

ふっくらパン屋さん

取扱説明書 / 料理集

このたびは、お買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

この取扱説明書を必ずお読みのうえ、
正しくお使いください。

お読みになった後は大切に
保管してください。



❖ もくじ ❖

お使いになる前に

安全のために必ずお守りください…	1～3
使用上の注意とお願い……………	4
各部のなまえ……………	5
操作部のなまえとはたらき……………	6～7
パンを焼く前に……………	7～13
予約の使用方法……………	14

ドライイースト

焼き上げまでの使用方法……………	15～16
山形パンメニュー……………	17～25
米粉パンメニュー……………	26～27
ねり+発酵(生地づくり)の使用方法…	28
ねり+発酵(生地づくり) メニュー……………	29～42

ホシノ天然酵母

生種おこしの使用方法……………	43～44
焼き上げまでの使用方法……………	45～46
山形パンメニュー……………	47～49
ねり+発酵の使用方法……………	50
ねり+発酵メニュー……………	51～56

パンづくりの応用

発酵+焼きの使用方法……………	57
ねり+焼き・発酵+焼きメニュー…	58～60
ねり・発酵・焼きの使用方法……………	61～62
ねり・発酵・焼きメニュー……………	63～66

その他のメニュー

シュトーレンの使用方法……………	67
ケーキの使用方法……………	68～70
フレッシュバターの使用方法…	71～74
ジャムの使用方法……………	75

ご愛用の手引き

お手入れのしかたと保管……………	76
パンづくりのQ & A……………	77～78
パンのできばえがおかしいときは…	79～80
修理を依頼する前に……………	8
こんな表示がでたときは……………	81～82
仕 様……………	82
アフターサービスについて……………	82
保証書……………	裏表紙

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。



警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。



注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。



お守りいただく内容を次の絵表示で区別しています。



してはいけないこと（禁止）を示します。



必ずすること（強制）を示します。



警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

●交流 100V のコンセントを使う。

交流 200V の電源で使うと感電・火災の原因になります。

●電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む。

感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。

感電の原因になります。



禁止

●電源はタコ足配線にしない。

発熱による火災の原因になります。

●電源コードを持って電源プラグを抜かない。 （必ず電源プラグを持つ）

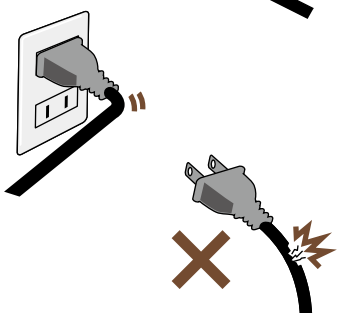
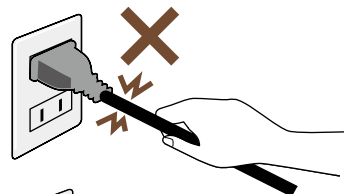
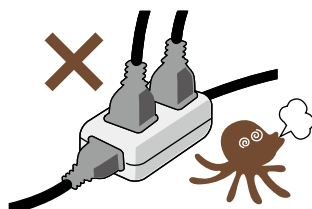
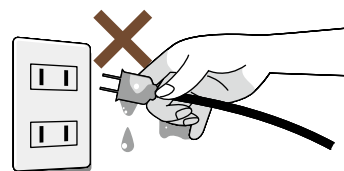
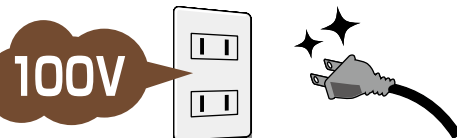
電源コードが傷み感電・ショートによる火災の原因になります。

●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、ひっぱったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。

電源コードが傷み感電・火災の原因になります。

●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。

感電・ショートによる火災の原因になります。



警告

事故を避けるために



水ぬれ禁止

●本体の丸洗いや水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。



禁止

●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

感電・けがの原因になります。

●使用中に可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使わない。

爆発・火災・発火の原因になります。

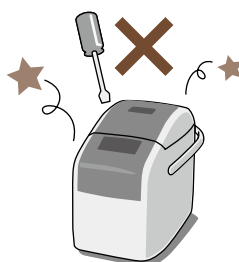
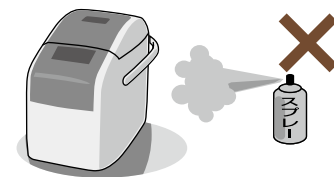
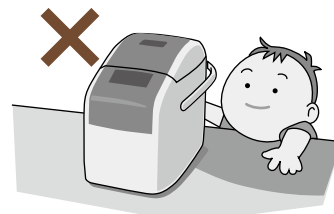


分解禁止

●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない。

異常動作による、感電・火災・けがの原因になります。

※修理は販売店にご相談ください。



リチウム電池について



禁止

●充電やショート、加熱、火中投下をしない。

破裂・火災・発火の原因になります。

●他の金属と一緒にしない。

破裂・火災・発火の原因になります。



必ず実施

●（+）（-）を正しく入れる。

●お子様の手の届かないところに保管する。

万一飲み込んだ場合は、すみやかに医師に相談してください。

●廃棄や保存は、テープなどをまきつけて絶縁する。

破裂・火災・発火の原因になります。



安全のために必ずお守りください

⚠ 注意

●テーブルクロス・じゅうたん・ぐらついた台の上など不安定な場所や、大理石などすべりやすい所で使わない。

●テーブルの端に近い所で使わない。

●テーブルなどの上で、本体の足が汚れたまま使わない。

落下してけがの原因になることがあります。
(本体の足が粉などで汚れている場合は、水にひたした布をかたくしぼってふき取ってください。)

●調理開始後は蒸気口・ふた・本体・ガラス窓に顔や手を近づけない。

やけどの原因になることがあります。
特にお子様にはご注意ください。

●使用中は本体を移動させない。

やけどの原因になることがあります。

●回転している羽根にさわらない。

けがの原因になることがあります。

●囲われた所で使わない。

熱がこもり、変形や変色の原因になることがあります。

●使用中は、壁・カーテンなどから本体を5cm以上はなす。

変形・変色の原因になることがあります。

●パンを取り出すときは必ずミトンなどを使う。

やけどの原因になることがあります。
特にお子様にはご注意ください。

●お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

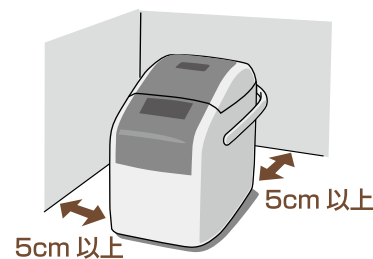
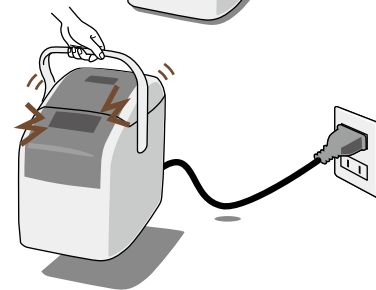
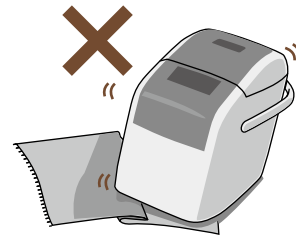
感電・けがの原因になることがあります。

●使用時以外は、必ず電源プラグを抜く。

絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

●異常時は、直ちに電源プラグを抜く。

異常のまま運転をつづけると感電・火災の原因になることがあります。



禁止



必ず実施



電源プラグを抜く

使用上の注意とお願い

●ふたを開けたまま使わない。

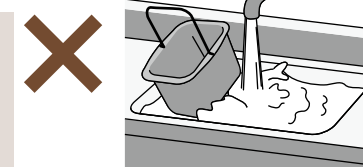
ふたを開けたまま使用するとパンがうまく焼き上がりません。
焼き工程中にふたを開けると停止することがあります。



●パンケースを食器洗い機で洗ったり、底の部分に水につけたままにしない。

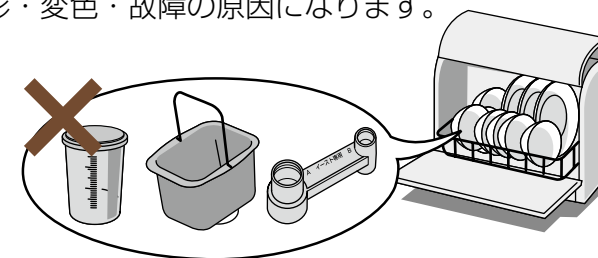
羽根取付軸部分に外側から水が入り、羽根取付軸が回らなくなるなどの故障の原因になります。

外側はぬれふきんでふく程度にして水洗いは内側のみにしてください。



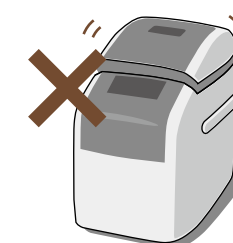
●計量スプーン・計量カップ・生種カップ・パンケース・フレッシュバター専用ふたを食器洗い機で洗わない。

変形・変色・故障の原因になります。



●決められた容量以上で使わない。

焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンが付いてしまうことがあります。



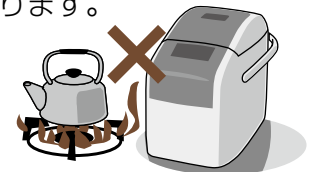
●グラニュー糖やパールシュガーなど、かたい材料は使用を控える。

パンケースのフッ素樹脂コーティングに傷が付く場合があります、消耗が早くなります。

●食物アレルギーの方は、医師と相談のうえ使用する。

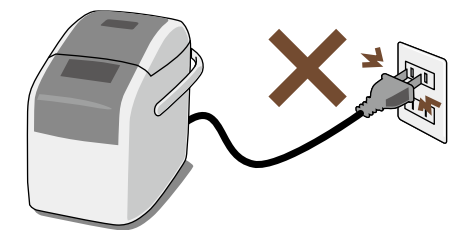
●湿気のある所、火気の近くで使わない。

変形・故障の原因になります。



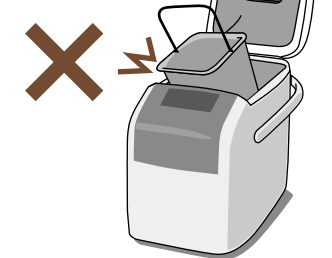
●使用中に電源プラグは抜かない。

運転が止まってしまう、再スタートしても焼き上がりません。



●パンケースはていねいに扱う。

パンケースを変形させるとパンのできが悪くなる場合があります。



●ふきんなどをかけない。

蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



●パンづくりおよびこの取扱説明書のメニュー以外には使わない。

故障の原因になります。

●フレッシュバター専用ふたはフレッシュバター以外には使わない。

変形・故障の原因になります。

お使いになる前に

各部のなまえ

本体

操作部のなまえとはたらき

操作部

※表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。

時・分キー

- 現在時刻を合わせます。
- ねり・発酵・焼き時間を設定します。

予約キー

- できあがり時刻を予約します。

表示部

- できあがり時刻・選んだメニュー番号・焼き色・調理工程などが表示されます。
- リチウム電池が切れた場合、左下に電池マークが点灯します。

メニューキー

- メニューを選びます。

焼き色キー

- 焼き色（ふつう・こいめ・うすめ）を選びます。

速さ / 温度キー

- ねり速さ / 発酵温度 / 焼き温度を選びます。（ねり・発酵・焼きのメニューで使います。）

1斤 / 1.5斤切替キー

- パンのサイズを選びます。

音量キー

- ブザーの音量を二段階に調節できます。（電源プラグを差し込み、各キーを押す前の状態）※押すたびにブザー音の大きさが変わり、表示も「高」↔「低」に切り替わります。

ホシノ天然酵母キー

- ホシノ天然酵母メニューを選びます。

取消キー

- 操作をやり直すとき、スタート後、中止するときに使います。※スタートさせたあとに取り消すときは、表示が消えるまで2秒以上押しつづけてください。

スタートキー

- 調理や予約をスタートさせます。

付属品（各1個）

計量カップ

水などをはかります。
※粉ははかれません。

生種カップ

（ふたが付いています）
※生種おこし・生種の保存以外には使用しないでください。

フレッシュバター専用ふた

※フレッシュバター以外では使用しないでください。

計量スプーン

おもて/うら合計4種類のスプーンがあります。

	イースト専用Aスプーン		イースト専用Bスプーン		
	1杯	0.9	0.7	1杯	0.8
ドライイーストg	4.2	3.6	3	3.3	2.7

	大スプーン		小スプーン	
	1杯	0.5	1杯	0.5
容量 ml	15	7.5	4	2
砂糖 g	8	4	-	-
スキムミルク g	6	3	-	-
塩 g	-	-	4	2
ベーキングパウダー g	12	6	3.2	1.6

材料の分量についてメニュー表の中では下記のように書かれています。

例

- 大スプーン1杯……………大1
- 大スプーン0.5目盛り……………大½
- 小スプーン0.5目盛り……………小½
- イースト専用Aスプーン1杯…A1
- イースト専用Bスプーン1杯…B1

現在時刻の合わせかた

1 電池ボックスの絶縁シートを引き抜く

2 電源プラグをコンセントに差し込む

3 現在時刻を合わせる

①「時」または「分」を押します。

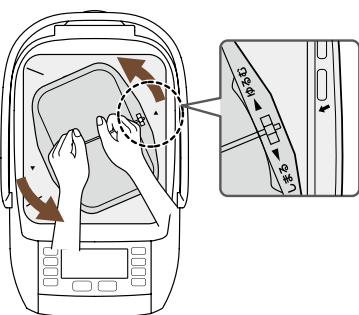
②時刻を合わせます。時刻は24時間表示（例：午後5時30分に合わせる場合）

④ 電源プラグを抜く

操作部のなまえとはたらき

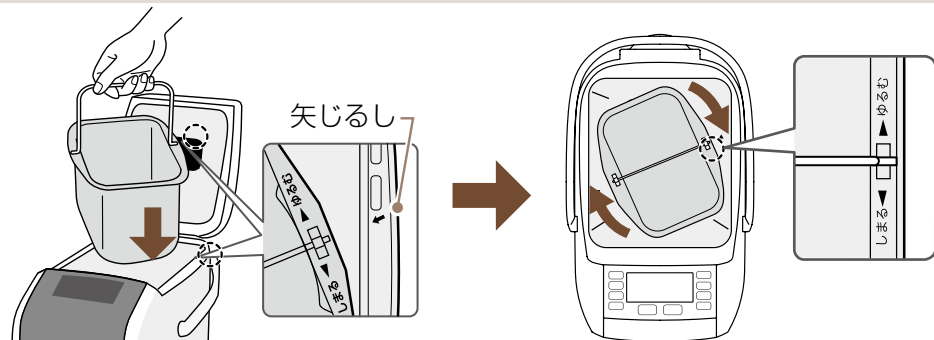
パンケース・羽根・フレッシュバター専用ふたの取り出し方、取り付け方

パンケース取り出し方



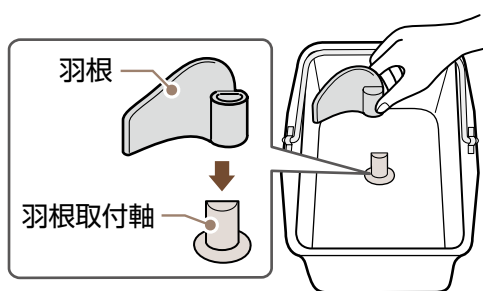
- パンケースのふちにある矢じるし（ゆるむ）の方向に回し、上に取り出します。

パンケース取り付け方



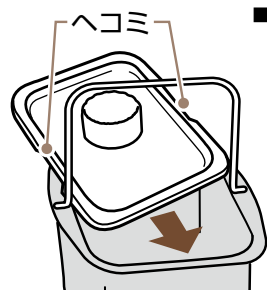
- ①パンケースハンドルと矢じるしを合わせて入れます。
- ②パンケースのふちにある矢じるし（しめる）の方向に回し、確実に固定します。

羽根の取り付け方



- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせて奥まで確実に差し込みます。
- ※羽根が浮いているとパンができません。

フレッシュバター専用ふたの取り付け方



- 専用ふたのヘコミをパンケースハンドルに合わせてななめに差し込み取り付けます。

パンを焼く前に

パンの材料

小麦粉



- パンづくりには一般的にタンパク質の多い強力粉を使います。パンの種類により薄力粉を混ぜて使うこともあります。
- 水を加えてねると「グルテン」というタンパク質が形成されて空気を包み込むのでふんわりとしたパンができます。
- 開封後は高温多湿、直射日光を避け、必ず賞味期限内に使い切ってください。古くなった小麦粉を使用するとパンが大きくふくらまない原因になります。
- 国産小麦粉は収穫時期・銘柄・産地でタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差が出ます。
- 業務用のパン専用小麦粉は市販の強力粉とタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差が出ます。

予備発酵のいらないドライイースト



- 適当な温度・水・糖分を与えると活動して炭酸ガスとパン特有の良い香りをつくり出します。
- ドライイーストメニューでは必ず予備発酵のいらないドライイーストを使います。予備発酵の必要なドライイースト・生イーストは使用できません。日清製粉の「スーパーカメリア」をおすすめします。
- 開封後は密封して冷蔵庫か冷凍庫で保存し、なるべく早く使い切ってください。古くなったドライイーストは発酵力が落ちパンが大きくなりません。

ホシノ天然酵母パン種（元種）



- 日本古来の醸造技術に応用したパン種（発酵種）です。酵母を国産小麦、国産減農薬米、麹、水で育て、パンにうま味が出るのが特徴です。
- 元種（乾燥粉末状）を水に溶かし「生種おこし」メニューで発酵後冷蔵保存したパン種を「生種」と呼びます。元種・生種とも冷蔵庫に入れ、生種は1週間程度で使い切ることをおすすめします。

- ※エムケーホームベーカリーには発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名「ホシノ天然酵母パン種」50g × 5袋入り

＜ホシノ天然酵母種に関するお問い合わせは＞

有限会社 ホシノ天然酵母パン種
お客様相談窓口 TEL.042(737)7825
受付時間 9：00～17：00（土・日を除く）

ホシノ天然酵母パン種お取り扱い店名

- | | |
|--|---|
| ■株式会社東急ハンズ TOKYU HANDS INC.
※一部お取り寄せとなる場合がありますので、各店舗にお問い合わせください。
http://www.tokyu-hands.co.jp | ■戸倉商事株式会社「ママの手作りパン屋さん」
フリーダイヤル 0120 (149) 854
TEL 077 (510) 1777
FAX 077 (522) 3708
受付時間 9:00～18:00（土・日・祝日を除く）
http://www.mamapan.jp |
|--|---|

※お取り扱い店の電話番号、ホームページアドレスは予告なく変更になることがありますのでご了承ください。

米粉（グルテン入り）



米粉（グルテンなし）



- 必ず、粒子が細かい「パン用米粉・米粉パン用ミックス粉」をお使いください。上新粉ではうまくできません。
- パン用の米粉には大きくわけてグルテン入りとグルテンなしがあります。さらにドライイーストと水を加えるだけでよいもの、その他の材料を加える必要があるものなどがあります。
- エムケーホームベーカリーにはグリコ栄養食品株式会社の「米粉パン用ミックス粉・米粉」をおすすめします。

＜米粉（グルテン入り）＞

- 米粉は米を粉末にしたもので、小麦粉のように水を加えてねってもグルテン（※）を形成しないため空気を包み込むことができません。そのため米粉にグルテンなどを添加して小麦粉のパンのようにふんわりふくらませることができるようにしたものがグルテン入りの米粉です。
- グリコ栄養食品「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」をおすすめします。

（※）グルテン
小麦粉だけにグルテニンとグリアジンというタンパク質が両方存在し、水を加えてねることで網目状のグルテンという組織を形成します。グルテンは発酵で発生した炭酸ガスを含み込むのでパンは空気を包み込んでふんわり仕上がります。

ご注意

米粉（グルテン入り）は小麦成分のグルテンが含まれているので、小麦アレルギーの方は召し上がることができません。

＜米粉（グルテンなし）＞

- グルテンが含まれていませんので、小麦アレルギーの方も召し上がることができますが、きわめて敏感な方は医師と相談のうえ少量から慎重にお試しになることをおすすめします。
- グリコ栄養食品「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」をおすすめします。

■米粉パンのできあがり、ホームベーカリーの使い方についてのお問い合わせは裏表紙 弊社「お客様相談窓口」へご相談ください。

米粉のお申し込み先

- 「グリコ栄養食品株式会社」 <http://www.glico.co.jp/eishoku>
米粉商品、購入に関するお問い合わせ先は、フリーダイヤル 0120 (301) 447
受付時間 8：30～17：30（日・祝日・年末年始・お盆を除く）

砂糖



- ドライイーストや天然酵母の栄養となり風味や色づきを良くします。また、パンに甘みをつけ、やわらかさを保ちます。

食塩



- パンの味をととのえ、グルテンを引き締めてパン生地を強くします。

水



- 小麦粉に加えてねると、グルテンがつくられます。水の温度を調節すると、パン生地を適切な温度にすることができます。
- ※アルカリイオン水や酸性水は使用しないでください。

バター（油脂）



- パンの風味を良くします。すだちが細かくやわらかいツヤのあるパンにします。また、パンがかたくなるのを遅らせる効果もあります。
- ※バターのかわりにマーガリンもお使いいただけます。

スキムミルク



- パンの色づき・光沢・風味を良くし、栄養価を高めます。入れすぎるとパンの皮がかたくなります。

卵



- パンがおいしそうな黄色になり、光沢・風味を良くします。また、パンにボリュームが出ます。卵はよくときほぐしてからお使いください。

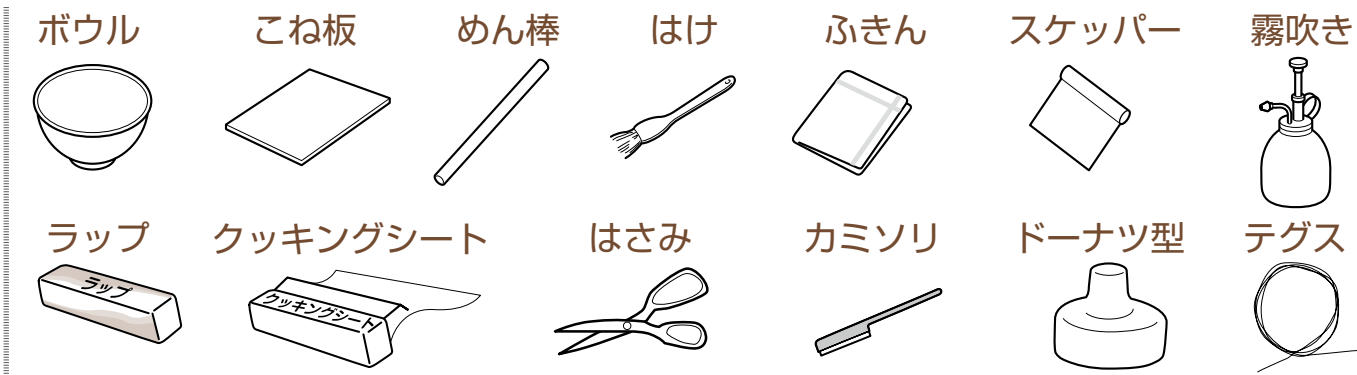
パンを焼く前に

パンづくりの道具（付属品のほかに）

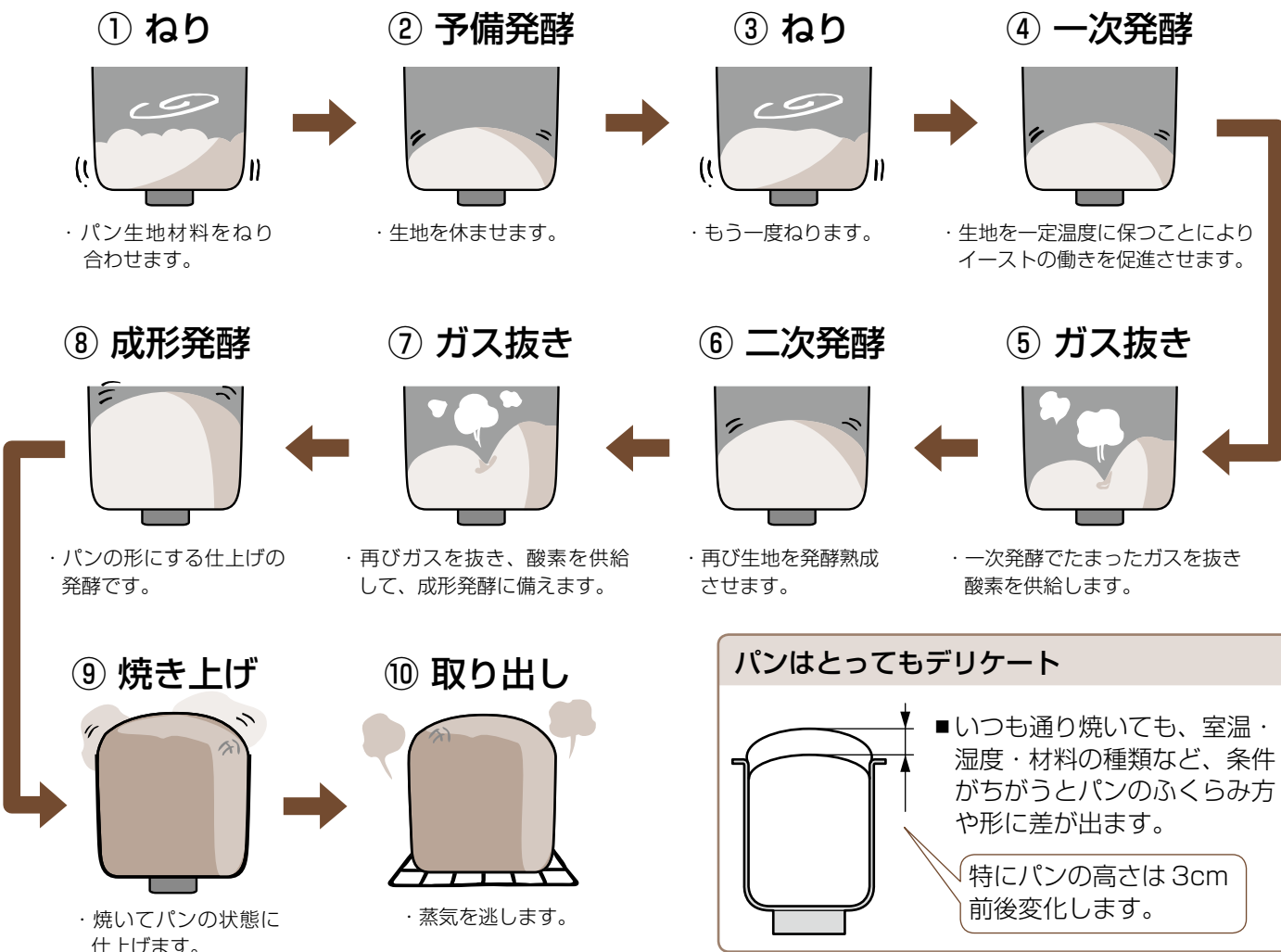
パンづくりに必要な道具



手づくりメニューに必要な道具



パンづくりのしくみ



各メニューの種類と調理時間

♪ミックスコールについて

- レーズンなどくすれやすい材料の入れどきをお知らせします。（ピピピピッと10回なります）
- ミックスコールがなってから1分間だけ回転が遅くなるので、その間に材料を入れてください。1分が過ぎてしまい回転が早くなったときは、材料がとび出さないように少しずつ入れてください。
- ミックスコールが終了すると『ミックス』表示は消えます。ミックスコールがないメニューは、はじめから表示しません。

※ミックスコールの消し方

スタート後にスタートキーを押すと『ミックス』表示が消え、なくなります。もう一度スタートキーを押すと『ミックス』が点灯し、なるように設定されます。

焼き色と調理時間について

- うすめは10分焼き時間が短くなります。こいめは10分焼き時間が長くなります。



※早焼きパン1斤：うすめ-5分、こいめ+10分。
※米粉パン（グルテン入り）：うすめ-5分、こいめ+5分
※米粉パン（グルテンなし）：焼き色選択できません。

調理中の時刻表示について

- できあがり時刻が表示されます。
- 「時」キーを押している間は、現在時刻を表示します。「分」キーを押している間は、残り時間を表示します。
- ※できあがり時刻の59分前からは、自動で残り時間の表示に切り替わります。

メニュー番号 メニュー名	※焼き色ふつうのとき		ミックスコール までの時間 [ミックスコール時 の残り時間]	調理工程	焼き色 選択
	1斤	調理時間			
1 食パン	4時間10分	1時間5分 [3:05]	♪ミックス コール ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ガス抜き 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	4時間20分	1時間5分 [3:15]			
2 早焼きパン (食パン)	2時間40分	22分 [2:18]	♪ミックス コール ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ガス抜き 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	2時間50分	25分 [2:25]			
3 やわらかパン	4時間50分	1時間35分 [3:15]	♪ミックス コール ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ガス抜き 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	5時間	1時間35分 [3:25]			
4 フランスパン	5時間10分	1時間20分 [3:50]	♪ミックス コール ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ガス抜き 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	5時間20分	1時間20分 [4:00]			
5 全粒粉パン	4時間30分	1時間15分 [3:15]	♪ミックス コール ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ガス抜き 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	4時間40分	1時間15分 [3:25]			

パンを焼く前に

※焼き色ふつうのとき

メニュー番号 メニュー名	1 斤	調理時間	ミックスコールドまでの時間 [ミックスコールド時の残り時間]	調理工程	焼き色 選択
	1.5 斤				
6 スイートパン	4 時間20 分	1 時間 [3 : 20]			
	4 時間30 分	1 時間 [3 : 30]			
7 米粉パン (グルテン入り)	2 時間30 分	20 分 [2 : 10]			
	2 時間40 分	23 分 [2 : 17]			
8 米粉パン (グルテンなし)	2 時間30 分 ※ 1.5 斤のみ	40 分 [1 : 50]			
9 シュトーレン	4 時間	9 分 [3 : 51]			
10 ケーキ	2 時間				
11 フレッシュバター	30 分				
12 ジャム	2 時間				
13 ねり+発酵	40 分~ 1 時間 40 分	15 分 [調理時間で変わります]			
	45 分~ 1 時間 45 分	20 分 [調理時間で変わります]			
14 発酵+焼き	1 時間5 分~2 時間25 分				
	1 時間15 分~2 時間35 分				

お使いになる前に

メニュー番号・メニュー名	調理時間	調理工程
15 ねり (低速・中速・高速)	3 分 ~25 分	
16 発酵 (低温・中温・高温)	5 分 ~5 時間	
17 焼き (低温・中温・高温)	低温 : 5 分~ 1 時間 40 分 中温・高温 : 5 分~ 1 時間 10 分	

ホシノ天然酵母メニュー

※焼き色ふつうのとき

メニュー番号 メニュー名	1 斤 1.5 斤	調理時間	ミックスコールドまでの時間 [ミックスコールド時の残り時間]	調理工程	焼き色 選択
■ 生種おこし		24 時間		発酵	
■ 天然酵母食パン	7 時間10 分	3 時間5 分 [4 : 05]		ふっふっ こいめ うすめ	
	7 時間20 分	3 時間5 分 [4 : 15]			
■ 天然酵母早焼きパン	4 時間40 分	1 時間20 分 [3 : 20]		ふっふっ こいめ うすめ	
	4 時間50 分	1 時間20 分 [3 : 30]			
■ 天然酵母全粒粉パン	7 時間20 分	3 時間5 分 [4 : 15]		ふっふっ こいめ うすめ	
	7 時間30 分	3 時間5 分 [4 : 25]			
■ 天然酵母スイートパン	7 時間20 分	3 時間 [4 : 20]		ふっふっ こいめ うすめ	
	7 時間30 分	3 時間 [4 : 30]			
■ 天然酵母ねり+発酵	40 分～ 6 時間 20 分	15 分 [調理時間で変わります]			
	45 分～ 6 時間 25 分	20 分 [調理時間で変わります]			
■ 天然酵母発酵+焼き	1 時間10 分～2 時間50 分			ふっふっ こいめ うすめ	
	1 時間20 分～3 時間				

お使いになる前に

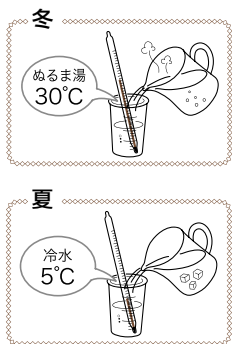
パンを焼く前に

上手にパンを焼き上げるためには・・・

POINT 1 室温に合わせた温度の水を使う

- 水温はパンのふくらみに影響します。
下表のように室温に合わせて調節する。

室温	水温	アドバイス
10℃以下	約 30℃	本体をできるだけ温かい場所に置く
15℃前後	約 25℃	
20℃前後	約 20℃	
25℃前後	約 10℃	
28～31℃	約 5℃	本体をできるだけ涼しい場所に置く。粉などの材料は冷やしておく
32℃以上	約 5℃	食パンレシピの材料を使って「メニュー番号 2 早焼きパン」で焼く



POINT 2 新鮮な材料を使う

- 賞味期限切れの小麦粉・米粉・ドライイースト・天然酵母パン種は使わない。



POINT 3 材料は正確にはかる

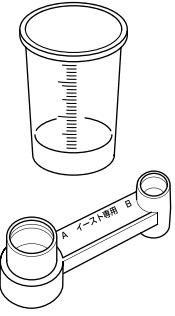
- 小麦粉・米粉は、はかり(重さ)で正確にはかる。

小麦粉・米粉は
計量カップで
はからない！



1g 単位まで
はかれるもの！

- 水・液体をはかるときは必ず付属の計量カップを使う。
- 砂糖・塩・スキムミルク・ドライイースト・ベーキングパウダーをはかるときは、必ず付属の計量スプーンを使う。



POINT 4 室温が高いとき (25℃以上) の予約時に注意すること

- 本体をできるだけ涼しい場所に置く。
- 予約時間を短くする。
- ドライイーストを使うときは、材料の水を 10ml 減らす。
- 天然酵母を使うときは、冷水 (約 5℃) を使う。(生種が発酵しすぎるのを抑えるため)
- 天然酵母を使うときは、生種の量を下表のように調節する。

室温	25～27℃	27～30℃	30～32℃
予約時間	～ 10 時間	10～ 16 時間	～ 10 時間
生種の量	1 斤 分量通り	21g (分量 ¾)	14g (分量 ½)
	1.5 斤 分量通り	30g (分量 ¾)	20g (分量 ½)

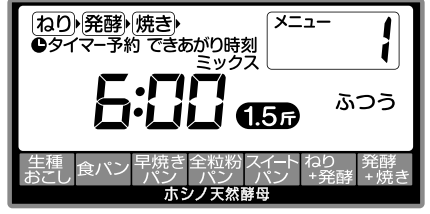
予約の使用方法

1 メニュー・焼き色・1 斤/1.5 斤を設定する (P.15～P.16 の 1～5 をご覧ください。)

2 「予約キー」を押す

予約

- タイマー予約** の表示が点灯します。

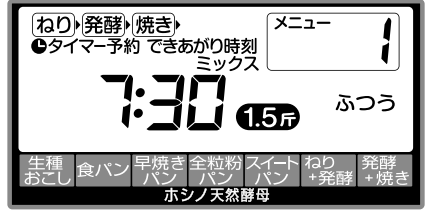


3 できあがり時刻を設定する (時刻は 24 時間表示)

時

分

- 時 1 時間単位で進む
- 分 10 分単位で進む
- ※押しつづけると早送りになります。

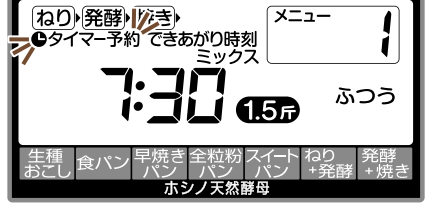


予約できない時刻の場合は **タイマー予約** が早い点滅にかわり、スタートしません。

4 「スタートキー」を押す (予約完了)

スタート

- タイマー予約** の表示が点滅します。



予約できる時間のめやす (焼き色：ふつう)			
		最短	最長
食パン	1 斤	4 時間20 分	16 時間
	1.5 斤	4 時間30 分	
早焼きパン	1 斤	2 時間50 分	
	1.5 斤	3 時間	
やわらかパン	1 斤	5 時間	
	1.5 斤	5 時間10 分	
フランスパン	1 斤	5 時間20 分	
	1.5 斤	5 時間30 分	
全粒粉パン	1 斤	4 時間40 分	
	1.5 斤	4 時間50 分	
米粉パン (グルテン入り)	1 斤	2 時間40 分	
	1.5 斤	2 時間50 分	
天然酵母食パン	1 斤	7 時間20 分	
	1.5 斤	7 時間30 分	
天然酵母全粒粉パン	1 斤	7 時間30 分	
	1.5 斤	7 時間40 分	

- うすめは 10 分焼き時間が短くなります。こいめは 10 分焼き時間が長くなります。
- 早焼きパンの 1 斤はうすめ -5 分、こいめ +10 分になります。
- 米粉パン (グルテン入り) はうすめ -5 分、こいめ +5 分になります。



- 上記以外のメニューでは予約できません。
- レーズン・野菜・卵・牛乳・バター・ミルク・ごはんなどを入れるときは、予約しないでください。(P.77 をご覧ください。)

ドライイースト 焼き上げまでの使用方法

本体と材料の準備

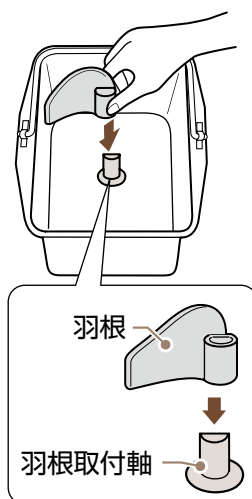
基本の食パン 1.5 斤をつくってみます

食パン

材 料	223kcal	
水	280ml	
強力粉	400g	
砂糖	24g	大 3
塩	6g	小 1 ½
バター	25g	
スキムミルク	9g	大 1 ½
ドライイースト	3.3g	B1

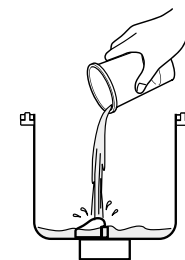
- 材料は正確にはかってください。
- 1.5 斤の ⅓ 切あたりのカロリーを表示しています。
- バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。
- 大・小・B の記号は付属の計量スプーンではかる量を示しています。(P.5 参照)

1 本体からパンケースを取り出し、羽根をセットする

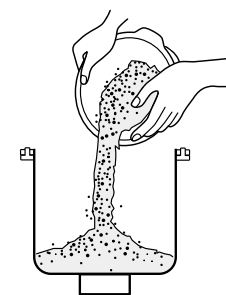


- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に差し込みます。
- ※羽根が浮いているとパンができません。

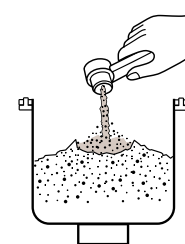
2 パンケースに材料を入れる



① 水を入れます。

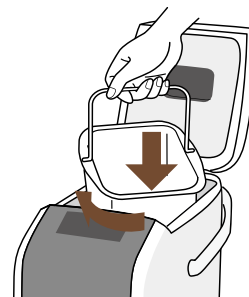


② ドライイースト以外の材料を入れます。

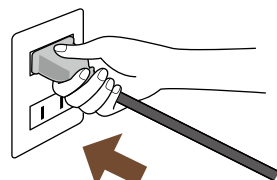


③ 材料の中央に小さくぼみをあけ、ドライイーストを水にふれないように入れます。

3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする



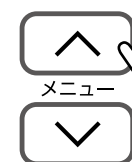
4 電源プラグをコンセントに差し込む



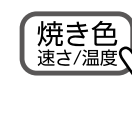
スタート

5 メニューを設定する

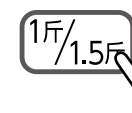
「食パン 1.5 斤・焼き色：ふつう」を設定するとき



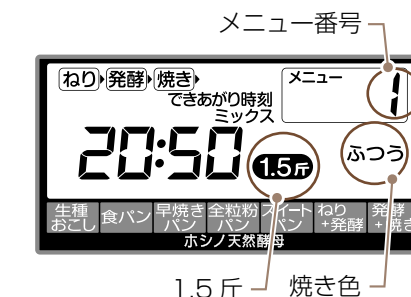
①メニュー番号：1 を選ぶ



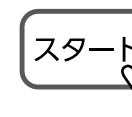
②焼き色を「ふつう」に設定する
■ふつう▶こいめ▶うすめ…の順で選択できます。



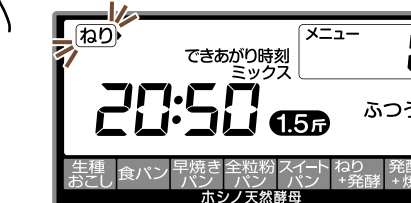
③ 1.5 斤を設定する
■ 1.5 斤▶1 斤…の順で選択できます。



6 「スタートキー」を押す



■ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。



- 表示はできあがり時刻です。
- 時 キーを押すと現在時刻を表示
- 分 キーを押すと残り時間を表示
- ※できあがり時刻の 59 分前からは、自動で残り時間の表示に切り替わります。
- ※ミックスコールあり『ミックス』点灯

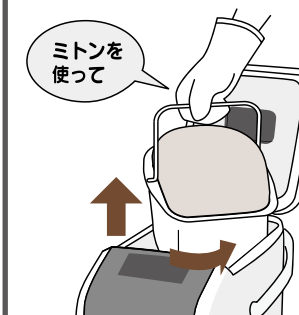
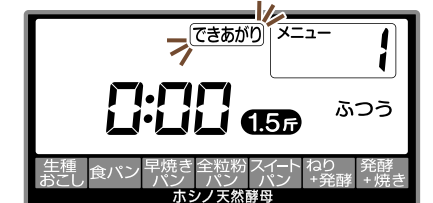
※使いはじめは煙やにおいが出ることがありますが、次第に出なくなります。

できあがり

7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースをすぐ取り出す



■できあがりの表示が点滅します。



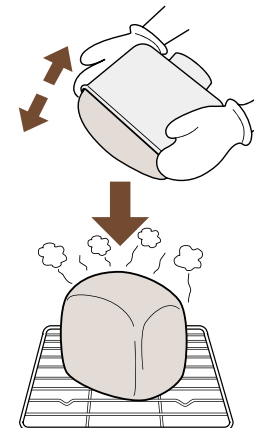
■ミトンを使って、パンケースのふちにある矢じるし（ゆるむ）の方向に回して取り出します。

注意



●パンを取り出すときは必ずミトンなどを使う。
やけどの原因になることがあります。
特にお子様にはご注意ください。

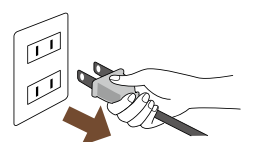
8 パンを取り出す



① パンケースを逆さに持ち上下に数回強くふり、パンを取り出します。

② しばらく網の上などにのせ、冷まします。

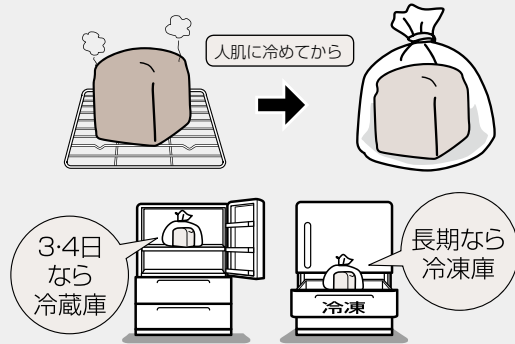
9 電源プラグを抜く



ドライイースト 山形パンメニュー

焼き上がったパンの保存について

- すぐに取り出し、蒸気を逃してください。
- 人肌程度に冷めたらラップで包むか、ビニール袋に入れて乾燥を防いでください。
- パンを切るときは、人肌に冷めてからパン切りナイフを使って切ってください。
- 3～4日程度ならラップで包むか、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存してください。
- 長期保存のときは同じようにして冷凍庫で保存してください。



レシピの見かた ■材料は正確にはかってください。

■大・小・A・Bの記号は
付属の計量スプーン
ではかる量を示して
います。

📅 予約OK! 予約ができます。
★ ミックスコールで
入れる材料。

カロリー表示
1.5斤の ⅓ 切あたりの
カロリーを表示して
います。

■ バターのかわりに同
じ分量のマーガリン
を使うことができます。

食パン・早焼きパンレシピ

メニュー番号：1 または 2

👉 ■食パンと早焼きパンではドライイーストの分量がちがいます。

食パン（基本のレシピ）

📅 予約OK!

材 料	223kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2 ⅓	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

カレー粉パン

📅 予約OK!

材 料	227kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2 ⅓	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
カレー粉		9g 大 1 ⅓	12g 大 2
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

にんじんパン

材 料	226kcal	1 斤	1.5 斤
水		150ml	230ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2 ⅓	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
すりおろしたにんじん（軽く水気を切る）		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

レーズンパン

材 料	251kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2 ⅓	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
★レーズン		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

オレンジパン

材 料	246kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ⅓
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
オレンジピール（細かくきざむ）		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

かぼちゃパン

材 料	226kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2 ⅓	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
ゆでたかぼちゃ（つぶす）		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

コーヒージャワパン

材 料	277kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2 ⅓	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
インスタントコーヒー		3g 大 1	4.5g 大 1 ⅓
★くるみ（5mm 角にきざむ）		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

コーンパン

材 料	228kcal	1 斤	1.5 斤
水		160ml	230ml
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1 ⅓	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
水きりした缶詰めコーン（つぶ状）		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

野菜パン

材 料	233kcal	1 斤	1.5 斤
水		50ml	80ml
野菜ジュース		100ml	160ml
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1 ⅓	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
冷凍ミックスベジタブル（解凍し水を切る）		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

ほうれんそう＆ベーコンパン

材 料	239kcal	1 斤	1.5 斤
水		160ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ⅓
塩		4g 小 1	6g 小 1 ⅓
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ⅓
ゆでたほうれんそう（細かくきざむ）		40g	60g
ベーコン		20g	30g
粗びきこしょう		0.5g 小 ⅓	1g 小 ⅓
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合			
ドライイースト		3.6g A0.9	4.2g A1

ドライイースト 山形パンメニュー

食パン・早焼きパンレシピ

メニュー番号：1 または 2

■食パンと早焼きパンではドライイーストの分量だけちがいます。

ミルクリッチパン				
材 料	245kcal	1 斤		1.5 斤
水		70ml		100ml
牛乳（水と同じ温度にする）		110ml		180ml
強力粉		280g		400g
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		20g		25g
加糖練乳		40g		60g
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

ヨーグルトパン				
材 料	227kcal	1 斤		1.5 斤
水		140ml		200ml
プレーンヨーグルト（水と同じ温度にする）		60g		90g
強力粉		280g		400g
はちみつ		20g		25g
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		20g		25g
スキムミルク		6g 大 1		9g 大 1 ½
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

くるみパン				
材 料	277kcal	1 斤		1.5 斤
水		190ml		280ml
強力粉		280g		400g
砂糖		20g 大 2½		24g 大 3
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		15g		20g
スキムミルク		6g 大 1		9g 大 1 ½
★くるみ（5mm 角にきざむ）		50g		70g
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

チーズパン				
材 料	262kcal	1 斤		1.5 斤
水		170ml		250ml
強力粉		280g		400g
砂糖		12g 大 1½		16g 大 2
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		20g		25g
スキムミルク		6g 大 1		9g 大 1 ½
クリームチーズ（1cm 角に切る）		70g		100g
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

ポテトパン				
材 料	231kcal	1 斤		1.5 斤
水		170ml		250ml
強力粉		280g		400g
砂糖		20g 大 2½		24g 大 3
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		20g		25g
スキムミルク		6g 大 1		9g 大 1 ½
ゆでたじゃがいも（つぶす）		50g		70g
ドライバジル		2g 大 1		3g 大 1½
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

プルーンパン				
材 料	242kcal	1 斤		1.5 斤
水		180ml		260ml
強力粉		280g		400g
砂糖		16g 大 2		20g 大 2½
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		20g		25g
種ぬきプルーン（1cm 角に切る）		50g		70g
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

上新粉パンレシピ

メニュー番号：1 または 2

- 混ぜる上新粉の量が多いと、生地伸びが悪くなるため小さめで見た目が悪い焼き上がりになります。時間がたつとかたくなりやすいので、早めにお召し上がりください。
- 上新粉は種類、メーカーなどで水の吸収量が変わるため、できあがるパンの大きさや形が変わります。

上新粉パン（基本のレシピ）				
材 料	223kcal	1 斤		1.5 斤
水		190ml	190ml	280ml 290ml
上新粉		50g	100g	70g 140g
強力粉		230g	180g	330g 260g
砂糖		20g 大 2½		24g 大 3
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		20g		25g
スキムミルク		6g 大 1		9g 大 1 ½
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

上新粉の分量

- 1 斤：50g 1.5 斤：70g 普通の食パンに近く、ふんわりとした食感になります。
- 1 斤：100g 1.5 斤：140g 皮はカリカリし、もちりとした食感になります。

カロリー表示

1.5 斤（上新粉：140g）の ⅓ 切あたりのカロリーを表示しています。

ピーナッツチョコ上新粉パン				
材 料	271kcal	1 斤		1.5 斤
水		190ml	190ml	280ml 290ml
上新粉		50g	100g	70g 140g
強力粉		230g	180g	330g 260g
砂糖		20g 大 2½		24g 大 3
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		20g		25g
スキムミルク		6g 大 1		9g 大 1 ½
★ピーナッツチョコ（5mm 角にきざむ）		50g		70g
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

レーズンくるみ上新粉パン				
材 料	264kcal	1 斤		1.5 斤
水		190ml	190ml	280ml 290ml
上新粉		50g	100g	70g 140g
強力粉		230g	180g	330g 260g
砂糖		20g 大 2½		24g 大 3
塩		4g 小 1		6g 小 1 ½
バター		20g		25g
スキムミルク		6g 大 1		9g 大 1 ½
★レーズン※		30g		40g
★くるみ（5mm 角にきざむ）※		20g		30g
ドライイースト		3g A0.7		3.3g B1
早焼きパンの場合				
ドライイースト		3.6g A0.9		4.2g A1

※★レーズンのかわりに他のドライフルーツを使うこともできます。
※★くるみのかわりに他のナッツを使うこともできます。（5mm 角にきざむ）

ドライイースト 山形パンメニュー

ごはんのパンレシピ

メニュー番号：1 または 2



- 食パンと早焼きパンではドライイーストの分量だけちがいます。
- ごはんは炊飯後、冷ましてからお使いください。冷凍、冷蔵したごはんは温め直してから室温まで冷ましてください。
- ごはんに水を加えた温度が、室温に適した温度であるか確認してください。(P.13 参照)
夏場など室温が高いときは、パンケースごと冷蔵庫で冷やしてください。
- 焼き色は必ず「こいめ」を選んでください。
「ふつつ・うすめ」で焼くと、焼き上がり後、パンが縮む原因になります。

ごはんのパン (基本のレシピ)

材 料	226kcal	1 斤		1.5 斤	
ごはん		100g	200g	140g	280g
水		150ml	100ml	210ml	140ml
強力粉		250g	200g	350g	280g
砂糖		20g	大 2½	24g	大 3
塩		4g	小 1	6g	小 1½
バター		20g		25g	
スキムミルク		6g	大 1	9g	大 1½
ドライイースト		3g	A0.7	3.3g	B1
早焼きパンの場合 ドライイースト		3.6g	A0.9	4.2g	A1

ごはんの分量

1 斤：100g	ほのかなごはんの甘さとふんわりとした食感になります。
1.5 斤：140g	
1 斤：200g	ごはんの甘みが強くしっとりとした食感になります。
1.5 斤：280g	

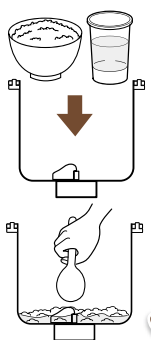
カロリー表示

1.5 斤 (ごはん：140g) の ½ 切あたりのカロリーを表示しています。

材料・本体の準備

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。

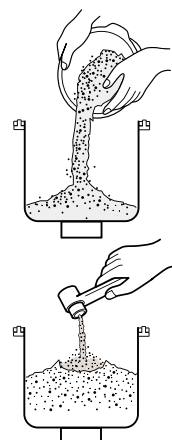
2 パンケースに材料を入れる。



① ごはんと水をパンケースに入れます。

② シャモじなどでごはんをよくほぐします。

- 30分～1時間水に浸しておくと、ごはん粒がつぶれやすくなり、粒残りの少ないできあがりになります。
- 金属スプーン、フォークはパンケースを傷めるので使わないでください。



③ ドライイースト以外の材料を入れます。

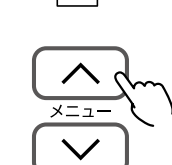
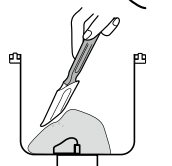
④ 材料の中央に小さなくぼみをあけ、ドライイーストを水にふれないように入れます。

3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする。

4 電源プラグをコンセントに差し込む。

5 メニューを設定する。

メニュー番号：15
速さ：低
ねり時間：3分



1 材料を 3 分間ねる

① メニューを設定し、スタートキーを押します。

② ねりが終了したら、取消キーを押します。

③ ふたを開け、ゴムへらで材料を中央に寄せ、パンケース側面に残った粉を落します。

2 メニュー番号、焼き色、パンのサイズを設定する

① メニュー番号：1 または 2 を選ぶ。

② 焼き色を「こいめ」に設定する。

③ 「1 斤・1.5 斤」を設定する。

6～9 までは『焼き上げまでの使用方法』(P.15～P.16) と同じです。

基本のレシピに追加して・・・

レーズン ごはんのパン

	254kcal	1 斤	1.5 斤
★レーズン		50g	70g

甘納豆 ごはんのパン

	253kcal	1 斤	1.5 斤
★甘納豆		50g	70g

※甘納豆はやわらかいため、粒のまま残りません。

オレンジピール ごはんのパン

材 料	252kcal	1 斤		1.5 斤	
ごはん		100g	200g	140g	280g
水		140ml	90ml	200ml	130ml
強力粉		250g	200g	350g	280g

砂糖	20g	大 2½	24g	大 3
塩	4g	小 1	6g	小 1½
バター	20g		25g	
スキムミルク	6g	大 1	9g	大 1½
オレンジピール	50g		70g	
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g	B1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A0.9	4.2g	A1

玄米ごはんのパン

材 料	227kcal	1 斤		1.5 斤	
玄米ごはん		100g	200g	140g	280g
水		150ml	100ml	210ml	140ml
強力粉		250g	200g	350g	280g

砂糖	20g	大 2½	24g	大 3
塩	4g	小 1	6g	小 1½
バター	20g		25g	
スキムミルク	6g	大 1	9g	大 1½
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g	B1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A0.9	4.2g	A1

※玄米は炊飯後冷ましてお使いください。やわらかく炊けた玄米を使うときは水を 10ml 減らしてください。

くるみ ごはんのパン

	285kcal	1 斤	1.5 斤
★くるみ (5mm 角にきざむ)		50g	70g

ごま ごはんのパン

	242kcal	1 斤	1.5 斤
いりごま		14g 大 2	21g 大 3

お赤飯のパン

材 料	236kcal	1 斤		1.5 斤	
お赤飯		70g	140g	100g	200g
水		150ml	110ml	220ml	160ml
強力粉		260g	230g	370g	330g

砂糖	20g	大 2½	24g	大 3
塩	4g	小 1	6g	小 1½
バター	20g		25g	
スキムミルク	6g	大 1	9g	大 1½
いりごま	3.5	大 ½	7g	大 1
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g	B1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A0.9	4.2g	A1

※柔らかく水分の多い赤飯を使うときは、1 斤：10ml、1.5 斤：15ml 水の量を減らしてください。

雑穀ごはんのパン

材 料	229kcal	1 斤		1.5 斤	
雑穀ごはん		100g	200g	140g	280g
水		150ml	100ml	210ml	140ml
強力粉		250g	200g	350g	280g

砂糖	20g	大 2½	24g	大 3
塩	4g	小 1	6g	小 1½
バター	20g		25g	
スキムミルク	6g	大 1	9g	大 1½
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g	B1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A0.9	4.2g	A1

※雑穀ごはんは白米 2～3 合に市販の雑穀ミックスを 25～30g 加えて炊飯します。

ドライイースト 山形パンメニュー

やわらかパンレシピ

メニュー番号：3

やわらかパン（基本のレシピ）

予約OK!

材 料	231kcal	1 斤	1.5 斤
水		180ml	270ml
強力粉		280g	400g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

フルーツミックスパン

材 料	254kcal	1 斤	1.5 斤
水		180ml	270ml
強力粉		280g	400g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		25g	35g
★ミックスドライフルーツ(5mm 角に切る)		50g	70g
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

おやつパン

予約OK!

材 料	241kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	260ml
強力粉		280g	400g
砂糖		32g 大 4	40g 大 5
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

やわらか上新粉パン

予約OK!

材 料	231kcal	1 斤	1.5 斤
水		180ml	270ml
強力粉		230g	320g
上新粉		50g	80g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

ごまパン

予約OK!

材 料	209kcal	1 斤	1.5 斤
水		200ml	290ml
強力粉		280g	400g
砂糖		4g 大 ½	4g 大 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
いりごま		14g 大 2	21g 大 3
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

ビールパン

材 料	208kcal	1 斤	1.5 斤
一度沸騰させたビール（冷ます）		200ml	290ml
強力粉		180g	250g
薄力粉		100g	150g
砂糖		4g 大 ½	4g 大 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

ふすまパン

予約OK!

材 料	198kcal	1 斤	1.5 斤
水		200ml	290ml
強力粉		280g	400g
砂糖		4g 大 ½	4g 大 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
ふすま		10g 大 2	15g 大 3
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

胚芽パン

予約OK!

材 料	198kcal	1 斤	1.5 斤
水		200ml	290ml
強力粉		280g	400g
砂糖		4g 大 ½	4g 大 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
小麦胚芽（炒る）※		10g 大 2	15g 大 3
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

※炒らないで使うとパンがつぶれます。

全粒粉パンレシピ

メニュー番号：5



- 日清製粉「ナチュラート毎日使いたいおいしい小麦全粒粉（パン／ピッツァ用）」をおすすめします。粗挽きの全粒粉を使うときは水を 1 斤：30ml、1.5 斤：40ml減らしてください。
- 他のパンと比べて重く小さめのパンになります。
- 砂糖のかわりに同じ分量の黒糖（粉状）または三温糖を使うことができます。

フランスパンレシピ

メニュー番号：4

フランスパン（基本のレシピ）

予約OK!

材 料	193kcal	1 斤	1.5 斤
水		200ml	290ml
強力粉		280g	400g
砂糖		4g 大 ½	4g 大 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

ライ麦パン

予約OK!

材 料	202kcal	1 斤	1.5 斤
水		200ml	290ml
強力粉		260g	380g
ライ麦粉		30g	40g
砂糖		4g 大 ½	4g 大 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

全粒粉パン（基本のレシピ）

予約OK!

材 料	209kcal	1 斤	1.5 斤
水		210ml	300ml
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

レーズン全粒粉パン

材 料	236kcal	1 斤	1.5 斤
水		210ml	300ml
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
★レーズン		50g	70g
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

ドライイースト 山形パンメニュー

全粒粉パンレシピ

メニュー番号：5

ハニー全粒粉パン

予約OK!

材 料	212kcal	1 斤	1.5 斤
水		200ml	290ml
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
はちみつ		30g	36g
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

30%全粒粉パン

予約OK!

材 料	212kcal	1 斤	1.5 斤
水		200ml	290ml
全粒粉（パン用）		80g	120g
強力粉		200g	280g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		2.7g B0.8	3g A0.7

スイートパンレシピ

メニュー番号：6

スイートパン（基本のレシピ）

材 料	237kcal	1 斤	1.5 斤
水		130ml	160ml
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂糖		36g 大 4 ½	48g 大 6
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
スキムミルク		9g 大 1 ½	12g 大 2
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1

紅茶パン

材 料	237kcal	1 斤	1.5 斤
紅茶（こいめに入れて冷ます）		130ml	160ml
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂糖		36g 大 4 ½	48g 大 6
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
スキムミルク		9g 大 1 ½	12g 大 2
紅茶の葉（細かいもの）		1.5g 小 1	2.2g 小 1 ½
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1

バナナパン

材 料	248kcal	1 斤	1.5 斤
水		70ml	110ml
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂糖		32g 大 4	44g 大 5 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
スキムミルク		9g 大 1 ½	12g 大 2
バナナ（つぶす）		80g	120g
シナモン		0.5g 小 1 ½	0.5g 小 ½
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1

ココアパン

材 料	262kcal	1 斤	1.5 斤
水		140ml	170ml
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		245g	305g
薄力粉		30g	40g
ココア（無糖）		12g 大 2	18g 大 3
砂糖		32g 大 4	44g 大 5 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		15g	20g
スキムミルク		9g 大 1 ½	12g 大 2
★チョコレートチップ		40g	60g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1

ドライイースト 米粉パンメニュー

使う米粉については
P.8 をご覧ください

米粉パン（グルテン入り）レシピ

メニュー番号：7



■小麦粉を使ったパンづくりとパンケースへの材料の入れ方がちがいます。

米粉パン（グルテン入り） （基本のレシピ）

予約OK!

材 料	224kcal	1 斤	1.5 斤
水		210ml	300ml
福盛シトギミックス 20A		280g	400g
砂糖		16g 大 2	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		3.6g A0.9	5.4g B0.8×2

米粉パン（グルテン入り ミックス粉） （基本のレシピ）

予約OK!

材 料	217kcal	1 斤	1.5 斤
水		200ml	300ml
こめの香			
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）		300g	450g
ドライイースト		3.6g A0.9	5.4g B0.8×2

■「こめの香米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」にはドライイーストが付属されています。多めに入っていますので必ず付属の計量スプーンではかり直してください。

基本のレシピに追加して・・・

ココアナッツ米粉パン（グルテン入り）

	1 斤	1.5 斤
ココア（無糖）	12g 大 2	18g 大 3
★マカデミアナッツ（5mm 角にきざむ）	50g	70g

ココアははじめから加えます。

抹茶甘納豆米粉パン（グルテン入り）

	1 斤	1.5 斤
抹茶	6g 大 1	9g 大 1 ½
★甘納豆	50g	70g

抹茶ははじめから加えます。

くるみ米粉パン（グルテン入り）

	1 斤	1.5 斤
★くるみ（5mm 角にきざむ）	50g	70g

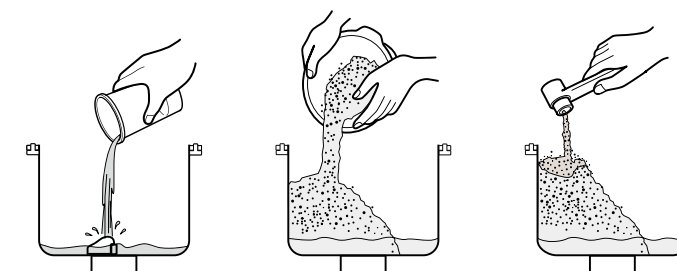
くるみのかわりにレーズンを使うこともできます。

材料・本体の準備

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。

2 パンケースに材料を入れる。

■米粉パン（グルテン入り）をつくるときは下記のように材料を入れてください。



① 水を入れます。② ドライイースト以外の材料を片側によせて入れます。③ 材料の中央に小さなくぼみをあけ、ドライイーストを水にふれないように入れます。

3～9 までは『焼き上げまでの使用方法』（P.15～P.16）と同じです。

ごま米粉パン（グルテン入り）

予約OK!

	1 斤	1.5 斤
いりごま	14g 大 2	21g 大 3

いりごまははじめから加えます。



米粉パン（グルテンなし）レシピ

メニュー番号：8

米粉パン（グルテンなし）基本のレシピ

材 料	252kcal	1.5 斤
米粉のり		
水	300ml	
福盛シトギ 2 号	45g	
水	130ml	
福盛シトギ 2 号	405g	
水あめ	45g	
砂糖	16g	大 2
塩	6g	小 1 ½
オリーブ油	15g	
ドライイースト	5.4g	B0.8×2

- スキムミルク、バターなどの乳製品、バターショートニングなどのペースト状の油脂は、つぶれる原因になるので入れないでください。
- オリーブ油は他の液体の油にかえることができます。できあがりの風味がかわります。

基本のレシピに追加して・・・

くるみ米粉パン（グルテンなし）	
★くるみ（5mm 角にきざむ）	70g
くるみのかわりにレーズンを使うこともできます。	

ごま米粉パン（グルテンなし）	
いりごま	21g 大 3
いりごまははじめから加えます。	



天面は平らで
白くなります。

米粉パン（グルテンなし ミックス粉）基本のレシピ

材 料	275kcal	1.5 斤
水	450ml	
こめの香		
米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）	450g	
砂糖	24g	大 3
塩	6g	小 1 ½
ショートニング	45g	
ドライイースト	5.4g	B0.8×2

- 必ずショートニングをお使いください。他の液体の油はつぶれる原因になります。
- スキムミルク、バターなどの乳製品は、つぶれる原因になるので入れないでください。

基本のレシピに追加して・・・

くるみ米粉パン（グルテンなし ミックス粉）	
くるみ（5mm 角にきざむ）	70g
くるみははじめから加えます。	

ごま米粉パン（グルテンなし ミックス粉）	
いりごま	21g 大 3
いりごまははじめから加えます。	



天面は平らで
白くなります。

材料・本体の準備

【材料を準備する】

■ 米粉のりをつくる

- ① 鍋に **A** を入れ火にかける。
- ② のり状になるまで中火で鍋底をこするようにかき混ぜる。（約 3 分）

【できあがりのめやす】

色：白色から半透明にかわるまで

硬さ：木べらから生地を落としたとき、逆三角形になる程度

- ③ 冷ます。

■ 材料を混ぜ合わせる

- ① ボウルに材料と米粉のりを入れ、粉っぽさがなくなるくらいまで混ぜる。



- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 混ぜた材料をパンケースに入れる。
- 3 ～ 9 までは『焼き上げまでの使用方法』（P.15 ～ P.16）と同じです。

- フランスパンやバターロールなど、手づくりパンをつくるときの生地づくりとして使います。

	1 斤	1.5 斤
ねり	20 分（固定）	25 分（固定）
発酵	20 分～ 1 時間	20 分（初期設定 20 分）

※「ねり＋発酵」（生地づくり）は予約できません。

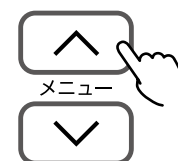
本体の準備

- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに材料を入れる。
- 3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

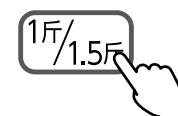
設定

「1.5 斤・発酵時間：1 時間」に設定するとき

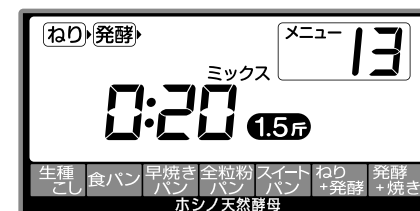
1 メニューを設定する



1 メニュー：13 を選ぶ



2 1.5 斤を設定する



※表示は発酵時間の初期設定になっています。

2 発酵時間を設定する



時 1 時間単位で進む

分 5 分単位で進む

※押しつづけると早送りになります。

■ 時・分キーで 1 時間に設定します。

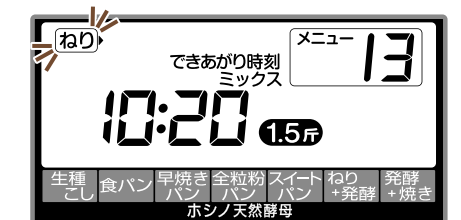


スタート

3 「スタートキー」を押す



- ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。
- 表示はできあがり時刻にかわります。



4 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- できあがりの表示が点滅します。



- 生地は取り出さないまま放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

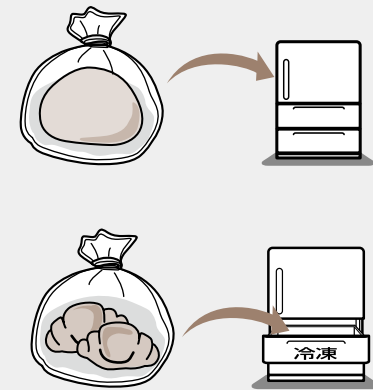
5 電源プラグを抜く

ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

生地の保存について

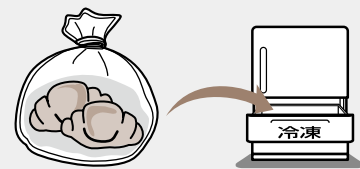
冷蔵保存の方法(12時間まで)

- できあがった後、すぐに生地を軽く丸め直し2重のポリ袋に入れ、口をしっかりしばって冷蔵庫に入れてください。使うときは手のひらで軽くつぶし、丸め直してから使います。



冷凍保存の方法(1ヵ月くらいまで)

- 成形をした後、短め(20～30分)に発酵させてからバットに並べ、ラップをして冷凍します。凍ったものはビニール袋にまとめて保存できます。焼くときは自然解凍または30～35℃で解凍してから、170～200℃に予熱したオーブンで焼いてください。



レシピの見かた ■材料は正確にはかってください。

■大・小・A・Bの配合は付属の計量スプーンではかる量を示しています。

★ミックスコールド入れる材料。

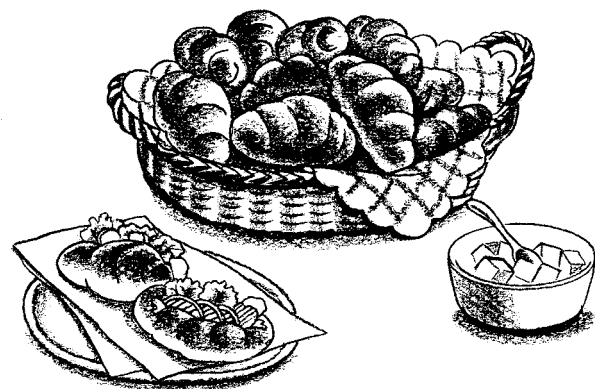
■カロリー表示
1.5斤：1個あたりのカロリーを表示しています。

■バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。

バターロール

メニュー番号：13

発酵時間：45分

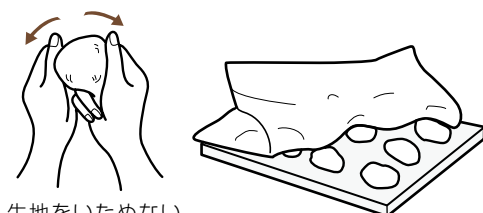


バターロール

材 料	124kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水		140ml	190ml
卵(Mサイズ)		25g ½個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大3½	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
とき卵		25g ½個	25g ½個

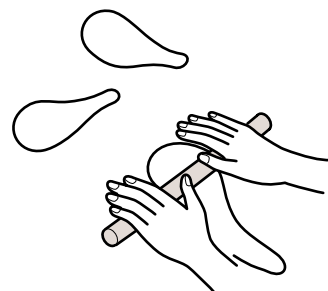
※()内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスクッパーで18等分(12等分)して軽く丸め、かたくしばったぬれふきんをかけて約10分休ませます。

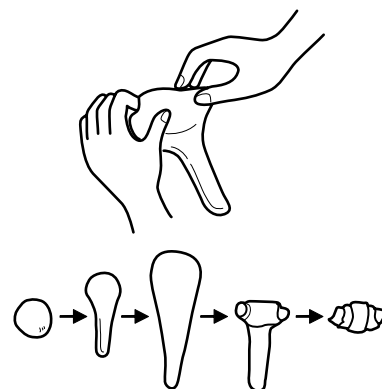


生地をいためないように丸める

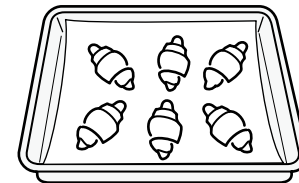
2 丸い生地をころがして円すい形にします。約5分休ませたあと、めん棒でうすくのばしてしずく形にします。



3 幅の広い方から巻きます。



4 クッキングシートを敷いたオープン皿に、巻き終わりを下にして並べます。

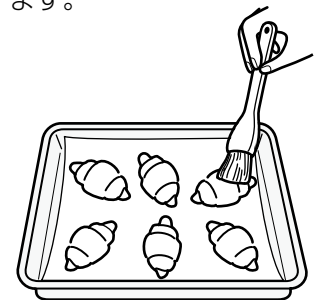


5 表面が乾かないように霧吹きをし、32～35℃に保ったオープンで30～40分発酵させます。

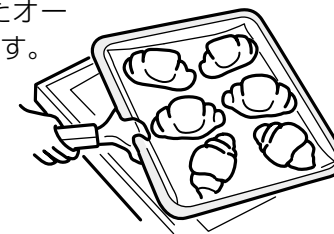
2～2.5倍にふくらんだらOK



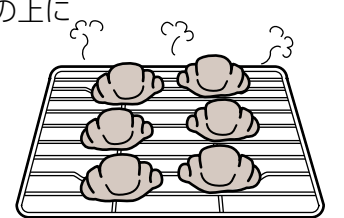
6 生地の表面にとき卵をぬります。



7 180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



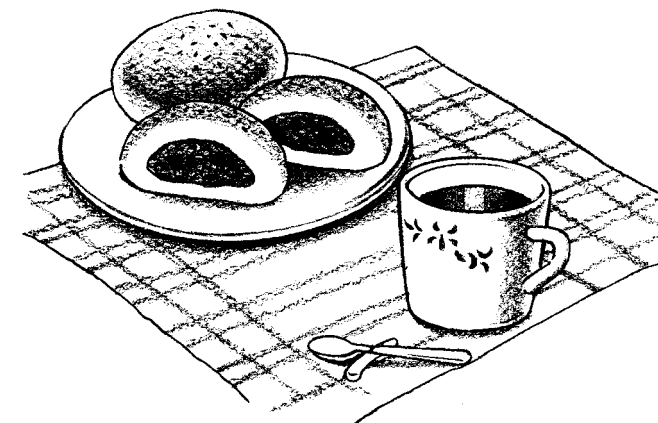
8 焼き上がったら網の上に置いて冷まします。



あんパン

メニュー番号：13

発酵時間：45分



あんパン

材 料	163kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水		140ml	190ml
卵(Mサイズ)		25g ½個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大3½	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
あん		300g	450g
けしの実		少々	少々
とき卵		25g ½個	25g ½個

※()内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 の手順はバターロールと同じですが生地は約20分休ませてください。

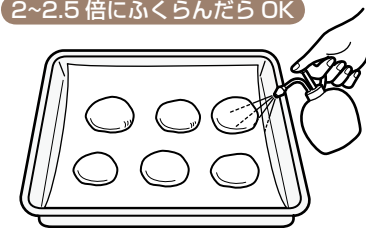
2 めん棒で丸くのばし、あんを包みます。



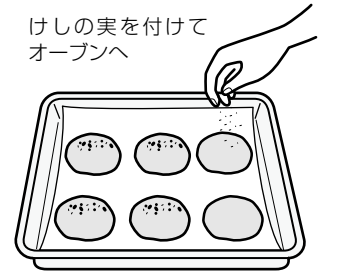
3 クッキングシートを敷いたオープン皿に、閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、32～35℃に保ったオープンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK



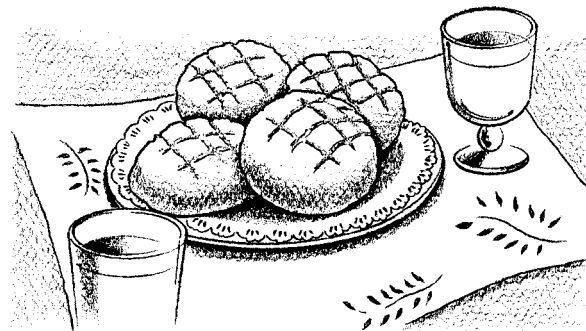
4 とき卵をぬり、けしの実を付け、180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



ドライイースト
ねり+発酵 (生地づくり) メニュー

メロンパン

メニュー番号: 13
発酵時間: 45 分



メロンパンの皮のつくり方

- ①バターをクリーム状にねり、砂糖を少しずつ加えながらよく混ぜます。
- ②白っぽくなったら、卵・バニラエッセンスを加えてよく混ぜます。
- ③合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れて混ぜます。ラップに包んで冷蔵庫で約 20 分休ませます。

メロンパン

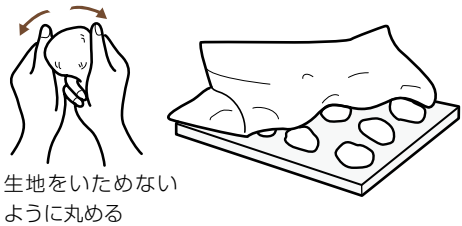
材 料	299kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水		140ml	190ml
卵 (Mサイズ)		25g ½個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大 3 ½	40g 大 5
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7 × 2

メロンパンの皮

バター	100g	150g
砂糖	80g	120g
卵 (Mサイズ)	50g 1個	75g 1 ½個
バニラエッセンス	少々	少々
薄力粉	230g	350g
ベーキングパウダー (合わせてふるう)	3.2g 小 1	4.8g 小 1 ½
グラニュー糖	適量	適量

※ () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

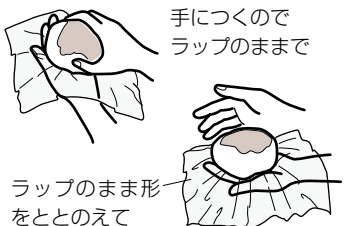
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスクッパーで 18 等分 (12 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて 10 ~ 15 分休ませます。



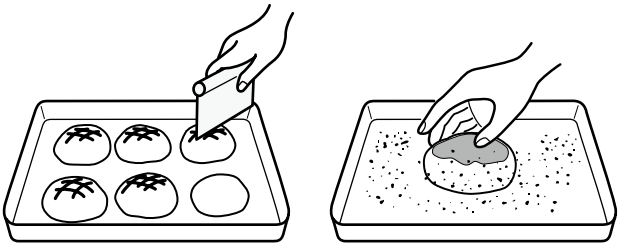
- 2 メロンパンの皮を 18 等分 (12 等分) して丸めます。ラップの上にのせ、手のひらで押しして直径約 12cm の大きさにのばします。



- 3 1 の生地を軽く手のひらでつぶして丸め直します。丸め直した生地を 2 の皮で底の部分を残して包みます。ラップごと手に持って包むときれいに包めます。



- 4 スクッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。

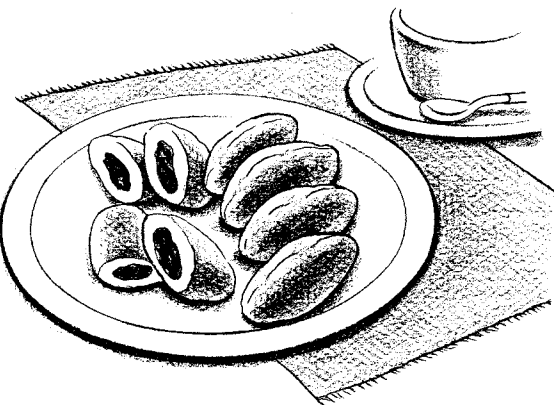


- 5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に 4 を並べます。

霧吹きをし、32 ~ 35℃ に保ったオーブンで、30 ~ 40 分発酵させます。
180 ~ 190℃ に予熱したオーブンで 10 ~ 15 分焼きます。

ピロシキ

メニュー番号: 13
発酵時間: 45 分



ピロシキ

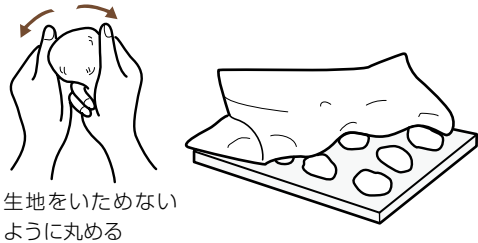
材 料	288kcal	1斤(10個分)	1.5斤(15個分)
水		180ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖		16g 大 2	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		15g	25g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		4.2g A2	6g A0.7 × 2

具

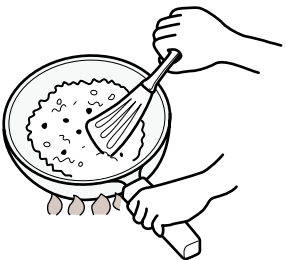
ひき肉	100g	150g
玉ねぎ (みじん切り)	150g 小 1 個	200g 中 1 個
ゆで卵 (みじん切り)	100g 2 個	150g 3 個
春雨 (ゆでて短く切る)	30g	45g
グリーンピース	30g	45g
バター	25g	35g
塩・こしょう	適量	適量
揚げ油	適量	適量

※ () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

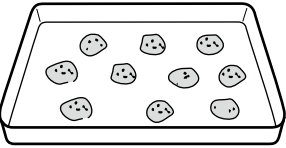
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスクッパーで 15 等分 (10 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 15 分休ませます。



- 2 玉ねぎをバターで炒め、ひき肉・ゆで卵を加えます。春雨・グリーンピースを加えてさらに炒め、塩・こしょうで味をととのえます。



- 3 具は冷めたら、15 等分 (10 等分) して丸めておきます。



- 4 生地をめん棒で、だ円形にのばします。

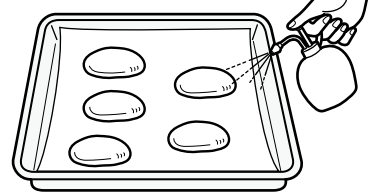
3 の具をのせ、ふちに水を付けてしっかり閉じます。



- 5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に 4 を並べます。

霧吹きをし、32 ~ 35℃ に保ったオーブンで、30 ~ 40 分発酵させます。

2~2.5 倍にふくらんだら OK



- 6 約 170℃ に熱した油でキツネ色になるまで揚げます。



ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

胚芽パン

メニュー番号: 13
発酵時間: 45 分

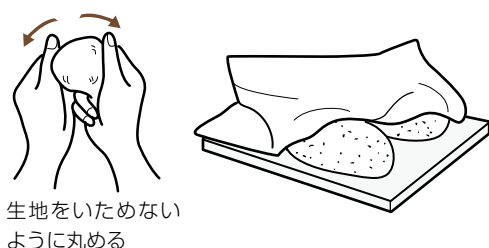


胚芽パン

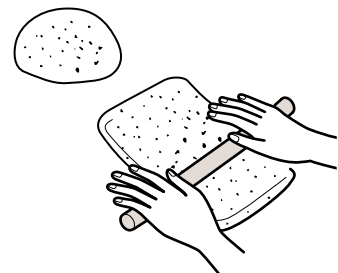
材 料	553kcal	1斤 (2本分)	1.5斤 (3本分)
水		170ml	240ml
強力粉		260g	370g
小麦胚芽 (炒って冷ます)		20g	30g
砂糖		8g 大 1	12g 大 1 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		12g	18g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7 × 2

※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

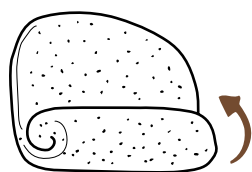
1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 3 等分 (2 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 15 分休ませます。



2 生地をめん棒で細長くのばします。



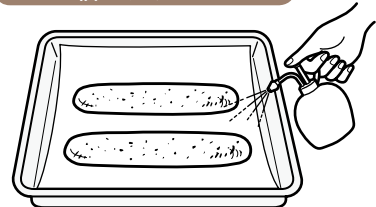
3 生地を縦長に置いて、手前から巻いていきます。巻き終わりをつまみます。



4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。

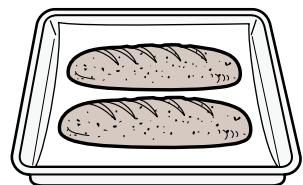
霧吹きをし、32～35℃に保ったオーブンで約 40 分発酵させます。

2～2.5 倍にふくらんだら OK



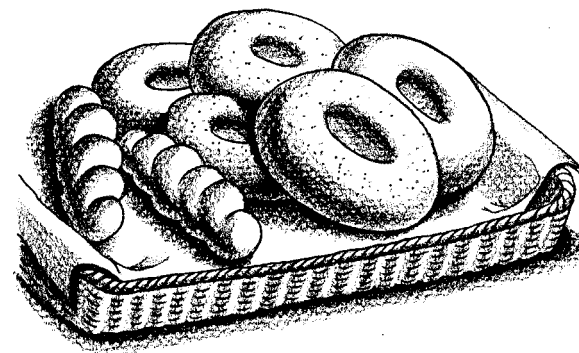
5 カミソリでななめの切れ目を 5～6 本入れます。

約 220℃に予熱したオーブンで 25～30 分焼きます。



ドーナツ

メニュー番号: 13
発酵時間: 45 分



ドーナツ

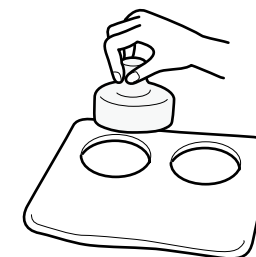
材 料	174kcal	1斤	1.5斤
水		140ml	190ml
卵 (M サイズ)		25g ½個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大 3 ½	40g 大 5
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7 × 2
粉砂糖		適量	適量
揚げ油		適量	適量

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をめん棒で約 5mm の厚さになるまでのばします。

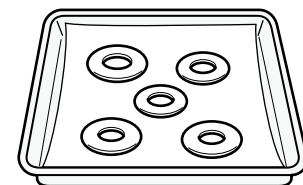


2 内側に軽く打ち粉をふったドーナツ形で型抜きします。

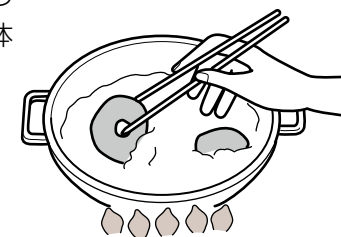


3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ 32～35℃に保ったオーブンで 30～40 分発酵させます。

2～2.5 倍にふくらんだら OK



4 160～170℃に熱した揚げ油の中に 1 個ずつしずかに入れ、全体がキツネ色になるまで揚げます。



※ 油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

5 油をよく切り、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



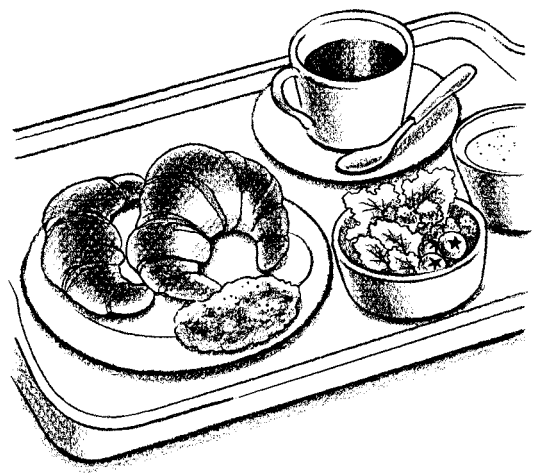
ドーナツのいろいろ



ドライイースト ねり+発酵 (生地づくり) メニュー

クロワッサン

メニュー番号：13
発酵時間：45 分



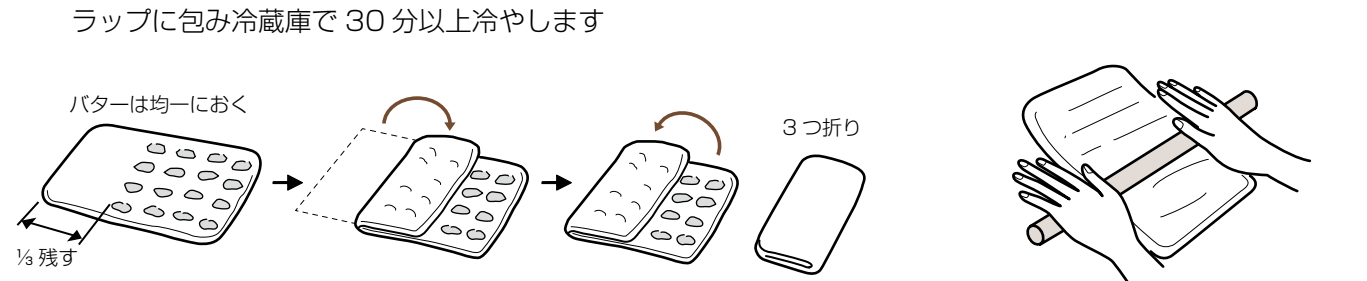
クロワッサン		175kcal		1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
材 料					
水				150ml	220ml
卵 (M サイズ)				25g ½ 個	25g ½ 個
強力粉				180g	260g
薄力粉				100g	140g
砂糖				16g 大 2	24g 大 3
塩				4g 小 1	6g 小 1 ½
バター				20g	30g
スキムミルク				6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト				6.6g B1×2	8.4g A1×2
折り込み用バター (1cm 角に切る)				100g	150g
薄力粉				20g	30g
とき卵				25g ½ 個	25g ½ 個

※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

- パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約 30 分休ませます。
- 折り込み用バターに薄力粉をふるって加え、よくもみ込み冷蔵庫に入れておきます。
- 1 の生地を縦 45cm × 横 30cm (縦 35cm × 横 25cm) の長方形にのばします。



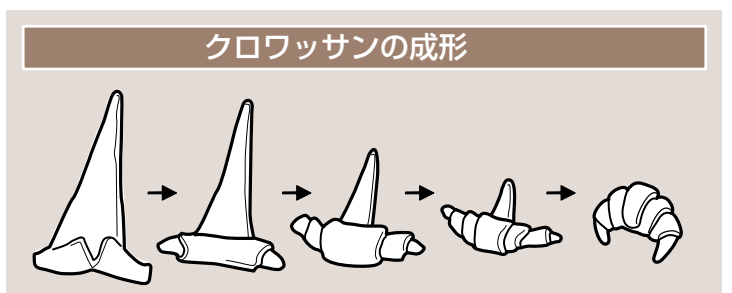
- 2 のバターを親指大につまみ、のばした生地の ⅔ の部分に等間隔にのせます。
バターがのっていない ⅓ の部分を折ります。次にバターがのっている ⅓ の部分を折り重ね、3 つ折りにします。
- 幅の狭い方が手前になるように置きます。めん棒で生地をのばし、縦 45cm × 横 30cm (縦 35cm × 横 25cm) の長方形にのばします。



- のばした生地を 4 と同様に 3 つ折りにし、ラップをして冷蔵庫で 30 分以上休ませます。
- 十分に冷やした生地を 76cm × 22cm (52cm × 22cm) のできるだけきれいな長方形にのばします。
- 長方形の長い辺に端から 4cm 間隔で切れ目を入れます。上下の辺の切れ目をひとつずつずらして結び二等辺三角形になるように分割します。



- 三角形の底辺に 1cm の切り込みを入れ、両端を左右にひっぱりながら巻き始めます。
- 細い方を軽くひっぱりながら巻きます。



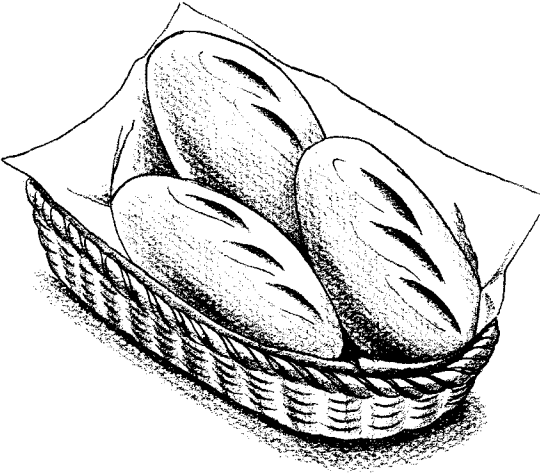
- クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。
霧吹きをし、約 25℃ で約 1 時間発酵させます。
- とき卵をぬり、約 210℃ に予熱したオープンで 10 ～ 15 分焼きます。



ドライイースト ねり+発酵 (生地づくり) メニュー

フランスパン

メニュー番号: 13
発酵時間: 1 時間



フランスパン

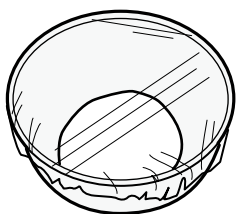
材 料	261kcal	1斤 (4 個分)	1.5斤 (6 個分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大 ½	8g 大 1
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト		2.7g B0.8	3.6g A0.9



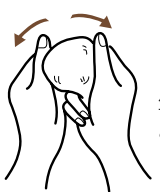
- フランスパンの生地は、砂糖や油脂が少なく傷みやすいので、できるだけやさしく扱います。
- ガス抜きは、手のひらでたたく程度にして抜きすぎないようにします。
- 時間をかけてゆっくり発酵させます。温度が高いと生地がだれて扱いにくくなります。

※ () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 バターをぬったボウルに生地を取り出し、ラップをして約 28℃の場所で約 30 分休ませます。

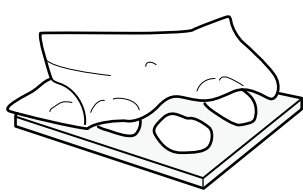


2 手のひらで軽くたたいてガス抜きをした生地をスクッパーで 6 等分 (4 等分) します。生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

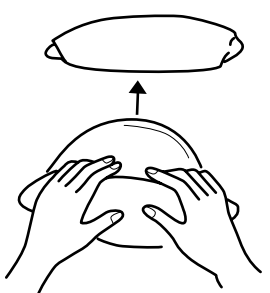


生地をいためないように丸める

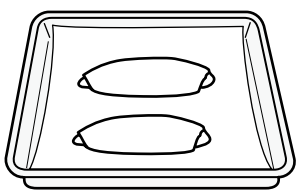
3 かたくしぼったぬれふきんをかけて 20 ~ 30 分休ませます。



4 生地を手のひらで軽くたたいてだ円形にのばします。手前から両手で少しずつ、くるくる巻いて巻き終わりをしっかりつまみます。

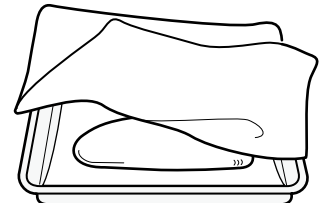


5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。

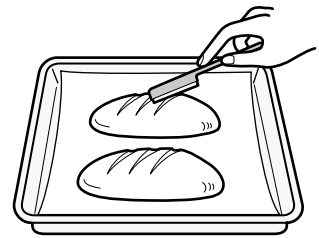


6 かたくしぼったぬれふきんをかけて室温で約 1 時間ゆっくり発酵させます。寒い季節は約 28℃を保てるように発酵させます。

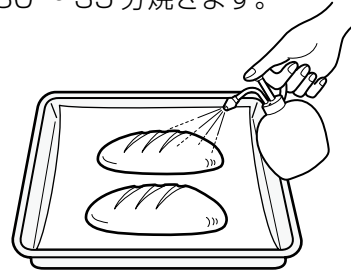
2~2.5 倍にふくらんだら OK



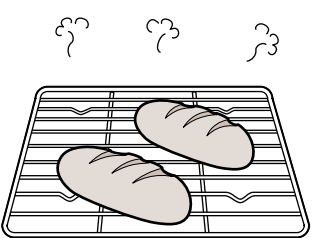
7 カミソリでななめに 3 ~ 4mm の深さの切れ目を 3 本入れます。



8 約 200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、オーブン内と生地にたっぷりと霧吹きをし、30 ~ 35 分焼きます。

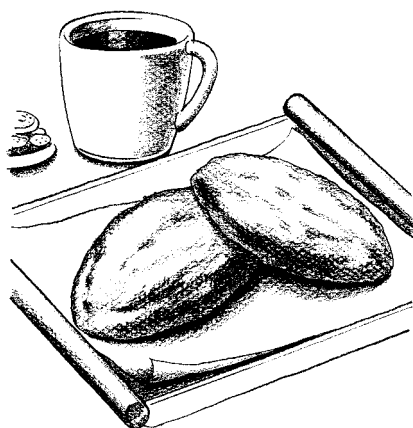


9 焼き上がったら網の上に置いて冷まします。



チーズフランス

メニュー番号: 13
発酵時間: 1 時間

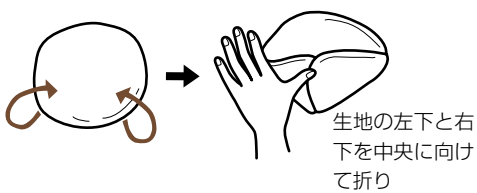


チーズフランス

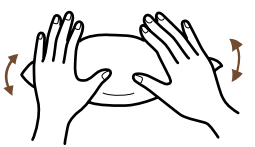
材 料	246kcal	1斤 (6 個分)	1.5斤 (8 個分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大 ½	8g 大 1
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト		2.7g B0.8	3.6g A0.9
ピザ用チーズ		120g	160g

※ () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 ~ 6 までの手順はフランスパンと同じですが 2 では生地を 8 等分 (6 等分) にし、4 では下記のようにしてください。

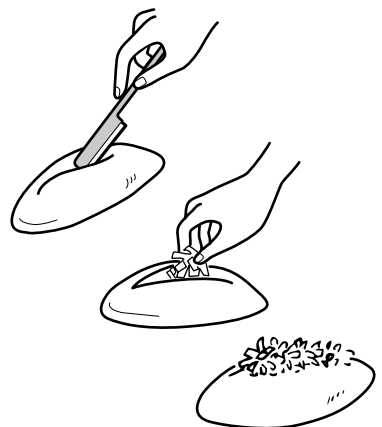


生地の左下と右下を中央に向けて折り

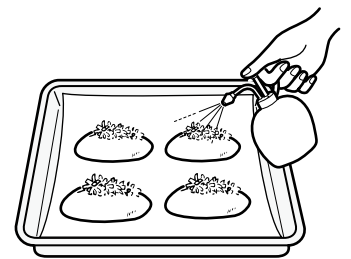


手前から巻き込み、両端をとがらせる

7 カミソリで中央に 5mm 程の深さの切れ目を入れ、チーズをのせます。



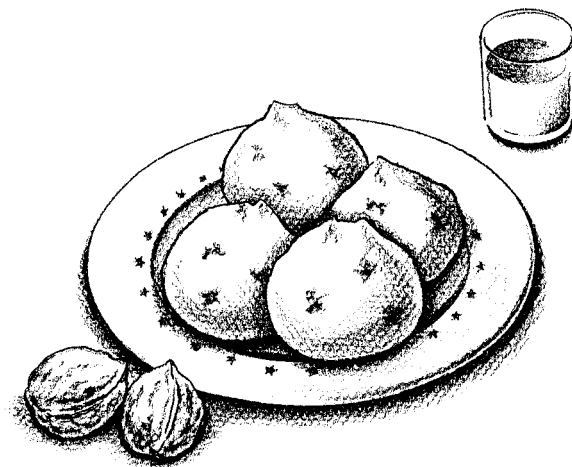
8 約 200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、オーブン内と生地にたっぷりと霧吹きをし、20 ~ 25 分焼きます。



ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

くるみパン

メニュー番号: 13
発酵時間: 1 時間

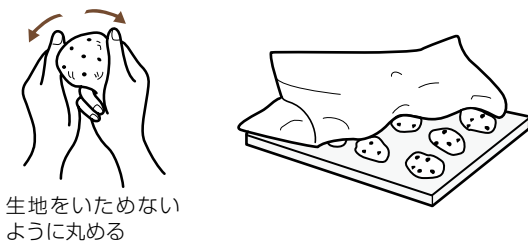


くるみパン

材 料	146kcal	1斤(10個分)	1.5斤(15個分)
水		180ml	260ml
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1 ½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
★くるみ (5mm 角にきざむ)		50g	70g
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2

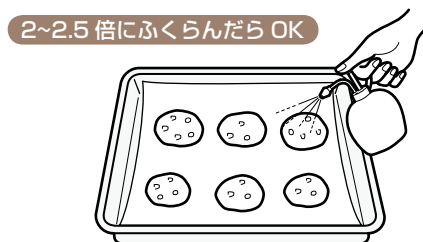
※ () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 15 等分 (10 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。

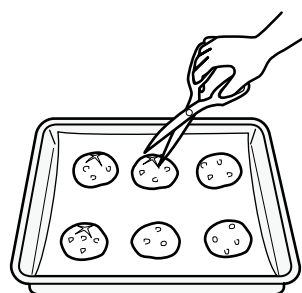


2 生地を軽く丸め直し、クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

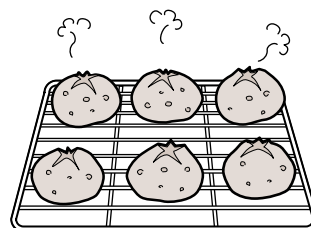
霧吹きをし、32～35℃に保ったオーブンで 30～40 分発酵させます。



3 オーブンから取り出し、はさみで十字に切り込みを入れます。

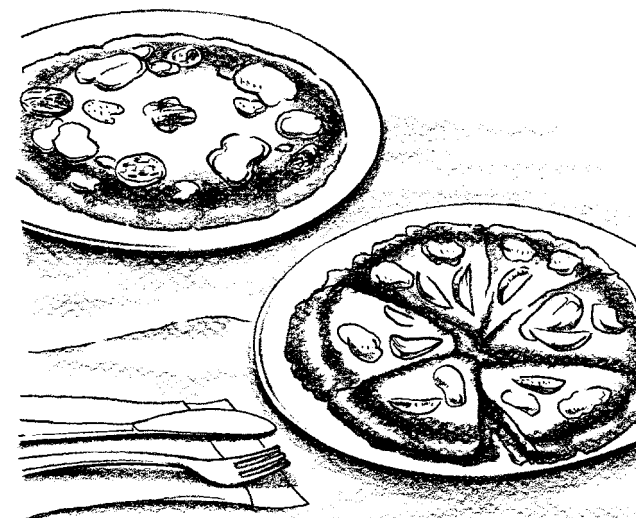


4 180～190℃に予熱したオーブンで 10～15 分焼きます。焼き上がったら網の上に置いて冷めます。



ピザ

メニュー番号: 13
発酵時間: 30 分

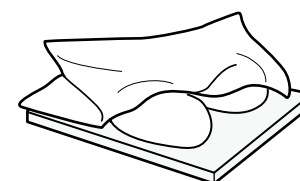


ピザ

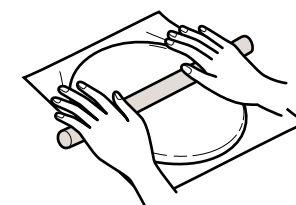
材 料	15斤1枚分: ¼ 切あたり 209kcal	1斤 (2 枚分)	1.5斤 (3 枚分)
水		180ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖		8g 大 1	12g 大 1 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
具			
ピザソース		140g	210g
玉ねぎ (薄切り)		200g 中 1 個	300g 中 1½ 個
ピーマン (輪切り)		60g 2 個	90g 3 個
マッシュルーム (薄切り)		60g	90g
サラミソーセージ (薄切り)		80g	120g
ピザ用チーズ		200g	300g

※ () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

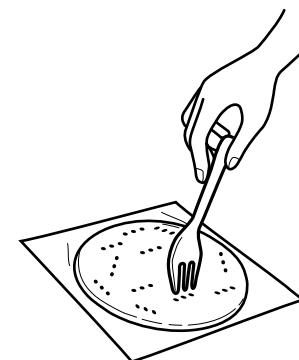
1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 3 等分 (2 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 15 分休ませます。



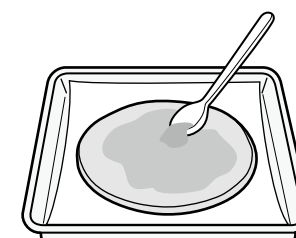
2 クッキングシートの上に生地をのせ、めん棒で直径 25cm にのばします。



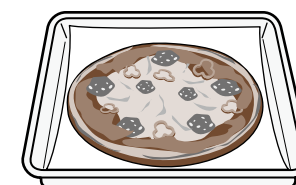
3 のばした生地にフォークで穴をあけます。



4 クッキングシートごとオーブン皿に移します。ピザソースをぬり、具を均一にのせます。



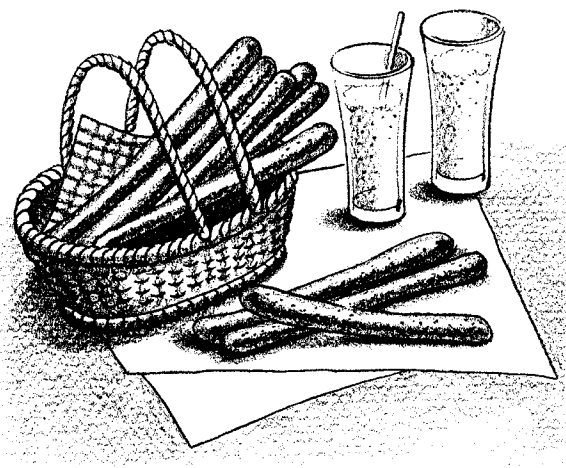
5 ピザ用チーズをのせます。190～200℃に予熱したオーブンで約 20 分、周囲がキツネ色になり、チーズがとけるまで焼きます。



ドライイースト ねり+発酵 (生地づくり) メニュー

チーズスティック

メニュー番号: 13
発酵時間: 30 分

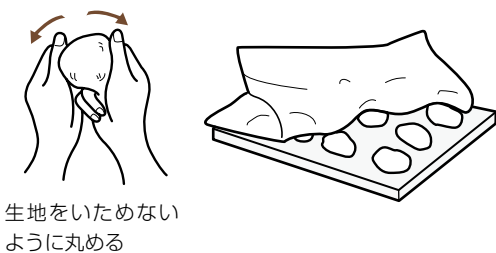


チーズスティック

材 料	70kcal	1斤(16本分)	1.5斤(24本分)
水		180ml	260ml
強力粉		280g	400g
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		5g	8g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
粉チーズ		10g	15g
とき卵		25g ½ 個	25g ½ 個

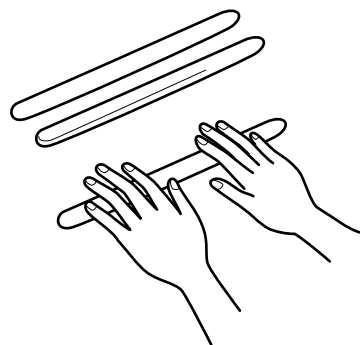
※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 24 等分(16 等分)して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 15 分休ませます。



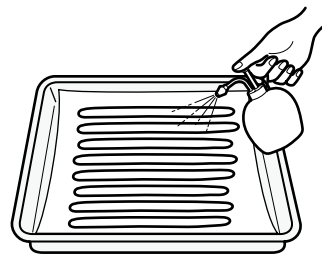
生地をいためないように丸める

2 両手でころがしながら約 25cm の長さにのばします。



3 クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。

霧吹きをし、約 30℃ の場所で 30 ～ 40 分発酵させます。



4 とき卵をぬり、粉チーズをふります。

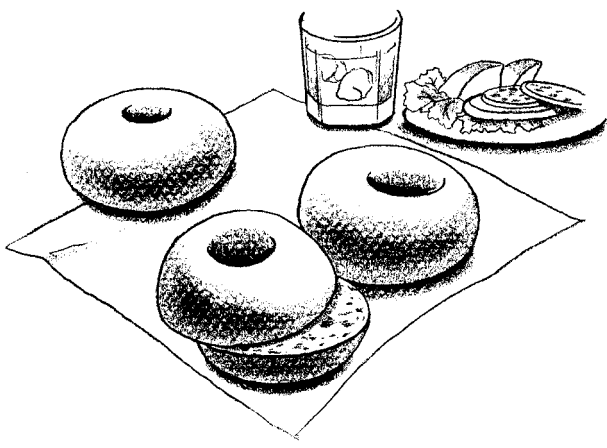
200 ～ 210℃ に予熱したオーブンで 15 ～ 20 分焼きます。



粉チーズをふってオープンへ

ベーグル

メニュー番号: 13
発酵時間: 30 分



ベーグル

材 料	112kcal	1斤(10個分)	1.5斤(15個分)
水		170ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1 ½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
サラダ油		10g	15g
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2

※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 15 等分(10 等分)して軽く丸めます。

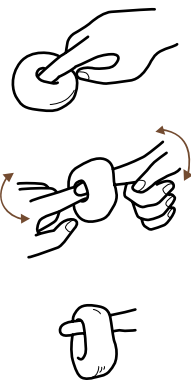


生地をいためないように丸める

2 生地の中央に指を差し込み、穴をあけます。

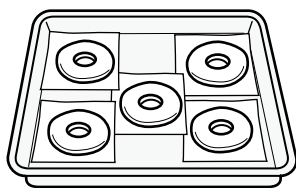
指を 2 本入れてくるくる回します。

発酵すると穴は小さくなるので大きめにあけます。

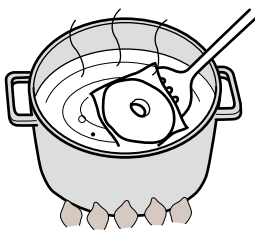


3 穴をあけた生地をそれぞれ、1 個分ずつ切ったクッキングシートの上にのせます。

かたくしぼったぬれふきんをかけ約 15 分休ませます。

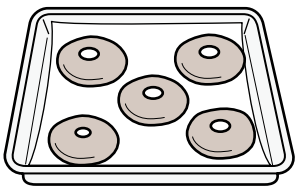


4 沸騰したお湯にクッキングシートごと生地を入れます。クッキングシートがはがれたらすくい出します。あまり長い時間ゆでると焼き上がったときに、しわしわになります。



5 クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。

約 210℃ に予熱したオーブンで約 10 分焼きます。



ホシノ天然酵母 生種おこしの使用方法

■天然酵母パンをつくるには、はじめに「元種」から「生種」をつくります。

- 室温が30℃以上で生種おこしをすると、発酵しすぎて生種がうまくおこせない場合があります。
- 25～30℃の水を使ってください。水温が高すぎたり、低すぎると生種がうまくおこせない場合があります。
- 生種カップ・スプーンが汚れていると生種がうまくおこせません。清潔にしておいてください。

【必要な道具】



元種の保存について

- しっかり密閉して冷蔵庫で保存してください。（冷凍・常温保存はしない。）
- 賞味期限内に使い切ってください。

生種の保存について

- 生種は付属の生種カップに入れ、ふたをして必ず冷蔵庫に保存してください。（冷凍・常温保存はしない。）
- 生種は1週間程度で使い切ってください。
- 冷蔵庫に保存するときは納豆などの菌の強い食品の近くに置かないでください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜて保存しないでください。



本体と材料の準備・設定

生種

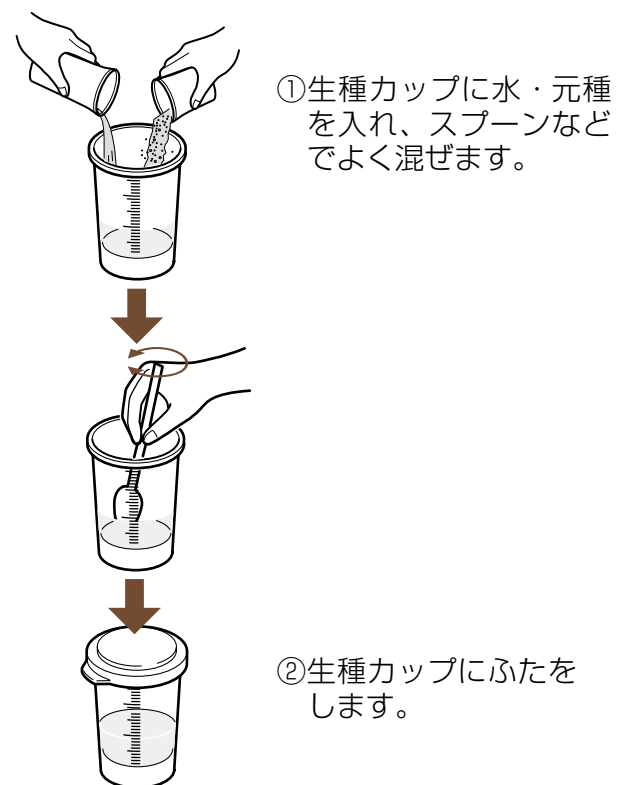
材 料

元種（ホシノ天然酵母 パン種）	50g
水（25～30℃）	100ml

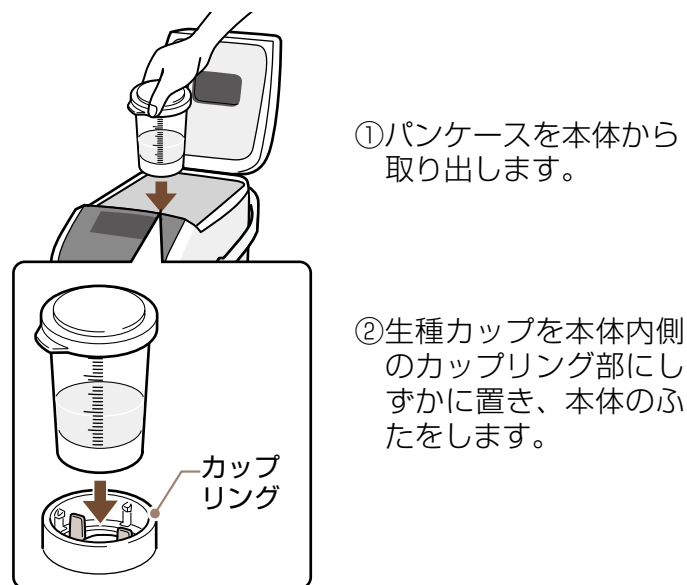
- 1回の量で天然酵母食パン1斤：4～5回分、1.5斤：3回分つくることができます。

※必ず「ホシノ天然酵母 パン種」をお使いください。

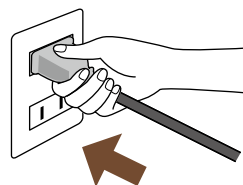
1 材料を生種カップに入れ、よく混ぜてからふたをする



2 本体に生種カップを置く



3 電源プラグをコンセントに差し込む



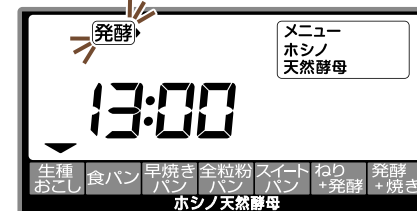
4 「ホシノ天然酵母キー」で「生種おこし」を選ぶ



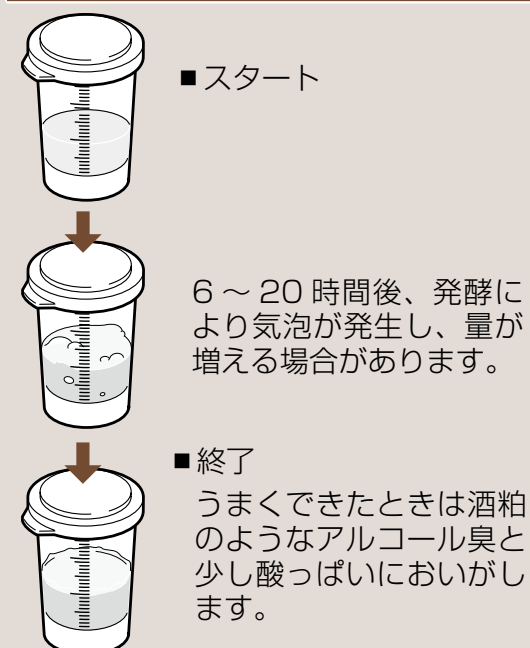
スタート

5 「スタートキー」を押す

- 発酵の表示が点滅し、発酵（生種おこし）が始まります。
- 表示はできあがり時刻にかわります。



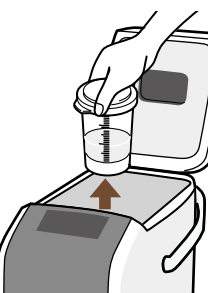
生種の状態



できあがり

6 ブザーがなったら「取消キー」を押し、生種カップを取り出す

- できあがりの表示が点滅します。

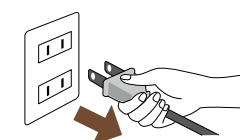


- 生種カップを取り出し、冷蔵庫に入れてください。



ブザーがなったら生種カップを早めに取り出してください。
（取り出し忘れた場合：ブザーがなってから2～3時間以内であれば、生種として使えるので、すぐ冷蔵庫に入れてください。）

7 電源プラグを抜く



ホシノ天然酵母 焼き上げまでの使用方法

本体と材料の準備

天然酵母食パン 1.5 斤をつくってみます

天然酵母食パン

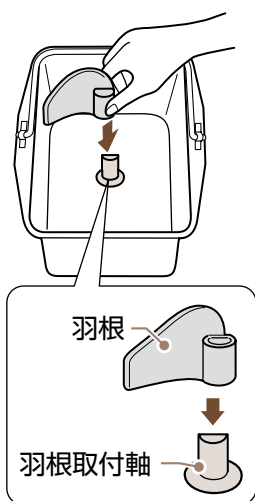
材 料	214kcal	
水	250ml	
生種	40g	
強力粉	400g	
砂糖	24g	大 3
塩	6g	小 1 ½
バター	10g	

- 材料は正確にはかってください。
- 生種は全体をかき混ぜてから、はかりで正確にはかってください。
- 1.5 斤の ⅓ 切あたりのカロリーを表示しています。
- バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。
- 大・小の記号は付属の計量スプーンではかる量を示しています。



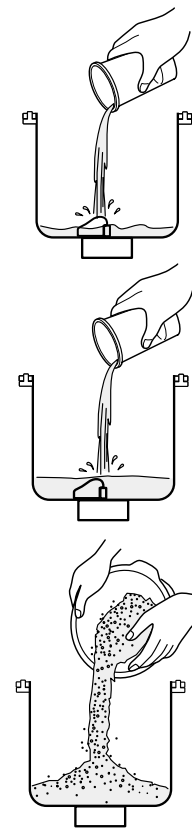
必ず元種を P.43 ~ 44 の方法で生種にしてからお使いください。

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする



- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に差し込みます。
- ※羽根が浮いているとパンができません。

2 パンケースに材料を入れる

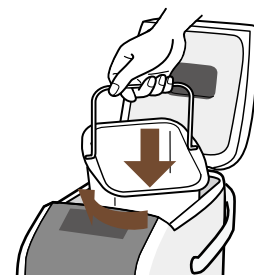


①水を入れます。

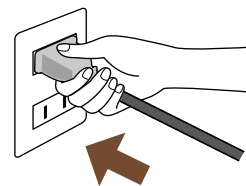
②生種をスプーンでよくかき混ぜてから入れます。

③小麦粉などの材料を入れます。

3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする



4 電源プラグをコンセントに差し込む



スタート

5 メニューを設定する

「天然酵母 食パン 1.5 斤・焼き色：ふつう」を設定するとき

ホシノ天然酵母

①ホシノ天然酵母キーで食パンを選ぶ

焼き色
速さ/温度

②焼き色を「ふつう」に設定する

■ふつう▶こいめ▶うすめ…の順で選択できます。

1斤/1.5斤

③1.5 斤を設定する

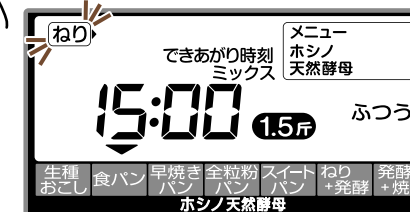
■1.5 斤▶1 斤…の順で選択できます。



6 「スタートキー」を押す

スタート

■ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。



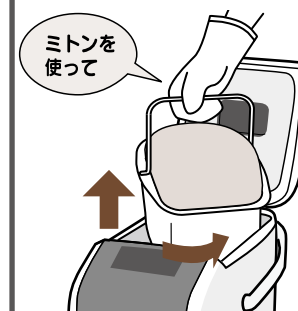
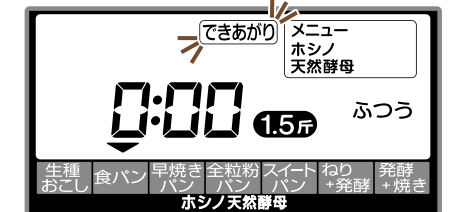
■表示はできあがり時刻です。
ミックスコールあり『ミックス』点灯

できあがり

7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースをすぐ取り出す

取消

■できあがりの表示が点滅します。



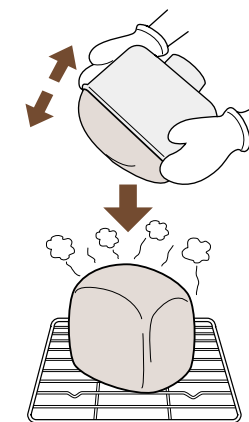
■ミトンを使って、パンケースのふちにある矢じるし（ゆるむ）の方向に回して取り出します。

⚠ 注意



●パンを取り出すときは必ずミトンなどを使う。
やけどの原因になることがあります。
特にお子様にはご注意ください。

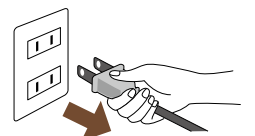
8 パンを取り出す



①パンケースを逆さに持ち上下に数回強くふり、パンを取り出します。

②しばらく網の上などにのせ、冷まします。

9 電源プラグを抜く



ホシノ天然酵母 山形パンメニュー

レシピの見かた

■材料は正確にはかってください。

■大・小・A・Bの記号は
付属の計量スプーン
ではかる量を示して
います。

🕒 予約
OK!

予約ができます。

★ミックスコールで
入れる材料。

🔥 カロリー表示

1.5 斤の ⅓ 切あたりの
カロリーを表示し
ています。

■バターのかわりに同
じ分量のマーガリン
を使うことができま
す。

食パン・早焼きパンレシピ

👉

■食パンと早焼きパンでは水と生種の分量がちがいます。

※早焼きパンは予約できません。

🕒 予約
OK!

ホシノ
天然酵母

：食パンまたは早焼きパン

天然酵母食パン（基本のレシピ）

🕒 予約
OK!

材 料	214kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

ライ麦天然酵母パン

🕒 予約
OK!

材 料	213kcal	1 斤	1.5 斤
水		160ml	240ml
生種		28g	40g
強力粉		250g	360g
ライ麦粉		30g	40g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g
早焼きパンの場合			
水		140ml	210ml
生種		50g	70g

ごまたっぷり天然酵母パン

材 料	247kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g
いりごま		14g 大 2	21g 大 3
すりごま		6g 大 1	9g 大 1½
ごまペースト		10g	15g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

甘栗天然酵母パン

材 料	235kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g
★皮むき甘栗（5mm 角にきざむ）		60g	90g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

かりんとう天然酵母パン

材 料	252kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g
★かりんとう（5mm 角にきざむ）		50g	70g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

干し芋天然酵母パン

材 料	242kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g
★干し芋（5mm 角にきざむ）		50g	70g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

レーズンくるみ天然酵母パン

材 料	255kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g
★レーズン※		30g	40g
★くるみ（5mm 角にきざむ）※		20g	30g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

ハーブ天然酵母パン

🕒 予約
OK!

材 料	214kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g
お好みのハーブ		2g 大 1	3g 大 1½
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

天然酵母全粒粉パンレシピ

👉

■日清製粉「ナチュラート毎日使いたいおいしい小麦全粒粉（パン／ピッツァ用）」をおすすめ
します。粗挽きの全粒粉を使うときは水を 1 斤：30ml、1.5 斤：40ml減らしてください。

■他のパンと比べて重く小さめのパンになります。

■砂糖のかわりに同じ分量の黒糖（粉状）または三温糖を使うことができます。

天然酵母全粒粉パン（基本のレシピ）

🕒 予約
OK!

材 料	213kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	270ml
生種		28g	40g
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2½
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1½

天然酵母ヨーグルト全粒粉パン

材 料	214kcal	1 斤	1.5 斤
水		130ml	180ml
生種		28g	40g
プレーンヨーグルト（水と同じ温度にする）		70g	100g
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
はちみつ		20g	30g
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		10g	15g

※★レーズンのかわりに他のドライフルーツを使うこともできます。
※★くるみのかわりに他のナッツを使うこともできます。
（5mm 角にきざむ）

天然酵母全粒粉パンレシピ

ホシノ天然酵母：全粒粉パン

天然酵母いちじく全粒粉パン

材 料	236kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	270ml
生種		28g	40g
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
★干しいちじく（5mm 角にきざむ）		50g	70g

天然酵母チーズ全粒粉パン

材 料	242kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	270ml
生種		28g	40g
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
砂糖		16g 大 2	20g 大 2 ½
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
★プロセスチーズ（5mm 角にきざむ）		50g	70g

天然酵母スイートパンレシピ

ホシノ天然酵母：スイートパン

天然酵母スイートパン（基本のレシピ）

材 料	255kcal	1 斤	1.5 斤
水		120ml	160ml
生種		28g	40g
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	330g
薄力粉		30g	40g
砂糖		36g 大 4 ½	48g 大 6
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
スキムミルク		9g 大 1 ½	12g 大 2

天然酵母メープルスイートパン

材 料	255kcal	1 斤	1.5 斤
水		100ml	120ml
生種		28g	40g
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	330g
薄力粉		30g	40g
メープルシロップ		50g	70g
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
スキムミルク		9g 大 1 ½	12g 大 2

天然酵母ホワイトチョコくるみパン

材 料	333kcal	1 斤	1.5 斤
水		120ml	160ml
生種		28g	40g
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	330g
薄力粉		30g	40g
砂糖		32g 大 4	40g 大 5
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		25g	30g
スキムミルク		9g 大 1 ½	12g 大 2
ホワイトチョコレート		35g	45g
★くるみ（5mm 角にきざむ）		50g	70g

天然酵母抹茶キャラメルパン

材 料	302kcal	1 斤	1.5 斤
水		120ml	160ml
生種		28g	40g
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	330g
薄力粉		30g	40g
抹茶		6g 大 1	9g 大 1 ½
砂糖		36g 大 4 ½	48g 大 6
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	40g
スキムミルク		9g 大 1 ½	12g 大 2
★キャラメルチョコチップ		50g	70g

■天然酵母の手づくりパンをつくるときの生地づくりとして使います。

	1 斤	1.5 斤
ねり	20 分（固定）	25 分（固定）
発酵	20 分～ 6 時間（初期設定 20 分）	

※ホシノ天然酵母「ねり+発酵」は予約できません。

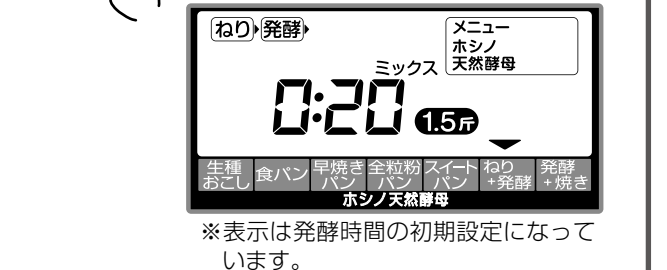
設定

「1.5 斤・発酵時間：3 時間」に設定するとき

1 メニューを設定する

1 ホシノ天然酵母キーで「ねり+発酵」を選ぶ

2 1.5 斤を設定する



2 発酵時間を設定する

時 1 時間単位で進む
分 5 分単位で進む
※押しつづけると早送りになります。

■時・分キーで 3 時間に設定します。



本体の準備

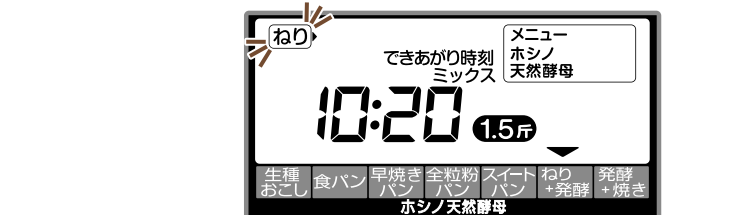
- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに材料を入れる。
- 3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

スタート

3 「スタートキー」を押す

スタート

- ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。
- 表示はできあがり時刻にかわります。



4 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す

■できあがりの表示が点滅します。



■生地は取り出さないまま放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

5 電源プラグを抜く

ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー



- 天然酵母の生地はベタつきやすいので、手早くやさしく扱います。成形するときなど生地がのびにくいときはムリにのばそうとせず、休ませながらのばしてください。
- 発酵中・分割・丸め・成形の作業中、扱っていない生地にはぬれふきんをかけて乾燥を防いでください。生地が乾燥すると、うまく成形しなかったり、生地の皮がさけて見た目が悪い焼き上がりになります。

レシピの見かた ■材料は正確にはかってください。

■大・小・A・Bの記号は付属の計量スプーンではかる量を示しています。

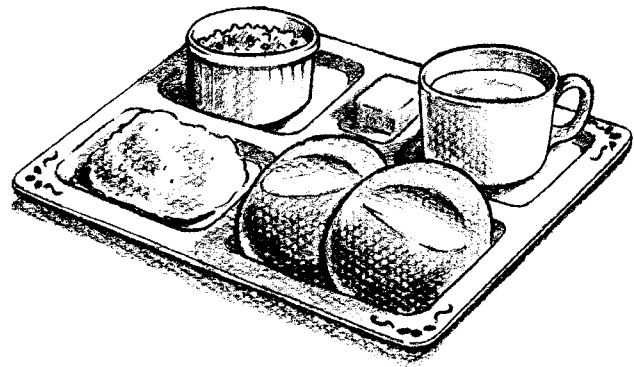
★ ミックスコールド入れる材料。

■カロリー表示
1.5 斤：1 個あたりのカロリーを表示しています。

■バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。

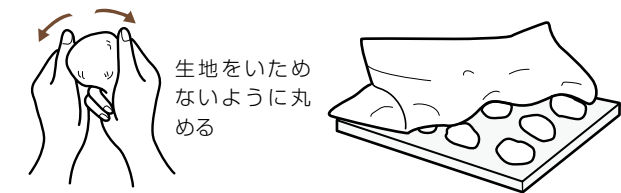
テーブルロール

ホシノ天然酵母 ねり+発酵
発酵時間：3 時間

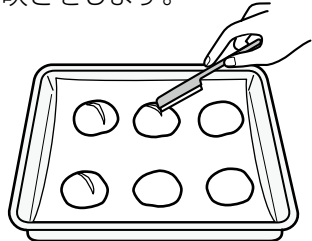


※（ ）内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 18 等分(12 等分)して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。



3 カミソリで中央に 5mm 程の深さの切れ目を入れ、霧吹きをします。

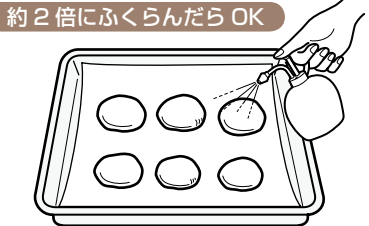


テーブルロール

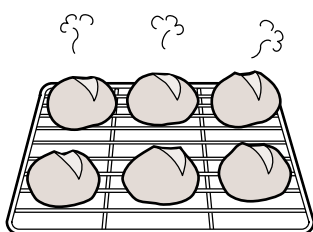
材 料	93kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水		160ml	230ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1 ½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		7g	10g

2 生地を丸め直し、クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約 1 時間発酵させます。

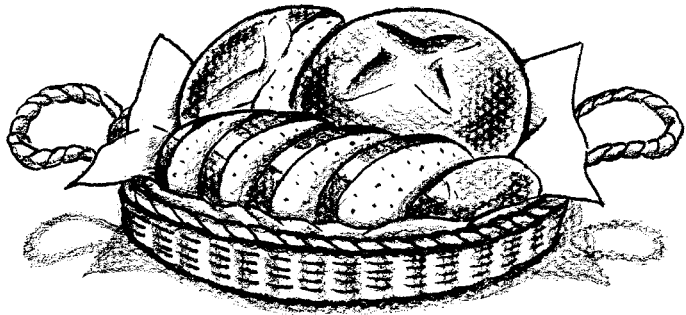


4 約 200℃に予熱したオーブンで 10 ～ 15 分焼きます。



丸いパン

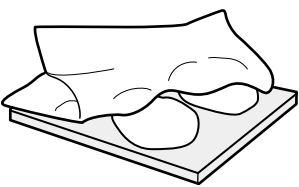
ホシノ天然酵母 ねり+発酵
発酵時間：3 時間



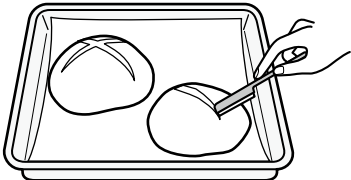
テーブルロールの生地を使ってコロんとした丸いパンに仕上げます。
形や大きさがかわると食感もかわります。

※（ ）内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 3 等分（2 等分）して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。



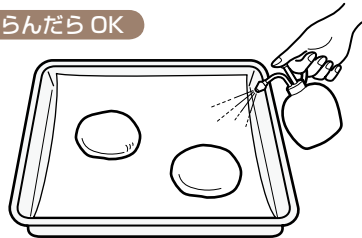
3 カミソリで十字に切れ目を入れ、霧吹きをします。



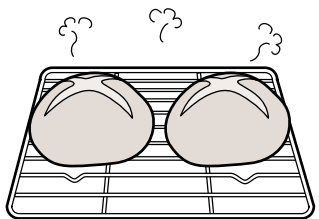
2 生地を丸め直し、クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約 1 時間発酵させます。

約 2 倍にふくらんだら OK

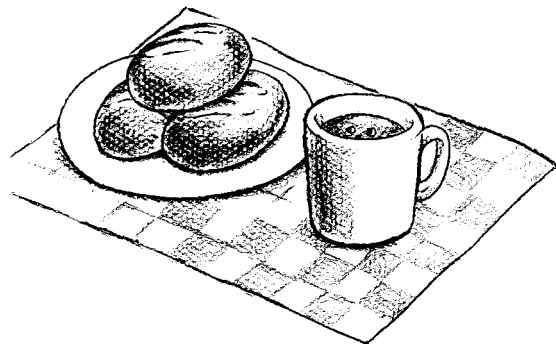


4 約 200℃に予熱したオーブンで 20 ～ 25 分焼きます。



明太子ポテトパン

ホシノ天然酵母：ねり+発酵
発酵時間：3 時間



明太子ポテトパン

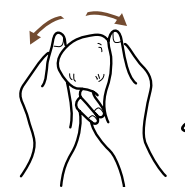
材 料	92kcal	1斤 (16 個分)	1.5斤 (24 個分)
水		160ml	230ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1 ½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		7g	10g
具			
じゃがいも		200g	300g
明太子		50g 1 腹	75g 1 ½ 腹
マヨネーズ		20g	30g
塩・こしょう		適量	適量

※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

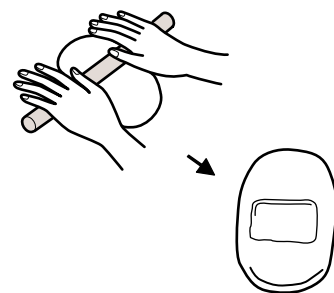
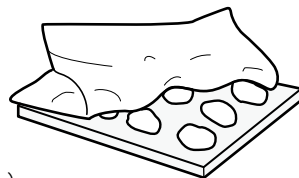
明太子ポテトサラダのつくり方

- 1 じゃがいもに串がすっと入るまでゆでます。(または電子レンジで加熱します。)
- 2 明太子は薄皮に切れ目を入れて開き、スプーンで身をこそげ取ります。
- 3 ゆでたじゃがいもは熱いうちにめん棒などでつぶし、マヨネーズを加えてよく混ぜます。
- 4 3 に明太子を加えてよく混ぜ、塩・こしょうで味をととのえます。
- 5 24 等分 (16 等分) し、たわら型にしておきます。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 24 等分 (16 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。
- 2 生地をめん棒で、だ円形にのばします。明太子ポテトサラダを包んで、閉じめをしかりつまみ、形をととのえます。



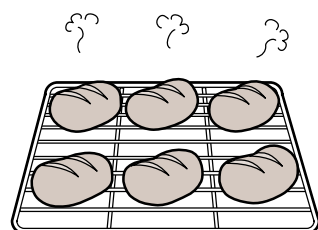
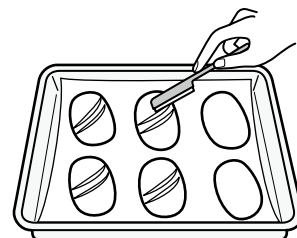
生地をいためないように丸める



- 3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。
- 4 カミソリでななめに 2 本切れ目を入れ、霧吹きをします。
- 5 約 200℃ に予熱したオーブンで 10 ~ 12 分焼きます。

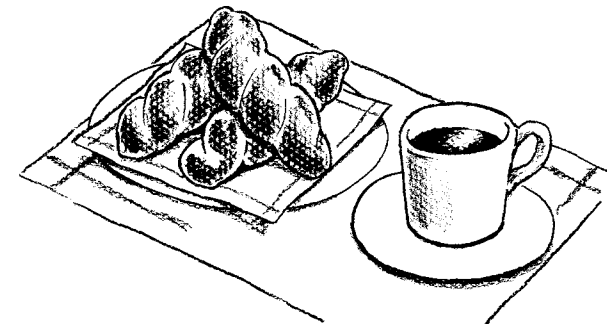
霧吹きをし、30℃ の場所で約 1 時間発酵させます。

約 2 倍にふくらんだら OK



ピーナツツイスト

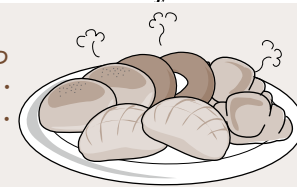
ホシノ天然酵母：ねり+発酵
発酵時間：3 時間 30 分



ピーナツツイスト

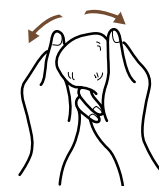
材 料	314kcal	1斤 (6 個分)	1.5斤 (9 個分)
水		120ml	160ml
卵 (M サイズ)		25g ½ 個	50g 1 個
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大 3 ½	40g 大 5
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
フィリング			
粒入りピーナツバター		60g	90g
とき卵		25g ½ 個	25g ½ 個

ピーナツツイストの生地を使って、バターロール・ドーナツ・スイートロール・メロンパン・あんパンなどもつくれます！

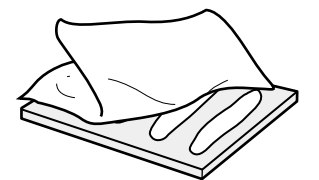
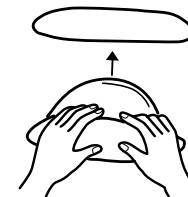
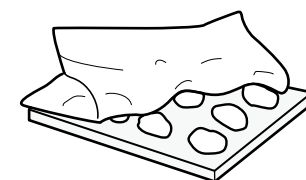


※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

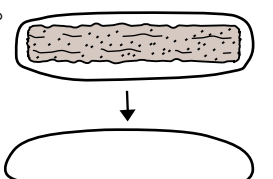
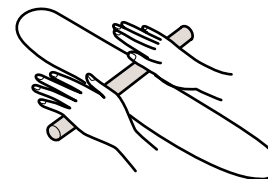
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 9 等分 (6 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。
- 2 生地を指で押してだ円形にのばし、横に置きます。生地を下から巻き込んでころがし、棒状にします。かたくしぼったぬれふきんをかけて約 5 分休ませます。



生地をいためないように丸める



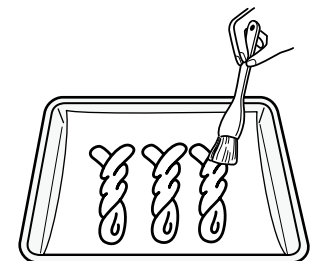
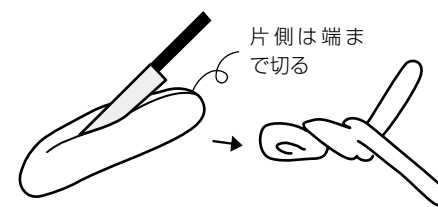
- 3 めん棒で縦 5cm × 横 25cm の大きさにのばし、横に置きます。
- 4 ふちから 1cm 残して粒入りピーナツバターをぬります。上下を折り合わせてしっかりとつまんで閉じ、ころがして形をととのえます。



- 5 片側 2cm くらい残して縦に切り離し、切り口を上にして、ねじりながら合わせていきます。
- 6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。
- 7 とき卵をぬり、約 180℃ に予熱したオーブンで 15 ~ 20 分焼きます。

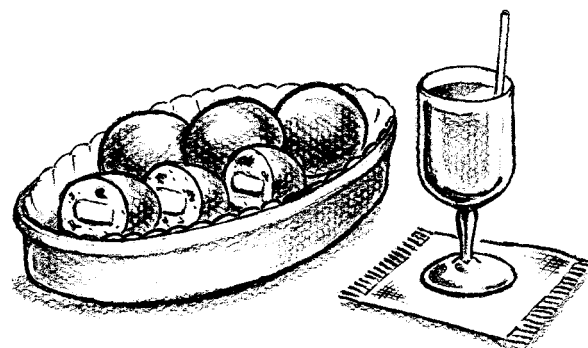
霧吹きをし、30℃ の場所で約 1 時間発酵させます。

約 2 倍にふくらんだら OK



くるみチーズパン

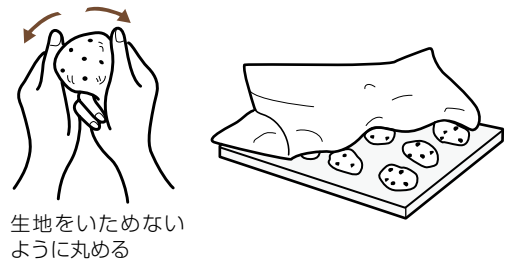
ホシノ天然酵母：ねり+発酵
発酵時間：3 時間 30 分



くるみチーズパン				
材 料	256kcal	1斤 (8 個分)	1.5斤 (12 個分)	
水		170ml	245ml	
生種		28g	40g	
強力粉		280g	400g	
砂糖		12g 大 1 ½	16g 大 2	
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½	
バター		15g	20g	
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½	
★くるみ (粗くきざむ)		50g	70g	
具				
チーズ		160g	240g	

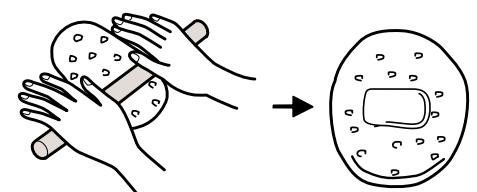
※ () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 12 等分 (8 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。



生地をいためないように丸める

2 チーズは 12 等分 (8 等分) にしておきます。生地をめん棒で丸くのばし、チーズを包みます。閉じ口はしっかりつまみます。

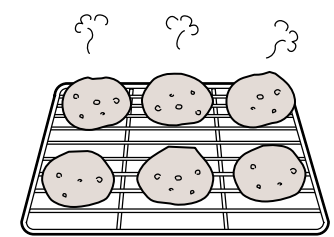
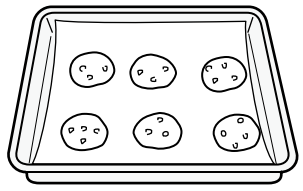


3 クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。

4 霧吹きをし、約 180℃に予熱したオーブンで 12～15 分焼きます。

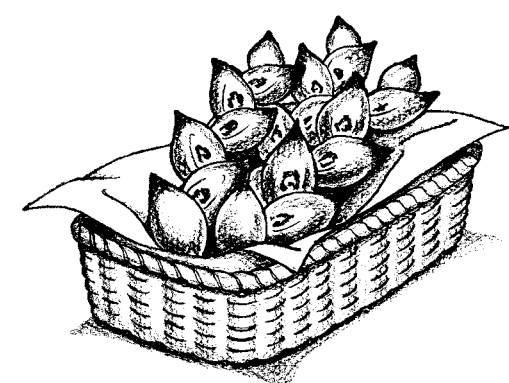
霧吹きをし、30℃の場所で約 1 時間発酵させます。

約 2 倍にふくらんだら OK

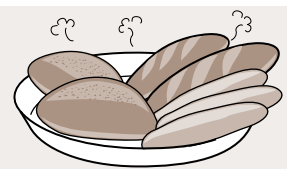


ベーコンエピ

ホシノ天然酵母：ねり+発酵
発酵時間：4 時間



ベーコンエピの生地を使って、他の形のフランスパンもつくれます！



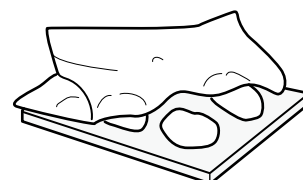
ベーコンエピ				
材 料	223kcal	1斤 (4 個分)	1.5斤 (6 個分)	
水		160ml	230ml	
生種		20g	30g	
強力粉		200g	280g	
薄力粉		80g	120g	
砂糖		4g 大 ½	8g 大 1	
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½	
レモン汁		少々	少々	
具				
ベーコン		4 枚 適量	6 枚 適量	
こしょう				

※ () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

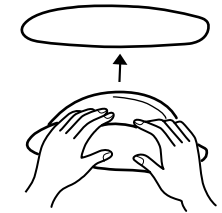
1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 6 等分 (4 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。



生地をいためないように丸める

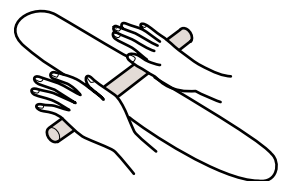


2 生地を指で押してだ円形にのばし、横に置きます。生地を下から巻き込んでころがし、15cm くらいの長さの棒状にします。

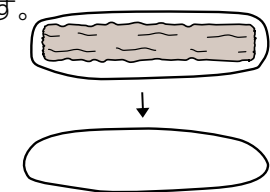


3 かたくしぼったぬれふきんをかけて約 5 分休ませます。

4 めん棒で縦横がベーコンの大きさより 1cm ずつ大きくなるようにのばします。



5 中央にベーコンをのせてこしょうをふり、上下を折り合わせてしっかりとつまんで閉じます。ころがして形をととのえます。



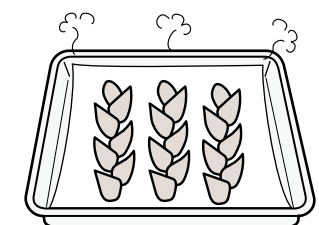
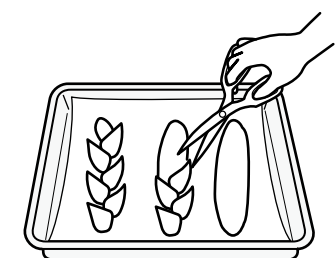
6 クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。

7 はさみで深く切り込みを入れ、左右交互にふり分けます。

8 約 200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、オーブン内と生地になつぷりと霧吹きをし、15～20 分焼きます。

霧吹きをし、28℃の場所で約 1 時間発酵させます。

約 2 倍にふくらんだら OK



発酵＋焼きの使用法

ねり＋発酵・発酵＋焼きメニュー

■生地や具をアレンジし、成形したあと、再びパンケースに入れて発酵・焼きをするときに使います。

※「発酵＋焼き」は予約できません。

ドライイースト メニュー番号：14

	1 斤	1.5 斤
発酵 設定時間	20 分～1 時間 40 分（初期設定 20 分）	
焼き	45 分 （焼き色：ふつう）	55 分 （焼き色：ふつう）

「1.5 斤・焼き色：ふつう・発酵時間：50 分」
に設定するとき

メニュー
1メニュー番号：14 を選ぶ

1斤/1.5斤
2 1.5 斤を設定する

焼き色
速さ/温度
3 焼き色を「ふつう」に
設定する



※表示は発酵時間の初期設定に
なっています。

時
分
4 発酵時間を設定する
時 1 時間単位で進む
分 5 分単位で進む
※押しつづけると早送りになります。

■時・分キーで 50 分に設定する。



スタート
5 スタートキーを押す

ホシノ天然酵母 ホシノ天然酵母：発酵＋焼き

	1 斤	1.5 斤
発酵 設定時間	20 分～2 時間（初期設定 20 分）	
焼き	50 分 （焼き色：ふつう）	1 時間 （焼き色：ふつう）

「1.5 斤・焼き色：ふつう・発酵時間：1 時間 5 分」
に設定するとき

ホシノ
天然酵母
1ホシノ天然酵母キーで
「発酵＋焼き」を選ぶ

1斤/1.5斤
2 1.5 斤を設定する

焼き色
速さ/温度
3 焼き色を「ふつう」に
設定する



※表示は発酵時間の初期設定に
なっています。

時
分
4 発酵時間を設定する
時 1 時間単位で進む
分 5 分単位で進む
※押しつづけると早送りになります。

■時・分キーで 1 時間 5 分に
設定する。



スタート
5 スタートキーを押す

ホテルブレッド

カロリー表示
1.5 斤の 1/8 切あたりのカロリーを表示しています。



ホテルブレッド

材 料	262kcal	1 斤	1.5 斤
水		140ml	200ml
卵（M サイズ）		25g 1/2 個	35g
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大 3 1/2	40g 大 5
塩		4g 小 1	6g 小 1 1/2
バター		35g	50g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 1/2
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7x2

天然酵母ホテルブレッド

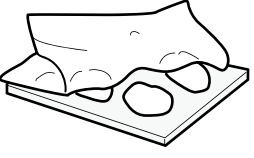
材 料	230kcal	1 斤	1.5 斤
水		130ml	190ml
卵（M サイズ）		25g 1/2 個	35g
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2 1/2	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1 1/2
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 1/2

※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 「ねり＋発酵」で生地をつくります

ドライイーストの場合	ホシノ天然酵母の場合
◆メニュー番号：13 を選ぶ ◆1 斤 / 1.5 斤を設定 ◆発酵時間：45 分に設定	◆ホシノ天然酵母：ねり＋発酵を選ぶ ◆1 斤 / 1.5 斤を設定 ◆発酵時間：3 時間に設定

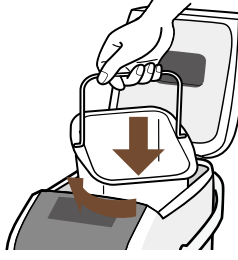
2 打ち粉を軽くふった台の上に生地を
取り出します。生地をスケッパーで
6 等分して軽く丸め、かたくしぼっ
たぬれふきんをかけて 15 ～ 20 分
休ませます。



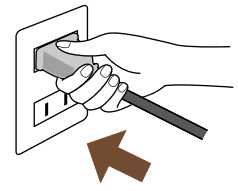
3 生地を丸め直してから、パンケー
スに並べて入れます。
（羽根は付けません）



4 パンケースを本体に入れて
本体のふたをします。



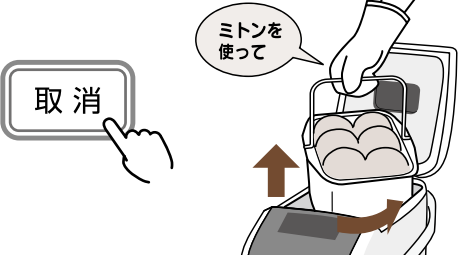
5 電源プラグをコンセントに
差し込みます。



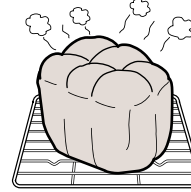
6 「発酵＋焼き」で成形発酵・焼きをします

ドライイーストの場合	ホシノ天然酵母の場合
◆メニュー番号：14 を選ぶ ◆1 斤 / 1.5 斤を設定 ◆焼き色を設定 ◆発酵時間：50 分に設定	◆ホシノ天然酵母：発酵＋焼きを選ぶ ◆1 斤 / 1.5 斤を設定 ◆焼き色を設定 ◆発酵時間：1 時間 5 分に設定

7 ブザーがなったら「取消キー」を
押し、パンケースを取り出します。

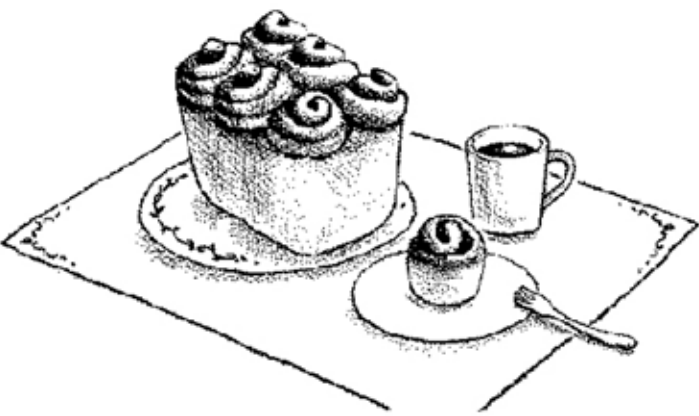


8 パンを取り出します。



ねり+発酵・発酵+焼きメニュー

シナモンロール



シナモンロール			
材 料	315kcal	1 斤	1.5 斤
水		140ml	200ml
卵 (M サイズ)		25g ½ 個	35g
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大 3½	40g 大 5
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		35g	50g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7x2
フィリング			
シナモン		3g 小 1½	4g 小 2
グラニュー糖		36g 大 3	48g 大 4

天然酵母シナモンロール			
材 料	283kcal	1 斤	1.5 斤
水		130ml	190ml
卵 (M サイズ)		25g ½ 個	35g
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 2½	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1½
フィリング			
シナモン		3g 小 1½	4g 小 2
グラニュー糖		36g 大 3	48g 大 4

アイシングのつくり方

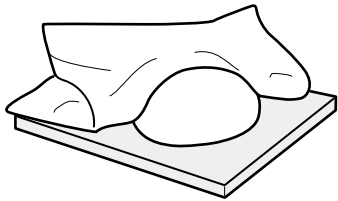
材料	粉砂糖とよくといた卵白・レモン汁をねばりがでるまで混ぜます。(レモン汁がないときは粉砂糖と卵白のみでもできます)
粉砂糖	60g
卵白	17g ½ 個
レモン汁	少々

※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

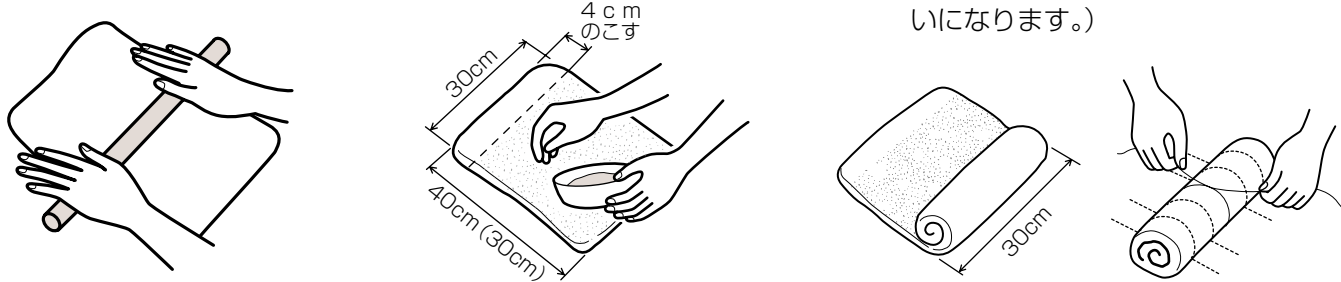
1 「ねり+発酵」で生地をつくります

- | ドライイーストの場合 | ホシノ天然酵母の場合 |
|-----------------|-------------------|
| ◆メニュー番号：13 を選ぶ | ◆ホシノ天然酵母：ねり+発酵を選ぶ |
| ◆1 斤 / 1.5 斤を設定 | ◆1 斤 / 1.5 斤を設定 |
| ◆発酵時間：45 分に設定 | ◆発酵時間：3 時間に設定 |

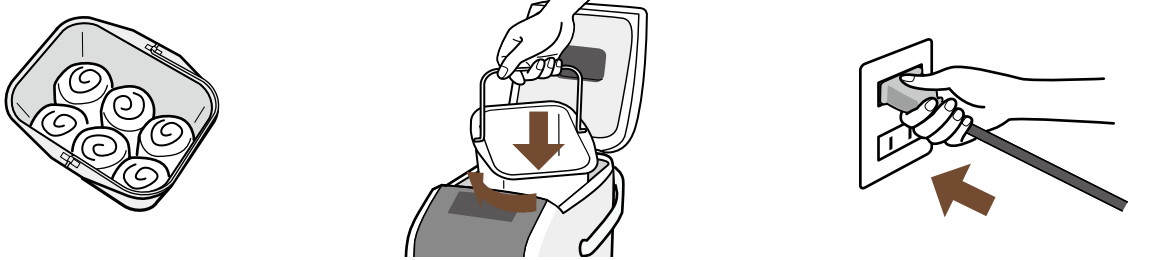
2 生地を丸め直し、かたくしぼったぬれふきんをかけて 15 ～ 20 分休ませます。



- 3 閉じ口を上にし、めん棒で縦 40cm × 横 30cm (縦 30cm × 横 30cm) の長方形にのばします。
- 4 生地を縦長に置き、巻き終わりになる方を 4cm 残してよく混ぜたシナモン・グラニュー糖を均一にちらします。
- 5 手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。軽くころがして形をととのえ、生地を 6 等分に切ります。
(テグスを利用すると切り口がきれいになります。)



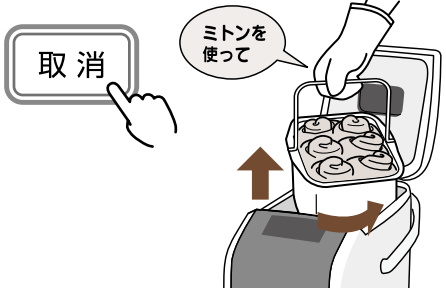
- 6 5 で 6 等分した生地をパンケースに戻し、並べます。
(羽根は付けません)
- 7 パンケースを本体に入れて本体のふたをします。
- 8 電源プラグをコンセントに差し込みます。



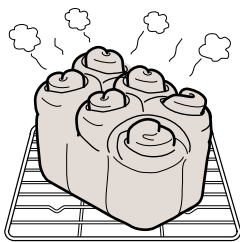
9 「発酵+焼き」で成形発酵・焼きをします

- | ドライイーストの場合 | ホシノ天然酵母の場合 |
|-----------------|-------------------|
| ◆メニュー番号：14 を選ぶ | ◆ホシノ天然酵母：発酵+焼きを選ぶ |
| ◆1 斤 / 1.5 斤を設定 | ◆1 斤 / 1.5 斤を設定 |
| ◆焼き色を設定 | ◆焼き色を設定 |
| ◆発酵時間：50 分に設定 | ◆発酵時間：1 時間 5 分に設定 |

10 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出します。



11 パンを網の上に置き、あら熱が取れたらアイシングをかけます。



ねり・発酵・焼きの使用方法

■各工程の時間・速さ・温度が設定できるメニューです。つくりたいパンの最適な条件が設定できるので、オリジナルのパンづくりが楽しめます。

粉の最少量～最大量 250g～400g

※「ねり」「発酵」「焼き」は予約できません。



ねり

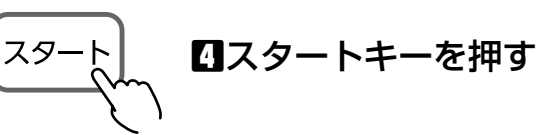
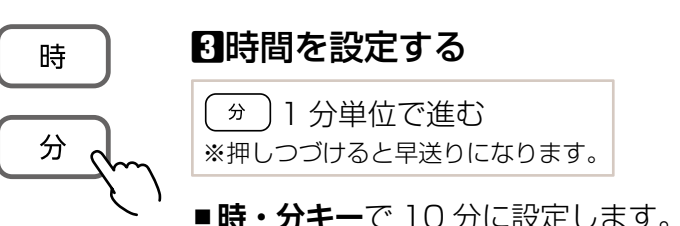
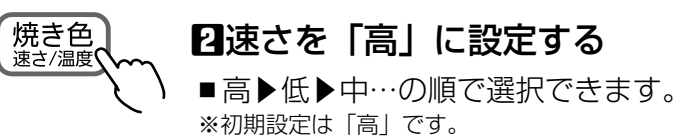
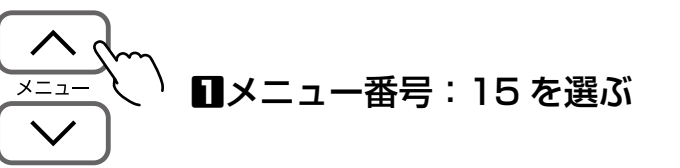
メニュー番号：15

ねり 設定時間	3分～25分（初期設定3分）
低（低速）	粉合わせ用です。
中（中速）	フランスパンなど、あまり強くねらない生地に適しています。
高（高速）	食パンなど、グルテンをしっかりつくる生地に適しています。

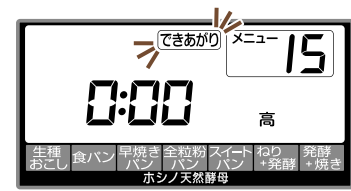


- 「ねり」・「追加ねり」の合計時間が30分を超えると追加ねりはできません。
- 連続ねり時間が30分を超えたときは、30分程度本体を休ませてから再スタートしてください。
- 粉に対して水の割合が50%未満のかたい生地はねらないでください。（強力粉400gに対して、水分の合計は200ml以上にしてください。）
- パン生地以外の生地はねらないでください。

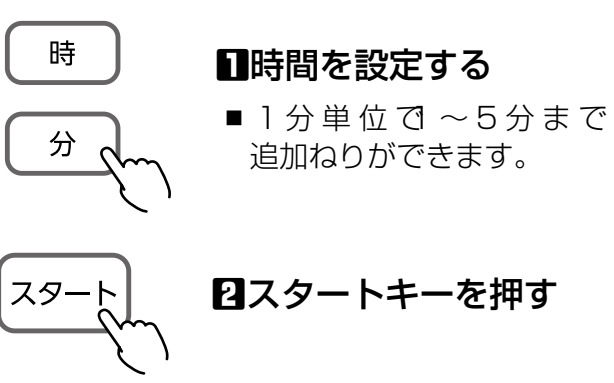
「速さ：高速・時間：10分」を設定するとき



ねり終了後「追加ねり」をするとき



■ねりが終了し「できあがり」の表示が点滅している状態で設定します。



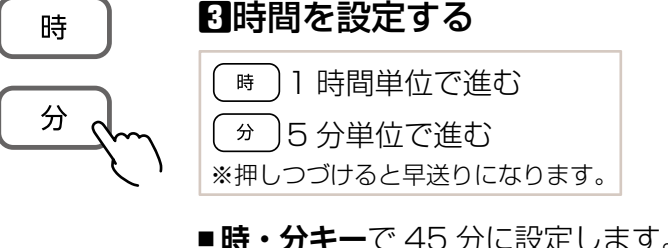
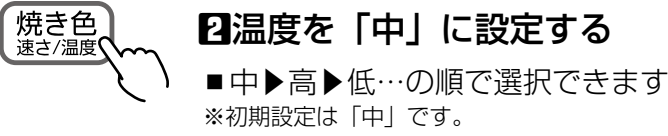
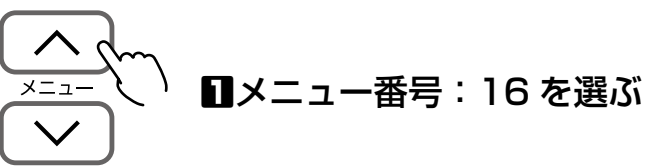
この追加ねりはスタート時に粉合わせをせず、すぐ連続ねりをします。

発酵

メニュー番号：16

発酵 設定時間	5分～5時間（初期設定30分）
低（低温）	フランスパンや天然酵母の一次発酵など、低めの温度で発酵させる生地に適しています。
中（中温）	食パンなど、ほとんどのパンの一次発酵に適しています。
高（高温）	成形発酵に適しています。
■パン生地の発酵以外には使わないでください。	

「温度：中温・時間：45分」を設定するとき



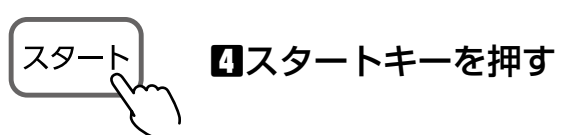
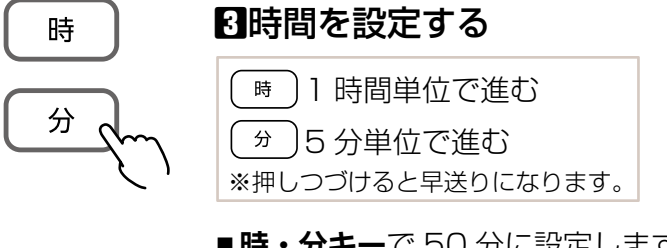
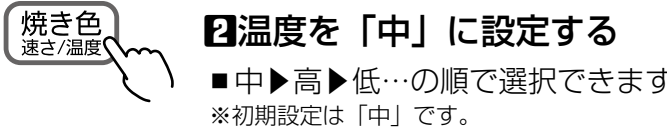
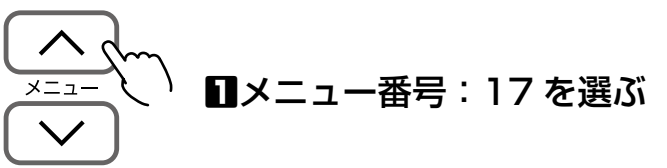
焼き

メニュー番号：17

焼き 設定時間	低温：5分～1時間40分（初期設定5分） 中温・高温：5分～1時間10分（初期設定5分）
低（低温）	ケーキの焼き温度に適しています。
中（中温）	食パンなどの焼き温度に適しています。
高（高温）	フランスパンなど、糖分が少なく、焼き色がつきにくいパンの焼き温度に適しています。

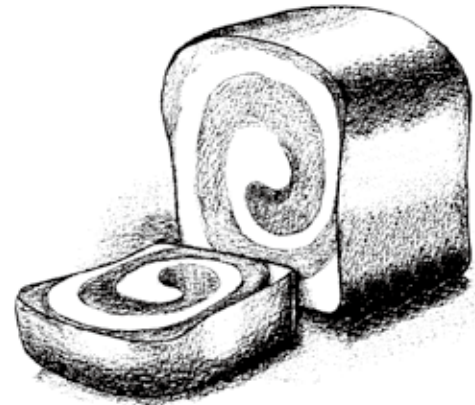
- パン・ケーキ以外は焼かないでください。
- 空焼きはしないでください。

「温度：中温・時間：50分」を設定するとき



ねり・発酵・焼きメニュー

うずまきパン



ココアペーストを抹茶ペーストに変更して・・・

抹茶うずまきパン

抹茶ペースト	1斤	1.5斤
抹茶	5g	7g
お湯	10g	14g

うずまきパン

材料	261kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖		36g 大 4 ½	56g 大 7
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	45g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
ココアペースト			
ココア		6g 大 1	9g 大 1 ½
お湯		8g	12g

カロリー表示

1斤の ⅓ 切あたりのカロリーを表示しています。

※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

2色の生地をねる

メニュー番号：15

1 生地をねる

- 1 材料をパンケースに入れます。
- 2 メニューを設定します。

メニュー番号：15
速さ：高
ねり時間：23分(18分)

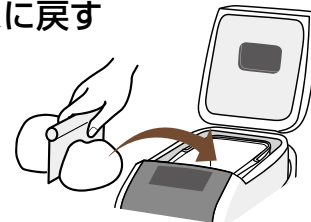
- 3 スタートキーを押します。

2 ココアペーストを用意する

- 生地をねっている間にココアをお湯でときココアペーストを用意します。



3 ねりが終了したら、取消キーを押さずに生地を取り出して、2分割し、片方のみパンケースに戻す



4 追加ねりをする

- 時・分キーで追加ねりを 3 分に設定し、スタートキーを押します。

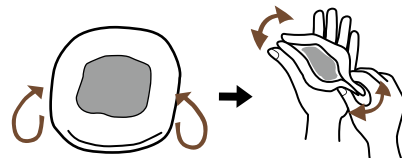


- 取消キーを押してしまったときは、次の設定でスタートしてください。

メニュー番号：15
速さ：高
ねり時間：5分

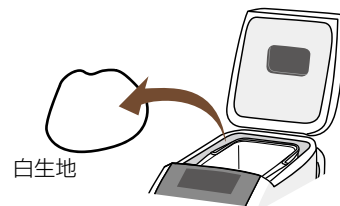
5 取り出したもう一方の生地でココアペーストを包む

- 生地を手で押し広げてココアペーストをはりつけ、両端をつまんでココアペーストを包みます。

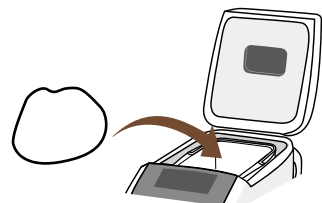


6 4の追加ねりが終了したら、取消キーを押さずに生地を取り出す

- かたくしぼったぬれふきんをかけておきます。



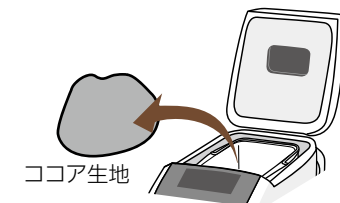
7 5でココアペーストを包んだ生地をパンケースに戻す



8 再び追加ねりをする

- 時・分キーで追加ねりを 3 分に設定し、スタートキーを押します。

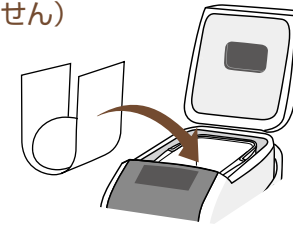
9 終了したら取消キーを押して生地を取り出す



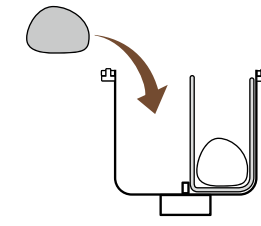
生地を発酵させる

メニュー番号：16

1 片方の生地を幅 12cm に切ったクッキングシートにはさんでパンケースに戻す (羽根は付けません)



2 となりにもう一方の生地を入れる



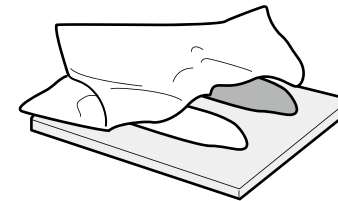
3 発酵させる

- 1 メニューを設定します。

メニュー番号：16
温度：中
発酵時間：50分

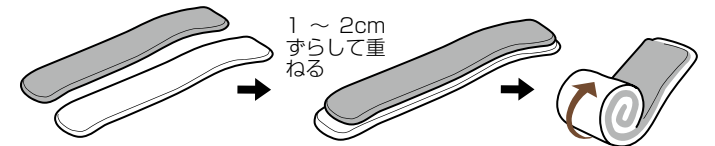
- 2 スタートキーを押します。

4 発酵が終了したら両方の生地を棒状にのばし、かたくしぼったぬれふきんをかけ、15～20分休ませる



5 それぞれの生地を長方形にのばし、白生地とココア生地を重ねて巻く

- 1 それぞれ縦 60cm × 横 13cm (縦 50cm × 横 12cm) の長方形にのばします。
- 2 白生地の上にココア生地を重ねて手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。
- 3 ころがして形をととのえます。



生地を巻き込むときに加えて・・・

ココア生地に・・・	抹茶生地に・・・
くるみ 70g (50g) (5mm 角にきざむ)	甘納豆 100g (70g)

6 5の生地をパンケースに戻し、再び発酵させる

- 1 メニューを設定します。

メニュー番号：16
温度：高
発酵時間：1時間

- 2 スタートキーを押します。



7 発酵が終了したら生地の高さを確認する

- 生地がパンケースのふちの高さまでふくらんでいるか確認します。不足の場合はもうしばらくそのまま発酵させます。

発酵した生地を焼く

メニュー番号：17

1 発酵した生地を焼く

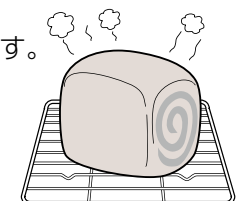
- 1 メニューを設定します。

メニュー番号：17
温度：中
焼き時間：55分(45分)

- 2 スタートキーを押します。

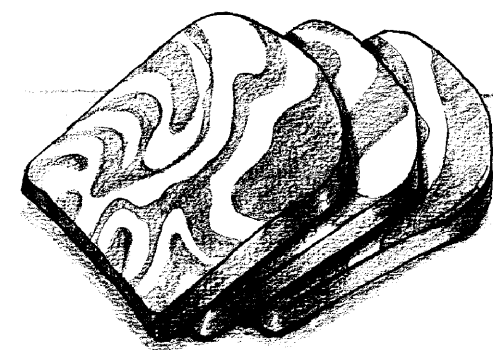
2 ブザーがなったら、取消キーを押してパンケースを取り出す

- パンを網の上に取り出し冷まします。



ねり・発酵・焼きメニュー

マーブルパン



ココアペーストを抹茶ペーストに変更して・・・

抹茶マーブルパン		
抹茶ペースト	1 斤	1.5 斤
抹茶	5g	7g
お湯	12g	14g

マーブルパン			
材 料	261kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖		36g 大 4 ½	56g 大 7
塩		4g 小 1	6g 小 1 ½
バター		30g	45g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1 ½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
ココアペースト			
ココア		6g 大 1	9g 大 1 ½
お湯		8g	12g

※（ ）内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

2 色の生地をねる メニュー番号：15

1 ～ 9 までは P.63 うずまきパンと同じです。

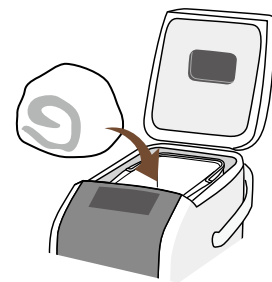
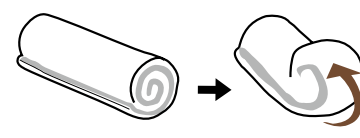
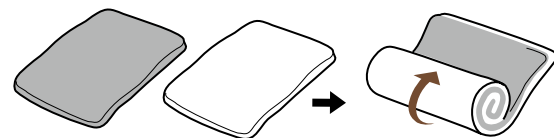
生地の発酵と短いねり（ガス抜き）をする メニュー番号：15 16

- 1 それぞれの生地を軽く丸め直してから、四角形にのばし、白生地とココア生地を重ねて巻く
- 2 棒状にした生地をさらに巻き、ひとかたまりにする
- 3 ひとかたまりにした生地を、羽根を付けたパンケースに戻す

1 それぞれ縦 30cm × 横 25cm（縦 25cm × 横 20cm）の長方形にのばします。

2 白生地の上にココア生地を重ねて手前から巻き込みます。

■ 棒状にした生地を縦長に置き、さらに巻きます。



4 発酵させる 5 発酵が終了したら 30 秒～ 1 分ねる（ガス抜き） 6 再び発酵させる

1 メニューを設定します。

メニュー番号：16
温度：中
発酵時間：1 時間

2 スタートキーを押します。

1 メニューを設定します。

メニュー番号：15
速さ：低
ねり時間：初期設定 3 分

2 スタートキーを押します。

3 30 秒～ 1 分たったら取消キーを 2 秒以上押しつづけて停止させます。

1 メニューを設定します。

メニュー番号：16
温度：中
発酵時間：30 分

2 スタートキーを押します。

7 発酵が終了したら 20 ～ 40 秒ねる（ガス抜き） 8 パンケースから羽根をはずして再び発酵させる 9 発酵が終了したら生地の大きさを確認する

1 メニューを設定します。

メニュー番号：15
速さ：低
ねり時間：初期設定 3 分

2 スタートキーを押します。

3 20 ～ 40 秒たったら取消キーを 2 秒以上押しつづけて停止させます。

1 メニューを設定します。

メニュー番号：16
温度：高
発酵時間：50 分

2 スタートキーを押します。

■ 生地がパンケースのふちの高さまでふくらんでいるか確認します。
不足の場合はもうしばらくそのまま発酵させます。

発酵した生地を焼く メニュー番号：17

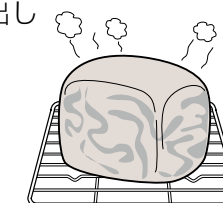
- 1 発酵した生地を焼く
- 2 ブザーがなったら、取消キーを押してパンケースを取り出す

1 メニューを設定します。

メニュー番号：17
温度：中
焼き時間：55 分（45 分）

2 スタートキーを押します。

■ パンを網の上に取り出し冷まします。



シュトーレンの使用方法

シュトーレン

材 料	156kcal
牛乳	100ml
卵 (M サイズ)	50g 1 個
強力粉	160g
薄力粉	160g
砂糖	64g 大 8
塩	4g 小 1
バター	90g
ドライイースト	8.4g A1 × 2
★レーズン	100g
★砂糖づけフルーツミックス	80g
★スライスアーモンド	50g
シナモン	1g 小 ½
ナツメグ	1g 小 1
仕上げ	
とかしバター	30g
粉砂糖	30g

カロリー表示

½ 切あたりのカロリーを表示しています。

★ミックスコールド入れる材料。

- 砂糖づけのドライフルーツをたっぷりのバターと一緒にパン生地ねり込んで焼いたイースト菓子です。
- ※「シュトーレン」は予約できません。
- 山形パンより小さめに焼き上がります。
- ミックスコールド投入する材料の重さが 230g を超えないようにしてください。

材料の準備

- 牛乳は室温に適した温度にする。(P.13 をご覧ください。)
- バターはあらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしておく。

本体の準備

- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに材料を入れる。
- 3 パンケースを本体に入れ、本体のふたをする。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

設定・スタート

1 メニュー番号：9 を選ぶ

メニュー

15:00

生種 おこし 食パン 早焼き 全粒粉 スイート ねり 発酵 + 焼き

2 「スタートキー」を押す

スタート

15:00

生種 おこし 食パン 早焼き 全粒粉 スイート ねり 発酵 + 焼き

■ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。

■表示はできあがり時刻です。

3 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す

取消

0:00

生種 おこし 食パン 早焼き 全粒粉 スイート ねり 発酵 + 焼き

■できあがりの表示が点滅します。

4 電源プラグを抜く

焼き上がったら

■熱いうちにとかしバターをぬり、冷めたら粉砂糖をふりかけます。

ケーキの使用方法

パウンドケーキ (基本のレシピ)

材 料	201kcal
バター	150g
砂糖	150g
A 卵 (M サイズ)	200g 4 個
牛乳	40ml
薄力粉	320g
B ベーキングパウダー	12g 大 1

カロリー表示

½ 切あたりのカロリーを表示しています。

※「ケーキ」は予約できません。

- パウンドケーキ風の焼き上がりになります。
- 山形パンより小さめに焼き上がります。

材料の準備

- バターはあらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしておく。
- B を合わせてふるっておく。
- ① A の材料をボウルに入れ、合わせてふるった B を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ② ①に具を入れて均一になるように混ぜる。
- ※具のないものは①でパンケースに入れてください。

本体の準備

- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに材料を入れる。
- 3 パンケースを本体に入れ、本体のふたをする。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

設定・スタート

1 メニュー番号：10 を選ぶ

メニュー

15:00

生種 おこし 食パン 早焼き 全粒粉 スイート ねり 発酵 + 焼き

2 「スタートキー」を押す

スタート

15:00

生種 おこし 食パン 早焼き 全粒粉 スイート ねり 発酵 + 焼き

■ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。

■表示はできあがり時刻です。

3 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す

取消

0:00

生種 おこし 食パン 早焼き 全粒粉 スイート ねり 発酵 + 焼き

■できあがりの表示が点滅します。

4 電源プラグを抜く

電源プラグを抜く

ケーキレシピ

コーヒーケーキ

材 料	210kcal
バター	120g
A 砂糖	150g
卵 (M サイズ)	200g 4 個
牛乳	40ml
薄力粉	320g
B ベーキングパウダー	12g 大 1
インスタントコーヒー (粉末タイプ)	9g 大 3
具 - アーモンドダイス	60g

キャロットケーキ

材 料	181kcal
バター	120g
A 砂糖	120g
卵 (M サイズ)	200g 4 個
薄力粉	320g
B ベーキングパウダー	12g 大 1
シナモン	1g 小 ½
具 - すりおろしたにんじん	120g

ケーキの使用方法

ケーキレシピ

メニュー番号： 10

バナナ&くるみケーキ

材 料		215kcal	
A	バター	120g	
	砂糖	120g	
	卵 (M サイズ)	150g	3 個
	牛乳	40ml	
B	薄力粉	320g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	バナナ (熟れたものをつぶす)	120g	
	くるみ (5mm 角にきざむ)	80g	

いちじくケーキ

材 料		199kcal	
A	バター	120g	
	三温糖	120g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
	紅茶 (こいめに入れ冷ます)	60ml	
B	薄力粉	320g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	紅茶の葉	5g	大 1
	干しいちじく (細かくきざむ)	120g	

抹茶&甘納豆ケーキ

材 料		208kcal	
A	バター	150g	
	三温糖	120g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
	牛乳	40ml	
B	薄力粉	300g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	抹茶	20g	
	甘納豆	100g	

チョコレートケーキ

材 料		217kcal	
A	バター	150g	
	三温糖	120g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
	牛乳	40ml	
B	薄力粉	310g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	ココア	25g	
	チョコチップ	60g	

オレンジケーキ

材 料		187kcal	
A	バター	120g	
	砂糖	100g	
	卵 (M サイズ)	150g	3 個
	オレンジジュース	30ml	
B	ヨーグルト	100g	
	薄力粉	320g	
具	ベーキングパウダー	12g	大 1
	オレンジピール (5mm 角にきざむ)	60g	
具	オレンジキュラソー	15ml	大 1

具は合わせてひたしたあと水気を切り、先にふるった B と混ぜ、A に加える。

さつまいもケーキ

材 料		196kcal	
A	バター	120g	
	砂糖	120g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
	牛乳	40ml	
B	薄力粉	320g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	ゆでたさつまいも (皮をむき 2cm 角に切り冷ます)	200g	

具 - 栗の甘露煮 (1cm 角に切る) 180g を使うと マロンケーキになります。

レーズンケーキ

材 料		213kcal	
A	バター	120g	
	砂糖	130g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
	牛乳	40ml	
B	薄力粉	330g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	レーズン	120g	
	ラム酒	30ml	大 2

具は合わせてひたしたあと水気を切り、先にふるった B と混ぜ、A に加える。

アプリコットケーキ

材 料		213kcal	
A	バター	120g	
	砂糖	120g	
	アンズジャム	60g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
B	牛乳	40ml	
	薄力粉	320g	
具	ベーキングパウダー	12g	大 1
	干しアンズ (細かくきざむ)	150g	

あっさりケーキレシピ

メニュー番号： 10

甘さひかえめケーキ

材 料		162kcal	
A	バター	100g	
	砂糖	70g	
	卵 (M サイズ)	100g	2 個
	牛乳	140ml	
B	薄力粉	320g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1

緑茶ケーキ

材 料		146kcal	
A	バター	70g	
	砂糖	100g	
	卵 (M サイズ)	100g	2 個
	牛乳	140ml	
B	薄力粉	320g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	緑茶の葉	5g	大 1

そば粉ケーキ

材 料		162kcal	
A	バター	100g	
	三温糖	80g	
	卵 (M サイズ)	100g	2 個
	牛乳	140ml	
B	薄力粉	200g	
	そば粉	120g	
具	ベーキングパウダー	12g	大 1
	アーモンドスライス	60g	

チーズケーキ

材 料		170kcal	
A	バター	70g	
	砂糖	40g	
	卵 (M サイズ)	100g	2 個
	牛乳	150ml	
B	薄力粉	310g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	塩	ひとつまみ	
	バルメザンチーズ	20g	
具	クリームチーズ (1cm 角に切る)	40g	
	プロセスチーズ (切る)	120g	

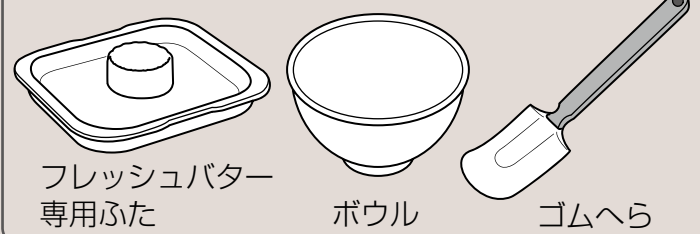
フレッシュバター の 使用方法

■生クリームと塩と水をかくはんするとフレッシュバターが出来ます。
なめらかで口どけの良いバターができます。

※「フレッシュバター」は予約
できません。



【必要な道具】



フレッシュバター
専用ふた

ボウル

ゴムへら

バターミルクについて

- バターと分離してできた水分をバターミルクといいます。
パンをつくるときに水のかわりに使うとコクのあるパンに焼き上がります。(P.74 をご覧ください。)
200～220ml できます。(※使う生クリームによってかわります。)
- バターミルクを使ったパンは予約しないでください。(P.77 をご覧ください。)
- 冷蔵庫で密封保存し、翌日までにお使いください。

本体と材料の準備・設定

メニュー番号：11

スタート

できあがり

■室温 20～30℃の場所で使用してください。

■室温 30℃以上の場合は冷水(約 5℃)
室温 20℃以下の場合は約 25℃の
水をお使いください。

■生クリームの「種類別」表示
が「クリーム」のものをご
使用ください。



種 類 別	ク リ ャ ム	種 類 別	乳等を主要原料とする食品
乳 脂 肪 分	48.0%	乳 脂 肪 分	48.0%
内 容 量	200ml	内 容 量	200ml
：	：	：	：

フレッシュバター

材 料 75kcal

生クリーム (冷えたもの)	1 パック (195～200ml)
水 (塩水にしておく)	120ml
塩	6g 小 1 1/2

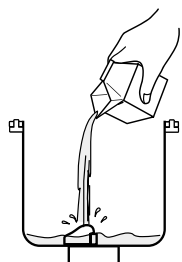
塩を入れずにつくると無塩バターになります。

カロリー表示

10g あたりのカロリーを表示しています。

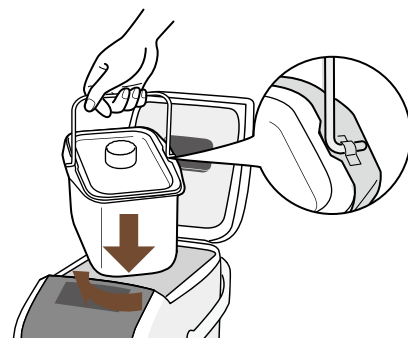
1 本体からパンケースを取り
出し羽根をセットする

2 パンケースに材料を入れる



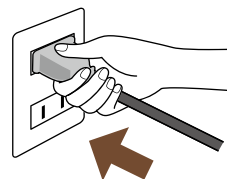
■生クリーム、塩水を入れます。

3 パンケースに必ず、フレッ
シュバター専用ふたをし
て本体にセットする

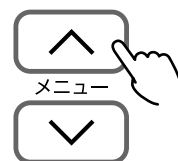


フレッシュバター専用ふたを忘れると、
生クリームがとび出して本体内側が汚
れる原因になります。

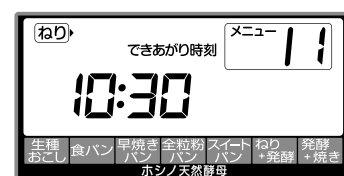
4 電源プラグをコンセント
に差し込む



5 メニューを設定する

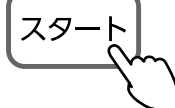


■メニュー番号：11 を選ぶ



■表示はできあがり時刻です。

6 本体のふたは開けたまま
「スタートキー」を押す



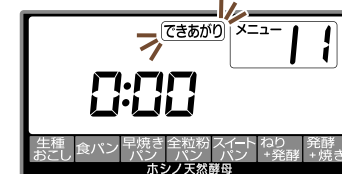
- ねりの表示が点滅し、
ねりが始まります。
- 表示は残り時間にかわ
ります。



7 ブザーがなったら「取消
キー」を押し、パンケー
スを取り出す



- できあがりの表示が点滅
します。



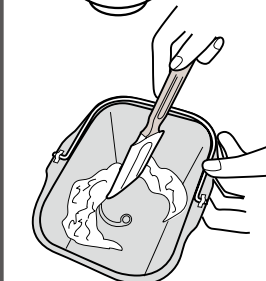
かたまりができていないとき

再びフレッシュバターメニューを選び運転
させます。
水分がとびはねる音が出てきたらフレッ
シュバターができています。

8 水分を切る



①フレッシュバター専用ふた
を押さえ、水切り口を下に
向け、水を切ります。

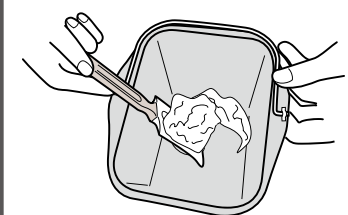


②ゴムへらでバターを押さえ、
水分をしぼり出し、再びフ
レッシュバター専用ふたを
押さえ、水を切ります。

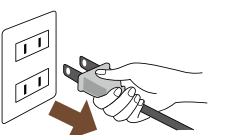


ここでできた水分をバターミルクと
いいます。

9 フレッシュバターを取り出す



10 電源プラグを抜く

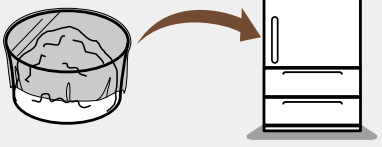


フレッシュバター の 使用方法

フレッシュバターの保存について

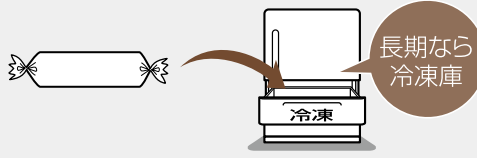
冷蔵保存の方法（保存期間のめやす：約 1 週間）

■ 器に入れてラップをします。
冷蔵庫で保存すると市販のバターと同じようにかたくなります。
パンの材料として使うときは、かたいままでかまいません。
パンにぬりたいときは、やわらかくしてからお使いください。



冷凍保存の方法（保存期間のめやす：約 1 ヶ月）

■ ラップで包み、棒状にして両端をキャンディのようにしぼります。
使うときは必要な分量をナイフで切ってお使いください。



長期なら冷凍庫



つくり方

■ やわらかくしたフレッシュバターまたは無塩バターに具を入れ、ゴムへらなどで均一になるように混ぜる。

無塩バターアレンジレシピ

サラミバター

材 料	64kcal		
無塩バター	50g		
具-サラミ	40g		

サラミは細かくきざみます。

アンチョビバター

材 料	68kcal		
無塩バター	50g		
具-アンチョビ（オイルづけ）	10g	約 2 枚	

アンチョビは細かくきざみます。

明太子バター

材 料	48kcal		
無塩バター	50g		
具-明太子	30g	中 ½ 腹	
具-レモン汁	5ml	小 1	

明太子は薄皮に切れ目を入れて開きスプーンで身をこそげ取ります。※明太子のかわりにたらこを使うこともできます。

ハムバター

材 料	51kcal		
無塩バター	50g		
具-ハム	40g		

ハムは細かくきざみます。
※ハムのかわりに生ハムを使うこともできます。

フレッシュバターアレンジレシピ

ガーリックバター

材 料	68kcal		
フレッシュバター	50g		
具-にんにく	5g	1 片	

にんにくはすりおろします。

ハーブバター

材 料	73kcal		
フレッシュバター	50g		
具-好みのハーブ	1g	大 1	

パセリ・バジルなど、好みのドライハーブをお使いください。

ラムレーズンバター

材 料	51kcal		
フレッシュバター	50g		
具-レーズン	40g		
具-ラム酒	15ml	大 1	

レーズンはぬるま湯で洗い水気を切ったあと、ラム酒に 3 時間以上つけておきます。（ラップを密着させておくとうよく浸透します。）
水気をよく切ったレーズンを細かくきざみます。

※アルコールをとばしたいときは水気を切ったラム酒づけレーズンを軽く炒ります。

ナッツバター

材 料	72kcal		
フレッシュバター	50g		
具-アーモンド	5g		
具-くるみ	10g		

アーモンド・くるみは細かくきざみます。
150℃のオーブンで 7 ～ 8 分焼くと香ばしくなります。

バターミルク食パンレシピ

バターミルク食パン

材 料	1.5 斤		
バターミルク	200ml		
水（はかりで正確にはかる）	100ml		
強力粉	400g		
砂糖	24g	大 3	
塩	2g	小 ½	
バター	25g		
スキムミルク	9g	大 1 ½	
ドライイースト	3.3g	B1	

無塩バターミルクの場合

塩	6g	小 1 ½	
---	----	-------	--

バターミルク 200ml を使うとき

（バターミルク 100ml：水 90ml、塩 2g 入っていると計算します。）

■ バターミルク 200ml に含まれている水の量：180ml
（200ml × 90% = 180ml）
食パンに必要な水の量は 280ml なので、足りない分の水を加えます。
280ml - 180ml = 100ml 水：100ml

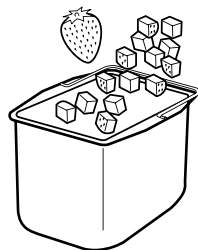
■ バターミルク 200ml に含まれている塩の量：4g
（200ml × 2% = 4g）
食パンに必要な塩の量は 6g なので、足りない分の塩を加えます。
6g - 4g = 2g 塩：2g

ジャムの使用方法

本体の準備・設定

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする

2 パンケースに材料を入れ、本体にセットして本体のふたをする

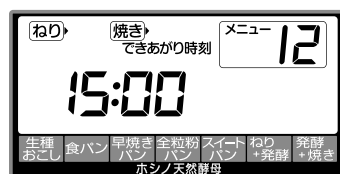
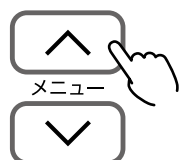


①材料と砂糖をパンケースの中に入れ、パンケースをふり、砂糖が材料全体にいきわたるようにします。

②30分置き、果物から水分がでてくるのを待ちます。

3 電源プラグをコンセントに差し込む

4 メニュー番号：12を選ぶ

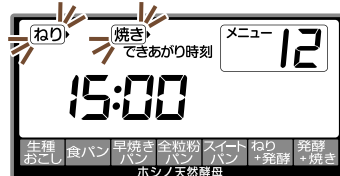


スタート

5 「スタートキー」を押す



■ねり・焼きの表示が点滅し、かくはん加熱が始まります。

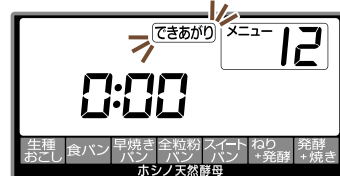


■表示はできあがり時刻です。

6 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



■できあがりの表示が点滅します。



7 電源プラグを抜く

ジャムの保存について

冷蔵保存の方法（保存期間のめやす：約1週間）

■できあがったジャムは殺菌した保存容器に移してください。



カロリー表示

100gあたりのカロリーを表示しています。

※「ジャム」は予約できません。

ジャムレシピ

メニュー番号：12

りんごジャム

材料 161kcal

りんご（皮つきのまますりおろす） 700g
砂糖 200g
レモン汁 30ml 大2

①りんごはよく洗い、4つ切りにして塩水につけておきます。

②りんごを皮ごとすりおろし、パンケースに入れ砂糖とレモン汁を加えます。

いちごジャム

材料 146kcal

いちご（1cm角に切る） 700g
砂糖 200g
レモン汁 30ml 大2

キウイジャム

材料 166kcal

キウイ（1cm角に切る） 700g
砂糖 200g

ブルーベリージャム

材料 145kcal

ブルーベリー 700g
砂糖 200g

お手入れのしかたと保管

警告



水ぬれ禁止

●本体の丸洗いや水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。

注意



電源プラグを抜く

●お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

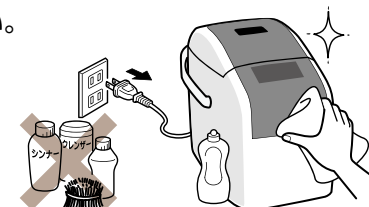
感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

■必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。

■台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷付けますので使用しないでください。

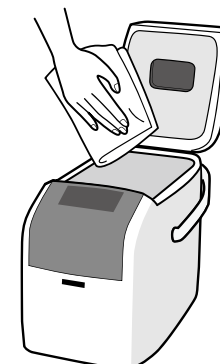


お手入れ ※1回使うごとに必ずおこなってください

本体

■洗剤をうすめた水かぬるま湯にやわらかいふきをひたし、よくしぼってからふき、よく乾かしてください。

■本体内側のパンくずなどは、早めにふき取ってください。（異臭や故障の原因になります）



生種カップ・フレッシュバター専用ふた

■台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よくすすいで充分乾燥させてください。

生種カップの中で雑菌が繁殖して腐敗した場合

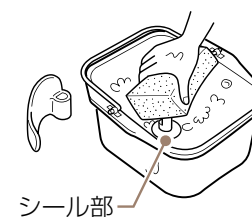
- ①うすめた台所用塩素漂白剤につけ、殺菌します。
- ②よくすすいで充分乾燥させます。



※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。

パンケース・羽根

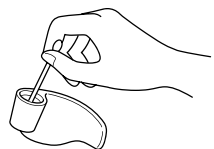
■パンケースの中に羽根がかくれる程度のお湯を入れます。生地がふやけたらお湯を捨て表面のフッ素樹脂加工や羽根取付軸のシール部を傷めないようにスポンジで洗ってください。



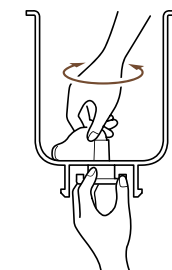
■パンケースに水を入れたまま放置したり、パンケースごと水につけたままにしないでください。（腐食したり、羽根取付軸が回らなくなることがあります。）

- 羽根取付軸のシール部が破損していないか確認してください。
- 塩素漂白剤は使用しないでください。

■羽根の穴に詰まった生地は水を含ませてやわらかくしてからようじなどで取り除いてください。



※羽根がはずれにくいときは、羽根をひねりながら引っ張ってください。（手をはさまないようにご注意ください。）



保管するときは

- お子様の手の届く所や直射日光の当たる場所、温度が高くなる場所（火気や熱源の近くなど）に放置しない。
- 長期間保管するときは、本体・パンケース・羽根の汚れや水分をよくふき取り、充分乾燥させてから保管する。

パンづくりの Q & A

材料について

Q 取扱説明書に書かれている分量より多い（少ない）量でパンはつくれないのでしょうか？

A 量が多いとパンがパンケースからあふれることがあります。量が少ないとうまく焼き上がらないことがあります。取扱説明書通りにつくりましょう。



Q スkimミルクのかわりに牛乳を使ってもかまいませんか？

A 牛乳を入れた分量だけ水を減らしてください。ただし、牛乳が変質することがありますので、予約は使用しないでください。



Q 米粉パンは一般的な上新粉でつくれますか？

A 米粉パンメニューでは、必ずパン専用の米粉をお使いください。（P.8 をご覧ください。）上新粉を使ったパンは上新粉パンレシピでつくることができます。

Q 国内メーカーのドライイーストのかわりに、外国メーカーのドライイーストを使ってもかまいませんか？

A 外国メーカーのドライイーストは、国内メーカーのドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国内メーカーのドライイーストをお使いください。

Q ホシノ天然酵母パン種以外の天然酵母を使ってもかまいませんか？

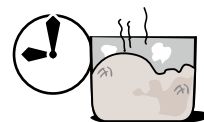
A 天然酵母の種類によって、生種おこしや発酵の条件がかわってきますので、エムケーホームベーカリーでは必ず**ホシノ天然酵母パン種**をお使いください。

Q なぜ 16 時間しか予約できないのですか？

A 材料が変質したり、パンのできあがりが悪くなることからです。特に夏場は予約時間を短くセットしてください。

Q なぜ「スイートパン」・「米粉パン（グルテンなし）」・「シュトーレン」・「ケーキ」・「フレッシュバター」・「ジャム」・「ねり + 発酵（生地づくり）」・「発酵 + 焼き」・「ねり」・「発酵」・「焼き」・「天然酵母 生種おこし」・「天然酵母 早焼きパン」・「天然酵母 全粒粉パン」・「天然酵母 スイートパン」・「天然酵母 ねり + 発酵」・「天然酵母 発酵 + 焼き」では予約ができないのですか？

A 発酵しすぎたり、材料が変質する場合があるからです。



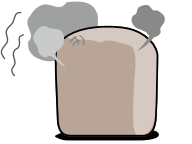
Q なぜレーズン・野菜・卵・牛乳・バターミルク・ごはんを入れて予約ができないのですか？

A 野菜・卵・牛乳・バターミルク・ごはんなどの入ったパンは腐敗する場合があります。レーズンの入ったパンは粒がつぶれて十分にふくらまない場合があります。

できあがりについて

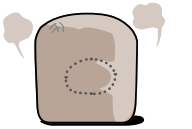
Q パンに変なにおいがつく場合があるのはなぜですか？

A ドライイーストの量が多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンに変なにおいがつく場合があります。



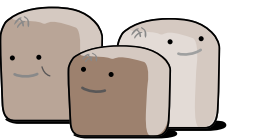
Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか？

A ガス抜きの際に気泡が 1 か所に集中してしまう場合があります、そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味は変わりません。



Q パンの高さ、形、焼き色がつくるたびに異なるのはなぜですか？

A パンは生きものなので室温・水温・材料の質・計量誤差・予約設定時間・粉の種類・ドライイーストの種類や生種の発酵状態などで、高さ・形・焼き色が変わります。



Q パンの角に小麦粉などがついてるのは？

A パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか？

A 予約を使うとき、運転する前にドライイーストが水にふれると発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があるからです。



Q 夏場に冷水（約 5℃）、冬場にぬるま湯（約 30℃）を使うのはなぜですか？

A 生地の発酵温度は 28℃ 前後が適しています。夏場は生地の温度が高くなるので冷水を入れ、冬場は生地の温度が低くなるのでぬるま湯を入れます。（詳しくは P.13 をご覧ください。）



Q アルカリイオン水はパンづくりや生種おこしに使えますか？

A パン生地は中性からやや酸性が適しています。アルカリイオン水を使うと生地がアルカリ性になり、ドライイーストや天然酵母の働きが抑えられてしまい、パンがうまくできないことがあります。生種をおこすときにも使わないでください。

タイマーについて

つくり方について

パンのできばえがおかしいときは

			パンがふくらみ過ぎている	パンのふくらみがたりない (焼き色がうすい) 発酵しすぎ	パンのふくらみがたりない (焼き色がこい) 発酵不足	粉の状態のまま焼けている	まったくふくらまない	パンの焼き色がこすぎる	パンの内側の気泡が大きい	パンの皮がべたつき、側面が大きくへこんでいる	パンを切ったとき、きれいに切れない	ここをたしかめて次から注意してください	参考ページ
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	●									材料は正確にはかってください。計量誤差はパンのできに大きく影響します。特にドライイーストをはかるときは、付属の計量スプーンをたたいてはかると多めに入りますので注意してください。 ※粉ははかりではかってください。	5 13
		少なすぎたとき			●								
	ドライイースト・生種	多すぎたとき	●	●					●				
		少なすぎたとき			●								
		入れ忘れたとき					●						
	砂糖	多すぎたとき	●					●	●				
		少なすぎたとき			●								
	水	多すぎたとき	●	●					●				
		少なすぎたとき			●								
室温	高すぎたとき（28℃以上）		●	●								冷水（約 5℃）を使います。	13
	低すぎたとき（10℃以下）				●							ぬるま湯（約 30℃）を使います。	
水温	高すぎたとき（25℃以上）		●	●								室温に適した温度の水をお使いください。	
	低すぎたとき（5℃以下）				●								
古いドライイースト・生種・小麦粉を使ったとき					●							材料は新しいものをお使いください。	13
焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置したとき								●		●		焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。	16
パンが十分に冷めないうちに切ったとき											●	パンが冷めてから切ってください。	17
羽根が付いていなかったとき						●						羽根は確実に羽根取付軸に取り付けてください。	7

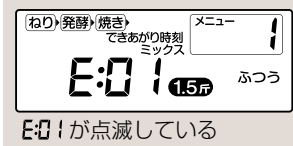
修理を依頼する前に

- 次の点検をしてもなお不具合が生じるときは、お買い上げの販売店でご相談・点検をご依頼ください。
- ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

こんなときに	動か ない	ス タ ー ト キ ー を 押 し て も	予 約 が で き な い	蒸 気 口 や 本 体 ふ た の 周 圍 か ら わ ず か に 煙 が で る	パ ン 生 地 の ね り が で き な い	焼 き 上 が っ た パ ン の 中 に 羽 根 が う も れ て い る	予 約 で パ ン が で き て い な い	途 中 で 止 ま っ て い た	参 考 ペ ー ジ
お調べいただくこと									
電源プラグが抜けていませんか	●								15
本体内部が高温になっていませんか（E:01 を表示）	●								81
メニューを選びましたか	●								16
予約の方法をまちがえていませんか		●							14
「スイートパン」「米粉パン（グルテンなし）」「シュトーレン」「ケーキ」「フレッシュバター」「ジャム」「ねり＋発酵（生地づくり）」「発酵＋焼き」「ねり」「発酵」「焼き」「天然酵母 生種おこし」「天然酵母 早焼きパン」「天然酵母 全粒粉パン」「天然酵母 スイートパン」「天然酵母 ねり＋発酵」「天然酵母 発酵＋焼き」のコースを選んでいませんか		●							14
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			●						16
本体は新しいですか			●						16
羽根を付け忘れていませんか				●					15
羽根を確実に取り付けましたか					●				15
水の量は適切でしたか				●					15
予約時間をまちがえていませんか							●		14
電源プラグを抜いたり、取消キーをさわりませんでしたか							●	●	81
停電がありましたか							●	●	81

こんな表示がでたときは

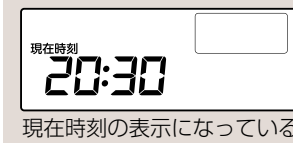
- スタートキーを押したら



- 本体内部が高温（38℃以上）になっている。
- 焼き上げ直後、再び使用すると表示されます。また「ねり」終了後に使用すると表示される場合があります。

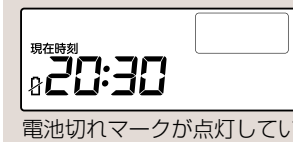
ふたを開けてパンケースを取り出し、冷ましてください。
E:01 が消えたらスタートキーを押してください。

- 使用中に



- 使用中に停電があった。途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。

生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。



- リチウム電池の寿命です。
※電池切れしても電源プラグをコンセントに差し込むと使えます。
※予約を使う場合はそのつど、現在時刻を合わせてください。

電池ボックスのふたをはずしてリチウム電池を交換してください。（P.5 参照）
コイン型 リチウム電池
品番：CR2477

こんな表示がでたときは

- できあがったら



- ねり・発酵中にパン生地温度が適温より高かった。
- ねり・発酵中にパン生地温度が適温より低かった。（寒冷地で発生する場合があります。）

次からはパンづくりに適した温度（15～28℃）の場所でお使いください。

上記以外の表示が出たときは、お買い上げの販売店または裏表紙の問い合わせ先に点検・修理をご相談ください。

仕様

形式	HBK-150		
電源	100V (50/60Hz)	安全装置	温度ヒューズ (192℃)
消費電力	ヒーター 450W	電源コード	約 1.1m
	モーター (50/60Hz) 95/90W	製品寸法	幅 25 × 奥行 40 × 高さ 30cm
定格消費電力	470W (ジャムメニュー時)	質量	約 6kg
粉の容量 (強力粉)	400g	付属品	計量スプーン・計量カップ・生種カップ (ふた付き)・フレッシュバター専用ふた
食パンの形	山形パン		
予約	16 時間まで		

アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打ち切り後最低 6 年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合、お客様のご要望により有料で修理いたします。

消耗部品について

消耗部品	こんなときは部品交換（有料）が必要です。 お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。
■ パンケース ■ 羽根 ■ パンケース用軸受け	■ フッ素樹脂がはがれた場合 ■ 羽根取付軸に羽根を取り付けた状態で手で回しても羽根が回らない ■ 交換部品 部品名：パンケース用軸受け 部品番号：HB-2811Z0 ■ 材料が底面からもれてくる ■ 生地に灰色や黒色のものが混ざってくる ■ リチウム電池 ■ 電池切れマークが点灯したとき（P.81 をご覧ください）

自動ホームベーカリー 保証書

持込修理

製品名	自動ホームベーカリー	形式	HBK-150
保証期間	本体 1 年間（消耗部品を除く）	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	住所 店名 TEL 印

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から 1 年間）に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - 業務用または一般家庭用以外にご使用の場合の故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などがいない場合。
 - 消耗部品（パンケース・羽根・パンケース用軸受け・リチウム電池）が損傷・消耗し、取り替えを要する場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくは P.82 「アフターサービスについて」をご覧ください。なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒 387-8603 長野県千曲市雨宮 1825 TEL 026(272)4111(代)）にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状は
ありませんか

- 電源コード・プラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんな
ときは

このような症状のときはコンセントから電源プラグを抜き、販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒 387-8603 長野県千曲市雨宮 1825

■フリーダイヤル ☎ 0120-70-4040

■通常電話番号 026 (272) 4111 (代表)

■FAX 026 (274) 7089

■受付時間 月曜日～金曜日 午前 9 時～午後 5 時
(祝日および弊社休業日を除く)

Let's enjoy the future!



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮 1825
TEL 026 (272) 4111 (代)
FAX 026 (274) 7089 (代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5 MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077

[営業所]

高松営業所 〒760-0079 高松市松縄町25-1 TEL 087(837)3303

◎ HB-D223Z1