



自動ホームベーカリー **ワン** BMP-10

取扱説明書 / 料理集

このたびは、お買い上げいただき、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大切に保管してください。



家庭用

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…1～2
- 使用上の注意とお願い……………2
- 各部のなまえ……………3
- 操作部のなまえとはたらき……………4
- パンを焼く前に……………5～9
- タイマー予約の使用方法……………10

ドライイースト

- 焼き上げまでの使用方法……………11～12
- 山形パンメニュー……………13～20
- 米粉パンメニュー……………21～22
- ねり+発酵(生地づくり)の使用方法…23
- ねり+発酵(生地づくり)
メニュー……………24～34
- 発酵+焼きの使用方法……………35～36
- ねり+発酵・発酵+焼き
メニュー……………37

ホシノ天然酵母

- 生種おこしの使用方法……………38
- 焼き上げまでの使用方法……………39～40
- 山形パンメニュー……………41～42
- ねり+発酵の使用方法……………43
- ねり+発酵メニュー……………44～48

パンづくりの応用

- ねり・発酵・焼きの使用方法……………49～50
- ねり・発酵・焼きメニュー……………51～54

パン以外のメニュー

- ケーキの使用方法……………55～56
- フレッシュバターの使用方法……………57～60
- ジャムの使用方法……………61

🐾 わんちゃんのパン 🐾

- 取扱説明書 / わんちゃんレシピ…62～67

ご愛用の手引き

- お手入れのしかたと保管……………68
- パンづくりのQ & A……………69～70
- パンのできばえがおかしいときは…71～72
- 修理を依頼する前に……………73
- こんな表示がでたときは……………73
- 仕様……………74
- アフターサービスについて……………74
- 保証書……………裏表紙


安全のために必ずお守りください


ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

警告 取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

注意 取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別しています。

 してはいけないこと（禁止）を示します。

 必ずすること（強制）を示します。

警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

●交流 100V のコンセントを使う。
交流 200V の電源で使うと感電・火災の原因になります。

●電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む。
感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。
感電の原因になります。



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。

●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。

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

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

事故を避けるために



水ぬれ禁止

●本体の丸洗いや水につけたり、水をかけたりしない。
感電・ショートによる火災の原因になります。



禁止

●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。
感電・けがの原因になります。



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。

●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。

※修理は販売店にご相談ください。

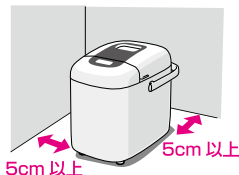
注意



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。
変形・変色の原因になることがあります。

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



⚠️ 注意



禁止

- テーブルクロス・じゅうたん・ぐらついた台の上など不安定な場所や、大理石などすべりやすい所で使わない。
- テーブルの端に近い所で使わない。
- テーブルなどの上で、本体の足が汚れたまま使わない。
落下してけがの原因になることがあります。(本体の足が粉などで汚れている場合は、水にひたした布をかたくしぼってふき取ってください。)

- 調理開始後は蒸気口・ふた・本体・ガラス窓に顔や手を近づけない。やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。
- 使用中は本体を移動させない。やけどの原因になることがあります。
- 回転している羽根にさわらない。けがの原因になることがあります。
- 困われた所で使わない。熱がこもり、変形や変色の原因になることがあります。



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。
- 異常時は、直ちに電源プラグを抜く。異常のまま運転をつづけると感電・火災の原因になることがあります。
- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜く。絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

使用上の注意とお願い

- ふたを開けたまま使わない。

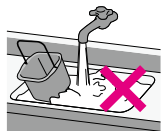
ふたを開けたまま使用するとパンがうまく焼き上がりません。

焼き工程中にふたを開けると停止することがあります。

- パンケースを食器洗い機で洗ったり、底の部分に水につけたままにしない。

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

外側はぬれふきんでふく程度にして水洗いは内側のみにしてください。



- 決められた容量以上で使わない。

焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンが付いてしまうことがあります。

- グラニュー糖やパールシュガーなど、かたい材料は使用を控える。

パンケースのフッ素樹脂コーティングに傷が付く場合があります、消耗が早くなります。

- 食物アレルギーの方は、医師と相談のうえ使用する。

- 湿気のある所、火気の近くで使わない。変形・故障の原因になります。

- 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。

- 大小スプーン・イースト専用スプーン・計量カップ・生種カップ・パンケース・フレッシュバター専用ふたを食器洗い機で洗わない。変形・変色・故障の原因になります。

- パンケースはていねいに扱う。

パンケースを変形させるとパンのできが悪くなる場合があります。

- 使用中に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。

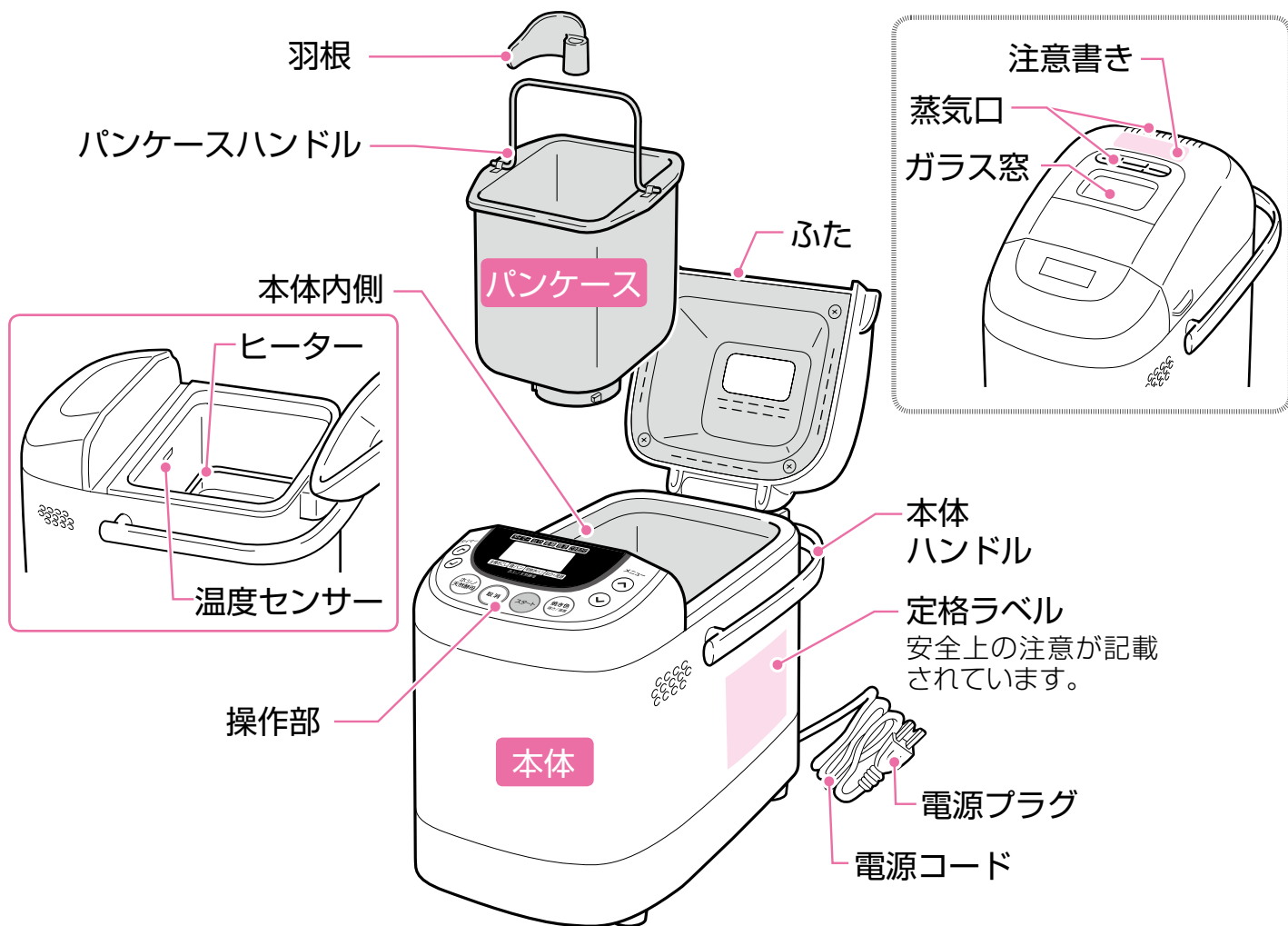
故障の原因になります。

- フレッシュバター専用ふたはフレッシュバター以外には使わない。

変形・故障の原因になります。

各部のなまえ

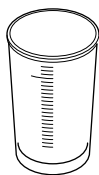
本体



付属品 (各 1 個)

計量カップ

水などはかります。
※粉ははかれません。



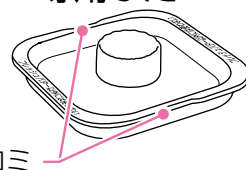
生種カップ

(ふたが付いています)
※生種おこし・生種の
保存以外には使用し
ないでください。



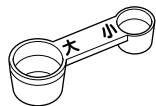
フレッシュバター専用ふた

※フレッシュバター
以外では使用しな
いでください。



大スプーン

砂糖などはかります。



大スプーン容量

	大スプーン			小スプーン	
	1杯	0.8	0.5	1杯	0.5
容量 ml	15	-	7.5	4	2
砂糖 g	8	-	4	-	-
スキムミルク g	6	-	3	-	-
塩 g	-	-	-	4	2
ベーキングパウダー g	12	10	6	3.2	1.6

材料の分量について
メニュー表の中では
下記のように書かれ
ています。

例

大スプーン 1杯	大 1
大スプーン 0.8 目盛り	大 0.8
小スプーン 0.5 目盛り	小 ½
イースト専用 A スプーン 1杯	A1
イースト専用 B スプーン 1杯	B1

イースト専用 スプーン

ドライイーストのみをはかります。



イースト専用スプーン容量

	イースト専用 A スプーン	イースト専用 B スプーン
	1杯	1杯
ドライイースト g	2.4	2.1

操作部のなまえとはたらき

操作部

※表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。

タイマーキー

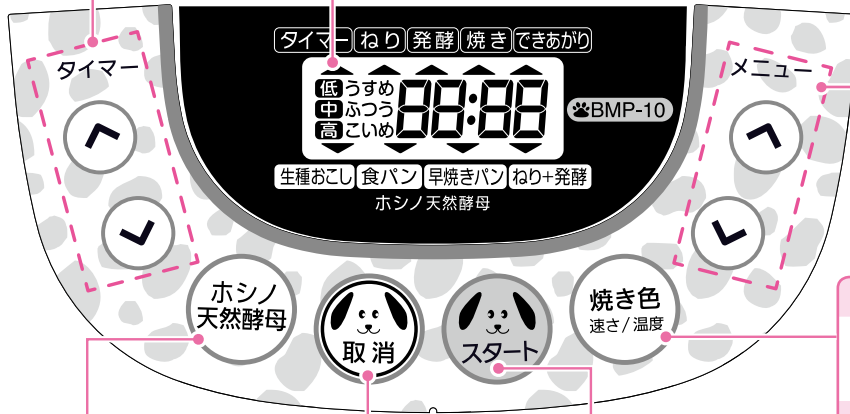
- タイマー予約をします。
- ねり・発酵・焼き時間を設定します。

表示部

- 選んだメニュー番号・焼き色・調理工程などが表示されます
- スタート後は「できあがり」までの残り時間表示に替わります。

メニューキー

- メニューを選びます。



ホシノ天然酵母キー

- ホシノ天然酵母メニューを選びます。

取消キー

- 操作をやり直すとき、スタート後中止するときに使います。
- ※スタートさせたあとに取り消すときは、表示が消えるまで2秒以上押しつづけてください。

スタートキー

- 調理やタイマー予約をスタートさせます。

焼き色キー

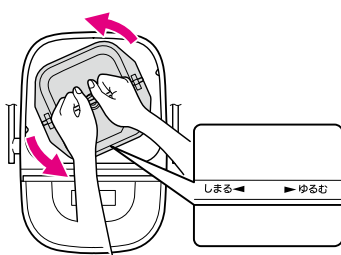
- 焼き色（ふつう・こいめ・うすめ）を選びます。

速さ/温度キー

- ねり速さ/発酵温度/焼き温度を選びます。
- （ねり・発酵・焼きのメニューで使います。）

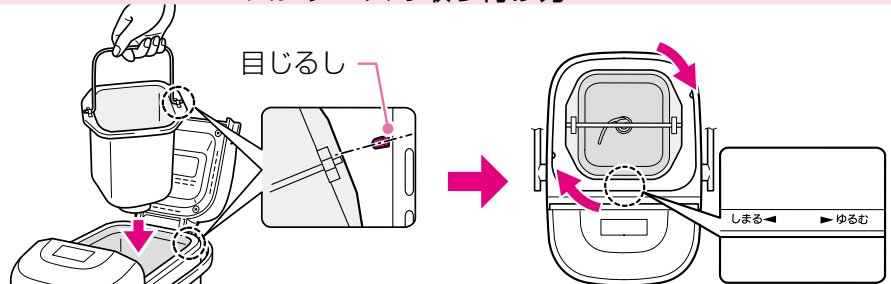
パンケース・羽根・フレッシュバター専用ふたの取り出し方、取り付け方

パンケースの取り出し方



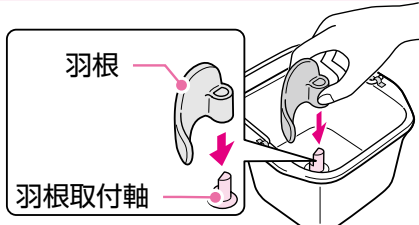
- パンケースハンドルを持ってパンケースのふちにある矢じるし（ゆるむ）の方向に回し、上に取り出します。

パンケースの取り付け方



- ①パンケースハンドルと目じるしを合わせて入れます。
- ②パンケースのふちにある矢じるし（しめる）の方向に回し、確実に固定します。

羽根の取り付け方



- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせて奥まで確実に差し込みます。
- ※羽根が浮いているとパンができません。

フレッシュバター専用ふたの取り付け方



- 専用ふたのへコミをパンケースハンドルに合わせてななめに差し込み取り付けます。

パンを焼く前に

パンの材料

小麦粉



- パンづくりには一般的にタンパク質の多い強力粉を使います。パンの種類により薄力粉を混ぜて使うこともあります。
- 水を加えてねると「グルテン」というタンパク質が形成されて空気を包み込むのでふんわりとしたパンができます。
- 開封後は高温多湿、直射日光を避け、必ず賞味期限内に使い切ってください。古くなった小麦粉を使用するとパンが大きくふくらまない原因になります。
- 国産小麦粉は収穫時期・銘柄・産地でタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差が出ます。
- 業務用のパン専用小麦粉は市販の強力粉とタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差が出ます。

予備発酵のいない ドライ イースト



- 適当な温度・水・糖分を与えると活動して炭酸ガスとパン特有の良い香りをつくり出します。
- ドライイーストメニューでは必ず予備発酵のい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か冷凍庫で保存し、なるべく早く使い切ってください。古くなったドライイーストは発酵力が落ちパンが大きくなりません。

ホシノ 天然酵母パン種 (元種)



- 日本古来の醸造技術を応用したパン種（発酵種）です。酵母を国産小麦、国産減農薬米、麴、水で育て、パンにうま味が出るのが特徴です。
- 元種（乾燥粉末状）を水に溶かし「生種おこし」メニューで発酵後冷蔵保存したパン種を「生種」と呼びます。元種・生種とも冷蔵庫に入れ、生種は1週間程度で使い切ることをおすすめします。

※エムケーホームベーカリーには発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名「ホシノ天然酵母パン種」50g × 5袋入り

<ホシノ天然酵母種に関するお問い合わせは>

有限会社 ホシノ天然酵母パン種 <http://www.hoshino-koubo.co.jp/>
お客様ご相談窓口 TEL.042(737)7825
受付時間 9:00 ~ 17:00 (土・日を除く)

米粉 (グルテン入り)



- 必ず、粒子が細かい「パン用米粉・米粉パン用ミックス粉」をお使いください。上新粉ではうまくできません。
- パン用の米粉には大きくわけてグルテン入りとグルテンなしがあります。さらにドライイーストと水を加えるだけでよいもの、その他の材料を加える必要があるものなどがあります。
- エムケーホームベーカリーにはグリコ栄養食品株式会社の「米粉パン用ミックス粉・米粉」をおすすめします。

<米粉(グルテン入り)>

- 米粉は米を粉末にしたもので、小麦粉のように水を加えてねってもグルテン（※）を形成しないため空気を包み込むことができません。そのため米粉にグルテンなどを添加して小麦粉のパンのようにふんわりふくらませることができるようにしたものがグルテン入りの米粉です。

- グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)」「福盛シトギミックス 20A」をおすすめします。

ご注意

米粉(グルテン入り)は小麦成分のグルテンが含まれているので、小麦アレルギーの方は召し上がることができません。

(※)グルテン

小麦粉だけにグルテニンとグリアジンというタンパク質が両方存在し、水を加えてねることで網目状のグルテンという組織を形成します。グルテンは発酵で発生した炭酸ガスを含み込むのでパンは空気を包み込んでふんわり仕上がります。

<米粉(グルテンなし)>

- グルテンが含まれていませんので、小麦アレルギーの方も召し上がることができますが、きわめて敏感な方は医師と相談のうえ少量から慎重にお試しになることをおすすめします。
- グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)」「福盛シトギ 2号」をおすすめします。

■米粉パンのできあがり、ホームベーカリーの使い方についてのお問い合わせは裏表紙弊社「お客様相談窓口」へご相談ください。

米粉のお申し込み先

■江崎グリコ株式会社 グリコ通販センター




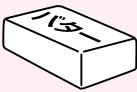


<http://shop.glico.co.jp/>

フリーダイヤル 0120 (834) 365

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

米粉 (グルテンなし)



砂糖  <ul style="list-style-type: none"> ●ドライイーストや天然酵母の栄養となり風味や色づきを良くします。また、パンに甘みをつけ、やわらかさを保ちます。 	食塩  <ul style="list-style-type: none"> ●パンの味をととのえ、グルテンを引き締めてパン生地を強くします。
水  <ul style="list-style-type: none"> ●小麦粉に加えてねると、グルテンがつけられます。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す。 ※アルカリイオン水や酸性水は使用しないでください。 	バター(油脂)  <ul style="list-style-type: none"> ●パンの風味を良くします。すだちが細かくやわらかいつやのあるパンにします。また、パンがかたくなるのを遅らせる効果もあります。 ※バターのかわりにマーガリンもお使いいただけます。
スキムミルク  <ul style="list-style-type: none"> ●パンの色づき・光沢・風味を良くし、栄養価を高めます。入れすぎるとパンの皮がかたくなります。 	卵  <ul style="list-style-type: none"> ●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出ます。卵はよくときほぐしてからお使いください。

パンづくりの道具 (付属品のほかに)

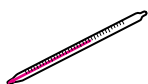
パンづくりに必要な道具

はかり

1g単位まで
はかれるもの



温度計



ミトン



アミ



パン切りナイフ

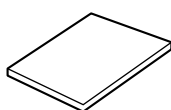


手づくりメニューに必要な道具

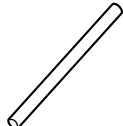
ボウル



こね板



めん棒



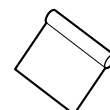
はけ



ふきん



スrapper



霧吹き



ラップ



クッキングシート



はさみ



カミソリ



ドーナツ型



テグス



各メニューの種類と調理時間

♪ミックスコールについて

- レーズンなどくずれやすい材料の入れどきをお知らせします。(ピピピピッと10回なります)
- ミックスコールがなってから1分間だけ回転が遅くなるので、その間に材料を入れてください。1分が過ぎてしまい回転が早くなったときは、材料がとび出さないように少しずつ入れてください。
- ミックスコールがあるメニューは『:』(コロン)が点滅します。ミックスコールがないメニューは『:』(コロン)が点灯します。

※ミックスコールの消し方

スタート後にスタートキーを押すと『:』(コロン)が点灯し、なくなります。
もう一度スタートキーを押すと『:』(コロン)が点滅に変わり、なるように設定されます。

焼き色と調理時間について

- うすめは10分焼き時間が短くなります。
こいめは10分焼き時間が長くなります。
- ※米粉パン(グルテン入り)は、うすめ-5分、こいめ+5分になります。米粉パン(グルテンなし)では、焼き色選択できません。



パンを焼く前に

※焼き色ふつうのとき

お使いになる前に

メニュー番号・メニュー名	調理時間	調理工程	焼き色 選択
	ミックスコールドまでの時間 [ミックスコールド時の残り時間]		
1 食パン	3時間50分		ふつう こいめ うすめ
	1時間2分 [2:48]		
2 早焼きパン (食パン)	2時間30分		ふつう こいめ うすめ
	15分 [2:15]		
3 やわらかパン	4時間30分		ふつう こいめ うすめ
	1時間25分 [3:05]		
4 フランスパン	4時間50分		ふつう こいめ うすめ
	1時間15分 [3:35]		
6 スイートパン	3時間50分		ふつう こいめ うすめ
	45分 [3:05]		
7 米粉パン (グルテン入り)	2時間20分		ふつう こいめ うすめ
	16分 [2:04]		
8 米粉パン (グルテンなし)	2時間20分		
	40分 [1:40]		
9 ケーキ	1時間50分	ねり 焼き	
10 フレッシュバター	30分	かくはん	
11 ジャム	1時間30分	加熱・かくはん	
12 ねり+発酵	40分~1時間40分		
	15分 [調理時間で変わります]		
13 発酵+焼き	1時間5分~	発酵 焼き	ふつう こいめ うすめ
	2時間25分		

メニュー番号・メニュー名	調理時間	調理工程
14 ねり (低速・中速・高速)	3分～20分	ねり
15 発酵 (低温・中温・高温)	5分～5時間	発酵
16 焼き (低温・中温・高温)	5分～1時間40分	焼き

ホシノ天然酵母メニュー

※焼き色ふつうのとき

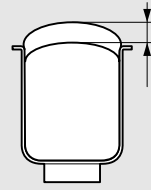
メニュー番号・メニュー名	調理時間	調理工程	焼き色 選択
	ミックスコールまでの時間 [ミックスコール時の残り時間]		
■ 生種おこし	24時間	発酵	
■ 天然酵母 食パン	7時間10分		ふつう こいめ うすめ
	3時間10分 [4:00]		
■ 天然酵母 早焼きパン	4時間50分		ふつう こいめ うすめ
	1時間25分 [3:25]		
■ 天然酵母 ねり+発酵	40分～6時間20分 15分 [調理時間で変わります]		

5 わんちゃんのパン は P.62 をご覧ください。

パンを焼く前に

パンはとってもデリケート

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



特にパンの高さは3cm前後変化します。

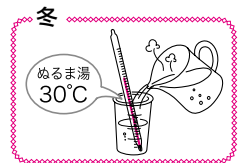
上手にパンを焼き上げるためには・・・

POINT 1

室温に合わせた温度の水を使う

- 水温はパンのふくらみに影響します。下表のように室温に合わせて調節する。

室温	水温	アドバイス
10℃以下	約 30℃	本体をできるだけ温かい場所に置く
15℃前後	約 25℃	
20℃前後	約 20℃	
25℃前後	約 10℃	
28～31℃	約 5℃	本体をできるだけ涼しい場所に置く。粉などの材料は冷やしておく
32℃以上	約 5℃	食パンレシピの材料を使って「メニュー番号 2 早焼きパン」で焼く



POINT 2

新鮮な材料を使う

- 賞味期限切れの小麦粉・米粉・ドライイースト・天然酵母パン種は使わない。



POINT 3

材料は正確にはかる

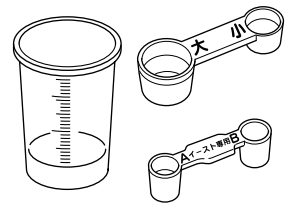
- 小麦粉・米粉は、はかり(重さ)で正確にはかる。

小麦粉・米粉は計量カップではからない!



1g単位まではかれるもの!

- 水・液体をはかるときは必ず付属の計量カップを使う。
- 砂糖・塩・スキムミルク・ドライイースト・ベーキングパウダーをはかるときは、必ず付属の専用スプーンを使う。



POINT 4

室温が高いとき (25℃以上) のタイマー予約時に注意すること

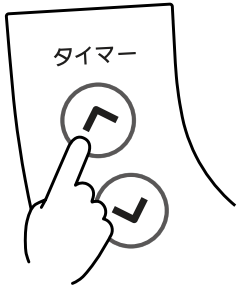
- 本体をできるだけ涼しい場所に置く。
- タイマー予約の時間を短くする。
- ドライイーストを使うときは、材料の水を 10ml 減らす。
- 天然酵母を使うときは、冷水(約 5℃)を使う。(生種が発酵しすぎるのを抑えるため)
- 天然酵母を使うときは、生種の量を下表のように調節する。

室温	25～27℃		27～30℃		30～32℃	
セット時間	～10時間	10～16時間	～10時間	10～16時間	～10時間	10～16時間
生種の量	分量通り	18g (分量 ¾)	18g (分量 ¾)	12g (分量 ½)	12g (分量 ½)	

タイマー予約の使用方法

1 メニュー・焼き色を設定する
(P.11 ~ P.12の **1** ~ **5** をご覧ください。)

2 「タイマーキー」で焼き上がりまでの時間を設定する



- ▲ ▷ 10分単位で進む
- ▼ ▷ 10分単位で戻る

現在時刻が午後9時▶翌朝6時30分に焼き上げるとき

- 現在時刻から翌朝6時30分までは9時間30分あります。タイマー予約は9:30にセットします。

現在時刻 焼き上げる時間

9時間30分後にできあがります。

タイマー ねり 発酵 焼き できあがり

ふつう 9:30

生種おこし 食パン 早焼きパン ねり+発酵
ホシノ天然酵母

3 「スタートキー」を押す
(予約完了)



- 「▲」表示が点滅します。



タイマー予約できる時間のめやす (焼き色：ふつう)		
メニュー名	最短	最長
食パン	4時間	16時間
早焼きパン	2時間40分	
やわらかパン	4時間40分	
フランスパン	5時間	
米粉パン (グルテン入り)	2時間30分	
天然酵母食パン	7時間20分	

- うすめは10分焼き時間が短くなります。こいめは10分焼き時間が長くなります。
- 米粉パン(グルテン入り)はうすめ-5分、こいめ+5分になります。



- 上記以外のメニューではタイマー予約できません。
- レーズン・野菜・卵・牛乳・バター・ミルクなどを入れるときは、タイマー予約を使わないでください。(P.69 をご覧ください。)

- ミックスコールの消し方
スタート後に、もう一度スタートキーを押すとミックスコールはなりません。(P.6 ミックスコールについてをご覧ください。)



- 予約完了したあとは、できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。



ドライイースト 焼き上げまでの使用方法

本体と材料の準備

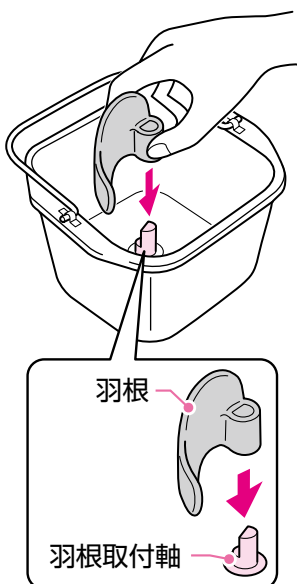
基本の食パンをつくってみます

食パン

材 料	213kcal		
水	190ml		
強力粉	280g		
砂糖	20g	大 2½	
塩	4g	小 1	
バター	20g		
スキムミルク	6g	大 1	
ドライイースト	2.4g	A1	

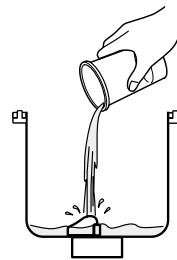
- 材料は正確にはかってください。
- 1斤の ⅓ 切あたりのカロリーを表示しています。
- バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。

1 本体からパンケースを取り出し、羽根をセットする

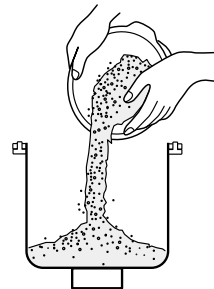


- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に差し込みます。
- ※羽根が浮いているとパンができません。

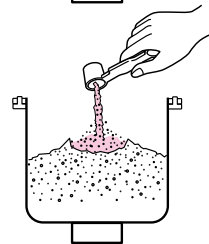
2 パンケースに材料を入れる



① 水を入れます。

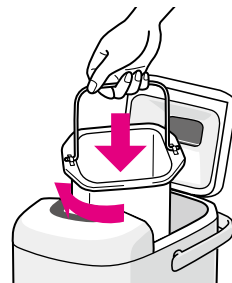


② ドライイースト以外の材料を入れます。

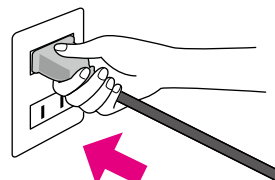


③ 材料の中央に小さなくぼみをあけ、ドライイーストを水にふれないように入れます。

3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする



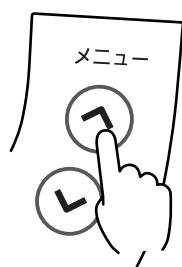
4 電源プラグをコンセントに差し込む



スタート

5 メニューを設定する

「食パン・焼き色：ふつう」を設定するとき

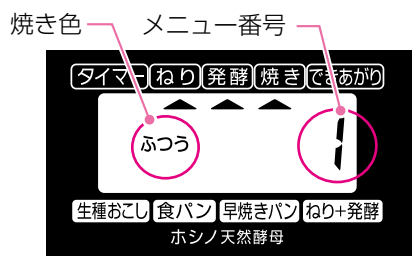


1 メニュー番号：1 を選ぶ



2 焼き色を「ふつう」に設定する

■ ふつう ▶ こいめ ▶ うすめ…の順で選択できます。



6 「スタートキー」を押す



■ ねりの「▲」表示が点滅し、ねりが始まります。



※表示はできあがりまでの残り時間です。
ミックスロールあり「:」点滅
ミックスロールなし「:」点灯

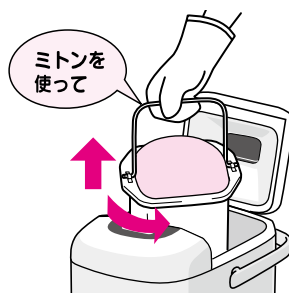
※使いはじめは煙やにおいが出ることがありますが、次第に出なくなります。

できあがり

7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースをすぐ取り出す



■ できあがりの「▲」表示が点滅します。



■ ミトンを使って、パンケースのふちにある矢じるし（ゆるむ）の方向に回して取り出します。

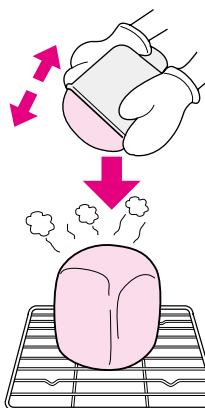
注意



必ず実施

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

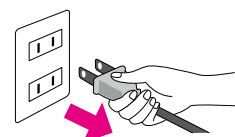
8 パンを取り出す



① パンケースを逆さに持ち上下に数回強くふり、パンを取り出します。

② しばらく網の上などにのせ、冷めます。

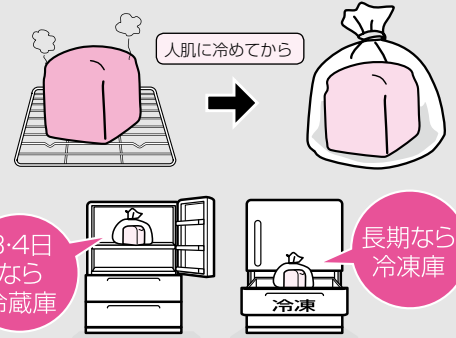
9 電源プラグを抜く



ドライイースト 山形パンメニュー

焼き上がったパンの保存について

- すぐに取り出し、蒸気を逃してください。
- 人肌程度に冷めたらラップで包むか、ビニール袋に入れて乾燥を防いでください。
- パンを切るときは、人肌に冷めてからパン切りナイフを使って切ってください。
- 3～4日程度ならラップで包むか、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存してください。
- 長期保存のときは同じようにして冷凍庫で保存してください。



レシピの見かた ■ 材料は正確にはかってください。

🕒 タイマーOK! タイマー予約ができます。

★ ミックスコールド入れる材料。

カロリー表示

1斤の $\frac{1}{6}$ 切あたりのカロリーを表示しています。

■ バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。

食パン・早焼きパンレシピ

メニュー番号：**1** または **2**



■ 食パンと早焼きパンではドライイーストの分量がちがいます。

食パン (基本のレシピ)

🕒 タイマーOK!

材 料	213kcal	
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 $2\frac{1}{2}$
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1 $\frac{1}{2}$

塩麴パン

材 料	206kcal	
水	160ml	
塩麴	15g	
強力粉	260g	
砂糖	20g	大 $2\frac{1}{2}$
塩	2g	小 $\frac{1}{2}$
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
ドライイースト	2.4g	A1

■ 塩麴パンは【1】食パンメニューのみでお作りください。
塩麴は発酵に影響を与えるため、発酵時間の短い【2】早焼きパンメニューではうまくできません。

にんじんパン

材 料	216kcal	
水	150ml	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 $2\frac{1}{2}$
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
すりおろしたにんじん(軽く水気を切る)	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1 $\frac{1}{2}$

レーズンパン

材 料	239kcal	
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 $2\frac{1}{2}$
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
★レーズン	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1 $\frac{1}{2}$

オレンジパン

材料 234kcal

水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
オレンジピール(細かくきざむ)	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

かぼちゃパン

材料 216kcal

水	160ml	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大2½
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
ゆでたかぼちゃ(つぶす)	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

コーヒージャワパン

材料 263kcal

水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大2½
塩	4g	小1
バター	15g	
スキムミルク	6g	大1
インスタントコーヒー	3g	大1
★くるみ(5mm角にきざむ)	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

コーンパン

材料 216kcal

水	160ml	
強力粉	280g	
砂糖	12g	大1½
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
水きりした缶詰めコーン(つぶ状)	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

野菜パン

材料 222kcal

水	50ml	
野菜ジュース	100ml	
強力粉	280g	
砂糖	12g	大1½
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
冷凍ミックスベジタブル(解凍し水を切る)	60g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

ほうれんそう&ベーコンパン

材料 227kcal

水	160ml	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
ゆでたほうれんそう(細かくきざむ)	40g	
ベーコン	20g	
粗びきこしょう	1g	小½
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

ドライイースト 山形パンメニュー

食パン・早焼きパンレシピ

メニュー番号： **1** または **2**



■食パンと早焼きパンではドライイーストの分量だけちがいます。

ミルクリッチパン

材 料	229kcal	
水	70ml	
牛乳 (水と同じ温度にする)	110ml	
強力粉	280g	
塩	4g	小 1
バター	20g	
加糖練乳	40g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

ヨーグルトパン

材 料	216kcal	
水	140ml	
プレーンヨーグルト (水と同じ温度にする)	60g	
強力粉	280g	
はちみつ	20g	
塩	4g	小 1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

くるみパン

材 料	263kcal	
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	15g	
スキムミルク	6g	大 1
★くるみ (5mm 角にきざむ)	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

プルーンパン

材 料	227kcal	
水	180ml	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大 2
塩	4g	小 1
バター	20g	
★種ぬきプルーン (1cm 角に切る)	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

チーズパン

材 料	248kcal	
水	170ml	
強力粉	280g	
砂糖	12g	大 1½
塩	4g	小 1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大 1
クリームチーズ (1cm 角に切る)	70g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

ポテトパン

材 料	220kcal	
水	170ml	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大 1
ゆでたじゃがいも (つぶす)	50g	
ドライバジル	2g	大 1
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

上新粉パンレシピ

メニュー番号：**1** または **2**



- 上新粉を入れるともっちりとした食感になります。
- 生地伸びが悪いため小さめで見た目が悪い焼き上がりになります。時間がたつとかたくなりやすいので、早めにお召し上がりください。
- 上新粉は種類、メーカーによって水の吸収量がかわり、生地のかたさに違いがでるため、できあがるパンの大きさや形がかわります。

ドライイースト

上新粉パン(基本のレシピ)

🕒 タイマーOK!

材 料 213kcal

水	190ml	
上新粉	50g	
強力粉	230g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

ピーナッツチョコ上新粉パン

材 料 259kcal

水	190ml	
上新粉	50g	
強力粉	230g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大 1
★ピーナッツチョコ(5mm角にきざむ)	50g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

レーズンくるみ上新粉パン

材 料 251kcal

水	190ml	
上新粉	50g	
強力粉	230g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大 1
★レーズン	30g	
★くるみ(5mm角にきざむ)	20g	
ドライイースト	2.4g	A1
早焼きパンの場合 ドライイースト	3.6g	A1½

- ※★レーズンのかわりに他のドライフルーツを使うこともできます。
- ※★くるみのかわりに他のナッツを使うこともできます。(5mm角にきざむ)
- ※ドライフルーツとナッツの重さの合計は 50g 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、パンケースを傷める原因になります。

ドライイースト 山形パンメニュー

ごはんのパンレシピ

メニュー番号：**1** または **2**



- 食パンと早焼きパンではドライイーストの分量だけちがいます。
- ごはんは炊飯後、冷ましてからお使いください。冷凍、冷蔵したごはんは温め直してから室温まで冷ましてください。
- 焼き色は必ず「こいめ」を選んでください。
「ふつう・うすめ」で焼くと、焼き上がり後、パンが縮む原因になります。
- ごはんに水を加えた温度が、室温に適した温度であるか確認してください。(P.9 参照)
夏場など室温が高いときは、パンケースごと冷蔵庫で冷やしてください。
- 2種類のごはんのパンレシピです。残ったごはんの量やお好みでお選びください。

ごはんのパン (基本のレシピ)

材 料	220kcal		
ごはん		100g	200g
水		140ml	90ml
強力粉		250g	200g
砂糖		20g 大 2½	20g 大 2½
塩		4g 小 1	4g 小 1
バター		20g	20g
スキムミルク		6g 大 1	6g 大 1
ドライイースト		2.4g A1	2.4g A1
早焼きパンの場合 ドライイースト		3.6g A1½	3.6g A1½

ごはんの分量

- 100g ほんのかなごはんの甘さとふんわりとした食感になります。
- 200g ごはんの甘みが強くしっとりとした食感になります。

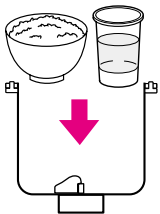
カロリー表示

1斤(ごはん：100g)の1/8切あたりのカロリーを表示しています。

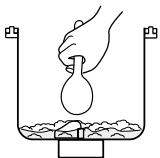
材料・本体の準備

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする

2 パンケースに材料を入れる



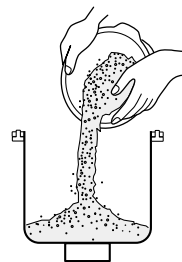
① ごはんと水をパンケースに入れます。



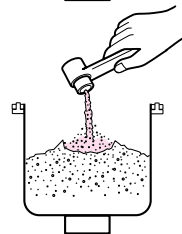
② しゃもじなどでごはんをよくほぐします。



- 30分～1時間水に浸しておくと、ごはん粒がつぶれやすくなり、粒残りの少ないできあがりになります。
- 金属スプーン、フォークはパンケースを傷めるので使わないでください。



③ ドライイースト以外の材料を入れます。



④ 材料の中央に小さなくぼみをあけ、ドライイーストを水にふれないように入れます。

3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする

4 電源プラグをコンセントに差し込む

5 メニューを設定する

- ① メニュー番号：1 または 2 を選びます。
- ② 焼き色を「こいめ」に設定します。

6～9 までは『焼き上げまでの使用方法』(P.11～P.12)と同じです。

基本のレシピに追加して・・・

レーズン ごはんのパン

246kcal

★レーズン 50g

くるみ ごはんのパン

276kcal

★くるみ (5mm 角にきざむ) 50g

甘納豆 ごはんのパン

265kcal

★甘納豆 50g

ごま ごはんのパン

234kcal

いりごま 14g 大 2

※甘納豆はやわらかいため、粒のまま残りません。

オレンジピール ごはんのパン

材 料	220kcal		
ごはん		100g	200g
水		130ml	80ml
強力粉		250g	200g
砂糖		20g 大 2½	20g 大 2½
塩		4g 小 1	4g 小 1
バター		20g	20g
スキムミルク		6g 大 1	6g 大 1
オレンジピール (細かくきざむ)		50g	50g
ドライイースト		2.4g A1	2.4g A1
早焼きパンの場合 ドライイースト		3.6g A1½	3.6g A1½



お赤飯のパン

材 料	224kcal		
お赤飯		70g	140g
水		150ml	110ml
強力粉		260g	230g
砂糖		20g 大 2½	20g 大 2½
塩		4g 小 1	4g 小 1
バター		20g	20g
スキムミルク		6g 大 1	6g 大 1
いりごま		3.5g 大 1/2	3.5g 大 1/2
ドライイースト		2.4g A1	2.4g A1
早焼きパンの場合 ドライイースト		3.6g A1½	3.6g A1½

※シロップ漬けのオレンジピールを使うときは、10ml 水の量を減らしてください。



※柔らかく水分の多いお赤飯を使うときは、10ml 水の量を減らしてください。

玄米ごはんのパン

材 料	220kcal		
玄米ごはん		100g	200g
水		150ml	100ml
強力粉		250g	200g
砂糖		20g 大 2½	20g 大 2½
塩		4g 小 1	4g 小 1
バター		20g	20g
スキムミルク		6g 大 1	6g 大 1
ドライイースト		2.4g A1	2.4g A1
早焼きパンの場合 ドライイースト		3.6g A1½	3.6g A1½

※玄米は炊飯後冷ましてお使いください。やわらかく炊けた玄米を使うときは水を 10ml 減らしてください。

雑穀ごはんのパン

材 料	222kcal		
雑穀ごはん		100g	200g
水		140ml	90ml
強力粉		250g	200g
砂糖		20g 大 2½	20g 大 2½
塩		4g 小 1	4g 小 1
バター		20g	20g
スキムミルク		6g 大 1	6g 大 1
ドライイースト		2.4g A1	2.4g A1
早焼きパンの場合 ドライイースト		3.6g A1½	3.6g A1½

※雑穀ごはんは白米 2～3 合に市販の雑穀ミックスを 25～30g 加えて炊飯します。

ドライイースト 山形パンメニュー

やわらかパンレシピ

メニュー番号： **3**

やわらかパン (基本のレシピ) 🕒 タイマー OK!

材 料	219kcal	
水	180ml	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大 2
塩	4g	小 1
バター	30g	
ドライイースト	2.1g	B1

おやつパン 🕒 タイマー OK!

材 料	230kcal	
水	170ml	
強力粉	280g	
砂糖	32g	大 4
塩	4g	小 1
バター	30g	
ドライイースト	2.1g	B1

やわらか上新粉パン 🕒 タイマー OK!

材 料	219kcal	
水	180ml	
上新粉	50g	
強力粉	230g	
砂糖	16g	大 2
塩	4g	小 1
バター	30g	
ドライイースト	2.1g	B1

フルーツミックスパン

材 料	239kcal	
水	180ml	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大 2
塩	4g	小 1
バター	25g	
★ミックスドライフルーツ(5mm角に切る)	50g	
ドライイースト	2.1g	B1

※パンの上側がデコボコし、小さめに焼き上がります。

フランスパンレシピ

メニュー番号： **4**

フランスパン (基本のレシピ) 🕒 タイマー OK!

材 料	181kcal	
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	4g	大 ½
塩	4g	小 1
バター	5g	
ドライイースト	2.1g	B1

ライ麦パン 🕒 タイマー OK!

材 料	180kcal	
水	200ml	
強力粉	260g	
ライ麦粉	20g	
砂糖	4g	大 ½
塩	4g	小 1
バター	5g	
ドライイースト	2.1g	B1

ごまパン 🕒 タイマーOK!

材 料	195kcal	
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	4g	大 ½
塩	4g	小 1
バター	5g	
いりごま	14g	大 2
ドライイースト	2.1g	B1

ビールパン

材 料	194kcal	
一度沸騰させたビール（冷ます）	200ml	
強力粉	180g	
薄力粉	100g	
砂糖	4g	大 ½
塩	4g	小 1
バター	5g	
ドライイースト	2.1g	B1

ふすまパン 🕒 タイマーOK!

材 料	184kcal	
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	4g	大 ½
塩	4g	小 1
バター	5g	
ふすま	10g	大 2
ドライイースト	2.1g	B1

胚芽パン 🕒 タイマーOK!

材 料	185kcal	
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	4g	大 ½
塩	4g	小 1
バター	5g	
小麦胚芽（炒る）※	10g	大 2
ドライイースト	2.1g	B1

※炒らないで使うとパンがつぶれます。

スイートパンレシピ

メニュー番号：**6**

スイートパン（基本のレシピ）

材 料	229kcal	
水	90ml	
卵（Mサイズ）	50g	1 個
強力粉	210g	
薄力粉	20g	
砂糖	32g	大 4
塩	4g	小 1
バター	40g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	2.4g	A1

紅茶パン

材 料	229kcal	
紅茶（こいめに入れて冷ます）	90ml	
卵（Mサイズ）	50g	1 個
強力粉	210g	
薄力粉	20g	
砂糖	32g	大 4
塩	4g	小 1
バター	40g	
スキムミルク	6g	大 1
紅茶の葉（細かいもの）	1.5g	小 1
ドライイースト	2.4g	A1

バナナパン

材 料	235kcal	
水	30ml	
卵（Mサイズ）	50g	1 個
強力粉	210g	
薄力粉	20g	
砂糖	24g	大 3
塩	4g	小 1
バター	40g	
スキムミルク	6g	大 1
バナナ（つぶす）	80g	
シナモン	1g	小 1
ドライイースト	2.4g	A1

ココアパン

材 料	253kcal	
水	100ml	
卵（Mサイズ）	50g	1 個
強力粉	205g	
薄力粉	20g	
ココア（無糖）	12g	大 2
砂糖	28g	大 3½
塩	4g	小 1
バター	30g	
スキムミルク	6g	大 1
★チョコレートチップ	40g	
ドライイースト	2.4g	A1

米粉パン（グルテン入り）レシピ

メニュー番号：7



■小麦粉を使ったパンづくりとパンケースへの材料の入れ方がちがいます。

米粉パン（グルテン入り） （基本のレシピ）

🕒 タイマー
OK!

材料	199kcal	
水	200ml	
福盛シトギミックス 20A	260g	
砂糖	16g	大2
塩	4g	小1
バター	20g	
スキムミルク	6g	大1
ドライイースト	3.6g	A1½

米粉パン（グルテン入り ミックス粉） （基本のレシピ）

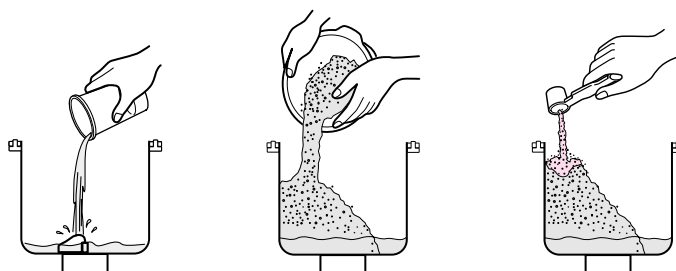
🕒 タイマー
OK!

材料	193kcal	
水	200ml	
こめの香		
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300g	
ドライイースト	3.6g	A1½

■「こめの香米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」にはドライイーストが付属されています。多めに入っていますので必ず付属のイースト専用スプーンではかり直してください。

材料・本体の準備

- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに材料を入れる。
■米粉パン（グルテン入り）をつくるときは下記のように材料を入れてください。



- ① 水を入れます。
- ② ドライイースト以外の材料を片側によせて入れます。
- ③ 材料の中央に小さなくぼみをあけ、ドライイーストを水にふれないように入れます。

3～9までは『焼き上げまでの使用方法』（P.11～P.12）と同じです。

基本のレシピに追加して・・・

ココアナッツ米粉パン（グルテン入り）

ココア（無糖）	12g	大2
★マカデミアナッツ（5mm角にきざむ）	50g	

ココアははじめから加えます。

抹茶甘納豆米粉パン（グルテン入り）

抹茶	6g	大1
★甘納豆	50g	

抹茶ははじめから加えます。

くるみ米粉パン（グルテン入り）

★くるみ（5mm角にきざむ）	50g	
----------------	-----	--

くるみのかわりにレーズンを使うこともできます。

ごま米粉パン（グルテン入り）

🕒 タイマー
OK!

いりごま	14g	大2
------	-----	----

いりごまははじめから加えます。



米粉パン（グルテンなし）レシピ

メニュー番号：8

米粉パン（グルテンなし）基本のレシピ

材料	225kcal	
米粉のり		
A 水	200ml	
福盛シトギ 2号	30g	
水	100ml	
福盛シトギ 2号	270g	
水あめ	30g	
砂糖	12g	大 1½
塩	4g	小 1
オリーブ油	10g	
ドライースト	3.6g	A 1½

- スキムミルク、バターなどの乳製品、バターショートニングなどのペースト状の油脂は、つぶれる原因になるので入れないでください。
- オリーブ油は他の液体の油にかえることができます。できあがりの風味がかわります。

基本のレシピに追加して・・・

くるみ米粉パン（グルテンなし）

★くるみ (5mm 角にきざむ) 50g

くるみかわりにレーズンを使うこともできます。

ごま米粉パン（グルテンなし）

いりごま 14g 大 2

いりごまははじめから加えます。

米粉パン（グルテンなし ミックス粉）基本のレシピ

材料	244kcal	
水	300ml	
こめの香		
米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）	300g	
砂糖	16g	大 2
塩	4g	小 1
ショートニング	30g	
ドライースト	3.6g	A 1½

- 必ずショートニングをお使いください。他の液体の油はつぶれる原因になります。
- スキムミルク、バターなどの乳製品は、つぶれる原因になるので入れないでください。

基本のレシピに追加して・・・

くるみ米粉パン（グルテンなし ミックス粉）

くるみ (5mm 角にきざむ) 50g

くるみははじめから加えます。

ごま米粉パン（グルテンなし ミックス粉）

いりごま 14g 大 2

いりごまははじめから加えます。

材料・本体の準備

【材料を準備する】

■ 米粉のりをつくる

- ① 鍋に **A** を入れ火にかける。
- ② のり状になるまで中火で鍋底をこするようにかき混ぜる。(約 2分)

【できあがりのめやす】

色：白色から半透明にかわるまで

硬さ：木べらから生地を落としたとき、逆三角形になる程度

- ③ 冷ます。

■ 材料を混ぜ合わせる

- ① ボウルに材料と米粉のりを入れ、粉っぽさがなくなるくらいまで混ぜる。



1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。

2 混ぜた材料をパンケースに入れる。

3～9 までは『焼き上げまでの使用方法』(P.11～P.12)と同じです。

天面は平らで白くなります。



材料・本体の準備

【材料を準備する】

- ボウルに材料を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。

2 混ぜた材料をパンケースに入れる。

3～9 までは『焼き上げまでの使用方法』(P.11～P.12)と同じです。

天面は平らで白くなります。



ドライイースト ねり+発酵（生地づくり）の使用法

- フランスパンやバターロールなど、手づくりパンをつくる時の生地づくりとして使います。

ねり	20分（固定）
発酵	20分～1時間20分（初期設定20分）

※「ねり+発酵」（生地づくり）は **タイマー予約** できません。

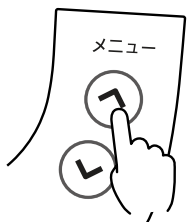
本体の準備

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

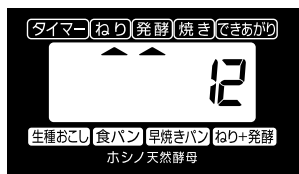
設定

「発酵時間：1時間」に設定するとき

1 メニューを設定する



- メニュー番号：12 を選びます。

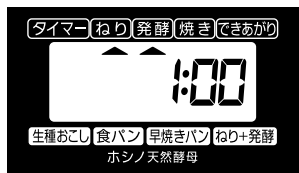


2 発酵時間を設定する



- ▲ ▷ 5分単位で進む
- ▼ ▷ 5分単位で戻る

- タイマーキーで1時間に設定します。



スタート

3 「スタートキー」を押す

- ねりの「▲」表示が点滅し、ねりが始まります。



※表示はできあがりまでの残り時間です。
ミックスロールあり「:」点滅

4 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す

- できあがりの「▲」表示が点滅します。



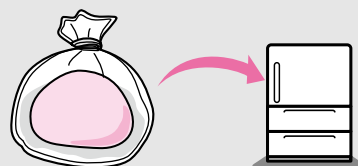
- 生地は取り出さないまま放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

5 電源プラグを抜く

生地の保存について

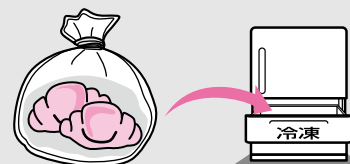
冷蔵保存の方法（12時間まで）

- できあがった後、すぐに生地を軽く丸め直し2重のポリ袋に入れ、口をしっかりとしばって冷蔵庫に入れてください。使うときは手のひらで軽くつぶし、丸め直してから使います。



冷凍保存の方法（1ヵ月くらいまで）

- 成形をした後、短め（20～30分）に発酵させてからバットに並べ、ラップをして冷凍します。凍ったものはビニール袋にまとめて保存できます。焼くときは自然解凍または30～35℃で解凍してから、170～200℃に予熱したオーブンで焼いてください。



ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

レシピの見かた ■ 材料は正確にはかってください。

★ミックスコールド
入れる材料。

カロリー表示

1個あたりのカロリーを表示しています。

■バターのかわりに同じ分量のマー
ガリンを使うことができます。

バターロール

メニュー番号：12

発酵時間：45分



バターロール

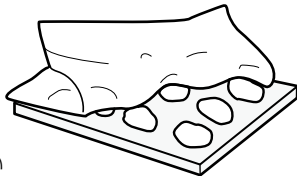
材 料	129kcal	12 個分	
水		140ml	
卵 (M サイズ)		25g	½ 個
強力粉		280g	
砂糖		28g	大 3½
塩		4g	小 1
バター		40g	
スキムミルク		6g	大 1
ドライイースト		4.8g	A2
とき卵		25g	½ 個

※打ち粉は強力粉をお使いください。

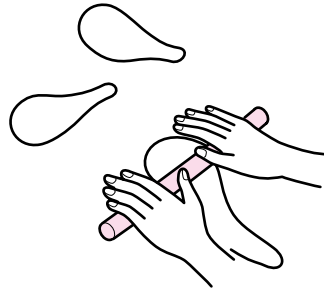
1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで12等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約10分休ませます。



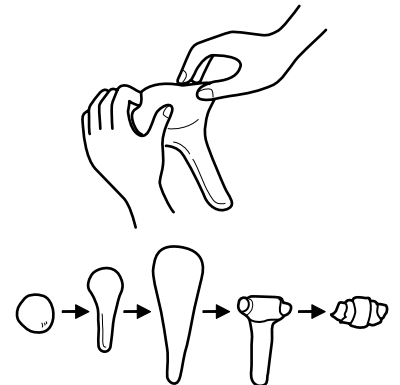
生地をいためないように丸める



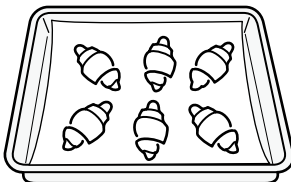
2 丸い生地をころがして円すい形にします。約5分休ませたあと、めん棒でうすくのぼしてしずく形にします。



3 幅の広い方から巻きます。

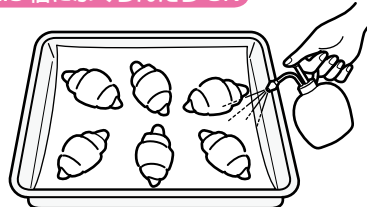


4 クッキングシートを敷いたオープン皿に、巻き終わりを下にして並べます。

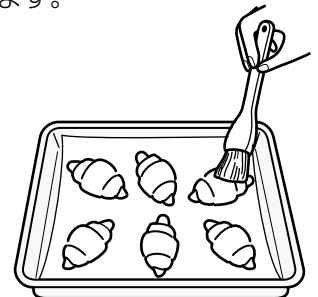


5 表面が乾かないように霧吹きをし、32～35℃に保ったオープンで30～40分発酵させます。

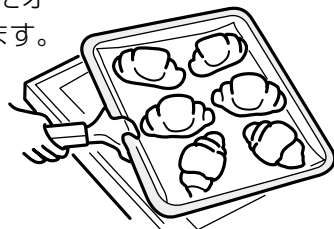
2～2.5倍にふくらんだらOK



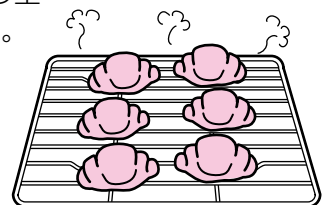
6 生地の上表面にとき卵をぬります。



7 180～190℃に予熱したオープンで10～15分焼きます。



8 焼き上がったら網の上
に置いて冷まします。

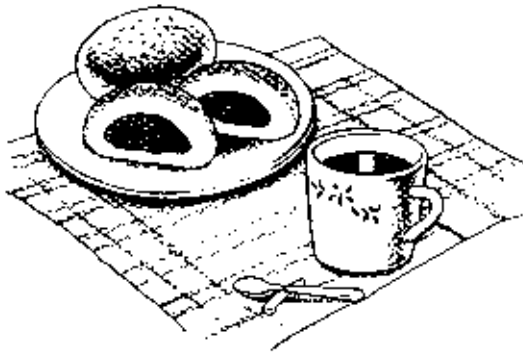


ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

あんパン

メニュー番号：12

発酵時間：45分



あんパン

材料	168kcal	12個分	
水		140ml	
卵(Mサイズ)		25g	½個
強力粉		280g	
砂糖		28g	大3½
塩		4g	小1
バター		40g	
スキムミルク		6g	大1
ドライイースト		4.8g	A2
あん		300g	
けしの実		少々	
とき卵		25g	½個

※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 の手順はバターロールと同じですが生地は約20分休ませてください。

2 めん棒で丸くのぼし、あんを包みます。



生地をしぼってあんを包んで丸める

つまみ終わりをしっかり閉じる

3 クッキングシートを敷いたオープン皿に、閉じ口を下にして並べます。霧吹きをし、32～35℃に保ったオープンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

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

けしの実を付けてオープンへ



胚芽パン

メニュー番号：12

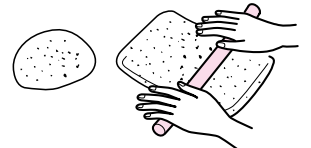
発酵時間：45分



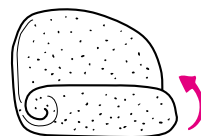
※打ち粉は強力粉をお使いください。

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2等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約15分休ませます。

2 生地をめん棒で細長ののぼします。



3 生地を縦長に置いて、手前から巻いていきます。巻き終わりをつまみます。

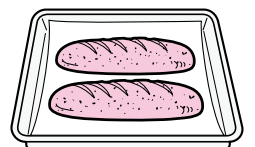


4 クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。霧吹きをし、32～35℃に保ったオープンで約40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

5 カミソリでななめの切れ目を5～6本入れます。

約220℃に予熱したオープンで25～30分焼きます。



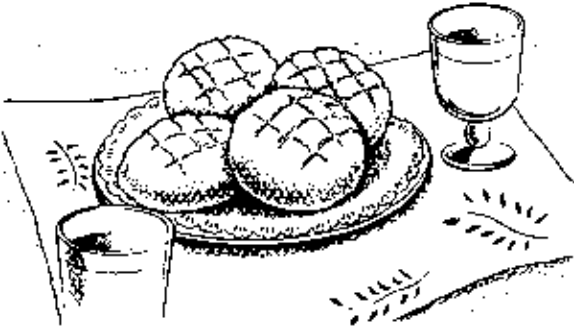
胚芽パン

材料	578kcal	2本分	
水		170ml	
強力粉		260g	
小麦胚芽(炒って冷ます)		20g	
砂糖		8g	大1
塩		4g	小1
バター		12g	
スキムミルク		6g	大1
ドライイースト		4.8g	A2

メロンパン

メニュー番号：12

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 白っぽくなったら、卵・バニラエッセンスを加えてよく混ぜます。
- ③ 合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れて混ぜます。ラップに包んで冷蔵庫で約20分休ませます。

メロンパン

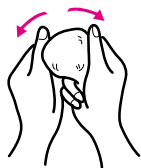
材 料	302kcal	12 個分	
水		140ml	
卵 (M サイズ)		25g	½ 個
強力粉		280g	
砂糖		28g	大 3½
塩		4g	小 1
バター		40g	
スキムミルク		6g	大 1
ドライイースト		4.8g	A2

メロンパンの皮

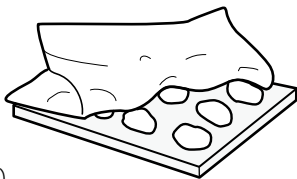
バター	100g	
砂糖	80g	
卵 (M サイズ)	50g	1 個
バニラエッセンス	少々	
薄力粉	230g	
ベーキングパウダー (合わせてふるう)	3.2g	小 1
グラニュー糖	適量	

※打ち粉は強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで12等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて10～15分休ませます。
- 2 メロンパンの皮を12等分して丸めます。ラップの上のせ、手のひらで押して直径約12cmの大きさにのばします。
- 3 1の生地を軽く手のひらでつぶして丸め直します。丸め直した生地を2の皮で底の部分を残して包みます。ラップごと手に持って包むときれいに包めます。



生地をいためないように丸める



ラップ

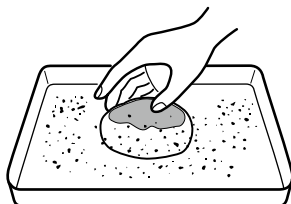
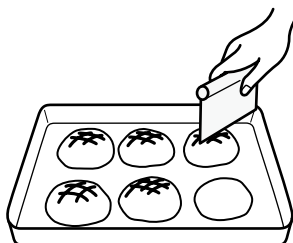


手につくのでラップのまま

ラップのまま形をととのえて



- 4 スケッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。



- 5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を並べます。

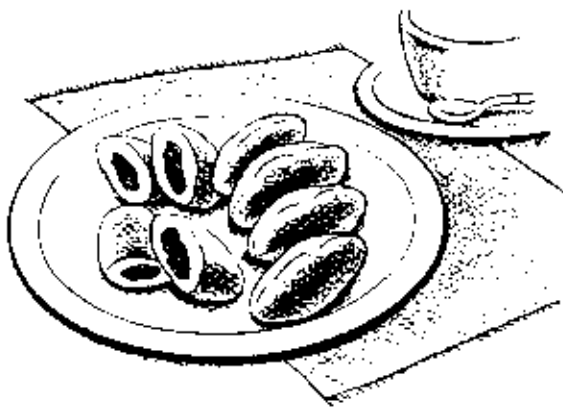
霧吹きをし、32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

ピロシキ

メニュー番号：12

発酵時間：45分



ピロシキ

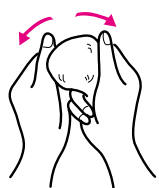
材 料	294kcal	10 個分	
水		180ml	
強力粉		280g	
砂糖		16g	大2
塩		4g	小1
バター		15g	
スキムミルク		6g	大1
ドライイースト		4.8g	A2

具

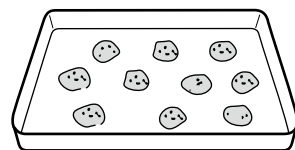
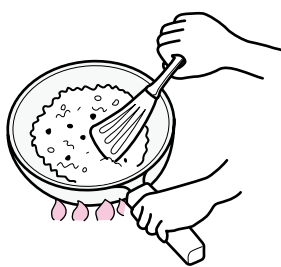
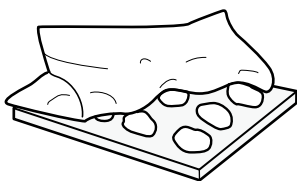
ひき肉	100g	
玉ねぎ(みじん切り)	150g	小1個
ゆで卵(みじん切り)	100g	2個
春雨(ゆでて短く切る)	30g	
グリーンピース	30g	
バター	25g	
塩・こしょう	適量	
揚げ油	適量	

※打ち粉は強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで10等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約15分休ませます。
- 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、10等分して丸めておきます。



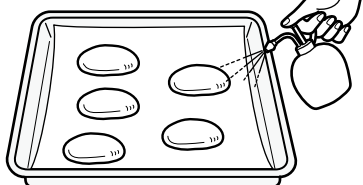
生地をいためないように丸める



- 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ブン皿に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。
- 3の具をのせ、ふちに水を付けてしっかり閉じます。
- 霧吹きをし、32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。

2~2.5倍にふくらんだらOK

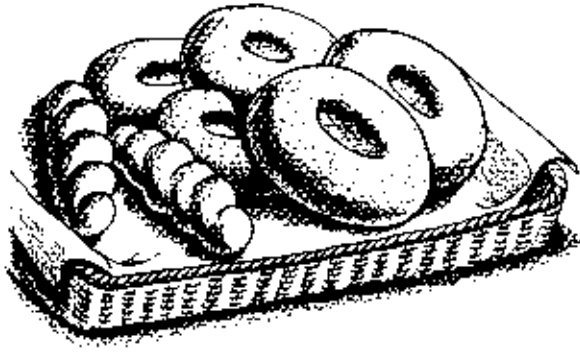
ふちはしっかり閉じる



ドーナツ

メニュー番号: 12

発酵時間: 45分



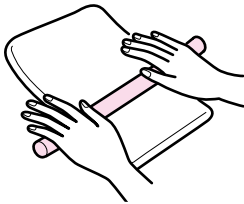
ドーナツ

材料 178kcal

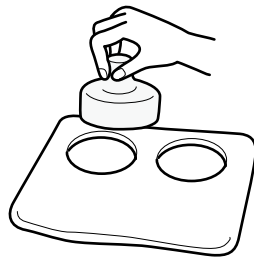
水	140ml	
卵 (Mサイズ)	25g	½個
強力粉	280g	
砂糖	28g	大3½
塩	4g	小1
バター	40g	
スキムミルク	6g	大1
ドライイースト	4.8g	A2
粉砂糖	適量	
揚げ油	適量	

※打ち粉は強力粉をお使いください。

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

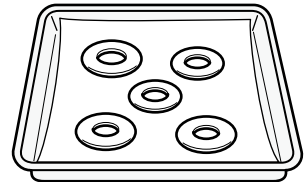


2 内側に軽く打ち粉をふったドーナツ形で型抜きします。

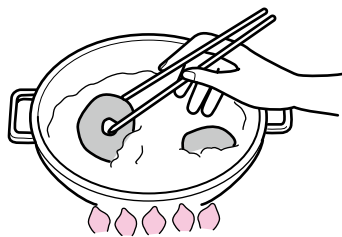


3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2~2.5倍にふくらんだらOK



4 160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつずずかに入れ、全体がキツネ色になるまで揚げます。

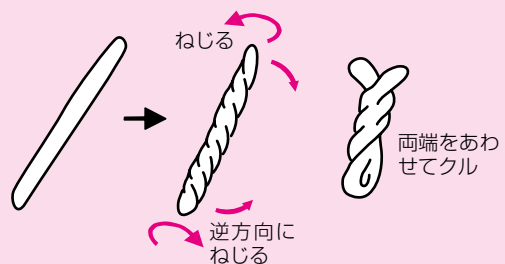
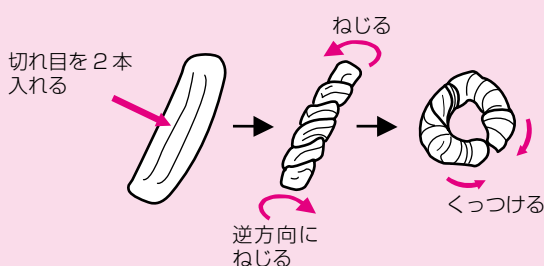


5 油をよく切り、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



※油の温度は生地を残りをに入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

ドーナツのいろいろ



ドライイースト ねり+発酵 (生地づくり) メニュー

クロワッサン

メニュー番号: 12
発酵時間: 45分

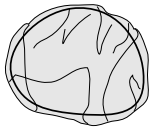


クロワッサン

材料	182kcal	12個分	
水		150ml	
卵 (Mサイズ)		25g	½個
強力粉		180g	
薄力粉		100g	
砂糖		16g	大2
塩		4g	小1
バター		20g	
スキムミルク		6g	大1
ドライイースト		6.3g	B3
折り込み用バター (1cm角に切る)		100g	
薄力粉		20g	
とき卵		25g	½個

※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。



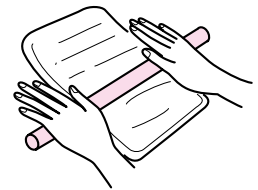
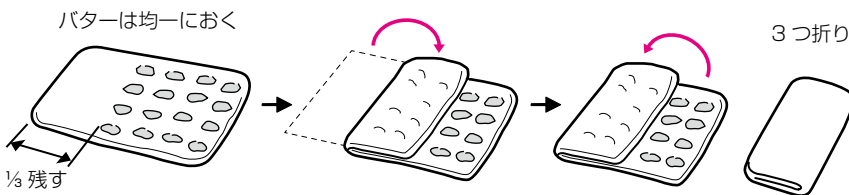
粉をよくもみ込みます。



生地がベタつくときは、打ち粉をします。

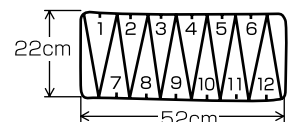


- 4 2のバターを親指大につまみ、のばした生地の $\frac{2}{3}$ の部分に等間隔にのせます。バターがのっていない $\frac{1}{3}$ の部分折りませます。次にバターがのっている $\frac{1}{3}$ の部分折り重ね、3つ折りにします。ラップに包み冷蔵庫で30分以上冷やします。
- 5 幅の狭い方が手前になるように置きます。めん棒で生地をのばし、縦35cm×横25cmの長方形にのばします。



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

冷蔵庫へ入れる



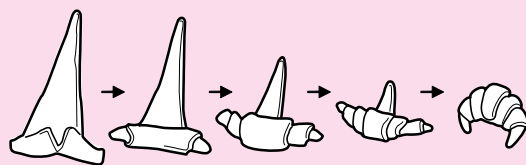
9 三角形の底辺に 1cm の切り込みを入れ、両端を左右にひっぱりながら巻き始めます。



10 細い方を軽くひっぱりながら巻きます。



クロワッサンの成形



11 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。霧吹きをし、約 25℃ で約 1 時間発酵させます。

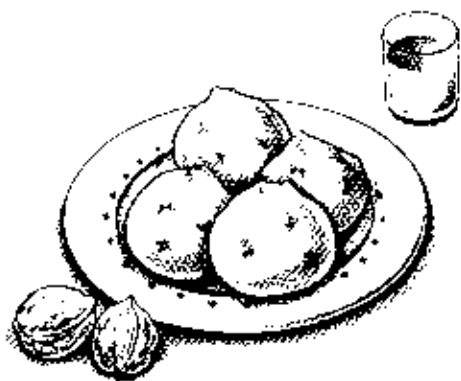
2~2.5 倍にふくらんだら OK

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



くるみパン

メニュー番号: 12
発酵時間: 1 時間



くるみパン

材 料	155kcal	10 個分	
水		180ml	
強力粉		280g	
砂糖		12g	大 1½
塩		4g	小 1
バター		15g	
スキムミルク		6g	大 1
★くるみ (5mm 角にきざむ)		50g	
ドライイースト		4.8g	A2

※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 10 等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。

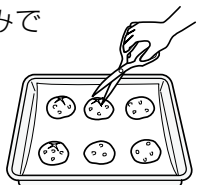


生地をいためないように丸める

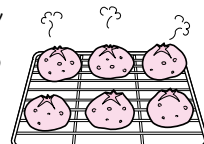
2 生地を軽く丸め直し、クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。霧吹きをし、32 ~ 35℃ に保ったオーブンで 30 ~ 40 分発酵させます。

2~2.5 倍にふくらんだら OK

3 オーブンから取り出し、はさみで十字に切り込みを入れます。



4 180 ~ 190℃ に予熱したオーブンで 10 ~ 15 分焼きます。焼き上がったら網の上に置いて冷めます。

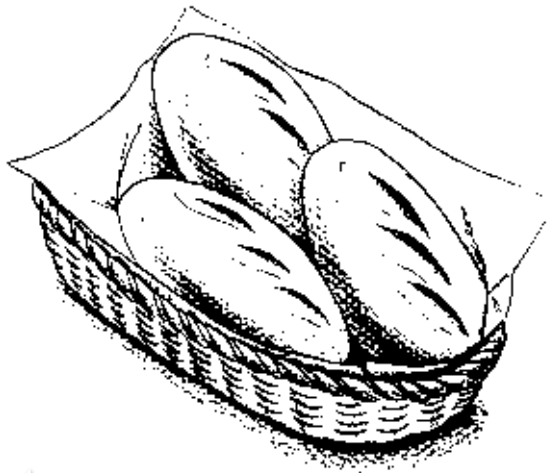


ドライイースト ねり+発酵 (生地づくり) メニュー

フランスパン

メニュー番号：12

発酵時間：1時間



フランスパン

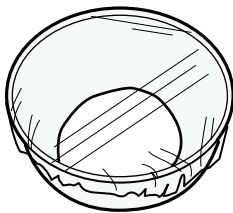
材 料	272kcal	4 個分	
水		180ml	
強力粉		200g	
薄力粉		80g	
砂糖		4g	大 ½
塩		4g	小 1
バター		5g	
レモン汁		少々	
ドライイースト		2.1g	B1



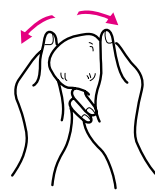
- フランスパンの生地は、砂糖や油脂が少なく傷みやすいので、できるだけやさしく扱います。
- ガス抜きは、手のひらでたたく程度にして抜きすぎないようにします。
- 時間をかけてゆっくり発酵させます。温度が高いと生地がだれて扱いにくくなります。

※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 バターをぬったボウルに生地を取り出し、ラップをして約28℃の場所で約30分休ませます。

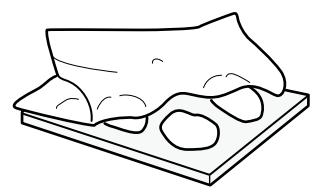


2 手のひらで軽くたたいてガス抜きをした生地をスケッパーで4等分します。生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

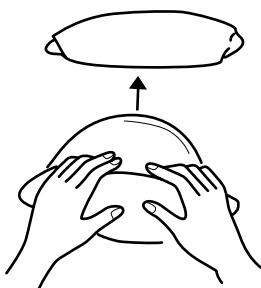


生地をいためないように丸める

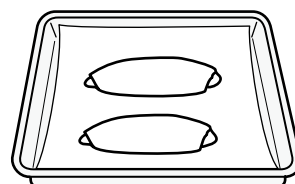
3 かたくしぼったぬれふきんをかけて20～30分休ませます。



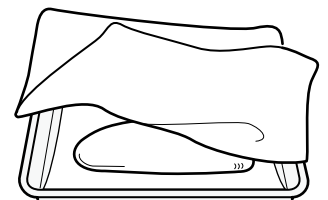
4 生地を手のひらで軽くたたいてだ円形にのばします。手前から両手で少しずつ、くるくる巻いて巻き終わりをしっかりつまみます。



5 クッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べます。

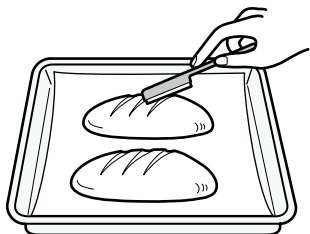


6 かたくしぼったぬれふきんをかけて室温で約1時間ゆっくり発酵させます。寒い季節は約28℃を保てるように発酵させます。

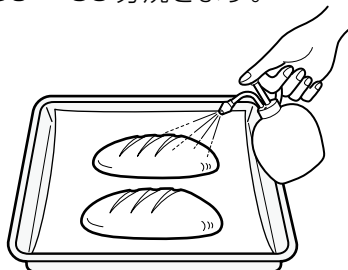


2~2.5倍にふくらんだらOK

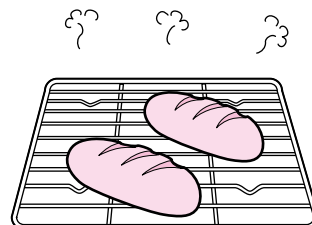
7 カミソリでななめに3～4mmの深さの切れ目を3本入れます。



8 約200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、オーブン内と生地にたっぷり霧吹きをし、30～35分焼きます。



9 焼き上がったら網の上に置いて冷めます。



チーズフランス

メニュー番号: **12**
発酵時間: 1時間

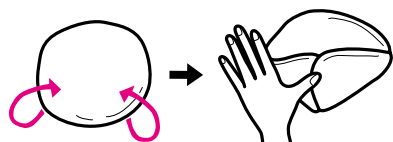


チーズフランス

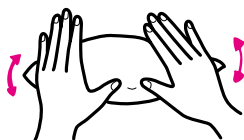
材 料	249kcal	6 個分	
水		180ml	
強力粉		200g	
薄力粉		80g	
砂糖		4g	大 ½
塩		4g	小 1
バター		5g	
レモン汁		少々	
ドライイースト		2.1g	B1
ピザ用チーズ		120g	

※打ち粉は強力粉をお使いください。

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

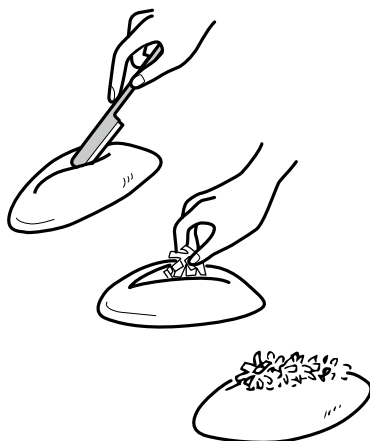


生地の左下と右下を中央に向けて折り

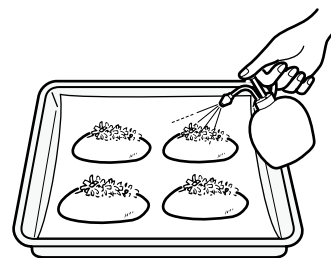


手前から巻き込み、両端をとがらせる

7 カミソリで中央に5mm程の深さの切れ目を入れ、チーズをのせます。



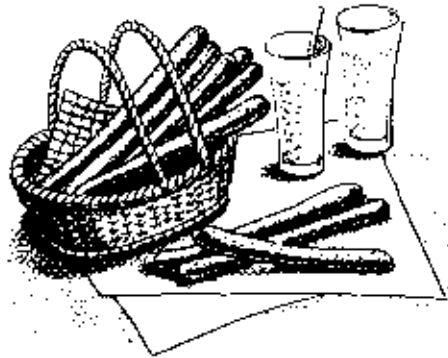
8 約200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、オーブン内と生地にたっぷり霧吹きをし、20～25分焼きます。



ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

チーズスティック

メニュー番号：12
発酵時間：30分



チーズスティック

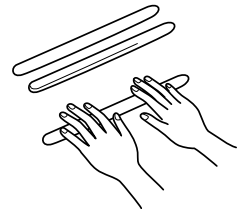
材 料	74kcal	16本分	
水		180ml	
強力粉		280g	
塩		4g	小 1
バター		5g	
スキムミルク		6g	大 1
ドライイースト		4.8g	A2
粉チーズ		10g	
とき卵		25g	½個

※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16等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきをかけて約15分休ませます。



- 2 両手でころがしながら約25cmの長さののばします。



- 3 クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。霧吹きをし、約30℃の場所で30～40分発酵させます。

- 4 とき卵をぬり、粉チーズをふります。200～210℃に予熱したオープンで15～20分焼きます。



ピザ

メニュー番号：12
発酵時間：30分



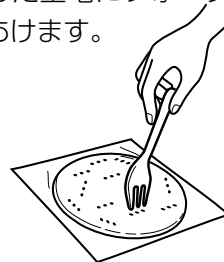
※打ち粉は強力粉をお使いください。

- 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2等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきをかけて約15分休ませます。

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



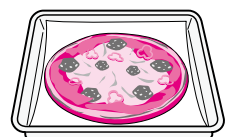
- 3 のばした生地にフォークで穴をあけます。



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



- 5 ピザ用チーズをのせます。190～200℃に予熱したオープンで約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。



ピザ

1枚分：¼切あたり
214kcal

材 料	2枚分	
水	180ml	
強力粉	280g	
砂糖	8g	大 1
塩	4g	小 1
バター	15g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	4.8g	A2

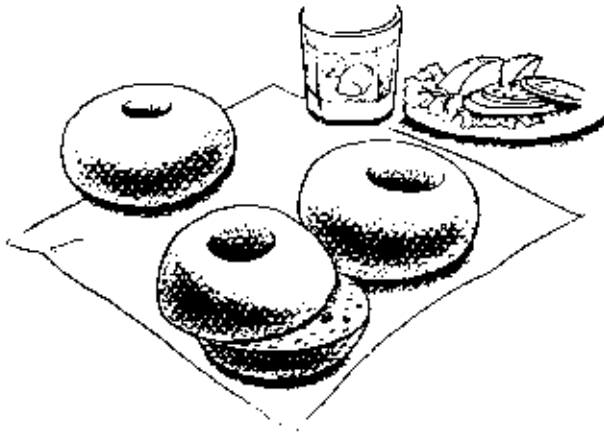
具

ピザソース	140g	
玉ねぎ(薄切り)	200g	中 1個
ピーマン(輪切り)	60g	2個
マッシュルーム(薄切り)	60g	
サラミソーセージ(薄切り)	80g	
ピザ用チーズ	200g	

ベーグル

メニュー番号：12

発酵時間：30分

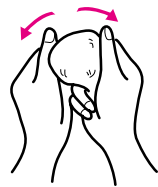
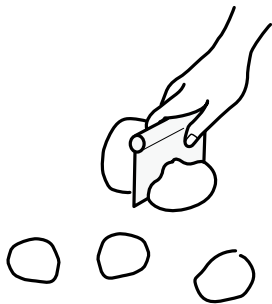


ベーグル

材 料	118kcal	10 個分	
水		170ml	
強力粉		280g	
砂糖		12g	大 1½
塩		4g	小 1
サラダ油		10g	
ドライイースト		4.8g	A2

※打ち粉は強力粉をお使いください。

- 1** 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスクッパーで 10 等分して軽く丸めます。

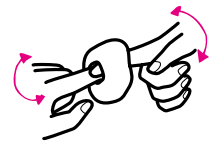


生地をいためないように丸める

- 2** 生地中央に指を差し込み、穴をあけます。



指を 2 本入れてくるくる回します。

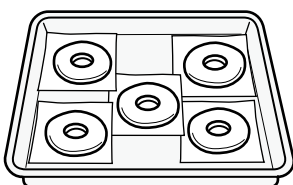


発酵すると穴は小さくなるので大きめにあけます。



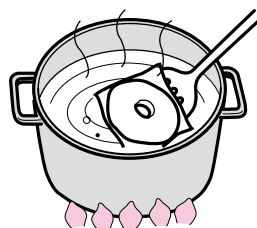
- 3** 穴をあけた生地をそれぞれ、1 個分ずつ切ったクッキングシートの上にのせます。

かたくしぼったぬれふきんをかけ約 15 分休ませます。



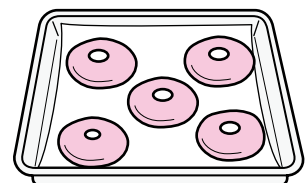
- 4** 沸騰したお湯にクッキングシートごと生地を入れます。クッキングシートがはがれたらすくい出します。

あまり長い時間ゆでると焼き上がったときに、しわしわになります。



- 5** クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。

約 210℃に予熱したオーブンで約 10 分焼きます。



ドライイースト 発酵+焼きの使用法

- 生地や具をアレンジし、成形したあと、再びパンケースに入れて発酵・焼きをするときに使います。

※「発酵+焼き」はタイマー予約できません。



発酵	20分～1時間40分(初期設定20分)
焼き	45分(焼き色：ふつう)

ホテルブレッドをつくってみます

ホテルブレッド

材料	232kcal	
水	120ml	
卵 (M サイズ)	25g	½個
強力粉	250g	
砂糖	28g	大 3½
塩	4g	小 1
バター	40g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	4.2g	B2

カロリー表示

1斤の 1/6 切あたりのカロリーを表示しています。

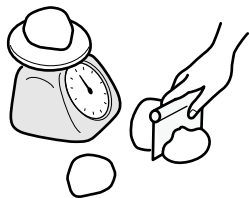
メニュー番号：12
「ねり+発酵（生地づくり）」
で生地をつくります。

ねり時間：20分（固定）
発酵時間：45分

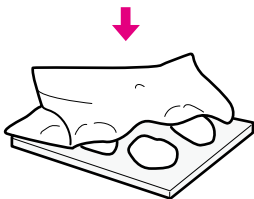
成形・本体にセット

※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 できあがった生地を取り出し成形する



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4等分します。



②生地を丸め直し、かたくしぼったぬれふきんをかけて15～20分休ませます。

2 生地を丸め直してからパンケースに並べて入れる（羽根は付けません）



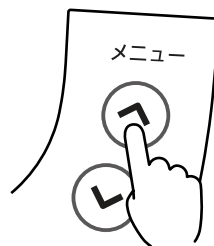
3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする

4 電源プラグをコンセントに差し込む

設定

「発酵時間：50分・焼き色：ふつう」に設定するとき

1 メニューを設定する

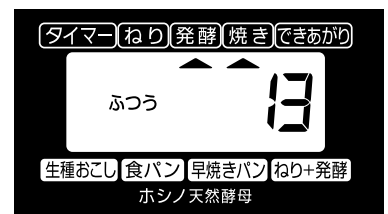


①メニュー番号：13を選ぶ



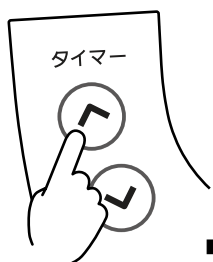
②焼き色を「ふつう」に設定する

- ふつう▶こいめ▶うすめ…の順で選択できます。



スタート

2 発酵時間を設定する



- ▲ ▷ 5分単位で進む
- ▼ ▷ 5分単位で戻る

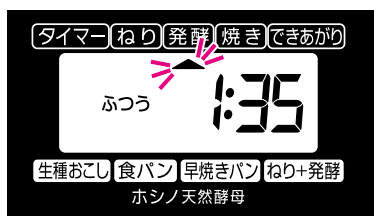
- タイマーキーで50分に設定します。



3 「スタートキー」を押す



- 発酵の「▲」表示が点滅し、発酵が始まります。

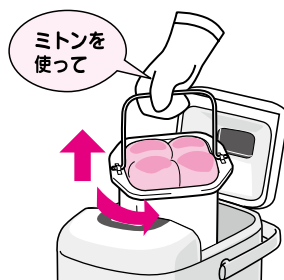


できあがり

4 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- できあがりの「▲」表示が点滅します。

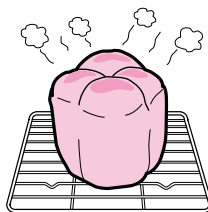


- ミトンを使って、パンケースのふちにある矢じるし（ゆるむ）の方向に回して取り出します。

⚠️ 注意

- パンを取り出すときは必ずミトンなどを使う。
必ず実施 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。

5 パンを取り出す



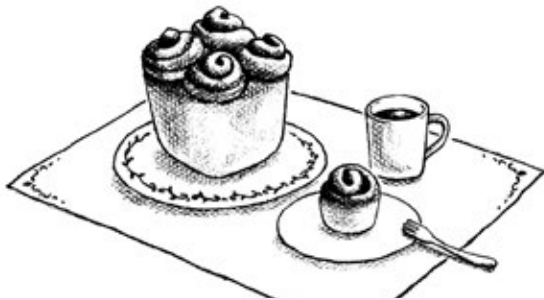
6 電源プラグを抜く

ドライイースト ねり+発酵・発酵+焼きメニュー

シナモンロール

メニュー番号：12 発酵時間：45分

メニュー番号：13 発酵時間：40分



アイシングのつくり方

材料		粉砂糖とよくといた卵白・ レモン汁をねばりがでるま で混ぜます。(レモン汁がな いときは粉砂糖と卵白のみ でもできます)	
粉砂糖	60g		
卵白	17g ½個		
レモン汁	少々		

シナモンロール

材 料 296kcal

水	120ml	
卵 (M サイズ)	25g	½ 個
強力粉	250g	
砂糖	28g	大 3½
塩	4g	小 1
バター	40g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	4.2g	B2

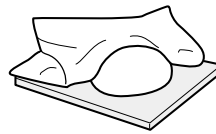
フィリング

シナモン	3g	大 ½
グラニュー糖	36g	大 3

※打ち粉は、強力粉をお使いください。

1 メニュー番号：12
「ねり+発酵 (生地づくり)」
で生地をつくります。
ねり時間：20分 (固定)
発酵時間：45分

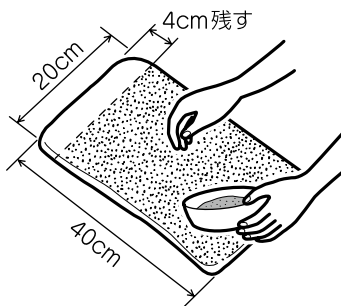
2 生地を丸め直し、かたくし
ぼったぬれふきんをかけて
15～20分休ませます。



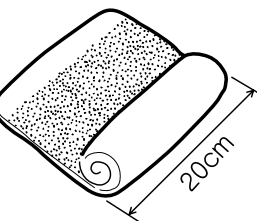
3 閉じ口を上にし、めん棒で縦
40cm×横20cmの長方形に
のばします。



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



5 手前から巻き込み、巻き終わりを
しっかり閉じます。
軽くころがして形をととのえ、
生地を4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。)

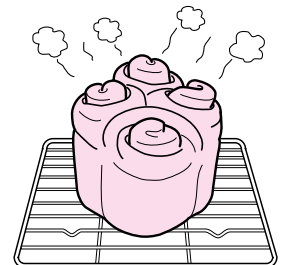
テグス
を使うと
便利!

6 5で4等分した生地をパン
ケースに戻し、並べます。
(羽根は付けません)



7 メニュー番号：13
「発酵+焼き」で成形発酵・
焼きをします。
発酵時間：40分
焼き時間：45分
(焼き色：ふつう)

8 焼き上がったらパンを網の上に
置き、あら熱が取れたらアイ
シングをかけます。



ホシノ天然酵母 生種おこしの使用方法

■天然酵母パンをつくるには、はじめに「元種」から「生種」をつくります。

- 室温が30℃以上で生種おこしをすると、発酵しすぎて生種がうまくおこせない場合があります。
- 25～30℃の水を使ってください。水温が高すぎたり、低すぎると生種がうまくおこせない場合があります。
- 生種カップ・スプーンが汚れていると生種がうまくおこせません。清潔にしておいてください。

[必要な道具]



生種カップ



スプーン

生種

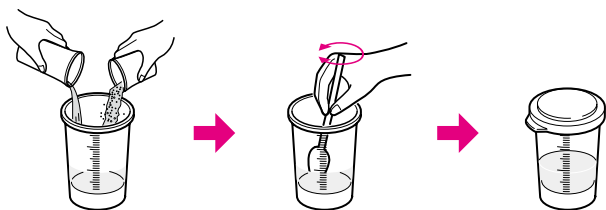
材 料

元種 (ホシノ天然酵母 パン種)	50g
水 (25～30℃)	100ml

- 1回の量で天然酵母食パンを4～5回分、つくることができます。

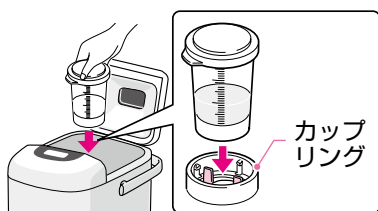
※必ず「ホシノ天然酵母 パン種」をお使いください。

1 材料を生種カップに入れ、よく混ぜてからふたをする



- ①生種カップに水・元種を入れます。
- ②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出します。
- ②生種カップを本体内側のカップリング部にしっかりと置き、本体のふたをします。

3 電源プラグをコンセントに差し込む

4 「ホシノ天然酵母キー」で「生種おこし」を選ぶ



5 「スタートキー」を押す



- 発酵の「▲」表示が点滅し、発酵(生種おこし)が始まります。



※表示はできあがりまでの残り時間です。

6 ブザーがなったら「取消キー」を押し、生種カップを取り出す



- できあがりの「▲」表示が点滅します。



- 生種カップを取り出し、冷蔵庫に入れてください。



ブザーがなったら生種カップを早めに取り出してください。

(取り出し忘れた場合：ブザーがなってから2～3時間以内であれば、生種として使えるので、すぐ冷蔵庫に入れてください。)

7 電源プラグを抜く

< 元種の保存について >

- しっかり密閉して冷蔵庫で保存してください。(冷凍・常温保存はしない。)
- 賞味期限内に使い切ってください。

< 生種の保存について >

- 生種は付属の生種カップに入れ、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。)
- 生種は1週間程度で使い切ってください。
- 冷蔵庫に保存するときは納豆などの菌の強い食品の近くに置かないでください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜて保存しないでください。

ホシノ天然酵母 焼き上げまでの使用方法

本体と材料の準備

天然酵母食パンをつくってみます

天然酵母食パン

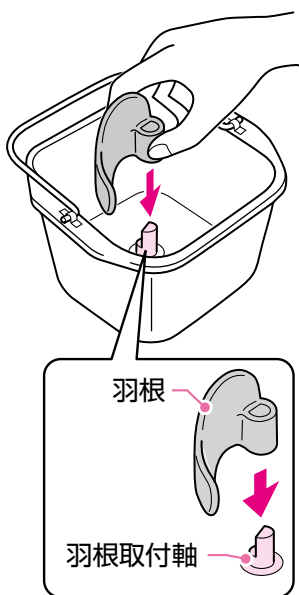
材 料	200kcal		
水	180ml		
生種	24g		
強力粉	280g		
砂糖	20g	大 2½	
塩	4g	小 1	
バター	7g		

- 材料は正確にはかってください。
- 生種は全体をかき混ぜてから、はかりで正確にはかってください。
- 1斤の ¼ 切あたりのカロリーを表示しています。
- バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。



必ず元種を P.38 の方法で生種にしてからお使いください。

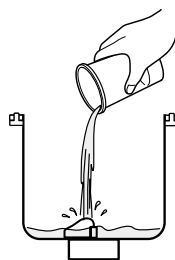
1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする



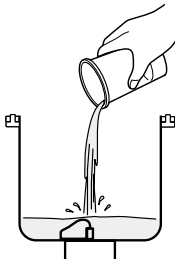
- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に差し込みます。

※羽根が浮いているとパンができません。

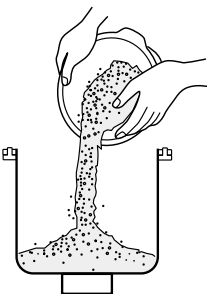
2 パンケースに材料を入れる



①水を入れます。

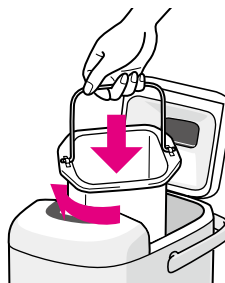


②生種をスプーンでよく混ぜてから入れます。

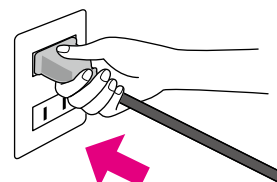


③小麦粉などの材料を入れます。

3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする



4 電源プラグをコンセントに差し込む



スタート

5 メニューを設定する

「天然酵母 食パン・焼き色：ふつう」を設定するとき



1 天然酵母キーで食パンを選ぶ



2 焼き色を「ふつう」に設定する

■ ふつう ▶ こいめ ▶ うすめ... の順で選択できます。



6 「スタートキー」を押す



■ ねりの「▲」表示が点滅し、ねりが始まります。



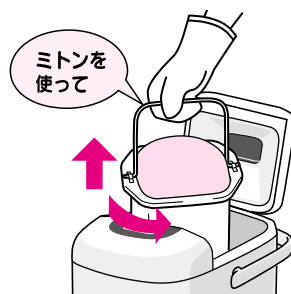
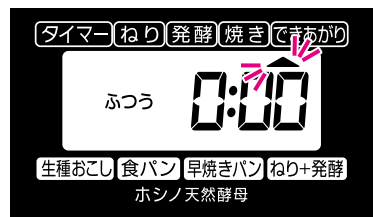
※表示はできあがりまでの残り時間です。
ミックスコールあり『:』点滅
ミックスコールなし『:』点灯

できあがり

7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースをすぐ取り出す



■ できあがりの「▲」表示が点滅します。



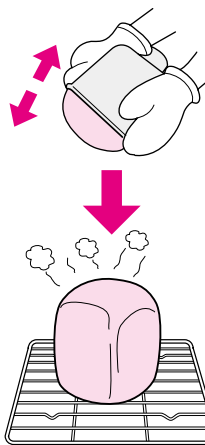
■ ミトンを使って、パンケースのふちにある矢じるし(ゆるむ)の方向に回して取り出します。

注意



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

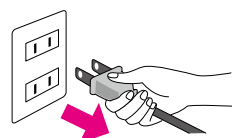
8 パンを取り出す



① パンケースを逆さに持ち上下に数回強くふり、パンを取り出します。

② しばらく網の上などにのせ、冷まします。

9 電源プラグを抜く



ホシノ天然酵母 山形パンメニュー

レシピの見かた ■ 材料は正確にはかってください。

🕒 タイマー OK! タイマー予約ができます。

★ ミックスコールドに入れる材料。

🔥 カロリー表示

1斤の $\frac{1}{8}$ 切あたりのカロリーを表示しています。

■ バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。

食パン・早焼きパンレシピ

ホシノ天然酵母 : 食パンまたは早焼きパン

👉 ■ 食パンと早焼きパンでは水と生種の分量がちがいます。

※早焼きパンはタイマー予約できません。🕒 ~~タイマー OK!~~

天然酵母食パン (基本のレシピ)

🕒 タイマー OK!

材 料	200kcal		
水	180ml		
生種	24g		
強力粉	280g		
砂糖	20g	大 2½	
塩	4g	小 1	
バター	7g		
早焼きパンの場合			
水	160ml		
生種	55g		

ライ麦天然酵母パン

🕒 タイマー OK!

材 料	199kcal		
水	170ml		
生種	24g		
強力粉	260g		
ライ麦粉	20g		
黒砂糖(固まりを使うときは分量の水で溶かす)	20g		
塩	4g	小 1	
バター	7g		
早焼きパンの場合			
水	150ml		
生種	55g		

レーズンくるみ天然酵母パン

材 料	238kcal		
水	180ml		
生種	24g		
強力粉	280g		
砂糖	20g	大 2½	
塩	4g	小 1	
バター	7g		
★レーズン	30g		
★くるみ (5mm 角にきざむ)	20g		
早焼きパンの場合			
水	160ml		
生種	55g		

ハーブ天然酵母パン

🕒 タイマー OK!

材 料	200kcal		
水	180ml		
生種	24g		
強力粉	280g		
砂糖	20g	大 2½	
塩	4g	小 1	
バター	7g		
お好みのハーブ	2g	大 1	
早焼きパンの場合			
水	160ml		
生種	55g		

※★レーズンのかわりに他のドライフルーツを使うこともできます。

※★くるみのかわりに他のナッツを使うこともできます。(5mm 角にきざむ)

ごまたっぷり天然酵母パン

材 料

230kcal

水	180ml	
生種	24g	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	7g	
いりごま	14g	大 2
すりごま	6g	大 1
ごまペースト	10g	
早焼きパンの場合		
水	160ml	
生種	55g	

甘栗天然酵母パン

材 料

221kcal

水	180ml	
生種	24g	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	7g	
★皮むき甘栗 (5mm 角にきざむ)	50g	
早焼きパンの場合		
水	160ml	
生種	55g	

かりんとう天然酵母パン

材 料

237kcal

水	180ml	
生種	24g	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	7g	
★かりんとう (5mm 角にきざむ)	50g	
早焼きパンの場合		
水	160ml	
生種	55g	

干し芋天然酵母パン

材 料

227kcal

水	180ml	
生種	24g	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	7g	
★干し芋 (5mm 角にきざむ)	50g	
早焼きパンの場合		
水	160ml	
生種	55g	

全粒粉ヨーグルト天然酵母パン

材 料

207kcal

水	110ml	
生種	24g	
プレーンヨーグルト (水と同じ温度にする)	70g	
強力粉	240g	
全粒粉	40g	
はちみつ	30g	
塩	4g	小 1
バター	7g	
早焼きパンの場合		
水	90ml	
生種	55g	

発芽玄米天然酵母パン

材 料


209kcal

水	170ml	
生種	24g	
強力粉	270g	
砂糖	20g	大 2½
塩	4g	小 1
バター	7g	
★発芽玄米ごはん (炊いて冷ます)	60g	
早焼きパンの場合		
水	150ml	
生種	55g	

ホシノ天然酵母 ねり+発酵の使用法

- 天然酵母の手づくりパンをつくるときの生地づくりとして使います。

ねり	20分（固定）
発酵	20分～6時間（初期設定20分）

※ホシノ天然酵母「ねり+発酵」は  タイマー予約できません。

本体の準備

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

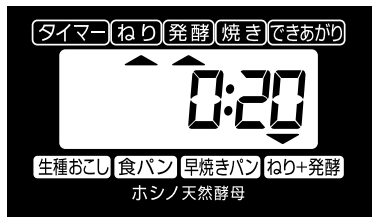
設定

「発酵時間：3時間」を設定するとき

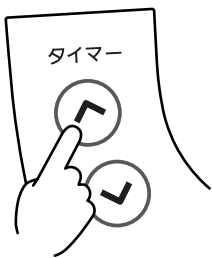
1 メニューを設定する



- ホシノ天然酵母キーで「ねり+発酵」を選びます。

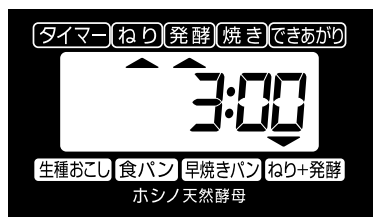


2 発酵時間を設定する



- ▲ ▷ 10分単位で進む
- ▼ ▷ 10分単位で戻る

- タイマーキーで3時間に設定します。



スタート

3 「スタートキー」を押す



- ねりの「▲」表示が点滅し、ねりが始まります。

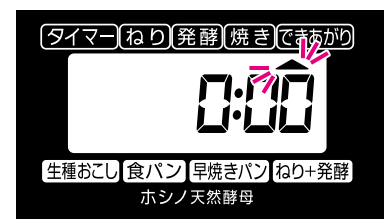


※表示はできあがりまでの残り時間です。
ミックスコールあり「:」点滅

4 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- できあがりの「▲」表示が点滅します。



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

5 電源プラグを抜く

ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー



- 天然酵母の生地はベタつきやすいので、手早くやさしく扱います。成形するときなど生地がのびにくいときはムリにのぼそうとせず、休ませながらのぼしてください。
- 発酵中・分割・丸め・成形の作業中、扱っていない生地にはぬれふきんをかけて乾燥を防いでください。生地が乾燥すると、うまく成形しなかったり、生地の皮がさけて見た目が悪い焼き上がりになります。

レシピの見かた ■材料は正確にはかってください。

★ミックスコールで入れる材料。

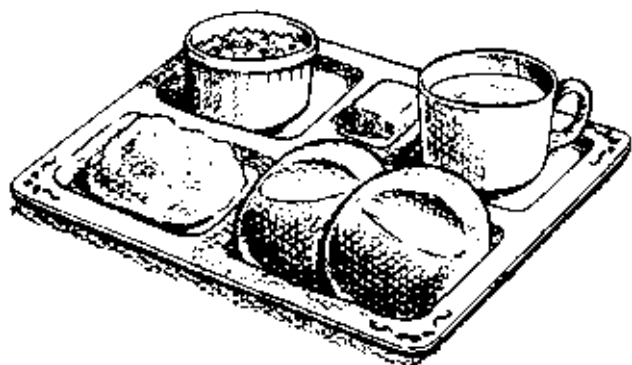
カロリー表示

1個あたりのカロリーを表示しています。

■バターかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。

テーブルロール

ホシノ天然酵母 : ねり+発酵
発酵時間 : 3時間

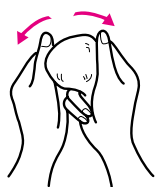


テーブルロール

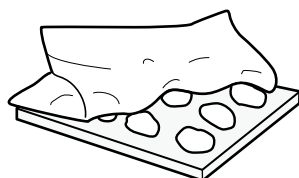
材 料	98kcal	12個分	
水		160ml	
生種		24g	
強力粉		280g	
砂糖		12g	大 1½
塩		4g	小 1
バター		7g	

※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスクッパーで12等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約20分休ませます。

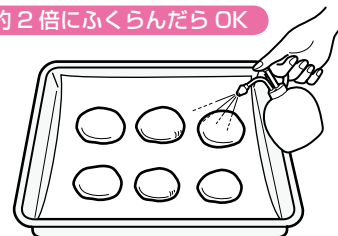


生地をいためないように丸める

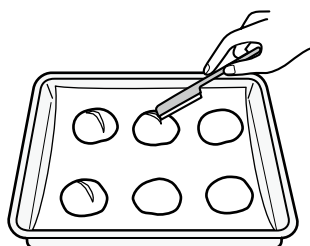


2 生地を丸め直し、クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

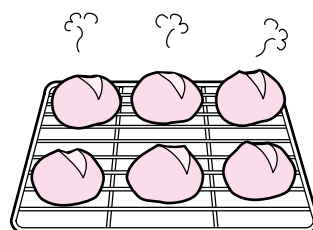
約2倍にふくらんだらOK



3 カミソリで中央に5mm程の深さの切れ目を入れ、霧吹きをします。



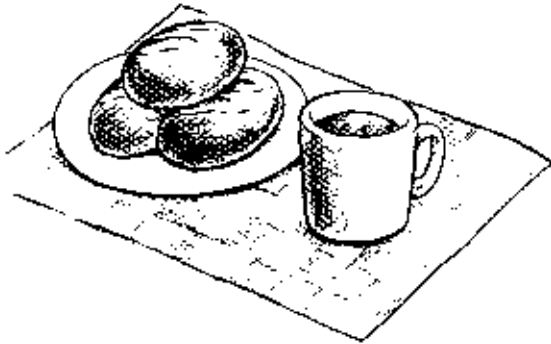
4 約200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー

明太子ポテトパン

ホシノ天然酵母：ねり+発酵
発酵時間：3時間



明太子ポテトパン

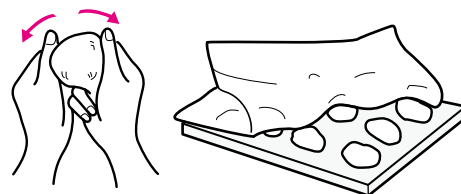
材 料	95kcal	16 個分	
水		160ml	
生種		24g	
強力粉		280g	
砂糖		12g	大 1½
塩		4g	小 1
バター		7g	
具			
じゃがいも		200g	
明太子		50g	1 腹
マヨネーズ		20g	
塩・こしょう		適量	

※打ち粉は強力粉をお使いください。

明太子ポテトサラダのつくり方

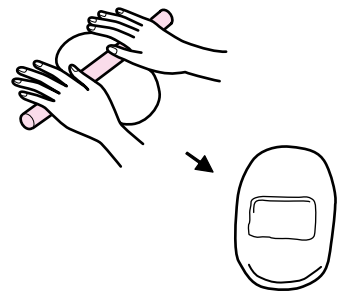
- 1 じゃがいもに串がすっと入るまでゆでます。(または電子レンジで加熱します。)
- 2 明太子は薄皮に切れ目を入れて開き、スプーンで身をこそげ取ります。
- 3 ゆでたじゃがいもは熱いうちにめん棒などでつぶし、マヨネーズを加えてよく混ぜます。
- 4 ③に明太子を加えてよく混ぜ、塩・こしょうで味をととのえます。
- 5 16等分し、たわら型にしておきます。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで16等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約20分休ませます。



生地をいためないように丸める

- 2 生地をめん棒で、だ円形にのばします。明太子ポテトサラダを包んで、閉じめをしっかりとつまみ、形をととのえます。

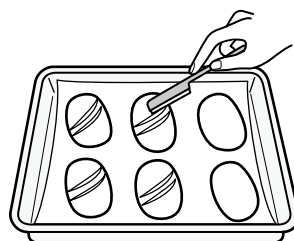


- 3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

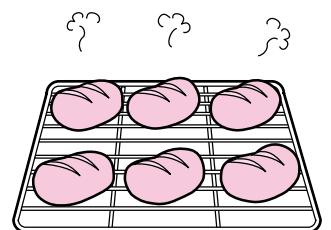
約2倍にふくらんだらOK



- 4 カミソリでななめに2本切れ目を入れ、霧吹きをします。



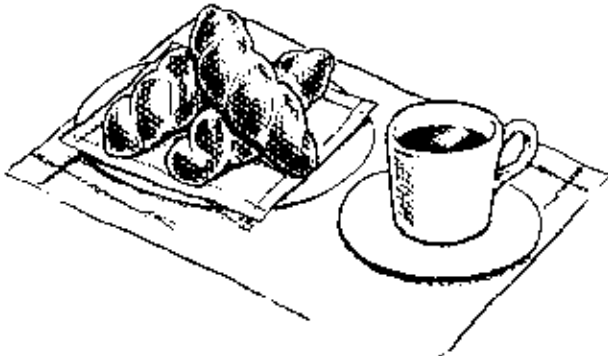
- 5 約200℃に予熱したオーブンで10～12分焼きます。



ピーナツツイスト

ホシノ天然酵母：ねり+発酵

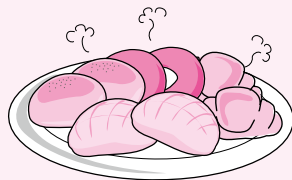
発酵時間：3 時間 30 分



ピーナツツイスト

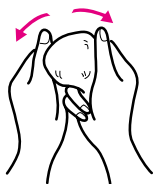
材 料	322kcal	6 個分
水		120ml
卵 (M サイズ)		25g ½ 個
生種		24g
強力粉		280g
砂糖		28g 大 3½
塩		4g 小 1
バター		40g
スキムミルク		6g 大 1
フィリング		
粒入りピーナツバター		60g
とき卵		
		25g ½ 個

ピーナツツイストの生地を使って、バターロール・ドーナツ・スイートロール・メロンパン・あんパンなどもつくれます！

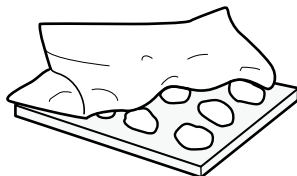


※打ち粉は強力粉をお使いください。

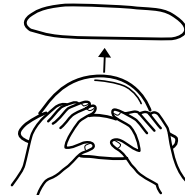
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスクッパーで6等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約20分休ませます。



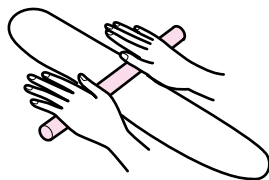
生地をいためないように丸める



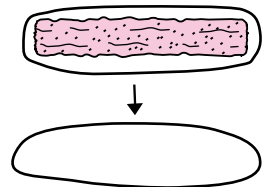
- 2 生地を指で押してだ円形にのぼし、横に置きます。生地を下から巻き込んでころがし、棒状にします。かたくしぼったぬれふきんをかけて約5分休ませます。



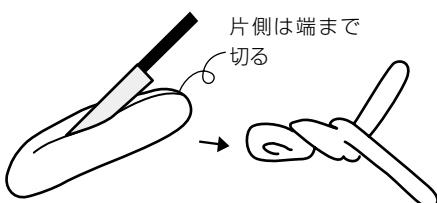
- 3 めん棒で縦5cm×横25cmの大きさにのぼし、横に置きます。



- 4 ふちから1cm残して粒入りピーナツバターをぬります。上下を折り合わせてしっかりつまんで閉じ、ころがして形をととのえます。



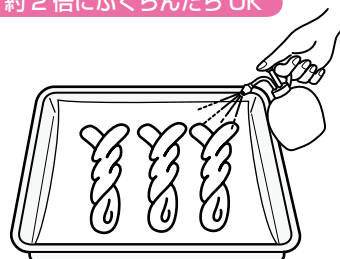
- 5 片側2cmくらい残して縦に切り離し、切り口を上にして、ねじりながら合わせていきます。



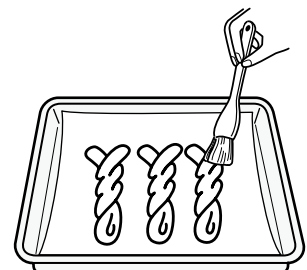
片側は端まで切る

- 6 クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

約2倍にふくらんだらOK



- 7 とき卵をぬり、約180℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。



ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー

くるみチーズパン

ホシノ天然酵母：ねり+発酵

発酵時間：3時間30分

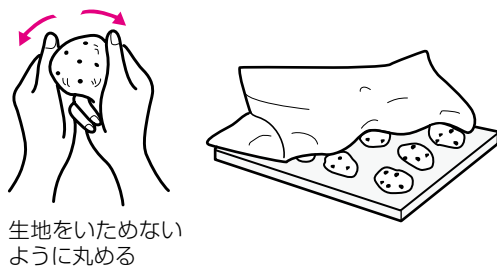


くるみチーズパン

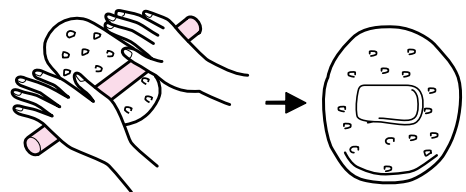
材 料	266kcal	8 個分	
水		170ml	
生種		24g	
強力粉		280g	
砂糖		12g	大 1½
塩		4g	小 1
バター		15g	
スキムミルク		6g	大 1
★くるみ (粗くきざむ)		50g	
具			
チーズ		160g	

※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8等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきんをかけて約20分休ませます。

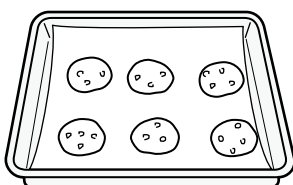


2 チーズは8等分にしておきます。生地をめん棒で丸くのぼし、チーズを包みます。閉じ口はしっかりつまみます。

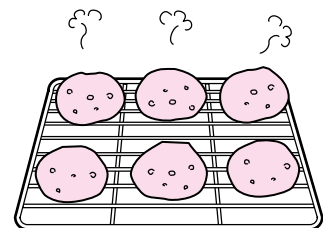


3 クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

約2倍にふくらんだらOK



4 霧吹きをし、約180℃に予熱したオーブンで12～15分焼きます。

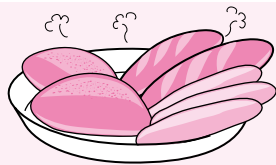


ベーコンエピ

ホシノ天然酵母：ねり+発酵
発酵時間：4時間



ベーコンエピの生地を使って、他の形のフランスパンもつくれます！



ベーコンエピ

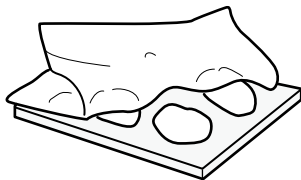
材料	333kcal	4個分	
水		160ml	
生種		18g	
強力粉		200g	
薄力粉		80g	
砂糖		4g	大½
塩		4g	小1
レモン汁		少々	
具			
ベーコン		4枚	
こしょう		適量	

※打ち粉は強力粉をお使いください。

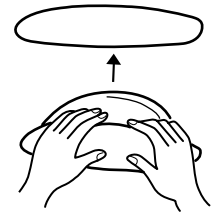
1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで4等分して軽く丸め、かたくしぼったぬれふきをかけて約20分休ませます。



生地をいためないように丸める



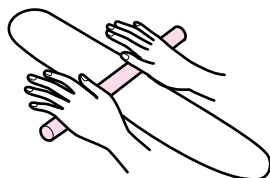
2 生地を指で押してだ円形にのばし、横に置きます。生地を下から巻き込んでころがし、15cmくらいの長さの棒状にします。



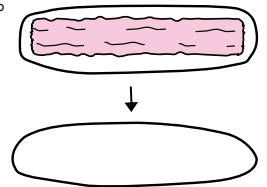
3 かたくしぼったぬれふきをかけて約5分休ませます。



4 めん棒で縦横がベーコンの大きさより1cmずつ大きくなるようにのばします。

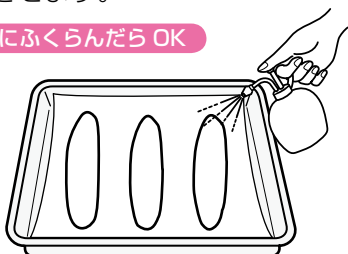


5 中央にベーコンをのせてこしょうをふり、上下を折り合わせてしっかりとつまんで閉じます。ころがして形をととのえます。

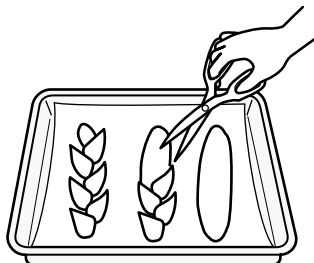


6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。霧吹きをし、28℃の場所で約1時間発酵させます。

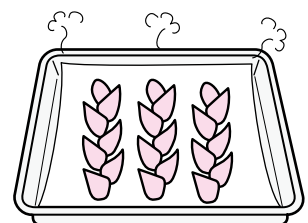
約2倍にふくらんだらOK



7 はさみで深く切り込みを入れ、左右交互にふり分けます。



8 約200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、オープン内と生地にたっぷりと霧吹きをし、15～20分焼きます。



ねり・発酵・焼きの使用法

■各工程の時間・速さ・温度が設定できるメニューです。つくりたいパンの最適な条件が設定できるので、オリジナルのパンづくりが楽しめます。

粉の最少量～最大量 250g～280g

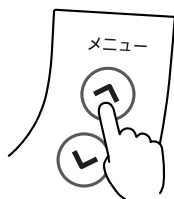
※「ねり」「発酵」「焼き」はタイマー予約できません。

ねり

メニュー番号：14

ねり 設定時間	3分～20分（初期設定3分）
低（低速）	粉合わせ用です。
中（中速）	フランスパンなど、あまり強くねらない生地に適しています。
高（高速）	食パンなど、グルテンをしっかりつくる生地に適しています。

「速さ：高速・時間：10分」を設定するとき

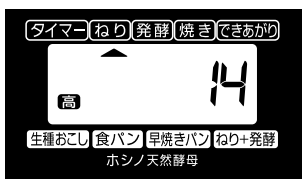


1 メニュー番号：14 を選ぶ



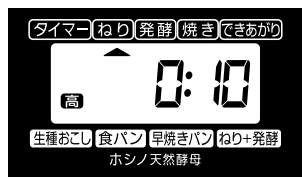
2 速さを「高」に設定する

- 高▶低▶中…の順で選択できます。
- ※初期設定は「高」です。



3 時間を設定する

- ▲▶ 1分単位で進む
- ▼▶ 1分単位で戻る



4 スタートキーを押す



- 「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分を超えたときは、30分程度本体を休ませてから再スタートしてください。
- 粉に対して水の割合が50%未満のかたい生地はねらないでください。（強力粉280gに対して、水分の合計は140ml以上にしてください。）
- パン生地以外の生地はねらないでください。

ねり終了後「追加ねり」をするとき



- ねりが終了し「できあがり」の表示が点滅している状態で設定します。



1 時間を設定する

- 1分単位で1～5分まで追加ねりができます。



2 スタートキーを押す



この追加ねりはスタート時に粉合わせをせず、すぐ連続ねりをします。

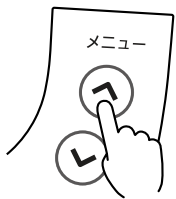
発酵

メニュー番号：15

発酵 設定時間	5分～5時間（初期設定 30分）
低（低温）	フランスパンや天然酵母の一次発酵など、低めの温度で発酵させる生地に適しています。
中（中温）	食パンなど、ほとんどのパンの一次発酵に適しています。
高（高温）	成形発酵に適しています。

■パン生地の発酵以外には使わないでください。

「温度：中温・時間：45分」を設定するとき

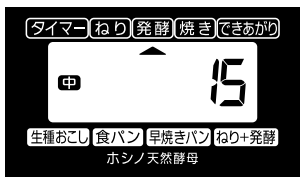


1 メニュー番号：15 を選ぶ



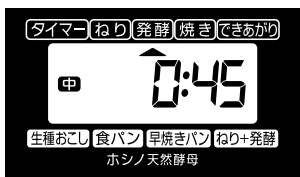
2 温度を「中」に設定する

- 中▶高▶低…の順で選択できます。
- ※初期設定は「中」です。



3 時間を設定する

- ▲▷ 5分単位で進む
- ▼▷ 5分単位で戻る



4 スタートキーを押す

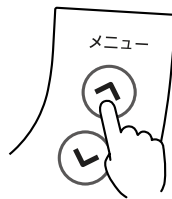
焼き

メニュー番号：16

焼き 設定時間	5分～1時間40分（初期設定 5分）
低（低温）	ケーキの焼き温度に適しています。
中（中温）	食パンなどの焼き温度に適しています。
高（高温）	フランスパンなど、糖分が少なく、焼き色がつきにくいパンの焼き温度に適しています。

- パン・ケーキ以外は焼かないでください。
- 空焼きはしないでください。

「温度：中温・時間：50分」を設定するとき

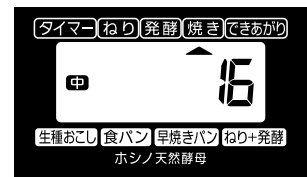


1 メニュー番号：16 を選ぶ



2 温度を「中」に設定する

- 中▶高▶低…の順で選択できます。
- ※初期設定は「中」です。



3 時間を設定する

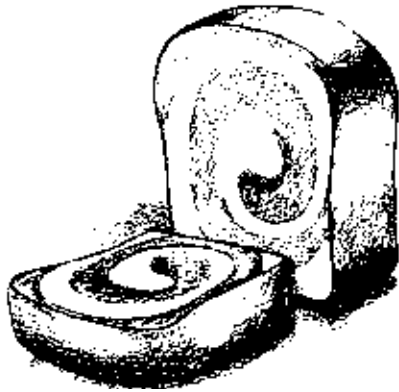
- ▲▷ 5分単位で進む
- ▼▷ 5分単位で戻る



4 スタートキーを押す

ねり・発酵・焼きメニュー

うずまきパン



ココアペーストを抹茶ペーストに変更して・・・

抹茶うずまきパン

抹茶ペースト

抹茶	5g
お湯	12g

うずまきパン

材 料 221kcal

水	150ml	
強力粉	250g	
砂糖	36g	大 4 ½
塩	4g	小 1
バター	30g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	4.2g	B1 × 2

ココアペースト

ココア	6g	大 1
お湯	8g	

カロリー表示

1斤の ¼ 切あたりのカロリーを表示しています。

※打ち粉は、強力粉をお使いください。

2色の生地をねる

メニュー番号：14

1 生地をねる

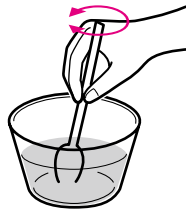
- 1 材料をパンケースに入れます。
- 2 メニューを設定します。

メニュー番号：14
速さ：高
ねり時間：18分

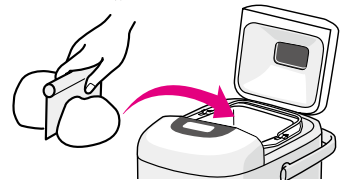
- 3 スタートキーを押します。

2 ココアペーストを用意する

- 生地をねっている間にココアをお湯でときココアペーストを用意します。



3 ねりが終了したら、取消キーを押さずに生地を取り出して、2分割し、片方のみパンケースに戻す

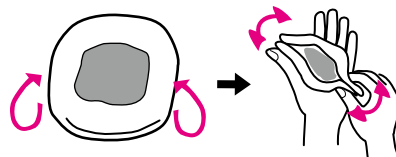


4 追加ねりをする

- タイマーキーで追加ねりを3分に設定し、スタートキーを押します。

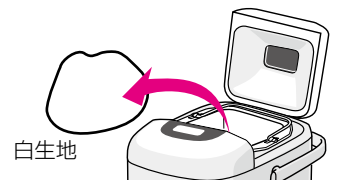
5 取り出したもう一方の生地でココアペーストを包む

- 生地を手で押し広げてココアペーストをはりつけ、両端をつまんでココアペーストを包みます。



6 4の追加ねりが終了したら、取消キーを押さずに生地を取り出す

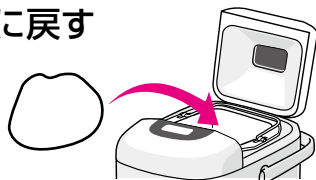
- かたくしぼったぬれふきんをかけておきます。



- 取消キーを押してしまったときは、次の設定でスタートしてください。

メニュー番号：14
速さ：高
ねり時間：5分

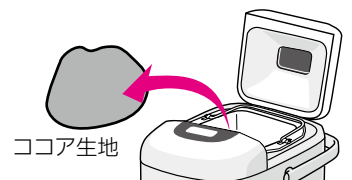
7 5で包んだココアペーストの生地をパンケースに戻す



8 再び追加ねりをする

- タイマーキーで追加ねりを3分に設定し、スタートキーを押します。

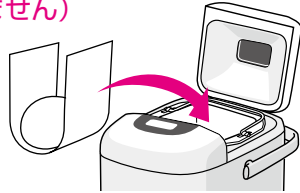
9 終了したら取消キーを押して生地を取り出す



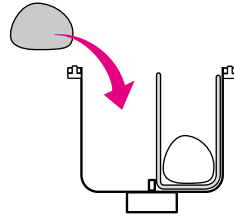
生地を発酵させる

メニュー番号：15

- 1** 片方の生地を幅 10cm に切ったクッキングシートにはさんでパンケースに戻す
(羽根は付けません)



- 2** となりにもう一方の生地を入れる



- 3** 発酵させる

1 メニューを設定します。

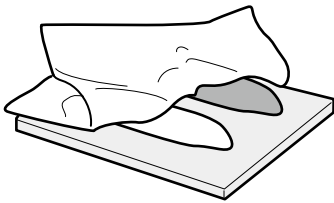
メニュー番号：15

温度：中

発酵時間：50分

2 スタートキーを押します。

- 4** 発酵が終了したら両方の生地を棒状にのばし、かたくしぼったぬれふきんをかけ、15～20分休ませる



- 5** それぞれの生地を長方形にのばし、白生地とココア生地を重ねて巻く

1 それぞれ縦 60cm × 横 13cm (縦 50cm × 横 12cm) の長方形にのばします。

2 白生地の上にココア生地を重ねて手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。

3 ころがして形をととのえます。



生地を巻き込むときに加えて・・・

ココア生地に・・・

くるみ (5mm 角にきざむ) 50g

抹茶生地に・・・

甘納豆

70g

- 6** 5の生地をパンケースに戻し、再び発酵させる

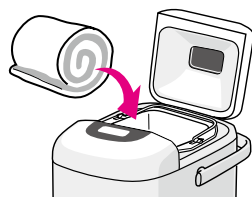
1 メニューを設定します。

メニュー番号：15

温度：高

発酵時間：1時間

2 スタートキーを押します。



- 7** 発酵が終了したら生地の高さを確認する

■ 生地がパンケースのふちの高さまでふくらんでいるか確認します。不足の場合はもうしばらくそのまま発酵させます。

発酵した生地を焼く

メニュー番号：16

- 1** 発酵した生地を焼く

1 メニューを設定します。

メニュー番号：16

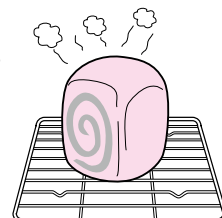
温度：中

焼き時間：45分

2 スタートキーを押します。

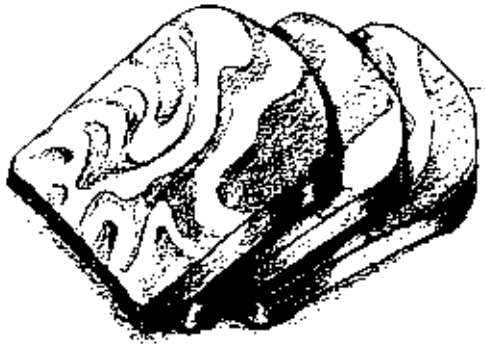
- 2** ブザーがなったら、取消キーを押してパンケースを取り出す

■ パンを網の上に取り出し冷まします。



ねり・発酵・焼きメニュー

マーブルパン



ココアペーストを抹茶ペーストに変更して・・・

抹茶マーブルパン

抹茶ペースト

抹茶	5g
お湯	12g

マーブルパン

材 料 221kcal

水	150ml	
強力粉	250g	
砂糖	36g	大 4 ½
塩	4g	小 1
バター	30g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	4.2g	B1 × 2

ココアペースト

ココア	6g	大 1
お湯	8g	

※打ち粉は、強力粉をお使いください。

2色の生地をねる

メニュー番号：14

1～9まではP.51 うずまきパンと同じです。

生地の発酵と短いねり（ガス抜き）をする

メニュー番号：14 15

1 それぞれの生地を軽く丸め直してから、四角形にのぼし、白生地とココア生地を重ねて巻く

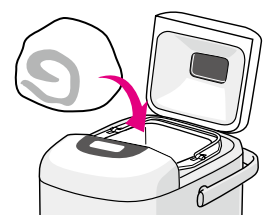
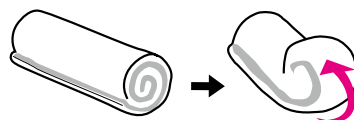
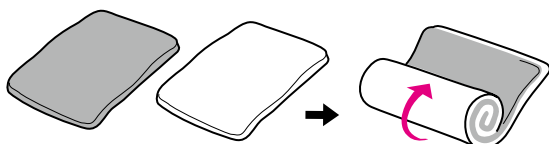
■ それぞれ縦 25cm × 横 20cm の長方形にのぼします。

■ 白生地の上にココア生地を重ねて手前から巻き込みます。

2 棒状にした生地をさらに巻き、ひとかたまりにする

■ 棒状にした生地を縦長に置き、さらに巻きます。

3 ひとかたまりにした生地を、羽根を付けたパンケースに戻す



4 発酵させる

❶メニューを設定します。

メニュー番号：15
温度：中
発酵時間：1時間

❷スタートキーを押します。

5 発酵が終了したら 30 秒～1 分ねる（ガス抜き）

❶メニューを設定します。

メニュー番号：14
速さ：低
ねり時間：初期設定 3分

❷スタートキーを押します。

❸30 秒～1 分たったら取消キーを 2 秒以上押しつづけて停止させます。

6 再び発酵させる

❶メニューを設定します。

メニュー番号：15
温度：中
発酵時間：30分

❷スタートキーを押します。

7 発酵が終了したら 20～30 秒ねる（ガス抜き）

❶メニューを設定します。

メニュー番号：14
速さ：低
ねり時間：初期設定 3分

❷スタートキーを押します。

❸20～30 秒たったら取消キーを 2 秒以上押しつづけて停止させます。

8 パンケースから羽根をはずして再び発酵させる

❶メニューを設定します。

メニュー番号：15
温度：高
発酵時間：50分

❷スタートキーを押します。

9 発酵が終了したら生地の高さを確認する

■生地がパンケースのふちの高さまでふくらんでいるか確認します。不足の場合はもうしばらくそのまま発酵させます。

発酵した生地を焼く

メニュー番号：16

1 発酵した生地を焼く

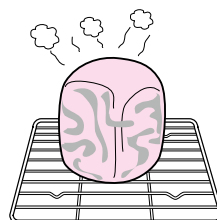
❶メニューを設定します。

メニュー番号：16
温度：中
焼き時間：45分

❷スタートキーを押します。

2 ブザーがなったら、取消キーを押してパンケースを取り出す

■パンを網の上に取り出し冷まします。



ケーキの使用方法

パウンドケーキ (基本のレシピ)

材 料		177kcal	
A	バター	120g	
	砂糖	170g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
B	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8

カロリー表示

1/6 切あたりのカロリーを表示しています。

※「ケーキ」はタイマー予約できません。

- パウンドケーキ風の焼き上がりになります。
- 山形パンより小さめに焼き上がります。

材料の準備

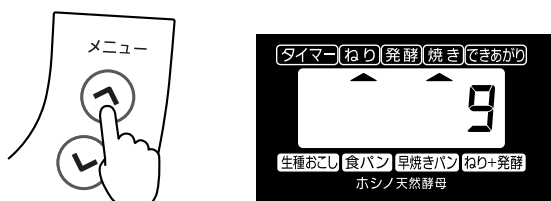
- バターはあらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしておく。
 - Bを合わせてふるっておく。
- ① Aの材料をボウルに入れ、合わせてふるったBを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ② ①に具を入れて均一になるように混ぜる。
- ※具のないものは①でパンケースに入れてください。

本体の準備

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

設定・スタート

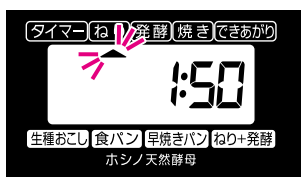
1 メニュー番号：9 を選ぶ



2 「スタートキー」を押す



- ねりの「▲」表示が点滅し、ねりが始まります。

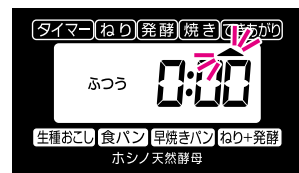


※表示はできあがりまでの残り時間です。

3 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- できあがりの「▲」表示が点滅します。



4 電源プラグを抜く

ケーキレシピ

メニュー番号：9

コーヒーケーキ

材 料		182kcal	
A	バター	100g	
	砂糖	150g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
B	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	インスタントコーヒー(粉末タイプ)	6g	大 2
	具-アーモンドダイス	50g	

キャロットケーキ

材 料		148kcal	
A	バター	100g	
	砂糖	100g	
	卵 (M サイズ)	150g	3 個
B	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	シナモン	1g	小 1/2
	具-すりおろしたにんじん	100g	

バナナ&くるみケーキ

材 料 186kcal

A	バター	100g	
	砂糖	120g	
	卵 (M サイズ)	100g	2 個
B	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	バナナ (熟れたものをつぶす)	200g	
	くるみ (5mm 角にきざむ)	70g	

アプリコットケーキ

材 料 169kcal

A	バター	100g	
	砂糖	100g	
	アンズジャム	50g	
	卵 (M サイズ)	150g	3 個
B	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	干しアンズ (細かくきざむ)	100g	

抹茶&甘納豆ケーキ

材 料 182kcal

A	バター	120g	
	三温糖	120g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
B	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	抹茶	15g	
	甘納豆	90g	

チョコレートケーキ

材 料 185kcal

A	バター	120g	
	三温糖	130g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
B	薄力粉	250g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	ココア	20g	
	チョコチップ	50g	

レーズンケーキ

材 料 190kcal

A	バター	100g	
	砂糖	150g	
	卵 (M サイズ)	200g	4 個
B	薄力粉	270g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	レーズン	100g	
	ラム酒	30ml	大 2

具は合わせてひたしたあと水気を切り、先にふるった B と混ぜ、A に加える。

さつまいもケーキ

材 料 152kcal

A	バター	100g	
	砂糖	80g	
	卵 (M サイズ)	150g	3 個
B	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	ゆでたさつまいも (皮をむき 2cm 角に切り冷ます)	150g	

具 - 栗の甘露煮 (1cm 角に切る) 150g を使うとマロンケーキになります。

オレンジケーキ

材 料 156kcal

A	バター	100g	
	砂糖	100g	
	卵 (M サイズ)	100g	2 個
	オレンジジュース	30ml	
B	ヨーグルト	80g	
	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	オレンジピール (5mm 角にきざむ)	50g	
	オレンジキュラソー	15ml	大 1

具は合わせてひたしたあと水気を切り、先にふるった B と混ぜ、A に加える。

いちじくケーキ

材 料 162kcal

A	バター	100g	
	三温糖	100g	
	卵 (M サイズ)	150g	3 個
	紅茶 (こいめに入れ冷ます)	50ml	
B	薄力粉	260g	
	ベーキングパウダー	10g	大 0.8
具	紅茶の葉	3g	小 2
	干しいちじく (細かくきざむ)	100g	

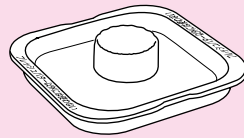
フレッシュバター の 使用方法

- 生クリームと塩と水をかくはんするとフレッシュバターが出来ます。なめらかで口どけの良いバターが出来ます。

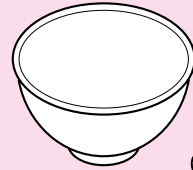
※「フレッシュバター」はタイマー予約できません。



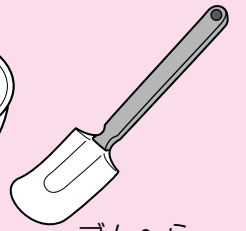
【必要な道具】



フレッシュバター専用ふた



ボウル



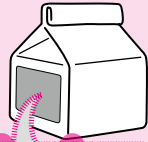
ゴムへら

本体と材料の準備・設定

メニュー番号：10



- 室温 20 ~ 30℃以上の場所で使用してください。
- 室温 30℃以上の場合は冷水(約 5℃) 室温 20℃以下の場合には約 25℃の水をお使いください。
- 生クリームの「種類別」表示が「クリーム」のものをご使用ください。



種類別	クリーム
乳脂肪分	48.0%
内容量	200ml
製造年月日	上部に記載
⋮	⋮

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

フレッシュバター

材 料 75kcal

生クリーム (冷えたもの)	1パック (195~200ml)	
水 (塩水にしておく)	100ml	
塩	6g	小 1½

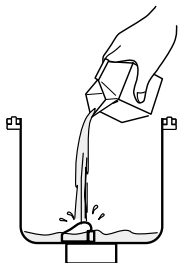
塩を入れずにつくると無塩バターになります。

カロリー表示

10gあたりのカロリーを表示しています。

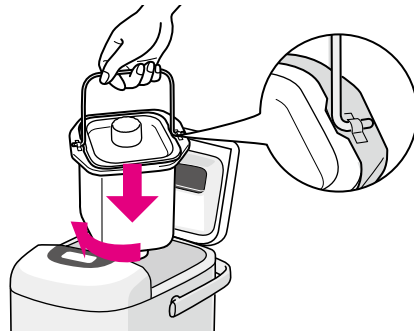
1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする

2 パンケースに材料を入れる



- 生クリーム、塩水を入れます。

3 パンケースに必ず、フレッシュバター専用ふたをして本体にセットする

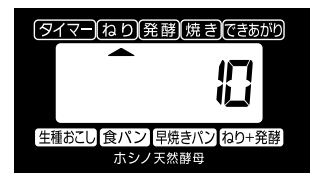


フレッシュバター専用ふたを忘れると、生クリームがとび出して本体内側が汚れる原因になります。

4 電源プラグをコンセントに差し込む

5 メニューを設定する

1 1 メニュー番号：10 を選ぶ



バターミルクについて

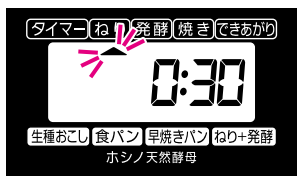
- バターと分離してできた水分をバターミルクといいます。
パンをつくるときに水のかわりに使うとコクのあるパンに焼き上がります。(P.60 をご覧ください。)
180～200ml できます。(※使う生クリームによってかわります。)
- バターミルクを使ったパンはタイマー予約しないでください。(P.69 をご覧ください。)
- 冷蔵庫で密封保存し、翌日までにお使いください。

スタート

6 本体のふたは開けたまま「スタートキー」を押す



- ねりの「▲」表示が点滅し、ねりが始まります。



※表示はできあがりまでの残り時間です。

7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- できあがりの「▲」表示が点滅します。

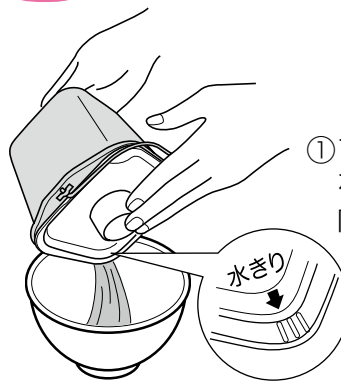


かたまりができていないとき

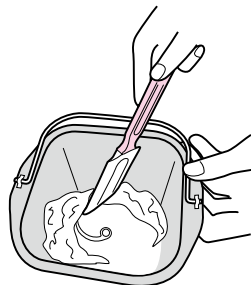
再びフレッシュバターメニューを選び運転させます。
水分がとびはねる音が出てきたらフレッシュバターができています。

できあがり

8 水分を切る



- ① フレッシュバター専用ふたを押さえ、水切り口を下に向け、水を切ります。

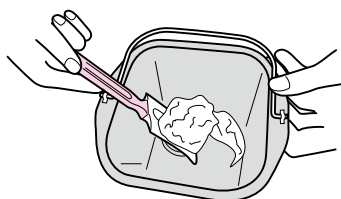


- ② ゴムへらでバターを押さえ、水分をしぼり出し、再びフレッシュバター専用ふたを押さえ、水を切ります。



ここでできた水分をバターミルクといいます。

9 フレッシュバターを取り出す



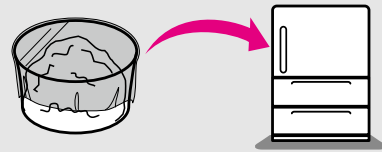
10 電源プラグを抜く

フレッシュバター の 使用方法

フレッシュバターの保存について

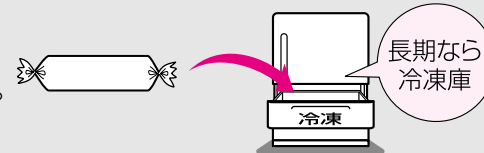
冷蔵保存の方法（保存期間のめやす：約 1 週間）

- 器に入れてラップをします。
冷蔵庫で保存すると市販のバターと同じようにかたくなります。
パンの材料として使うときは、かたいままでかまいません。
パンにぬりたいときは、やわらかくしてからお使いください。



冷凍保存の方法（保存期間のめやす：約 1 ヶ月）

- ラップで包み、棒状にして両端をキャンディのようにしぼります。
使うときは必要な分量をナイフで切ってお使いください。



作り方

- やわらかくしたフレッシュバターまたは無塩バターに 具 を入れ、ゴムへらなどで均一になるように混ぜる。

フレッシュバターアレンジレシピ

ガーリックバター

材 料 68kcal

フレッシュバター	50g	
具-にんにく	5g	1片

にんにくはすりおろします。

ハーブバター

材 料 73kcal

フレッシュバター	50g	
具-お好みのハーブ	1g	大1

パセリ・バジルなど、お好みのドライハーブをお使いください。

ラムレーズンバター

材 料 51kcal

フレッシュバター	50g	
具-レーズン	40g	
ラム酒	15ml	大1

レーズンはぬるま湯で洗い水気を切ったあと、ラム酒に3時間以上つけておきます。（ラップを密着させておくとよく浸透します。）
水気をよく切ったレーズンを細かくきざみます。

ナッツバター

材 料 72kcal

フレッシュバター	50g	
具-アーモンド	5g	
くるみ	10g	

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

※アルコールをとばしたいときは水気を切ったラム酒づけレーズンを軽く炒ります。

無塩バターアレンジレシピ

サラミバター

材 料 64kcal

無塩バター	50g	
具-サラミ	40g	

サラミは細かくきざみます。

アンチョビバター

材 料 68kcal

無塩バター	50g	
具-アンチョビ（オイルづけ）	10g	約2枚

アンチョビは細かくきざみます。

明太子バター

材 料 48kcal

無塩バター	50g	
具-明太子	30g	中 ½ 腹
レモン汁	5ml	小 1

明太子は薄皮に切れ目を入れて開きスプーンで身をこそげとります。※明太子のかわりにたらこを使うこともできます。

ハムバター

材 料 51kcal

無塩バター	50g	
具-ハム	40g	

ハムは細かくきざみます。
※ハムのかわりに生ハムを使うこともできます。

バターミルク食パンレシピ

バターミルク食パン

材 料

バターミルク	180ml	
水（はかりで正確にはかる）	28ml	
強力粉	280g	
砂糖	20g	大 2½
塩	少々(0.4g)	
バター	20g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	2.4g	A1

無塩バターミルクの場合

塩	4g	小 1
---	----	-----

バターミルク 180ml を使うとき

（バターミルク 100ml：水 90ml、塩 2g 入っていると計算します。）

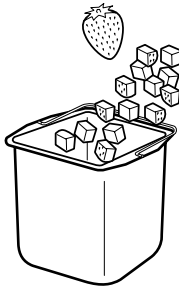
- バターミルク 180ml に含まれている水の量：162ml
 $(180\text{ml} \times 90\% = 162\text{ml})$
 食パンに必要な水の量は 190ml なので、足りない分の水を加えます。
 $190\text{ml} - 162\text{ml} = 28\text{ml}$ 水：28ml
- バターミルク 180ml に含まれている塩の量：3.6g
 $(180\text{ml} \times 2\% = 3.6\text{g})$
 食パンに必要な塩の量は 4g なので、足りない分の塩を加えます。
 $4\text{g} - 3.6\text{g} = 0.4\text{g}$ 塩：0.4g
 ※少量なので追加しなくてもかまいません。

ジャムの使用方法

本体の準備・設定

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする

2 パンケースに材料を入れ、本体にセットして本体のふたをする

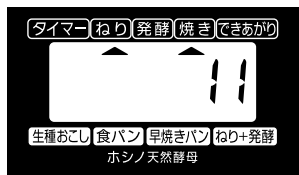
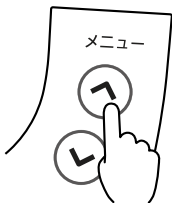


①材料と砂糖をパンケースの中に入れ、パンケースをふり、砂糖が材料全体にいきわたるようにします。

② 30分置き、果物から水分がでてくるのを待ちます。

3 電源プラグをコンセントに差し込む

4 メニュー番号：11 を選ぶ

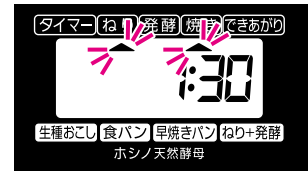


スタート

5 「スタートキー」を押す



■ ねり・焼きの「▲」表示が点滅し、かくはん加熱が始まります。



※表示はできあがりまでの残り時間です。

6 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



■ できあがりの「▲」表示が点滅します。



7 電源プラグを抜く

ジャムの保存について

冷蔵保存の方法（保存期間のめやす：約1週間）

■ できあがったジャムは殺菌した保存容器に移してください。



カロリー表示

100gあたりのカロリーを表示しています。

※「ジャム」はタイマー予約できません。



ジャムレシピ

メニュー番号：11

りんごジャム

材料 164kcal

りんご(皮つきのまますりおろす)	400g	
砂糖	150g	
レモン汁	15ml	大1

①りんごはよく洗い、4つ切りにして塩水につけておきます。

②りんごを皮ごとすりおろし、パンケースに入れ砂糖とレモン汁を加えます。

いちごジャム

材料 152kcal

いちご(1cm角に切る)	400g	
砂糖	150g	
レモン汁	15ml	大1

キウイジャム

材料 173kcal

キウイ(1cm角に切る)	400g	
砂糖	150g	

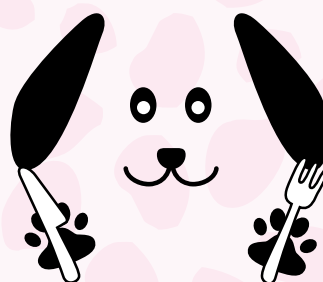
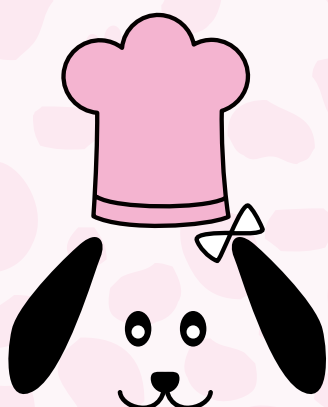
ブルーベリージャム

材料 167kcal

ブルーベリー	400g	
砂糖	150g	

わんちゃんのパン

取扱説明書🐾わんちゃんレシピ



パンを焼く前に.....	63
使用方法.....	63
わんちゃんのパンレシピ.....	64
わんちゃん用ケーキレシピ.....	65
ドライフードトッピング（スープ）...	66
保存について.....	67

※このレシピをわんちゃんに与えるときは、わんちゃんの体質、食物アレルギーなどに充分注意して、飼い主様のご判断をお願いいたします。



わんちゃんのパン

パンを焼く前に

調理時間・タイマーについて

メニュー番号 **5 わんちゃんのパン**

調理時間	ミックスコールまでの時間 [ミックスコール時の残り時間]	調理工程	焼き選択
4 時間	1 時間 [3 : 00]		

タイマー予約できる時間のめやす (焼き色：ふつう)	最短	最長
	4 時間 10 分	16 時間

■ 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。

注意食品

■ わんちゃんには与えてはいけない食べ物、注意が必要な食べ物があります。

**玉ねぎ・長ねぎ・ニラなど
コンソメ (玉ねぎ成分を含む)**

玉ねぎに含まれる成分が赤血球を破壊するため貧血を起こします。
玉ねぎを煮込んだスープなど、エキスが出ているものも危険です。

**カカオ類
チョコレート・ココア**

カカオに含まれるテオブロミンで下痢・嘔吐・多尿・尿失禁・
テンカン発作等の原因になります。

ぶどう・レーズン

中毒症状により死に至ることがあります。腎臓障害を引き起こすことも
あると言われています。

マカデミアナッツ

中毒を起こす可能性があります。

※上記以外にも注意が必要な食べ物があります。

レシピをアレンジする場合は、食品を充分お調べになってからご使用ください。

使用方法

メニュー番号：**5**

本体の準備

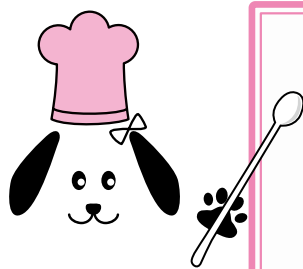
- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに材料を入れる。
- 3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

設定>スタート>できあがり

- 5 メニュー番号：5 を選ぶ。
- 6 「スタートキー」を押す。
- 7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す。
- 8 電源プラグを抜く。

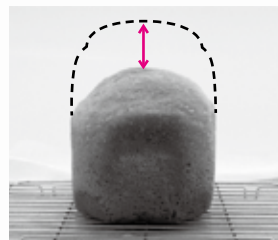


わんちゃんのパンレシピ



🐾 わんちゃんのパンの特徴

- 全粒粉を強力粉と同量入れるのでヘルシーなパンになります。
(全粒粉は強力粉とくらべて食物繊維は約 2.5 倍、鉄分は約 3 倍含まれています。)
- わんちゃん健康を考え、塩は入れません。
- 他のパンメニューにくらべて、小さく硬めに焼き上がります。
ふわふわしたパンより、口の中に張り付きにくく、わんちゃんには食べやすいパンにするためです。



🐾 材料について

- 全粒粉は日清製粉「ナチュラル毎日使いたいおいしい小麦粉 (パン/ピッツァ用)」をおすすめします。
細挽き、または粗挽きの全粒粉を使うときは、水を 20ml 減らしてください。

🐾 お願い

- 小さく切って与えてください。
- むせてしまうときは、ミルクやスープなどの水分に浸して与えてください。
- 表示のカロリーはパンの全量分です。わんちゃんの大きさや年齢に合わせて与えてください。

わんちゃんのパン (基本のレシピ) 🕒 タイマー OK!

材 料	1140kcal	
水	190ml	
はちみつ	20g	
全粒粉 (パン用)	140g	
強力粉	140g	
バター	10g	
スキムミルク	6g	大 1
ドライイースト	1.2g	A ½

チーズ風味パン

材 料	1278kcal	
水	190ml	
はちみつ	20g	
全粒粉 (パン用)	140g	
強力粉	140g	
バター	10g	
スキムミルク	6g	大 1
粉チーズ	7g	大 1
★プロセスチーズ (5mm 角に切る)	30g	
ドライイースト	1.2g	A ½

お魚風味パン 🕒 タイマー OK!

材 料	1166kcal	
水	190ml	
はちみつ	20g	
全粒粉 (パン用)	140g	
強力粉	140g	
バター	10g	
スキムミルク	6g	大 1
煮干しの粉末	7g	大 1
ドライイースト	1.2g	A ½

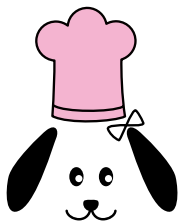
ごま風味パン 🕒 タイマー OK!

材 料	1227kcal	
水	190ml	
はちみつ	20g	
全粒粉 (パン用)	140g	
強力粉	140g	
バター	10g	
スキムミルク	6g	大 1
すりごま	14g	大 2
ドライイースト	1.2g	A ½

わんちゃん用ケーキレシピ

■ ケーキメニューを使ってわんちゃん用ケーキが作れます。

作り方はケーキの使用方法 P.55 をご覧ください。[メニュー番号：9]



わんちゃん用ケーキの特徴

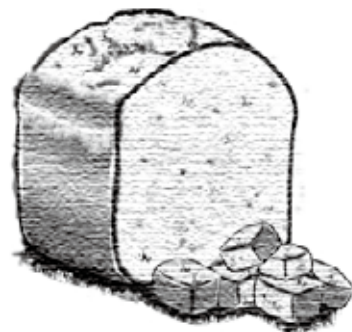
■ 糖分と油脂をできるだけ控えていますが、やさしい甘みで飼い主様も一緒に楽しめます。

材料について

■ ベーキングパウダーはアルミニウムが入っていないもの（アルミフリー）を選んでください。

お願い

- 食事としてではなく、おやつとして与えてください。
- 小さく切って与えてください。
- むせてしまうときは、ミルクやスープなどの水分に浸して与えてください。
- 表示のカロリーはパンの全量分です。わんちゃんの大きさや年齢に合わせて与えてください。



ケーキ（基本のレシピ）

材料	1866kcal
バター	60g
A きび砂糖	60g
卵（Mサイズ）	100g 2個
豆乳（成分無調整）	130g
B 薄力粉	260g
ベーキングパウダー	10g

※やさしい甘みのケーキです。

バナナケーキ

材料	1869kcal
バター	60g
A きび砂糖	40g
卵（Mサイズ）	50g 1個
低脂肪乳	130g
B 薄力粉	260g
ベーキングパウダー	10g
具 - バナナ（つぶす）	200g

※バナナの甘みでおいしくいただけます。

ヨーグルト全粒粉ケーキ

材料	1869kcal
バター	60g
A きび砂糖	60g
卵（Mサイズ）	100g 2個
無糖ヨーグルト	150g
B 薄力粉	130g
全粒粉（ケーキ用）	130g
ベーキングパウダー	10g

※全粒粉（ケーキ用）を50%配合していますので、食物繊維・鉄分が豊富です。ヨーグルトがたっぷりですっきりとした焼き上がりです。

枝豆ケーキ

材料	2105kcal
バター	60g
A きび砂糖	40g
卵（Mサイズ）	100g 2個
豆乳（成分無調整）	130g
B 薄力粉	200g
きな粉	60g
ベーキングパウダー	10g
具 - 冷凍枝豆（解凍し、さやから出して刻む）	200g

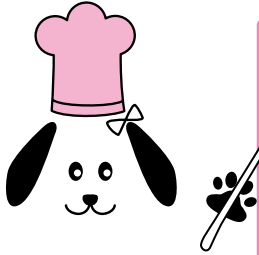
※豆乳、枝豆、きな粉と豆づくしのヘルシーなケーキです。きな粉の風味でおいしくいただけます。

ドライフードトッピング（スープ）

■ジャムメニューを使ってわんちゃん用スープが作れます。

ドライフードのトッピングとして与えます。

作り方はジャムの使用方法 P.61 をご覧ください。[メニュー番号：11]



わんちゃん用スープの特徴

- 長時間じっくり煮込むことで、野菜、芋などのうまみが溶け出したスープになります。
- わんちゃんの分を取り分けた後、適量の塩を加えると、飼い主様も一緒に楽しめます。

お願い

- ドライフードの量を $\frac{1}{4}$ 控え、スープをトッピングしてください。
- 水分補給や野菜の栄養補給として与えます。
- カロリーはスープの全量分です。わんちゃんの大きさや年齢に合わせて与えてください。
- 具の分量と水分の量は 1 : 1。
合計の量は 600g ~ 800g を基本にしてください。
水はねなどの原因になります。
- 肉や魚は入れないでください。
パンケース内の腐敗の原因になります。
- 具は必ず 5mm 角に切ってください。かたい食材を入れたときは、羽根とパンケースの間にはさまり、故障の原因になります。

材料の準備

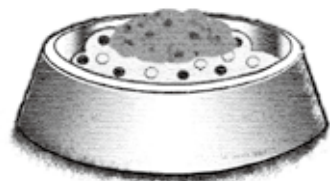
①野菜、芋などの具を 5mm 角に切りパンケースに入れます。

※具は大きく切るとパンケースと羽根の間にはさまり、故障の原因になります。

※具の分量は 300g ~ 400g にしてください。

②パンケースに水分を入れます。

※水分の量は 300g ~ 400g にしてください。



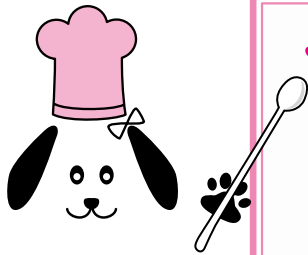
トマトスープ

材 料	213kcal
具	
にんじん	100g
じゃがいも (5mm 角に切る)	150g
大根	150g
水分	
水	200g
トマトジュース (無塩)	200g

豆乳スープ

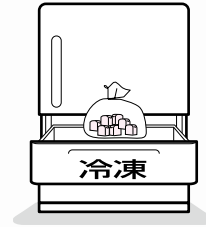
材 料	264kcal
具	
にんじん	100g
じゃがいも (5mm 角に切る)	200g
大根	100g
水分	
水	200g
豆乳 (成分無調整)	200g

保存について



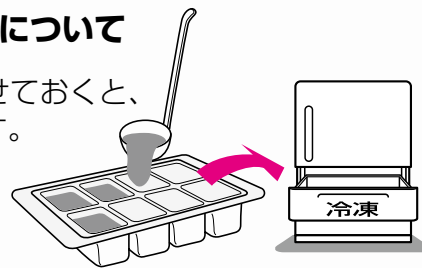
わんちゃんのパン・ケーキの保存について

- 1回に与える量にあわせて、カットして1食分ずつ小分けにし、ビニール袋またはラップに包んで冷凍庫で保存してください。
- 与えるときは自然解凍してください。



わんちゃん用スープの保存について

- 残ったスープは製氷皿に凍らせておくと、必要な分を与えやすくなります。



お手入れのしかたと保管

警告



水ぬれ禁止

●本体の丸洗いや水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。

注意



電源プラグを抜く

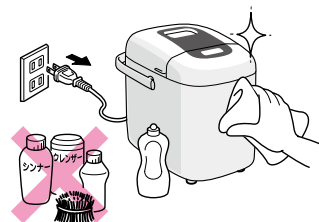
●お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

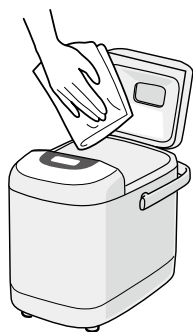
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷付けますので使用しないでください。



お手入れ ※1回使うごとに必ずおこなってください

本体

- 洗剤をうすめた水かぬるま湯にやわらかいふきをひたし、よくしぼってからふき、よく乾かしてください。
- 本体内側のパンくずなどは、早めにふき取ってください。（異臭や故障の原因になります。）



生種カップ・フレッシュバター専用ふた

- 台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よくすすいで充分乾燥させてください。

生種カップの中で雑菌が繁殖して腐敗した場合

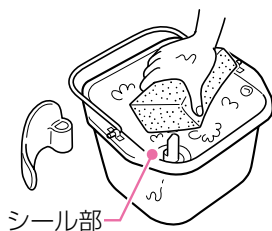
- ①うすめた台所用塩素系漂白剤につけ、殺菌します。
- ②よくすすいで充分乾燥させます。



※生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。

パンケース・羽根

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



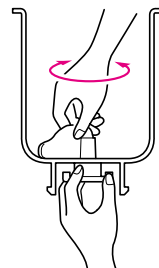
- パンケースに水を入れたまま放置したり、パンケースごと水につけたままにしないでください。（腐食したり、羽根取付軸が回らなくなることがあります。）

- 羽根取付軸のシール部が破損していないか確認してください。
- 塩素系漂白剤は使用しないでください。

- 羽根の穴に詰まった生地は水を含ませてやわらかくしてからようじなどで取り除いてください。



※羽根がはずれにくいときは、羽根をひねりながら引っ張ってください。（手をはさまないようにご注意ください。）



保管するときは

- お子様の手の届く所や直射日光の当たる場所、温度が高くなる場所（火気や熱源の近くなど）に放置しない。
- 長期間保管するときは、本体・パンケース・羽根の汚れや水分をよくふき取り、充分乾燥させてから保管する。

パンづくりの Q & A

材料に関する

Q 取扱説明書に書かれている分量より多い（少ない）量でパンはつくれませんか？

A 量が多いとパンがパンケースからあふれることがあります。量が少ないとうまく焼き上がらないことがあります。取扱説明書通りに作りましょう。



Q スキムミルクのかわりに牛乳を使ってもかまいませんか？

A 牛乳を入れた分量だけ水を減らしてください。ただし、牛乳が変質することがありますので、タイマー予約は使用しないでください。



Q 米粉パンは一般的な上新粉でつくれますか？

A 米粉パンメニューでは、必ずパン専用の米粉をお使いください。（P.5 をご覧ください。）
上新粉を使ったパンは上新粉パンレシピでつくることができます。（P.16 をご覧ください。）

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

A 外国メーカーのドライイーストは、国内メーカーのドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国内メーカーのドライイーストをお使いください。
（P.5 をご覧ください。）

Q ホシノ天然酵母パン種以外の天然酵母を使ってもかまいませんか？

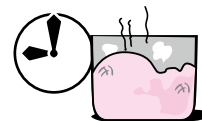
A 天然酵母の種類によって、生種おこしや発酵の条件がかわってきますので、エムケーホームベーカリーでは必ず**ホシノ天然酵母パン種**をお使いください。
（P.5 をご覧ください。）

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予約の時間を短くセットしてください。

Q なぜ「スイートパン」・「米粉パン（グルテンなし）」・「ケーキ」・「フレッシュバター」・「ジャム」・「ねり + 発酵（生地づくり）」・「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 ねり + 発酵」ではタイマー予約ができないのですか？

A 発酵しすぎたり、材料が変質する場合があります。



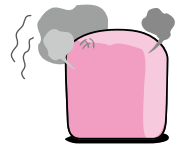
Q なぜレーズン・野菜・卵・牛乳・バターミルク・ごはんを入れてタイマー予約ができないのですか？

A 野菜・卵・牛乳・バターミルク・ごはんなどの入ったパンは腐敗する場合があります。レーズンが入ったパンは粒がつぶれて十分にふくらまない場合があります。

タイマーに関する

Q パンに変なにおいがつく場合があるのはなぜですか？

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



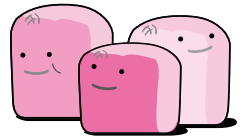
Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか？

A ガス抜きの際に気泡が1カ所に集中してしまう場合があります、そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味は変わりません。



Q パンの高さ、形、焼き色がつくるたびに異なるのはなぜですか？

A パンは生きものなので室温・水温・材料の質・計量誤差・タイマー予約設定時間・粉の種類・ドライイーストの種類や生種の発酵状態などで、高さ・形・焼き色が変わります。



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混ざらないで残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか？

A タイマー予約を使うとき、運転する前にドライイーストが水にふれると発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があります。



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


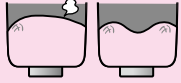


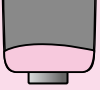
A 生地の発酵温度は 28℃前後が適しています。夏場は生地の温度が高くなるので冷水を入れ、冬場は生地の温度が低くなるのでぬるま湯を入れます。（詳しくは P.9 をご覧ください。）



Q アルカリイオン水はパンづくりや生種おこしに使えますか？

A パン生地は中性からやや酸性が適しています。アルカリイオン水を使うと生地がアルカリ性になり、ドライイーストや天然酵母の働きが抑えられてしまい、パンがうまくできないことがあります。生種をおこすときにも使わないでください。

パンのできばえがおかしいときは

			パンがふくらみ過ぎている 	パンのふくらみがたりない (焼き色がうすい) 発酵しすぎ 	パンのふくらみがたりない (焼き色がこい) 発酵不足 	粉の状態のまま焼けている 	まったくふくらまない 
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	●				
		少なすぎたとき			●		
	ドライイースト・生種	多すぎたとき	●	●			
		少なすぎたとき			●		
		入れ忘れたとき					●
	砂糖	多すぎたとき	●				
		少なすぎたとき			●		
	水	多すぎたとき	●	●			
少なすぎたとき				●			
室温	高すぎたとき (28℃以上)	●	●				
	低すぎたとき (10℃以下)			●			
水温	高すぎたとき (25℃以上)	●	●				
	低すぎたとき (5℃以下)			●			
古いドライイースト・生種・小麦粉を使ったとき					●		
焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置したとき							
パンが十分に冷めないうちに切ったとき							
羽根が付いていなかったとき						●	

<p>パンの焼き色がこすぎる</p> 	<p>パンの内側の気泡が大きい</p> 	<p>パンの皮がベタつき、側面が大きくへこんでいる</p> 	<p>パンを切ったとき、きれいに切れない</p> 	<p>ここをたしかめて次から注意してください</p>	<p>参考ページ</p>
				<p>材料は正確にはかってください。計量誤差はパンのできに大きく影響します。特にドライイーストをはかるときは、付属のイースト専用スプーンをたたいてはかると多めに入りますので注意してください。 ※粉ははかりではかってください。</p>	<p>3 9</p>
	●				
●	●				
	●				
				冷水（約 5℃）を使います。	<p>9</p>
				ぬるま湯（約 30℃）を使います。	
				室温に適した温度の水をお使いください。	
				材料は新しいものをお使いください。	<p>9</p>
●		●		焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。	<p>12</p>
			●	パンが冷めてから切ってください。	<p>13</p>
				羽根は確実に羽根取付軸に取り付けてください。	<p>4</p>

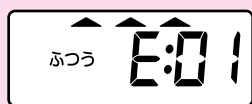
修理を依頼する前に

- 次の点検をしてもなお不具合が生じるときは、お買い上げの販売店でご相談・点検をご依頼ください。
- ご自分で分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

こんなときに お調べいただくこと	スタートキーを押しても動かない	タイマー予約ができない	蒸気口や本体ふたの周囲からわずかに煙がでる	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	焼き上がったパンができていない	タイマー予約でパンが途中で止まっていた	参考ページ
電源プラグが抜けていませんか	●							11
本体内部が高温になっていませんか (E:01 を表示)	●							73
メニューを選びましたか	●							12
タイマー予約の方法をまちがえていませんか		●						10
「スイートパン」「米粉パン (グルテンなし)」「ケーキ」「フレッシュバター」「ジャム」「ねり+発酵 (生地づくり)」「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 ねり+発酵」のコースを選んでいませんか		●						10
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			●					12
本体は新しいですか			●					12
羽根を付け忘れていませんか				●				11
羽根を確実に取り付けましたか					●			11
水の量は適切でしたか				●				11
タイマー予約の時間をまちがえていませんか						●		10
電源プラグを抜いたり、取消キーをさわりましたか						●	●	73
停電がありましたか						●	●	73

こんな表示がでたときは

- スタートキーを押したら



E:01 が点滅している

- 本体内部が高温 (38℃以上) になっている。
- 焼き上げ直後、再び使用すると表示されます。また「ねり」終了後に使用すると表示される場合があります。

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

- 使用中に

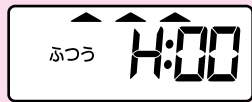


表示が点滅している

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

生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。

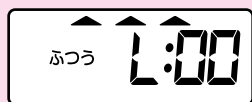
- できあがったら



ふつ

- ねり・発酵中にパン生地温度が適温より高かった。

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。



ふつ

- ねり・発酵中にパン生地温度が適温より低かった。(寒冷地で発生する場合があります。)

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

仕様

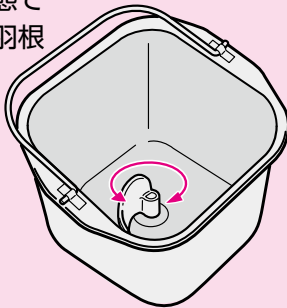
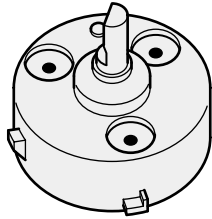
形式	BMP-10	
電源	100V (50/60Hz)	
消費電力	ヒーター	360W
	モーター (50/60Hz)	90/80W
定格消費電力	380W (ジャムメニュー時)	
粉の容量 (強力粉)	280g	
食パンの形	山形パン	
タイマー予約	16 時間まで	
安全装置	温度ヒューズ	
電源コード	約 1.2m	
製品寸法	幅 23 × 奥行 34.5 × 高さ 29cm	
質量	約 5.5kg	
付属品	大小スプーン・イースト専用スプーン・計量カップ・生種カップ (ふた付き)・フレッシュバター専用ふた	

アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切り後最低 6 年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合、お客様のご要望により有料で修理いたします。

消耗部品について

消耗部品	こんなときは部品交換 (有料) が必要です。お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。	
<ul style="list-style-type: none"> ■ パンケース ■ 羽根 	<ul style="list-style-type: none"> ■ フッ素樹脂がはがれた場合 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ パンケース用軸受け 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 羽根取付軸に羽根を取り付けた状態で手で回しても羽根が回らない 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 交換部品 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>部品名：パンケース用軸受け 部品番号：HB-2811Z1</p>  <p>パンケース底に付いています。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ 材料が底面からもれてくる ■ 生地に灰色や黒色のものが混ざってくる

自動ホームベーカリー 保証書

持込修理

製品名	自動ホームベーカリー	形式	BMP-10
保証期間	本体 1 年間 (消耗部品を除く)	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	住所 店名 TEL 印

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から 1 年間）に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - (ニ) 業務用または一般家庭用以外にご使用の場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などがない場合。
 - (ト) 消耗部品（パンケース・羽根・パンケース用軸受け）が損傷し、取り替えを要する場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

修理メモ

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくは P.74 「アフターサービスについて」をご覧ください。なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒387-8603 長野県千曲市雨宮 1825 TEL 026(272)4111(代)）にお問い合わせください。

<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源コード・プラグが異常に熱い。 ●本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。 ●製品にさわるとビリビリ電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。 		<p>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。</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------

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	■FAX 026 (274) 7089
■通常電話番号 026 (272) 4111 (代表)	■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! 〒387-8603 長野県千曲市雨宮 1825
TEL 026 (272) 4111 (代)
FAX 026 (274) 7089 (代)

エムケー精工株式会社

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5 MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077

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