

もちつき機 RM-301SN

かがみもち

取扱説明書／料理集

お買い上げ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お使いになる方がいつで
も見られるところ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
使用上のご注意とお願い……	2
各部のなまえ……	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 ~ 22
修理を依頼されるまえに……	23
仕様……	24
消耗品・別売品について……	24
アフターサービスについて……	24
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説明しています。



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。

- 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。



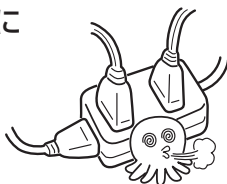
禁止

- 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。

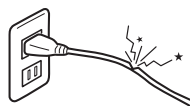


- 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。

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・ショートによる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。

やけど・感電・けがの原因になります。



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。

やけどの原因になります。

※特にお子様には充分ご注意ください。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり修理・改造は絶対にしない。

異常動作による感電・火災・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店へご相談ください。

⚠️ 注意



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ふたを持ち本体からはずす。
やけどの原因になることがあります。



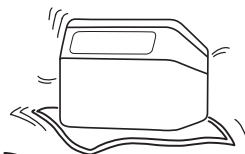
禁止

- 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ところでは使わない。

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、必ず電源プラグを抜く。
感電の原因になることがあります。

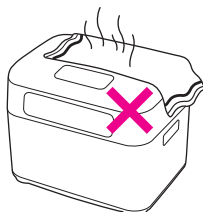
- 異常時は直ちに電源プラグを抜く。
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

- 長時間使用しないときは必ず電源プラグを抜く。
絶縁劣化による感電・火災の原因になることがあります。

使用上のご注意とお願い

- 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。

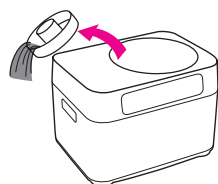


- 連続してもちつき、生地づくりをしない。

「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。

- 1回つく（むす）ごとに必ず水受けの水を捨てる。

水受けにたまった水は充分冷めてから捨ててください。むせない原因になります。



- しばらく保管していたときは、羽根取付軸が回ることを確認する

羽根取付軸に羽根を取り付けて、手で回してください。つけない原因になります。

- ポイラーには水道水を入れる。

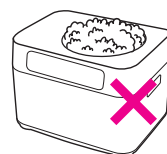
水道水以外の水を使用するとまれにポイラー表面のコーティングを傷めることがあります。温泉水などのミネラル成分を多く含む水を使用すると、うまくむせない原因になります。

- 本体を置く床の上や、足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が粉などで汚れている場合は、きれいにしてください。)

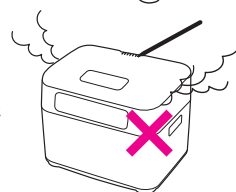
- 決められた容量以上で使わない。

モーターに負担がかかり故障の原因になります。



- 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。



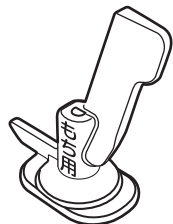
臭いについて

- 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

もち用羽根(グレー)

もちをつくとき・パンの生地づくりに使います。

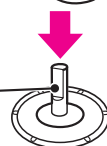


羽根の取り付けかた

羽根取付軸の形と、羽根の穴の形を合わせて奥まで確実に差し込みます。



羽根取付軸



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。

ボイラーパッキン

はずさないでください。

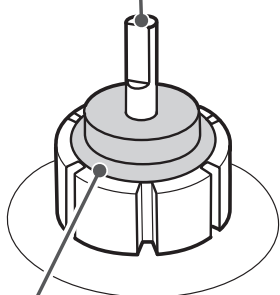
ボイラー

この中に水を入れます。

つまみ

本体内部

羽根取付軸



シールパッキン

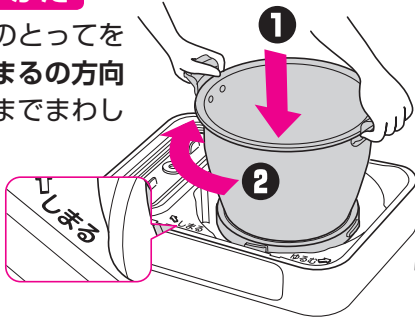
羽根取付軸に取り付けられています。

本体

ねり容器

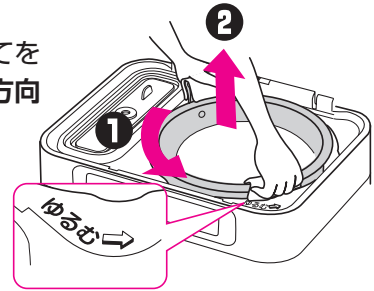
取り付けかた

ねり容器のとってを持ち、しまるの方向に止まるまでまわします。



はずしかた

ねり容器のとってを持ち、ゆるむの方向にまわします。



注意



もちを取り出すときは、必ずねり容器のとっ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。

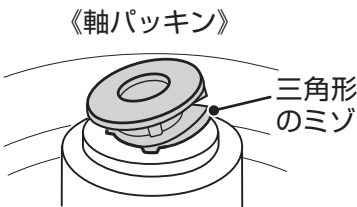
蒸気吹出し口

ロック 押し込んだり、ひっぱったりしないでください。

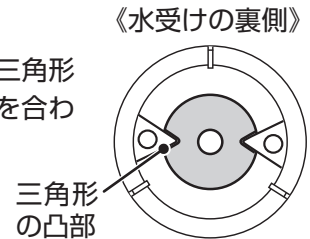
軸パッキン 水受けに取り付けられています。

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。



2. 水受け裏側の三角形の凸部とミゾを合わせます。



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。

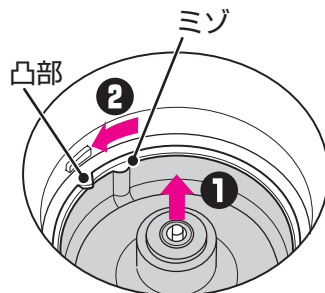
ふたパッキン はずさないでください。

水受け シールパッキンの上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。

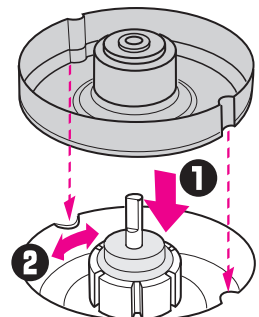
2. 水受けを回してミゾと凸部を合わせ、取りはずします。



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。

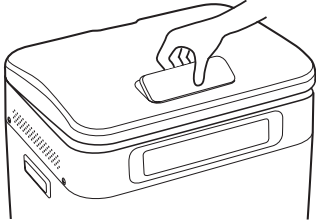


各部のなまえ

ふた

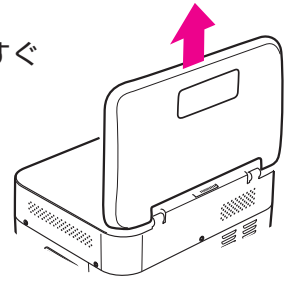
開けかた

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、内側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やけどに注意する。

ロックレバー

蒸気口

熱い蒸気が出ます。

コードボックス

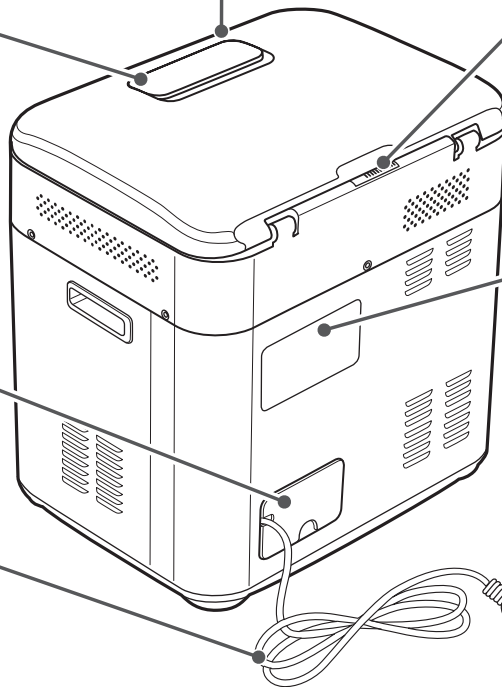
電源コードを束ねて収納します。

定格ラベル

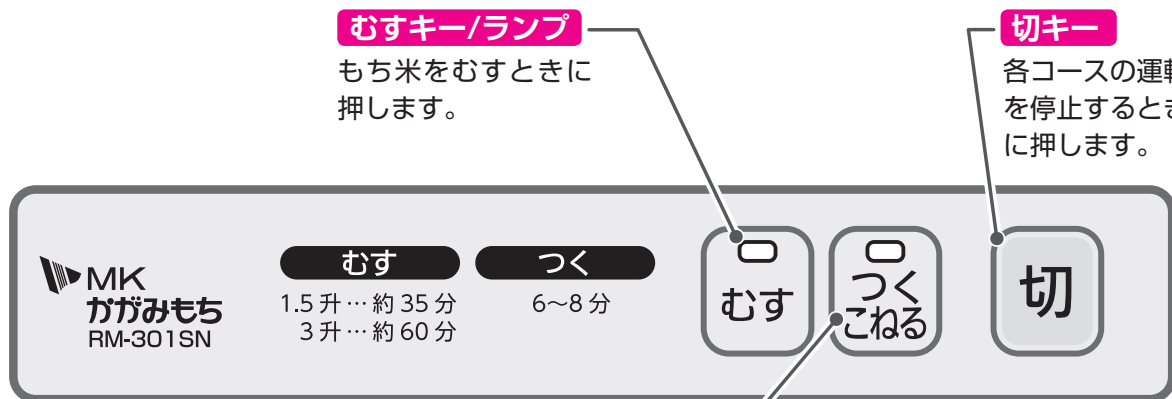
安全上の注意事項などが記載されています。

電源コード

電源プラグ



操作部のなまえとはたらき



むす
1.5 升…約 35 分
3 升…約 60 分

つく
6~8 分

むす

**つく
こねる**

切

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、10分で自動停止します。

各コースの最小量及び最大量

	最小量～最大量
つく (もち米)	約 2.1kg～4.2kg (1.5升～3升)
こねる (小麦粉)	約 500g～1kg

自動停止について

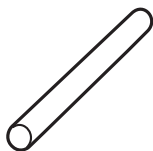
つきすぎ防止とモーター保護のために運転を 10 分後に自動停止します。

もちつきに必要な道具

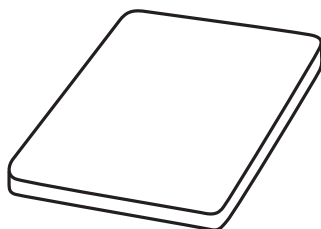
■以下の道具を準備してください。



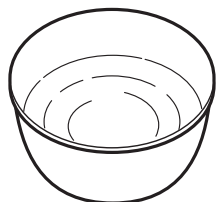
しゃもじ
(プラスチック製
または木製)



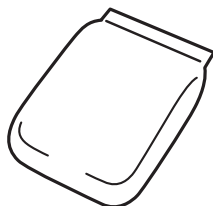
のし棒



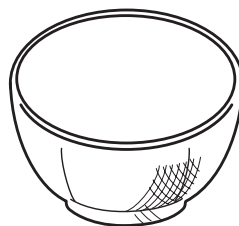
のし板



手水



片栗粉



ざる

ご使用方法（もちつき）

もち米の準備

1 もち米をはかる

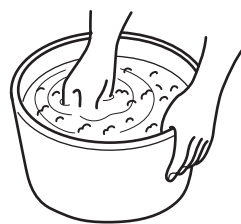
	最小量～最大量
kg (約)	2.1 kg～ 4.2 kg
L	2.7L～ 5.4L
升	1.5 升～ 3 升



- 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、すばやく水を捨てます。
- 軽やかき混ぜながら、水がにごらなくなるまで洗います。



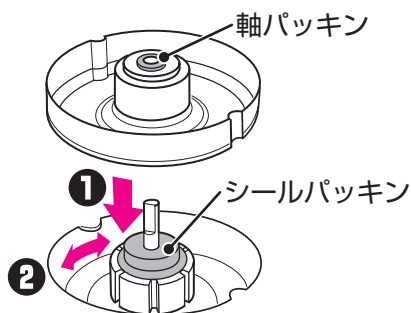
- 洗米するときは、お湯を使わないでください。もちが変色したり、味が悪くなったりします。

3

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

本体の準備

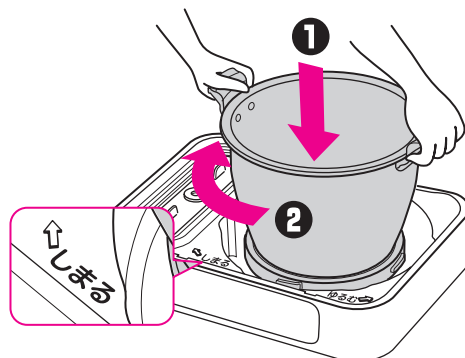
1 水受けを本体に取り付ける



- 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付ける

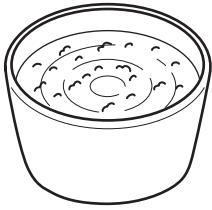
- 矢印(しまる)の方向に止まるまでまわして確実に取り付けます。



- 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。

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。

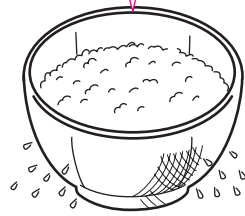


- 夏場は途中でひたし水を取り替えてください。つきあがったおもちが臭ったり変色する恐れがあります。

4 15分程度水切りする

- もち米を金属製のざるなどに移し、水切りします。

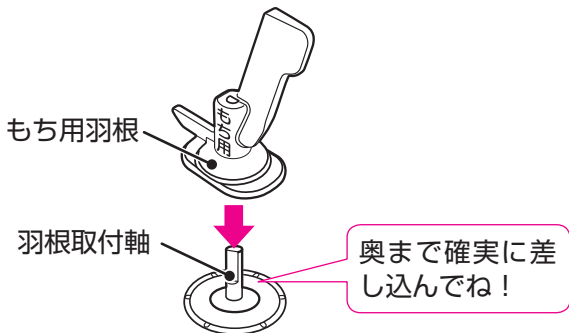
15分程度水切りする



- 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。

3 もち用羽根(グレー)を取り付ける

- 羽根取付軸の形と羽根の穴の形を合わせて奥まで確実に差し込みます。

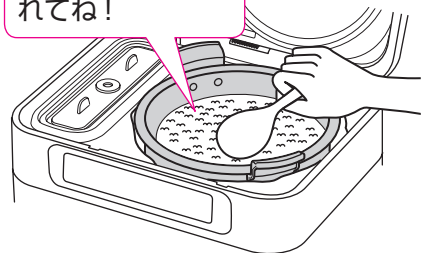


- 羽根が奥まで入ってないと、もちつきの途中ではずれ、もちがつかないことがあります。

4 もち米をねり容器に入れる

- 水切りしたもち米をねり容器に入れ、しゃもじなどで表面を平らにします。

もち米を押しつけないで、平らに入れてね!

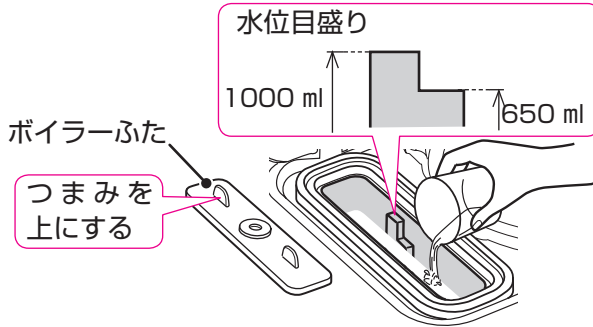


- ねり容器のふちに米粒がついていると蒸気がもれて、むせない原因になります。

ご使用方法（もちつき）

むす

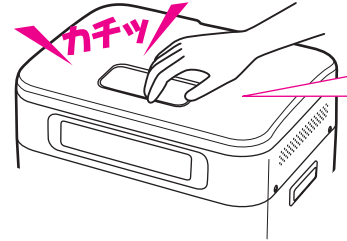
1 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める



- 水位目盛りはもち米2.8kg（下の段）ともち米4.2kg（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	5.4	4.5	3.6	3.2	2.7
	kg (約)	4.2	3.5	2.8	2.5	2.1
むし水の量	ml	1000	800	650	600	550

2 ふたをロックす 電源プラグをコ し込む

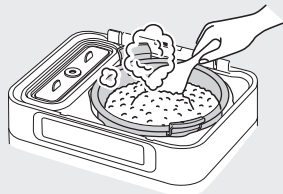


- ふたがロックされていない原因になります。
- ボイラーふたがずれていると

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。

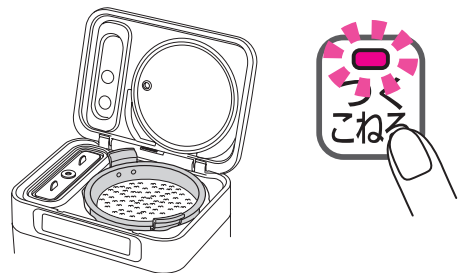


次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けしてください。

- 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 ふたを開け、つく・こね るキーを押す

- つく・こねるランプが点灯し、つきが始まります。



つきあがり時間の目安
6～8分
(この間に取り出してください)

- 6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・こねるランプが点滅します。
- 8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
分
(自動
すの

るまで閉め、
ンセントに差

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。



むしあがり時間の目安
35 ~ 60 分
(1.5 升 ~ 3 升)

4 ブザーが鳴ったら 切キーを押す

- ブザーが鳴ると、むすランプが点滅します。



音がするまで
押してね！

と蒸気もれて、むせ
ふたが閉まりません。

- 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。

- 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。

つきあがったら切キー を押す



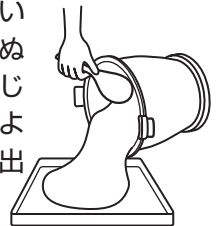
自動停止したまま放置した場合

- 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。

- ① 切キーを押してねり容器を取り出し逆さにする。



- ② 内側にはりついたもちを水でぬらしたしゃもじなどではがすようにしてかき出す。



もちつきの途中で停止した場合（停電も含む）

- 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。

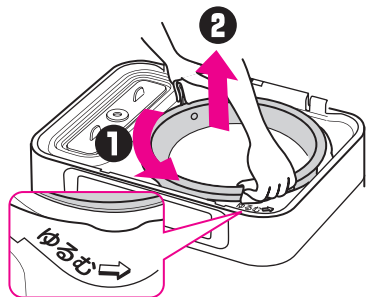
すぎ防止とモーター保護のため、10
ブザーが鳴って自動停止します。
停止後もつくランプは点滅していま
で、切キーを押してください)

ご使用方法（もちつき）

もちを取り出す

1 もちを取り出す

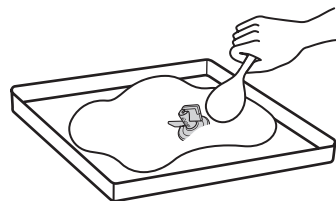
- ねり容器のとってをふきんなどで持って、片栗粉をふったのし板にねり容器を逆さにして、すばやくもちを取り出します。



- ねり容器やつきたてのおもちは熱いのでやけどに注意してください。

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。

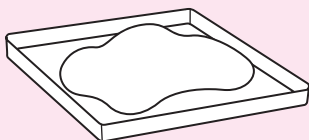


- 熱いのでやけどに注意してください。

おもちのまとめかた

のしもち

- ①片栗粉をふっ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り、のし棒で平らに仕上げます。



まるもち

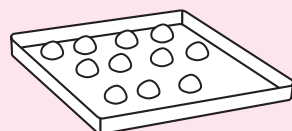
- ①手に片栗粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。



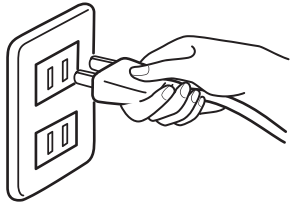
- ②下の手のひらを平らにし、手の上で丸めます。



- ③片栗粉をふったのし板に並べます。

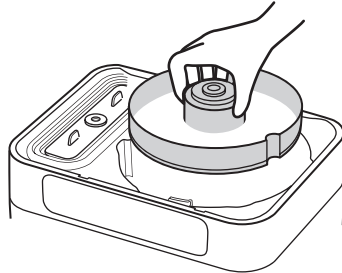


3 電源プラグを抜く



4 水受けの水を すてる

- 本体の底にたまった水は、ふきなどでふきとってください。

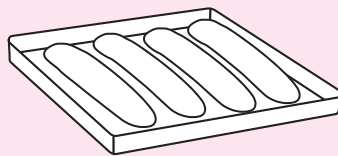
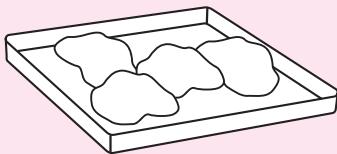


(はずしかたはP.4をご覧ください)

- 水受けにたまった水は充分冷めてから捨ててください。

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、少しかたくなったらところで好みの厚さに切ります。



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室へ、長期間なら冷凍室へ入れてください。



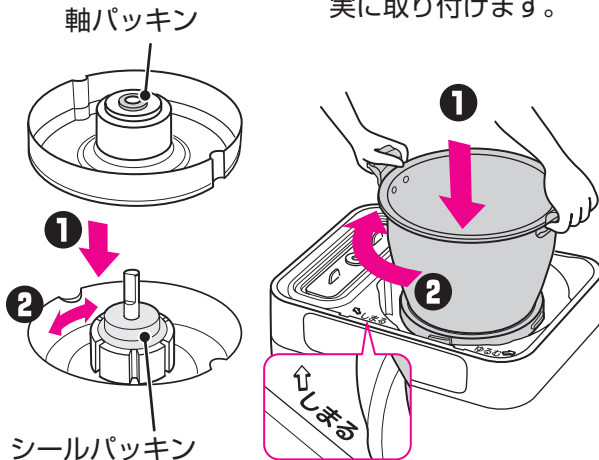
ご使用方法（生地づくり）

製品は必ず床の上に置いてご

こねる

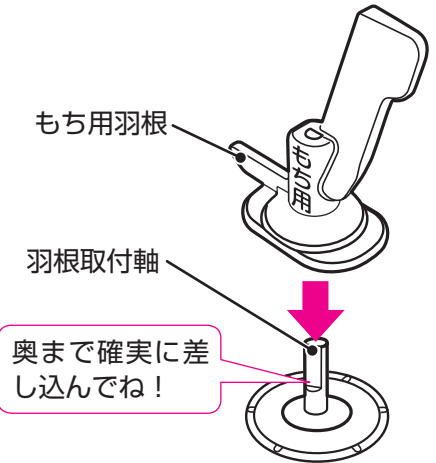
1 水受けとねり容器を本体に取り付ける

- 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。



2 羽根を取り付ける

パン生地づくり：もち用羽根(グレー)
うどんの生地づくり：粉用羽根(ベージュ)
(別売品)



ご使用方法（味噌づくり）

製品は必ず床の上に置いてご

本体と大豆の準備

1 材料と道具を準備する

羽根・別売品

みそ羽根(白)

材料 (できあがり約4.5kg)

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

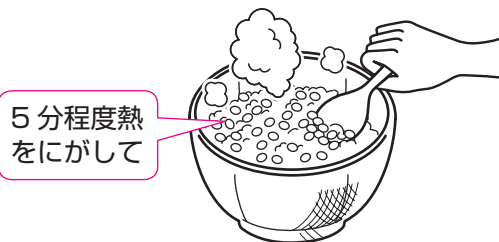
- ・ 仕込み用容器
- ・ なべ
- ・ ざる
- ・ 大きめのボウル
- ・ 落としぶた
- ・ 重石
- ・ ラップ
- ・ ヒモ
- ・ 新聞紙

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。

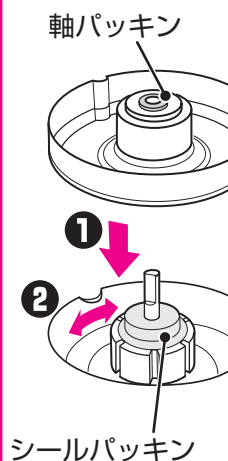
②水にひたしておいた大豆とたっぷりの水をなべに入れ、沸騰後中火で4~6時間、アク取りと水差しをしながら大豆を指でかるくつまんでつぶれる程度まで煮ます。

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分程度熱をにがします。



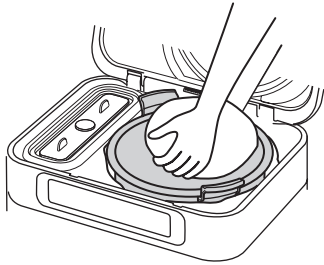
※煮汁はあとで種水として使うので残しておきます。

3 水受取り



使用ください。

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



■詳しくはP.22をご覧ください。

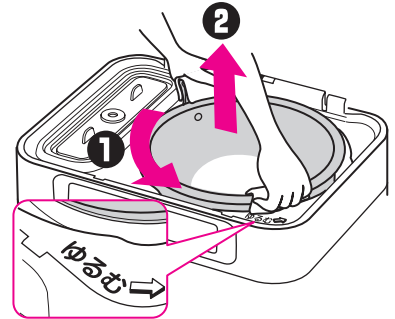
4 つく・こねるキーを押す



こね上がり時間
10分
(自動停止します)

■パン生地をつくる場合
生地温度が上がりやすいので、
ねり開始後2～3分たったら、
ふたを開けてください。

5 ブザーが鳴ったら、切キーを押し、ねり容器ごと生地を取り出す

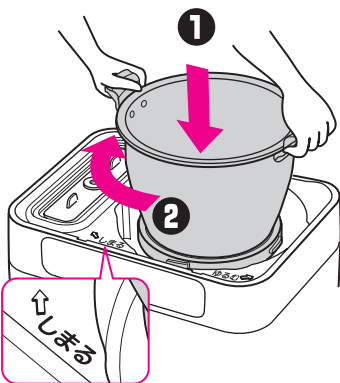


6 電源プラグを抜く

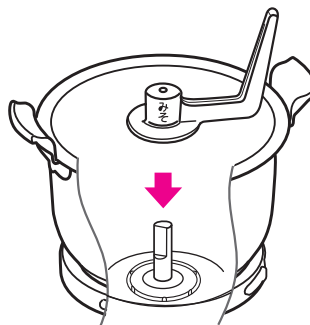
使用ください。

けとねり容器を本体に付ける

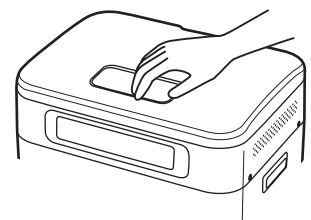
■矢印(しまる)の方向に止まるまでまわして確実に取り付けます。



4 みそ羽根(白)(別売品)を取り付ける



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

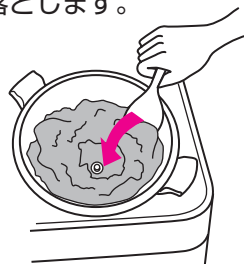
1 つく・こねるキーを押す

❶つく・こねるキーを押して大豆をつぶします。



❷30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。



❸再び、ふたをしてつく・こねるキーを押します。



※大豆が充分につぶれるまで❷~❸をくり返しおこなってください。

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）

❶米麴をよくほぐします。

❷一にぎり（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。

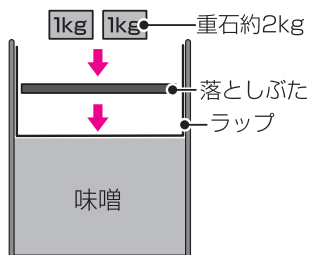
❶大豆が人肌程度に冷めたら、1で作った塩切り麴を均一になるようによく混ぜ合わせます。

❷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。

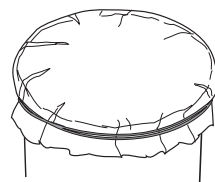


4 重石をのせてふたをする

❶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。



❷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。



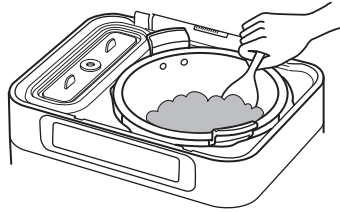
5 仕込

❶仕込みしゃもかき混

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。

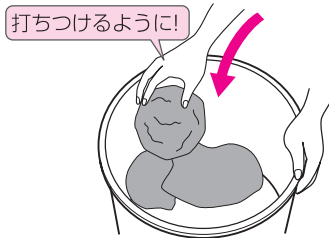
3 仕込み用容器につめる(仕込み)

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。

2 2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。



み後の天地返し

から1~2ヵ月たったら、じなどで味噌を上から下へ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



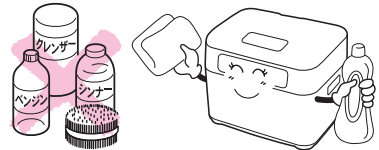
電源プラグを抜く

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。

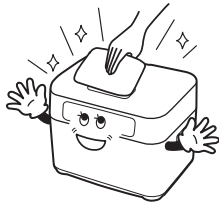
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



お手入れ ※1回使うごとに必ず行ってください

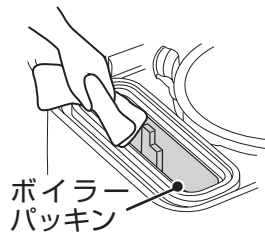
本体・ふた

- 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、固く絞ってからふき、よく乾かしてください。



ボイラー・ふたパッキン

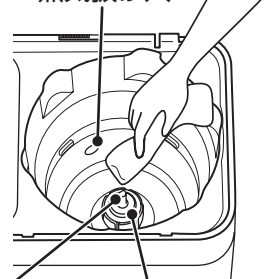
- ボイラー内、ふた内側に残った水はふきなどでよくふきとってください。
- ボイラーパッキンとふたパッキンは、はずさないでください。



羽根取付軸

- もちのりや生地カスは固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、水受けをはずしてきれいにしてください。

蒸気抜け穴



羽根取付軸 シールパッキン

- 蒸気抜け穴へ、もちや生地のカスを入れないでください。

ねり容器・羽根・水受け

- おもちがかたまらないうちに取りはずして、水かぬるま湯にひたし、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。

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。
- 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、ふたを開けて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。

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付けておきますと、はずせなくなることがあります。

料理集

もちレシピ

からみもち
きなこもち
ぜんざい
豆もち
よもぎもち
マンナンもち

むしレシピ

お赤飯
筍おこわ

粉ねりレシピ

バターロール
うどん

その他のレシピはエムケー精工 HP に掲載しています。
URL <https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/plus/>



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)
水………400ml

作り方

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



豆もち

材料

もち米………2.5kg
緑豆………200g
塩………小さじ2

作り方

- もち米は洗って、一晩水にひたす。
- 本体に水受け、ねり容器、もち用羽根を取り付けボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。
- 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。
- ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開け、むしあがった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8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

- もち米は洗って、一晩水にひたす。
- よもぎは葉先だけをつみとる。なべにたっぷりの湯をわかし、やわらかくゆで、水にさらしてアクを抜く。
- 2のよもぎの水を絞って細かく刻み、すり鉢ですりつぶす。
- 本体に水受け、ねり容器、もち用羽根を取り付け、ボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。
- 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。
- ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開け、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。
- つく・こねるキー**を押し、しゃもじで手助けしながら、8分つく。

マンナンもち

材料

もち米……………1.5升(2.1kg)

A マンナン粉※1……………25.5g

※2 水……………229.5g



◇マンナンもちは冷めてもやわらかいので、あんをからめたもちなどに適しています。

- 1 もち米を洗って、一晩水にひたす。
 - 2 ボウルにAを入れ、混ぜ合わせゲル状にする。(もち米をむす30分前に作っておく。)
 - 3 本体に**水受け**、**ねり容器**、**もち用羽根**を取り付け、ボイラーに水(P.9をご覧ください)を入れる。
 - 4 ねり容器に水切りしたもち米を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。
 - 5 プザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開けむしあがったもち米に**2**をのせる。
 - 6 **つく・こねるキー**を押し、しゃもじで手助けしながら8～10分つく。
- ※マンナンもちは通常のもちより柔らかいため、水受け内部にもちが垂れることがあります。
 ※加工能力は、1.5升～2升です。
 ※マンナンゲルの量は、もち米5合当たり85gを目安としてください。

※2 マンナン粉種類別分量 (もち米1.5升の場合)

材料	粉の量	水の量
ネオマンナン	25.5g	229.5g
ネオマンナンプレミアム	5g	250g
こんにゃくマンナン	5g	250g

※1 マンナン粉のご注文方法

(株) アゴラインターナショナル様

(<http://www.agora-int.com>)

・ネオマンナン

・ネオマンナンプレミアム

米マイフーズ株式会社様

(<http://ww7.enjoy.ne.jp/~maimaifoods/>)

・こんにゃくマンナン

お赤飯

材料

- もち米 ……………2.5kg
- あずき ……………200g
- ごま塩 ……………適量
- A**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て5~6回すくって空気になれさせ、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分程度よく水切りする。
- 5 4に2のあずきを入れてよく混ぜ合わせる。
- 6 本体に**水受け、ねり容器**を取り付け、ポイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。
- 7 ねり容器に5を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。



- 8 むし開始後30分程たったら**切キー**を押し、**A**をまくように少しずつふりかけ、再び**むすキー**を押してむす。
- 9 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、別の容器に移し、うちわであおいてつやを出し、器に盛りつけ、ごま塩をふりかける。
※お赤飯が固めのときは、ポイラーに適量の水を入れて追いむししてください。



筍おこわ

材料

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

- A**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

- B**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、**A**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分程度よく水切りする。
- 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**を取り付け、ポイラーに水(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、**B**をまくように少しずつふりかけ、再び**むすキー**を押す。
- 8 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、別の容器に移し、うちわであおいてつやを出す。
- 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、ポイラーに適量の水を入れて追いむししてください。

生地の作り方 (うどん・パン生地：最大量 1kg)

- 1 本体に**水受け**、**ねり容器**、**羽根**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10分こねる。
 - **パン生地をつくる場合**
生地温度が上がりにやすいので、ねり開始後2～3分たったら、ふたを取りはずしてください。
- 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。



バターロール

羽根：もち用羽根(グレー)

生地材料 (20個分)

A 強力粉……………500g	B (よく混ぜ合わせておく)
砂糖……………80g	卵……………1個
塩…小さじ1と½(7g)	牛乳……………240ml
ドライイースト…小さじ2(6g)	(冷やしておく)
バターまたは	
マーガリン……………100g	とき卵……………1/2個
(2cm角くらいの大きさに切り、やわらかくしておく)	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充分発酵している。
- 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20cm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。

うどん

羽根：粉用羽根
(ページュ)
(別売品)

生地材料 (4人分)

A 中力粉……………500g
B 水……………240ml
塩……………大さじ1
(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2～3mmの厚さにのばす。
- 4 生地の重なりあう所に打ち粉をして10cm幅にたたみ、約3mm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、めんに通明感がでたらザルに上げ、流水でよく洗う。



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"> ■ 電源プラグが抜けていませんか？ ■ 停電していませんか？ (ブレーカーがOFFになっている) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを差し込む ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーをONにする) 	9・10 14
「むす」「つく・こねる」コースにおいて			
ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取り付けましたか？ ■ ボイラーふたがずれていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取り付ける ■ ボイラーふたを正しく取り付ける 	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"> ■ 連続して使いませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 	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"> ■ ボイラーに水を入れましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーに適量の水を入れる 	9
下部のもち米がよくむせない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器のふちに異物がついていませんか？ ■ ふたを確実にロックしましたか？ ■ ボイラーに入れた水の量が不足していませんか？ ■ 蒸気口に異物がつまっていますか？ ■ もち米の水切りを充分行いましたか？ ■ もち米を押しつけて入れませんでしたか？ ■ 「むす」の途中、何回もふたを開けませんでしたか？ ■ 水受けの水を捨てましたか？ ■ 温泉水などのミネラル成分を多く含んだ水を使用していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器のふちの異物は取り除く ■ ふたは確実にロックする ■ ボイラーに規定量の水を入れる ■ 異物は取り除く ■ 水切りを15分程度行う ■ もち米を押しつけて入れない ■ 「むす」の途中はふたを開けない ■ 1回つく(むす)ごとに捨てる ■ 水道水または他の市販の水をおためください 	8 9・10 9 2 8 8 10 12 2
つぶつぶが多い	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が混ざっていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が混ざっていないもち米を使う 	7
うまくつきあがらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ もち用羽根を確実に取り付けましたか？ ■ 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？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ もち用羽根を確実に取り付ける ■ もち米はねり容器にある目安線より多く入れない 	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"> ■ 洗米は充分しましたか？ ■ ひたし時間や水切り時間が長すぎませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は充分行う ■ 6～12時間ひたす 夏場は途中で水を取り替える ■ 水切りを15分程度行う 	7 8 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"> ■ ふたを閉めたままつきませんでしたか？ ■ 手水が多すぎませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ もちつきはふたを開ける ■ 手水を入れすぎない 	9
うどん生地がうまくねれない	<ul style="list-style-type: none"> ■ もち用羽根を使いませんでしたか？ ■ 規定量以上の材料を入れませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 粉用羽根(別売品)を使う ■ 規定量の材料を入れる 	13・14
大豆がうまくつぶれない	<ul style="list-style-type: none"> ■ もち用羽根を使いませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ みそ羽根(別売品)を使う 	14

仕様

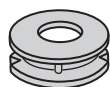
形式		RM-301SN	
電源		100V(50/60Hz)	むし時間 35～60分(もち米の場合)
消費電力	ヒーター	795W	つき時間 6～8分
	モーター(50/60Hz)	280/350W	安全装置 電流ヒューズ・モーター保護装置・温度ヒューズ
加工能力	もち	もち米約2.1kg(1.5升)～約4.2kg(3升)	製品寸法 幅41.5×奥行31.5×高さ40.5cm
	パン	約500g～1kg	質量 約13kg
	うどん	約500g～1kg (粉用羽根(別売品)使用時)	付属品 取扱説明書／料理集
	大豆	500g～1.5kg (みそ羽根(別売品)使用時)	

消耗品・別売品について

- 軸パッキン・シールパッキンは消耗品です。

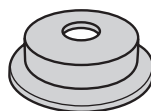
消耗品・別売品は、お買い上げの販売店または、裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。

- 軸パッキン(消耗品)



品番：RM-1266Z0

- シールパッキン(消耗品)



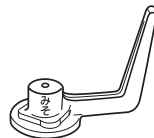
品番：RM-A693Z1

- 粉用羽根(別売品)



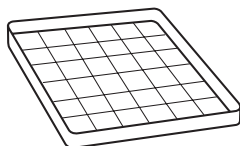
品番：RM-MO3

- みそ羽根(別売品)



品番：RM-MO4

- のし板(1升用)(別売品)



品番：RM-MO5

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。
- 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。
- 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。

A series of horizontal dotted lines for writing.

もちつき機 保証書

持込修理

製品名	かがみもち	形式	RM-301SN
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。
 - (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)お買い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無い場合。
 - (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.24「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 〒761-8062 高松市室新町3-5 B棟102 TEL 087(868)6781

◎ RM-B205Z0