し、
パンケースにさわられるぐらいまで
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



■すぐ食べるとき ➡ 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。

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！



もちをつくる

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（そばやラーメン生地はつくれません）

「うどん」(3～4人分) 284kcal	
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。

「パスタ」(3～4人分) 302kcal	
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。

■カラフルなアレンジパスタもつくれます！

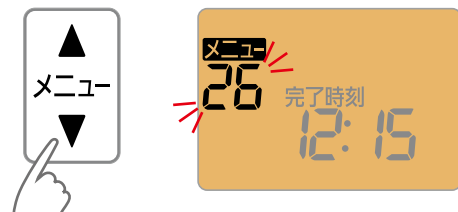
➡野菜などを一度ゆでて、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる。

➡加える材料分だけ水の量を10～30mL減らす。
(基本量は110mL)

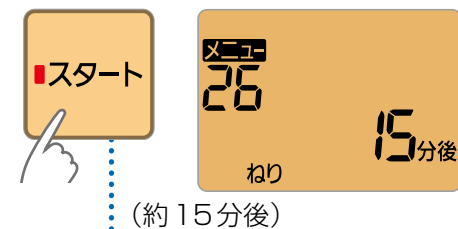


※黒練りごま 大さじ1 入り……水量110mL
トマトピューレ 大さじ3入り……水量80mL
ほうれん草ペースト 50g入り……水量80mL

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」を押して生地をすぐ取り出す

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.73)ラップで包む。



うどん

伸ばす

- ①包丁やスケッパーで2～4等分に切り分ける。
- ②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)



切る

- ③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)



ゆでる

- ④大きななべ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。
(ゆで時間の目安は、8～13分)
- ⑤冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る。



●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。

パスタ

伸ばす

- ①包丁やスケッパーで4等分に切り分ける。
- ②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。



切る

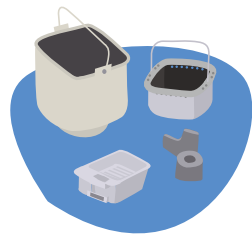
- ③表面に打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5mm幅に切る。
(ゆでると少し膨らむので、少し細めに切る)
- ④めんをほどき、打ち粉をする。



ゆでる

- ⑤大きななべ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。
(ゆで時間の目安は、3～5分)
- 手順①～③では、パスタマシンも使えます。
(生地にしっかり打ち粉をする)

お手入れする



フッ素樹脂を
傷めないために…

- 早めに洗って乾かす！
(汚れた状態や水につけた状態で放置しない)

- やわらかいスポンジで洗う！

(磨き粉や金属製たわし、スポンジの
ナイロン面、ナイロン製ネットに
入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で
洗わない)

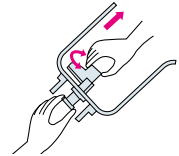


パンケース・羽根・スチームケース

残った生地を取り除き、 水洗いする



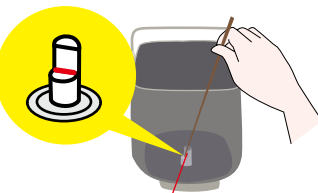
- ①パンケースに湯を
少し入れ、しばらく
置く。
- 外しにくいときは
羽根を左右に回して
から引っ張る。



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



- ③羽根や取り付け軸
につまった生地
などを竹ぐしで
取る。



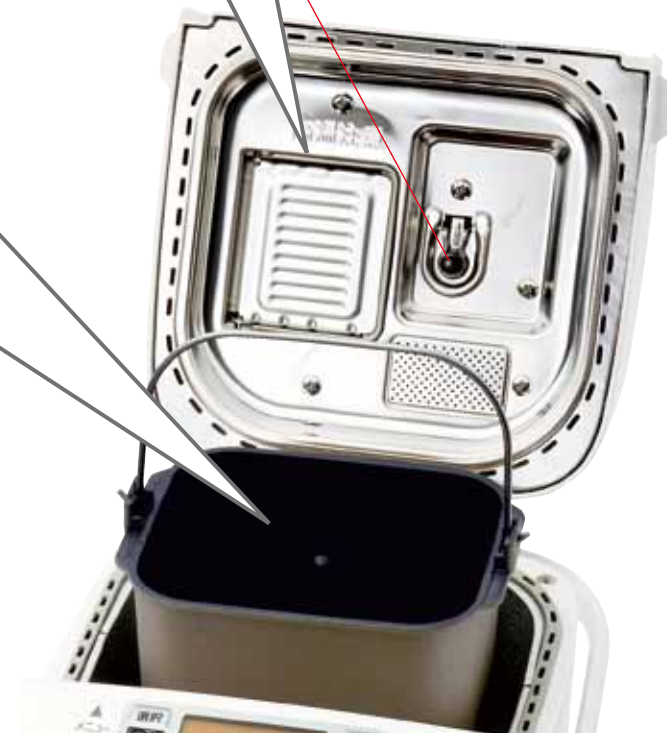
- 取り付け軸に生地が残っ
ていると、羽根が外れやす
くなったり、パンの中に残り
やすくなったりします。
- 汚れがひどいときは、台所
用洗剤(中性)を使う。

ふた

固く絞った ぬれぶきんでふく



- 開閉弁に付いているドライイ
ーストをぬれぶきんでふいたあと、
ドライイーストを落とす穴が
ふさがっていることを確認する。



生種容器

台所用洗剤(中性)で しっかり洗い、乾燥させる



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

上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】



- 70度を開き、上に引く。



イースト容器

固く絞った ぬれぶきんでふき取り、 自然乾燥させる



イースト容器は からぶきしない！

静電気ドライイーストが
落ちなくなります

レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤(中性)で 洗う



- 上に引く。



- 押して、
開閉板を開く。
- 油分は
残さない。

本体

固く絞った ぬれぶきんで ふく

- 庫内に飛び散った粉や
ドライイースト、具材
などは、取り除く。



よくあるご質問

国内産の小麦粉で
つくれる？

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

▶日清製粉「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？

食パン

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

フランスパン

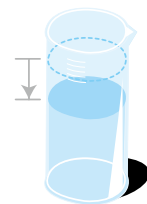
つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄や膨らみに差がでます。

うどん(中力粉)

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。

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、その分量だけ水を減らしてください。



市販の料理の本の
分量でつくれる？

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



半斤のパンも
つくれる？

「ハーフ食パン」(P.44)のみ、つくることができます。
その他のメニューでは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。

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
お使いください。



天然酵母パン種や
生種の保存方法は？

天然酵母パン種(P.13)

高温に弱いので、しっかり密封して冷蔵庫で保存。
●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法にしたがって
保存したときの期限)までに使ってください。

生種(P.65)

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。

冷凍・常温は×
(発酵力がなくなる)



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、表示の保存方法にしたがって保存したときの期限)までに
使ってください。
●冷凍庫では保存しないでください。
(ドライイーストが結露し、イースト容器から落ちないことがあるため)

パンミックスは、
天然酵母のメニューで
使える？

食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。
▶添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、
生種(大2)、水(170mL)を入れる。



米粉パンは、
一般の米粉(上新粉)
でつくれる？

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンを
つくることはできません。
米粉パン(小麦入り/小麦なし)メニューは、必ず指定の粉をお使いください。
一般の米粉(上新粉)は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンを
つくることはできます。(メニュー「1」(食パン)で焼いてください)

指定の粉を
使わなくてもいい？

指定以外のパン用米粉
で米粉パン(小麦入り)
はつくれる？

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

ごはんパンに使える
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ざりやすくなります。
(P.83)
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。

デニッシュ風食パンの
「後入れ用バター」は
冷凍しなくても
使える？

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、デニッシュ風にはなりません。
バターは1cm角に切り、一晚以上冷凍したものをお使いください。

メロンパンのクッキー
生地は冷凍しておいて
も使える？

お使いいただけます。
事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようにご注意ください。

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。)

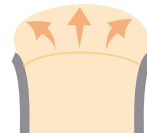
一晚、水に浸した
もち米は使える？

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。

よくあるご質問

食パンは角形に
焼き上げられる？

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



パンをうまく
切るコツは？

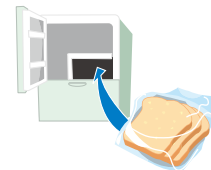
焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。
●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。



食パンや生地は
冷凍保存できる？

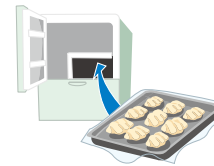
食パン

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



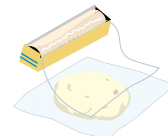
バターロール

成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール（溶き卵）を塗って焼きます。
●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分長めにする。



ピザ

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



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

天然酵母は次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
●特有の風味。
皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感ほもっちりとして歯ごたえがある。
焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

パン生地メニューで、
ドライイーストが混ざ
っていないのですが？

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

パン生地メニューで、
パン生地が
やわらかいのですが？

水の量を5～10mL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。
パン生地メニュー終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。（目安：20～30分）

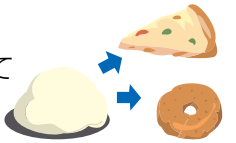
失敗した生地は
再利用できる？

④ 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。

ドライイーストを使うメニュー

- ドライイーストがイースト容器に残っているとき
→メニュー「14」（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（P.60）やピザ（P.61）に！
- ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
→生地を取り出して、ドーナツ（P.60）やピザ（P.61）に！



天然酵母を使うメニュー

- 生地を取り出してドーナツ（P.60）に！

パンがうまく
取り出せないの
ですが？

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

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
違いますが…



こんなときは

膨らみが足りない



大きさの目安

(食パン、
ソフト食パンの場合)



15cm
未満

(パン・ド・ミ、ごはんパン)
米粉パン：小麦入りの場合)



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、メロンパン、
米粉パン：小麦なしの場合)



10cm
未満

(ライ麦パンの場合)



8cm
未満

(白パン、ハーフ食パン、
あんパンの場合)



7cm
未満

膨らみすぎている



大きさの目安



20cm
以上

ここを確認してください

- 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。

小麦粉

- 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%以外的小麦粉を使っていますか？
(P.76)
- 強力粉を使いましたか？
- 古い小麦粉を使っていますか？
＜フランスパン・デニッシュ風食パンは…＞
- 強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？

水

- 少なすぎませんか？
＜早焼き食パン・フランスパン・ライ麦パン・全粒粉パン・
デニッシュ風食パン・メロンパンは…＞
- 常に、約5℃の冷水を使っていますか？
＜室温25℃以上のときは…＞
- 約5℃の冷水を使っていますか？

砂糖

- 少なすぎませんか？

ドライイースト

- ＜天然酵母パン以外は…＞
- 予備発酵のいらないものを使っていますか？
- イースト容器に入れていますか？
- 少なすぎませんか？
- 冷蔵庫で保存していますか？(P.8)
- 賞味期限切れのものを使っていますか？

天然酵母

- ＜天然酵母パンは…＞
- 「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？
- 生種はかき混ぜてからはかりましたか？
- パンケースに入れていますか？
- 少なすぎませんか？

小麦粉

- 多すぎませんか？
- パン専用小麦粉を使っていますか？(P.76)

水

- 多すぎませんか？

ドライイースト 生種

- 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。

こんなときは

全く膨らまない

(全体が白く、だんご状)



日によって形や 膨らみが違う

底がべたつく、 側面が 大きく へこむ



上部が凹んでいる (外皮は焼けている)

天面が平らで 四角い 陥没する



底に大きな 穴があく、 つぶれる



周囲に粉が 残っている

(デニッシュ風食パンの) 底に油がたまる、 皮が油っぽい、 バターむらができる

食パンが思った色に 焼き上がらない 上部が部分的に焦げる

外皮がかたい

ドライイースト 天然酵母

- 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すか？
- 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？

- 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！

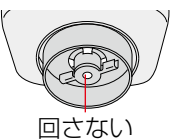
室	温	・夏場など室温が高いとき
材料の種類・質		・運転中に室温が変化したとき(エアコンを途中で切ったときなど)
		・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき
		・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったりしたとき

- 焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？
- 室温が高いときは、水を10mL減らすと効果があります。

- 小麦粉が少なすぎませんか？
- 水が多すぎませんか？
＜全粒粉パンは…＞
- 全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。

- ＜米粉パン(小麦なし)は…＞
- 天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。
- 乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか？
- 油の種類をまちがえませんでしたか？
- 油脂類(配合表記載のもの)を入れましたか？

- パン羽根の形状あとは残ります。
- パンを取り出すときに、パンケースの底の部分に触りませんでしたか？(羽根が回り、パンをつぶすことがあります)



回さない

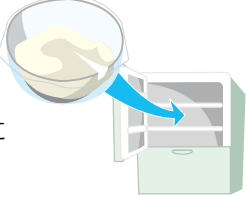
- 小麦粉が多すぎませんか？
- 水が少なすぎませんか？

- バターを1cm角に切り、冷凍したものを使いましたか？
- バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか？
- バターをバラバラにほぐして入れましたか？

- 焼き色を変える(P.21)か、砂糖の量で調節してください。
砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。
- パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイーストや水の量を減らしてください。
- 釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになることがあります。

- 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。

うまくできない！

こんなときは	ここを確認してください
デニッシュ風食パンのサクサク感が少ない	●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。
成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。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。 
メロンパンのクッキー生地が割れる	●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。(軽く押さえて密着させると形よく仕上がります。) ●格子模様を深く入れてませんか？
メロンパンのクッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
メロンパンのクッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか？
メロンパンのクッキー生地が天面に載っていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
メロンパンのクッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
米粉パン(小麦なし)をつくると粉残が多い	●米粉を水より先に入れましたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残が多めになります。気になるときはスタート約10分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。

こんなときは	ここを確認してください
予約をすると、米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	●室温25℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※室温が高いときは、材料の温度が上がりすぎて出来栄が悪くなります。長時間の予約はしないでください。
蒸しパンがスチームケースからうまく取り出せない	●焼き上がったあと、5～10分置いてから取り出しましたか？ ※スチームケースにバターを塗っておくと、より取り出しやすくなります。
白パンの皮がかたい 焼き色が思ったより濃い	●粗熱が取れたらポリ袋に入れて密閉しておくと、皮をやわらかく保てます。 ●白パンの皮はとても薄く焼けますが、焼き色はつきます。(真っ白ではありません)
あんパンをつくると中に空洞ができる	●パン生地は膨らみますが、あんはパン生地と同じように膨らみません。空洞は、あんから出る水蒸気圧によりパン生地が持ち上げられてできます。空洞ができることに問題はありません。
ごはんパンの粒残りが気になる	●別容器にごはんと水を入れ、ごはんをしっかりとほぐしてからパンケースに入れてください。
具材が片寄る	●具材の種類や生地のかたさなどにより片寄ることがあります。
「粗混ぜ」にしてもチョコレートが溶ける	●チョコレートの溶ける温度よりパン生地の発酵温度の方が高いため、溶けることがあります。チョコレートは、投入直前まであらかじめ冷凍しておいてください。チョコレートは大きすぎると羽根の動きの妨げになることがあるため、チップ状のチョコレートを使うか、5mm角以下に刻んでください。

うまくできない！

こんなときは		ここを確認してください
ケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
	上部にバターが残っている	●バターは1cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	周囲に粉がくっついている	●粉落としをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	思ったようなケーキにならない	●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。 薄力粉の量を160gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
生チョコ	分離してしまう	●乳脂肪分の高い(41%以上)生クリームとカカオ分の多いチョコレートを組み合わせると、分離することがあります。 牛乳を10mL追加すると分離しにくくなります。
	やわらかすぎる	●ミルク成分の多いチョコレートはやわらかくなります。 生クリームの量を10～20mL減らしてください。
	パンケース内周囲にチョコレートがくっつく	●5分以内にパンケースのチョコレートをゴムベラで落とし、追い混ぜを2～3分してください。
あん	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでしたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？
もち	ついたもちに粒々が残っている	●もち米が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？ ●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) ●うるち米が混ざっていませんか？ ●古米を使っていませんか？
うどん・パスタ	ダメになる	●めん・もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか？ ●小麦粉が少なすぎませんか？ ●小麦粉をよく混ぜてからパンケースに入れましたか？ ●水が多すぎませんか？ ●うどんの場合、水はぬるま湯を使用しましたか？
	生地が手にくっついてまとまらない	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●打ち粉をしましたか？ ●水が多すぎませんか？
	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？ ●打ち粉を充分にしましたか？

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした！	生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。 ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。					
	<table><tr><th>入れ忘れた材料</th><th>入れられる時間</th></tr><tr><td>バター 砂糖 スキムミルク 塩</td><td>●ドライイーストを使うメニュー ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・デニッシュ風食パン …… 5分以内 ・米粉パン(小麦入り) …… 35分以内 ・米粉パン(小麦なし) …… 5分以内 ・他のメニュー …… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ぜるように、10分以内にパンケースに入れる。</td></tr><tr><td>ドライイースト</td><td>ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・デニッシュ風食パン、米粉パン(小麦なし) …… 5分以内 ・パン生地、ハーフ食パン、白パン、あんぱん …… 10分以内 ・米粉パン(小麦入り) …… 35分以内 ・他のメニュー …… 20分以内</td></tr></table>	入れ忘れた材料	入れられる時間	バター 砂糖 スキムミルク 塩	●ドライイーストを使うメニュー ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・デニッシュ風食パン …… 5分以内 ・米粉パン(小麦入り) …… 35分以内 ・米粉パン(小麦なし) …… 5分以内 ・他のメニュー …… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ぜるように、10分以内にパンケースに入れる。	ドライイースト
入れ忘れた材料	入れられる時間					
バター 砂糖 スキムミルク 塩	●ドライイーストを使うメニュー ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・デニッシュ風食パン …… 5分以内 ・米粉パン(小麦入り) …… 35分以内 ・米粉パン(小麦なし) …… 5分以内 ・他のメニュー …… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ぜるように、10分以内にパンケースに入れる。					
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・デニッシュ風食パン、米粉パン(小麦なし) …… 5分以内 ・パン生地、ハーフ食パン、白パン、あんぱん …… 10分以内 ・米粉パン(小麦入り) …… 35分以内 ・他のメニュー …… 20分以内					
メニューやレーズン選択、焼き色をまちがえてスタートした！	スタート直後なら、やり直しができます。「取消」を長めに押して中止し、正しいメニュー※・レーズン選択・焼き色でスタートさせてください。 ※「米粉パン：小麦入り」には変更しないでください。(最初の工程が違うため)					
違う羽根を取り付けてスタートした！	「取消」を長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。(そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。)					
電源プラグを抜いた！	電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。 ※「スタート」は押さないでください。					
途中でまちがって「取消」を押した！	10分以内に「スタート」を押すと復帰します。 ※1回のみ有効。他のキーは押さないでください。					

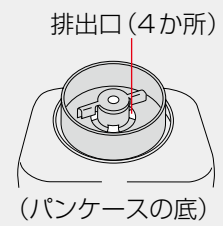
■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。(P.60,61,79)

うまくできない！／「まちがえた！」と思ったら…

故障かな？

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない (練らない)	●米粉パン (小麦入り) の工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、メニューや室温により異なります。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電していたりするためです。	よく絞ったふきんでふき、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。
途中で運転が止まった (現在の時刻を表示)	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地は利用できます。(P.79)
予約したい時刻に合わせられない	<p>●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。</p> <p>【セット可能時間例】 メニュー：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0時40分～9時30分 (「0:40」～「9:30」) ※上記以外はセットできません。</p>	<p>次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食パン 4時間10分～13時間後 ●パン・ド・ミ 5時間～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 ●ライ麦パン 5時間10分～13時間後 ●全粒粉パン 5時間10分～13時間後 ●米粉パン (小麦入り) 2時間40分～13時間後 ●米粉パン (小麦なし) 2時間5分～13時間後 ●天然酵母食パン 7時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使うメニューの食パン・フランスパン・ライ麦パン・全粒粉パン・米粉パン (小麦なし) では、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.10)	
使用中や予約中、音がする	<p>以下のような音がしても、異常ではありません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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」……生地を練るとき音 ・「グワングワン」……モーターが回る音 ・「カチャカチャ」……もちをつくときの音 <p>●ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャガチャ」…開閉弁、開閉板の開く音</p>	

こんなときは	原因	直し方
途中で回転が止まる (羽根が回らない)	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりしてモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 (でき上がっても、粉の状態で残り、焼けていない) ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。(先端で3cmほど動きます)	
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命 (約2年) です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。 ただし、電池ホルダーは取り付けておく。 (異物などが入るおそれ) ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7)
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。(P.16)
パンケースの底から生地が漏れる	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていますか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。 (お買い上げの販売店へ)
パンケースの底が黒くなる	●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。	 <p>排出口 (4か所) (パンケースの底)</p>
	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。 黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどでふき取ってください。	

●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

こんな表示が出たら…

停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 (パンの出来栄は悪くなることもある) ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、調理後に表示します。	
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温 (40℃以上) になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷ます。 (出来上がり直後で、1 時間程度)
H01・H02 を表示	●故障です。 ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

保証とアフターサービス

よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは

まず、お買い上げの販売店へご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 () -

お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは
「うまくできない!」(P.80～84)、「故障かな?」
「こんな表示が出たら…」(P.86～87)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

ホームベーカリー

●品番

SD-BMS104

●故障の状況

できるだけ具体的に

- 保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。
- 保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間
- 保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。
- ※修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年

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

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

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

●使いかた・お手入れなどのご相談は……………

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 0120-878-554

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

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

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

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

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

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

北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	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
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (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	甲府市宝1丁目4-13
	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
	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鋸2丁目266番地
中部地区	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	名古屋市長久区塩入町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
近畿地区	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	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番8号
	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
九州地区	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	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
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
沖縄地区	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
	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

0511

別売品／消耗品

[税込・2011年9月現在]



パン羽根
●品番：ADD96-168
●希望小売価格：945円




めん・もち羽根
●品番：ADD82-150-H
●希望小売価格：525円



スプーン
●品番：ADD25-143-PO
●希望小売価格：210円



リチウム電池(市販品)
●品番：CR2354
●希望小売価格：315円



パンケース(完成)
●品番：ADA12-168
●希望小売価格：5,040円




主軸受け(完成)
●品番：ADA29-168
●希望小売価格：1,785円



スチームケース
●品番：ADA53-157
●希望小売価格：1,785円



計量カップ
●品番：ADD93-143
●希望小売価格：315円



生種容器(ふたなし)
●品番：ADD85-143
●希望小売価格：315円



生種容器ふた
●品番：ADD26-136
●希望小売価格：210円

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があります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。

CLUB Panasonic
Pana Sense

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

仕様

電源		交流 100 V 50 ／ 60 Hz 共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370 W	大きさ(約)	幅	24.1 cm
	モーター	80 W (50 Hz)		奥行	30.4 cm
		75 W (60 Hz)		高さ	34.5 cm
質量(電池含む)(約)		6.2 kg	コードの長さ		1.0 m

- 電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約0.3W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。

	メニュー	容量	予約
ドライイースト	食パン	小麦粉 250g	13時間後まで
	パン・ド・ミ	小麦粉 250g	13時間後まで
	ソフト食パン	小麦粉 250g	13時間後まで
	早焼き食パン	小麦粉 280g	－
	ごはんパン	小麦粉 210g	13時間後まで
	フランスパン	小麦粉 250g	13時間後まで
	ライ麦パン	小麦粉 250g	13時間後まで
	全粒粉パン	小麦粉 250g	13時間後まで
	デンリッシュ風食パン	小麦粉 280g	－
	メロンパン	小麦粉 150g	－
	米粉パン(小麦入り)	米粉 250～300g	13時間後まで
	米粉パン(小麦なし)	米粉 300g	13時間後まで
	パン生地	小麦粉 280g	－
	ピザ生地	小麦粉 280g	－
	ハーフ食パン	小麦粉 150g	－
天然酵母	白パン	小麦粉 150g	－
	あんパン	小麦粉 150g	－
	食パン	小麦粉 300g	10時間後まで
その他	パン生地	小麦粉 300g	－
	生種おこし	ホシノ天然酵母パン種 50g(元種)	－
	蒸しパン	小麦粉 75～80g	－
	ケーキ	小麦粉 180g	－
	生チョコ	チョコレート 160～174g	－
	あん	小豆 150g	－
	もち	もち米 280～420g	－
	うどん・パスタ	小麦粉 300g	－

●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	食パン	11	米粉パン(小麦入り)	21	蒸しパン
2	パン・ド・ミ	12	米粉パン(小麦なし)	22	ケーキ
3	ソフト食パン	13	パン生地	23	生チョコ
4	早焼き食パン	14	ピザ生地	24	あん
5	ごはんパン	15	ハーフ食パン	25	もち
6	フランスパン	16	白パン	26	うどん・パスタ
7	ライ麦パン	17	あんパン		
8	全粒粉パン	18	(天然酵母)食パン		
9	デニッシュ風食パン	19	(天然酵母)パン生地		
10	メロンパン	20	生種おこし		

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

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「340 井」を押してください。

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

■上記番号がご利用いただけない場合

06-6907-1187

■FAX フリーダイヤル

0120-878-236

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

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

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！



こんな症状はありませんか

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

ご使用中止

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

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地

© Panasonic Corporation 2011

DZ50-168

MX0911Y0