

Panasonic®

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 **SD-SB4**
(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
「商品登録」をお願いします。(裏表紙ご参照)



DZ50-2343 MX0621Y30323


オート(自動)機能でおまかせでつくれるメニュー

パンづくりの工程

1

こね


小麦と水などをこねて、ふっくらと膨らむ伸びのある生地をつくります。



2

発酵


イーストが生地の中でガスを発生し、生地が膨らみパンの原型となります。



3

焼成

香ばしく、おいしいパンに焼きあげます。



ホームベーカリーの特長

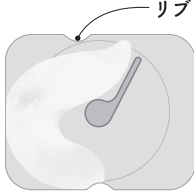
1

ねり(こね)

「たたく」「伸ばす」などプロに学んだ技法

-Point-

パンケース側面のリブとパン羽根で、プロの手技を再現



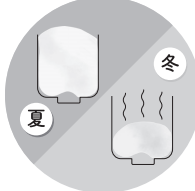
2

発酵

一年中ふっくらを実現する温度管理

-Point-

庫内と室温センサーで、季節に応じた最適なプログラム




3

焼き(焼成)

側面～天面までムラなく焼き上げ

-Point-

熱反射とフッ素パンケースでバランスよく加熱



レシピなどのお役立ち情報がご覧いただけます。



もくじ

確認	ページ
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
パンづくりの流れとコツ	10
パンの基本材料	12
●パンミックスについて	14
具材について	15
使い方	
ドライイーストで焼き上げまでオート(自動)でつくる	
食パンを焼いてみよう	16
食パン(混ぜあり)を焼いてみよう	18
便利な機能	21
●焼き色	21
●予約	22
●マイメニュー	23
ソフト食パン	24
ソフト食パン(混ぜあり)	25
早焼き食パン	26
早焼き食パン(混ぜあり)	27
クイックスイート食パン	28
フランスパン	30
フランスパン(混ぜあり)	31
全粒粉パン	32
全粒粉パン(混ぜあり)	33
食パンレシピ	34
アレンジパン	38
アレンジパンレシピ	40
米粉パン(小麦入り)	42
米粉パン(小麦入り)レシピ	43
米粉パン(小麦なし)	44
米粉パン(小麦なし)レシピ	45

天然酵母で

焼き上げまでオート(自動)でつくる	
ドライ天然酵母食パン	46
ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)	47
ドライ天然酵母食パンレシピ	48

乳製品を使わないレシピ

オート(自動)で生地をつくる

パン生地	50
ピザ生地	51
パン生地／ピザ生地レシピ	52


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	56
クイックブレッドレシピ	58
国産小麦を使ってつくれるレシピ	59
ケーキ	60
生チョコ	62
ジャム	64

必要なとき

お手入れする	66
よくあるご質問	68
うまくできない!	71
「まちがえた!」と思ったら	75
故障かな?	76
こんな表示が出たら	77
仕様	78
別売品	79
保証とアフターサービス	79

レシピについて

本文中、辻調グループのレシピには  マークが付いています。

- 記載の材料の分量をお守りください。分量を変えようとまくできないことがあります。
- 材料はレシピの上から順に入れてください。
- カロリーの数値は、個別に記載がないものは1回分の数値です。写真にある添えものや飾りものは含みません。
- 写真は実物と異なることがあります。
- 写真は飾りつけ例です。

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。

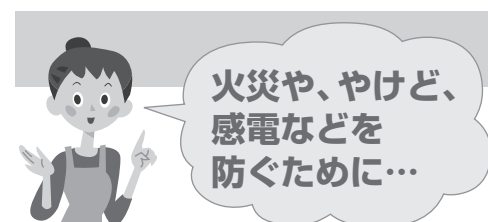
■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。



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)



- 交流 100 V・定格 15 A 以上のコンセントを単独で使う
(感電や発火の原因)
- 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り除く
(特に、刃の部分にほこりなどがたまり、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



発火や、やけどなどを防ぐために…

事故を避けるために…



- 幼児の手の届くところには置かない
- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせない
(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

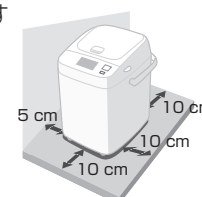


注意

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)



- 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…

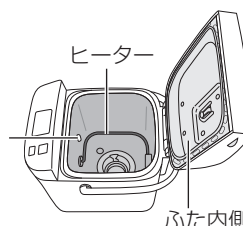


- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(感電や漏電火災の原因)
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ
(感電やショートによる発火の原因)

使用上のお願い

- ふたにふきんなどをかけない
- 使用中はハンドルを下におろす
- 湿気のある所や火気の近くに置かない
- 右図の部品に強い力は加えない
(故障や変形の原因)

温度
センサー



- 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
- 車両・船舶などや屋外での使用を想定した構造になっていません。

確認

安全上のご注意／使用上のお願い

各部の名前・付属品

初めてお使いになるときは、パンケース・パン羽根・付属品などを洗ってください。(P.66)



パン羽根(黒)(P.16)

メニューシート

付属品(各1個)

約1/4量の線
約1/2量の線
約3/4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〕

操作部 (電源プラグを抜くと、液晶表示は消えます) 下記は説明のための表示例です

- よくつくるメニューを登録するとき(P.23)
- 登録したメニューをつくるとき(P.23)

メニュー

登録(3秒押し)

マイメニュー

焼き色

メニューを選ぶとき(早送りは長押し)

焼き色を変えるとき(P.21)

- 出来上がり時刻を予約するとき(P.22)
- 調理や予約をスタートするとき
- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

予約

スタート

取消

時

分

現在時刻を合わせるとき(下記)

- 出来上がり時刻を予約するとき(P.22)
- 調理時間を設定するとき(P.64)

(早送りは長押し)

●スタートを押して調理を開始するとメニューなどの設定を記憶します。次に選ぶときは、前回記憶した設定を最初に表示します。

現在時刻(時計表示)の合わせ方

●時刻は24時間表示です。

① 電源プラグを差す

- 差さないと時刻合わせができません。

② 「時」または「分」を長押しする(時刻表示点滅)

●ピッと鳴ったら指を離してください。

③ 時刻を合わせる

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

●点滅が止まれば完了です。

④ 電源プラグを抜く

オートメニュー一覧

メニュー番号 (参照ページ)	メニュー	使える機能 焼き色 予約 ドライ	所要時間(約)	工程の流れ
1 (P.16)	食パン	●●●	4時間	ねり※1、ねかし※2、ねかし、ねり、発酵、焼き
2 (P.18)	食パン (混ぜあり)	●●●	4時間	ねり※1、ねかし※2、ねかし、ねり、発酵、焼き
3 (P.24)	ソフト食パン	●●●	4時間20分	ねかし※2、ねり、ねかし、ねり、ねかし、ねり、発酵、焼き
4 (P.25)	ソフト食パン (混ぜあり)	●●●	4時間20分	ねかし※2、ねり、ねかし、ねり、ねかし、ねり、発酵、焼き
5 (P.26)	早焼き食パン	●●●	1時間55分	ねり、ねり、ねかし※3、発酵、焼き
6 (P.27)	早焼き食パン (混ぜあり)	●●●	1時間55分	ねり、ねり、ねかし※3、発酵、焼き
7 (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
8 (P.30)	フランスパン	●●●	5時間	ねかし※2、ねかし、ねり、発酵、焼き
9 (P.31)	フランスパン (混ぜあり)	●●●	5時間	ねかし※2、ねかし、ねり、発酵、焼き
10 (P.32)	全粒粉パン	●●●	5時間	ねり※1、ねかし※2、ねかし、ねり、発酵、焼き
11 (P.33)	全粒粉パン (混ぜあり)	●●●	5時間	ねり※1、ねかし※2、ねかし、ねり、発酵、焼き
12 (P.38)	アレンジパン	●●●	2時間15分	ねり、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

メニュー番号 (参照ページ)	メニュー	使える機能 焼き色 予約 ドライ	所要時間(約)	工程の流れ
13 (P.42)	米粉パン (小麦入り)	●●●	2時間30分	ねかし※2、ねかし、ねり、発酵、焼き
14 (P.44)	米粉パン (小麦なし)	●●●	1時間55分	ねり※1、ねかし※2、ねかし※3、ねり、発酵、焼き ●粉落としは、スタートして5分後に自分で
15 (P.46)	ドライ天然酵母食パン	●●●	4時間10分	ねり※1、ねかし※2、ねかし、ねり、ねかし、ねり、発酵、焼き
16 (P.47)	ドライ天然酵母食パン (混ぜあり)	●●●	4時間10分	ねり※1、ねかし※2、ねかし、ねり、ねかし、ねり、発酵、焼き
17 (P.50)	パン生地	●●●	1時間	ねり※4、ねかし、発酵、ねり
18 (P.51)	ピザ生地	●●●	45分	ねり、発酵、ねり、発酵、ねり
19 (P.56)	クイックブレッド	●●●	54分	ねり※1、成形、ねり、ねり、ねかし※3、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
20 (P.60)	ケーキ	●●●	1時間30分	ねり※1、ねり、ねかし※3、焼き、追い焼き ●粉落としは、スタートして12分後に自分で
21 (P.62)	生チョコ	●●●	17分	混ぜ、追い混ぜ
22 (P.64)	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

▽ ドライイースト・ドライ天然酵母が落ちるタイミングの目安です。(音がします。P.76)
▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。(P.19)
「材料投入」が表示され、お知らせ音が鳴ったら手で投入してください。
予約時間によっては、具材の投入時間が夜中になることがあります。

ねり	パン羽根を回転させ、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。	※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
ねかし	小麦粉と水をなじませます(動きません)	※2 予約時、次の工程まで待機しています。 最大11時間そのまま動きません。
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)	※3 省略されることがあります。
焼き	生地を焼き上げます	※4 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。

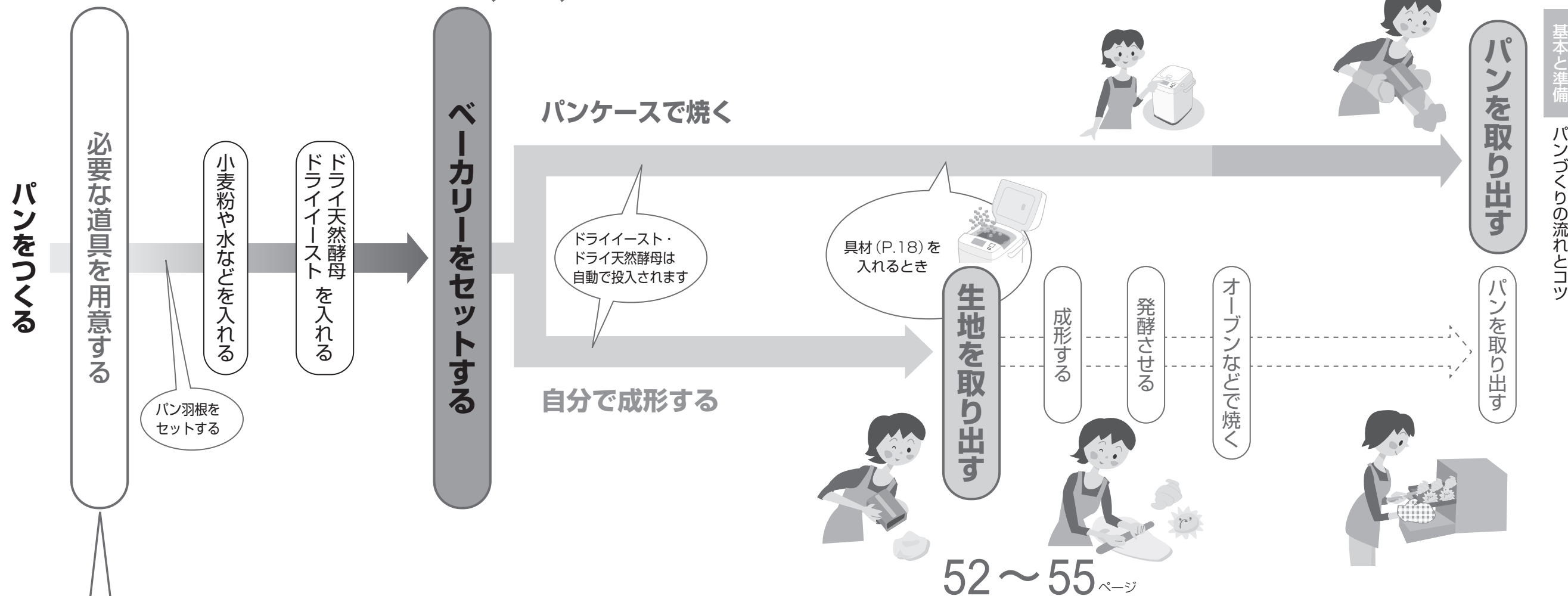
パンづくりの流れとコツ

準備する

生地をつくる

焼き上げる

16,50,51 ページ

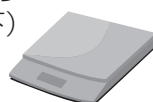


市販のものを
ご用意ください。

ミトン



デジタルはかり
(1 g 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、
1 g 単位以下ではかれるもので、
正確にはかりましょう。



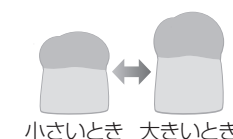
デジタルはかりを
使って！

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



暑いときは
冷やして
(氷は出す)

膨らみや形が毎回変わる
手づくりパン
温度や湿度、材料や予約時間など
に影響されやすいパンづくり、
いつもどおり焼いてみても、
ちょっとした条件で形や膨らみ方
が変わります。(P.71, 72)



小さいとき 大きいとき

材料の鮮度が影響大！
保存は大丈夫？
パンを発酵させて膨らませる酵母
(P.13) は肉や魚と同じなま物、
ドライイースト・ドライ天然酵母
は、密封して必ず冷蔵庫で保存を！



冷蔵庫で
賞味期限内

パンの基本材料

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

小麦粉

(強力粉・小麦粉)

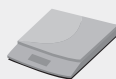


役割

水とねると、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。

- 日清製粉ウェルナ「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

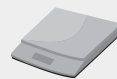
水

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
 - 早焼き食パン(混ぜあり)
 - クイックスイート食パン
 - フランスパン
 - フランスパン(混ぜあり)
 - 全粒粉パン
 - 全粒粉パン(混ぜあり)
 - 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・ドライ天然酵母は、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。
- 日清製粉ウェルナ「スーパーカメリヤ」をおすすめします。(分包装またはスティックタイプが保存に便利)

ドライ天然酵母

もちもち食感の天然酵母パンづくりには、天然素材(穀類など)から培養された酵母を使います。

- 種おこしの必要がない、ドライタイプの天然酵母を使います。専用コースで、予備発酵をせずにお使いください。(ドライ天然酵母は付属のスプーンではかれます)

ベーキングパウダー

ケーキ・クイックブレッドをつくる時に使います。
● 食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉

ポイント

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

【米粉パン(小麦入り)】をつくりたいときは

- グリコ栄養食品の「こめの香(グルテン配合)」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「こめの香(グルテンフリー)」または「こめの香(米粉)」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だ。
グルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織をつくり出す。

パンの基本材料(続き)

付属のスプーンすりきり1杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5 g	約3 g
スキムミルク	約6 g	約2 g
塩	—	約5 g
ドライイースト	—	約2.8 g
ドライ天然酵母	—	約3.3 g

卵や牛乳を入りたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。

- ・卵(1個まで)
- ・牛乳(水量の半分まで)

●容器に卵などを入れてから水を加えてはかる

●予約は使わない(夏場に腐敗するおそれ)

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約1/2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1/2まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	増やせません	入れなくてもよい (米粉パン(小麦入り)は約1/2まで)

●バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。(P.12)

- ・はちみつは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。

●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。

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**プレミアムシリーズ**

●糖質オフでパンを食べたい人へ**低糖質パンミックス**

いちいち
はかる手間が
いりません

品名・品番	プレミアム食パンミックス(プレーン) SD-PMP10	プレミアムフランスパンミックス SD-PMF10	食パンミックス SD-MIX100A	食パン早焼きコース用 SD-MIX105A	ソフト食パンミックス SD-MIX62A	食パンミックススイート SD-MIX30A	食パンスイート早焼きコース用 SD-MIX35A	低糖質パンミックス SD-LCM10
オートメニュー								
食パン	○		○			○		
食パン(混ぜあり)	○		○			○		
ソフト食パン					○			
ソフト食パン(混ぜあり)					○			
早焼き食パン				○			○	○*
早焼き食パン(混ぜあり)				○			○	
フランスパン		○						
フランスパン(混ぜあり)		○						
ドライ天然酵母食パン			○		○			
ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)			○		○			

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
※低糖質パンは、無塩バターを入れる

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.79)

具材について

お好みの材料で
いろいろな味の
パンが
つくれます

材料や分量の目安を、食パン(P.16)を基にご紹介します。

基本材料の他に、お好みの食材を加えてパンをつくることもできます。

●材料によっては、焼き色や膨らみ・高さが異なります。

最初からパンケースに入れる!

基本の材料に

お好みの材料を加えて…

野菜	米粉などの穀類	果汁
<p>：小麦粉の重さの約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</p>	<p>：小麦粉の重さの約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</p>	<p>：水の分量まで 例)・オレンジ・りんご ・トマトなどの100%果汁 →冷蔵庫でよく冷やしておく</p>

小麦粉の量を… 	(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]	(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%)]	(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

基本と準備
パンの基本材料/具材について

食パンを焼いてみよう

所要時間：約4時間

材料を入れる



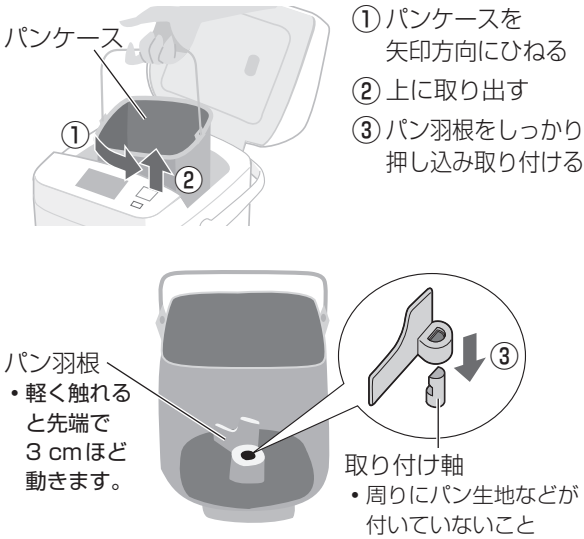
セットする



取り出す



1 パンケースを取り出してパン羽根をセット



食パン	1086 kcal(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)

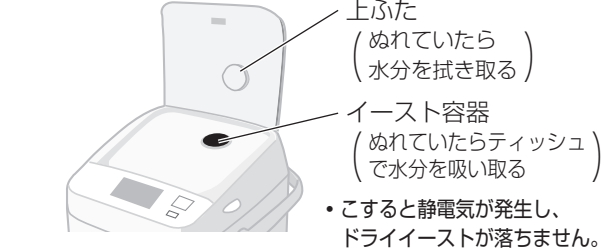
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う



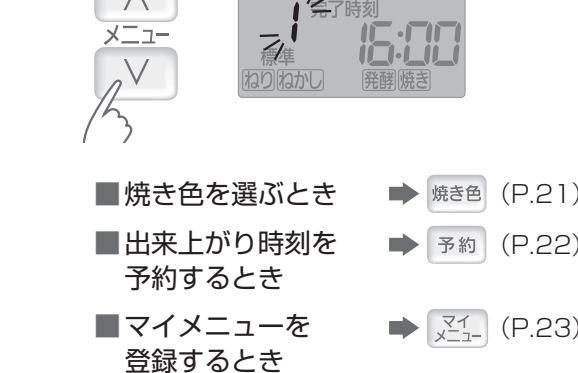
2 パンケースに、ドライイースト以外の強力粉や水などを入れる



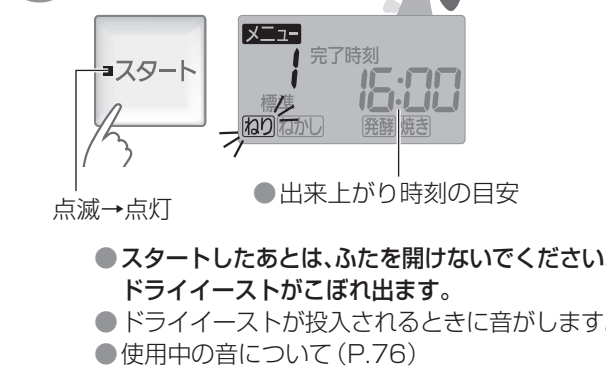
3 イースト容器にドライイーストを入れる



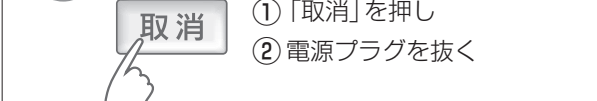
4 メニュー「1」を表示させる



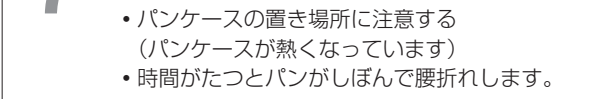
5 上ふた・ふたを確実に閉めてスタートする



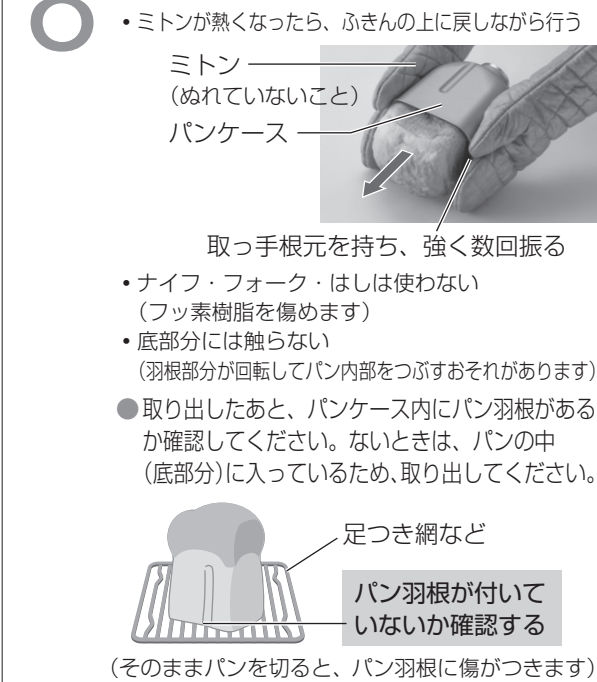
6 焼き上がったら(ピッピッ音)電源を切る



7 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます(2分程度)



8 パンを取り出し、粗熱をとる



ドライイースト 食パンを焼いてみよう

食パン（混ぜあり）を焼いてみよう

所要時間：約4時間

お好みの具入りパンをつくれます。
スタート後に具材を投入するタイミングをお知らせ（具材についてP.20）

材料を入れる

P.16 手順1～3を行う

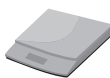
1 パンケースを取り出して
パン羽根をセット

2 パンケースに、ドライースト以外の
強力粉や水などを入れる

3 イースト容器に
ドライーストを入れる

食パン（レーズン）	1387 kcal(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)
ドライースト	2.8 g(小1)
レーズン	100 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

 デジタルはかりを使って！

セットする

4

メニュー「2」を表示させる

↑

メニュー

↓

完了時刻
標準
16:00
ねりねかし混ぜ発酵焼き

■焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)

■出来上がり時刻を
予約するとき → 予約 (P.22)

■マイメニューを
登録するとき → マイ (P.23)

5

上ふた・ふたを確実に閉めて
スタートする

スタート

完了時刻
標準
16:00
ねりねかし混ぜ発酵焼き

●投入時間が確定したら投入までの残時間を表示します。

●スタートしたあとは、ふたを開けないでください。ドライーストがこぼれ出ます。ただし、具材を入れるとき(P.19)は、ドラ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。

●ドライーストが投入されるときに音がします。

ベーカリー
工程の流れは
P.8

点滅→点灯

●出来上がり時刻の目安

6

ピピピッと鳴ったら
具材を入れる

具材投入のタイミングを
チェック！(P.20)

材料投入

① ふたを開ける

② パンケースに
具材を入れ、
ふたを閉める

3分以内に

パンケース

③ 再度、スタートする

スタート

●「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。

●使用中の音について (P.76)

取り出す

必ずミトンを使用する

ドライースト

食パン（混ぜあり）を焼いてみよう

7

焼き上がったら（ピピピッ音）
電源を切る

取消

①「取消」を押し
②電源プラグを抜く

8

冷ます（2分程度）

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

9

パンを取り出し、粗熱をとる

●ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う

ミトン
(ぬれていないこと)
パンケース

取っ手根元を持ち、強く数回振る

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

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

足つき網など

パン羽根が付いていないか確認する

(そのままパンを切ると、パン羽根に傷がつきます)

18

19

食パン（混ぜあり）を焼いてみよう（続き）

入れる具材について

スタート後、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。*

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。

合わせて
100 gまで

ドライフルーツ

レーズン・オレンジピールなど

→ 5 mm角以下に刻む

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

ナッツ類

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

→ 水分をよく拭き取る

オリーブ

→ 種をとり、¼に刻み、水分をよく拭き取る

ハム・ベーコン

→ 10 mm幅に刻む

※

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

・食パン（混ぜあり）	： 約1時間5分 ～1時間35分後
・ソフト食パン（混ぜあり）	： 約1時間55分～2時間15分後
・早焼き食パン（混ぜあり）	： 約30分 ～35分後
・フランスパン（混ぜあり）	： 約40分 ～1時間25分後
・全粒粉パン（混ぜあり）	： 約1時間35分～2時間50分後
・ドライ天然酵母食パン（混ぜあり）	： 約1時間30分～1時間55分後

具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！

● 大きくかたい食材は5 mm角以下に刻んでください。

● 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	・パールシュガー
・フルーツグラノーラ	・ザラメ糖
・ローストしたりコーティングされたナッツ類	・あられ糖
・メープルシュガーランチ	・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 ・パパイア など

便利な機能 焼き色

メニューを選んだら…

スタート前に、便利な機能の設定を！

登録(3秒押し)

マイメニュー

メニュー

焼き色

淡標準濃

予約

時

分

スタート

取消

● 焼き色を変えるとき

好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」・「濃」の3通りに設定できます。

① 「焼き色」を押してお好みの焼き色を選ぶ

● 「焼き色」が設定できるメニュー → (P.8～9)

焼き色

濃

② スタートする

スタート

濃

便利な機能

予約



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。

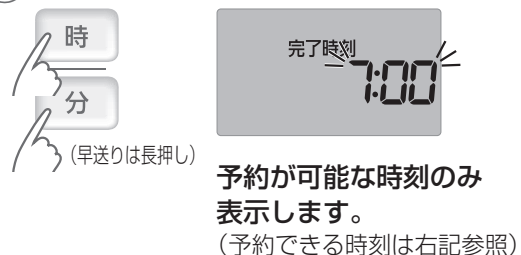
- ① 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、現在時刻を合わせる(P.7)

- ② メニューを選ぶ

- ③ 「予約」を押す



- ④ 焼き上がり時刻に合わせる



- ⑤ スタートする (予約完了)



- 「焼き色」機能を使うときは
 - ①「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

食パン	： 4時間	～ 13時間後まで
食パン(混ぜあり)	： 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
ソフト食パン(混ぜあり)	： 4時間20分	～ 13時間後まで
フランスパン	： 5時間	～ 13時間後まで
フランスパン(混ぜあり)	： 5時間	～ 13時間後まで
全粒粉パン	： 5時間	～ 13時間後まで
全粒粉パン(混ぜあり)	： 5時間	～ 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
ドライ天然酵母食パン	： 4時間10分	～ 13時間後まで
ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)	： 4時間10分	～ 13時間後まで

- ・上記を超える予約は、腐敗するおそれや、出来栄が悪くなることもあるため、できません。
- ・上記以外のメニューは予約できません。(P.8～9)

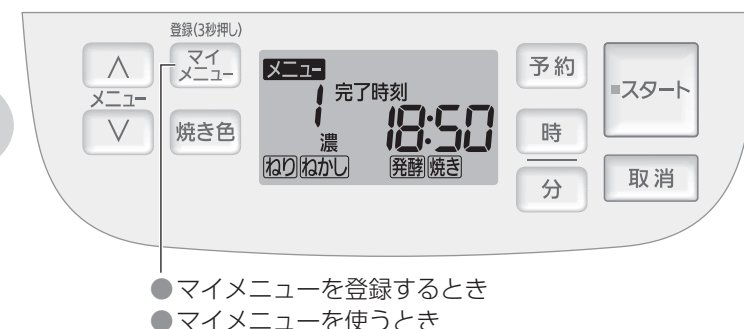
【予約可能時間例】

メニュー：食パン
現在時刻：午後8時30分(液晶表示「20:30」)
予約可能時刻：午前0時30分～9時30分
(「0:30」～「9:30」)
・上記以外はセットできません。

便利な機能

マイメニュー

よくつくるメニューと使い方を登録して、設定の手間なく使えます。



マイメニューを登録する

- 登録できるメニューは1つのみ

- ① 登録したいメニュー番号を表示させる



- ② 登録したい内容を設定する

- 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.21)
- 調理時間を選ぶとき ➡ 分 (P.64) (ジャムのみ)
- 出来上がり時刻の予約設定を登録するとき ➡ 予約 (P.22)



- 「焼き色」「予約」が設定できるメニュー ➡ (P.8～9)

- ③ 「マイメニュー」を3秒押す



- ④ 終わったら「取消」を押す



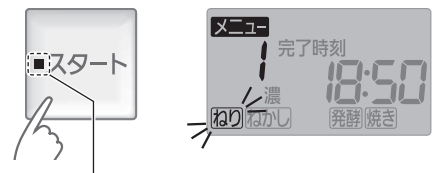
マイメニューを使うとき

- マイメニューを登録してください。(左記)

- ① 「マイメニュー」を押す



- ② スタートする

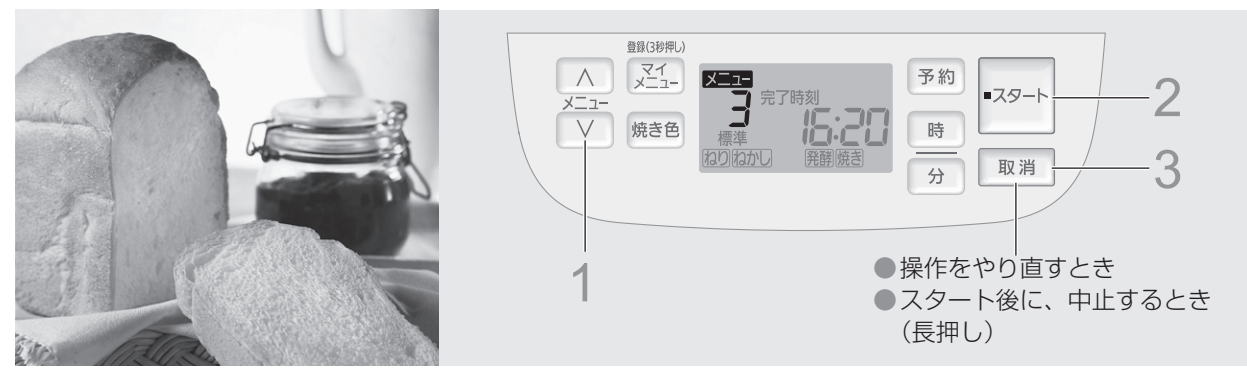


- 消灯しているときは、「スタート」を押しても運転しません。「予約」を押し、焼き上がり時刻を変更してから(P.22②・③)、再度「スタート」を押してください。

- 登録した予約時刻が予約できる時刻の目安(P.22)を越えている場合は、「U55」でお知らせします。「U55」が消えたあと、完了時刻が点滅している間は、出来上がり時刻を変更できます。時刻を選んでスタートしてください。
- 「マイメニュー」を押しても「ピーピーピーピー」と鳴って表示が変わらないときは
 - ・マイメニューが登録されていません。 ➡ 登録してください。(左記)
 - ・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。

ソフト食パン

所要時間：約4時間20分



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

材料

ソフト食パン	1122 kcal(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 メニュー「3」を表示させる

メニュー「3」を表示させる

■ 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)

■ 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.22)

■ マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする

スタート

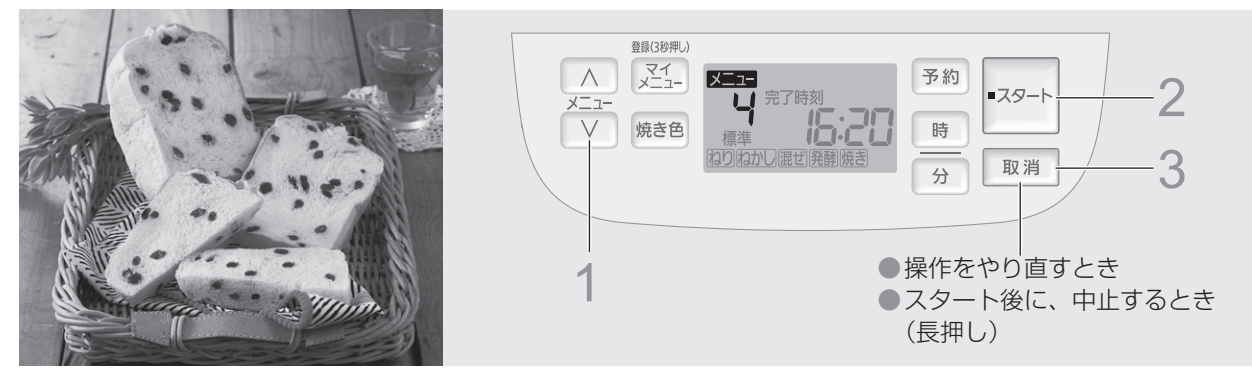
ベーカリー工程の流れは P.8

3 パンを取り出す

ピピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてから

ソフト食パン (混ぜあり)

所要時間：約4時間20分



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

材料

ソフト食パン(レーズン)	1426 kcal(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)
レーズン	100 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

●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 メニュー「4」を表示させる

メニュー「4」を表示させる

■ 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)

■ 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.22)

■ マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする

スタート

ベーカリー工程の流れは P.8

ピピッと鳴ったら具材投入のタイミング！

- 投入するとき (P.19)
- 具材の詳細は (P.20)

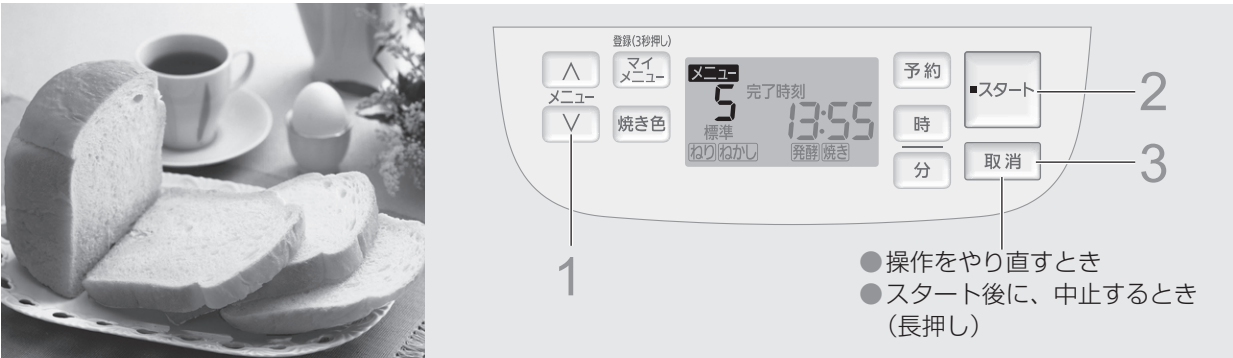
3 パンを取り出す

ピピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてから

ドライイースト
ソフト食パン／ソフト食パン(混ぜあり)

早焼き食パン

所要時間：約 1 時間 55 分



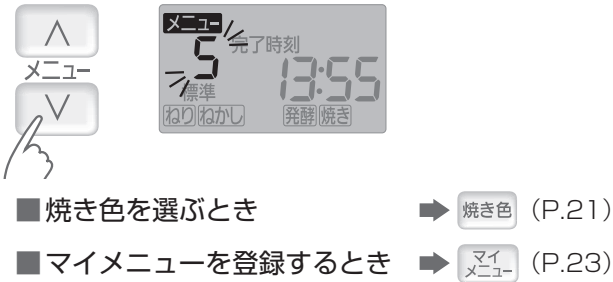
- 準備** (P.16)
- ① パンケースに、パン羽根をセットする
 - ② (ドライイースト以外の) 小麦粉・水などをパンケースに入れる
 - ③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

早焼き食パン	1200 kcal(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



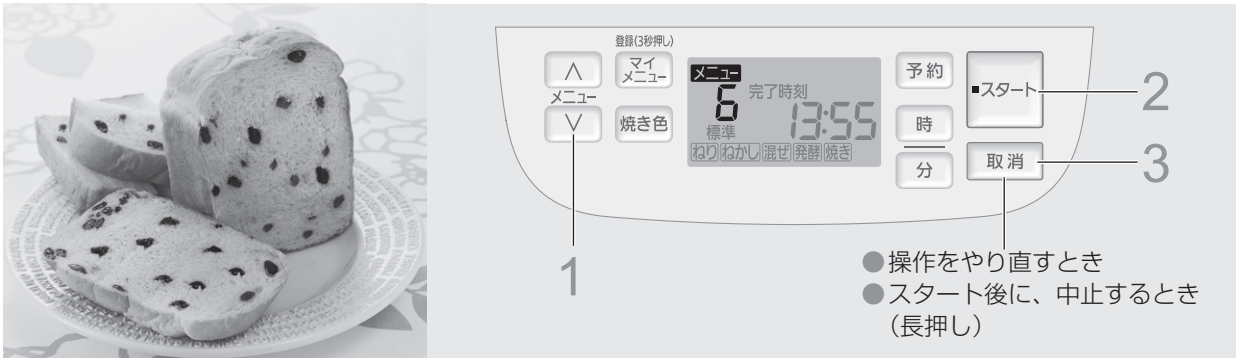
2 スタートする



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

早焼き食パン (混ぜあり)

所要時間：約 1 時間 55 分



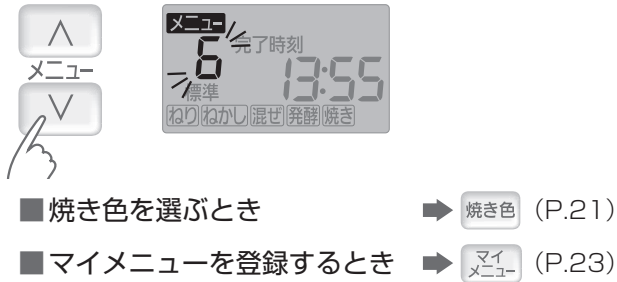
- 準備** (P.18)
- ① パンケースに、パン羽根をセットする
 - ② (ドライイースト以外の) 小麦粉・水などをパンケースに入れる
 - ③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

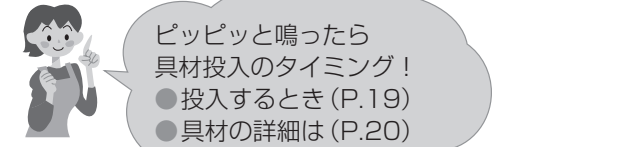
早焼き食パン (レーズン)	1502 kcal(1 斤分)
強力粉	280 g
バター	10 g
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
冷水 (5℃) *	200 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小1½)
レーズン	100 g

※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



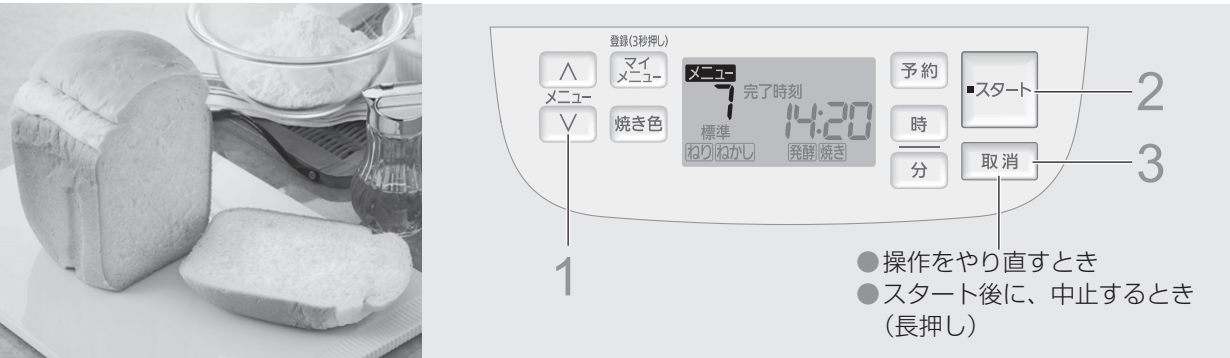
2 スタートする



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

クイックスイート食パン

所要時間：約2時間20分



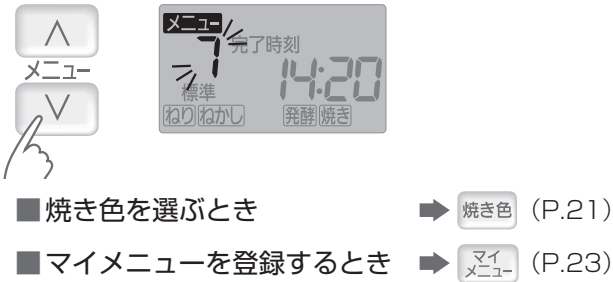
- 準備
- (P.16)
- ① パンケースに、パン羽根をセットする
 - ② (ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる
 - ③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

クイックスイート食パン 1312 kcal(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「7」を表示させる



2 スタートする

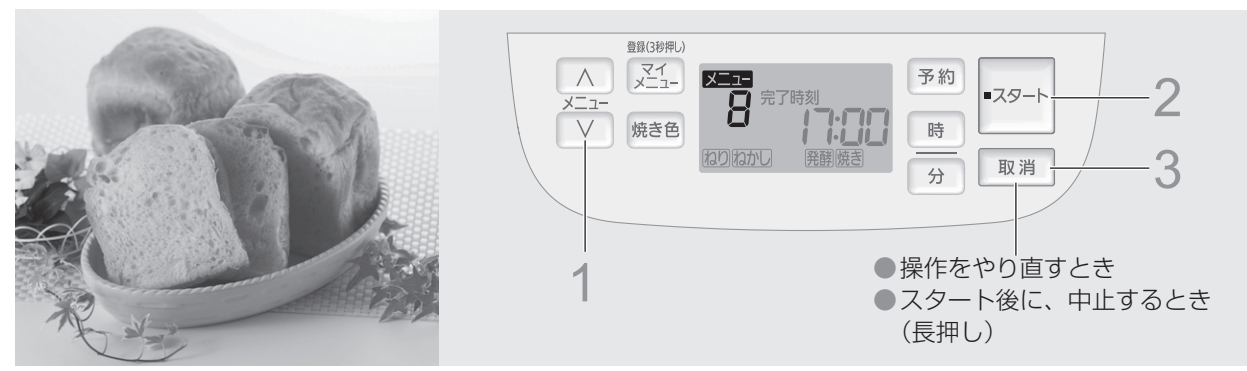


3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから
パンを取り出す

クイックスイート食パンの場合、混ぜは選べません。
はちみつのスイート感をお楽しみください。

フランスパン

所要時間：約5時間



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.16)
- 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

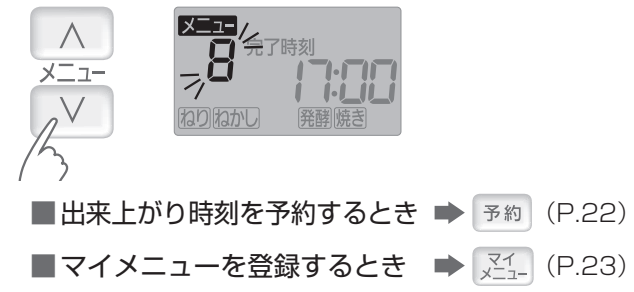
材料

フランスパン	918 kcal (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1/2)

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

1 メニュー「8」を表示させる



2 スタートする



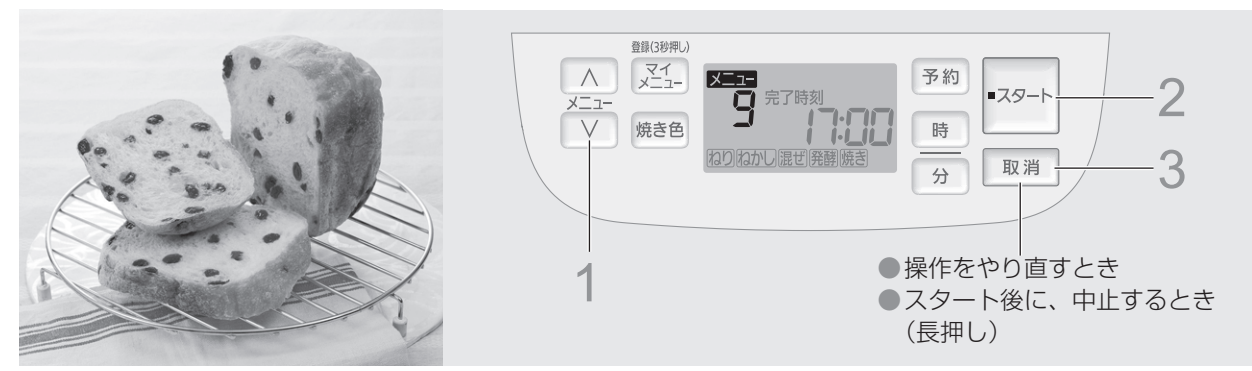
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

- 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。



フランスパン (混ぜあり)

所要時間：約5時間



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

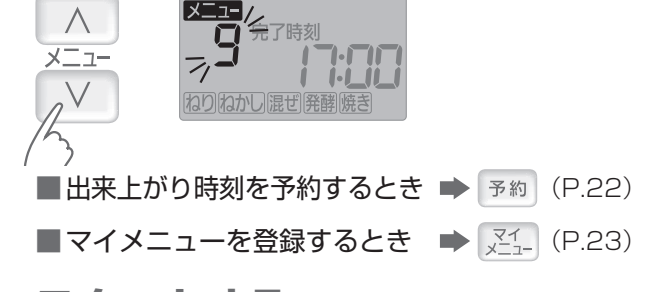
材料

フランスパン (レーズン)	1233 kcal (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1/2)
レーズン	100 g

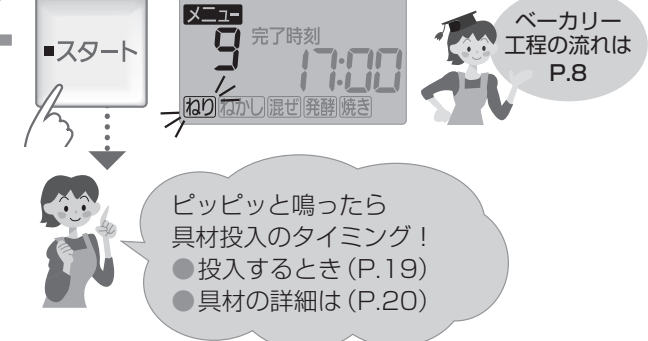
※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

1 メニュー「9」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

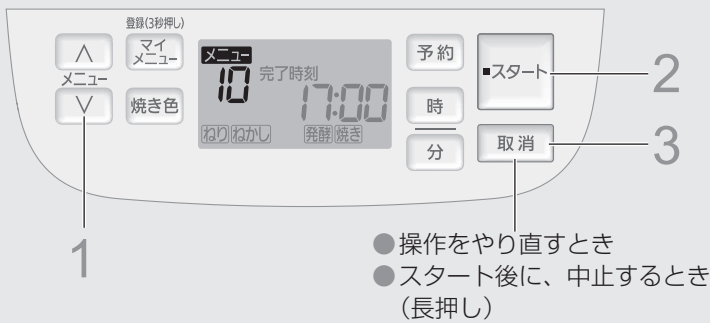
- フランスパンを取り出すには…下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす (右図参照)
- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。



ドライイースト
フランスパン／フランスパン (混ぜあり)

全粒粉パン

所要時間：約5時間



- 準備** (P.16)
- 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

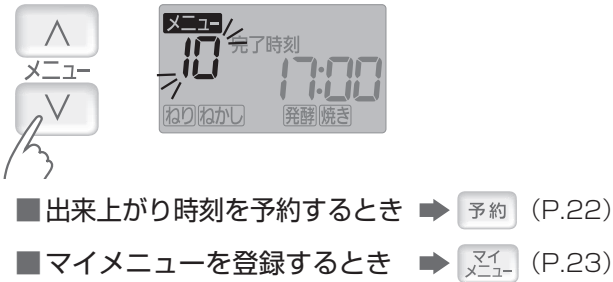
材料

全粒粉パン (全粒粉 50 %)	
1039 kcal(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が悪くなります。
- 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「1」(食パン) で焼いてください。
- 全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。
- グラハム粉 (粗びき粉) を使うときは
 - ➡ ① 水を 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、パンの出来栄や膨らみに差が出ます。

1 メニュー「10」を表示させる



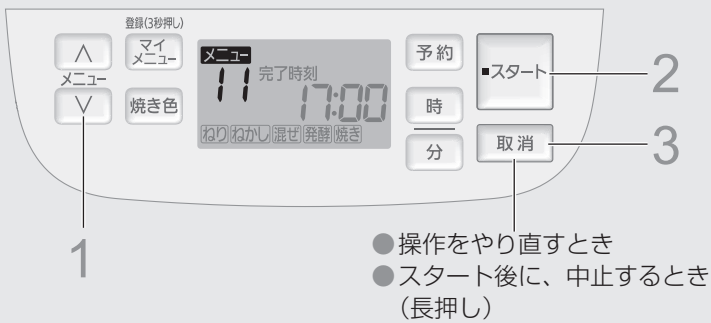
2 スタートする



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

全粒粉パン (混ぜあり)

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

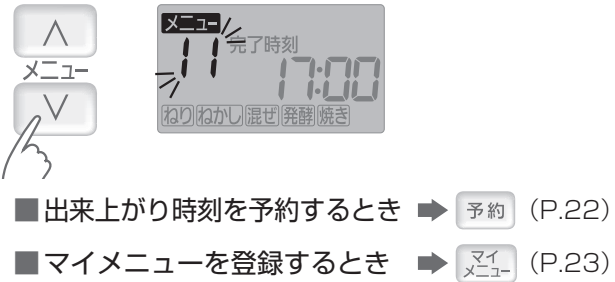
材料

全粒粉パン (全粒粉 50 %) (レーズン)	
1339 kcal(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)
レーズン	100 g

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

- 室温が 30℃ 以上になると出来栄が悪くなります。
- 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 混ぜあり) 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、パンの出来栄や膨らみに差が出ます。

1 メニュー「11」を表示させる



2 スタートする



- ピッピッと鳴ったら具材投入のタイミング!
- 投入するとき (P.19)
 - 具材の詳細は (P.20)

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

ドライイースト

全粒粉パン / 全粒粉パン (混ぜあり)

食パンレシピ

menu 1

食パン

menu 2

食パン(混ぜあり)



ごはんパン メニュー「1」
(ごはん200 gのとき) 1272 kcal (1 斤分)

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¼)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う

大豆粉入り食パン メニュー「1」 1102 kcal

強力粉	220 g
大豆粉	30 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

デニッシュ風食パン
メニュー「2」 焼き色「濃」 1918 kcal

強力粉	200 g
薄力粉	50 g
バター(無塩バターがおすすめ)	10 g
砂糖	25.5 g(大3)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
卵(溶く)	25 g(M寸½個)
冷水(5℃)	140 g(mL)
ドライイースト	2.1 g(小¼)

*後入れ用バター(無塩バターがおすすめ)
(1 cm角に切り一晩冷凍しておく)

*手で入れる(P.19)

ドライフルーツパン メニュー「2」 1368 kcal

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*	190 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*ドライフルーツ(いちじく、杏)(4等分)	各40 g
*ドライフルーツ(クランベリー)	20 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

*手で入れる(P.19)

トロピカルヨーグルトブレッド
メニュー「4」 1316 kcal

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)
無糖ヨーグルト	50 g
水* ¹	160 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
ドライフルーツ(マンゴー) ²	15 g
ドライフルーツ(パイナップル) ²	15 g
ドライフルーツ(キウイ) ²	15 g
*レーズン	15 g

※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

※² 約5 mmの大きさにそろえる

*手で入れる(P.19)

menu 4

ソフト食パン(混ぜあり)



ひまわりの種&ハニーパン
メニュー「4」 1308 kcal

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)
はちみつ	21 g(大さじ1)
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*ひまわりの種	20 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

*手で入れる(P.19)

オリーブパン メニュー「4」 1110 kcal

強力粉	250 g
バター	10 g (ソフト食パンは15 g)
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
ハーブ(乾燥)	少々
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*オリーブ	20 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

*手で入れる(P.19)

menu 6

早焼き食パン(混ぜあり)

●エネルギー目安表示1 斤分



パネトーネ メニュー「6」 234 kcal(6枚切 1 枚分)

強力粉	250 g
バター	25 g
砂糖	8.5 g(大1)
スキムミルク	12 g(大2)
塩	5 g(小1)
卵(溶く)	50 g(M寸1 個)
冷水(5℃)*	130 g(mL)
ドライイースト	4.9 g(小1¼)
*お好みのドライフルーツ	60 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

*手で入れる(P.19)

辻調グループ

【大阪・東京・フランス】

1960年の設立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、その魅力と素晴らしさを広く発信してきた辻調グループ。大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとするグループ校は、時代を超えて優れた人材を各料理界に送り出してきました。

さらに別科通信教育講座や料理番組、料理書、ウェブサイトなど多彩なメディアを通じて、家庭の食卓にも「食」の楽しみや喜びを提案しています。



製パン 浅田 和宏 先生

tsuji

辻調グループ

〒545-0053
大阪市阿倍野区松崎町
3-16-11
www.tsujicho.com

食パンレシピ

menu7

クイックスイート食パン

menu8

フランスパン



カフェオレパン メニュー「7」 1317 kcal	
強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	21.5 g (大2½)
塩	5 g (小1)
無糖コーヒー (5℃) *	140 g (約140 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 (約10 mL) 減らして使う	

黒糖きなこパン メニュー「7」 1312 kcal	
強力粉	240 g
きな粉	10 g
バター	15 g
黒糖	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 (約10 mL) 減らして使う	

にんじんジュースパン メニュー「7」 1351 kcal	
強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	21.5 g (大2½)
塩	5 g (小1)
にんじんジュース (5℃) *	140 g (約140 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 (約10 mL) 減らして使う	



パン・ド・カンパーニュ メニュー「8」 900 kcal	
強力粉	200 g
全粒粉	50 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	



ビアブロット メニュー「8」 1014 kcal	
強力粉	200 g
ライ麦粉	50 g
塩	5 g (小1)
黒糖 (粉末)	8.5 g (大1)
*クミンシード (なくてもよい)	小さじ1
ノンアルコールビール (5℃) *	190 g (約190 mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)

※室温25℃以上のときは、10 g (約10 mL) 減らして使う
ボウルなどに入れて混ぜ、炭酸を軽く抜く
※最初からパンケースに入れる

menu9

フランスパン (混ぜあり)

たっぷりフルーツ&くるみのパン メニュー「9」 1182 kcal	
強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	5 g (小1)
水 (5℃) * ¹	180 g (mL)
ドライイースト	1.4 g
レーズン ²	20 g
ドライブルーベリー ²	10 g
*オレンジピール (ドライ) * ²	10 g
くるみ ²	20 g
※1 室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う	
※2 約5 mmの大きさにそろえる	
*手に入れる (P.19)	

おつまみベーコンフランス メニュー「9」 1186 kcal	
強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	5 g (小1)
粒マスタード	20 g
オリーブ油	10 g
水 (5℃) *	170 g
ドライイースト	1.4 g (小½)
*ベーコン (1 cm幅もしくは角切り)	60 g
※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う	
*手に入れる (P.19)	

menu11

全粒粉パン (混ぜあり)

マロン&ナッツ 全粒粉 メニュー「11」 1494 kcal	
強力粉	125 g
全粒粉	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)
水*	200 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
*栗の渋皮煮、くるみ	各50 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	
*手に入れる (P.19)	

全粒粉ベーコン&ナチーズ&オリーブ メニュー「11」 1290 kcal	
強力粉	160 g
全粒粉	70 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℃) *	170 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
*ベーコン	40 g
*チーズ	30 g
*オリーブ	30 g
※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う	
*手に入れる (P.19)	

アレンジパン

所要時間：約2時間15分



- 準備**
- ① クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる (P.39 ①～⑥)
 - (P.16) ② パンケースに、パン羽根をセットする
 - ③ (ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる
 - ④ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

メロンパン	1734 kcal(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1½)
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で間違えて「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

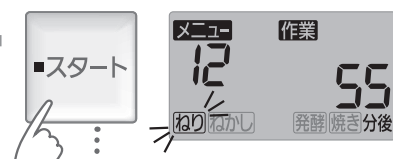
■手順3で15分経過したときは
作業が終わっていてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 メニュー「12」を表示させる

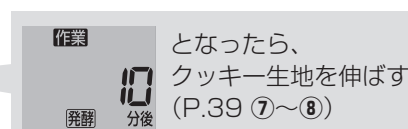


■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.8



となったら、
クッキー生地を伸ばす
(P.39 ⑦～⑧)

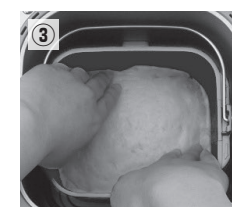


3 クッキー生地をのせる

ピピッと鳴ったら、ふたを開けて 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 再度、スタートする

ふたを閉めて



5 パンを取り出す

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

●勢いよく振って取り出すと、形崩れます。

クッキー生地をつくりかた

生地をつくる

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

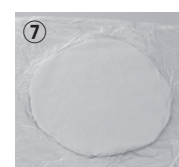


- ⑥ 生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる



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。




アレンジパンレシピ

menu 12 アレンジパン

シナモンロール

1 メニュー「12」を表示させる

2 パン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「12」を表示させ、を押す

作業は15分以内で！

3 生地を取り出す

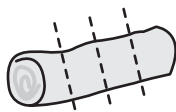
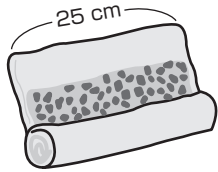
- ①ピピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す
- 「取消」を押さない

4 伸ばす

- ①生地を(縦)15 cm × (横)25 cmに伸ばす

5 具材をのせ、成形する

- ①手前3/4の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす
- ②手前からくるくると巻く
- ③4等分の長さに切り、パンケースに入れる



6 焼く(再度、を押す)

7 アイシングをつくる

- ①Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる

8 仕上げ

- ①焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける

アレンジパンをつくるときは…

パン生地と具材を合わせた重さは、600 gまで！

- 具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になったりすることがあります。

水分の多い具材は避けて！

(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく)

- パン生地の発酵に影響します。

具材は事前に準備！

- 作業時間は15分間です。



材料 1148 kcal (1個分)

強力粉	180 g
バター	15 g
砂糖	17 g (大2)
A スキムミルク	6 g (大1)
塩	2.5 g (小½)
卵(溶く)	25 g (M寸½個)
冷水(5℃)*	110 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小¾)

あん(約20℃にする) 100 g
※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う

- あんの量が多くなると、膨らみは悪くなります。(最大量150 gまで)
また、あんの温度は必ず20℃前後にしてください。(パンの発酵に影響します)


- 生地とあんの間に空洞ができますが、パン生地が膨らむためにできるものです。



あんパン

1 メニュー「12」を表示させる

2 パン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「12」を表示させ、を押す

作業は15分以内で！

3 生地を取り出す

- ①ピピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す
- 「取消」を押さない

4 伸ばす

- ①パン生地を細長く(約8 cm × 30 cm)伸ばす(生地の横幅をパンケースの幅より小さくする)

5 具材をのせ、成形する

- ①生地の上にあんをまんべんなくのせる(縁からはみ出さないように周囲を1 cm程度残す)
- ②手前から空気を入れないように巻き、とじ目をしっかりとじる
- ③とじ目が下になるように、パンケースに入れる



6 焼く(再度、を押す)

Q
生地がべたついて伸ばしにくいときは…?



A
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

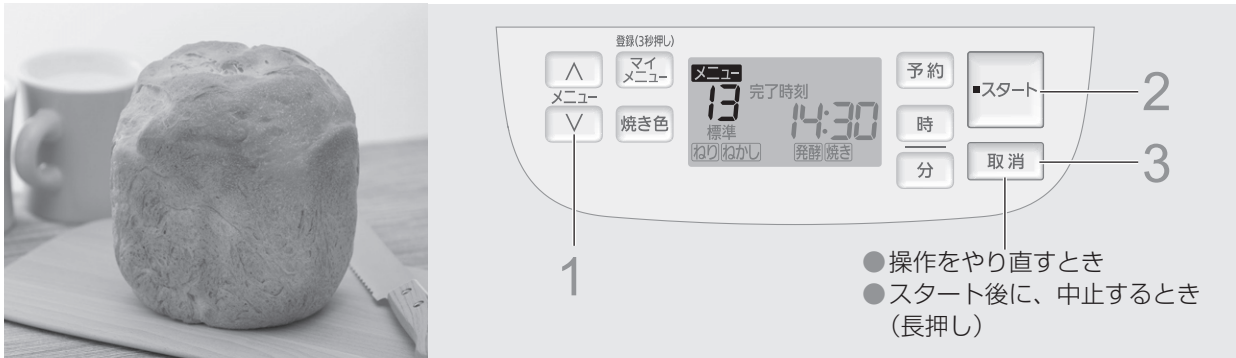


ドライイースト

アレンジパンレシピ

米粉パン（小麦入り）

所要時間：約2時間30分



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

材料 必ず「こめの香(グルテン配合)」を
お使いください。(P.13)

米粉パン(小麦入り)	1152 kcal(1斤分)
米粉	
「こめの香(グルテン配合)」	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

- 室温が25℃以上の場合は、予約を使うと出来栄が悪くなります。(P.73)
- 室温が30℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

- 粉量に対する米粉の割合は
21～100%で
➡20%以下はメニュー「1」(食パン)で
焼いてください。

1 メニュー「13」を表示させる

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.21)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.22)

■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする

■スタート

ベーカリー
工程の流れは
P.9

3 パンを取り出す

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

米粉パン（小麦入り）レシピ

menu 13 米粉パン（小麦入り）



ゆず米粉パン
メニュー「13」 焼き色「淡」 1225 kcal(1斤分)

米粉「こめの香(グルテン配合)」	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)
*ゆずジャム(ゆず茶用)	30 g
水*	180 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

※室温25℃以上のときは、5℃の冷水を使う
*最初からパンケースに入れる



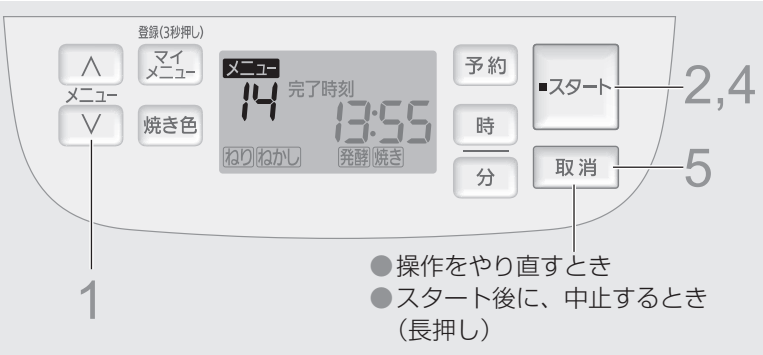
浅田先生からのアドバイス
モチモチとした食感が
特徴の米粉でつくる食パンは、
和食材との相性が抜群！
オリジナルの具材でいろいろな
アレンジを楽しんでください。

ドライイースト
米粉パン（小麦入り）／米粉パン（小麦入り）レシピ

米粉パン（小麦なし）

所要時間：約 1 時間 55 分

天面が白く平らに焼き上がります。



材料 必ず「こめの香(米粉)」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

米粉パン（小麦なし）	1362 kcal(1 斤分)
もち粉と水あめの糊*	270 g
米粉「こめの香(米粉)」	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 1 ½)

※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)
- 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
 - 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)
 - 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
 - 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、もちりした食感になります。

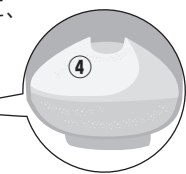
＜ミックス粉を使うとき＞	1362 kcal(1 斤分)
砂糖	17 g(大 2)
塩	5 g(小 1)
ショートニング	30 g
水	290 g(mL)
ミックス粉「こめの香(グルテンフリー)」	300 g
ドライイースト	4.2 g(小 1 ½)

- 必ず上記材料と分量をお守りください。
 - 油の種類を変えようとできません。
 - スキムミルクや乳製品を入れると、うまくできません。
- 生地はドロツとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

準備 (P.16)

米粉「こめの香(米粉)」を使うとき

- もち粉と水あめの糊をつくる
- 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を入れる
- 米粉・砂糖・塩を入れる
- 粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる
- 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



米粉(ミックス粉)を使うとき

- パン羽根をセットしたパンケースに、砂糖、塩、ショートニングを入れる
 - 水を入れる
 - 米粉パン用ミックス粉を入れる
 - 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
- 材料に起因するアレルギー症状がでた場合は、粉の製造元にお問い合わせください。

1 メニュー「14」を表示させる



- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

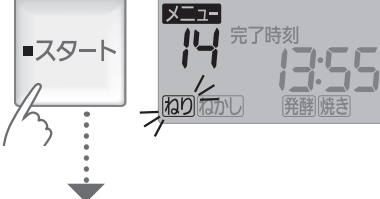
2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

- 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パンを取り出す

米粉パン（小麦なし）レシピ

menu 14 米粉パン（小麦なし）

ココア・オレンジ 米粉パン

メニュー「14」	1611 kcal(1 斤分)
砂糖	17 g(大 2)
塩	5 g(小 1)
ショートニング	30 g
100 % オレンジジュース	150 g(約 150 mL)
水	130 g(mL)
ミックス粉「こめの香(グルテンフリー)」	300 g
ココア	18 g(大さじ 3)
A 砂糖	8.5 g(大 1)
水	30 g(大さじ 2)
ドライイースト	4.2 g(小 1 ½)

- A を混ぜてペースト状にしておく
- お好みでアイシングをする
オレンジジュース 5 g(約 小さじ 1) をふるった粉砂糖 25 g と混ぜ合わせ、焼き上がった米粉パンが温かいうちにはけで塗る

黒ごま 米粉パン

メニュー「14」	1521 kcal(1 斤分)
もち粉と水あめの糊	270 g
米粉「こめの香(米粉)」	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)
* 黒ごま	10 g
ドライイースト	4.2 g(小 1 ½)

- * 最初からパンケースに入れる
- もち粉と水あめの糊のつくりかた (P.44)

黒ごま 米粉パン(ミックス粉を使うとき)

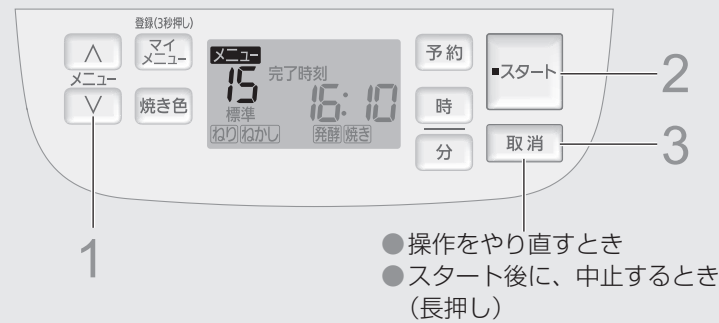
メニュー「14」	1527 kcal(1 斤分)
砂糖	17 g(大 2)
塩	5 g(小 1)
ショートニング	30 g
水	310 g(mL)
ミックス粉「こめの香(グルテンフリー)」	300 g
* 黒ごま	10 g
ドライイースト	4.2 g(小 1 ½)

- * 最初からパンケースに入れる

ドライイースト 米粉パン（小麦なし）／米粉パン（小麦なし）レシピ

ドライ天然酵母食パン

所要時間：約4時間10分



- 準備** (P.16)
- ① パンケースに、パン羽根をセットする
 - ② (ドライ天然酵母以外の) 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天然酵母を入れる

材料

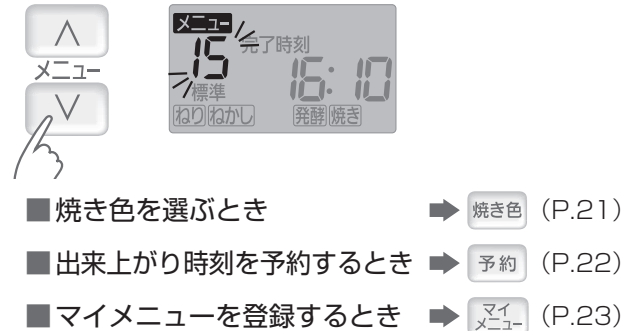
ドライ天然酵母食パン	1037 kcal(1斤分)
強力粉	250 g
バター	5 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 ^{*1}	190 g(mL)
ドライ天然酵母	5 g(小1½ ^{*2})

※1 室温25℃以上のときは、5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う
※2 ドライイーストと比重が異なる

- 室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。
- 無添加のパンをつくりたいときは、無添加タイプのドライ天然酵母をお使いください。



1 メニュー「15」を表示させる



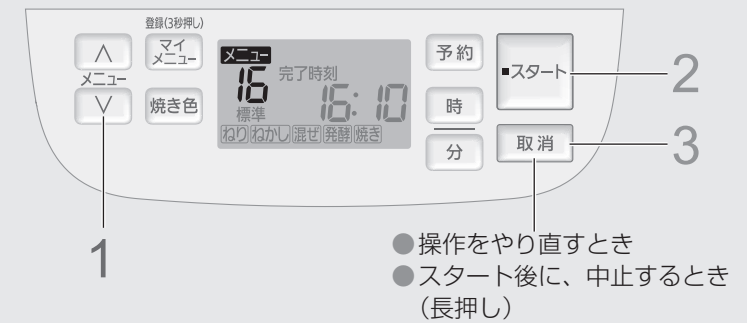
2 スタートする



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

ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)

所要時間：約4時間10分

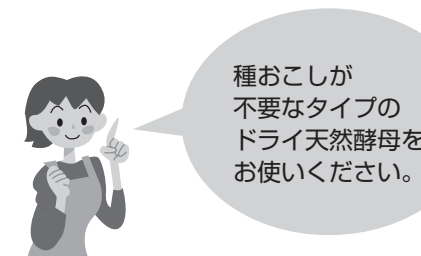


- 準備** (P.18)
- ① パンケースに、パン羽根をセットする
 - ② (ドライ天然酵母以外の) 小麦粉・水などをパンケースに入れる
 - ③ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライ天然酵母を入れる

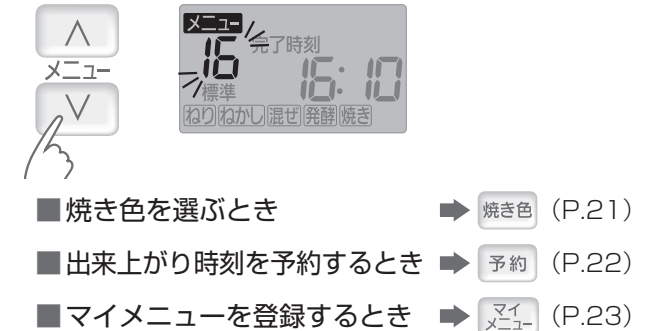
材料

ドライ天然酵母食パン(レーズン)	1338 kcal(1斤分)
強力粉	250 g
バター	5 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 ^{*1}	190 g(mL)
レーズン	100 g
ドライ天然酵母	5 g(小1½ ^{*2})

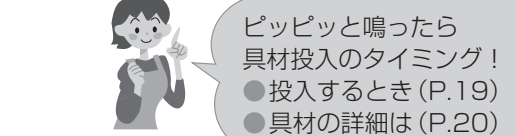
※1 室温25℃以上のときは、5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う
※2 ドライイーストと比重が異なる



1 メニュー「16」を表示させる



2 スタートする



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

天然酵母

ドライ天然酵母食パン／ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)

てんねんこうぼ

ドライ天然酵母食パンレシピ

menu16

ドライ天然酵母食パン（混ぜあり）



ドライフィグとくるみの全粒粉パン
メニュー「16」

強力粉	225 g
全粒粉	25 g
バター	5 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
水 ^{*1}	190 g (mL)
ドライ天然酵母	5 g (小1½ ^{*2})
* ドライいちじく (5 mm角切り)	50 g
* くるみ (5 mm角切り)	30 g

※1 室温25℃以上のときは、5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う

※2 ドライイーストと比重が異なる

* 手に入れる (P.19)



レモンピール・ヨーグルト食パン
メニュー「16」

強力粉	250 g
バター	5 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
ヨーグルト	50 g
水 ^{*1}	150 g (mL)
ドライ天然酵母	5 g (小1½ ^{*2})
* レモンピール	80 g

※1 室温25℃以上のときは、5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う

※2 ドライイーストと比重が異なる

* 手に入れる (P.19)

●「予約」はできません。

乳製品を使わないレシピ

食パン
メニュー「1」

強力粉	250 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g (大2)
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、5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う

トマト・ソーセージパン（食パン）
メニュー「2」

強力粉	250 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
水 [*]	170 g (mL)
トマトペースト (6倍濃縮)	18 g (大さじ1)
乾燥ハーブ (お好みのもの)	適宜
ドライイースト	2.8 g (小1)
* ウィンナーソーセージ (5 mm角切り)	80 g

※室温25℃以上のときは、5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う

* 手に入れる (P.19)

●「予約」はできません。

ソフト食パン
メニュー「3」

強力粉	250 g
ショートニング	15 g
砂糖	17 g (大2)
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、5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う

トマト・ソーセージパン（ソフト食パン）
メニュー「4」

強力粉	250 g
ショートニング	15 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
水 [*]	170 g (mL)
トマトペースト (6倍濃縮)	18 g (大さじ1)
乾燥ハーブ (お好みのもの)	適宜
ドライイースト	2.8 g (小1)
* ウィンナーソーセージ (5 mm角切り)	80 g

※室温25℃以上のときは、5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う

* 手に入れる (P.19)

●「予約」はできません。

早焼き食パン
メニュー「5」

強力粉	280 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
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、5℃の冷水を10 g (mL) 減らして使う

●「予約」はできません。

トマト・ソーセージパン（早焼き食パン）
メニュー「6」

強力粉	280 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g (大2)
塩	5 g (小1)
冷水 (5℃) [*]	190 g (mL)
トマトペースト (6倍濃縮)	18 g (大さじ1)
乾燥ハーブ (お好みのもの)	適宜
ドライイースト	4.2 g (小1½)
* ウィンナーソーセージ (5 mm角切り)	80 g

※室温25℃以上のときは、10 g (mL) 減らして使う

* 手に入れる (P.19)

●「予約」はできません。

ピザ
メニュー「18」

(直径 約25 cm 2枚分) 803 kcal (1枚分)

ピザ生地 (P.51)	1回分
「強力粉	280 g
「ショートニング	15 g
「砂糖	8.5 g (大1)
「塩	5 g (小1)
「水	180 g (mL)
「ドライイースト	2.8 g (小1)

豆乳ホワイトソース	
「米粉 (小麦なし)	10 g (大1)
「豆乳	100 g
「ブイヨンの素	1 g
「塩	少々

トッピング (例)	
「玉ねぎ (薄切りにする)	60 g
「ウィンナー (5 mm幅に切る)	160 g (中10本)
「ブロッコリー (1口大に切る)	100 g
「ミニトマト (半分に切る)	120 g
「コーン	60 g

【豆乳ホワイトソースのつくりかた】

- ① 材料をすべて鍋に入れ、ときどきかき混ぜながら中火で2分加熱する
- ② 表面がふつふつとしてきたら弱火で2分加熱する
- ③ とろみがついてきたら火を止める

～つくりかた～ (P.52, 55)

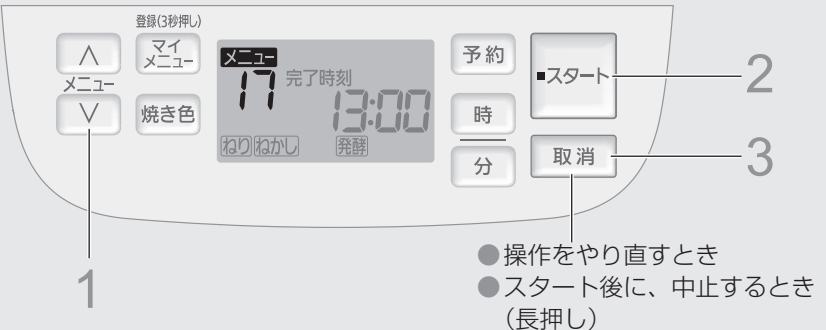

天然酵母

ドライ天然酵母食パンレシピ／乳製品を使わないレシピ

パン生地

所要時間：約 1 時間

パン生地をつかって、クロワッサンやベーグルなどいろいろなパンを作ることができます。



1. 登録(3秒押し) **メニュー** 17 完了時刻 13:00 発酵 ねりねかし

2. **スタート**

3. **取消**

- 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.16)
- 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

パン生地	
強力粉	280 g
バター	50 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*	150 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「17」を表示させる



■ マイメニューを登録するとき ➡ **メニュー** (P.23)

2 スタートする



ベーカリー工程の流れは P.9

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.70)

ピザ生地

所要時間：約 45 分



1. 登録(3秒押し) **メニュー** 18 完了時刻 12:45 発酵 ねりねかし

2. **スタート**

3. **取消**

- 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.16)
- 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「18」を表示させる



■ マイメニューを登録するとき ➡ **メニュー** (P.23)

2 スタートする



ベーカリー工程の流れは P.9

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.70)

生地

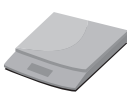
パン生地／ピザ生地

パン生地／ピザ生地レシピ

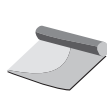
生地からパンをつくるときに使う道具



●こね板



●デジタルはかり
(1 g単位以下)



●スクーパー



●めん棒



●ふきん
(水でぬらしてかたく絞る)



●クッキングシート



●霧吹き



●はけ



●オーブン

調理によって使う道具

- 調理はさみ
- 型抜き
- ラップ
- 温度計 など

17 パン生地



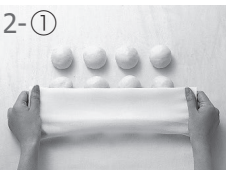
材料 (12 個分)	135 kcal (1 個分)
パン生地 (P.50)	1 回分
ドリーム (溶き卵)	25 g (M寸 ½ 個)
●準備する道具 (P.52)	

バターロール

1 メニュー「17」でパン生地をつくる (P.50)

2 成形する

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



3 発酵させる

- ①巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする
- ②30～35℃で40～60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリームを塗る

4 焼く

- ①予熱した 170～200℃のオーブンで約 15 分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ



材料 (8 個分)	151 kcal (1 個分)
強力粉	280 g
A 砂糖	25.5 g (大3)
塩	5 g (小1)
サラダ油	小さじ2 (8 g)
水	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
●準備する道具 (P.52)	

ベーグル

1 メニュー「17」でパン生地をつくる (P.50)

- ①パン羽根をセットしたパンケースに
A⇒サラダ油⇒水の順に入れる
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、生地をつくる

2 成形する

- ①パンケースから生地を取り出し、スクーパーで約 60 g ずつ分割 (8 等分) し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて 10 分休ませる
- ②生地中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする

3 発酵させる

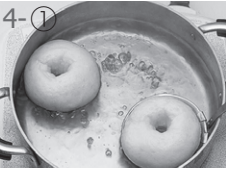
- ①打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ、30～35℃で約40分(約2倍になるまで)発酵させる

4 ゆでる

- ①熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る

5 焼く

- ①クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した 170～190℃のオーブンで約 15～20 分焼く



パン生地／ピザ生地レシピ

menu 17 パン生地



クロワッサン

1 メニュー「17」でパン生地をつくる (P.50)

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、イースト容器にドライイーストを入れ、生地をつくる

2 バターを折り込む

①パンケースから生地を取り出し、ボウルに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分冷やす
(室温が高いときは、長めに)

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

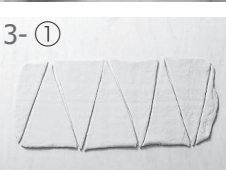
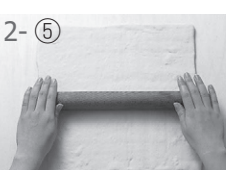
③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30 cmに伸ばす

④生地に②をのせて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10～20分休ませる

⑤めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす

⑥三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10～20分休ませる

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30～60分冷やす



材料 (12個分)

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

●準備する道具 (P.52)

パン生地を使ったドーナツ



①生地をスケッパーで約35 gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる

②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く

③30～35℃で20～30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる

④約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす

menu 18 ピザ生地



ピザ

1 メニュー「18」でピザ生地をつくる (P.51)

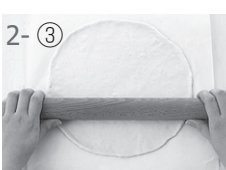
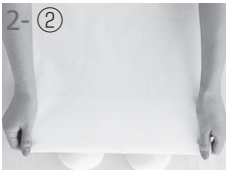
2 成形する

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

②ふきんをかけて10～20分休ませる

③クッキングシートにのせ、直径25 cmに伸ばす

④フォークで穴を開ける



材料 (直径25 cm 2枚分)

1120 kcal (1枚分)

ピザ生地 (P.51)	1 回分
ピザソース	大さじ4
ピザ用チーズ	200 g
トッピング (例)	
「たまねぎ (薄切り)	小1個
サラミ (薄切り)	10枚
ペーゴン	2枚
マッシュルーム (薄切り)	6個
「ピーマン (薄切り)	2個

●準備する道具 (P.52)



フォカッチャ

1 メニュー「18」でピザ生地をつくる (P.51)

①パン羽根をセットしたパンケースにA ➡ オリーブ油 ➡ 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れ、生地をつくる

2 成形する

①パンケースから生地を取り出し、スケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる

3 発酵させる

①生地をクッキングシートの上のせて、直径25 cmの円形に伸ばす

②30～35℃で40～60分発酵させる

4 焼く

①生地の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油 (分量外) を塗る

②Bを振りかけて、予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く

材料 (直径25 cm 2枚分)

592 kcal (1枚分)

「強力粉	280 g
A 砂糖	8.5 g (大1)
「塩	5 g (小1)
オリーブ油	12 g (大さじ1)
水	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
B 「ローズマリー	適量
「クリスタルソルト (または塩)	適量

●準備する道具 (P.52)

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

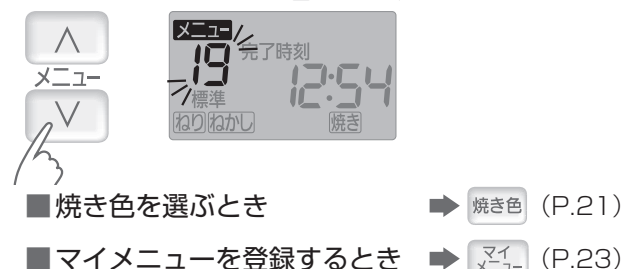
材料

クイックブレッド	1159 kcal(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1/2)

※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「19」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

- 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

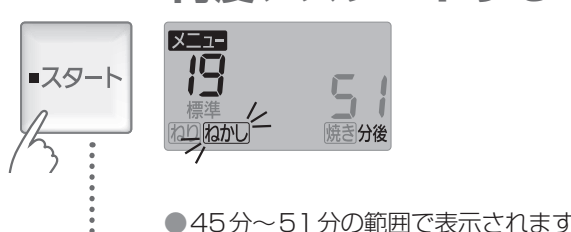


5 ピッピッと鳴ったら、3分以内に生地を整える

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



6 ふたを閉めて再度、スタートする



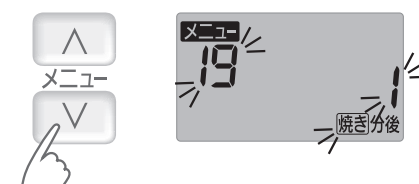
7 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからクイックブレッドを取り出す

- 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.66, 67)

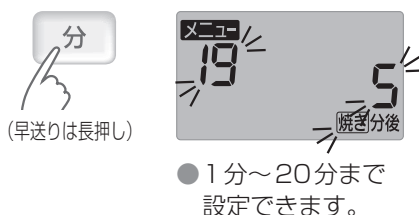
焼き足りないときは「追い焼き」

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。

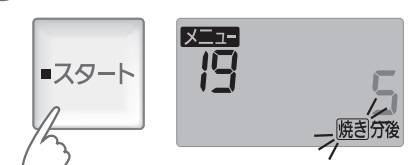
① メニュー「19」を表示させる



② 焼く時間を設定する



③ スタートする



■ 追い焼きを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■ 下記の方法でも「追い焼き」ができます。
 ・手順7(左記)で「取消」を押していないときは

- ① 「分」を押し、焼く時間を設定する
- ② 「スタート」を押す、スタートする

パン以外のメニュー
クイックブレッド

クイックブレッドレシピ

menu
19

クイックブレッド



ケーキ・サレ風 クイックブレッド

メニュー「19」 焼き色「濃」 1171 kcal

卵 1 個と牛乳を混ぜ合わせたもの	60 g
薄力粉	150 g
ベーキングパウダー	5 g
バター (1 cm 角に切る) *	20 g
砂糖	8.5 g (大 1)
塩	2.5 g (小 ½)
じゃがいも (皮をむいてすりおろす)	90 g
ブラックペッパー (粗びき)	少々
ベーコン (5 mm の角切り)	30 g
チーズ (5 mm の角切り)	30 g
にんじん (5 mm 角に切り、かためにゆでる)	20 g
とうもろこし (粒)	20 g
枝豆 (むき実)	20 g

※室温 15 ℃ 以下のときは、5 mm 角に切る

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

トマトと枝豆 クイックブレッド

メニュー「19」 1298 kcal

卵 1 個とトマトジュースを 混ぜ合わせたもの	100 g
オリーブ油	24 g (大さじ 2)
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
砂糖	17 g (大 2)
塩	2.5 g (小 ½)
ブラックペッパー (粗びき)	少々
お好みの乾燥ハーブ (バジル・オレガノなど)	小さじ ½
ドライトマト (乾燥) (かために戻して 4 等分する)	10 g
枝豆 (むき実)	50 g
チーズ (1 cm の角切り)	50 g

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

国産小麦を使ってつくれるレシピ

国産小麦



- 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。
- 国産小麦 (市販品) を使うと、もちもちと弾力のある食感になります。



- 日清製粉ウェルナ「カメリヤ」を使ったパンより、膨らみが小さくなる場合があります。出来上がりのパンの高さが 10 cm 以上 (クイックブレッドの場合は、高さ 7 cm 以上) あれば、問題ありません。
- 国産小麦は粉の銘柄 (品種) や収穫年度により、出来栄が異なる場合があります。

食パン

メニュー「1」 1086 kcal (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

早焼き食パン

メニュー「5」 1200 kcal (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 ℃) *	190 g (mL)
ドライイースト	4.2 g (小 1 ½)

※室温 25 ℃ 以上のときは、10 g (mL) 減らして使う

パン生地 メニュー「17」

強力粉	280 g
バター	50 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

ピザ生地 メニュー「18」

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

クイックブレッド

メニュー「19」 1159 kcal (1 個分)

卵 1 個と牛乳を 混ぜ合わせたもの	70 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

ケーキ



- 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	2048 kcal(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
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、粉落としのときにまんべんなく入れる)

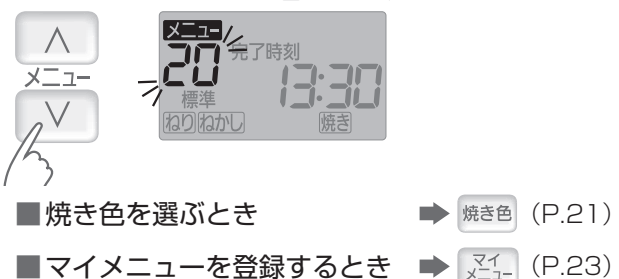


■手順3で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

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

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

1 メニュー「20」を表示させる



2 スタートする



3 15分以内に粉落としをする

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

4 ふたを閉めて再度、スタートする



5 ピピッと鳴ったら「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

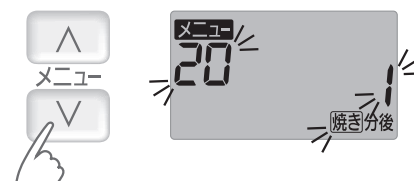
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする(右記)
- 勢いよく振って取り出すと、形崩れします。



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「20」を表示させる

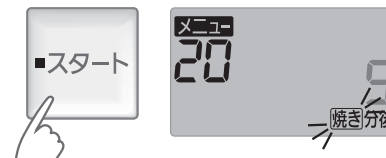


② 焼く時間を設定する



●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(P.60)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

所要時間：約1時間30分

●エネルギー目安表示 1 回分



レモンケーキ

2088 kcal

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

※粉落としのときに入れる

●Aを合わせてふるっておく

チョコケーキ

2384 kcal

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

※粉落としのときに入れる

●Aを合わせてふるっておく

かぼちゃケーキ

2000 kcal

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

●Aを合わせてふるっておく

抹茶甘納豆ケーキ

2048 kcal

無塩バター(1 cm角に切る)	80 g
砂糖	100 g
卵(溶く)	150 g(M寸3個)
抹茶	3 g(小さじ1 1/2)
A 薄力粉	180 g
ベーキングパウダー	7 g
甘納豆(5 mm位の大きさに刻む)*	50 g

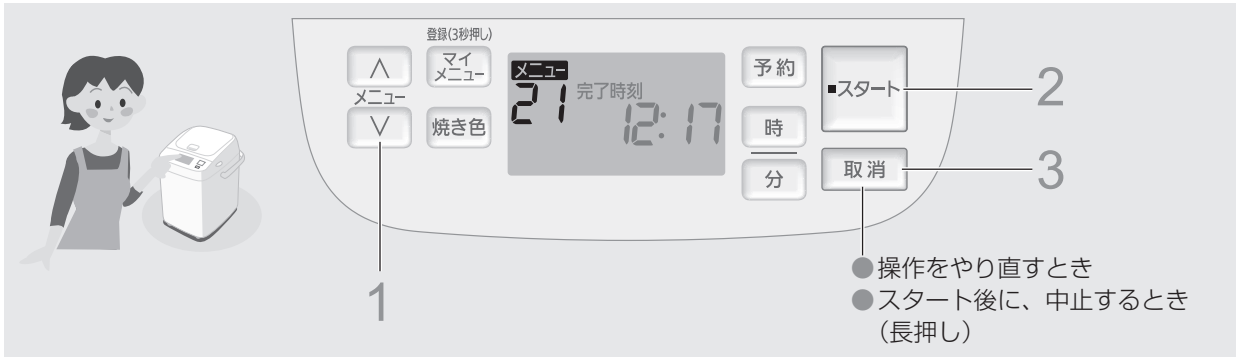
※粉落としのときに入れる

●Aを合わせてふるっておく

パン以外のメニュー

ケーキ

生チョコ



- 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)

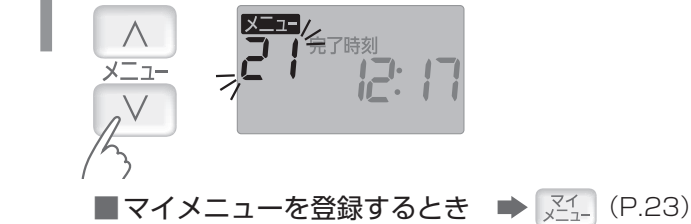
生チョコ(ミルク)		1303 kcal
ミルクチョコレート	165～174 g	
(市販の板チョコレート)	(3枚)	
生クリーム(乳脂肪分35%)	70 g(約70 mL)	
はちみつ	10 g	

生チョコ(ホワイト)		1186 kcal
ホワイトチョコレート	160 g	
(市販の板チョコレート)	(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)		1416 kcal
ブラックチョコレート	165～174 g	
(市販の板チョコレート)	(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「21」を表示させる



2 スタートする



3 ピピッと鳴ったら、「取消」を押してパンケースを取り出し、 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.63)
- 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

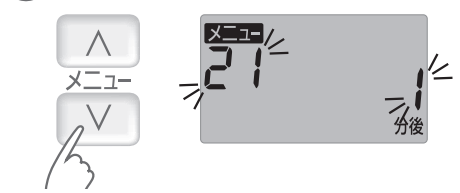
- 切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしてもよいでしょう。



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、うまく混ぜられます。

① メニュー「21」を表示させる

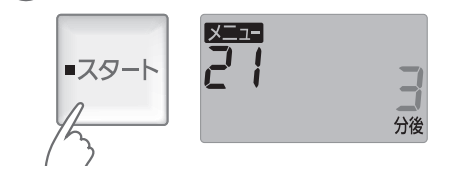


② 混ぜる時間を設定する



- 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

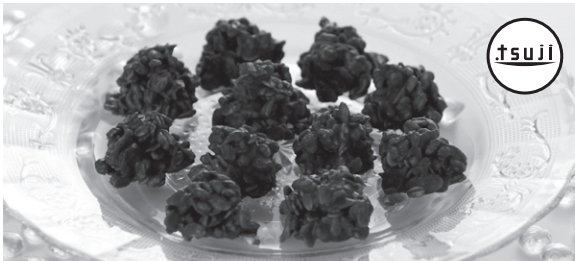
- 下記の方法でも「追い混ぜ」ができます。
- 手順3 (P.62) で「取消」を押していないときは
 - ① **分** を押し、混ぜる時間を設定する
 - ② **スタート** を押し、スタートする

所要時間：約17分

●エネルギー目安表示 1 回分

いちごの生チョコ 1136 kcal

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



グラノーラ(一口大 約20個分)

		1279 kcal
「ブラックチョコレート(板)」		116 g(2枚)
A	生クリーム(乳脂肪分35%)	40 g(約40 mL)
	はちみつ	10 g
グラノーラ		100 g

- ① Aで生チョコをつくる (P.62)
- ② ①とグラノーラを混ぜ合わせる
- ③ クッキングシートの上に、スプーンで好みの大きさに
取り分け、固める



ムース・オ・ショコラ(約グラス5個分)

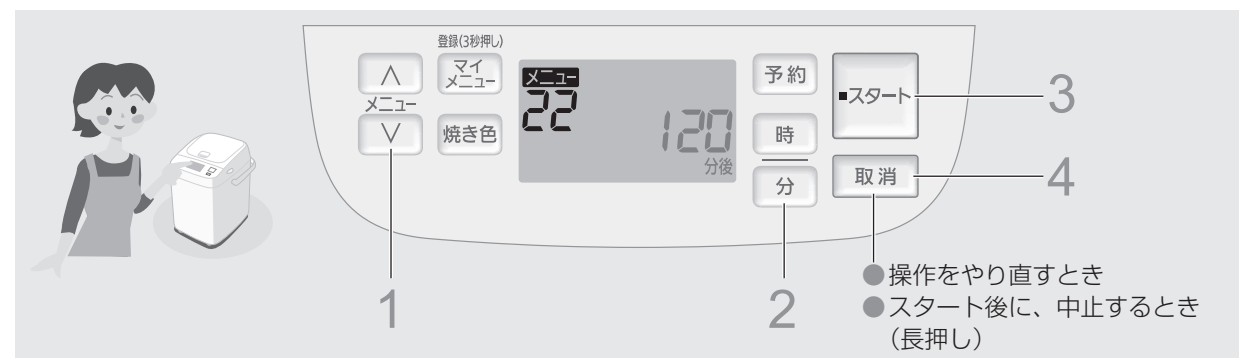
		1733 kcal
「ブラックチョコレート(板)」		116 g(2枚)
A	生クリーム(乳脂肪分35%)	60 g(約60 mL)
	はちみつ	10 g
生クリーム		180 g(約180 mL)
好みのフルーツ(飾り用)		適量

- ① Aで生チョコをつくる (P.62)
- ② 生クリームを泡立てる
- ③ ②にあたたかい状態の①を混ぜ合わせる
- ④ グラスなどに盛り付けて冷やし、好みのフルーツを飾る
- お好みで、刻んだチョコレートやナッツ(10～20 g)を
混ぜてもよいでしょう。

パン以外のメニュー

生チョコ

ジャム



- 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

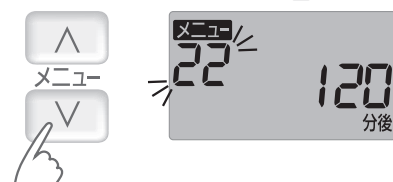
いちごジャム	683 kcal (1 回分)
いちご (洗ってへたを取る) (大きいものは½に切る)	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

●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「22」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 調理時間を設定する (いちごジャムは120分)



(早送りは長押し)

●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



ベーカリー
工程の流れは
P.9

4 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 ゴムべらでゆっくりと器に流し入れる

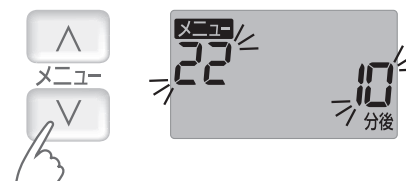
- 必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
(かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷つきます)



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「22」を表示させる



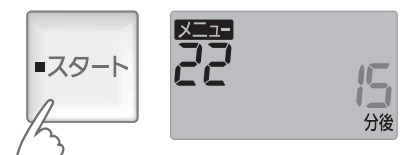
② 調理時間を設定する



(早送りは長押し)

●10分～30分まで1分単位で設定できます。

③ スタートする



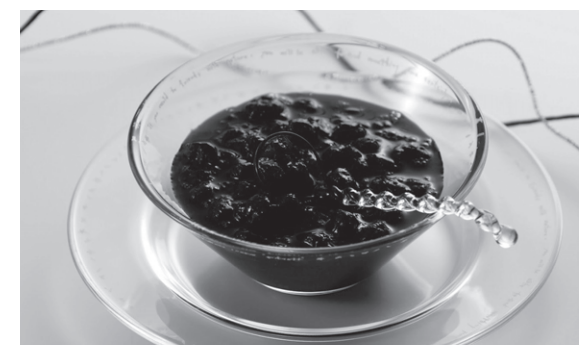
■追い加熱を取り消すときは➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。
・手順4 (P.64) で「取消」を押していないときは

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

所要時間：約 1 時間 30 分～2 時間 30 分

●エネルギー目安表示 1 回分



ブルーベリージャム 743 kcal

ブルーベリー (冷凍)	400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

■調理設定時間…150分(生のブルーベリーを使うときは110分)

りんごジャム 763 kcal

りんご →皮をむいて8つに切り、芯を取って 1 cm 幅に切る	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

■調理設定時間…100分

桃ジャム 707 kcal

桃 →皮をむいて種を取り、2 cm 角に切る	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ2½)

■調理設定時間…120分

マーマレード 697 kcal

甘夏 (夏みかん・オレンジなど) →よく洗って皮と実に分ける →実は袋から出し、2～3つにほぐす →皮は白い部分をそぎ落として細切り にする	400 g
砂糖	140 g

- ① 鍋に皮と浸るくらいの水を入れて15分ほどゆでる
- ② 湯を捨て、再び水を入れてゆでる
- ③ 3回繰り返し、水けを切る
- ④ パンケースに、皮、砂糖、実の順に入れる
- ⑤ セットする

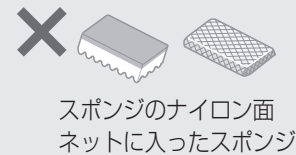
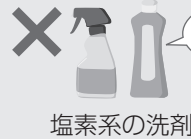
■調理設定時間…120分

お手入れする

部品を傷めないために…



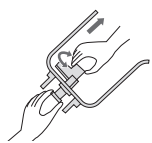
- 早めに洗って乾かす！
- 次のものは使わないでください。(表面を傷つけます)



パンケース・パン羽根

残った生地を取り除き、水洗いする

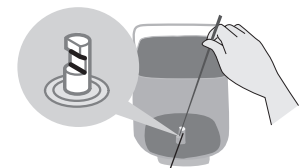
- ① パンケースに湯を入れ、しばらく置く
- 羽根が外しにくいときは、左右に回してから引っ張る



- ② パンケースとパン羽根をスポンジでしっかり水洗いする
- パン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、パン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 パン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、パン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

- 開閉弁をぬれふきんで拭いたあと、材料を落とす穴が塞がっていることを確認する



上ふた

取り外して、水洗いする

- 約70度を開き、右側を上へ引く



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！

静電気で材料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材料、具材などは、取り除く
- 蒸気口付近の上ふたに油煙がつく場合があります。



よくあるご質問

QRコードから、
詳しいサポート情報を
ご覧いただけます。



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、出来栄やパンの膨らみに差ができます。



国産小麦は、P.59の
レシピ以外で使える？

お試しください。高さは小ぶりになります。また、食感のもっちり感が強くなります。(基本のレシピより、水を10g(mL)減らしてお試しください)ソフト食パン、ソフト食パン(混ぜあり)、フランスパン、フランスパン(混ぜあり)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、食パン(混ぜあり)

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、フランスパン(混ぜあり)

つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄や膨らみに差がでます。

バターやショートニング
の代わりに他の材料が
使える？

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

スキムミルクの代わりに
他の材料が使える？

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

市販の料理の本の
分量でつくれる？

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



半斤のパンもつくれる？

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。

ドライイースト・
ドライ天然酵母の
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。(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、
ドライ天然酵母の
メニューで使える？

食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。
▶添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、
ドライ天然酵母5gをイースト容器に入れ、使います。



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「1」(食パン)で焼いてください)

材料について

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、つくることができません。

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にご注意ください。

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。

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ください。



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.30, 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。残った生地を取り除き、水洗いしてください。(P.66)

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。



焼き上がり後・出来上がり後について

よくあるご質問

必要なとき

よくあるご質問

うまくできない！

パンづくりはデリケート
日によって出来栄が
違います…



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



大きさ目安
食パン・食パン(混ぜあり)・
ソフト食パン・ソフト食パン
(混ぜあり)の場合



パンの高さ
15 cm未満

その他のメニュー

パンの高さ

14 cm未満

・米粉パン：小麦入り

13 cm未満

・早焼き食パン
・早焼き食パン(混ぜあり)
・クイックスイート食パン
・全粒粉パン
(全粒粉 50 % 配合)
・全粒粉パン(混ぜあり)
(全粒粉 50 % 配合)

11 cm未満

・全粒粉パン
(全粒粉 100 % 配合)
・全粒粉パン(混ぜあり)
(全粒粉 100 % 配合)

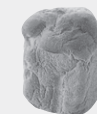
10 cm未満

・フランスパン
・フランスパン(混ぜあり)
・アレンジパン
・米粉パン：小麦なし
(ミックス粉使用時)
・ドライ天然酵母食パン
・ドライ天然酵母食パン
(混ぜあり)

8 cm未満

・米粉パン：小麦なし
(自家配合のとき)

膨らみすぎている



大きさ目安



20 cm
以上

- 温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。
- レーズンなどの具材を入れすぎていませんか？
- 室温が高すぎませんか？(室温が高すぎると、出来栄が悪くなります)
➡ 粉などを冷蔵庫で冷やしてください。
- たんぱく質 11 % 未満の国産小麦を使っていますか？ (P.69)

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 % 以外的小麦粉を使っていますか？
- 強力粉を使いましたか？
- 古い小麦粉を使っていますか？
- <フランスパン、フランスパン(混ぜあり)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、早焼き食パン(混ぜあり)、クイックスイート食パン、フランスパン、フランスパン(混ぜあり)、全粒粉パン、全粒粉パン(混ぜあり)、アレンジパンは…>
- 常に、約 5 °C の冷水を使っていますか？
- <室温 25 °C 以上のときは…>
- 約 5 °C 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 ドライ天然酵母

- ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか？
- ドライ天然酵母は種おこし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.11)
- 賞味期限切れのものを使っていますか？

小麦粉

- 多すぎませんか？
- パン専用小麦粉を使っていますか？ (P.68)

水

- 多すぎませんか？

ドライイースト ドライ天然酵母

- 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・ドライ天然酵母か、砂糖を 1/4 ~ 1/2 量減らしてみてください。
- 標高が 1 000 m を超える地域では、膨らみすぎることがあります。

パン(膨らみ)

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

使用される天然酵母の種類により、食感や風味が異なりますが、ドライ天然酵母でつくるパンに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
- 生地のカメはやや粗め
- 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。

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.66)

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.66)

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？

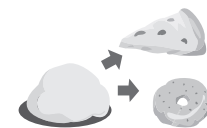
配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。
パン生地、ピザ生地メニュー終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。(目安：20 ~ 30 分)

失敗した生地は
再利用できる？

例 生地そのまま焼けて
いないとき
…など

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

- ドライイースト・ドライ天然酵母がイースト容器に残っているとき
➡ メニュー「17」(パン生地)で生地をつくってドーナツ (P.54) にしたり、「18」(ピザ生地)で生地をつくってピザ (P.55) に！
- ドライイースト・ドライ天然酵母がイースト容器に残っていないとき
➡ 生地を取り出して、ドーナツ (P.54) やピザ (P.55) に！



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.20)
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。

うまできない！

パン(形)

パン(その他)

パン(その他)

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)	<div>ドライイースト ドライ天然酵母</div> <ul style="list-style-type: none">● 入れ忘れていませんか？● 保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていますか？● まちがってベーキングパウダーを使っていますか？ <div>● パン羽根を付け忘れていませんか？</div> <div>● 途中で停電しませんでしたか？</div>
日によって形や膨らみが違う	<div>● 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！</div> <div>室温</div> <ul style="list-style-type: none">● 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) <div>材料の種類・質</div> <ul style="list-style-type: none">● 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などを使ったりしたとき
底がべたつく、側面が大きくへこむ	<div>● 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？</div> <div>● 室温が高いときは、水を 10 g (mL) 減らすと効果があります。</div>
上部がへこんでいる (外皮は焼けている)	<div>● 小麦粉が少なすぎませんか？</div> <div>● 水が多すぎませんか？</div> <div><全粒粉パンは…></div> <div>● 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。</div> <div><米粉パン(小麦なし)は…></div> <div>● 天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。</div> <div>● 乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れましたか？</div> <div>● 油の種類をまちがえませんでしたか？</div> <div>● 油脂類(配合表記載のもの)を入れましたか？</div>
天面が平らで四角い 陥没する	<div>● 小麦粉が少なすぎませんか？</div> <div>● 水が多すぎませんか？</div> <div>● パン羽根の形状あとは残ります。</div> <div>● 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？(パン羽根が回り、パンをつぶすことがあります)</div>
底に大きな穴があく、つぶれる	<div>● 小麦粉が多すぎませんか？</div> <div>● 水が少なすぎませんか？</div>
周囲に粉が残っている	<div>● 小麦粉が多すぎませんか？</div> <div>● 水が少なすぎませんか？</div>
食パン、食パン(混ぜあり)が思った色に焼き上がらない 上部が部分的に焦げる	<div>● 焼き色を変える(P.21)か、砂糖の量で調節してください。</div> <div>● 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。</div> <div>● 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・ドライ天然酵母や水の量を減らしてください。</div> <div>● 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。</div>
外皮がかたい	<div>● 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。</div>
具材が片寄る	<div>● 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。</div>
成形・発酵させた生地がベタツとしている	<div>● 発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタツとした仕上がりになります。</div> <div>● 発酵時間は、パンの種類などにより異なりますが、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。</div>

パン(その他)

メロンパン
アレンジパン

あんパン


米粉パン

こんなときは	ここを確認してください
クロワッサンがうまできない	<div>● 包み込むバターが溶けると、うま層になりません。</div> <div>● 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。</div> <div>● 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</div>
クッキー生地が割れる	<div>● クッキー生地を十分に混ぜましたか？</div> <div>● クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？</div> <div>● クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしないようにしてください。</div> <div>● クッキー生地はパン生地にのせるだけにします(軽く押さえて密着させると形よく仕上がります)</div> <div>● 格子模様を深く入れていませんか？</div>
クッキー生地がやわらかくダレた感じになる	<div>● 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。</div> <div>● 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。</div>
クッキー生地が片寄っている	<div>● パン生地を中央に置き直しましたか？</div>
クッキー生地が天面にのっていない	<div>● 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？</div> <div>● 「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。</div> <div>● 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。</div>
クッキー生地がパンケースからはみ出している	<div>● 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？</div> <div>● 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。</div>
中に空洞ができる	<div>● 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。</div> <div>● 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。</div> <div>● 空洞ができることに問題はありません。</div>
米粉パン(小麦なし)をつくと粉残が多い	<div>● 粉落としをしましたか？</div> <div>● ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。</div> <div>● 米粉を水より先に入れましたか？</div> <div>● 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？</div>
米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	<div>● 室温が高すぎませんか？</div> <div>● (室温が高すぎると、出来栄が悪くなります)</div> <div>● 室温 25℃ 以上のときに予約をしませんでしたか？</div> <div>● 予約中に材料の温度が上がらずに出来栄が悪くなります。</div>

うまできない！
必要なとき

うまくできない！

クイックブレッド

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 	<ul style="list-style-type: none">●ベーキングパウダーを入れましたか？ （ドライイースト・ドライ天然酵母を入れても膨らみません）●材料を分量どおりに入れましたか？
バターむらができる （色むら、空洞など）	<ul style="list-style-type: none">●バターは1 cm角に切りましたか？●室温が15℃以下のときに、バターは5 mm角に切りましたか？
周囲に粉が残っている	<ul style="list-style-type: none">●粉落としをしましたか？●成形をしましたか？

ケーキ

膨らみが足りない	<ul style="list-style-type: none">●材料を分量どおりに入れましたか？●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	<ul style="list-style-type: none">●バターは1 cm角に切りましたか？●バターは常温に戻しましたか？●材料を順番どおりに入れましたか？
周囲に粉がくっついている	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●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160 gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。

生チョコ

分離してしまう	<ul style="list-style-type: none">●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10 g(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	<ul style="list-style-type: none">●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10～20 g(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	<ul style="list-style-type: none">●5分以内にパンケースのチョコレートをゴムベラで落とし、追い混ぜを2～3分してください。

ジャム

固まらない （とろみがない）	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none">●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)
-------------------	---

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れて
スタートした！

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	イースト容器から材料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 ・米粉パン(小麦なし) …………… 5分以内 ・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 イースト容器内の材料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
ドライイースト ドライ天然酵母	イースト容器から投入されるまでに、イースト容器に入れる ・ピザ生地 …………… 1分以内 ・米粉パン(小麦なし) …………… 5分以内 ・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、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※・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)

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、自動的に復帰します。

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.54, 55, 70)


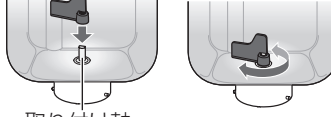
うまくできない！／「まちがえた！」と思ったら…

必要なとき

故障かな？

故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む
スタートしても動かない(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・ドライ天然酵母が落ちない	●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。 ●ドライイースト・ドライ天然酵母が結露したり、湿っていませんか？	よく絞ったふきんで拭き、自然乾燥させる 新しいドライイースト・ドライ天然酵母を使う
途中で運転が止まった (現在の時刻を表示)	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態が止まっていたら、生地は利用できます。(P.70)
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：食パン 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0時30分～9時30分 (「0:30」～「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 ●食パン：4時間～13時間後 ●食パン(混ぜあり)：4時間～13時間後 ●ソフト食パン：4時間20分～13時間後 ●ソフト食パン(混ぜあり)：4時間20分～13時間後 ●フランスパン：5時間～13時間後 ●フランスパン(混ぜあり)：5時間～13時間後 ●全粒粉パン：5時間～13時間後 ●全粒粉パン(混ぜあり)：5時間～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 ●ドライ天然酵母食パン：4時間10分～13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食パン・食パン(混ぜあり)・フランスパン・フランスパン(混ぜあり)・全粒粉パン・全粒粉パン(混ぜあり)・米粉パン(小麦なし)、ドライ天然酵母を使うドライ天然酵母食パン・ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)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。 ●生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたるとき ・「ギーギー」「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 ●イースト容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャガチャ」……開閉弁の開く音	
途中で回転が止まる (パン羽根が回らない)	●材料が多すぎたり、パン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。	
パン羽根がガタつく	●パン羽根と取り付け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)	

こんなときは	原因	直し方
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	●パン羽根を付け忘れていませんか？ ●パンケース内部のパン羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていますか？	パン羽根を確実に取り付ける(P.16) パン羽根を取り付けた状態で、パン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)
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、パン羽根の取り付け軸が回るか確認してください。 	取り付け軸 
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。	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)
U55 を表示	●予約できる時刻の目安を越えています。	焼き上がり時刻を選んでからスタートしてください。
H01 ~ H99 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。	

故障かな？／こんな表示が出たら…

必要なとき

仕様

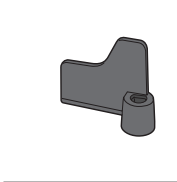
電源	交流 100 V 50－60 Hz	温度過昇防止装置	温度ヒューズ
定格消費電力	370 W	大きさ(約)	幅 24.1 × 奥行 30.4 × 高さ 33.7 cm
質量(約)	5.5 kg	コードの長さ(約)	1.0 m

- 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。

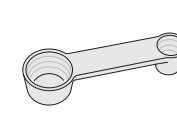
	メニュー	容量	予約
ドライイースト	食パン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	食パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	ソフト食パン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	ソフト食パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	早焼き食パン	小麦粉 280 g	－
	早焼き食パン(混ぜあり)	小麦粉 280 g	－
	クイックスイート食パン	小麦粉 250 g	－
	フランスパン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	フランスパン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	アレンジパン	小麦粉 150 g	－
	全粒粉パン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	全粒粉パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
天然酵母	米粉パン(小麦入り)	米粉 250 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
生地	ドライ天然酵母食パン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
その他	パン生地	小麦粉 280 g	－
	ピザ生地	小麦粉 280 g	－
	クイックブレッド	小麦粉 180 g	－
	ケーキ	小麦粉 180 g	－
	生チョコ	チョコレート 160 g ～ 174 g	－
	ジャム	果物 400 g	－

別売品

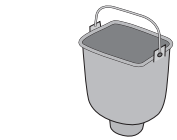
メーカー希望小売価格は 2021 年 10 月現在



パン羽根
●品番：ADD08-197
●メーカー希望小売価格：990 円(税込)




スプーン
●品番：ADD25-143-PO
●メーカー希望小売価格：220 円(税込)



パンケース(完成)
●品番：ADA12-234
●メーカー希望小売価格：6,050 円(税込)

別売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の家電製品直販サイトを
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
<https://ec-plus.panasonic.jp/>



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.71～74)、
「故障かな?」「こんな表示が出たら…」
(P.76～77) 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-SB4

●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。 ※補修用性能部品の保有期間 **6 年**
技術料 診断・修理・調整・点検などの費用 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。
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
- 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。

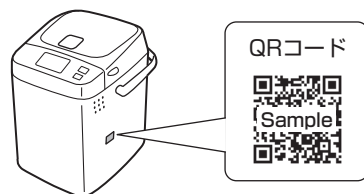
パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします

家電情報をまとめて登録管理
登録商品のサポートも充実

詳しくはこちら
<https://club.panasonic.jp/aiyo/>






本体側面に表示してある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ブの登録商標です。

サポート総合窓口 <https://panasonic.jp/support>

調理商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口	修理に関するご相談窓口
<p>フリーダイヤル パナは ロクキューヨン  0120-878-694 受付時間 9:00～18:00 月～土曜日 <small>(祝日・正月三が日を除く)</small></p> <p>■上記電話番号がご利用 いただけない場合 06-6907-1187</p> <p>■FAX フリーダイヤル  0120-878-236</p> <p>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)</p>	<p>フリーダイヤル パナは イイヨ  0120-878-554</p> <p>■上記電話番号がご利用 いただけない場合 03-6633-6700</p> <p>https://panasonic.jp/support/repair.html</p>

- ・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
 ため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 くらしアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2021