

もちつき機 RM-20SN

# ががみもち

## 取扱説明書／料理集

ご購入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お使いになる方がいつ  
でも見られる所に大切に保管してください。



### もくじ

### ページ

安全のために必ずお守りください……	1～2
使用上のご注意……	2
各部のなまえと使いかた……	3～5
操作部のなまえとはたらき……	6
もちつきに必要な道具……	6
ご使用方法(もちつき)	
○もち米の準備……	7～8
○本体の準備……	7～8
○むす……	9～10
○つく……	9～10
○もちを取り出す……	11～12
ご使用方法(生地づくり)	
○こねる……	13～14
ご使用方法(味噌づくり)	
○本体と大豆の準備……	13～14
○大豆をつぶす……	15～16
○味噌を仕込む……	15～16
お手入れのしかたと保管……	17
料理集……	18～20
修理を依頼されるまえに……	21～22
仕様……	22
消耗品について……	22
アフターサービスについて……	22
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


取扱を誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

## 注意

取扱を誤ると、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説明しています。

 このような絵表示は禁止（してはいけないこと）を示します。

 このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

## 警告

### 電源コードや電源プラグについて



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。



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。

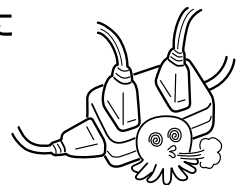


禁止

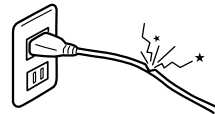
●電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）  
電源コードに傷がつき感電・ショートによる火災の原因になります。

●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。

●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。



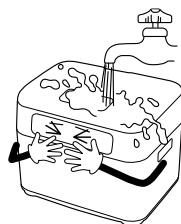
●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、ひっぱったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない  
電源コードが傷み感電・火災の原因になります。

### 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、幼児の手の届くところで使わない  
感電・けがの原因になります。



分解禁止

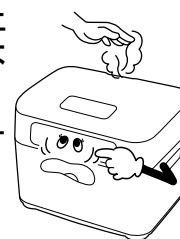
●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない  
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。修理は販売店へご相談ください。

## 注意



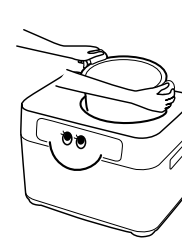
接触禁止

●むし中、蒸気口の上に手や顔を近づけない  
●むし中はふたを開けない  
やけどの原因になることがあります。  
※特にお子様には十分ご注意ください



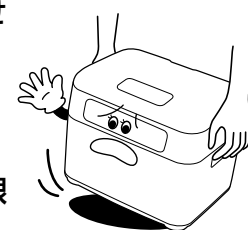
必ず実施

●もちを取り出すときは、ふきんなどでねり容器の口をつかみ本体からはずす  
やけどの原因になることがあります。

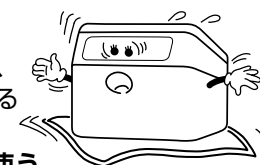


禁止

●使用中に移動させない  
落下してけがの原因になることがあります。  
●回転している羽根にはさわらない



●テーブルの上やぐらついた台の上など不安定な場所や大理石など滑りやすい所では使わない  
本体がゆれることがあり、落下してけがの原因になることがあります。  
※必ず床の上に置いて使う



電源プラグを抜く

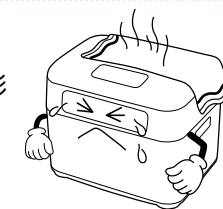
●お手入れをするときは、電源プラグを抜く  
感電・けがの原因になることがあります。

●異常時はただちに電源プラグを抜く  
異常のまま運転を続けると感電・火災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。

## 使用上のご注意

●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。

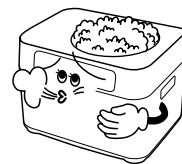


●本体を置く床の上や、足裏は汚れたまま使わない  
本体が移動することがあります。（床などの上や本体の足の裏側が粉などで汚れている場合は、きれいにしてください。）

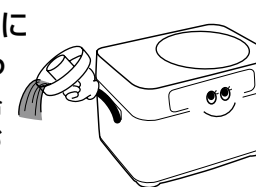
●連続してもちつき、生地づくりをしない

「むす→つく」を連続して使うときは、必ず20分以上休ませてください。別にセイロなどでむして「つく」のみを連続して使うときは、30分以上休ませてください。

●決められた容量以上で使わない  
モーターに負担がかかり故障の原因になります。



●1回つく（むす）ごとに必ず水受けの水をすてる  
水受けにたまった水は十分冷めてからすててください。むせない原因になります。



●蒸気口に異物を入れない  
蒸気が排出されずふたのまわりから蒸気が出たり、ふたが変形することがあります。



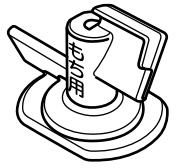
### 臭いについて

●この製品にはシリコンゴムが使われており、まれに特有の臭いがすることがありますが、衛生上の心配はありません。臭いが気になるときは、もち米を入れずに2~3回むし工程を行うと臭いが薄れます。

# 各部のなまえと使いかた

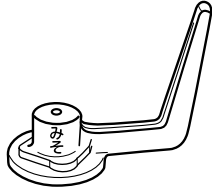
## もち用羽根 (グレー)

もちをつくときに  
使います



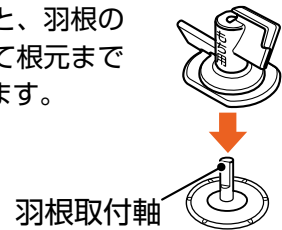
## みそ羽根 (白)

つぶしを行うとき  
に使います



### 羽根の取り付けかた

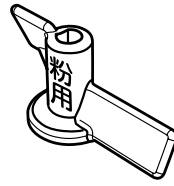
羽根取付軸の形と、羽根の  
穴の形を合わせて根元まで  
確実に差し込みます。



羽根取付軸

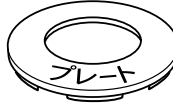
## 粉用羽根 (ベージュ)

生地づくりを行う  
ときに使います



## プレート (白)

生地づくりを行うとき  
に使います  
※プレートと書いてあ  
る方が上面です



### 目安線

もち米はこの線よ  
り多く入れない

### ボイラーふた

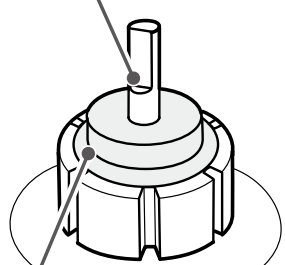
つまみのある側が  
上面です

### ボイラー

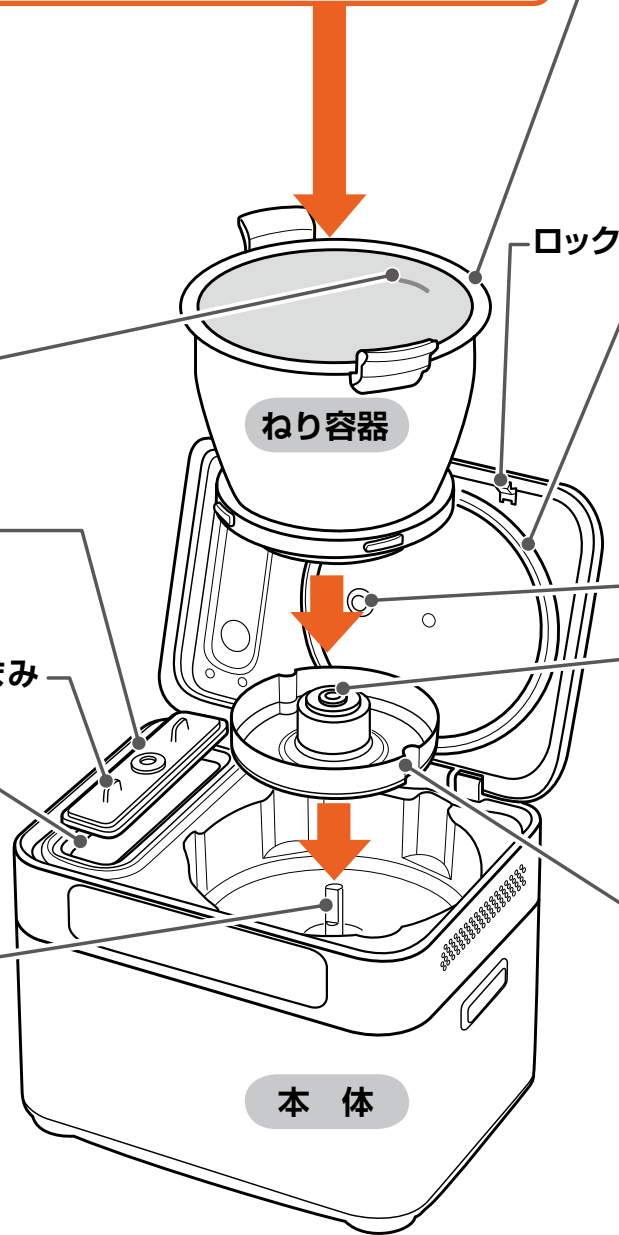
この中に水を入れ  
ます

### 本体内部

#### 羽根取付軸



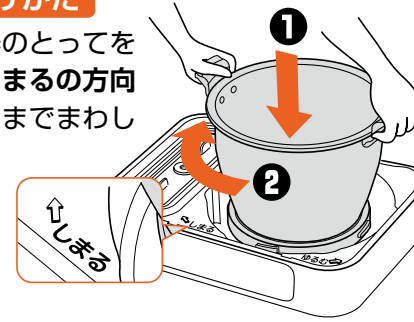
シールパッキン



## ねり容器

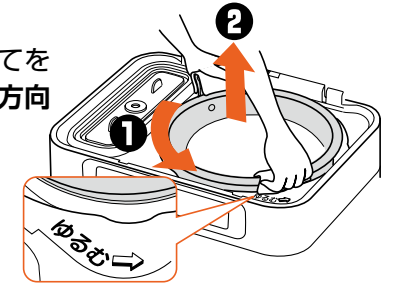
### 取り付けかた

ねり容器のとつてを  
持ち、しめるの方向  
に止まるまでまわし  
ます。



### はずしかた

ねり容器のとつてを  
持ち、ゆるむの方向  
にまわします。



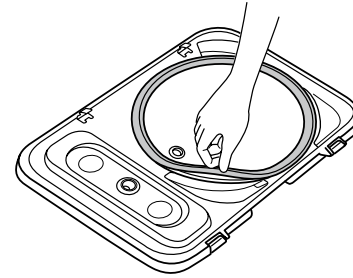
### 注意

もちを取り出すときは、必ずねり容  
器のとつてをふきんなどで持つ  
必ず実施 やけどの原因になります。

## ふたパッキン

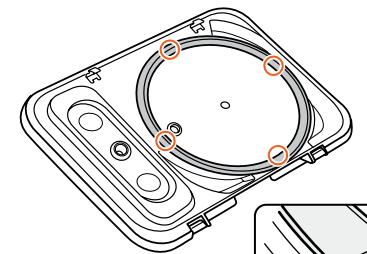
### はずしかた

ふたパッキンをひっぱって  
取りはずします。



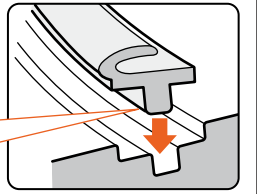
### 取り付けかた

○部分をミゾに押し込  
んでから全体に浮きや  
シワがないように确实  
に押し込みます。



ふたパッキンが正し  
く取りついていない  
と、はずれたり、う  
まくむせない原因に  
なります

パッキン裏側の  
凸部をミゾには  
め込む。



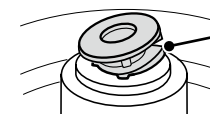
蒸気吹出し口 押し込んだり、ひっぱったりしないでください

軸パッキン 水受けに取り付けられています

### 取り付けかた

1. 三角形のミゾを下  
にして水受けの穴  
に押し込みます。

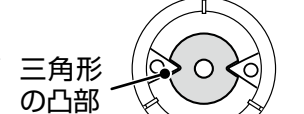
#### 《軸パッキン》



三角形  
のミゾ

2. 水受け裏側の三角  
形の凸部とミゾを  
合わせます。

#### 《水受けの裏側》



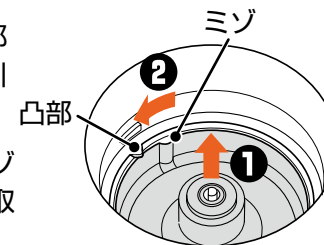
三角形  
の凸部

※軸パッキンが取り付けられていないと、もち垂れして水受けがはずれない場合があります。

水受け 本体底に取り付けられています

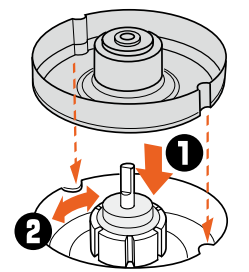
### はずしかた

1. 水受けを本体の凸部  
に当たる位置まで引  
きあげます。  
2. 水受けを回してミゾ  
と凸部を合わせ、取  
りはずします。



### 取り付けかた

1. 水受けのミゾを本  
体の凸部に合わせ  
てセットします。  
2. 右または左方向に  
まわしながら下へ  
押し込みます。



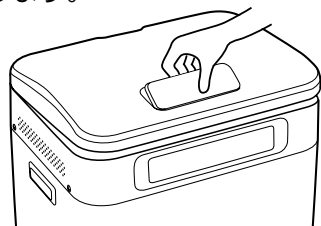
《本体内部》

# 各部のなまえと使いかた

## ふた

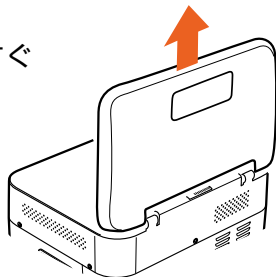
### 開けかた

ロックレバーを起こし、ふたを開けます。



### はずしかた

ふたを開いた状態でまっすぐ上に引き抜きます。  
(むし後にはずすときは、裏面に付いた水滴にご注意ください)



**注意** むし後にはふたが熱くなっているので注意する

ロックレバー

蒸気口

熱い蒸気が出ます

定格ラベル

安全上の注意などが記載されています

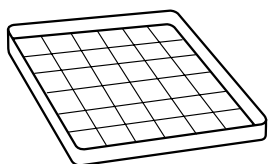
コードボックス

電源コードを束ねて収納します

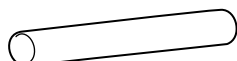
電源コード

電源プラグ

### 付属品



のし板 …2枚



のし棒 …1個

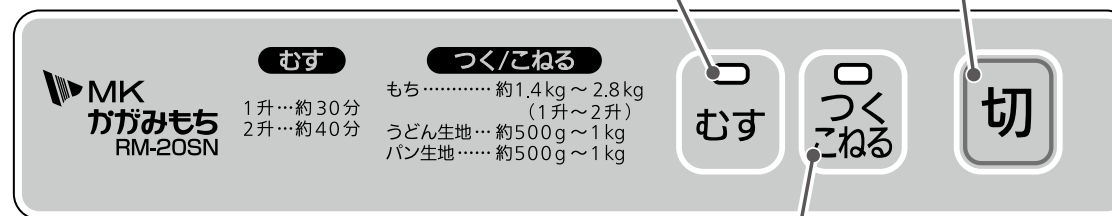
# 操作部のなまえとはたらき

### むすキー/ランプ

もち米をむすときに押します。

### 切キー

運転を停止させるときに押します。



### むす

1升…約30分  
2升…約40分

### つく/こねる

もち……………約1.4kg～2.8kg  
(1升～2升)  
うどん生地…約500g～1kg  
パン生地……約500g～1kg

### つく・こねるキー/ランプ

もちをつくときや生地をこねるときに押します。  
※運転開始後、12分で自動停止します。

### 各コースの最少量及び最大量

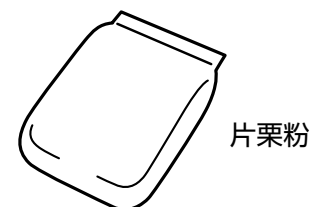
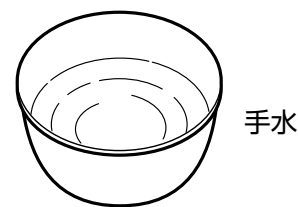
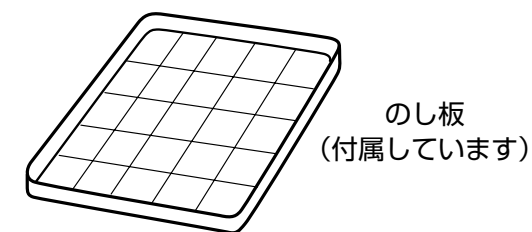
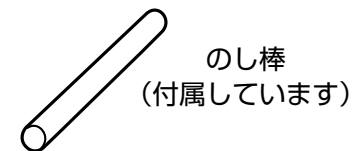
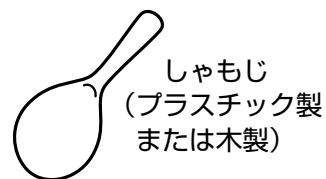
	最少量～最大量
つく (もち米)	約 1.4 kg～ 2.8 kg (1 升～ 2 升)
こねる (小麦粉)	約 500g ～ 1 kg
(大豆)	約 500g ～ 1.2 kg

### 各コースの自動停止について

つきすぎ防止とモーター保護のため、運転を自動停止します。

# もちつきに必要な道具

■以下の道具を準備してください。



# ご使用方法 (もちつき)

## もち米の準備

### 1 もち米をはかる

	最少量～最大量
kg (約)	1.4 kg～2.8 kg
L	1.8L～3.6L
升	1升～2升



- もち米はできるだけうるち米の混ぜていないものをお使いください。うるち米は粒で残ります。

### 2 もち米を洗う

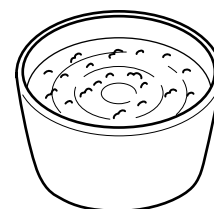
- もち米にたっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、すばやく水をすてます。



- 洗米するときは、お湯を使わないでください。もちが変色したり、味が悪くなったりします。

### 3 洗ったもち米を水にひたす (6時間以上)

- たっぷりの水で6～12時間ひたしてください。冬場は水温が低いので、10時間以上ひたしてください。

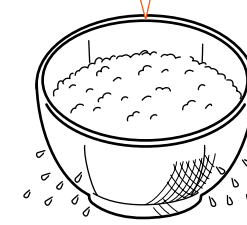


- 夏場は途中でひたし水を取り替えてください。つきあがったおもちが臭ったり変色する恐れがあります。

### 4 15分以上水切りする

- もち米を金属製のざるなどに移し、水切りします。

15分以上水切りする

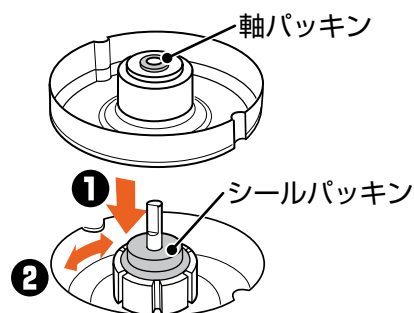


- 竹製やプラスチック製のざるは水切れが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

## 本体の準備

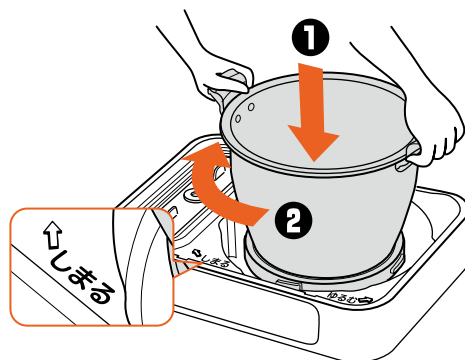
### 1 水受けを本体に取りつける



- 本体にシールパッキン・水受けに軸パッキンが取り付けられていることを確認してください。

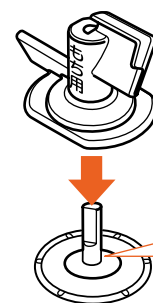
### 2 ねり容器を本体に取りつける

- 矢印 (しまる) の方向に止まるまでまわして確実に取り付けます。



- ねり容器が確実に取り付けられていないと、ふたが閉まりません。

### 3 もち用羽根 (グレー) を取りつける

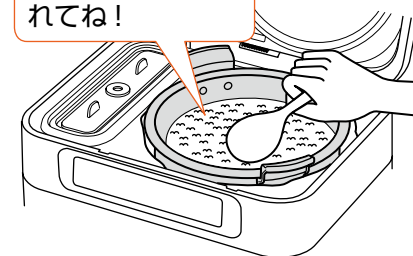


奥まで確実に差し込んでね!

- 羽根が奥まで入っていないと、もちつきの途中ではずれ、もちがつかないことがあります。
- プレートは取り付けません。

### 4 もち米をねり容器に入れる

もち米を押しつけないで、平らに入れてね!

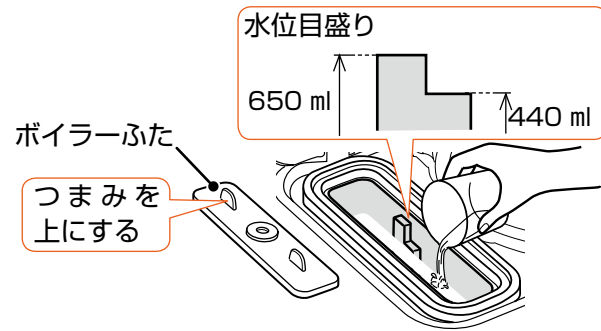


- ねり容器のふちに米粒がついていると蒸気もれて、むせない原因になります。

# ご使用方法 (もちつき)

むす

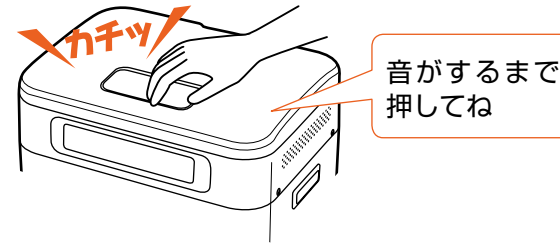
## 1 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める



- 水位目盛りはもち米最少量（下の段）ともち米最大量（上の段）の場合の2段になっています。もち米の量に応じて水を入れてください。

もち米の量 (洗米前)	L kg (約)	3.6 2.8	3.2 2.5	2.6 2	1.8 1.4
むし水の量	ml	650	600	550	440

## 2 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコンセントに差し込む



- ふたがロックされていないと蒸気がもれて、むせない原因になります。
- ボイラーふたがずれているとふたが閉まりません。
- ふたパッキンは正しく取りつける。

## 3 むすキーを押す

- むすランプが点灯し、むしが始まります。



むしあがり時間のめやす  
30～40分  
(1升～2升)

- つく・こねるキーは押さない。
- むし中にふたを開けない。
- 蒸気口に手や顔を近づけない。

## 4 ブザーが鳴ったら切キーを押す

- ブザーが鳴ると、むすランプは点滅します。

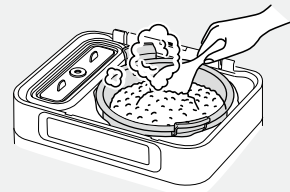


- 上蒸し式により余分な水分が残らないので、やや固めのむしあがりになります。

つく

### ★ポイント★

- かためのおもちにするには・・・もち米をほぐしてからつきます。

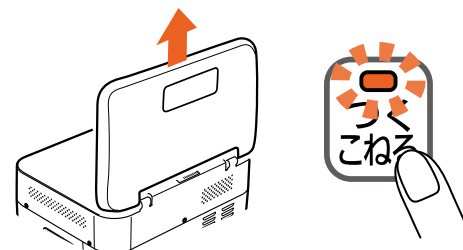


次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けしてください。

- もちの動きが悪いとき。
- ねり容器の内側にもち米が残るとき。
- ねり容器の上端部にもち米が残るとき。
- 混ぜもちをつくとき。

## 1 ふたを取りはずし、つく・こねるキーを押す

- つくランプが点灯し、つきが始まります。



つきあがり時間のめやす  
8～10分  
(この間に取り出してください)

- 8分後につきごろお知らせブザーが「ピピッ」と5回鳴り、つくランプが点滅します。
- 11分後につきすぎお知らせブザーが「ピー」と5回鳴ります。

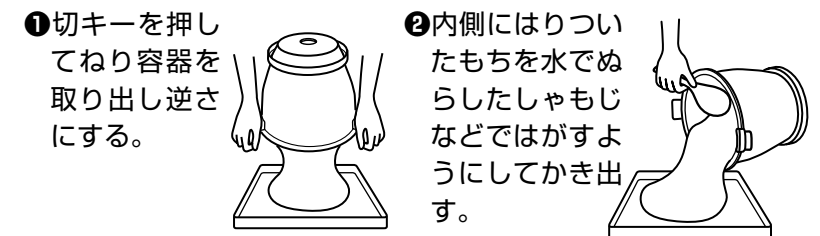
## 2 つきあがったら切キーを押す



- つきすぎ防止とモーター保護のため、12分でブザーが鳴って自動停止します。(自動停止後もつくランプは点滅していますので、切キーを押してください)

### 自動停止したまま放置した場合

- 自動停止後は、もちがねり容器内側にはりついて取り出しにくくなります。以下の手順で取り出してください。



### もちつきの途中で停止した場合 (停電含む)

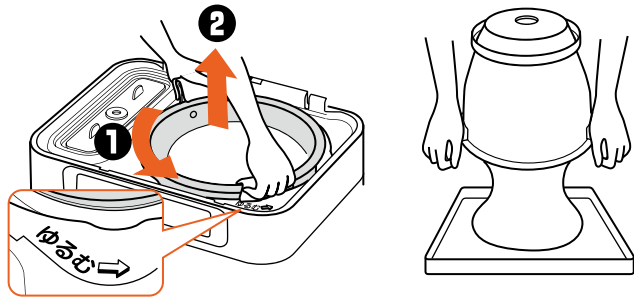
- 1 再びつく・こねるキーを押す。
- 2 モーターが回転を始めたら、水でぬらしたしゃもじなどで内側にはりついたもちをはがすように手助けする。もちが回転を始めるまで行う。
- 3 つきあがり具合を見て切キーを押す。

# ご使用方法 (もちつき)

もちを取り出す

## 1 もちを取り出す

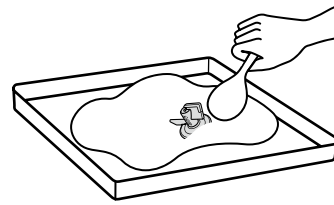
- ねり容器のとってをふきんなどで持って、片栗粉をしいたのし板にねり容器を逆さにして、すばやくもちを取り出します。



- ねり容器やつきたてのおもちは熱いので注意してください。

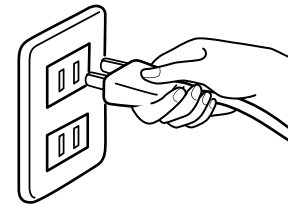
## 2 もちから羽根を取り出す

- しゃもじなどを使って取り出してください。



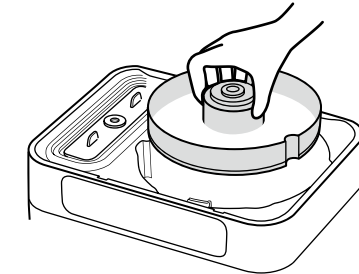
- 熱いので注意してください。

## 3 電源プラグを抜く



## 4 水受けにたまった水をすてる

- 本体の底にたまった水は、ふきんなどでふきとってください。



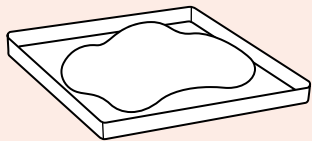
(はずしかたはP.4をご覧ください)

- 水受けにたまった水は熱いので冷めてからすててください。

## おもちのまとめかた

### のしもち

- ①片栗粉をしいたのし板にもちを取り出します。



- ②手に片栗粉か水をつけて、もちを平らにのばします。

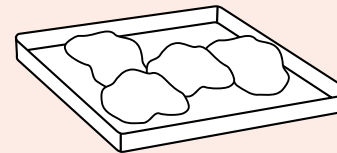


- ③もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げます。

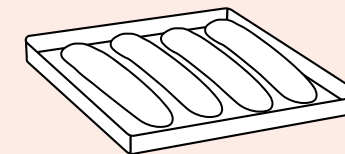


### なまこもち

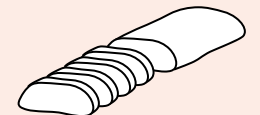
- ①つきあがったもちをのし板の上でいくつかに分けます。



- ②高さ3~5cm程度のなまこ型に整えます。



- ③約1日おいて、少しかたくなったところで好みの厚さに切ります。



### まるもち

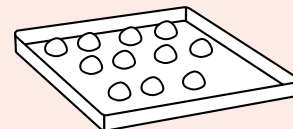
- ①手に片栗粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。



- ②下の手のひらを平らにし、上の手で丸めます。



- ③片栗粉をしいたのし板に並べます。



## おもちの保存のしかた

- 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、カビが生えたりします。できるだけ温度や湿度の低いところに置いてください。
- 短期間 (3~4日) なら片栗粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍室へ入れてください。



3~4日なら  
冷蔵庫

1カ月前後  
なら冷凍室

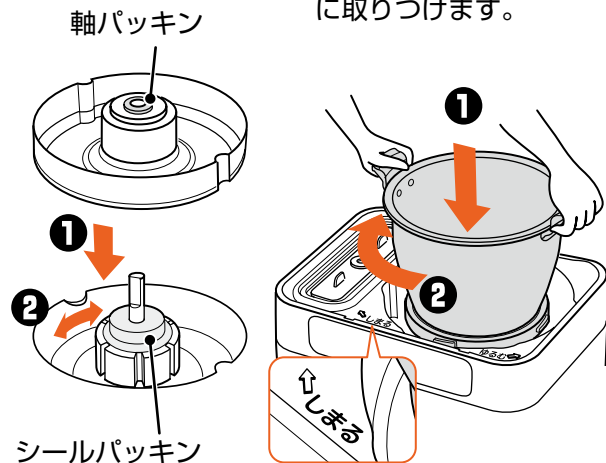
## ご使用方法 (生地づくり)

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

こねる

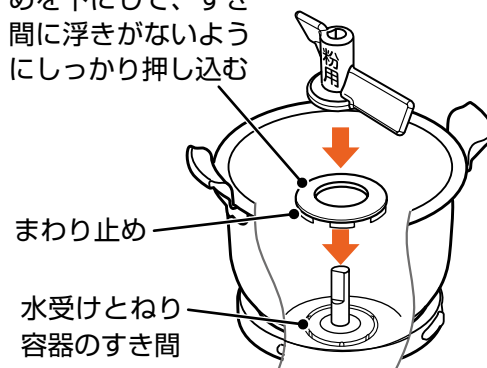
### 1 水受けとねり容器を本体に取りつける

■矢印（しまる）の方向に止まるまでまわして確実に取りつきます。

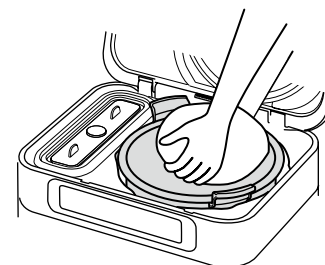


### 2 プレート・粉用羽根 (ベージュ) の順に取りつける

プレートはまわり止めを下にして、すき間に浮きがないようにしっかり押し込む



### 3 ねり容器に混ぜ合わせた材料を入れ、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに差し込む



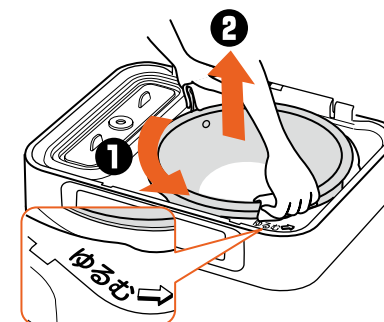
■詳しくはP.20をご覧ください。

### 4 ふたをしてつく・こねるキーを押す



こねあがり時間  
12分  
(自動停止します)

### 5 ブザーが鳴ったら、ねり容器ごと生地を取り出す



### 6 電源プラグを抜く

## ご使用方法 (味噌づくり)

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

本体と大豆の準備

### 1 材料と道具を準備する

**材料** (できあがり約 4.5 kg)

大豆……………1kg  
米麴 (こうじ) ……1kg  
塩……………400g  
焼酎……………適量

※分量は一例ですので、出来具合やお好みにより調整してください。

**道具**

- ・仕込み用容器
- ・なべ
- ・ざる
- ・大きめのボウル
- ・落としぶた
- ・重石
- ・ラップ
- ・ヒモ
- ・新聞紙

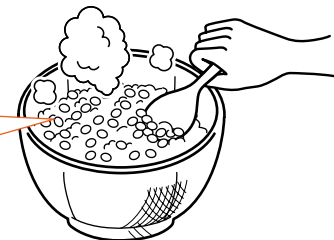
### 2 大豆を準備する

1 大豆をはかってよく洗い大豆の高さの3~4倍以上の水に10~12時間ひたします。

2 水にひたしておいた大豆とたっぷりの水をなべに入れ、沸騰後中火で4~6時間、アク取りと水差しをしながら指でかるくつまんでつぶれる程度まで煮ます。

3 煮えた大豆をざるにあけて煮汁を切り、しゃもじで混ぜながら、5分以上熱をにがします。

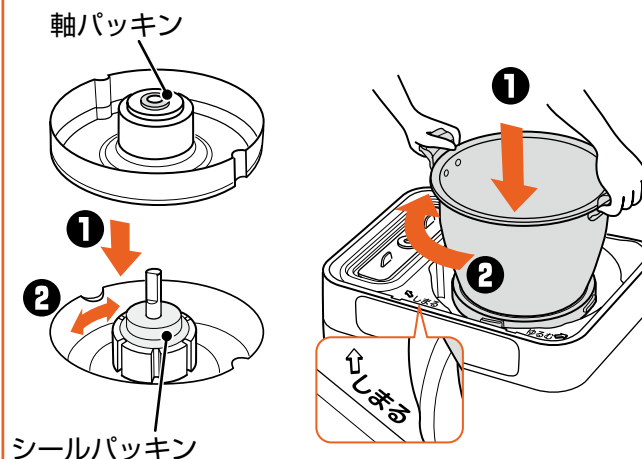
5分以上熱をにがして



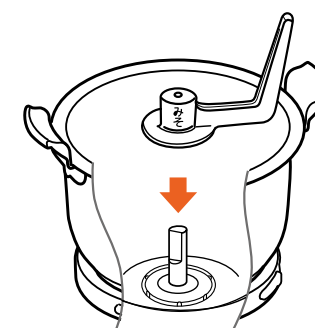
※煮汁はあとで種水として使うので残しておきます。

### 3 水受けとねり容器を本体に取りつける

■矢印（しまる）の方向に止まるまでまわして確実に取りつきます。

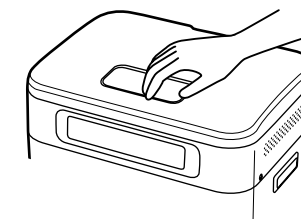


### 4 みそ羽根 (白) を取りつける



※プレートは取りつけません。

### 5 大豆をねり容器に入れ、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに差し込む



次ページに続く



# ご使用方法 (味噌づくり)

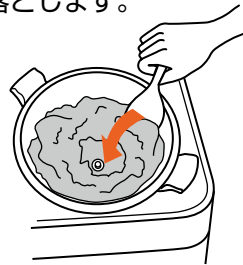
## 大豆をつぶす

### 1 つく・こねるキーを押す

①つく・こねるキーを押して大豆をつぶします。



②30秒程たったら、切キーを押してふたを開け、ねり容器の内側についた大豆をしゃもじなどで中央にできた穴に落とします。  
※しゃもじなどで大豆を押しつけないこと。



③再び、ふたをしてつく・こねるキーを押します。

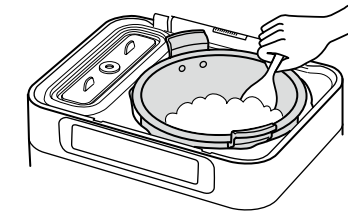


※大豆が十分につぶれるまで②～③をくり返しおこなってください。

### 2 大豆がつぶれたら切キーを押す



### 3 しゃもじなどで材料を取り出す



※必ず、材料→みそ羽根→ねり容器の順に取り出してください。

### 4 電源プラグをコンセントから抜く

※続けて使うときは、1回ごとに水受け・ねり容器をよく洗ってください。

## 味噌を仕込む

### 1 塩切り麴を準備する

(米麴に塩を混ぜたものを塩切り麴と呼びます)

①米麴をよくほぐします。

②一にぎり(約50g)の塩を残しておき、よくほぐした米麴に塩(約350g)を十分に混ぜます。



### 2 つぶした大豆と塩切り麴を混ぜる

※腐食防止のため、ねり容器の中では行わないでください。

①大豆が人肌程度に冷めたら、1で作った塩切り麴を均一になるようによく混ぜ合わせます。

②残しておいた種水を加え、耳たぶ程度の柔らかさになるようにします。



### 3 仕込み用容器につめる (仕込み)

①容器を熱湯で洗い、焼酎で消毒し、残しておいた塩を少量、底にふります。

②2で作ったものを両手で握れるくらいにまとめ、空気を抜くために容器の底に打ちつけるようにして入れます。

③表面を手で強く押さえ、空気を押し出すようにしっかり詰めていきます。

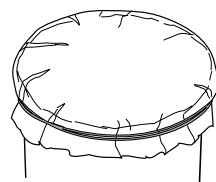
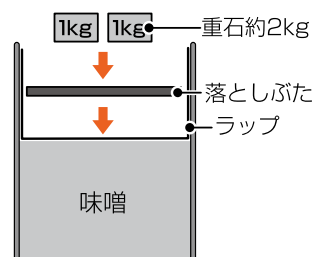
④詰め終わったら、表面を平らにして、残しておいた塩を全体的にかるくふり、容器のふちは多めにふります。



### 4 重石をのせてふたをする

①表面にすき間なくラップをはりつけ、落としふたをした後、約2kg程度の重石をのせます。

②容器の口を新聞などでかぶせ、ヒモやゴムでしっかりと結んで、冷暗所に保存します。



### 5 仕込み後の天地返し

①仕込みから1~2ヵ月たったら、しゃもじなどで味噌を上から下へかき混ぜ酸素を補給します。

②仕込みのとき同様に表面を平らにして塩をかるくふり、新しいラップをはりつけて重石は半分(約1kg)にします。



### 6 できあがり

半年位で召しあがれますが、1年たった方がよりおいしくいただけます。

# お手入れのしかたと保管

## 警告



水ぬれ禁止

本体の丸洗いはしない  
感電・ショートによる火災の原因になり  
ます

## 注意



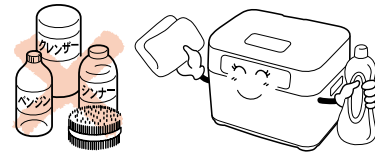
電源プラグを抜く

お手入れをするときは、必ず電源  
プラグをコンセントから抜く  
感電・けがの原因になることがあります

## お手入れするまえに

- ご使用後は、もちがかたまらないうちにお手入れしてください。
- 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。

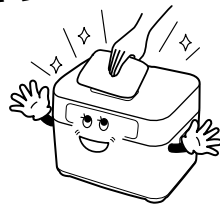
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



## お手入れ ※1回使うごとに必ず行ってください

### 本体・ふた・ふたパッキン

- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、よく絞ってからふき、よく乾かしてください。

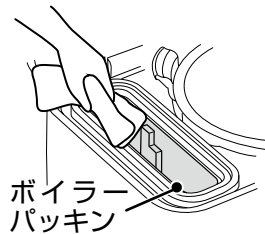


### のし板・のし棒・プレート

- 洗剤とやわらかいスポンジでかるく洗ってください。
- 食器洗い機では洗わないでください。変形する恐れがあります。

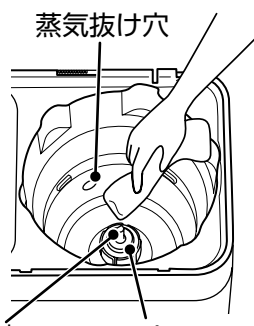
### ボイラー

- ボイラー内に残った水はふきなどでよくふきとってください。
- ボイラーパッキンは、ひっぱらないでください。



### 羽根取付軸

- もちのりや生地カスはかたく絞ったふきでふきとってください。特に羽根取付軸のまわりは、蒸気抜きをはずしてきれいにしてください。



### ねり容器・羽根・水受け

- もちがかたまらないうちに取りはずして、水かお湯にひたし、やわらかいスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴につまったカスなどは、ようじなどで取り出してください。

- 蒸気抜け穴へ、もちや生地のカスを入れしないでください。
- シールパッキンははずさないでください。

## 保管するときは

- 羽根は羽根取付軸からはずして保管してください。

羽根の穴にもちのりや生地カスがついたまま羽根を取りつけておきますと、はずせなくなることがあります。

- 本体は完全に冷えてから保管してください。
- 水分はよくふきとり、十分に乾燥させてから保管してください。
- ふたの上には重いものをのせないでください。

# 料理集

## つきたてのおもち

### からみもち

材料 (16個分)

大根おろし……300g 万能ねぎ……少々  
しょうゆ…大さじ6 (小口切り)

### 作り方

- つきたてのおもちの上に大根おろしと万能ねぎをのせてしょうゆを回し入れる。



### きなこもち

材料 (16個分)

きなこ…大さじ5 塩………少々  
砂糖……大さじ5

### 作り方

- きなこ・砂糖・塩を混ぜ合わせ、つきたてのおもちにからめる。

### ぜんざい

材料 (4人分)

まるもち………4個  
ゆであずきの缶詰…1缶(250g)

### 作り方

- 1 鍋にゆであずきと水 400 ml を入れ、火にかけて沸騰させる。
- 2 椀につきたてのまるもちを入れ、1をそそぐ。



### 材料

もち米………2.5kg  
緑豆………200g  
塩………小さじ2

### 作り方

- 1 もち米は洗って、一晩水にひたす。
- 2 本体に水受け、ねり容器、もち用羽根を取りつけボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。
- 3 水切りしたもち米をねり容器に2/3ほど入れ、その上に洗った緑豆をのせ、残りのもち米を入れてふたをし、むすキーを押してむす。
- 4 むしあがったら、もち米の中央をくぼませ、塩を入れてつく・こねるキーを押して約10分つく。

## よもぎもち

### 材料

もち米………2.5kg  
よもぎ(生葉)………300g  
塩………小さじ2

### 作り方

- 1 もち米は洗って、一晩水にひたす。
- 2 よもぎは葉だけをつみとる。なべにたっぷり湯をわかしやわらかくゆで、水にさらしてアクを抜く。
- 3 水を絞って細かく刻み、すり鉢ですりつぶす。
- 4 本体に水受け、ねり容器、もち用羽根を取りつけ、ボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。
- 5 ねり容器に水切りしたもち米を入れてふたをし、むすキーを押してむす。
- 6 むしあがったもち米に3のよもぎと塩を加えてしゃもじでかるく混ぜる。
- 7 しゃもじで手助けしながら、つく・こねるキーを押して約10分つく。

## お赤飯

### 材料

もち米 ……2.5kg  
あずき ……200g  
ごま塩 ……適量

打ち水  
あずきのゆで汁…100ml  
酒 ……100ml  
砂糖 ……大さじ1  
塩 ……少々



### 作り方

- 1 あずきにたっぷりの水を加え強火でゆでる。沸騰したら水を取りかえ、アク抜きをして、固めにゆでる。
- 2 ゆで汁が冷めたらあずきをザルに上げ、ぬれぶきんをかけておく。(ゆで汁は玉じゃくしで5～6回すくって空気にふれさせ、ひたし用と打ち水用に残しておく)
- 3 もち米は洗って水を切り、2のゆで汁と水を合わせた中に一晩ひたす。
- 4 ひたしたもち米をザルに上げ、15分以上よく水切りする。
- 5 本体に**水受け**、**ねり容器**を取りつけ、ボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。
- 6 ねり容器に水切りしたもち米と、2のあずきを混ぜて入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。

- 7 むし開始後 30 分程たったら**切キー**を押し、打ち水を少しずつ振りかけ、再び**むすキー**を押してむす。
  - 8 プザーが鳴ったら**切キー**を押し、別の容器に移し、うちわであおいでつやを出す。
  - 9 器に盛りつけ、ごま塩を振りかける。
- ※お赤飯が固めのときは、ボイラーに適量の水を入れて追ひむししてください。



## 筍おこわ

### 材料

もち米 ……2kg  
たけのこ ……600g  
鶏もも肉 ……300g  
木の芽 ……適量

### だし汁

だし汁 ……500ml  
酒 ……大さじ3  
みりん ……大さじ3  
薄口しょうゆ…大さじ5

### 打ち水

水 ……100ml  
酒 ……100ml  
砂糖 ……大さじ1  
塩 ……少々

### 作り方

- 1 もち米は洗って一晩水にひたす。
- 2 たけのこは食べやすい大きさに薄切りし、鶏もも肉も小さく切り、だし汁の中に入れ、ひと煮立ちしたら調味し、アク取りをして煮汁がなくなるくらいまで煮つめる。
- 3 ひたしたもち米をザルに上げ、15分以上よく水切りする。
- 4 3に2の材料を入れてよく混ぜ合わせる。
- 5 本体に**水受け**、**ねり容器**を取りつけ、ボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。

- 6 ねり容器に4を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。
  - 7 むし開始後 30 分程たったら**切キー**を押し、打ち水を少しずつ振りかけ、再び**むすキー**を押す。
  - 8 プザーが鳴ったら**切キー**を押し、別の容器に移し、うちわであおいでつやを出す。
  - 9 器に盛りつけ、好みで木の芽を散らす。
- ※おこわが固めのときは、ボイラーに適量の水を入れて追ひむししてください。

## 生地の作り方 (うどん・パン生地：最大量 1 kg)

- 1 本体に**水受け**、**ねり容器**、**プレート**、**粉用羽根**(**ページ**)をセットする。
- 2 ボウルに**A**を入れ軽く混ぜ合わせておく。
- 3 2に**B**の材料を少しずつ入れ、しゃもじなどで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

- 4 3をねり容器に入れてふたをし、**つく・こねるキー**を押して12分こねる。
- 5 自動停止したら**切キー**を押し、ねり容器ごと生地を取り出す。

## うどん

### 生地材料 (8人分)

**A** 中力粉 ……1kg  
**B** 水 ……480ml  
塩 ……大さじ2  
(あらかじめ水に溶かしておく)

打ち粉(中力粉) ……適量

### 作り方

- 1 生地は **生地の作り方** をご覧ください。
- 2 生地をラップに包み 30 分～1 時間休ませる。(生地がやわらかいときは、冷蔵庫に入れ、さらに 30 分～1 時間休ませる)
- 3 休ませた生地を打ち粉をした台に置き、のし棒で 2～3 mmの厚さにのばす。
- 4 生地の重なりあう所に打ち粉をして 10 cm幅にたたみ、約 3 mmの太さに切り、打ち粉をしてほぐす。
- 5 たっぷりの熱湯で約 10 分を目安にゆで、めんに通感感がでたらザルに上げ、流水でよく洗う。



## バターロール

### 生地材料 (20個分)

**A** 強力粉 ……500g  
砂糖 ……80g  
塩…小さじ1と1/2(7g)  
ドライイースト…小さじ2(6g)  
バターまたは  
マーガリン…100g  
(2cm角くらいの大きさに切り、やわらかくしておく)

**B** (よく混ぜ合わせておく)  
卵 ……1個  
牛乳 ……240ml  
(冷やしておく)  
とき卵 ……1/2個  
打ち粉(強力粉) ……適量

### 作り方

- 1 生地は **生地の作り方** をご覧ください。
- 2 生地の周囲をまとめて丸め込み、つぎ目を下にしてボウルに入れ、ぬれぶきんをかぶせて約 30℃の場所で 40～50 分 1 次発酵させる。約 2 倍にふくれ、生地の中央を押して指あとが残れば十分発酵している。
- 3 発酵した生地を、打ち粉をした台の上でガス抜きする。
- 4 生地を 20 等分し、それぞれ丸め、ぬれぶきんをかけて 15～20 分休ませる。

- 5 休ませた生地を円すい形にし、めん棒で 20 cmくらいまでうすく伸ばし、幅の広い方から巻く。
- 6 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、表面に霧を吹き、約 37℃に保ったオープンで 30～40 分 2 次発酵させる。
- 7 約 2 倍にふくれたら、とき卵を表面に塗り、180℃のオープンで 10～15 分焼く。

# 修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
どのキーを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>電源プラグが抜けていませんか？</li> <li>停電していませんか？ (ブレーカーがOFFになっている)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>電源プラグを差し込む</li> <li>停電が回復するまで待つ (ブレーカーをONにする)</li> </ul>	9・10 14
<b>「むす」「つく・こねる」コースにおいて</b>			
ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>ねり容器を確実に取りつけましたか？</li> <li>ボイラーふたがずれていませんか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ねり容器を確実に取りつける</li> <li>ボイラーふたを正しく取りつける</li> </ul>	7・13 9
「つく・こねる」のランプが点灯しているのに動かない	<ul style="list-style-type: none"> <li>連続して使いませんでしたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全装置が作動したため、電源プラグを抜いて1時間以上休ませてから使用してください。</li> </ul>	2
「むす」キーを押して2～3分後にブザーが鳴る	<ul style="list-style-type: none"> <li>ボイラーに水を入れましたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ボイラーに適量の水を入れる</li> </ul>	9
フタパッキンがはずれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふたパッキンに浮きやシワがありませんか？取りつけ面に米つぶなど異物はないですか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふたパッキンは正しく取りつけて異物などあれば取り除く</li> </ul>	4
下部のもち米がよくむせない	<ul style="list-style-type: none"> <li>ねり容器のふちに異物がついていませんか？</li> <li>プレートを取りつけていませんか？</li> <li>ふたを確実にロックしましたか？</li> <li>ボイラーに入れた水の量が不足していませんか？</li> <li>蒸気口に異物がつまっていますか？</li> <li>もち米の水切りを十分行いましたか？</li> <li>もち米を押しつけて入れませんでしたか？</li> <li>「むす」の途中、何回もふたを開けませんでしたか？</li> <li>水受けの水をすてましたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ねり容器のふちの異物は取り除く</li> <li>プレートは取りつけない</li> <li>ふたは確実にロックする</li> <li>ボイラーに規定量の水を入れる</li> <li>異物は取り除く</li> <li>水切りを15分以上行う</li> <li>もち米を押しつけて入れない</li> <li>「むす」の途中はふたを開けない</li> </ul>	8 8 9・10 9 2 8 8 10
つぶつぶが多い	<ul style="list-style-type: none"> <li>うるち米が混ざっていませんか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>うるち米が混ざっていないもち米を使う</li> </ul>	7
うまくつきあがらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>もち用羽根を確実に取りつけましたか？</li> <li>粉用羽根を使いませんでしたか？</li> <li>もち米をねり容器にある目安線より多く入れませんでしたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>もち用羽根を確実に取りつける</li> <li>もち用羽根を使う</li> <li>もち米はねり容器にある目安線より多く入れない</li> </ul>	8 8 3
ついたおもちが変色したり臭いがある	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗米は十分しましたか？</li> <li>ひたし時間や水切り時間が長すぎませんでしたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗米は十分行う</li> <li>6～12時間ひたす 夏場は途中で水を取り替える</li> </ul>	7 8
ついたおもちがやわらかすぎる 水受けにもちが垂れる	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふたをしめたままつきませんでしたか？</li> <li>手水が多すぎませんでしたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>もちつきはふたを取りはずす</li> <li>手水を入れすぎない</li> </ul>	9

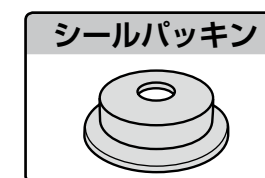
こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
生地がうまくねれない	<ul style="list-style-type: none"> <li>もち用羽根やみそ羽根を使いませんでしたか？</li> <li>規定量以上の材料を入れませんでしたか？</li> <li>粉用羽根を確実に取りつけましたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>粉用羽根を使う</li> <li>規定量の材料を入れる</li> <li>粉用羽根を確実に取りつける</li> </ul>	13・14
大豆がうまくつぶれない	<ul style="list-style-type: none"> <li>もち用羽根や粉用羽根を使いませんでしたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>みそ羽根を使う</li> </ul>	14

## 仕様

形式	RM-20SN	
電源	100V (50/60 Hz)	
消費電力	ヒーター	795W
	モーター(50/60 Hz)	330/340W
加工能力	つく	もち米 約 1.4 kg (1 升) ～ 2.8 kg (2 升)
	こねる	小麦粉 約 500g ～ 1 kg 大豆 約 500g ～ 1.2 kg
定格時間	12 分	
安全装置	電流ヒューズ・モーター保護装置・温度ヒューズ	
製品寸法	幅 41.5 × 奥行 31.5 × 高さ 34.5 cm	
重量	約 12 kg	

## 消耗品について

- 軸パッキン・シールパッキンは消耗品です。消耗したり、なくした場合は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注文ください。



## 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、製造打切後最低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は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

# もちつき機 保証書

持込修理

製品名	かがみもち	形式	RM-20SN
保証期間	本体 1 年間 (消耗部品を除く)	※お買上げ日	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、直ちにお買上げの販売店にお申し出になるか、またはお買上げ年月日・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のうえ、お買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。
  - (イ) 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。
  - (ロ) お買上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
  - (ハ) 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。
  - (ニ) 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。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買上げ年月日・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上げ年月日・販売店名などを証明する領収書がない場合。
  - (ト) 消耗部品（軸パッキン・シールパッキン）が損傷し、取り替えを要する場合。

4. 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.

5. 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.22「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

このような症状の時は  
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。

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8-3-5MK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

Ⓞ RM-A963Z0