



ライスブレッドクッカー
Cook Book
SPM-RB1000



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 |  |
| | ブルーンパン |  |
| | ぶどうパン |  |
| 15 | 小豆パン |  |
| | チーズパン | |

15 黒豆パン



16 紫いもパン



16 チョコパン



17 黒ゴマパン



17 ココアパン



18 黒糖きな粉パン



17 コーヒー・オ・レパン



18 抹茶・オ・レパン



19 玉ねぎベーコンパン



18 ほうれん草パン



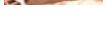
19 にんじんパン



19 かぼちゃパン



19 蜂蜜ヨーグルトパン



19 牛乳パン



19 サラミカレーパン



19 さつまいもパン



19 ラスク



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 生地の扱いかた



27 カレーパン



28 ウィンナーロール



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

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

20 全粒粉パン

20 くるみレーズンパン



21 小麦フランスパン



21 サワークリームパン

22 ピザパン

22 ウィンナーパン

22 カマンベールチーズパン

22 ガーリックフランスパン



下記ホームページでいろいろなGOPANレシピがご覧になります。
<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の香り



32 クロワッサンショコラ

チョコレートデニッシュ

いちごデニッシュ

ワインナーデニッシュ

ダークチェリーデニッシュ



35 アレンジパン

35 ミルクティーベーグル

ベーグル



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



41 ピザ①

6種類の生地を使ったいろいろなピザ

ピザ生地の分割・成形



42 肉じゃがピザ

カレーピザ



43 シーフードピザ

鮭クリームピザ



44 豚のしょうが焼きピザ

豚キムチピザ



45 豚カツピザ



46 ミックスピザ

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



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

関西風雑煮

関東風雑煮

64 もちグラタン

草もち

かきもち



※①マークのついているレシピが、お米を使ったレシピです

パンの材料について

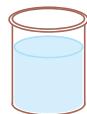
水

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。



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。



*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できます。

※室温が20°C以上の場合には約10°Cの水を、室温が20°C未満の場合は約20°C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。



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ことがあります。

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

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 など
※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 など
※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 など
※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



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。



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。



予約ができません
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。

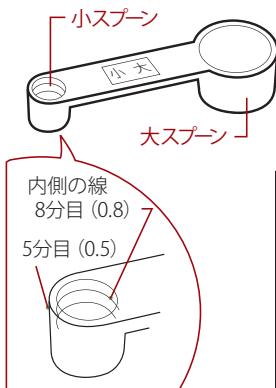


もち もちメニューを使用します。

基本の道具

付属品 (各1個)

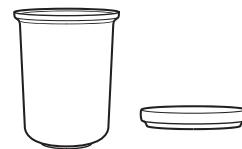
- 計量スプーン (塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種計量用)
※この計量スプーンは小麦専用です。



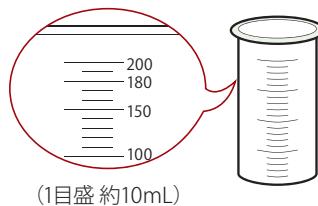
*すり切り一杯当たりの重さの目安

	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3g
砂糖	約16g
塩	約4g

- 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!!

デジタルはかり
(1g単位以下のもの)



ミトン



温度計



ボール



ざる(金属製のもの)



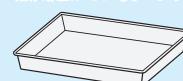
※プラスチックのザルは、
お勧めしません。

あれば便利な道具!!

網
(焼きあがったパンの
蒸気逃がしに使います)



バット
(つきあがったものの
蒸気逃がしに使います)



包丁

メニューによって必要な道具、あれば便利な道具!!

計量スプーン



ラップ



耐熱容器



オーブン・蒸し器など



クッキングシート



フライパン



こね板



霧吹き



木べら



めん棒・のし棒



はけ



ゴムべら



キャンバス地



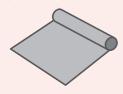
ふきん



鍋



スケッパー



しゃもじ



カミソリ



タイマー



ビニール袋(大)



おうちのお米を、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用了た「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



Step 2

米パンケースへ



Step 3

コース・メニューを選択

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。

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ります。

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



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。



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。

水温については3ページの「パンの材料について」の「水」を参照ください。

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



ポイント

- 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。

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



ポイント

- 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

-  **ポイント**
- 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

-  **ポイント**
- 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、ドロッとした生地ですが、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

ポイント 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。

水温については3ページの「パンの材料について」の「水」を参照ください。

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



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】

パ 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



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】

パ 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】

パ 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。

米パン ● お米小麦食パン ◆ 玄米小麦食パン ◆ 雜穀小麦食パン

小麦ゼロお米パン生地

小麦ゼロお米パン



基本材料

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「ドロッ」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

予約

Step 1

自動投入ケースに入る材料



上新粉.....80g
ドライイースト.....5g

Step 2

基本材料



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





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	強力粉	260g
砂糖	20g(大2+小1)	砂糖	30g(大4)
塩	4g(小0.8)	塩	4g(小0.8)
スキムミルク	5g(大1)	スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g (無塩バター)	ショートニング	20g (無塩バター)
水	180mL	水	180mL
ドライイースト	2g(小0.8)	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せておきます。)
- 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

- 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、
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

パ 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

■ 食材



または ブルーベリー 100g
(ドライフルーツ)

予 約



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

■ 食材



または くるみ(お菓子用) 100g

予 約



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

■ 食材



または 干しプルーン 100g

予 約



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

■ 食材



または 干しぶどう 100g

予 約



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・食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

食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

■ 食材

⌚ 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

■ 食材

⌚ 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

■ 食材

⌚ 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

■ 食材

⌚ 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。



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。



チョコパン

■ 食材



一口チョコ 40g

予 約



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

■ 食材



黒ごま 20g
ごま油 大さじ1

予 約



ポイント

ごま油は水といっしょに入れます。
黒ごまは粉といっしょに入れます。



ココアパン

■ パンの材料



小麦粉 40g
(20g増やす)
ココア粉末(力カオ100%) 20g

予 約

■ パンの材料

小麦ミックス粉 20g
ココア粉末(力カオ100%) 20g

予 約



砂糖の分量を20g増やしてください。
ココア粉末は粉に混せて入れます。

※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



小麦粉 240g
(20g減らす)
きな粉 20g
黒糖(粉末) 20g

予 約

■ パンの材料

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

予 約



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せて入れます。



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。



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



コーヒー・オ・レパン

■パンの材料

予約

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

予約

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

予約

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

予約

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ツを抜き、しっかり絞り、細かくきぎます。
- 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。



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。

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。



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、ゆでてさします。
- 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

パ 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。



小麦グルメパン ◉ サラミカレーパン ◆ さつまいもパン ◆ ラスク

さつまいもパン

■パンの材料

パ 小麦粉
砂糖 40g
(20g増やす)

■具材

パ さつまいも 100g

■パンの材料

パ 小麦ミックス粉
砂糖 20g

■具材

パ さつまいも 100g



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、さします。
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°C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°C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。

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。

全粒粉パン

パン材料【1斤分】

パ	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	20g (無塩バター)

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

- 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せておきます)
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

- ① 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】

予約

パ	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。

小麦フランスパン

小麦フランスパン ◎ 基本材料 ◆ 作りかた ◆ サワークリームパン

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

- 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せておきます)
- 最後にドライイーストを入れ、本体にセット
します。

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。

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。



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。

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



天然酵母パン

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。
 - 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



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。
通常の小麦粉に比べ、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
プラン 15g



強力粉の分量を10g減らした
270gにし、小麦胚芽とプラン
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
あります。

プランとは?

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。



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

■ 食材とパン材料

予 約

パ 強力粉 300g
(20g増やす)

プルーンの紅茶煮 60g



ポイント 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

- 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。
- 紅茶液にドライプルーンと砂糖を入れ、弱火で15分煮る。
- 味がしみ込むまで1日置く。



はったい粉パン

■ 食材とパン材料

予 約

パ 強力粉 270g
(10g減らす)

はったい粉 30g



ポイント 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

■ 食材とパン材料

予 約

パ 強力粉 270g
(10g減らす)

ライ麦粉 30g



ポイント 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

■ 食材とパン材料

予 約

パ 強力粉 270g
(10g減らす)

もちきび 30g



ポイント 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・亜鉛などを多く含んでいます。
きびだんごの原料としても使われます。



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。

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

バターロール



基本材料 (12個分)

パ	お米パン	パ	お米小麦パン	パ	小麦粉	パ	天然酵母
	白米 + 水 420g (220gの白米を洗米し、水をたして420gにする)		白米 + 水 410g (180gの白米を洗米し、水をたして410gにする)		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 スキムミルク 5g		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 ドライイースト 2g (小0.8)
	小麦グルテン 50g ドライイースト 3g		強力粉 200g ドライイースト 4g				
バ タ ー ロ ー ル	● 基 本 材 料	◆ 生 地 の 扱 い か た					
作りかた							
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>Step 3 米パンコース・パン生地メニューを選択し、スタートキーを押します。</p> <p> ↓ お米 ↓ パン生地</p>		<p>Step 1 別容器に強力粉、ドライイーストをはがっておきます。</p> <p>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。</p> <p>Step 3 以外の材料を入れ、平らにならし、本体にセットします。</p> <p> ↓ お米 小麦 ↓ パン生地</p>		<p>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。</p> <p>Step 2 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。</p> <p> 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。</p> <p> ↓ 小麦 ↓ パン生地</p>		<p>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。</p> <p>Step 2 生種キーを押して、 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。</p> <p> ↓ 小麦 ↓ パン生地</p>	

生地の扱いかた

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



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。



ふくらんだ生地の真ん中をけ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。

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。

朝食に、おやつに、焼きたてを♪

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と閉じます。
※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。

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。

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ます。

② 発酵

オーブンまたは35~40°C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倍の大きさになります。

※『お米小麦パン生地』は、30°C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°C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そ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 ● 生地の扱いかた



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。



カレーパン



バ
タ
ー
ロ
ー
ル
●
カ
レ
ー
パ
ン
◆
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°C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°C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°Cに予熱したオーブンで20~30分焼く。

ワインナーロール



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 生地をワインナーの長さにのばし、ワインナーをのせて巻く。
- ③ 霧吹きをして、35~40°C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°C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°Cに予熱したオーブンで15~25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。

■ フィリング材料【24個分】

ワインナー	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



■ 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
-----	----



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

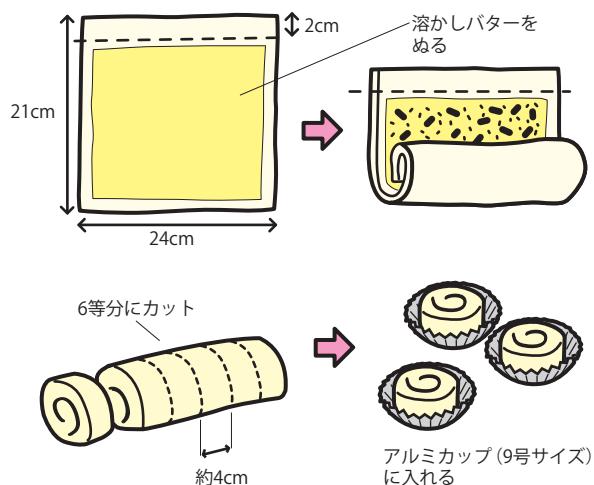
溶き卵	適量
-----	----

バターロール ◉ 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

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。

- バターロールの生地を2等分し、それぞれ約24cm×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。
- 『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。
- 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。
- 『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。
- 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。)
- 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。





メロンパン



トッピングの作りかた

- 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。
- 卵、バニラエッセンスを加えてさらに混ぜる。
- 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】

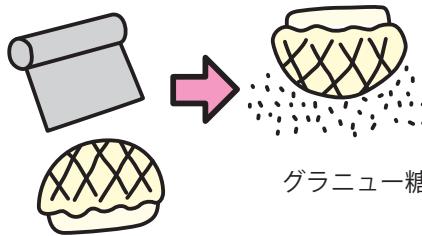
バター	160g
砂糖	75g
卵 (L)	1個
バニラエッセンス	少々
薄力粉	220g
ベーキングパウダー	小さじ 1 1/2

バ
タ
ー
ロ
ー
ル
●
メ
ロ
ン
パ
ン
◆
あ
ん
パ
ン
◆
ピ
タ
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。
- 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。)
 - 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。
 - オープ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。)
 - 予熱した約170℃のオープンで15~20分焼く。

スケッパーで切り込みを入れる



仕上げ用材料

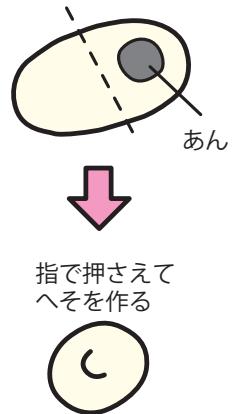
グラニュー糖	適量
--------	----

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。
- 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。)
 - あんは12等分し平たい丸型にしておく。
 - 『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。
 - オープ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。)
 - 溶き卵をぬり、けしの実をふる。
予熱した約180℃のオープンで15~20分焼く。



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。
- 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。
 - オープ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。)
 - 予熱した約250℃のオープンで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)
 - ピタパンを半分に切り、真ん中を開く。
 - 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)

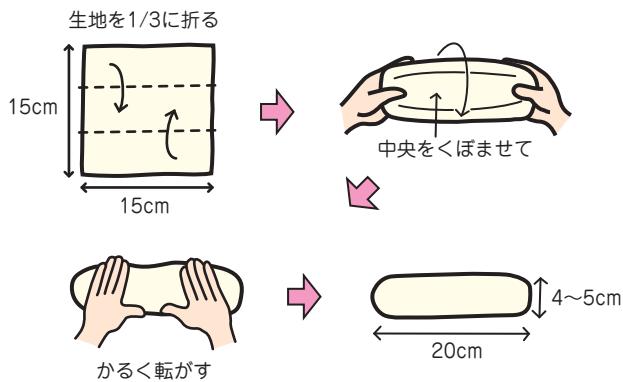
■ 具材【6個分】

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。

- 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。)
- 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。
- 中央を指で少しきぼませ、中央を親指で押しながら手前に折り、しっかりとじる。
- かるく転がして、太さを均一にし、4~5cm×20cmにのばす。
- 削刀の先にサラダ油少々(分量外)をぬり、切り目を入れる。
- 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。)
- 約180℃に予熱したオーブンで15~25分焼く。
- 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)	小さじ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。

- 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。)
- 約10cmの円形にする。
- 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。)
- 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

- 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、「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。
- 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。
- 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。

バターロール ● コッペパン(焼そばパン・スパゲティパン) ◆ ハンバーガー

クロワッサン

基本材料(12個分)

パン生地

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



クロワッサン
● 基本材料
◆ 作りかた

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

- 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。
- 生地の材料に合わせ、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。

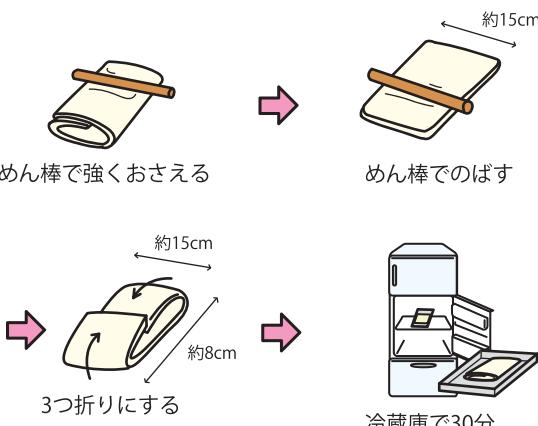
小麦 → 小麦 → パン生地

バターを折り込む

- 『1』のバターをのせ、生地でバターを包みます。



- 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。

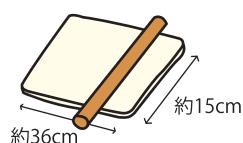


『5』の手順をあと2回、繰り返してください。

Step 2

バターを折り込む

- 折り込み用バターは室温におき、程よく柔かくなったら、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で約12cmx15cmに伸ばし、冷蔵庫におき、少し硬めにします。
- できあがった生地は、冷蔵庫で約30分冷やしておきます。
- 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。



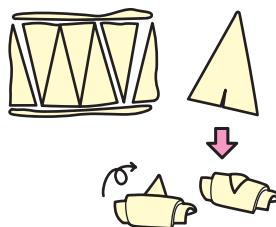
このマークのある材料を小麦パンケースへ
入れてください。

※ **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°Cで30分発酵させる。



- 表面に溶き卵をぬり、約200°C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°Cで30分発酵させる。
- 表面に溶き卵をぬり、約200°Cに予熱したオーブンで15~20分焼く。

■パン材料【12個分】



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°Cで30分発酵させる。
- ④ 表面に溶き卵をぬり、約200°C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°C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°C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、熱を加えながらもつ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。



ワインナーデニッシュ



■ トッピング材料【12個分】

ワインナー……………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

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°C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、カットしたワインナーをのせ、ドライパセリをふりかけ、約200°Cに予熱したオーブンで15~20分焼く。

ダークチェリーデニッシュ



■ 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

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°C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°C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。

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

パ

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

- 耐熱ボウ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。
- 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。
- 生地ができるれば6等分し、それぞれ丸める。約10分ベンチタイムをとる。
- 棒状に伸ばして、ドーナツ型にし、とじ目はしっかりと閉じる。
- 室温で約20分発酵させる。
- フライパンにケトリングの材料を入れ沸とうさせる。
- 『⑥』に『⑤』を入れ片面30秒ずつつでてから水気をよく切る。
- 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

Step 2

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。

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】



パ

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

- 生地ができるれば、6等分し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
- 棒状に伸ばして、ドーナツ形にし、とじ目はしっかりととじる。
- 30℃で約20分発酵させる。
- フライパンにケトリングの材料を入れ沸とうさせる。
- 『④』のお湯に『③』を入れて、片面30秒ずつつでてから水気をよく切る。
- 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。

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。

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 オーブンの受皿に薄く油をぬり、『②』を並べて35~38°Cで約35分発酵させる。
- 4 約180°Cに予熱したオーブンで13~15分焼く。



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°C~40°C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°C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



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°C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°C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。

■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

ドーナツ



■パン材料



パ

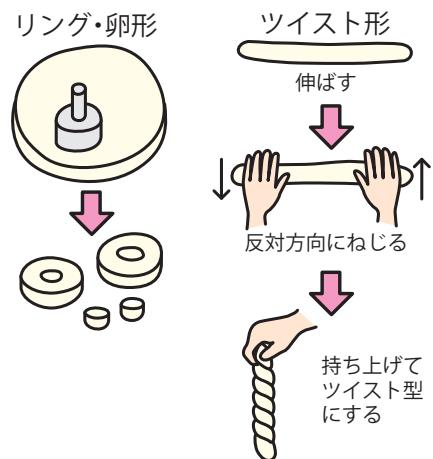
小麦粉

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



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】



パ

小麦粉

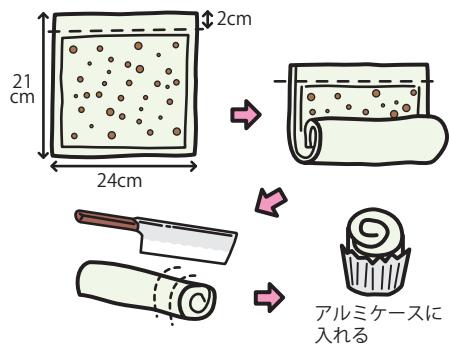
強力粉 300g
 砂糖 20g(大2+小1)
 塩 4g(小0.8)
 水 160mL
 卵(Mサイズ) 1個
 無塩バター 20g
 ドライイースト 2g(小0.8)
 抹茶 小さじ1

■フィリング材料

あずきの甘納豆 270g

作りかた

- 生地ができるべく、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。
- オープンの受皿に並べ、35~38°C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】



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)

■フィリング材料

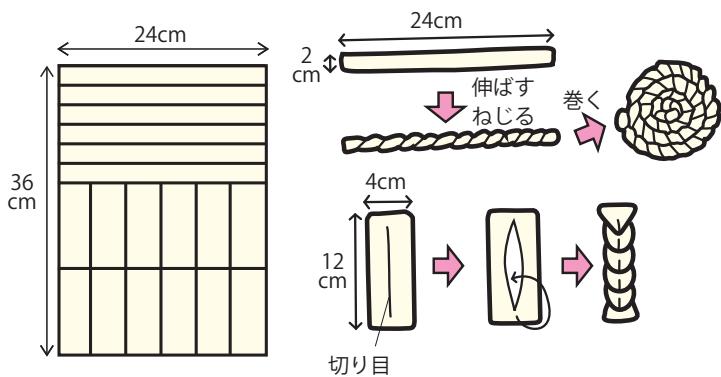
バター 70g
 クリームチーズ 70g

■仕上げ用材料

溶き卵 1個

作りかた

- 生地ができるべく約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)
- オープンの受皿に薄く油をぬり、生地を並べ霧吹きをし、35~38°Cで約35分発酵させる。
- 溶き卵をぬり、約200°Cに予熱したオープンで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

- 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。
- めん棒で5mmくらいの厚さの楕円形に伸ばす。
- 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【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)

アレンジパン ● ナン (ムング豆のカレー)

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

- 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。
- 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。
- 『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。
- 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。

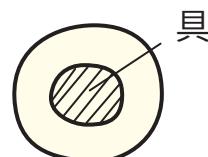
ムング豆とは?



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

- 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。
- 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、砂糖で味を調整ながら更に練り合わせ、15等分しておく。
- 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。
- 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°Cで約25分発酵させる。
- 蒸し器に『④』を並べ、強火で20~25分蒸す。



予 約

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

できあがり時間を
予約できません。

ピザ



小麦粉



米パン	米パン小麦
玄米	雑穀
天然酵母	

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

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	20g
塩	4g
無塩バター	20g
小麦グルテン	50g
ドライイースト	3g

予約

パ	玄米パン
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
無塩バター	20g
小麦グルテン	50g
ドライイースト	3g

予約

パ	雑穀パン
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
無塩バター	20g
小麦グルテン	50g
ドライイースト	3g

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
強力粉	200g
ドライイースト	4g

予約

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。

Step 3

生地の材料に合わせ、**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**

Step 4

ミックスコールのお知らせ音が鳴ったら**Step 1**ではかつた**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

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・ピザ生地**メニューを選択して、スタートキーを押します。

予約

小麥 → 小麥 → ピザ生地

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**、**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**メニューを選択して、スタートキーを押します。

予約

天然酵母 → 小麥 → パン生地

ピザ ◎ 基本材料 ◆ 作りかた ◆ 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。



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



ピザ
● 肉じゃがピザ
◆ カレーピザ

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°C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・水各大さじ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つ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°C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。

ピザ ◎ シーフードピザ ◆ 鮭クリームピザ

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



ピザ ◎ 豚のしょうが焼きピザ ◆ 豚キムチピザ

■ 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

作りかた ピザの作りかたを参考に生地を作る。

- 材料の豚肉を炒めて『A』で味付けする。
- 『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。
- 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。

■ 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。

- 豚肉、にんにくの芽、キムチを炒める。
- 『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。
- 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。

ピザ ◎ 豚カツピザ ◆ ミックスピザ

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°C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°C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°C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 生地ができるがれば、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。

ピザ ◉ アンチョビトマトピザ ◉ フルーツピザ ◉ フォカッチャ

うどん

基本材料(4人分)



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



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

- 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。
- 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

- 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ねかせます。
- 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、包丁で切れます。
- たっぷ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。

ポイント

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

マークについて

ヌードル 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。

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。

- えび、あさりはゆでる。
- 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。
- 白菜はさっとゆでる。
- だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためる。
- 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。



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。

- だしにしょうゆ、塩、みりん、酒、砂糖を混ぜてあたためる。
- 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

うどん ◉ きつねうどん ◉ カレーうどん ◉ 肉うどん

カレーうどん



作りかた

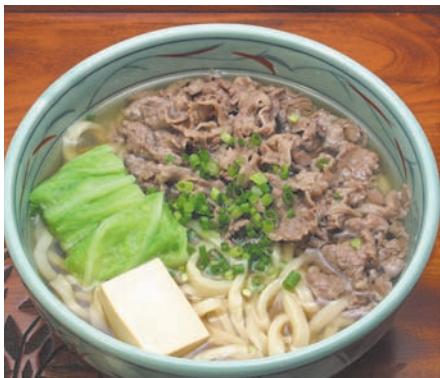
うどんの作りかた **Step 1** と **Step 2** を参考にめんを作る。

- だしにカレーを混ぜてあたためる。
- 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。

- 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。
- 白菜はさっとゆでる。
- だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためる。
- 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】

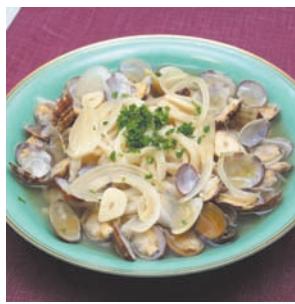
だし	1200mL
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
塩	小さじ1/2
かまぼこ(うす切り)	12枚
とろろ昆布	適量
卵(Mサイズ)	4個
小ねぎ	適宜

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。卵を割りいれ、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。あさりはよく洗う。
- 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。あさり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、『①』の汁をはり、『②』をのせ、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、卵を割りいれ、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



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、打粉をした板の上、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかりと打粉をして、折りたたみ、包丁で切れます。
- 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。

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

Variation



ペスカトーレ



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

■ 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

- 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。

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。

- あさりは洗う。
- えびは殻をむき、背わたをとる。いかは胴と足をはずし、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、好みで刻みパセリを散らす。

マークについて



ヌードル 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。

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。

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

スパゲティ ◎ ミートソースパン ◆ スープパスタ

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。

- 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- ピーマンは5mm角に切る。
- 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、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。
- 『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。
- 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。

- 鶏もも肉は一口大に切る。
- 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。
- 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。
- 『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。
- 麺を『④』のスープにからませる。
- 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)

パ

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

予約



調理・もち ➔ 小麦 ➔ ケーキ

パ

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

予約



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ふるいにかけた**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 生地の材料に合わせ、**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°C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
ワンポイントアドバイスです。



黒糖バナナケーキ



■副材料



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くださいます。
- 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。

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。

♪ 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。)



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



- 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、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



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、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)



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。



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。



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



パ 小麦粉
薄力粉……………120g
(30g減らす)
そば粉……………30g

■材料



パ 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



ポイント
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、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。



抹茶と甘納豆ケーキ

■材料



パ 抹茶……………10g

■副材料

干し甘納豆……………100g



ポイント
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、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。



バターケーキ ◉ 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

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♪

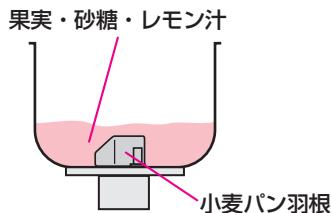


ジャム ◎ 基本材料 ◆ 作りかた ◆ イチゴジャム ◆ ブルーベリージャム

作りかた

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。



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



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。



マークについて

ジャム ワンポイントアドバイスを
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。

ブルーベリージャム

■ 材料

パ ブルーベリー(正味) 400g



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



皮をむき、いちょう切りにします。

ポイント



オレンジマーマレード

■ 材料

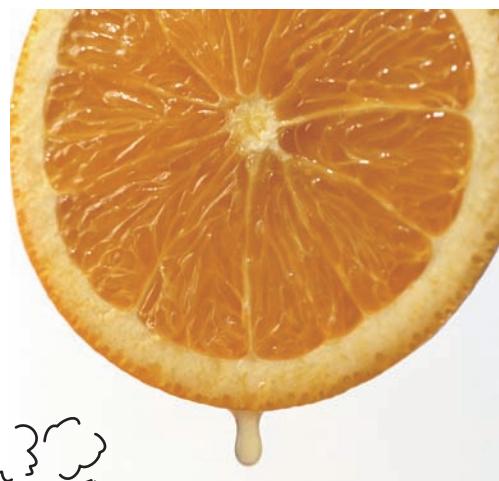


パ オレンジ(中) 4個
(皮 2個分)
(実 4個分)



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つにほぎします。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。



いちじくジャム

■ 材料

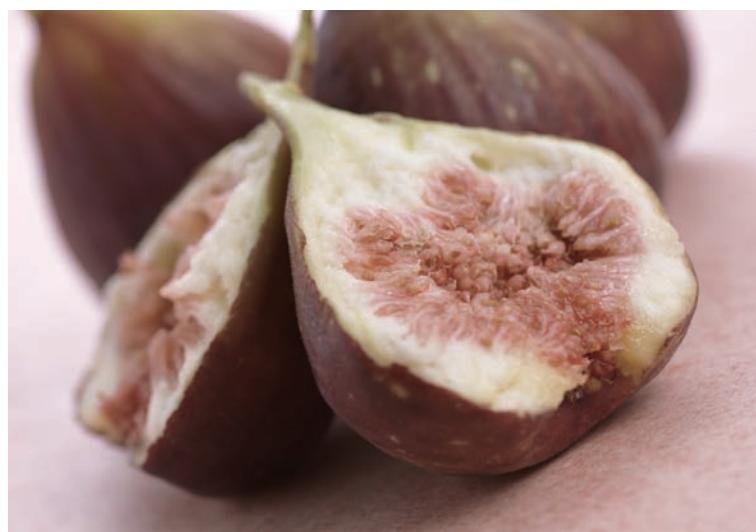


パ いちじく(正味) 400g



皮をむき、ほぐします。

ポイント



予約ができません
できあがり時間を
予約できません。

ジャム ◎ キウイジャム ◆ オレンジマーマレード ◆ いちじくジャム



もち

基本材料(1回分)



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

- もち米を洗います。
(水がきれいになるまで)
- ザルに入れ、30分水を切ります。
- 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・づく

- 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。
- 約50分後につき工程音がなったら、つき工程を始めます。

- 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。
- 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。

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
上手においしく作るための
ワンポイントアドバイスです。

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

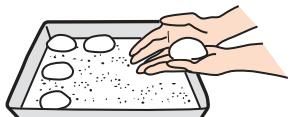
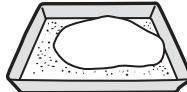


Step 3

成形

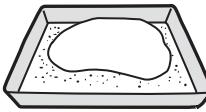
丸もち

- 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。
- 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當な大きさにちぎります。
- 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

- 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)
- 手、のし棒にもちとり粉をつけ、のし棒でもちを平らにします。
- 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。



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。



もち ◎ あんころもち ◆ きな粉もち ◆ おろしもち ◆ ごまもち

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。





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 焼きどうふはゆで、丸もちは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、焼きどうふを入れ、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
焼きどうふ…………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、生しいたけ、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1/2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

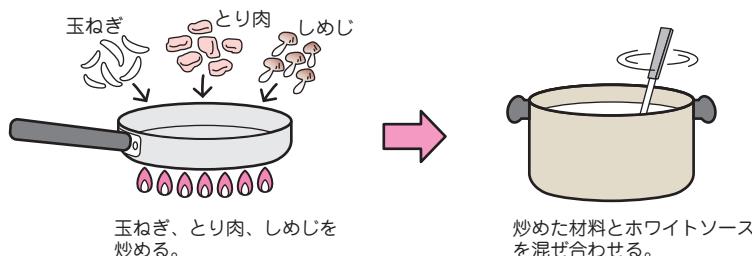
作りかた

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。

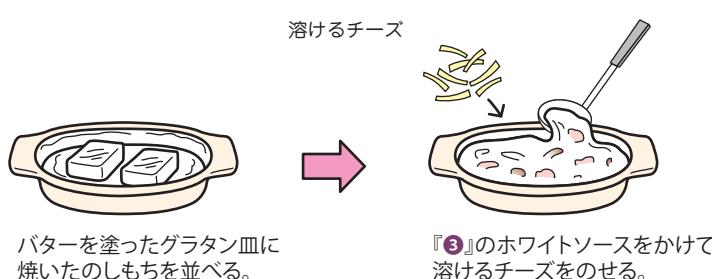
もち
● もちグラタン

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。



- 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。



- 4 250°C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



もち
○草もち
◆かきもち



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。
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。



かきもち



作りかた

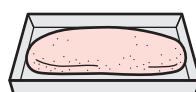
① Step 1 の『②』でつき工程音がなつたら、塩と干し桜えびを入れる。



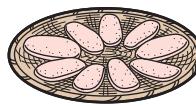
② つき上がったらとりけしキーを押してもちを取り出し、かまぼこ型にまとめ、そのまま約2日間置く。

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 もちが充分に乾燥したら、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日くらいそのままで置く。



薄切りにして1週間くらい陰干しする。

マークについて



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.

SANYO

おうちのお米を、そのままパンに。



クックブック
7PA6P11B50000B