

# Panasonic®

## 取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 **SD-BMT2000**  
(1.5～2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



もち



パン・ド・ミ (2斤)



パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。(裏表紙で参照)



# 手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

## ふんわり食感 食パン (ドライイースト)



皮がパリッと薄く  
ドライイースト半分で  
小麦本来の味  
パン・ド・ミ (P.16)



中がもちもち・しっとり  
食感。ドライイースト半分で  
小麦本来の味もちもち  
パン・ド・ミ (P.23)



中がふんわり軽い食感。  
ドライイースト半分で  
小麦本来の味ふんわり  
パン・ド・ミ (P.24)



飽きのこない味  
食パン (P.25)



皮がやわらか、きめ  
細かいソフト食パン  
(P.26)



お急ぎのときに80分  
でできるほんのり甘い  
80分パン (P.28)



冷ごはんを使った  
しっとりとした  
ごはんパン (P.29)



油脂ゼロで、皮が  
フランスパンのような  
ごはんフランスパン  
(P.30)



皮が香ばしくパリッと  
した仕上がり  
フランスパン (P.30)



香ばしく、ほんのり  
酸味でヘルシーな  
ライ麦パン (P.31)



バターと卵をせいたく  
使った口当たりの軽い  
ブリオッシュ (P.33)



メロンパン・あんパン  
ができる  
アレンジパン (P.34)



皮が薄くてやわら  
かい白パン風  
食パン (P.36)



お米の味と香りが  
楽しめる  
米粉パン (P.37, 38)



お急ぎのときに約半分  
の時間でできる食パン  
早焼き食パン (P.27)



香ばしく、素朴な味  
わいのヘルシーな  
全粒粉パン (P.32)

## もっちり食感 天然酵母 食パン



天然酵母を使った  
風味のある  
天然酵母食パン (P.60)



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/>

## いろいろな パン

パン生地、  
ピザ生地から



バターロール (P.56)



クロワッサン (P.57)



ヨーグルトパン (P.58)



ベーグル (P.58)



ピザ (P.59)



フォカッチャ (P.59)

## その他



ベーキングパウダー  
を使ったおやつにも  
なるお手軽な  
クイックブレッド  
(P.64)



きな粉・大豆粉を  
使ったヘルシーな  
ソイスコーン  
(P.66)



ケーキ (P.70)



野菜が入ったおやつ  
にもなる  
ベジケーキ (P.72)



あん (P.75)



もち (P.78)



うどん (P.80)



パスタ (P.80)

## もくじ

ページ

### 確認

安全上のご注意	4
使用上のお願い	5
各部の名前・付属品	6
●現在時刻(時計表示)の合わせ方	7

### 基本と準備

パンづくりの流れとコツ	8
メニュー一覧	10
パンの基本材料	12
●パンミックスについて	14
具材について	15

### 使い方

#### ドライイーストで

パン・ド・ミを焼いてみよう	16
便利な機能	18
●レーズン	18
●粗混ぜ	20
●焼き色	21
●予約	22
もちもちパン・ド・ミを焼く	23
ふんわりパン・ド・ミを焼く	24
食パンを焼く	25
ソフト食パンを焼く	26
早焼き食パンを焼く	27
80分パンを焼く	28
ごはんパンを焼く	29
ごはんフランスパンを焼く	30
フランスパンを焼く	30
ライ麦パンを焼く	31
全粒粉パンを焼く	32
ブリオッシュを焼く	33
アレンジパンを焼く	34
白パン風食パンを焼く	36

ページ

小麦入り米粉パンを焼く	37
小麦なし米粉パンを焼く	38
食パン レシピ集	39

#### 生地で

パン生地をつくる	54
ピザ生地をつくる	55
いろいろなパン	56

#### 天然酵母で

天然酵母食パンを焼いてみよう	60
天然酵母パン生地をつくる	62
生種をつくる	63

#### その他のメニュー

クイックブレッドをつくる	64
ソイスコーンをつくる	66
クイックブレッド/ソイスコーン レシピ集	68
ケーキをつくる	70
ベジケーキをつくる	72
ベジケーキ レシピ集	74
あんをつくる	75
ジャムをつくる	76
もちをつくる	78
うどん・パスタをつくる	80

### 必要なとき

お手入れする	82
よくあるご質問	84
うまくできない!	87
「まちがえた!」と思ったら	93
故障かな?	94
こんな表示が出たら	95
保証とアフターサービス	96
別売品/消耗品	98
仕様	99

確認

基本と準備

ドライイースト

生地

天然酵母

その他のメニュー

必要なとき



# 安全上のご注意

必ずお守りください

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


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

**警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

**注意** 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

## 警告

火災や、やけど、  
感電などを  
防ぐために…

### 蒸気口には手を触れない

- 特にお子様には、充分ご注意ください。(やけどの原因)



### 電源プラグや電源コードは正しく扱う

- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。  
(たこ足配線などで定格を超えると、  
発熱による火災の原因)
- 電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。  
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない  
(感電・ショートによる火災の原因)
- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。  
(感電・ショートによる発火の原因)
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。(感電の原因)
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
(感電・発熱による火災の原因)
- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。  
(特に、刃の部分にほこりなどがたまると、  
湿気などで、絶縁不良となり火災の原因)  
➡ 電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

### 異常・故障時には直ちに使用を中止し、 電源プラグを抜く

- (発煙・発火、感電、やけどのおそれあり)
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- ➡ すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

発火や、やけど、  
けがなどを  
防ぐために…



## 注意

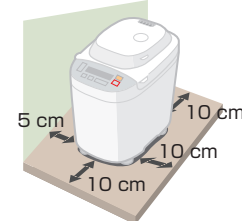
### 使用中や使用直後は、やけどに注意!



- パンケースや本体、排気口、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。(やけどの原因)  
➡ パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する。  
※ぬれたミトンは使わない。  
(熱が伝わりやすく、やけどのおそれ)
- ご使用後のお手入れは、冷めてから。(やけどの原因)

### こんな場所で使わない!

- じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。(火災の原因)
- 不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上。(落下や火災の原因)  
※熱いパンケースは、置き場所に注意する。
- 粉や油脂類、ほこりなどが付着した滑りやすい場所。(本体が滑って落ちる原因)  
➡ 粉などを取り除き、端から10cm以上離す。
- 壁や家具の近く。  
➡ 5cm以上離す。(変形・変色の原因)



### 電源プラグは正しく扱う

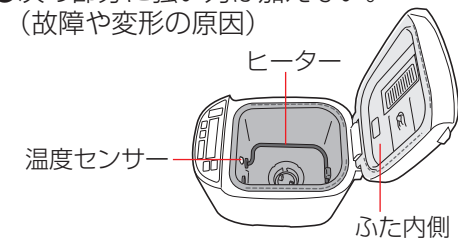
- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。  
(感電やショートによる発火の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。  
(感電や漏電火災の原因)

### 次のことを守る

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

## 使用上のお願い

- ふたにふきんなどをかけない。  
(故障や変形の原因)
- 次の部分に強い力は加えない。  
(故障や変形の原因)
- 湿気のある所や火気の近くに置かない。  
(故障や変形の原因)
- 食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する。



確認

安全上のご注意／使用上のお願い

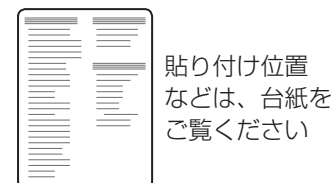
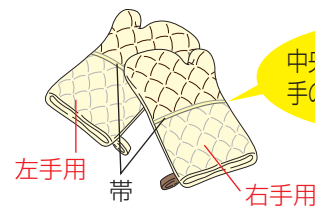
# 各部の名前・付属品

■初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.82)



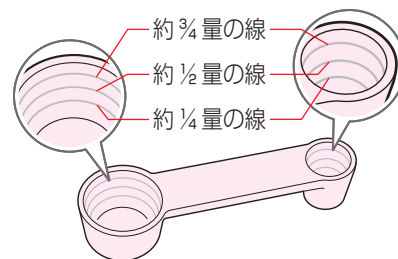
## 付属品(各1個)

### ●ミトン



### ●メニューラベル

### ●生種容器(ふた付き P.63)



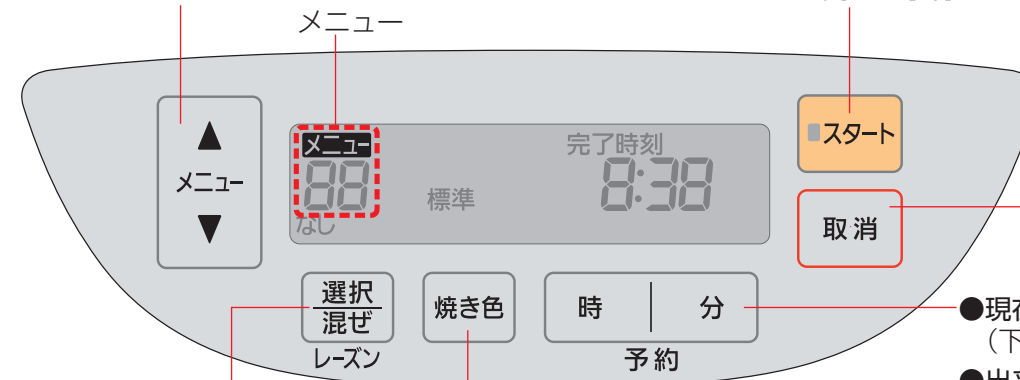
(大スプーン) (小スプーン)

### ●スプーン

本文中の材料で「大1」は、「大スプーン1杯」の意味です。「小さじ」「大さじ」は、市販の計量スプーンのことです

## 操作部 (電源プラグを抜くと、液晶表示は消えます)

### ●メニューを選ぶとき



### ●調理や予約をスタートするとき

### ●操作をやり直すとき ●スタート後に、中止するとき(長押し)

### ●レーズンなどの具材を入れるとき(P.18~20)

### ●焼き色を変えるとき(P.21)

### ●現在時刻を合わせるとき(下記) ●出来上がり時刻を予約するとき(P.22) ●調理時間を設定するとき(P.76)

## 現在時刻(時計表示)の合わせ方

### ●時刻は24時間表示です。

### ①電源プラグを差す

※差さないと時刻合わせができません。

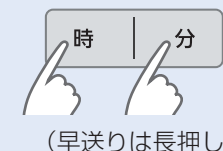
### ②「時」または「分」を長押しする(時刻表示点滅)



●ピッと鳴ったら、指を離してください。

### ③時刻を合わせる

※時刻表示が点滅しているときに変更できます。(例：午後3時30分に合わせる場合)



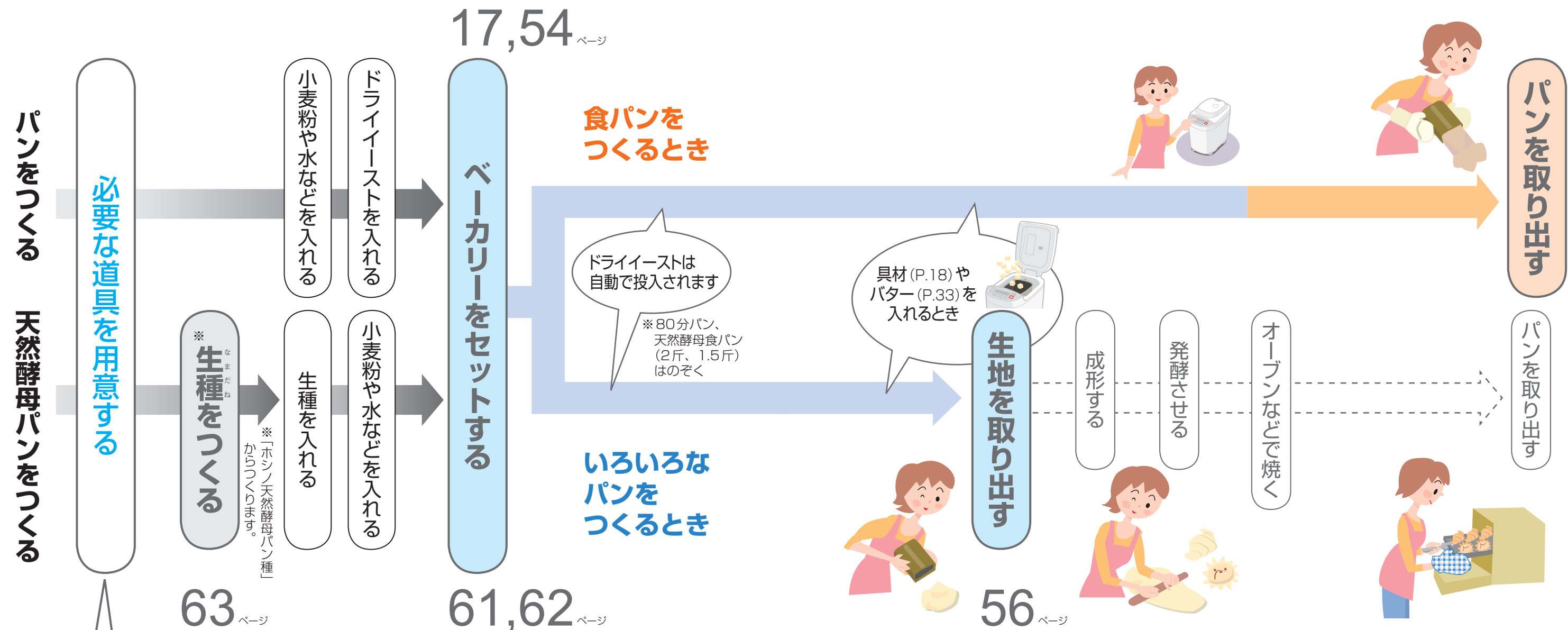
●点滅が止まれば完了です。

### ④電源プラグを抜く

※点滅が止まる前に電源プラグを抜くと時計合わせは変更できていません。



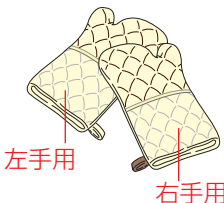
# パンづくりの流れとコツ



基本と準備  
パンづくりの流れとコツ


付属品をご用意ください。

- ミトン



市販のものをご用意ください。

- デジタルはかり(1 g単位)

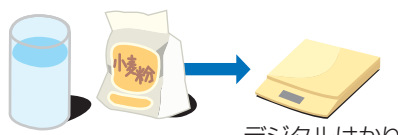


失敗しない  
パンづくりのコツ!



水・小麦粉は「重さ」で  
はかるのが基本!


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



デジタルはかりを  
使って!

夏場や室温が高いときは  
水を冷やしておこう

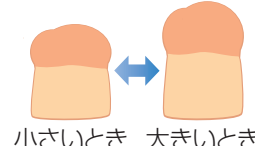
水は、膨らみに大きな影響を与え  
ます。夏場や室温が約25℃以上  
になるときは、材料などの温度も  
上がってしまうため、水に氷を  
入れて5℃くらいに冷やしてお  
きます。(氷は出してから使う)



暑いときは  
冷やして (氷は出す)

膨らみや形が毎回変わる  
手づくりパン

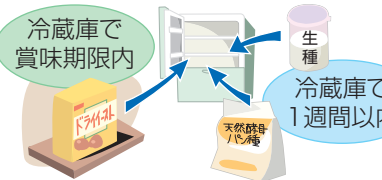
温度や湿度、材料や予約時間など  
に影響されやすいパンづくり。  
いつもどおり焼いても、  
ちょっとした条件で形や膨らみ方  
が変わります。(P.87, 88)



小さいとき 大きいとき

材料の鮮度が影響大!  
保存は大丈夫?

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



冷蔵庫で  
賞味期限内

生種  
冷蔵庫で  
1週間以内



メニュー一覧

メニュー番号 (参照ページ)	メニュー	使える機能 レーズン粗混ぜ焼き色予約	所要時間 (約)	ベーカリーがしてくれます	
1 (P.16)	パン・ド・ミ (2斤)	●●●●	5時間15分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
2	パン・ド・ミ (1.5斤)		5時間10分		
3 (P.23)	もちもちパン・ド・ミ (2斤)	●●●●	5時間10分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
4	もちもちパン・ド・ミ (1.5斤)				
5 (P.24)	ふんわりパン・ド・ミ (2斤)	●●●●	5時間25分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
6	ふんわりパン・ド・ミ (1.5斤)		5時間20分		
7 (P.25)	食パン (2斤)	●●●●	4時間30分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
8	食パン (1.5斤)		4時間25分		
9 (P.26)	ソフト食パン (2斤)	●●●●	4時間55分	ねかし※2ねかしねりねかしねり発酵焼き	
10	ソフト食パン (1.5斤)		4時間50分		
11 (P.27)	早焼き食パン (2斤)	●●●●	2時間10分	ねりねかし※3ねり発酵焼き	
12	早焼き食パン (1.5斤)				
13 (P.28)	80分パン	―――	1時間20分	ねり発酵焼き	
14 (P.29)	ごはんパン	●●●●	4時間30分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
15 (P.30)	ごはんフランスパン	●●●●	5時間	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
16 (P.30)	フランスパン	●●●●	5時間40分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
17 (P.31)	ライ麦パン	●――●	5時間40分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
18 (P.32)	全粒粉パン (2斤)	●●●●	5時間20分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
19	全粒粉パン (1.5斤)		5時間15分		
20 (P.33)	ブリオッシュ (2斤)	●●●●	3時間30分	ねり発酵バター投入ねり発酵作業発酵焼き	
21	ブリオッシュ (1.5斤)		3時間20分	●バター投入は、スタートして1時間後(または1時間10分後)に自分で	
22 (P.34)	アレンジパン	●―――	2時間30分	ねりねかし※1ねり発酵作業発酵焼き	
				●作業は、スタートして60分後に自分で	
23 (P.36)	白パン風食パン	―――●	4時間	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
24 (P.37)	米粉パン (小麦入り)	●――●●	2時間40分	ねかし※2ねかしねり発酵焼き	
25 (P.38)	米粉パン (小麦なし)	●――●	2時間15分	ねり※1ねかし※2ねかしねり発酵焼き	

- ▼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 レーズン粗混ぜ焼き色予約	所要時間 (約)	ベーカリーがしてくれます	
26 (P.54)	パン生地	●●――	1時間30分	ねり※1ねかし※2ねり発酵	
27 (P.55)	ピザ生地	―――	45分	発酵ねり発酵ねり	
28 (P.60)	天然酵母食パン (2斤)	●●●●	7時間10分 (+24時間※5)	ねかし※2ねり発酵ねり発酵焼き	
29	天然酵母食パン (1.5斤)				
30 (P.62)	天然酵母パン生地	●●――	4時間 (+24時間※5)	ねり発酵ねり発酵	
31 (P.63)	生種おこし	―――	24時間	発酵	
32 (P.64)	クイックブレッド	――●――	1時間10分	粉落し成形ねり※3焼き追い焼き	
33 (P.66)	ソイスコーン	――●――	1時間10分	粉落し成形ねり※3焼き追い焼き	
34 (P.70)	ケーキ	―――	1時間50分	粉落し成形ねり※3焼き追い焼き	
35 (P.72)	ベジケーキ	―――	1時間15分	焼き追い焼き	
36 (P.76)	ジャム	―――	1時間30分 ～ 2時間30分	加熱追い加熱	
37 (P.75)	あん	―――	1時間	ねり	
38 (P.78)	もち (8合～1升<10合>)	―――	1時間30分 (+30分※6)	炊くふたつく	
39	もち (6合～7合)		1時間20分 (+30分※6)		
40 (P.80)	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。
- ※6 事前にもち米を洗い、ザルで30分間水を切ることが必要です。



# パンの基本材料

基本材料の他に、好みの食材を加えてパンをつくることもできます。  
(つくりたいパンによって材料や分量は変わります)

## 小麦粉

(強力粉・小麦粉)



### 役割

水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

### ポイント

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



### パン作りには

たんぱく質を多く(12～15%)含む強力粉が基本です。

※成分表は袋に記載されています。

●日清製粉グループ「カメリア」をおすすめします。

## 油脂

(バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング)



### 役割

キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

### ポイント

- 溶かさずに固形のまま使う。  
※無塩バターがおすすめ。

## 乳製品

(スキムミルク・牛乳)



### 役割

パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。  
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

### ポイント

- 牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

## 水

### 役割

小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

### ポイント

- 次のときは冷水(約5℃:氷水くらいの温度)を使う。
  - ・もちもちパン・ド・ミ
  - ・早焼き食パン
  - ・ごはんフランスパン
  - ・フランスパン
  - ・ライ麦パン
  - ・全粒粉パン
  - ・ブリオッシュ
  - ・アレンジパン
  - ・室温が25℃以上のとき
- アルカリ性の水は適していません。
- 必ず「重さ」ではかる。  
(計量カップではからない)



## 糖分

(砂糖、黒砂糖、はちみつ)



### 役割

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

### ポイント

- 粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。
- 分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。
- 低カロリー甘味料は使えません。

## 塩



### 役割

味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。  
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

## 卵

### 役割

味・香り・色つやをよくします。  
グルテンを強くする役目もあります。

## パン用酵母

### 役割

パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。



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。

●日清製粉グループ「スーパーカメリア」をおすすめします。  
(分包またはスティックタイプが保存に便利)

## 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.63)で発酵させ、生種にしてから使います。



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

➡申し込み先: 富澤商店(042) 776-6488

## ベーキングパウダー

クイックブレッド、ソイスコーン、ケーキ、ベジケーキをつくる時に使います。  
※食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

## 米粉

(グルテン入り/なし)

### ポイント

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

### [米粉パン/小麦入り]をつくりたいときは

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

➡申し込み先: 江崎グリコ株式会社  
グリコ通販センター

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

●「パン用米粉」(小麦から取り出したグルテンを添加した米粉)です。

### [米粉パン/小麦なし]をつくりたいときは

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

➡申し込み先: 江崎グリコ株式会社  
グリコ通販センター

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

●グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。



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

※グルテンとは…

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



パンの基本材料(続き)

付属のスプーンすりきり1杯当りの重さの目安

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

卵や牛乳を入りたいときは…

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)

●容器に卵などを入れてから水を加えてはかる。

●予約は使わない。  
(夏場に腐敗するおそれ)

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 (ブリオッシュは除く)	約1/2まで
砂糖	約2倍まで	約1/2まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	増やせません	入れなくてもよい (天然酵母パン、米粉パン(小麦入り)は約1/2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50 gまでにする
  - ・スキムミルク大1は牛乳70 g(約70 mL)相当です

パンミックスについて

すべての基本材料とドライイーストが1回分ずつパックになっています。

手軽にパン作りを楽しみたい人へ  
パンミックス

- 「食パン」(1.5斤用) SD-MIX51A  
(食パン(1.5斤)、パン・ド・ミ(1.5斤)、  
ごはんパン、天然酵母食パン(1.5斤)に)
  - 「ソフト食パン」(1.5斤用) SD-MIX57A  
(ソフト食パン(1.5斤)、パン・ド・ミ(1.5斤)、  
ごはんパンに)
- ※1斤用のパンミックスは使えません。  
(2袋使用もできません)

●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」でもお買い求めいただけます。  
詳しくは「パナソニック ストア」のサイトをご覧ください。  
(P.98) <http://jp.store.panasonic.com/>

**使い方**

パンケースに

- ①パンミックスを入れる
- ②各袋に記載されている量の水を入れる

イースト容器に

- ③各袋に記載されている量のドライイーストを入れる

具材について

お好みの材料で  
いろいろな味の  
パンが  
つくれます

材料や分量の目安を、食パン(P.25)を  
基にご紹介します。

基本材料の他に、お好みの食材を加えて  
パンをつくることもできます。

- 材料によっては、焼き色や  
膨らみ、高さが異なります。

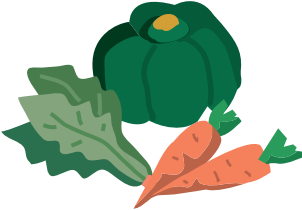

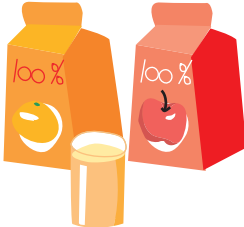

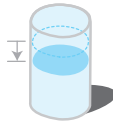
最初から  
パンケースに  
入れる!

基本の材料に

お好みの材料を加えて…

+

お好み材料

野菜など	その他 穀類など	果汁
		
<p>：小麦粉の重さの約 15～20% (2斤での目安：70 g)</p> <p>例)・にんじん →すりおろす →水分をしっかりしぼる ・かぼちゃ →ゆでて、つぶし、冷ます ・ほうれんそう →ゆでる →水分をしっかりしぼる →みじん切り、冷ます</p>	<p>：小麦粉の重さの約 10～20% (2斤での目安：50 g)</p> <p>例)・オートミール・ライ麦 ・全粒粉・ごま</p>	<p>：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</p>
小麦粉の 量を… 	(そのまま変えない)	(そのまま変えない)
水の量を… 	(そのまま変えない) ※にんじんなどをしぼった水分 はパンの水の分量に加える ことができます。	果汁の 量だけ減らす 例) オレンジ果汁 160 g(約160 mL) └ 水 160 g(mL) (320 g(mL) - 160 g(mL))

●予約は使わない

基本と準備  
パンの基本材料/具材について



# パン・ド・ミを焼いてみよう

※パン・ド・ミとは…  
皮がパリッと薄く、  
ドライイースト半分で  
小麦本来の味の食パン

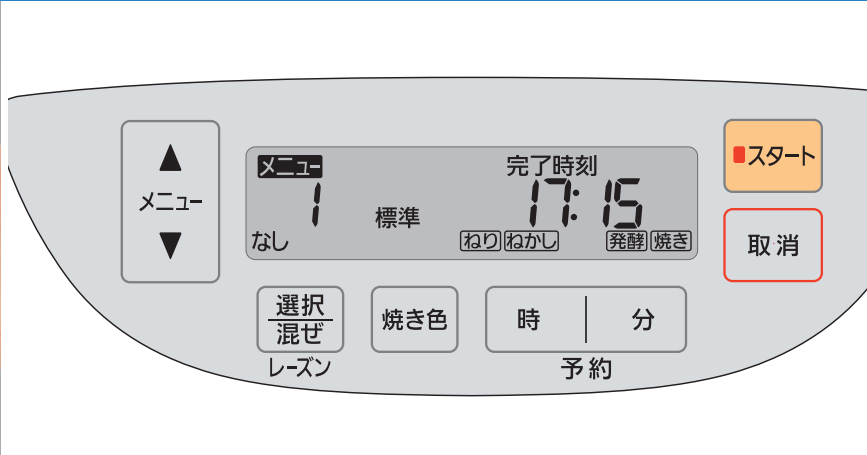
所要時間：  
(2斤) 約5時間15分  
(1.5斤) 約5時間10分

必ずミトンを使用する

材料を入れる

セットする

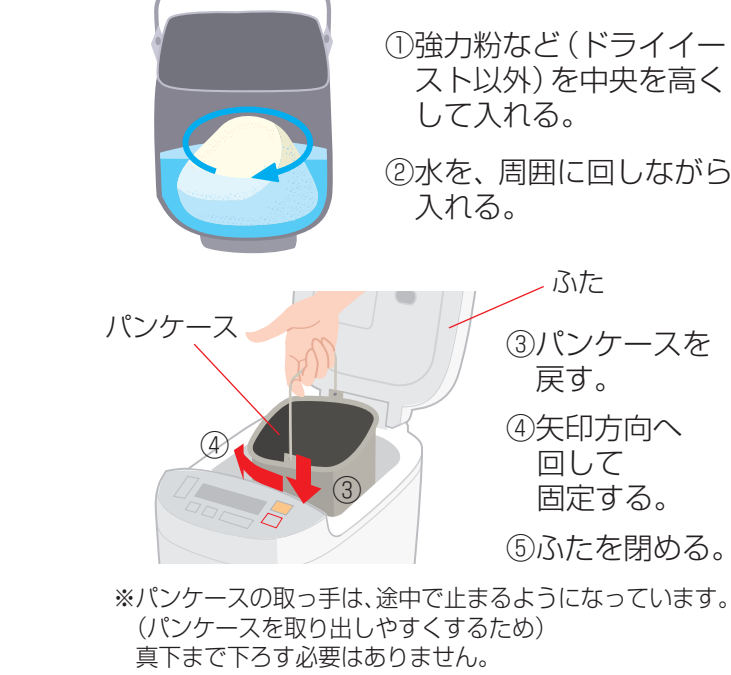
取り出す



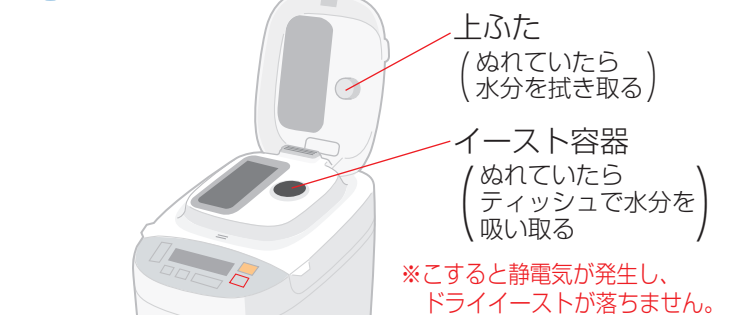
## 1 パンケースを取り出してパン羽根をセット



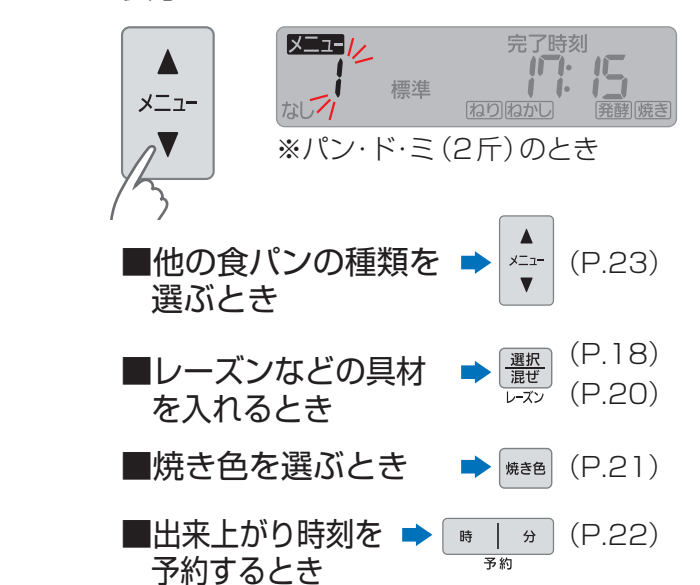
## 2 パンケースに、ドライイースト以外の強力粉や水などを入れる



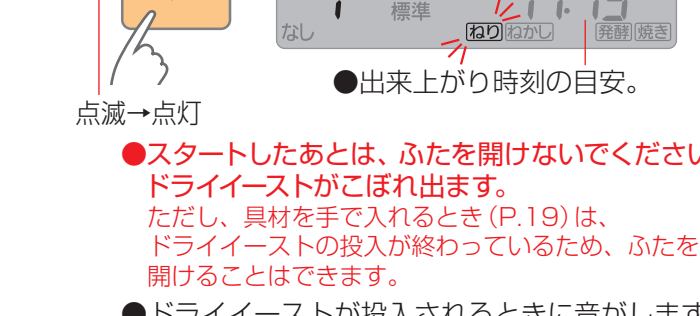
## 3 イースト容器にドライイーストを入れる



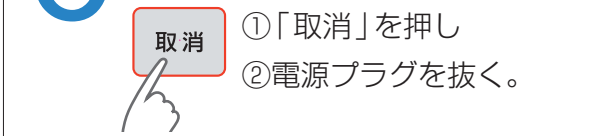
## 4 パン・ド・ミ(2斤)：メニュー「1」 パン・ド・ミ(1.5斤)：メニュー「2」を表示させる



## 5 スタートする



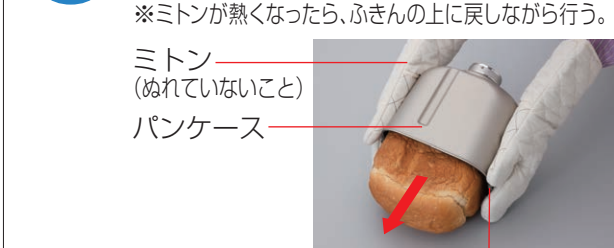
## 6 焼き上がったら(ピッピッ音)電源を切る



## 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します。

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

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



「パン・ド・ミ」	(2斤分)	(1.5斤分)
強力粉	2042kcal	1568kcal
バター	450 g	350 g
砂糖	30 g	20 g
スキムミルク	30 g	25 g
塩	12 g(大2)	9 g(大1½)
水	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
ドライイースト	340 g(mL)	260 g(mL)
	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う。

■パン・ド・ミ(1.5斤)はパンミックス(P.14)が使えます。  
バター5 g、水10 g(mL)を追加し、ドライイースト量は半分にしてください。

ドライイースト  
パン・ド・ミを焼いてみよう

# 便利な機能

## レーズン

### お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

お好みの具材を入れることができます。

入れる具材により、自動投入（液晶表示「あり」）、または手動投入（液晶表示「あり♪」）を選びます。

- レーズンやくるみなどは、レーズン・ナッツ容器にセットして自動で投入できます。
- チーズやチョコレートなどの自動投入できないもの（P.19）はピピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。
- 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）

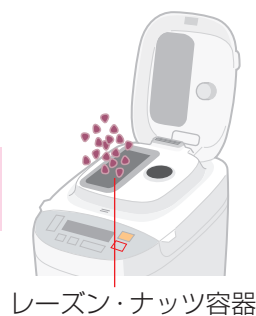
各メニュー配合と具材の量をお守りください。

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）

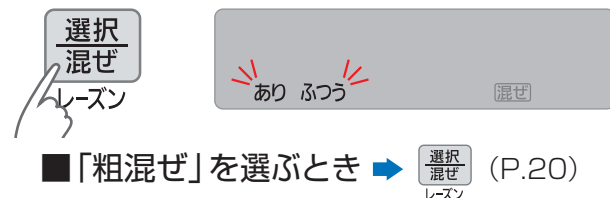
**準備** レーズン・ナッツ容器にお好みの具材を入れておく。

容器に入れる量は、材料によって異なります



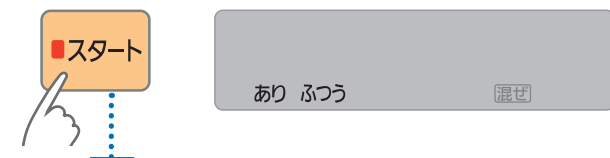
レーズン・ナッツ容器

- ① **選択混ぜ**を押して「あり」を選ぶ（「あり ふつつ」を点滅させる）



■「粗混ぜ」を選ぶとき → **選択混ぜ**（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（最大150g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（最大120gまで） → 5mm角以下に砕く

カシューナッツ、くるみなど

ローストしない

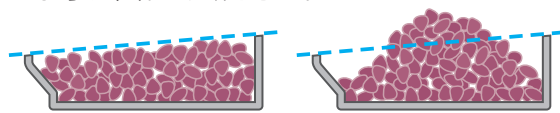
グリーンピース※（最大150gまで） → 水分をよく拭き取る

オリーブ※（最大150g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※（最大150g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）

■レーズン・ナッツ容器に具材を入れる際の目安  
容器を横から見て、容器の縁より、具材が超えないように入れてください。

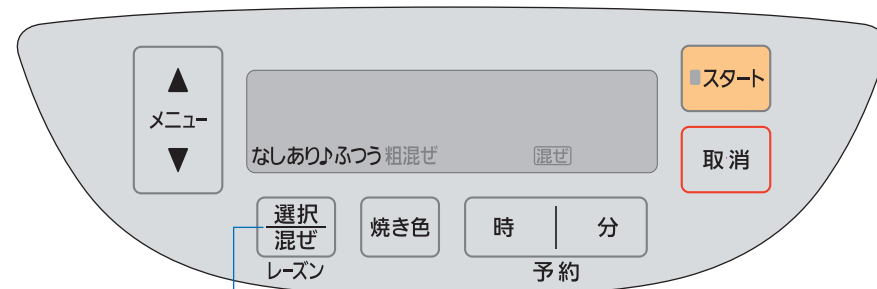


- 具材の種類や状態によっては、上記の量まで入らない場合があります。
- 具材を無理に詰め込むと、具材が落ちない場合があります。

メニューを選んだら…



スタート前に、便利な機能の設定を！

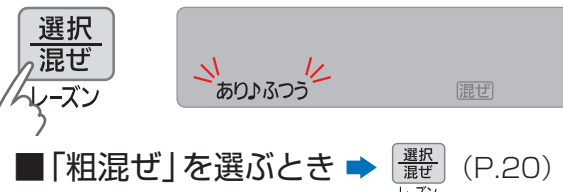


●レーズンなどの具材を入れるとき

#### ■自動で投入できないものは手で投入してください

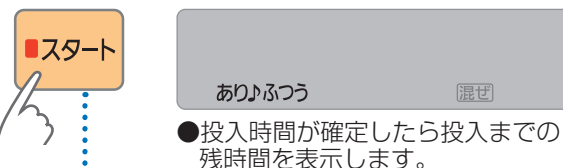
#### ブザー（♪）を鳴らして、手で投入する

- ① **選択混ぜ**を押して「あり♪」を選ぶ（「あり♪ふつつ」を点滅させる）



■「粗混ぜ」を選ぶとき → **選択混ぜ**（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。

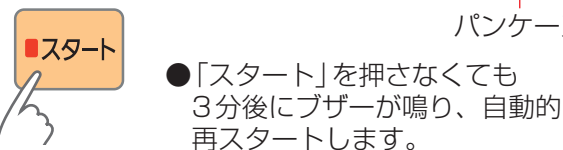
- ③ ピピッと鳴ったら  
**ふたを開ける**

●レーズン・ナッツ容器は開いています。

- ④ パンケースに  
**具材を入れ、ふたを閉める**

3分以内に

- ⑤ **再度、スタート**する



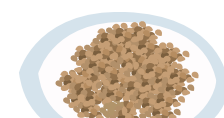
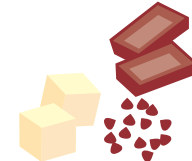
●「スタート」を押さなくても3分後にブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

#### 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…

ピピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

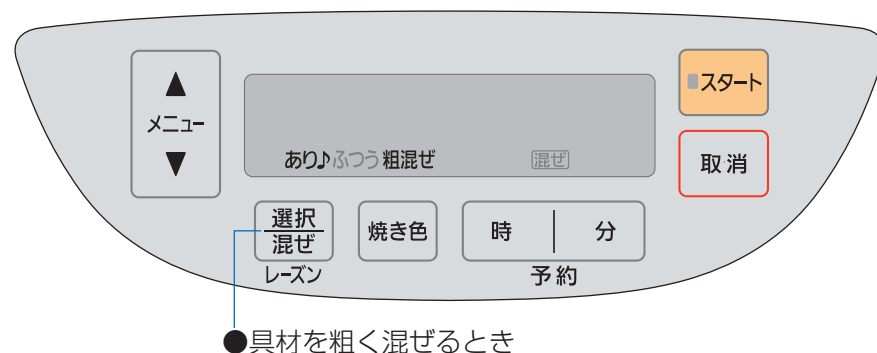
- ・パン・ド・ミ：約1時間5分～1時間45分後
- ・もちもちパン・ド・ミ：約1時間15分～1時間40分後
- ・ふんわりパン・ド・ミ：約1時間20分～1時間50分後
- ・食パン：約1時間～1時間30分後
- ・ソフト食パン：約1時間55分～2時間15分後
- ・早焼き食パン：約30～35分後
- ・ごはんパン：約1時間5分～1時間35分後
- ・ごはんフランスパン：約50分～1時間20分後
- ・フランスパン：約40分～1時間25分後
- ・ライ麦パン：約1時間35分～2時間50分後
- ・全粒粉パン：約1時間35分～2時間50分後
- ・ブリオッシュ：約1時間～1時間10分後
- ・アレンジパン：約35～40分後
- ・米粉パン（小麦入り）：約45分～1時間後
- ・米粉パン（小麦なし）：約40～45分後
- ・パン生地：約35～50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

## 粗混ぜ

メニューを選んだら…



■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 **「選択混ぜ」を押して「粗混ぜ」を選ぶ**  
(「あり 粗混ぜ」または「あり♪ 粗混ぜ」を点滅させる)



- ② **スタートする**



●「粗混ぜ」が設定できるメニュー → (P.10～11)

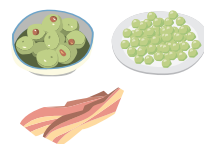
- ※「粗混ぜ」を使うときは、
- 水の量を10 g (mL) 増やしてください。(プリオッシュ除く)
  - チョコレートは冷凍させてください。

#### 「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が剥がれることがあります。取り扱いにご注意ください。  
※フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

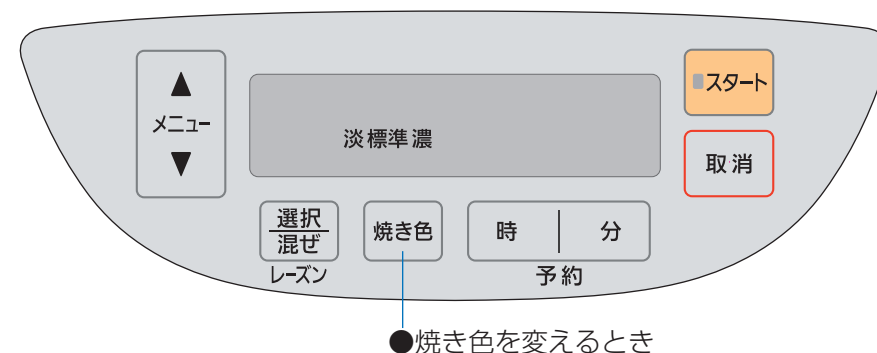
・シリアル  
・フルーツグラノーラ  
・ローストしたりコーティングされたナッツ類  
・メープルシュガークランチ  
・パールシュガー  
・あられ糖 など

- 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  
・キウィ  
・いちじく  
・マンゴー  
・パイナップル  
・パパイヤ など

## 焼き色

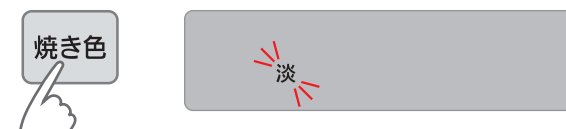
メニューを選んだら…



### 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」を押して好みの焼き色を選ぶ**



- ② **スタートする**

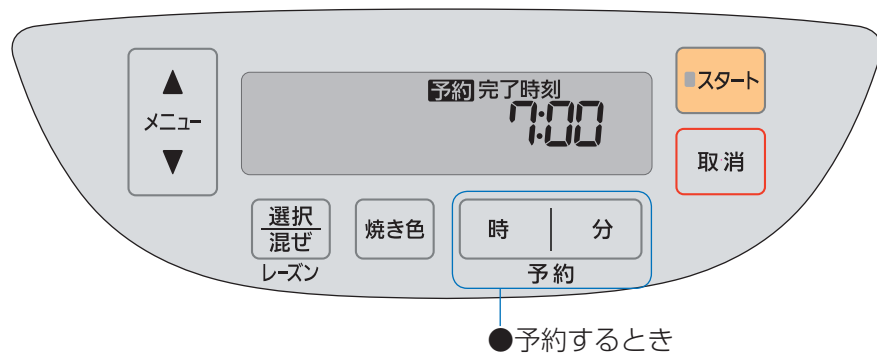


●「焼き色」が設定できるメニュー → (P.10～11)

# 便利な機能

予約

メニューを選んだら…



●予約するとき

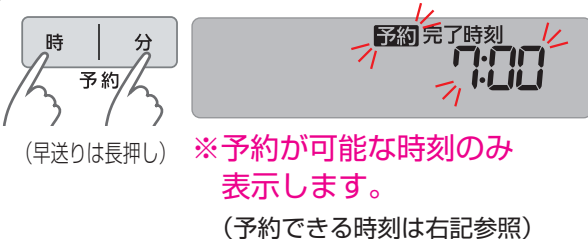
## 指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

### ① 現在時刻が合っているか確認する

●合っていないときは、現在時刻を合わせる (P.7)

### ② 焼き上がり時刻に合わせる



### ③ スタートする(予約完了)



#### 【予約できる時刻の目安】

\*予約ができるのは、現在時刻から

パン・ド・ミ (2斤)	5時間20分～13時間後まで
パン・ド・ミ (1.5斤)	5時間10分～13時間後まで
もちもちパン・ド・ミ (2斤、1.5斤)	5時間10分～13時間後まで
ふんわりパン・ド・ミ (2斤)	5時間30分～13時間後まで
ふんわりパン・ド・ミ (1.5斤)	5時間20分～13時間後まで
食パン (2斤、1.5斤)	4時間30分～13時間後まで
ソフト食パン (2斤)	5時間～13時間後まで
ソフト食パン (1.5斤)	4時間50分～13時間後まで
ごはんパン	4時間30分～13時間後まで
ごはんフランスパン	5時間～13時間後まで
フランスパン	5時間40分～13時間後まで
ライ麦パン	5時間40分～13時間後まで
全粒粉パン (2斤、1.5斤)	5時間20分～13時間後まで
白パン風食パン	4時間～13時間後まで

●「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは

- ①「レーズン：選択／混ぜ」「焼き色」を設定
- ②「予約」を設定

米粉パン (小麦入り)	2時間40分～13時間後まで
米粉パン (小麦なし)	2時間20分～13時間後まで
天然酵母食パン (2斤、1.5斤)	7時間10分～10時間後まで

※上記を超える予約は、腐敗するおそれや、出来栄が悪くなることもあるため、できません。

※上記以外のメニューは予約できません。(P.10～11)

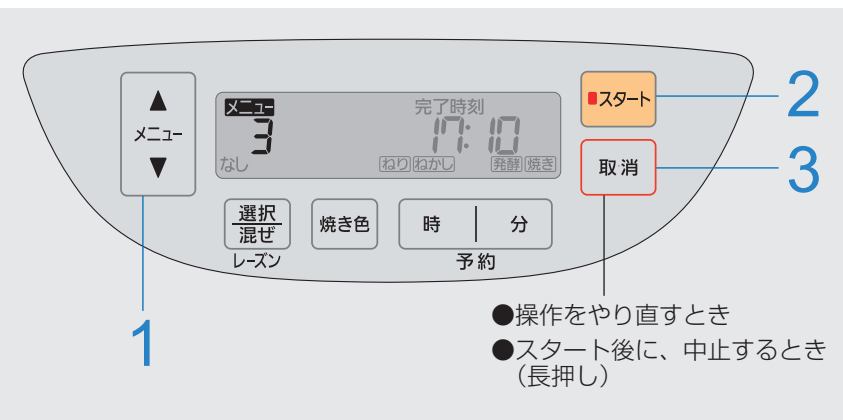
#### 【予約可能時間例】

メニュー：パン・ド・ミ (2斤)  
現在時刻：午後8時30分 (液晶表示「20:30」)  
予約可能時刻：午前1時50分～9時30分 (「1:50」～「9:30」)

※上記以外はセットできません。

# もちもちパン・ド・ミを焼く

所要時間：  
(2斤) 約5時間10分  
(1.5斤)



- 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湯だねペーストをつくる。

(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

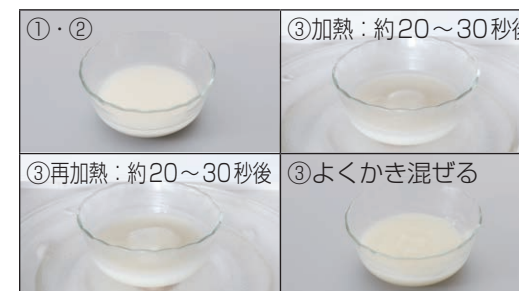
【もちもちパン・ド・ミ】	(2斤分)	(1.5斤分)
冷水 (5℃) ※1	2042kcal	1568kcal
+湯だねペースト※2	380 g	290 g
強力粉	430 g	335 g
バター	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
ドライイースト	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※1 室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。

※2 湯だねペーストのつくりかた

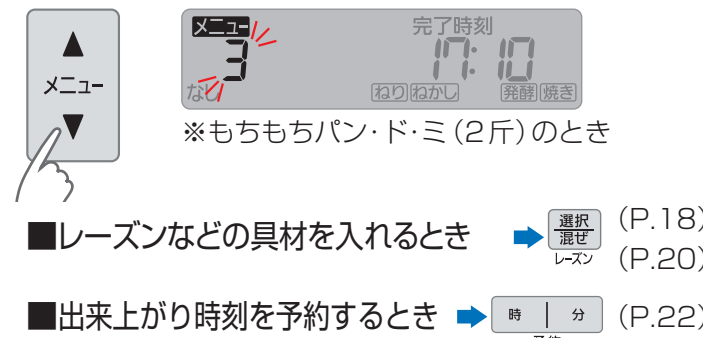
	2斤	1.5斤
強力粉	20 g	15 g
水	100 g (mL)	75 g (mL)

- ① 深さのある耐熱容器に強力粉を入れ、水でダマにならないように溶く。
  - ② 電子レンジ (600 W) で約20～30秒加熱し、レンジから取り出しよくかき混ぜる。
  - ③ さらに約20～30秒加熱し、表面が少し膨らんできたらいったん止めて、均一になるまでよくかき混ぜたら、再び電子レンジで約20～30秒加熱し、再度表面が少し膨らんできたらレンジから取り出し、均一になるまでよくかき混ぜる。※容器が熱くなる場合があります。注意して取り出してください。
  - ④ ③が人肌程度になるまで冷まし、冷水 (5℃) と合わせる。  
(全量で2斤：380 g、1.5斤：290 gにする)
- 加熱時間は耐熱容器や電子レンジの種類により調整してください。
  - 湯だねペーストは保存できません。



●パンミックスは使えません。

## 1 もちもちパン・ド・ミ (2斤)：メニュー「3」 もちもちパン・ド・ミ (1.5斤)：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 混ぜ レズン (P.18) (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき → 時 分 予約 (P.22)

## 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

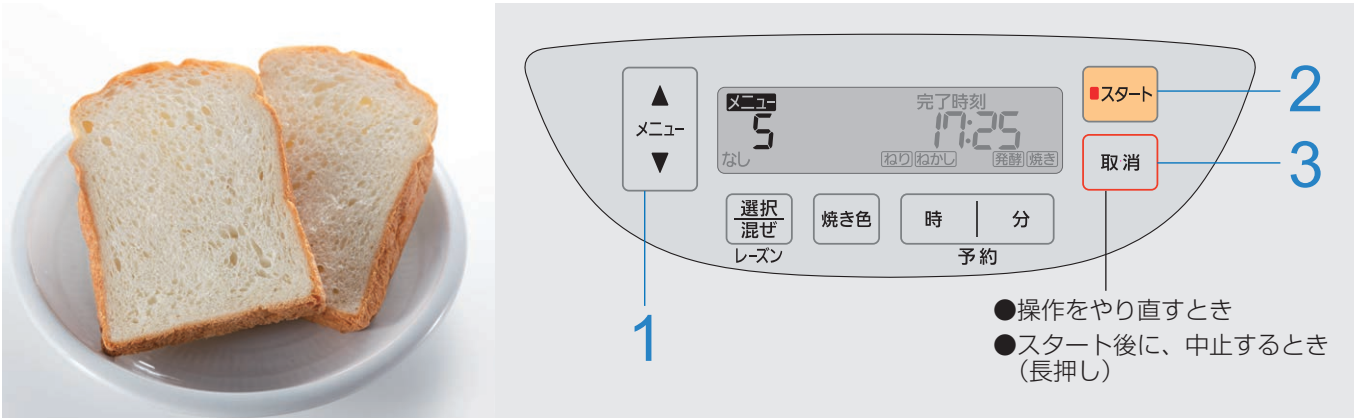
ドライイースト

便利な機能(予約) / もちもちパン・ド・ミを焼く



# ふんわりパン・ド・ミを焼く

所要時間：  
(2斤) 約5時間25分  
(1.5斤) 約5時間20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。

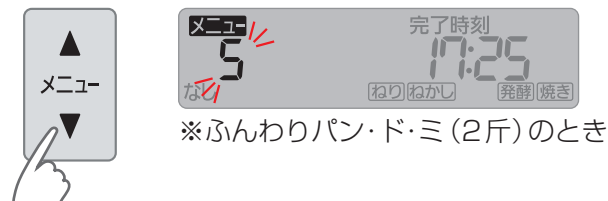
## 材料

「ふんわりパン・ド・ミ」	(2斤分)	(1.5斤分)
	2102kcal	1665kcal
強力粉	350 g	280 g
薄力粉	100 g	70 g
バター	35 g	30 g
砂糖	35 g	30 g
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
水※	320 g (mL)	250 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)	2.1 g (小¼)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う。

●パンミックスは使えません。

## 1 ふんわりパン・ド・ミ(2斤)：メニュー「5」 ふんわりパン・ド・ミ(1.5斤)：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  
混ぜ  
レーズン (P.18) (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき → 時 | 分  
予約 (P.22)

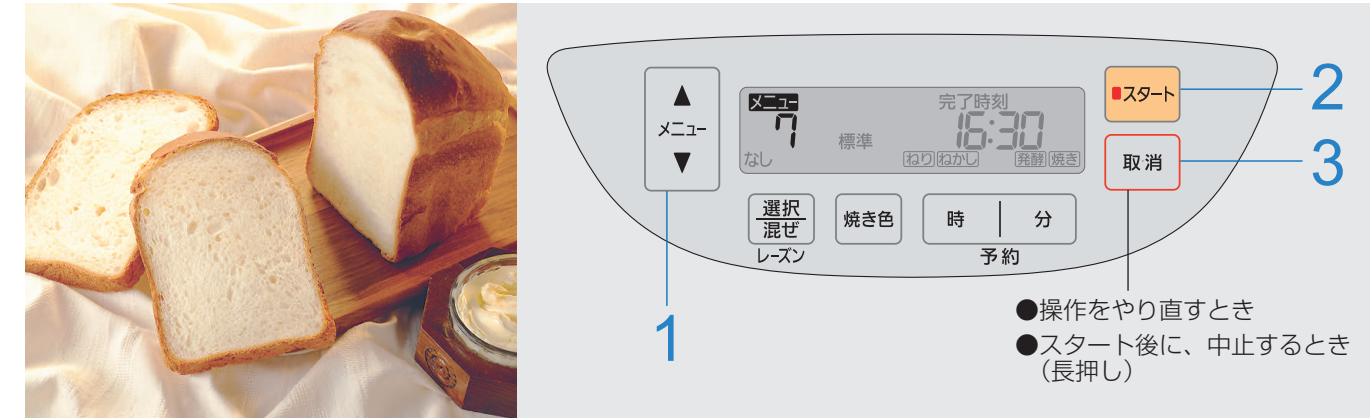
## 2 スタートする



## 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

# 食パンを焼く

所要時間：  
(2斤) 約4時間30分  
(1.5斤) 約4時間25分



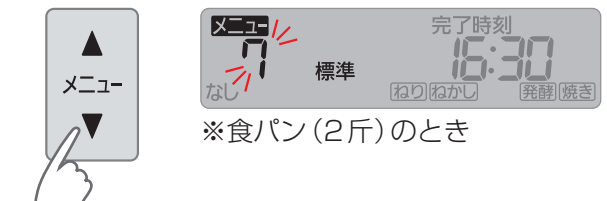
- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする。  
(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。  
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

## 材料

「食パン」	(2斤分)	(1.5斤分)
	1973kcal	1536kcal
強力粉	450 g	350 g
バター	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
水※	320 g (mL)	250 g (mL)
ドライイースト	4.9 g (小1¼)	4.2 g (小1½)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う。

## 1 食パン(2斤)：メニュー「7」 食パン(1.5斤)：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  
混ぜ  
レーズン (P.18) (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 → 時 | 分  
予約 (P.22)

## 2 スタートする

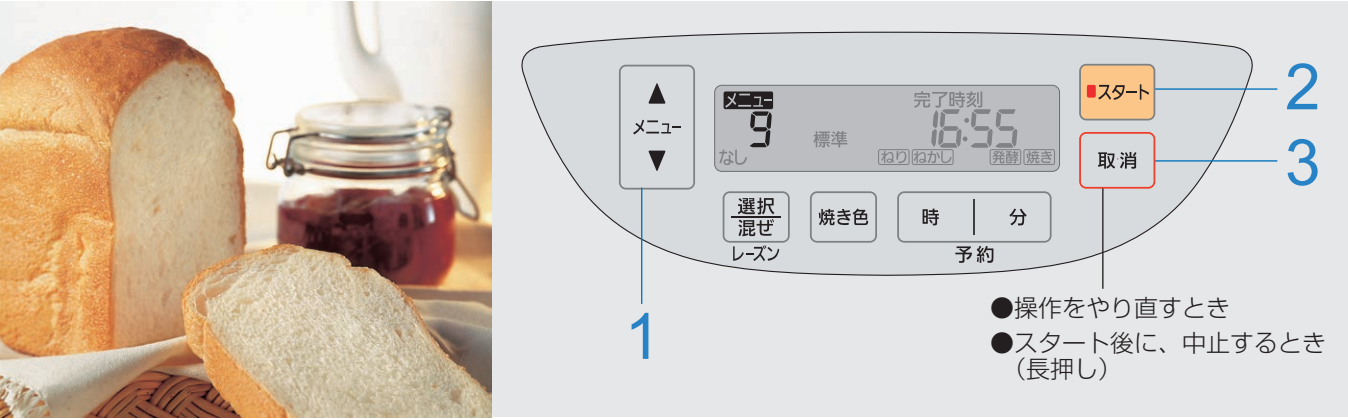


## 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

ドライイースト  
ふんわりパン・ド・ミを焼く／食パンを焼く

# ソフト食パンを焼く

所要時間：  
(2斤) 約4時間55分  
(1.5斤) 約4時間50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。

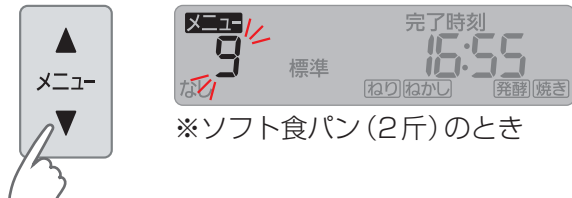
## 材料

「ソフト食パン」	(2斤分)	(1.5斤分)
	2049kcal	1613kcal
強力粉	450 g	350 g
バター	30 g	25 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
水※	320 g (mL)	250 g (mL)
ドライイースト	4.9 g (小1¼)	4.2 g (小1½)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う。

●予約を使うときは、ねかしから始まります。  
スタートしてもパン羽根はすぐに動きません。

## 1 ソフト食パン(2斤)：メニュー「9」 ソフト食パン(1.5斤)：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 → 選混ぜ (P.18)  
→ レズン (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 → 時 | 分 (P.22)  
→ 予約

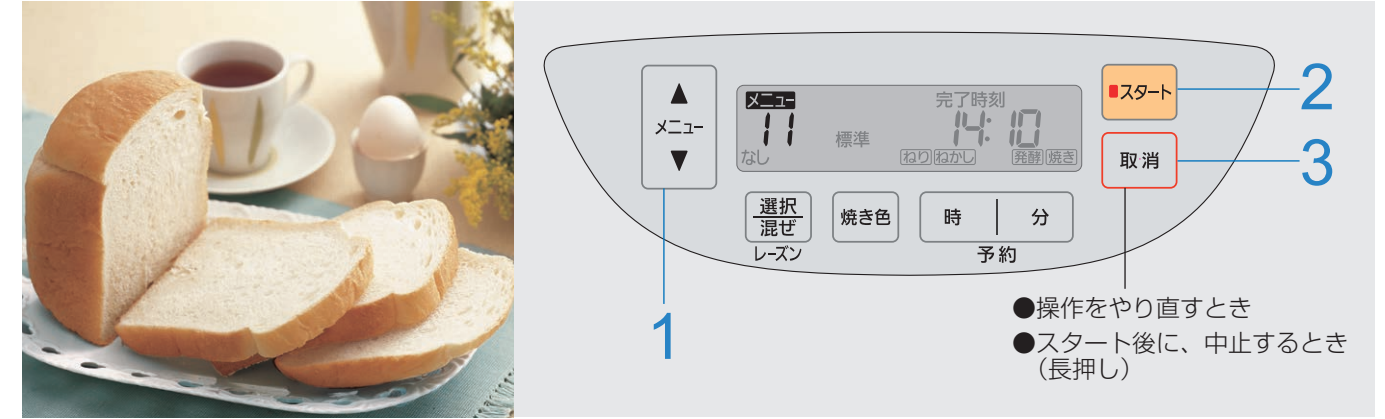
## 2 スタートする



## 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

# 早焼き食パンを焼く

所要時間：  
(2斤) 約2時間10分  
(1.5斤)



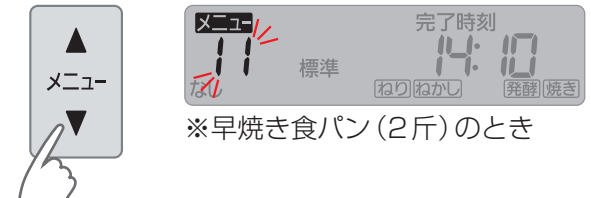
- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする。  
(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。  
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

## 材料

「早焼き食パン」	(2斤分)	(1.5斤分)
	2164kcal	1651kcal
強力粉	500 g	380 g
バター	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
冷水(5℃)※	360 g (mL)	270 g (mL)
ドライイースト	7.7 g (小2¼)	5.6 g (小2)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。

## 1 早焼き食パン(2斤)：メニュー「11」 早焼き食パン(1.5斤)：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 → 選混ぜ (P.18)  
→ レズン (P.20)

■焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)

## 2 スタートする

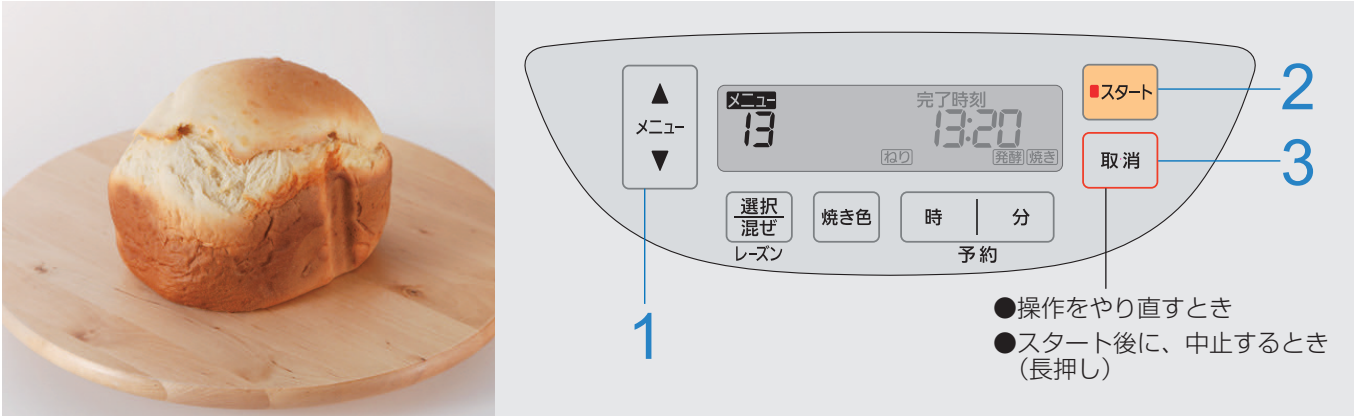


## 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す



# 80分パンを焼く

所要時間：約1時間20分



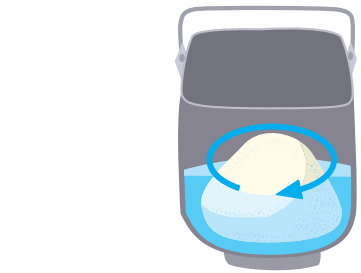
- 準備** ①ぬるま湯30 g (mL) でドライイースト7.7 g (小2%) をダマがなくなるまで **しっかり溶く。**  
(P.16) ②パンケースに、パン羽根をセットする。  
③ ①とぬるま湯以外の小麦粉などをパンケースに入れる。  
④パンケースを本体にセットし、①とぬるま湯を入れる。



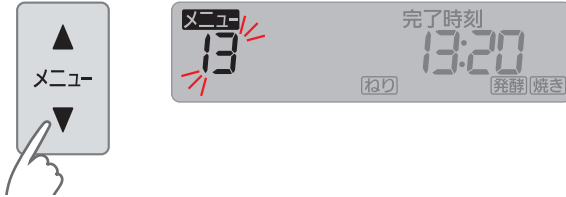
## 材料

「80分パン」	(2斤分) 2499kcal
ぬるま湯※	30 g (mL)
ドライイースト	7.7 g (小2%)
強力粉	500 g
バター	45 g
砂糖	45 g
スキムミルク	15 g (大2½)
塩	10 g (小2)
卵(溶く)	50 g (M寸1個)
ぬるま湯※	270 g (mL)

※ぬるま湯の温度は35～40℃。



## 1 メニュー「13」を表示させる



## 2 スタートする

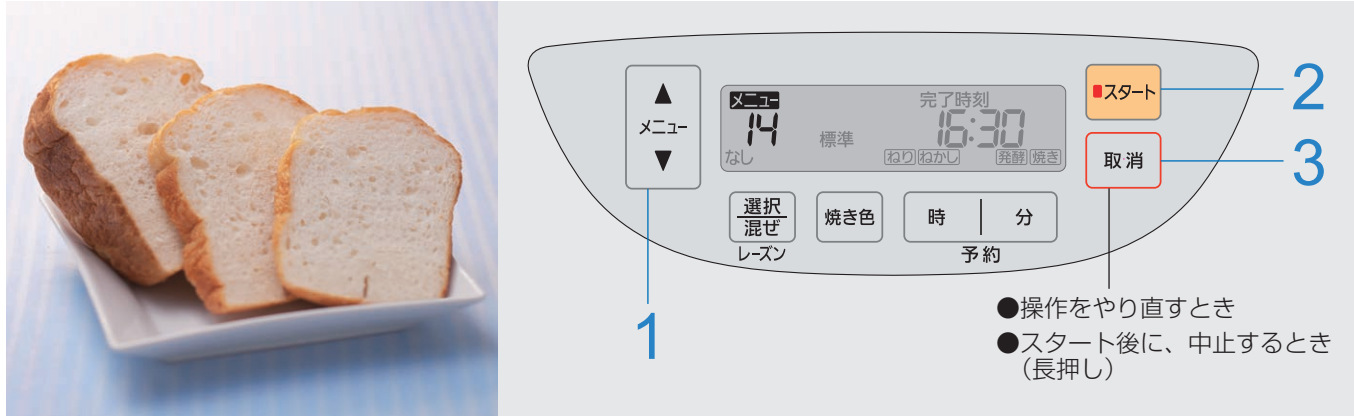


## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す



# ごはんパンを焼く

所要時間：約4時間30分



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

## 材料

「ごはんパン」	(1.5斤分) 1872kcal (ごはん 250 g のとき)
強力粉	350 g
冷めたごはん(白米)	150～250 g
バター	15 g
砂糖	30 g
スキムミルク	12 g (大2)
塩	8.8 g (小1¼)
水※	230 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

- 白米の代わりに、玄米や雑穀入りごはんも使えます。
- ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
- ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。(ごはん以外の材料は記載どおり)
- 予約は使えますが、炊飯後(または解凍後)1日以上たったごはんは使わないでください。
- 室温が30℃以上のときは、粉を冷蔵庫で冷やしてください。
- ごはん粒の形が残ることがあります。

- 食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.14)も使えます!  
ごはんの量は100 gまでにしてください。  
膨らみすぎて表面が白くなったり部分的に焦ることがあります。

## 1 メニュー「14」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき → 選択混ぜ (P.18) レーズン (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 → 時 | 分 (P.22) 予約

## 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)

ドライイースト

80分パンを焼く／ごはんパンを焼く

# ごはんフランスパン／フランスパンを焼く



所要時間：  
ごはんフランスパン 約5時間  
フランスパン 約5時間40分

ごはんフランスパンとフランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順3に従って取り出してください。

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

## 材料

【ごはんフランスパン】 (1.5斤分) 1576kcal (ごはん150gのとき)	
強力粉	350 g
冷めたごはん(白米)	100～150 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	7.5 g(小1½)
冷水(5℃)※	230 g(mL)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。

- 白米の代わりに、玄米や雑穀入りごはんも使えます。
- ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
- ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。(ごはん以外の材料は記載どおり)
- 予約は使えますが、炊飯後(または解凍後)1日以上たったごはんは使わないでください。
- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。
- ごはん粒の形が残ることがあります。
- パンミックスは使えません。
- ごはんフランスパンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。(夏場：当日中、冬場：翌日まで)

【フランスパン】 (1.5斤分) 1510kcal	
強力粉	370 g
薄力粉	40 g
塩	7.5 g(小1½)
冷水(5℃)	300 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。

- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

## 1 ごはんフランスパン：メニュー「15」 フランスパン：メニュー「16」を 表示させる

▲メニュー ▼

※ごはんフランスパンのとき

※フランスパンのとき

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

■出来上がり時刻を予約するとき → 時 | 分 予約 (P.22)

## 2 スタートする

■スタート

完了時刻 17:00

完了時刻 17:40

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

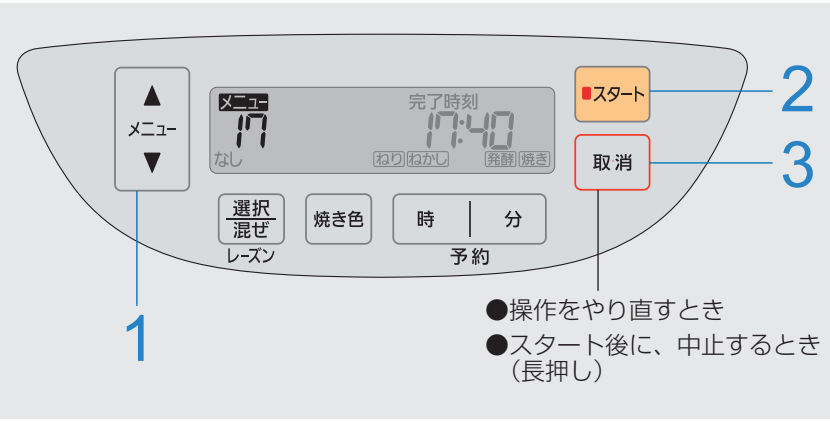
- ごはんフランスパンとフランスパンを取り出すには…  
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。(右図参照)

- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。



# ライ麦パンを焼く

所要時間：約5時間40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

【ライ麦パン】(ライ麦粉 50%) (2斤分) 1906kcal	
強力粉	225 g
ライ麦粉※1	225 g
バター	10 g
砂糖	30 g
塩	8.8 g(小1¼)
プレーンヨーグルト(無糖)	150 g
冷水(5℃)※2	150 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

※1 粉状の粒度の細かいものがおすすめです。  
※2 具材を入れるときは、10 g(mL)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「17」を表示させる

▲メニュー ▼

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

■出来上がり時刻を予約するとき → 時 | 分 予約 (P.22)

## 2 スタートする

■スタート

完了時刻 17:40

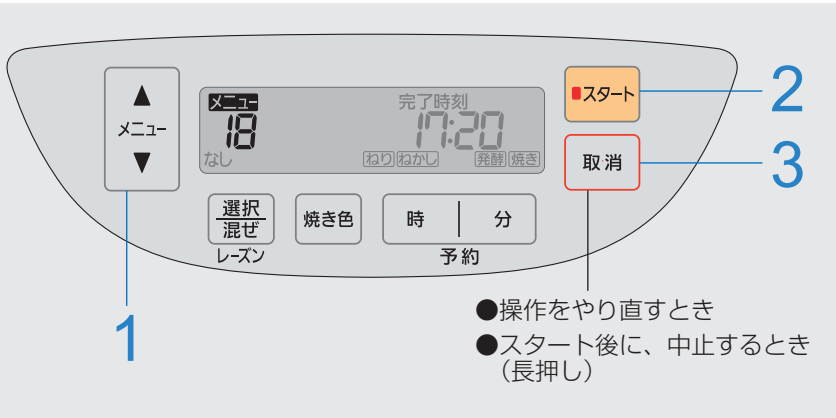
## 3 ピピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

- 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「7」(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。



# 全粒粉パンを焼く

所要時間：  
(2斤) 約5時間20分  
(1.5斤) 約5時間15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。

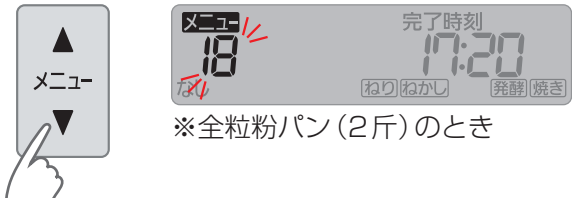
## 材料

「全粒粉パン」 (全粒粉50%)	(2斤分)	(1.5斤分)
全粒粉(パン用)※1	1887kcal	1470kcal
強力粉	225 g	175 g
バター	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
冷水(5℃)※2	360 g(mL)	280 g(mL)
ドライイースト	4.9 g(小1¼)	4.2 g(小1½)

※1 お菓子用(薄力粉タイプ)や小麦以外の全粒粉では焼けません。  
※2 室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

## 1 全粒粉パン(2斤)：メニュー「18」 全粒粉パン(1.5斤)：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  
混ぜ  
レーズン (P.18)  
(P.20)  
■出来上がり時刻を予約するとき → 時 | 分  
予約 (P.22)

## 2 スタートする

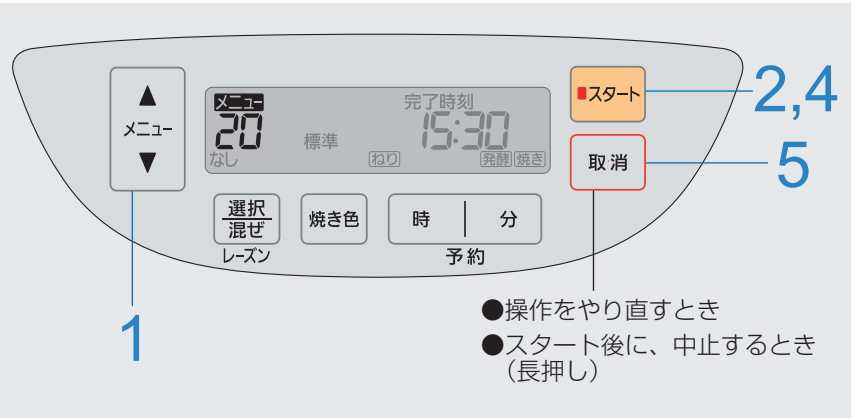


## 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

- 粉量に対する全粒粉の割合は  
30～100%で。(グラハム粉は30～40%)  
→ 30%未満はメニュー「7」または「8」(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20 g(mL)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  
10 g(mL)追加する。  
※全粒粉の種類により、パンの出来栄や膨らみに差が出ます。

# ブリオッシュを焼く

所要時間：  
(2斤) 約3時間30分  
(1.5斤) 約3時間20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

「ブリオッシュ」	(2斤分)	(1.5斤分)
強力粉	3017kcal	2108kcal
薄力粉	330 g	225 g
バター	60 g	40 g
砂糖	60 g	40 g
砂糖	50 g	35 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	7.5 g(小1½)	5 g(小1)
卵、卵黄、冷水(5℃) を混ぜ合わせたもの (卵2個、卵黄2個、冷水)	270 g	190 g
ドライイースト	3.5 g(小1¼)	2.8 g(小1)
後入れ用バター	80 g	60 g

(無塩バターがおすすめ)

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

## ■後入れ用バターを準備!

- ①バター(後入れ用)を1 cm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。  
③投入直前まで冷蔵庫に入れておく。  
※室温が25℃以上のときは、1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りま  
せん。入れないでください。)

■後入れ用バターを最初から入れても焼けます  
パンケースにドライイースト以外の材料を  
すべて入れ、スタートする。(手順1, 2, 5)  
※風味や口当たり、膨らみは異なります。

## 1 ブリオッシュ(2斤)：メニュー「20」 ブリオッシュ(1.5斤)：メニュー「21」 を表示させる



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

## 2 スタートする



## 3 ピッピッと鳴ったら、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



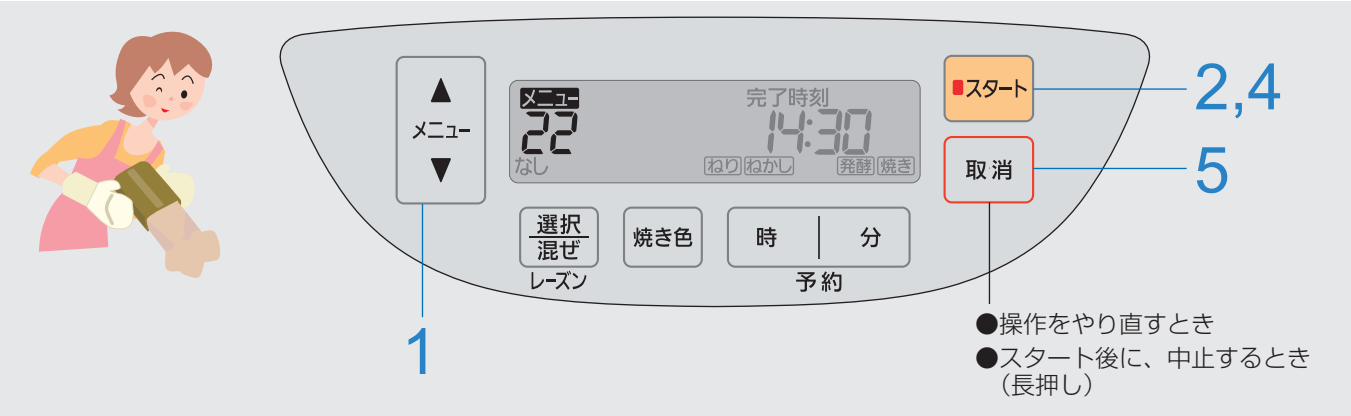
## 5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

※勢いよく振って取り出すと、形崩れします。



# アレンジパンを焼く

所要時間：約2時間30分



- 準備**
- ①クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。(P.35 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】	(1 個分) 2493kcal
強力粉	300 g
バター	30 g
砂糖	35 g
スキムミルク	12 g (大2)
塩	5 g (小1)
冷水 (5℃)	190 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小1½)

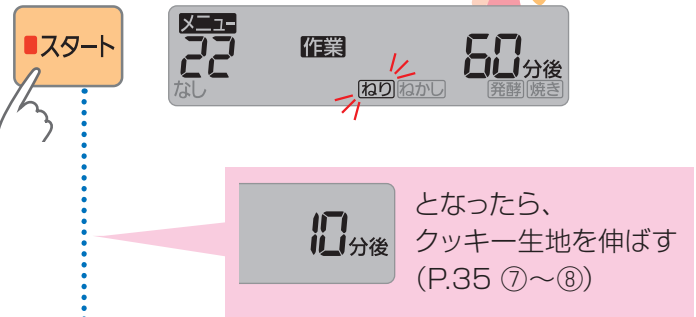
クッキー生地 (メロンパンの皮)	
バター	50 g
砂糖	40 g
卵 (溶く)	25 g (M寸½個)
薄力粉	100 g
ベーキングパウダー	3 g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖 (仕上げ用)	小さじ2～3

- 必ず上記分量をお守りください。多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。
- 手順3で間違えて「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「22」を表示させる

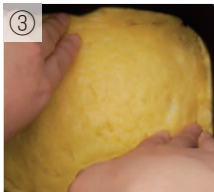


## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けてクッキー生地を載せる

- 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



## 4 ふたを閉めて再度、スタートする



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

※勢いよく振って取り出すと、形崩れます。

## クッキー生地をつくりかた

### 生地をつくる

- 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。



### 伸ばす

- ⑦めん棒で直径17～18 cmの円形状に伸ばす。※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。
- ⑧生地 of 片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。



## メロンパンをつくるコツ！

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

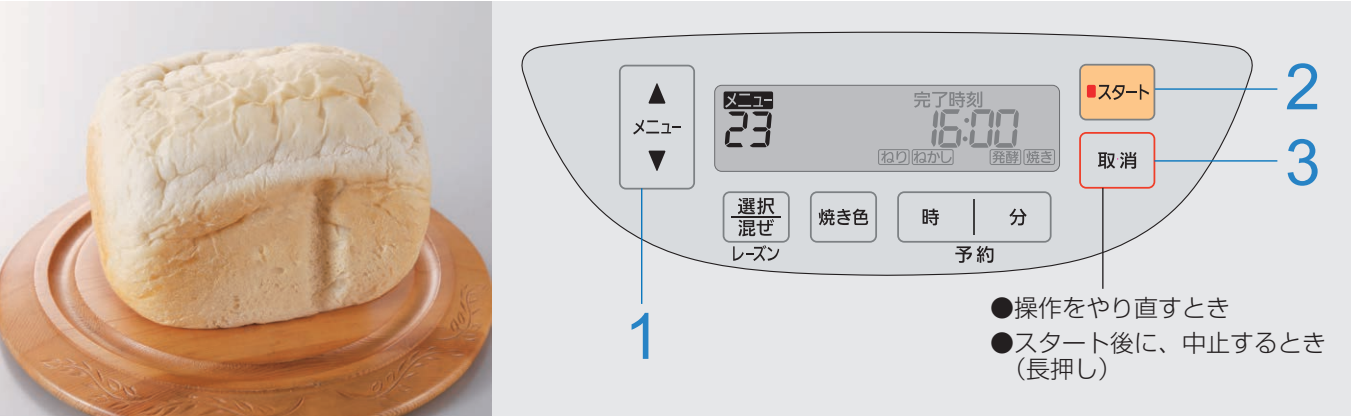


ドライイースト アレンジパンを焼く



# 白パン風食パンを焼く

所要時間：約4時間



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

## 材料

「白パン風食パン」	(1個分) 1957kcal
強力粉	400 g
バター	35 g
砂糖	6 g (小2)
スキムミルク	12 g (大2)
塩	5 g (小1)
水あめ	45 g
水※	290 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小1½)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う。

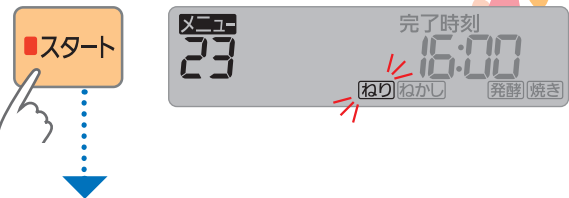
- 糖分や乳製品の多い配合にすると、焼き色が少し濃くなります。
- 皮がやわらかいため、取り出し後に変形することがあります。

## 1 メニュー「23」を表示させる



■出来上がり時刻を予約するとき → 時 | 分 (P.22)

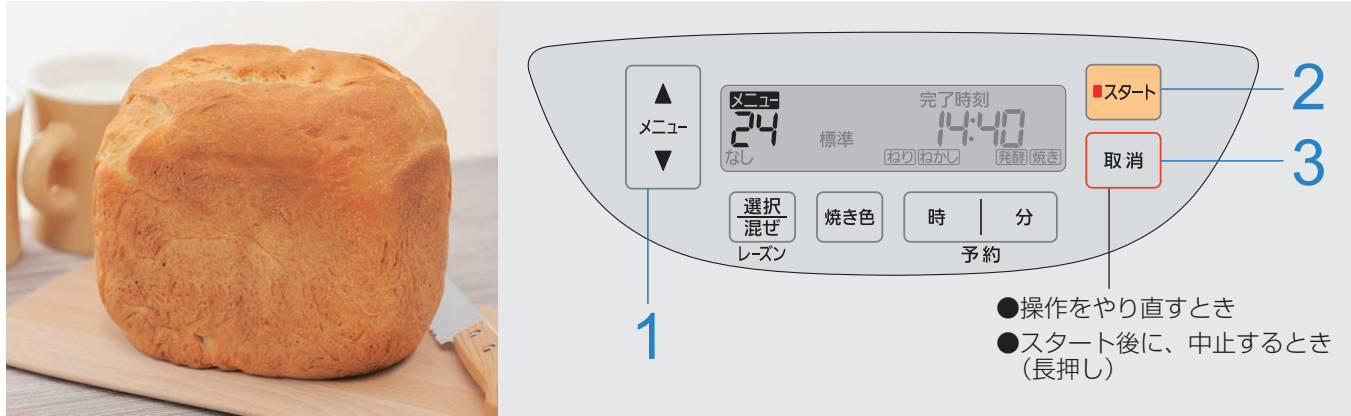
## 2 スタートする



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

# 小麦入り米粉パンを焼く

所要時間：約2時間40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)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。

## 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)	2078kcal (2斤分)
米粉 (福盛シトギミックス20A)	450 g
バター	35 g
砂糖	30 g
スキムミルク	12 g (大2)
塩	8.8 g (小1¼)
水※	350 g (mL)
ドライイースト	7.7 g (小2¾)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

<ミックス粉を使うとき>	1666kcal (2斤分)
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	450 g
水※	300 g (mL)
ドライイースト	1袋+小¼

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

- 室温が25℃以上の場合は、予約を使うと出来栄が悪くなります。(P.90)
- 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「7」(食パン)で焼いてください。
  - (市販の米粉(上新粉)を使う場合はP.45「上新粉(米粉)入りパン」をご参照ください)

## 1 メニュー「24」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき → 選択混ぜ (P.18) レズン (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 → 時 | 分 (P.22)

## 2 スタートする



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



# 小麦なし米粉パンを焼く

所要時間：約2時間15分

※天面が白く平らに焼き上がります



(福盛シトギ2号使用) (ミックス粉使用)



- 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する。(ドライイーストは手順4で入れる)

**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) 2040kcal (2斤分)	
もち粉と水あめの糊※	400 g
米粉(福盛シトギ2号)	450 g
砂糖	12.8 g(大1½)
塩	6.3 g(小1¼)
オリーブ油	12 g(小さじ3)
ドライイースト	7 g(小2½)

※もち粉と水あめの糊のつくりかた

- もち粉 ..... 1 g(小さじ½)
  - 水あめ ..... 69 g
  - 水 ..... 10 g(小さじ2)+320 g(mL)
- ① 深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ2で溶く。
  - ② 電子レンジ(600 W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69 gを加えてよく混ぜる。
  - ④ 水を320 g(mL)追加し、さらにかき混ぜる。(全量で400 g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> 2179kcal (2斤分)	
水※	440 g(mL)
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	450 g
砂糖	25 g
塩	6.3 g(小1¼)
ショートニング	45 g
ドライイースト	7 g(小2½)

※最初に入れる。

## 1 メニュー「25」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき

→ 選択  
混ぜ  
レーズン (P.18)  
(P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき

→ 時 | 分 (P.22)

## 2 スタートする



ベーカリー  
工程の流れは  
P.10

## 3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

- ゴムへ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  
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。  
(1回のみ。他のキーを押すと無効)



## 4 イースト容器にドライイーストを入れる

## 5 ふたを閉めて再度、スタートする



## 6 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

- 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できません  
・スキムミルクや乳製品を入れると、うまくできません
- レーズンなどの具材を入れる場合、材料によってはパンの膨らみや、パン生地への混ざりが悪くなることがあります。
- 生地はドロツとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

# 食パン レシピ集



### 「パン・ド・ミ：Wチョコパン」メニュー「1」「2」

	(2斤分) 2482kcal	(1.5斤分) 1927kcal
強力粉	430 g	330 g
バター	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
ココア	12 g(大さじ2)	9 g(大さじ1½)
水※	330 g(mL)	250 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
*チョコチップ(冷凍しておく)	100 g	80 g

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水)

\*「レーズン」機能を使う。→ 手で入れる (P.19)  
→ 「粗混ぜ」にする (P.20)

### 「パン・ド・ミ：プレミアムリッチ風」メニュー「1」「2」

	(2斤分) 2586kcal	(1.5斤分) 2019kcal
強力粉	450 g	350 g
バター	45 g	35 g
砂糖	30 g	25 g
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
水※	250 g(mL)	190 g(mL)
加糖練乳	25 g	20 g
生クリーム(乳脂肪47%前後)	90 g	70 g
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水)

### 「パン・ド・ミ：乳製品なし」メニュー「1」「2」

	(2斤分) 1955kcal	(1.5斤分) 1521kcal
強力粉	450g	350 g
ショートニング	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
水※	340 g(mL)	260 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水)



### 「ジャーマンポテト風 もちもちパン・ド・ミ」メニュー「3」「4」

	(2斤分) 2251kcal	(1.5斤分) 1760kcal
冷水(5℃)※1 +湯だねペースト※2	380 g	290 g
強力粉	430 g	335 g
バター	30 g	20 g
砂糖	15 g	12 g
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
ブラックペッパー	2 g	1 g
パセリ	1 g	1 g
洋風だしの素(コンソメ顆粒)	3 g	2 g
*ベーコン(1 cm角に切る)	60 g	55 g
*ジャガイモ (1 cm角に切り、かためにゆでる)	50 g	40 g
*たまねぎ (1 cm角に切り、かためにゆでる)	30 g	25 g

※1 室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。  
※2 つくりかた (P.23)

### 「コーン もちもちパン・ド・ミ」メニュー「3」「4」

	(2斤分) 2195kcal	(1.5斤分) 1691kcal
冷水(5℃)※1 +湯だねペースト※2	290 g	210 g
強力粉	430 g	335 g
バター	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
牛乳	100 g(約100 mL)	80 g(約80 mL)
パセリ	1 g	1 g
*とうもろこし(粒)	100 g	80 g
*強力粉(とうもろこしの 水気をしっかり切り、 投入前に粉をまぶす)	適量	適量

※1 室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。  
※2 強力粉15 g、水100 g(mL)でつくる。(P.23)

\*「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 レシピ集



「クリームチーズ・ブルーベリーもちもちパン・ド・ミ」メニュー「3」「4」		
	(2斤分) 2471kcal	(1.5斤分) 1931kcal
冷水(5℃)※1 +湯だねペースト※2	380 g	290 g
強力粉	430 g	335 g
バター	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
*クリームチーズ(1 cm角 に切り、投入直前まで 冷凍庫へ入れておく)	70 g	60 g
*ドライブルーベリー	60 g	50 g
※1 室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。 ※2 つくりかた(P.23)		



「きな粉・甘納豆 ふんわりパン・ド・ミ」メニュー「5」「6」		
	(2斤分) 2530kcal	(1.5斤分) 1965kcal
強力粉	350 g	280 g
薄力粉	65 g	45 g
きな粉	35 g	25 g
バター	35 g	30 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
水※	320 g(mL)	250 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
*甘納豆	140 g	100 g
※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水) *「レーズン」機能を使う。▶「粗混ぜ」にする(P.20)		



「桜緑茶 ふんわりパン・ド・ミ」メニュー「5」「6」		
	(2斤分) 2135kcal	(1.5斤分) 1691kcal
強力粉	350 g	280 g
薄力粉	100 g	70 g
バター	35 g	30 g
砂糖	35 g	30 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
水※	320 g(mL)	250 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
緑茶パウダー	10 g	8 g
桜の塩漬け(ほぐす)	3 g	2 g
※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水)		



「デニッシュ風食パン」メニュー「7」「8」焼き色「濃」		
	(2斤分) 3479kcal	(1.5斤分) 2681kcal
強力粉	360 g	270 g
薄力粉	90 g	70 g
バター (無塩バターがおすすめ)	20 g	15 g
砂糖	45 g	35 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
卵(溶く)	50 g(M寸1個)	50 g(M寸1個)
冷水(5℃)	250 g(mL)	180 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)	3.5 g(小1½)
*後入れ用バター (無塩バターがおすすめ) (1 cm角に切り 一晚冷凍しておく)	180 g	140 g

\*「レーズン」機能を使う。▶手で入れる(P.19)

「さつまいも・ごまもちもちパン・ド・ミ」メニュー「3」「4」		
	(2斤分) 2323kcal	(1.5斤分) 1791kcal
冷水(5℃)※1 +湯だねペースト※2	380 g	290 g
強力粉	430 g	335 g
バター	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
*さつまいも(1 cm角に切り、 かためにゆでる)	120 g	100 g
シナモン (ゆでたさつまいもにまぶす)	2 g	1.5 g
*黒ごま	20 g	15 g
※1 室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。 ※2 つくりかた(P.23)		

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

「トマトバジル ふんわりパン・ド・ミ」メニュー「5」「6」		
	(2斤分) 2131kcal	(1.5斤分) 1687kcal
強力粉	350 g	280 g
薄力粉	100 g	70 g
バター	35 g	30 g
砂糖	35 g	30 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
水※	160 g(mL)	130 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
トマトジュース(食塩無添加)	160 g(約160 mL)	120 g(約120 mL)
バジル	0.5 g	0.4 g
※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水)		

「甘酒ジンジャー ふんわりパン・ド・ミ」メニュー「5」「6」		
	(2斤分) 2190kcal	(1.5斤分) 1732kcal
強力粉	350 g	280 g
薄力粉	100 g	70 g
バター	35 g	30 g
砂糖	35 g	30 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
水※	230 g(mL)	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)	2.1 g(小¾)
しょうが(すりおろす)	35 g	25 g
甘酒	90 g(約90 mL)	70 g(約70 mL)
※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水)		

「大豆粉入り食パン」メニュー「7」「8」		
	(2斤分) 1993kcal	(1.5斤分) 1552kcal
強力粉	410 g	320 g
大豆粉	40 g	30 g
バター	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
水※	320 g(mL)	250 g(mL)
ドライイースト	4.9 g(小1¼)	4.2 g(小1½)
※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。(5℃の冷水)		



食パン レシピ集



**「米粉・黒糖 80分パン」**  
**メニュー「13」** (2斤分) 2517kcal

ぬるま湯※	30 g (mL)
ドライイースト	7.7 g (小2¼)
強力粉	400 g
米粉	100 g
バター	45 g
黒糖 (粉末)	55 g
スキムミルク	15 g (大2½)
塩	10 g (小2)
卵 (溶く)	50 g (M寸1個)
ぬるま湯※	270 g (mL)

※ぬるま湯の温度は35～40℃

●仕上げにアイシングをかける。  
(粉砂糖25gと水2.5g (小さじ½) を60℃の湯煎にかけながら混ぜて、焼き上がったパンにかける)

**「白みそ・ゆず 80分パン」**  
**メニュー「13」** (2斤分) 2557kcal

ぬるま湯※	30 g (mL)
ドライイースト	7.7 g (小2¼)
強力粉	500 g
バター	45 g
砂糖	45 g
塩	5 g (小1)
卵 (溶く)	50 g (M寸1個)
ぬるま湯※	270 g (mL)
白みそ	50 g
ゆず (フリーズドライまたは皮をすりおろす)	5 g

※ぬるま湯の温度は35～40℃



**「紅茶オレンジ 80分パン」**  
**メニュー「13」** (2斤分) 2562kcal

ぬるま湯※	30 g (mL)
ドライイースト	7.7 g (小2¼)
強力粉	500 g
バター	45 g
砂糖	45 g
スキムミルク	15 g (大2½)
塩	10 g (小2)
卵 (溶く)	50 g (M寸1個)
ぬるま湯※	150 g (mL)
100%オレンジジュース (温める)	120 g (約120 mL)
オレンジの皮 (すりおろす)	2 g (1個分)
紅茶の茶葉 (細かく刻む)	4 g

※ぬるま湯の温度は35～40℃

**「全粒粉・ごま 80分パン」**  
**メニュー「13」** (2斤分) 2379kcal

ぬるま湯※	30 g (mL)
ドライイースト	7.7 g (小2¼)
強力粉	400 g
全粒粉	100 g
バター	30 g
砂糖	30 g
スキムミルク	15 g (大2½)
塩	10 g (小2)
卵 (溶く)	50 g (M寸1個)
ぬるま湯※	280 g (mL)
白ごま	15 g

※ぬるま湯の温度は35～40℃



**「赤飯パン」** **メニュー「14」** (1.5斤分) 1932kcal

強力粉	350 g
赤飯 (冷めたもの)	150 g
ショートニング	20 g
砂糖	30 g
塩	8.8 g (小1¼)
黒ごま	10 g
水※	230 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

※室温25℃以上のときは、10g (mL) 減らして使う。

**「塩昆布ごはんパン」**  
**メニュー「14」** 焼き色「淡」 (1.5斤分) 1871kcal

強力粉	350 g
冷めたごはん (白米)	150 g
ショートニング	15 g
砂糖	30 g
塩	8.8 g (小1¼)
白ごま	10 g
水※	230 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
※塩昆布	15 g

※室温25℃以上のときは、10g (mL) 減らして使う。

\*「レーズン」機能を使う。(P.18)

**「ガーリックライスパン」**  
**メニュー「14」**

強力粉	350 g
冷めたごはん (白米)	150 g
バター	30 g
砂糖	30 g
スキムミルク	12 g (大2)
塩	8.8 g (小1¼)
パセリ (乾燥)	1 g
ブラックペッパー (粗びき)	少々



**「雑穀カンパーニュ風ごはんフランスパン」**  
**メニュー「15」** (1.5斤分) 1538kcal

強力粉	320 g
ライ麦粉	30 g
雑穀入りごはん (冷めたもの)	130 g
砂糖	8.5 g (大1)
塩	7.5 g (小1½)
冷水 (5℃) ※	230 g (mL)
ドライイースト	3.5 g (小1¼)

※室温25℃以上のときは、10g (mL) 減らして使う。

**「さつまいも&ジンジャー ごはんフランスパン」**  
**メニュー「15」** (1.5斤分) 1726kcal

強力粉	350 g
玄米ごはん (冷めたもの)	130 g
黒糖 (粉末)	12.8 g (大1½)
塩	7.5 g (小1½)
冷水 (5℃) ※	220 g (mL)
ドライイースト	3.5 g (小1¼)
※さつまいも (1cmの角切り)	130 g
※しょうが (みじん切り)	10 g

※室温25℃以上のときは、10g (mL) 減らして使う。  
※上白糖や白米を使うときは、10g (mL) 増やして使う。

\*「レーズン」機能を使う。(P.18) ➡「粗混ぜ」にする (P.20)

**「レーズン」機能を使う。(P.18) ➡「粗混ぜ」にする (P.20)**

水※	230 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
※ピーマン (赤・黄) (5mm角に切る)	各30 g
※アスパラガス (5mmの長さに切る)	30 g
※サラミ (5mm角に切る)	60 g
※フライドガーリック	10 g

※室温25℃以上のときは、10g (mL) 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)



食パン レシピ集



「パプリカ&トマト ごはんフランスパン」	
メニュー「15」	
(1.5斤分) 1611kcal	
強力粉	350 g
冷めたごはん(白米)	130 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	7.5 g(小1½)
冷水(5℃)※	100 g(mL)
トマトジュース(食塩無添加)	110 g(約110 mL)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)
*アンチョビ	15 g
*パプリカ(赤・黄) (5 mmの角切り)	各30 g
*オレガノ	0.5 g

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。  
\*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)



「全粒粉ベーコン&チーズ&オリーブ」		
メニュー「18」「19」		
	(2斤分) 2287kcal	(1.5斤分) 1797kcal
強力粉	300 g	230 g
全粒粉	130 g	100 g
バター	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	6.3 g(小1¼)
冷水(5℃)※	320 g(mL)	250 g(mL)
ドライイースト	4.9 g(小1¼)	4.2 g(小1½)
*ベーコン	60 g	50 g
*チーズ	40 g	35 g
*オリーブ	40 g	35 g

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。  
\*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)  
➡「粗混ぜ」にする(P.20)



「黒豆&栗入り抹茶ブリオッシュ」		
メニュー「20」「21」		
	(2斤分) 3402kcal	(1.5斤分) 2442kcal
強力粉	330 g	225 g
薄力粉	60 g	40 g
バター	60 g	40 g
砂糖	60 g	45 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	7.5 g(小1½)	5 g(小1)
抹茶	10 g	8 g
卵、卵黄、冷水(5℃) を混ぜ合わせたもの	280 g (卵2個、卵黄2個、 冷水)	200 g (卵1個、卵黄2個、 冷水)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)	2.8 g(小1)
後入れ用バター	80 g	60 g
*黒豆の甘煮 (汁気はよく拭き取る)	70 g	60 g
*栗の甘露煮 (汁気はよく拭き取る)	70 g	60 g

\*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)  
➡「粗混ぜ」にする(P.20)



「パネトネ風」		
メニュー「20」「21」		
	(2斤分) 3551kcal	(1.5斤分) 2520kcal
強力粉	330 g	225 g
薄力粉	60 g	40 g
バター	60 g	40 g
砂糖	50 g	35 g
塩	7.5 g(小1½)	5 g(小1)
ラム酒	30 g(大さじ2)	22.5 g(大さじ1½)
卵、卵黄、プレーン ヨーグルト(無糖)を 混ぜ合わせたもの	290 g (卵2個、卵黄4個、 プレーンヨーグルト)	200 g (卵2個、卵黄4個、 プレーンヨーグルト)
ドライイースト	4.9 g(小2)	4.2 g(小1½)
後入れ用バター	60 g	40 g
*ドライフルーツ	150 g	120 g

\*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)

「枝豆&チーズ ごはんフランスパン」	
メニュー「15」	
(1.5斤分) 1928kcal	
強力粉	350 g
冷めたごはん(白米)	130 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	7.5 g(小1½)
冷水(5℃)※	230 g(mL)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)
*枝豆(むき実) (水分をしっかりと拭き取り半分に割る)	60 g
*チーズ	90 g

※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。  
\*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)  
➡「粗混ぜ」にする(P.20)

「ブリオッシュ(リッチ配合)」		
メニュー「20」「21」		
	(2斤分) 3443kcal	(1.5斤分) 2518kcal
強力粉	330 g	225 g
薄力粉	60 g	40 g
バター	80 g	60 g
砂糖	60 g	45 g
塩	7.5 g(小1½)	5 g(小1)
卵、卵黄、牛乳を 混ぜ合わせたもの	280 g (卵2個、卵黄4個、 牛乳)	190 g (卵2個、卵黄4個、 牛乳)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)	2.8 g(小1)
後入れ用バター	90 g	70 g

「上新粉※1(米粉)入りパン」	
メニュー「24」	
(2斤分) 2096kcal	
強力粉	360 g
米粉	90 g
バター	35 g
砂糖	30 g
スキムミルク	12 g(大2)
塩	8.5 g(小1¼)
水※2	350 g(mL)
ドライイースト	7.5 g(小2¼)

※1 市販の米粉  
※2 室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う。

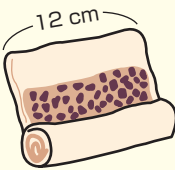
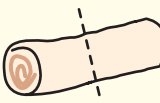





材料 (1 個分) 2444kcal

強力粉	350 g
バター	25 g
砂糖	45 g
A スキムミルク	10 g
塩	6.3 g (小1¼)
卵 (溶く)	50 g (M寸1個)
冷水 (5℃)	190 g (mL)
ドライイースト	6.3 g (小2¼)
巻き込み用	
ドライフルーツ(ラム酒漬け)	150 g
牛乳	5 g (小さじ1)
シナモンシュガー	シナモン 1 g (小½)
	砂糖 6 g (小2)
アイシング用	
B 粉砂糖	45 g
水	3 g (mL)

シナモンロール

- **メニュー「22」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「22」を表示させ、を押す。  
**作業は20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
- **成形する**  
④生地をスケッパーで3等分し、生地を(縦)12 cm × (横)30 cmに伸ばす。  
⑤手前¼の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。  
⑥手前からくるくると巻く。  
⑦2等分の長さに切り、パンケースに入れる。  
  
  

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

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

アレンジパンをつくるときは…  
パン生地と具材を合わせた重さは、1 kg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20分間です



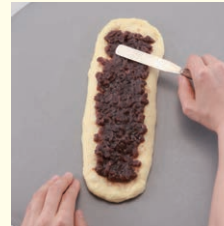
材料 (1 個分) 2488kcal

強力粉	350 g
バター	30 g
砂糖	30 g
A スキムミルク	12 g (大2)
塩	5 g (小1)
卵 (溶く)	50 g (M寸1個)
冷水 (5℃)	190 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小1½)
あん (約20℃にする)	300 g

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う。

- あんの量が多くなると、膨らみは悪くなります。(最大量350 gまで)  
また、あんの温度は必ず20℃前後にしてください。(パンの発酵に影響します。)

あんパン

- **メニュー「22」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「22」を表示させ、を押す。  
**作業は20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
- **成形する**  
④生地をスケッパーで3等分し、生地を(縦)12 cm × (横)30 cmに伸ばす。  
⑤あんをまんべんなくのせる。  
⑥手前からくるくると巻く。  
⑦2等分の長さに切り、パンケースに入れる。  
  
  

- **焼く (再度、を押す)**

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



# 食パン レシピ集

材料 (1個分) 2007kcal

A	強力粉	350 g
	バター	25 g
	砂糖	30 g
	スキムミルク	12 g (大2)
	塩	6.3 g (小1¼)
	抹茶	3 g (小さじ1½)
	卵(溶く)	50 g (M寸1個)
	冷水(5℃)	190 g (mL)
	ドライイースト	6.3 g (小2¼)
巻き込み用		
	黒豆の甘煮	130 g

## 抹茶黒豆ロール

### メニュー「22」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「22」を表示させ、**スタート**を押す。

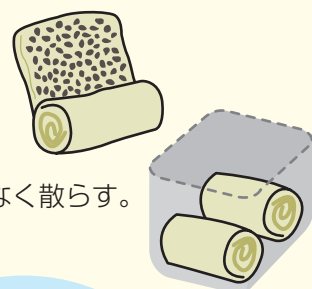
作業は20分以内で！

### 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

### 成形する

- ④生地をスケッパーで2等分し、パンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。
- 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。



### 焼く

(再度、**スタート**を押す)

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。



材料 1992kcal (具材分は除く)

A	強力粉	350 g
	バター	60 g
	砂糖	30 g
	スキムミルク	12 g (大2)
	塩	3.8 g (小¼)
	卵(溶く)	50 g (M寸1個)
	冷水(5℃)	170 g (mL)
	ドライイースト	6.3 g (小2¼)
	包み具材	12個 (25 g/個)

## お楽しみちぎりパン

### メニュー「22」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「22」を表示させ、**スタート**を押す。

作業は20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

### 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、**スタート**を押す)

パナソニックと辻調グループは、日々の食事からうまれる喜びや家族で囲む食卓の楽しさを、たくさんの人びとに伝えていきたいと考えています。

**tsuji**  
辻調グループ

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



### 「チョコチップ&マロンパン・ド・ミ」メニュー「1」「2」

	(2斤分) 2627kcal	(1.5斤分) 2046kcal
強力粉	450 g	350 g
バター	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	7 g (約小1½)
水※	340 g (mL)	260 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
*チョコチップ(ホワイトチョコレート)	65 g	55 g
*栗の渋皮煮(甘露煮でもよい)	85 g	65 g

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)

\*「レーズン」機能を使う。➡手で入れる(P.19)  
➡「粗混ぜ」にする(P.20)



### 「全粒粉入りパン・ド・ミ」メニュー「1」「2」

	(2斤分) 1798kcal	(1.5斤分) 1395kcal
強力粉	360 g	280 g
全粒粉	90 g	70 g
バター	10 g	7 g
砂糖	15 g	12.75 g (大1½)
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	7 g (約小1½)
水※	340 g (mL)	260 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)



### 「ハードトースト」メニュー「1」「2」焼き色「濃」

	(2斤分) 1789kcal	(1.5斤分) 1389kcal
強力粉	400 g	315 g
薄力粉	50 g	35 g
ショートニング	9 g	7 g
砂糖	6 g (小2)	4.3 g (大½)
スキムミルク	7.5 g (大1¼)	5.5 g (小2¾)
塩	8.8 g (小1¼)	7 g (約小1½)
水※	350 g (mL)	270 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)



### 「煮豆ミックスパン・ド・ミ」メニュー「1」「2」

	(2斤分) 2331kcal	(1.5斤分) 2558kcal
強力粉	450 g	350 g
バター	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	7 g (約小1½)
水※	340 g (mL)	260 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
*お好みの煮豆(煮汁はよく拭き取る)	150 g	120 g

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)

\*「レーズン」機能を使う。➡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「7」「8」		
	(2斤分) 2412kcal	(1.5斤分) 1888kcal
強力粉	450 g	350 g
バター	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g (大2)	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¼)	7 g (約小1½)
水※	330 g (mL)	260 g (mL)
ドライイースト	4.9 g (小1¼)	4.2 g (小1½)
*ドライフルーツ(いちじく、杏)	各50 g	各40 g
*ドライフルーツ(クランベリー)	50 g	40 g

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)  
\*「レーズン」機能を使う。(P.18)▶「粗混ぜ」にする(P.20)



「オリーブ&マスタード フランス」 メニュー「16」	
	(1.5斤分) 1702kcal
強力粉	370 g
薄力粉	40 g
塩	8.8 g (小1¼)
粒マスタード	小さじ3
水※	300 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
*オリーブ(黒・緑)	各60 g

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)  
\*「レーズン」機能を使う。(P.18)▶「粗混ぜ」にする(P.20)



「ピアブロット」メニュー「16」	
	(1.5斤分) 1662kcal
強力粉	330 g
ライ麦粉	80 g
塩	8.8 g (小1¼)
黒糖(粉末)	12.8 g (大1½)
*クミンシード(なくてもよい)	小さじ1½
ノンアルコールビール(5℃)※	300 g (約300 mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

※室温25℃以上のときは、10 g (約10 mL) 減らして使う。  
ポ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。



「イタリア風パン」 メニュー「16」	
	(1.5斤分) 1931kcal
強力粉	370 g
薄力粉	40 g
塩	8.8 g (小1¼)
エクストラバージンオリーブ油	40 g
冷水(5℃)	260 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。  
お好みで、5 mm角に刻んだ赤パプリカ(またはドライトマト) 30 gとオリーブ30 g(またはドライバジル小さじ1½)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)



材料 (1.5斤分) 1483kcal

ポーリッシュ種(発酵種)	
水(約25℃)	160 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)
強力粉	160 g
A	強力粉
	170 g
	全粒粉
	80 g
塩	8.8 g (小1¼)
冷水(5℃)※	140 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。

ポーリッシュ種(発酵種)を使わないとき	
強力粉	330 g
全粒粉	80 g
塩	8.8 g (小1¼)
冷水(5℃)※	300 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。

材料 (2斤分) 1700kcal

ポーリッシュ種(発酵種)	
水(約25℃)	180 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)
強力粉	180 g
A	強力粉
	135 g
	ライ麦粉
	135 g
塩	8.8 g (小1¼)
プレーンヨーグルト(無糖)	90 g
冷水(5℃)※	80 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小1½)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。

ポーリッシュ種(発酵種)を使わないとき	
強力粉	315 g
ライ麦粉	135 g
塩	8.8 g (小1¼)
プレーンヨーグルト(無糖)	90 g
冷水(5℃)※	240 g (mL)
ドライイースト	4.9 g (小1¼)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 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「16」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「16」を表示させ、**スタート**を押す。

### ● 取り出す

- ⑥P.30 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「16」を表示させ、「スタート」を押してください。

## ヴァイツェン ミッシュブロット

### ● 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「17」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「17」を表示させ、**スタート**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「17」を表示させ、「スタート」を押してください。



# 食パン レシピ集



## 「トマト&チーズ フランス」

メニュー「16」 (1.5斤分) 1671kcal

強力粉	370 g
薄力粉	40 g
塩	8.8 g(小1¼)
ドライバジル	小さじ1½
水※	300 g (mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*モッツアレラチーズ(角切り)	110 g
*ドライトマト(かたみに戻して4等分)	15 g(乾燥)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)

\*「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる (P.19)  
➡ 「粗混ぜ」にする (P.20)



## 「マロン&ナッツ 全粒粉」メニュー「18」「19」

	(2斤分) 2571kcal	(1.5斤分) 2017kcal
強力粉	225 g	175 g
全粒粉	225 g	175 g
バター	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	8.8 g(小1¼)	7.5 g(小1½)
水※	360 g (mL)	280 g (mL)
ドライイースト	4.9 g(小1¼)	4.2 g(小1½)
*栗の渋皮煮、くるみ	各75 g	各60 g

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。(5℃の冷水)

\*「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる (P.19)  
➡ 「粗混ぜ」にする (P.20)



## 「くるみ・レーズン入りライ麦パン」

メニュー「17」 (2斤分) 2350kcal

強力粉	270 g
ライ麦粉	180 g
バター	10 g
塩	8.8 g(小1¼)
はちみつ	50 g
プレーンヨーグルト(無糖)	150 g
冷水(5℃)	170 g (mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)
*レーズン	55 g
*くるみ	35 g

\*「レーズン」機能を使う。(P.18)



## 「ブリオッシュ・サレ」メニュー「20」「21」焼き色「濃」

	(2斤分) 3327kcal	(1.5斤分) 2378kcal
強力粉	330 g	225 g
薄力粉	60 g	40 g
バター	60 g	40 g
砂糖	35 g	25 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	9.7 g(約小2)	6.6 g(約小1¼)
卵、卵黄、冷水(5℃)を 混ぜ合わせたもの	290 g (卵2個、卵黄2個、冷水)	200 g (卵1個、卵黄2個、冷水)
ドライイースト	5.5 g(約小2)	3.5 g(小1¼)
後入れ用バター	80 g	60 g
*ベーコン(炒める)	70 g	60 g
*くるみ	30 g	25 g
*チーズ	30 g	25 g
*フライドオニオン	20 g	10 g

\*「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる (P.19)  
➡ 「粗混ぜ」にする (P.20)



## 「オレンジチョコレートブリオッシュ」メニュー「20」「21」

	(2斤分) 3810kcal	(1.5斤分) 2579kcal
強力粉	330 g	225 g
薄力粉	60 g	40 g
バター	60 g	40 g
砂糖	50 g	35 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	7.5 g(小1½)	5 g(小1)
オレンジの皮(すりおろす)	4 g(2個分)	2 g(1個分)
卵、卵黄、A[オレンジの 絞り汁]、B[冷水(5℃)] を混ぜ合わせたもの	270 g (卵2個、卵黄2個、 A:2個分、B)	190 g (卵1個、卵黄2個、 A:1個分、B)
ドライイースト	5.5 g(約小2)	3.5 g(小1¼)
後入れ用バター	80 g	60 g
*オレンジピール(5mm角に切る)	40 g	30 g
チョコチップ(冷凍しておく)	60 g	40 g

\*「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる (P.19)  
➡ 「粗混ぜ」にする (P.20)

お好みでアイシングをする。  
オレンジの絞り汁を5 g(小さじ1)残しておき、ふるった  
粉砂糖25 gと混ぜ合わせ、焼き上がったブリオッシュが  
温かいうちにハケで塗る。



## 「米粉入りブリオッシュ」メニュー「20」「21」

	(2斤分) 3136kcal	(1.5斤分) 2228kcal
強力粉	300 g	200 g
米粉(製菓製パン用)	90 g	65 g
バター	60 g	40 g
砂糖	50 g	35 g
スキムミルク	12 g(大2)	9 g(大1½)
塩	7.5 g(小1½)	5 g(小1)
卵、卵黄、冷水(5℃)を 混ぜ合わせたもの	290 g (卵2個、卵黄2個、冷水)	200 g (卵1個、卵黄2個、冷水)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)	2.8 g(小1)
後入れ用バター	80 g	60 g



### 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。



## 「ゆず米粉パン」

メニュー「24」 (2斤分) 1753kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	450 g
*ゆずジャム(ゆず茶用)	45 g
水※	280 g (mL)
ドライイースト	6.3 g(小2¼)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

\*最初からパンケースに入れる。



## 「ジャコわかめ米粉パン」

メニュー「24」 (2斤分) 1736kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	450 g
*ちりめんじゃこ(からいりする)	30 g
乾燥カットわかめ(水で戻して絞る)	6 g(乾燥量)
水※	300 g (mL)
ドライイースト	6.4 g

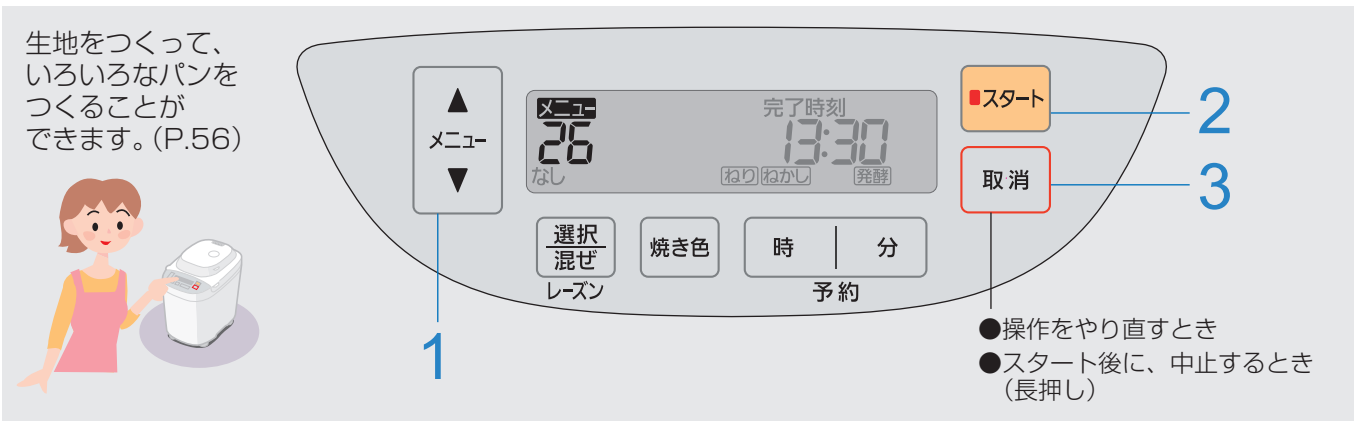
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

\*「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる (P.19)



# パン生地をつくる

所要時間：約 1 時間 30 分



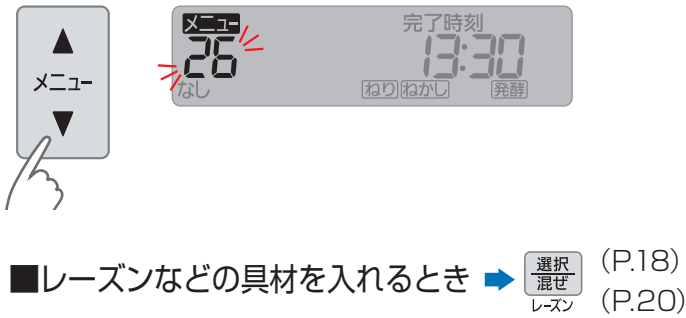
- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする。  
(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。  
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

## 材料

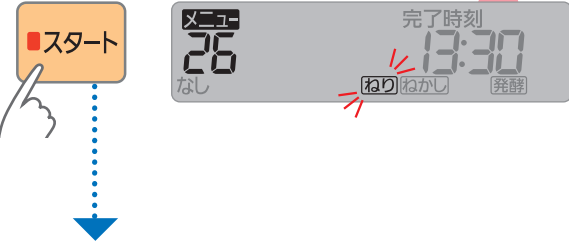
「パン生地」	
強力粉	450 g
バター	80 g
砂糖	40 g
スキムミルク	18 g (大3)
塩	8.8 g (小1¾)
卵(溶く)	50 g (M寸1個)
水※	230 g (mL)
ドライイースト	4.9 g (小1¾)

※室温 25℃以上の時は、約 5℃の冷水を使う。

## 1 メニュー「26」を表示させる



## 2 スタートする

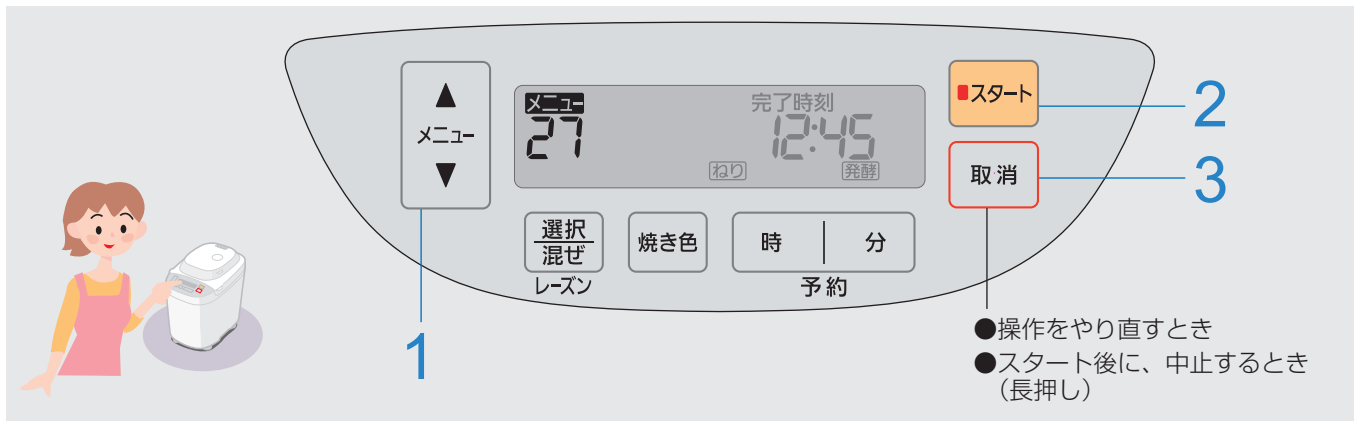


## 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

- ※そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。  
※生地的配合を変えると発酵が遅くなることがあります。  
(P.86)

# ピザ生地をつくる

所要時間：約 45 分



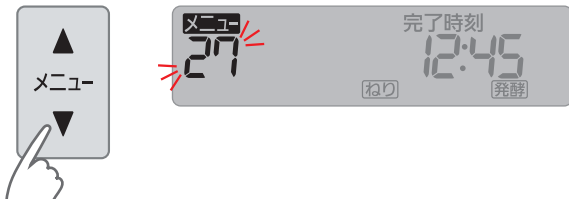
- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする。  
(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。  
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

## 材料

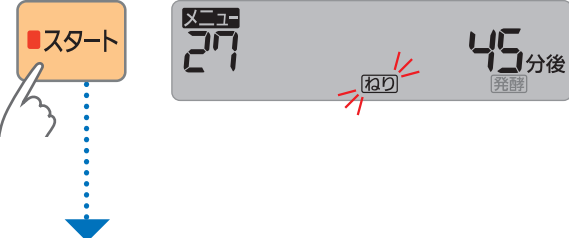
「ピザ生地」	
強力粉	450 g
バター	25 g
砂糖	15 g
スキムミルク	9 g (大1½)
塩	8.8 g (小1¾)
水※	290 g (mL)
ドライイースト	4.9 g (小1¾)

※室温 25℃以上の時は、約 5℃の冷水を使う。

## 1 メニュー「27」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」を押して生地をすぐ取り出す

- ※そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。  
※生地的配合を変えると発酵が遅くなることがあります。  
(P.86)

生地

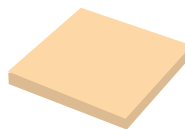
パン生地をつくる／ピザ生地をつくる



# いろいろなパン

パン生地で

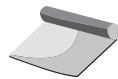
## 生地からパンをつくるときに使う道具



●こね板



●デジタルはかり  
(1 g単位)



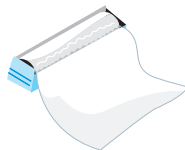
●スケッパー



●めん棒



●ふきん  
(水でぬらしてかたく絞る)



●クッキングシート



●霧吹き



●はけ



●オーブン

調理によって使う道具

- 調理はさみ
- 型抜き
- ラップ
- 温度計 など



### 材料 (19個分)

131kcal  
(1個分:P.54のパン生地45gの場合)  
115kcal  
(1個分:P.62の天然酵母パン生地45gの場合)

パン生地 (P.54, 62)	1回分
ドリーム (溶き卵)	25g (M寸 1/2個)

## バターロール

### 成形する

①生地をスケッパーで約45gずつ分割(19等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

②円すい形にし、ふきんをかけて10～15分休ませる。

③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

④生地の手前を引っ張りながら、しっかり巻く。  
(巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります)

### 発酵させる

⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

⑥30～35℃で40～60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリームを塗る。

### 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。



### 材料 (17個分)

#### ●ドライイースト使用

パン生地	201kcal (1個分)
強力粉	320g
薄力粉	80g
バター	20g
砂糖	35g
※ スキムミルク	9g (大 1 1/2)
1 塩	7.5g (小 1 1/2)
溶き卵	50g (M寸 1個)
水	180g (mL)
ドライイースト	4.2g (小 1 1/2)
折り込み用バター (1cm厚に切る)	200g
ドリーム (溶き卵)	25g (M寸 1/2個)

※ 1 P.54の手順でつくる。

#### ●天然酵母使用

パン生地	206kcal (1個分)
強力粉	330g
薄力粉	70g
バター	20g
砂糖	35g
※ スキムミルク	9g (大 1 1/2)
2 塩	7.5g (小 1 1/2)
溶き卵	50g (M寸 1個)
水	150g (mL)
生種	40g (小 1 1/2)
折り込み用バター (1cm厚に切る)	200g
ドリーム (溶き卵)	25g (M寸 1/2個)

※ 2 P.62の手順でつくる。

## クロワッサン

### ●バターを折り込む

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

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きように押さえ、30×30cmに伸ばす。

④生地を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めん棒でたたきように押さえ、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回繰り返す、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。

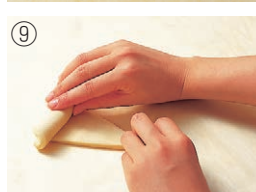
⑩巻き終わりを下にして並べる。

### ●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。



生地

いろいろなパン



### 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。



# いろいろなパン

パン生地で



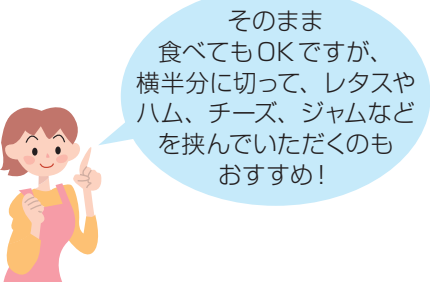
材料(17個分) 126kcal(1個分:50g)

パン生地	
強力粉	400g
全粒粉	50g
A バター	25g
砂糖	25g
塩	7.5g(小1½)
プレーンヨーグルト	250g
牛乳	100g(約100mL)
ドライイースト	4.9g(小1¼)
ドリーム(溶き卵)	25g(M寸½個)



材料(16個分) 119kcal(1個分)

パン生地	
強力粉	450g
A 砂糖	40g
塩	7.5g(小1½)
サラダ油	12g(大さじ3)
水	290g(mL)
ドライイースト	4.9g(小1¼)



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

## ヨーグルトパン

### 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➡プレーンヨーグルト➡牛乳の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- ②「パン生地をつくる」(P.54)の手順で生地をつくる。

### 成形する

- ③取り出した生地を約50gずつ分割(17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並べて切り目を入れ、霧吹きする。



### 発酵させる

- ⑤30〜35℃で40〜60分(約2倍になるまで)発酵させる。

### 焼く

- ⑥ドリームを塗り、予熱した180〜200℃のオーブンで約15分焼く。

## ピザ生地



材料(直径25cm 3枚分) 1163kcal(1枚分)

ピザ生地	
ピザ生地(P.55)	1回分
ピザソース	大さじ6
ピザ用チーズ	300g
トッピング(例)	
たまねぎ(薄切り)	中1個
サラミ(薄切り)	15枚
ベーコン	3枚
マッシュルーム(薄切り)	9個
ピーマン(薄切り)	3個



材料(直径25cm 3枚分) 633kcal(1枚分)

ピザ生地	
強力粉	450g
A 砂糖	15g
塩	7.5g(小1½)
オリーブ油	19.5g(大さじ1½)
水	290g(mL)
ドライイースト	4.9g(小1¼)
B ローズマリー	適量
クリスタルソルト(または塩)	適量

## ピザ

### 成形する

- ①生地をスケッパーで3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4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。

## 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.54)の手順で生地をつくる。

### 成形する

- ③取り出した生地を約50gずつ分割(16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。



## フォカッチャ

### ピザ生地をつくる

- ①パンケースにA➡オリーブ油➡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「ピザ生地をつくる」(P.55)の手順で生地をつくる。

### 成形する

- ③取り出した生地を3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。

### 発酵させる

- ④生地をクッキングシートの上に載せて、直径25cmの円形に伸ばす。
- ⑤30〜35℃で40〜60分発酵させる。

### 焼く

- ⑥生地の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油(分量外)を塗る。
- ⑦Bを振りかけて、予熱した180〜200℃のオーブンで約15分焼く。

生地

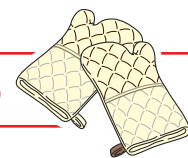
いろいろなパン



# 天然酵母食パンを焼いてみよう

所要時間：  
(2斤) 約7時間10分  
(1.5斤)

必ずミトンを使用する



## 生種をつくる

## 材料を入れる

## セットする

## 取り出す

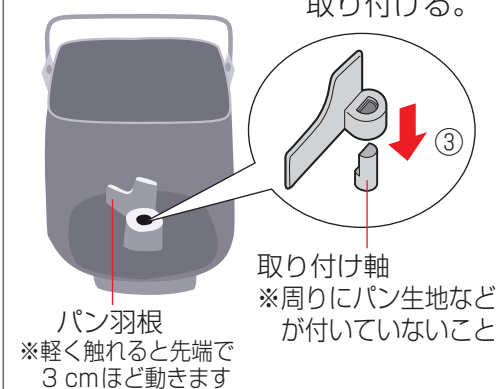
### 1 ベーカリーで生種をつくる (P.63)

- 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。



パン羽根  
※軽く触れると先端で3 cmほど動きます

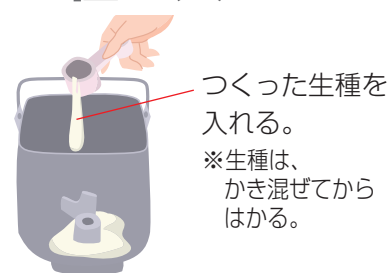
取り付け軸  
※周りにパン生地などが付いていないこと

【天然酵母食パン】	(2斤)	(1.5斤)
強力粉	2250kcal	1657kcal
砂糖	550 g	400 g
塩	30 g	25 g
水※	8.8 g (小1%)	7.5 g (小1%)
生種	330 g (mL)	250 g (mL)
	50 g	40 g

※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



つくった生種を入れる。  
※生種は、かき混ぜてからかかる。

### 4 パンケースに強力粉や水などを入れる



- ①強力粉などを中央を高くして入れる。
- ②水を、周囲に回しながら入れる。



- ③パンケースを戻す。
- ④矢印方向へ回して固定する。
- ⑤ふたを閉める。

※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 天然酵母食パン(2斤)：メニュー「28」 天然酵母食パン(1.5斤)：メニュー「29」 を表示させる



※天然酵母食パン(2斤)のとき

- レーズンなどの具材を入れるとき → 選択混ぜレーズン (P.18) (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 → 時 | 分 (P.22) 予約

### 6 スタートする



- 出来上がり時刻の目安。

### 7 焼き上がったら(ピッピ音)電源を切る

取消

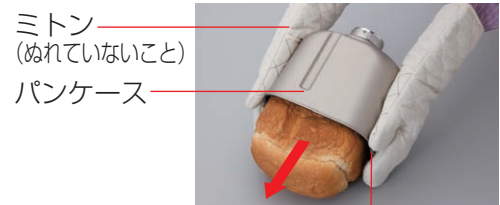
- ①「取消」を押し
- ②電源プラグを抜く。

### 8 ふきんなどを敷いた台の上に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します。

### 9 パンを取り出し、粗熱をとる

※ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う。



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

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

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



足つき網など

パン羽根が付いていないか確認する

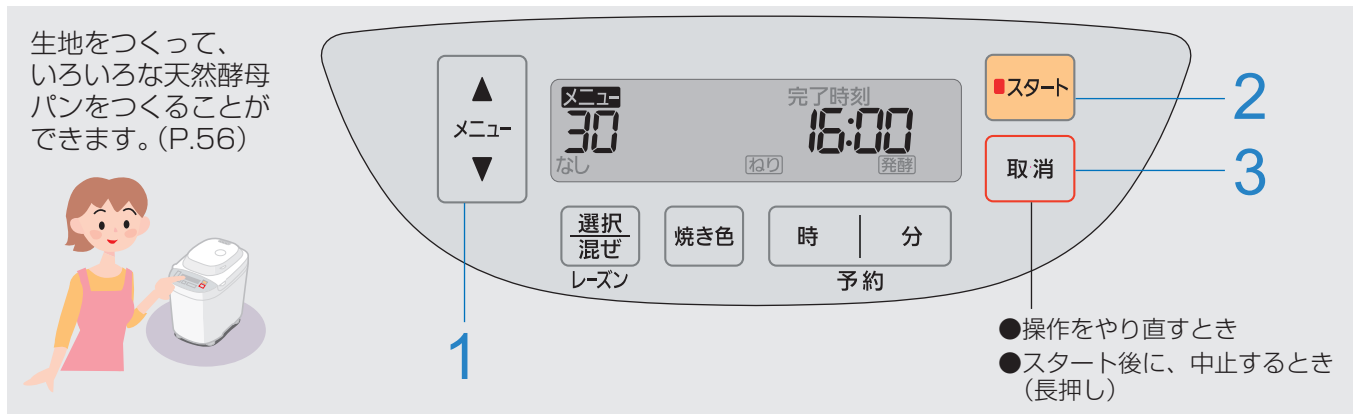
(そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きまます)

天然酵母

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

所要時間：約4時間



- 準備**
- ①生種をつくる (P.63)
  - ②パンケースに、パン羽根をセットし、
  - ③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。
  - ④パンケースを本体にセットする。

## 材料

### 「天然酵母パン生地」

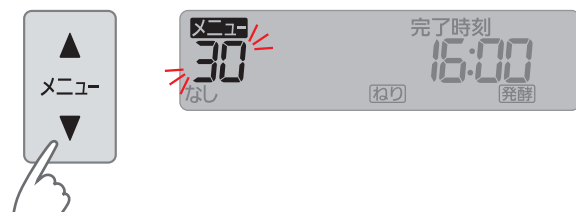
強力粉	500 g
バター	20 g
砂糖	30 g
塩	8.8 g (小1¼)
水※	260 g (mL)
生種	50 g

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

- 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。

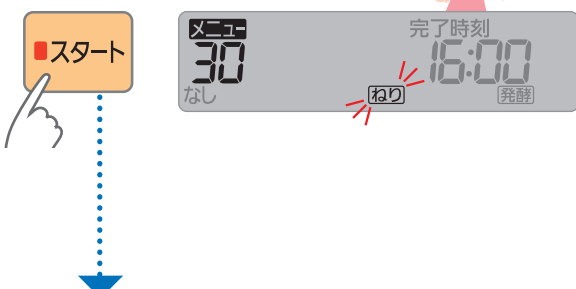


## 1 メニュー「30」を表示させる



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

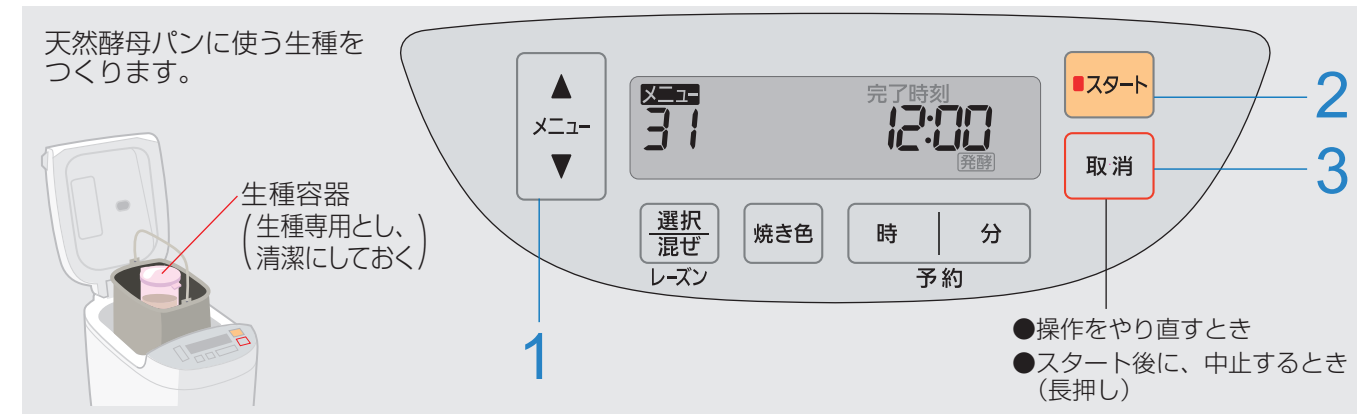
## 2 スタートする



## 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

# 生種をつくる

所要時間：約24時間



- 準備**
- ①水をはかって生種容器に入れ、
  - ②「ホシノ天然酵母パン種」(元種)を入れて、充分かき混ぜる。
  - ③生種容器のふたをする。
  - ④パンケースに生種容器を入れる。(パン羽根は付けない)
  - ⑤パンケースを本体にセットする。

## 材料

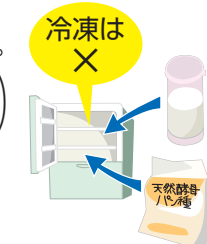
### 「生種」

●パンづくり(3回分)	
ホシノ天然酵母パン種	50 g
水(約30℃)	100 g (mL)
●パンづくり(1～2回分)	
ホシノ天然酵母パン種	30 g
水(約30℃)	60 g (mL)

●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！

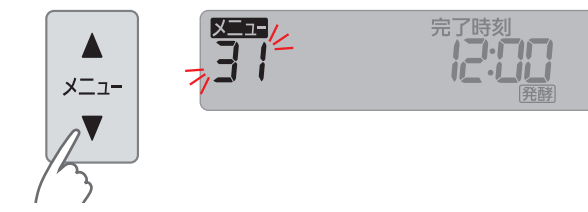
- ➡必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。  
(冷凍や常温では発酵力がなくなります)
- ➡新しい生種と古い生種を混ぜない。



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

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

メニューを間違えると、生種容器が溶けることがあります。

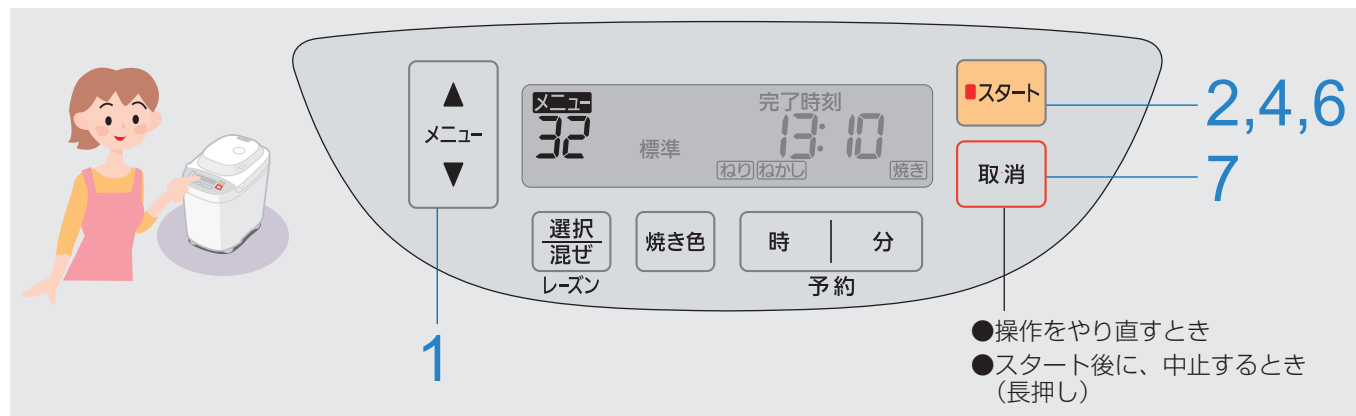
天然酵母

天然酵母パン生地をつくる／生種をつくる



# クイックブレッドをつくる

所要時間：約1時間10分



- 準備**
- ①パン羽根をセットしたパンケースに、卵と牛乳を混ぜ合わせたもの、プレーンヨーグルトの順に入れる。
  - ②その他の材料をパンケースに入れる。
  - ③パンケースを本体にセットする。

## 材料

「クイックブレッド」	1575kcal(1個分)
卵2個と牛乳を混ぜ合わせたもの	160 g
プレーンヨーグルト(無糖)	100 g
薄力粉	240 g
強力粉	120 g
ベーキングパウダー	10 g
バター(1 cm角に切る)※	70 g
砂糖	50 g
塩	5 g(小1)

■お好みの材料や具材でアレンジできます！  
(最初からパンケースに入れる)  
(具材は合計240 gまで)

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

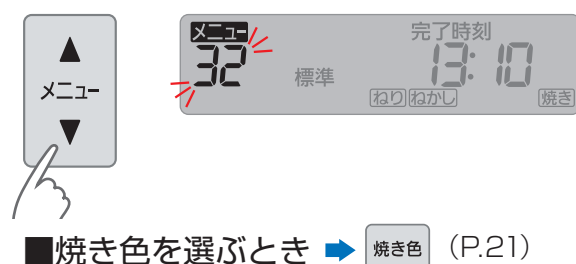
■手順3で3分以上経過したときは  
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。

■手順5で間違って「取消」を押したときは  
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順5で3分以上経過したときは  
ブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。  
(形を整えないため、焼き上がったクイックブレッドの表面は汚くなります)

●クイックブレッドは、ドライイーストでつくる食パンとは異なります。

## 1 メニュー「32」を表示させる



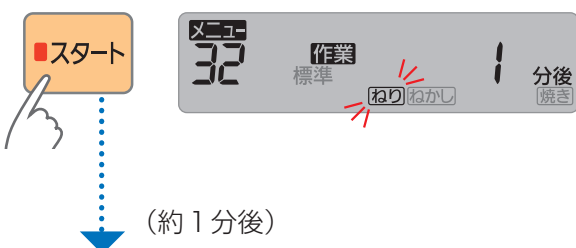
## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

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

## 4 ふたを閉めて再度、スタートする



## 5 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて生地表面を整える

- ゴムべらなどで周囲の生地を落とし、山形に形を整える。  
(右図参照)  
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)
- 「取消」を押さない



## 6 ふたを閉めて再度、スタートする



## 7 ピピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからクイックブレッドを取り出す

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

※ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。(P.82)

## 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「32」を表示させる



### ② 焼く時間を設定する



### ③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。

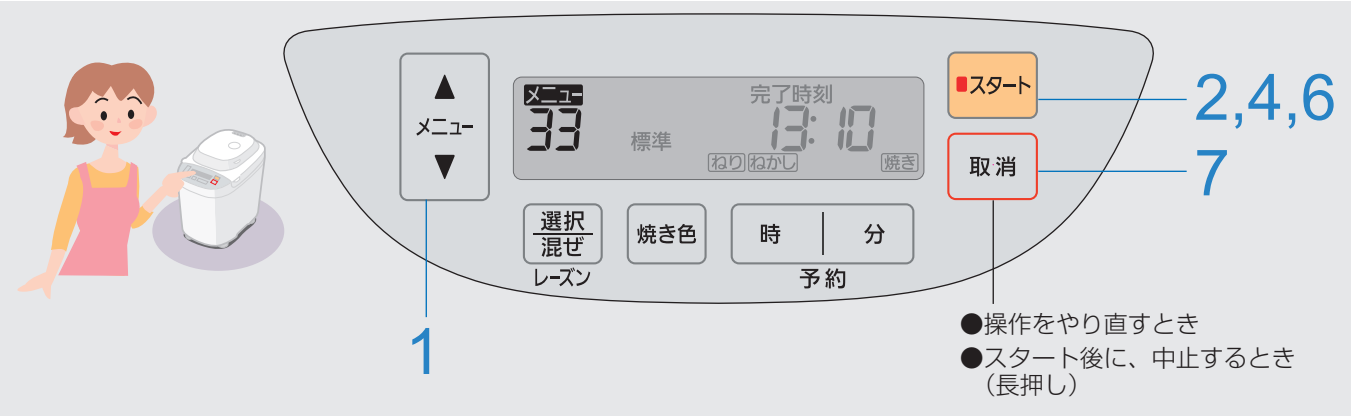
※手順7(左記)で「取消」を押していないときは

① **分** を押し、焼く時間を設定する

② **スタート** を押し、スタートする

# ソイスコーンをつくる

所要時間：約1時間10分



- 準備**
- ①パン羽根をセットする。
  - ②材料を記載順にパンケースに入れる。
  - ③パンケースを本体にセットする。

## 材料

「ソイスコーン」(きな粉)	
	1796kcal (1個分)
オリーブ油	8 g (小さじ2)
卵 (溶く)	100 g (M寸2個)
豆乳 (成分無調整)	160 g (約160 mL)
プレーンヨーグルト (無糖)	140 g
きな粉	200 g
全粒粉 (パン用)	160 g
ベーキングパウダー	10 g
塩	5 g (小1)

■きな粉の代わりに大豆粉でつくこともできます。

「ソイスコーン」(大豆粉)	
	1641kcal (1個分)
オリーブ油	8 g (小さじ2)
卵 (溶く)	100 g (M寸2個)
豆乳 (成分無調整)	160 g (約160 mL)
プレーンヨーグルト (無糖)	60 g
大豆粉	200 g
全粒粉 (パン用)	140 g
ベーキングパウダー	10 g
塩	5 g (小1)

●大豆粉は無臭大豆粉をおすすめします。

## 1 メニュー「33」を表示させる



## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

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

■お好みの材料や具材でアレンジできます！

最初からパンケースに入れる具材は合計240 gまで

■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3分以上経過したときは  
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。



## 4 ふたを閉めて再度、スタートする



## 5 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて生地表面を整える

- ゴムべらなどで周囲の生地を落とし、パン羽根がかくれるように山形に形を整える。(右図参照)  
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)



## 6 ふたを閉めて再度、スタートする



## 7 ピピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからソイスコーンを取り出す

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

※ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。(P.82)

■手順5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5で3分以上経過したときは  
ブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。  
(形を整えないため、焼き上がったソイスコーンの表面は汚くなります)

## 焼き足りないときは「追い焼き」

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

## ① メニュー「33」を表示させる



## ② 焼く時間を設定する



## ③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。

※手順7(左記)で「取消」を押していないときは

① **分** を押し、焼く時間を設定する

② **スタート** を押し、スタートする

ソイスコーンをつくる  
その他のメニュー



●エネルギー目安表示 1個分



「ケーキ・サレ風 クイックブレッド」		
メニュー「32」	焼き色「濃」	2335kcal
卵2個と牛乳を混ぜ合わせたもの	120 g	
薄力粉	300 g	
ベーキングパウダー	10 g	
バター(1 cm角に切る)※	40 g	
砂糖	15 g	
塩	5 g(小1)	
じゃがいも(皮を剥いてすりおろす)	180 g	
ブラックペッパー(粗びき)	少々	
ベーコン(5 mmの角切り)	60 g	
チーズ(5 mmの角切り)	60 g	
にんじん(5 mm角に切り、かためにゆでる)	40 g	
とうもろこし(粒)	40 g	
枝豆(むき実)	40 g	

※室温15℃以下のときは、5 mm角に切る。

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

「紅茶りんご クイックブレッド」		
メニュー「32」		2624kcal
卵2個と牛乳を混ぜ合わせたもの	120 g	
プレーンヨーグルト(無糖)	100 g	
薄力粉	240 g	
強力粉	120 g	
ベーキングパウダー	10 g	
バター(1 cm角に切る)※	100 g	
砂糖	50 g	
塩	5 g(小1)	
紅茶の茶葉(細かく刻む)	4 g	
シナモン	少々	
りんご(1 cmの角切り)	200 g	

※室温15℃以下のときは、5 mm角に切る。

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる



「Wチョコバナナ ソイスコーン」(きな粉)		
メニュー「33」		2419kcal
卵(溶く)	100 g(M寸2個)	
豆乳(成分無調整)	160 g(約160 mL)	
プレーンヨーグルト(無糖)	140 g	
きな粉	200 g	
全粒粉(パン用)	140 g	
ベーキングパウダー	10 g	
塩	5 g(小1)	
ココア	12 g(大さじ2)	
チョコチップ	100 g	
バナナ(1 cmの輪切り)	200 g(2本)	

「トマトと枝豆 クイックブレッド」		
メニュー「32」		2601kcal
卵2個とトマトジュースを混ぜ合わせたもの	200 g	
オリーブ油	48 g(大さじ4)	
薄力粉	240 g	
強力粉	120 g	
ベーキングパウダー	10 g	
砂糖	35 g	
塩	5 g(小1)	
ブラックペッパー(粗びき)	少々	
好みの乾燥ハーブ(バジル、オレガノなど)	小さじ1	
ドライトマト(乾燥)(かために戻して4等分する)	20 g	
枝豆(むき実)	100 g	
チーズ(1 cmの角切り)	100 g	

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる



「薬膳&ナッツ ソイスコーン」(きな粉)		
メニュー「33」		3062kcal
卵(溶く)	100 g(M寸2個)	
豆乳(成分無調整)	160 g(約160 mL)	
プレーンヨーグルト(無糖)	140 g	
きな粉	200 g	
全粒粉(パン用)	140 g	
ベーキングパウダー	10 g	
塩	5 g(小1)	
松の実(生)	40 g	
クコの実	40 g	
かぼちゃの種(煎り)	※ 40 g	
くるみ(煎り)	60 g	
スライスアーモンド(乾)	60 g	

※各分量はお好みに合わせて変更できます。  
(具材の合計は240 gまで)

「ふすま ソイスコーン」(きな粉)		
メニュー「33」	焼き色「淡」	1722kcal
オリーブ油	8 g(小さじ2)	
卵(溶く)	100 g(M寸2個)	
豆乳(成分無調整)	160 g(約160 mL)	
プレーンヨーグルト(無糖)	220 g	
きな粉	200 g	
全粒粉(パン用)	100 g	
ふすま	40 g	
ベーキングパウダー	10 g	
砂糖	17 g(大2)	
塩	5 g(小1)	



「抹茶 ソイスコーン」(きな粉)		
メニュー「33」	焼き色「淡」	2284kcal
卵(溶く)	100 g(M寸2個)	
豆乳(成分無調整)	160 g(約160 mL)	
プレーンヨーグルト(無糖)	200 g	
きな粉	170 g	
全粒粉(パン用)	140 g	
ベーキングパウダー	10 g	
塩	5 g(小1)	
抹茶	36 g(大さじ6)	
甘納豆	200 g	

きな粉の代わりに大豆粉を使うときは…

- ヨーグルトはきな粉のレシピの分量から80 g減らす
- 大豆粉は無臭大豆粉をおすすめします。

ソイスコーンのちょっとひと工夫！

5 mm程度の厚みにスライスして、140℃のオーブンで20～30分程度焼くと、ビスコッティ風に！！

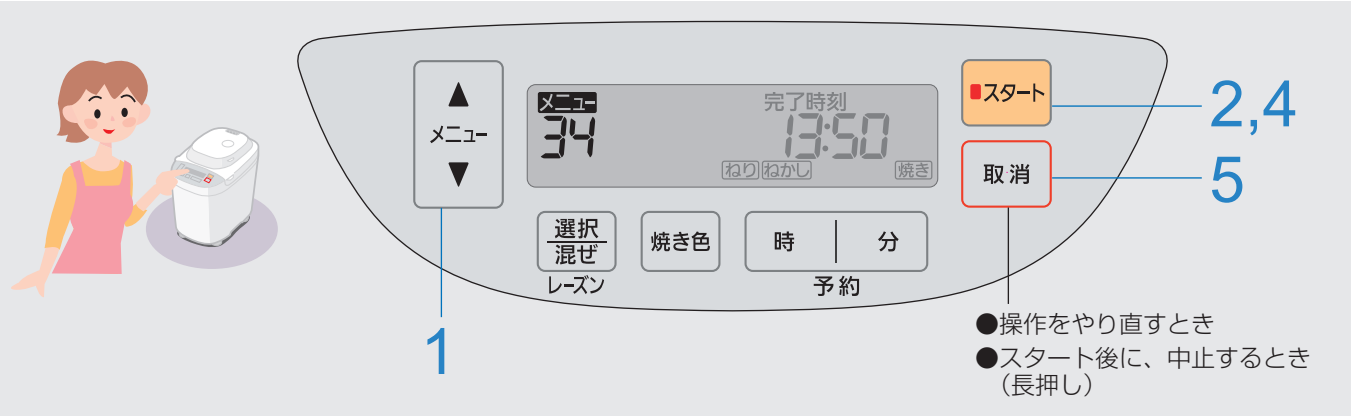
- 硬くなりすぎに、ご注意  
オーブンに入れる前の乾燥具合で、焼き時間を調整してください。



# ケーキをつくる

所要時間：約 1 時間 50 分

●エネルギー目安表示 1 回分



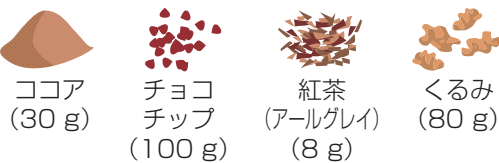
- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
  - ②バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
  - ③合わせてふるったAを入れ、本体にセットする。

## 材料

【バターケーキ】	3659kcal(1 個分)
無塩バター※	200 g
砂糖	180 g
牛乳	30 g(大さじ2)
卵(溶く)	200 g(M寸4個)
A 薄力粉	300 g
ベーキングパウダー	13 g

※ 1 cm 角に切り、常温に戻す。

■好みの材料や具材でアレンジできます！  
(固形のは、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)

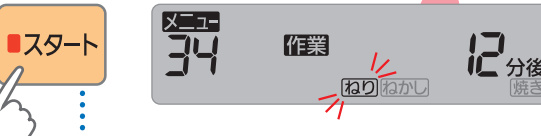
■手順3で 15 分以上経過したときは  
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。  
(粉落としを行わないため、焼き上がった  
ケーキの表面は汚くなります)

●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「34」を表示させる



## 2 スタートする



## 3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

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

## 4 ふたを閉めて再度、スタートする



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

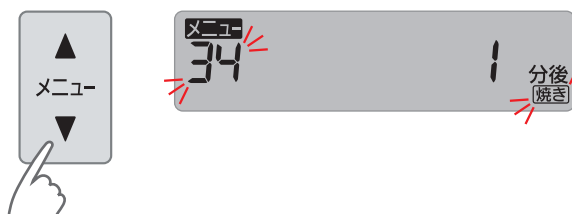
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(P.71)
- 勢いよく振って取り出すと、形崩れします。



## 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「34」を表示させる



## ② 焼く時間を設定する



## ③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

- 下記の方法でも「追い焼き」ができます。
- ※手順5 (P.70) で「取消」を押していないときは
  - ① 分 を押し、焼く時間を設定する
  - ② スタート を押し、スタートする



【レモンケーキ】	3695kcal
無塩バター(1 cm 角に切る)	200 g
砂糖	180 g
牛乳	30 g(大さじ2)
卵(溶く)	200 g(M寸4個)
ラム酒(またはブランデー)	15 g(大さじ1)
A 薄力粉	300 g
ベーキングパウダー	13 g
レモンの皮(すりおろしたもの)※	1 個分

※粉落としのときに入れる

【チョコケーキ】	4398kcal
無塩バター(1 cm 角に切る)	180 g
砂糖	180 g
卵(溶く)	200 g(M寸4個)
A ココア	30 g(大さじ5)
薄力粉	300 g
ベーキングパウダー	13 g
チョコチップ※	100 g
オレンジピール(5 mm~1 cm 角に刻む)※	80 g

※粉落としのときに入れる

【かぼちゃケーキ】	3555kcal
無塩バター(1 cm 角に切る)	180 g
砂糖	140 g
牛乳	60 g(大さじ4)
卵(溶く)	200 g(M寸4個)
かぼちゃ(2 cm 角に切りやわらかくする)	200 g
A 薄力粉	300 g
ベーキングパウダー	13 g

【抹茶甘納豆ケーキ】	3810kcal
無塩バター(1 cm 角に切る)	160 g
砂糖	180 g
卵(溶く)	300 g(M寸6個)
A 抹茶	7 g(小さじ3½)
薄力粉	300 g
ベーキングパウダー	13 g
甘納豆(5 mm 位の大きさに刻む)※	100 g

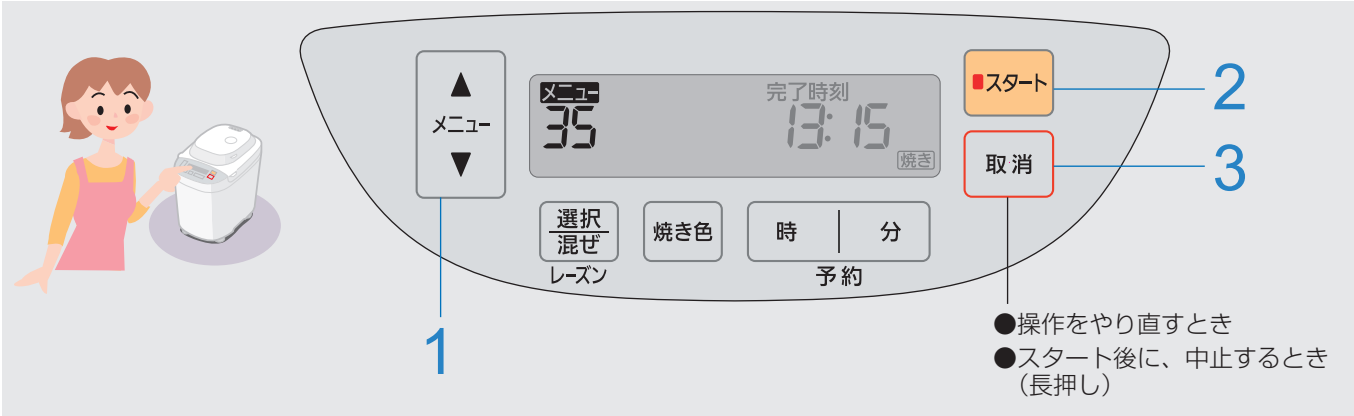
※粉落としのときに入れる



# ベジケーキをつくる

所要時間：約1時間15分

●エネルギー目安表示 1個分



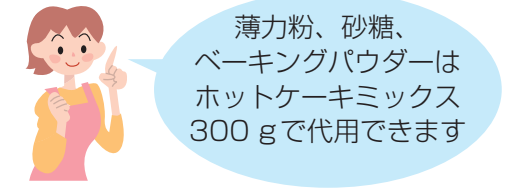
- 準備**
- ①ベジケーキ生地をつくる。
  - ②パンケースからパン羽根を外し、生地を入れる。
  - ③パンケースを本体にセットする。

## 材料

【ベジケーキ】		2018kcal(1個分)
A	卵	100 g(M寸2個)
	にんじん(すりおろす)	120 g
	A + 豆乳(成分無調整)	320 g
	砂糖	100 g
B	サラダ油	50 g
	薄力粉	250 g
	ベーキングパウダー	10 g

## ベジケーキ生地のつくりかた

- ①Aを合わせて320 gになるように豆乳で調整する。
- ②ボウルにAと砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ③サラダ油を加え、均一になるまで混ぜる。
- ④合わせてふるったBを加え、なめらかになるまで混ぜる。



## 1 メニュー「35」を表示させる



## 2 スタートする



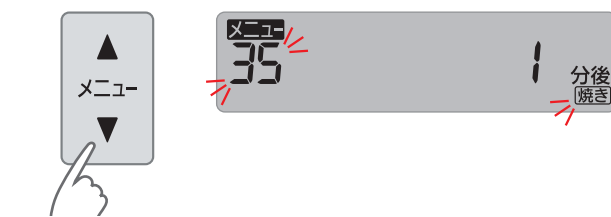
## 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからベジケーキを取り出す

●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(P.73)

## 焼き足りないときは「追い焼き」

具材などを追加して焼き足りないとき(竹串を刺して生地が付くとき)は焼き上がり後、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「35」を表示させる



### ② 焼く時間を設定する



### ③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

- 下記の方法でも「追い焼き」ができます。  
※手順3 (P.72) で「取消」を押していないときは
- ① 分 を押し、焼く時間を設定する
  - ② スタート を押し、スタートする







# ジャムをつくる



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

**材料**

【いちごジャム】 1366kcal(1回分)	
いちご (洗ってへたを取る) (大きいものは ½ に切る)	正味800 g
砂糖	280 g
レモン汁	75 g (大さじ5)

- 必ず上記分量をお守りください。  
吹きこぼれや焦げ付きの原因になります。

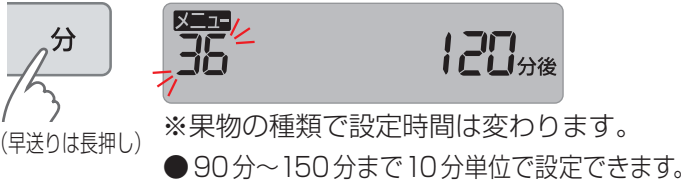
- 煮詰めすぎに気をつけて！  
ジャムは冷めるとかたさが増します。

- 砂糖の量が控えめで、添加物も不使用なため、ゆるめのジャムになります。  
長期保存には向きません！  
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。
- 保存期間：約 1 週間

## 1 メニュー「36」を表示させる



## 2 調理時間を設定する (いちごジャムは120分)



## 3 スタートする



## 4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してパンケースを取り出し、冷ます (約10分)

- ※倒れないように、置き場所に注意する。
- 加熱が足りない(水分が多く、とろみが少ない)ときは、「追い加熱」をする。(P.77)

## 5 パンケースを傾けながらゴムべらでゆっくりと器に流し入れる

- 金属製などのへらなどを使うと、傷が付くおそれがあります。



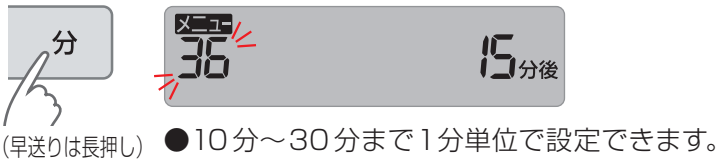
### 加熱が足りないときは「追い加熱」

加熱完了後、2回まで追い加熱ができます。  
※「追い加熱」を受け付けるのは加熱完了後、約5分です。  
庫内温度が低くなると受け付けません。

### ① メニュー「36」を表示させる



### ② 調理時間を設定する



### ③ スタートする



■追い加熱を取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。

※手順4 (P.76) で「取消」を押していないときは

- ① **分** を押し、調理時間を設定する
- ② **スタート** を押し、スタートする

所要時間：約 1 時間 30 分～2 時間 30 分

●エネルギー目安表示 1 回分



【ブルーベリージャム】 1486kcal	
ブルーベリー (冷凍)	800 g
砂糖	280 g
レモン汁	75 g (大さじ5)

■調理設定時間…150 分  
(生のブルーベリーを  
使うときは 110 分)

### 【りんごジャム】 1526kcal

りんご (皮をむいて8つに切り、 芯を取って 1 cm 幅に切る)	正味800 g
砂糖	280 g
レモン汁	75 g (大さじ5)

■調理設定時間…100 分

### 【桃ジャム】 1414kcal

桃 (皮をむいて種を取り、 2 cm 角に切る)	正味800 g
砂糖	280 g
レモン汁	75 g (大さじ5)

■調理設定時間…120 分

### 【マーマレード】 1395kcal

甘夏 (夏みかん、オレンジなど) (よく洗って皮と実に分ける。 実は袋から出し、2～3つに ほぐす。皮は白い部分をそぎ 落として細切りにする。)	800 g
砂糖	280 g

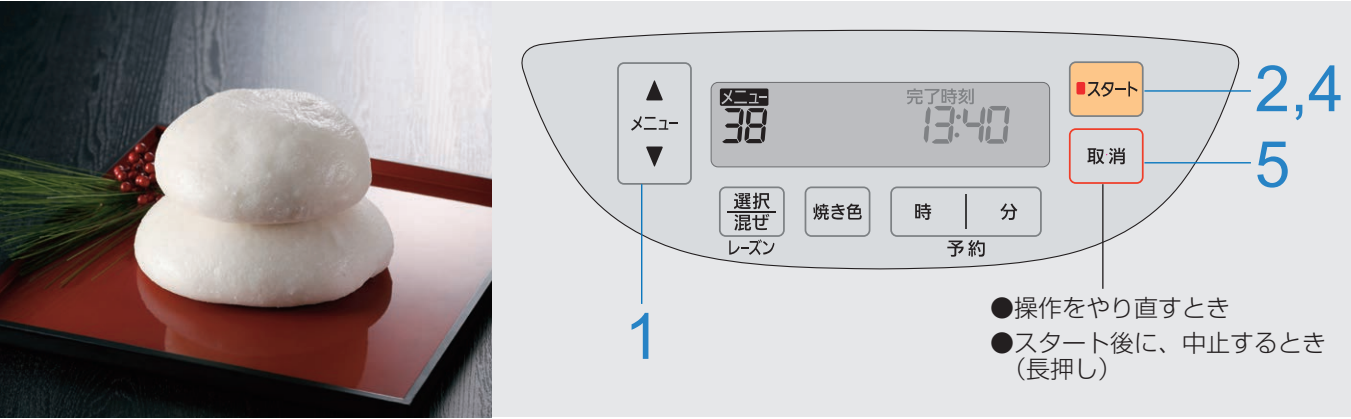
- ①鍋に皮と浸るくらいの水を入れて 15 分ほどゆでる。
- ②湯を捨て、再び水を入れてゆでる。
- ③3 回繰り返し、水けを切る。
- ④パンケースに、皮、砂糖、実の順に入れる。
- ⑤セットする。

■調理設定時間…120 分



# もちをつくる

所要時間：  
(8合～1升<10合>) 約1時間30分  
(6合～7合) 約1時間20分



- 準備**
- ①もち米を水がきれいになるまで洗い、ザルで30分水を切る。  
(室温が15℃以下のときや、複数原料米※を使うときは35～40℃のぬるま湯に30分浸水する)
  - ②パンケースに、**めん・もち羽根**をセットする。
  - ③①のもち米の重さをはかり、パンケースに入れる。
  - ④**水を計量**して入れる。
- ※もち米袋に記載されている原料をご確認ください。

## 材料

「もち」 (1個約35gの丸もち)	6合	7合	8合	9合	1升(10合)
	約35個	約42個	約48個	約54個	約60個
もち米	840g (約6合分)	980g (約7合分)	1120g (約8合分)	1260g (約9合分)	1400g [約1升(約10合)分]
ザル上げ後のもち米+水	1410g	1630g	1870g	2080g	2280g
もちとり粉※	適量	適量	適量	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140g

### ■水の計量のコツ

もち米は種類などによって吸水量が変わるため、水の量を計算してください。

【例】1升(10合)のとき：  
ザル切りまたは浸水後のもち米の重さが1570gの場合  
 $2280g - 1570g = 710g$   
➡ **710gの水を入れてください。**

※もち米を浸水した場合は吸水量が多いため、追加する水は少なくなります。

■お好みのやわらかさにするには、水の量で調整を！



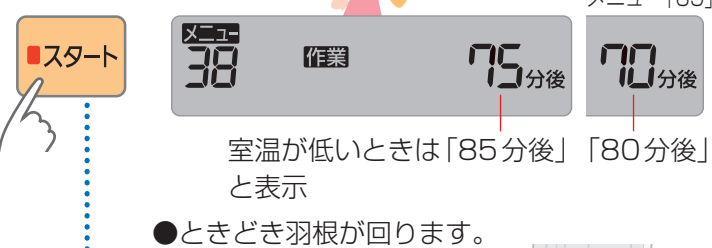
■手順3で間違えて「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

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

## 1 もち(8合～1升<10合>)：メニュー「38」 もち(6合～7合)：メニュー「39」を表示させる



## 2 スタートする



## 3 ピッピッと鳴ったら、30分以内にふたを開ける

●「取消」を押さない



### ■つくたてのもちに、好みの材料をからませて…



あんもち



きな粉もち



おろしもち

### ■途中で混ぜて…



黒ごまもち

もちをつき始めたら、黒ごま15～30gと塩少量を少しずつ入れる。

草もち

もちをつき始めたら、よもぎ60～100g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、よく絞しておく)

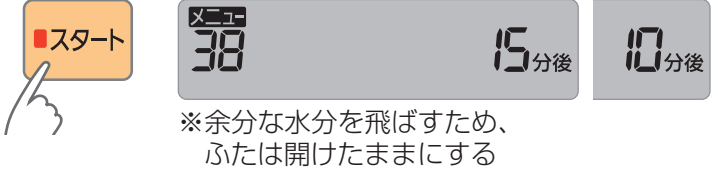
のりもち

もちをつき始めたら、青のり15～30g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1/2～1個分と塩少量を少しずつ入れる。

## 4 ふたを開けたまますぐ、スタートする



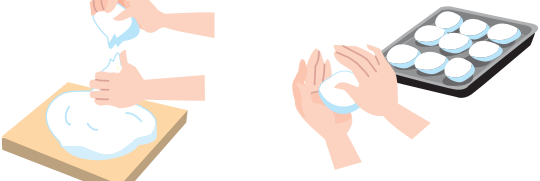
よもぎや桜えびなどは、もちをつき始めたら入れることができます。  
※豆などがたいものは入れないで！(パンケースのフッ素樹脂がはがれる原因)

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

## 6 もちを取り出す(底から持ち上げるように)



## 7 もちをちぎって、丸める



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

### ■もちの上手な保存方法は…

- 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。

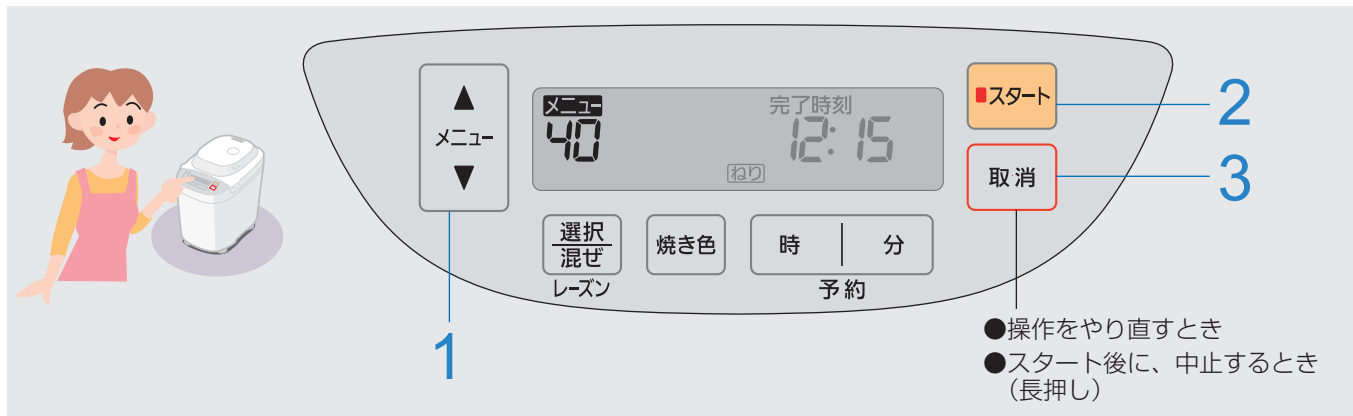
パンケースから直接ラップの上に取り出して包んで…。切りもちにするともっと簡単！





# うどん・パスタをつくる

所要時間：約15分



- 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)

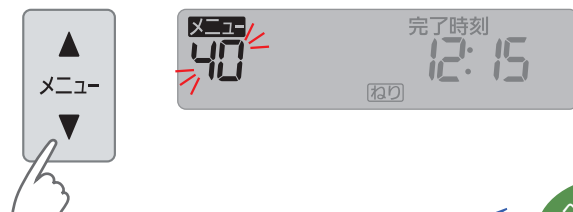
**材料** (そばやラーメン生地はつくれません)

「うどん」(6人分) 290kcal	
A	強力粉 230 g
	薄力粉 230 g
B	塩 15 g (小3)
	ぬるま湯※1 250 g (mL)
	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。	

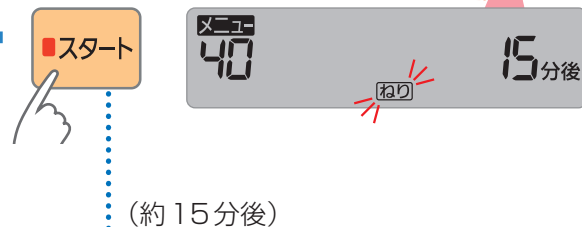
「パスタ」(6人分) 315kcal	
A	強力粉 230 g
	デュラムセモリナ粉※1 230 g
B	塩 7.5 g (小1½)
	卵(溶く) 100 g (M寸2個)
	水 160 g (mL)
	オリーブ油 6.5 g (大さじ½)
	打ち粉※2 適量
※1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店などで買い求めいただけます。	
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。	

- 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10～50 g (mL) 減らす。  
(基本量は160 g (mL))
- ※黒練りごま 大さじ1 入り……水量150 g (mL)  
 トマトピューレ 47 g (大さじ3) 入り……水量110 g (mL)  
 ほうれん草ペースト 50 g 入り……水量110 g (mL)

## 1 メニュー「40」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)
  - ➡めん太さに切ってから(P.81)ラップで包む。



## うどん

### 伸ばす

- ①包丁やスケッパーで6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3 mm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3 mm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6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1 mm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5 mm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。

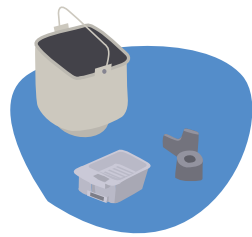


### ゆでる

- 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)

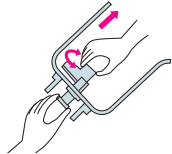


## パンケース・羽根

**残った生地を取り除き、  
水洗いする**



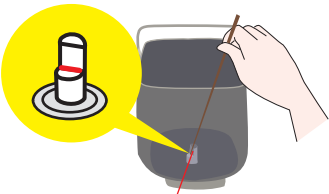
- ① パンケースに湯を  
入れ、しばらく置く。
- 外しにくいときは  
羽根を左右に回して  
から引っ張る。



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



- ③ 羽根や取り付け軸  
につまった生地  
などを竹串で取る。



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

## ふた

**固く絞った  
ぬれふきんで拭く**



- 開閉弁に付いているドライ  
ーストをぬれふきんで拭いたあと、  
ドライーストを落とす穴が  
塞がっていることを確認する。



## 生種容器

**台所用洗剤(中性)で  
しっかり洗い、乾燥させる**



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

## 上ふた

**取り外して、水洗いする**

【取り外し方】



- 70度を開き、上に引く。



## イースト容器

**固く絞った  
ぬれふきんで拭き取り、  
自然乾燥させる**



## 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 / フレーム

**固く絞った  
ぬれふきんで  
拭く**

- 庫内に飛び散った粉や  
ドライースト、具材  
などは、取り除く。



## ゴム脚

**底面が汚れているときは  
ぬれふきんで拭き取る**

**イースト容器は  
から拭きしない！**  
静電気でドライーストが  
落ちなくなります

お手入れする

必要なとき



# 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。

▶日清製粉グループ「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10 g(mL)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10 g(mL)増やし、やわらかい場合には10 g(mL)減らしてください。

バターやショートニング  
の代わりに他の材料が  
使える？

使えます。

バター、マーガリン、ショートニングなどの固形の油脂は、同じ分量で置きかえて使えます。

●油脂の種類により、焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。また、出来栄が悪くなる場合があります。

スキムミルクの  
代わりに他の材料が  
使える？

使えます。

スキムミルク6 g(大1)は、牛乳70 g(約70 mL)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。



1斤のパンも  
つくれる？

材料を半分にしても「ねり」や「ねかし(ガス抜き)」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。

自家製の天然酵母は  
使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。

▶比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。



天然酵母パン種や  
生種の保存方法は？

天然酵母パン種(P.13)

高温に弱いので、しっかり密封して冷蔵庫で保存。

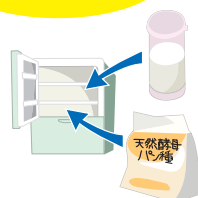
●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

生種(P.63)

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、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

●冷凍庫では保存しないでください。  
(ドライイーストが結露し、イースト容器から落ちないことがあるため)

パンミックスは、  
天然酵母のメニューで  
使える？

食パンミックスが使えます。

▶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40 g、水(250 g(mL))を入れる。



米粉パンは、  
一般の米粉(上新粉)  
でつくれる？

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。

米粉パン(小麦入り/小麦なし)メニューは、必ず指定の粉をお使いください。

指定の粉を  
使わなくてもいい？

一般の米粉(上新粉)は、粉量の10%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「7」(食パン)で焼いてください)

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、つくることができません。

ごはんパン/  
ごはんフランスパンに  
使えるごはんは？

冷めたごはん(白米)の温度の目安は30℃以下です。

冷蔵庫に保存したごはんでも使えますが、固まってほぐれにくいときは、あらかじめ分量の水でほぐしてから入れると混ざりやすくなります。(P.89)

冷凍したごはんは、解凍後、常温になってからご使用ください。

保温したごはんは、12時間以内のものを冷ましてからご使用ください。

メロンパンのクッキー  
生地は冷凍しておいて  
も使える？

お使いいただけます。

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

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。)

一晩、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。

食パンは角形に  
焼き上げられる？

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



パンをうまく  
切るコツは？

焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。

●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。



パンがうまく  
取り出せないの  
ですが？

パンケースを取り出して2分程度冷ましても取り出しにくいときは、もう一度パンケースを本体に戻し、5～10分置いてから再度取り出してください。

●時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。

●ナイフ、フォーク、はしなどを使って取り出さないでください。  
(フッ素樹脂を傷めます)

# よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

## 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1か月です。

### バターロール

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

### ピザ

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



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

天然酵母は次のような特徴があります。

- 高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
- 特有の風味。皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
- 生地のキメはやや粗め。
- 食感のもっちりとして歯ごたえがある。

焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

## パン生地メニューで、ドライイーストが混ざっていないのですが？

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

## パン生地メニューで、パン生地がやわらかいのですが？

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

## パン生地、ピザ生地メニューで、あまり発酵していないのですが？

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

## 失敗した生地は再利用できる？

例) 生地のみで焼けていないとき  
…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「27」(ピザ生地)に合わせて再スタートさせて生地をつくり、ドーナツ(P.57)やピザ(P.59)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.57)やピザ(P.59)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.57)に！



## 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、外観やめんのカタさ、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  
変わりますが…



## こんなときは

### 膨らみが足りない



大きさの目安

〔食パン(2斤)、ソフト食パン(2斤)の場合〕



〔パン・ド・ミ(2斤)の場合〕



〔もちもちパン・ド・ミ(2斤)、ふんわりパン・ド・ミ(2斤)、早焼き食パン(2斤)、全粒粉パン(2斤)※1、プリオッシュ(2斤)の場合〕



※1 全粒粉50%配合  
〔天然酵母食パン(2斤)の場合〕



〔食パン(1.5斤)、ソフト食パン(1.5斤)、全粒粉パン(2斤)※2の場合〕



※2 全粒粉100%配合  
〔パン・ド・ミ(1.5斤)の場合〕



〔もちもちパン・ド・ミ(1.5斤)、ふんわりパン・ド・ミ(1.5斤)、早焼き食パン(1.5斤)、ごはんフランスパン、全粒粉パン(1.5斤)※3、プリオッシュ(1.5斤)の場合〕



※3 全粒粉50%配合  
〔80分パン、ごはんパン、フランスパン、白パン風食パン、米粉パン：小麦入り、天然酵母食パン(1.5斤)の場合〕



〔ライ麦パン、全粒粉パン(1.5斤)※4、米粉パン：小麦なしの場合〕



※4 全粒粉100%配合

パン(膨らみ)

## 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ではありませんか？
- 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？
- たんぱく質12～15%以外的小麦粉を使っていますか？(P.84)
- 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、プリオッシュは…＞
- 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？
- ＜もちもちパン・ド・ミ、早焼き食パン、ごはんフランスパン、フランスパン、ライ麦パン、全粒粉パン、プリオッシュ、アレンジパンは…＞
- 常に、約5℃の冷水を使っていますか？
- ＜室温25℃以上のときは…＞
- 約5℃の冷水を使っていますか？

### 砂糖

- 少なすぎませんか？

### ドライイースト

- ＜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.9)
- 賞味期限切れのものを使っていますか？

### 天然酵母







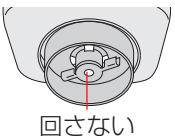
- ＜天然酵母パンは…＞
- 「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？
- 生種はかき混ぜてからはかりましたか？
- パンケースに入れていますか？
- 少なすぎませんか？

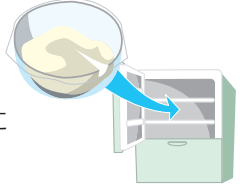

よくあるご質問／うまくできない！

必要なとき



# うまくできない！

こんなときは		ここを確認してください	
パン(膨らみ)	膨らみすぎている  大きさの目安 	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.84)
		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 1 000 m を超える地域では、膨らみすぎることがあります。
パン(形)	全く膨らまない (全体が白く、だんご状) 	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？ ●まちがってベーキングパウダーを使っていますか？
	日によって形や膨らみが違う		●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？
	底がべたつく、側面が大きくへこむ 		●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ 室 温 ・夏場など室温が高いとき ・運転中に室温が変化したとき(エアコンを途中で切ったときなど) 材料の種類・質 ・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったりしたとき
	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 		●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？
	底に大きな穴があく、つぶれる 		●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) 
	周囲に粉が残っている		●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？

こんなときは		ここを確認してください	
パン(その他)	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		●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。 ●1.5斤は2斤と比べて天面に焼き色が付きにくくなります。 ●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。
	外皮がかたい		●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、少しやわらかくなります。
	「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が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、5 mm 角以下に刻んでください。
	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。
	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。
もちもちパン・ドミ	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。 
	出来栄が悪い		●タイマー使用時は、出来栄が悪くなります。 ●湯だねペーストを加熱しすぎませんでしたか？ ●湯だねペーストがダメになっていませんか？
	膨らまない 		●ぬるま湯(35 ~ 40 ℃)を使いましたか？ ●準備の始めにドライイーストを溶きましたか？
80分パン	周囲に粉が残っている		●ぬるま湯は、小麦粉などの周囲に回しながら入れましたか？(P.28)
ごはんパン／ごはんフランスパン	粒残りが気になる		●別容器にごはんと水を入れ、ごはんをしっかりほぐしてからパンケースに入れてください。

うまくできない！必要なとき

# うまくできない！

こんなときは		ここを確認してください
アレンジパン	メロンパン	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いませんか？
		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。
		クッキー生地が片寄っている
メロンパン	クッキー生地が天面に載っていない	●パン生地を中央に置き直しましたか？
	クッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業 10 分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。 クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
	クッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
	クッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
	クッキー生地が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。
あんパン	中に空洞ができる	●パン生地は膨らみますが、あんはパン生地と同じように膨らみません。 空洞は、あんから出る水蒸気圧によりパン生地が持ち上げられてできます。 空洞ができることに問題はありません。
	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。
	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。
	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。
	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。
ブリオッシュ	底に油がたまる、バターむらができる	●後入れ用バターを 1 cm 角に切ったものを使用しましたか？ ●後入れ用バターをブザーが鳴ってから 10 分以内に入れましたか？ ●後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか？ ●室温が 25 ℃以上のとき、後入れ用バターは冷凍しておいたものを入れましたか？
	底に油がたまる、バターむらができる	●後入れ用バターを 1 cm 角に切ったものを使用しましたか？ ●後入れ用バターをブザーが鳴ってから 10 分以内に入れましたか？ ●後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか？ ●室温が 25 ℃以上のとき、後入れ用バターは冷凍しておいたものを入れましたか？
	底に油がたまる、バターむらができる	●後入れ用バターを 1 cm 角に切ったものを使用しましたか？ ●後入れ用バターをブザーが鳴ってから 10 分以内に入れましたか？ ●後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか？ ●室温が 25 ℃以上のとき、後入れ用バターは冷凍しておいたものを入れましたか？
	底に油がたまる、バターむらができる	●後入れ用バターを 1 cm 角に切ったものを使用しましたか？ ●後入れ用バターをブザーが鳴ってから 10 分以内に入れましたか？ ●後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか？ ●室温が 25 ℃以上のとき、後入れ用バターは冷凍しておいたものを入れましたか？
	底に油がたまる、バターむらができる	●後入れ用バターを 1 cm 角に切ったものを使用しましたか？ ●後入れ用バターをブザーが鳴ってから 10 分以内に入れましたか？ ●後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか？ ●室温が 25 ℃以上のとき、後入れ用バターは冷凍しておいたものを入れましたか？
米粉パン	米粉パン(小麦なし)をつくと粉残が多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約 10 分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
	米粉パン(小麦なし)をつくと粉残が多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約 10 分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
	米粉パン(小麦なし)をつくと粉残が多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約 10 分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
	米粉パン(小麦なし)をつくと粉残が多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約 10 分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
	米粉パン(小麦なし)をつくと粉残が多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約 10 分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
米粉パン	米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	●室温が高すぎませんか？ (室温が高すぎると、出来栄が悪くなります。) ●室温 25 ℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄が悪くなります。
	米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	●室温が高すぎませんか？ (室温が高すぎると、出来栄が悪くなります。) ●室温 25 ℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄が悪くなります。
	米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	●室温が高すぎませんか？ (室温が高すぎると、出来栄が悪くなります。) ●室温 25 ℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄が悪くなります。
	米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	●室温が高すぎませんか？ (室温が高すぎると、出来栄が悪くなります。) ●室温 25 ℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄が悪くなります。
	米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	●室温が高すぎませんか？ (室温が高すぎると、出来栄が悪くなります。) ●室温 25 ℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄が悪くなります。
白パン風食パン	皮がかたい 皮がまっ白にならない	●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。 ●皮は少し焼き色がつきます。
	皮がかたい 皮がまっ白にならない	●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。 ●皮は少し焼き色がつきます。
	皮がかたい 皮がまっ白にならない	●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。 ●皮は少し焼き色がつきます。
	皮がかたい 皮がまっ白にならない	●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。 ●皮は少し焼き色がつきます。
	皮がかたい 皮がまっ白にならない	●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。 ●皮は少し焼き色がつきます。

こんなときは		ここを確認してください
ベジケーキ	仕上がりぐべたついている	●豆乳の量が多すぎませんか？
	仕上がりぐべたついている	●豆乳の量が多すぎませんか？
	仕上がりぐべたついている	●豆乳の量が多すぎませんか？
	仕上がりぐべたついている	●豆乳の量が多すぎませんか？
	仕上がりぐべたついている	●豆乳の量が多すぎませんか？
クイックブレッド／ソイスコーン	膨らみが足りない	●ベーキングパウダーを入れましたか？ (ドライイーストを入れても膨らみません。) ●材料を分量どおり入れましたか？
	膨らみが足りない	●ベーキングパウダーを入れましたか？ (ドライイーストを入れても膨らみません。) ●材料を分量どおり入れましたか？
	膨らみが足りない	●ベーキングパウダーを入れましたか？ (ドライイーストを入れても膨らみません。) ●材料を分量どおり入れましたか？
	膨らみが足りない	●ベーキングパウダーを入れましたか？ (ドライイーストを入れても膨らみません。) ●材料を分量どおり入れましたか？
	膨らみが足りない	●ベーキングパウダーを入れましたか？ (ドライイーストを入れても膨らみません。) ●材料を分量どおり入れましたか？
バターむらができる(色むら、空洞など)	バターむらができる(色むら、空洞など)	●バターは 1 cm 角に切りましたか？ ●室温が 15 ℃以下のときに、バターは 5 mm 角に切りましたか？
	バターむらができる(色むら、空洞など)	●バターは 1 cm 角に切りましたか？ ●室温が 15 ℃以下のときに、バターは 5 mm 角に切りましたか？
	バターむらができる(色むら、空洞など)	●バターは 1 cm 角に切りましたか？ ●室温が 15 ℃以下のときに、バターは 5 mm 角に切りましたか？
	バターむらができる(色むら、空洞など)	●バターは 1 cm 角に切りましたか？ ●室温が 15 ℃以下のときに、バターは 5 mm 角に切りましたか？
	バターむらができる(色むら、空洞など)	●バターは 1 cm 角に切りましたか？ ●室温が 15 ℃以下のときに、バターは 5 mm 角に切りましたか？
周囲に粉が残っている	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか？ ●成形をしましたか？
	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか？ ●成形をしましたか？
	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか？ ●成形をしましたか？
	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか？ ●成形をしましたか？
	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか？ ●成形をしましたか？
膨らみが足りない	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？
	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？
	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？
	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？
	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	上部にバターが残っている	●バターは 1 cm 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？
	上部にバターが残っている	●バターは 1 cm 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？
	上部にバターが残っている	●バターは 1 cm 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？
	上部にバターが残っている	●バターは 1 cm 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？
	上部にバターが残っている	●バターは 1 cm 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	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？
	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？
	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？
	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？
	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	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 270 g に減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
	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 270 g に減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
	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 270 g に減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
	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 270 g に減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
	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 270 g に減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
固まらない(とろみがない)	固まらない(とろみがない)	砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。 ●未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。 ●果物を入れすぎではありませんか？ ●砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？ (ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要)
	固まらない(とろみがない)	砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。 ●未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。 ●果物を入れすぎではありませんか？ ●砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？ (ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要)
	固まらない(とろみがない)	砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。 ●未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。 ●果物を入れすぎではありませんか？ ●砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？ (ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要)
	固まらない(とろみがない)	砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。 ●未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。 ●果物を入れすぎではありませんか？ ●砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？ (ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要)
	固まらない(とろみがない)	砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。 ●未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。 ●果物を入れすぎではありませんか？ ●砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？ (ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要)
あんにならない	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？
	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？
	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？
	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？
	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？

うまくできない！  
必要なとき



# うまくできない！

こんなときは		ここを確認してください
もち うどん・パスタ	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？
	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？ ●打ち粉を十分にしましたか？

# 「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした！  80分パンは入れ直しができません。	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 ・プリオッシュ、米粉パン（小麦なし） …… 5分以内 ・パン生地、白パン風食パン …… 10分以内 ・米粉パン（小麦入り） …… 35分以内 ・他のメニュー …… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。  ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ぜるように、10分以内にパンケースに入れる。</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 ・プリオッシュ、米粉パン（小麦なし） …… 5分以内 ・パン生地、白パン風食パン …… 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 ・プリオッシュ、米粉パン（小麦なし） …… 5分以内 ・パン生地、白パン風食パン …… 10分以内 ・米粉パン（小麦入り） …… 35分以内 ・他のメニュー …… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。  ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ぜるように、10分以内にパンケースに入れる。	ドライイースト
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 ・プリオッシュ、米粉パン（小麦なし） …… 5分以内 ・パン生地、白パン風食パン …… 10分以内 ・米粉パン（小麦入り） …… 35分以内 ・他のメニュー …… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。  ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ぜるように、10分以内にパンケースに入れる。					
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・プリオッシュ、米粉パン（小麦なし） …… 5分以内 ・パン生地、白パン風食パン …… 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。					

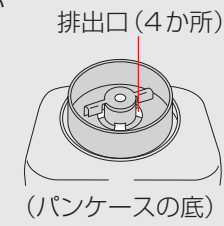
■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。（P.57, 59, 86）

うまくできない！／「まちがえた！」と思ったら…  
必要なとき

# 故障かな？

故障ではありません。  
サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない(練らない)	●米粉パン(小麦入り)の工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、メニューや室温により異なります。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電していたりするためです。	よく絞ったふきんで拭き、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが結露したり、湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
レーズン・ナッツ容器から具材が落ちない	●具材が容器の縁を超えていませんか？	容器のふちを超えないように入れる。(P.18)
途中で運転が止まった(現在の時刻を表示)	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態が止まっていたら、生地は利用できます。(P.86)
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>【予約可能時間例】 メニュー：パン・ド・ミ(2斤) 現在時刻：午後8時30分 (液晶時刻表示「20:30」) 予約可能時刻：午前1時50分～9時30分 (「1:50」～「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"> <li>●パン・ド・ミ(2斤)：5時間20分～13時間後</li> <li>●パン・ド・ミ(1.5斤)：5時間10分～13時間後</li> <li>●もちもちパン・ド・ミ(2斤、1.5斤)：5時間10分～13時間後</li> <li>●ふんわりパン・ド・ミ(2斤)：5時間30分～13時間後</li> <li>●ふんわりパン・ド・ミ(1.5斤)：5時間20分～13時間後</li> <li>●食パン(2斤、1.5斤)：4時間30分～13時間後</li> <li>●ソフト食パン(2斤)：5時間～13時間後</li> <li>●ソフト食パン(1.5斤)：4時間50分～13時間後</li> <li>●ごはんパン：4時間30分～13時間後</li> <li>●ごはんフランスパン：5時間～13時間後</li> <li>●フランスパン：5時間40分～13時間後</li> <li>●ライ麦パン：5時間40分～13時間後</li> <li>●全粒粉パン(2斤、1.5斤)：5時間20分～13時間後</li> <li>●白パン風食パン：4時間～13時間後</li> <li>●米粉パン(小麦入り)：2時間40分～13時間後</li> <li>●米粉パン(小麦なし)：2時間20分～13時間後</li> <li>●天然酵母食パン(2斤、1.5斤)：7時間10分～10時間後</li> </ul>
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使うメニューのパン・ド・ミ、もちもちパン・ド・ミ、ふんわりパン・ド・ミ、食パン、ごはんパン、ごはんフランスパン、フランスパン、ライ麦パン、全粒粉パン、白パン風食パン、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"> <li>●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 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「ギューギュー」「パタパタ」……生地を練るときの音</li> <li>・「グワングワン」……モーターが回る音</li> <li>・「カチャカチャ」……もちをつくときの音</li> </ul> </li> <li>●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 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「ガチャガチャ」…開閉弁、開閉板の開く音</li> </ul> </li> </ul>	

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かかると、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3 cmほど動きます)	
電源プラグをさすと、現在時刻表示が「0:00」になった	●リチウム電池の寿命です。	電池を交換する。 (お買い上げの販売店へ) ※電池が切れても商品は使えます。
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)
	<p>●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> 	
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。 黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどで拭き取ってください。	

●使い始めは、煙や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。異常ではありません。

## こんな表示が出たら…

停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 (パンの出来栄は悪くなることもある) ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、調理後に表示します。	
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温(40℃以上)になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷ます。 (出来上がり直後で、1時間程度)
H01～H54 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。	
U53 を表示	●モーターに負荷がかかっています。	材料を正確にはかる。  くるみなど、粒の大きいものは砕いて入れる。〔取消〕を押す

故障かな？／こんな表示が出たら…

必要なとき



# 保証とアフターサービス

よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販 売 店 名			
電	話	(      )	—
お 買 い 上 げ 日	年	月	日

## 修理を依頼されるときは

「うまくできない!」(P.87～92)、「故障かな?」  
「こんな表示が出たら…」(P.94～95)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-BMT2000
●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
パナは		365日
電 話	フリーダイヤル	<b>0120-878-365</b>
※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		パナは イイコ
電 話	フリーダイヤル	<b>0120-878-554</b>
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。		
●上記電話番号がご利用いただけない場合は、 各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。		

## 【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

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

## ■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

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

北海道地区	札幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
東北地区	函館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
	青森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
首都圏地区	福島	☎ (024)991-9308	郡山市備前館2丁目5
	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	熊谷市宮町1丁目29番
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
中部地区	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	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鷗4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
四国地区	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
九州地区	佐賀	☎ (095)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	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	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

0514

別売品／消耗品

[2014年9月現在]



**パン羽根**  
●品番：ADD96-183  
●希望小売価格：1,000円(税抜き)



**めん・もち羽根**  
●品番：ADD82-183-K0  
●希望小売価格：700円(税抜き)



**スプーン**  
●品番：ADD25-143-P0  
●希望小売価格：200円(税抜き)



**パンケース(完成)**  
●品番：ADA12-183  
●希望小売価格：9,000円(税抜き)




**生種容器(ふたなし)**  
●品番：ADD45-173-P0  
●希望小売価格：300円(税抜き)



**生種容器ふた**  
●品番：ADD26-173-P0  
●希望小売価格：200円(税抜き)

別売品、消耗品は販売店でお買い求めいただけます。  
パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」でお買い求めいただけるものもあります。  
詳しくは「パナソニック ストア」のサイトをご覧ください。

パナソニックグループのショッピングサイト  
 **Panasonic Store**    <http://jp.store.panasonic.com/>

仕様

電源	交流 100 V   50 – 60 Hz 共用	温度過昇防止装置	温度ヒューズ
定格消費電力	760 W	大きさ(約)	幅 25.6 × 奥行 38.9 × 高さ 38.2 (cm)
質量(電池含む)(約)	6.9 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 0.5 W です。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。  
また、アフターサービスもできません。

メニュー			容量	予約
ドライ イースト	パン・ド・ミ(2斤)	小麦粉	450 g	13時間後まで
	パン・ド・ミ(1.5斤)	小麦粉	350 g	13時間後まで
	もちもちパン・ド・ミ(2斤)	小麦粉	450 g	13時間後まで
	もちもちパン・ド・ミ(1.5斤)	小麦粉	350 g	13時間後まで
	ふんわりパン・ド・ミ(2斤)	小麦粉	450 g	13時間後まで
	ふんわりパン・ド・ミ(1.5斤)	小麦粉	350 g	13時間後まで
	食パン(2斤)	小麦粉	450 g	13時間後まで
	食パン(1.5斤)	小麦粉	350 g	13時間後まで
	ソフト食パン(2斤)	小麦粉	450 g	13時間後まで
	ソフト食パン(1.5斤)	小麦粉	350 g	13時間後まで
天然 酵母	早焼き食パン(2斤)	小麦粉	500 g	—
	早焼き食パン(1.5斤)	小麦粉	380 g	—
	80分パン	小麦粉	500 g	—
	ごはんパン	小麦粉	350 g	13時間後まで
	ごはんフランスパン	小麦粉	350 g	13時間後まで
	フランスパン	小麦粉	410 g	13時間後まで
	ライ麦パン	小麦粉	450 g	13時間後まで
	全粒粉パン(2斤)	小麦粉	450 g	13時間後まで
	全粒粉パン(1.5斤)	小麦粉	350 g	13時間後まで
	ブリオッシュ(2斤)	小麦粉	390 g	—
その他	ブリオッシュ(1.5斤)	小麦粉	265 g	—
	アレンジパン	小麦粉	150 g	—
	白パン風食パン	小麦粉	180 g	13時間後まで
	米粉パン(小麦入り)	米粉	450 g	13時間後まで
	米粉パン(小麦なし)	米粉	450 g	13時間後まで
	パン生地	小麦粉	450 g	—
	ピザ生地	小麦粉	450 g	—
	食パン(2斤)	小麦粉	550 g	10時間後まで
	食パン(1.5斤)	小麦粉	400 g	10時間後まで
	パン生地	小麦粉	500 g	—
天然 酵母	生種おこし	ホシノ天然酵母パン種 50 g (元種)		—
	クイックブレッド	小麦粉	360 g	—
	ソイスコーン	きな粉	200 g	—
	ケーキ	小麦粉	300 g	—
	ベジケーキ	小麦粉	250 g	—
	ジャム	果物	800 g	—
	あん	小豆	300 g	—
	もち (8合～1升<10合>)	もち米 1 120～1 400 g		—
	もち (6合～7合)	もち米 840～980 g		—
	うどん・パスタ	小麦粉	460 g	—



## ●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	パン・ド・ミ (2斤)	15	ごはんフランスパン	28	(天然酵母) 食パン (2斤)
2	パン・ド・ミ (1.5斤)	16	フランスパン	29	(天然酵母) 食パン (1.5斤)
3	もちもちパン・ド・ミ (2斤)	17	ライ麦パン	30	(天然酵母) パン生地
4	もちもちパン・ド・ミ (1.5斤)	18	全粒粉パン (2斤)	31	生種おこし
5	ふんわりパン・ド・ミ (2斤)	19	全粒粉パン (1.5斤)	32	クイックブレッド
6	ふんわりパン・ド・ミ (1.5斤)	20	ブリオッシュ (2斤)	33	ソイスコーン
7	食パン (2斤)	21	ブリオッシュ (1.5斤)	34	ケーキ
8	食パン (1.5斤)	22	アレンジパン	35	ベジケーキ
9	ソフト食パン (2斤)	23	白パン風食パン	36	ジャム
10	ソフト食パン (1.5斤)	24	米粉パン (小麦入り)	37	あん
11	早焼き食パン (2斤)	25	米粉パン (小麦なし)	38	もち (8合～1升<10合))
12	早焼き食パン (1.5斤)	26	パン生地	39	もち (6合～7合)
13	80分パン	27	ピザ生地	40	うどん・パスタ
14	ごはんパン				

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

お宅の家電情報をまとめて登録管理! エンジョイポイントをためてプレゼントに応募!

PC

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

携帯

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



※ご愛用者登録には、CLUB Panasonic 会員への登録が必要です。  
※登録時は、商品の品番を事前にご確認ください。  
※このサービスは WEB 限定のサービスです。

## ●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト

<http://www.panasonic.com/jp/support/>

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「460」を押してください。

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

■上記番号がご利用  
いただけない場合 **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 ビューティ・リビング事業部

〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号

© Panasonic Corporation 2014

DZ50-1832  
MX0614Y20915