

自動ホームベーカリー(家庭用)  
HBK-152

# あつくらパン屋さん

## 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  
でも見られる所に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	7～10
メニューの種類と調理時間	11～13
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	17～26
食パン・早焼きパン・塩糰パン・ごはんのパン・ やわらかパン・フランスパン・全粒粉パン・スイートパン	
米粉パンメニュー	27～28
ねり+発酵(生地づくり)の使用方法	29
ねり+発酵(生地づくり)メニュー	30～43

### ホシノ天然酵母

生種おこしの使用方法	44～45
焼き上げまでの使用方法	46～47
山形パンメニュー	48～50
ねり+発酵の使用方法	51
ねり+発酵メニュー	52～57

### パンづくりの応用

発酵+焼きの使用方法	58
ねり+発酵・発酵+焼きメニュー	59～61
ねり・発酵・焼きの使用方法	62～63
ねり・発酵・焼きメニュー	64～67
低温長時間発酵の使用方法	67

### パン以外のメニュー

シュトーレンの使用方法	68
ケーキの使用方法	69～70
フレッシュバターの使用方法	71～73
ジャムの使用方法	74
ヨーグルトづくりの使用方法	75
焼き芋づくりの使用方法	76
中華まん生地づくりの使用方法	77
うどん・パスタ生地づくりの使用方法	78～79

### ご愛用の手引き

お手入れのしかたと保管	80
パンづくりのQ & A	81～82
パンのできばえがおかしいときは	83～84
修理を依頼する前に	85
こんな表示がでたときは	85～86
仕様	86
アフターサービスについて	86
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

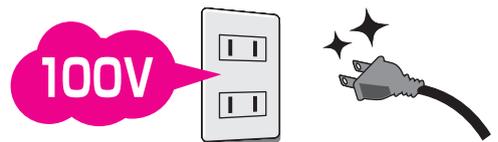
### 電源プラグや電源コードについて



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

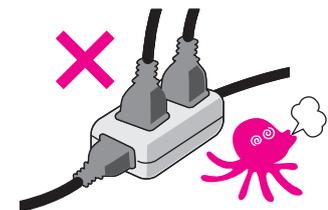
#### ●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。

感電の原因になります。



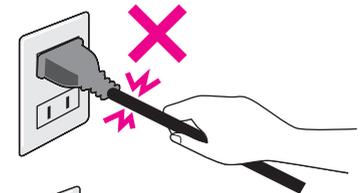
#### ●電源はタコ足配線にしない。

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)

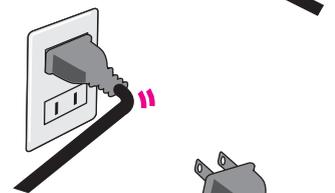
電源コードが傷み感電・ショートによる火災の原因になります。



禁止

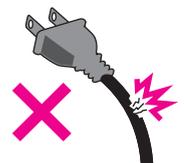
#### ●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、ひっぱったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。

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



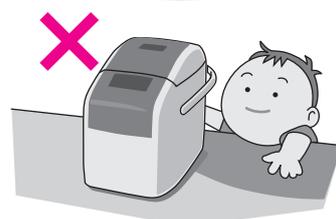
水ぬれ禁止

- 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。

●困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。

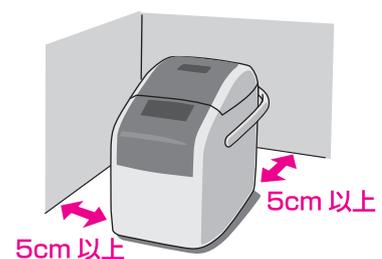
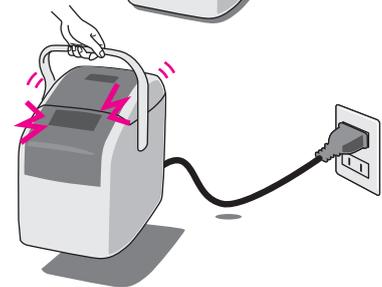
感電・けがの原因になることがあります。

●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。



## ●湿気のある所、火気の近くで使わない。

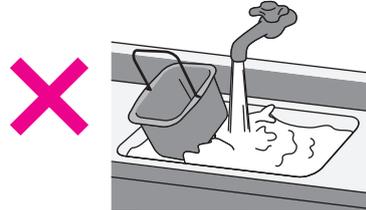
変形・故障の原因になります。



## ●パンケースを食器洗い機で洗ったり、底の部分を水につけたままにしない。

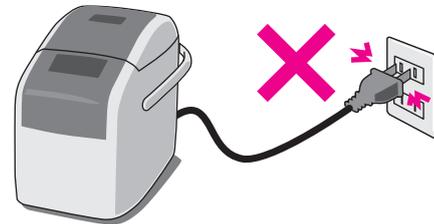
羽根取付軸部分に外側から水が入り、羽根取付軸が回らなくなるなどの故障の原因になります。

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。



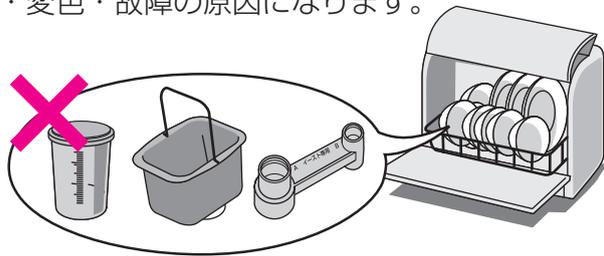
## ●使用中に電源プラグは抜かない。

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。



## ●計量スプーン・計量カップ・発酵カップ・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。



## ●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。



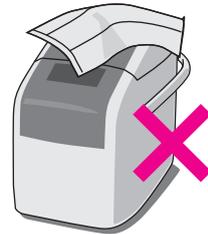
## ●決められた容量以上で使わない。

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。



## ●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。



## ●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。

## ●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。

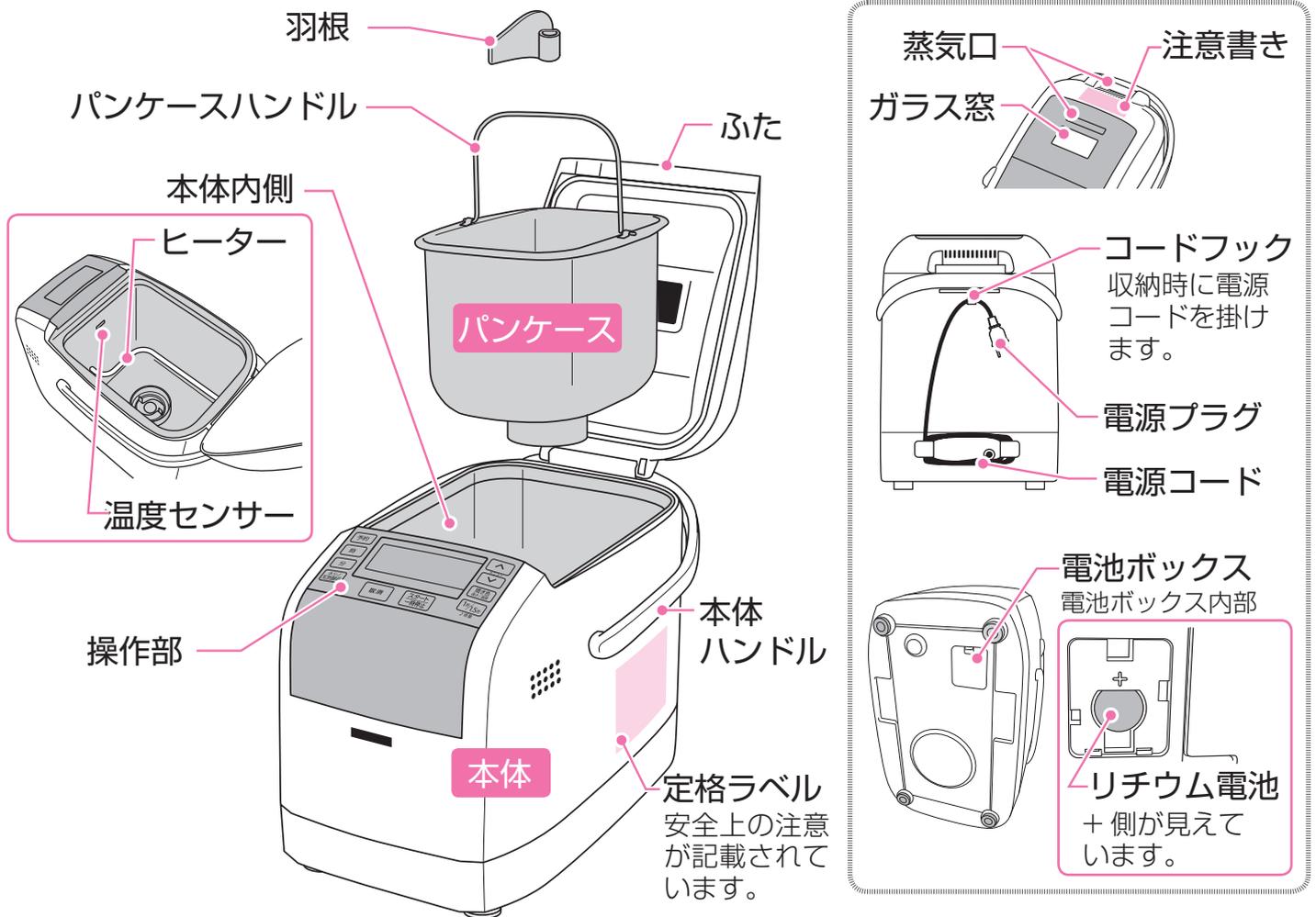
## ●食物アレルギーの方は、医師と相談の上使用する。

## ●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。

# 各部のなまえ

## 本体



お使いになる前に

## 付属品 (各 1 個)

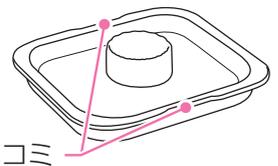
**計量カップ**  
水などをはかります。  
※粉ははかれません。



**発酵カップ** (ふたが付いています)  
※生種おこし・生種の保存やヨーグルトを作るときに使用します。

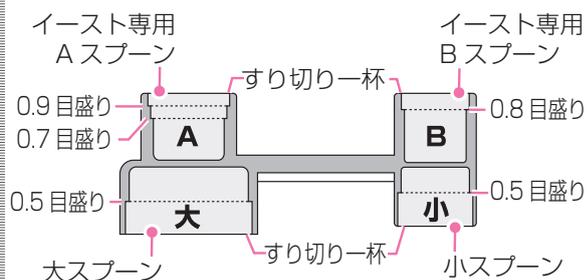
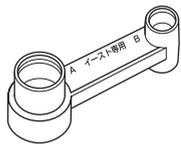


**フレッシュバター専用ふた**  
※フレッシュバター以外では使用しないでください。



## 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。



### イースト専用スプーン容量

	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

### 大小スプーン容量

	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

# 操作部のなまえとはたらき

お使いになる前に

## 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

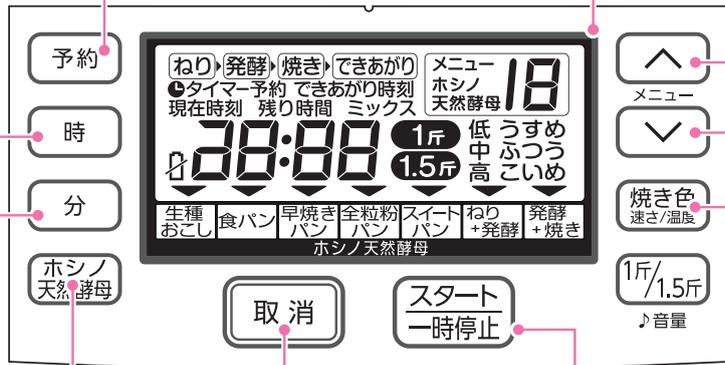
- 現在時刻を合わせます。
- ねり・発酵・焼き時間を設定します。

### 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。）

### 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。1回押すたびに表示部の▼が移動し、天然酵母メニューを選ぶことができます。

### 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。

### 一時停止キー

- スタートさせたあとに押すと一時停止します。
- ※焼き工程中は、一時停止させることができません。

### 1斤 / 1.5斤切替キー

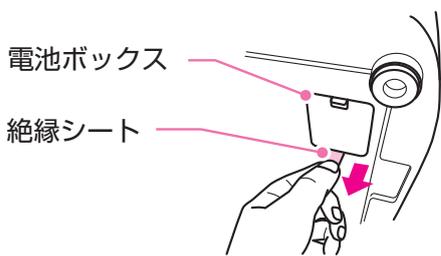
- パンのサイズを選びます。

### 音量キー

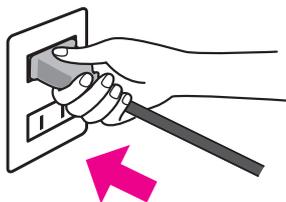
- ブザーの音量を二段階に調節できます。（電源プラグを差し込み、各キーを押す前の状態）
- ※スタートさせたあとに1斤 / 1.5斤切替キーを押すとミックスロールを消すことができます。詳しくはP.11の「♪ミックスロールについて」をご覧ください。

## 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）

- 時 ▷ 1時間単位で進む
- 分 ▷ 1分単位で進む



（早送りは押しつける）

5秒後点滅が止まり時刻合わせ完了です。

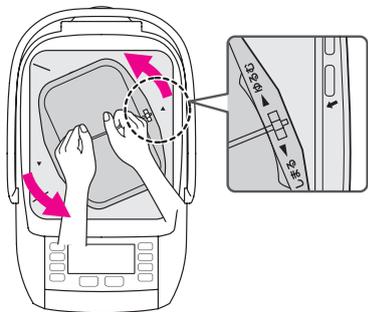
### 4 電源プラグを抜く

# 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

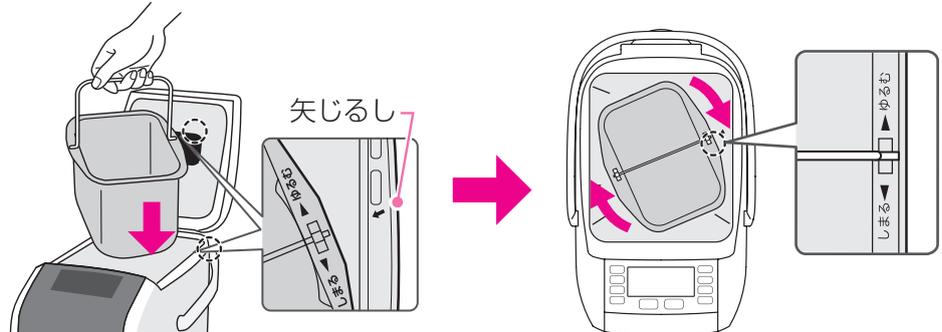
おまかせメニュー

### 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。

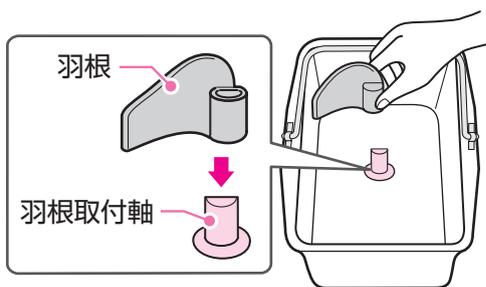
### パンケース取り付け方



- ①パンケースハンドルと矢じるしを合わせて入れます。

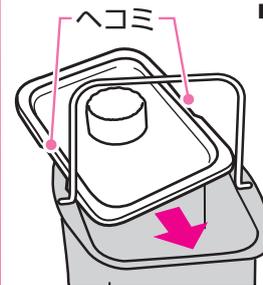
- ②パンケースのふちにある矢じるし（しめる）の方向に回し、確実に固定します。

### 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生地をねるときに羽根がはずれ、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



- 専用ふたのへこみ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を応用したパン種（発酵種）です。酵母を国産小麦、国産減農薬米、麴、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 <http://www.hoshino-koubo.co.jp/>

お客様ご相談窓口 TEL.042(734)1399

受付時間 8:00～17:00（土・日を除く）

## 米粉 (グルテン入り)



●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。 <http://nu.glico.jp/komeko/index.html>

＜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。

### 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。

（※）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。

＜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

■江崎グリコ株式会社 グリコ通販センター

<http://shop.glico.co.jp/>

フリーダイヤル 0120 (834) 365

受付時間 平日 9:00～20:00 土日祝 9:00～17:00（年末年始を除く）

お使いになる前に

## 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



●パンがおいしいような黄色になり、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

はかり

1g単位まで  
はかれるもの



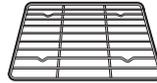
温度計



ミトン



アミ



パン切りナイフ

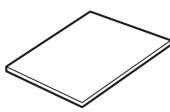


手づくりメニューに必要な道具

ボウル



こね板



めん棒



はけ



ふきん



スクッパー



霧吹き



ラップ



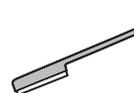
クッキングシート



はさみ



カミソリ



ドーナツ型



テグス



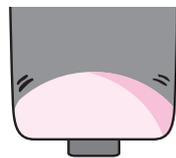
## パンづくりのしくみ

① ねり



・パン生地材料をねり  
合わせます。

② 予備発酵



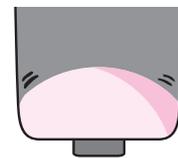
・生地を休ませます。

③ ねり



・もう一度ねります。

④ 一次発酵



・生地を一定温度に保つことにより  
イーストの働きを促進させます。

⑧ 成形発酵



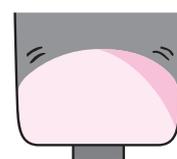
・パンの形にする仕上げの  
発酵です。

⑦ ガス抜き



・再びガスを抜き、酸素を供給  
して、成形発酵に備えます。

⑥ 二次発酵



・再び生地を発酵熟成  
させます。

⑤ ガス抜き



・一次発酵でたまったガスを抜き  
酸素を供給します。

⑨ 焼き上げ



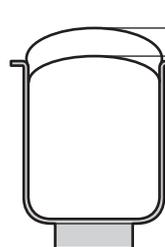
・焼いてパンの状態に  
上げます。

⑩ 取り出し



・蒸気を逃します。

パンはとってもデリケート



■いつも通り焼いても、室温・湿度・材料の種類など、条件がちがうとパンのふくらみ方や形に差が出ます。

特にパンの高さは3cm前後変化します。

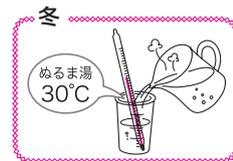
## 上手にパンを焼き上げるためには・・・

### 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	予約時間	予約時間	予約時間	予約時間	予約時間
生種の量	1斤	分量通り	21g (分量 ¾)	21g (分量 ¾)	14g (分量 ½)	14g (分量 ½)
	1.5斤	分量通り	30g (分量 ¾)	30g (分量 ¾)	20g (分量 ½)	20g (分量 ½)

# メニューの種類と調理時間

## 各メニューの種類と調理時間

### ♪ミックスコールについて

- レーズンなどくず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1斤/1.5斤切替キーを押すと『ミックス』表示が消え、なくなります。もう一度1斤/1.5斤切替キーを押すと『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。

### 一時停止について

- メニューによって調理工程中に一時停止キーを押すと一時停止することができます。
- 一時停止中は表示が点滅に変わり、もう一度押すと運転を再開することができます。
- 一時停止は2分後にブザーがなり、自動的に運転を再開します。(ピピピッピピッピーと1回なります)

### 時間追加について

- メニュー番号：Cねり d発酵 E焼き F低温長時間発酵 ではスタートしたあとでも、「分」キーを押して、時間を延ばすことができます。

※焼き色ふつうのとき

メニュー番号 メニュー名	調理時間		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	一時停止 焼き色 選択
	1斤	1.5斤			
1 食パン P.15	4時間10分		1時間4分 [3:06]	♪ ミックスコール → ガス抜き → ガス抜き ねり 予備発酵 → ねり 一次発酵 → 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4分 [3:16]		
2 早焼きパン (食パン) P.17	2時間40分		22分 [2:18]	♪ ミックスコール → ガス抜き → ガス抜き ねり 一次発酵 → 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 塩糰パン P.21	4時間		59分 [3:01]	♪ ミックスコール → ガス抜き → ガス抜き ねり 予備発酵 → ねり 一次発酵 → 二次発酵 → 成形発酵 → 焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	4時間10分		59分 [2:51]		
4 ごはんのパン P.22	4時間20分		1時間9分 [3:11]	粉落し → ♪ ミックスコール → ガス抜き → ガス抜き ねり 予備発酵 → ねり 一次発酵 → 二次発酵 → 成形発酵 → 焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	4時間30分		1時間12分 [3:18]		
5 やわらかパン P.24	4時間50分		1時間34分 [3:16]	♪ ミックスコール → ガス抜き → ガス抜き ねり 予備発酵 → ねり 一次発酵 → 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34分 [3:26]		

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/>



※焼き色ふつうのとき

メニュー番号 メニュー名	調理時間		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	一時停止 焼き色 選択
	1 斤	1.5 斤			
6 フランスパン P.24	5 時間 10 分	1 時間 19 分 [3 : 51]		♪ 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 ↑ ガス抜き	○ ふつ うめ
	5 時間 20 分	1 時間 19 分 [4 : 01]		ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	○ ふつ うめ
7 全粒粉パン P.25	4 時間 30 分	1 時間 14 分 [3 : 16]		♪ 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 ↑ ガス抜き	○ ふつ うめ
	4 時間 40 分	1 時間 14 分 [3 : 26]		ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	○ ふつ うめ
8 スイートパン P.26	4 時間 20 分	59 分 [3 : 21]		♪ 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 ↑ ガス抜き	○ ふつ うめ
	4 時間 30 分	59 分 [3 : 31]		ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	○ ふつ うめ
9 米粉パン (グルテン入り) P.27	2 時間 30 分	20 分 [2 : 10]		♪ ミックスコール ↓ ねり 一次発酵 成形発酵 焼き上げ ↑ ガス抜き	○ ふつ うめ
	2 時間 40 分	23 分 [2 : 17]		ねり 一次発酵 成形発酵 焼き上げ	○ ふつ うめ
10 米粉パン (グルテンなし) P.28	2 時間 30 分 ※ 1.5 斤のみ	39 分 [1 : 51]		♪ ミックスコール ↓ ねり 予備発酵 ねり 成形発酵 焼き上げ	○
11 シュトーレン P.66	4 時間	9 分 [3 : 51]		♪ 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 ↑ ガス抜き	○
12 ケーキ P.69	2 時間			ねり 焼き	
13 フレッシュバター P.71	30 分			かくはん	
14 ジャム P.74	2 時間			加熱・かくはん	
15 ヨーグルト P.75	高・中 8 時間			発酵	
	低 24 時間			発酵	
16 ほっくり焼き芋 P.76	1 時間 30 分～ 2 時間 30 分			焼き	
17 蜜甘焼き芋 P.76	2 時間 10 分～ 3 時間 10 分			焼き	
18 中華まん 生地づくり P.77	12 分			ねり	
19 うどん・パスタ 生地づくり P.78	18 分			粉落し ねり	

お使いになる前に

# メニューの種類と調理時間

※焼き色ふつうのとき

メニュー番号 メニュー名	調理時間		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	一時停止
	1斤	1.5斤			時間追加
A ねり+発酵 (生地づくり) P.29	40分~1時間40分	14分 [調理時間で変わります]	ミックス コール ねり	ガス 抜き 一次発酵	
	45分~1時間45分	19分 [調理時間で変わります]			
b 発酵+焼き P.58	1時間5分~2時間25分			発酵 焼き	
	1時間15分~2時間35分				
C ねり (低速・中速・高速) P.62	3分~25分		ねり		○
d 発酵 (低温・中温・高温) P.63	5分~5時間		発酵		○
E 焼き (低温・中温・高温) P.63	低温: 5分~1時間40分 中温・高温: 5分~1時間10分		焼き		○
F 低温長時間発酵 (低温・中温・高温) P.67	1時間~24時間		発酵		○

## ホシノ天然酵母メニュー

■ 生種おこし P.44	24時間			発酵	
■ 天然酵母 食パン P.46	7時間10分	3時間4分 [4:06]	ミックス コール	ガス 抜き ガス 抜き	○
	7時間20分	3時間4分 [4:16]	ねり 予備発酵	ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつ うい め うす め
■ 天然酵母 早焼きパン P.48	4時間40分	1時間19分 [3:21]	ミックス コール	ガス 抜き ガス 抜き	○
	4時間50分	1時間19分 [3:31]	ねり 予備発酵	ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつ うい め うす め
■ 天然酵母 全粒粉パン P.49	7時間20分	3時間4分 [4:16]	ミックス コール	ガス 抜き ガス 抜き	○
	7時間30分	3時間4分 [4:26]	ねり 予備発酵	ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつ うい め うす め
■ 天然酵母 スイートパン P.50	7時間20分	2時間59分 [4:21]	ミックス コール	ガス 抜き ガス 抜き	○
	7時間30分	2時間59分 [4:31]	ねり 予備発酵	ねり 一次発酵 二次発酵 成形発酵 焼き上げ	ふつ うい め うす め
■ 天然酵母 ねり+発酵 P.51	40分~6時間20分	14分 [調理時間で変わります]	ミックス コール	ガス 抜き	
	45分~6時間25分	19分 [調理時間で変わります]	ねり	一次発酵	
■ 天然酵母 発酵+焼き P.58	1時間10分~2時間50分			発酵 焼き	ふつ うい め うす め
	1時間20分~3時間				

お使いになる前に

# 予約の使用方法

お使いになる前に

## 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



- ●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 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。

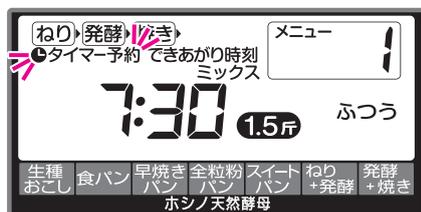


予約できない時刻の場合は ●タイマー予約 が早い点滅にかわり、スタートしません。

## 4 「スタートキー」を押す (予約完了)



- ●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.81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

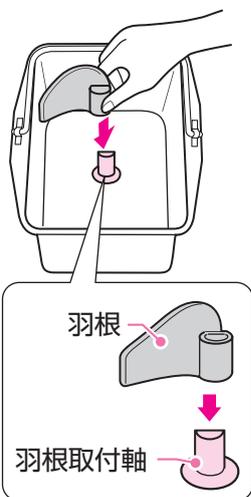
材 料	223kcal	
水	280ml	
強力粉	400g	
砂糖	24g	大 3
塩	6g	小 1 ½
バター	25g	
スキムミルク	9g	大 1 ½
ドライイースト	3.3g	B1

- 材料は正確にはかってください。
- 1.5斤の 1/8 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)

### 👉 ドライイーストの入れ方について

- ドライイーストは水にふれないように入れてください。ドライイーストが水にふれると発酵過多などの原因になります。

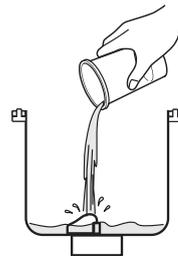
## 1 本体からパンケースを取り出し、羽根をセットする



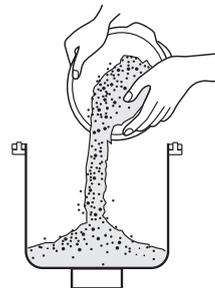
- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に差し込みます。

※羽根が浮いているとパンができません。

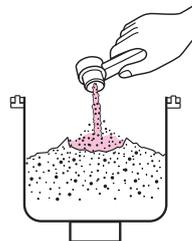
## 2 パンケースに材料を入れる



① 水を入れます。

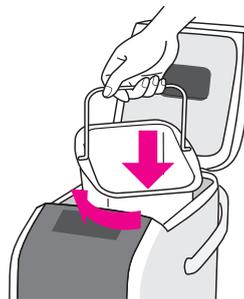


② ドライイースト以外の材料を入れます。

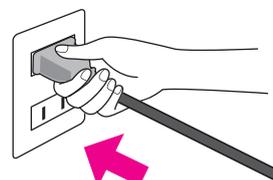


③ 材料の中央に小さなくぼみをあけ、ドライイーストを水にふれないように入れます。

## 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



## 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



メニュー

1 メニュー番号：1 を選ぶ



2 焼き色を「ふつう」に設定する

焼き色  
速さ/温度

■ ふつう ▶ こいめ ▶ うすめ…  
の順で選択できます。

1斤/1.5斤

3 1.5斤を設定する

■ 1.5斤 ▶ 1斤…の順で選択  
できます。

メニュー番号



1.5斤 焼き色

### 6 「スタートキー」を押す

スタート  
一時停止

■ 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

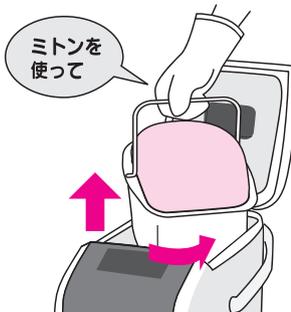
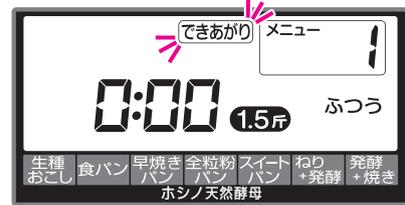
※使いはじめは煙やにおいが出ることがありますが、  
次第に出なくなります。

## 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

取消

■ できあがりの表示が点滅します。



ミトンを使  
って

■ 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

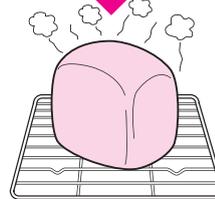


● パンを取り出すときは必ずミトンなどを使う。  
やけどの原因になることがあります。  
特にお子様にはご注意ください。

### 8 パンを取り出す

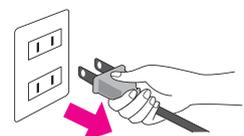


① パンケースを逆さに持ち上下  
に数回強くふり、パンを取り  
出します。



② しばらく網の上などにのせ、  
冷まします。

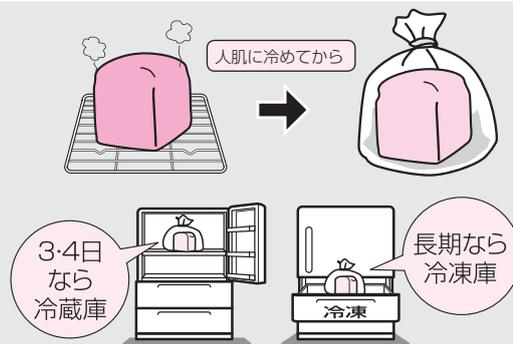
### 9 電源プラグを抜く



# 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。



ドライイースト

## 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1/8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・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	

### 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	
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	
★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2½	
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 (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	

ドライイースト

### 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 2½	24g	大 3
塩		4g	小 1	6g	小 1½
バター		15g		20g	
スキムミルク		6g	大 1	9g	大 1½
インスタントコーヒー		3g	大 1	4.5g	大 1½
★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 1½	16g	大 2
塩		4g	小 1	6g	小 1½
バター		20g		25g	
スキムミルク		6g	大 1	9g	大 1½
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 1½	16g	大 2
塩		4g	小 1	6g	小 1½
バター		20g		25g	
スキムミルク		6g	大 1	9g	大 1½
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 2½
塩		4g	小 1	6g	小 1½
バター		20g		25g	
スキムミルク		6g	大 1	9g	大 1½
ゆでたほうれんそう (細かく)		40g		60g	
ベーコン (きざむ)		20g		30g	
粗びきこしょう		0.5g	小 ¼	1g	小 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

### 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 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
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

# 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・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1½	
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	

### 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1½	
バター		15g		20g	
スキムミルク		6g 大1		9g 大1½	
★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1½	
バター		20g		25g	
スキムミルク		6g 大1		9g 大1½	
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1½	
バター		20g		25g	
スキムミルク		6g 大1		9g 大1½	
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1½	
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	

ドライイースト

## 上新粉パンレシピ

メニュー番号：1・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	24g	大 3
塩	4g	小 1	6g	小 1½	6g	小 1½
バター	20g		25g		25g	
スキムミルク	6g	大 1	9g	大 1½	9g	大 1½
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g	B1	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	4.2g	A1

#### 上新粉の分量

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

#### カロリー表示

1.5 斤（上新粉：140g）の ¼ 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	24g	大 3
塩	4g	小 1	6g	小 1½	6g	小 1½
バター	20g		25g		25g	
スキムミルク	6g	大 1	9g	大 1½	9g	大 1½
★ピーナッツチョコ(5mm 角にきざむ)	50g		70g		70g	
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g	B1	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	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	24g	大 3
塩	4g	小 1	6g	小 1½	6g	小 1½
バター	20g		25g		25g	
スキムミルク	6g	大 1	9g	大 1½	9g	大 1½
★レーズン※	30g		40g		40g	
★くるみ(5mm 角にきざむ) ※	20g		30g		30g	
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g	B1	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	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

## 塩糀パンレシピ

メニュー番号：3



- 塩糀はマルコメ株式会社「生塩糀」をおすすめします。その他の塩糀を使うときは塩分が10～13%の塩糀をお選びください。
- 塩糀を使うとパンがふっくらふくらみ、軽い食感になります。

※塩糀パンは予約  
できません。



### 塩麴パン（基本のレシピ）

材 料	202kcal	1 斤		1.5 斤	
水		170ml		240ml	
塩糀		15g		15g	
強力粉		260g		360g	
砂糖		16g	大2	20g	大2½
塩		2g	小½	4g	小1
バター		15g		20g	
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

### 黒糖くるみパン

材 料	263kcal	1 斤		1.5 斤	
水		160ml		230ml	
塩糀		15g		15g	
強力粉		260g		360g	
黒糖（水に加えて溶かす）		20g	大2½	28g	大3½
塩		2g	小½	4g	小1
バター		15g		20g	
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
★くるみ（5mm 角にきざむ）		50g		70g	

### ウィンナーパン

材 料	230kcal	1 斤		1.5 斤	
水		170ml		240ml	
塩糀		15g		15g	
強力粉		260g		360g	
砂糖		16g	大2	20g	大2½
塩		2g	小½	4g	小1
バター		15g		20g	
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
★ウィンナー（5mm 幅に切る）※		50g		70g	
★黒こしょう※		1g	小½	1g	小½

### 抹茶ホワイトチョコパン

材 料	255kcal	1 斤		1.5 斤	
水		170ml		240ml	
塩糀		15g		15g	
強力粉		260g		360g	
抹茶		6g	大1	9g	大1½
砂糖		12g	大1½	16g	大2
塩		2g	小½	4g	小1
バター		15g		20g	
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
★ホワイトチョコチップ		50g		70g	

※炒めてさましておく。

# ごはんのパンレシピ

メニュー番号：4



- 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.10 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。

※ ごはんのパンは



## ごはんのパン (基本のレシピ)

材 料	226kcal	1 斤	1.5 斤
ごはん		100g	140g
水		150ml	210ml
強力粉		250g	350g
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

ごはん分量表 ※ごはんの量により、表のように分量を変えてください。

1 斤			1.5 斤		
ごはん g	水 ml	強力粉 g	ごはん g	水 ml	強力粉 g
120	140	240	160	200	340
140	130	230	180	190	330
160	120	220	200	180	320
180	110	210	220	170	310
200	100	200	240	160	300
			260	150	290
			280	140	280

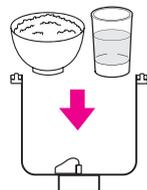
※他の材料は基本のレシピと同じです。  
※ごはんは 1 斤:200g 1.5 斤:280g を超えて入れないでください。

### カロリー表示

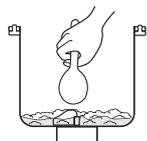
1.5 斤 (ごはん: 140g) の ¼ 切あたりのカロリーを表示しています。

### 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。



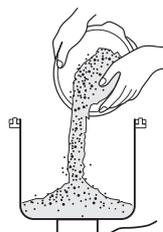
① ごはんと水をパンケースに入れます。



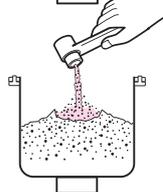
② しゃもじなどでごはんをよくほぐします。



- 30 分～1 時間水に浸しておく、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。

「ごはんのパン 1.5 斤」を設定するとき



1 メニュー番号：4 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

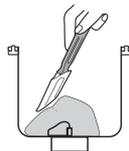
■ 1.5 斤 ▶ 1 斤…の順で選択できます。



6 スタートキーを押す。



① スタートから 3 分後「お知らせブザー」がなったら、ふたを開けて粉落しをします。



② 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、ふたをします。

■ お知らせブザーから 5 分後に再スタートのブザーがなり、ねりがはじまります。5 分以内におこなってください。



- ごはんの量によって粉っぽさが残りますが、水は加えないでください。

7～9 までは『焼き上げまでの使用方法』(P.15～P.16) と同じです。

ドライイースト

# 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：4

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

### 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

### 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。

### ごま ごはんのパン

242kcal	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。

### 玄米ごはんのパン

材料	227kcal	1斤	1.5斤
玄米ごはん		100g	140g
水		150ml	210ml
強力粉		250g	350g
※ごはんの量変更可能「ごはん分量表」を参照してください。			
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

※玄米ごはん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ごはんを使うときは水を 10ml 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	140g
水		150ml	210ml
強力粉		250g	350g
※ごはんの量変更可能「ごはん分量表」を参照してください。			
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

※雑穀ごはんは炊飯後冷ましてお使いください。やわらかく炊けた雑穀ごはんを使うときは水を 10ml 減らしてください。

### 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
※ごはんの量変更可能「ごはん分量表」を参照してください。			
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

### 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
※ごはんの量変更可能「ごはん分量表」を参照してください。			
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

※やわ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。

ドライイースト

ドライイースト

## やわらかパンレシピ メニュー番号：5

### 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

## フランスパンレシピ メニュー番号：6

### 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

# ドライイースト 山形パンメニュー

## フランスパンレシピ

メニュー番号：6

### 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1½	
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1½	
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1½	
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1½	
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	

※ふすまは健康食品を扱っているお店などで購入することができます。  
（ふすまは、小麦の種皮の部分を含むものです。食物繊維が豊富に含んでいます。）

※炒らないで使うとパンがつぶれます。  
※小麦胚芽は必ず炒ります。  
※小麦胚芽は健康食品を扱っているお店などで購入することができます。

## 全粒粉パンレシピ

メニュー番号：7



- 全粒粉は粉状タイプをお使いください。日清フーズ株式会社「全粒粉パン用」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。

### 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2½	
塩		4g 小1		6g 小1½	
バター		15g		20g	
スキムミルク		6g 大1		9g 大1½	
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2½	
塩		4g 小1		6g 小1½	
バター		15g		20g	
スキムミルク		6g 大1		9g 大1½	
★レーズン		50g		70g	
ドライイースト		2.7g B0.8		3g A0.7	

### 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：8

### 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：9



■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		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）

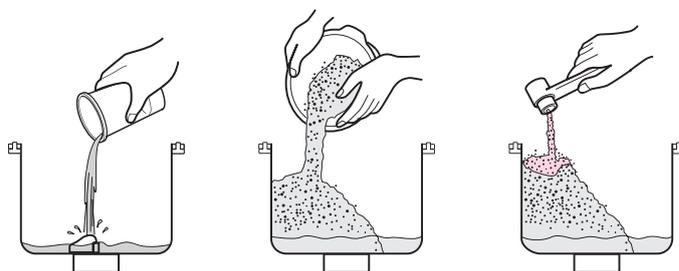
予約OK!

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。

### 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。

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1½
★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：10

## 米粉パン（グルテンなし）基本のレシピ

材 料	252kcal	1.5 斤	
<b>米粉のり</b>			
A 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。

### 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**：白色から半透明に変わるまで  
**硬さ**：木べらから生地を落とすとき、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。

天面は平らで白くなります。



### 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。

## 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。

### 材料・本体の準備

#### 【材料を準備する】

- ボウルに材料を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

- 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。

天面は平らで白くなります。



### 基本のレシピに追加して・・・

#### くるみ米粉パン(グルテンなし 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。

# ドライイースト ねり+発酵（生地づくり）の使用方法

- 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。

ドライイースト

## 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：A 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



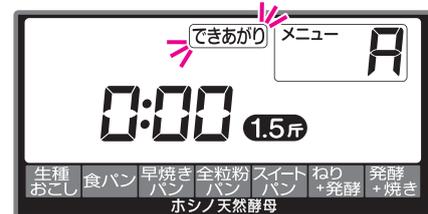
- ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。
- 表示はできあがり時刻にかわります。



### 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

ドライイースト

## 生地の保存について

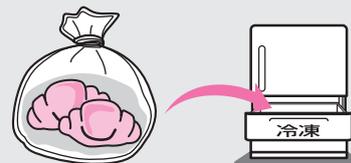
### 冷蔵保存の方法(12時間まで)

- 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、口をしっかりと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。

★ミックスコールで入れる材料。

### カロリー表示

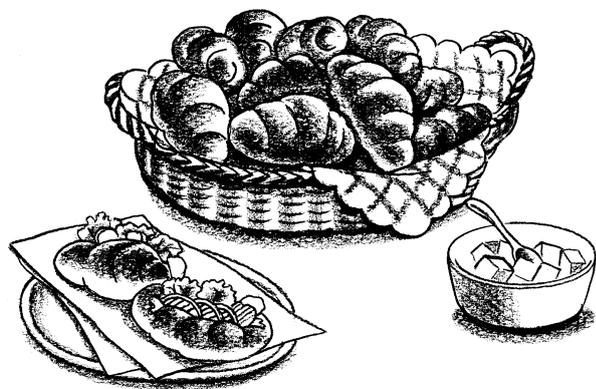
1.5斤：1個あたりのカロリーを表示しています。

- 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：A

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

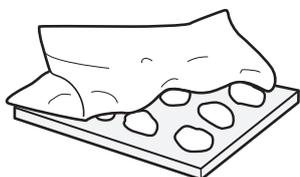
※( )内は1斤

※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。生地をスケッパーで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。



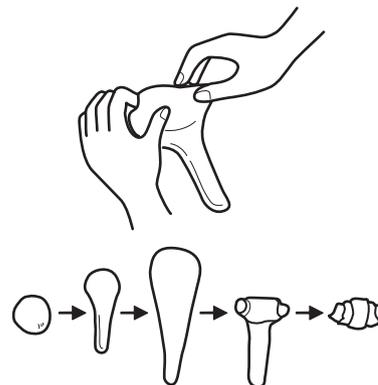
生地をいためないよう丸める



- 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。

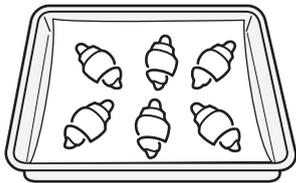


- 3 幅の広い方から巻きます。



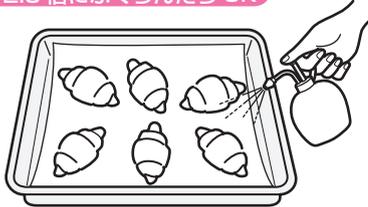
# ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

**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。

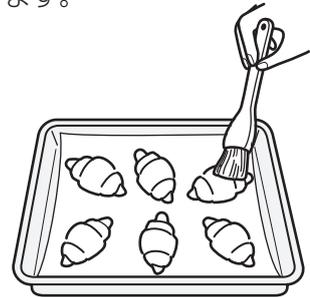


**5** 表面が乾かないように霧吹きをし、32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

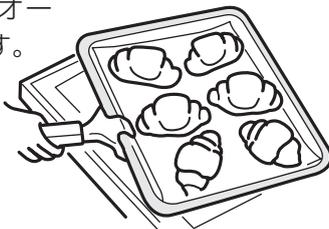
2～2.5倍にふくらんだらOK



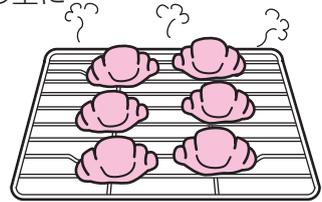
**6** 生地表面にとき卵をぬります。



**7** 180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



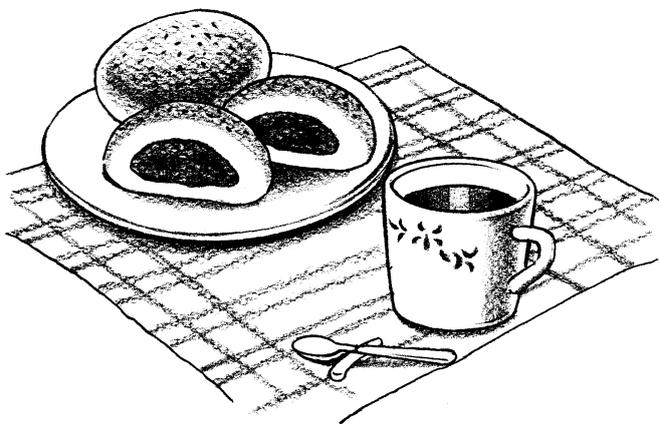
**8** 焼き上がったら網の上に置いて冷めます。



ドライイースト

## あんパン

メニュー番号：A  
発酵時間：45分



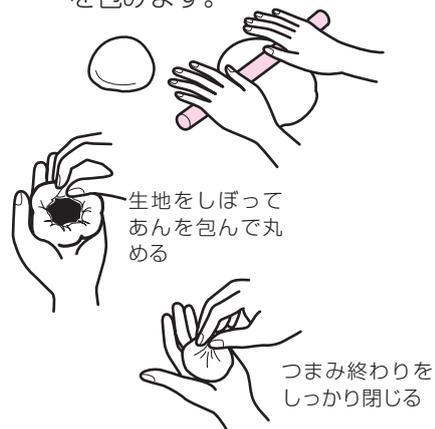
### あんパン

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。



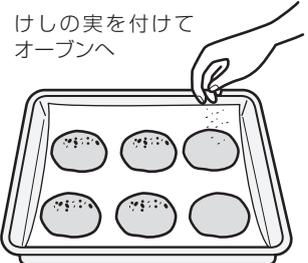
**3** クッキングシートを敷いたオープン皿に、閉じ口を下にして並べます。

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

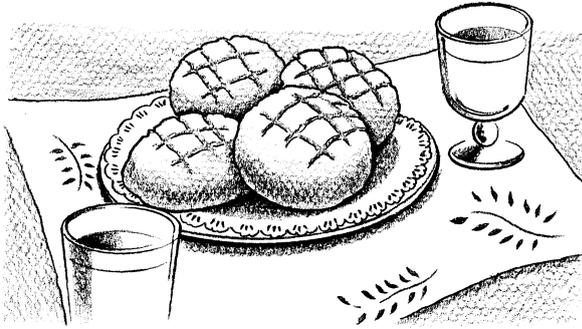


**4** とき卵をぬり、けしの実を付け、180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



# メロンパン

メニュー番号：A  
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

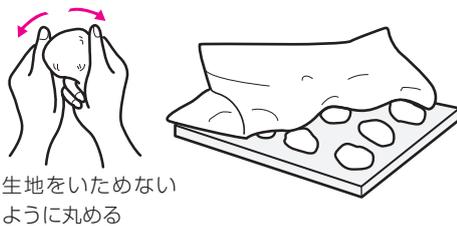
### メロンパンの皮

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 (合わせて)	230g	350g
ベーキングパウダー (ふるう)	3.2g 小 1	4.8g 小 1 ½
グラニュー糖	適量	適量

ドライイースト

※ ( ) 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。



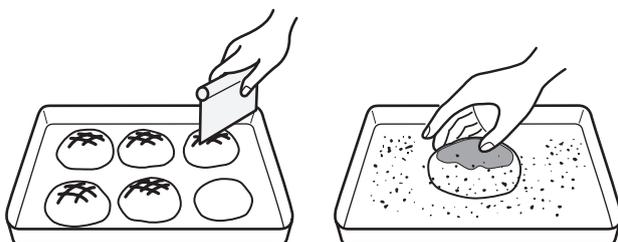
- 2** メロンパンの皮を18等分(12等分)して丸めます。ラップの上にのせ、手のひらで押し、直径約12cmの大きさにのばします。



- 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** スケッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。



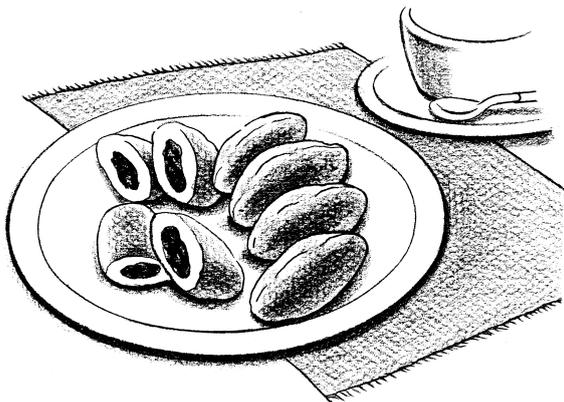
- 5** クッキングシートを敷いたオーブン皿に④を並べます。

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。

# ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

## ピロシキ

メニュー番号：A  
発酵時間：45分



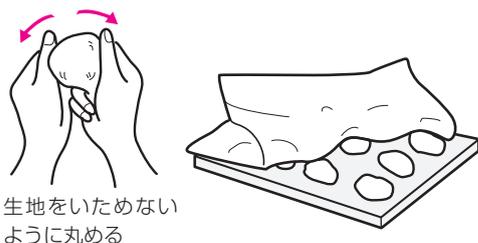
ドライイースト

### 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1½
バター		15g	25g
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
<b>具</b>			
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

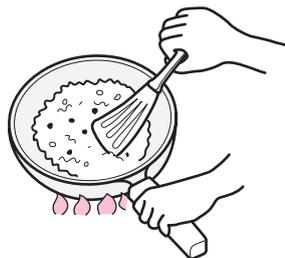
※( )内は1斤  
※打ち粉は強力粉をお使いください。

**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15分休ませます。

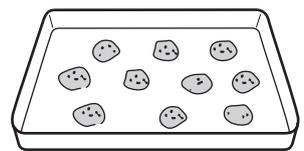


生地をいためないように丸める

**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。

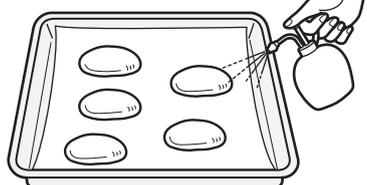


ふちはしっかり閉じる

**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。



# 胚芽パン

メニュー番号：A  
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1½
塩		4g	小1	6g	小1½
バター		12g		18g	
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

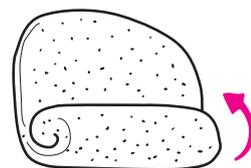
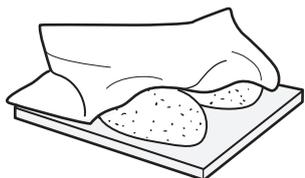
ドライイースト

※ ( ) 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。



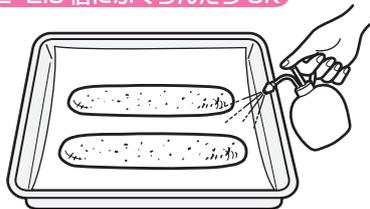
生地をいためないように丸める



- 4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。

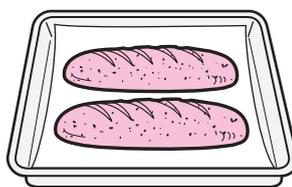
霧吹きをし、32～35℃に保ったオーブンで約40分発酵させます。

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。

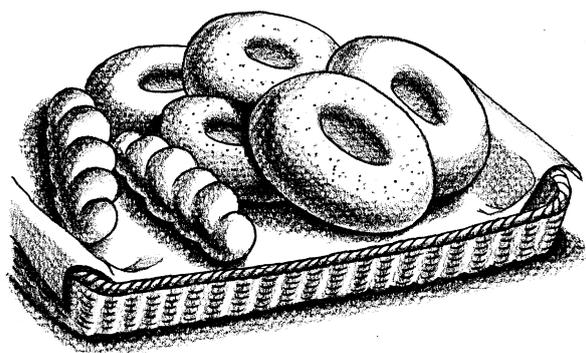
約220℃に予熱したオーブンで25～30分焼きます。



# ドライイースト ねり+発酵 (生地づくり) メニュー

## ドーナツ

メニュー番号：A  
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 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
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。

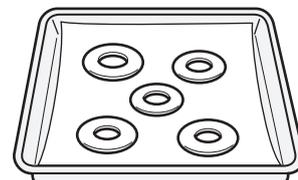


**2** 内側に軽く打ち粉をふったドーナツ形で型抜きします。



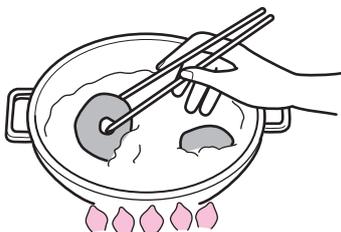
**3** クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

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。

※油の温度は生地を残りを入れて、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。

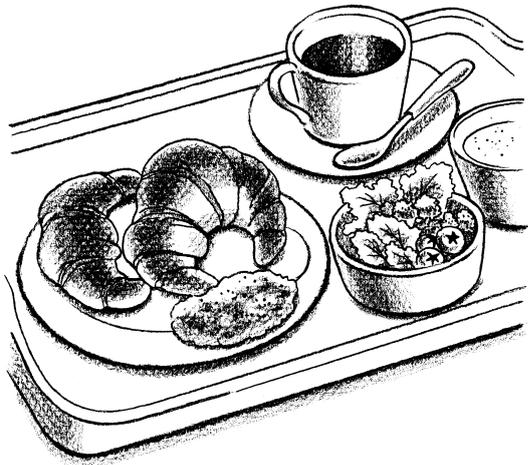


### ドーナツのいろいろ



# クロワッサン

メニュー番号：A  
発酵時間：45分



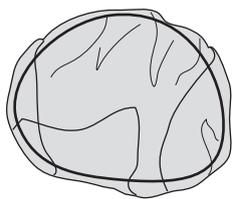
## クロワッサン

材 料	175kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
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1½
バター		20g	30g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
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

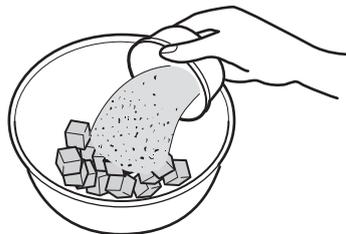
ドライイースト

※ ( ) 内は1斤  
※打ち粉は強力粉をお使いください。

- 1 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。
- 2 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。
- 3 1の生地を縦45cm×横30cm(縦35cm×横25cm)の長方形にのばします。



粉をよくもみ込む



生地がベタつくときは、打ち粉をする



- 4 2のバターを親指大につまみ、のばした生地のおよそ2/3の部分に等間隔にのせます。

バターがのっていない1/3の部分をつまみ、次にバターがのっている1/3の部分をつまみ、3つ折りにします。

ラップに包み冷蔵庫で30分以上冷やします

- 5 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。



# ドライースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

**6** 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。

**5~6** をもう一回くり返します。(生地をのばすときは、必ず幅の狭い方が手前になるように置きます。)

冷蔵庫へ  
入れる



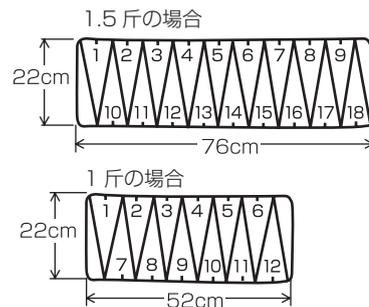
**7** 十分に冷やした生地を 76cm × 22cm (52cm × 22cm) のできるだけきれいな長方形にのばします。

生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で 20~30 分休ませてから再びのばします。



幅の狭い方を  
手前にする

**8** 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。



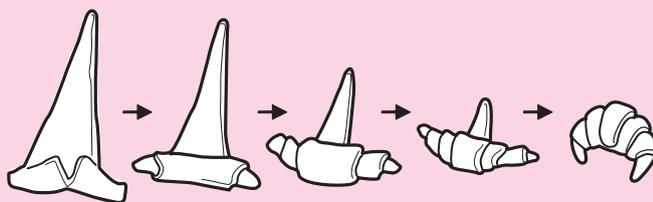
**9** 三角形の底辺に 1cm の切り込みを入れ、両端を左右にひっぱりながら巻き始めます。



**10** 細い方を軽くひっぱりながら巻きます。



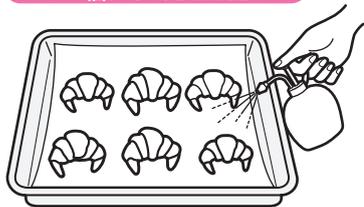
## クロワッサンの成形



**11** 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、約 25℃ で約 1 時間発酵させます。

2~2.5 倍にふくらんだら OK



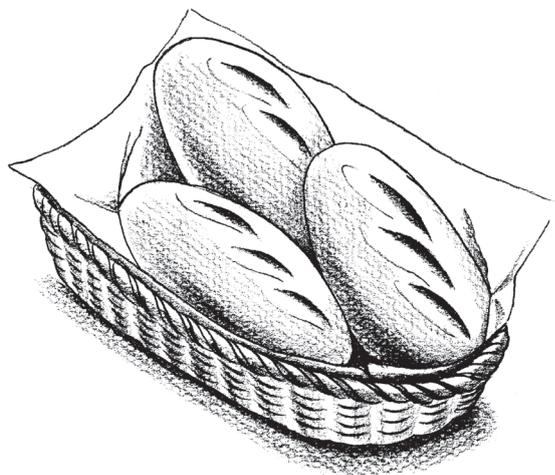
**12** とき卵をぬり、約 210℃ に予熱したオーブンで 10~15 分焼きます。

とき卵をぬって  
オーブンへ



# フランスパン

メニュー番号：A  
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 1½
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

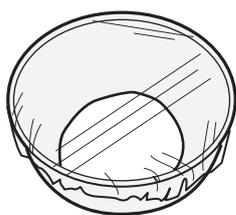
ドライイースト



- 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。

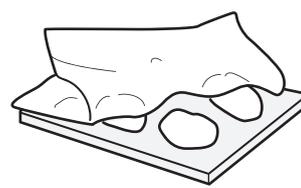


**2** 手のひらで軽くたたいてガス抜きをした生地をスケッパーで 6 等分 (4 等分) します。生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

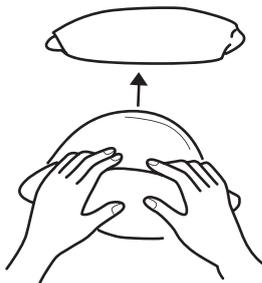


生地をいためないように丸める

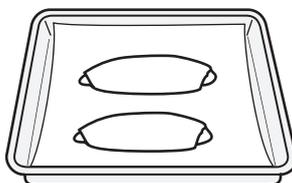
**3** かたくしぼったぬれふきんをかけて 20 ~ 30 分休ませます。



**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。

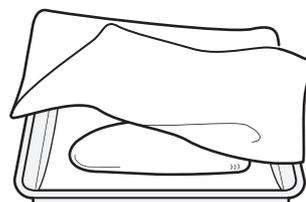


**5** クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。



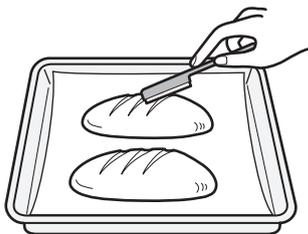
**6** かたくしぼったぬれふきんをかけて室温で約 1 時間ゆっくり発酵させます。寒い季節は約 28℃ を保てるように発酵させます。

2~2.5 倍にふくらんだら OK

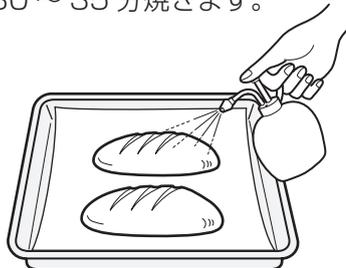


# ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

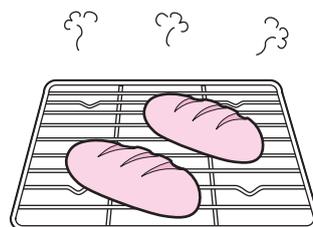
**7** カミソリでななめに3~4mmの深さの切れ目を3本入れます。



**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。



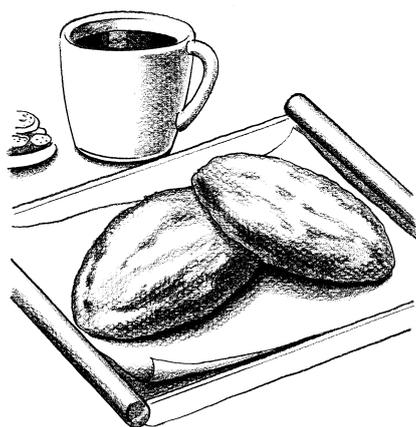
**9** 焼き上がったら網の上に置いて冷まします。



ドライイースト

## チーズフランス

メニュー番号：A  
発酵時間：1時間

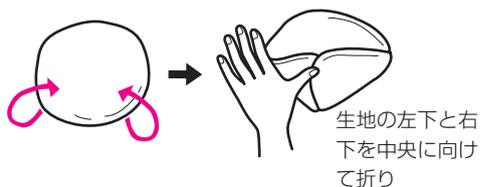


### チーズフランス

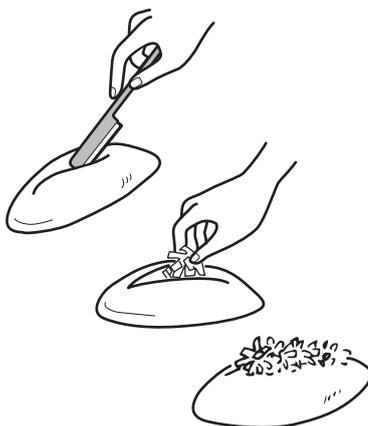
材料	246kcal	1斤 (6個分)	1.5斤 (8個分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大½	8g 大1
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト		2.7g B0.8	3.6g A0.9
ピザ用チーズ		120g	160g

※ ( ) 内は1斤  
※打ち粉は強力粉をお使いください。

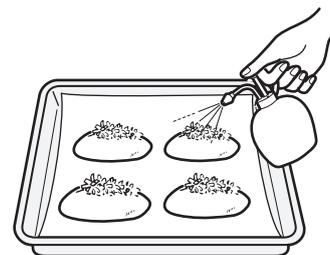
**1~6** までの手順はフランスパンと同じですが**2**では生地を8等分(6等分)にし、**4**では下記のようにしてください。



**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。

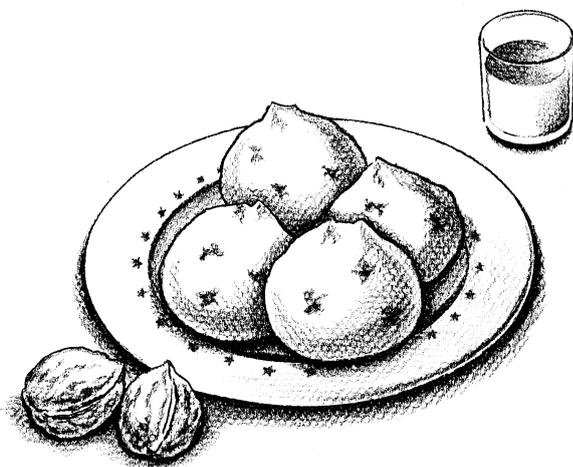


**8** 約200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、オーブン内と生地にたっぷり霧吹きをし、20~25分焼きます。



# くるみパン

メニュー番号：A  
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

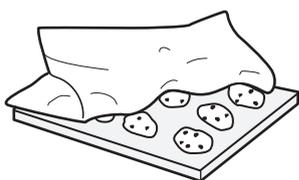
ドライイースト

※ ( ) 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。



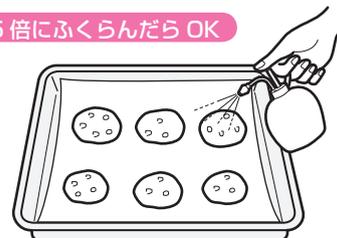
生地をいためないように丸める



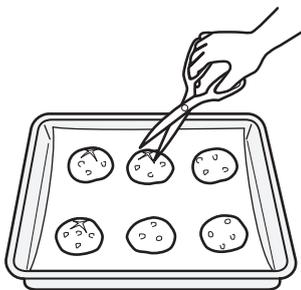
**2** 生地を軽く丸め直し、クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、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

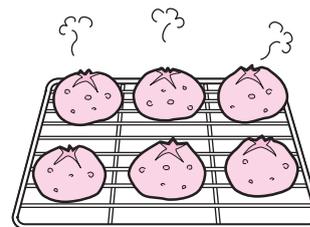


**3** オーブンから取り出し、はさみで十字に切り込みを入れます。



**4** 180～190℃に予熱したオーブンで 10～15 分焼きます。

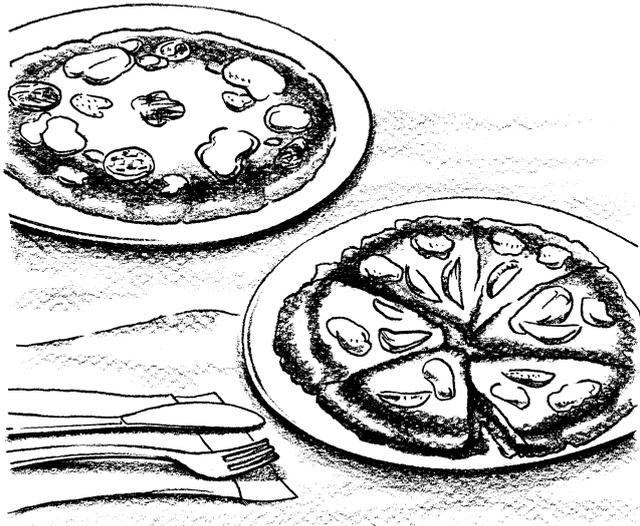
焼き上がったら網の上に置いて冷まします。



# ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

## ピザ

メニュー番号：A  
発酵時間：30分



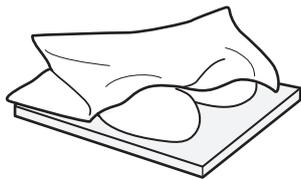
ドライイースト

### ピザ

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

※ ( ) 内は1斤  
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

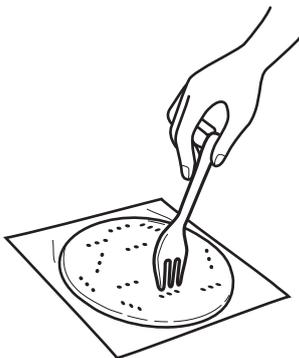
**1** 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで3等分(2等分)して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約15分休ませます。



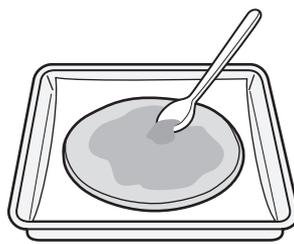
**2** クッキングシートの上に生地をのせ、めん棒で直径25cmにのばします。



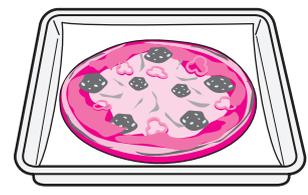
**3** のばした生地にフォークで穴をあけます。



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

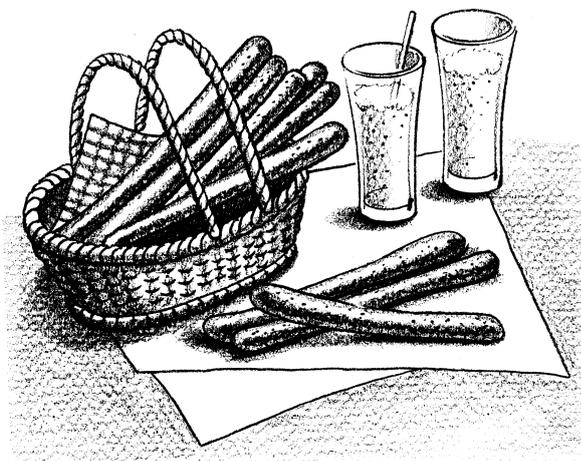


**5** ピザ用チーズをのせます。190～200℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がキツネ色になり、チーズがとけるまで焼きます。



# チーズスティック

メニュー番号：A  
発酵時間：30分



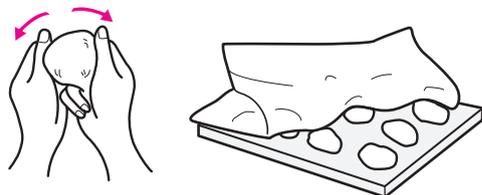
## チーズスティック

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1½
バター		5g	8g
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
粉チーズ		10g	15g
とき卵		25g ½個	25g ½個

ドライイースト

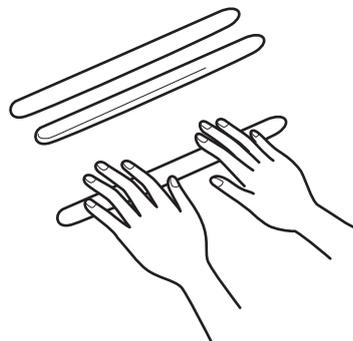
※ ( ) 内は1斤  
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

**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。



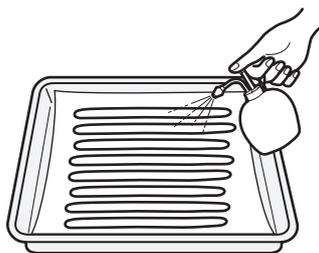
生地をいためないように丸める

**2** 両手でころがしながら約25cmの長さのばします。



**3** 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、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。

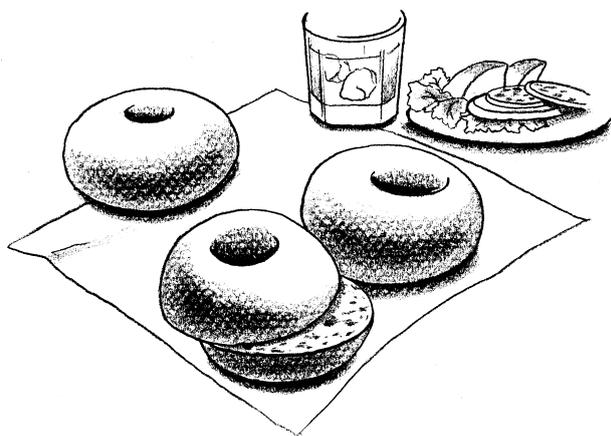


粉チーズをふってオーブンへ

# ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

## ベーグル

メニュー番号：A  
発酵時間：30分



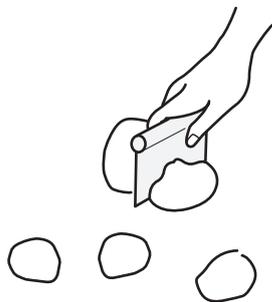
ドライイースト

### 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 1½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1½
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。

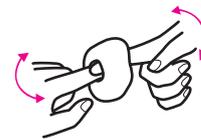


生地をいためないように丸める

**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。

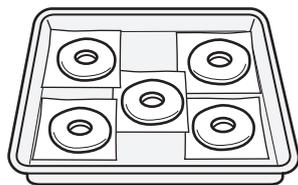


発酵すると穴は小さくなるので大きめにあけます。



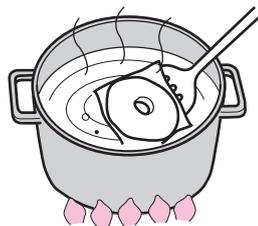
**3** 穴をあけた生地をそれぞれ、1個ずつ切ったクッキングシートの上ののせます。

かたくしぼったぬれふきんをかけ約15分休ませます。



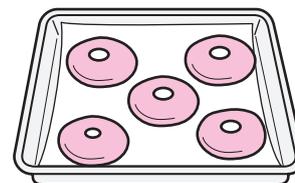
**4** 沸騰したお湯にクッキングシートごと生地を入れます。クッキングシートがはがれたらすくい出します。

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。
- 発酵カップ・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】



発酵カップ



スプーン

## 本体と材料の準備・設定

### 生種

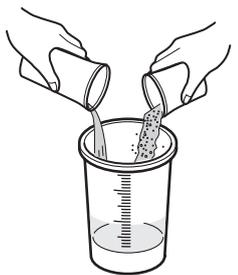
#### 材 料

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 材料を発酵カップに入れ、よく混ぜてからふたをする

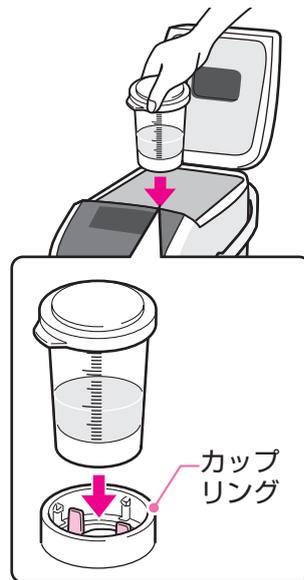


①発酵カップに水・元種を入れ、スプーンなどでよく混ぜます。



②発酵カップにふたをします。

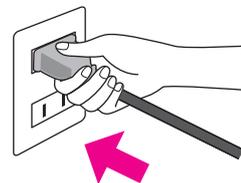
## 2 本体に発酵カップを置く



①パンケースを本体から取り出します。

②発酵カップを本体内側のカップリング部にすかに置き、本体のふたをします。

## 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



# ホシノ天然酵母 生種おこしの使用方法

## 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

- 生種は付属の発酵カップに入れ、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。

冷凍は  
しない!



## スタート

### 5 「スタートキー」を押す

スタート  
一時停止

- **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かります。



### 生種の状態



- スタート



6～20時間後、発酵により気泡が発生し、量が増える場合があります。



- 終了  
うまくなってきたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

## できあがり

### 6 ブザーがなったら「取消キー」を押し、発酵カップを取り出す

取消

- **できあがり**の表示が点滅します。

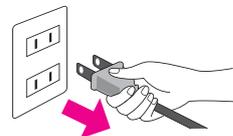


- 発酵カップを取り出し、冷蔵庫に入れてください。



ブザーがなったら発酵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

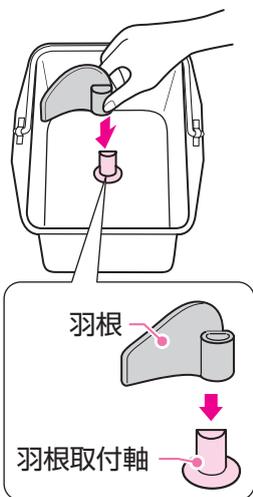
材 料	214kcal	
水	250ml	
生種	40g	
強力粉	400g	
砂糖	24g	大 3
塩	6g	小 1 ½
バター	10g	

- 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 ⅛ 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.44 ~ 45 の方法で生種にしてからお使いください。

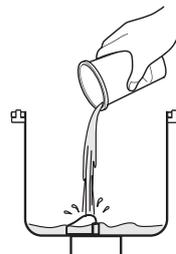
## 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする



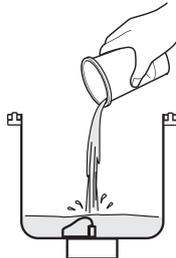
- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に差し込みます。

※羽根が浮いているとパンができません。

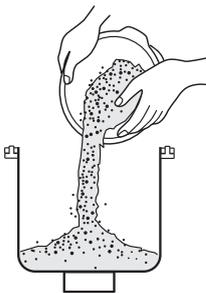
## 2 パンケースに材料を入れる



①水を入れます。

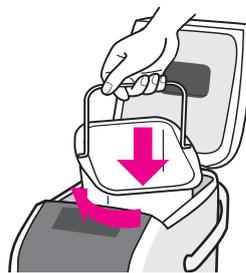


②生種をスプーンでよくかき混ぜてから入れます。

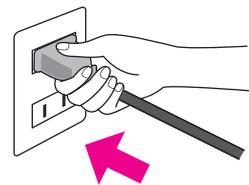


③小麦粉などの材料を入れます。

## 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



# ホシノ天然酵母 焼き上げまでの使用方法

## 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

- 
**1** ホシノ天然酵母キーで食パンを選ぶ
- 
**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。ミックスロールあり『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

- 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。

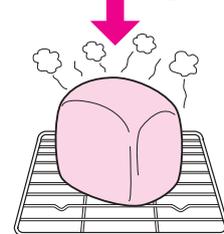
#### 注意

- 
**●** 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

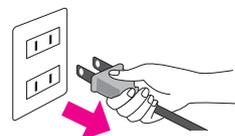


- ① パンケースを逆さに持ち上下に数回強く振り、パンを取り出します。



- ② しばらく網の上などにのせ、冷めます。

### 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1/8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

ホシノ天然酵母：食パンまたは早焼きパン

■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。 

### 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	

### 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	

※★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)

# ホシノ天然酵母 山形パンメニュー

## 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

ホシノ天然酵母

## 天然酵母全粒粉パンレシピ

ホシノ天然酵母：全粒粉パン



- 全粒粉は粉状タイプをお使いください。日清フーズ株式会社「全粒粉パン用」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

## 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	

# ホシノ天然酵母 ねり+発酵の使用法

- 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。



## 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：3時間」に設定するとき

### 1 メニューを設定する

ホシノ天然酵母

- 1 ホシノ天然酵母キーで「ねり+発酵」を選ぶ

1斤/1.5斤

- 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

時 1時間単位で進む

分

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。



## スタート

### 3 「スタートキー」を押す

スタート  
一時停止

- 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

取消

- 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ぼそうとせず、休ませながらのぼしてください。
- 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。

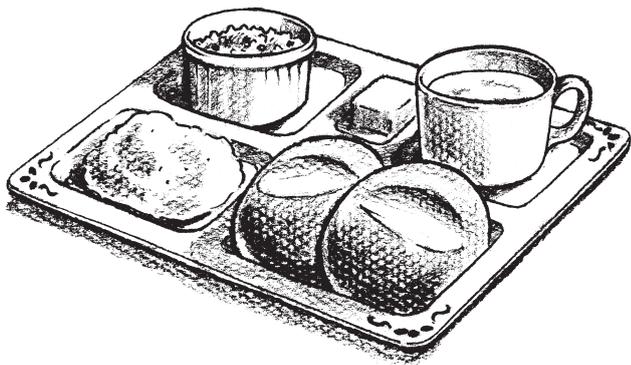
★ミックスコールで入れる材料。

**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



### 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 1½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g

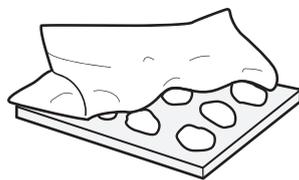
ホシノ天然酵母

※（ ）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。



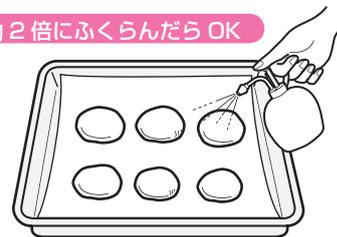
生地をいためないように丸める



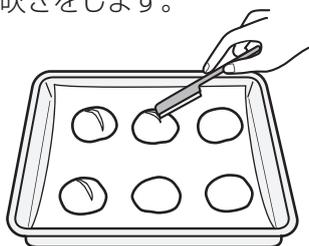
**2** 生地を丸め直し、クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

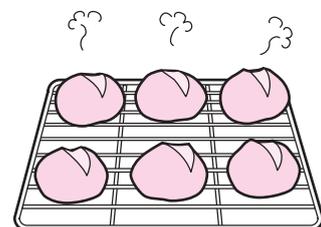
約2倍にふくらんだらOK



**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。



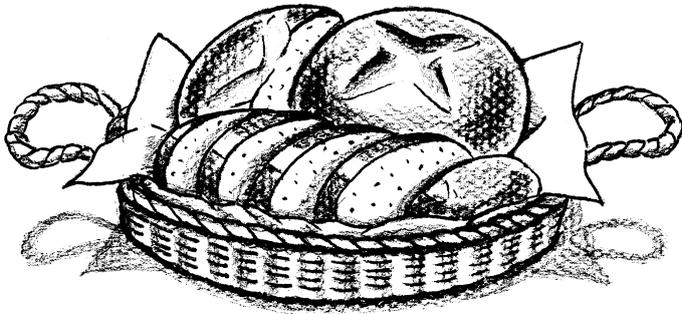
**4** 約200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



# ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー

## 丸いパン

ホシノ天然酵母：ねり+発酵  
発酵時間：3時間



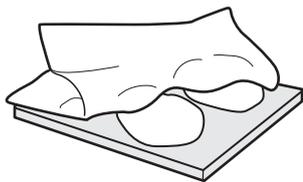
テーブルロールの生地を使ってコロんとした丸いパンに仕上げます。  
形や大きさがかわると食感もかわります。

### 丸いパン

材料	559kcal	1斤 (2個分)	1.5斤 (3個分)
水		160ml	230ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		7g	10g

※ ( ) 内は 1 斤  
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

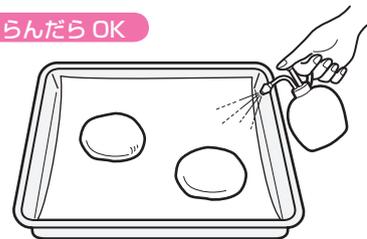
**1** 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 3 等分 (2 等分) して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。



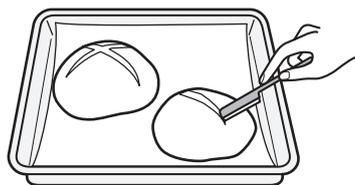
**2** 生地を丸め直し、クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約 1 時間発酵させます。

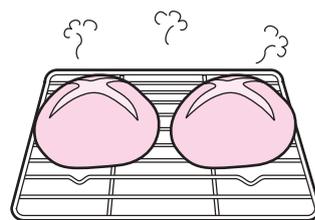
約 2 倍にふくらんだら OK



**3** カミソリで十字に切れ目を入れ、霧吹きをします。

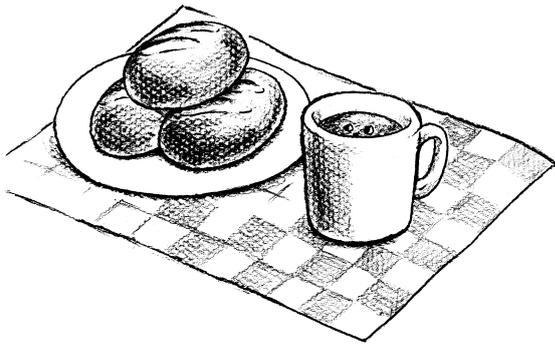


**4** 約 200℃に予熱したオーブンで 20～25 分焼きます。



# 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
<b>具</b>			
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。

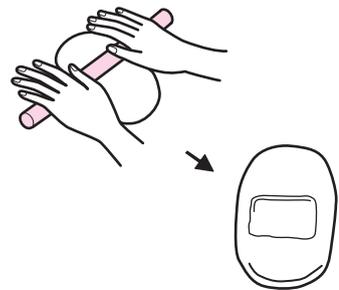
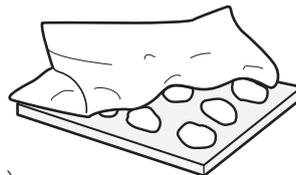
### 明太子ポテトサラダのつくり方

- 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、閉じめをしっかりとつまみ、形をととのえます。

ホシノ天然酵母

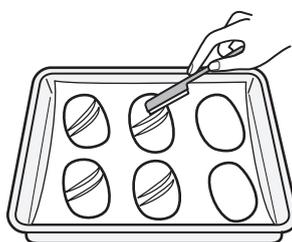
- 3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

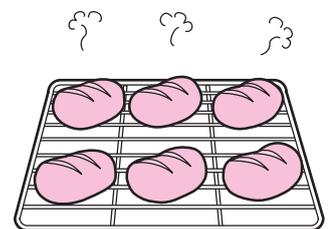
約2倍にふくらんだらOK



- 4 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。

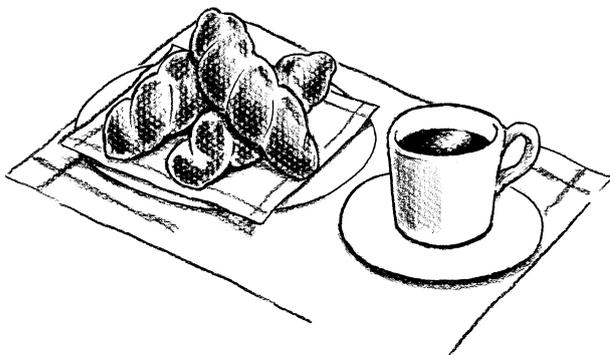


# ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー

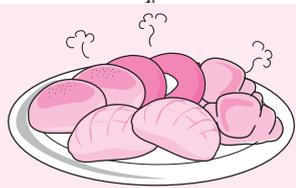
## ピーナツツイスト

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！



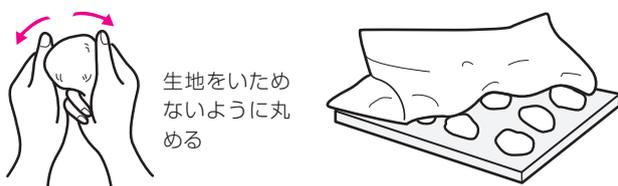
### ピーナツツイスト

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

※ ( ) 内は1斤  
※打ち粉は強力粉をお使いください。

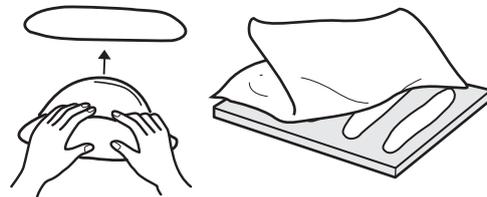
ホシノ天然酵母

**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。



生地をいためないように丸める

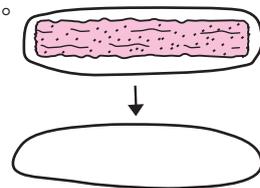
**2** 生地を指で押してだ円形にのばし、横に置きます。生地を下から巻き込んでころがし、棒状にします。かたくしぼったぬれふきんをかけて約5分休ませます。



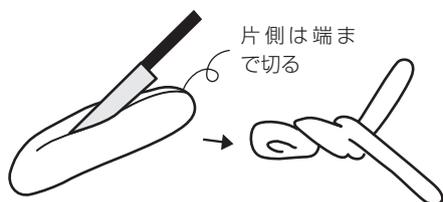
**3** めん棒で縦5cm×横25cmの大きさにのばし、横に置きます。



**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。



片側は端まで切る

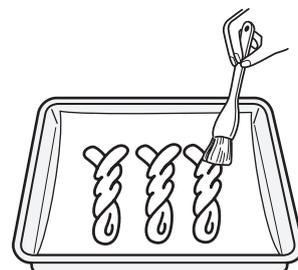
**6** クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。

霧吹きをし、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

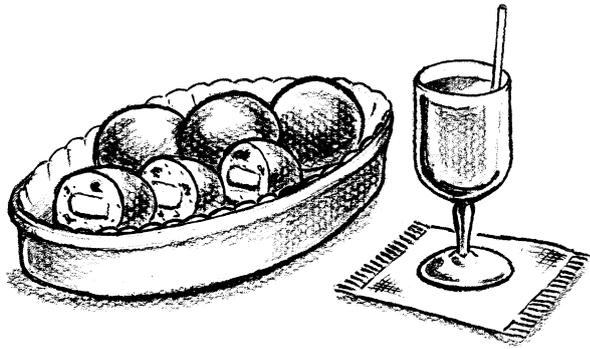


**7** とき卵をぬり、約180℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。



# 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

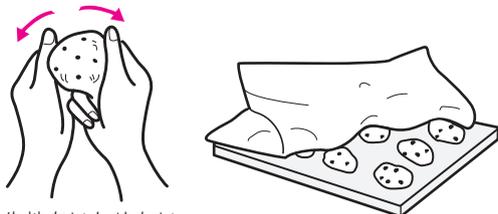


## くるみチーズパン

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 1½	16g	大 2
塩		4g	小 1	6g	小 1½
バター		15g		20g	
スキムミルク		6g	大 1	9g	大 1½
★くるみ (粗くきざむ)		50g		70g	
<b>具</b>					
チーズ		160g		240g	

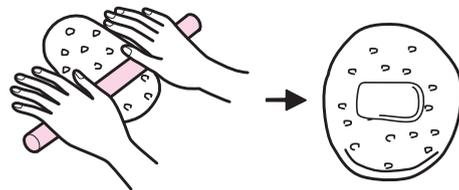
※ ( ) 内は 1 斤  
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

**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。

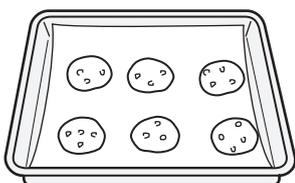


ホシノ天然酵母

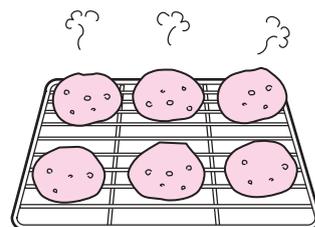
**3** クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

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** 霧吹きをし、約 180℃に予熱したオーブンで 12 ~ 15 分焼きます。



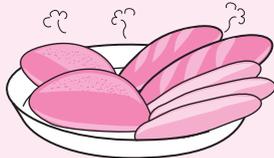
# ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー

## 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

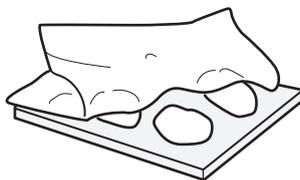
材 料	223kcal	1斤 (4個分)	1.5斤 (6個分)
水		160ml	230ml
生種		20g	30g
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大½	8g 大1
塩		4g 小1	6g 小1½
レモン汁		少々	少々
具			
ベーコン		4枚	6枚
こしょう		適量	適量

※ ( ) 内は1斤  
※打ち粉は強力粉をお使いください。

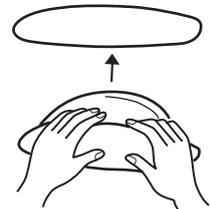
**1** 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスクッパーで6等分(4等分)して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約20分休ませます。



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。



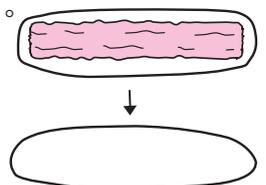
**3** かたくしぼったぬれふきんをかけて約5分休ませます。



**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。



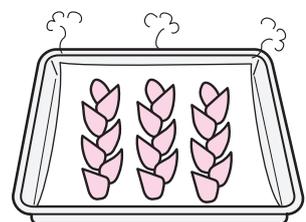
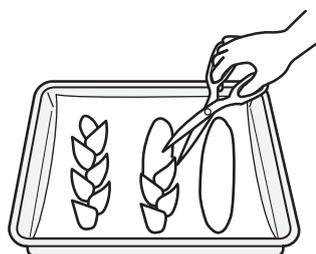
**6** クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。

**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℃に予熱したオープンに生地を入れ、オープン内と生地につぶりと霧吹きをし、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

■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：b

	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



1 メニュー番号：b を選ぶ



2 1.5斤を設定する



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。



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。



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



1 ホシノ天然酵母キーで  
「発酵＋焼き」を選ぶ



2 1.5斤を設定する



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。



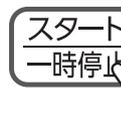
4 発酵時間を設定する

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。



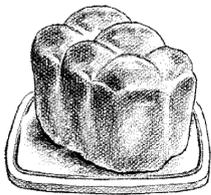
5 スタートキーを押す

# ねり+発酵・発酵+焼きメニュー

## 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

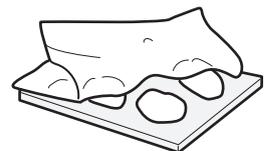
### ドライイーストの場合

- ◆メニュー番号：A を選ぶ
- ◆1斤 / 1.5斤を設定
- ◆発酵時間：45分に設定

### ホシノ天然酵母の場合

- ◆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

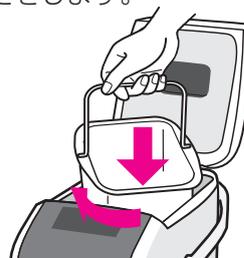
2 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスクッパーで6等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて15～20分休ませます。



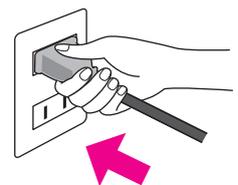
3 生地を丸め直してから、パンケースに並べて入れます。  
(羽根は付けません)



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

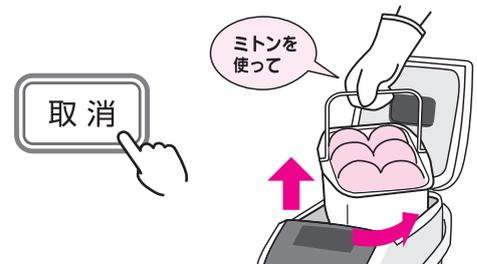
### ドライイーストの場合

- ◆メニュー番号：b 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

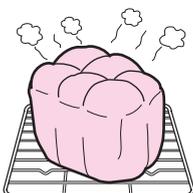
### ホシノ天然酵母の場合

- ◆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

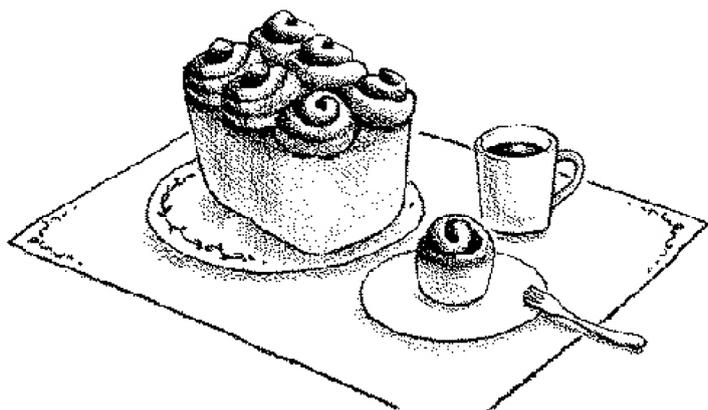
7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出します。



8 パンを取り出します。



# 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 A0.7×2
<b>フィリング</b>			
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
<b>フィリング</b>			
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

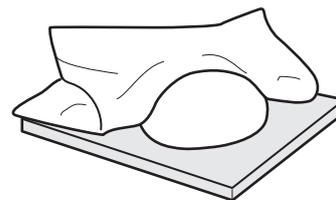
### ドライイーストの場合

- ◆ メニュー番号：A を選ぶ
- ◆ 1 斤 / 1.5 斤を設定
- ◆ 発酵時間：45 分に設定

### ホシノ天然酵母の場合

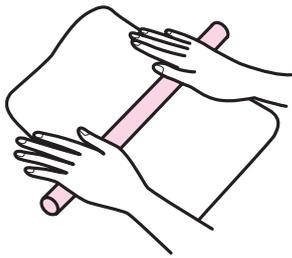
- ◆ ホシノ天然酵母：ねり+発酵を選ぶ
- ◆ 1 斤 / 1.5 斤を設定
- ◆ 発酵時間：3 時間に設定

2 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。

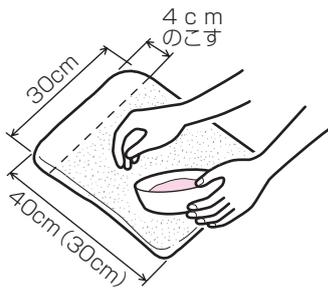


# ねり+発酵・発酵+焼きメニュー

**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。

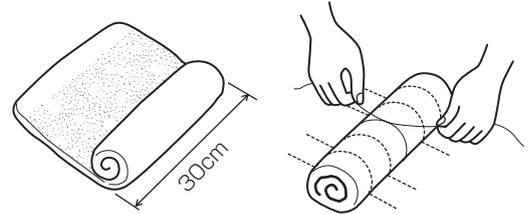


**4** 生地を縦長に置き、巻き終わりになる方を4cm残してよく混ぜたシナモン・グラニュー糖を均一にちらします。



**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。

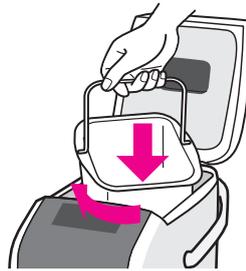
（テグスを利用すると切り口がきれいになります。）



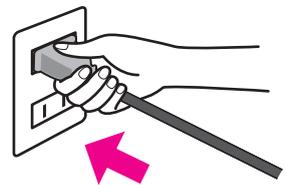
**6** 5で6等分した生地をパンケースに戻し、並べます。  
（羽根は付けません）



**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

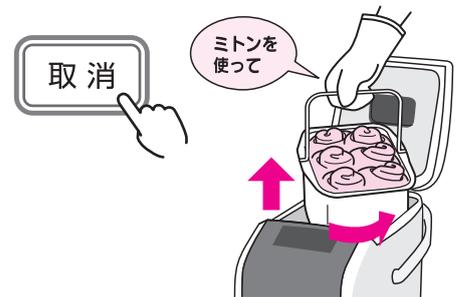
### ドライーストの場合

- ◆メニュー番号：b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

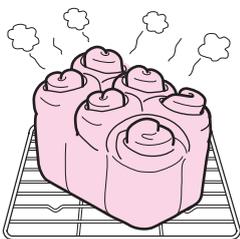
### ホシノ天然酵母の場合

- ◆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

**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。

粉の最小量～最大量 240g～400g

※「ねり」「発酵」「焼き」は



予約できません。

## ねり

メニュー番号：C

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。

「速さ：高速・時間：10分」を設定するとき



1 メニュー番号：C を選ぶ

焼き色  
速さ/温度

2 速さを「高」に設定する

- 高▶低▶中…の順で選択できます。  
※初期設定は「高」です。

時

3 時間を設定する

分 1分単位で進む

※押しつづけると早送りになります。

分

■時・分キーで10分に設定します。



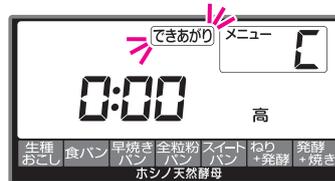
スタート  
一時停止

4 スタートキーを押す



- 「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。

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。

時

1 時間を設定する

- 1分単位で1～5分まで追加ねりができます。

分

スタート  
一時停止

2 スタートキーを押す



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。

# ねり・発酵・焼きの使用法


 ■メニュー番号：**Cねり** **d発酵** **E焼き** **F低温長時間発酵** ではスタートしたあとでも、  
 キーを押して、時間を延ばすことができます。  
 ※生地の状態を確認しながら行ってください。

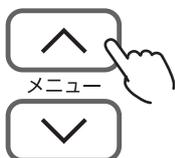
## 発酵

メニュー番号：d

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



1 メニュー番号：d を選ぶ



2 温度を「中」に設定する

■中▶高▶低…の順で選択できます。  
※初期設定は「中」です。



3 時間を設定する



1時間単位で進む  
 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45分に設定します。



4 スタートキーを押す

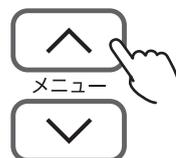
## 焼き

メニュー番号：E

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



1 メニュー番号：E を選ぶ



2 温度を「中」に設定する

■中▶高▶低…の順で選択できます。  
※初期設定は「中」です。



3 時間を設定する



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

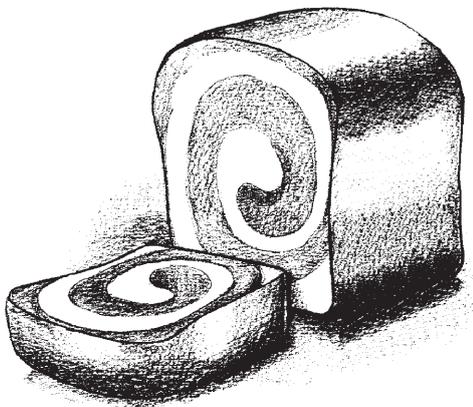
■時・分キーで50分に設定します。



4 スタートキーを押す

# 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：C

### 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：C  
速さ：高  
ねり時間：23分(18分)

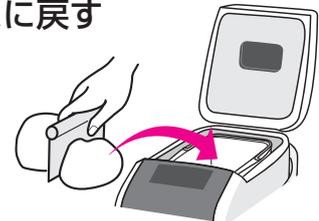
- 3 スタートキーを押します。

### 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。

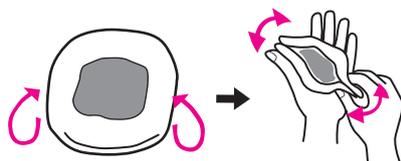


- 取消キーを押してしまったときは、次の設定でスタートしてください。

メニュー番号：C  
速さ：高  
ねり時間：5分

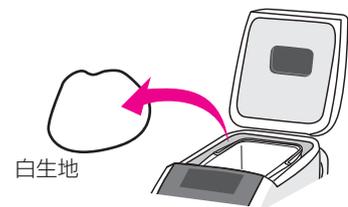
### 5 取り出したもう一方の生地でココアペーストを包む

- 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。

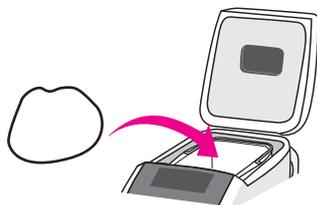


### 6 4の追加ねりが終了したら、取消キーを押さずに生地を取り出す

- かたくしぼったぬれふきんをかけておきます。



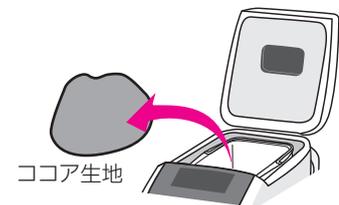
### 7 5でココアペーストを包んだ生地をパンケースに戻す



### 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

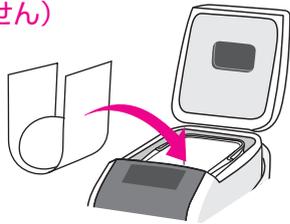


# ねり・発酵・焼きメニュー

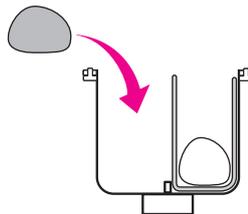
## 生地を発酵させる

メニュー番号：d

- 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



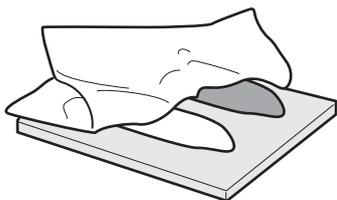
- 3** 発酵させる

- 1 メニューを設定します。

メニュー番号：d  
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・・・

くるみ 70g (50g)  
(5mm 角にきざむ)

抹茶生地に・・・

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：d  
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：E

- 1** 発酵した生地を焼く

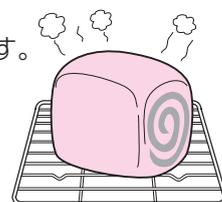
- 1 メニューを設定します。

メニュー番号：E  
温度：中  
焼き時間：55分 (45分)

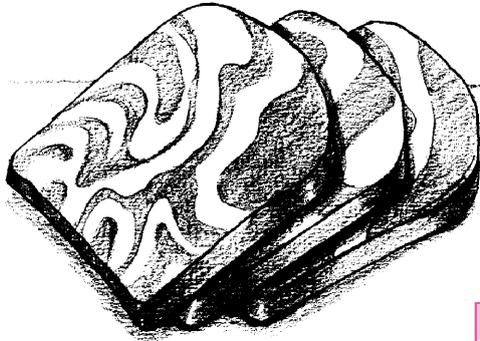
- 2 スタートキーを押します。

- 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。



# 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：C

1 ~ 9 までは P.64 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：C・d

**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

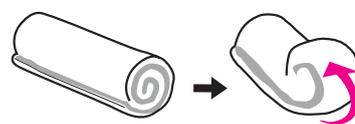
① それぞれ縦 30cm × 横 25cm (縦 25cm × 横 20cm) の長方形にのばします。

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。

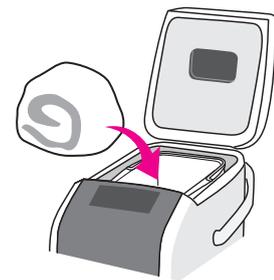


**2** 棒状にした生地をさらに巻き、ひとかたまりにする

■ 棒状にした生地を縦長に置き、さらに巻きます。



**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



パンのつくりかた

### 4 発酵させる

① メニューを設定します。

メニュー番号：d  
温度：中  
発酵時間：1 時間

② スタートキーを押します。

### 5 発酵が終了したら 30 秒～ 1 分ねる（ガス抜き）

① メニューを設定します。

メニュー番号：C  
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。

### 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：d  
温度：中  
発酵時間：30 分

② スタートキーを押します。

# ねり・発酵・焼きメニュー

## 7 発酵が終了したら 20～40 秒ねる（ガス抜き）

1 メニューを設定します。

メニュー番号：C  
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。

## 8 パンケースから羽根をはずして再び発酵させる

1 メニューを設定します。

メニュー番号：d  
温度：高  
発酵時間：50 分

2 スタートキーを押します。

## 9 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：E

### 1 発酵した生地を焼く

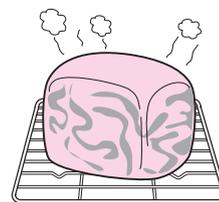
1 メニューを設定します。

メニュー番号：E  
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。



# 低温長時間発酵の使用法

パンのつくりかた

■低温で長時間発酵したいときに使用します。

※本製品には冷却機能がついていないため、室温より低い温度に冷やすことはできません。室温に注意してご使用ください。

【使用例】

■イーストの量を少なくし、低い温度で長時間発酵させたいとき。

■自家製酵母の一次発酵で生地をしっかり熟成させたいとき。

発酵 設定時間	1 時間～24 時間 (初期設定 12 時間)
低	発酵温度 15～17℃
中	発酵温度 18～20℃
高	発酵温度 21～23℃

「温度：中温・時間：15 時間」を設定するとき



1 メニュー番号：F を選ぶ

焼き色  
速さ/温度

2 温度を「中」に設定する

■中▶高▶低…の順で選択できます。  
※初期設定は「中」です。

時

分

3 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。



スタート  
一時停止

4 スタートキーを押す

# 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

1/6 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にな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

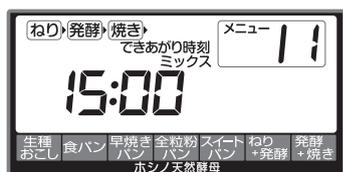
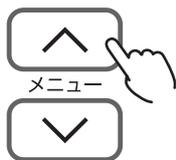
- 牛乳は室温に適した温度にする。(P.10 をご覧ください。)
- バターはあらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしておく。

### 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

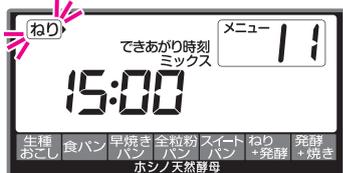
### 1 メニュー番号：11 を選ぶ



### 2 「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。

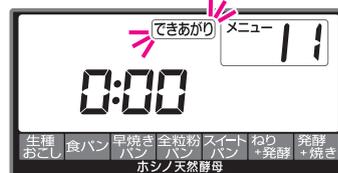


- 表示はできあがり時刻です。

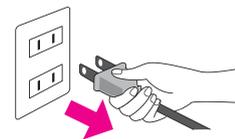
### 3 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- 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。

# ケーキの使用法

## パウンドケーキ (基本のレシピ)

材料	201kcal		
A	バター	150g	
	砂糖	150g	
	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

### カロリー表示

1/6 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

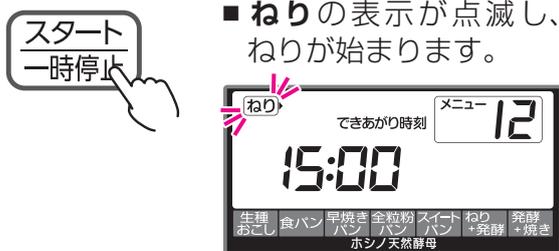
- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに材料を入れる。
- 3 パンケースを本体に入れ、本体のふたをする。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

## 設定・スタート

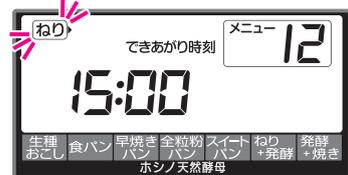
### 1 メニュー番号：12 を選ぶ



### 2 「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。

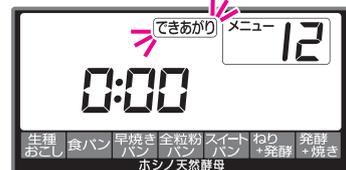


- 表示はできあがり時刻です。

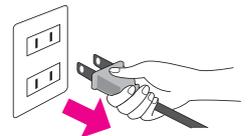
### 3 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- できあがりの表示が点滅します。



### 4 電源プラグを抜く



## ケーキレシピ

メニュー番号：12

### コーヒーケーキ

材料	210kcal		
A	バター	120g	
	砂糖	150g	
	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	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		
A	バター	120g	
	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 1/2
具	すりおろしたにんじん	120g	

## 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	
	ヨーグルト	100g	
B	薄力粉	320g	
	ベーキングパウダー	12g	大 1
具	オレンジピール (5mm 角にきざむ)	60g	
	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	

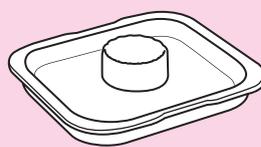
# フレッシュバター の 使用方法

- 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

## 本体と材料の準備・設定

メニュー番号：13



- 室温 20～30℃以上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	クリーム
乳脂肪分	48.0%
内容量	200ml
製造年月日	上部に記載
：	：

種類別	乳等を主要原料とする食品
乳脂肪分	48.0%
内容量	200ml
製造年月日	上部に記載
：	：固まりません

## 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 1½

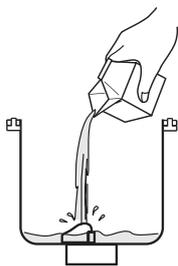
塩を入れずにつくると無塩バターになります。

### カロリー表示

10g あたりのカロリーを表示しています。

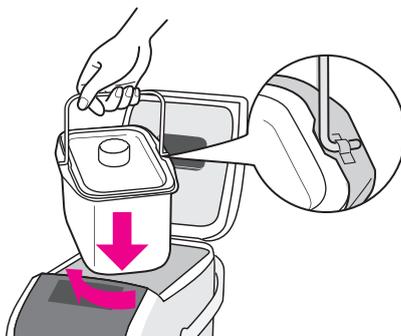
1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする

2 パンケースに材料を入れる



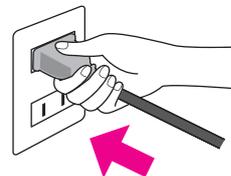
- 生クリーム、塩水を入れます。

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

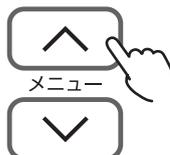


フレッシュバター専用ふたを忘れると、生クリームがとび出して本体内側が汚れる原因になります。

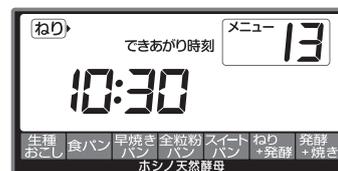
4 電源プラグをコンセントに差し込む



5 メニューを設定する



メニュー番号：13 を選ぶ



■ 表示はできあがり時刻です。

## バターミルクについて

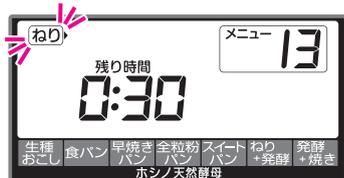
- バターと分離してできた水分をバターミルクといいます。  
パンをつくるときに水のかわりに使うとコクのあるパンに焼き上がります。(P.73 をご覧ください。)  
200 ~ 220ml できます。(※使う生クリームによってかわります。)
- バターミルクを使ったパンは予約しないでください。(P.81 をご覧ください。)
- 冷蔵庫で密封保存し、翌日までにお使いください。

## スタート

### 6 本体のふたは開けたまま「スタートキー」を押す

スタート  
一時停止

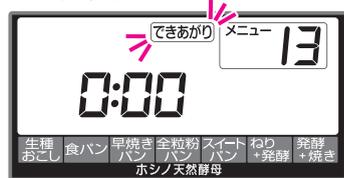
- **ねり**の表示が点滅し、ねりが始まります。
- 表示は残り時間にかわります。



### 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

取消

- **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。

## できあがり

### 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。



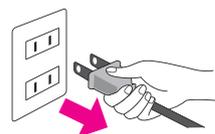
- ② ゴムへらでバターを押さえ、水分をしぼり出し、再びフレッシュバター専用ふたを押さえ、水を切ります。

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



パン以外のメニュー

## フレッシュバターの保存について

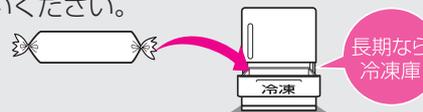
### 冷蔵保存の方法 (保存期間のめやす: 約 1 週間)

- 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。



# フレッシュバター の 使用方法

## 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。

## 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-お好みのハーブ	1g 大1

パセリ・バジルなど、お好みのドライハーブをお使いください。

### ナッツバター

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

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

### 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
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。



## 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。

### 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。

### 明太子バター

材 料	48kcal
無塩バター	50g
具-明太子	30g 中 1/2腹
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。

## 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1/2
バター	25g
スキムミルク	9g 大1 1/2
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 1/2

### 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。)

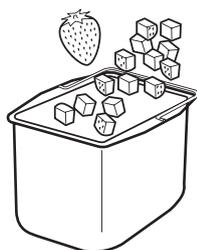
- バターミルク 200ml に含まれている水の量 : 180ml  
(200ml × 90% = 180ml)  
食パンに必要な水の量は 280ml なので、足りない分の水を加えます。  
280ml - 180ml = 100ml 水 : 100ml
- バターミルク 200ml に含まれている塩の量 : 4g  
(200ml × 2% = 4g)  
食パンに必要な塩の量は 6g なので、足りない分の塩を加えます。  
6g - 4g = 2g 塩 : 2g

# 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

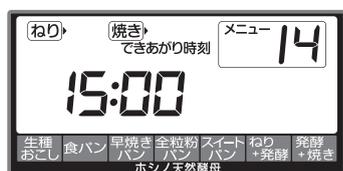
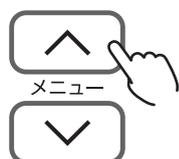


①材料と砂糖をパンケースの中に入れ、パンケースをふり、砂糖が材料全体にいきわたるようにします。

② 30分ほど置いて、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：14を選ぶ



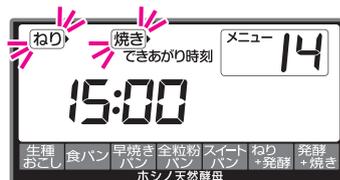
■表示はできあがり時刻です。

## 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。

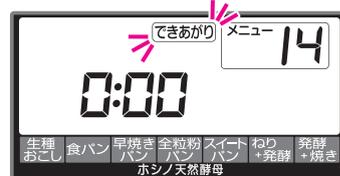


■表示はできあがり時刻です。

**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。



パン以外のメニュー

## ジャムレシピ

メニュー番号：14

### りんごジャム

材料 161kcal

りんご（皮つきのまますりおろす）  
砂糖  
レモン汁

700g	
200g	
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）  
砂糖  
レモン汁

700g	
200g	
30ml	大2

### キウイジャム

材料 166kcal

キウイ（1cm角に切る）  
砂糖

700g	
200g	

### ブルーベリージャム

材料 145kcal

ブルーベリー  
砂糖

700g	
200g	

# ヨーグルトづくりの使用法



- 牛乳はできるだけ未開封のものをご用意ください。
- 市販のプレーンヨーグルトを種として使います。
- 発酵温度は室温以下にはなりません。

- 発酵カップ・ふた・スプーンは汚れていると発酵がうまくおこせません。ご使用前に熱湯消毒をおこなってください。

※「ヨーグルト」はタイマー予約できません。

## 【必要な道具】



発酵カップ スプーン

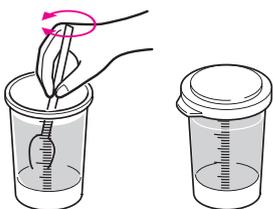
ヨーグルト		発酵温度	種となるヨーグルト	発酵時間	
材 料	kcal	低	カスピ海ヨーグルト・ケフィア	低温で発酵させるヨーグルトに適した発酵温度です。	24 時間
		中	市販のプレーンヨーグルト	酸味の控えめなヨーグルトになります。	8 時間
		高		一般的なヨーグルトに適した発酵温度です。	8 時間
牛乳 (無調整のもの)	200ml				
プレーンヨーグルト	20g				

## カロリー表示

10gあたりのカロリーを表示しています。

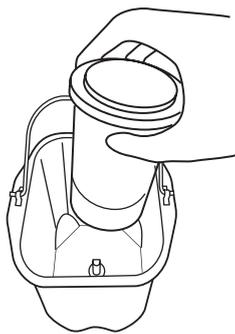
## 本体の準備・設定

### 1 発酵カップに牛乳と種となるヨーグルトを入れよく混ぜる。



- 発酵カップが暖かいときは、先に牛乳を入れてからヨーグルトを入れてください。

### 2 パンケースを本体にセットして羽根取付軸の上から発酵カップを置き、本体のふたをする。※羽根は取り付けません。



### 3 電源プラグをコンセントに差し込む

## スタート

## メニュー番号：15

### 4 メニューを設定する



- ①メニュー番号：15 を選ぶ。
- ②種となるヨーグルトに合わせて発酵温度を選ぶ。



### 5 「スタートキー」を押す

### 6 ブザーがなったら「取消キー」を押し、発酵カップを取り出す

- できあがりの「▲」表示が点滅します。
- ブザーがなったらできるだけ早く発酵カップを取り出してください。
- 材料によって固まり具合や味が変わります。
- できあがったヨーグルトは冷蔵庫で保存し、2日以内にお召し上がりください。

### 7 電源プラグを抜く

## できあがったヨーグルトを種としてつかうとき

- 種つぎは2回ぐらいを目安にしてください。回数が進むと発酵の力が弱まりヨーグルトができにくくなります。
- 種として使うヨーグルトは食べ分とは別に清潔な容器に移してください。

## 一度にたくさんの量を作りたいとき

- 1 500mlの牛乳パックにプレーンヨーグルトを50g入れよく混ぜる。
- 2 パンケースを本体にセットし、羽根取付軸の周りに厚めのふきんを置き、パンケース内を平らにし、その上に1を置きます。
- 3～6 までは上記と同じです。

# 焼き芋づくりの使用法

- メニュー番号 16：ほっくり焼き芋…ホクホクとした焼き上がりになります。
- メニュー番号 17：蜜甘焼き芋…蜜がたっぷりな甘くねっとりとした焼き上がりになります。

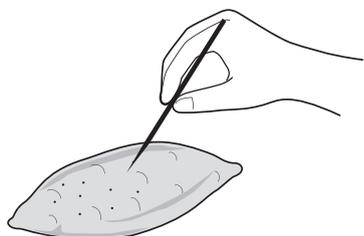
※「焼き芋」はタイマー予約できません。



- パンケースからはみ出してさつまいもは入れないでください。(最大量の目安：約 700g)
- さつまいもの種類や状態によって焼き上がりは変わります。

## 本体の準備

- 1 本体からパンケースを取り出す。  
※羽根は取り付けません。
- 2 さつまいもの重さを計り、さつまいも全体に竹串などで均一に穴をあける。



[3cm 間隔]

- 3 さつまいもをアルミホイルで包み、パンケースに入れる。



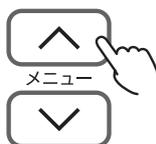
- さつまいもが大きいときはパンケースに入る大きさに切ってください。

- 4 パンケースを本体にセットし、本体のふたをする。

- 5 電源プラグをコンセントに差し込む

## 設定・スタート メニュー番号：16・17

- 6 メニューを設定する。



- ①メニュー番号を選ぶ。  
メニュー番号：16 ほっくり焼き芋  
メニュー番号：17 蜜甘焼き芋



- ②時・分キーで焼き時間を設定します。

	ほっくり焼き芋	蜜甘焼き芋
さつまいも g	設定時間	
150g まで	1 時間 30 分	2 時間 10 分
250g まで	1 時間 50 分	2 時間 30 分
350g まで	2 時間 10 分	2 時間 50 分
500g まで	2 時間 20 分	3 時間 00 分
700g まで	2 時間 30 分	3 時間 10 分

- 7 「スタートキー」を押す

- 8 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。

### 注意

- パンケース・焼き芋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。

### 焼きが足りないとき

- 「メニュー番号：E」「焼き色：中」で焼きを追加してください。

### パンケースに茶色い汚れがついたときは

- さつまいもから出た液体が固まったものです。お湯を入れると溶けますので、お湯を入れてしばらく置いたあと、スポンジで洗ってください。

# 中華まん生地づくりの使用方法

■ 中華まんの生地づくりとして使います。

ねり 12分 (固定)

※中華まん生地づくりは予約できません。

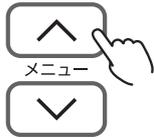


## 本体の準備

- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに生地材料を入れる。
- 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・スタート

### 1 メニュー番号：18 を選ぶ



■ 表示はできあがり時刻です。

### 2 「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。



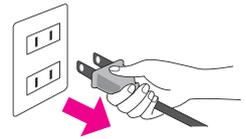
### 3 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- できあがりの表示が点滅します。

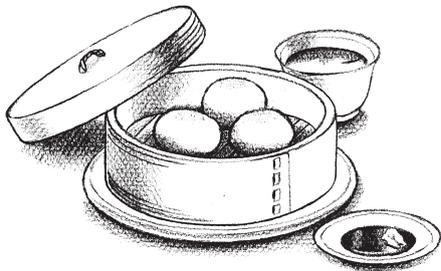


### 4 電源プラグを抜く



## 中華まんレシピ

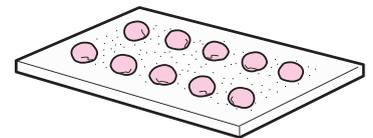
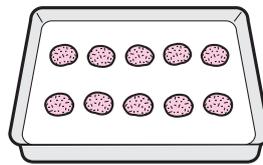
メニュー番号：18



※ ( ) 内は1斤  
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

1 具はよく混ぜ合わせ、10等分(7等分)しておきます。

2 打ち粉を軽くふった台の上生地を取り出します。生地を包丁で10等分(7等分)にし軽く丸めておきます。

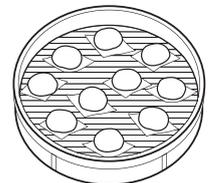


3 生地を直径10cmくらいにのばします。

4 のばした生地に具をのせて包みます。



5 5cm角に切ったクッキングシートの上に閉じ口を下にしてのせ、蒸気の上上がった蒸し器に入れ強火で約20分蒸します。



### 中華まん

材料	255kcal	7個分	10個分
温水		140ml	210ml
薄力粉		280g	400g
砂糖		12g 大1½	16g 大2
ベーキングパウダー		10g	15g
サラダ油		18g 大1½	24g 大2
<b>具</b>			
ひき肉		150g	200g
ねぎ(みじん切り)		15cm	20cm
生しいたけ(みじん切り)		3枚	4枚
ゆでたけのこ(みじん切り)		70g	100g
しょうが(みじん切り)		1かけ	1かけ
ごま油		18g 大1½	24g 大2
砂糖		4g 大½	8g 大1
片栗粉		15g	20g
こしょう		少々	少々
しょうゆ		適量	適量
塩		適量	適量

パン以外のメニュー

# うどん・パスタ生地づくりの使用法

■うどん・パスタの生地づくりとして使います。

ねり 18分 (固定)

※うどん・パスタ生地づくりは予約  
できません。

※そばやラーメン生地はつくれません。

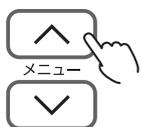


## 本体・材料の準備

- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに生地材料を入れる。  
① A を混ぜ合わせ、パンケースに入れる。  
② B をよく混ぜ合わせ、A の上に回しかける。
- 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・スタート

### 1 メニュー番号：19 を選ぶ

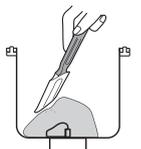


■表示はできあがり時刻です。

### 2 「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。



- ① スタートから3分後「お知らせブザー」がなったら、ふたを開けて粉落しをします。
- ② 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とし、ふたをします。

■お知らせブザーから5分後に再スタートのブザーがなり、ねりがはじまります。5分以内におこなってください。

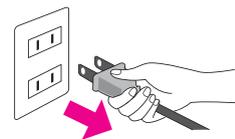
### 3 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



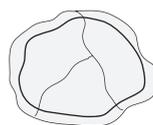
■できあがりの表示が点滅します。



### 4 電源プラグを抜く



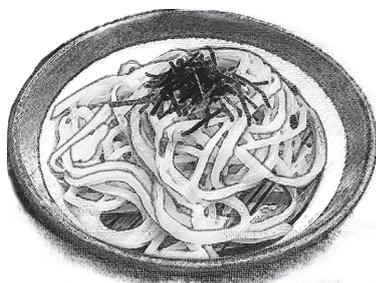
### 5 できあがった生地を取り出してひとまとめにし、ラップに包んで休ませます。



■1時間～1晩休ませます。

## うどんレシピ

メニュー番号：19

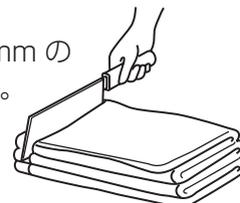


- 1 休ませた生地を打ち粉をした台の上に置き、めん棒で2～3mmの厚さにのばします。



- 2 のばした生地を約10cm幅にたたみます。(生地の重なるところに、たっぷりと打ち粉をしてください。)

包丁で約3mmの幅に切ります。



- 3 なべにたっぷりの湯をわかし、めんをほぐしながら入れ、約10分ゆでます。

めんに透明感が出たらざるにあけ、流水で洗います。



### うどん

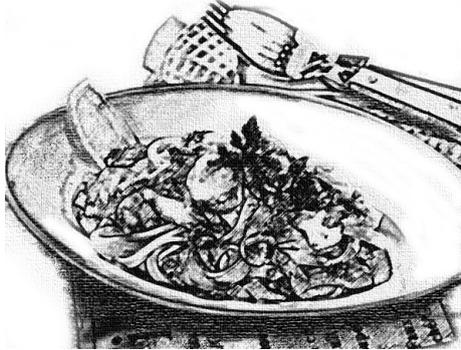
材料	2～3人分	
A-中力粉またはうどん用粉	240g	
B-塩(ぬるま湯に溶かす)	8g	小2
B-ぬるま湯(35～40℃)	120ml	
打ち粉(強力粉または片栗粉)	適量	

Aの中力粉はA[強力粉:120g 薄力粉:120g]でも使用できます。

# うどん・パスタ生地づくりの使用法

## パスタレシピ

メニュー番号：19



**1** 休ませたパスタ生地を打ち粉をした台の上に置き、めん棒で約1mmの厚さにのばします。



**2** のばしたパスタ生地をお好みの太さ、形に切ります。

例：フィットチーネの切り方

のばしたパスタ生地の表面に打ち粉をし、端からロール状に巻きます。

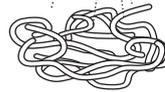
包丁で約7mmの幅に切ります。



### パスタ生地

材 料		2～3人分	
A	デュラムセモリナ粉	100g	
	強力粉	140g	
	塩	2g	小½
B	卵 (Mサイズ)	50g	1個
	水	80ml	
	オリーブオイル	10g	
	打ち粉(強力粉または片栗粉)	適量	

**3** 切ったパスタ生地は、くっつかないように打ち粉をふっておきます。



**4** 約2Lのお湯をわかし、15gの塩を入れます。

**5** 沸騰したお湯にパスタ生地を入れ、約1分ゆでます。  
目安：沈んだパスタ生地が浮かんできたら、ゆで上がりです。

**6** ゆで上がったパスタ生地は用意したパスタソースと混ぜ合わせます。

※パスタソースはゆで上がりに合わせて用意しておきます。

### きのこのクリームフィットチーネ

材 料		2～3人分	
フィットチーネ	パスタ生地の分量		
バター	30g		
玉ねぎ (薄切り)	100g	中½個	
ベーコン (1cm幅に切る)	2枚		
きのこ (お好みのもの)	100g		
薄力粉	20g		
牛乳	200ml		
お湯	200ml		
コンソメ (キューブ型)	1個		
ローリエ	1枚		
塩・こしょう	適量		

**1** フライパンにバターの半分を入れて加熱し、玉ねぎとベーコンを炒めます。玉ねぎがしんなりしてきたらきのこを入れ、軽く炒めます。

**2** 弱火にして残りのバターを加え、薄力粉を全体に振り入れ、粉っぽさがなくなるまで炒めます。

**3** 2に牛乳、コンソメをとかしたお湯を入れます。

**4** 3にとろみがついてきたら、塩、こしょうで味をととのえ、ゆで上がったフィットチーネを入れ混ぜ合わせます。

※ゆでたほうれん草を加えると彩りがよくなります。

※コクを出したいときは、お好みで最後に生クリームを加えます。

# 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

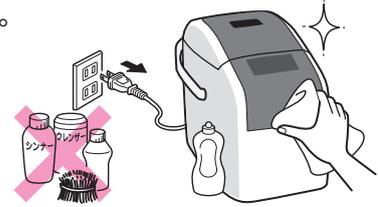
- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

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。）



### 発酵カップ・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。

#### 発酵カップの中で雑菌が繁殖して腐敗した場合

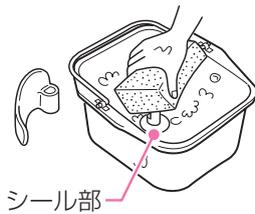
- ① うすめた台所用塩素系漂白剤につけ、殺菌します。
- ② よくすすいで充分乾燥させます。



※ 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

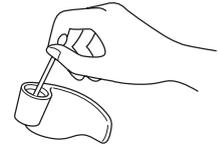
- パンケースの中に羽根がかくれる程度のお湯を入れます。生地がふやけたらお湯を捨て、表面のフッ素樹脂加工や羽根取付軸のシール部を傷めないようにスポンジで洗ってください。



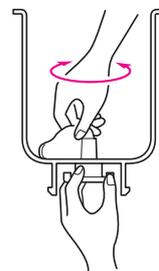
- パンケースに水を入れたまま放置したり、パンケースごと水につけたままにしないでください。（腐食したり、羽根取付軸が回らなくなることがあります。）

- 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。
- 塩素系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

## 材料に関する

**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

**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。取扱説明書通りに作りましょう。



**Q** スキム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。(P.20 をご覧ください。)

**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。(P.7 をご覧ください。)

**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？

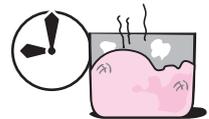
**A** 天然酵母の種類によって、生種おこしや発酵の条件がかわってきますので、エムケーホームベーカリーでは必ず**ホシノ天然酵母パン種**をお使いください。(P.8 をご覧ください。)

**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「塩糰パン」「ごはんのパン」・「スイートパン」・「米粉パン(グルテンなし)」・「シュートレン」・「ケーキ」・「フレッシュバター」・「ジャム」・「ヨーグルト」・「ほっくり焼き芋」・「蜜甘焼き芋」・「中華まん生地づくり」・「うどん・パスタ生地づくり」・「ねり + 発酵(生地づくり)」・「発酵 + 焼き」・「ねり」・「発酵」・「焼き」・「低温長時間発酵」・「天然酵母 生種おこし」・「天然酵母 早焼きパン」・「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ります。



**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。レーズンが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。

# パンづくりのQ&A

できあがりにつけて

つくり方につけて

**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。



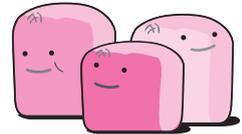
**Q** パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか？

**A** ガス抜きの際に気泡が1カ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・焼き色がかわります。



**Q** パンの角に小麦粉などがついているのは？

**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ります。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。

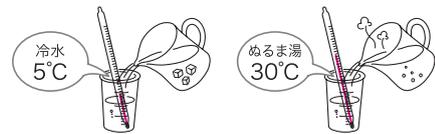
**Q** 材料を入れる順番があるのはなぜですか？

**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ります。



**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.10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。

# パンのできれ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 
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	●				
		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)	●	●				
	低すぎたとき (10℃以下)			●			
水温	高すぎたとき (25℃以上)	●	●				
	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					●		
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							
パンが十分に冷めないうちに切ったとき							
羽根が付いていなかったとき						●	

く ま	パンの焼き色 がこすぎる 	パンの内側の 気泡が大きい 	パンの皮がベ タつき、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 10
	●					
	●	●				
		●				
					冷水（約 5℃）を使います。	10
					ぬるま湯（約 30℃）を使います。	
					室温に適した温度の水をお使いくだ さい。	
					材料は新しいものをお使いくだ さい。	10
	●		●		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
				●	パンが冷めてから切ってください。	17
					羽根は確実に羽根取付軸に取り付け てください。	7

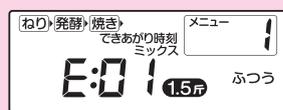
# 修理を依頼する前に

- 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 お調べいただくこと	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囲 からわずかに煙がでる	い パン生地のにりができな い	焼き上がったパンの中に 羽根がうもれている	い 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
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)	●							85
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
「塩糰パン」「ごはんのパン」「スイートパン」「米粉パン(グルテンなし)」「シュー トレン」「ケーキ」「フレッシュバター」「ジャム」「ヨーグルト」「ほっくり焼き芋」 「蜜甘焼き芋」「中華まん生地づくり」「うどん・パスタ生地づくり」「ねり+発 酵(生地づくり)」「発酵+焼き」「ねり」「発酵」「焼き」「低温長時間発酵」「天 然酵母 生種おこし」「天然酵母 早焼きパン」「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						●	●	85
停電がありましたか						●	●	85

## こんな表示がでたときは

- スタートキーを押したら



E:01 が点滅している

- 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



現在時刻の表示になっている

- 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。



電池切れマークが点灯している

- 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：CR2032



# 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

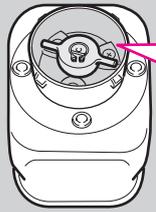
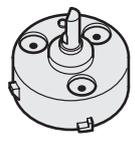
形式	HBK-152		
電源	100V (50/60Hz)	安全装置	温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	450W	電源コード
	モーター (50/60Hz)	95/90W	約 1.1m
定格消費電力	470W (ジャムメニュー時)	製品寸法	幅 25 × 奥行 40 × 高さ 30cm
粉の容量 (強力粉)	400g	質量	約 6kg
食パンの形	山形パン	付属品	計量スプーン・計量カップ・発酵カッ プ (ふた付き)・フレッシュバター専 用ふた
予約	16 時間まで		

# 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。	部品コード
■羽根	■フッ素樹脂がはがれた場合	HB-C300Z
■パンケース	■フッ素樹脂がはがれた場合	HB-2903Z
■パンケース用軸受け 	■交換部品  パンケース底に付いています。 ■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  ■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	HB-2811Z
■リチウム電池	■電池切れマークが点灯したとき (P.85 をご覧ください)	HB-D259Z

ご利用のパン作り

# 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-152
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。
  - (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いない場合。
  - (ト) 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。

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.86「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8-3-5MK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 〒761-8062 高松市室新町3-5 B棟102 TEL 087(868)6781

Ⓞ HB-D43020