Panasonic

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 SD-MDX101

（1斤タイプ）

保証書別添付

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

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に**「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

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

普段のパンからこだわりの本格パンまで…

オート（自動）機能でおまかせでつくれるメニュー

メニュー写真（表紙含む）は、
レシピブックに記載のものも含みます。

ドライイーストで焼き上げまで

パン・ド・ミ
口どけがよく、甘くリッチな味わい（P.18）

食パン
飽きのこない味（P.25）

サンドイッチ用食パン
きめが細かく、スライスしやすい（P.26）

ソフト食パン
皮がやわらか、きめ細かい（P.25）

早焼き食パン
お急ぎのときに約2時間でできる食パン（P.27）

クイックスイート食パン
約2時間半でできる生クリーム入りでリッチでやさしい甘さ（P.28）

60分パン
お急ぎのときに60分でできるほんのりした甘さ（P.29）

ごはんパン
冷ごはんを使ったしっとりとした食感（P.30）

フランスパン
皮が香ばしくパリッとした仕上がり（P.31）

ライ麦パン
香ばしく、ほんのり酸味でヘルシー（P.32）

ごはんフランスパン
油脂ゼロで、皮がフランスパンのよう（P.31）

全粒粉パン
香ばしく、素朴でヘルシーな味わい（P.33）

ブリオッシュ
バターと卵をぜいたくに使い口当たりも軽く（P.34）

マーブルパン
マーブル模様が手軽にできる（P.35）

白パン風食パン
皮が薄くてやわらかい（P.38）

アレンジパン
メロンパンなどができる（P.36）

ハーフ食パン
少人数にぴったり食べ切りサイズ（P.39）

米粉パン（小麦入り）
お米の味と香りが楽しめる（P.40）

米粉パン（小麦なし）
小麦成分が苦手な方も楽しめるもちもち食感（P.41）

天然酵母で焼き上げまで

（生種おこし　天然酵母パンづくりの第一歩（P.44））

天然酵母食パン
天然酵母を使った風味のある食パン（P.42）

パン以外のメニュー

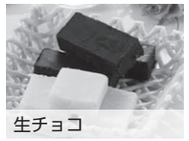
クイックブレッド
ベーキングパウダーを使って1時間弱でできる手軽なおやつ（P.46）

グルテンフリーケーキ
小麦成分を含まない米粉を使ったケーキ（P.50）

ケーキ
バターたっぷりのしっとりケーキ（P.52）

ソイスコーン
きな粉・大豆粉を使ってヘルシーに（P.48）

ベジケーキ
野菜が入ったおやつにもなる（P.54）


生チョコ
生チョコベースが手軽にできる（P.56）

ミルクジャム
生クリームを使ったコクのあるジャムパンに塗ったり紅茶に入れて（P.58）

ジャム
お好みの果物をお好みの甘さに仕上げて（P.60）

コンポート
旬の果物や野菜の形を崩さずに楽しむ（P.62）

甘酒
手軽に手づくり、甘さが調整できる（P.64）

あん
焦がさず煮詰めておもちやパンに（P.66）

もち
伸びのよいつきたてのもちが楽しめる（P.68）

生地

食パン生地
飽きのこないシンプルな生地（P.70）

ハード生地
フランスパンなどに噛みごたえのあるリーンな生地（P.71）

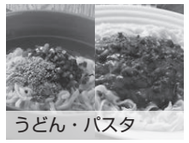
リッチ生地
バターロールや菓子パンなどにリッチな生地（P.72）

天然酵母パン生地
天然酵母を使った風味のある生地（P.73）

ピザ生地
ソフトでふんわりとしたピザ生地（P.74）

8分スピード生地
約8分でつくるいろいろな生地（P.75）

- クリスピーピザ生地
- ナン生地
- トルティーヤ生地
- あんまん生地
- ギョーザ生地


うどん・パスタ
うどん・パスタの生地こねが手軽にできる（P.76）

「ねり」「発酵」「焼き」の3つの工程の1つを選んで
レベルと時間が設定でき、自分好みのパンづくりに使える

マニュアル機能 付き（P.78）

●「ねり」や「発酵」状態の見極めが必要です。

「ねり」工程をパターン登録
してひと続きで運転させる
マイねり（P.82）

もくじ

ページ

確認

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

基本と準備

オートメニュー一覧 …… 8
オート生地メニュー一覧 …… 11
オートメニューのパンづくりの流れとコツ …… 12
パンの基本材料 …… 14
●パンミックスについて …… 16
具材について …… 17

使い方

ドライイーストで
焼き上げまでオート（自動）でつくる

パン・ド・ミを焼いてみよう …… 18
便利な機能 …… 20
●レーズン …… 20
●粗混ぜ …… 22
●焼き色 …… 23
●予約 …… 24
食パン …… 25
ソフト食パン …… 25
サンドイッチ用食パン …… 26
早焼き食パン …… 27
クイックスイート食パン …… 28
60分パン …… 29
ごはんパン …… 30
ごはんフランスパン …… 31
フランスパン …… 31
ライ麦パン …… 32
全粒粉パン …… 33
ブリオッシュ …… 34
マーブルパン …… 35
アレンジパン …… 36
白パン風食パン …… 38
ハーフ食パン …… 39
米粉パン（小麦入り） …… 40
米粉パン（小麦なし） …… 41

天然酵母で
焼き上げまでオート（自動）でつくる

天然酵母食パンを焼いてみよう …… 42
生種おこし …… 44

パン以外のメニューを
オート（自動）でつくる

クイックブレッド …… 46
ソイスコーン …… 48
グルテンフリーケーキ …… 50
ケーキ …… 52
ベジケーキ …… 54
生チョコ …… 56
ミルクジャム …… 58
ジャム …… 60
コンポート …… 62
甘酒 …… 64
あん …… 66
もち …… 68

オート（自動）で生地をつくる

食パン生地 …… 70
ハード生地 …… 71
リッチ生地 …… 72
天然酵母パン生地 …… 73
ピザ生地 …… 74
8分スピード生地 …… 75
うどん・パスタ …… 76

マニュアル機能でパンをつくる

マニュアル機能について …… 78
マニュアル機能 …… 79
●ねり …… 79
●発酵 …… 80
●焼き …… 81
便利な機能 …… 82
●マイねり …… 82

必要なとき

お手入れする …… 84
よくあるご質問 …… 86
うまくできない！ …… 90
「まちがえた！」と思ったら・・・ …… 97
故障かな？ …… 98
こんな表示が出たら・・・ …… 99
別売部品 …… 100
仕様 …… 101
保証とアフターサービス …… 103

安全上のご注意 必ずお守りください

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

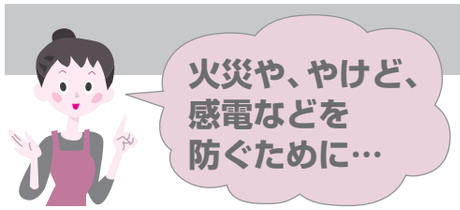
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⃠ してはいけない内容です。	❗ 実行しなければならない内容です。

⚠警告



蒸気口には手を触れない

- 特にお子様には、十分にご注意ください

（やけどの原因）

電源プラグやコードは…

- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100 V以外での使用はしない
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）
- コードや電源プラグを破損するようなことはしない
傷つける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込む　など
（感電・ショートによる火災の原因）
➡修理は、販売店にご相談ください
- コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
（感電・ショートによる発火の原因）
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない
（感電の原因）

- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
（発煙・発火・感電の原因）
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取る
（特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因）
➡電源プラグを抜き、乾いた布で拭く

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

（発煙・発火・感電・けがの原因）

＜異常・故障例＞
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする
- 使用中に異常な回転音がする

➡すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください

事故を避けるために…

- 子供など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない
（やけど・感電・けがの原因）

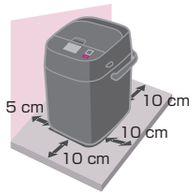
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
（感電・ショートによる発火の原因）

- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない
（火災・感電・けがの原因）
➡修理は販売店にご相談ください

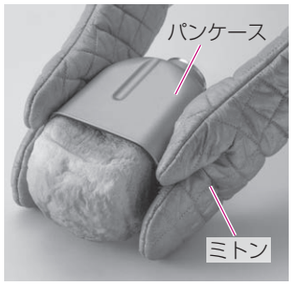
⚠注意

本体やパンケースなどの取り扱いは…

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



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



- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない（やけどの原因）

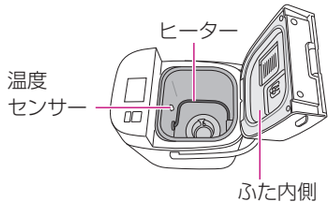
- 材料の計量やメニュー設定は正しく行う
（パンケースから飛び散ったり、あふれ出たりした生地がヒーターの熱で焦げて、煙が出たり、故障の原因）

電源プラグは…

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

使用上のお願い

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



各部の名前・付属品

初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.84)

蒸気口

上ふた(着脱式 P.85)

つまみを持って上に開ける

排気口

ハンドル

指をかけて
コードケース
を開ける

コードケース

コード

電源プラグ

イースト容器

ふた開け部
(左右)

レーズン・ナッツ容器
(着脱式 P.85)

本体

排気口
(左右)

ふた
• 手の挟み込みに注意する

開閉板
(レーズン・ナッツ容器)

パンケース
ひねって取り出す(P.18)

開閉弁
(イースト容器)

パン羽根(P.18)

めん・もち羽根
(P.68, 76)

付属品

生種容器
(ふた付き P.44)

約¾量の線
約½量の線
約¼量の線

(大スプーン)　(小スプーン)

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

レシピブック

メニューシート

操作部 (電源プラグを抜くと、液晶表示は消えます)

下説は説明のための表示例です

●レーズンなどの具材を入れるとき
(P.20～22)

●焼き色を変えるとき
(P.23)

メニュー

●出来上がり時刻を
予約するとき(P.24)

●調理や予約をスタート
するとき
●マニュアル機能
(P.79～81)を
一時停止／再開するとき

●操作をやり直す
とき
●スタート後に、
中止するとき
(長押し)

●メニューを選ぶとき
(生地メニューは
選べません)

●マニュアル機能を
使うとき
(P.79～81)

●現在時刻を合わせるとき(下記)
●出来上がり時刻を予約するとき(P.24)
●調理時間を設定するとき
(P.58, 60, 62, 64)

●生地を選ぶとき(P.70～76)

現在時刻(時計表示)の合わせ方

●時刻は24時間表示です。

① 電源プラグを差す
• 差さないと時刻合わせができません。

② 「時」または「分」を長押しする
(時刻表示点滅)

●ピッと鳴ったら
指を離してください。

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

(早送りは
長押し)

●点滅が止まれば
完了です。

④ 電源プラグを抜く
• 点滅が止まる前に電源プラグを抜くと
時計合わせは変更できていません。

オートメニュー一覧（△▽で選択）

▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。（音がします）
▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。（音がします）
「混ぜ」が表示されます。

メニュー番号（参照ページ）	メニュー	使える機能（レーズン・粗混ぜ・焼き色・予約）	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
1（P.18）	パン・ド・ミ	●●●●	4時間50分	ねり※1 ねかし※2 ねり※4 ねかし ねり ねかし ねり 発酵 焼き
2（P.25）	食パン	●●●●	4時間	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
3（P.25）	ソフト食パン	●●●●	4時間20分	ねかし※3 ねかし ねり ねかし ねり 発酵 焼き
4（P.26）	サンドイッチ用食パン	●－－●	3時間	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
5（P.27）	早焼き食パン	●●●－	1時間55分	ねり ねかし※4 ねり 発酵 焼き
6（P.28）	クイックスイート食パン	－－●－	2時間20分	ねり ねかし ねり 発酵 焼き
7（P.29）	60分パン	－－－－	1時間	ねり 発酵 焼き
8（P.30）	ごはんパン	●●●●	4時間	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
9（P.31）	ごはんフランスパン	●●－●	4時間40分	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
10（P.31）	フランスパン	●●－●	5時間	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
11（P.32）	ライ麦パン	●－－●	5時間	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
12（P.33）	全粒粉パン	●●－●	5時間	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
13（P.34）	ブリオッシュ	●●●－	3時間15分	ねり 発酵 バター投入 ねり 発酵 焼き ●バター投入は、スタートして35分後（または45分後）に自分で
14（P.35）	マーブルパン	－－－－	4時間	ねり ねかし ねり 材料投入 発酵 焼き ●マーブル材料の投入は、スタートして69分後～94分後に自分で
15（P.36）	アレンジパン	●－－－	2時間15分	ねり ねかし ねり 発酵 作業 発酵 焼き ●作業は、スタートして55分後に自分で
16（P.38）	白パン風食パン	－－－●	3時間50分	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
17（P.39）	ハーフ食パン	－－－●	3時間35分	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
18（P.40）	米粉パン（小麦入り）	●－●●	2時間30分	ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
19（P.41）	米粉パン（小麦なし）	●－－●	1時間55分	ねり※1 ねかし※3 ねかし ねり 発酵 焼き
20（P.42）	天然酵母食パン	●●●●	7時間（＋24時間※5）	ねかし※3 ねり 発酵 ねり 発酵 焼き
21（P.44）	生種おこし	－－－－	24時間	発酵

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

※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
※2 室温により羽根が回転しないときがあります。
※3 予約時、次の工程まで待機しています。最大11時間そのまま動きません。
※4 省略されることがあります。
※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

次ページへ続く

オートメニュー一覧（△▽で選択）（続き）

メニュー番号（参照ページ）	メニュー	使える機能（レーズン／粗混ぜ／焼き色／予約）	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
22（P.46）	クイックブレッド	― ― ● ―	54分	粉落し ねり／成形 ねり／ねかし ※4／焼き／追い焼き ●粉落としは、スタートして2分後に、成形はさらに1分後に自分で
23（P.48）	ソイスコーン	― ― ● ―	58分	粉落し ねり／成形 ねり／ねかし ※4／焼き／追い焼き ●粉落としは、スタートして2分後に、成形はさらに2分後に自分で
24（P.50）	グルテンフリーケーキ	― ― ― ―	1時間40分	粉落し ねり／ねかし ※4 ねり／焼き／追い焼き ●粉落としは、スタートして7分後に自分で
25（P.52）	ケーキ	― ― ● ―	1時間30分	粉落し ねり／ねかし ※4 ねり／焼き／追い焼き ●粉落としは、スタートして12分後に自分で
26（P.54）	ベジケーキ	― ― ― ―	55分	焼き／追い焼き
27（P.56）	生チョコ	― ― ― ―	17分	混ぜ／追い混ぜ
28（P.58）	ミルクジャム	― ― ― ―	1時間10分～2時間10分	加熱 ●お好みのかたさに時間を自分で設定
29（P.60）	ジャム	― ― ― ―	1時間30分～2時間30分	加熱／追い加熱 ●メニューによって時間を自分で設定
30（P.62）	コンポート	― ― ― ―	1～2時間	加熱／追い加熱 ●メニューによって時間を自分で設定
31（P.64）	甘酒	― ― ― ―	6～10時間	米粒落とし 加熱／加熱 ●米粒落としは、スタートして20分後に自分で
32（P.66）	あん	― ― ― ―	1時間	ねり
33（P.68）	もち	― ― ― ―	1時間（＋30分※6）	炊く／ふた つく ●ふたは、スタートして50分後（または55分後）に自分で開ける

ねり　羽根を回転させ、生地をねります（音がします）
・最大12分止まることがあります。

ねかし　小麦粉と水をなじませます（動きません）

焼き　生地を焼き上げます

※4　省略されることがあります。
※6　事前にもち米を洗い、ザルで30分間水を切ることが必要です。

オート生地メニュー一覧（生地で選択）

▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。（音がします）
▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。（音がします）
「混ぜ」が表示されます。

メニュー番号（参照ページ）	メニュー	使える機能（レーズン／粗混ぜ／焼き色／予約）	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
d1（P.70）	食パン生地	● ● ― ―	1時間	ねり ねかし ※1 ねり 発酵
d2（P.71）	ハード生地	● ● ― ―	2時間	ねり ねかし ※2 ねり 発酵
d3（P.72）	リッチ生地	● ● ― ―	1時間	ねり ねかし ※1 ねり 発酵
d4（P.73）	天然酵母パン生地	● ● ― ―	4時間（＋24時間※3）	ねり 発酵 ねり 発酵
d5（P.74）	ピザ生地	― ― ― ―	45分	ねり 発酵 ねり 発酵
d6（P.75）	8分スピード生地	― ― ― ―	8分	ねり ●材料はすべてパンケースに入れて
d7（P.76）	うどん・パスタ	― ― ― ―	15分	ねり

ねり　羽根を回転させ、生地をねります（音がします）
・最大12分止まることがあります。

ねかし　小麦粉と水をなじませます（動きません）

発酵　温度管理をし、生地を発酵させます（ほとんど動きません）

※1　省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
※2　室温により、最大40分間動かないことがあります。
※3　材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

オートメニューのパンづくりの流れとコツ

準備する | 生地をつくる | 焼き上げる

19,70～72,74ページ

パンをつくる

天然酵母パンをつくる

必要な道具を用意する

小麦粉や水などを入れる

ドライイーストを入れる

※生種（なまだね）をつくる

※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。

44ページ

生種を入れる

小麦粉や水などを入れる

ベーカリーをセットする

43,73ページ

パンケースで焼く

ドライイーストは自動で投入されます

60分パン、天然酵母食パン、8分スピード生地はのぞく

自分で成形する

具材（P.20）やバター（P.34）を入れるとき

生地を取り出す

成形する

発酵させる

オーブンなどで焼く

パンを取り出す

パンを取り出す

レシピブック P.24～43

市販のものをご用意ください。

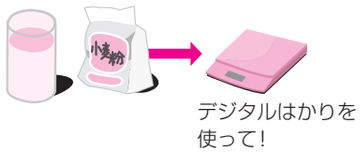
ミトン

デジタルはかり（1ｇ単位以下）

失敗しないパンづくりのコツ！

水・小麦粉は「重さ」ではかるのが基本！

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

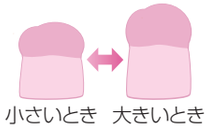


夏場や室温が高いときは水を冷やしておこう

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

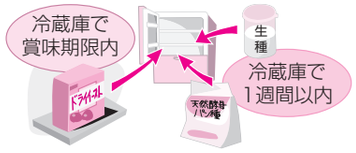
膨らみや形が毎回変わる手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。
いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。（P.90, 91）



材料の鮮度が影響大！保存は大丈夫？

パンを発酵させて膨らませる酵母（P.15）は肉や魚と同じなま物。
ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を！
（特に生種は一週間で使い切る）
開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに！



パンの基本材料

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

小麦粉
（強力粉・小麦粉）

役割 水とねると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

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

パンづくりには

たんぱく質を多く（12～15%）含む強力粉が基本です。
- 成分表は袋に記載されています。

- 日清製粉グループ「カメリヤ」をおすすめします。

油脂
（バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング）

役割 キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

ポイント
- 溶かさずに固形のまま使う。
  - 無塩バターがおすすめ。

乳製品
（スキムミルク・牛乳）

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

ポイント
- 牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

役割 小麦粉に加えてねることによって、グルテンを生成します。

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

糖分
（砂糖、黒砂糖、はちみつ）

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

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

塩

役割 味付けのほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

役割 味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

役割 パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

パンの組織 ➡ 発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる

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

ドライイースト

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

（ドライイーストは付属のスプーンではかれます）

- 生イーストやベーキングパウダーは使えません。

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

天然酵母パン種（元種）

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物（穀類など）から培養された酵母を使います。
パン種は「生種おこし」（P.44）で発酵させ、生種にしてから使います。

- 発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。（50ｇ×5袋入り）
  - ➡申し込み先：（株）富澤商店
    https://tomiz.com/
    （インターネット以外の問い合わせ先 (042) 776－6488）

ベーキングパウダー

クイックブレッド、ソイスコーン、グルテンフリーケーキ、ケーキ、ベジケーキをつくるときに使います。
- 食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉
（グルテン入り／なし）

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

[米粉パン／小麦入り] をつくりたいときは

- グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。
  - ➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
    グリコダイレクトショップ
    - ご注文は、電話：(0120) 834－365
      web：https://www.glico-direct.jp/
- 「パン用米粉」（小麦から取り出したグルテンを添加した米粉）です。

[米粉パン／小麦なし] をつくりたいときは

- グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」または「福盛シトギ2号」をお使いください。
  - ➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
    グリコダイレクトショップ
    - ご注文は、電話：(0120) 834－365
      web：https://www.glico-direct.jp/
- グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。

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

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

パンの基本材料（続き）

付属のスプーンすりきり１杯当りの重さの目安

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

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
- 卵（１個まで）
- 牛乳（水量の半分まで）

●容器に卵などを入れてから水を加えてはかる。
●予約は使わない。（夏場に腐敗するおそれ）

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで（ブリオッシュは除く）	約½まで
砂糖	約２倍まで（クイックスイート食パンは約1.5倍まで）	約½まで
スキムミルク	約２倍まで	入れなくてもよい
塩	増やせません	入れなくてもよい（天然酵母パン、米粉パン（小麦入り）は約½まで）

●砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。
●塩を入れないと歯ごたえに欠けたパンになります。天然酵母は酵素の働きが強いため、その働きを抑える効果のある塩がないと、グルテンが切られ、パンがうまくできません。
●バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。（P.14）
- はちみつは25 gまでにする
- スキムミルク大１は牛乳70 g（約70 mL）相当です

パンミックスについて

すべての基本材料とドライイーストが１回分ずつパックになっています。
●有名店「メゾンカイザー」がプロデュースした**プレミアムパンミックス**
●手軽にパンづくりを楽しみたい人へ**パンミックス**

オートメニュー	プレミアムパンミックス			パンミックス					
	プレーン SD-PMP10	フランスパン SD-PMF10	ショコラ SD-PMC10	食パン SD-MIX100A	食パン早焼き SD-MIX105A	フランスパン SD-MIX23A	ソフト食パン SD-MIX62A	食パンスイート SD-MIX30A	食パンスイート早焼き SD-MIX35A
パン・ド・ミ	○							○	
食パン	○		○	○				○	
ソフト食パン							○		
サンドイッチ用食パン	○		○	○			○		
早焼き食パン				○	○			○	○
60分パン									○
ごはんパン				○			○		
フランスパン		○				○			
天然酵母食パン				○				○	

使い方

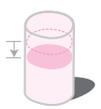
パンケースに
①パンミックスを入れる
②各袋に記載されている量の水を入れる
イースト容器に
③各袋に記載されている量のドライイーストを入れる

販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」でもお買い求めいただけます。（P.100）

具材について

材料や分量の目安を、食パン（P.25）を基にご紹介します。
基本材料の他に、お好みの食材を加えてパンをつくることもできます。
●材料によっては、焼き色や膨らみ、高さが異なります。

基本の材料に　　お好みの材料を加えて…

	野菜	米粉などの穀類	果汁
	：小麦粉の重さの15～20%（目安：50 g） 例）・にんじん→すりおろす ・かぼちゃ→ゆでて、つぶし、冷ます ・ほうれんそう→ゆでて、みじん切り、冷ます	：小麦粉の重さの10～20%（目安：30 g） 例）・米粉・オートミール ・白玉粉・ライ麦・全粒粉 ・きな粉・大豆粉・ごま	：水の分量まで 例）・オレンジ・りんご ・トマトなどの100%果汁 →冷蔵庫でよく冷やしておく
小麦粉の量を…	（そのまま変えない）	穀類の重さ分だけ減らす 例）ライ麦 30 g（250 gの12%） 小麦粉 220 g	（そのまま変えない）
水の量を… 	野菜の重さ分の80%だけ減らす 例）ゆでたかぼちゃ 50 g 水 140 g（mL） （180 g（mL）－50 g（mL）の80%）	（そのまま変えない）	果汁の量だけ減らす 例）オレンジ果汁 100 g（約100 mL） 水80 g（mL） （180 g（mL）－100 g（mL））
	●予約は使わない		●予約は使わない

パン・ド・ミを焼いてみよう

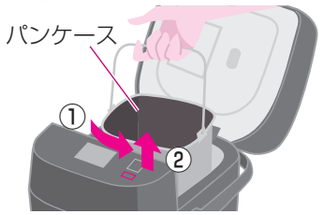
所要時間：約4時間50分

材料を入れる

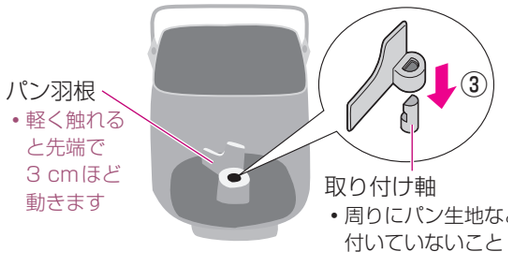
セットする

取り出す

1 パンケースを取り出して パン羽根をセット



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

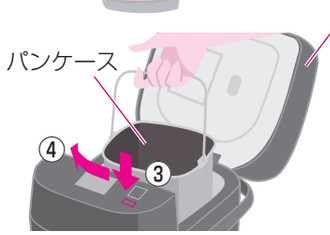


パン・ド・ミ	1154kcal（1斤分）
強力粉	250 g
バター	20 g
砂糖	21.5 g（大2½）
塩	5 g（小1）
水※	190 g（mL）
ドライイースト	1.4 g（小½）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g（mL）減らして使う。

2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

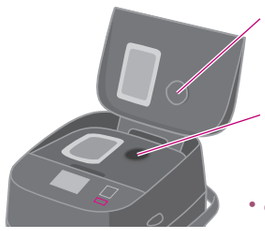
① 強力粉など（ドライイースト以外）を中央を高くして入れる。
② 水を、周囲に回しながら入れる。



③ パンケースを戻す。
④ 矢印方向へ回して固定する。
⑤ ふたを閉める。

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

3 イースト容器に ドライイーストを入れる

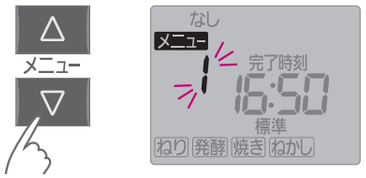


• こすると静電気が発生し、ドライイーストが落ちません。

■食パンスイートミックス（P.16）も使えます！
水10 g（mL）を追加し、ドライイースト量は半分にしてください。

■プレミアムパンミックス「プレーン」（P.16）も使えます！
ドライイースト量は半分にしてください。

4 メニュー「1」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン （P.20）（P.22）
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.23）
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.24）

5 上ふた・ふたを確実に閉めて スタートする

ベーカリー工程の流れは P.8

●スタートしたあとは、ふたを開けないでください。ドライイーストがこぼれ出ます。
ただし、具材を手で入れるとき（P.21）は、ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを開けることはできます。
●ドライイーストが投入されるときに音がします。

6 焼き上がったら（ピッピッ音） 電源を切る

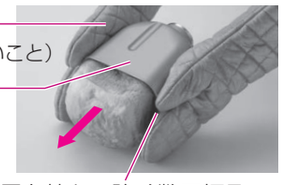
① 「取消」を押し
② 電源プラグを抜く。

7 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、 冷ます（2分程度）

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

8 パンを取り出し、粗熱をとる

• ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う。



取っ手根元を持ち、強く数回振る

• ナイフ、フォーク、はしは使わない。（フッ素樹脂を傷めます）
• 底部分には触らない。（羽根部分が回転してパン内部をつぶすおそれがあります）

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

（そのままパンを切ると、パン羽根に傷がつきます）

便利な機能 レーズン

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

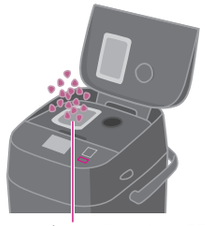
お好みの具材を入れることができます。
入れる具材により、自動投入（液晶表示「あり」）、または手動投入（液晶表示「あり♪」）を選びます。
●レーズンやくるみなどは、レーズン・ナッツ容器にセットして自動で投入できます。
●チーズやチョコレートなどの自動投入できないもの（P.21）はピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。
●具材の形を残したいときは「あり　粗混ぜ」または「あり♪粗混ぜ」を選択してください。（P.22）

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

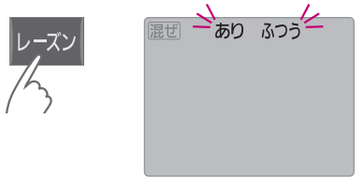
自動で投入する（ベーカリーにおまかせ）

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具材を入れておく。

容器に入れる量は、合わせて100 gまで

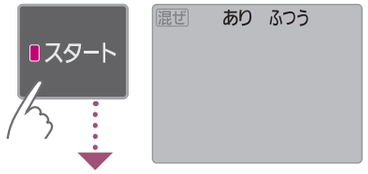


①「レーズン」を押して「あり　ふつう」を選ぶ



■具材の形を残したいとき（P.22）

② スタートする



（具材が自動で投入される）
・「ねり」が一時的に止まります。

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

自動投入できる材料 乾燥しているもの、溶けにくいもの

ドライフルーツ（100 gまで）
レーズン・プルーン オレンジピールなど

➡5 mm角以下に刻む

ナッツ類（100 gまで）
カシューナッツ、くるみなど

➡5 mm角以下に砕く
ローストしない

グリーンピース※（100 gまで）

➡水分をよく拭き取る

オリーブ※（100 gまで）

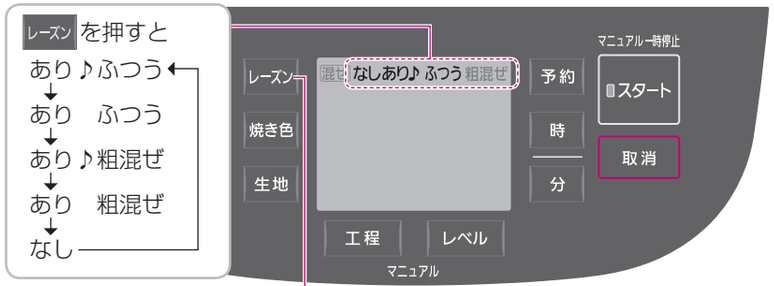
➡種をとり、¼に刻み、水分をよく拭き取る

ハム、ベーコン※（100 gまで）

➡10 mm幅に刻む

●材料は平らに入れてください。
山盛りに入れるとレーズン・ナッツ容器が開かない場合があります。
※予約してつくるときは、使わないでください。
（特に夏場などは腐敗の原因となります）

メニューを選んだら…

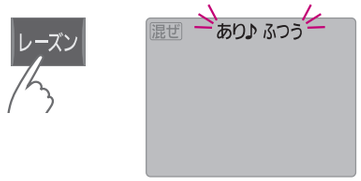


●レーズンなどの具材を入れるとき

■自動で投入できないものは手で投入してください

ブザー（♪）を鳴らして、手で投入する

①「レーズン」を押して「あり♪ふつう」を選ぶ



■具材の形を残したいとき（P.22）

② スタートする

●投入時間が確定したら投入までの残時間を表示します。

③ ピッピッと鳴ったら ふたを開ける

●レーズン・ナッツ容器は開いています。

④ パンケースに 具材を入れ、ふたを閉める

3分以内に

⑤ 再度、スタートする

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

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

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜

チーズ、チョコレート

ごまなど小さい材料

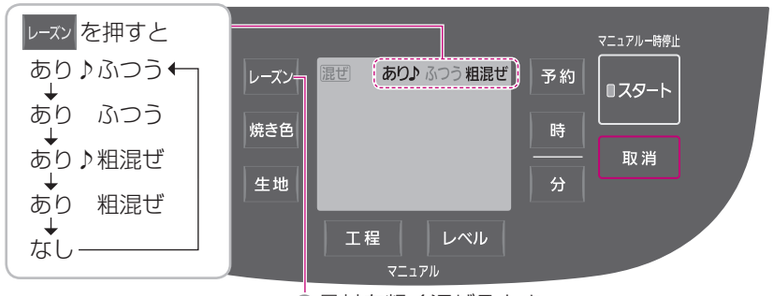
●大きくかたい材料は5 mm角以下に刻んでください。
●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

■具入りパンをつくるとき、具材を入れるタイミングは…
ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

・パン・ド・ミ　：約2時間5分～2時間15分後
・食パン　：約1時間～1時間30分後
・ソフト食パン：約1時間55分～2時間15分後
・サンドイッチ用食パン：約1時間10分～1時間20分後
・早焼き食パン：約35分後
・ごはんパン　：約1時間5分～1時間35分後
・ごはんフランスパン：約50分～1時間20分後
・フランスパン：約40分～1時間25分後
・ライ麦パン　：約1時間35分～2時間50分後
・全粒粉パン　：約1時間35分～2時間50分後
・ブリオッシュ：約1時間～1時間10分後
・アレンジパン：約35～40分後
・米粉パン（小麦入り）：約45分～1時間後
・米粉パン（小麦なし）：約40～45分後
・天然酵母食パン　：約3時間30～35分後
・食パン生地　：約25～40分後
・ハード生地　：約35～1時間後
・リッチ生地　：約20～35分後
・天然酵母パン生地：約3時間30～35分後

便利な機能 粗混ぜ

メニューを選んだら…



●具材を粗く混ぜるとき

■まず、P.20～21の「レーズン」をご覧ください

形の崩れやすい具材を形を残したまま混ぜる「粗混ぜ」

① 「レーズン」を押して「あり　粗混ぜ」または「あり♪粗混ぜ」を選ぶ

② スタートする

●「粗混ぜ」が設定できるメニュー➡(P.8～11)

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

「粗混ぜ」に適した材料

やわらかく、形の崩れやすいもの

自動投入…「あり」

オリーブ、グリーンピース

ハム、ベーコン、ソーセージ

手で投入…「あり♪」

チーズ

チョコレート

加熱した野菜(さつまいも･じゃがいも･かぼちゃなど)

煮豆、ドライトマト　など

●材料の種類により、形が残らないことがあります。

具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！

●かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれることがあります。取り扱いにご注意ください。
- フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

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

●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物を投入すると膨らみません。

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

焼き色

メニューを選んだら…

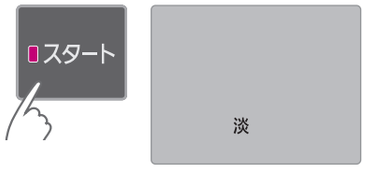
●焼き色を変えるとき

お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」･「標準」･「濃」の３通りに設定できます。

① 「焼き色」を押して お好みの焼き色を選ぶ

② スタートする



●「焼き色」が設定できるメニュー➡(P.8～10)

便利な機能 予約

メニューを選んだら…

●予約するとき

指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

① 現在時刻が合っているか確認する

●合っていないときは、現在時刻を合わせる（P.7）

② 「予約」を押す

③ 焼き上がり時刻に合わせる

予約が可能な時刻のみ表示します。
（予約できる時刻は右記参照）

④ スタートする（予約完了）

●「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは
① 「レーズン」「焼き色」を設定
② 「予約」を設定

【予約できる時刻の目安】

＊予約ができるのは、現在時刻から

パン・ド・ミ	：4時間50分～13時間後まで
食パン	：4時間～13時間後まで
ソフト食パン	：4時間20分～13時間後まで
サンドイッチ用食パン	：3時間～13時間後まで
ごはんパン	：4時間～13時間後まで
ごはんフランスパン	：4時間40分～13時間後まで
フランスパン	：5時間～13時間後まで
ライ麦パン	：5時間～13時間後まで
全粒粉パン	：5時間～13時間後まで
白パン風食パン	：3時間50分～13時間後まで
ハーフ食パン	：3時間35分～13時間後まで
米粉パン（小麦入り）	：2時間30分～13時間後まで
米粉パン（小麦なし）	：1時間55分～13時間後まで
天然酵母食パン	：7時間～10時間後まで

• 上記を超える予約は、腐敗するおそれや、出来栄えが悪くなることがあるため、できません。
• 上記以外のメニューは予約できません。（P.8～11）

【予約可能時間例】

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

• 上記以外はセットできません。

食パン／ソフト食パン

所要時間：
食パン　約4時間
ソフト食パン
約4時間20分

準備（P.18）
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

食パン	1086kcal（1斤分）
強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
水※	180 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g（mL）減らして使う。

ソフト食パン	1122kcal（1斤分）
強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
水※	180 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g（mL）減らして使う。

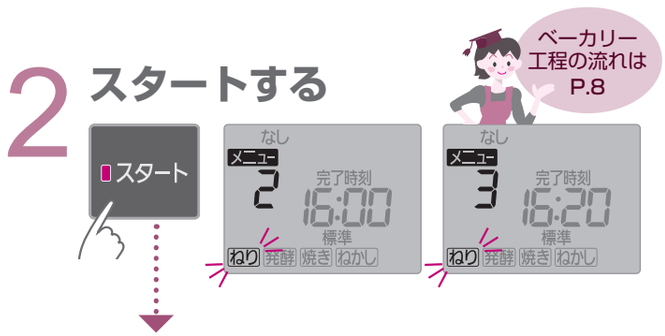
●予約を使うときは、ねかしから始まります。スタートしてもパン羽根はすぐに動きません。

1 食パン：メニュー「2」 ソフト食パン：メニュー「3」を表示させる

食パンのとき　ソフト食パンのとき

■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン（P.20）（P.22）
■ 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色（P.23）
■ 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約（P.24）

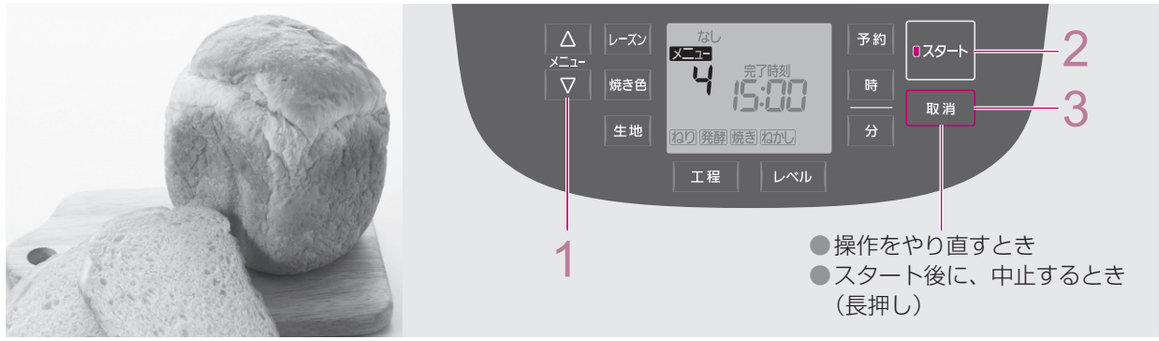
2 スタートする



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

サンドイッチ用食パン

所要時間：約３時間



準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

サンドイッチ用食パン	1086kcal（1斤分）
強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
水※	170 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g（mL）減らして使う。

●パン羽根あとが気になる場合は、パン羽根あとを切ってください。

■プレミアムパンミックス プレーン・ショコラ、食パンミックス・ソフト食パンミックス（P.16）も使えます！
水の量は10 g（mL）減らしてください。

1 メニュー「4」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)

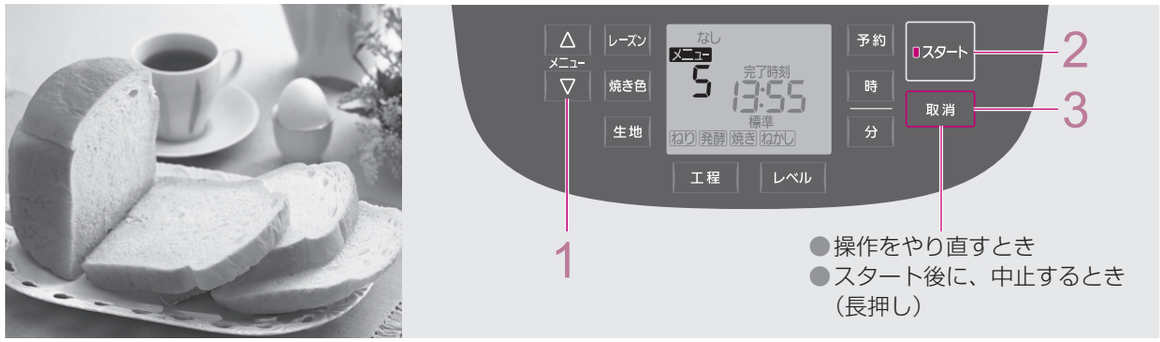
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

2 スタートする

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

早焼き食パン

所要時間：約１時間55分



準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

早焼き食パン	1200kcal（1斤分）
強力粉	**280 g**
バター	10 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
冷水（5 ℃）※	200 g（mL）
ドライイースト	**4.2 g（小1½）**

※室温25 ℃以上のときは、10 g（mL）減らして使う。

1 メニュー「5」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)

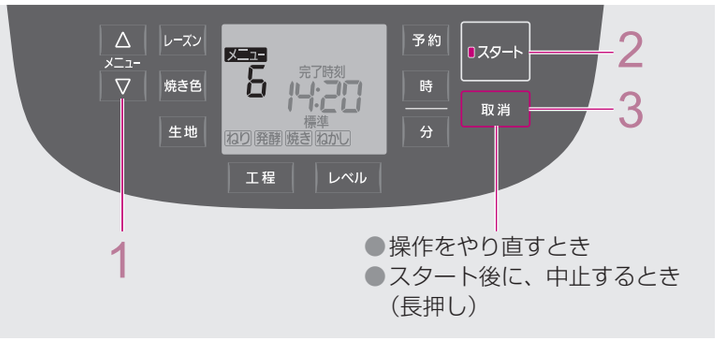
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.23)

2 スタートする

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

クイックスイート食パン

所要時間：約2時間20分



●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.18）
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

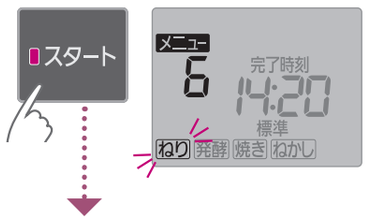
クイックスイート食パン	1312kcal（1斤分）
強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	21.5 g（大2½）
塩	5 g（小1）
冷水（5 ℃）※	140 g（mL）
はちみつ	10 g
生クリーム	50 g（約50 mL）
ドライイースト	3.5 g（小1¼）

※室温25 ℃以上のときは、10 g（mL）減らして使う。

1 メニュー「6」を表示させる

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.23）

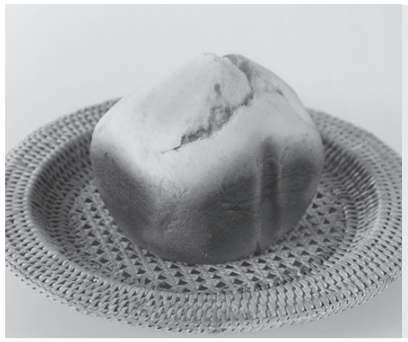
2 スタートする

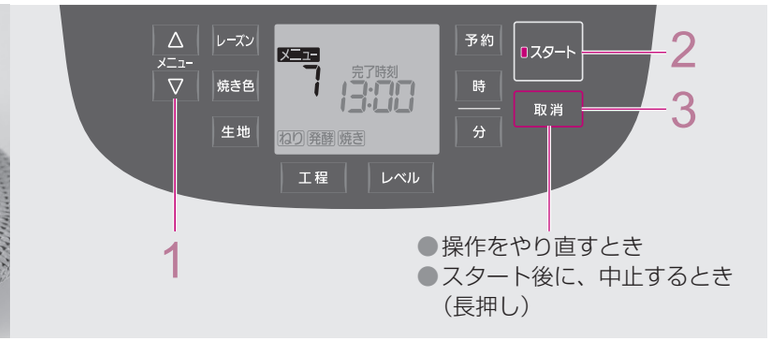


3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

60分パン

所要時間：約1時間





●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.18）
① ぬるま湯30 g（mL）でドライイースト4.2 g（小1½）をダマがなくなるまでしっかり溶く。
② パンケースに、パン羽根をセットする。
③ （①とぬるま湯以外の）小麦粉などをパンケースに入れる。
④ パンケースを本体にセットし、①とぬるま湯を入れる。

材料

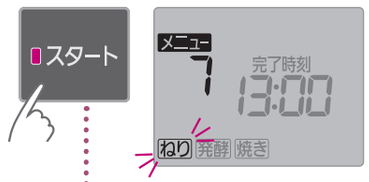
60分パン	1407kcal（1斤分）
ぬるま湯※	30 g（mL）
ドライイースト	4.2 g（小1½）
強力粉	280 g
バター	25 g
砂糖	25.5 g（大3）
スキムミルク	12 g（大2）
塩	5 g（小1）
卵（溶く）	25 g（M寸½個）
ぬるま湯※	140 g（mL）

※ぬるま湯の温度は35～40 ℃。

■食パンスイート早焼きミックス（P.16）も使えます！
水の代わりにぬるま湯30 g（mL）を使ってドライイースト全量を溶いてください。
卵25 g（M寸½個、溶く）を追加で入れ、ぬるま湯120 g（mL）を入れてください。
卵を使わない場合は、ぬるま湯を140 g（mL）にしてください。

1 メニュー「7」を表示させる

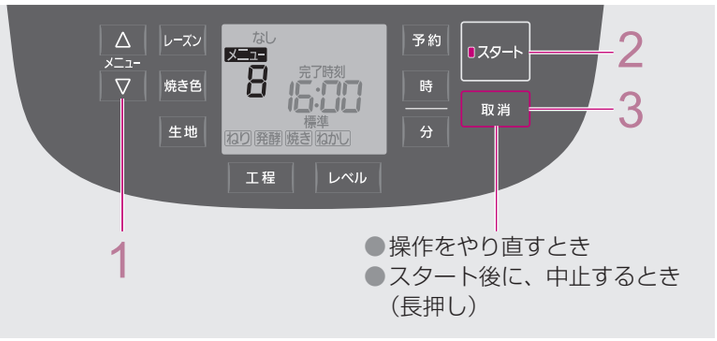
2 スタートする



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

ごはんパン

所要時間：約４時間



準備 (P.18)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

ごはんパン	1272kcal（1斤分）（ごはん200 gのとき）
強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	100～200 g
バター	10 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
水※	130 g（mL）
ドライイースト	2.1 g（小¾）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g（mL）減らして使う。

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

■食パンミックス・ソフト食パンミックス（P.16）も使えます！
ごはんの量は60 gまでにし、水を20 g（mL）減らしてください。
膨らみすぎて表面が白くなったり部分的に焦げることがあります。

1 メニュー「8」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.23)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

2 スタートする

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

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

ごはんフランスパン／フランスパン

所要時間：
ごはんフランスパン
約４時間40分
フランスパン
約５時間

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

準備 (P.18)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

ごはんフランスパン	1016kcal（1斤分）（ごはん130 gのとき）
強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	80～130 g
砂糖	6 g（小2）
塩	5 g（小1）
冷水（5 ℃）※	140 g（mL）
ドライイースト	2.1 g（小¾）

※室温25 ℃以上のときは、10 g（mL）減らして使う。

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

フランスパン	918kcal（1斤分）
強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	5 g（小1）
冷水（5 ℃）※	190 g（mL）
ドライイースト	1.4 g（小½）

※室温25 ℃以上のときは、10 g（mL）減らして使う。

●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1 ごはんフランスパン：メニュー「9」 フランスパン：メニュー「10」を表示させる

ごはんフランスパンのとき　フランスパンのとき

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

2 スタートする

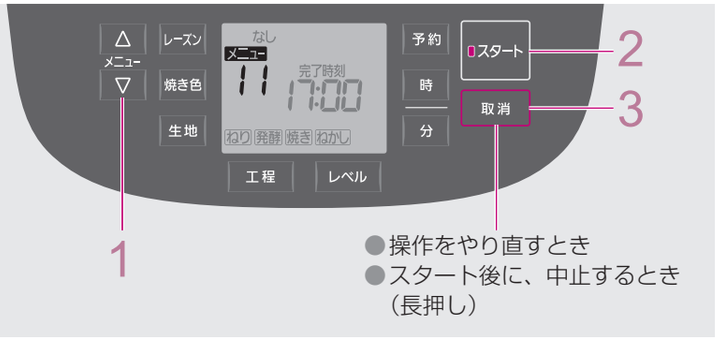
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

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

●パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。

ライ麦パン

所要時間：約５時間



準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

ライ麦パン（ライ麦粉50%）

	1056kcal（1斤分）
強力粉	125 g
ライ麦粉※1	125 g
バター	5 g
砂糖	17 g（大2）
塩	5 g（小1）
プレーンヨーグルト（無糖）	85 g
冷水（5 ℃）※2	80 g（mL）
ドライイースト	1.4 g（小½）

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

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

1 メニュー「11」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

2 スタートする

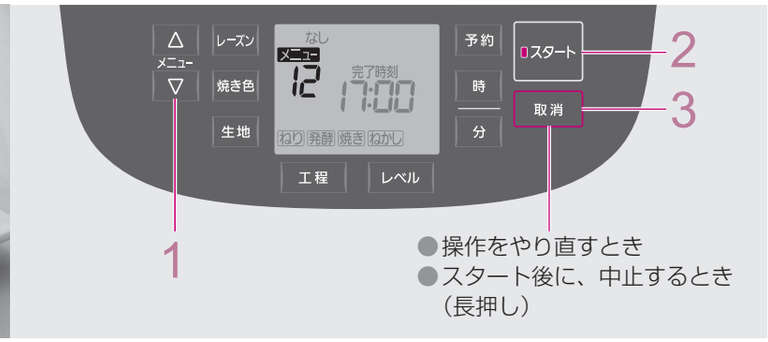
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

■粉量に対するライ麦粉の割合は
21～50%で。
➡20%以下はメニュー「2」（食パン）で焼いてください。
• ライ麦の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■ライ麦粉は
粒度が粗くなるほど、パンの高さが低くなります。
• ライ麦の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差が出ます。

全粒粉パン

所要時間：約５時間



準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

全粒粉パン（全粒粉50%）

	1038kcal（1斤分）
全粒粉（パン用）※1	125 g
強力粉	125 g
バター	10 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
冷水（5 ℃）※2	200 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）

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

●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1 メニュー「12」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

2 スタートする

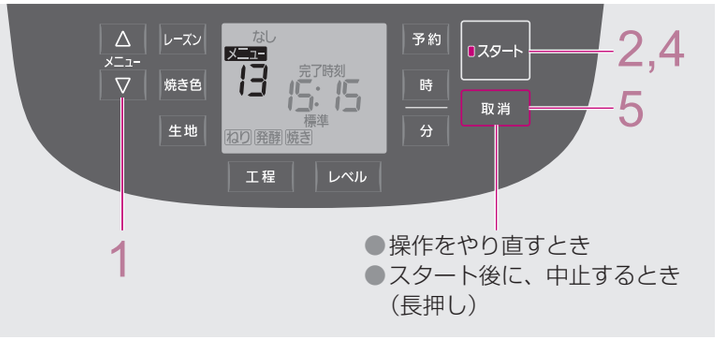
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

■粉量に対する全粒粉の割合は
30～100%で。（グラハム粉は30～40%）
➡30%未満はメニュー「2」（食パン）で焼いてください。
• 全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉（粗びき粉）を使うときは
➡① 水を20 g（mL）減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。（吸水させるため）
② つけた水ごとパンケースに入れる。
③ 室温が25 ℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10 g（mL）追加する。
• 全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差が出ます。

ブリオッシュ

所要時間：約３時間１５分



準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイーストと後入れ用バター以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

ブリオッシュ	1530kcal（1斤分）
強力粉	170 g
薄力粉	30 g
バター	30 g
砂糖	25.5 g（大3）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	3.8 g（小¾）
卵1個、卵黄1個、冷水（5 ℃）を混ぜ合わせたもの	140 g
ドライイースト	2.1 g（小¾）
後入れ用バター（無塩バターがおすすめ）	40 g

●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

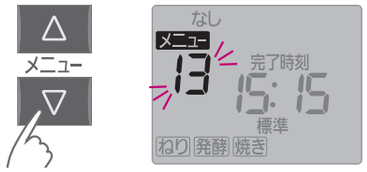
■後入れ用バターを準備！
① バター（後入れ用）を1 cm角に切る。
② くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる。
③ 投入直前まで冷蔵庫に入れておく。
• 室温が25 ℃以上のときは、一晩（10時間）以上、冷凍する。

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

■手順３で10分経過したときは
バターを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
（それ以降にバターを入れても混ざりません 入れないでください）

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

1 メニュー「13」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.23)

2 スタートする

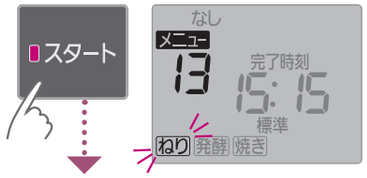
室温が高いときは「45分後」と表示

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて、後入れ用 バターをほぐして入れる

10分以内に

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

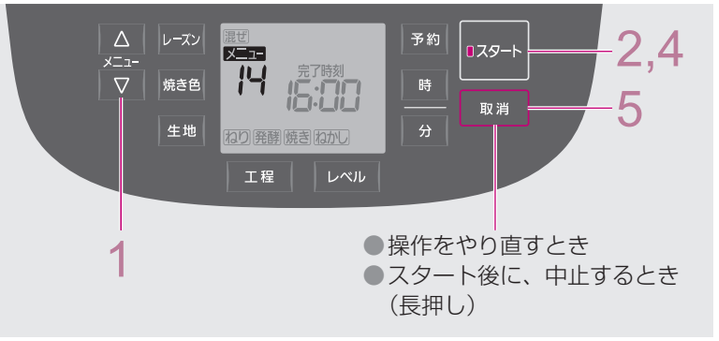


5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

• 勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

マーブルパン

所要時間：約４時間



準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイーストとインスタントコーヒー以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

マーブルパン	1095kcal（1斤分）
強力粉	250 g
砂糖	21.5 g（大2 ½）
塩	5 g（小1）
スキムミルク	6 g（大1）
バター	10 g
水※	180 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）
後入れ用	
インスタントコーヒー	3 g

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g(mL)減らして使う。

●ひいた豆は使えません。

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

■手順３で５分経過したときは
インスタントコーヒーを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
（それ以降にインスタントコーヒーを入れても混ざりません 入れないでください）

■マーブル模様の出かたは、つくるたびに異なります

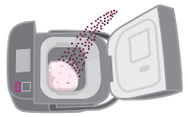
1 メニュー「14」を表示させる

2 スタートする

室温が高いときは「94分後」
室温が低いときは「69分後」と表示

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて、インスタントコーヒーをパンケース底に入れる

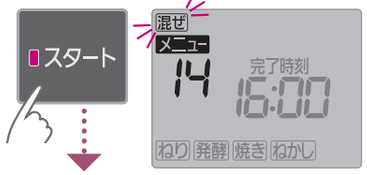
5分以内に



• 生地にかからないように入れてください。

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする



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

アレンジパン

所要時間：約2時間15分

準備 (P.18)
① **クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。**(P.37 ①〜⑥)
② パンケースに、パン羽根をセットする。
③（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
④ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

メロンパン	1734kcal（1個分）
強力粉	150 g
バター	15 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	2.5 g（小½）
冷水（5 ℃）	90 g（mL）
ドライイースト	2.1 g（小¾）

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

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

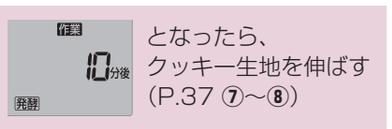
■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

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

1 メニュー「15」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)

2 スタートする

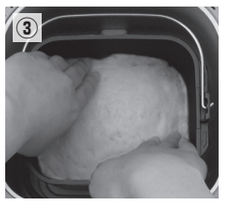


3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて クッキー生地をのせる

15分以内に

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

●「取消」を押さない



4 ふたを閉めて 再度、スタートする

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

• 勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

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

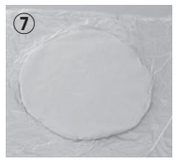
④ 卵を3〜4回に分けて少しずつ加え、つどかくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
• 卵は小さじ½残しておく

⑤ ①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。

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

伸ばす

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



⑧ 生地の片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。

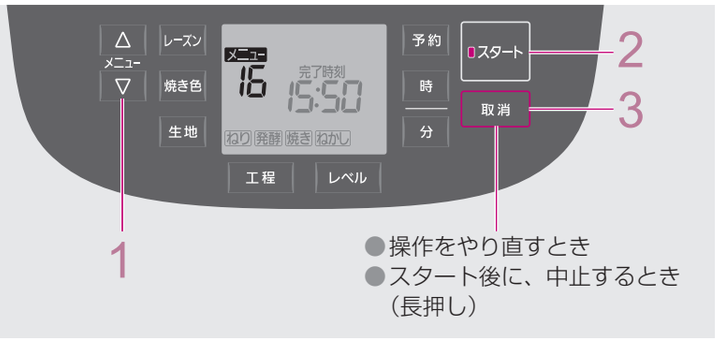
メロンパンをつくるコツ！

●クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹串などで深さ1 mm以下に浅くつける。
（深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます）

●クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにしてのせると上手に仕上がります。

白パン風食パン

所要時間：約３時間50分



準備 (P.18)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

白パン風食パン	878kcal（1個分）
強力粉	180 g
バター	15 g
砂糖	3 g（小1）
塩	2.5 g（小½）
水あめ	20 g
スキムミルク	6 g（大1）
水※	130 g（mL）
ドライイースト	2.1 g（小¾）

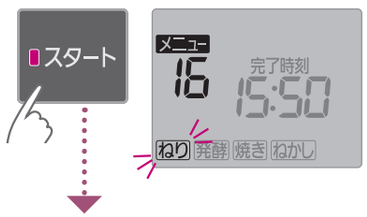
※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g（mL）減らして使う。

●糖分や乳製品の多い配合や、水あめの種類によって、焼き色が少し濃くなります。

1 メニュー「16」を表示させる

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

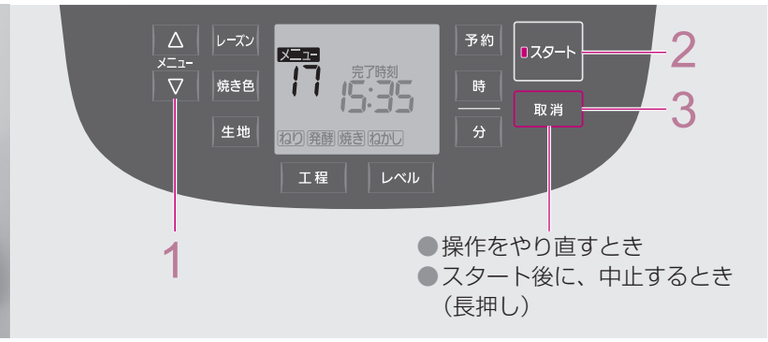
2 スタートする



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

ハーフ食パン

所要時間：約３時間35分



準備 (P.18)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

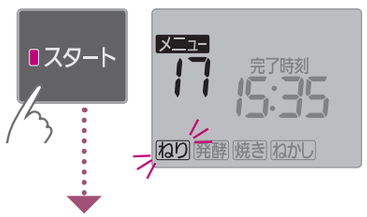
ハーフ食パン	786kcal（1個分）
強力粉	180 g
バター	10 g
砂糖	12.5 g（大1½）
塩	2.5 g（小½）
スキムミルク	6 g（大1）
水※	130 g（mL）
ドライイースト	2.1 g（小¾）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g（mL）減らして使う。

1 メニュー「17」を表示させる

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

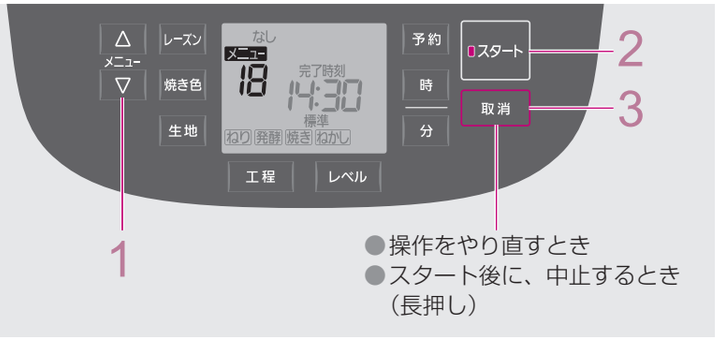
2 スタートする



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

米粉パン（小麦入り）

所要時間：約２時間30分



準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）米粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギミックス20A」または専用のミックス粉をお使いください。(P.15)

米粉パン（小麦入り）	1152kcal（1斤分）
米粉（福盛シトギミックス20A）	250 g
バター	20 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
水※	190 g（mL）
ドライイースト	4.2 g（小1½）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

<ミックス粉を使うとき>	1152kcal（1斤分）
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300 g
水※	200 g（mL）
ドライイースト	4.2 g（小1½）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

●室温が25 ℃以上の場合は、予約を使うと出来栄えが悪くなります。(P.93)
●室温が30 ℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

■粉量に対する米粉の割合は
21～100%で。
➡20%以下はメニュー「2」（食パン）で焼いてください。

1 メニュー「18」を表示させる

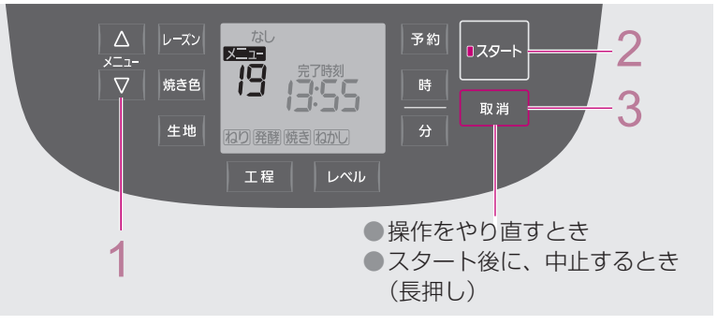
■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.23)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

2 スタートする

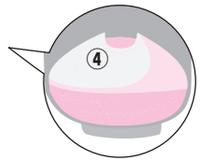
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

米粉パン（小麦なし）

所要時間：約１時間55分



準備 (P.18)
① もち粉と水あめの糊をつくる。（ミックス粉を使うときは必要なし）
② パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊（ミックス粉を使うときは水）を入れる。
③ 米粉・砂糖・塩を入れる。
④ 粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる。
（ミックス粉を使うときはショートニングを入れる。くぼみはつくらなくてよい）
⑤ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。



材料 必ず「福盛シトギ２号」または専用のミックス粉をお使いください。(P.15)

米粉パン（小麦なし）	1362kcal（1斤分）
もち粉と水あめの糊※	270 g
米粉（福盛シトギ２号）	300 g
砂糖	8.5 g（大1）
塩	5 g（小1）
オリーブ油	8 g（小さじ2）
ドライイースト	4.2 g（小1½）

※もち粉と水あめの糊のつくりかた
もち粉…… 小さじ½
水あめ…… 45 g
水…… 5 g（小さじ1）＋220 g（mL）
① 深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ1で溶く。
② 電子レンジ（600 Wで30～40秒）で加熱する。（ぷくぷくと膨らむまで）
③ 取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ45 gを加えてよく混ぜる。
④ 水を220 g（mL）追加し、さらにかき混ぜる。**（全量で270 gにする）**
●加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
●もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もっちりした食感になります。

<ミックス粉を使うとき>	1362kcal（1斤分）
水※	290 g（mL）
米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）	300 g
砂糖	17 g（大2）
塩	5 g（小1）
ショートニング	30 g
ドライイースト	4.2 g（小1½）

※最初に入れる。

1 メニュー「19」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

2 スタートする

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

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

天然酵母食パンを焼いてみよう

所要時間：約７時間

生種をつくる

材料を入れる

セットする

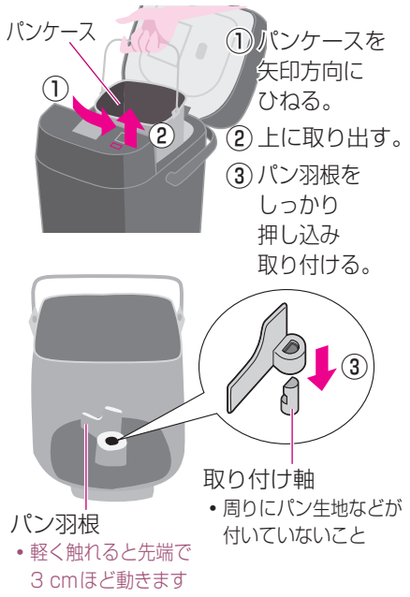
取り出す

1 ベーカリーで **生種をつくる**

(P.44～45)

●生種をつくるのに、24時間かかります。

2 パンケースを取り出して **パン羽根をセット**



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

天然酵母食パン	1212kcal（1斤分）
生種	25 g（大2）
強力粉	300 g
砂糖	17 g（大2）
塩	5 g（小1）
水※	180 g（mL）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

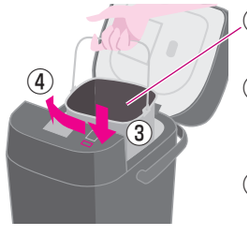
●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

3 パンケースに **生種を入れる**

つくった生種を入れる。
• 生種は、かき混ぜてからはかる。

4 パンケースに **強力粉や水などを入れる**

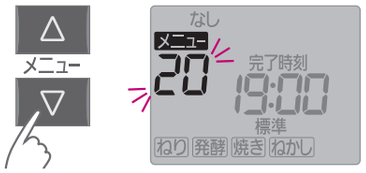
① 強力粉などを中央を高くして入れる。
② 水を、周囲に回しながら入れる。



③ パンケースを戻す。
④ 矢印方向へ回して固定する。
⑤ ふたを閉める。

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

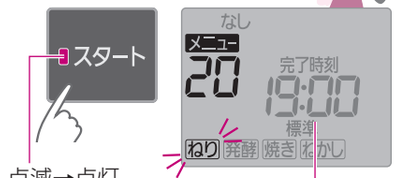
5 メニュー「20」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.23)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

6 上ふた・ふたを確実に閉めて **スタートする**

ベーカリー工程の流れは P.9



点滅→点灯

●出来上がり時刻の目安。

7 焼き上がったら（ピッピッ音） **電源を切る**

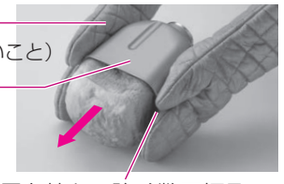
① 「取消」を押し
② 電源プラグを抜く。

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

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

9 **パンを取り出し、粗熱をとる**

• ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う。



取っ手根元を持ち、強く数回振る

• ナイフ、フォーク、はしは使わない。
（フッ素樹脂を傷めます）
• 底部分には触らない。
（羽根部分が回転してパン内部をつぶすおそれがあります）

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

（そのままパンを切ると、パン羽根に傷がつきます）

生種（なまだね）おこし

所要時間：約24時間

天然酵母パンに使う
生種をつくります。

生種容器
（生種専用とし、清潔にしておく）

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備
① 水をはかって生種容器に入れ、
② 「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、十分にかき混ぜる。
③ 生種容器のふたをする。
④ パンケースに生種容器を入れる。（パン羽根は付けない）
⑤ パンケースを本体にセットする。

材料

1週間以内に使い切る！

生種

●パンづくり（4～5回分）

ホシノ天然酵母パン種	50 g（大5）
水（約30 ℃）	100 g（mL）

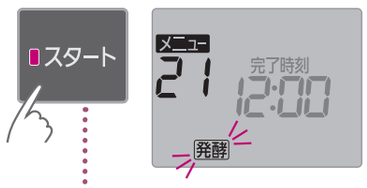
●パンづくり（約3回分）

ホシノ天然酵母パン種	30 g（大3）
水（約30 ℃）	60 g（mL）

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくできないことがあります。

1 メニュー「21」を表示させる

2 スタートする



●出来上がるまで、途中で取り出さないでください。

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

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

メニューを間違えると、生種容器が溶けることがあります。

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

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

クイックブレッド

所要時間：約54分

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

材料

クイックブレッド	1159kcal（1個分）
卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	80 g
プレーンヨーグルト（無糖）	50 g
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
バター（1 cm角に切る）※	35 g
砂糖	25.5 g（大3）
塩	2.5 g（小½）

※室温15 ℃以下のときは、5 mm角に切る。

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
（最初からパンケースに入れる具材は合計120 gまで）

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

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

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

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

●クイックブレッドは、ドライイーストでつくる食パンとは異なります。

1 メニュー「22」を表示させる

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.23）

2 スタートする

（約2分後）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 粉落としをする

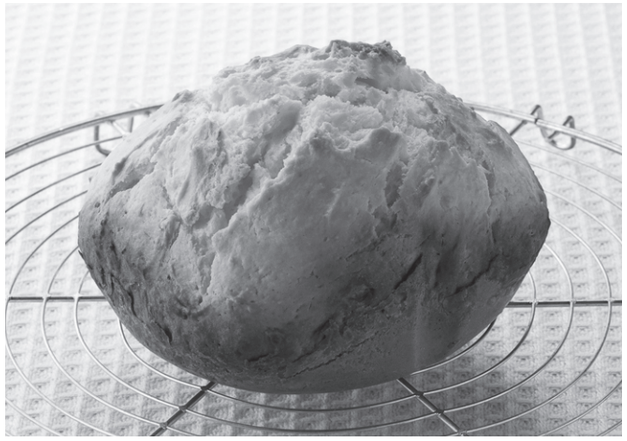
3分以内に

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

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

（約1分後）



5 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 生地の表面を整える

3分以内に

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

●「取消」を押さない

6 ふたを閉めて 再度、スタートする

●45分～51分の範囲で表示されます。

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

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

• ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。（P.84, 85）

焼き足りないときは「追い焼き」

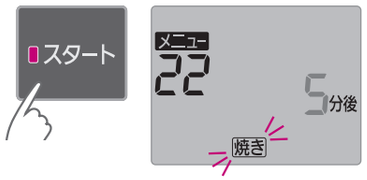
焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
• 「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「22」を表示させる

② 焼く時間を設定する

●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
• 手順7（左記）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、焼く時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

ソイスコーン

所要時間：約58分

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

材料

ソイスコーン（きな粉）	898kcal（1個分）
オリーブ油	4 g（小さじ1）
卵（溶く）	50 g（M寸1個）
豆乳（成分無調整）	80 g（約80 mL）
プレーンヨーグルト（無糖）	70 g
きな粉	100 g
全粒粉（パン用）	80 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	2.5 g（小½）

■きな粉の代わりに
大豆粉でつくることもできます。

ソイスコーン（大豆粉）	820kcal（1個分）
オリーブ油	4 g（小さじ1）
卵（溶く）	50 g（M寸1個）
豆乳（成分無調整）	80 g（約80 mL）
プレーンヨーグルト（無糖）	30 g
大豆粉	100 g
全粒粉（パン用）	70 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	2.5 g（小½）

●大豆粉は無臭大豆粉をおすすめします。

1 メニュー「23」を表示させる

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.23）

2 スタートする

（約2分後）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 粉落としをする

3分以内に

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

●「取消」を押さない

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
最初からパンケースに入れる具材は合計120 gまで

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

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

（きな粉使用）

（大豆粉使用）

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

（約2分後）

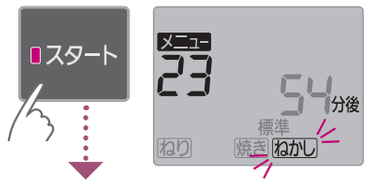
5 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 生地の表面を整える

3分以内に

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

●「取消」を押さない

6 ふたを閉めて 再度、スタートする



●48分～54分の範囲で表示されます。

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

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

• ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。（P.84, 85）

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

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

焼き足りないときは「追い焼き」

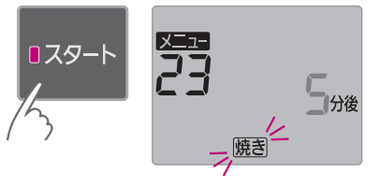
焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
• 「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「23」を表示させる

② 焼く時間を設定する

●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
• 手順7（左記）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、焼く時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

グルテンフリーケーキ

所要時間：約１時間40分

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

材料

グルテンフリーケーキ	2393kcal（1個分）
サラダ油	100 g
卵（溶く）	100 g（M寸2個）
牛乳	80 g（約80 mL）
砂糖	120 g
米粉	140 g
アーモンドプードル	50 g
ベーキングパウダー	5 g

■お好みの材料や具材でアレンジできます！

ココア（15 g）

紅茶（アールグレイ）（4 g）

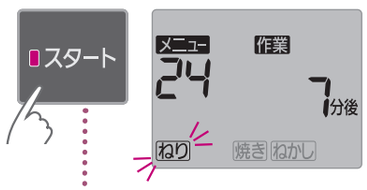
■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
（1回のみ。他のキーを押すと無効）

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

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

1 メニュー「24」を表示させる

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 粉落としをする

15分以内に

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

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、２分程度冷ましてから グルテンフリーケーキを取り出す

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

焼き足りないときは「追い焼き」

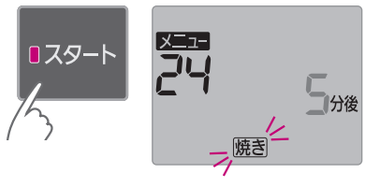
焼き上がり後、２回まで追い焼きができます。
・「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「24」を表示させる

② 焼く時間を設定する

●１分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは➡「取消」長押し

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

ケーキ

所要時間：約１時間30分

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

材料

バターケーキ	2048kcal（1個分）
無塩バター※	110 g
砂糖	100 g
牛乳	15 g（大さじ1）
卵（溶く）	100 g（M寸2個）
A 薄力粉	180 g
A ベーキングパウダー	7 g

※1 cm角に切り、常温に戻す。

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

ココア（15 g）

チョコチップ（50 g）

紅茶（アールグレイ）（4 g）

くるみ（40 g）

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

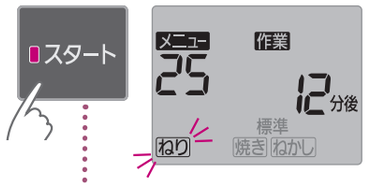
■手順３で15分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。
（粉落としを行わないため、焼き上がったケーキの表面は汚くなります）

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

1 メニュー「25」を表示させる

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.23）

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 粉落としをする

15分以内に

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

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

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

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

焼き足りないときは「追い焼き」

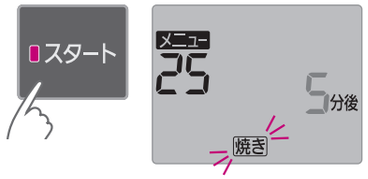
焼き上がり後、２回まで追い焼きができます。
・「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「25」を表示させる

② 焼く時間を設定する

●１分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは➡「取消」長押し

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

ベジケーキ

所要時間：約55分

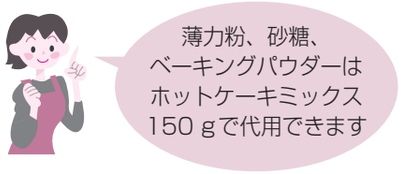
準備
① ベジケーキ生地をつくる。
② パンケースからパン羽根を外し、生地を入れる。
③ パンケースを本体にセットする。

材料

ベジケーキ	1220kcal（1個分）
A 卵	50 g（M寸1個）
A にんじん（すりおろす）	50 g
A＋豆乳（成分無調整）	200 g
砂糖	60 g
サラダ油	40 g（大さじ3、小さじ1）
B 薄力粉	130 g
B ベーキングパウダー	5 g

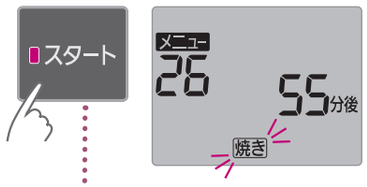
ベジケーキ生地のつくりかた

① Aを合わせて200 gになるように豆乳で調整する。
② ボウルにAと砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
③ サラダ油を加え、均一になるまで混ぜる。
④ 合わせてふるったBを加え、なめらかになるまで混ぜる。



1 メニュー「26」を表示させる

2 スタートする



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

●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。（P.55）

焼き足りないときは「追い焼き」

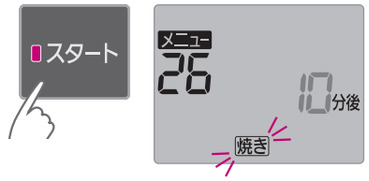
具材などを追加して焼き足りないとき（竹串を刺して生地が付くとき）は焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
• 「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「26」を表示させる

② 焼く時間を設定する

●1分～30分まで設定できます。

③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
• 手順3（P.54）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、焼く時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

生チョコ

所要時間：約17分

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

材料（約 縦13 cm×横13 cm×高さ1 cm分）

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

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

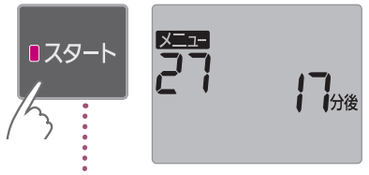
生チョコ（ブラック）	1416kcal
ブラックチョコレート（市販の板チョコレート）	165～174 g（3枚）
生クリーム（乳脂肪分35%）	90 g（約90 mL）
はちみつ	10 g

- 生クリームの乳脂肪分が41%以上のものを使うときは、生クリーム全量のうち、10 g（約10 mL）を牛乳にしてください。
【例】ブラックのとき
生クリーム：80 g（約80 mL）、
牛乳：10 g（約10 mL）

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

1 メニュー「27」を表示させる

2 スタートする



3

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

手でパン羽根を外す

●溶け残りがあるときは、「追い混ぜ」をする。（P.57）
- 必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
（かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷つきます）

4

ラップやクッキングシートを敷いたバットなどの平らな容器に

ゴムべらで流し入れる

5

冷蔵庫で2時間以上

冷やし固める

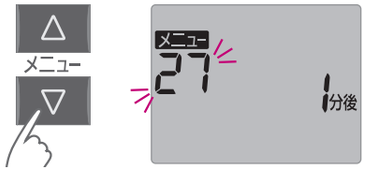
6 適度な大きさに切り分ける

●切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしてもよいでしょう。

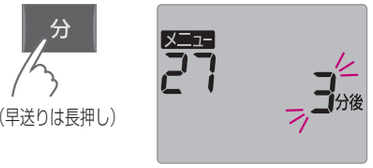
混ぜ足りないときは「追い混ぜ」

混ぜ上がり後、2回まで追い混ぜができます。
- 「追い混ぜ」を受け付けるのは混ぜ上がり後、約5分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。
- 「追い混ぜ」前にゴムべらでパンケース内の周囲についたチョコレートを取ると、うまく混ざります。

① メニュー「27」を表示させる

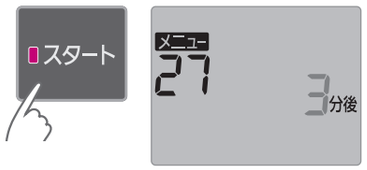


② 混ぜる時間を設定する



●1分～5分まで設定できます。

③ スタートする



■追い混ぜを取り消すときは➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い混ぜ」ができます。
- 手順3（P.56）で「取消」を押していないときは

① 分 を押し、混ぜる時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

ミルクジャム

所要時間：約１時間10分～２時間10分

準備
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② グラニュー糖、生クリーム、牛乳の順にパンケースに入れる。
③ 本体にセットする。

材料

ミルクジャム	1215kcal（1回分）
グラニュー糖	80 g
生クリーム（乳脂肪分35%）	200 g（約200 mL）
牛乳	60 g（約60 mL）

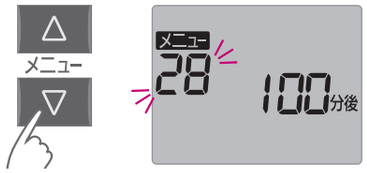
• 生クリームの乳脂肪分が41%以上のものを使うときは、生クリーム全量のうち、20 g（約20 mL）を牛乳にしてください。
【例】
生クリーム：180 g（約180 mL）、
牛乳：80 g（約80 mL）

●生クリームの種類や製造日により、仕上がりのかたさが変わる場合があります。

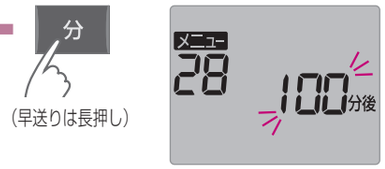
■煮詰めすぎに気をつけて！
ミルクジャムは冷めるとかたさが増します。

■砂糖の量が控えめで、添加物も不使用なため、長期保存には向きません！
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。
●保存期間：約１週間

1 メニュー「28」を表示させる

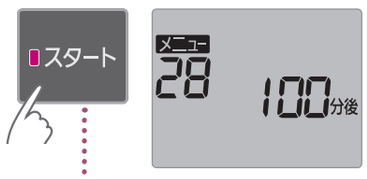


2 調理時間を設定する



●お好みのとろみ加減に合わせて70分～130分まで10分単位で設定できます。

3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出す

●出来たてはサラサラしていますが、粗熱が取れるととろみが出てきます。

5 パンケースを口の広い安定した器にのせて ゴムべらでゆっくりと器に流し入れる

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

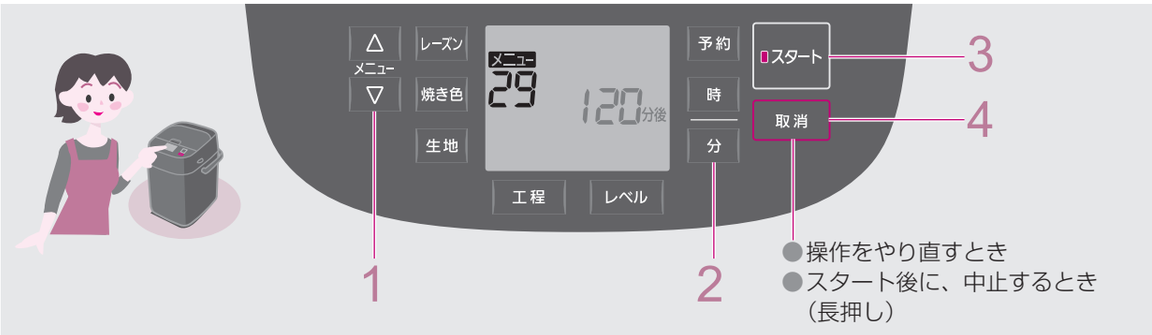
●出来立て時にとろみがついている場合は、熱いうちに牛乳大さじ１程度を混ぜると、粗熱が取れたときにちょうど良いかたさになります。

6 粗熱が取れるまで、表面が乾かないように ラップ等でふたをする

• ふたをしないと、表面に膜が張り、ダマになる場合があります。

ジャム

所要時間：約１時間30分～２時間30分



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

材料

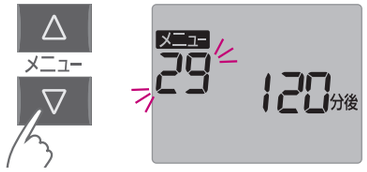
いちごジャム	683kcal（1回分）
いちご （洗ってへたを取る） （大きいものは½に切る）	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g（大さじ2½）

●必ず上記分量をお守りください。
吹きこぼれや焦げ付きの原因になります。

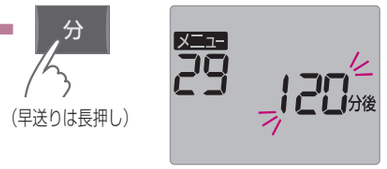
■煮詰めすぎに気をつけて！
ジャムは冷めるとかたさが増します。

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

1 メニュー「29」を表示させる



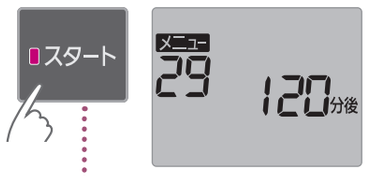
2 調理時間を設定する（いちごジャムは120分）



• 果物の種類で設定時間は変わります。

●90分～150分まで10分単位で設定できます。

3 スタートする



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

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

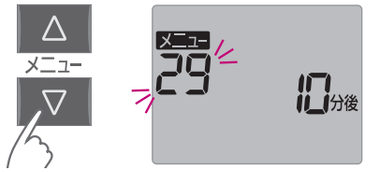
5 パンケースを傾けながら ゴムべらでゆっくりと器に流し入れる

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

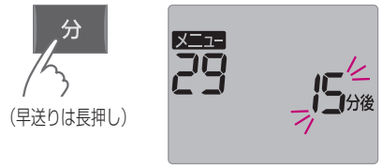
加熱が足りないときは「追い加熱」

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

① メニュー「29」を表示させる

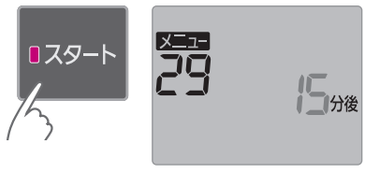


② 調理時間を設定する



●10分～30分まで１分単位で設定できます。

③ スタートする

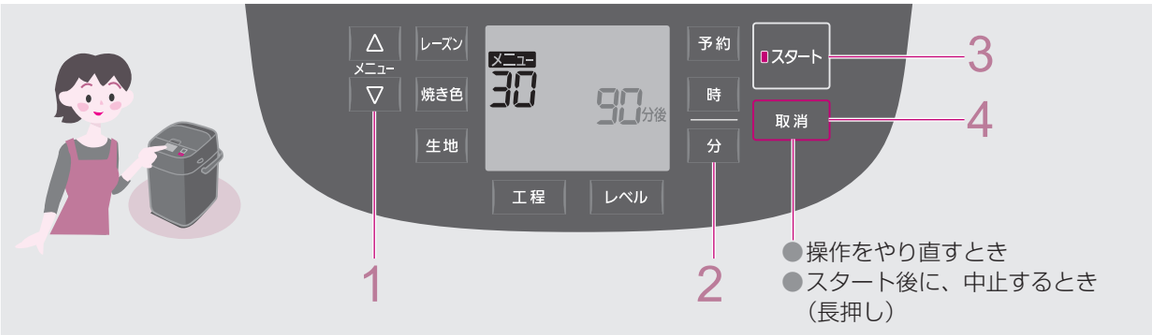


■追い加熱を取り消すときは➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。
• 手順４（左記）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、調理時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

コンポート

所要時間：約１～２時間



準備
① パンケース（パン羽根なし）に、水、砂糖、レモン汁を入れ、ゴムべらでよく混ぜる。（砂糖は完全に溶かす）
② 果物を重ならないように並べ入れる。
③ パンケースの大きさに切って中心に１ cm程の穴を開けたキッチンペーパーで落しぶたをする。
④ 本体にセットする。

材料

りんごのコンポート	341kcal（1回分）
りんご※（4等分し、皮をむいて芯を取る）	約200 g（中1個）
水	250 g（mL）
砂糖	60 g
レモン汁	10 g（小さじ2）

※煮崩れしやすい品種があります。
果実がしっかりした「ふじ」などがおすすめです。

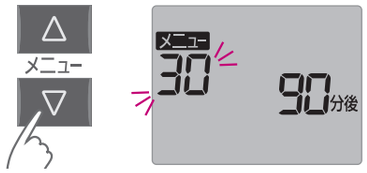
●必ず上記分量をお守りください。
しみこみの加熱ムラや焦げ付きの原因になります。

●果物の並べ方（準備②）

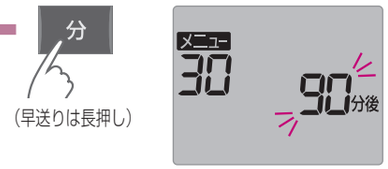
●キッチンペーパーで落しぶた（準備③）

■食べ頃は
出来上がってから半日ほど置いてから。
（果物にシロップがしみこむため）

1 メニュー「30」を表示させる



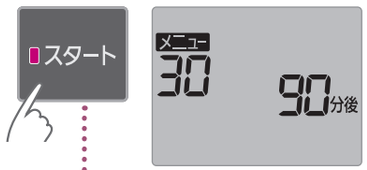
2 調理時間を設定する（りんごのコンポートは90分）



• 果物の種類で設定時間は変わります。

●60分～120分まで10分単位で設定できます。

3 スタートする



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

• 倒れないように、置き場所に注意する。
●加熱が足りない（色が白っぽく、竹串をさしたときにかたい）ときは、「追い加熱」をする。（右記）

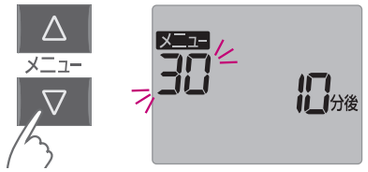
5 器にゆっくりと移し入れ、煮汁につけたまま冷ます

• 必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
（かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷つきます）
●容器に取り出したあと、果物を上下反転させ、シロップにつけたままゆっくりと冷ましてください。冷めていく間にシロップが果物にしみこんでいきます。

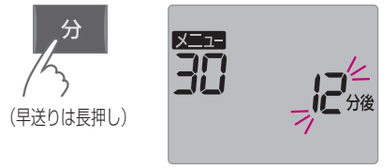
加熱が足りないときは「追い加熱」

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

① メニュー「30」を表示させる

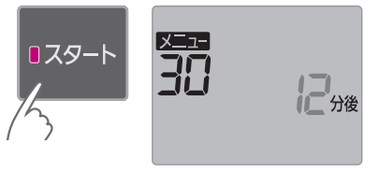


② 調理時間を設定する



●10分～30分まで１分単位で設定できます。

③ スタートする

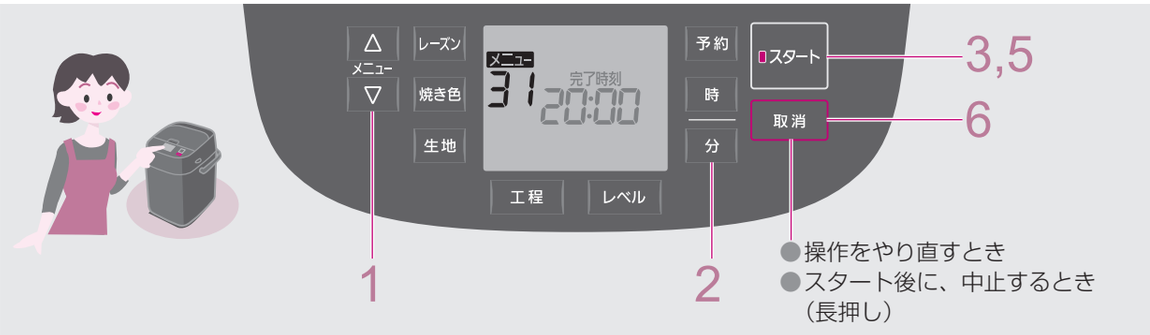


■追い加熱を取り消すときは➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。
• 手順４（左記）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、調理時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

甘酒

所要時間：約6～10時間



準備
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② パンケースに温めたごはんと水を入れ、ゴムべらでごはんをよくほぐす。
③ 乾燥米麹をほぐしながら入れ、最後にゴムべらでかたまりが残らないようにかき混ぜる。
④ パンケースを本体にセットする。
⑤ ふたを閉める。

材料

甘酒	622kcal（1回分）
温めたごはん（白米※）	200 g
水	300 g（mL）
乾燥米麹	100 g

※お好みで玄米や赤米、雑穀米のごはんも使えます。

● ごはんや米麹のかたまりが残っていると、うまくできない場合があります。

■米麹の種類によって風味や甘みが変わります

■生麹を使う場合は、乾燥米麹100 gの代わりに生麹140 gにしてください

■添加物不使用のため、長期保存には向きません！
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4で5分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「加熱」がスタートします。

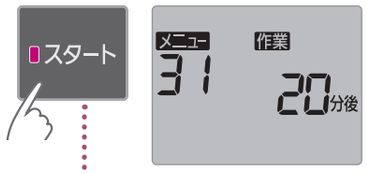
■甘酒は温度管理が重要です！
➡必ずふたを閉める
（必要な温度が保てなくなるため）

1 メニュー「31」を表示させる

2 出来上がり時刻を設定する

●お好みに合わせて6時間～10時間後まで10分単位で設定できます。
●調理時間を長くすると、甘くなります。

3 スタートする

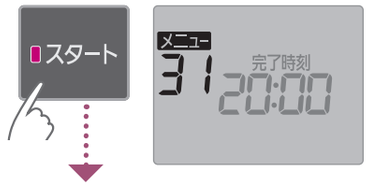


4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 米粒落としをする

5分以内に

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

5 ふたを閉めて 再度、スタートする



• 途中でふたを開けない

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

• 倒れないように、置き場所に注意する。

7 パンケースを傾けながら ゴムべらでゆっくりと容器に流し入れる

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

■保存するときは
粗熱を取ってからすぐに冷蔵庫へ

■出来上がった甘酒と混ぜ合わせて…

調味料に

甘塩だれ	130kcal
甘酒	100 g（約100 mL）
粗塩	10 g

甘酒みそ	326kcal
甘酒	100 g（約100 mL）
みそ	100 g
しょうが（すりおろす）	10 g

ドレッシングに

甘酒ドレッシング（プレーン） 291kcal

甘酒	大さじ3
酢	大さじ1
オリーブ油	大さじ2
塩	小さじ½
粗びきこしょう	少々

甘酒ドレッシング（ごま油） 193kcal

甘酒	大さじ4
酢	大さじ1
ごま油	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
いりごま	大さじ1

ドリンクに

抹茶ミルク甘酒

甘酒レモンソーダ

抹茶ミルク甘酒	248kcal
甘酒	150 g（約150 mL）
牛乳	75 g（約75 mL）
抹茶	小さじ½

甘酒レモンソーダ	129kcal
甘酒	75 g（約75 mL）
はちみつ	大さじ½
炭酸水	100 g（mL）
レモン汁	小さじ½
レモン（薄切り）	1枚

あん

所要時間：約１時間

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

材料（出来上がり量 約450 g分）

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

※市販のゆで小豆ではうまくできません。

●必ず上記分量をお守りください。

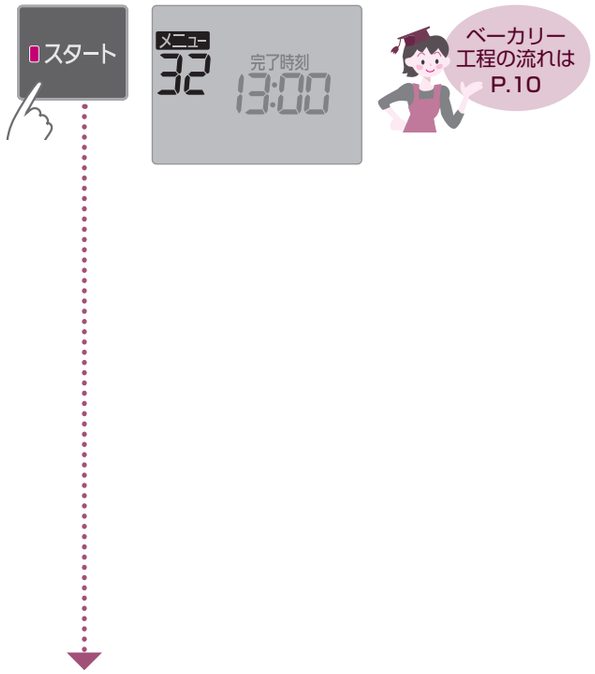
ゆで小豆のつくりかた

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

⑥ 小豆が軽く指でつぶれるくらいになったら、ざるにあけて水けを切る。

1 メニュー「32」を表示させる

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して ゴムべらであんを取り出す

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

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

■保存するときは
ラップで包み、
➡ 冷蔵庫へ（保存期間 約１週間）
➡ 冷凍庫へ（保存期間 約１か月）

もち

所要時間：約１時間

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

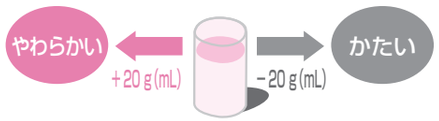
材料

もち	83kcal（丸もち１個分）	
	２合	３合
（１個約35ｇの丸もち）	約１２個	約１８個
もち米	280ｇ（約２合分）	420ｇ（約３合分）
水	180ｇ（mL）	260ｇ（mL）
もちとり粉※	適量	適量

※かたくり粉や上新粉、コーンスターチなどを使う。

●もち米１合は約140ｇ

■お好みのやわらかさにするには、水の量で調整を！



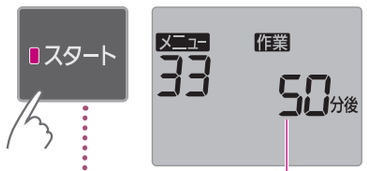
■手順３で間違って「取消」を押したときは
１０分以内に「スタート」を押すと復帰します。（１回のみ。他のキーを押すと無効）

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

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

1 メニュー「33」を表示させる

2 スタートする

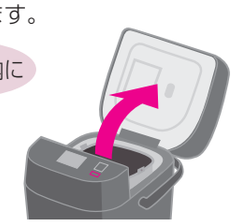


室温が低いときは「55分後」と表示
●ときどき羽根が回ります。

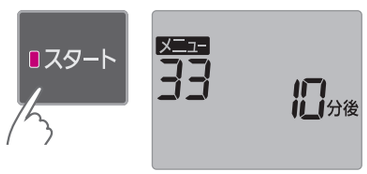
3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開ける

30分以内に

●「取消」を押さない



4 ふたを開けたまま すぐ、スタートする



• 余分な水分を飛ばすため、ふたは開けたままにする

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

■つきたてのもちに、好みの材料をからませて…

あんもち

きな粉もち

おろしもち

■途中で混ぜて…

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

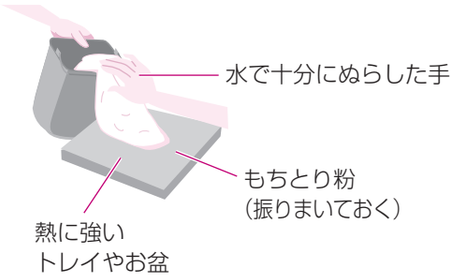
黒ごまもち
もちをつき始めたら、黒ごま小さじ２～３と塩少量を少しずつ入れる。

のりもち
もちをつき始めたら、青のり小さじ２～３と塩少量を少しずつ入れる。

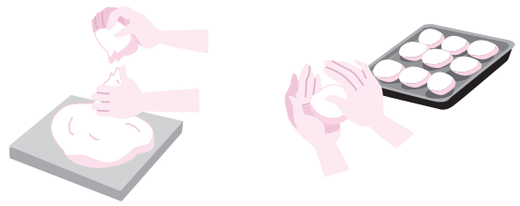
ゆずもち
もちをつき始めたら、すりおろしたゆずの皮約½個分と塩少量を少しずつ入れる。

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

6 もちを取り出す（底から持ち上げるように）



7 もちをちぎって、丸める



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

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

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

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

食パン生地

所要時間：約１時間

飽きのこないシンプルな
生地で食パンなどをつくる
ことができます。

準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

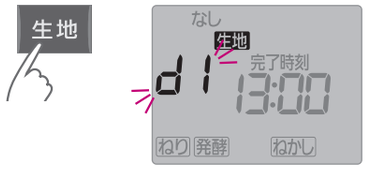
材料

食パン生地

強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	17 g（大2）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
水※	180 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

1 メニュー「d1」を表示させる



■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)

2 スタートする

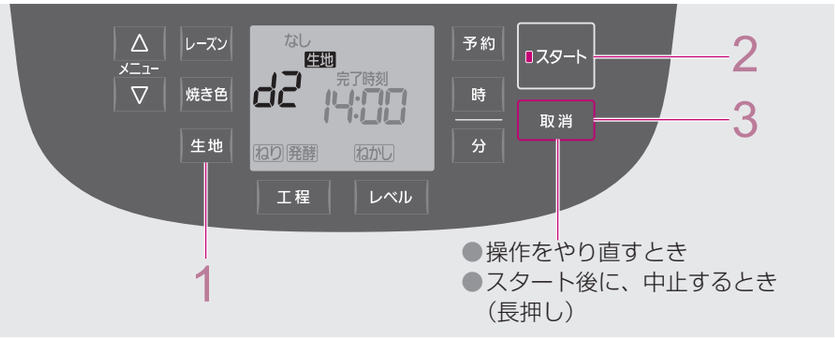
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

- そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
- 生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。（P.89）

ハード生地

所要時間：約２時間

噛みごたえのある生地で
フランスパンなどをつくる
ことができます。



準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

ハード生地

フランスパン用粉	250 g
モルト粉	1 g
塩	5 g（小1）
冷水（5 ℃）	190 g（mL）
ドライイースト	1.4 g（小½）

●フランスパン用粉がない場合は、強力粉200 gと薄力粉50 gを使ってつくることもできます。

1 メニュー「d2」を表示させる

■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

- そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
- 生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。（P.89）

リッチ生地

所要時間：約１時間

しっとりソフトな生地でバターロールや菓子パンなどをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

リッチ生地

強力粉	250 g
バター	40 g
砂糖	25.5 g（大3）
スキムミルク	12 g（大2）
塩	5 g（小1）
卵（溶く）	25 g（M寸½個）
水※	140 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

1 メニュー「d3」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

- そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
- 生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。(P.89)

天然酵母パン生地（てんねんこうぼ）

所要時間：約４時間

風味ある生地でいろいろな天然酵母パンをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 (P.42)
① 生種をつくる（P.44）
② パンケースに、パン羽根をセットし、
③ 先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。
④ パンケースを本体にセットする。

材料

生種はかき混ぜてからはかる！

天然酵母パン生地

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

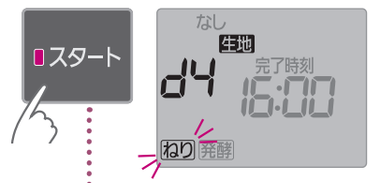
※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

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

1 メニュー「d4」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20) (P.22)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

ピザ生地

所要時間：約45分

準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② （ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

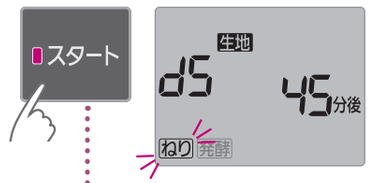
ピザ生地

強力粉	280 g
バター	15 g
砂糖	8.5 g（大1）
スキムミルク	6 g（大1）
塩	5 g（小1）
水※	180 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

1 メニュー「d5」を表示させる

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

- そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
- 生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。（P.89）

8分スピード生地

所要時間：約8分

材料

クリスピーピザ生地

強力粉	250 g
オリーブ油	30 g
塩	2.5 g（小½）
水※	160 g（mL）
ドライイースト	1.4 g（小½）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

ナン生地

強力粉	280 g
オリーブ油	13 g
砂糖	8.5 g（大1）
塩	2.5 g（小½）
水※	190 g（mL）
ドライイースト	2.8 g（小1）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

トルティーヤ生地

コーンフラワー※	100 g
強力粉	100 g
塩	2.5 g（小½）
水	130 g（mL）

※コーンフラワーの種類や粒度により、出来上がった生地のかたさが異なる場合があります。

あんまん生地

薄力粉	180 g
強力粉	70 g
サラダ油	13 g
砂糖	17 g（大2）
塩	2.5 g（小½）
卵白（M寸1個分）と牛乳を混ぜ合わせたもの	150 g
ベーキングパウダー	5 g
ドライイースト	2.8 g（小1）

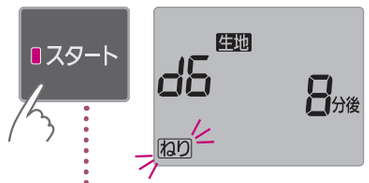
ギョーザ生地

強力粉	180 g
薄力粉	100 g
ぬるま湯（35 ℃）	160 g（mL）

準備 (P.18)
① パンケースに、パン羽根をセットする。
② すべての材料をパンケースに入れる。
③ パンケースを本体にセットする。

1 メニュー「d6」を表示させる

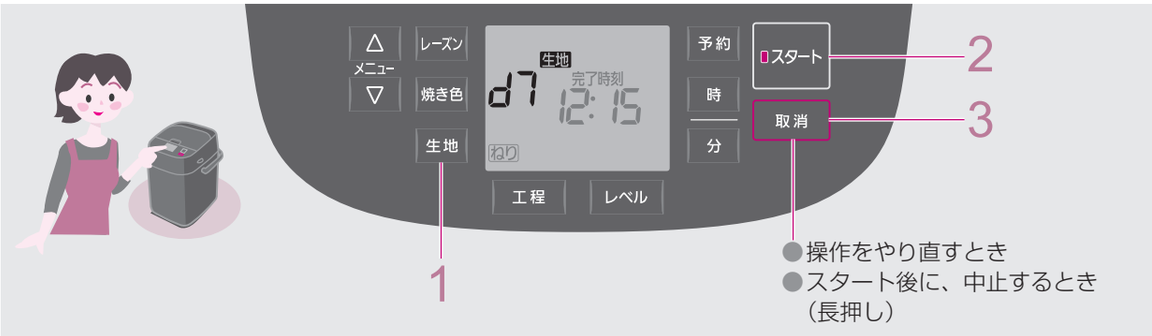
2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

うどん・パスタ

所要時間：約15分



準備
① パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
② ボウルなどでAを混ぜ合わせる。
③ 別容器でBを混ぜ合わせる。
④ パンケースにA➡Bの順に入れる。（パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる）

材料（そばやラーメン生地はつくれません）

うどん（3～4人分）		284kcal
A	強力粉	150 g
	薄力粉	150 g
B	塩	10 g（小2）
	ぬるま湯※1	150 g（mL）
打ち粉※2		適量

※1 ぬるま湯の温度は35～40 ℃。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

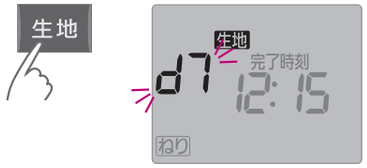
パスタ（3～4人分）		302kcal
A	強力粉	150 g
	デュラムセモリナ粉※1	150 g
B	塩	5 g（小1）
	卵（溶く）	50 g（M寸1個）
	水	110 g（mL）
オリーブ油		4 g（小さじ1）
打ち粉※2		適量

※1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店などでお買い求めいただけます。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

■カラフルなアレンジパスタもつくれます！
➡野菜などを一度ゆでて、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる。
➡加える材料分だけ水の量を10～30 g（mL）減らす。
（基本量は110 g（mL））

- 黒ねりごま　大さじ1入り……水量110 g（mL）
  トマトピューレ　47 g（大さじ3）入り……水量80 g（mL）
  ほうれん草ペースト　50 g入り……水量80 g（mL）

1 メニュー「d7」を表示させる



2 スタートする

（約15分後）

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

4 きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで 休ませる

●うどん…室温で約2時間（室温が高いときは冷蔵庫で）
●パスタ…冷蔵庫で約1時間

■保存するときは
- 冷蔵庫（保存期間2～3日）
  ➡打ち粉をしてラップで包む。
- 冷凍庫（保存期間約1か月）
  ➡めんの太さに切ってから（P.77）ラップで包む。

うどん

伸ばす
① 包丁やスケッパーで2～4等分に切り分ける。
② 打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3 mmの厚みになるまで伸ばす。
（冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす）

切る
③ 生地を折り畳み、端から約3 mm幅に切る。
（切りにくいときは、生地に打ち粉をする）

ゆでる
④ 大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってから、ゆでる。
（ゆで時間の目安は、8～13分）
⑤ 冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る。

●市販の乾燥パスタとは、外観やめんのかたさ、食感が異なります。

パスタ

伸ばす
① 包丁やスケッパーで4等分に切り分ける。
② 打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1 mmの厚みになるまで伸ばす。

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

ゆでる
⑤ 大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる。
（ゆで時間の目安は、3～5分）

●手順①～③では、パスタマシンも使えます。
（生地にしっかり打ち粉をする）

マニュアル機能について

パンづくりの工程が個別に使えます。
「ねり」「発酵」「焼き」の３つの工程の１つを選んで、レベルと時間が設定できます。
●「ねり」と「発酵」は、つくりたいパンに合わせて状態を確認しながらご使用ください。

●使用できる容量：小麦粉200～300ｇ
●「ねり」の場合の禁止材料については、P.22「具材を入れるときは、こんな材料に気をつけて！」をご確認ください。
●運転の途中で生地の状態を確認するときは、必ず一時停止してください。

ねり

作業に適した回転速度レベル
- レベル１：粉あわせやマーブルをつくるときに
- レベル２：低速／具材を混ぜるときに
- レベル３：中速
- レベル４：高速

●スタート直後と一時停止からの再スタート後の30秒間は、粉飛び散り防止のためゆっくり回転し、そのあと設定した回転速度レベルになります。
●レベルはスタート後も変更できます。
ただし、粉飛び散り防止の回転中（30秒間）は、すぐに切り替わらず、粉飛び散り防止の回転が終わったあとに切り替わります。

設定できる時間：レベル１、２、３は１～30分
レベル４は１～15分

発酵

用途に合わせた発酵温度レベル
- レベル１：ねかしやベンチタイムのときに
- レベル２：ハード系パンのときに
- レベル３：食パン系・リッチ系パンのときに
- レベル４：成形発酵や最終発酵のときに

●レベルはスタート後も変更できます。

設定できる時間：10～120分

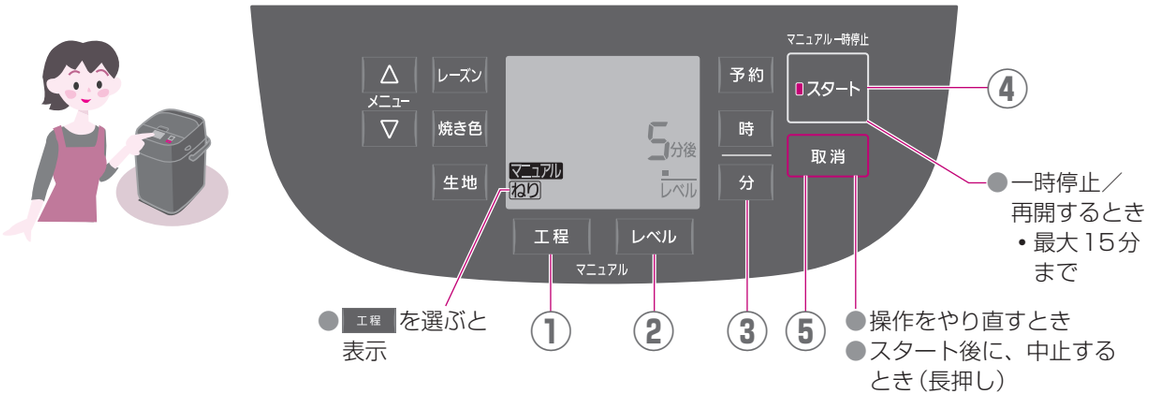
焼き

メニューに合わせた焼成温度レベル
- レベル１：ブリオッシュ／食パン系（焼き色：淡）のときに
- レベル２：パン･ド･ミ／食パン系（焼き色：標準）のときに
- レベル３：ライ麦パン／全粒粉パン／食パン系（焼き色：濃）のときに
- レベル４：フランスパンのときに

●レベルはスタート後も変更できます。

設定できる時間：30～50分
●完成後、焼き足りないときは「追い焼き」ができます。
追い焼きできる回数：２回まで※
※設定時間の合計が50分になるまでの間で使用できます。
50分を過ぎると、液晶部に「U50」が表示され、
追い焼きできなくなります。（P.99）

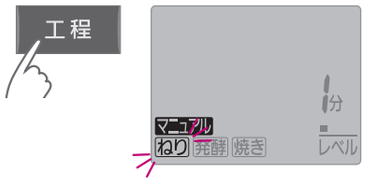
マニュアル機能 ねり



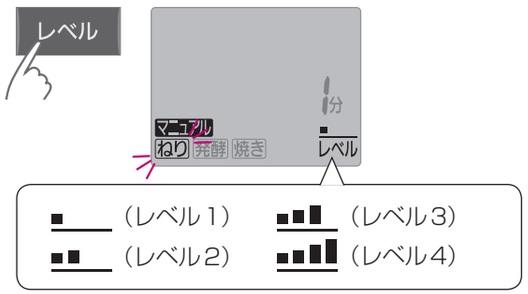
生地をねる

準備（P.18）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②小麦粉・水・ドライイーストなどをパンケースに入れる。（ドライイーストは自動投入されません）
③パンケースを本体にセットする。
④ふたを閉める。

①「工程」を押して「ねり」を選ぶ

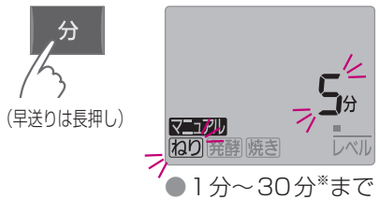


②「レベル」を押して回転速度を選ぶ



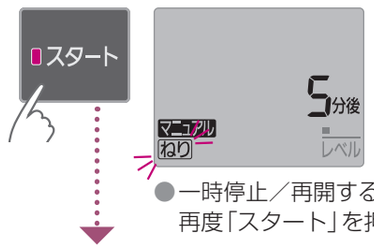
●スタート直後と一時停止からの再スタート後の30秒間は、粉飛び散り防止のためゆっくり回転し、そのあと設定した回転速度レベルになります。
●レベルはスタート後も変更できます。
ただし、粉飛び散り防止の回転中（30秒間）は、すぐに切り替わらず、粉飛び散り防止の回転が終わったあとに切り替わります。

③ねり時間を設定する



●１分～30分※まで
１分単位で設定できます。
※レベル４を選んだときは
１～15分まで

④スタートする

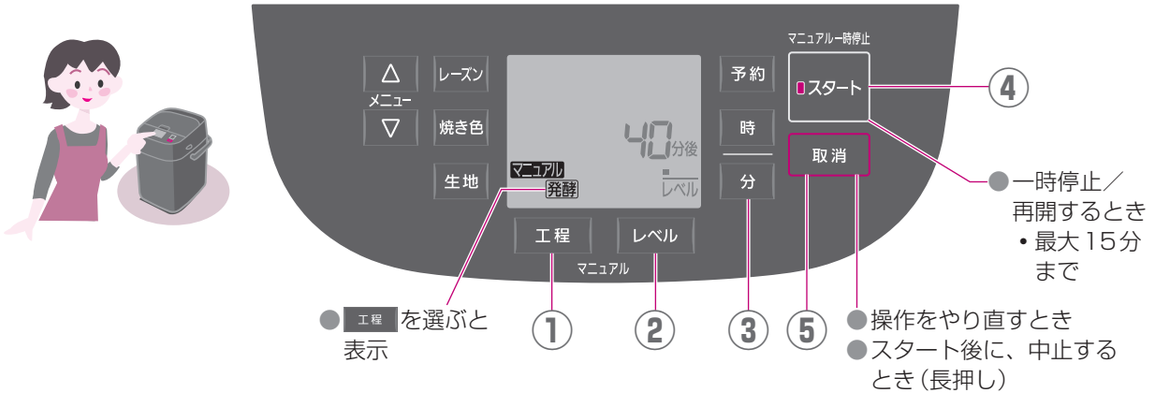


●一時停止／再開するときは
再度「スタート」を押す

⑤ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

●続けてねるときは、生地を取り出さずに
再度手順①から操作してください。
●生地を取り出したあと、再度「ねり」を行う場合は、
パン羽根の取り付け軸に付いている生地を取り除いてください。（P.84）

マニュアル機能 発酵

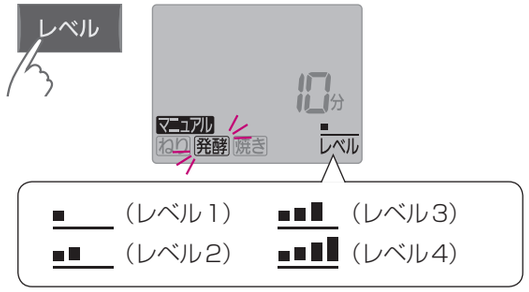


生地を発酵させる

準備 (P.18)
① 生地をパンケースに入れる。
② パンケースを本体にセットする。
③ ふたを閉める。

① 「工程」を押して「発酵」を選ぶ

② 「レベル」を押して発酵温度を選ぶ

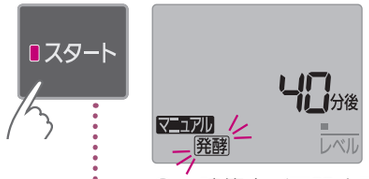


●レベルはスタート後も変更できます。

③ 発酵時間を設定する

●10分～120分まで
5分単位で設定できます。

④ スタートする

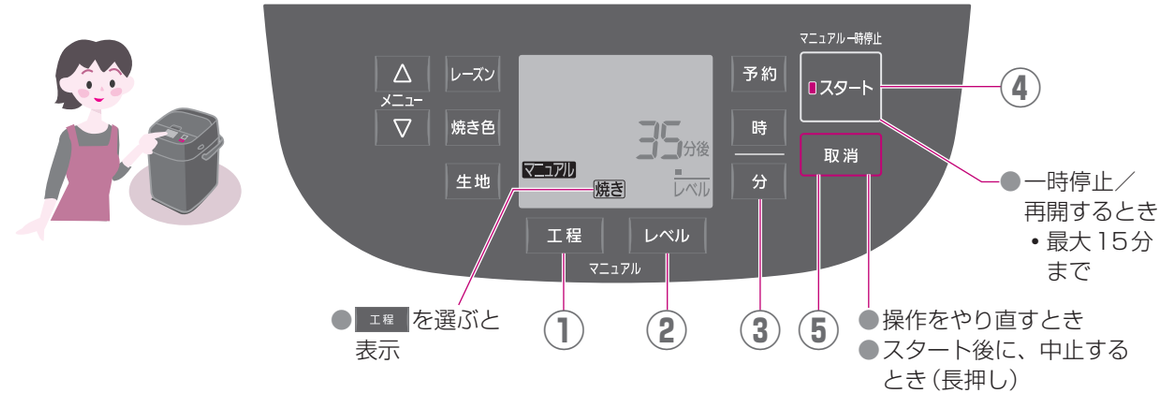


●一時停止／再開するときは
再度「スタート」を押す

⑤ ピッピッと鳴ったら「取消」を押して **生地をすぐ取り出す**

●続けて発酵させるときは、生地を取り出さずに
再度手順①から操作してください。

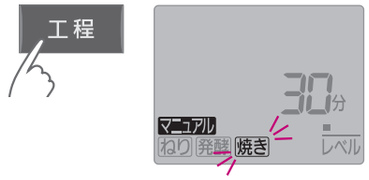
マニュアル機能 焼き



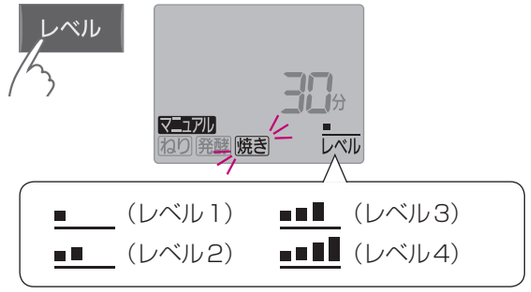
生地を焼く

準備 (P.18)
① 生地をパンケースに入れる。
② パンケースを本体にセットする。
③ ふたを閉める。

① 「工程」を押して「焼き」を選ぶ



② 「レベル」を押して焼成温度を選ぶ



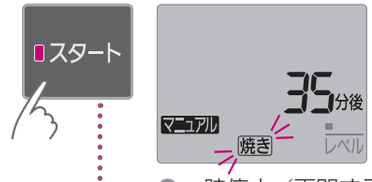
●レベルはスタート後も変更できます。

③ 焼く時間を設定する

●30分～50分※まで
1分単位で設定できます。

※追い焼きのときは1分～20分

④ スタートする



●一時停止／再開するときは
再度「スタート」を押す

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

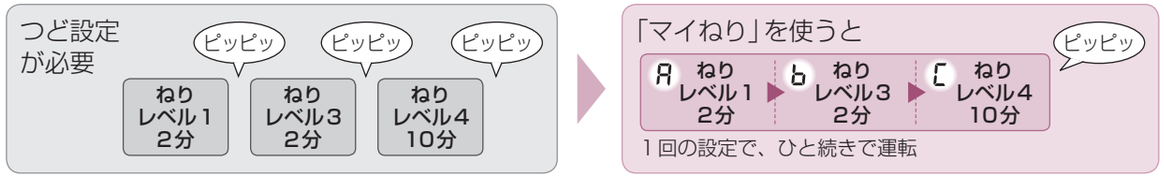
焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、1回目の焼き時間と合わせて50分まで追い焼きができます。（例：1回目の焼き時間が35分のとき、追い焼きができる時間は15分）
手順①（左記）から操作してください。
・「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。庫内温度が低くなると受け付けません。

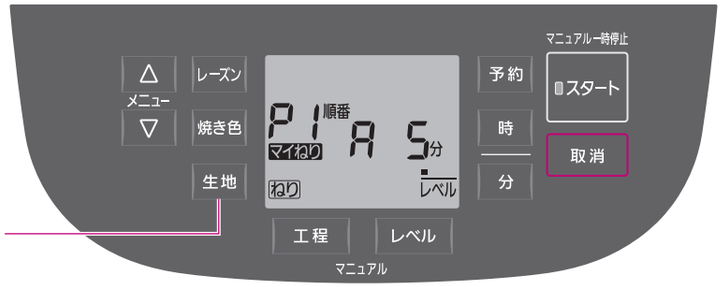
■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
・手順⑤（上記）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、焼く時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

便利な機能 マイねり

ねり工程（レベル・時間）を３つまでパターン登録でき、呼び出して使うことができます。



●マイねりを設定するとき



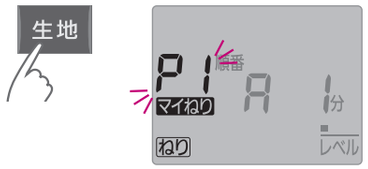
次のような項目を控えておくと、呼び出して使うときに便利です。

マイねり番号	登録内容			
	レシピ	順番A	順番b	順番C
P1		レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：
P2		レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：
P3		レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：
P4		レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：
P5		レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：	レベル　： ねり時間：

「マイねり」を設定して使う

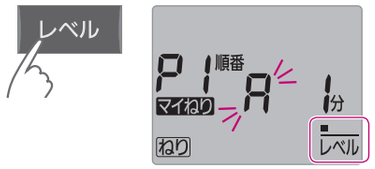
●登録できる「ねり」パターンは５つ：マイねり番号P1・P2・P3・P4・P5に登録できます。
●１パターンにつき３つまでの「ねり」工程（レベル・時間）を設定：順番A・b・Cにそれぞれ設定できます。

① 「生地」を押して パターンを登録したい マイねり番号を表示させる



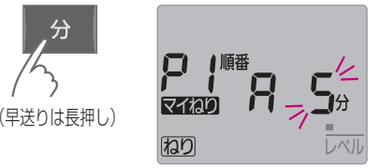
② 「工程」を押して「順番：A」を選ぶ

③ 「レベル」を押して回転速度を選ぶ



●スタート後、レベルの変更はできません。

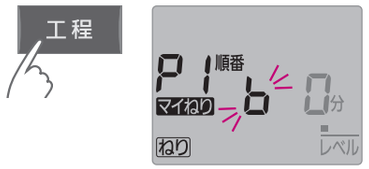
④ ねり時間を設定する



●１分～30分※まで１分単位で設定できます。
（順番b、Cは0分が設定できますが、Aは0分設定できません）

※レベル４を選んだときは１～15分まで
（順番A～Cでレベル４を設定した時間の合計が15分になるまでの間で設定できます）

⑤ 「工程」を押して「順番：b」を選ぶ

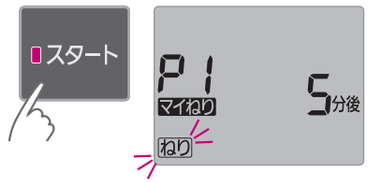


⑥ レベルとねり時間を設定する（手順③～④を行う）

⑦ 順番Cを設定するときは②～④を繰り返す

●順番の設定を変えたり、マイねり番号の「P1」ではなく「P2」に登録したいなどのときは、「スタート」を押す前に「取消」を押すと、設定前の状態に戻ります。

⑧ 「スタート」を押す



・順番A～Cを通した全体での残時間を表示します。

●「スタート」を押すと設定した内容が記憶されます。次回同じレシピをつくるときに呼び出して使えます。（右記）
・設定した内容を控えておくと呼び出して使うときに便利です。（上記）
・設定した内容が記憶されていないときは、リチウム電池の寿命です。
➡お買い上げの販売店で電池を交換してください。
●調理中、「工程」を押すと、実行中の順番とその順番の残り時間が表示されます。
●一度登録したマイねり番号の設定内容を変更したいときは、再度①から操作すると設定内容が上書きされます。

「マイねり」を呼び出して使う

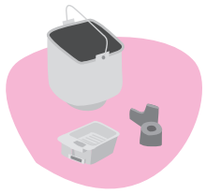
同じレシピをつくるときに便利です。

① 生地 を押して 使いたいマイねり番号を表示させる

●「工程」を押すと、順番b・Cの設定内容がそれぞれ確認できます。

② スタート を押し、スタートする

お手入れする



フッ素樹脂を傷めないために…

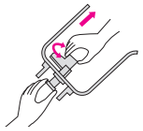
- **早めに洗って乾かす！**
  汚れた状態や水につけた状態で放置しない（サビの原因）
- **やわらかいスポンジで洗う！**
  磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない（表面を傷つけます）
- **塩素系の洗剤は使わない！**
  （サビや故障の原因）

パンケース・羽根

残った生地を取り除き、水洗いする

① パンケースに湯を入れ、しばらく置く。

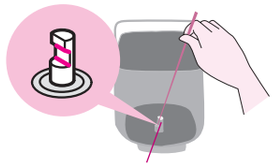
- 外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。



② パンケースと羽根をスポンジでしっかり水洗いする。

- 羽根の表面が白く汚れているときは、台所用洗剤（中性）で洗う。
  汚れが残っていると生地がくっつきやすくなるため、羽根がパンの中に残ることがあります。
- 取り付け軸の周りに生地などを残さない。
  残っているとパンケースのフッ素を傷めます。

③ 羽根や取り付け軸につまった生地などを竹串で取る。

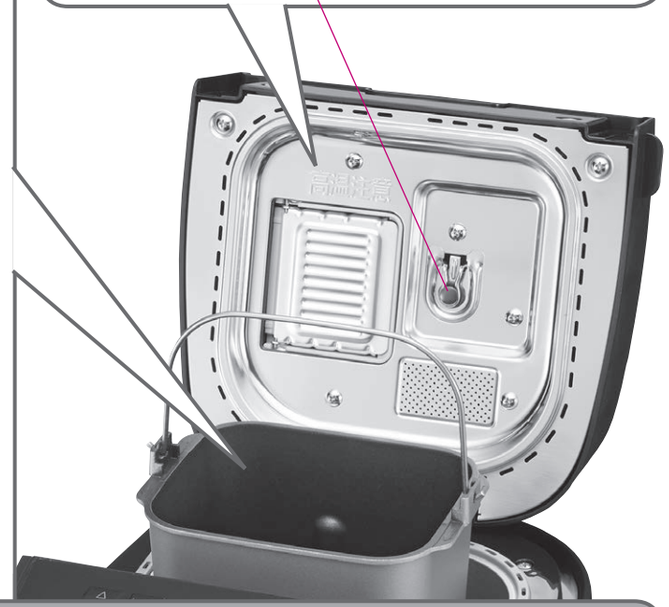


- 取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなったりします。

ふた

固く絞った
ぬれふきんで拭く

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



生種容器

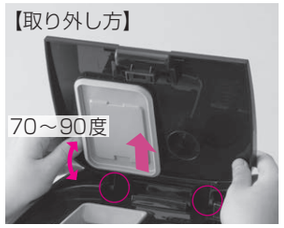
台所用洗剤（中性）で
しっかり洗い、乾燥させる

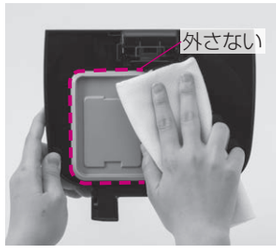
- 生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。

■ **もし、腐敗してしまったときは**
① 薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
② よくすすぐ。

上ふた

取りはずして、固く絞った**ぬれふきんで拭く**





- 70～90度に開き、上に引く。

イースト容器

固く絞った
ぬれふきんで拭き取り、自然乾燥させる

イースト容器はから拭きしない！
静電気でドライイーストが落ちなくなります

本体

固く絞った
ぬれふきんで拭く

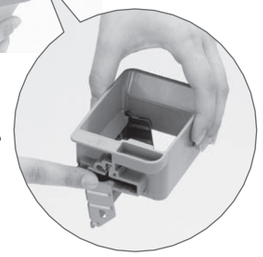
- 庫内に飛び散った粉やドライイースト、具材などは、取り除く。
- 蒸気口付近に油煙や水滴が付く場合があります。

レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤（中性）で
洗う

- 上に引く。

- 押して、開閉板を開く。
- 油分は残さない。



よくあるご質問

材料について

国産小麦はどんな銘柄でも使える？

強力粉はたんぱく質の多い国産小麦（11%以上）をお使いください。
国内産の小麦でつくった小麦粉は、たんぱく質が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってたんぱく質が異なるため、出来栄えやパンの膨らみに差ができます。

国産小麦は、レシピブックP.44のレシピ以外で使える？

お試しいただけますが、高さは小ぶりになります。また、食感はもっちり感が強くなります。（基本のレシピより、水を10 g（mL）減らしてお試しください）
ソフト食パン、フランスパンなどは、本来の食感を損なうため、おすすめできません。

専用小麦粉でつくれる？

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

フランスパン
つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄えや膨らみに差がでます。

うどん（中力粉）
生地がかたい場合は水を10 g（mL）増やし、やわらかい場合には10 g（mL）減らしてください。

バターやショートニングの代わりに他の材料が使える？

使えます。
バター、マーガリン、ショートニングなどの固形の油脂は、同じ分量で置きかえて使えます。
●油脂の種類により、焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。また、出来栄えが悪くなることがあります。

スキムミルクの代わりに他の材料が使える？

使えます。
スキムミルク6 g（大1）は、牛乳70 g（約70 mL）相当です。
●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。

市販の料理の本の分量でつくれる？

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

半斤のパンもつくれる？

「ハーフ食パン」（P.39）のみ、つくることができます。
その他のメニューでは材料を半分にしても「ねり」や「ねかし（ガス抜き）」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。

自家製の天然酵母は使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。
➡ 比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。

天然酵母パン種や生種の保存方法は？

天然酵母パン種（P.15）
高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。
●賞味期限（未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限）までに使ってください。

生種（P.44～45）
生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。
●1週間以内に使い切ってください。

冷凍・常温は×
（発酵力がなくなる）

材料について

ドライイーストの保存方法は？

冷蔵庫で保存してください。（開封後は必ず密封し、早めに使い切る）
●賞味期限（未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限）までに使ってください。
●冷凍庫では保存しないでください。
（ドライイーストが結露し、イースト容器から落ちないことがあるため）

パンミックスは、天然酵母のメニューで使える？

食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。
➡ 添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、生種25 g（大2）、水170 g（mL）を入れる。

米粉パンは、一般の米粉（上新粉）でつくれる？
指定の粉を使わなくてもいい？

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。
米粉パン（小麦入り／小麦なし）メニューは、必ず指定の粉をお使いください。
一般の米粉（上新粉）は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンをつくることはできます。（メニュー「2」（食パン）で焼いてください）

指定以外のパン用米粉で米粉パン（小麦入り）はつくれる？

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

ごはんパン／ごはんフランスパンに使えるごはんは？

冷めたごはん（白米）の温度の目安は30 ℃以下です。
冷蔵庫に保存したごはんでも使えますが、固まってほぐれにくいときは、あらかじめ分量の水でほぐしてから入れると混ざりやすくなります。（P.92）
冷凍したごはんは、解凍後、常温になってからご使用ください。
保温したごはんは、12時間以内のものを冷ましてからご使用ください。

メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える？

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

デュラムセモリナ粉はどこで購入できる？

全国の百貨店でお買い求めいただけます。

打ち粉は何を使うの？

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

一晩、水に浸したもち米は使える？

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

よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

国産小麦を使ったパンの出来上がりが小さいのですが？

国産小麦は、粉の銘柄によりたんぱく質量が少ないものがあるので出来上がったパンが小さくなる場合があります。

食パンは角形に焼き上げられる？

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

パンをうまく切るコツは？

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

パンがうまく取り出せないのですが？

パンケースを取り出して2分程度冷ましても取り出しにくいときは、もう一度パンケースを本体に戻し、5～10分置いてから再度取り出してください。（P.31）
●時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。
●ナイフ、フォーク、はしなどを使って取り出さないでください。
（フッ素樹脂を傷めます）

パン羽根に生地が残っているのですが？

生地の粘度が低い（やわらかい）場合は、パン羽根に生地が付着する場合があります。気になる場合は、パンケースにパン羽根を付ける前に、パン羽根に材料の油脂を塗り、材料の粉をまぶしてからご使用ください。生地残りが少なくなります。

残ったパンの切れ端は？

ラスクやパン粉にしてお使いいただけます。

食パンや生地は冷凍保存できる？

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

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

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

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

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

パン生地メニューで、ドライイーストが混ざっていないのですが？

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

焼き上がり後・出来上がり後について

パン生地メニューで、パン生地がやわらかいのですが？

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

パン羽根がパンの中に残るのですが？

パンが膨らむときにパン羽根のロックが外れ、パンと一緒に抜ける場合があります。そのままパンを切るとパン羽根に傷がつきますので、必ずパン羽根を取り出してください。

パンケースからパン羽根が抜けないのですが？

取り付け軸部分に生地が付いたまま固まっています。
➡ パンケースに湯を入れ、しばらく置いたあと、パン羽根を左右に回してから引っ張る。（P.84）

パン羽根が途中で外れるのですが？

取り付け軸に生地が付いたまま固まると、パン羽根がしっかりと取り付けられなくなります。パン羽根と取り付け軸をお手入れしてください。（P.84）

パン生地、ピザ生地メニューで、あまり発酵していないのですが？

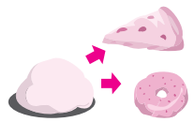
配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。
パン生地、ピザ生地メニュー終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。（目安：20～30分）

失敗した生地は再利用できる？

例 生地のままで焼けていないとき
…など

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

ドライイーストを使うメニュー
●ドライイーストがイースト容器に残っているとき
➡ メニュー「d3」（リッチ生地）で生地をつくってドーナツ（レシピブックP.36）にしたり、「d5」（ピザ生地）で生地をつくってピザ（レシピブックP.41）に！
●ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
➡ 生地を取り出して、ドーナツ（レシピブックP.36）やピザ（レシピブックP.41）に！



天然酵母を使うメニュー
➡ 生地を取り出してドーナツ（レシピブックP.36）に！

市販の乾燥パスタと食感が違いますが？

乾燥パスタとは調理法が異なるため、外観やめんのかたさ、弾力が異なります。

めんがうまく切れないのですが？

計量を正確に行い、生地に打ち粉を十分にしてください。

パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれたのですが？そのまま使用できる？

かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれることがあります。（P.22）
フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

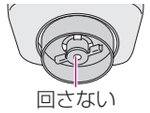
うまくできない！

パンづくりはデリケート。
日によって出来栄えが
違いますが…

パン（膨らみ）

こんなときは	ここを確認してください	
膨らみが足りない 大きさの目安 （食パン、ソフト食パン、早焼き食パン、ブリオッシュ、全粒粉パン※1の場合） 15 cm 未満 ※1 全粒粉50%配合 （パン・ド・ミ、クイックスイート食パン、マーブルパン、ごはんパン、米粉パン：小麦入りの場合） 14 cm 未満 （サンドイッチ用食パン、ごはんフランスパン、天然酵母食パンの場合） 12 cm 未満 （全粒粉パン※2の場合） 11 cm 未満 ※2 全粒粉100%配合 （60分パン、フランスパン、アレンジパン、米粉パン：小麦なし※3、白パン風食パン、ハーフ食パンの場合） 10 cm 未満 ※3 ミックス粉使用時（自家配は9 cm） （ライ麦パンの場合） 8 cm 未満	●温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。 ●レーズンなどの具材を入れすぎていませんか？ ●室温が高すぎませんか？（室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります） ➡ 粉などを冷蔵庫で冷やしてください。 ●たんぱく質11%未満の国産小麦を使っていませんか？（P.88）	
	小麦粉（国産小麦を除く）	●はかりで重さをはかりましたか？ ●たんぱく質12～15%以外の小麦粉を使っていませんか？ ●強力粉を使いましたか？ ●古い小麦粉を使っていませんか？ ＜フランスパン、ブリオッシュは…＞ ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？
	水	●少なすぎませんか？ 〈早焼き食パン、クイックスイート食パン、ごはんフランスパン、フランスパン、ライ麦パン、全粒粉パン、ブリオッシュ、アレンジパンは…〉 ●常に、約5 ℃の冷水を使っていますか？ ＜室温25 ℃以上のときは…＞ ●約5 ℃の冷水を使っていますか？
	砂糖	●少なすぎませんか？
	ドライイースト	＜天然酵母パン以外は…＞ ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？（P.13） ●賞味期限切れのものを使っていませんか？
	天然酵母	＜天然酵母パンは…＞ ●「ホシノ天然酵母パン種」でつくった生種を使いましたか？ ●生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ●パンケースに入れていますか？ ●少なすぎませんか？
膨らみすぎている 大きさの目安 20 cm 以上 （サンドイッチ用食パンの場合は、18 cm以上）	**小麦粉**	●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？（P.86）
	水	●多すぎませんか？
	ドライイースト **生種**	●多すぎませんか？ ➡ 指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を¼～½量減らしてみてください。 ●標高が1 000 mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

パン（形）

こんなときは	ここを確認してください	
全く膨らまない （全体が白く、だんご状） 	**ドライイースト** **天然酵母**	●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか？ ●保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていませんか？ ●まちがってベーキングパウダーを使っていませんか？
		●パン羽根を付け忘れていませんか？ ●途中で停電しませんでしたか？
日によって形や膨らみが違う		●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ 室温：• 夏場など室温が高いとき • 運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど） 材料の種類・質：• たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき • 保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったりしたとき
底がべたつく、側面が大きくへこむ 		●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？ ●室温が高いときは、水を10 g（mL）減らすと効果があります。
上部が凹んでいる （外皮は焼けている） **天面が平らで四角い** **陥没する** 		●小麦粉が少なすぎませんか？ ●水が多すぎませんか？ ＜全粒粉パンは…＞ ●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。 ＜米粉パン（小麦なし）は…＞ ●天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。 ●乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか？ ●油の種類をまちがえませんでしたか？ ●油脂類（配合表記載のもの）を入れましたか？
底に大きな穴があく、つぶれる 		●パン羽根の形状あとは残ります。 ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）  回さない
周囲に粉が残っている		●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
食パンが思った色に焼き上がらない **上部が部分的に焦げる**	●焼き色を変える（P.23）か、砂糖の量で調節してください。砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。 ●パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイーストや水の量を減らしてください。 ●釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになることがあります。
外皮がかたい	●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、少しやわらかくなります。
「粗混ぜ」にしてもチョコレートが溶ける	●チョコレートの溶ける温度よりパン生地の発酵温度の方が高いため、溶けることがあります。チョコレートは、投入直前まであらかじめ冷凍しておいてください。チョコレートは大きすぎると羽根の動きの妨げになることがあるため、チップ状のチョコレートを使うか、5 mm角以下に刻んでください。

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
パン（その他）	具材が片寄る	●具材の種類や生地のかたさなどにより片寄ることがあります。
パン（その他）	クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 • 特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。
60分パン	膨らまない	●ぬるま湯（35～40 ℃）を使いましたか？ ●準備の始めにドライイーストを溶きましたか？
ごはんパン／ごはんフランスパン	粒残りが気になる	●別容器にごはんと分量の水を入れ、ごはんをしっかりほぐしてからパンケースに入れてください。
アレンジパン　メロンパン	クッキー生地が割れる	●クッキー生地を十分に混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ • クッキー生地はパン生地にのせるだけにする。（軽く押さえて密着させると形よく仕上がります） ●格子模様を深く入れていませんか？
アレンジパン　メロンパン	クッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 • バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
アレンジパン　メロンパン	クッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか？
アレンジパン　メロンパン	クッキー生地が天面にのっていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ • 「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。

	こんなときは	ここを確認してください
アレンジパン　メロンパン	クッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地をのせるときに、周囲を軽く押さえましたか？ • 押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
アレンジパン　あんパン	中に空洞ができる	●パン生地は膨らみますが、あんはパン生地と同じように膨らみません。空洞は、あんから出る水蒸気圧によりパン生地が持ち上げられてできます。空洞ができることに問題はありません。
ブリオッシュ	底に油がたまる、バターむらができる	●後入れ用バターを1 cm角に切ったものを使いましたか？ ●後入れ用バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか？ ●後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか？ ●室温が25 ℃以上のとき、後入れ用バターは冷凍しておいたものを入れましたか？
米粉パン	米粉パン（小麦なし）をつくると粉残りが多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ • ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約10分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
米粉パン	米粉パン（小麦入り）の出来栄えが悪い	●室温が高すぎませんか？（室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります） ●室温25 ℃以上のときに予約をしませんでしたか？ • 予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄えが悪くなります。
白パン風食パン	皮がかたい 皮がまっ白にならない	●粗熱が取れたらポリ袋に入れて密閉しておくと、皮をやわらかく保てます。 ●皮は少し焼き色がつきます。
クイックブレッド／ソイスコーン	膨らみが足りない	●ベーキングパウダーを入れましたか？（ドライイーストを入れても膨らみません） ●材料を分量どおり入れましたか？
クイックブレッド／ソイスコーン	バターむらができる（色むら、空洞など）	●バターは1 cm角に切りましたか？ ●室温が15 ℃以下のときに、バターは5 mm角に切りましたか？
クイックブレッド／ソイスコーン	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか？ ●成形をしましたか？

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
グルテンフリーケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？
	周囲に粉がくっついている	●粉落としをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	思ったようなケーキにならない	●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。
ケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
	上部にバターが残っている	●バターは１cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	周囲に粉がくっついている	●粉落としをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	思ったようなケーキにならない	●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。 薄力粉の量を160ｇに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
ベジケーキ	仕上がりがべたついている	●豆乳の量が多すぎませんか？
生チョコ	分離してしまう	●乳脂肪分の高い（41％以上）生クリームとカカオ分の多いチョコレートを組み合わせると、分離することがあります。 牛乳を10ｇ（約10 mL）追加すると分離しにくくなります。
	やわらかすぎる	●ミルク成分の多いチョコレートはやわらかくなります。 生クリームの量を10～20ｇ（約10～約20 mL）減らしてください。
	パンケース内周囲にチョコレートがくっつく	●５分以内にパンケースのチョコレートをゴムべらで落とし、追い混ぜを２～３分してください。

	こんなときは	ここを確認してください
ミルクジャム	分離してしまう	●古い生クリームを使っていませんか？
	やわらかすぎる	●材料を分量どおり入れましたか？
	かたすぎる	●材料を分量どおり入れましたか？ ●出来上がり後すぐに取り出さず、パンケース内に放置していると、パンケースの余熱で加熱が進み、かたくなる場合があります。
	ダマができる	●出来上がったミルクジャムをパンケースから器に流し入れるときに、パンケース内周囲についた固形物も一緒に入れてしまうと、ダマの原因になります。
	パンケース内の周囲にくっつく	●煮詰める工程で起こります。 周囲の部分だけを取り出して固めると、生キャラメルのようになり、そのままお召し上がりいただけます。
ジャム	固まらない（とろみがない）	砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。 ●未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。 ●果物を入れすぎていませんか？ ●砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？ （ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要です）
コンポート	煮崩れた	●果物が熟しすぎていませんでしたか？ ●果物の種類によっては、煮崩れしやすい品種があります。
	シロップのしみこみが悪い部分がある	●キッチンペーパーで落しぶたをしましたか？ ●シロップから取り出したあと、しみこみの悪い部分を下にして、シロップにつかるようにして冷ましてください。 ●半日～１日置いたくらいが食べ頃です。
甘酒	ダマができる	●パン羽根をセットしていますか？ ●材料を入れるときにごはん・麹をほぐしましたか？
	周囲に米粒がくっついている	●米粒落としをしましたか？ ●材料を入れるときにごはん・麹をほぐしましたか？
	甘くならない	●古い麹を使っていませんか？ ●麹は正しく保存されていましたか？ 賞味期限が切れていたり、保存条件が悪いと、甘酒が甘くならないことがあります。 ●材料を分量どおり入れましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？ 高温のごはんと麹を直接混ぜると、甘酒が甘くならない原因になります。 ●湯を使っていませんか？ 湯を使うと全体の温度が高くなり、甘酒が甘くならない原因になります。 ●酒粕を使っていませんか？ 本コースでつくれる甘酒は「米麹タイプ」です。酒粕ではつくれません。

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
甘酒	甘みが足りない	●麹の種類によって、甘さや風味が異なります。 ●甘みが足りないと感じた場合、時間を延ばしていただくと、甘くなる傾向にあります。
甘酒	色が白くない	●保存料を使っていないため、市販品より色が付くことがあります。また、麹の種類によって、色みが変わることがあります。
甘酒	とろみが強い	●お好みに合わせて薄めてください。
あん	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？
もち	ついたもちに粒々が残っている	●もち米が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？ ●もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？（空調の風に直接当たっているなど） ●うるち米が混ざっていませんか？ ●古米を使っていませんか？
生地	べたつく	●打ち粉をしてください。（強力粉をこね板・めん棒・生地に振る）
生地	成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
8分スピード生地	周囲に粉が残っている	●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？
うどん・パスタ	ダマになる	●めん・もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか？ ●小麦粉が少なすぎませんか？ ●小麦粉をよく混ぜてからパンケースに入れましたか？ ●水が多すぎませんか？ ●うどんの場合、水はぬるま湯を使いましたか？
うどん・パスタ	生地が手にくっついてまとまらない	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●打ち粉をしましたか？ ●水が多すぎませんか？
うどん・パスタ	めんがくっつく	●めん状に切ってから、時間がたっていませんか？ ●打ち粉を十分にしましたか？

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした！

60分パン、8分スピード生地は入れ直しができません。

生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩 はちみつ	●ドライイーストを使うメニュー ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 • ピザ生地 …… 1分以内 • ブリオッシュ、米粉パン（小麦なし） …… 5分以内 • サンドイッチ用食パン、白パン風食パン、ハーフ食パン、パン生地 …… 10分以内 • 米粉パン（小麦入り） …… 35分以内 • 他のメニュー …… 20分以内 ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 ●天然酵母を使うメニュー 最初の「ねり」で混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 • ピザ生地 …… 1分以内 • ブリオッシュ、米粉パン（小麦なし） …… 5分以内 • サンドイッチ用食パン、白パン風食パン、ハーフ食パン、パン生地 …… 10分以内 • 米粉パン（小麦入り） …… 35分以内 • 他のメニュー …… 20分以内

メニューやレーズン、焼き色をまちがえてスタートした！

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」を長めに押して中止し、正しいメニュー※・レーズン・焼き色でスタートさせてください。
※「米粉パン：小麦入り」には変更しないでください。（最初の工程が違うため）

違う羽根を取り付けてスタートした！

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

電源プラグを抜いた！

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

途中でまちがって「取消」を押した！

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

■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。（P.89, レシピブックP.36, 41）

故障かな？

故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原　因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない（ねらない）	●米粉パン（小麦入り）の工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、メニューや室温により異なります。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電していたりするためです。	よく絞ったふきんで拭き、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが結露したり、湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
レーズン・ナッツ容器から具材が落ちない	●材料が山盛りになっていませんか？	平らに入れる。
途中で運転が止まった（現在の時刻を表示）	●マニュアル機能使用中、一時停止したまま15分経過したためです。	
	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地は利用できます。（P.89）
予約したい時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ メニューによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。 【予約可能時間例】 メニュー：パン･ド･ミ 現在時刻：午後8時30分 （液晶時刻表示「20:30」） 予約可能時刻：午前1時20分～9時30分 （「1：20」～「9：30」） • 上記以外はセットできません。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●パン･ド･ミ：4時間50分～13時間後 ●食パン：4時間～13時間後 ●ソフト食パン：4時間20分～13時間後 ●サンドイッチ用食パン：3時間～13時間後 ●ごはんパン：4時間～13時間後 ●ごはんフランスパン：4時間40分～13時間後 ●フランスパン：5時間～13時間後 ●ライ麦パン：5時間～13時間後 ●全粒粉パン：5時間～13時間後 ●白パン風食パン：3時間50分～13時間後 ●ハーフ食パン：3時間35分～13時間後 ●米粉パン（小麦入り）：2時間30分～13時間後 ●米粉パン（小麦なし）：1時間55分～13時間後 ●天然酵母食パン：7時間～10時間後
予約したのにすぐにねりだす	●ドライイーストを使うメニューのパン･ド･ミ、食パン、サンドイッチ用食パン、ごはんパン、ごはんフランスパン、フランスパン、ライ麦パン、全粒粉パン、白パン風食パン、ハーフ食パン、米粉パン（小麦なし）では、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。（P.8～9）	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●もちをついたり、生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたりするとき • 「ギィーギィー」「パタパタ」…… 生地をねるときの音 • 「グワングワン」…… モーターが回る音 • 「カチャカチャ」…… もちをつくときの音 ●ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき • 「ガチャンガチャン」…… 開閉弁、開閉板の開く音	

こんなときは	原　因	直し方
途中で回転が止まる（羽根が回らない）	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりしてモーターに負担がかかると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。（出来上がっても、粉の状態で残り、焼けていない） • お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。（先端で3 cmほど動きます）	
電源プラグをさすと、現在時刻表示が「0：00」になった	●リチウム電池の寿命です。	お買い上げの販売店で電池を交換する。 • 電池が切れても商品は使えます。
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。（P.18）
	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていませんか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、パンケースを交換する。 （お買い上げの販売店へ） 取り付け軸
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。 （回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される） 異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。 排出口（4か所） （パンケースの底）	
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、ねるときにこすれ黒くなることがあります。 黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどで拭き取ってください。	

●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。異常ではありません。

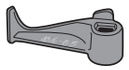
こんな表示が出たら…

停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 （パンの出来栄えは悪くなることがあります） ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、調理後に表示します。	
U50 を表示	●焼き上げたあとなどで、庫内が高温（40 ℃以上）になっています。 ●マニュアル機能「焼き」で、追い焼きを2回行ったか、50分を越えています。	ふたを開けて、庫内を十分に冷ます。 （出来上がり直後で、1時間程度）
U53 を表示	●モーターに負荷がかかっています。	材料を正確にはかる。 くるみなど、粒の大きいものは砕いて入れる。（「取消」を押す）
H01 ～ H54 表示	●故障です。 • お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

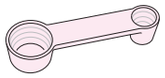
別売部品

[2018年10月現在]

パン羽根
- 品番：ADD08-197
- メーカー希望小売価格：900円（税抜き）

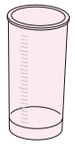


めん・もち羽根
- 品番：ADD82-150-K0
- メーカー希望小売価格：500円（税抜き）



スプーン
- 品番：ADD25-143-P0
- メーカー希望小売価格：200円（税抜き）

パンケース（完成）
- 品番：ADA12-168
- メーカー希望小売価格：4,800円（税抜き）



生種容器（ふたなし）
- 品番：ADD45-173-P0
- メーカー希望小売価格：300円（税抜き）

生種容器ふた
- 品番：ADD26-173-P0
- メーカー希望小売価格：200円（税抜き）

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

パナソニックグループのショッピングサイト

Panasonic Store　http://jp.store.panasonic.com/

仕様

電源	交流100 V　50－60 Hz共用	温度過昇防止装置	温度ヒューズ
定格消費電力	430 W	大きさ（約）	幅26.3×奥行35.6×高さ35.3（cm）
質量（電池含む）（約）	6.1 kg	コードの長さ	1.0 m

- 電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約0.5 Wです。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
  また、アフターサービスもできません。

	メニュー	容量	予約
ドライイースト	パン･ド･ミ	小麦粉　250 g	13時間後まで
	食パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	ソフト食パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	サンドイッチ用食パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	早焼き食パン	小麦粉　280 g	－
	クイックスイート食パン	小麦粉　250 g	－
	60分パン	小麦粉　280 g	－
	ごはんパン	小麦粉　210 g	13時間後まで
	ごはんフランスパン	小麦粉　210 g	13時間後まで
	フランスパン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	ライ麦パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	全粒粉パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	ブリオッシュ	小麦粉　200 g	－
	マーブルパン	小麦粉　250 g	－
	アレンジパン	小麦粉　150 g	－
	白パン風食パン	小麦粉　180 g	13時間後まで
	ハーフ食パン	小麦粉　180 g	13時間後まで
	米粉パン（小麦入り）	米粉　250～300 g	13時間後まで
	米粉パン（小麦なし）	米粉　300 g	13時間後まで
天然酵母	食パン	小麦粉　300 g	10時間後まで
	生種おこし	ホシノ天然酵母パン種50 g（元種）	－
その他	クイックブレッド	小麦粉　180 g	－
	ソイスコーン	きな粉　100 g	－
	グルテンフリーケーキ	米粉　140 g	－
	ケーキ	小麦粉　180 g	－
	ベジケーキ	小麦粉　130 g	－
	生チョコ	チョコレート　160～174 g	－
	ミルクジャム	生クリーム　200 g（約200 mL）	－
	ジャム	果物　400 g	－
	コンポート	果物　300 g	－
	甘酒	乾燥米麹　100 g	－
	あん	小豆　150 g	－
	もち	もち米　280～420 g	－
生地	食パン生地	小麦粉　250 g	－
	ハード生地	小麦粉　250 g	－
	リッチ生地	小麦粉　250 g	－
	天然酵母パン生地	小麦粉　300 g	－
	ピザ生地	小麦粉　280 g	－
	8分スピード生地	小麦粉　200～280 g	－
	うどん・パスタ	小麦粉　300 g	－
	マニュアル機能（ねり）	小麦粉　200～300 g	－

メモ

保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理 などは
■まず、お買い求め先へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	(　　)　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「うまくできない！」(P.90～96)、
「故障かな？」「こんな表示が出たら…」
(P.98～99)でご確認のあと、
直らないときは、まず電源プラグを抜いて、
お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ホームベーカリー
●品　番	SD-MDX101
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理させていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合は、ご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

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

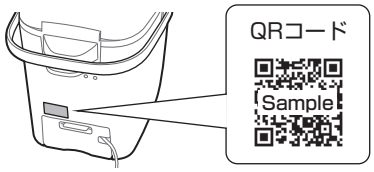
●転居や贈答品などでお困りの場合は、裏表紙のご相談窓口にご連絡ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします

家電情報をまとめて登録管理
抽選で商品券などが当たる

詳しくはこちら
http://club.panasonic.jp/aiyo/

本体背面に表示してあるQRコードから登録していただくと、品番登録と製造番号を入力する必要がなく、簡単に登録いただけます。



• QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

パナソニック　総合お客様サポートサイト　http://www.panasonic.com/jp/support/

調理商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口

フリーダイヤル 携帯・PHS OK
0120-878-694（パナは ロクキュウヨン）
受付時間 9:00～18:00（年中無休）

■上記電話番号がご利用いただけない場合　**06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル　**0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

修理に関するご相談窓口

フリーダイヤル 携帯・PHS OK
0120-878-554（パナは イイヨ）

■上記電話番号がご利用いただけない場合　**03-6633-6700**
■FAX フリーダイヤル　**0120-878-225**

便利な修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/

・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。
（パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります）
・ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

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

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか

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

ご使用中止

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

パナソニック株式会社　ビューティ・リビング事業部
〒525－8555　滋賀県草津市野路東2丁目3番1－2号
© Panasonic Corporation 2018

DZ50－220
MX0718Y0