

自動ホームベーカリー(家庭用)

HBH918 (1.5斤)

ぶっくらパン屋さん

取扱説明書/料理集(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。
お取り扱いに際しては、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、商品の転売譲渡に際して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
使用上のご注意とお願い	3
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	11
タイマーを使う場合	17

山形パンメニュー

米粉パンメニュー	18
食パン・早焼きパンメニュー	19
ソフト食パンメニュー	22
フランスパン風メニュー	23
スイートパンメニュー	24
全粒粉パンメニュー	25
マフィン風メニュー	26

生地づくり

米粉パン生地づくりの使用方法	29
手づくりメニュー	30
生地づくり(小麦粉パン)の使用方法	34
手づくりメニュー	35
生地づくりと保存について	51

山形パンアレンジ

山形パンアレンジメニュー	52
--------------	----

ジャム

ジャムメニュー	53
---------	----

ご愛用の手引き

おいしく食べるために	54
お手入れのしかた	55
消耗部品について	55
米粉パンづくりのQ&A	56
パンづくりのQ&A	57
パンのできばえがおかしいときは	59
修理を依頼する前に	61
こんな表示がでたときは・仕様	62
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。

❌ このような絵表示は禁止（してはいけないこと）を示します。

❗️ このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

警告



禁止

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・改造は行わない。
異常動作してけがをしたり、感電・火災の原因になります。



※修理は販売店にご相談ください。



水場使用禁止

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。



禁止

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。
燃焼・発火・火災の原因になります。



警告



必ず実施

電源プラグはほご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

電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。



禁止

交流100V以外では使わない。
火災・感電の原因になります。

交流100V以外
使用禁止



禁止

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。



禁止

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



禁止

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



禁止

電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
感電・ショートによる発火の原因になります。



注意



禁止

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



禁止

不安定な場所で使わない。
落下してけがの原因になることがあります。



必ず実施

使用中は、壁・カーテンなどから本体を5cm以上はなす。
火災の原因になることがあります。



電源プラグを抜く

お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電・けがの原因になることがあります。

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・漏電・火災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。

使用上のご注意とお願い

- 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。



- パンケースを食器洗い機で洗ったり、底の部分を水につけたままにしない。

羽根取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拭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・計量カップを食器洗い機では洗わない。
変形する恐れがあります。



- 決められた容量以上で使わない。

焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンがついてしまいます。



- 使用中に電源プラグは抜かない。

運転が止まってしまい、再スタートしても焼き上がりません。
(詳しくはP.61をご覧ください。)



- 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。

蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



- パンづくり及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

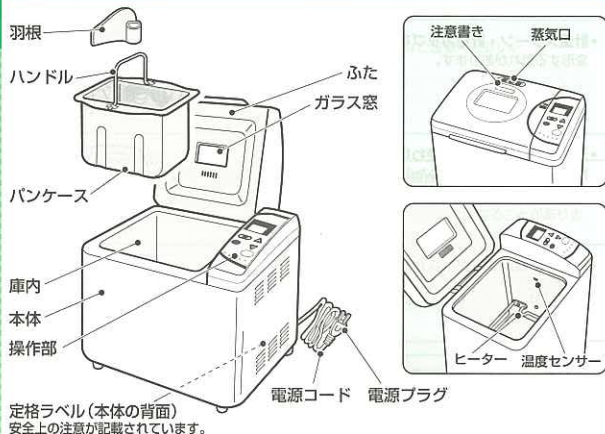
- 庫内はいつもきれいに。

汚れやパンくずをためたままにしておくと、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
(火気や熱源のそばなど)に放置しない。

- 長期間保管するときは、本体・パンケース・羽根のよご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



定格ラベル(本体の背面)
安全上の注意が記載されています。

付属品 ※必ず付属の計量カップ及び計量スプーンをお使いください。

計量カップ(1個)

水などをはかります。
220ml以上を計量する場合は、
2回に分けてはかってください。



※粉ははかれません。

パン切りナイフ(1個)



計量スプーン(1個)

(市販の計量スプーンとは異なります。)
砂糖などををはかる面とドライイーストのみをはかる面に分けています。



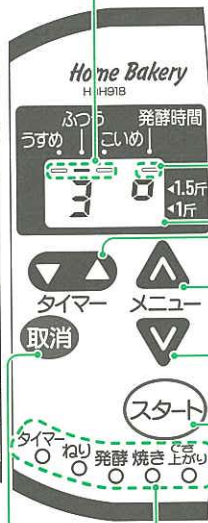
容量について

	スプーン大	スプーン小	1杯	0.5杯	1杯	0.5杯
容量 ml	15	7.5	4	2		
砂糖 g	8	4	—	—		
スキムミルク g	6	3	—	—		
塩 g	—	—	4	2		
ベーキングパウダー g	12	6	3.2	1.6		
ドライイースト 1杯(0.5杯)	0.9(0.7)	1杯	0.8			
ドライイースト g	4.2	3.3	3.3	2.7		

操作部のなまえとはたらき

- ・焼き調整ができるメニューのとき、焼きを表示します。

- ・生地づくりメニューの発酵時間を設定するときを表示します。



表示部

- ・でき上がりまでの時間・選んだメニュー番号・分量マークなどが表示されます。
- ・スタート後は「でき上がり」までの時間表示に変わります。



タイマーキー

- ・タイマーをセットするときに押します。
- ▲押すごとに10分ずつ進みます。
- ▼押すごとに10分ずつ戻ります。
- ・押し続けると早送りになります。
- ※[米粉]・[生地づくり]・[スライトパン]・[マフィン風]・[生地づくり]・[シフォン]・[ジャム]はタイマーセットができません。

メニューキー

- ・メニュー番号を選ぶときに押します。
- ▲押すごとにメニュー番号が「1米粉パン」から順に進みます。
- ▼押すごとにメニュー番号が逆送りします。
- ・スタート後メニュー番号を見たいときは、▲メニューキーを押すとメニュー番号表示になり、はなすと時間表示に戻ります。

スタートキー

- ・すぐ始めるときや、タイマーをセットしてスタートさせるときに押します。

取消キー

- ・スタート後止めたときや、でき上がり後通電を止めるときに押します。
- ・すべての表示が消えます。
- ※スタートさせたあとに取り消すときは、少し長めに(2秒以上)押ししてください。

工程表示ランプ

- ・調理中に行っている工程のランプが点滅します。

※表示は1斤/1.5斤 焼きふつうの場合です。

パンを焼く前に

●パンの材料

■米粉パン用米粉



- 米粉パンづくりには**パン専用米粉**を使います。この米粉は、微細米粉に小麦グルテンを加えたミックス粉です。※エムケーホームベーカリーでは**パン専用米粉**をお使いください。**パン専用米粉**以外の米粉ではパンがうまくできません。
- パン専用米粉**は、小麦のグルテンを15%前後含んでおりますので、小麦アレルギーの方にはおすすめてできません。
- 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。

パン専用米粉のお問い合わせ先 新嘉製粉株式会社
TEL:0254(47)3510 FAX:0254(47)3511
新嘉製粉株式会社
TEL:096(355)1221 FAX:096(311)2457

■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使うこともあります。
- 水でねると「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。古くなった小麦粉はグルテンがもろくなるのでパンが小さくなります。
- 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、パンの膨らみに差があります。
- 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、パンの膨らみに差があります。

■予備発酵のいらないドライイースト



- 適当な温度・水・糖分を与えると活動して炭酸ガスとパン特有の良い香りを作り出します。
- ドライイーストメニューでは必ず予備発酵のいらないドライイーストを使います。予備発酵が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「スーパーカメラ」をおすすめします。
- 開封後は密閉して冷蔵庫で凍蔵で保存し、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。

■砂糖



- イーストの栄養となり風味や色づきを良くします。また、パンに甘みをつけ、やわらかさを保ちます。

■食塩



- パンの味を調え、グルテンを引き締めてパン生地を強くします。

■マーガリン・バター・ショートニング



- すだちが細かやわらかいツヤのあるパンにします。また、パンが固くなるのを遅らせる効果もあります。
- マーガリン・バターは風味を良くします。

■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ま。
- ※アルカリイオン水や酸性水は使用しないでください。

■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。入れますとパンの皮が固くなります。

■卵



- パンがおいしそうな黄色になり、光沢・風味を良くします。また、パンにボリュームがでます。卵はよくときほぐしてからお使いください。

●パンづくりのしくみ(※メニューによっては工程が変わるものもあります。)

1 ねり



- パン生地材料をねり合わせます。

2 予備発酵



- 生地を休ませます。生地が水分を吸収するので、ふっくらとしたパンになります。

3 ねり



- もう一度ねります。粘りの強い生地になります。

4 一次発酵



- 生地を一定温度に保つことによりイーストの働きを促進させます。

5 ガス抜き



- 一次発酵でたまったガスを抜き酸味を供給します。

6 二次発酵



- 再び生地を発酵熟成させます。

7 ガス抜き



- 再びガスを抜き、酸味を供給して、成形発酵に備えます。

8 成形発酵



- パンの形にする仕上げの発酵です。

9 焼き上げ



- 焼いてパンの状態に仕上げます。

10 取り出し



- 蒸気を逃がします。



●パンづくりの道具

付属品



用意するもの

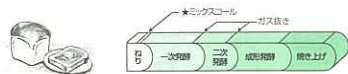


●各メニューの種類と出来上がり時間

★ミックスコールについて
レーズンなどくすれやすい材料の入れどきを
お知らせします。(ピッピッ...と10回なります)

1. 米粉パン

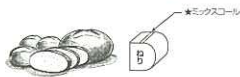
1斤 2時間20分、1.5斤 2時間30分



★下記の表はスタートからミックスコールまでの時間です。
()内はミックスコールする時の表示です。

	1斤	1.5斤
米粉パン	15分 (2:05)	20分 (2:10)

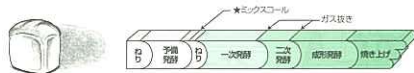
2. 米粉パン生地づくり 1斤 20分、1.5斤 25分



	1斤	1.5斤
米粉パン 生地づくり	15分 (0:05)	20分 (0:05)

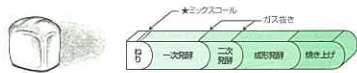
3. 食パン 1斤 4時間、1.5斤 4時間10分 (ふつ)

※ふつに対して、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。



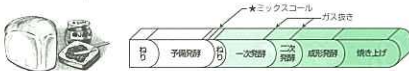
	1斤	1.5斤
食パン うすめ	60分 (2:50)	60分 (3:00)
食パン ふつ	60分 (3:00)	60分 (3:10)
食パン こいめ	60分 (3:10)	60分 (3:20)

4. 早焼きパン(食パン) 1斤 2時間40分、1.5斤 2時間50分



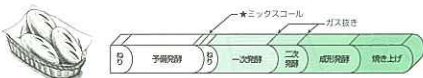
	1斤	1.5斤
早焼きパン	20分 (2:20)	25分 (2:25)

5. ソフト食パン 1斤 4時間40分、1.5斤 4時間50分



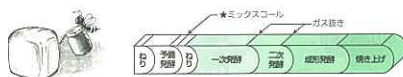
	1斤	1.5斤
ソフト食パン	90分 (3:10)	95分 (3:15)

6. フランスパン風 1斤 5時間、1.5斤 5時間10分



	1斤	1.5斤
フランスパン風	85分 (3:35)	85分 (3:45)

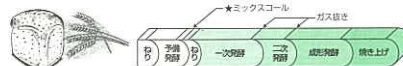
7. スイートパン 1斤 3時間50分、1.5斤 4時間



★下記の表はスタートからミックスコールまでの時間です。
()内はミックスコールする時の表示です。

	1斤	1.5斤
スイートパン	40分 (3:10)	45分 (3:15)

8. 全粒粉パン 1斤 3時間50分、1.5斤 4時間



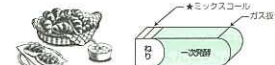
	1斤	1.5斤
全粒粉パン	50分 (3:00)	50分 (3:10)

9. マフィン風 2時間



10. 生地づくり 1斤 40分~1時間40分、1.5斤 45分~1時間45分

※発酵時間はタイマーキーで調節できます。



	1斤	1.5斤
生地づくり	15分 (1:15)	20分 (1:20)

※生地づくりは発酵時間が調節できるためミックスコール時の表示は決まっていません。

11. ジャム 1時間50分



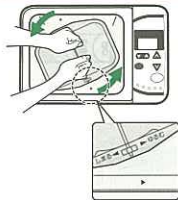
焼き上げまでの使用方法 (1 米粉パン・3 食パン) ～9 マフィン風

■ タイマーの使用法はP.17で説明しています。

※タイマー使用時は、室温により水の量が変わ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します。

- ハンドルを持ってパンケースのふちにある矢印(ゆるむ)の方向に回し、取り出します。



2 パンケースに羽根をセットします。

- 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 材料を用意します。

■ 材料の配合は下記の各メニューをご覧ください。

米粉パンメニュー	 P.18
食パン・早焼きパンメニュー	... P.19
ソフト食パンメニュー	 P.22
フランスパン風メニュー	 P.23
スイートパンメニュー	 P.24
全粒粉パンメニュー	 P.25
マフィン風メニュー	 P.26

■ 材料は正しくはかりましょう。

- 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りましょう。

- 付属の計量カップの場合



4 パンケースに材料を入れます。

- 次の順序で入れてください。

米粉を使う場合



ご注意

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。

※米粉は水の吸収が早いのでドライイーストを水から遠ざけるために片側によせて入れます。またこのようにすると生地がまとまりやすくなります。

小麦粉を使う場合



ご注意

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。

※小麦粉の場合は、米粉のように材料を片側によせると、粉砕する場合がありますのでまん中に入れてください。

お願い

- 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ので、

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。
「3食パン」の材料を使って「4 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、通常の量を使用します。

- 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ので、

1. できるだけ暖か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。

※材料に入れる水の温度は右の表を目安に調整してください。

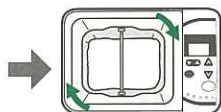
室温と水温の目安

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℃

5 パンケースを本体に入れます。



- ① ハンドルを持って図のように斜めに入れます。
パンケースのふちに手をええ、まっすぐ下に下ろすと入れやすくなります。
※ パンケースの外側の水分をふき取ってすかに入れてください。



- ② ハンドルを持ってパンケースのふちにある矢印(しる)の方向に回し、確実に固定します。

6 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます。



⚠ 警告

電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。

- 下記以外の表示のときは**取消** キーを2秒以上押し続けて表示を消してください。



※何も表示しないときはメニューキーの
△ または ▽ を押してください。

7 メニューキーでメニュー番号と分量を設定します。

- 用意した材料と同じメニュー番号・分量マーク(1.5斤又は1斤)を設定します。



例

表示の説明
食パン1.5斤
焼き色ふつ
の場合



※表示部はメニューキーを押すたびに、下図のように変わっていきます。
各メニューの分量は1.5斤→1斤の順番で表示されます。

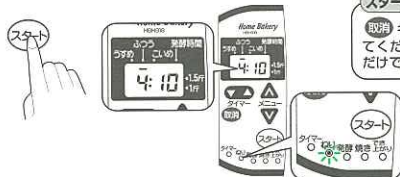
1 米粉/斤 2 米粉/斤 生地づく 食パン 早焼き/斤 ソフト食パン フランスパン風 スイートパン 全粒粉/斤 9 マフィン風 10 生地づく 11 ジャム	1 米粉/斤 0
--	--

▶▶▶ 米粉パンへ戻る

合計 11メニュー 24コース

8 スタートさせます。

- **スタート** キーを押すとねりが始まります。
- 表示はでき上がりまでの残り時間にかわり、行っている工程表示ランプが点滅します。



スタート後に止めたいときは...

取消 キーを2秒以上押し続けてください。(ちょっと触っただけでは止まりません。)

9 パンケースを取り出します。

- ① ブザーが鳴り「でき上がり」の工程表示ランプが点滅したら **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出します。



⚠ 注意

やけどをしないように
取り出してください。

保温について

パンは焼き上がり直後に取り出した方が、皮がパリッします。すぐに取り出しのできないときのために自動的に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ベタついたり型くずれしたり、皮がかわることがありますので、できるだけ早めに取り出してください。

パンケースを取り出すときは必ず **取消** キーを押してください。

10 パンを取り出します。

- ① パンケースを逆さに持ち上下に数回振り、パンを取り出します。
- ② 網の上などにのせ、冷まします。



⚠ 注意

本体が熱い間は、中に手
や物を入れない。
やけど・発火の恐れがあります。

- パンケースからフランスパン風などかたいパンを取り出すときは、パンケースの裏側の羽根を少し動かすとパンが取り出しやすくなります。(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。)

※パンを取り出すときに金属のヘラなど硬いものを使わないでください。



⚠ 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。

11 電源プラグを抜きます。

- 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。



12 パンケースの中に羽根がかくれる程度の水を入れます。

- 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、パンケース内面、羽根を洗います。

⚠ 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。



タイマーを使う場合

パンケースの取り出しからメニュー番号まではP.11・P.14の1〜7と同じ手順で行ってください。(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(28℃以上)にタイマーをセットすると、冷やした材料の温度がスタート待ちの間に入ってしまう、パンのできが悪くなります。次の処置をしてください。(米粉パンメニューでは、室温が高い(28℃以上)ときはタイマーを使わないでください。)

- 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タイマーセット時間を短くする。
※タイマーセット中は粉が水を徐々に吸収するため、P.12のイラストのようにドライイーストを水からはなして入れてください。

1 タイマーキーで焼き上がりまでの時間を設定します。

- メニュー番号を表示した状態で下記操作をします。
- ※メニュー番号が表示されていないとタイマーセットはできません。



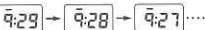
例

現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に食パン・焼色ふつふメニューを焼き上げたいとき、現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを9:30にセットします。



2 タイマーをスタートさせます。

- スタートキーを押すとタイマーの工程表示ランプが点滅しスタートします。
- スタートすると焼き上がりまでの残り時間を1分きざみで表示します。



ご注意

- ※「米粉」生地づくり・「スイートパン」・「マフィン風」・「生地づくり」・「ジャム」のメニューはタイマーセットができません。
- ※レーズン・野菜・卵・牛乳などを入れてパンを焼く場合、タイマーはご使用にならないでください。(詳しくはP.57をご覧ください。)

山形パンメニュー

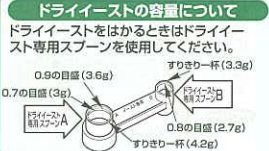
このマークのないものはタイマーを使わないでください。

米粉パンメニュー

- 米粉パンは特に夏場のでき上がりが悪くなります。P12「お取り扱い」をご覧ください。

- メニューキーで「1 米粉パン」を選んでください。
砂糖・塩・スキムミルク・ドライイーストを計量する場合は、付属の計量スプーンの目盛に合わせて正確に計量してください。
※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.9をご覧ください。)

カロリー 1.5斤 1/2あたり約155kcal表示になっています。



米粉食パン		メニュー番号 1	
材 料	236kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	290ml
◎パン専用米粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	2	2 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1 1/2	2
ドライイースト		30g	40g
ドライイースト専用スプーンA		すりきり1杯	内側の線 0.7×2

レーズンくるみ 米粉パン		メニュー番号 1	
材 料	277kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	290ml
◎パン専用米粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	2	2 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1 1/2	2
★レーズン①		30g	40g
★くるみ②		20g	30g
ドライイースト		すりきり1杯	内側の線 0.7×2
ドライイースト専用スプーンA		すりきり1杯	内側の線 0.7×2

- ※1 レーズンの代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 くるみは粗くきざみます。他のナッツを使うこともできます。粗く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1.5斤で70g、1斤で50gを超えないようにしてください。)

◎「パン専用米粉」は小麦グルテンがミックスされている米粉です。

【お知らせ】 米粉パンは小麦パンに比べ、パンが小さめにでき上がります。通常は1.5斤でパンの高さ12cm前後、1斤で10cm前後です。その時の温度条件などの違いにより、パンの高さはかわります。

ごまたっぷり 米粉パン		メニュー番号 1	
材 料	269kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	290ml
◎パン専用米粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	2	2 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1 1/2	2
いりごま	大スプーン	2	3
すりこぼ	大スプーン	1	1 1/2
ごまペースト		10g	15g
ドライイースト		すりきり1杯	内側の線 0.7×2
ドライイースト専用スプーンA		すりきり1杯	内側の線 0.7×2

ピーナッツチョコ 米粉パン		メニュー番号 1	
材 料	284kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	290ml
◎パン専用米粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	2	2 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1 1/2	2
★ピーナッツチョコ①		50g	70g
ドライイースト		すりきり1杯	内側の線 0.7×2
ドライイースト専用スプーンA		すりきり1杯	内側の線 0.7×2

※ピーナッツチョコは市販のものを用意し、粗くきざみます。

食パン・早焼きパンメニュー

・メニューキーで「3食パン」又は「4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・ドライイーストを計量する場合は、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確に計量してください。

※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.9をご覧ください。)

カロリー 1.5斤 1/2切あたりのカロリー表示
になっています。

ドライイーストの容量について
ドライイーストをはかるときはドライイースト専用スプーンを使用してください。



食パン

メニュー番号3または4

材 料	224kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280ml	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
砂糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	20g	1	1 1/2
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

カレー粉パン

メニュー番号3または4

材 料	227kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280g	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
砂糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	20g	1	1 1/2
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
カレー粉	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	大スプーン	1	2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

にんじんパン

メニュー番号3または4

材 料	224kcal	1斤	1.5斤
水	160ml	230ml	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
砂糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	20g	1	1 1/2
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
すりおろしたにんじん*	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

※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3または4

材 料	251kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280g	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
砂糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	20g	1	1 1/2
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
レーズン*	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

(※) レーズンは水分が多く食肉の人におすすめ。牛乳などのたんぱく質と組み合わせると効果的。

くるみパン

メニュー番号3または4

材 料	278kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280ml	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
砂糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	15g	20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
★くるみ*	大スプーン	50g	70g
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

※くるみは粗くきざみます。

コーヒージャワパン

メニュー番号3または4

材 料	278kcal	1斤	1.5斤
水	190ml	280ml	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
砂糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	15g	20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
インスタントコーヒー	大スプーン	1	1 1/2
★くるみ*	大スプーン	50g	70g
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

※くるみは粗くきざみます。

ミルクリッチパン

メニュー番号3または4

材 料	246kcal	1斤	1.5斤
水	70ml	100ml	180ml
牛乳*	100ml	180ml	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	20g	25g	25g
加糖練乳	40g	60g	60g
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

※牛乳は水と同じ温度にしてお使いください。

かぼちゃパン

メニュー番号3または4

材 料	230kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	240ml	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
砂糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	20g	25g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ゆでたかぼちゃ*	大スプーン	50g	70g
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

※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。

コーンパン

メニュー番号3または4

材 料	238kcal	1斤	1.5斤
水	160ml	230ml	400g
強力粉	280g	2 1/2	3
コーンミール	10g	20g	25g
砂糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	20g	25g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
缶詰コーン(つぶ状)*	大スプーン	50g	70g
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

※コーンはよく水気を切っておきます。

ヨーグルトパン

メニュー番号3または4

材 料	231kcal	1斤	1.5斤
水	150ml	200ml	300g
プレーンヨーグルト*	60g	90g	150g
強力粉	280g	2 1/2	3
はちみつ	20g	25g	25g
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン	20g	25g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.7	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンB	内側の線	0.7	すりきり1杯
(早焼きパンの場合)	内側の線	0.9	すりきり1杯
ドライイースト専用スプーンA	内側の線	0.9	すりきり1杯

※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。

野菜パン

メニュー番号3または4

材 料	231kcal	1斤	1.5斤
水		60ml	80ml
野菜ジュース		100ml	160ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 ½	2
塩	小スプーン	1	1 ½
マーガリン		20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 ½
冷凍ミックスベタパル®		60g	70g
ドライイースト		内側の縁 0.7	すりきり1斤 1
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			
(早焼きパンの場合)			
ドライイースト専用スプーンA			すりきり1斤 1

※ミックスベタパルは解凍し、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3または4

材 料	239kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1	1 ½
塩	小スプーン	1 ½	2
マーガリン		20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 ½
ゆでたほうれん草*		40g	60g
ベーコン*		20g	30g
粗びごししょう	小スプーン	1 ½	2
ドライイースト		内側の縁 0.7	すりきり1斤 1
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			
(早焼きパンの場合)			
ドライイースト専用スプーンA			すりきり1斤 1

※ゆでたほうれん草、ベーコンは細かく切ります。

チーズパン

メニュー番号3または4

材 料	263kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 ½	2
塩	小スプーン	1	1 ½
マーガリン		20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 ½
クリームチーズ*		70g	100g
ドライイースト		内側の縁 0.7	すりきり1斤 1
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			
(早焼きパンの場合)			
ドライイースト専用スプーンA			すりきり1斤 1

※クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

ブルーパン

メニュー番号3または4

材 料	232kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 ½	2
塩	小スプーン	1	1 ½
マーガリン		15g	20g
種ぬきブルー*		50g	70g
ドライイースト		内側の縁 0.7	すりきり1斤 1
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			
(早焼きパンの場合)			
ドライイースト専用スプーンA			すりきり1斤 1

※ブルーは1cm角の大きさに切ります。

ソフト食パンメニュー

●メニューキーで「5ソフト食パン」を選んでください。

※砂糖・塩・スキムミルク・ドライイーストを計量する場合は、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確に計量してください。

※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.9をご覧ください。)

ソフト食パン

メニュー番号 5

材 料	239kcal	1斤	1.5斤
水		190ml	270ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 ½	2
塩	小スプーン	1	1 ½
マーガリン		30g	50g
ドライイースト		内側の縁 0.8	すりきり1斤 1
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			
(早焼きパンの場合)			
ドライイースト専用スプーンA			すりきり1斤 1



おやつパン

メニュー番号 5

材 料	252kcal	1斤	1.5斤
水		180ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	3 ½	4
塩	小スプーン	1	1 ½
マーガリン		30g	50g
スキムミルク	大スプーン	1	2
ドライイースト		内側の縁 0.8	すりきり1斤 1
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			
(早焼きパンの場合)			
ドライイースト専用スプーンA			すりきり1斤 1

フルーツミックスパン

メニュー番号 5

材 料	262kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	2	2 ½
塩	小スプーン	1	1 ½
マーガリン		25g	40g
スキムミルク	大スプーン	1	1 ½
★ミックスドライフルーツ*		50g	70g
ドライイースト		内側の縁 0.8	すりきり1斤 1
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			
(早焼きパンの場合)			
ドライイースト専用スプーンA			すりきり1斤 1

※ミックスドライフルーツは5mm角に切ります。



ポテトパン

メニュー番号3または4

材 料	226kcal	1斤	1.5斤
水		160ml	230ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 ½	2
塩	小スプーン	1	1 ½
マーガリン		20g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 ½
ゆでたじゃがいも*		50g	70g
ドライパセリ	大スプーン	1	1 ½
ドライイースト		内側の縁 0.7	すりきり1斤 1
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			
(早焼きパンの場合)			
ドライイースト専用スプーンA			すりきり1斤 1

※ゆでたじゃがいもは、フォークの背などでつぶします。

フランスパン風メニュー

・メニューキーマで「6 フランスパン風」を選んでください。

※砂糖・塩・ドライイーストを計量する場合は、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確に計量してください。

メニュー番号 6		OK	
フランスパン風			
材 料	192kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1/2	3/4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンA		0.8	0.7

メニュー番号 6		OK	
ごまパン			
材 料	205kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1/2	3/4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
いりごま	大スプーン	2	3
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンA		0.8	0.7

(X) コマにはビタミンEが多く含まれており、お粥の調子をととのえたり老化防止にも役立ちます。

メニュー番号 6		OK	
胚芽パン			
材 料	198kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1/2	3/4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
小麦胚芽※	大スプーン	2	3
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンA		0.8	0.7

※小麦胚芽は必ずすります。

※小麦胚芽は健康食品を扱っているお店などで購入することができます。

メニュー番号 6		OK	
ライ麦パン			
材 料	200kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	290ml
強力粉		260g	380g
ライ麦粉		30g	40g
砂糖	大スプーン	1/2	3/4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンA		0.8	0.7

メニュー番号 6		OK	
ふすまパン			
材 料	196kcal	1斤	1.5斤
水		200ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1/2	3/4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
ふすま※	大スプーン	2	3
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンA		0.8	0.7

※ふすまは健康食品を扱っているお店などで購入することができます。

(X) ふすまは、小麦の糠皮の部分を含いたものです。食物繊維などが豊富に含まれています。

メニュー番号 6		OK	
ビールパン			
材 料	207kcal	1斤	1.5斤
一度沸騰させたビール※		200ml	280ml
強力粉		180g	250g
薄力粉		100g	150g
砂糖	大スプーン	1/2	3/4
塩	小スプーン	1	1 1/2
ショートニング		4g	6g
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンA		0.8	0.7

※ビールは一度沸騰させて、室温に合った温度まで冷まします。

スイートパンメニュー

・メニューキーマで「7 スイートパン」を選んでください。

※砂糖・塩・スキムミルク・ドライイーストを計量する場合は、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確に計量してください。

メニュー番号 7		OK	
スイートパン			
材 料	225kcal	1斤	1.5斤
水		150ml	180ml
卵(Mサイズ)		1/2個	1個
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂糖	大スプーン	3	4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		25g	35g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンA		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンB		0.7	すりきり1杯

メニュー番号 7		OK	
バナナパン			
材 料	236kcal	1斤	1.5斤
水		90ml	110ml
卵(Mサイズ)		1/2個	1個
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂糖	大スプーン	2 1/2	3 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		25g	35g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
バナナ※		80g	120g
シナモン	小スプーン	1/2	3/4
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンA		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンB		0.7	すりきり1杯

※バナナはフォークの背などでつぶします。

(X) バナナにはカリウムが多く含まれておりコレステロールを下げる働きがあります。

メニュー番号 7		OK	
ココアパン			
材 料	255kcal	1斤	1.5斤
水		160ml	190ml
卵(Mサイズ)		1/2個	1個
強力粉		245g	305g
薄力粉		30g	40g
ココア(無糖)	大スプーン	2	3
砂糖	大スプーン	2 1/2	3 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		15g	20g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
チョコレートチップ		40g	60g
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンA		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンB		0.7	すりきり1杯

メニュー番号 7		OK	
紅茶パン			
材 料	225kcal	1斤	1.5斤
紅茶液※		150ml	180ml
卵(Mサイズ)		1/2個	1個
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂糖	大スプーン	3	4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		25g	35g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
紅茶の葉(缶かパック)	小スプーン	1	1 1/2
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンA		内側の線	内側の線
ドライイースト専用スプーンB		0.7	すりきり1杯

※紅茶は濃いめにいれて冷まします。

(X) 紅茶にはカフェイン、タンニン(カテキン類)、フラボノイドなどの成分が含まれており、抗菌作用、虫歯予防、ストレス解消などの効果があります。

全粒粉パンメニュー

●メニューキーで「8 全粒粉パン」を選んでください。

※ブラウنشユガー・塩・ドライイーストを計量する場合は、付属の計量スプーンを目盛に合わせて正確に計量してください。

※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.9をご覧ください。)

※ブラウنشユガーのかわりに同量の白糖または三温糖を使うことができます。

全粒粉パン

メニュー番号 8

材 料	220kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	250ml
全粒粉		140g	200g
強力粉		140g	200g
ブラウنشユガー 大スプーン		2	3
塩 小スプーン		1	1½
マーガリン		20g	30g
ドライイースト		内包の緑	
ドライイースト専用スプーンA		0.7	
ドライイースト専用スプーンB			すりきり1斤 1

(メモ) 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・食物繊維を多く含んでいます。

ハニ全粒粉パン

メニュー番号 8

材 料	229kcal	1斤	1.5斤
水		160ml	240ml
全粒粉		140g	200g
強力粉		140g	200g
はちみつ		27g	36g
塩 小スプーン		1	1½
マーガリン		20g	30g
ショートニング		内包の緑	
ドライイースト		0.7	
ドライイースト専用スプーンA			
ドライイースト専用スプーンB			すりきり1斤 1

(メモ) はちみつは砂糖にはないビタミン類が含まれており、ビタミンB₁・B₂などが含まれています。

レーズン全粒粉パン

メニュー番号 8

材 料	248kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	250ml
全粒粉		140g	200g
強力粉		140g	200g
ブラウنشユガー 大スプーン		2	3
塩 小スプーン		1	1½
マーガリン		20g	30g
★レーズン		50g	70g
ドライイースト		内包の緑	
ドライイースト専用スプーンA		0.7	
ドライイースト専用スプーンB			すりきり1斤 1

30%全粒粉パン

メニュー番号 8

材 料	223kcal	1斤	1.5斤
水		180ml	260ml
全粒粉		80g	120g
強力粉		200g	280g
ブラウنشユガー 大スプーン		2	3
塩 小スプーン		1	1½
マーガリン		20g	30g
ドライイースト		内包の緑	
ドライイースト専用スプーンA		0.7	
ドライイースト専用スプーンB			すりきり1斤 1

マフィン風メニュー

卵がたっぷり入ったアメリカンマフィンの焼き上がりです

●メニューキーで「9 マフィン風」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計量して混ぜ合わせるまで混ぜ合わせてからパンケースに入れてください。

※マフィンはドライイーストを使う山形パンよりも小さめに焼き上がりですが異常ではありません。

カロリー 1/4切あたりのカロリー表示になっています。

アメリカンマフィン

メニュー番号 9

材 料	203kcal
マーガリン	150g
砂糖	150g
卵 (Mサイズ)	4個
牛乳	40ml
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー 大スプーン	1

レーズンマフィン

メニュー番号 9

材 料	214kcal
マーガリン	120g
砂糖	130g
卵 (Mサイズ)	4個
牛乳	40ml
レーズン	120g
ラム酒 大スプーン	2
(薄力粉)	330g
ベーキングパウダー 大スプーン	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と、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。

オレンジマフィン

メニュー番号 9

材 料	191kcal
マーガリン	120g
砂糖	100g
卵 (Mサイズ)	3個
オレンジジュース	30ml
ヨーグルト	100g
オレンジピール 大スプーン	60g
(薄力粉)	1
ベーキングパウダー 大スプーン	320g

※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&くるみマフィン

メニュー番号 9

材 料	216kcal
マーガリン	120g
砂糖	120g
卵 (Mサイズ)	3個
牛乳	40ml
バナナ※1	120g
くるみ※2	80g
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー 大スプーン	1

※1 バナナはよく熟したものを、フォークの背などでつぶします。

※2 くるみは粗くきざみます。

チョコレートマフィン

メニュー番号 9

材 料	218kcal
マーガリン	150g
三温糖	120g
卵 (Mサイズ)	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 大スプーン	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&甘納豆マフィン

メニュー番号 9

材 料	210kcal
マーガリン	150g
三温糖	120g
卵 (Mサイズ)	4個
牛乳	40ml
(薄力粉)	300g
抹茶	20g
ベーキングパウダー 大スプーン	1
甘納豆※	100g

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

さつま芋マフィン

メニュー番号 9

材 料 197kcal

マーガリン	120g
砂糖	120g
卵 (Mサイズ)	4個
牛乳	40ml
さつま芋*	200g
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー	大スプーン 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。

(メモ) さつま芋は食物繊維が多く含まれています。

コーヒーマフィン

メニュー番号 9

材 料 211kcal

マーガリン	120g
砂糖	150g
卵 (Mサイズ)	4個
牛乳	40ml
アーモンドダイス	60g
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー	大スプーン 1
インスタントコーヒー (粉タイプ)	大スプーン 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。

キャロットマフィン

メニュー番号 9

材 料 182kcal

マーガリン	120g
砂糖	120g
卵 (Mサイズ)	4個
にんじん※1	120g
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー	大スプーン 1
シナモン	小さスプーン 1

*1 にんじんはすりおろします。

*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。

マロンマフィン

メニュー番号 9

材 料 199kcal

マーガリン	120g
砂糖	120g
卵 (Mサイズ)	4個
牛乳	40ml
栗の甘露煮*	180g
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー	大スプーン 1

*栗の甘露煮は1cm角に切ります。

いちじくマフィン

メニュー番号 9

材 料 200kcal

マーガリン	120g
三温糖	120g
卵 (Mサイズ)	4個
紅茶液 (濃くだしもの)※1	60ml
干しいちじく※2	120g
(薄力粉)	60g
ベーキングパウダー	大スプーン 1
紅茶の葉	大スプーン 1

*1 紅茶液は濃めにだし、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。

アプリコットマフィン

メニュー番号 9

材 料 204kcal

マーガリン	120g
砂糖	120g
アンズジャム	60g
卵 (Mサイズ)	4個
牛乳	40ml
干しアンズ*	150g
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー	大スプーン 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。

Oあっさりタイプマフィン

低カロリーマフィン

メニュー番号 9

材 料 128kcal

低カロリーマーガリン	120g
砂糖	40g
低カロリー甘味料	40g
卵 (Mサイズ)	1個
卵白	3個分
牛乳	110ml
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー	大スプーン 1



そば粉マフィン

メニュー番号 9

材 料 177kcal

マーガリン	100g
三温糖	80g
卵 (Mサイズ)	2個
牛乳	140ml
アーモンドスライス	60g
(薄力粉)	200g
そば粉	120g
ベーキングパウダー	大スプーン 1

*薄力粉・そば粉・ベーキングパウダーを合わせてふるいます。

(メモ) そば粉の中にはルチンという物質が含まれており血管を強くする働きがあります。

緑茶マフィン

メニュー番号 9

材 料 146kcal

マーガリン	70g
砂糖	100g
卵 (Mサイズ)	2個
卵 (Mサイズ)	2個
牛乳	140ml
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー	大スプーン 1
緑茶の葉	大スプーン 1

*ふるった薄力粉とベーキングパウダーに緑茶の葉を加え、軽く混ぜます。

(メモ) お茶にはビタミンCがたくさん含まれています。夏などお茶を多く飲むと多くのビタミンCをとることができます。

甘さひかえめマフィン

メニュー番号 9

材 料 153kcal

マーガリン	100g
砂糖	70g
卵 (Mサイズ)	2個
牛乳	140ml
(薄力粉)	320g
ベーキングパウダー	大スプーン 1

チーズマフィン

メニュー番号 9

材 料 170kcal

マーガリン	70g
砂糖	40g
卵 (Mサイズ)	2個
牛乳	150ml
クリームチーズ※1	40g
プロセスチーズ※1	120g
(薄力粉)	310g
ベーキングパウダー	大スプーン 1
塩	ひとつまみ
パルメザンチーズ※2	20g

*1 クリームチーズ、プロセスチーズは1cm角に切ります。

*2 ふるった薄力粉とベーキングパウダーに塩とパルメザンチーズを加え、軽く混ぜます。

米粉パン生地づくりの使用方法

■パンケースの取り出しからメニュー選びまでは、P.11～P.14の1～7と同じ手順で行ってください。

※米粉パン生地づくりメニューはタイマーセットできません。

●手づくりパンの材料配合はP.30～P.33をご覧ください。

1 メニュー番号と分量を設定します。

- メニューキーで「2 米粉パン生地づくり」1.5斤または1斤を選択します。



2 スタートさせます。

- 「スタート」キーを押すとねりが始まります。
- 表示はでき上がりまでの残り時間にかわり、「ねり」工程表示ランプが点滅します。



3 生地を取り出します。

- ブザーが鳴り、「でき上がり」の工程表示ランプが点滅したら「取」キーを押し、すぐに生地を取り出します。
- パンケースはふちにある矢印(ゆるむ)の方向に回して取り出してください。

※生地を取り出さないまま放置すると発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。



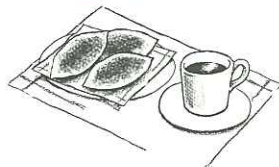
4 電源プラグを抜きます。

- 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。



手づくりメニュー

シンプル米粉ロール



メニュー番号 2			
材 料	156kcal	1斤 (8匁分)	1.5斤 (12匁分)
		200ml	290ml
水		280g	400g
◎パン専用米粉		2	2 1/2
砂糖	大スプーン	1	1 1/2
塩	小スプーン	20g	25g
マーガリン		1 1/2	2
スキムミルク	大スプーン	0.8×2	1と0.7
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB			
ドライイースト専用スプーンA			

※()内は1斤

- ①台の上に生地を取り出します。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生地を表面を張らせるように丸めます。生地が表面がやぶけないようにやさしく扱います。
- ③かたくしぼったためふきんをかけて約15分休ませます。

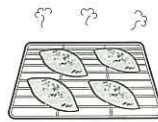
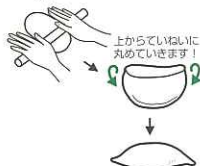


生地をいためないように丸めてね!



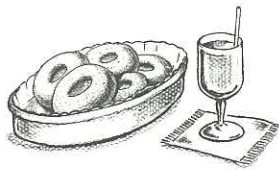
- ④生地をめん棒でだ円形にのばします。生地を横長に置き、上からていねいに丸め、閉じめをしっかりとみえます。両端が細くなるように形を整えます。
- ⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じめを下にして並べます。霧吹きをし、35～38℃の場所です約50分発酵させます。
約2～2.5倍になった50K
- ⑥約200℃に予熱したオーブンで12～15分焼きませます。

※成形発酵後、閉じめが開いていたらつまみ直してください。



◎「パン専用米粉」は小麦グルテンがミックスされている米粉です。

米粉ドーナツ



※()内は1斤

①台の上に生地を取り出します。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シンプル米粉ロールの②～③までと同様の作業をおこなってください。

③生地をのひらで軽くつぶします。



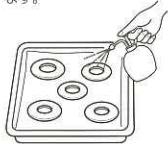
生地の真ん中に指を差し込み穴をあけま



ず。指を2本入れてくるくる回します。生地が切れないように注意してください。



④クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧吹きをします。35～38℃の場所で約40分発酵させます。



⑤170～180℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がキツネ色になるまで揚げます。



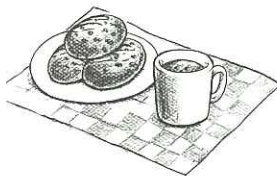
⑥油をよくきります。グラニュー糖が入ったナイロン袋の中にドーナツを入れ、振ってグラニュー糖をまぶします。



◎「パン専用米粉」は小麦グルテンがミックスされている米粉です。

メニュー番号 2		1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
材 料	175kcal		
水		160ml	220ml
卵 (Mサイズ)		1/2個	1個
◎パン専用米粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	4	6
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		30g	45g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト		内包の袋 0.8×2	内包の袋 1と0.7
ドライイースト専用スプーンA			
揚げ油	適量	適量	適量
グラニュー糖	適量	適量	適量

くるみ甘納豆 プチパン



※()内は1斤

①台の上に生地を取り出します。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シンプル米粉ロールの②～③までと同様の作業をおこなってください。

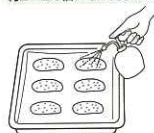
③甘納豆は18等分(12等分)にしておきます。

生地をめん棒でだ円にのばし、甘納豆を指で押しつけて生地に埋め込みます。上から巻き込み、閉じめをしっかりとつまみ、俵型に形を整えます。



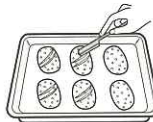
④クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じめを下にして並べます。霧吹きを、35～38℃の場所で約50分発酵させます。

約2～2.5倍になったらOK

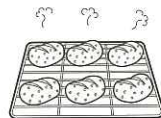


⑤カミソリで斜めに2本切り目を入れ、霧吹きをします。

※成形発酵後、閉じめが開いていたらつまみ直してください。



⑥約200℃に予熱したオーブンで10～12分焼きます。

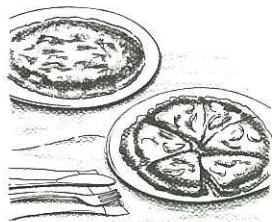


◎「パン専用米粉」は小麦グルテンがミックスされている米粉です。

メニュー番号 2		1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
材 料	159kcal		
生地			
水		200ml	290ml
◎パン専用米粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	2	2 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		15g	20g
スキムミルク	大スプーン	1 1/2	2
ドライイースト		内包の袋 0.8×2	内包の袋 1と0.7
ドライイースト専用スプーンB			
ドライイースト専用スプーンA			
★くるみ※		50g	70g
具			
甘納豆		120g	180g

※ミックスロールの類だったらくるみを入れてください。
※くるみは粗くきざみます。

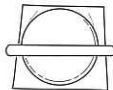
米粉ピザ



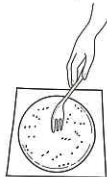
メニュー番号 2		1.5斤 (960g)	
材料 1.5斤1枚分(1/4枚あたり164kcal)		1斤 (440g)	1.5斤 (960g)
生地		200ml	290ml
②パン専用米粉		280g	400g
砂糖		大スプーン 1	1 1/2
塩		小スプーン 1	1 1/2
オリーブオイル		15g	20g
スキムミルク		大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト		内包の約 0.8×2	内包の約 1と0.7
具			
マヨネーズ		よく混ぜておく	
みそ		60g	90g
ツナフレーク		30g	45g
玉ねぎ(薄切り)		100g	150g
まいたけ(細く刻く)		中1/4個	中1/4個
缶詰のコーン(つぶ状)		60g	90g
ピザ用チーズ		40g	60g
		100g	150g

※()内は1斤

- ①台の上に生地を取り出します。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シンプル米粉ロールの②～③までと同様の作業をおこなってください。
- ③クッキングシートの上に生地をのせ、めん棒で直径16cmにのばします。



- ④のばした生地にはフォークで穴をあけます。
- ⑤クッキングシートごとオープン皿に移します。よく混ぜ合わせたマヨネーズとみそをぬり、具を均一にのせます。
- ⑥ピザ用チーズをのせます。200～210℃に予熱したオーブンで10～15分、周囲がキツネ色になり、チーズが溶けるまで焼きます。



◎「パン専用米粉」は小麦グルテンがミックスされている米粉です。

生地づくり(小麦粉パン)の使用方法

■パンケースの取り出しからメニュー選びまでは、P.11～P.14の1～7と同じ手順で行ってください。

※生地づくりメニューはタイマーセットできません。

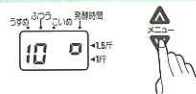
- 手づくりパンの材料配合はP.35～P.50をご覧ください。
- ねり時間は1斤 20分、1.5斤 25分で固定です。
- 発酵時間は5分単位で20分～1時間20分まで設定できます。(初期設定は20分です。)

例

生地づくり・1.5斤で 発酵時間を1時間に設定する場合。

1 メニュー番号と分量を設定します。

- メニューキーで「10 生地づくり・1.5斤」を選択します。



2 発酵時間を設定します。

- タイマーキーで発酵時間を1時間に設定します。

※次ページからのメニューはメニュー横の発酵時間を目安に設定してください。
※市販のパンの本などを参考に発酵時間を設定できます。



3 スタートさせます。

- スタートキーを押すとねりが始まります。
- 表示はでき上がりまでの残り時間にかわり、行っている工程表示ランプが点滅します。



4 生地を取り出します。

- ブザーが鳴り、「でき上がり」の工程表示ランプが点滅したらスタートキーを押し、すぐに生地を取り出します。
- パンケースはふちにある矢印(ゆるむ)の方向に回して取り出してください。

※生地を取り出さないまま放置すると発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。



5 電源プラグを抜きます。

- 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

フランスパン

発酵時間
60分



メニュー番号 10			
材 料	262kcal	1斤 (4個分)	1.5斤 (6個分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖	大スプーン	1/2	1
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		内側の線 0.8	内側の線 0.9
ドライイースト専用スプーンA			

※()内は1斤

※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- ①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして28℃位の場所です分けて休ませます。



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

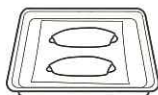


生地をいためないように丸めてね!

- ④生地を手のひらで軽くたたいて円形にのばします。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プン皿に巻き終わりを下にして並べます。



- ⑥たたくしぼっためれふきんをかけて室温で約60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28℃位を保てるように発酵させます。

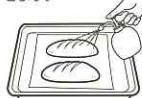


カロリー 1.5斤 1個あたりのカロリー表示になっています。

- 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℃に予熱したオープンに生地を入れ、オープン内と生地にたっぷり霧吹きをし、30~35分焼きます。



- ⑨焼き上がった網の上に置いて冷まします。



ワンポイントアドバイス

- 砂糖や油脂が少なくて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行います。温度が高いと生地がだれてしまいます。

チーズフランス

発酵時間
60分

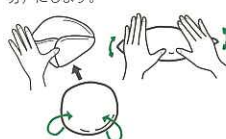


メニュー番号 10			
材 料	265kcal	1斤 (6個分)	1.5斤 (9個分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖	大スプーン	1/2	1
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		内側の線 0.8	内側の線 0.9
ドライイースト専用スプーンA			
ビザ用チーズ		120g	160g

※()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まで同様の作業を行ってください。生地は8等分(6等分)にします。



※生地の左下と右下を中央に向けて折り、手前から巻き込み、両端をとがらせます。

- ②カミソリで真ん中に5mm程の深さの切れ目を入れ、チーズをのせます。

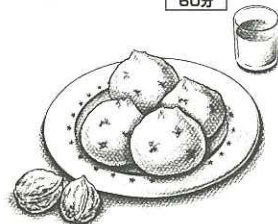


- ③約200℃に予熱したオープンに生地を入れ、生地とオープン内に霧をたっぷり吹き、20~25分焼きます。



くるみパン

発酵時間
60分



メニュー番号 10			
材 料	145kcal	1斤 (10個分)	1.5斤 (15個分)
水		170ml	260ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 1/2	2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		15g	20g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
★くるみ*		50g	70g
ドライイースト		内包の約 0.8×2	内包の約 1と0.9
		ドライイースト専用スプーンB	
		ドライイースト専用スプーンA	

※ミックスコールが弱ったらくみをに入れてください。
※くるみは粗くさみず。

※()内は1斤
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

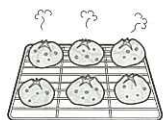
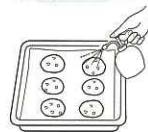
- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スクッパーで15等分(10等分)します。
- ②生地を表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。
- ③かたくしぼっためれふきんをかけて約20分休ませます。



生地をいためないように丸めてネ!

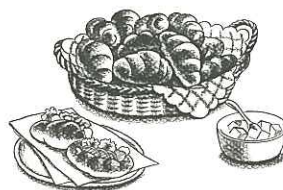


- ④生地を軽く丸め直しクッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。
霧を吹き32〜35℃に保ったオープンで30〜40分発酵させます。
2〜2.5倍にふくらんだらOK
- ⑤オープンから取り出し、はさみで十文字に切り込みを入れます。
- ⑥180〜190℃に予熱したオープンで10〜15分焼きます。
焼き上がった網の上に置いて冷めます。



バターロール

発酵時間
45分



メニュー番号 10			
材 料	128kcal	1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
水		140ml	190ml
卵 (Mサイズ)		1/2個	1個
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	3 1/2	5
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		40g	60g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト		内包の約 0.8×2	内包の約 1と0.9
		ドライイースト専用スプーンB	
		ドライイースト専用スプーンA	
とき卵		1/2個	1/2個

※()内は1斤
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

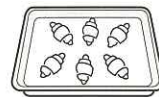
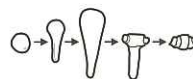
- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スクッパーで18等分(12等分)します。
- ②生地を表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。
- ③かたくしぼっためれふきんをかけて約10分休ませます。



生地をいためないように丸めてネ!



- 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



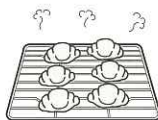
- ⑧生地の上にとき卵をぬります。



- ⑨180～190℃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。

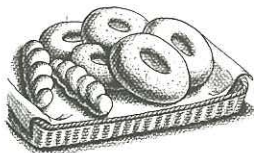


ワンポイントアドバイス

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

ドーナツ

発酵時間
45分



メニュー番号 10			
材料 131kcal			
	1斤	1.5斤	
水	140ml	190ml	
卵 (Mサイズ)	1個	1個	
強力粉	280g	400g	
砂糖	大スプーン 3 1/4	5	
塩	小スプーン 1	1 1/4	
マーガリン	40g	60g	
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/4	
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB	内包の約 0.8×2	内包の約 1と0.9	
ドライイースト専用スプーンA			
粉砂糖	適量	適量	
揚げ油	適量	適量	

- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をめん棒で約5mmの厚さになるまでのばします。

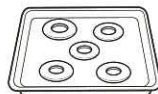


- ②内側に軽く打ち粉をふったドーナツ形で型抜きします。



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

2～2.5倍にふくらんだらOK



- ④160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がキツネ色になるまで揚げます。

キツネ色に
こんがり



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。

- ⑤油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



ドーナツのいろいろ

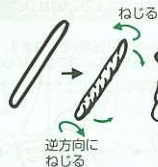
切れ目を
2本入れます。



ねじる

逆方向に
ねじる

くっつける

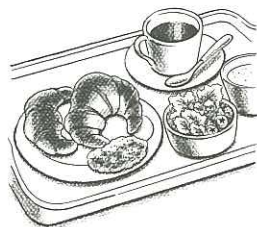


逆方向に
ねじる

両ハシを
あわせて
クル!

クロワッサン

発酵時間
45分



メニュー番号 10			
材 料	179kcal	1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
水		220ml	220ml
卵 (Mサイズ)		1/2個	1/2個
強力粉		180g	260g
薄力粉		100g	140g
砂糖	大スプーン	2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト		2	2
イースト専用スプーンB			
イースト専用スプーンA			
折り込み用バター(1cm角に切る)		100g	150g
薄力粉		20g	30g
とき卵		1/2個	1/2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置いておきます。

粉をよくもみ込みます。

③①の生地を縦45cm×横30cm(縦35cm×横25cm)の長方形にのばします。

生地がベタつく場合は、打ち粉をします。

④②のバターを親指大につまみ、のばした生地の1/3の部分に等間隔にのせます。

バターがのっていない1/3の部分折り重ね、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(縦35cm×横25cm)の長方形にします。

バターは均一においてネ!



1/3のこして



⑥のばした生地を④と同様に3つ折りにし、ラップをして冷蔵庫で30分以上休ませます。

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

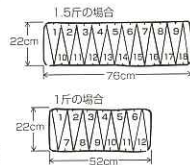
冷蔵庫へ入れてネ!



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。す。上下の辺の切れ目をひとつずつずらして結び二等辺三角形になるように分割します。



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



⑩細い方を軽くひっぱりながら巻きます。



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50K

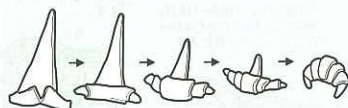


⑫とき卵をぬり、約110℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

とき卵をぬってオーブンへ

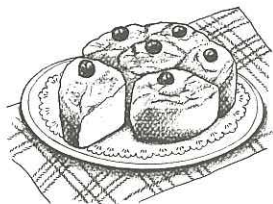


クロワッサンの成形



スイートロール

発酵時間
45分



メニュー番号 10		1斤 (150g) (1個分)	1.5斤 (225g) (1.5個分)
生地			
水	140ml	190ml	
卵 (Mサイズ)	1個	1個	
強力粉	280g	400g	
砂糖	大スプーン 3 1/2	5	
塩	小スプーン 1	1 1/2	
マーガリン	40g	60g	
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2	
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB	内側の線 0.8×2		
ドライイースト専用スプーンA		1と0.9	
フィリング			
シナモン	大スプーン 1/2	3/4	
グラニュー糖	大スプーン 2	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	1/2個	3/4個	

※()内は1斤
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。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)の長方形にのばします。
- ②手前から巻き込み、巻き終わりをしっかりと閉じます。
- ③約4cmずつ9等分(6等分)し、サラダ油をぬったクーピー型に並べます。



- ④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。
とき卵をゆめり、180～190℃に予熱したオーブンで40～50分(30～40分)焼きます。
- ⑤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。



アイシングの作り方

材料		60g
粉砂糖		
卵白		1/4個
レモン汁		少々

粉砂糖とよくいた卵白、レモン汁をねが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。)

ピロシキ

発酵時間
45分



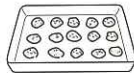
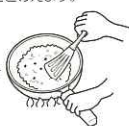
メニュー番号 10		1斤 (10個分)	1.5斤 (15個分)
材料 210kcal			
皮			
水	180ml	250ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	大スプーン 2	3	
塩	小スプーン 1	1 1/2	
マーガリン	15g	25g	
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2	
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB	内側の線 0.8×2		
ドライイースト専用スプーンA		1と0.9	
具			
ひき肉	100g	150g	
玉ねぎ(みじん切り)	小1個	中1個	
ゆで卵(みじん切り)	2個	3個	
春雨(ゆでて短く切る)	30g	45g	
グリーンピース	30g	45g	
バター	25g	35g	
塩・こしょう	適量	適量	
揚げ油	適量	適量	

※()内は1斤
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで15等分(10等分)して軽く丸め、かたくしぼっためれふきんをかけて約15分休ませます。
- ②玉ねぎをバターで炒め、ひき肉、ゆで卵を加えます。春雨、グリーンピースを加えてさらに炒め、塩、こしょうで味をととのえます。
- ③具は冷めたら、15等分(10等分)して丸めておきます。



塩・こしょうで味をととのえて



- ④生地をめん棒で、だ円形にのばします。
- ⑤クッキングシートを敷いたオープン皿に④を並べます。
- ⑥約170℃に熱した油でキツネ色になるまで揚げます。



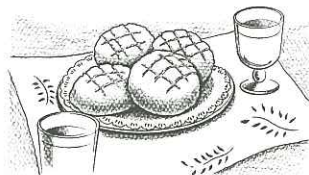
ふちはしっかりととしてね!



キツネ色にこんがりと

メロンパン

発酵時間
45分



メニュー番号 10			
材 料	311kcal	1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
生地			
水		140ml	190ml
卵 (Mサイズ)		1個	1個
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	3½	5
塩	小スプーン	1	1½
マーガリン		40g	60g
スキムミルク	大スプーン	1	1½
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		0.8×2	内包の袋
ドライイースト専用スプーンA		2	1と0.9
メロンパンの皮			
バター	100g	150g	
砂糖	90g	120g	
卵 (Mサイズ)	1個	1½個	
バニラエッセンス	少々	少々	
薄力粉	230g	350g	
ベーキングパウダー	小スプーン	1	1½
グラニュー糖	適量	適量	

※強力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

※()内は1斤
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

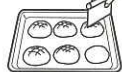
メロンパンの皮の作り方

- 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白っぽくなった後、バニラ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。

- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を18等分(12等分)して丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて10～15分休ませます。
- ②メロンパンの皮を18等分(12等分)して丸めます。ラップの上のせ、手の平で押し直徑約12cmの大きさにのばします。



- ③①の生地を軽く手の平でつぶして丸め直します。丸め直した生地を②の皮で底の部分を残して包みます。ラップごと手に持って包むときれいに包めます。
- ④スケッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。
- ⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に④を並べます。霧吹きをして32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。



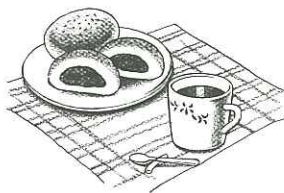
グラニュー糖をまぶしてネ!

180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



あんパン

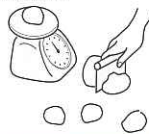
発酵時間
45分



メニュー番号 10			
材 料	167kcal	1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
水		140ml	190ml
卵 (Mサイズ)		1個	1個
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	3½	5
塩	小スプーン	1	1½
マーガリン		40g	60g
スキムミルク	大スプーン	1	1½
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB		0.8×2	内包の袋
ドライイースト専用スプーンA			1と0.9
あん		300g	少々
けしの実		少々	少々
とき卵		1個	1½個

※()内は1斤
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スケッパーで18等分(12等分)にします。
- ②生地の表面を濡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。



生地を丸め直して丸めてネ!



- ④めん棒で丸くのばし、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。
- ⑥とき卵をぬり、けしの実をつけ、180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだ50K

けしの実をつけてオーブンへ

胚芽パン

発酵時間
45分



メニュー番号 10			
材 料	511kcal	1斤 (2本分)	1.5斤 (3本分)
水		170ml	240ml
強力粉		260g	370g
小麦胚芽※		20g	30g
砂糖	大スプーン	1	1½
塩	小スプーン	1	1½
ショートニング		12g	18g
スキムミルク	大スプーン	1	1½
ドライイースト		内割の量 0.8×2	
ドライイースト専用スプーンB			
ドライイースト専用スプーンA		内割の量 1と0.9	

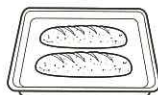
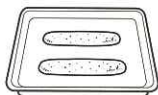
※小麦胚芽は必ず炒って冷まします。

※()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出します。生地を軽く丸め直してスクーパーで3等分(2等分)します。
- ②生地を軽く丸め、かたくしぼったぬ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。

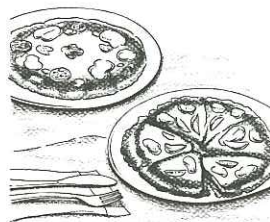


- ④生地を縦長に置いて、手前から巻いていきます。巻き終わりをつまみます。
- ⑤クッキングシートを敷いたオープン皿に並べて霧吹きをします。
32℃～35℃に保ったオープンで約40分発酵させます。
- ⑥カミソリで発酵を終えた生地に斜めの切れ目を5～6本いれます。
約220℃に予熱したオープンで25～30分焼きます。



ピザ

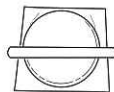
発酵時間
30分



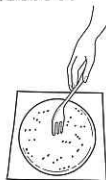
メニュー番号 10			
材 料	1.5斤1枚分/生地あたり 208kcal	1斤 (2枚分)	1.5斤 (3枚分)
生地		180ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1	1½
塩	小スプーン	1	1½
マーガリン		15g	20g
スキムミルク	大スプーン	1	1½
ドライイースト		内割の量 0.6×2	
ドライイースト専用スプーンB			
ドライイースト専用スプーンA		内割の量 1と0.9	
具			
ビザソース		140g	210g
玉ねぎ(薄切り)		中1個	中1¼個
ピーマン(輪切り)		2個	3個
マッシュルーム(薄切り)		60g	90g
サラミソーセージ(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出します。生地を軽く丸め直して3等分(2等分)します。
- ②かたくしぼったぬ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プン皿に移します。ピザソースをぬり、具を均一にのせます。
- ⑥ピザ用チーズをのせます。
190～200℃に予熱したオープンで約20分、周囲がグッツン色になり、チーズが溶けるまで焼きます。



チーズスティック

発酵時間
30分



メニュー番号 10		材料 70kcal	
1斤 (16本分)	1.5斤 (24本分)		
水	180ml	260ml	
強力粉	280g	400g	
塩	1	1½	
マーガリン	5g	8g	
スキムミルク	1	1½	
ドライイースト			
ドライイースト専用スプーンB			
ドライイースト専用スプーンA			
粉チーズ	10g	15g	
とき卵	½個	¾個	

※()内は1斤
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

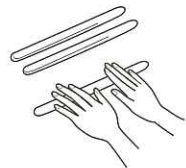
- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スケッパーで24等分(16等分)します。
- ②生地表面を張らせるように丸めます。このとき、生地が傷まないように、やさしく丸めます。
- ③かたくしぼったぬれふきんをかけて約15分休ませます。



生地をいためないように丸めてネ!

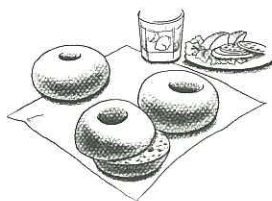


- ④両手でころがしながら約25cmの長さにのばします。
- ⑤クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、霧吹きをします。30℃の場所で30~40分発酵させます。
- ⑥とき卵をゆり、粉チーズをふります。200~210℃に予熱したオーブンで15~20分焼きます。



ベーグル

発酵時間
30分



メニュー番号 10		材料 105kcal	
1斤 (10個分)	1.5斤 (15個分)		
水	170ml	240ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	大スプーン	2	
塩	大スプーン	1½	
サラダ油	1	1½	
ドライイースト	10g	15g	
ドライイースト専用スプーンB			
ドライイースト専用スプーンA			
	内割の量 0.8×2	内割の量 1と0.9	

※()内は1斤
※打ち粉は、強力粉をお使いください。

- ①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、15等分(10等分)します。
- ②生地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生地の真ん中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!



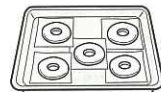
指を2本入れてくるくる回します。



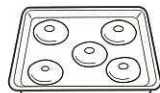
発酵すると穴は小さくなるので大きめにあけます。



- ④穴をあけた生地をそれぞれ、1個分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いれます。クッキングシートがはがれたらすくい出します。あまり長い時間ゆでると焼き上がったときに、しわしわになります。
- ⑥クッキングシートを敷いたオープン皿にならべます。約210℃に予熱したオーブンで約10分焼きます。



ぬれふきんをかけ約15分発酵させます。



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生地を作ることもできますが、その場合は小麦粉(米粉)の量を目安に、1.5斤・1斤を選んでください。小麦粉(米粉)の量が250〜330gの場合は1斤、330〜400gの場合は1.5斤にしてください。

■ 余った生地の保存方法

でき上がった後すぐ余った生地を軽く丸めなおし、2重のポリ袋に入れ、口をしっかりとしばり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、まるめなおしてから使います。
(保存は12時間まで)

2重のポリ袋に入れてネ!



■ 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。

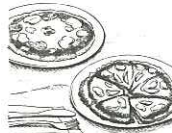
焼くときは30〜35℃で解凍してからとき卵をぬって、170℃〜200℃に予熱したオーブンで焼きます。



ピザ

平たくのば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。



山形パンアレンジメニュー

■ でき上がったパンを使ってアレンジしてみよう。

【カロリー】1人分あたりのカロリー表示になっています。

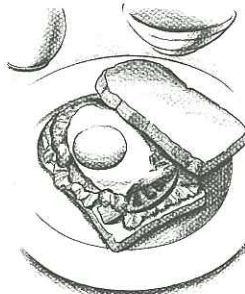
ベーコンエッグサンド

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・黒こしょう	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、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、とりだします。
- ③ 食パンをトーストし、片面にバターをぬって、2枚にレタスをひきずりトマトをのせます。
- 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、焼き色がつけ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個ずつ割り落としめます。
- ⑤ 卵は3分程度焼き、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
鶏ささ身	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 ささ身は耐熱皿に間かくを少しあけて並べ塩、こしょう、各少々をふります。レモンの輪切りをのせ、ラップをして電子レンジで2分程度加熱し粗熱をとります。セロリの茎はうす切り、レタスは細切りにします。
- ② ささ身がさめたら手でほくほくしてボールに入れます。セロリとマヨネーズ大さじ2、塩、こしょうを加えて全体を混ぜます。
- 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をずつぬります。その上にレタス、②をのせ食パンをのせます。

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(90g)	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取ります。玉ねぎはみじん切りにします。ボールにツナ、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3分程度焼きます。

ジャムメニュー

■パンケースの取り出しからメニュー選びまでは、P.11～14の1～7と同じ手順で行ってください。
※ジャムメニューはタイマーセットができません。

1 材料を準備します。

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



【カロリー】 100gあたりのカロリー表示になっています。

りんごジャム メニュー番号 11

材料	161kcal
りんご(皮つきのますりおろす)*	700g
砂糖	200g
レモン汁	大スプーン 2

※紅玉や国光などの赤く酸味があるりんごを使います。

※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りんごはよく洗い、4つ切りにして塩水につけておきます。
- ②りんごを皮ごとすりおろし、パンケースに入れ砂糖とレモン汁を加えます。

いちごジャム メニュー番号 11

材料	146kcal
いちご(1cm角に切る)	700g
砂糖	200g
レモン汁	大スプーン 2

キュウイジャム メニュー番号 11

材料	166kcal
キュウイ(1cm角に切る)	700g
砂糖	200g

ブルーベリージャム メニュー番号 11

材料	145kcal
ブルーベリー	700g
砂糖	200g

2 メニューキーで「11ジャム」を選びます。



3 スタートさせます。

- (スタート) キーを押すと予熱が始まります。
- 表示はでき上がりまでの残り時間にかわり、「焼き」の工程表示ランプが点滅します。



4 ジャムを取り出します。

- ブザーが鳴り「でき上がり」の工程表示ランプが点滅したら「取消」キーを押してパンケースを取り出しジャムをゴムベラなどで取り出してください。
- ※ジャムの保存は冷蔵庫で1週間が目安です。

5 電源プラグを抜きます。

- 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



上手に焼きあげるワンポイント

■材料は新鮮なものを。

- 粉は温気が苦手です。製造年月日の新しいものを選びましょう。



■材料は正確に。

- 付属の計量カップ、計量スプーンや料理用はかりを使って正確にはかりましょう。



■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ましょう。



■室温・水温に注意しましょう。

- 室温・水温はパンのできばえに影響します。夏場は必ず冷水(約5℃)を使い、冬場はぬるま湯(約30℃)を使いましょう。



おいしく食べるワンポイント

■焼き上がったら。

- すぐに取り出し、蒸気を逃がしましょう。
- 人肌程度にさめたら、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。



- 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。

■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。



焼き色が濃いときは

- スキムミルクを大スプーン1杯～1杯半を減らしてください。
- 砂糖を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

お手入れする前に

- 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。



お手入れは1回ごとに必ずおこなってください。

■ 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取ってください。
- 庫内のパンくずなどは早めにふき取ってください。



警告

本体の丸洗いは絶対にしない。

■ パンケース・羽根のお手入れ

- 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洗ってください。
- 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く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。）



※羽根がはすれにくい場合は、羽根をひねりながら引っ張ってください。

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。

消耗部品について

次の部品は消耗品です。

- パンケース
- 羽根
- 軸パッキン



軸パッキン
（羽根取り付け軸の
回りについています。）

※ 下記のような場合は部品交換が必要になります。お買い上げの販売店または販売紙のお客様相談窓口にご相談ください。

- ① パンケース・羽根のフッ素樹脂加工がはがれた場合。
- 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、材料がもれてきたり、生地に灰色や黒色のものが混ざってきた場合。

米粉パンづくりのQ&A

材料について

Q 「パン専用米粉」以外の米粉を使ってもかまいませんか？

A 小麦グルテンがミックスされている「パン専用米粉」を使わないとパンができません。エムケーホームベーカリーでは必ず「パン専用米粉」をお使いください。

Q 米粉パンは小麦アレルギーでも大丈夫ですか？

A 「パン専用米粉」には小麦のグルテン（タンパク質）が含まれておりますので、小麦アレルギーの方にはおすすめできません。

タイマーについて

Q なぜ「1 米粉パン」は12時間までしかセットできないのですか？

A 米粉は小麦粉より水の吸収が早いので、長時間タイマーをセットすると、ドライイーストに水が触れて発酵してしまうためパンの焼き上がりが悪くなることがあるからです。

Q パンの上の部分がごぼこりになるのはなぜですか？

A ねり上がった米粉パンの生地は小麦粉パンの生地より硬くなるため、表面がごぼこりになるときがありますがパンの味は変わりありません。

Q 焼きたてのパンが切りにくいのですが、どうすればよいですか？

A 米粉パンはお米の粘りがあり、熱いうちは包丁につきやすいので、焼き上がって30分ほどたってから切ってください。

でき上がりについて

Q パンのまわりに米粉がついているのは？

A タイマーを使ったときなど、水を吸った米粉が小さな固まりになり、その固まりがパンのまわりについて焼き上がるときがあります。パンについた米粉はナイフ等で取り除いてください。

作り方について

Q 米粉パンを作るときだけ、材料をパンケースの片側によせて入れるのはなぜですか？

A 米粉は水の吸収が早いので、イーストに水がふれないようにできるだけ水から遠ざけるためです。またこうすることにより、ねり始めてから早く生地がまとまり良いパンができます。

Q 羽根がはすれにくいのですがどうすればいいですか？

A パンケースからパンを取り出した後できるだけ早く、パンケースの中にぬるま湯を入れてください。もし羽根が卡かたまってしまったら無理にはずそうとしないで、ぬるま湯を入れて30分ほど放置してから「P.55の図」のように羽根をひねりながら引っ張ってください。

パンづくりのQ&A(小麦粉・米粉パン共通)

材料に関する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?

量が多いとパンがパンケースからあふれる場合があります。量が少ないとうまく焼き上がらない場合があります。取扱説明書どおりに作ってください。



Q スキムミルクのかわりに牛乳を使ってもかまいませんか?

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 マーガリンのかわりにバターを使ってもかまいませんか?

かまいません。ただし、マフィン風のように多く使用する場合、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。



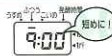
Q 国内メーカーのドライイーストのかわりに、外国メーカーのドライイーストを使ってもかまいませんか?

外国メーカーのドライイーストは、国内メーカーのドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国内メーカーのドライイーストをお使いください。

タイマーに関するQ&A

Q なぜ16時間しかセットできないのですか? (米粉パン以外のコースについて)

材料が変質したり、パンのでき上がりが悪くなる場合があります。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」「マフィン風」「生地づくり」「ジャム」ではタイマーセットができないのですか?

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?

野菜・卵・牛乳などの入ったパンは腐敗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十分に膨らまないことがあります。

でき上がりに関するQ&A

Q パンに変なにおいがつくときがあるのはなぜですか?

ドライイーストの量が多すぎたり、古い小麦粉や古いお湯を使うとパンに変なにおいがつくことがあります。



Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか?

ガス抜きの際に気泡が1か所に集中してしまう場合があり、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?

パンは生きものなので室温・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るのは?

パンケースの角に少し小麦粉や生地が湿らないで残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフ等で取り除いてください。

作り方に関するQ&A

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか?

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触れると発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があります。



Q 夏場に冷水(約5℃)、冬場にぬるま湯(約30℃)を使うのはなぜですか?

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.12を参照してください。)



Q アルカリイオン水はパンづくりに使えますか?

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。

作り方の手順

パンのできばえがおかしいときは

原因		こんなときに	パンが膨らみ過ぎている (白く生ようになっている)				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			
																		
材料の計量	米粉	多すぎたとき	●															
	小麦粉	少なすぎたとき									●							
	ドライイースト	多すぎたとき	●					●										
		少なすぎたとき									●							
	砂糖	入れ忘れのとき																
		多すぎたとき	●															
室温	水温	多すぎたとき	●								●							
		少なすぎたとき																
水温	高すぎたとき(28℃以上)	●																
		低すぎたとき(10℃以下)									●							
ドライイースト・米粉・小麦粉が古かった場合	停電があった場合	●																
		●																
作動中、取消 キーを誤って押した場合	焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置した場合	●																
		●																
パンが十分に冷えていないうちに切った場合	羽根が付いていなかった場合	●																
		●																

原因		こんなときに	パンが膨らみ過ぎている (白く生ようになっている)				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			
																		
材料の計量	米粉	多すぎたとき	●															
	小麦粉	少なすぎたとき									●							
	ドライイースト	多すぎたとき	●					●										
		少なすぎたとき									●							
	砂糖	入れ忘れのとき																
		多すぎたとき	●															
室温	水温	多すぎたとき	●								●							
		少なすぎたとき																
水温	高すぎたとき(28℃以上)	●																
		低すぎたとき(10℃以下)									●							
ドライイースト・米粉・小麦粉が古かった場合	停電があった場合	●																
		●																
作動中、取消 キーを誤って押した場合	焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置した場合	●																
		●																
パンが十分に冷えていないうちに切った場合	羽根が付いていなかった場合	●																
		●																

材料は正確に計量してください。
計量誤差はパンのできに大きく影響します。
特にドライイーストを計量するときは、付属の計量スプーンをたいて計量しますと多めに入りますので注意してください。
※粉は計量カップではなく、はかりで計量してください。

冷水(約5℃)を使います。
温水(約30℃)を使います。
室温に合っ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。

生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。

焼き上がったからできるだけ早くパンを取り出してください。

パンが冷めてから切ってください。

羽根は確実に羽根取り付け輪に取り付けてください。

修理を依頼する前に「故障かな?」と思ったら、次の点をお確かめください。

- 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点検・修理をご相談ください。
- ご自分での分解や修理は危険です。絶対にしてしないでください。

こんなときに お調べいただくこと	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	蒸気口やふたの周囲からわずかに煙りが出る	パン生地がねりができない	焼き上がったパンの中に羽根がうもれている	途中で止まっている
電源プラグが抜けていませんか	●					13
庫内が高温になっていませんか (E:01を表示)	●					62
メニューを選びましたか	●					13
タイマーのセット方法をまちがえていませんか		●				17
「米粉パン生地づくり」・「スイートパン」 「マフィン風」・「生地づくり」・「ジャム」 のコースを選んでいませんか		●				17
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			●			
羽根をつけ忘れていませんか				●		11
羽根を確実に取りつけましたか					●	11
水の量は適切でしたか				●		
タイマーセット時間をまちがえていませんか						● 17
電源プラグを抜いたり、 取消 キーを さわりませんでしたか						● 62
停電がありませんでしたか						● 62

こんな表示がでたときは

■ (スタート) キーを押したら



- パン焼き機の内部が高温(38℃以上)になっている。
- 焼き上がり直後再び使用すると表示されます。

ふたを開けてパンケースを取り出し、冷ましてください。
E:01が消えたら(スタート)キーを押してください。

■ 使用中に



- 使用中に停電があった。
(途中で電源プラグを抜いたり、ブレードが切れた場合も含まれます)

生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。

■ でき上がったら



- 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温度(15~28℃)の場所でお使いください。

- 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客様相談窓口にご相談ください。

仕様

形	式	HBH918
電	源	100V (50/60Hz)
消費電力	ヒーター	430W
	モーター	50Hz 100W 60Hz 90W
定 格 消 費 電 力	450W(ジャムメニュー時)	
粉 の 容 量	400g	
食 パ ン の 形	山形パン	
タ イ マ ー	16時間まで(米粉パン:12時間まで)	
安 全 装 置	温度ヒューズ(192℃)	
コ ー ド	約1.2m	
外 形 寸 法	幅34・奥行26・高さ37.5cm	
重 量	約7kg	
付 属 品	計量カップ・計量スプーン・パン切りナイフ	

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。
- 自動ホームペ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

- この商品は保証書付きです。
- 保証書はお買い求め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。
- 保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求め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を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんな
ときは

このような症状の
時はコンセントから
電源プラグを抜き
販売店に点検を
ご相談ください。

— 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
新潟支店	〒950-0923	新潟市姥ヶ山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】

静岡営業所	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
高松営業所	〒760-0079	高松市松縄町25-1	TEL 087(837)3303