



flour

rice



ライスブレッドクッカー

Cook Book

SPM-RB1000

cake



jam

3 パンの材料について

パン作りに必要な材料について

6 基本の道具

付属品・必要な道具と便利な道具

7 米パン ①

おうちのお米を、そのままパンに

7 お米食パン

玄米食パン

8 雑穀食パン

赤米食パン

9 黒米食パン

小麦ゼロお米食パン

10 お米小麦食パン

玄米小麦食パン

雑穀小麦食パン



11 小麦ゼロお米パン生地 ①

11 ハンバーガー

蒸しパン

12 小麦食パン

基本の小麦パン

13 小麦グルメパン

多彩なバリエーション

14 ブルーベリーパン

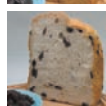
くるみパン

プルーンパン

ぶどうパン

15 小豆パン

チーズパン



15 黒豆パン

紫いもパン

16 チョコパン

黒ゴマパン

ココアパン

黒糖きな粉パン

17 コーヒー・オ・レパン

抹茶・オ・レパン

玉ねぎベーコンパン

ほうれん草パン

18 にんじんパン

かぼちゃパン

蜂蜜ヨーグルトパン

牛乳パン

19 サラミカレーパン

さつまいもパン

19 ラスク



20 全粒粉パン

20 くるみレーズンパン

21 小麦フ랑스パン

21 サワークリームパン

22 ピザパン

ウインナーパン

カマンベールチーズパン

ガーリックフ랑스パン



23 天然酵母食パン

23 グラハム粉パン

小麦胚芽パン

24 紅茶のプルーンパン

はったい粉パン

ライ麦パン

きびパン



25 バターロール ①

朝食に、おやつに、焼きたてを

25 生地の扱い方

27 カレーパン

ウインナーロール

28 チョコチップロール

オニオンロール

シナモンロール

ココアロール

アーモンドロール

29 メロンパン

あんパン

ピタパン

30 コッペパン

ハンバーガー



下記ホームページでいろいろなGOPANレシピがご覧になれます。

<http://direct.jp.sanyo.com/gopan/>

「GOPANレシピ」をご覧ください。

31 クロワッサン

サクサクとした食感とバター香り

32 クロワッサンショコラ

33 チョコレートデニッシュ

いちごデニッシュ

34 ウィンナーデニッシュ

ダークチェリーデニッシュ



35 アレンジパン

35 ミルクティーベグル

ベグル

36 プチパン

アプリコットペストリー

37 オレンジペストリー

ドーナツ

38 抹茶あずき蒸しロール

クリームチーズパン

39 チャパティ

中華まんじゅう

40 ナン



46 ミックスピザ

47 夏野菜ピザ

コーンピザ

照り焼きチキンピザ

48 アンチョビトマトピザ

フルーツピザ

フォカッチャ



49 うどん

手作りの麺でオリジナルうどん

49 鍋焼きうどん

50 きつねうどん

カレーうどん

肉うどん

51 釜揚げうどん

月見うどん

あさりうどん

卵ぶっかけうどん

52 サラダめん

トマトスープうどん

野菜めん



55 バターケーキ

ティータイムをほんのりと甘く

56 黒糖バナナケーキ

くるみケーキ

57 フルーツケーキ

ココアケーキ

レモンケーキ

58 あんずケーキ

そば粉とクランベリーケーキ

抹茶と甘納豆ケーキ



59 ジャム

お好みのジャムでもっとおいしく

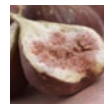
59 イチゴジャム

ブルーベリージャム

60 キウイジャム

オレンジマーマレード

いちじくジャム



61 もち

つきたてのもちをいろいろアレンジ

62 あんころもち

きな粉もち

おろしもち

ごまもち

63 関西風雑煮

関東風雑煮

64 もちグラタン

65 草もち

かきもち



41 ピザ

6種類の生地を使ったいろいろなピザ

42 ピザ生地の分割・成形

43 肉じゃがピザ

カレーピザ

44 シーフードピザ

鮭クリームピザ

45 豚のしょうが焼きピザ

豚キムチピザ

46 豚カツピザ



53 スパゲティ

ちょっとおしゃれに本格派

53 ペスカトーレ

54 ミートソースパスタ

スープパスタ



パンの材料について

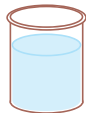
水

他の材料を溶かし、合わせる役目をしたり、小麦粉のタンパク質をグルテンに変えるのに欠かせません。特に水温はパンのできに影響します。使用水温は右の表を参考にしてください。

水道水（原水・浄水）をご使用ください。

※アルカリイオン水や酸性水は使用しないでください。

市販のミネラルウォーターを使う場合は硬水は使用しないでください。



* 室温・水温について

室温・水温は発酵に影響して、パンの仕上がりを悪くすることがあります。

※室温が20℃以上の場合は約10℃の水を、室温が20℃未満の場合は約20℃の水をお使いください。

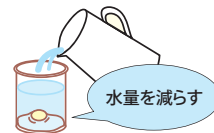
水を卵+水に変える場合は

計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。このとき、水は作りたいパンの水量より減らしてください。

(例) 小麦食パン1斤の場合

卵+水=180mLにする。

※お米を使った食パンには卵を使用しないでください。室温が高いと腐敗するおそれがあります。



卵

生地を柔らかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。

リッチな味わいのパンには欠かせません。



米の種類

白米

うるち米をご使用ください。

無洗米

白米の表面をクリーニングしたものです。

米を洗う手間がなく、環境にもやさしいです。

玄米

精米される前のお米です。

白米に比べビタミン・ミネラル・食物繊維を豊富に含みます。

雑穀米

米以外の穀物を、米に混ぜたものの総称です。

※生の小豆は取り除いてください。

米パンケース、米パン羽根のフッ素を傷めます。

黒米

古代米の一種で、アントシアニン系の紫黒色色素をもつ有色米です。

白米に比べて、ビタミン・カルシウムなどのミネラルを多く含みます。

赤米

古代米の一種で、タンニン系の赤色色素をもつ有色米です。

小麦粉

小麦粉は水でこねると、タンパク質がグルテンという組織を形成し、その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。

タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があり、パン作りには主に強力粉を使います。使用時にふるう必要はありません。保存する時は密閉容器に入れ、高温多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。



国内産の小麦粉について

国内産の小麦で作った小麦粉はタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。

専用ミックス粉

このライスブレッドクッカーの小麦コース【食パン・グルメパン】でお使いいただけるミックス粉です。
※1斤用にはかってお使いください。

お申込み先：三洋製品取り扱い店又はフリーダイヤルでお申し込み頂けます。

ご 注 文：(株)天辰 通販部/ミックス粉ご注文係
受 付 時 間：土・日・祝日を除く毎日9:00~17:00

☎0120-122-928

品 名	小麦粉食パンミックス粉
品 番	KA-SPMPAN15
容 量	450g×5袋入り (ドライイースト 3g×5袋付)

※下記専用ミックス粉は、本機では使用できません。

品 名	品 番
小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉	KA-SPMALLKOME
米粉パン用ミックス粉	KA-SPMKOME10

全粒粉や胚芽

小麦のふすまを残したまま、まるごとひいた粉です。食物繊維やビタミンB群などを豊富に含みます。独特の香りとほのかな酸味、こくがあります。

糖分（上白糖）

砂糖・グラニュー糖・はちみつ・黒砂糖などがあります。パンの風味や色づきをよくし、硬くなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける作用がありますが、入れすぎると逆に発酵を抑えてしまいます。



砂糖の分量を変える場合は

増やすときは約1.5倍、減らす時は約半量までを目安にしてください。増やしたときはパンの焼き色が少し濃くなり、減らしたときは焼き色が薄めで、高さも低く仕上がる場合があります。

食塩

調味の他、グルテンを安定させ生地をひきしめます。イーストの働きをコントロールするので入れすぎたり、イーストに直接触れないよう注意してください。



塩なしパンについて

塩を入れなくてもパンを作ることはできます。ただし、歯ごたえのないパンに仕上がります。

乳製品（スキムミルク）

スキムミルクや牛乳のことで、パンの色や光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。生乳を使う場合は必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。



スキムミルクを牛乳に変える場合は

スキムミルク「小スプーン1」＝牛乳14mL、
「大スプーン1」＝牛乳50mLを目安とし、牛乳に変えた分量分、水を減らしてください。

（例）食パン1斤の場合

…スキムミルク「大スプーン1」を牛乳50mLに代え、水を130mLにする。

小麦グルテン

このライスブレッドクッカーの米パンコース【食パン・パン生地】でお使いいただける専用の粉です。

*1斤用にはかってお使いください。

品名	米パン用小麦グルテン
品番	KA-SPMGURU10
容量	500g×2袋入り

お申込み先：三洋製品取り扱い店又はフリーダイヤルでお申し込み頂けます。

ご 注 文：(株)天辰 通販部/ミックス粉ご注文係

受 付 時 間：土・日・祝日を除く毎日9:00～17:00 ☎0120-122-928

下記ホームページでもお買い求めになれます。

<http://direct.jp.sanyo.com/gopan/>

「GOPAN広場」の「GOPANのお店」をご覧ください。

小麦グルテンは小麦成分を含むため、小麦アレルギーをお持ちの方はご使用をお避けください。
小麦グルテンのかわりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン」をお楽しみください。

- 使い残しは吸湿、虫害などを防ぐため袋口のチャックをお閉めになり、お早めにお使いください。
- 露がつくことにより商品が固まるおそれがありますので、冷蔵庫では保存しないでください。
- 開封後は賞味期限に関わらず、お早めにご使用ください。

上新粉

うるち米の粉です。

小麦グルテンの代わりとして小麦ゼロお米食パン・小麦ゼロお米パン生地に使用します。

※玄米、雑穀米、赤米、黒米では、小麦グルテンのかわりには使えません。

油脂

ショートニング・マーガリン・バター・オリーブオイルなどがあります。

パンの生地が硬くなるのを防ぎ、しっとりさせる他、パンの風味や光沢をよくし、膨張を助けます。

クックブックで「バター」と記載しているものは、特に指定がない限り「食塩不使用」のものをお使いください。



《天然酵母コースで使用します》

天然酵母パン種（元種）

天然の植物（果実・穀類など）から培養された酵母（パン種）です。風味豊かな天然酵母パンを作ることができます。

パン種（元種）は、十分発酵させ生種にしたものをお使いください。保存するときは元種・生種とも冷蔵庫に入れ、生種は1週間以内に使い切ってください。

※お米食パンでは、生種はご使用できません。



ライスブレッドクッカーで使用する 天然酵母パン種について

菌数（発酵力）が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品 名：「ホシノ天然酵母パン種」50g×5 袋入り
価 格：882円（税込み、送料別途）
（2010年11月現在）
お申込み先：(株)富澤商店 TEL(042)776-6488

●パン種に関するお問い合わせ

ホシノ天然酵母パン種 お客様ご相談窓口
TEL(042)737-7825

ドライイースト

糖類と水と適度な温度を与えることにより炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。

ライスブレッドクッカーでは予備発酵のいらないドライイーストをお使いください。

（生イースト・予備発酵が必要なドライイーストは使用できません）

保存するときは必ず密閉して冷蔵庫か冷凍庫に入れ、早めに使い切りましょう。



パンの材料について

< つづき >



アレンジパンについて

※お好みのパンにアレンジする場合は、下記の表を参考に加える材料の量に気をつけてください。

メニュー	材料	ドライフルーツ	野菜	穀類	牛乳／ジュース
小麦食パン		—————	—————	—————	加える量だけ 水の量を減らす
小麦グルメパン		100g以下 * ¹	100g以下 * ¹ * ²	約30g以下 * ³	加える量だけ 水の量を減らす
天然酵母食パン		100g以下 * ¹	100g以下 * ¹ * ²	約30g以下 * ³	加える量だけ 水の量を減らす

*¹ 自動投入ケースを使用する場合は、120g以下。

*² 野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。(野菜の重さの20%分の水を減らす)

*³ 小麦粉の10%が目安です。多いとふくらみが悪くなります。

※自動投入ケースで投入できない具材があります。その場合は、ミックスコールで入れてください。



自動投入ケースに 入れられる材料

- ドライフルーツ
 - ナッツ類
- ※乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの



ミックスコールで 入れる材料

- アルコール漬けのフルーツ
 - 刻んだ野菜
 - チーズ、チョコレート
- ※水け・粘りけがあるもの、熱で溶けやすいもの



入れられない材料

- 南方系のフルーツ
 - コーティングされたナッツ類
 - パールシュガー・あられ糖
- ※タンパク質分解酵素を含んだフルーツ
※固いもの

※米パンの場合は、小麦グルテン・ドライイースト以外の自動投入はできません。



レシピにあるマーク (レシピマーク) について



ポイント

ワンポイントアドバイス

上手に美味しく作るためのワンポイントアドバイスです。



自動投入ケース

自動投入ケースを使用します。
このマークのあるレシピは、材料・具材を自動投入ケースへ入れてください。
自動投入ケースの取りはずし・取り付けは、取扱説明書の6ページをご覧ください。

予約

予約ができます

できあがり時間を予約できるレシピです。
※室温が高いとき、無塩バター使用レシピは予約しないでください。



予約できません

できあがり時間を予約できないレシピです。

お米パン 白米を使用します。

お米小麦パン 小麦グルテンの代わりに小麦粉を使用します。

小麦ゼロお米パン 小麦グルテンの代わりに上新粉を使用します。

玄米パン 白米に玄米を混ぜて使用します。

雑穀パン 白米に雑穀を混ぜて使用します。

小麦粉 基本の材料に小麦粉を使用します。

小麦ミックス粉 基本の材料に専用のミックス粉を使用します。

米粉 基本の材料に上新粉を使用します。

天然酵母 パンをふくらますのに、ドライイーストに代わり天然酵母を使用します。



米パンケース

レシピにこのマークのある材料は、米パンケースへ入れてください。
※フッ素樹脂皮膜のはがれは、人体への影響など問題はありません。



小麦パンケース

レシピにこのマークのある材料は、小麦パンケースへ入れてください。
※フッ素樹脂皮膜のはがれは、人体への影響など問題はありません。



粉おとし

パンケースの内壁についた粉を落とすタイミングを、お知らせ音でお知らせします。
※パン羽根が回転していないことを確かめて、粉落としをしてください。



ミックスコール

具材を投入するタイミングをお知らせ音でお知らせします。



つき工程音

つき行程を始めるタイミングをお知らせします。



パン生地

パン生地メニューを使用します。



ピザ生地

ピザ生地メニューを使用します。



ヌードル

ヌードルメニューを使用します。



ケーキ

ケーキメニューを使用します。



ジャム

ジャムメニューを使用します。



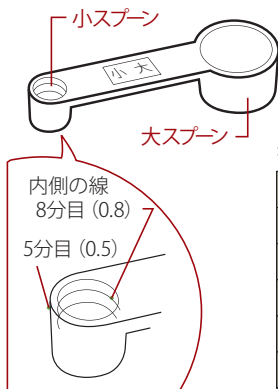
もち

もちメニューを使用します。

基本の道具

付属品 (各1個)

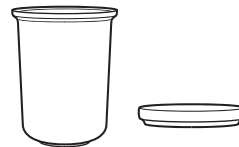
- 計量スプーン (塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種計量用)
※この計量スプーンは小麦専用です。



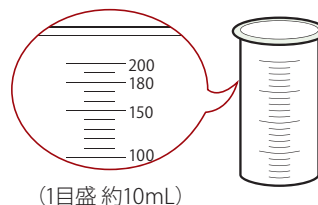
*すり切り一杯当たりの重さの目安

	小スプーン	大スプーン
塩	約5g	—
砂糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約5g
ドライイースト	約2.5g	—
生種	—	約11.5g

- 生種おこし容器 (生種おこし専用)



- 計量カップ (水・もち米計量用)



※計量カップは水・もち米計量用です。粉類ははからないでください。

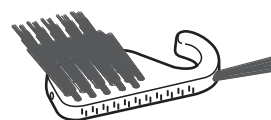
- 米パン専用計量スプーン (※マークのついているスプーンです)



*すり切り一杯当たりの重さの目安

小麦グルテン	約50g
ドライイースト	約 3 g
砂糖	約16 g
塩	約 4 g

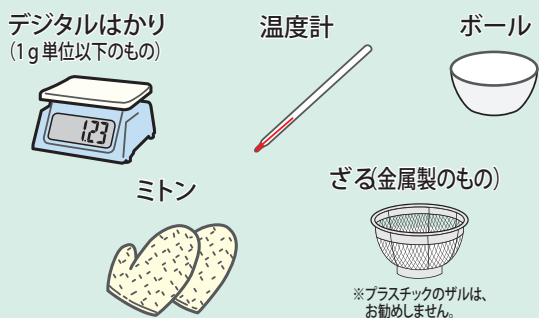
- 洗浄ブラシ



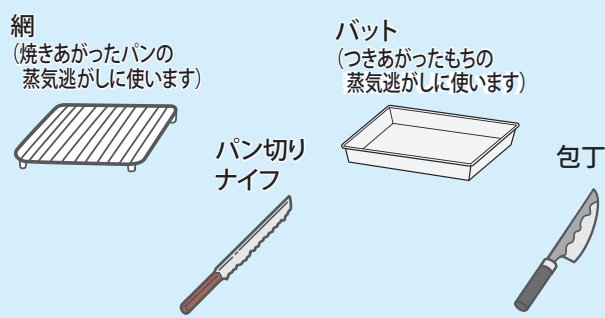
必要な道具と便利な道具

※すべてのレシピは、デジタルはかりで計量することを基本としています。

必要な道具!!



あれば便利な道具!!



メニューによって必要な道具、あれば便利な道具!!



うちの お米を、そのままパンに 米パン



小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたはご使用をお避けください。小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン」をお楽しみください。

作りかた

材料はそれぞれの『パン材料』で、お作りください。

Step 1

自動投入ケースへ



小麦グルテン(粉類)、ドライイーストをはかり、自動投入ケースに入れ、本体ふたにセットします。

※「お米(または、玄米、雑穀)小麦食パン」の場合は小麦グルテンの代わりに強力粉を、「小麦ゼロお米食パン」の場合は上新粉を入れてください。

Step 2

米パンケースへ



- ① お米をはかり洗米し、水をたして総重量にします。
- ② 米パン羽根をセットした米パンケースに『①』を入れます。(取扱説明書16ページ参照)
- ③ 砂糖、塩、ショートニング(無塩バター)をはかり、米パンケースに入れ平らにならします。

Step 3

コース・メニューを選択

米パンケースを本体にセットし、

米パン

キーを押して、

各コース・食パンメニューを選択して、スタートキーを押します。

米パン
● 作りかた
◆ お米食パン
◆ 玄米食パン

お米食パン (白米で作る)

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



小麦グルテン…………… 50g
ドライイースト…………… 3g



ポイント

白米を洗い、白米と水の総重量を420gにしてください。

※予約時の室温が低いときは、水を10g増やしてください。(総重量430g)

新米では水を約10g減らしてください。(総重量410g)

* 無洗米でも作れます。

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米 + 水…………… 420g
(220gの白米を洗米し、
水をたして420gにする)
砂糖…………… 16g
塩…………… 4g
ショートニング…………… 10g
(無塩バター)

予約



Step 3

米パン

⇒ お米

⇒ 食パン



玄米食パン (白米と玄米で作る)

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



小麦グルテン…………… 50g
ドライイースト…………… 3g



ポイント

● 白米・玄米を洗い、白米・玄米・水の総重量を430gにしてください。

● 米パンケースに入れる材料を一晩置き(約8時間)、吸水させてください。

※室温が高いときは、冷蔵庫に入れてください。

※予約時の室温が低いときは、水を10g増やしてください。(総重量440g)

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米+玄米+水…………… 430g
(90gの白米と130gの玄米を
洗米し、水をたして430gにする)
砂糖…………… 16g
塩…………… 4g
ショートニング…………… 10g
(無塩バター)

予約



Step 3

米パン

⇒ 玄米

⇒ 食パン



マークについて



ポイント

ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。



このマークのある材料を米パンケースへ入れてください。



自動投入ケース

このマークのある材料・具材を
自動投入ケースへ入れてください。

雑穀食パン（白米と雑穀で作る）

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



小麦グルテン…………… 50g
ドライースト…………… 3g

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米+雑穀+水……………440g
（200gの白米を洗米し、30gの
雑穀と水をたして440gにする）
砂糖…………… 16g
塩…………… 4g
ショートニング…………… 10g
（無塩バター）

予 約

Step 3

米パン

⇒ 雑穀 ⇒

食パン



- 白米を洗い、白米・雑穀・水の総重量を**440g**にしてください。
- 米パンケースに入れる材料を一晩置き（約8時間）、吸水させてください。
※室温が高いときは、冷蔵庫に入れてください。
- ※予約時の室温が低いときは、水を10g増やしてください。（総重量450g）
- ※生の小豆は必ず取り除いてください。

米パン
○ 雑穀食パン
◆ 赤米食パン

赤米食パン（白米と赤米で作る）

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



小麦グルテン…………… 50g
ドライースト…………… 3g

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米+赤米+水……………430g
（200gの白米と20gの赤米を
洗米し、水をたして430gにする）
砂糖…………… 16g
塩…………… 4g
ショートニング…………… 10g
（無塩バター）

予 約

Step 3

米パン

⇒ 雑穀 ⇒

食パン



- 白米・赤米を洗い、白米・赤米・水の総重量を**430g**にしてください。
- 米パンケースに入れる材料を一晩置き（約8時間）、吸水させてください。
※室温が高いときは、冷蔵庫に入れてください。
- ※予約時の室温が低いときは、水を10g増やしてください。（総重量440g）

予 約

予約ができます

できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用レシピは
予約しないでください。



粉おとし

パンケースの内壁についた粉を落とす
タイミングをお知らせ音でお知らせします。

黒米食パン（白米と黒米で作る）

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



小麦グルテン…………… 50g
ドライイースト …………… 3g

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米＋黒米＋水……………430g
（200gの白米と20gの黒米を）
（洗米し、水をたして430gにする）
砂糖…………… 16g
塩…………… 4g
ショートニング…………… 10g
（無塩バター）

予 約



Step 3

米パン → 雑穀 → 食パン



- 白米・黒米を洗い、白米・黒米・水の総重量を**430g**にしてください。
- 米パンケースに入れる材料を一晩置き（約8時間）、吸水させてください。
※室温が高いときは、冷蔵庫に入れてください。
- ※ 予約時の室温が低いときは、水を10g増やしてください。（総重量440g）

小麦ゼロお米食パン（白米と上新粉で作る）

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



上新粉…………… 80g
ドライイースト …………… 5g

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米＋水…………… 640g
（320gの白米を洗米し、）
（水をたして640gにする）
砂糖…………… 32g
塩…………… 7g
オリーブオイル…………… 12g

予 約



Step 3

米パン → お米
小麦ゼロ → 食パン



- 白米を洗い、白米と水の総重量を **640g** にしてください。
- 小麦ゼロお米食パンはパンの上面の焼き色が白いのが特徴です。
- あまりふくらみません。
- 白米以外の米では作れません。
- こね工程終了後、ドロツとした生地ですが、異常ではありません。

マークについて



ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。



このマークのある材料を米パンケースへ
入れてください。



自動投入ケース
このマークのある材料・具材を
自動投入ケースへ入れてください。

お米小麦食パン（白米と小麦粉で作る）

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



強力粉…………… 120g
ドライイースト …… 3g



ポイント

白米を洗い、白米と水の総重量を**370g**にしてください。

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米 + 水…………… 370g
（180gの白米を洗米し、
水をたして370gにする）
砂糖…………… 32g
塩…………… 5g
ショートニング………… 30g
（無塩バター）

予 約



Step 3

米パン ⇒ お米小麦 ⇒ 食パン



米パン ● お米小麦食パン ◆ 玄米小麦食パン ◆ 雑穀小麦食パン

玄米小麦食パン（白米と玄米と小麦粉で作る）

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



強力粉…………… 120g
ドライイースト …… 3g

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米 + 玄米 + 水…………… 370g
（70gの白米と110gの玄米を
洗米し、水をたして370gにする）
砂糖…………… 32g
塩…………… 5g
ショートニング………… 30g
（無塩バター）

予 約



Step 3

米パン ⇒ 玄米小麦 ⇒ 食パン



ポイント

- 白米・玄米を洗い、白米・玄米・水の総重量を**370g**にしてください。
- 米パンケースに入れる材料を一晩置き（約8時間）、吸水させてください。
※室温が高いときは、冷蔵庫に入れてください。
- ※予約時の室温が低いときは、水を10g増やしてください。（総重量380g）

雑穀小麦食パン（白米と雑穀と小麦粉で作る）

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



強力粉…………… 120g
ドライイースト …… 3g

Step 2

■パン材料【1斤分】



白米 + 雑穀 + 水…………… 380g
（160gの白米を洗米し、30gの
雑穀と水をたして380gにする）
砂糖…………… 32g
塩…………… 5g
ショートニング………… 30g
（無塩バター）

予 約



Step 3

米パン ⇒ 雑穀小麦 ⇒ 食パン



ポイント

- 白米を洗い、白米・雑穀・水の総重量を**380g**にしてください。
- 米パンケースに入れる材料を一晩置き（約8時間）、吸水させてください。
※室温が高いときは、冷蔵庫に入れてください。
- ※予約時の室温が低いときは、水を10g増やしてください。（総重量390g）
- ※生の小豆は必ず取り除いてください。

予 約

予約ができます

できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用レシピは
予約しないでください。



粉おとし

パンケースの内壁についた粉を落とす
タイミングをお知らせ音でお知らせします。

小麦ゼロお米パン生地



基本材料

小麦ゼロお米パン

作りかた

Step 1

上新粉、ドライイーストをはかり自動投入ケースに入れ、本体ふたにセットします。



Step 2

- 300gの白米を洗米し、水をたして600gにします。
- 米パン羽根をセットした米パンケースに『1』を入れます。
(取扱説明書19ページ参照)
- 砂糖、塩、オリーブオイルをはかり、米パンケースに入れ平らにならし、本体にセットします。

Step 3

米パン生地 キーを押し、**お米/小麦ゼロコース**・**パン生地** メニューを選択して、スタートキーを押します。

※できた生地は「ドロツ」としていますが、異常ではありません。

米パン生地 → **お米小麦ゼロ** → **パン生地**

Step 1

自動投入ケースに入れる材料



上新粉……………80g
ドライイースト……………5g

Step 2

■基本材料

パ 白米 + 水…………… 600g
(300g の白米を洗米し、
水をたして 600g にする)
砂糖…………… 40g
塩…………… 5g
オリーブオイル……………25g

予 約

～バリエーション～

Variation



ハンバーガー

■具材【6個分】



合挽肉……………200g
とうふ……………50g
玉ねぎ……………中1/2個
ナツメグ……………適量
しょうゆ……………小さじ1
コンソメ(顆粒)……………大さじ1
塩、こしょう……………少々
サラダ油……………大さじ1
トマト……………1個
レタス……………4枚
スライスチーズ……………4枚
トマトケチャップ……………適量
マスタード……………適量

作りかた

- 直径10cm位の、ココットにオリーブオイル(分量外)をぬって置く。
- 生地ができあがれば『1』に入れる。
- 30℃で約30分発酵をする。
- 220℃に予熱したオーブンで約20分焼く。
- 焼きあがったらあら熱をとり、竹串をココットのふちにそわせパンをとり出す。
- 玉ねぎはみじん切りにして、サラダ油を入れて熱したフライパンで炒めて、冷ます。
- ボールに合挽肉、とうふ、『6』を入れ、ナツメグ、しょうゆ、塩、こしょう、コンソメを加えてよくかき混ぜ、6個に分ける。
- フライパンにサラダ油を入れて熱し、『7』を入れて、うすく丸くし、焼きあがったパンの大きさまで広げる。
- 両面を焼き冷ます。
- 『4』のパンを横半分に切り、切り口をトースターでさっと焼く。
- 『10』のパンに『8』のハンバーグを置き、トマトケチャップ、マスタードをぬり、スライスチーズ、トマト、レタスを置いて残りのパンをのせる。

蒸しパン



■具【プリン型(約7cm)9個分】

・ドライフルーツ
クランベリー、くるみ
マンゴー、レーズン
あんず、いちじく……………適量
・あん……………適量

作りかた

- プリン型にオリーブオイル(分量外)をぬる。
- ドライフルーツは小さく切る。
あんは、約20gに丸める。
- 生地ができあがれば、プリン型(7cm)に半分程度入れ、『2』をのせてから、更に空間を作らないように生地を入れる。
- 蒸し器で15分～20分蒸す。

マークについて



パン生地メニューを使用します。

小麦ゼロお米パン

グルテンの代わりに上新粉を使用します。

小麦粉

基本の材料に小麦粉を使用します。

小麦ミックス粉

基本の材料に専用のミックス粉を使用します。



このマークのある材料を米パンケースへ入れてください。



このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。



基本の小麦パン

小麦食パン

小麦食パン◎パン材料◆作りかた

パン材料【1斤分】

パ

小麦粉

【食パンおいそぎ】

強力粉 ……260g
砂糖 ……20g (大2+小1)
塩 ……4g (小0.8)
スキムミルク ……5g (大1)
ショートニング ……20g
(無塩バター)
水 ……180mL
ドライイースト…2g (小0.8)

強力粉 ……260g
砂糖 ……30g (大4)
塩 ……4g (小0.8)
スキムミルク ……5g (大1)
ショートニング ……20g
(無塩バター)
水 ……180mL
ドライイースト…4g (小1+0.8)

パ

小麦ミックス粉

小麦粉食パンミックス粉
……………300g
水 ……180mL
ドライイースト…2g (小0.8)

予 約

予 約



強力粉、砂糖、塩、スキムミルクをよく混ぜて使います。

作りかた

Step 1

小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付け、水を入れます。

Step 2

- 1 ドライイースト以外の材料を入れます。
(粉類はあらかじめよく混ぜておきます。)
- 2 最後にドライイーストを入れ、本体にセットします。

Step 3

・小麦 キーを押して、
小麦コース・**食パン**メニューを選択して、
スタートキーを押します。

・小麦 ➡ 小麦 ➡ **食パン**

【食パンおいそぎの場合】

・小麦 ➡ 小麦 ➡ **食パン**
おいそぎ

予 約

予約ができます

できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用レシピは
予約しないでください。



多彩なバリエーション

小麦グルメパン

小麦グルメパン◎基本材料◆作りかた

基本材料【1斤分】

パ

小麦粉

強力粉 ……260g
砂糖 …20g (大2+小1)
塩 ……4g (小0.8)
スキムミルク …5g (大1)
ショートニング ……20g
(無塩バター)
水 ……180mL
ドライイースト…2g (小0.8)

パ

小麦ミックス粉

小麦粉食パンミックス粉
……………300g
水 ……180mL
ドライイースト…2g (小0.8)

作りかた 『基本材料』をもとに、入れる分量を増減してください。

Step 1

小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付け、水を入れます。

Step 2

- 1 作りたいパンに合わせ、**ドライイースト以外**の材料と具材を入れます。
(粉類はあらかじめよく混ぜておきます)
 - 2 最後に**ドライイースト**を入れ、本体にセットします。
- ※材料はレシピによって分量を増減してください。



※自動投入ケースマークのあるレシピは、自動投入ケースに具材を入れ、本体にセットします。

Step 3

小麦 キーを押して、小麦コース・**グルメ**メニューを選択して、スタートキーを押します。

小麦 ➡ 小麦 ➡ **グルメ**



※ミックスコールマークのあるレシピはお知らせ音のときに具材を入れてください。

基本材料をもとに、入れる分量を増減してください。

例：このような表記の場合

小麦粉 小麦ミックス粉
水 ……130mL
(50mL減らす)

小麦粉を使って作る場合。 ➡

基本材料 **小麦粉** の分量から水の分量を**50mL減らした130mL**を入れてください。

小麦ミックス粉を使って作る場合。 ➡

基本材料 **小麦ミックス粉** の分量から水の分量を**50mL減らした130mL**を入れてください。

マークについて

小麦粉 基本の材料に小麦粉を使用します。
小麦ミックス粉 基本の材料に専用のミックス粉を使用します。



ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。



このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。



ブルーベリーパン

■ 具材

予 約



ブルーベリー ……100g
(ドライフルーツ)



ポイント

自動投入ケースまたはミックス
コールでブルーベリーを入れます。



くるみパン

■ 具材

予 約



くるみ(お菓子用) ……100g



ポイント

- ① くるみは5mm程度に細かく切っておきます。
- ② 自動投入ケースまたはミックスコールで『①』を入れます。



プルーンパン

■ 具材

予 約



干しプルーン ……100g



ポイント

- ① 干しプルーンは5mm程度に細かく切っておきます。
- ② 自動投入ケースまたはミックスコールで『①』を入れます。



ぶどうパン

■ 具材

予 約



干しぶどう ……100g



ポイント

自動投入ケースまたはミックスコールで
干しぶどうを入れます。



小麦グルメパン ● ブルーベリーパン ◆ くるみパン ◆ プルーンパン ◆ ぶどうパン



自動投入ケース

このマークのある材料・具材を
自動投入ケースへ入れてください。

予 約

予約ができます

できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用
レシピは予約しないでください。



ミックスコール

具材を投入するタイミングを
お知らせ音でお知らせします。



小豆パン

■ 具材



小豆……………100g



ポイント

- ① 小豆は硬めにゆで、さします。
- ② ミックスコールが鳴ったら『①』を入れます。

※小豆の代わりに**甘納豆**を入れると、**甘納豆パン**ができます。

(甘納豆パンは自動投入ケースを使用できます。)



チーズパン

■ 具材



スモークチーズ ……80g



ポイント

- ① スモークチーズは1cm程度の角切りにします。
- ② ミックスコールが鳴ったら『①』を入れます。



黒豆パン

■ 具材



黒豆……………100g



ポイント

- ① 黒豆は硬めにゆで、さします。
- ② ミックスコールが鳴ったら『①』を入れます。



紫いもパン

■ 具材

予 約



紫いも粉……………10g



ポイント

紫いも粉は粉と一緒に混ぜて入れます。

※紫いもを使用する場合は、19ページの『**さつまいもパンの作りかた**』を参照ください。

マークについて

小麦粉

基本の材料に小麦粉を使用します。

小麦ミックス粉

基本の材料に専用のミックス粉を使用します。



ポイント

ワンポイントアドバイス

上手においしく作るためのワンポイントアドバイスです。



このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。



チョコパン

■ 具材

予 約

パ 一口チョコ ……………40g



ポイント

- ① チョコレートを細かくきざみます。
- ② 粉類の次に『①』を入れます。



黒ゴマパン

■ 具材

予 約

パ 黒ごま ……………20g
ごま油 ……………大さじ1



ポイント

ごま油は水と一緒に入れます。
黒ごまは粉と一緒に入れます。



ココアパン

■ パンの材料

予 約

パ 小麦粉 ……………40g
(20g増やす)
砂糖 ……………40g
ココア粉末(カカオ100%) ……………20g

■ パンの材料

予 約

パ 小麦ミックス粉 ……………20g
砂糖 ……………20g
ココア粉末(カカオ100%) ……………20g



ポイント

砂糖の分量を20g増やしてください。
ココア粉末は粉に混ぜて入れます。
※水の代わりに牛乳を使用していただいてもかまいません。
牛乳を使用する場合は、予約をしないでください。



黒糖きな粉パン

■ パンの材料

予 約

パ 小麦粉 ……………240g
(20g減らす)
きな粉 ……………20g
黒糖(粉末) ……………20g

■ パンの材料

予 約

パ 小麦ミックス粉 ……………280g
(20g減らす)
きな粉 ……………20g
黒糖(粉末) ……………20g



ポイント

きな粉と黒糖は20g減らした強力粉**240g**(または**280g**の小麦ミックス粉)に混ぜて入れます。



小麦グルメパン ◎ チョコパン ◆ 黒ゴマパン ◆ ココアパン ◆ 黒糖きな粉パン

予 約

予約ができます
できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用レシピは
予約しないでください。



予約ができません
できあがり時間を予約できません。



ミックスコール
具材を投入するタイミングを
お知らせ音でお知らせします。

コーヒー・オ・レパン

■ パンの材料

パ

小麦粉 小麦ミックス粉

水 …………… 130mL
(50mL減らす)

コーヒー(インスタント)
…………… 5g

生クリーム …………… 50g



ポイント

水の分量を50mL減らした**130mL**にし、生クリームを一緒に入れます。コーヒーは粉に混ぜて入れます。



抹茶・オ・レパン

■ パンの材料

パ

小麦粉 小麦ミックス粉

水 …………… 130mL
(50mL減らす)

抹茶 …………… 5g

生クリーム …………… 50g



ポイント

水の分量を50mL減らした**130mL**にし、生クリームを一緒に入れます。抹茶は粉に混ぜて入れます。



玉ねぎベーコンパン

■ パンの材料

パ

小麦粉 小麦ミックス粉

水 …………… 160mL
(20mL減らす)

玉ねぎ …………… 50g

ベーコン(塊) …………… 60g

塩、こしょう …………… 少々

サラダ油 …………… 適量



ポイント

水の分量を20mL減らした**160mL**にしてください。

① 玉ねぎとベーコン(塊)は5mm角に切り、サラダ油を入れて熱したフライパンでさっと炒めて塩、こしょうをして冷まします。

② 水を入れてから『①』を入れます。



ほうれん草パン

■ パンの材料

パ

小麦粉 小麦ミックス粉

水 …………… 120mL
(60mL減らす)

ほうれん草 …………… 100g



ポイント

水の分量を60mL減らした**120mL**にしてください。

① ほうれん草は軽くゆでてアクを抜き、しっかり絞り、細かくきざみます。

② 水を入れてから『①』を入れます。



マークについて

小麦粉 基本の材料に小麦粉を使用します。

小麦ミックス粉 基本の材料に専用のミックス粉を使用します。



ポイント

ワンポイントアドバイス

上手においしく作るためのワンポイントアドバイスです。



このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。



にんじんパン

■ パンの材料



パ

小麦粉

小麦ミックス粉

水140mL
(40mL減らす)

にんじん100g



ポイント

水の分量を40mL減らした**140mL**にしてください。

① にんじんは皮をむき、1cm程度の角切りにします。

② 水を入れてから『①』を入れます。

※ にんじんはすりおろすとちがう食感が楽しめます。

水を70mL減らした**110mL**にしてください。



かぼちゃパン

■ パンの材料



パ

小麦粉

小麦ミックス粉

水140mL
(40mL減らす)

かぼちゃ100g



ポイント

水の分量を40mL減らした**140mL**にしてください。

① かぼちゃは1cm程度の角切りにし、ゆでてさめます。

② 水を入れてから、『①』を入れます。



蜂蜜ヨーグルトパン

■ パンの材料



パ

小麦粉

小麦ミックス粉

水70mL
(110mL減らす)

蜂蜜40g

ヨーグルト100g



ポイント

水の分量を110mL減らした**70mL**にしてください。

蜂蜜、ヨーグルトは水の次に入れます。



牛乳パン

■ パンの材料



パ

小麦粉

小麦ミックス粉

牛乳180mL
(水の代わりに牛乳を使用)

砂糖40g
(20g増やす)



ポイント

水の代わりに**牛乳180mL**を使用し、砂糖の分量を20g増やした**40g**にしてください。



小麦グルメパン◎ にんじんパン◆ かぼちゃパン◆ 蜂蜜ヨーグルトパン◆ 牛乳パン



自動投入ケース

このマークのある材料・具材を自動投入ケースへ入れてください。



予約ができません

できあがり時間を予約できません。



ミックスコール

具材を投入するタイミングをお知らせ音でお知らせします。

サラミカレーパン

■ パンの材料

パ カレー粉 ……………小さじ2

■ 具材

♪ サラミソーセージ ……50g



ポイント

- ① カレー粉は粉に混ぜて入れます。
- ② サラミソーセージは、1cm程度の角切りにします。
- ③ ミックスコールが鳴ったら『②』を入れます。



さつまいもパン

■ パンの材料

パ 小麦粉 ……………40g
(20g増やす)

■ 具材

♪ さつまいも ……………100g

■ パンの材料

パ 小麦ミックス粉 ……………20g
砂糖 ……………20g

■ 具材

♪ さつまいも ……………100g



ポイント

- 砂糖の分量を20g増やした**40g**にしてください。
- ① さつまいもは1cm角に切りゆでて、さめます。
 - ② ミックスコールが鳴ったら『①』を入れます。



ラスク



作りかた

- ① サンドイッチ用にスライスしたパンを4～6等分に切る。
- ② 140℃に予熱したオーブンで約10分焼く。
- ③ 『②』のパンにバター(適量)をぬり、グラニュー糖(適量)をふる。
- ④ 『③』のパンを140℃に予熱したオーブンで約10分焼く。

マークについて

- 小麦粉 基本の材料に小麦粉を使用します。
- 小麦ミックス粉 基本の材料に専用のミックス粉を使用します。



ポイント

ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。



このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。

全粒粉パン

パン材料【1斤分】

全粒粉	140g
強力粉	140g
砂糖	15g (大2)
塩	5g (小1)
水	190mL
スキムミルク	5g (大1)
ドライイースト	3g (小0.8+0.5)
ショートニング (無塩バター)	20g

予 約



全粒粉パン ● パン材料 ◆ 作りかた ◆ くるみレーズンパン

作りかた

Step 1

- 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付け、水を入れます。

Step 2

- 作りたいパンに合わせ、**ドライイースト以外**の材料と具材を入れます。
(粉類はあらかじめよく混ぜておきます)
- 最後に**ドライイースト**を入れ、本体にセットします。
※材料はレシピによって分量を増減してください。



※自動投入ケースマークのあるレシピは、自動投入ケースに具材を入れ、本体にセットします。

Step 3

小麦 キーを押して、**全粒粉コース・食パン**メニューを選択して、スタートキーを押します。

小麦 ➡ 全粒粉 ➡ 食パン



※ミックスコールマークのあるレシピはお知らせ音のときに具材を入れてください。

～バリエーション～ Variation



くるみレーズンパン

■ パンの材料【1斤分】



全粒粉	50g
強力粉	200g
砂糖	25g
塩	4g
無塩バター	20g
水	140mL
スキムミルク	6g
生クリーム	50g
ドライイースト	3g



ポイント

生クリームは水と一緒に入れます。
くるみとレーズンは自動投入ケースまたはミックスコールで入れます。



■ 具材



くるみ 30g
または レーズン 30g



自動投入ケース

このマークのある材料・具材を自動投入ケースへ入れてください。

予 約

予約ができます

できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用
レシピは予約しないてください。



予約ができません

できあがり時間を予約できません。



ミックスコール

具材を投入するタイミングをお知らせ音でお知らせします。

小麦フ랑스パン

基本材料【1斤分】

パ 強力粉 ……………260g
 薄力粉 ……………20g
 砂糖 ……………5g (小1+0.8)
 塩 ……………4g (小0.8)
 水 ……………180mL
 ドライイースト ……………3g
 (小0.8+0.5)

予 約

作りかた 『基本材料』をもとに、入れる分量を増減してください。

Step 1

小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付け、水を入れます。

Step 2

- 1 作りたいパンに合わせ、**ドライイースト以外**の材料と具材を入れます。
(粉類はあらかじめよく混ぜておきます)
- 2 最後に**ドライイースト**を入れ、本体にセットします。

Step 3

小麦 キーを押して、
 小麦コース・**フランス**メニューを
 選択して、スタートキーを押します。

小麦 ➡ 小麦 ➡ **フランス**

Variation ~バリエーション~



サワークリームパン

■ パンの材料と具材



パ 小麦粉
 水 ……………140mL
 (40mL減らす)
 サワークリーム ……………50g



ポイント

水の分量を40mL減らした
140mLにし、サワークリームと
 一緒に入れます。



マークについて

小麦粉 基本の材料に小麦粉を使用します。



ワンポイントアドバイス
 上手に美味しく作るための
 ワンポイントアドバイスです。



このマークのある材料を小麦パンケースへ
 入れてください。



ピザパン

■ パンの材料と具材



パ

小麦粉

水 …………… 150mL
(30mL減らす)
オリーブオイル …… 小さじ1
ピザソース …………… 30g
サラミ …………… 10g
スライスチーズ …… 1枚
乾燥バジル …… 小さじ1/2



ポイント

水の分量を30mL減らした**150mL**にしてください。

- ① サラミは5mm角、スライスチーズは1cm角に切っておきます。
- ② 水の次に『①』とオリーブオイル・ピザソース・乾燥バジルを入れます。



ウインナーパン

■ パンの材料と具材



パ

小麦粉

水 …………… 130mL
(50mL減らす)
赤ワイン …………… 50mL
ウインナー …………… 80g
粗びき黒こしょう …… 少々



ポイント

水の分量を50mL減らした**130mL**にし、赤ワインと一緒に入れます。

- ① ウインナーは5mm程度に切っておきます。
- ② 粉の次に『①』と粗びき黒こしょうを入れます。



カマンベールチーズパン

■ パンの材料と具材



パ

小麦粉

水 …………… 140mL
(40mL減らす)
赤ワイン …………… 40mL
カマンベールチーズ …… 80g



ポイント

水の分量を40mL減らした**140mL**にし、赤ワインと一緒に入れます。

- ① カマンベールチーズは1cmくらいに切っておきます。
- ② 粉の次に『①』を入れます。



ガーリックフランスパン

■ 具材



パ

小麦粉

ガーリックチップ …… 2g
バジル …………… 小さじ1
粗びきこしょう …… 小さじ1/2



ポイント

具材は水の次に入れてください。



小麦フランスパン ◎ ピザパン ◆ ウインナーパン ◆ カマンベールチーズパン ◆ ガーリックフランスパン

予約

予約ができます

できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用
レシピは予約しないください。



予約できません

できあがり時間を
予約できません。



天然酵母パン

基本材料【1斤分】

パ

天然酵母

強力粉 ……………280g
砂糖……………20g (大2+小1)
塩 ………………3g (小0.5)
水……………150mL
生種 ……………30g (大3)

予 約

作りかた 『基本材料』をもとに、入れる分量を増減してください。

Step 1

- ① 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付け、水を入れます。
 - ② 続けて生種を入れます。
- ※生種の作りかたは『取扱説明書』の28ページをご覧ください。

Step 2

作りたいパンに合わせ、材料と具材を入れます。
(粉類はあらかじめよく混ぜておきます)

※強力粉は各レシピによって分量を増減してください。

Step 3

天然酵母 キーを押して、小麦コース・

食パンメニューを選択して、スタートキーを押します。

天然酵母 ➡ 小麦 ➡ 食パン

Variation ~バリエーション~



グラハム粉パン

■ 具材とパン材料

予 約

パ 強力粉 ……………270g
(10g減らす)
グラハム粉……………30g



ポイント

強力粉の分量を10g減らした270gにし、グラハム粉を混ぜます。

グラハム粉とは？

小麦の外皮や胚芽が付いたまま製粉した粉です。
通常的小麦粉に比べ、栄養価が高いです。



小麦胚芽パン

■ 具材とパン材料

予 約

パ 強力粉 ……………270g
(10g減らす)
小麦胚芽 ……………15g
ブラン ……………15g



ポイント

強力粉の分量を10g減らした270gにし、小麦胚芽とブランを混ぜます。

小麦胚芽とは？

小麦の胚芽（芽が出る部分）のことです。
ビタミンやミネラルを豊富に含んでいます。

ブランとは？

小麦の外皮と胚芽のことです。
ビタミン B1、タンパク質、食物繊維が豊富に含まれています。



マークについて

天然酵母

パンをふくらますのに、ドライイーストに代わり天然酵母を使用します。



ポイント

ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。

パ

このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。

紅茶のプルーンパン

■ 具材とパン材料

予 約

パ 強力粉 ……………300g
(20g増やす)

プルーンの紅茶煮……60g



強力粉の分量を20g増やした
300gにしてください。
プルーンの紅茶煮は生種の
次に入れてください。

プルーンの紅茶煮

■ 材料

紅茶の葉 ……………大さじ2
水 ……………400mL
ドライプルーン…………200g
砂糖 ……………大さじ4

作りかた

- ① 分量の水を沸かし、紅茶の葉を入れて濃いめの紅茶液を作る。
- ② 紅茶液にドライプルーンと砂糖を入れ、弱火で15分煮る。
- ③ 味がしみ込むまで1日置く。



はったい粉パン

■ 具材とパン材料

予 約

パ 強力粉 ……………270g
(10g減らす)

はったい粉……………30g



強力粉の分量を10g減らした
270gにし、はったい粉を混ぜ
ます。

はったい粉とは？

大麦を炒って、粉にしたものです。



ライ麦パン

■ 具材とパン材料

予 約

パ 強力粉 ……………270g
(10g減らす)

ライ麦粉……………30g



強力粉の分量を10g減らした
270gにし、ライ麦粉を混ぜます。

ライ麦とは？

小麦の一種(ライ麦)です。
色が黒っぽく、ほんのりとした酸味があります。



きびパン

■ 具材とパン材料

予 約

パ 強力粉 ……………270g
(10g減らす)

もちきび……………30g



強力粉の分量を10g減らした
270gにし、もちきびを混ぜます。

もちきびとは？

もちもちとした食感が特長の雑穀です。
白米に比べ、食物繊維・カルシウム・
鉄・亜鉛などをおおく含んでいます。
きびだんごの原料としても使われます。



天然酵母パン◎紅茶のプルーンパン◆はったい粉パン◆ライ麦パン◆きびパン

予 約

予約ができます

できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用レシピは
予約しないでください。

バターロール



基本材料(12 個分)

パ

お米パン

白米 + 水…………… 420g
(220gの白米を洗米し、
水をたして420gにする)
砂糖…………… 30g
塩…………… 4g
無塩バター…………… 20g
スキムミルク…………… 5g

パ

お米小麦パン

白米 + 水…………… 410g
(180gの白米を洗米し、
水をたして410gにする)
砂糖…………… 50g
塩…………… 6g
無塩バター…………… 50g
スキムミルク…………… 5g

パ

小麦粉

強力粉…………… 300g
砂糖…………… 20g
(大2+小1)
塩…………… 4g (小0.8)
水…………… 130mL
卵(Mサイズ)…………… 1個
無塩バター…………… 20g
ドライイースト…………… 2g
(小0.8)

パ

天然酵母

強力粉…………… 300g
砂糖…………… 20g
(大2+小1)
塩…………… 3g (小0.5)
水…………… 100mL
卵(Mサイズ)…………… 1個
無塩バター…………… 20g
生種…………… 30g

バターロール◎基本材料◆生地の扱い

作りかた

Step 1

自動投入ケースに小麦グルテン、ドライイーストを入れ、本体ふたにセットします。

Step 2

米パンケースに米パン羽根を取り付け、洗ったお米と水を入れます。

Step 1 以外の材料を入れ、平らにならし、本体にセットします。

Step 3

米パン生地 キーを押して、お米コース・パン生地メニューを選択し、スタートキーを押します。



Step 1

別容器に強力粉、ドライイーストをはかっておきます。

Step 2

米パンケースに米パン羽根を取り付け、洗ったお米と水を入れます。

Step 1 以外の材料を入れ、平らにならし、本体にセットします。

Step 3

米パン生地 キーを押して、お米／小麦コース・パン生地メニューを選択し、スタートキーを押します。



Step 4

ミックスコールのお知らせ音が鳴ったら Step 1 ではかった強力粉、ドライイーストを入れます。

Step 1

小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付け、水、卵を入れます。
ドライイースト以外の材料を加え、最後にドライイーストを入れ、本体にセットします。

Step 2

小麦 キーを押して、小麦コース・パン生地メニューを選択し、スタートキーを押します。



Step 1

小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付け、水、卵、生種を入れます。
残りの材料を加え、本体にセットします。

Step 2

天然酵母 キーを押して、小麦コース・パン生地メニューを選択し、スタートキーを押します。



生地の扱い

Step 1

※ Step 1 は、バリエーションのパンを作る場合も同じ手順です。

打ち粉・ガス抜き

① 打ち粉



生地がべたつく場合は、分割・成形がしやすいように強力粉をめん棒やこね板、生地にふります。

② ガス抜き



ふくらんだ生地の真ん中をげんこつで軽く押さえてガスを抜き、生地をひとまとめにします。

マークについて



パン生地メニューを使用します。



白米を使用します。



小麦グルテンの代わりに小麦粉を使用します。



基本の材料に小麦粉を使用します。



パンをふくらますのに、ドライイーストに代わり天然酵母を使用します。

Step 2

※ Step 2 からは、作りたいバリエーションのパンの **作りかた** をご参考ください。

分割・丸め（ガス抜き）・ベンチタイム

① 分割



最初のうちは重さを量りながら等分になるように切り分けましょう。
生地を傷めないようにスケッパーを使ってください。
分割中は、生地が乾燥しないように硬くしぼったぬれぶきんをかけておきましょう。

② 丸め（ガス抜き）

分割した生地をひとつずつ、きれいな面を出して表面を手のひらで包み込むように丸め、丸め終わりをしっかり閉じます。
※おだんごのように両手の手のひらで、転がして丸めないでください。



③ ベンチタイム



傷んだ生地を回復させるため室温で休ませます。
生地が乾燥しないように、硬くしぼったぬれぶきんをかけておきます。

※『お米小麦パン生地』はベンチタイムをしないでください。

『②丸め』の後、成形をしてください。

Step 3

成形



お好みの形に作ります。仕上がりがきれいになるように滑らかな面を表に出します。

成形

Step 4

霧吹き・発酵



霧吹き・発酵

① 霧吹き

生地の表面が乾かない程度に霧吹きします。

② 発酵

オーブンまたは35～40℃の場所で行ないます。
オーブンによって発酵状態に差が出ますのでオーブンの特徴をよく知っておいてください。
発酵完了の目安は約2倍の大きさになることです。

※『お米小麦パン生地』は、30℃で約30分発酵してください。
発酵温度が高かったり、発酵時間が長すぎると生地を傷めます。

Step 5

焼きあげ



溶き卵をぬる

① 溶き卵をぬる（分量外）

つやのある焼き色がつくように、全卵を溶いて生地の表面にはけで均一にぬります。

② 焼きあげ

予熱した約180℃のオーブンで15～20分焼きます。
一度に焼けない場合は残りの分を少しの間、冷蔵庫に入れておいたり、途中の発酵時間を調節して発酵しすぎないようにします。

※焼きあげの温度はオーブンによって異なります。お手持ちのオーブンのくせを知り、調節してください。

バターロール ● 生地の扱い方



カレーパン



作りかた

バターロールの作りかたを参考に、**Step 1** まで同じ手順で作る。

- 1 バターロールの生地を 12 等分し、それぞれを丸め、ベンチタイムを約 10 分とる。
(米パン小麦生地はベンチタイムをとらないでください。)
- 2 生地を約 12cm の円形にのばし、カレーの具と半分に切ったスライスチーズをのせ、生地の縁をしっかりと閉じる。
- 3 霧吹きをして、35～40℃で約 40 分(約 2 倍に膨らむまで)発酵させる。(米パン小麦生地は、30℃で約 30 分発酵させます。)
- 4 表面に卵、パン粉の順で付け、天板に並べる。
- 5 表面にオリーブオイルを吹きかけて、約 180℃に予熱したオーブンで 20～30 分焼く。

■ フィリング材料【12 個分】

レトルトカレー……………100g
合挽きミンチ……………50g
玉ねぎ(薄くスライス)
……………中1/2個
にんじん(1cm角)
……………20g
じゃがいも(1cm角)
……………20g
片栗粉・水……………各大さじ1
スライスチーズ(半分に切る)
……………6枚

■ 仕上げ用材料

溶き卵……………適量
パン粉……………適量
オリーブオイル……………適量

カレーの具

作りかた

ミンチ、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを炒め、レトルトカレーを加え合わせておいた片栗粉、水でトロミをつける。

ウインナーロール



作りかた

バターロールの作りかたを参考に、**Step 1** まで同じ手順で作る。

- 1 バターロールの生地を24等分し、それぞれを丸め、ベンチタイムを約10分とる。
(米パン小麦生地はベンチタイムをとらないでください。)
- 2 生地をウインナーの長さのにのばし、ウインナーをのせて巻く。
- 3 霧吹きをして、35～40℃で約40分(約2倍に膨らむまで)発酵させる。(米パン小麦生地は、30℃で約 30 分発酵させます。)
- 4 表面に卵をぬり、ゴマなどを飾り約180℃に予熱したオーブンで 15～25 分焼く。

■ フィリング材料【24 個分】

ウインナー……………24 本
卵……………適量

■ 仕上げ用材料

溶き卵……………適量

■ トッピング材料

ゴマ(黒・白)……………適量
木の芽……………適量
ケチャップ……………適量



チョコチップロール



作りかた

バターロールの作りかたを参考に、Step 1 まで同じ手順で作る。

- ① バターロールの生地を2等分し、それぞれ約24 cmX 21cmの長方形にのばし、奥だけ幅2cmほど残して全面にはけで溶かしバターをぬる。
- ② 『①』の上にチョコチップ、アーモンドダイスをそれぞれ散らす。
- ③ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりとじる。
※かるく転がして太さを均一にする。
- ④ 『③』をそれぞれ約4cmずつ(6等分)にカットしアルミカップ(9号サイズ)におく。
- ⑤ 霧吹きをして、35～40℃で約40分(約2倍に膨らむまで)発酵させる。(米パン小麦生地は、30℃で約30分発酵させます。)
- ⑥ 表面に卵をぬり、グラニュー糖をふりかけ、アーモンドスライスを飾り約180℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

■フィリング材料【12個分】

溶かしバター……………20g
グラニュー糖……………6g
アーモンドダイス……………24g
チョコチップ……………50g

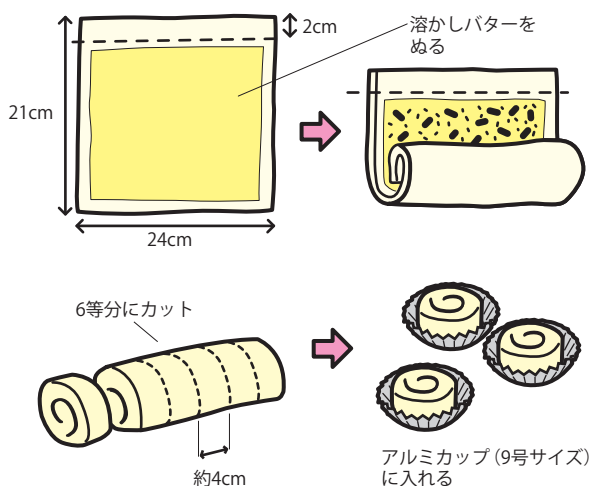
■仕上げ用材料

溶き卵……………適量
グラニュー糖……………適量

■トッピング材料

アーモンドスライス……………適量

*分量は2枚分なので、
1枚の時は半分にする。



チョコチップロールの材料を変えるとバリエーションパンもできます。

オニオンロール

■フィリング材料【12個分】

スライスハム……………6枚
玉ねぎ……………中1/2個
マヨネーズ……………適量

■仕上げ用材料

溶き卵……………適量



ポイント

溶かしバターの代わりに
マヨネーズをぬります。

シナモンロール

■フィリング材料【12個分】

溶かしバター……………20g
グラニュー糖……………35g
レーズン……………55g
くるみ……………35g
シナモン……………大さじ1

■仕上げ用材料

溶き卵……………適量

ココアロール

■フィリング材料【12個分】

溶かしバター……………20g
グラニュー糖……………35g
アーモンドスライス……………50g
ココア……………大さじ3

■仕上げ用材料

溶き卵……………適量

アーモンドロール

■フィリング材料【12個分】

溶かしバター……………20g
グラニュー糖……………60g
アーモンドスライス……………60g

■仕上げ用材料

溶き卵……………適量



メロンパン



-トッピングの作りかた-

- ① バターをクリーム状に練り、砂糖を3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 卵、バニラエッセンスを加えてさらに混ぜる。
- ③ 合わせてふるっておいた薄力粉、ベーキングパウダーを入れ、木しゃもじでさっくりと混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で20分休ませる。

■ トッピング材料【16 個分】

バター……………160g
砂糖……………75g
卵 (L) ……1個
バニラエッセンス
……………少々
薄力粉……………220g
ベーキングパウダー
……………小さじ 1½

■ 仕上げ用材料

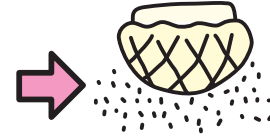
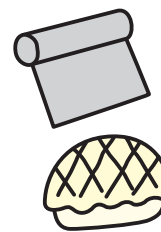
グラニュー糖……………適量

作りかた

バターロールの作りかたを参考に、Step 1 まで同じ手順で作る。

- ① バターロールの生地を16等分してそれぞれ丸め、約15分ベンチタイムをとる。
(米パン小麦生地はベンチタイムをとらないでください。)
- ② トッピングを16等分し円形に伸ばして『①』にかぶせる。形を整えて表面にスケッパーでこうし模様をつけ、グラニュー糖をまぶす。
- ③ オーブンの受皿に薄く油をぬり、『②』を並べて35～38℃で30～50分(約2倍に膨らむまで)発酵させる。
(米パン小麦生地は、30℃で約30分発酵させます。)
- ④ 予熱した約170℃のオーブンで15～20分焼く。

スケッパーで切り込みを入れる



グラニュー糖

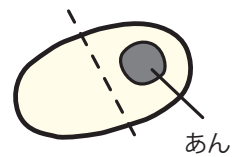
あんパン



作りかた

バターロールの作りかたを参考に、Step 1 まで同じ手順で作る。

- ① バターロールの生地を12等分してそれぞれ丸め、約15分ベンチタイムをとる。
(米パン小麦生地はベンチタイムをとらないでください。)
- ② あんは12等分し平たい丸型にしておく。
- ③ 『①』をだ円に伸ばし、『②』を包み込み、中央を指で押さえて、おへそを作る。
※包み込んだときは、しっかり押さえる。
- ④ オーブンの受皿に薄く油をぬり、『③』を並べて35～38℃で30～40分(約2倍に膨らむまで)発酵させる。
(米パン小麦生地は、30℃で約30分発酵させます。)
- ⑤ 溶き卵をぬり、けしの実をふる。
予熱した約180℃のオーブンで15～20分焼く。



指で押さえて
へそを作る



■ フィリング材料【12 個分】

あん……………360g

■ 仕上げ用材料

溶き卵……………1個
けしの実……………適量

ピタパン



作りかた【15 個分】

バターロールの作りかたを参考に、Step 1 まで同じ手順で作る。

- ① バターロールの生地を15等分して直径12～13cmの厚さ3mm程度に丸く伸ばす。
- ② オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地をのせてふきんをかけ、室温で約30分ベンチタイムをとる。
(米パン小麦生地はベンチタイムをとらないでください。)
- ③ 予熱した約250℃のオーブンで4～5分焼く。
(焼き色がつく前に取り出す。生地が全体にふくらむのが目安)
- ④ ピタパンを半分に切り、真ん中を開く。
- ⑤ お好みの具をつめる。

■ 具材

(例) ハム、レタス、チーズ、
スモークサーモン、
クリームチーズ、
きゅうり



コッペパン (焼そばパン スパゲティパン)



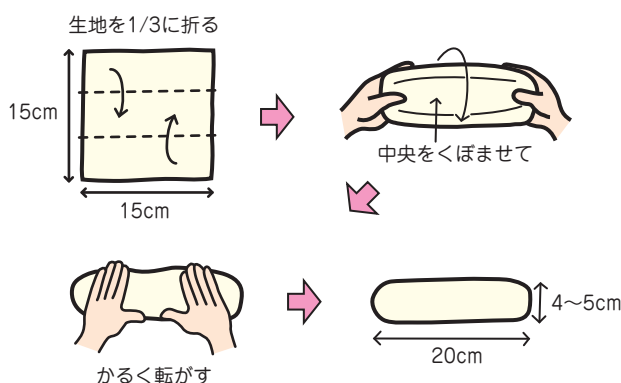
■ 具材【6 個分】

焼そば……………適量
青のり……………適量
紅しょうが……………適量
スパゲティ……………適量
レタス……………適量

作りかた

バターロールの作りかたを参考に、Step 1 まで同じ手順で作る。

- ① バターロールの生地を6等分しそれぞれ丸め、約10分ベンチタイムをとる。
(米パン小麦生地はベンチタイムをとらないでください。)
- ② 約15cm×15cmに伸ばし上部1/3を手前に折り、下部1/3をその上に重ねる。
- ③ 中央を指で少しくぼませ、中央を親指で押しながら手前に折り、しっかりとじる。
- ④ かるく転がして、太さを均一にし、4～5cm×20cmにのばす。
- ⑤ 剃刀の先にサラダ油少々(分量外)をぬり、切り目を入れる。
- ⑥ 霧吹きをして、35～40℃で約40分(約2倍に膨らむまで)発酵させる。
(米パン小麦生地は、30℃で約30分発酵させます。)
- ⑦ 約180℃に予熱したオーブンで15～25分焼く。
- ⑧ 切り込みを入れ、お好みの具をはさむ。



ハンバーガー

■ 具材【6 個分】

合挽肉……………200g
とうふ……………50g
玉ねぎ……………中1/2個
ナツメグ……………適量
しょうゆ……………小さじ1
コンソメ(顆粒)……………大さじ1
塩、こしょう……………少々
サラダ油……………大さじ1
トマト……………1個
レタス……………4枚
ピクルス……………適量
トマトケチャップ……………適量
マスタード……………少々

作りかた

バターロールの作りかたを参考に、Step 1 まで同じ手順で作る。

- ① バターロールの生地を6等分し、それぞれ丸め約10分ベンチタイムをとる。
(米パン小麦生地はベンチタイムをとらないでください。)
- ② 約10cmの円形にする。
- ③ 霧吹きをして、35～40℃で約40分(約2倍に膨らむまで)発酵させる。
(米パン小麦生地は、30℃で約30分発酵させます。)
- ④ 約180℃に予熱したオーブンで15～25分焼く。



ハンバーグパテの作りかた

作りかた

- ① 玉ねぎはみじん切りにして、サラダ油を入れて熱したフライパンで炒めて、冷ます。
- ② ボールに合挽肉、とうふ、『①』を入れ、ナツメグ、しょうゆ、塩、こしょう、コンソメを加えてよくかき混ぜ、6個に分ける。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて熱し、『②』を入れて、うすく丸くし、焼きあがったパンの大きさまで広げる。
- ④ 横半分に切ったパンにハンバーグを置き、トマトケチャップ、マスタードをぬり、ピクルス、トマト、レタスを置いて残りのパンをのせる。

クロワッサン

パン生地

基本材料(12 個分)

パ

小麦粉

強力粉……………210g
薄力粉……………90g
砂糖……………24g (大3)
塩……………6g (小 0.8+0.5)
牛乳……………180mL
全卵……………30g
無塩バター……………15g
ドライイースト……………5g (小2)

■ 副材料

無塩バター(折り込み用)
……………110g

■ 仕上げ用材料

溶き卵……………適量

サクサクとした
食感とバターの香り



作りかた

※ Step 1 と Step 2 は、バリエーションのパンを作る場合も同じ手順です。

Step 1

生地を作る

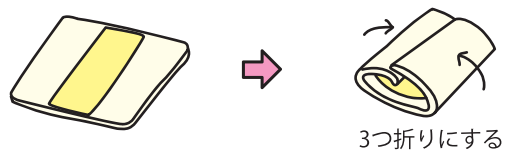
- 1 小麦パンケースに、小麦パン羽根を取り付け、牛乳と全卵を入れます。
ドライイースト以外の材料を入れます。
最後にドライイーストを入れ、本体にセットします。

- 2 生地材料に合わせ、**小麦** キーを押して、**小麦コース・パン生地** メニューを選択して、スタートキーを押します。

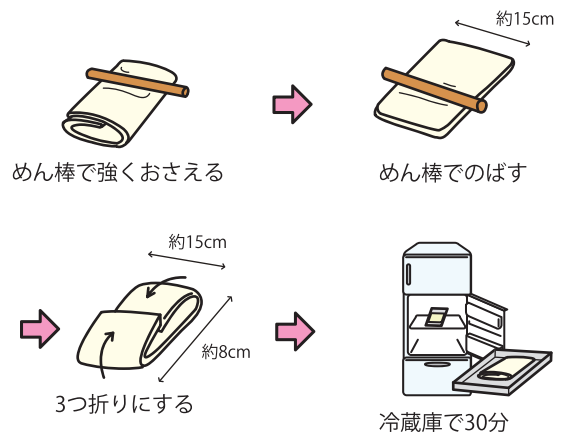
小麦 ➡ **小麦** ➡ **パン生地**

バターを折り込む

- 4 『1』のバターをのせ、生地でバターを包みます。



- 5 約15cm x 24cmの大きさに伸ばし、三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませます。

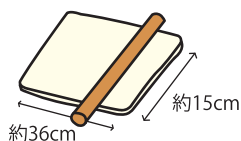


『5』の手順をあと2回、繰り返してください。

Step 2

バターを折り込む

- 1 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったなら、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で約12cm x 15cmに伸ばし、冷蔵庫におき、少し硬めにします。
- 2 できあがった生地は、冷蔵庫で約30分冷やしておきます。
- 3 冷蔵庫から取り出した生地をめん棒で、のばします。



マークについて



パン生地メニューを使用します。

小麦粉

基本の材料に小麦粉を使用します。



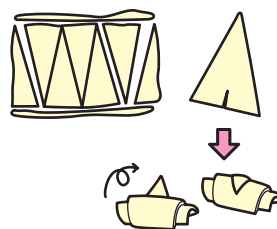
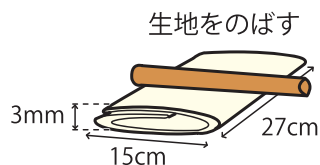
このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。

※ Step 3 からは、作りたいバリエーションのパンの 作りかた をご参考ください。

Step 3

成形・発酵・焼き上げ

- 生地を2等分し、約15cm×27cm(厚さ3mm)に伸ばします。
- 端を切り落とし二等辺三角形に切り分けます。底辺に少し切り込みを入れ、くるくると巻きます。巻き終わりを必ず下にして、天板に並べてください。
- 約30℃で30分発酵させる。
- 表面に溶き卵をぬり、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。



クロワッサン Variation

クロワッサン ◎ 作りかた ◆ クロワッサン ショコラ

クロワッサン ショコラ



作りかた

クロワッサンの作りかたを参考に、Step 1 と Step 2 まで同じ手順で作る。

Step 3

- 生地を約20cm×60cm(厚さ3mm)に伸ばし、半分に折りたたんで冷蔵庫に20分おく。
- 端を切り落とし二等辺三角形に切り分ける。底辺に少し切り込みを入れ、真ん中にチョコチップをのせ、くるくると巻く。巻き終わりを必ず下にして、天板に並べる。
- 約30℃で30分発酵させる。
- 表面に溶き卵をぬり、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

■ パン材料【12 個分】

パ

小麦粉

ココア粉末……………15g
(カカオ100%)

■ フィリング材料

チョコチップ……………120g



ポイント

ココア粉末は Step 1 の ① の「ドライイースト以外の材料を入れます。」の際に入れます。



ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



チョコレートデニッシュ



作りかた

クロワッサンの作りかたを参考に、Step 1 と Step 2 まで同じ手順で作る。

Step 3

- 1 生地を約27cm×36cm(厚さ5mm)に伸ばし、端を切り落とし9cm角に切り分ける。
- 2 スティックチョコレート2本をカットした生地の真ん中におき、両側の生地を中央にチョコレートを包むように折りたたむ。閉じ口をしっかりと指で押さえ、閉じ口が下になるようひっくり返して天板に並べる。
- 3 約30℃で30分発酵させる。
- 4 表面に溶き卵をぬり、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

■ フィリング材料【12 個分】

スティックチョコレート
(市販の板チョコでも可)
……………24本

いちごデニッシュ



作りかた

クロワッサンの作りかたを参考に、Step 1 と Step 2 まで同じ手順で作る。

Step 3

- 1 生地を約27cm×36cm(厚さ5mm)に伸ばし、端を切り落とし9cm角に切り分ける。
- 2 好みの形に成形して天板に並べる。
- 3 約30℃で30分発酵させる。
- 4 表面に溶き卵をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分にカスタードクリームを適量絞り、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。
- 5 カスタードクリームの上にいちごジャムをのせ、アプリコットジャムを水で溶いたものを表面にぬり、ハーブの葉を中央におく。

■ トッピング材料【12 個分】

いちごジャム……………240g
カスタードクリーム
……………180g
アプリコットジャム
……………適量
ハーブの葉……………適宜

カスタードクリーム

■ 材料

牛乳……………200mL
砂糖……………60g
全卵……………40g
薄力粉……………25g
バニラエッセンス
……………適量

作りかた

- 1 鍋に砂糖、全卵、ふるった薄力粉を入れ、よく混ぜ、沸騰寸前の牛乳を加えて、熱を加えながらもったりとなるまで混ぜる。
- 2 できあがったら、ボールに移し氷水ですばやく冷やす。
- 3 冷めたら、バニラエッセンスを適量加えてよく混ぜる。

ウインナーデニッシュ



作りかた

クロワッサンの作りかたを参考に、**Step 1**と**Step 2**まで同じ手順で作る。

Step 3

- 1 生地を約27cm×36cm(厚さ5mm)に伸ばし、端を切り落とし9cm角に切り分ける。
- 2 好みの形に成形して天板に並べる。
- 3 約30℃で30分発酵させる。
- 4 表面に**溶き卵**をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分に**ミートソース**をのせ、カットした**ウインナー**をのせ、**ドライパセリ**をふりかけ、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

■ トッピング材料【12 個分】

ウインナー……………12本
ミートソース……………120g
(市販のとろみのあるもの)
ドライパセリ……………適宜

ダークチェリーデニッシュ



作りかた

クロワッサンの作りかたを参考に、**Step 1**と**Step 2**まで同じ手順で作る。

Step 3

- 1 生地を約27cm×36cm(厚さ5mm)に伸ばし、端を切り落とし9cm角に切り分ける。
- 2 好みの形に成形して天板に並べる。
- 3 約30℃で30分発酵させる。
- 4 表面に**溶き卵**をぬり、中央を軽く指で押さえ、その部分に**カスタードクリーム**を適量絞る。
その上に**ダークチェリー**を4個のせ、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。
- 5 **アプリコットジャム**を水で溶いたものを表面にぬる。

■ トッピング材料【12 個分】

カスタードクリーム……………180g
ダークチェリー……………48個
アプリコットジャム……………適量

アレンジパン



ミルクティーベーグル

■パン材料【6個分】



作りかた



小麦粉

強力粉 ……………300g
砂糖 ……………25g
塩 ……………3g
牛乳 ……………180mL
ドライイースト ……………3g
(小0.8+0.5)
紅茶 ……………4g

■ケトリング材料

水 ……………1000mL
砂糖 ……………大さじ1

- 1 耐熱ボールにティーバッグから取り出した茶葉と牛乳を入れレンジで人肌に温めておく。
- 2 小麦パンケースに『1』を入れ、強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを加え小麦コース・パン生地メニューを選択して、スタートキーを押す。
- 3 生地ができれば6等分し、それぞれ丸める。約10分ベンチタイムをとる。
- 4 棒状に伸ばして、ドーナツ型にし、とじ目はしっかり閉じる。
- 5 室温で約20分発酵させる。
- 6 フライパンにケトリングの材料を入れ沸とうさせる。
- 7 『6』に『5』を入れ片面30秒ずつゆでてから水気をよく切る。
- 8 約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

作りかた

Step 1 生地を作る

小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付け、水(水と卵)を入れます。
ドライイースト以外の材料を加え、最後にドライイーストを入れます。
本体にセットします。

Step 2

小麦 キーを押して、小麦コース・パン生地メニューを選択して、スタートキーを押します。

小麦 ➡ 小麦 ➡ パン生地

ベーグル

■パン材料【6個分】



小麦粉

強力粉 ……………300g
砂糖 ……………15g(大2)
塩 ……………6g(小0.8+0.5)
水 ……………190mL
ドライイースト ……5g(小2)
無塩バター ……………15g

■ケトリング材料

水 ……………1000mL
砂糖 ……………大さじ1

作りかた

- 1 生地ができれば、6等分し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
- 2 棒状に伸ばして、ドーナツ形にし、とじ目はしっかりとじる。
- 3 30℃で約20分発酵させる。
- 4 フライパンにケトリングの材料を入れ沸とうさせる。
- 5 『4』のお湯に『3』を入れて、片面30秒ずつゆでてから水気をよく切る。
- 6 約200℃に予熱したオーブンで13～15分焼く。



マークについて



パン生地メニューを使用します。

小麦粉

基本の材料に小麦粉を使用します。



このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。



プチパン

■ パン材料【12 個分】



パ

小麦粉

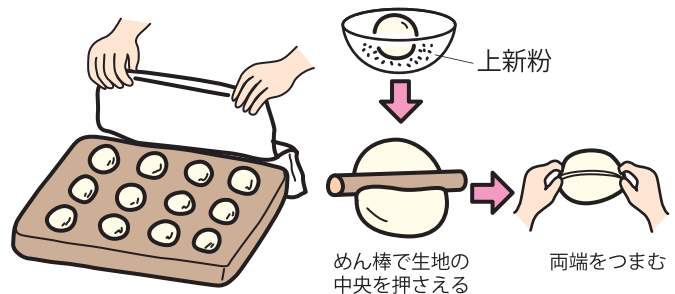
強力粉 …………… 300g
 砂糖 …………… 15g (大2)
 塩 …………… 4g (小0.8)
 水 …………… 180mL
 ドライイースト …………… 3g
 (小0.8+0.5)
 スキムミルク …………… 5g
 ショートニング …………… 26g
 (無塩バター)

■ 仕上げ用材料

上新粉 …………… 適量

作りかた

- ① 生地ができれば12等分してそれぞれ丸める。
約10分のベンチタイムをとる。
- ② 『①』に上新粉をまぶし、生地の中央にめん棒を
押し当てて溝を作り、両端をつまんで山と山を
合わせる。
- ③ オープンの受皿に薄く油をぬり、『②』を並べて
35～38℃で約35分発酵させる。
- ④ 約180℃に予熱したオーブンで13～15分焼く。



アレンジパン ● プチパン ◆ アプリコットペストリー

アプリコットペストリー

■ パン材料【12 個分】



パ

小麦粉

強力粉 …………… 300g
 砂糖 …………… 36g (大4)
 塩 …………… 5g (小1)
 水 …………… 180mL
 ドライイースト …………… 3g
 (小0.8+0.5)
 全卵 …………… 30g
 無塩バター …………… 25g

■ 仕上げ用材料

溶き卵 …………… 適量
 アプリコットジャム …………… 適量

■ トッピング材料

カスタードクリーム …………… 240g
 アプリコットジャム …………… 240g
 アプリコット …………… 24個



作りかた

- ① 生地ができれば、12等分し、それぞれを丸める。
- ② 30cmくらいの棒状に伸ばし、ねじって8の字にし、天板にアルミホイルを敷き、並べる。
- ③ 35℃～40℃で約40分発酵させる。(約2倍に膨らむまで)
- ④ 表面に溶き卵をぬり、両側のへこみの部分に、カスタードクリーム、アプリコットジャム、アプリコットの順にのせる。
- ⑤ 約180℃に予熱したオーブンで13～15分焼く。
- ⑥ アプリコットジャムを水に溶いたものを表面にぬる。



予約ができません
 できあがり時間を
 予約できません。

オレンジペストリー

■ パン材料【12 個分】



パ

小麦粉

強力粉 ……………300g
砂糖 ……………36g (大4)
塩 ……………5g (小1)
水……………180mL
ドライイースト ……3g
(小0.8+0.5)
全卵……………30g
無塩バター ………25g
オレンジピール…………70g

■ 仕上げ用材料

溶き卵……………適量

■ トッピング材料

オレンジスライス
(シロップ漬け) ……6枚
粉砂糖……………適量



作りかた

- 1 生地ができれば、12等分し、それぞれ丸める。
約10分のベンチタイムをとる。
- 2 丸めなおし、マフィンカップに入れて天板に並べる。
- 3 35〜40℃で約40分発酵させる。
- 4 表面に溶き卵をぬり、オレンジスライスを1/2枚のせて、約180℃に予熱したオーブンで約13分焼く。
- 5 仕上げに粉砂糖をかける。

ドーナツ



作りかた

- 1 生地ができれば、ガス抜きをして、生地を2等分する。(1つをリング・卵形、1つをツイスト形に使う)
- 2 リング・卵形は、生地を厚さ2cmに伸ばしドーナツ形で抜く。(コップやびんのふたなどを代用してもよいでしょう) 抜いて残った生地は、丸くまとめ卵形に成形する。
- 3 ツイスト形は、『1』の生地を6等分し生地を細長く伸ばしながらねじり、両端を持ち上げてツイスト形にする。
- 4 オーブンの受皿に薄く油をぬり、『2』や『3』を並べて、35〜38℃で約25分(約2倍になるまで)発酵させる。
- 5 約170℃に熱した油(分量外)で、途中ひっくり返しながら、ゆっくりと揚げる。
- 6 お好みに合わせて粉砂糖を飾る。

■ パン材料



パ

小麦粉

強力粉 ……………300g
砂糖 ……20g (大2+小1)
塩 ……………4g (小0.8)
水……………160mL
卵(Mサイズ)…………1個
無塩バター ………20g
ドライイースト ……2g (小0.8)

■ トッピング材料

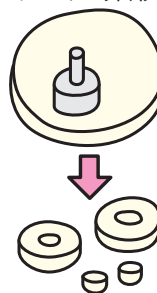
シナモン ……………40g
グラニュー糖 ……大さじ1
チョコレート ……適量
生クリーム ………適量
粉砂糖……………適量

【リング型……6 個分】

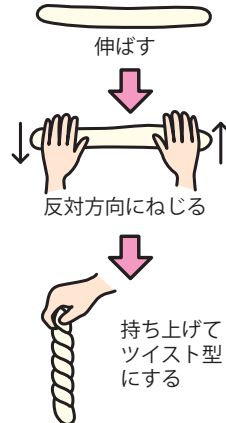
【卵型……………6 個分】

【ツイスト型…6 個分】

リング・卵形



ツイスト形



マークについて

小麦粉

基本の材料に小麦粉を使用します。

パ

このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。

予約

予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



抹茶あずき蒸しロール



■ パン材料【12 個分】



■ フィリング材料



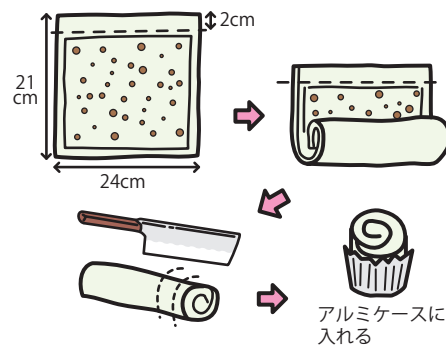
小麦粉

強力粉 ……300g
砂糖 ……20g (大2+小1)
塩 ……4g (小0.8)
水 ……160mL
卵 (Mサイズ) ……1個
無塩バター ……20g
ドライイースト ……2g (小0.8)
抹茶 ……小さじ1

あずきの甘納豆 ……270g

作りかた

- 生地ができれば、2等分にし、約21cm×24cmの長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ2cmほど残して全面にあずきの甘納豆を散らす。
- 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりととじておく。
※ かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
- 『2』を包丁で6等分し、1個づつアルミケース (9号サイズ) に入れる。
- オーブンの受皿に並べ、35～38℃で約35分発酵させる。
- 蒸し器に『4』を並べ、強火で10～15分蒸す。



クリームチーズパン



■ パン材料【18 個分】



■ フィリング材料



小麦粉

強力粉 ……300g
砂糖 ……20g (大2+小1)
塩 ……4g (小0.8)
水 ……160mL
卵 (Mサイズ) ……1個
無塩バター ……20g
ドライイースト ……2g (小0.8)

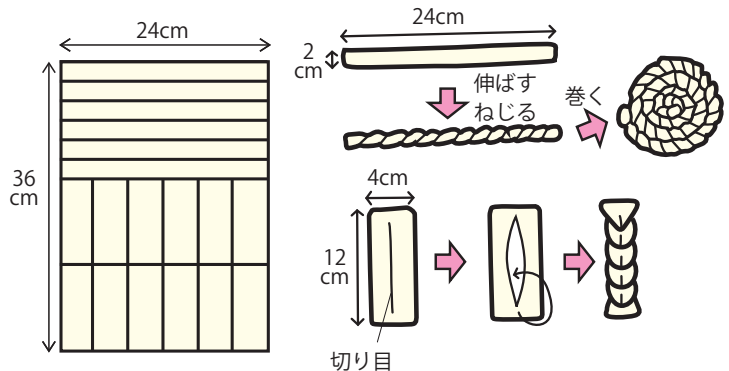
バター ……70g
クリームチーズ ……70g

■ 仕上げ用材料

溶き卵 ……1個

作りかた

- 生地ができれば約15cm×30cmの長方形に伸ばし、5cm幅にスライスして冷やしたバターとクリームチーズをのせて三つ折りにし、ラップに包んで冷蔵庫で約30分休ませる。
- 『1』の生地を折やまを縦にして約15cm×40cmに伸ばし、三つ折りにする。これを3回繰り返して冷蔵庫で約30分休ませる。
- 『2』の生地を約24cm×36cmの長方形に伸ばし、お好みの形に成形する。(イラスト参照)
- オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地を並べ霧吹きをし、35～38℃で約35分発酵させる。
- 溶き卵をぬり、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。





チャパティ



作りかた

- 生地ができれば、5等分し、それぞれ丸める。
約10分のベンチタイムをとる。
- めん棒で16cmくらいになるまで丸く伸ばす。
- 油をひかないフライパンで、低温でじっくり両面に焼き色がつくまで焼く。

■材料【5枚分】

予 約

パ

小麦粉

全粒粉 ……………100g
強力粉……………200g
塩……………5g(小1)
水……………180mL
サラダ油……………大さじ1

ほうれん草とチキンのカレー

■材料

ほうれん草 ……………200g クミンパウダー……………小さじ1
鶏もも肉 ……………500g コリアンダーパウダー……………小さじ1
赤とうがらし ……………2本 レッドチリペッパー……………小さじ1/2
水……………1000mL 塩……………小さじ1
トマトピューレ……………大さじ2
サラダ油……………大さじ1
ターメリックパウダー……………小さじ1/2

作りかた【4人分】

- ほうれん草をゆでてみじん切りにしておく。
- 鶏もも肉は一口大に切る。サラダ油を入れたなべに赤とうがらしを加え、火にかけ香りが出たら、鶏もも肉を炒める。
- 水、ターメリックパウダー、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、レッドチリペッパー、塩を『②』に加える。
- 『③』に『①』とトマトピューレを加えて煮る。

中華まんじゅう



■材料【15個分】

予 約

パ

小麦粉

強力粉……………100g
薄力粉……………200g
砂糖……………15g(大2)
塩……………3g(小0.5)
水……………180mL
ラード……………20g
ドライイースト……………3g(小0.8+0.5)

【具材】

豚ひき肉……………150g
生しいたけ……………3枚
たけのこ……………100g
長ねぎ……………1本
しょうが……………1片
ごま油……………大さじ1
しょうゆ……………小さじ1
塩……………少々
こしょう……………少々
砂糖……………少々

マークについて

小麦粉 基本の材料に小麦粉を使用します。



ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。

パ

このマークのある材料を小麦パンケースへ
入れてください。



ナン



作りかた

- ① 生地ができれば、4等分し、それぞれ丸める。
約10分のベンチタイムをとる。
- ② めん棒で5mmくらいの厚さの楕円形に伸ばす。
- ③ 油をひかないフライパンで、低温でじっくり両面に焼き色がつくまで焼く。

■ 材料【4枚分】

予 約

パ

小麦粉

強力粉 ……………150g
 薄力粉 ……………150g
 砂糖 ……………15g (大2)
 塩 ……………6g (小0.8+0.5)
 水 ……………180mL
 ドライイースト ……………3g (小0.8+0.5)

ムング豆のカレー

■ 材料

ムング豆 ……………300g	ししとう……………1本
ターメリックパウダー ……………小さじ1	ヨーグルト……………大さじ2
水 ……………1200mL	クミンパウダー……………小さじ2
サラダ油 ……………大さじ1	コリアンダーパウダー ……………小さじ2
赤とうがらし ……………1本	レッドチリペッパー ……………小さじ1/2
にんにく ……………1片	塩……………小さじ1
しょうが ……………10g	

作りかた

- ① なべにムング豆、ターメリックパウダー、水を加えて、約30分ほど柔らかくなるまで煮る。
- ② にんにく、しょうがはすりおろしておく。
ししとうはみじん切りにしておく。
- ③ 『②』とヨーグルト、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、レッドチリペッパー、塩を『①』に加える。
- ④ 小なべにサラダ油と赤とうがらしを入れて、火にかけ、香りが出てきたら、『③』に加える。

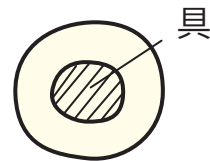
ムング豆とは？



緑豆のことです。
「春雨」の材料としても使われます。

作りかた

- ① 生地ができれば15等分してそれぞれ丸める。約10分のベンチタイムをとる。
- ② ボールに豚ひき肉、ごま油、しょうゆに、すりおろしたしょうが(1/2片)を入れて練っておき、みじん切りにした生しいたけ、たけのこ、長ねぎと残りのしょうがを加え、塩、こしょう、砂糖で味を調えながら更に練り合わせ、15等分しておく。
- ③ 生地を円形に伸ばし、『②』をのせ周囲を絞るようにして寄せて包み形を丸く整える。
- ④ 5cm角に切った硫酸紙に、包み終わりを上にしてのせる。打ち粉をしたオーブンの受皿に『③』を並べ、35～38℃で約25分発酵させる。
- ⑤ 蒸し器に『④』を並べ、強火で20～25分蒸す。



予 約

予約ができます

できあがり時間を予約できます。
※室温が高いとき、無塩バター使用
レシピは予約しないでください。



予約ができません

できあがり時間を
予約できません。

ピザ



小麦粉



米パン

玄米

天然酵母

米パン小麦

雑穀

6種類の生地を使ったいろいろなピザ

基本材料(26cm 2枚分)

ピザ◎基本材料◆作りかた

<p>お米パン</p> <p>白米+水……………420g (220gの白米を洗米し、 水をたして420gにする)</p> <p>砂糖……………20g 塩……………4g 無塩バター……………20g</p> <p>小麦グルテン……………50g ドライイースト……………3g</p> <p></p>	<p>玄米パン</p> <p>白米+玄米+水……………430g (90gの白米と130gの玄米を 洗米し、水をたして430gにする)</p> <p>砂糖……………16g 塩……………4g 無塩バター……………20g</p> <p>小麦グルテン……………50g ドライイースト……………3g</p> <p></p>	<p>雑穀パン</p> <p>白米+雑穀+水……………440g (200gの白米を洗米し、30gの 雑穀と水をたして440gにする)</p> <p>砂糖……………16g 塩……………4g 無塩バター……………20g</p> <p>小麦グルテン……………50g ドライイースト……………3g</p> <p></p>	<p>お米小麦パン</p> <p>白米+水……………410g (180gの白米を洗米し、 水をたして410gにする)</p> <p>砂糖……………50g 塩……………6g 無塩バター……………50g スキムミルク……………5g</p> <p>強力粉……………200g ドライイースト……………4g</p> <p></p>
---	---	---	---

作りかた

Step 1

自動投入ケースに小麦グルテン、ドライイーストを入れ、本体ふたにセットします。

Step 2

米パンケースに米パン羽根を取り付け、洗ったお米と水を入れます。

Step 1 以外の材料を加え、米を平らにならし、本体にセットします。

※玄米パン生地と雑穀パン生地は一晚置き(約8時間)、吸水させてください。
室温が高いときは、冷蔵庫に入れてください。

Step 3

生地材料に合わせ、**米パン生地** キーを押して、各コース・**パン生地** メニューを選択して、スタートキーを押します。

【お米パン】

米パン生地



お米



パン生地

【玄米】

米パン生地



玄米



パン生地

【雑穀】

米パン生地



雑穀



パン生地

Step 1

別容器に強力粉、ドライイーストをはかっておきます。

Step 2

米パンケースに米パン羽根を取り付け、洗った白米と水を入れます。

Step 1 以外の材料を加え、米を平らにならし、本体にセットします。

Step 3

米パン生地 キーを押して、

お米・小麦コース・

パン生地 メニューを選択して、

スタートキーを押します。

米パン生地 → **お米・小麦** → **パン生地**

Step 4

ミックスコールのお知らせ音が鳴ったら **Step 1** ではかった強力粉、ドライイーストを入れます。

マークについて



ピザ生地メニューを使用します。



パン生地メニューを使用します。

お米パン

白米を使用します。

玄米パン

白米に玄米を混ぜて使用します。

雑穀パン

白米に雑穀を混ぜて使用します。

お米小麦パン

グルテンの代わりに小麦粉を使用します。

小麦粉

基本の材料に小麦粉を使用します。

天然酵母

パンをふくらますのに、ドライイーストに代わり天然酵母を使用します。

基本材料(26cm 2枚分)

作りかた

Step 1

パ

小麦粉

強力粉 ……300g
砂糖 ……20g (大2+小1)
塩 ……4g (小0.8)
水 ……130mL
卵 (Mサイズ) ……1個
無塩バター ……20g
ドライイースト ……2g (小0.8)

~~予約~~

Step 2

小麦 キーを押して、
小麦コース・**ピザ生地**メニュー
を選択して、スタートキーを
押します。

小麦 → 小麦 → **ピザ生地**

作りかた

Step 1

パ

天然酵母

強力粉 ……300g
砂糖 ……20g (大2+小1)
塩 ……3g (小0.5)
水 ……100mL
卵 (Mサイズ) ……1個
生種 ……30g (大3)
無塩バター ……30g

~~予約~~

Step 2

天然酵母 キーを押して、
小麦コース・**パン生地**メニュー
を選択して、スタートキーを
押します。

天然酵母 → 小麦 → **パン生地**

ピザ生地の分割・成形

準備

- ピザ生地 (245g) --- ピザサイズ26cm
- ビニール袋 (大)
※写真は、38cm×32cmの大きさのビニール袋を使用。
- めん棒

作りかた

1 2つに分けたそれぞれのピザ生地をビニール袋に入れます。



2 めん棒で丸型に伸ばします。



3 クッキングシートを
ひき、その上でビニ
ール袋を裂きます。
裂いたビニール袋
は生地の上に残し
ておきます。



4 ビニールを上に置
いた状態で、生地を
手の腹で、伸ばして
行きます。



5 土手を作り、ビニ
ール袋を取って完成
です。



ピザ
● 基本材料
◆ 作りかた
◆ ピザ生地の分割・成形



このマークのある材料を米パンケースへ
入れてください。
このマークのある材料を小麦パンケースへ
入れてください。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



ミックスコール
具材を投入するタイミングを
お知らせ音でお知らせします。



肉じゃがピザ



作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① 糸こんにゃくを乾煎りし、牛肉を加え炒め『A』を加える。
- ② 『B』を火にかけ、アルコールが飛んだら弱火にし、『C』を加えて、たれを作る。
- ③ にんじん、じゃがいも、いんげんを軽くゆでる。
- ④ ピザ生地に『②』をぬり、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん(トッピング用)、エリンギ、『①』ピザ用チーズ、いんげん(飾り用)、にんじん(飾り用)の順にのせ、約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

■ トッピング材料【2枚分】

牛肉スライス(5cm幅) ……200g
 じゃがいも(1cm角) ……60g
 にんじん(1cm角) ……60g
 糸こんにゃく(2cm幅) ……200g
 エリンギ(1cm角) ……60g
 玉ねぎ(薄くスライス) ……中1個
A(醤油・酒・みりん・砂糖) ……各大さじ2
B(醤油・酒・みりん・砂糖) ……各大さじ6
C(片栗粉・水) ……各大さじ3
 ピザ用チーズ ……300g

■ 飾り用 材料

いんげん ……適量
 にんじん ……適量

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

カレーピザ

■ トッピング材料【2枚分】

レトルトカレー(具はつぶす) ……400g
 玉ねぎ(薄くスライス) ……中1個
 合挽きミンチ ……200g
 じゃがいも(1cm角) ……60g
 にんじん(1cm角) ……60g
 いんげん(2cm幅) ……6本
 片栗粉・水 ……各小さじ2
 片栗粉 ……小さじ1
 ピザ用チーズ ……300g

■ 飾り用 材料

いんげん(2cm) ……適量
 にんじん ……適量

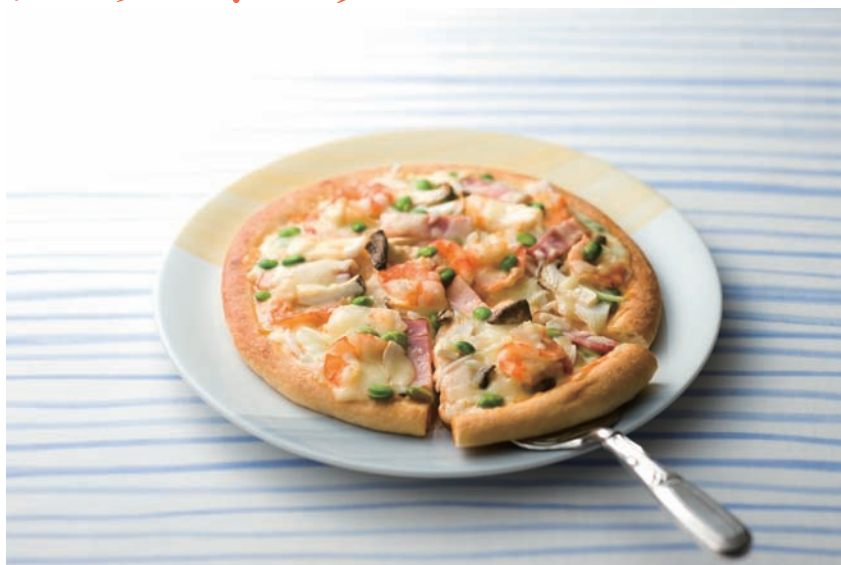
*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。



作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① にんじん、じゃがいもを軽くゆでる。
- ② カレーは70gをソース用とし、小さじ1の片栗粉と混ぜてレンジで1分加熱する。
- ③ 合挽きミンチを炒め残りのカレーを加えあたたまってきたら合わせておいた片栗粉、水を加えトロミをつける。
- ④ ピザ生地に『②』をぬり、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、いんげん(トッピング用)、ピザ用チーズ、いんげん(飾り用)、にんじん(飾り用)の順にのせ約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

シーフードピザ



作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① ホワイトソースは塩、コショウし、レンジであたためる。
- ② 枝豆は軽くゆでる。
- ③ ピザ生地にピザ用ソース、『①』のホワイトソース(2/3)をぬり、玉ねぎ、エリンギ、イカ、えび、ベーコン、『①』のホワイトソース、ピザ用チーズ、枝豆(飾り用)の順にのせ約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

■ トッピング材料【2枚分】

えび(縦半分)……16尾
いか(3cm位に短冊)………200g
ベーコン(1cm幅)………60g
玉ねぎ(薄くスライス)………中1個
エリンギ(縦3cmでスライス)………100g
ピザ用ソース………適量
塩・コショウ………適量
ホワイトソース(缶詰)………290g
ピザ用チーズ………300g

■ 飾り用 材料

枝豆………適量

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

鮭クリームピザ

■ トッピング材料【2枚分】

鮭(一口大削ぎ切り)………200g
玉ねぎ(薄くスライス)………中1個
コーン(つぶ缶)………50g
エリンギ(1cm角)………100g
ほうれん草(3cm幅)………100g
にんじん(1cm角)………50g
ピザ用ソース………適量
塩・コショウ………適量
ホワイトソース(缶詰)………290g
ピザ用チーズ………300g



■ 飾り用 材料

ほうれん草………適量
にんじん………適量

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① ホワイトソースは塩、コショウし、レンジであたためる。
- ② ほうれん草、にんじんは軽くゆでる。
- ③ ピザ生地にピザ用ソース、『①』のホワイトソース(2/3)をぬり、玉ねぎ、コーン、エリンギ、にんじん、ほうれん草(トッピング用)、『①』のホワイトソース(3/1)、ピザ用チーズ、鮭、ほうれん草(飾り用)、にんじん(飾り用)の順にのせ約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。



豚のしょうが焼きピザ



作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① 材料の豚肉を炒めて『A』で味付けする。
- ② 『B』を火にかけ、アルコールが飛んだら弱火にし、『C』を加えて、たれを作る。
- ③ ピザ生地に『②』、マヨネーズをぬり、玉ねぎ、エリンギ、『①』、ピザ用チーズ、ピーマン(飾り用)の順にのせ、約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

■ トッピング材料【2枚分】

玉ねぎ(薄くスライス) ……中1個
豚肉(こま切れ) ……300g
しょうが(すりおろす) ……1片(25g)
エリンギ(3cmで薄くスライス) ……100g
A(醤油・酒・みりん・砂糖) ……各大さじ2
B(醤油・酒・みりん・砂糖) ……各大さじ6
C(片栗粉・水) ……各大さじ3
ピザ用チーズ ……300g
マヨネーズ ……60g

■ 飾り用 材料

ピーマン ……適量

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

豚キムチピザ

■ トッピング材料【2枚分】

豚肉(こま切れ) ……400g
キムチ(細切り) ……300g
にんにくの芽(3cm幅) ……1本
白ねぎ(5cm位細切り) ……60g
玉ねぎ(薄くスライス) ……中1個
B(醤油・酒・みりん・砂糖) ……各大さじ6
C(片栗粉・水) ……各大さじ3
ピザ用チーズ ……300g

■ 飾り用 材料

白ねぎ(青い部分) ……適量
にんじん ……適量

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。



作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① 豚肉、にんにくの芽、キムチを炒める。
- ② 『B』を火にかけ、アルコールが飛んだら弱火にし、『C』を加えて、たれを作る。
- ③ ピザ生地に『②』をぬり、玉ねぎ、白ねぎ、『①』、ピザ用チーズ、白ねぎ(飾り用)、にんじん(飾り用)の順にのせ、約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

豚カツピザ



■ トッピング材料【2枚分】

豚カツ(1cm幅)……………2枚
玉ねぎ(薄くスライス)
……………中1個
キャベツ(ざく切り)……………70g
豚カツソース……………80g
マヨネーズ……………20g
ピザ用チーズ……………300g

■ 飾り用 材料

青ねぎ(小口切り)……………適量

*分量は2枚分なので1枚の時は
半分にする。

作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- 1 ピザ生地に豚カツソース、マヨネーズをぬり、玉ねぎ、キャベツ、豚カツ、豚カツソース、ピザ用チーズ、青ねぎ(飾り用)の順にのせ、約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

ミックスピザ

■ トッピング材料【2枚分】

サラミソーセージ
(薄くスライス)……………50g
ピーマン(薄くスライス)
……………40g
玉ねぎ(薄くスライス)
……………中1個
コーン(つぶ缶)……………80g
トマト(薄くスライス)…1個
ピザ用ソース……………適量
ピザ用チーズ……………200g
パセリ……………少々



*分量は2枚分なので1枚の時は
半分にする。

作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- 1 コーンは缶から取り出し、水気を切っておく。
- 2 ピザ生地にピザ用ソースをぬり、『1』、サラミソーセージ、ピーマン、玉ねぎ、トマトをのせ、ピザ用チーズをのせてパセリをふる。
- 3 約200℃に予熱したオーブンに入れて、20～30分焼く。



夏野菜ピザ



作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① かぼちゃ、ゴーヤは軽くゆでる。
- ② ピザ生地にピザ用ソースをぬり、『①』、ししとう、なす、オクラ、コーン、ピザ用チーズをのせ、トマトをのせる。
- ③ 約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

■ トッピング材料【2枚分】

かぼちゃ(5mm幅)80g
 なす(薄くスライス)120g
 ゴーヤ(薄くスライス)40g
 ししとう(薄くスライス)8本
 オクラ(薄くスライス)6本
 コーン(つぶ缶)40g
 トマト(スライス)3枚
 ピザ用ソース適量
 ピザ用チーズ200g

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

コーンピザ



■ トッピング材料【2枚分】

コーン(つぶ缶)200g
 マヨネーズ適量
 ピザ用チーズ200g
 バジル適量

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① コーン、マヨネーズを合わせておく。
- ② ピザ生地に『①』をのせ、ピザ用チーズをのせてバジルをふる。
- ③ 約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

照り焼きチキンピザ



■ トッピング材料【2枚分】

市販の照り焼きチキン(1cm幅)2枚
 ピザ用チーズ200g
 B(醤油・酒・みりん・砂糖)各大さじ6
 C(片栗粉・水)各大さじ3

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① 『B』を火にかけ、アルコールが飛んだら弱火にし、『C』を加えて、たれを作る。
- ② ピザ生地に『①』をぬり、市販の照り焼きチキンを並べピザ用チーズをのせる。
- ③ 約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

アンチョビトマトピザ



■ トッピング材料【2枚分】

アンチョビ……………40g
 トマト(薄くスライス)……………200g
 黒オリーブ(輪切り)……………20g
 ブルーチーズ(1cm角)……………40g
 ピザ用ソース……………適量
 ピザ用チーズ……………200g

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① アンチョビは缶から取り出し、汁を切っておく。
- ② ピザ生地にピザ用ソースをぬり、『①』、トマト、黒オリーブ、ブルーチーズ、ピザ用チーズをのせる。
- ③ 約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

フルーツピザ



■ トッピング材料【2枚分】

ブルーベリー(洗っておく)……………50g
 バナナ(薄くスライス)……………150g
 いちじく(縦4つ切り)……………150g
 キウイ(薄くスライス)……………50g
 アボガド(薄くスライス)……………100g
 ピザ用チーズ……………200g

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- ① ピザ生地にブルーベリー、バナナ、いちじく、キウイ、アボガド、ピザ用チーズをのせる。
- ② 約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

フォカッチャ



■ トッピング材料【2枚分】

黒オリーブ
 (種抜き、加工済をスライス)……………適量

*分量は2枚分なので1枚の時は半分にする。

作りかた

- ① 生地ができあがれば、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
- ② 1個を冷蔵庫から取り出し、めん棒で平らに24cm程度の円形に伸ばす。
- ③ 生地に指で表面に穴をあけて、30℃で40分程度、成形発酵する。途中で黒オリーブを生地の穴のところに埋めてゆく。
- ④ 約200℃に予熱したオーブンで20～30分焼く。

うどん

基本材料(4人分)



パ

米粉

上新粉……………250g
強力粉……………150g
水……………220mL
長いも(すりおろし)………50g
塩……………8g(小1+0.5)

打粉……………適量

パ

小麦粉

中力粉……………400g
水……………200mL
塩……………12g(小2+0.5)

打粉……………適量



手作りの麺で
オリジナルうどん



うどん
◎ 基本材料
◆ 作りかた
◆ 鍋焼きうどん

作りかた

Step 1 生地を作る

- 1 小麦パンケースに水以外の材料を入れ、次に水を入れます。
- 2 **調理もち** キーを押して、各コース・**ヌードル**メニューを選択してスタートキーを押します。

【米粉生地の場合】

調理もち ⇒ **米粉** ⇒ **ヌードル**

【小麦生地の場合】

調理もち ⇒ **小麦** ⇒ **ヌードル**

Step 2 伸ばし・たたみ切る・ゆでる

- 1 お知らせ音が鳴ったら粉おとしをします。
- 2 生地ができあがればねかせます。
- 3 打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切ります。
- 4 たっぶりの湯で麺をゆでたら、水洗いします。

※ **小麦粉**の生地はめん棒でのばす前に、生地をビニール袋に入れ、足でふむ行程を入れると、コシのあるうどんが出来上がります。

Step 3

※バリエーションを参考に、いろいろなうどんをお召し上がりください。

Variation

鍋焼きうどん



みそ味でも楽しめます。

■ だし材料(みそ味)【4人分】

だし……………1000mL
みそ……………60g
みりん……………大さじ2
酒……………大さじ2

■ 材料【4人分】

卵……………4個
えび……………12尾
あさり……………12個
しいたけ……………4枚
えのき茸……………60g
鶏肉……………250g
白菜……………100g
かまぼこ(うす切り)…4枚
だし……………適量
しょうゆ、塩、みりん…適量

■ だし材料【4人分】

だし……………1200mL
しょうゆ……………30mL
塩……………3g
みりん……………15mL

作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- 1 えび、あしりはゆでる。
- 2 鶏肉は適当な大きさに切り、だし、しょうゆ、塩、みりんを入れた鍋を沸騰させ、鶏肉を入れる。途中からしいたけ、えのき茸を加える。
- 3 白菜はさっとゆでる。
- 4 だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためる。
- 5 器に麺を入れ、『4』の汁をはり、『1』、『2』、『3』をのせ、飾り切りしたかまぼこを添え、卵を割り入れる。蓋をして、ひと煮たちさせる。

マークについて



ヌードルメニューを使用します。

小麦粉
米粉

基本の材料に小麦粉を使用します。
基本の材料に上新粉を使用します。



ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。

きつねうどん



作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① だしにしょうゆ、塩、みりん、酒、砂糖を混ぜてあたためる。
- ② 器に麺を入れ、『①』の汁をはり、あげ、かまぼこ、小口切りにした青ねぎを添える。

■ 材料【4人分】

あげ(煮込んだもの)…4枚
かまぼこ(うす切り)…12枚
青ねぎ……………適量
だし……………1200mL
しょうゆ(淡)…………大さじ4
塩……………小さじ1/2
みりん……………大さじ3
酒……………大さじ3
砂糖……………小さじ2

カレーうどん



作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① だしにカレーを混ぜてあたためる。
- ② 器に麺を入れ、『①』の汁をはり、小口切りにした青ねぎを添える。

■ 材料【4人分】

カレー……………500g
だし……………500mL
青ねぎ……………適量

肉うどん



作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① 牛肉は適当な大きさに切る。
だし汁、しょうゆ、塩、みりんを入れた鍋を沸騰させ、切った牛肉を入れさっと煮る。
牛肉を取り出し、適当な大きさに切った豆腐を入れて煮る。
- ② 白菜はさっとゆでる。
- ③ だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためる。
- ④ 器に麺を入れ、『③』の汁をはり、『①』の牛肉、豆腐をのせ、『②』を添え、小口切りにした青ねぎを散らす。

■ 材料【4人分】

牛肉……………400g
白菜……………100g
豆腐……………1/2丁
青ねぎ……………適量
だし……………適量
しょうゆ、塩、みりん…適量
だし……………1200mL
しょうゆ……………大さじ2
みりん……………大さじ1
塩……………小さじ1/2



このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



粉おとし
パンケースの内壁についた粉を落とす
タイミングをお知らせ音でお知らせします。



釜揚げうどん



作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① 麺を器に盛り、三つ葉をのせる。

■ 材料【4人分】

しょうが……………適量
青ねぎ……………適量
三つ葉……………適量
かえし……………100mL
だし……………300mL

かえしの作りかた

- ① 鍋に水を入れて沸騰させ、砂糖を加える。火を止めて荒熱を取ったらしょうゆと焼酎を加える。

- ② 冷暗所に約3週間ねかせる。

■ かえしの材料【4人分】

しょうゆ……………800mL
焼 酎……………100mL
砂 糖……………150g
水……………100mL

月見うどん



■ 材料【4人分】

だし……………1200mL
しょうゆ……………大さじ2
みりん……………大さじ2
塩……………小さじ1/2
かまぼこ(うす切り)…12枚
とろろ昆布……………適量
卵(Mサイズ)……………4個
小ねぎ……………適宜

作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① だしにしょうゆ、みりん、塩を加えてあたためる。
- ② かまぼこは薄く切る。小ねぎは小口切りにする。
- ③ 麺を器に盛り、『①』の汁をかけ、『②』のかまぼこ、とろろ昆布をのせる。卵を割り入れ、切った小ねぎを散らす。

あさりうどん



■ 材料【4人分】

あさり(殻付)……………500g
玉ねぎ……………1/2個
にんにく……………2片
サラダ油……………適量
水……………1000mL
コンソメ(顆粒)…大さじ2
塩……………小さじ1/2
粗びきこしょう……………適量
刻みパセリ……………適宜

作りかた

うどんの作りかた

Step 1 と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① 玉ねぎはうす切り、にんにくはスライスする。あさはよく洗う。
- ② フライパンにサラダ油を入れ、にんにくを加えて香りを出す。あさり、玉ねぎを入れ、炒める。あさが開けば火を止める。
- ③ 水にコンソメ、塩を混ぜてあたためる。
- ④ 器に麺を入れ、『③』の汁をはり、『②』のをせ、粗びきこしょうをふり、刻みパセリを散らす。

卵ぶっかけうどん

■ 材料【4人分】

卵(Mサイズ)……………4個
しょうゆ……………適量

作りかた

うどんの作りかた

Step 1 と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① 麺を器に盛り、卵を割り入れ、しょうゆをかける。



サラダめん



作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① トマト、きゅうり、キウイ、梨は適当な大きさに切る。
- ② 器にレタスを敷き、その上に麺を置き、『①』、『②』をのせて、和風ドレッシングをかけ、チャービルを添える。

■ 材料【4人分】

レタス……………1枚
トマト……………1個
きゅうり……………1本
キウイ（ゴールド）……1個
梨……………1／2個
和風ドレッシング……適量
チャービル……………適宜

トマトスープうどん



作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① トマトジュースにコーン、コンソメ、こしょうを加えてあたためる。
- ② グリーンアスパラは、はかまを取り、さっと塩水でゆでる。
- ③ 麺を器に盛り、『①』のスープをそそぎ、『②』のアスパラをのせる。

■ 材料【4人分】

トマトジュース……600mL
コーン（つぶ缶）……80g
グリーンアスパラ……4本
コンソメ（顆粒）…大さじ2
こしょう……………少々

野菜めん



作りかた

うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- ① ゆでたけのこ、白菜、生しいたけ、にんじん、ベビーコーンは適当な大きさに切る。
- ② きくらげは水につけて戻し、小さく切る。
- ③ キヌサヤは斜め二つに切る。
- ④ 中華なべにサラダ油を熱し、『①』、『②』を入れて炒める。途中で鶏ガラスープ、ごま油、しょうゆ、紹興酒、塩、こしょうを加えて味付けする。最後に『③』を入れ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ⑤ 器に麺を入れ、『④』をのせる。

■ 材料【4人分】

塩……………8g（小1+0.5）
ゆでたけのこ……………200g
白菜……………400g
きくらげ……………10g
生しいたけ……………4枚
にんじん……………70g
ベビーコーン……………30g
キヌサヤ……………10枚
鶏ガラスープ（顆粒）
……………大さじ2
ごま油……………大さじ1
しょうゆ……………小さじ1
紹興酒……………大さじ1
塩、こしょう……………少々
片栗粉、水、サラダ油
……………各大さじ2

スパゲティ



基本材料(4人分)

パ

小麦粉

デュラムセモリナ粉……………400g
塩……………3g(小0.5)
卵(Mサイズ)……………4個
オリーブオイル……………5mL

打粉……………適量

ちょっとおしゃれに本格派

スパゲティ◎基本材料◆作りかた◆ペスカトーレ

作りかた

Step 1 生地を作る

- 卵を溶きほぐします。
- 小麦パンケースにデュラムセモリナ粉、塩を入れ、『1』、オリーブオイルを加えます。
- 調理もち キーを押して、小麦コース・**ヌードル**メニューを選択して、スタートキーを押します。

調理もち ➡ 小麦 ➡ **ヌードル**

Step 2 伸ばし・たたみ切る・ゆでる

- お知らせ音が鳴ったら粉おとしをします。
- 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切ります。
- たっぷりの湯で麺をゆでたら、ザルに上げ、オリーブオイル(分量外)をからめます。

Step 3

※バリエーションを参考に、いろいろなスパゲティをお召し上がりください。

Variation

ペスカトーレ



■ 材料 (4人分)

あさり(殻付)……………400g
えび……………16尾
いか……………2杯
にんにく……………1片
トマトソース……………2カップ
塩、こしょう……………少々
オリーブオイル……………30mL
白ワイン……………100mL
バジル……………少々
塩……………適量
刻みパセリ……………適宜

作りかた

スパゲティの作りかた Step 1 と Step 2 を参考に生地を作る。

- あさは洗う。
- えびは殻をむき、背わたをとる。いかは胴と足ははずし、適当な大きさに切る。にんにくはスライスする。
- フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、あさり、えび、いかを加えて炒める。白ワインを加え、塩、こしょうをする。
- トマトソースを加えて煮る。バジルを加える。
- 『4』に麺を入れ、からませる。
- 器に盛り、お好みで刻みパセリを散らす。

トマトソース

トマト(水煮缶)……………800g
たまねぎ……………160g
にんにく……………2片
オリーブオイル……………大さじ4
白ワイン……………大さじ4
塩、こしょう……………少々

作りかた

- 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- トマトはつぶす。
- フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎを加えて炒める。トマト、白ワインを加え、塩、こしょうをする。
- 約10分、分量が2/3程度になるまで煮る。

マークについて



ヌードルメニューを使用します。

小麦粉

基本の材料に小麦粉を使用します。



このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。

ミートソースパスタ



■ 材料 (4人分)

牛挽肉……………400g
ピーマン……………2個
玉ねぎ……………200g
にんにく……………1片
オリーブオイル……………大さじ2
赤ワイン……………100mL
トマトソース……………2カップ
コンソメ(顆粒) ……大さじ2
ローリエ……………2枚
塩、こしょう……………少々
バジル……………少々
パルメザンチーズ……………適量

作りかた

スパゲティの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考に生地を作る。

- ① 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- ② ピーマンは5mm角に切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎ、牛挽肉を加えて炒める。
赤ワイン、コンソメを加え、塩、こしょうをする。
- ④ 『③』にトマトソース、ローリエを加えて煮る。
バジルを入れ、更にピーマンを加える。
- ⑤ 麺を器に盛り、『④』のミートソースをのせ、パルメザンチーズをふる。

スープパスタ



■ 材料 (4人分)

鶏もも肉……………240g
玉ねぎ……………240g
にんにく……………1片
コーン(つぶ缶) ……1缶
オリーブオイル……………15mL
白ワイン……………大さじ4
塩、こしょう……………少々
牛乳……………800mL
コンソメ(顆粒) ……20g
コーン(クリーム缶) ……100g
生クリーム……………大さじ4
グリーンアスパラ ……4本

作りかた

スパゲティの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考に生地を作る。

- ① 鶏もも肉は一口大に切る。
- ② 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
コーン(つぶ缶)は水を切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、鶏もも肉、玉ねぎを加えて炒める。
白ワインを加え、塩、こしょうをする。
- ④ 『③』に牛乳、コンソメ、コーン(つぶ缶)、コーン(クリーム缶)、生クリームを加えて煮る。
- ⑤ 麺を『④』のスープにからませる。
- ⑥ 器に盛り、ゆでたグリーンアスパラを添える。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



粉おとし
パンケースの内壁についた粉を落とす
タイミングをお知らせ音でお知らせします。

バターケーキ

ティータイムをほんのりと甘く



バターケーキ
基本材料
作りかた



基本材料(1 回分)

小麦粉	
無塩バター……………	120g
砂糖……………	100g
卵(M)……………	2個
ラム酒……………	大さじ1
薄力粉……………	150g
ベーキングパウダー……………	5g

調理・もち → 小麦 → ケーキ

米粉	
無塩バター……………	100g
砂糖……………	100g
卵(M)……………	2個
牛乳……………	大さじ2
ラム酒……………	大さじ1
上新粉……………	130g
片栗粉……………	30g
ベーキングパウダー……………	5g

調理・もち → 米粉 → ケーキ

作りかた

※バリエーションのケーキを作る場合は、**ポイント**を参考にお作りください。

Step 1 材料を入れる

- 1 小麦パンケースに **基本材料** を入れます。
(取扱説明書 40ページ 参照)
【材料を入れる順番】
①サイコロ切りした**無塩バター**
②**砂糖**
③割りほぐした**卵**
(米粉の場合は**牛乳**も一緒に入れる。)
④**ラム酒**
⑤ふるいにかけて**薄力粉**、**ベーキングパウダー**
(米粉の場合は**上新粉**、**片栗粉**、**ベーキングパウダー**を入れる。)

- 2 生地材料に合わせ、**調理・もち** キーを押して、
各コース・ケーキ メニューを選択して、
スタートキーを押します。

※ 室温が20℃以下のときは庫内を温めるため、
すぐにこねません。

マークについて

ケーキ キー
ケーキメニューを
使用します。

小麦粉 基本の材料に小麦粉を使用します。
米粉 基本の材料に上新粉を使用します。

ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ポイント ワンポイントアドバイスです。

黒糖バナナケーキ



■ 副材料



パ バナナ……………100g
黒糖……………100g
(砂糖の代わりに入れる)



ポイント

- ①バナナはフォークで潰します。
- ②『①』のバナナは **Step 1** の①【材料を入れる順番】の③の後に
入れてください。
(割ほぐした卵を入れてから)

* 黒糖は **基本材料** の砂糖の
代わりに入れます。

バターケーキ ● 黒糖バナナケーキ ◆ くるみケーキ

くるみケーキ



■ 副材料



♪ くるみ……………40g
クランベリー……………40g



ポイント

- ①くるみはビニール袋の中でできます。
- ②『①』のくるみとクランベリーは
Step 2 の①で粉おとしをした後に
入れてください。



このマークのある材料を小麦パンケースへ
入れてください。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



粉おとし
副材料は粉おとしの後にしてください。
(お知らせ音が鳴ります。)



フルーツケーキ

■ 材料



パ シナモンパウダー
……………小さじ2

■ 副材料

♪ ドライフルーツ(ラム酒漬)
……………150g

- ポイント**
- ①シナモンパウダーは **Step 1** の①【材料を入れる順番】の⑤と一緒にふるいにかけて、空気を含ませておきます。
 - ②ドライフルーツ(ラム酒漬)は **Step 2** の①で粉おとしをした後に入れます。



ココアケーキ

■ 材料



パ 小麦粉
薄力粉……………120g
(30g減らす)
ココア粉末(カカオ100%)
……………30g

ポイント

ココア粉末は **Step 1** の①【材料を入れる順番】の⑤と一緒にふるいにかけて、空気を含ませておきます。

■ 材料



パ 米粉
上新粉……………100g
(30g減らす)
ココア粉末(カカオ100%)
……………30g

*薄力粉または上新粉の分量を **基本材料** からそれぞれ30g減らします。



レモンケーキ

■ 副材料



パ レモンの皮……………1個分
(すりおろしたもの)

ポイント

レモンの皮は材料の一番上に入れます。



マークについて

小麦粉 基本の材料に小麦粉を使用します。
米粉 基本の材料に上新粉を使用します。

ポイント


ワンポイントアドバイス
上手に美味しく作るための
ワンポイントアドバイスです。

パ このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。

あんずケーキ

■ 副材料



 干しあんず……………100g



干しあんずは約1cm角に切り、
Step 2の①で粉おとしをした
後に入れます。



そば粉とクランベリーケーキ

■ 材料



小麦粉
薄力粉……………120g
(30g減らす)
そば粉……………30g



①そば粉は **Step 1**の①
【材料を入れる順番】の⑤と
一緒にふるいにかけて、空気を
含ませます。

②干しクランベリーは **Step 2**
の①で粉おとしをした後に
入れます。


* 薄力粉または上新粉の分量
を **基本材料** からそれぞれ
30g減らします。

■ 材料



米粉
上新粉……………100g
(30g減らす)
そば粉……………30g

■ 副材料

 干しクランベリー……………80g




抹茶と甘納豆ケーキ

■ 材料



抹茶……………10g

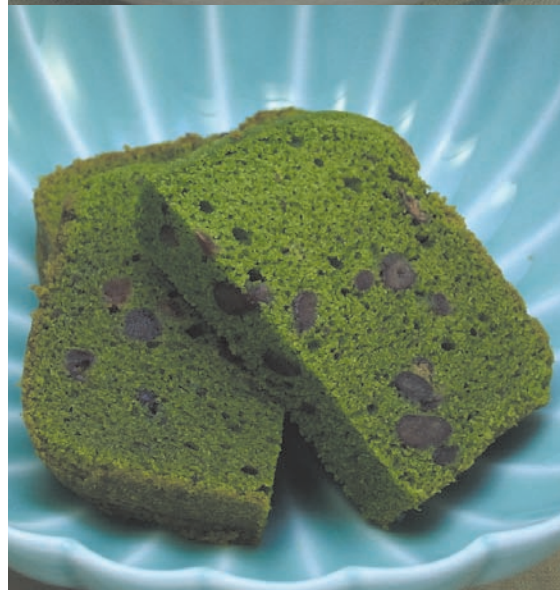
■ 副材料

 甘納豆……………100g



① 抹茶は **Step 1**の①【材料を入れる順番】の⑤と
一緒にふるいにかけて、空気を含ませておきます。

② 甘納豆は **Step 2**の①で粉おとしをした後に
入れます。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



粉おとし
副材料は粉おとしの後に入れてください。
(お知らせ音が鳴ります。)

ジャム

基本材料(1回分)



パ 砂糖……………130g
レモン汁……………大さじ2

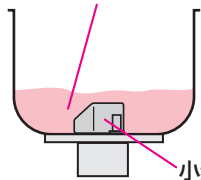


お好みのジャムでもっとおいしく

Step 1 材料の準備

小麦パンケースに小麦パン羽根をセットして材料を入れます。

果実・砂糖・レモン汁



小麦パン羽根

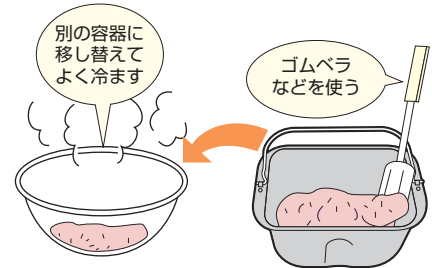
Step 2

調理もちを押して、**ジャム**メニューを選択し、スタートキーを押します。

調理もち → **ジャム**

Step 3

- できあがりのお知らせ音が鳴ったらとりけしキーを押します。
- 調理物を別の容器に移します。



イチゴジャム

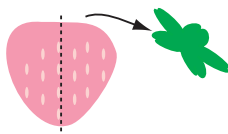
材料

パ いちご(正味)……………400g



ポイント

洗って水気を切り、へたを取って半分に切ります。
いちごが大きい場合は4つ切りにします。



ブルーベリージャム

材料

パ ブルーベリー(正味)……………400g



マークについて

ジャム ジャムメニューを使用します。

ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。

パ このマークのある材料を小麦パンケースへ入れてください。



キウイジャム

■ 材料



パ キウイ (正味) ……400g



ポイント

皮をむき、いちよう切りにします。



オレンジマーマレード

■ 材料



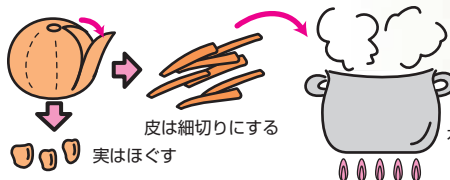
パ オレンジ (中) ……4個
(皮……………2個分)
(実……………4個分)



ポイント

洗って水気をふき、たて6〜8つ割りに切り込みを入れて皮をむきます。果肉は袋から出して2〜3つにほぐします。細切りにした皮と、浸るくらいの水を鍋に入れて20分程ゆでたら、湯を捨て、再び水を入れてゆでます。これを3回繰り返し、よく水分を切ります。

*とろみをつけたい場合は、ペクチンを8〜10g加えてください。



皮は細切りにする
実はほぐす

20分程ゆで
水を入れかえる
(3回くり返す)



いちじくジャム

■ 材料

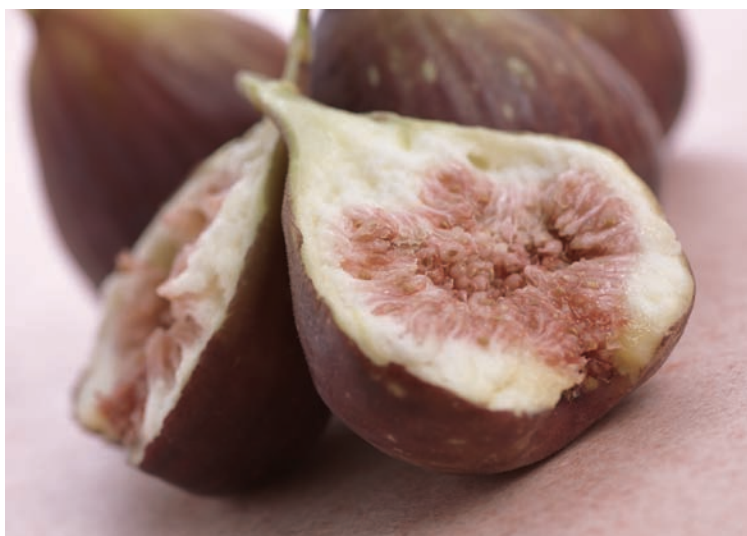


パ いちじく (正味) ……400g



ポイント

皮をむき、ほぐします。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。

もち



基本材料(1 回分)

パ

基本分量

二合 1個約35gの
丸もち約12個分

三合 1個約35gの
丸もち約18個分

●材料 【1回分】

もち米 ……………280g
水 ……………200mL

●材料 【1回分】

もち米 ……………420g
水 ……………300mL



もち
◎ 基本材料 (基本分量)
◆ 作りかた

作りかた

Step 1

もち米を準備する

- 1 もち米を洗います。
(水がきれいになるまで)
- 2 ザルに入れ、30分水を切ります。
- 3 小麦パンケースにヌードル羽根を取り
付け、『2』のもち米と水を入れます。

Step 2

むす・つく

- 1 **調理もち** キーを押して、**もち**メニューを
選択して、スタートキーを押します。
 - 2 約50分後につき工程音になったら、
つき工程を始めます。
- ※このタイミングで本体のふたを開けて
おくと固めのおもちができてあがりします。
- 3 できあがりのお知らせ音が鳴ったらとりけし
キーを押します。
 - 4 もちを取り出し、別の容器に移します。

ポイント

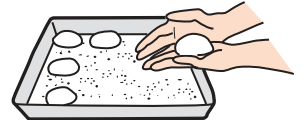
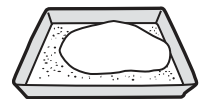
- うるち米の少ないもち米を使いましょう。
- 古米を使う場合は一晩水にひたしましょう。
- もち米の最大量を守りましょう。
- つき上がったもちはすぐに取り出しましょう。
つきたてのもちを水でぬらした器に移し、
水でぬらした手でちぎると、材料とからめ
やすくなります。
- 余分なもちとり粉を落としビニール袋に入れ
密封して冷蔵庫に入れてください。
長期間保存の場合は冷凍庫に入れましょう。

Step 3

成形

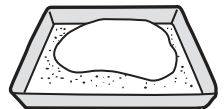
丸もち

- 1 もちとり粉を敷いたバットや、キャン
パス地にもちを取り出します。
- 2 手にもちとり粉か水をつけ、親指と
人差し指の間から押し出すよう
にして適当な大きさにちぎります。
- 3 ちぎり口を軽くつまんで閉じ、両手
で半球形にまるめ、もちとり粉を
敷いたところに間を開けて置きます。



のしもち

- 1 もちとり粉を敷いたバットや、キャン
パス地にもちを取り出します。
(もちとり粉の代わりにラップを
敷いてもできます)
- 2 手、のし棒にももちとり粉をつけ、
のし棒でもちを平らにします。
- 3 固くなったらバットから取り出し、
約1～2日乾燥させ、切り分けます。



マークについて



もちメニューを
使用します。



ワンポイントアドバイス
上手に美味しく作るための
ワンポイントアドバイスです。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



つき工程音
つきを始めるタイミ
ングをお知らせし
ます。



あんころもち

■ 材料 【15個分】(もち米 3 合分)

こしあん ……………400g
(またはつぶあん)

作りかた

- 1 つきたてのもちを一口大に小分けする。
- 2 こしあんをからませる。

※こしあんの代わりに、つぶあんを使ってもおいしくいただけます。



きな粉もち

■ 材料 【15個分】(もち米 3 合分)

きな粉 ……………大さじ7
砂糖 ……………大さじ7
塩 ……………適量

作りかた

- 1 きな粉に砂糖、塩を加え、よく混ぜ合わせる。
- 2 つきたてのもちを一口大に小分けする。
- 3 『2』に『1』をからませる。



おろしもち

■ 材料 【15個分】(もち米 3 合分)

大根(すりおろす) ……………500g
しょうゆ ……………大さじ5
ポン酢 ……………大さじ5
削りぶし ……………適量

作りかた

- 1 大根をすりおろし、ふきんなどで軽く水気を切った後、しょうゆ、ポン酢を加え混ぜ合わせる。
- 2 つきたてのもちを一口大に小分けする。
- 3 『2』に『1』をからませ、削りぶしをかける。



ごまもち

■ 材料 【15個分】(もち米 3 合分)

白ごま ……………大さじ7
砂糖 ……………大さじ7
しょうゆ ……………大さじ4

作りかた

- 1 白ごまを炒って、すり鉢で半ずりにし、残りの材料を加えてさらに混ぜ合わせる。
- 2 つきたてのもちを一口大に小分けする。
- 3 『2』に『1』をからませる。
*白ごまの代わりに、黒ごまを使ってもおいしくいただけます。



もち
● あんころもち
◆ きな粉もち
◆ おろしもち
◆ ごまもち



関西風雑煮



作りかた

- ① 大根、にんじん、里いもを柔らかくなるまで煮る。
- ② 白身魚は半分に切り、塩をふってしばらくおき、かたくり粉をまぶしてゆでる。
- ③ 焼き豆腐はゆで、丸もちを柔らかくなるまで煮る。
- ④ だし汁に白みそを溶かす。
- ⑤ お椀に『①』、『②』と『③』の丸もち、焼き豆腐を入れ、『④』をそそぐ。
- ⑥ 最後に削りぶしと木の芽をのせて、仕上げる。

■材料【4人分】

丸もち……………8個
大根・にんじん…各8枚
(輪切り)
里いも……………4個
(半分に切る)
白身魚……………2切れ
焼き豆腐…………1丁
(さいの目切り)
だし汁……………800mL
(作りかた右記)
白みそ……………80g
削りぶし…………適量
木の芽……………適宜

●だし汁●

■材料

水……………1000mL
こんぶ…………7cm角2枚
削りぶし…………50g

作りかた

- ① 鍋に水と切り込みを入れたこんぶを入れて火にかけ、沸とう直前にこんぶを取り出す。
- ② 削りぶしを入れ、アワをすくい取りながら再び沸とうさせ、火を止める。
- ③ 『②』をふきんなどでこし、だし汁を取る。

関東風雑煮



作りかた

- ① 大根とにんじんを柔らかくなるまで煮る。
- ② えびを塩ゆでし、ささみを軽くゆでる。
- ③ のしもちは焼いて熱湯をかける。
- ④ だし汁に塩、しょうゆを加え、石突きをとった生しいたけを入れ、火を通す。
- ⑤ お椀に『①』、『②』と焼いたのしもち、しいたけ、かまぼこを入れ、上から『④』をそそぐ。
- ⑥ 最後に三つ葉、ゆずの皮をのせて、仕上げる。

■材料【4人分】

のしもち……………8個
大根・にんじん……………各8枚
(輪切り)
生しいたけ……………4個
ささみ……………100g
えび……………4尾
(皮、足、背わたをとる)
かまぼこ……………4切れ
だし汁……………800mL
(作りかた上記)
塩……………小さじ1
しょうゆ……………小さじ1/2
三つ葉……………4枚
ゆずの皮……………適量



……小さじ1½

もちグラタン



■材料 2人分

のしもち(焼く)………4個
玉ねぎ(薄切り)………小1½個
とり肉………50g
(小口切り)
しめじ………半分
(小房に分ける)
塩・こしょう………少々
ホワイトソース………300g
バター………適量
溶けるチーズ………80g
きざみパセリ………適宜

●ホワイトソース●

■材料

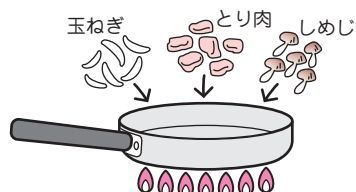
バター………25g
薄力粉………25g
牛乳………300mL
塩・こしょう………少々

作りかた

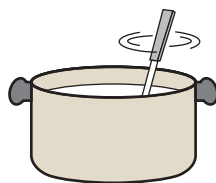
鍋にバターを溶かして薄力粉を加えて色づかないように炒め、牛乳を加えて溶きのばし、塩・こしょうをして味を調えます。

作りかた

- ① 玉ねぎ、とり肉、しめじを炒め、軽く塩、こしょうする。
- ② ホワイトソースに『①』を入れ、混ぜ合わせる。

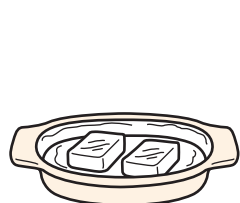


玉ねぎ、とり肉、しめじを炒める。

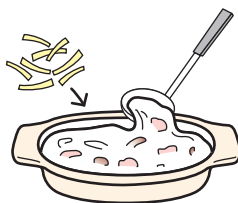


炒めた材料とホワイトソースを混ぜ合わせる。

- ③ グラタン皿にバターをぬって、焼いたのしもちを並べ、『②』をかけてから溶けるチーズをのせる。



バターを塗ったグラタン皿に焼いたのしもちを並べる。



『③』のホワイトソースをかけて溶けるチーズをのせる。

- ④ 250℃に予熱したオーブンで約15～20分焼く。
- ⑤ 取り出して、お好みで彩りにきざみパセリをのせる。



草もち



ポイント

よもぎの代わりに、にんじんの葉、春菊、熱湯でもどした乾燥よもぎも使用できます。
お好みにあわせ、きな粉やあんをつけてお召し上がりください。



熱湯でよもぎをゆでる。



冷水にとってアク抜きをする。



細かくきざんでよく絞る。

■副材料



よもぎ……………20～30g
塩……………適量

■作りかた

- 1 よもぎの葉を熱湯でゆで、冷水にとってアク抜きをし、細かくきざんで、よく絞る。(またはすり鉢にいて、すりつぶす)
- 2 **Step 2** の『2』でつき工程音がなったら『1』を入れる。
- 3 つき上がったらとりけしキーを押して、もちを取り出し、好みの形にまとめる。



かきもち



■副材料



干し桜えび……………40～60g
(または炒りごま)
塩……………適量



ポイント

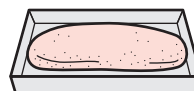
かきもちは気温が高いと乾燥時に割れてしまうことがあるので、気温の低い12～2月頃に作るとよいでしょう。

■作りかた

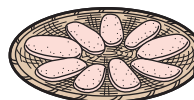
- 1 **Step 1** の『2』でつき工程音がなったら、塩と干し桜えびを入れる。
- 2 つき上がったらとりけしキーを押してもちを取り出し、かまぼこ型にまとめ、そのまま約2日間置く。



- 3 もちが固くなったら包丁で薄切りにし、ざるなどに並べ約1週間、陰干しにする。
- 4 もちが十分に乾燥したら、好みに合わせ焼く、揚げるなどして仕上げる。



かまぼこ型にまとめ、2日くらいそのまま置く。



薄切りにして1週間くらい陰干しする。

マークについて



ポイント

ワンポイントアドバイス
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。



つき工程音
つきを始めるタイミ
ングをお知らせし
ます。

ちょっとひといき。

- Have a Break.

おうちのお米を、そのままパンに。

