

自動ホームベーカリー（家庭用）

# HB-150

## ふっくらパン屋さん

**取扱説明書&レシピBOOK** 保証書別添付

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。

また、取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売譲渡のときは必ずいっしょに引き渡してください。



## 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
  - 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
  - パンを焼く前に .....7
- 焼き上げまで
  - 焼き上げまでの使用方法 .....13
  - タイマー予約の使用方法 .....18
- 山形パンメニュー
  - 食パン・早焼きパンメニュー .....20
  - 米粉パン .....23
  - やわらかパンメニュー .....23
  - フランスパンメニュー .....24
  - 全粒粉パンメニュー .....25
  - スイートパンメニュー .....26
  - シュートレムメニュー .....27
  - ケーキメニュー .....28
  - 天然酵母食パン・天然酵母  
早焼きパンメニュー .....30
  - 天然酵母全粒粉パンメニュー .....32
  - 天然酵母スイートパンメニュー .....33
- 生地づくり
  - ねり+発酵の使用方法 .....34
  - 手づくりメニュー .....35
  - ドライイーストを使うパン .....35
  - 天然酵母を使うパン .....51
  - 生地づくりと保存について .....58
  - 発酵+焼きの使用方法 .....59
  - ねり+発酵/発酵+焼きを  
使ったメニュー .....61
- ねり・発酵・焼き
  - ねり・発酵・焼きの使用方法 .....63
- 生種おこし
  - 生種をおこす .....65
- 山形パンアレンジ
  - 山形パンアレンジメニュー .....68
- ジャム
  - ジャムメニュー .....69
- ご愛用の手引き
  - おいしく食べるために .....70
  - お手入れのしかた .....71
  - パンづくりのQ&A .....73
  - パンのできばえがおかしいときは .....75
  - 修理を依頼する前に .....77
  - こんな表示がでたときは・仕様 .....78
  - アフターサービスについて .....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。



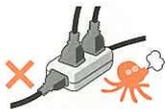
**ぬれ手禁止**

- 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。



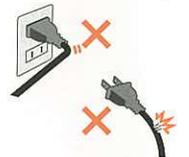
- 電源コードを持って電源プラグを抜かない。(必ず電源プラグを持つ)

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、重いものをせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない。電源コードが傷み 感電・ショートによる火災の原因になります。



- 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



**禁止**

- 本体上部・ガラス窓や蒸気口に触れない。やけどの原因になります。

※特にお子様には充分ご注意ください。

- 水のかかる所や、火気の近くで使わない。感電・ショートによる火災の原因になります。

- 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。

- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。

感電・けがの原因になります。



**分解禁止**

- お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない。

異常動作による、感電・火災・けがの原因になります。

※修理は販売店にご相談ください。



## 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・く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ときは、水にひたした布をかたくしぼってふきとってください。)

● 焼き上げ中、焼き上げ直後は蒸気口・ふた・本体に顔や手を近づけない。

● パンを取りだ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。

● 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はさわらない。

けが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5 cm 以上はなす。

火災の原因になることがあります。

● お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

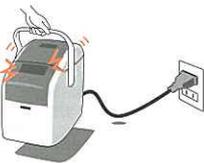
感電・けがの原因になることがあります。

● 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。

異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。



禁止



必ず実施

# 使用上の注意とお願い

● ふたを開けたまま使わない。

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



● パンケースの底部分を水につけたままにしない。

羽根取り付け軸部分に外側から水が入り、羽根取り付け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面のみにしてください。



● 計量スプーン・計量カップ・パンケースを食器洗い機で洗わない。

変形・変色・故障の原因になります。



● 決められた容量以上で使わない。

焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンがついてしまうことがあります。



● 使用中に電源プラグは抜かない。

運転が止まってしまう、再スタートしても焼き上がりません。



● パンケースはていねいに扱う。

パンケースを変形させるとパンのできばえに影響します。



● ふきんなどをかけない。

蒸気がでなくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



● パンづくりおよびこの取扱説明書のメニュー以外には使わない。

故障の原因になります。



## 使用後は

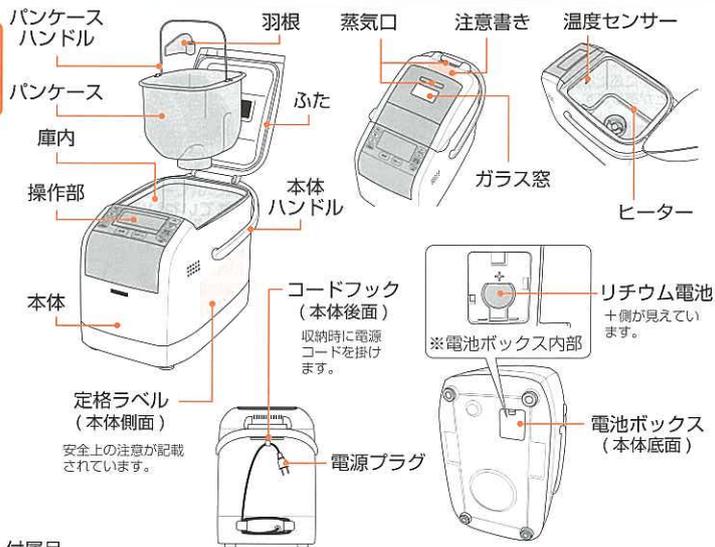
● 庫内はいつもきれいにする。

汚れやパンくずをためたままにしておくと、故障や異臭の原因になります。

● お子様の手の届くところや直射日光の当たる場所、異常に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ふきとって充分乾燥させてから保管する。

# 各部のなまえ



## 付属品

- 計量カップ (1個)
  - ・水などをはかります。
  - ・250ml以上は2回に分けてはかってください。
  - ※粉ははかれません。
- 生種カップ (1個) (ふたがついています。ふた)
  - ・生種おこし・生種の保存に使用します。
  - ※生種以外には使用しないでください。
- リチウム電池 (1個)
  - ・CR2477 3V
  - ・本体底面の電池ボックスに入っています。
- 計量スプーン (1個)
  - ・おもて/うら合計4種類のスプーンがあります。

## 計量スプーンについて



### 容量について

	スプーン 大	スプーン 小
1杯	0.5	1杯 0.5
容量 ml	15	7.5
砂糖 g	8	4
スキムミルク g	6	3
塩 g	-	4
ベネチカガク g	12	6
	3.2	1.6
イーストスプーン A (1/2杯) B	1杯 0.9 0.7	1杯 0.8
ドライースト g	4.2 3.6	3 3.3
	2.7	

# 操作部のなまえとはたらき

\*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。実際の使用状況とは異なります。

## 予約キー / 時・分キー

- ・できあがり時刻を予約します。
  - ・現在時刻を合わせます。(P.7)
- 時** 押すごとに1時間ずつ進みます。スタート後からできあがり1時間前までの間に押すと「現在時刻」を表示します。
- 分** 押すごとに1分ずつ進みます。スタート後からできあがり1時間前までの間に押すと「残り時間」を表示します。

## メニューキー

- ・メニューを選びます。
- ↑ 押すごとに「1食パン」から順に進みます。
- ↓ 押すごとに逆送りします。

## 焼き色キー

- ・好みの焼き色を選ぶとき押しします。
- 「ふつう→こいめ→うすめ」上記の順に切りかわります。
- ※メニューによっては選べない場合があります。(P.10~12)

## 速さ / 温度キー

- ・好みの速さ / 温度を選ぶとき押しします。
- ねり、発酵、焼きのメニューで使用します。

## 分量キー

- ・調理する分量を選びます。

## 音量キー

- ・メニュー選択の前で現在時刻を表示しているときに押し、ミックスコールなどのプザーの音量を選択します。



## ホシノ天然酵母キー

- ・ホシノ天然酵母を使うメニューを選ぶときに押しします。

## スタートキー

- ・調理やタイマー予約をスタートさせます。

## 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押しします。
- ※スタートさせたと取り消すときは、表示が消えるまで2秒以上押しつづけます。

## 表示部

### 工程

- ・おこなっている工程が点滅し、終了した工程は点灯に変わります。

### メニュー番号

- ・選んだメニュー番号を表示します。

### ミックスコール

- ※(P.10~12)をご覧ください。

### 焼き色

### 速さ / 温度

### 分量

### ホシノ天然酵母メニュー

- ・選んだホシノ天然酵母メニューを表示します。

## 時間

- ・タイマー予約時刻、できあがり時刻、現在時刻、残り時間を表示します。

## 電池切れ

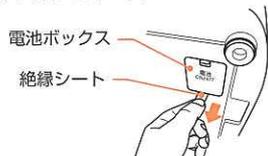
- ・リチウム電池の電池切れを表示します。



# パンを焼く前に

## ● リチウム電池の絶縁シートを引き抜いて現在時刻(時計表示)を合わせる。

1. 電池ボックスの絶縁シートを引き抜く。  
(本体底面)



2. 電源プラグをコンセントに差し込む。

3. 時刻を合わせる。

① 「時」または「分」を押します。  
ピッとなったら、いったん指を離してください。

② 時刻を合わせます。(例：午後3時30分に合わせる場合)  
5秒後点滅が止まり時刻合わせ完了です。

③ 時刻を合わせます。(例：午後3時30分に合わせる場合)  
5秒後点滅が止まり時刻合わせ完了です。

④ 時刻を合わせます。(例：午後3時30分に合わせる場合)  
5秒後点滅が止まり時刻合わせ完了です。

(早送りは押しつづける)

4. 電源プラグを抜く。

## ● パンづくりの道具

(付属品) 計量スプーン・計量カップ・生種カップ(ふたつき)

(用意するもの)

- 山形パンメニュー
- 手づくりパンメニュー

の両方で必要なもの

はかり 温度計 ミトン  
10g単位以下を計測できるもの(デジタルはかりがおすすめ!)

ボウル アミ

パン切りナイフ

● 手づくりパンメニューで必要なもの

こね板 ふきん スケッパー 霧吹き  
めん棒 はけ 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きってください。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でます。
- 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でます。

## 予備発酵のいらないドライイースト(ドライイーストメニューで使います。)



- 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作りだします。
- 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「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
- 開封後は密封して冷蔵庫で保存し、なるべく早く使いきってください。古くなったイーストは発酵力が落ちパンが大きくなりません。

## 天然酵母パン種(元種)(ホシノ天然酵母メニューで使います。)



- 天然の食物から培養された酵母でドライイーストよりも発酵力が不安定です。元種は酵母が休眠している状態なので、そのままでは使えません。天然酵母を使った食パンや生地を作るには、はじめに元種を「ホシノ天然酵母 生種おこし」メニューで生種しておきます。
- エムケーホームベーカリーには菌数(発酵力)が比較的安定している「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

- ホシノ天然酵母パン種に関するお問い合わせは  
お客様ご相談窓口 TEL.042(737)7825  
有限会社 ホシノ天然酵母パン種 受付時間 9:00~17:00(土・日を除く)

### ホシノ天然酵母パン種お取り扱い店名

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

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

### 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。

### バター(油脂)



- 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、パンがかわたくなるのを遅らせる効果もあります。バターは風味を良くします。
- ※バターのかわりにマーガリンをお使いいただけます。

### 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。

### 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。

### 水



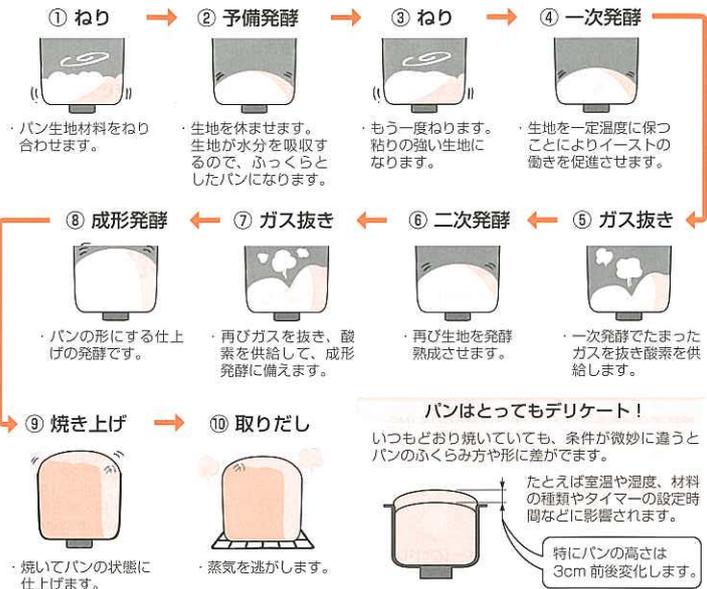
- 小麦粉に加えてねると、グルテンが作られます。水の温度を調節すると、パン生地を適切な温度にすることができず。
- ※アルカリイオン水や酸性水は使用しないでください。



- 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、パンにホリユームがでます。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

●パンづくりのしくみ（メニューによって工程が変わるものがあります。）



## パンはとってもデリケート！

いつもどおり焼いているも、条件が微妙に違うとパンのふくらみ方や形に差がでます。

たとえば室温や湿度、材料の種類やタイマーの設定時間などに影響されます。

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..

### ●室温に適した温度の水を使う

- 夏場など室温が高いとき（28℃以上）は必ず約5℃の冷水を使う。
- 冬場など室温が低いとき（10℃以下）は必ず約30℃のぬるま湯を使う。



### ●新鮮な材料を使う

- 賞味期限切れの小麦粉やドライイースト、天然酵母パン種は使わない。

### ●材料は正確にはかる

- 小麦粉は、はかり（重さ）ではかる。

小麦粉は計量カップではからない！

- 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。



## ●各メニューの種類と調理時間

### ドライイースト

※焼き色ふつうに対して、うすめは10分（早焼きパン1斤のみ5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。

### 1 食パン

※焼き色ふつうの場合

1.5斤…4時間20分 / 1斤…4時間10分



※ミックスコールドライイーストの場合

	1.5斤	1.5斤
うすめ	1時間5分 (2:05)	1時間5分 (3:05)
ふつう	1時間5分 (3:05)	1時間5分 (3:15)
こいめ	1時間5分 (3:15)	1時間5分 (3:25)

### 2 早焼きパン(食パン)

※焼き色ふつうの場合

1.5斤…2時間50分 / 1斤…2時間40分



※ミックスコールドライイーストの場合

	1.5斤	1.5斤
うすめ	22分 (2:13)	25分 (2:15)
ふつう	22分 (2:18)	25分 (2:25)
こいめ	22分 (2:28)	25分 (2:35)

### 3 やわらかパン

※焼き色ふつうの場合

1.5斤…5時間 / 1斤…4時間50分



※ミックスコールドライイーストの場合

	1斤	1.5斤
うすめ	1時間35分 (3:05)	1時間35分 (3:15)
ふつう	1時間35分 (3:15)	1時間35分 (3:25)
こいめ	1時間35分 (3:25)	1時間35分 (3:35)

### 4 フランスパン

※焼き色ふつうの場合

1.5斤…5時間20分 / 1斤…5時間10分



※ミックスコールドライイーストの場合

	1斤	1.5斤
うすめ	1時間20分 (3:40)	1時間20分 (3:50)
ふつう	1時間20分 (3:50)	1時間20分 (4:00)
こいめ	1時間20分 (4:00)	1時間20分 (4:10)

### 5 全粒粉パン

※焼き色ふつうの場合

1.5斤…4時間40分 / 1斤…4時間30分



※ミックスコールドライイーストの場合

	1斤	1.5斤
うすめ	1時間15分 (3:30)	1時間15分 (3:40)
ふつう	1時間15分 (3:40)	1時間15分 (3:50)
こいめ	1時間15分 (3:50)	1時間15分 (4:00)

### 6 スイートパン

※焼き色ふつうの場合

1.5斤…4時間30分 / 1斤…4時間20分



※ミックスコールドライイーストの場合

	1斤	1.5斤
うすめ	60分 (3:10)	60分 (3:20)
ふつう	60分 (3:20)	60分 (3:30)
こいめ	60分 (3:30)	60分 (3:40)

### 7 ジャム

2時間

加熱・かくはん

### ※ミックスコールドライイーストについて

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。（ビビビビッと10回なります。）

※下記表はスタートからミックスコールドライイーストまでの時間です。（ ）内はミックスコールドライイーストの残り時間です。

※フキを押すと残り時間を表示します。

お買い上げ前に

# パンを焼く前に

## 8 シュトレーン 4時間



シュトレーン: 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ねり込んで焼いたイースト菓子\*です。

エムケーホームベーカリーでは、シュトレーン風のケーキが焼き上がります。

\*イースト菓子: イーストでふくらませるケーキです。

## 9 ケーキ 2時間



## 10 ねり+発酵

1.5斤 … 45分～1時間45分  
1斤 … 40分～1時間40分

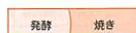
\*発酵時間は時・分キーで調節できます。



## 11 発酵+焼き ※焼き色ふつの場合

1.5斤 … 1時間15分～2時間35分  
1斤 … 1時間5分～2時間25分

\*発酵時間は時・分キーで調節できます。



## 12 ねり(低速・中速・高速)

3分～25分(初期値3分)



低速: 粉合わせ用です。  
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。  
高速: 食パンなど、グルテンをしっかり作る生地に適しています。  
※市販のパンの本を参考に作る場合、特に指示がないときは、高速をおすすめします。

## 13 発酵(低温・中温・高温)

5分～5時間(初期値30分)

\*室温以下にはなりません。



低温: フランスパンや天然酵母の1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。  
高温: 成形発酵に適しています。

## 14 焼き(低温・中温・高温)

低温: 5分～1時間40分(初期値5分)  
中温・高温: 5分～1時間10分(初期値5分)



低温: ケーキ用です。  
中温: 食パンなど、ほとんどのパンに適しています。  
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に適しています。

ねり時間・発酵時間・焼き時間は時・分キーで調節できます。  
ねり・発酵を連続しておこなう場合は「10ねり+発酵」をお使いください。  
発酵・焼きを連続しておこなう場合は「11発酵+焼き」をお使いください。

## 天然酵母

\*焼き色ふつうに対して、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。

ト下記の表はスタートからミックスコールドまでの時間です。  
( )内はミックスコールドの残り時間です。  
※分キーを押すと残り時間を表示します。

### ■ 生種おし

24時間 ※発酵時間は時・分キーで調節できます。(1時間単位で1時間～24時間の間)



### ■ 天然酵母 食パン

\*焼き色ふつうの場合



	1.5斤	1.5斤
うすめ	3時間5分 (3:55)	3時間5分 (4:05)
ふつう	3時間5分 (4:05)	3時間5分 (4:15)
こいめ	3時間5分 (4:15)	3時間5分 (4:25)

トミックスコールドまでの時間

### ■ 天然酵母 早焼きパン

\*焼き色ふつうの場合



	1斤	1.5斤
うすめ	1時間20分 (3:20)	1時間20分 (3:30)
ふつう	1時間20分 (3:30)	1時間20分 (3:40)
こいめ	1時間20分 (3:40)	1時間20分 (3:50)

トミックスコールドまでの時間

### ■ 天然酵母 全粒粉パン

\*焼き色ふつうの場合



	1斤	1.5斤
うすめ	3時間5分 (4:05)	3時間5分 (4:15)
ふつう	3時間5分 (4:15)	3時間5分 (4:25)
こいめ	3時間5分 (4:25)	3時間5分 (4:35)

トミックスコールドまでの時間

### ■ 天然酵母 スイートパン

\*焼き色ふつうの場合



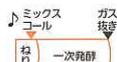
	1斤	1.5斤
うすめ	3時間 (4:10)	3時間 (4:20)
ふつう	3時間 (4:20)	3時間 (4:30)
こいめ	3時間 (4:30)	3時間 (4:40)

トミックスコールドまでの時間

### ■ 天然酵母 ねり+発酵

1.5斤 … 45分から6時間25分  
1斤 … 40分から6時間20分

\*発酵時間は時・分キーで調節できます。



トミックスコールドまでの時間 1斤 15分 (※) 1.5斤 20分 (※)

\*発酵時間が調節できますのでミックスコールド時の表示(残り時間)は決まっています。

### ■ 天然酵母 発酵+焼き

\*焼き色ふつうの場合

1.5斤 … 1時間20分から3時間  
1斤 … 1時間10分から2時間50分

\*発酵時間は時・分キーで調節できます。



# 焼き上げまでの使用方法

- タイマー予約の使用方法は P.18～P.19 で説明しています。  
タイマー使用時は、水の分量をかえる場合がありますのでご確認ください。

## 1. 本体からパンケースを取り出す

パンケースハンドルを持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、取り出します。



※パンケースハンドルを矢じるしのところまで回すと上に取りだせません。

## 2. パンケースに羽根をセットする

羽根取り付け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。



## 3. 材料を用意する

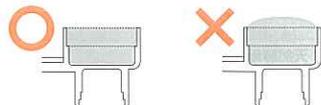
- 材料の配合は下記の各メニューをご覧ください。

食パン・早焼きパンメニュー	.....P.20
やわらかパンメニュー	.....P.23
フランスパンメニュー	.....P.24
全粒粉パンメニュー	.....P.25
スイートパンメニュー	.....P.26
シュートレンメニュー	.....P.27
ケーキメニュー	.....P.28
天然酵母 食パン・天然酵母 早焼きパンメニュー	.....P.30
天然酵母 全粒粉パンメニュー	.....P.32
天然酵母 スイートパンメニュー	.....P.33

※天然酵母食パンを作るには はじめに元種を「生種おこし」メニューで生種しておきます。  
生種おこし .....P.65

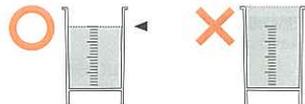
- 材料は正しく正確にはかってください。

・付属の計量スプーンの場合



※材料は乾いたスプーンではかってください。

・付属の計量カップの場合



※目盛に合わせてはかってください。

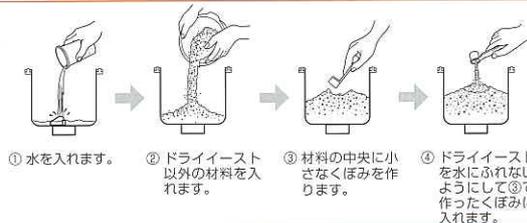
## 4. パンケースに材料を入れる

次の順序で入れてください。

### ドライイーストを使うとき



すぐに焼かない場合は、ドライイーストが水にふれないように特にご注意ください。



① 水を入れます。

② ドライイースト以外の材料を入れます。

③ 材料の中央に小さなくぼみを作ります。

④ ドライイーストを水にふれないようにして③で作ったくぼみに入れます。

### 天然酵母を使うとき



元種を生種にしてから使います。(P.65)



① 水を入れます。

② 生種を入れます。  
※生種は全体をかきまぜてから  
はかりではかってください。

③ 小麦粉などの材料を入れます。

**お願い** 室温によりパンのできばえが悪くなることがありますので、下記のように水温を調節してください。

- 夏場など室温が高いときは(室温28℃以上)  
発酵過多になりやすい  
(ふくらみすぎる。またはつぶれてしまう。)

1. できるだけ涼しい所に本体を置いてください。
2. 必ず約5℃の冷水をお使いください。  
(あらかじめ冷蔵庫で冷やした水に氷を入れて作ります。)
3. 必ず粉などの材料も冷蔵庫で冷やしてからお使いください。

※室温が32℃以上の場合には冷水を使用してもパンのできばえが悪くなる場合があります。  
「1食パン」の材料を使って「2早焼きパン」メニューを選んで焼くことをおすすめします。  
(ドライイーストの量は早焼きパンの量ではなく、食パンの量を使用します。)

- 冬場など室温が低いときは(室温10℃以下)

- 発酵不足になりやすい  
(ふくらまない。)

  1. できるだけあたためたい所に本体を置いてください。
  2. 必ず約30℃のぬるま湯をお使いください。

### 室温と水温のめやす

室温	水温
10℃以下	約30℃
15℃前後	約25℃
20℃前後	約20℃
25℃前後	約10℃
28℃以上	約5℃

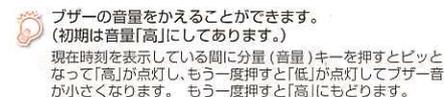
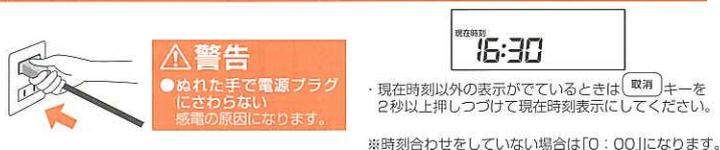
※材料に入れる水の温度は表をめやすに調節してください。

# 焼き上げまでの使用方法

## 5. パンケースを本体に入れる



## 6. ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込む



## 7. メニューを設定する

用意した材料と同じメニュー番号を設定します。

- ・ドライイーストを使うとき
- ・天然酵母を使うとき



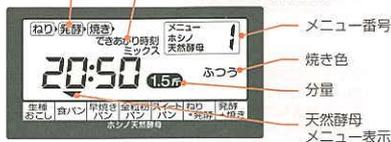
※「1食パン」を表示するときだけ「ビップ」と2回ブザーがなります。

例

●表示の説明

- ・1食パン、焼き色ふつつ、1.5斤の場合
- ・天然酵母、焼き色ふつつ、1.5斤の場合

調理工程を表示：調理中の工程は点滅する表示されている時間の説明：できあがり時刻を表示

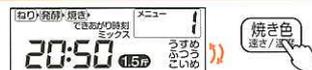


※実際はメニュー番号と天然酵母メニューは同時に表示されません。

## 8. 焼き色を設定する

「焼き色」キーでお好みの焼き色に設定します。

※ふつつ・こいめ・うすめ…の順で選択できます。



使用できるメニュー

- 1食パン ●2早焼きパン ●3やわらかパン ●4フランスパン ●5全粒粉パン ●6スイートパン
- 11発酵+焼き ●天然酵母 食パン ●天然酵母 早焼きパン ●天然酵母 全粒粉パン
- 天然酵母 スイートパン ●天然酵母 発酵+焼き

## 9. 分量を設定する

用意した材料と同じ分量を「1斤1.5斤」キーで設定します。

※1.5斤・1斤の順で選択できます。



## 10. スタートする

「スタート」キーを押すとねりが始まります。

・「ねり」工程表示が点滅します。

※設定したメニューによって点滅する工程表示は異なります。



時刻表示を切りかえたいときは

「時」キーを押すと、現在時刻を表示します。はなすともどります。

「分」キーを押すと、残り時間を表示します。はなすともどります。

※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かわり、「時」「分」キーを押しても表示は切りかわりません。



ミックスコイルをならしたくないときは

スタート後にスタートキーを押すと「ビップ」と2回ブザーがなり「ミックス」表示が消え、ミックスコイルがならなくなります。もう一度スタートキーを押すと「ビップ」と2回ブザーがなり「ミックス」表示が点灯し、ミックスコイルがなるように設定されます。またミックスコイルがならはじめたときもスタートキーを押すとミックスコイルが止まります。ミックスコイルが終了すると「ミックス」表示は消えます。※ミックスコイルがないメニューは、はじめから「ミックス」表示をしません。



スタート後に止めたいときは…(調理を途中で止めたいとき)

「取消」キーを2秒以上押しつけてください。ブザーが「ピー」となり停止します。

※ちょっと押しただけでは止まりません。

※使いはじめは、煙やにおいがでることがありますが、次第にでなくなります。

# 焼き上げまでの使用方法

# 焼き上げまでの使用方法 / タイマー予約の使用方法

## 11. パンケースを取りだす

① プザーがなり「できあがり」の工程表示が点滅したら必ず  
取消 キーを押してください。

② ミトンを使って、パンケースのふちにある矢印(ゆるむ)の方向に回して取りだします。



### 注意

● やけどをしないように取りだしてください

### 保温について

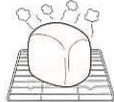
パンは焼き上がり直後に取りだした方が、皮がパリッします。すぐに取りだしのできないときに自動的に1時間保温しますが、焼き上がったパンを本体の中に長時間放置すると表面がべたついたり型くずれしたり、皮がかたくなることがありますので、できるだけ早めに取りだしてください。

パンケースを取りだすときは必ず 取消 キーを押してください。

## 12. パンを取りだす

① パンケースを逆さに持ち上下に数回振り、パンを取りだします。

② しばらく網の上などにのせ、冷めます。



### 注意

● 本体が熱い間は、中に手やものを入れない  
やけどの原因になることがあります。



パンケースからフランスパンなどがたいパンを取りだすときは、パンケースの裏側の羽根を少し動かすとパンが取りだしやすくなります。(羽根を回しすぎるとパンに大きな穴があいてしまうので注意してください。)



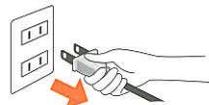
※パンを取りだすときに金属のヘラなどかたいものを使わないでください。  
パンケースの内面・羽根のフッ素樹脂を傷める原因になります。

### ご注意

連続してお使いになるときは、本体が完全に冷えてから(約1時間後)スタートさせてください。

## 13. 電源プラグを抜く

電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。



## 14. パンケースの中に羽根がかくれる程度に水を入れる

水を入れないでそのまま放置すると羽根が取れなくなることがあります。生地がふやけたら水を捨て、パンケースの内面、羽根をスポンジで洗います。



### ご注意

パンケースが傷みますので、長時間パンケースに水を入れたまま放置しないでください。

## タイマー予約の使用方法

パンケースの取りだしから分量の設定まではP.13～16の1～9と同じ手順でおこなってください。スタートキーはタイマー時間をセットしてから押します。

室温が高いときにタイマー予約をセットすると、スタート待ちの間に冷やした材料の温度が上がってしまいパンのできが悪くなりますので次の処置をしてください。

### ドライイーストを使う場合

- ① 本体をできるだけ涼しい場所に置く。
- ② 材料の水を 10ml 減らす。
- ③ 焼き上がりまでの時間を短くする。

### 天然酵母を使う場合

- ① 下表のように室温と焼き上がりまでの時間に応じて生種の分量を調節する。(水の分量は減らさない)
- ② 室温が25℃を超えるときは5℃の冷水を使う。(スタート待ちの間に生種が発酵しすぎるのを抑えるため)
- ③ 本体をできるだけ涼しい場所に置く。
- ④ 焼き上がりまでの時間を短くする。

室温	25℃以下	25℃～27℃	27℃～30℃	30℃～32℃
焼き上がりまで	～16時間	～10時間	10～16時間	～10時間
生種の量	1.5斤 40g(分量どおり)	40g(分量どおり)	30g(分量3/4)	30g(分量3/4)
	20g(分量1/2)	20g(分量1/2)	20g(分量1/2)	20g(分量1/2)
	10g(分量1/4)	10g(分量1/4)	14g(分量1/2)	14g(分量1/2)
	7g(分量1/4)	7g(分量1/4)	7g(分量1/4)	7g(分量1/4)

※すぐスタートさせるときは生種の分量は調節せずに、水温のみを調節します。

P.14の「室温と水温のめやす」をご覧ください。

※室温が30～32℃の場合は焼き上がりまでの時間を10時間以下にしてください。

※室温が33℃以上になると生種の分量を調節してもパンはあまりよくできません。

# タイマー予約の使用方法

●メニュー番号または天然酵母 食パンメニューを表示した状態で下記の操作をする

## 1. 予約時間を設定する

※メニュー番号または天然酵母メニューが表示されていないとタイマー予約はできません。

① [予約] キーを押し [● タイマー予約] を点灯させます。



② [時] [分] キーでできあがり時刻をセットします。



(早送りは押しつづけます。)

※予約できない時刻の場合は「● タイマー予約」が早い点滅に変わり、スタートできません。

タイマー予約できる時間のめやす		調理時間	最短	最長
食パン	1.5斤	4時間20分	4時間30分	16時間
	1斤	4時間10分	4時間20分	
早焼き食パン	1.5斤	2時間50分	3時間	
	1斤	2時間40分	2時間50分	
やわらかパン	1.5斤	5時間	5時間10分	
	1斤	4時間50分	5時間	
フランスパン	1.5斤	5時間20分	5時間30分	
	1斤	5時間10分	5時間20分	
全粒粉パン	1.5斤	4時間40分	4時間50分	
	1斤	4時間30分	4時間40分	
天然酵母食パン	1.5斤	7時間20分	7時間30分	
	1斤	7時間10分	7時間20分	
天然酵母	1.5斤	7時間30分	7時間40分	
全粒粉食パン	1斤	7時間20分	7時間30分	

※上の表は焼き色がつつうの場合の時間を示しています。焼き色つつうに対して、うすめは10分最短時間が短くなります。こいめは10分最短時間が長くなります。早焼きパン1斤のうすめのみ5分最短時間が短くなります。

## 2. スタートする

- ・[スタート] キーを押しタイマー予約をセットします。
- ・「● タイマー予約」が遅い点滅に変わります。



- ・「メニュー番号 6～14」と「天然酵母 生種おこし、早焼きパン、スイートパン、ねり+発酵、発酵+焼き」のメニューは予約ができます。
- ・レーズン・野菜・卵・牛乳などを入れてパンを焼く場合、タイマー予約はご使用にならないください。(詳しくは P.73 をご覧ください。)

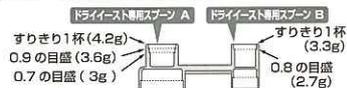
# 山形パンメニュー

●材料表の見かた

・材料の分量は以下のように表記しています。

- 例) 大2 ……大スプーン すりきり2杯  
 小1 ……小スプーン すりきり1杯  
 A 1 ……ドライイースト専用スプーンA  
 すりきり1杯  
 B 1 ……ドライイースト専用スプーンB  
 すりきり1杯

・ドライイーストをはかるときは必ずドライイースト専用スプーンを使用してください。



・タイマー予約について

●予約OK! このマークのないものにはタイマー予約が使えません。

・カロリー表示について

1.5斤の1/8切れあたりのカロリーを表示しています。

## 食パン・早焼きパンメニュー

メニューキーで「1 食パン」または「2 早焼きパン」のどちらかを選んでください。砂糖・塩・スキムミルク・ドライイーストをはかるときは、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確にはかってください。

※ミックスコールで入れる材料には★印がついています。(ミックスコールについては P.10 をご覧ください。)

※バターは同じ分量のマーガリンで代用できます。

※食パンと早焼きパンではドライイーストの分量だけが違います。食パンメニューで焼くときは食パンの分量を、早焼きパンメニューで焼くときは早焼きパンの分量を入れてください。

食パン(基本のレシピ)メニュー番号 1または2 ●予約OK!

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

カレー粉パン メニュー番号 1または2 ●予約OK!

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

にんじんパン メニュー番号 1または2

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

※にんじんは水気が多い場合、軽く水気を切ってください。

レーズンパン メニュー番号 1または2

材料	251kcal	1斤	1.5斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2 <small>1</small>	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1 <small>1</small>
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1 <small>1</small>
★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		(3.6g) (A0.9)	(4.2g) (A1)

☒レーズンには数分が多く含まれています。

# 山形パンメニュー

## 食パン・早焼きパンメニュー



### くるみパン

メニュー番号 1または2

材料	277kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	20g	大2 <small>1/2</small>	24g 大3
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1/2</small>
バター	15g	20g	
スキムミルク	6g	大1	9g 大1 <small>1/2</small>
★くるみ*	50g	70g	
ドライイースト	3g	A0.7	B1
早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

※くるみは5mmくらいの大きさにきざみます。

### かぼちゃパン

メニュー番号 1または2

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

※ゆでたかぼちゃは皮をむき、フォークの背などでつぶします。

### コーヒージャワパン

メニュー番号 1または2

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

※くるみは5mmくらいの大きさにきざみます。

### コーンパン

メニュー番号 1または2

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

※コーンはよく水を切っておきます。

### ミルクリッチパン

メニュー番号 1または2

材料	245kcal	1斤	1.5斤
水	70ml	100ml	
牛乳*	110ml	180ml	
強力粉	280g	400g	
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1/2</small>
バター	20g	25g	
加糖練乳	40g	60g	
ドライイースト	3g	A0.7	B1
早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

※牛乳は水と同じ温度にしてお使いください。

### ヨーグルトパン

メニュー番号 1または2

材料	227kcal	1斤	1.5斤
水	140ml	200ml	
プレーンヨーグルト*	80g	90g	
強力粉	280g	400g	
はちみつ	20g	25g	
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1/2</small>
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g	大1	9g 大1 <small>1/2</small>
ドライイースト	3g	A0.7	B1
早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

※プレーンヨーグルトは水と同じ温度にしてお使いください。

## 食パン・早焼きパンメニュー



### 野菜パン

メニュー番号 1または2

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

※ミックスベジタブルは解凍し、よく水を切っておきます。

### ほうれん草&ベーコンパン

メニュー番号 1または2

材料	239kcal	1斤	1.5斤
水	160ml	240ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	16g	大2	20g 大2 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1/2</small>
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g	大1	9g 大1 <small>1/2</small>
ゆでたほうれん草*	40g	60g	
ベーコン*	20g	30g	
粗びきしょうゆ	0.5g	小 <small>1/2</small>	小 <small>1/2</small>
ドライイースト	3g	A0.7	B1
早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

※ゆでたほうれん草(よく水を切る)、ベーコンは細かくきざみます。

### オレンジパン

メニュー番号 1または2

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

※オレンジピールは細かくきざみ、最初から入れます。

### チーズパン

メニュー番号 1または2

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

※クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

### ポテトパン

メニュー番号 1または2

材料	231kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	20g	大2 <small>1/2</small>	24g 大3
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1/2</small>
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g	大1	9g 大1 <small>1/2</small>
ゆでたじゃがいも*	50g	70g	
ドライバジル	2g	大1	3g 大1 <small>1/2</small>
ドライイースト	3g	A0.7	B1
早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

※ゆでたじゃがいもは、フォークの背などでつぶします。

### ブルーパン

メニュー番号 1または2

材料	242kcal	1斤	1.5斤
水	180ml	260ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	16g	大2	20g 大2 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1/2</small>
バター	20g	25g	
★粗めきブルー*	50g	70g	
ドライイースト	3g	A0.7	B1
早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

※ブルーは1cm角の大きさに切ります。

# 山形パンメニュー

## 食パン・早焼きパンメニュー 米粉パン



### 米粉パンについてのご注意

- ・使用する米粉は上新粉（うるち米を加工した粉）をお使いください。
- ・パンはパンの上側がへこんだり、デコボコになります。また小麦粉のパンより小さく焼き上がります。
- ・タイマーを使うとパンがさらに小さくなる場合があります。
- ・米粉パンは強力粉と約2割の上新粉（米粉）を合わせて使います。そのため小麦アレルギーの方にはおすすめできません。

### 米粉パン

材料	223kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280ml	270ml
強力粉	230g	320g	320g
上新粉（米粉）	50g	80g	80g
砂糖	4g	24g	24g
塩	20g	4g	4g
バター	20g	25g	25g
スキムミルク	6g	大1	大1
ドライイースト	3g	A0.7	B1
※早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

### ピーナッツチョコ米粉パン

材料	271kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280ml	270ml
強力粉	230g	320g	320g
上新粉（米粉）	50g	80g	80g
砂糖	20g	大2 <small>1/2</small>	大2 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	20g	25g	25g
スキムミルク	6g	大1	大1 <small>1/2</small>
★ピーナッツチョコ	50g	50g	70g
ドライイースト	3g	A0.7	B1
※早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

※ピーナッツチョコは市販のものを用い、5mmくらいのお大きさにきざんでお使いください。

### レーズンくるみ米粉パンのアレンジのしかた

- ※1 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。5mm 角にきざんでミックスコールがなつたら入れてください。
- ※2 くるみのかわりに他のナッツを使うこともできます。5mm くらいのお大きさにきざんで、ミックスコールがなつたら入れてください。
- ・ドライフルーツとナッツの重さの合計は 1斤・50g、1.5斤・70g を超えないようにしてください。
- ・モーターに負担がかかって故障したり、パンゲースを備める原因になります。

### レーズンくるみ米粉パン

材料	264kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280ml	270ml
強力粉	230g	320g	320g
上新粉（米粉）	50g	80g	80g
砂糖	20g	大2 <small>1/2</small>	大2 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	20g	25g	25g
スキムミルク	6g	大1	大1 <small>1/2</small>
★レーズン <small>※1</small>	30g	40g	40g
★くるみ <small>※2</small>	20g	30g	B1
ドライイースト	3g	A0.7	B1
※早焼きパンの場合	(3.6g)	(A0.9)	(4.2g) (A1)

※くるみは 5mm くらいのお大きさにきざんでお使いください。

## やわらかパンメニュー



メニューキーで「3 やわらかパン」を選んでください。

※砂糖・塩・ドライイーストをはかるときは、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確にはかってください。

### やわらかパン（基本のレシピ）

材料	231kcal	1斤	1.5斤
水	180ml	270ml	270ml
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	15g	20g	大2 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	30g	40g	40g
ドライイースト	2.7g	B0.8	3g A0.7

### やわらか米粉パン

材料	231kcal	1斤	1.5斤
水	180ml	270ml	270ml
強力粉	230g	320g	320g
上新粉（米粉）	50g	80g	80g
砂糖	16g	大2	大2 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	30g	40g	40g
ドライイースト	2.7g	B0.8	3g A0.7

※米粉パンはパンの上側がデコボコし、小さめに焼き上がります。

## やわらかパンメニュー



メニューキーで「3 やわらかパン」を選んでください。

- ※砂糖・塩・ドライイーストをはかるときは、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確にはかってください。
- ※ミックスコールに入れる材料には★印がついています。（ミックスコールについては P.10 をご覧ください。）

### おやつパン

材料	241kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	260ml	260ml
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	32g	大4	大5
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	30g	40g	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	270ml
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	16g	大2	大2 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	25g	35g	35g
★ミックスドライフルーツ <small>※</small>	50g	70g	70g
ドライイースト	2.7g	B0.8	3g A0.7

※ミックスドライフルーツは 5mm 角に切ります。

## フランスパンメニュー



メニューキーで「4 フランスパン」を選んでください。

※砂糖・塩・ドライイーストをはかるときは、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確にはかってください。

### フランスパン（基本のレシピ）

材料	193kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	290ml
強力粉	290g	400g	400g
砂糖	4g	大1	大1 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	5g	8g	8g
ドライイースト	2.7g	B0.8	3g A0.7

### ライ麦パン

材料	202kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	290ml
強力粉	260g	380g	380g
ライ麦粉	30g	40g	40g
砂糖	4g	大1 <small>1/2</small>	大1 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	5g	8g	8g
ドライイースト	2.7g	B0.8	3g A0.7

### ごまパン

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

◎ゴマにはビタミンEが多く含まれています。

### ふすまパン

材料	198kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	290ml
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	4g	大1 <small>1/2</small>	大1 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	5g	8g	8g
ふすま <small>※</small>	10g	大2	大2
ドライイースト	2.7g	B0.8	3g A0.7

※ふすまは健康食品を取り扱う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。食物繊維などが豊富に含まれています。

### ビールパン

材料	208kcal	1斤	1.5斤
一度沸騰させたビール <small>※</small>	200ml	290ml	290ml
強力粉	180g	250g	250g
薄力粉	100g	150g	150g
砂糖	4g	大1 <small>1/2</small>	大1 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	5g	8g	8g
ドライイースト	2.7g	B0.8	3g A0.7

※ビールは一度沸騰させて、室温に過ぎた温度まで冷まします。

### 胚芽パン

材料	198kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	290ml
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	4g	大1 <small>1/2</small>	大1 <small>1/2</small>
塩	4g	小1	小1 <small>1/2</small>
バター	4g	5g	5g
小麦胚芽 <small>※</small>	10g	大2	大2
ドライイースト	2.7g	B0.8	3g A0.7

※小麦胚芽は必ず炒ります。

※小麦胚芽は健康食品を取り扱うお店などで購入することができます。

# 山形パンメニュー

## 全粒粉パンメニュー



メニューキーで「5全粒粉パン」を選んでください。

※砂糖・塩・スキムミルク・ドライイーストをはかる場合は、付属の計量スプーンの目盛に合わせて正確にはかってください。

※全粒粉パンは全粒粉の中のふすまや胚芽がグルテンを切って発酵をさまたげるので他のパンと比べて重く小さめのパンになりますが異常ではありません。

※ミックスコールド入れる材料には★印がついています。(ミックスコールドについてはP.10をご覧ください)

※砂糖のかわりに同量の粉状の黒糖または三温糖を使うことができます。

※必ずパン用の小麦全粒粉をお使いください。お菓子用の全粒粉ではパンがうまくできません。



### 全粒粉

日清製粉「ナチュラート毎日使いたいおいしい小麦全粒粉(パン/ピッツァ用)」をおすすめします。

粗挽き全粒粉(粉状で粒がわからないもの)を基準にしたレシピになっています。

粗挽き全粒粉を使う場合は水を1斤で30ml、1.5斤で40ml減らしてください。

### 全粒粉パン(基本のレシピ) メニュー番号5 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	9g	大1	9g 大1½
ドライイースト	2.7g	BO.8	3g AO.7

☒全粒粉は、胚芽やふすまを含めて小麦を丸ごとひいたものです。ビタミン、ミネラル、食物繊維が多く含まれています。

### レーズン全粒粉パン メニュー番号5

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	9g	大1	9g 大1½
★レーズン	5g		7g
ドライイースト	2.7g	BO.8	3g AO.7

☒レーズンには鉄分が多く含まれています。

### ハニー全粒粉パン メニュー番号5 予約OK!

材料	212kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	280ml
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1½
バター	15g		30g
スキムミルク	9g	大1	9g 大1½
ドライイースト	2.7g	BO.8	3g AO.7

☒はちみつは砂糖にはないビタミンB1・B2などが含まれています。

### 30%全粒粉パン メニュー番号5 予約OK!

材料	212kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	280ml
全粒粉(パン用)	80g	120g	
強力粉	200g	280g	
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	9g	大1	9g 大1½
ドライイースト	2.7g	BO.8	3g AO.7

## スイートパンメニュー



メニューキーで「6スイートパン」を選んでください。

※砂糖・塩・スキムミルク・ドライイーストをはかる場合は、付属の計量スプーンの目盛に合わせて正確にはかってください。

※ミックスコールド入れる材料には★印がついています。(ミックスコールドについてはP.10をご覧ください)

### スイートパン(基本のレシピ) メニュー番号6

材料	237kcal	1斤	1.5斤
水		130ml	160ml
卵(Mサイズ)	40g	50g	
強力粉	250g	310g	
薄力粉	30g	40g	
砂糖	36g	大4½	48g 大6
塩	4g	小1	6g 小1½
バター	30g		40g
スキムミルク	9g	大1½	12g 大2
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g B1

### ココアパン メニュー番号6

材料	262kcal	1斤	1.5斤
水		140ml	170ml
卵(Mサイズ)	40g	50g	
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5½
塩	4g	小1	6g 小1½
バター	15g		20g
スキムミルク	9g	大1½	12g 大2
★チョコチップ	40g		60g
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g B1

### バナナパン メニュー番号6

材料	248kcal	1斤	1.5斤
水		70ml	110ml
卵(Mサイズ)	40g	50g	
強力粉	250g	310g	
薄力粉	30g	40g	
砂糖	32g	大4	44g 大5½
塩	4g	小1	6g 小1½
バター	30g		40g
スキムミルク	9g	大1½	12g 大2
バナナ*	80g		120g
シナモン	0.5g	小½	0.5g 小½
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g B1

※バナナはフォークの背などでつぶします。  
☒バナナにはカリウムが多く含まれています。

### 紅茶パン メニュー番号6

材料	237kcal	1斤	1.5斤
紅茶液*		130ml	160ml
卵(Mサイズ)	40g	50g	
強力粉	250g	310g	
薄力粉	30g	40g	
砂糖	36g	大4½	48g 大6
塩	4g	小1	6g 小1½
バター	30g		40g
スキムミルク	9g	大1½	12g 大2
紅茶の葉(細かい物)	1.5g	小1	2.2g 小1½
ドライイースト	3g	A0.7	3.3g B1

※紅茶はこめにいれて室温に適した温度まで冷まします。  
☒紅茶にはカフェイン・タンニン(カチキン類)・フッ素などの成分が含まれています。

# 山形パンメニュー

## シュトローレンメニュー



- メニューキーで「8シュトローレン」を選んでください。
- ※砂糖・塩・スパイス・ドライフルーツをはかるときは、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確にはかってください。
  - ※牛乳は室温に適した温度にしてください。(P.14 室温と水温のめやす内の水温と同じです。)
  - ※バターはあらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしてからお使いください。
  - ※エムターホームベーカーリーでできるシュトローレンはドライフルーツを使ってふくらませますが、たっぷりの砂糖やバター・ドライフルーツなどを入れてケーキのような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が異常ではありません。
  - ※ミックスコールド入れる材料には★印がついています。(ミックスコールドについてはP.11をご覧ください。)

カロリー 1/6 切れあたりのカロリー表示になっています。

### シュトローレン(基本のレシピ) メニュー番号8

材料		156kcal
<b>材料</b>		
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	
シナモン	1g	小1
ナツメグ	1g	小1
ドライフルーツ	8.4g	A1×2
★レーズン <sup>※1</sup>	100g	
★フルーツミックス <sup>※2</sup>	80g	
★スライスアーモンド <sup>※3</sup>	50g	
<b>仕上げ</b>		
溶かしバター	30g	
粉砂糖	30g	

- ※1 レーズンのかわりに他のドライフルーツを使うことができます。5mm角にきざんでお使いください。
- ※2 フルーツミックスはフルーツの砂糖漬けに少量のラム酒が入ったものです。オレンジピールなど、1種類のフルーツの砂糖漬けをかりに使うことができます。5mm角にきざんでお使いください。
- ※3 スライスアーモンドのかわりにくるみなど他のナッツを使うことができます。5mm角にきざんでお使いください。
- ・レーズン、フルーツミックス、スライスアーモンドの合計の重さが230gを超えないようにしてください。
- ・フルーツミックスなどのフルーツの砂糖漬けがない場合、レーズンなどのドライフルーツをかわりに使うことができますが、そのときは牛乳の分量を10ml増やしてください。
- ・シナモンやナツメグなどスパイスはお好みで、入れなくても、どちらか1種類でもかまいません。
- ・シュトローレンができあがったら、熱いうちに溶かしバターを塗り、冷めたら粉砂糖をふりかけます。



## ケーキメニュー



- メニューキーで「9ケーキ」を選んでください。
- ※薄力粉とベーキングパウダーは最初に合わせてふるってから他の材料に加えてください。
  - ※材料はあらかじめ別の容器で粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせてからパンケースに入れてください。
  - ※バターはあらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしてからお使いください。
  - ※ケーキメニューは卵をたっぷり使ったパウンドケーキ風の焼き上がりです。
  - ※ケーキはドライフルーツを使う山形パンよりも小さめに焼き上がりますが異常ではありません。
  - ★カロリー 1/6 切れあたりのカロリー表示になっています。

### パウンドケーキ(基本のレシピ) メニュー番号9

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

### レーズンケーキ メニュー番号9

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

- ※レーズンにラム酒をふりかけ、しばらくひたしておきます。水気を切ったレーズンをも、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え、軽く混ぜます。

### オレンジケーキ メニュー番号9

材料		187kcal
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	
(オレンジピール)	60g	
(オレンジキュラソー)	15ml	大1
(薄力粉)	320g	
(ベーキングパウダー)	12g	大1

- ※5mm角に切ったオレンジピールにオレンジキュラソーをふりかけ、しばらくひたしておきます。水気を切ったオレンジピールをふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え、軽く混ぜます。

### バナナ&くるみケーキ メニュー番号9

材料		215kcal
バター	120g	
砂糖	120g	
卵 (M サイズ)	150g	3個
牛乳	40ml	
バナナ <sup>※1</sup>	120g	
くるみ <sup>※2</sup>	80g	
(薄力粉)	320g	
(ベーキングパウダー)	12g	大1

- ※1 バナナはよく熟れたものを使い、フォークの背などでつぶします。
- ※2 くるみは5mmくらいの大きさにきざみます。

### チョコレートケーキ メニュー番号9

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

- ※薄力粉・ベーキングパウダー・ココアを合わせてふるいます。

### 抹茶&甘納豆ケーキ メニュー番号9

材料		208kcal
バター	150g	
三温糖	120g	
卵 (M サイズ)	200g	4個
牛乳	40ml	
(薄力粉)	300g	
抹茶	20g	
(ベーキングパウダー)	12g	大1
甘納豆 <sup>※</sup>	100g	

- ※薄力粉と抹茶・ベーキングパウダーを合わせてふるいます。そこに甘納豆を加え、軽く混ぜます。

# 山形パンメニュー

## ケーキメニュー



### さつま芋ケーキ

メニュー番号 9

材料	196kcal		
バター	120g		
砂糖	120g		
卵 (M サイズ)	200g	4個	
牛乳	40ml		
ゆでたさつま芋*	200g		
(薄力粉)	320g		
ベーキングパウダー	12g	大1	

※さつま芋は皮をむき2cm角に切り、ゆでて冷ましておきます。  
 ※さつま芋には食物繊維が多く含まれています。

### コーヒークーキー

メニュー番号 9

材料	210kcal		
バター	120g		
砂糖	150g		
卵 (M サイズ)	200g	4個	
牛乳	40ml		
アーモンドライス	56g		
(薄力粉)	320g		
ベーキングパウダー	12g	大1	
インスタントコーヒー (粉末タイプ)	9g	大3	

※ふるった薄力粉とベーキングパウダーに、インスタントコーヒーを加え、軽く混ぜます。

### キャラットケーキ

メニュー番号 9

材料	181kcal		
バター	120g		
砂糖	120g		
卵 (M サイズ)	200g	4個	
すりおろしたにんじん*1	120g		
(薄力粉)	320g		
※2 ベーキングパウダー	12g	大1	
シナモン	1g	小1	

※1 にんじんは水気が多い場合は、軽く水気を切ってください。  
 ※2 薄力粉・ベーキングパウダー・シナモンを合わせてふるいます。

### マロンケーキ

メニュー番号 9

材料	207kcal		
バター	120g		
砂糖	120g		
卵 (M サイズ)	200g	4個	
牛乳	40ml		
栗の甘露煮*	180g		
(薄力粉)	320g		
ベーキングパウダー	12g	大1	

※栗の甘露煮は1cm角に切ります。

### いちじくケーキ

メニュー番号 9

材料	199kcal		
バター	120g		
三温糖	120g		
卵 (M サイズ)	200g	4個	
紅茶液*1	60ml		
干しいちじく*2	120g		
(薄力粉)	320g		
※3 ベーキングパウダー	12g	大1	
紅茶の葉	5g	大1	

※1 紅茶液はこいぬにいれ、冷ましておきます。  
 ※2 干しいちじくは細かくきざめます。  
 ※3 紅茶の葉はふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え、軽く混ぜます。

### アプリコットケーキ

メニュー番号 9

材料	213kcal		
バター	120g		
砂糖	120g		
アンズジャム	60g		
卵 (M サイズ)	200g	4個	
牛乳	40ml		
干しアンズ*	150g		
(薄力粉)	320g		
※ ベーキングパウダー	12g	大1	

※干しアンズは細かくきざみ、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え、軽く混ぜます。

## 天然酵母食パン・天然酵母早焼きパンメニュー



### ご注意

●天然酵母を使ったパンを作るには、はじめに元種を「天然酵母・生種おこし」メニューで生種にしておきます。(P.65をご覧ください。)

ホシノ天然酵母キークで「天然酵母食パン」または「天然酵母早焼きパン」を選んでください。  
 ※砂糖・塩をはかる場合は、付属の計量スプーンの目盛に合わせて正確にはかってください。  
 ※生種はよく混ぜてからはかりで正確にはかってください。(下にたまっている場合があります。)  
 ※ミックスコールド入れる材料には★印がついています。(ミックスコールドについてはP.12をご覧ください。)  
 ※天然酵母食パンと天然酵母早焼きパンでは生種と水の分量が違います。天然酵母食パンメニューで焼く場合は天然酵母食パンの分量を、天然酵母早焼きパンメニューで焼く場合は天然酵母早焼きパンの分量を入れてください。

※天然酵母早焼きパンはタイマー予約できません。

### 天然酵母食パン

天然酵母食パン  
または天然酵母早焼きパン



材料	214kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	250ml
天然酵母早焼きパンの場合	(150ml)	(220ml)	(220ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	20g	大2 <small>1</small>	大3
塩	4g	小1	小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g

### ライ麦天然酵母食パン

天然酵母食パン  
または天然酵母早焼きパン



材料	213kcal	1斤	1.5斤
水	160ml	240ml	240ml
天然酵母早焼きパンの場合	(140ml)	(210ml)	(210ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	250g	360g	360g
ライ麦粉	30g	40g	40g
塩	20g	大2 <small>1</small>	大3
塩	4g	小1	小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g

### レーズンくるみ天然酵母食パン

天然酵母食パン  
または天然酵母早焼きパン



材料	255kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	250ml
天然酵母早焼きパンの場合	(150ml)	(220ml)	(220ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	20g	大2 <small>1</small>	大3
塩	4g	小1	小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g
★レーズン*1	30g	40g	40g
★くるみ*2	20g	30g	30g

※1 レーズンのかわりに他のドライフルーツを使うことができます。5mm角にきざんでお使いください。  
 ※2 くるみは5mmくらい大きさにきざみます。他のナッツを使うこともできます。5mmくらい大きさにきざんでお使いください。(ドライフルーツとナッツの重さの合計は1斤・50g、1.5斤・70gを越さないようにしてください。)

### ハーブ天然酵母食パン

天然酵母食パン  
または天然酵母早焼きパン



材料	214kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	250ml
天然酵母早焼きパンの場合	(150ml)	(220ml)	(220ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	20g	大2 <small>1</small>	大3
塩	4g	小1	小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g
お好みのハーブ*	2g	大1	大1 <small>1</small>

※タイム・ローズマリーなどお好みのハーブをお使いください。

# 山形パンメニュー

## 天然酵母食パン・天然酵母早焼きパンメニュー



**こまたっぶり 天然酵母食パン**

天然酵母 食パン  
または 天然酵母 早焼きパン

材料	247kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	250ml
天然酵母早焼きパンの場合	(150ml)	(220ml)	(220ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	20g	大2 <small>1</small>	24g 大3
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g
いりごま	14g	大2	21g 大3
すりごま	6g	大1	9g 大1 <small>1</small>
こまペースト	10g		15g

**甘栗 天然酵母食パン**

天然酵母 食パン  
または 天然酵母 早焼きパン

材料	235kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	250ml
天然酵母早焼きパンの場合	(150ml)	(220ml)	(220ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	20g	大2 <small>1</small>	24g 大3
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g
★皮むき甘栗*	60g		90g

※皮むき甘栗は5mm角にきぎます。

**かりんとう 天然酵母食パン**

天然酵母 食パン  
または 天然酵母 早焼きパン

材料	252kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	250ml
天然酵母早焼きパンの場合	(150ml)	(220ml)	(220ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	20g	大2 <small>1</small>	24g 大3
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g
★かりんとう*	50g		70g

※かりんとうは5mmくらいの大きさにきぎます。

**干し芋 天然酵母食パン**

天然酵母 食パン  
または 天然酵母 早焼きパン

材料	242kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	250ml
天然酵母早焼きパンの場合	(150ml)	(220ml)	(220ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	20g	大2 <small>1</small>	24g 大3
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g
★干し芋*	50g		70g

※干し芋は5mm角にきぎます。

**発芽玄米 天然酵母食パン**

天然酵母 食パン  
または 天然酵母 早焼きパン

材料	230kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	250ml	250ml
天然酵母早焼きパンの場合	(150ml)	(220ml)	(220ml)
生種	28g	40g	40g
天然酵母早焼きパンの場合	(50g)	(70g)	(70g)
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	20g	大2 <small>1</small>	24g 大3
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	7g	10g	10g
★発芽玄米ごはん*	60g		90g

※発芽玄米は炊いて冷ましておきます。

※発芽玄米ごはんはミックスコールドなら、よくほくして入れてください。

※玄米ごはんでも同じように作ることができます。

## 天然酵母全粒粉パンメニュー



ホシノ天然酵母メニューキーで「天然酵母 全粒粉パン」を選んでください。  
 ※砂糖・塩・スキムミルクをはかる場合は、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確にはかってください。  
 ※全粒粉のむすまや胚芽がグルテンを切って発酵をさまたげるので、他のパンと比べて重く小さめのパンになりますが異常ではありません。  
 ※ミックスコールドに入れる材料には★印がついています。(ミックスコールドについてはP.12をご覧ください)  
 ※砂糖のかわりに同じ分量の粉状の黒糖、または三温糖を使うことができます。  
 ※必ずパン用の小麦全粒粉をお使いください。お菓子用の全粒粉ではパンがうまくできません。



全粒粉

日清製粉「ナチュラルト毎日使いたいおいしい小麦全粒粉(パン/ピッツア用)」をおすすめします。  
 細挽き全粒粉(粉状で粒がわからないもの)を基準にしたレシピになっています。  
 粗挽きの全粒粉を使う場合は水を1斤で30ml、1.5斤で40ml減らしてください。

**天然酵母 全粒粉パン(基本のレシピ)**

天然酵母 全粒粉パン

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

**天然酵母 いちじく全粒粉パン**

天然酵母 全粒粉パン

材料	236kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	270ml	270ml
生種	28g	40g	40g
全粒粉(パン用)	140g	200g	200g
強力粉	140g	200g	200g
砂糖	16g	大2	20g 大2 <small>1</small>
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	10g	15g	15g
スキムミルク	6g	大1	9g 大1 <small>1</small>
★干しいちじく*	50g		70g

※干しいちじくは5mm角の大きさにきぎます。

**天然酵母 チーズ全粒粉パン**

天然酵母 全粒粉パン

材料	242kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	270ml	270ml
生種	28g	40g	40g
全粒粉(パン用)	140g	200g	200g
強力粉	140g	200g	200g
砂糖	16g	大2	20g 大2 <small>1</small>
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	10g	15g	15g
スキムミルク	6g	大1	9g 大1 <small>1</small>
★プロセスチーズ*	50g		70g

※プロセスチーズは5mm角の大きさに切ります。

**天然酵母 ヨーグルト全粒粉パン**

天然酵母 全粒粉パン

材料	214kcal	1斤	1.5斤
水	130ml	180ml	180ml
生種	28g	40g	40g
プレーンヨーグルト*	70g	100g	100g
全粒粉(パン用)	140g	200g	200g
強力粉	140g	200g	200g
はちみつ	20g	30g	30g
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	10g	15g	15g

※プレーンヨーグルトは水と同じ温度にしてお使いください。

# 山形パンメニュー

## 天然酵母スイートパンメニュー

ホシノ天然酵母メニューキーで「天然酵母 スイートパン」を選んでください。  
 ※砂糖・塩・スキムミルクをはかる場合は、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確にはかかってください。  
 ※ミックスコールに入れる材料には★印がついています。(ミックスコールについてはP.12をご覧ください。)



天然酵母 スイートパン(生地のレシピ)		天然酵母 スイートパン	
材料	255kcal	1斤	1.5斤
水		120ml	160ml
生種		28g	40g
卵 (Mサイズ)		40g	50g
強力粉	250g	330g	330g
薄力粉	30g	40g	40g
砂糖	36g	大4 <small>1</small>	大6
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	30g	40g	40g
スキムミルク	9g	大1 <small>1</small>	12g 大2

天然酵母 ホワイトチョコくるみパン		天然酵母 スイートパン	
材料	333kcal	1斤	1.5斤
水		120ml	160ml
生種		28g	40g
卵 (Mサイズ)		40g	50g
強力粉	250g	330g	330g
薄力粉	30g	40g	40g
砂糖	32g	大4	大5
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	25g	30g	30g
スキムミルク	9g	大1 <small>1</small>	12g 大2
ホワイトチョコレート*1	35g	45g	45g
★くるみ*2	50g	70g	70g

\*1 ホワイトチョコレートは細かくきざみます。  
 \*2 くるみは5mmくらいのおおきさにきざみます。

天然酵母 抹茶キャラメルパン		天然酵母 スイートパン	
材料	302kcal	1斤	1.5斤
水		120ml	160ml
生種		28g	40g
卵 (Mサイズ)		40g	50g
強力粉	250g	330g	330g
薄力粉	30g	40g	40g
抹茶	36g	大1	9g 大1 <small>1</small>
砂糖	6g	大4 <small>1</small>	大6
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	30g	40g	40g
スキムミルク	9g	大1 <small>1</small>	12g 大2
★キャラメルチョコチップ	50g	70g	70g

天然酵母 メープルスイートパン		天然酵母 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
強力粉	250g	330g	330g
薄力粉	30g	40g	40g
メープルシロップ	50g	70g	70g
塩	4g	小1	6g 小1 <small>1</small>
バター	30g	40g	40g
スキムミルク	9g	大1 <small>1</small>	12g 大2

# ねり+発酵の方法

●パンケースの取りだしからメニュー選びまでは、P.13～P.15の1～7と同じ手順でおこなってください。

※10ねり+発酵・ホシノ天然酵母 ねり+発酵 メニューはタイマー予約ができません。

### ドライイーストを使う場合



- ・手づくりパンの材料配合は、P.35～P.50をご覧ください。
- ・メニューキーで「10ねり+発酵(生地づくり)」を選んでください。
- ・ねり時間は1斤：20分、1.5斤：25分で固定です。
- ・発酵時間は5分単位で20分～1時間20分まで設定できます。(初期設定は20分です。)

### 天然酵母を使う場合



- ・手づくりパンの材料配合は、P.51～P.58をご覧ください。
- ・ホシノ天然酵母メニューキーで「ねり+発酵」を選んでください。
- ・ねり時間は1斤：20分、1.5斤：25分で固定です。
- ・発酵時間は5分単位で20分～6時間まで設定できます。(初期設定は20分です。)

### 例

●ドライイーストの生地づくりで発酵時間を1時間に設定する場合。

※天然酵母の生地づくりも同様です。

## 1. メニュー番号と分量を設定する

- ・メニューキーで「10ねり+発酵(生地づくり)」、「15/15」キーで「分量」を選択します。



## 3. スタートする

- ・「スタート」キーを押すとねりが始まります。
- ・表示はできあがり時刻にかわり、おこなっている工程表示が点滅します。



## 2. 発酵時間を設定する

- ・「時 分」キーで発酵時間を1時間に設定します。



※押すごとに5分ずつ進み、押しつづけると、早送りになります。

## 4. 生地を取りだす

- ・ブザーがなり、「できあがり」の工程表示が点滅したら、「取消」キーを押し、すぐ生地を取りだします。
- ・パンケースはふちの矢じるし(ゆるむ)の方向に回して取りだしてください。



※生地は取りだ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。



※次ページからのメニューはメニュー横の発酵時間をめやすに設定してください。

※市販のレシピ集などを参考に発酵時間を設定できます。

## 5. 電源プラグを抜く

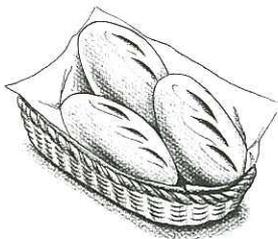
- ・電源プラグをしっかりとって、コンセントから抜いてください。

# 手づくりメニュー (ドライイースト) を使うパン

カロリー 1.5斤1個あたりのカロリー表示になっています。

## フランスパン 発酵時間60分

ドライイースト使用



### フランスパン

メニュー番号 10

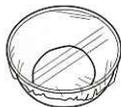
材料	261kcal	1斤(480分)	1.5斤(60分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大1/2	8g 大1
塩		4g 小1	8g 小1 1/2
バター		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト		2.7g B0.8	3.6g A0.9

※( )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だし、ラップをして約28℃の場所です約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。

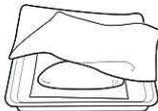
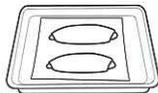
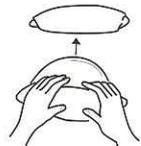
3 たたくしぼったぬれふきんをかけて20~30分休ませます。



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とつまみます。

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立て並べます。

6 たたくしぼったぬれふきんをかけて室温で約80分ゆっくり発酵させます。約2倍になったらOK 寒い季節は約28℃を保てるように発酵させます。



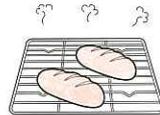
7 カミソリでななめに3~4mmの深さの切れ目を3本入れます。



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ぴりと霧吹きをし、30~35分焼きます。



9 焼き上がったら網の上に置いて冷めます。

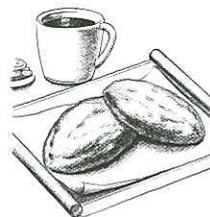


### ワンポイントアドバイス

- 砂糖や油脂が少なく、傷みやすい生地なので、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ガスを抜きすぎないようにします。
- 発酵は時間をかけてゆっくりにおこないます。温度が高いと生地がだれて扱いにくくなります。

## チーズフランス 発酵時間 60分

ドライイースト使用



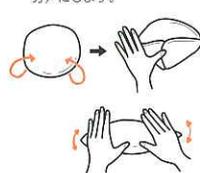
### チーズフランス

メニュー番号 10

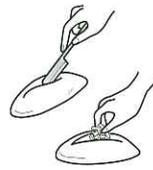
材料	246kcal	1斤(60分)	1.5斤(60分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大1/2	8g 大1
塩		4g 小1	8g 小1 1/2
バター		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト		2.7g B0.8	3.6g A0.9
ピザ用チーズ		120g	160g

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

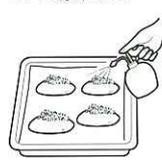
1 フランスパンの1~6まで同様の作業をおこなってください。生地は8等分(6等分)にします。



2 カミソリで中央に5mm程度の深さの切れ目を入れ、チーズをのせます。



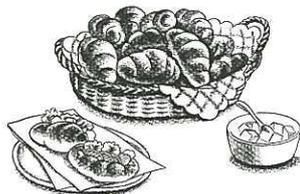
3 約200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、生地とオーブン内に霧をたっぷり吹き20~25分焼きます。



※生地は左下と右下を中央に向けて折り、手前から巻き込み、両端をとり合せます。

# 手づくりメニュー (ドライイーストを使うパン)

## バターロール 発酵時間 45分



### バターロール

メニュー番号 10

材料	124kcal	1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
水		140ml	190ml
卵 (M サイズ)		25g 1/2個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大3/4	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1 1/2
バター		40g	60g
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 AO.7×2
とぎ卵		25g 1/2個	25g 1/2個

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

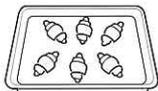
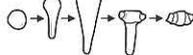
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。生地を軽く丸め直して、スケッパーで18等分 (12等分) します。
- 2 生地を表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。
- 3 かたくしぼったぬれふきんをかけて約10分休ませます。



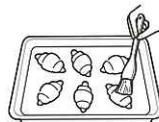
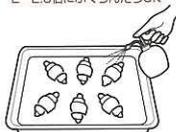
生地をいためないように丸めて下さい。



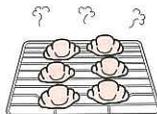
- 4 丸い生地をころがして円すい形にします。約5分休ませた後、めん棒でうすくのばしてしずく形にします。
- 5 幅の広い方から巻きます。
- 6 クッキングシートを敷いたオープン皿に、巻き終わりを下にして並べます。



- 7 表面が乾かないように霧吹きをして、32~35℃に保ったオープンで30~40分発酵させます。  
2~2.5倍にふくらんだらOK
- 8 生地表面にとき卵をぬります。
- 9 180~190℃に予熱したオープンで10~15分焼きます。



- 10 焼き上がったら網の上に置いて冷めます。

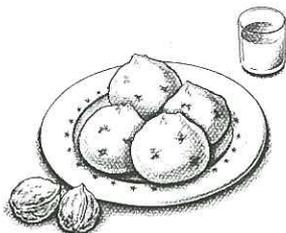


### ワンポイントアドバイス

- 室温が高いとき(約28℃以上)は、生地がべたつきやすいので、約5℃の冷水をお使いください。

# 手づくりメニュー (ドライイーストを使うパン)

## くるみパン 発酵時間 60分



### くるみパン

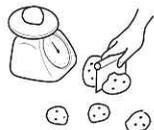
メニュー番号 10

材料	146kcal	1斤 (10個分)	1.5斤 (15個分)
水		180ml	260ml
強力粉		260g	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 <sup>※</sup>		50g	70g
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2

※ミックスロールがなかったらくるみを入れてください。  
※くるみは5mmくらいの大ささにきざみます。

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

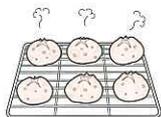
- 1 打ち粉を軽くふった台の上  
に生地を取りだします。生  
地を軽く丸め直して、スケッ  
パーで15等分(10等分)  
します。
- 2 生地を表面を張らせるように  
丸めます。このとき、生地が  
傷まないようにやさしく丸め  
ます。
- 3 かたくしぼっためれふきん  
をかけて約20分休ませま  
す。



生地をいためないように  
丸めてネ!

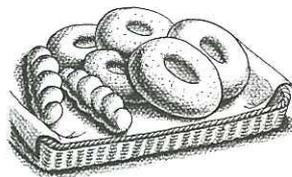


- 4 生地を軽く丸め直し、クッ  
キングシートを敷いたオー  
ブン皿に閉じ口を上にして  
並べます。  
霧を吹き32~35℃に保った  
オーブンで30~40分発  
酵させます。
- 5 オーブンから取りだし、は  
さみで十字に切り込みを入  
れます。
- 6 180~190℃に予熱したオー  
ブンで10~15分焼きます。  
焼き上がったら網の上に置い  
て冷まします。



2~2.5個にふくらんだらOK

## ドーナツ 発酵時間 45分



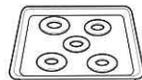
### ドーナツ

メニュー番号 10

材料	174kcal	1斤	1.5斤
水		140ml	180ml
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  
に生地を取りだします。生  
地をめん棒で約5mmの厚  
ざ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個にふくらんだらOK

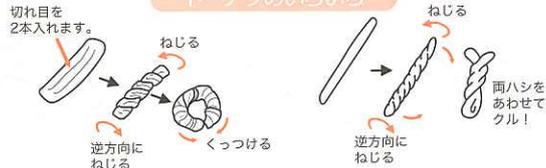


- 4 160~170℃に熱した揚げ  
油の中に1個ずつすずかに  
入れ、全体がキツネ色にな  
るまで揚げます。
- 5 油をよく切り、粉砂糖をふ  
りかけて仕上げます。



油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

### ドーナツのいろいろ



# 手づくりメニュー (ドライイーストを使う)

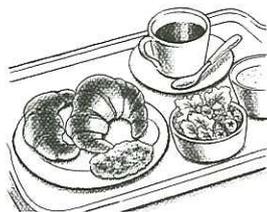
## クロワッサン 発酵時間 45分



### クロワッサン

メニュー番号 10

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	9.4g A1×2
折り込み用バター (1cm角に切る)		100g	150g
薄力粉		20g	30g
とき卵		25g ½個	25g ½個



※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- 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。

粉をよくもみ込みます。

生地がベタつく場合は、打ち粉をします。



- 4** 2のバターを親指大につまみ、のばした生地の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の部分折りませます。次にバターがのっている1/3の部分折り重ね、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 (35cm×横25cm)の長方形にします。

バターは均一においてネ!



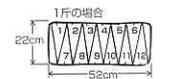
- 6** のばした生地を4と同様に3つ折りにし、ラップをして冷蔵庫で30分以上休ませます。
- 7** 十分に冷やした生地を76cm×22cm(52cm×22cm)のできるだけきれいな長方形にのばします。生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で20~30分休ませ再びのばします。
- 8** 長方形の長い辺に端から4cm間隔で切れ目をいれます。上下の辺の切れ目をひとつずつずらして結び二等辺三角形になるように分割します。



冷蔵庫へ入れてネ!



幅のせまい方を手前にして



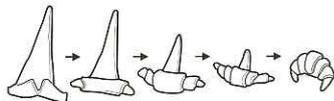
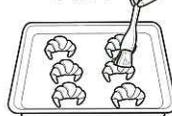
- 9** 三角形の底辺に1cmの切り込みを入れ、両端を左右にひっぱりながら巻き始めます。
- 10** 細い方を軽くひっぱりながら巻きます。
- 11** クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、霧吹きをします。約25℃で60分間発酵させます。

2~2.5倍にふくらんだらOK



- 12** とき卵を塗り、約210℃に予熱したオープンで10~15分焼きます。

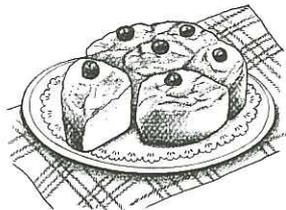
とき卵を塗ってオープンへ



### クロワッサンの成形

# 手づくりメニュー (ドライイーストを使うパン)

## スイートロール 発酵時間 45分



### アイシングの作り方

材料	粉砂糖とよくこいた卵白・レモン汁をなべうがでるまで混ぜます。(レモン汁がない場合は、粉砂糖と卵白のみでもアイシングができます。)
粉砂糖	60g
卵白	17g ½個
レモン汁	少々

スイートロール		メニュー番号 10	
材料	1.5斤 (1.5kgあたり 344kcal)	1斤 (1kgあたり)	1.5斤 (1.5kgあたり)
<b>生地</b>			
水	140ml	190ml	
強力粉 (Mサイズ)	25g	50g 1個	
砂糖	25g 大3/4	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	
<b>フィリング</b>			
シナモン	3g 小1½	4g 小2	
グラニュー糖	24g 大2	36g 大3	
レーズン	60g	90g	
ドレンチェリー	適量	適量	
アイシング	適量	適量	
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。

- 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。のびが悪いときは少し休ませてください。めん棒で縦45cm×横36cm (縦40cm×横24cm)の長方形にのびします。この上に巻き終わりになる方を4cm 残してシナモン・グラニュー糖・レーズンを均一にちらします。
- 手前から巻き込み、巻き終わりをしっかりと閉じます。

- 約4cmずつ9等分(6等分)し、サラダ油をぬったケーキ型に並べます。
- 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。とき卵をぬり、180~190℃に予熱したオーブンで30~40分焼きます。
- 焼き上がった型から出して冷まし、アイシングをかけてドレンチェリーを飾ります。



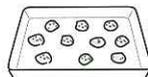
## ピロシキ 発酵時間 45分



ピロシキ		メニュー番号 10	
材料	288kcal	1斤 (1kgあたり)	1.5斤 (1.5kgあたり)
<b>生地</b>			
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	

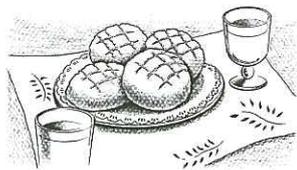
※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。生地をスクッパーで15等分(10等分)して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかいて約15分休ませます。
- 玉ねぎをバターで炒め、ひき肉・ゆで卵を加えます。生地をスクッパーで15等分を加えてさらに炒め、塩・こしょうで味をととのえます。
- 具は冷めたら、15等分(10等分)して入れておきます。
- 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と閉じます。
- クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を並べます。霧吹きをして32~35℃に保ったオーブンで、30~40分発酵させます。
- 約170℃に熱した油でキツネ色になるまで揚げます。



# 手づくりメニュー (ドライイーストを使う)

## メロンパン 発酵時間 45分



### メロンパンの皮の作り方

- 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白っぽくなった卵・パナエッセンスを加えよく混ぜます。
- 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混ぜます。ラップにくるんで冷蔵庫で約20分休ませます。

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。



ラップ



手につくのでラップのまま  
ラップのまま形をとのえて



グラニュー糖をまぶしてネ!



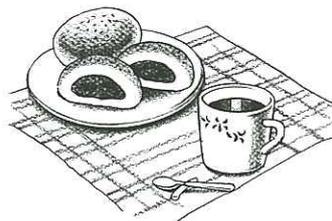
### メロンパン

メニュー番号 10

材料	299kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
生地			
水	140ml	180ml	
卵 (Mサイズ)	25g ½個	50g 1個	
強力粉	290g	400g	
砂糖	28g 大3%	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 AO.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 1½個	
パナエッセンス	少々	少々	
薄力粉	230g	250g	
ベーキングパウダー	3.2g 小1	4.8g 小1½	
グラニュー糖	適量	適量	

※薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

## あんパン 発酵時間 45分



### あんパン

メニュー番号 10

材料	163kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水	140ml	180ml	
卵 (Mサイズ)	25g ½個	50g 1個	
強力粉	280g	400g	
砂糖	28g 大3%	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 AO.7×2	
あん	300g	450g	
けしの実	少々	少々	
とぎ卵	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だします。生地を軽く丸め直して、スクッパーで18等分(12等分)にします。
- 2 生地を軽く丸め直して、生地が柔らかいようにやさしく丸めます。
- 3 かつくしぼっためれいふきんをかけて約20分休ませます。



生地をいためないように丸めてネ!



- 4 めん棒で丸くのぼし、あんを包みます。
- 5 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。霧を吹き32~35℃に保ったオーブンで30~40分発酵させます。
- 6 とぎ卵をぬり、けしの実をつけて、180~190℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。



2~2.5倍にふくらんだらOK



けしの実をつけてオーブンへ

# 手づくりメニュー (ドライイーストを使う)

## 胚芽パン

発酵時間 45分

ドライイースト  
使用



### 胚芽パン

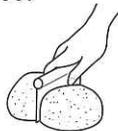
メニュー番号 10

材料	553kcal	1斤(280g)	1.5斤(390g)
水		170ml	240ml
強力粉		260g	370g
小麦胚芽*		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 AD.7×2

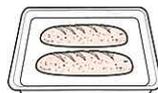
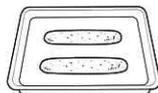
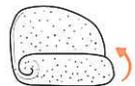
\*小麦胚芽は必ず炒って冷まします。

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上  
に生地を取りだします。生  
地を軽く丸め直してスケッ  
パーで3等分(2等分)し  
ます。
- 2 生地を軽く丸め、かたくし  
ぼっためれふきんをかけて  
約15分休ませます。
- 3 生地をめん棒で細長くのば  
します。



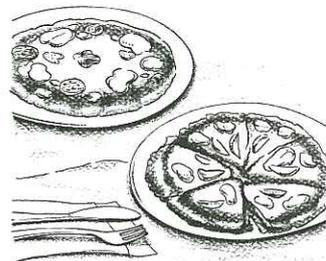
- 4 生地を縦長に置いて、手前  
から巻いていきます。巻き  
終わりをつまみます。
- 5 クッキングシートを敷いた  
オープン皿に並べて霧吹き  
をします。  
32～35℃に保ったオープ  
ンで約40分発酵させます。
- 6 カミソリで発酵を終えた生  
地にななめ切れ目を5～6  
本入れます。  
約220℃に予熱したオープ  
ンで25～30分焼きます。



## ピザ

発酵時間 30分

ドライイースト  
使用



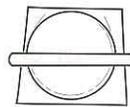
### ピザ

メニュー番号 10

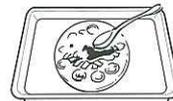
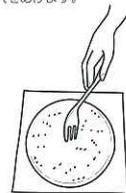
材料	1.5斤1枚分 16枚切りあたり 208kcal	1斤(2枚分)	1.5斤(3枚分)
生地			
水	160ml	250ml	
強力粉	290g	400g	
砂糖	8g 大1	12g 大1½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	15g	20g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	4.2g A1	6g AD.7×2	
ピザソース	140g	210g	
玉ねぎ(薄切り)	200g 中1個	300g 中1½個	
ピーマン(輪切り)	60g 2個	90g 3個	
マッシュルーム(薄切り)	80g	90g	
サラミソーセージ(薄切り)	80g	120g	
ピザ用チーズ	200g	300g	

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上  
に生地を取りだします。生  
地を軽く丸め直して3等分  
(2等分)します。
- 2 かたくしぼっためれふきんを  
かけて約15分休ませます。
- 3 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。

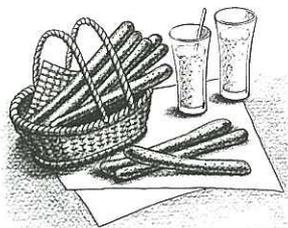


- 4 のばした生地にフォークで  
穴をあけます。
- 5 クッキングシートごとオー  
ブン皿に移します。ピザ  
ソースをぬり、具を均一に  
のせます。
- 6 ピザ用チーズをのせます。  
190～200℃に予熱した  
オーブンで約20分、周囲が  
キツネ色になり、チーズがと  
けるまで焼きます。



# 手づくりメニュー (ドライイーストを使うパン)

## チーズスティック 発酵時間 30分



チーズスティック メニュー番号 10

材料	70kcal	1斤(16分)	1.5斤(24分)
水		180ml	260ml
強力粉		280g	400g
塩	4g 小1	5g	6g 小1½
バター		8g	8g
スキムミルク		8g 大1	9g 大1½
ドライイースト		4.2g A1	6g AO.7×2
粉チーズ		10g	15g
とき卵		2個 ½個	2個 ½個

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

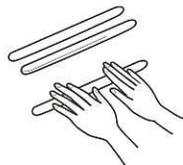
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。生地を軽く丸め直して、スケッパーで24等分(16等分)します。
- 2 生地の表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないように、やさしく丸めます。
- 3 かたくしぼったぬれふきんをかけて約15分休ませます。



生地をいためないように丸めてネ!

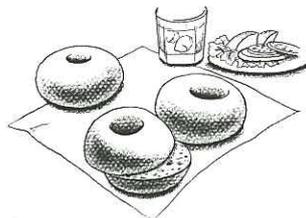


- 4 両手できりがしながら約25cmの長さのにほします。
- 5 クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、霧吹きをします。  
約30℃の場所で30~40分発酵させます。
- 6 とき卵をゆり、粉チーズをふります。  
200~210℃に予熱したオープンで15~20分焼きます。



粉チーズをふってオープンへ

## ベーグル 発酵時間 30分



ベーグル メニュー番号 10

材料	112kcal	1斤(10分)	1.5斤(15分)
水		170ml	240ml
強力粉		290g	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 AO.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だします。生地を軽く丸め直して、15等分(10等分)します。
- 2 生地の表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。
- 3 生地の中央に指を差し込み、穴をあけます。



生地をいためないように丸めてネ!



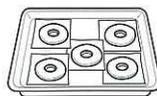
指を2本入れてくるくる回します。



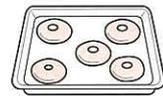
発酵すると穴は小さくなるので大きめにあけます。



- 4 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にのせます。
- 5 沸騰した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だします。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。
- 6 クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。  
約210℃に予熱したオープンで約10分焼きます。



ぬれふきんをかけた約15分発酵させます。



# 手づくりメニュー (天然酵母を 使うパン)

生種の作り方はP.65を  
ご覧ください。

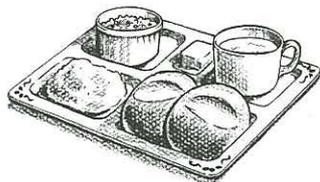


## ワンポイントアドバイス

- 天然酵母の生地はドライイースト生地と比べてベタつきやすいので、手早くやさしく扱います。成形するときなど生地がのびにくいときはムリにのばそうとせず、休ませながらのばしてください。
- 発酵・分割・丸め・成形の作業をおこなっているときにも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、成形しにくかったり、生地の皮がさけて見た目が悪い焼き上がりになります。
- 成形発酵の温度はフランスパン生地で28℃、それ以外の生地は30℃をめやすにします。高くなりすぎると生地がだれるのでご注意ください。

## テーブルロール 発酵時間 3 時間

天然酵母  
使用



テーブルロール		メニュー	
ホシノ天然酵母 ねり+発酵		ねり+発酵	
材料	93kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水	160ml	230ml	230ml
生種	28g	40g	40g
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	12g 大1½	16g 大2	16g 大2
塩	4g 小1	6g 小1½	6g 小1½
バター	7g	10g	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だします。生地を軽く丸め直して、スケッパーで18等分(12等分)にします。
- 2 生地の表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。
- 3 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てね!



## 丸いパン 発酵時間 3 時間

天然酵母  
使用

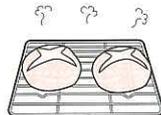
テーブルロールの生地を使って、コロンとした丸いパンに仕上げます。テーブルロールの生地は同じですが、皮と中身の割り合いがかわると口当たりがかわってきます。



丸いパン		メニュー	
ホシノ天然酵母 ねり+発酵		ねり+発酵	
材料	559kcal	1斤(2個分)	1.5斤(3個分)
水	160ml	230ml	230ml
生種	28g	40g	40g
強力粉	280g	400g	400g
砂糖	12g 大1½	16g 大2	16g 大2
塩	4g 小1	6g 小1½	6g 小1½
バター	7g	10g	10g

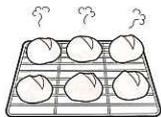
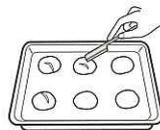
※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。生地を軽く丸めなおして、スケッパーで3等分(2等分)にします。
- 2 テーブルロールの2~4まで同様の作業をおこなってください。
- 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。



- 4 生地を丸め直し、クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。霧を吹き30℃の場所で約60分発酵させます。
- 5 カミソリで中央に5mm程度の深さの切れ目を入れ、霧吹きをします。
- 6 約200℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

約2倍になったらOK

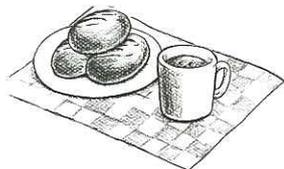


# 手づくりメニュー (天然酵母を使うパン)

## 明太子ポテトパン 発酵時間 3 時間

天然酵母  
使用

明太子ポテトサラダの中に入れた一口サイズのパンです。テーブルロールと同じ生地を使います。



### 明太子ポテトパン

メニュー  
ホシノ天然酵母 ねり+発酵

材料	92kcal	1斤(16個分)	1.5斤(24個分)
<b>生地</b>			
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
<b>具</b>			
じゃがいも		200g	300g
明太子		50g 1度	75g 1½度
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作り方

- ①じゃがいもが串がすつ入るまでゆでます。(または電子レンジで串がすつ入るまで加熱する。)
- ②明太子は薄皮に切り目を入れて開き、スプーンで身をそと取り取ります。
- ③ゆでたじゃがいもは熱いうちにめん棒などでつぶし、マヨネーズを加えよく混ぜます。
- ④⑤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。
- ⑥24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だします。生地を軽く丸め直して、スケッパーで24等分(16等分)にします。



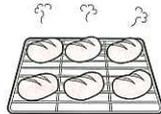
- 2 テーブルロールの2〜3まで同様の作業をおこなってください。

- 3 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、閉じ目をしっかりつまみ、形をととのえます。



- 4 クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。霧吹きをし、30℃の場所で約60分発酵させます。

約2倍になったらOK



- 5 カミソリでななめに2本切れ目を入れ、霧吹きをします。

- 6 約200℃に予熱したオーブンで10〜12分焼きます。

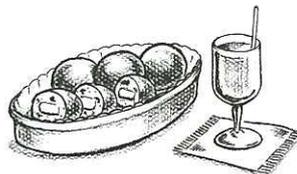
## くるみチーズパン 発酵時間 3 時間 30 分

天然酵母  
使用

### くるみチーズパン

メニュー  
ホシノ天然酵母 ねり+発酵

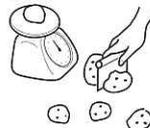
材料	256kcal	1斤(8個分)	1.5斤(12個分)
<b>生地</b>			
水		170ml	245ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		15g	20g
スキムミルク		8g 大 1	9g 大 1½
★くるみ*		50g	70g
<b>具</b>			
チーズ		160g	240g



※ミックスコルがなかったらくるみを入れます。  
※くるみは5mmくらいの大きさにきざみます。

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。生地を軽く丸め直して、スケッパーで12等分(8等分)にします。



- 2 生地の表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。

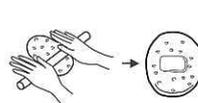


生地をいためないように丸めてネ!

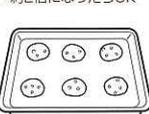
- 3 たたくしぼたためれふきんをかけて約20分休ませます。



- 4 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。

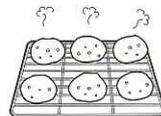


- 5 クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。霧吹きをし、30℃の場所で約60分発酵させます。



約2倍になったらOK

- 6 霧吹きをし、約180℃に予熱したオーブンで12〜15分焼きます。



# 手づくりメニュー (天然酵母を使うパン)

## ベーコンエビ 発酵時間 4 時間

天然酵母  
使用

ベーコンエビの生地を使って、他の形のフランスパンもお作りいただけます。



※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

ベーコンエビ		メニュー	
ホシノ天然酵母 ねり + 発酵			
材料	223kcal	1斤(480分)	1.5斤(680分)
<b>生地</b>			
水	160ml	230ml	
生種	20g	30g	
強力粉	200g	280g	
薄力粉	80g	120g	
砂糖	4g 大1/2	8g 大1	
塩	4g 小1	6g 小1 1/2	
レモン汁	少々	少々	
<b>具</b>			
ベーコン	4枚	6枚	
こしょう	適量	適量	

**1** 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。生地を軽く丸め直して、スケッパーで6等分(4等分)にします。

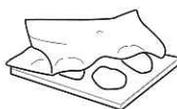


**2** 生地の表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。



生地をいためないように丸めてね!

**3** かたくしぼったぬれふきんをかけて約20分休ませます。



**4** 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。



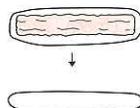
**5** かたくしぼったぬれふきんをかけて約5分おきます。



**6** めん棒で縦棒がベーコンの大きさより1cmずつ大きくなるように伸ばします。



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



**8** 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。霧吹きをしい28℃の場所で約60分発酵させます。

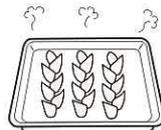


約2倍になったらOK

**9** はさみで深く切り込みを入れ、左右交互に振り分けま



**10** 約200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、生地とオーブン内に霧をたっぷり吹き、15～20分焼きます。

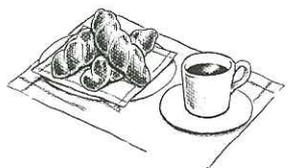


# 手づくりメニュー (天然酵母を使うパン)

## ピーナツツイスト 発酵時間 3時間 30分



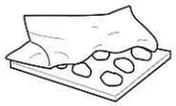
ピーナツツイストの生地を使って、バターロール・ドーナツ・スイートロール・ヌロパン・あんパンが作れます。



ピーナツツイスト		メニュー	
ホシノ天然酵母 ねり+発酵		ホシノ天然酵母 ねり+発酵	
材料	314kcal	1斤 (60分)	1.5斤 (90分)
<b>生地</b>			
水	120ml	160ml	
卵 (M サイズ)	25g	1/2個	50g 1個
生理	28g	40g	
強力粉	280g	400g	
砂糖	28g 大3/4	40g 大5	
塩	4g 小1	6g 小1 1/2	
バター	40g	60g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1 1/2	
<b>フィリング</b>			
粒入りピーナツバター	60g	90g	
とき卵	25g 1/2個	25g 1/2個	

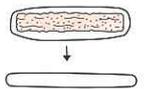
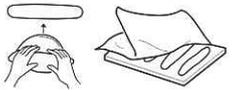
※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。生地を軽く丸め直して、スタンプで9等分(6等分)にします。
- 2 生地を表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が橋まないようにやさしく丸めます。
- 3 かたくしぼったぬれふきんをかけて約20分休ませます。

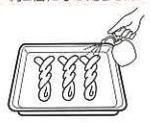


- 4 生地を指で押してだ円形にのぼし、横に置きます。生地を下から巻き込んでころがし、棒状にします。かたくしぼったぬれふきんをかけて約5分おきます。
- 5 めん棒で縦5cm×横25cmの大きさにのぼし、横におきます。
- 6 ふちから1cm残して粒入りピーナツバターをぬります。上下を折り合わせてしっかりとまんて閉じ、ころがして形をととのえます。

約2倍になったらOK



- 7 片割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。
- 8 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60分発酵させます。
- 9 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。



## 生地づくりと保存について

- この料理集以外の生地を作るには  
市販のパンの本などを参考にして生地を作ることができます。その場合は小麦粉の分量を目安に1.5斤・1斤を選んでください。小麦粉の分量が250~330gの場合は1斤、330~400gの場合は1.5斤にしてください。少なすぎても、多すぎても生地はよくできません。

- 余った生地の保存方法  
できあがった後すぐに余った生地を軽く丸め直し2重のポリ袋に入れ、口をしっかりとしぼ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。(保存は12時間まで)



- 作った生地を使って朝に焼きたてのパンを食べるには

**バターロール**

成形したあと短め(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30~35℃で解凍してからとき卵をぬって、170℃~200℃に予熱したオーブンで焼きます。

**ピザ**

平らにのぼした生地をラップで包んで冷凍します。

焼くときは解凍しないで具をのせ、180℃~200℃に予熱したオーブンで約15分間焼きます。

# 発酵 + 焼きの使用法

- パンケースの取りだしからメニュー選びまでは、P.13～P.15の1～7と同じ手順でおこなってください。

※本体が温まっている状態では、他のメニューと同様に[E:01]が表示されスタートができません。  
また室温が高いときなど「12ねり」をおこなった後にスタートすると[E:01]が表示される場合があります。  
このようなときはふたを開けてパンケースを取りだし、本体をしばらく放置して[E:01]が消えてから再スタートしてください。

E:01 について (P.78 もご覧ください。)

庫内の温度がパンの発酵温度を超えている場合は[E:01]が表示され、スタートできません。

- ※「11発酵 + 焼き」コースはタイマーセットができません。
- ※パンケースに、粉の分量で400g以上の材料は入れないでください。

## ドライイーストを使う場合



- メニューキーで「11発酵 + 焼き」を選んでください。
- 焼き時間は1斤ふつう/45分、1.5斤ふつう/55分です。  
※焼き色ふつうに対して、  
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。
- 発酵時間は5分単位で20分～1時間40分まで設定できます。(初期設定は20分です。)

## 天然酵母を使う場合

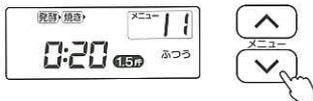


- ホシノ天然酵母キーで「発酵 + 焼き」を選んでください。
- 焼き時間は1斤ふつう/50分、1.5斤ふつう/60分です。  
※焼き色ふつうに対して、  
うすめは10分焼き時間が短くなります。  
こいめは10分焼き時間が長くなります。
- 発酵時間は5分単位で20分～2時間まで設定できます。(初期設定は20分です。)

- 例**
- ドライイースト「11発酵 + 焼き」メニュー 1.5斤で発酵時間を50分に設定する場合。  
※天然酵母の生地づくりも同様です。

## 1. メニュー番号と分量を設定する

- メニューキーで「11発酵 + 焼き」、<sup>1.5斤</sup>キーで「分量」、<sup>発酵・焼き</sup>キーで「焼き色」を選択します。



## 2. 発酵時間を設定する

- 時 分 キーで発酵時間を50分に設定します。



※市販のレシピ集などを参考に発酵時間を設定できます。



※押すごとに5分ずつ進み、押しつづけると早送りになります。

## 3. スタートする

- スタート キーを押すと発酵が始まります。
- 表示は「できあがり時刻」にかわり、おこなっている工程表示が点滅します。



## 4. パンケースを取りだす

- ブザーがなり、「できあがり」の工程表示が点滅したら、**取消** キーを押し、すぐにパンケースを取りだします。
- 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だしてください。



※焼き上がり直後に取りだすことでパンの皮がパリッと仕上がります。

### 注意

- やけどをしないように取りだしてください。

## 5. 電源プラグを抜く

- 電源プラグをしっかりと持って、コンセントから抜いてください。

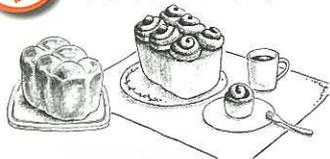


# ねり+発酵 / 発酵+焼き を使ったメニュー

## 10 ねり+発酵 / 11 発酵+焼き を使ったメニュー

ドライイースト使用

### シナモンロール ホテルブレッド



#### アイシングの作り方

材料 粉砂糖とよくいた卵白・レモン汁をねばりがでるまで混ぜます。(レモン汁がない場合は、粉砂糖と卵白のみでもアイシングができます。)

・カロリー表示について  
1.5斤の1/8切れあたりのカロリーを表示しています。

シナモンロール		315kcal	メニュー番号 10 と 11	
ホテルブレッド		262kcal		
材料		1斤	1.5斤	
<b>生地</b>				
水	140ml		200ml	
卵 (Mサイズ)	25g	※個	35g	
強力粉	28g		40g	
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
アイシング		適量		適量

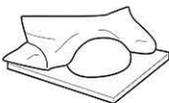
※シナモンロールとホテルブレッドは生地分量は共通ですが、ホテルブレッドではフィリング・アイシングは使いません。

※( )内は1斤  
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

**1** 生地の材料をパンケースに入れ、メニューキーで「10ねり+発酵」を選び、「時」分キーで発酵時間を45分に設定して「スタート」キーを押します。



**3** 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。



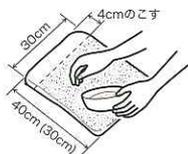
**4** 閉じ口を上にし、めん棒で縦40cm×横30cm(縦30cm×横30cm)の長方形にのばします。



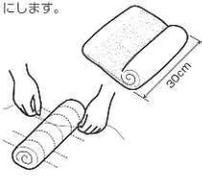
**2** プザーがなり「10ねり+発酵」メニューが終了したら、「取消」キーを押して生地を取りだしします。

※ホテルブレッドの場合は 6へ

**5** 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。



**6** 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。)  
※1斤も6等分にします。



※ホテルブレッドの場合

打ち粉を軽くふった台の上に生地を取りだします。生地を軽く丸め直して、スケッパーで6等分します。



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。

**7** 6で6等分した生地をパンケースにもし、並べます。ホテルブレッドの生地は丸め直してから並べます。



**8** メニューキーで「11発酵+焼き」を選び、「分」キーで発酵時間を50分に設定し、焼き色と分量を選んでから「スタート」キーを押します。



**9** プザーがなったら「取消」キーを押してパンケースを取りだします。



**10** 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。(ホテルブレッドはアイシングを使いません。)



## ホシノ天然酵母 ねり+発酵 / 発酵+焼き を使ったメニュー

天然酵母使用

● 使い方はP.61と同じですが、「ホシノ天然酵母ねり+発酵」、「ホシノ天然酵母発酵+焼き」を選んでください。

**1** で選ぶメニュー「ホシノ天然酵母 ねり+発酵」



**8** で選ぶメニュー「ホシノ天然酵母 発酵+焼き」



シナモンロール 283kcal  
ホテルブレッド 230kcal

材料		1斤	1.5斤	
<b>生地</b>				
水	130ml		190ml	
卵 (Mサイズ)	25g	※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		適量		適量

※シナモンロールとホテルブレッドは生地分量は共通ですが、ホテルブレッドではフィリング・アイシングは使いません。

# ねり・発酵・焼きの使用法

● **パンケースの取りだしからメニュー選びまでは、P.13～P.15の1～7と同じ手順でおこなってください。**

※「12ねり」「13発酵」ではパンの焼き上がり後など、本体があたたまっている状態では、他のメニューと同様に[E:01]が表示されスタートができません。  
また室温が高いときなど「12ねり」をおこなった後にスタートすると[E:01]が表示される場合があります。このようなときはふたを開けてパンケースを取りだし、本体をしばらく放置して[E:01]が消えてから再スタートしてください。

**E:01**について (P.78もご覧ください。)

庫内の温度がパンの発酵温度を超えている場合は[E:01]が表示され、スタートできません。

※「12ねり」「13発酵」「14焼き」専用コースはタイマーセットができません。  
※各コースとも、粉の分量で400g以上の材料は入れないでください。

● **12ねり**：ねり工程のみをおこないます。ねり時間は1分単位で3～25分まで設定できます。  
※初期値は3分(高速)です。

**設定** キーでねりの速さを設定できます。

- **低(低速)** … 粉合わせの速さが遅くなります。
- **中(中速)** … 粉合わせの後に中速でねります。(フランスパン生地に適しています。)
- **高(高速)** … 粉合わせの後に高速でねります。  
(良パンなどほとんどのパン生地に適しています。)

**追加ねり**：ねりが終わり「できあがり」の表示が点滅している状態でタイマーキーを押すと、1分単位で1～5分まで追加ねりができます。  
この追加ねりはスタート時に粉合わせをせずにすぐ連続ねりをおこないます。

- ※「ねり」+「追加ねり」の時間が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分を超えた場合は、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。

● **13発酵**：発酵工程のみをおこないます。発酵時間は5分単位で5分～5時間まで設定できます。  
※初期値は30分(中温)です。

※パン生地の発酵以外に使わないでください。

**設定** キーで発酵温度を設定できます。

- **低(低温)** … 低めの温度設定でフランスパンや天然酵母の一次発酵に適しています。
- **中(中温)** … 食パン生地や糖分、油分の多いリッチな生地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。

● **14焼き**：焼き工程のみをおこないます。焼き時間は5分単位で設定できます。  
※初期値は5分(中温)です。

※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。

パンとケーキを焼く場合でそれぞれ**焼き色**キーを使って焼き色を選べます。

- **低(低温)** … ケーキに適した焼き温度 (5分～1時間40分まで)
- **中(中温)** … 食パンに適した焼き温度 (5分～1時間10分まで)
- **高(高温)** … フランスパンに適した焼き温度 (5分～1時間10分まで)

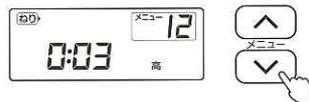
**例**

●ねり(中速)を10分に設定する場合。

※「13発酵」「14焼き」も同様です。

## 1. メニュー番号を設定する

●メニューキーで「12ねり」を選択します。



## 4. スタートする

●**スタート**キーを押すとねりが始まります。  
●表示は残り時間にかわり、おこなっている工程表示が点滅します。



## 2. 速さを設定する

●**設定**キーで速さを設定します。



## 5. 生地を取りだす

●フザーがなり、「できあがり」の表示が点滅したら、

**取出**キーを押し、すぐ生地を取りだします。

●パンケースはふちの矢じるし(ゆるむ)の方向に回して取りだしてください。



## 3. 時間を設定する

●**分**キーでねり時間を10分に設定します。



## 6. 電源プラグを抜く

●電源プラグをしっかりとって、コンセントから抜いてください。

# 生種をおこす

## ●元種・生種について

天然酵母を使った食パンやパン生地を作るには、元種(※1)から作った生種(※2)を使います。元種から生種を作る作業を「生種をおこす」といい、エムケーホームベーカリーでは「生種おこし」メニューでおこないます。

### (※1) 元種(もとだね)とは…

- ・天然の食物から培養された酵母で、乾燥した顆粒状になっています。
- ・元種は酵母が休眠している状態なのでそのままでは使えません。

### (※2) 生種(なまだね)とは…

- ・元種を水にとがして、充分発酵させたものです。この状態でパンづくりに使います。

## エムケーホームベーカリーで使用する元種について

- 菌数(発酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使ください。  
※「ホシノ天然酵母パン種」以外の天然酵母は使うことができません。

### ホシノ天然酵母パン種(元種)の入手先

品名「ホシノ天然酵母パン種」  
50g × 5袋入り

●ホシノ天然酵母種に関するお問い合わせは  
有限会社 ホシノ天然酵母パン種  
お客様ご相談窓口 TEL 042 (737) 7825  
受付時間 9:00 ~ 17:00 (土・日を除く)

### ホシノ天然酵母パン種お取り扱い店名

■株式会社東急ハンズ TOKYU HANDS INC.  
※一部お取り寄せとなる場合がありますので  
各店舗にお問い合わせください。  
<http://www.tokyu-hands.co.jp>

■戸倉商事株式会社「ママの手作りパン屋さん」  
フリーダイヤル 0120 (149) 854  
TEL 077 (510) 1777  
FAX 077 (522) 3708  
受付時間 9:00 ~ 18:00  
(土・日・祝日を除く)  
<http://www.mamapan.jp>

## 元種・生種についてのお問い合わせ

- 元種の保存について
  - ・高温に弱いので、しっかり密閉して冷蔵庫で保存してください。常温・冷凍保存はしないでください。賞味期限までに使ってください。
- 生種の保存について
  - ・生種は付属の生種カップに入れ、ふたをして必ず冷蔵庫に保存してください。(冷凍・常温保存はしないでください。)
  - ・生種は1週間程度で使いきってください。冷蔵庫に保存しておいても少しずつ発酵が進み、発酵力が落ちてきます。
  - ・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
- 生種カップについて
  - ・生種おこし専用カップとして清潔にしておいてください。
- 生種が腐敗した場合
  - ・生種カップを、うすめた台所用塩素系漂白剤にしばらくつけて、よくすすいでください。(パンケースには塩素系漂白剤を絶対に使用しないでください。)

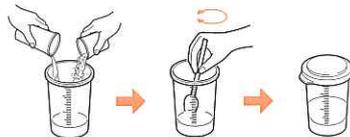
## 生種の作り方

- ※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ことがあります。
- ※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ことがあります。
- ※元種を生種にするには24時間かかります。
- ※「生種おこし」メニューはタイマーセットができません。

生種	
メニュー ホシノ天然酵母 生種おこし	
材料	
元種	50g
水(25~30℃)	100ml
※1回の量で1斤の食パンを4~5回分、1.5斤の食パンを3回分作ることができます。	

## 1. 材料を生種カップに入れ、ふたをする

- ①付属の生種カップが汚れていないか確認します。
  - ※生種が残っていたり、汚れていたりすると新しい生種が腐敗するおそれがあります。
  - ※生種を混ぜるスプーンも清潔なものをお使いください。
  - ※P.72の「お手入れのしかた」をご覧ください。
- ②生種カップに水・元種を入れ、スプーンなどでよく混ぜます。
- ③生種カップにふたをします。



## 2. 本体に生種カップを置く

- ①パンケースを本体から取りだします。
- ②生種カップを庫内のカップリング部にすずかに置き、本体のふたをしめます。



## 3. ホシノ天然酵母キーを押して「生種おこし」を選ぶ



### △注意

- 必ず天然酵母キーで「生種おこし」を選ぶ  
まちがったメニューを選んでスタートさせてしまうと生種カップが変形するおそれがあります。

# 生種をおこす

## 4. スタートする

・[スタート] キーを押すと発酵が始まります。

・表示は「できあがり時刻」にかわり、おこなっている「発酵」の表示が点滅します。



### ■ 生種の状態について

・スタート



6～20 時間後、発酵により気泡が発生し、量が増えることがあります。



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あります。

## 5. 生種カップを取りだします

- ①ブザーがなり「できあがり」の工程表示が点滅したら [取消] キーを押してください。
- ②生種カップを取りだし、冷蔵庫に入れてください。

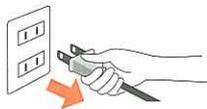


ブザーがなったら生種カップを早めに取りだしてください。(放置すると生種の発酵力が弱くなりパンのときはばに影響します。取りだし忘れた場合でもブザーがなってから2～3時間以内の放置であれば、すぐ冷蔵庫に入れてください。)



## 6. 電源プラグを抜く

電源プラグをしっかりとって、コンセントから抜いてください。



# 山形パンアレンジメニュー

●できあがったパンを使ってアレンジしてみましょう。

【カロリー】1人あたりのカロリー表示になっています。

### ベーコンエッグサンド

材 料 (2人分) 678kcal

食パン (厚さ 1cm)	4枚
卵	2個
トマト	1個
ベーコンうす切り	6枚
レタス	3枚
バター・サラダ油・塩・こしょう	少々

### 作り方

- ①トマトはへたを取り除いて、厚さ7mmの輪切りにし、レタスは細切りにします。
- ②フライパンにサラダ油小さじ1を熱し、トマトを中火で両面を焼き、塩少々をふり、取りだします。
- ③食パンをトーストし、片面にバターをぬって、2枚にレタスをひきトマトをのせます。
- ④フライパンにサラダ油小さじ1を熱し、ベーコンを中火で焼き、焼き色がついたら裏返しにして弱火にし、3枚ずつまとめてその上に卵を1個ずつ割り落とします。
- ⑤卵は約3分焼き、塩・黒こしょう各少々をふります。1組ずつトマトの上にのせ、残りのトーストをのせます。

### チキンサラダサンド

材 料 (2人分) 393kcal

食パン (厚さ 1.5cm)	4枚
鶏のささみ	4本
セロリ	1/4本分
レタス	2枚
レモンの輪切り	1枚
マヨネーズ	大さじ 2
粒マスタード	小さじ 1
塩・こしょう	少々

### 作り方

- ①ささみは耐熱皿に間隔を少しあけて並べ塩・こしょう、各少々をふります。レモンの輪切りのをせ、ラップをして電子レンジで約2分加熱しあら熱をとります。セロリの茎はうす切り、レタスは細切りにします。
- ②ささみが冷めたら手でほくしてボウルに入れます。セロリとマヨネーズ大さじ2、塩・こしょうを加え全体を混ぜます。
- ③食パンの片面にバターをぬり2枚に粒マスタードを小さじ1/2ずつぬります。その上にレタス、②のをせ食パンのをのせます。

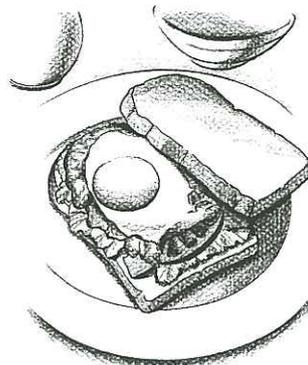
### ツナコーンマヨネーズトースト

材 料 (2人分) 462kcal

食パン (厚さ 1.5cm)	2枚
ツナ缶詰	1缶
玉ねぎ	1/4個
マヨネーズ	大さじ 2
ホールコーン缶詰	1/2缶
カレー粉	小さじ 1/2

### 作り方

- ①ツナは余分な缶汁を切ります。玉ねぎはみじん切りにします。ボウルにツナ・コーン・玉ねぎとカレー粉小さじ1/2、マヨネーズ大さじ2を入れてよく混ぜ合わせます。
- ②食パンに①を1/2量ずつのせて広げ、オーブントースターに入れて約3分焼きます。



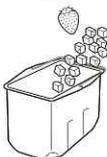
# ジャムメニュー

●パンケースの取りだしからメニュー選びまでは、P.13～15の1～7と同じ手順でおこなってください。

※「7ジャム」メニューはタイマーセットができません。

## 1. 材料を準備する

- 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たるようになします。
- 30分置き、果物から水分がでてくるのを待ちます。



【カロリー】 100gあたりのカロリー表示になっています。

リンゴジャム		メニュー番号 7	
材料	161kcal		
リンゴ(皮つきのまますりおろす)※	700g	200g	大2
砂糖	200g	30g	
レモン汁	30g		

※紅玉や国光などの赤く酸味があるリンゴを使います。  
※このジャムはりんごの細かい皮がジャムの中に残ります。  
りんごの皮の中にジャムにとろみをつけるペクチンが多く含まれているので一緒にすりおろします。

### 作り方

- ①りんごをよく洗い、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		メニュー番号 7	
材料	146kcal		
いちご(1cm角に切る)	700g	200g	大2
砂糖	200g	30g	
レモン汁	30g		

キウイジャム		メニュー番号 7	
材料	166kcal		
キウイ(1cm角に切る)	700g	200g	大2
砂糖	200g		

ブルーベリージャム		メニュー番号 7	
材料	145kcal		
ブルーベリー	700g	200g	大2
砂糖	200g		

## 2. メニューキーで「7ジャム」を選ぶ



## 3. スタートする

- 「スタート」キーを押すとかはん加熱が始まります。
- 「ねり」と「焼き」の表示が点滅します。



## 4. ジャムを取り出す

- ブザーがなり「できあがり」の表示が点滅したら「取消」キーを押してパンケースを取りだしジャムをゴムベラなどで取りだしてください。
- ※ジャムの保存は冷蔵庫で1週間がめやすです。

## 5. 電源プラグを抜く

- 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。

# おいしく食べるために

## 🔥 上手に焼き上げるポイント

- 材料は新鮮なものを
  - ・粉は湿気が苦手です。製造年月日の新しいものを選びましょう。



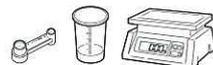
- ドライイーストについて

- ・開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫へ保存してください。



- 生種について

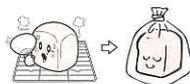
- ・必ず冷蔵庫で保存し、1週間以内で使いきってください。冷凍・常温保存はしないでください。



## 🔥 おいしく食べるポイント

- 焼き上がったら

- ・すぐに取りだし、蒸気を逃がしてください。
- ・人肌程度に冷めたら、ラップに包むか、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。
- ・パンを切るときは、人肌程度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。



- 食べるときは

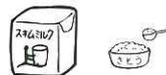
- ・そのまま食べても、もちろんおいしくいただけます。
- ・トーストすれば「サクッ」とした歯ざわりでいっそうおいしくいただけます。



- ・長期の場合は同じようにして冷凍庫で保存してください。

## 🔥 焼き色がこいときは

- ・スキムミルクを大スプーン  $\frac{1}{2}$  ～  $1\frac{1}{2}$  減らしてください。
- ・砂糖を  $\frac{1}{4}$  ～ 半量減らしてください。このときパンは少し小さめになります。



# お手入れのしかた

お手入れは1回ごとに必ずおこなってください

## お手入れする前に

- 本体が充分冷えていることを確認し必ず電源プラグをコンセントから抜いて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・漂白剤・たわし・化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください



## 消耗品について

次の部品は消耗品です。

- パンケース（軸受けつき）
- 羽根
- 軸パッキン



※ 下記のような場合は部品交換（有料）が必要になります。お買い上げの販売店または表裏紙のお問い合わせ先にご相談ください。

- ① パンケース・羽根のフッ素樹脂加工をはがれた場合。  
（グラニュー糖がついた食品を使うとフッ素樹脂の表面にキズがつく場合があります。消耗が早くなります。）
- ② パンケースの羽根取り付け軸部分の軸パッキンが消耗し、羽根取り付け軸が回らなくなったり、パンケースの底から材料がもれてきたり、生地が灰色や黒色のものが混ざってきた場合は、下のパンケース用軸受けの交換が必要です。

## 交換部品

- 部 品 名：パンケース用軸受け
- 部品番号：HB-281120



パンケース



パンケースの底についています。

## お手入れ

### ■ 本体のお手入れ

- 汚れたら、洗剤をうすめた水、またはぬるま湯にやわらかい布をひたし、よくしぼってからふきとってください。
- 庫内のパンくすなどは、早めにふきとってください。



### ⚠ 注意

- 本体の丸洗いは絶対にしない

### ■ 生種カップ・ふた

- うすめ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。



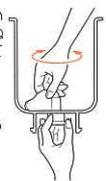
### ■ 雑菌が繁殖して腐敗してしまった場合

- 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します。
- ➔ 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。

パンケースには、塩素系漂白剤を絶対に使用しないでください

### ■ パンケース・羽根のお手入れ

※ 羽根がはずれにくい場合は、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。

- パンケース・羽根は、フッ素樹脂加工をしていますので、傷めないようにスポンジで丁寧に洗ってください。



パンケースは絶対に食器洗い機で洗わないでください

重曹洗剤は使わないでください

- 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。



- 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、羽根取り付け軸が回らなくなることがあります。）

金属製のへら・クレンザー・たわしなどは絶対に使わないでください

# パンづくりのQ&A

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

**A** 分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。分量が少ないとうまく焼き上がらないことがあります。取扱説明書どおりに作りましょう。



**Q** スキムミルクのかわりに牛乳を使ってまかまいませんか？

**A** 牛乳を入れた分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、タイマーでは使用しないでください。



**Q** バターのかわりにマーガリンを使ってまかまいませんか？

**A** かまいません。



**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まかまいませんか？

**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ことがあります。必ず国内メーカーのドライイーストをお使いください。

**Q** ホシノ天然酵母パン種以外の天然酵母を使ってまかまいませんか？

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

**Q** なぜ16時間しかセットできないのですか？

**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。特に夏場はタイマーの時間を短くセットしてください。

**Q** なぜ「スイートパン」・「ジャム」・「シュトーレン」・「ケーキ」・「ねり+発酵」・「発酵+焼き」・「天然酵母 生種おこし」・「天然酵母 早焼きパン」・「天然酵母 スイートパン」・「天然酵母 ねり+発酵」・「天然酵母 発酵+焼き」ではタイマーセットができないのですか？

**A** 発酵しすぎたり、材料が変質することがあるからです。



**Q** なぜレーズン・野菜・卵・牛乳を入れてタイマーセットができないのですか？

**A** 野菜・卵・牛乳などの材料がタイマーセットしている間に固散することがあります。レーズンの入ったパンは粒がつぶれて充分にふくらまないことがあります。

**Q** パンに変なにおいがつくときがあるのはなぜですか？

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



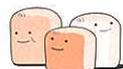
**Q** パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか？

**A** ガス抜きのときに気泡が1か所に集中してしまうことがあり、そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味には変わりありません。



**Q** パンの高さ、形、焼き色を作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・タイマー設定時間・粉の種類・ドライイーストの種類や生種の発酵状態などで、高さ・形・焼き色が変わります。



**Q** パンの角に小麦粉などがついているのは？

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

**Q** 材料を入れる順番があるのはなぜですか？

**A** タイマーを使うとき、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ことがあるからです。



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

**A** 生地の発酵温度は28℃前後が適当です。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.14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た状態です。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。

# パンのできばえがおかしいときは

原因		こんなときに		パンがふくらみ過ぎている	パンのふくらみがたりない (焼き色がうすい場合) 発酵しすぎ	パンのふくらみがたりない (焼き色がこい場合) 発酵不足	粉の状態のまま焼けている
		多すぎたとき	少なすぎたとき				
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	<input checked="" type="checkbox"/>				
		少なすぎたとき			<input checked="" type="checkbox"/>		
	ドライイースト 生種	多すぎたとき	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
		少なすぎたとき				<input checked="" type="checkbox"/>	
	砂糖	多すぎたとき	<input checked="" type="checkbox"/>				
		少なすぎたとき				<input checked="" type="checkbox"/>	
水	多すぎたとき	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			
	少なすぎたとき				<input checked="" type="checkbox"/>		
室温	高すぎたとき(28℃以上)	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			
	低すぎたとき(10℃以下)				<input checked="" type="checkbox"/>		
水温	高すぎたとき(25℃以上)	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			
	低すぎたとき(5℃以下)				<input checked="" type="checkbox"/>		
古いドライイースト・生種・小麦粉を使ったとき						<input checked="" type="checkbox"/>	
停電があったとき							<input checked="" type="checkbox"/>
作動中、 <small>取消</small> キーを誤って押したとき							<input checked="" type="checkbox"/>
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							
パンが十分に冷えていないうちに切ったとき							
羽根がついていなかったとき							<input checked="" type="checkbox"/>

まったくふくらまない	パンの焼き色がこすぎる	パンの内側の気泡が大きい	パンの皮がベタつき、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	対策	参考ページ
						
					材料は正確にはかってください。計量装置はパンのど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いてはかります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。	13 14
		<input checked="" type="checkbox"/>				
<input checked="" type="checkbox"/>						
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
					冷水(約5℃)を使います。	14
					温水(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。	70
					生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。	78
	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		焼き上がった後できるだけ早くパンを取りだしてください。	17 70
				<input checked="" type="checkbox"/>	パンが冷めてから切ってください。	70
					羽根は確実に羽根取り付け軸に取りつけてください。	13

# 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場合は、お買い上げの販売店にご相談・点検をご依頼ください。  
 ・ご自分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	スタート キーを押しても動かない	タイマー セットができない	煙やにおいがでる	蒸気口やかかたの周囲からわずかに パン生地のおりかできない	焼き上がったパンの中に羽根が うもれている	タイマー予約でパンができていながら 焼き上がったパンができていない	途中で止まってしまった	前回時刻合わせをしていないか、電源 プラグを差さず、現在時刻が00:00になる	参考ページ
お調べいただくこと									
電源プラグが抜けていませんか	●								15
庫内が高温になっていませんか (E:01を表示)	●								78
メニューを選びましたか	●								15
タイマーのセット方法をまちがえて いませんか		●							19
[スイートパン]・[ジャム]・[シュートレン]・ [ケーキ]・[ねり+発酵]・[発酵+焼き]・[ねり]・ [発酵]・[焼き]・[天然酵母 生種おこし]・ [天然酵母 早焼きパン]・[天然酵母 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		●							19
材料がヒーターの上にこぼれていませんか 本体が新しいですか (初めて使うとき)			●						16
羽根をつけ忘れていませんか				●					13
羽根を確実に取りつけましたか					●				13
水の分量は適切でしたか				●					
タイマーセット時間をまちがえて いませんか						●			19
電源プラグを抜いたり、(取柄) キーを さわりましたか							●		78
停電がありましたか							●		78
マークを表示していませんか? (電池切れ)								●	78

# こんな表示がでたときは

## ■ [スタート] キーを押したら



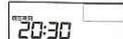
E:01が点滅している。

- ・パン焼き機の内部が高温 (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「12ねり」終了後に使用すると表示されるときがあります。

ふたを開けてパンケースを取りだし、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。

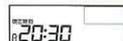
## ■ 使用中に



現在時刻の表示になっている。

- ・使用中に10分以上の停電があった。  
(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れたときも同じです。)

生地を取りだし、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。  
※交換するまでの間も、電源プラグをコンセントに差し込むと使えます。ただし、電池ボックスのふたは取りつけてください。  
(異物などが入るおそれがあります。)  
※タイマーを使うときはそのつど、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)

コイン型  
リチウム電池  
品番：CR2477



## ■ 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。  
(寒冷地で発生することがあります。)

次からはパンづくりに適した室温 (15~28℃) でお使いください。

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

# 仕様

形 式	HB-150	
電 源	100V (50/60Hz)	
消費電力	ヒーター	450W
	モーター	95W
定格消費電力	470W (ジャムメニュー時)	
粉の容量 (強力粉)	400g	
食パンの形	山形パン	
タイマー	16時間まで	
安全装置	温度ヒューズ (192℃)	
電源コード	約1.1m	
外形寸法	幅25・奥行40・高さ30cm	
質量	約6kg	
付属品	計量スプーン・計量カップ・生種カップ (ふた付き)	

# 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下記のお問い合わせ先にご相談ください。
- 自動ホームベーカリーの補修用性能部品は製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理します。

## ■ 保証について

- この商品は保証書つきです。
- 保証書はお買い上げの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みの方へ大切に保管してください。
- 保証期間は買い上げの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

## ■ 消耗部品について

- パンケース・羽根・軸パッキンは消耗部品になります。

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ずる。
- ・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	福岡市東区宮松1-2-31	TEL 092(612)1077

### [営業所]

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