

エムケーの
自動ホームベーカリーを使って



毎日かんたん♪
カフェ気分♪



おすすめポイント1

残りごはん和小麦粉をまぜて
冷めたごはんをつかって
パンが作れる!



おすすめポイント2

口あたりなめらか
フレッシュバターが
作れる!



おすすめポイント3

ふっくらやわらかい
中華まん生地が
作れる!



おすすめポイント4

こしの強い本格派
うどん・パスタ生地
が作れる!



エムケー自動ホームベーカリー
ふっくらパン屋さん

職人さんの
焼き上がり

HBK-151

4905249256675
巾25×奥行40×高さ30cm
質量=約6kg

オープン価格

※オープン価格の商品は標準小売価格を定めておりません。

1.5斤
1斤も焼けます

オリジナルレシピ
も公開中



詳しくはこちらを
ご覧ください。

■電源:AC100V 50Hz/60Hz ■定格消費電力:470W ■電源コード長:約1.1m
■料理集・保証書 ■付属品:計量カップ、計量スプーン、生種カップ、フレッシュバター専用ふた

メニューと機能共に充実で大満足!!

そこで、「ふっくらパン屋さん」を実際に使用したママさんたちの声を集めました! 『ふっくらパン屋さん』 座談会より



材料がわかるから子どもに安心!

子どもにはなるべく保存料が入っていないものを食べさせてあげたくて購入しました! とても安心です。



子どもの食育につながる!

目の前でパンが焼けることに大興奮の我が子! それまで食べることに集中できなかった子が食事に興味を持ち始めました。



小麦アレルギーにも安心!

グルテンなしの米粉100%パンにも対応しているから、小麦アレルギーのある子供にも安心してパンを食べさせることができます。



残ったごはんOKだから節約になります。

残ったごはんの処理に困っていたときにボタンひとつでパンに早変わりする感動は忘れられません。ほんとに助かります。

おうちでカンタン! 焼きたてパンづくり!

パンづくりが初めての方

ボタン1つでパンが焼ける!

ねりから焼きまで**全自動!!**

ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 ガス抜き 二次発酵 ガス抜き 成形 焼き

4段階の発酵と2回のガス抜きで、やわらかくボリュームのあるキメ細かいパン生地ができます!

話題の塩麹パンもつくれます!



ひと手間かけてパンをつくりたい方

ねり・発酵・焼きの3つの独立メニュー付
きでオリジナルパンづくりも思いのまま!

少し手間のかかるパンもつくれる!

ねり + 発酵 + 焼き

低速 中速 高速 低温 中温 高温 低温 中温 高温



使いやすい便利な機能

- ▶ 文字が見やすい大型LCDパネル。
- ▶ お好みに合わせて焼き色3段階調節!

※米粉パン・グルテンなしメニューは、焼き色調節できません。



- ▶ 最長16時間のデジタルタイマー。夜セットして朝ホカホカの焼き上がり。
- ▶ ミックスコール付。
レーズンやナッツ類など、くずれやすい材料の入れどきをブザーでお知らせします。
※発酵・焼き、ねり、発酵、焼き、ケーキ、ジャム、フレッシュバター、生種おこし、天然酵母発酵+焼きメニューはミックスコールしません。
- ▶ 焼き上がりはブザーでお知らせ。音量は2段階に調節できます。

どんな場面にも対応できるメニューの豊富さ! 26メニュー

ごはんのパン



アレンジ上手!!
冷めたごはん + 小麦粉 + オリジナルの材料
ごはんのパンも種類はさまざま!
「オレンジピール」入りのごはんのパンもいかが?

残りごはんを
使ってパンが
手につくれます!

米粉パン



もちもちとした食感が
オススメです!

米粉
100%

HBK-151では、グリコ栄養食品の「パン用米粉」の使用をおすすめします。
※グルテンとは小麦から生成されるタンパク質の一種で、小麦アレルギーの要因となります。

フレッシュバター



市販の生クリームで簡単に
口溶けなめらか!

ハムやナッツ、レーズンを混ぜてわが家オリジナルの口どけなめらかなフレッシュバターがつけれます。



- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 他の電気製品とコンセントを共用する場合は、製品の消費電力をお確かめいただき、合計の消費電力がコンセントの定格容量を超えないようご注意ください。火災の原因となることがあります。

★長期間ご使用の製品の点検を!

こんな症状はありませんか。
●電源コードが異常に熱い。
●焦げ臭いにおいがする。
●製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
●その他の異常や故障がある。



ご使用の
中止

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

- 材質/●本体・フタ:ポリプロピレン ●パンケース、羽根:アルミ(フッ素樹脂コーティング)
- 梱包サイズ/巾27×奥行45×高さ36cm ●梱包質量/約7.2kg

●本カタログ掲載製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
※製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の色と異なって見えることがあります。
※各仕様については、製品の改善等により予告なく変更することがありますのでご了承ください。

Let's enjoy the future!



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市南宮1825

TEL 026(272)4112(代)

ホームページアドレス <http://www.mkseiko.co.jp>

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



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

米粉倶楽部
米粉で、食料自給率アップ!



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