



しつかり発酵 本格熟成

しっとり
甘い
新食感!

エムケーのホームベーカリー
だからおいしい!!

ごはんの パン



ごはん と 小麦粉

食パンメニューで手軽に焼ける

小麦粉が
苦手な
方には

グルテン入り 米粉100%のパンも
グルテンなし 焼けます!

- もちもちの食感で人気:グルテン入り
- 小麦成分が苦手な方も安心:グルテンなし

口どけ
さっぱり

フレッシュバターが
つくれます!

ハムやナッツ、レーズンを混ぜて、
わが家のオリジナルフレッシュバターが出来ます!



■定格消費電力:380W
■電源コード長:1.2m
■タイマー:最長16時間
■料理集・保証書
製品の色:ホワイト

焼きたてパンを 今日からわが家の味に。
エムケー自動ホームベーカリー

ふっくら 焼き上がり
パン屋さん

HBK-100

4905249225657

巾23×奥行34.5×高さ29cm 質量=約5.5kg

オープン価格※

1斤

※オープン価格の商品は標準小売価格を定めておりません。

おいしさとキメ細かさを追求したこだわりのパン作り。

あまり
ごはんで
もちもち
パン!

やりくり上手!

ごはんのパン



で しっとり甘い
ごはんのパン

① 常温のごはんを水でパンケースに入れてほぐす。
② 残りの材料も入れる。③ メニューを選んでスタート!

詳しい作り方はこちらで!
携帯サイト公開中!



初めての
方でも
カンタン!

ねりから焼きまで**全自動!!**

材料を入れてスイッチポン!の手軽さで
焼きたてパンができてあがり!!

4段階の発酵と2回のガス抜きを行うことでボリューム
があり、キメの細かいパン生地に仕上がります。

- 1 ねり 予備発酵
- 2 ねり 一次発酵
- 3 ガス抜き 二次発酵
- 4 ガス抜き 成形発酵
- 5 焼き 焼き上げ



こだわり派も
納得!

オリジナルパンづくりなら3つの
独立メニューが使いやすい!

作りたいパン生地に合わせて、
ねり速度、発酵温度、焼き温度をそれぞれ3段階に調節できる!

エムケーだけの
便利機能

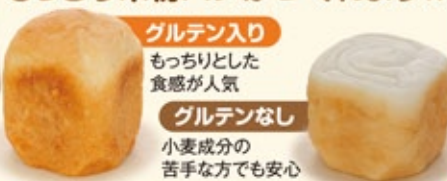
ねり 低速 中速 高速 **発酵** 低温 中温 高温 **焼き** 低温 中温 高温

おいしさと楽しさが広がる4つのコースと20のメニュー

ドライーストパン | 天然酵母パン | 米粉パン | パン以外

米粉
100%

もちもち米粉パンが作れます!!



グルテン入り
もちもちとした
食感が人気

グルテンなし
小麦成分の
苦手な方でも安心

HBK-100では、グリコ栄養食品の「パン用米粉」のご使用をおすすめします。

- グルテン入り**
- 「こめの香 米粉パン用ミックス粉 (グルテン入り)」
 - 「福盛シトギミックス20A」
- グルテンなし**
- 「こめの香 米粉パン用ミックス粉 (グルテンフリー)」
 - 「福盛シトギ2号」
- ※グルテンとは小麦から生成されるたんぱく質の一種で、小麦アレルギーのアレルゲンです。

軽くて
なめらかな
口どけ

フレッシュバター



ハムやナッツ、レーズンを混ぜて
わが家オリジナルのフレッシュバ
ターが作れます。

天然酵母パンにも対応

ホシ/天然酵母
パン専用

自然な小麦の香りと甘みで人気の天然酵
母パンが、手軽につくれます。通常7時間以
上かかる時間を、4時間50分で焼き上げ
る「早焼きパン」メニューも付いています。
天然酵母生種おこしメニューで安定して生
種を作ることができます。

※ホシ/天然酵母パンは通信販売でお買い求めいただけます。

ケーキ **ジャム**

薄力粉、バター、卵を使って、マ
フィン風の美味しいケーキが
つくれます。

旬のフルーツを使ったバラエ
ティ豊かなジャムもホシと
つで簡単に作れます。

できあがりの時間 (焼き色ふつうの場合)

※全自動パンメニューの焼き色うすめは10分短く、こいめは10分長くなります。
※米粉パングルテン入りは、焼き色うすめは5分短く、こいめは5分長くなります。

ドライーストパン		米粉パン	
食パン	3時間50分	グルテン入り	2時間20分
早焼きパン	2時間30分	グルテンなし	2時間20分
やわらかパン	4時間30分		
フランスパン	4時間50分		
全粒粉パン	4時間		
スイートパン	3時間50分		
ねり+発酵 (生地づくり)	40分~1時間40分 (発酵時間:5分間隔で設定)		
発酵+焼き	1時間5分~2時間25分 (発酵時間:5分間隔で設定)		
ねり	3分~20分 (1分間隔で設定)		

天然酵母パン	
生種おこし	24時間
天然酵母食 パン	7時間10分
天然酵母 早焼きパン	4時間50分
天然酵母 ねり+発酵 (生地づくり)	40分~6時間20分 (発酵時間:10分間隔で設定)



パン以外

ケーキ	1時間50分
フレッシュ バター	30分
ジャム	1時間30分



使いやすい機能
便利な

お好みに合わせて焼き色 3段階調節。



ソフトな食感 ちょうど良い食感 こんがり芳ばしい

※米粉パングルテンなしメニューは、焼き色調節できません。

最長16時間のデジタルタイマー。
夜セットして朝ホカホカの焼き上がり。

ミックスコール付。(鳴らないこともできます)
レーズンやナッツ類など、くずれやすい材料の入れどき
をブザーでお知らせします。

※発酵+焼き、ねり、発酵、焼き、ケーキ、ジャム、フレッシュバター、生
種おこしメニューはミックスコールしません。

置き場所を選ばない、軽量・コンパクト設計。
焼き上がりはブザーでお知らせ。

●材質/●本体:フタポリプロピレン ●パンケース:羽根:アルミ(フッ素樹脂コーティング) ●梱包サイズ/市40cm×奥行27.5cm×高さ34.5cm ●梱包質量/約6.2kg

安全に関する注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 他の電気製品とコンセントを共用する場合は、製品の消費電力をお確かめいただき、合計の消費電力がコンセントの定格容量を超えないようご注意ください。火災の原因となる場合があります。
- 本カタログ掲載製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
- ※製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の色と異なって見えることがあります。
- ※各仕様については、製品の改善等により予告なく変更することがありますのでご了承ください。

★長期間ご使用の製品の点検を!

こんな症状は
ありませんか。

- 電源コードが異常に熱い。
- 焦げ臭いにおいがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用の
中止

このような症状の場合は、
コンセントからプラグを抜いて、
販売店に点検・修理をご相
談ください。

Let's enjoy the future!

エムケー精工株式会社
〒387-8603 長野県千曲市南宮1825
TEL 026(272)4112(代)
ホームページアドレス <http://www.mkseiko.co.jp>

【支店】
札幌支店 TEL.011-881-7311
仙台支店 TEL.022-258-3861
東京支店 TEL.03-3604-6441
静岡支店 TEL.054-238-0111
新潟支店 TEL.025-287-0911
長野支店 TEL.026-272-8701
名古屋支店 TEL.052-461-7261
金沢支店 TEL.076-264-1115
大塚支店 TEL.06-6386-5800
広島支店 TEL.082-871-7355
福岡支店 TEL.092-612-1077
【営業所】
高松営業所 TEL.087-837-3303



エムケー精工(株)は、
FOOD
ACTION
NIPPONの
推進パートナーです。



当社は、次世代育成支援対策推進法
に基づく「基準適合一般事業主」と
して認定を受けました。