

もちつき機 RM-05MN

ミニもっち

取扱説明書 / 料理集



お買い上げまことにありがとうございます。
この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しく
お使いください。

お読みになった後はお使いになる方がいつ
でも見られるところに大切に保管してくだ
さい。



もくじ

ページ

安全のために必ずお守りください…1～2	
使用上のご注意とお願い……………2	
各部のなまえ……………3～4	
操作部のなまえとはたらき……………4	
ご使用方法 (もちつき)	
○もち米と本体の準備……………5	
○ひたす……………6	
○水切り……………7	
○むす……………7～8	
○つく……………9	
ご使用方法 (生地づくり)	
○こねる……………10	
ご使用方法 (むす)	
○むし台を使ってむす……………11～12	
お手入れのしかたと保管……………13	
料理集……………14～20	
修理を依頼されるまえに……………21	
仕様……………22	
消耗品について……………22	
アフターサービスについて……………22	
保証書……………裏表紙	

安全のために必ずお守りください

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

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別し説明しています。



してはいけないこと（禁止）を示します。



必ずすること（強制）を示します。

⚠ 警告

電源プラグや電源コードの取り扱いについて



必ず実施

- 交流100Vのコンセントを使う。
交流200Vの電源で使うと感電・火災の原因になります。
- 電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む。
感電・ショートによる火災の原因になります。



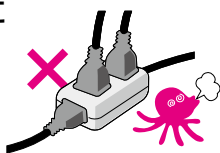
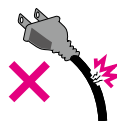
ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。
感電の原因になります。



禁止

- 電源コードを持って電源プラグを抜かない。（必ず電源プラグを持つ。）
電源コードに傷がつき感電・ショートによる火災の原因になります。
- 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
感電・ショートによる火災の原因になります。
- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、ひっぱったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない。
電源コードが傷み感電・ショートによる火災の原因になります。



水ぬれ禁止

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



禁止

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがの原因になります。



分解禁止

- お客様で自身で分解したり修理・改造は絶対にしない。
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店へご相談ください。



接触禁止

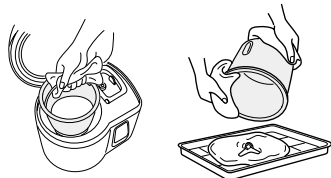
- むし中は蒸気口の上に手や顔を近づけない。
- むし中はふたを開けない。
やけどの原因になります。 ※特にお子様には充分ご注意ください

⚠注意



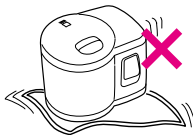
必ず実施

- もちやむし料理を取り出すときは、ふきんなどでねり容器のとってを持ち、本体からはずす。
- ねり容器を逆さにしてもちを取り出すときは、ふきんなどでねり容器の底を持つ。
やけどの原因になることがあります。



禁止

- 使用中に移動させない。
落下してけがの原因になることがあります。
- 回転している羽根にはさわらない。
- テーブルクロス、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滑りやすい所、テーブルの端では使わない。
- 本体を置くテーブルの上や、本体の足は汚れたまま使わない。
本体が移動することがあります。(テーブルの上や本体の足が粉などで汚れているときは、きれいにしてください。)
- 本体がゆれることがあり、落下してけがの原因になることがあります。



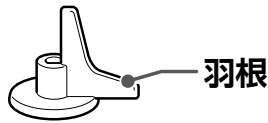
電源プラグを抜く

- お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く。
感電・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。
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。
- 長期間使用しないときは必ず電源プラグを抜く。
絶縁劣化による感電・火災の原因になることがあります。

使用上のご注意とお願い

- ふきんなどをかけない。
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。
- 1回つく・こねる(むす)ごとに必ず水受けの水を捨てる。
水受けにたまった水は充分冷めてから捨ててください。本体内部にたまった水はふきんで拭き取ってください。
むせない原因になります。
- ボイラーには水道水を入れる。
水道水以外の水を使用するとまれにボイラー表面のコーティングを傷めることがあります。温泉水などのミネラル成分を多く含む水を使用すると、うまくむせない原因になります。
- 決められた容量以上で使わない。
モーターに負担がかかり故障の原因になります。
- 連続してもちつき、生地づくりをしない。
「むす→つく・こねる」を連続して使うときは、必ず10分以上休ませてください。別にセイロなどでむして「つく・こねる」のみを連続して使うときは、30分以上休ませてください。
- 蒸気口に異物を入れない。
蒸気が排出されずふたのまわりから蒸気が出たり、ふたが変形することがあります。
- しばらく保管していたときは、羽根取付軸が回ることを確認する。
羽根取付軸に羽根を取り付けて、手で回してください。つけない原因になります。

各部のなまえ



目安線

もち米はこの線より多く入れない。



軸パッキン



水受け

ロック

ふた

ボイラーパッキン

はずさないでください。

ふたパッキン

はずさないでください。

ボイラー

この中に水を入れます。

蒸気吹出し口

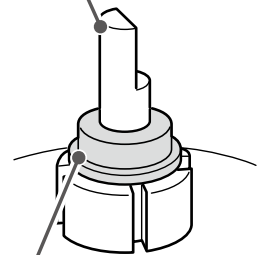
ボイラーふた

本体内部

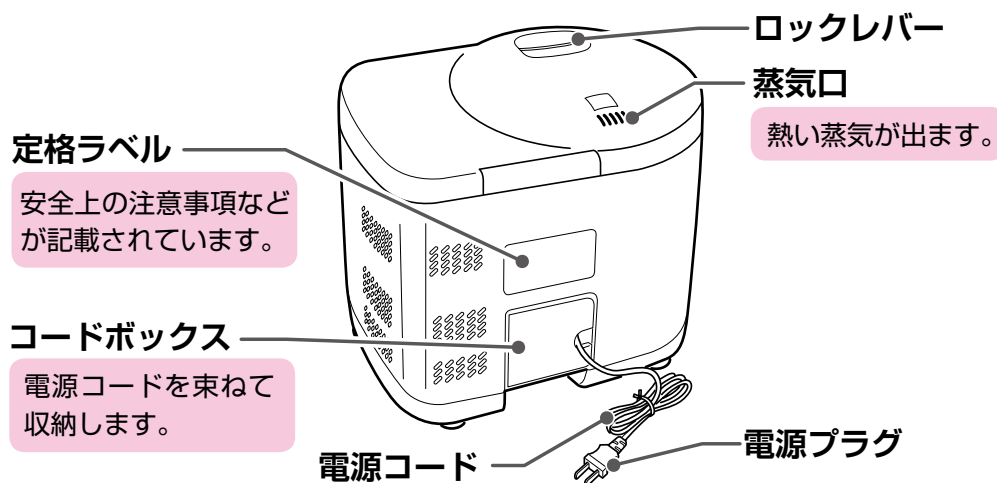
本体とって

本体

羽根取付軸

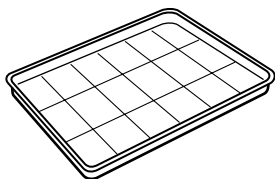


シールパッキン

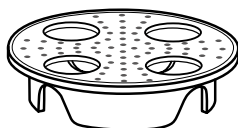


付属品

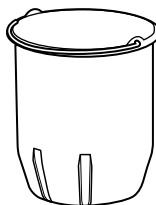
のし板 …1枚



むし台 …1個



ひたし容器 …1個



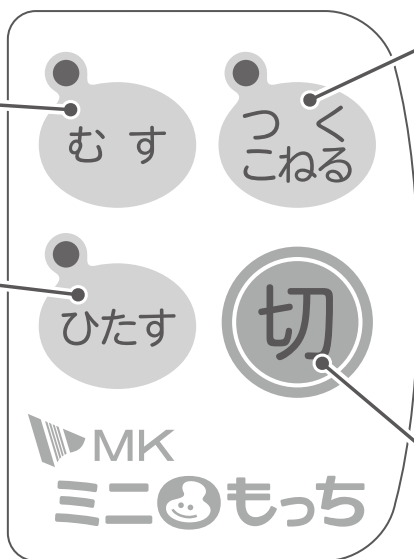
ひたし容器ふた …1個



操作部のなまえとはたらき

むすキー/ランプ

もち米をむすとき、
むし料理をするときに
押します。



ひたすキー/ランプ

もち米をひたすときに
押します。

つく・こねるキー/ランプ

もちをつくときや生地をこねる
ときに押します。
※運転開始後、20分で自動
停止します。

自動停止について

つきすぎ防止とモーター保護のために
運転を 20 分後に自動停止します。

切キー

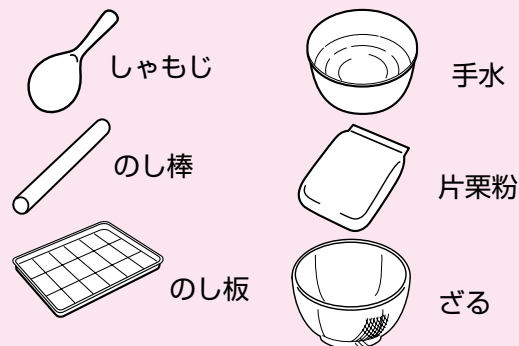
各コースの運転を停止する
ときに押します。

	最少量～最大量
つく (もち米)	約 420g～700g(3合～5合)
こねる (小麦粉)	約 200g～400g

ご使用方法（もちつき）製品は必ず安定した台の上に置い

もち米と本体の準備

道具を準備する



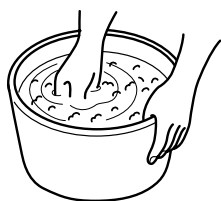
1 もち米をはかる



	最少量～最大量
g(約)	420g～700g
L	0.54L～0.9L
合	3合～5合

- もち米はできるだけうるち米の混ざっていないものをお使いください。うるち米は粒で残ります。

2 もち米を洗う

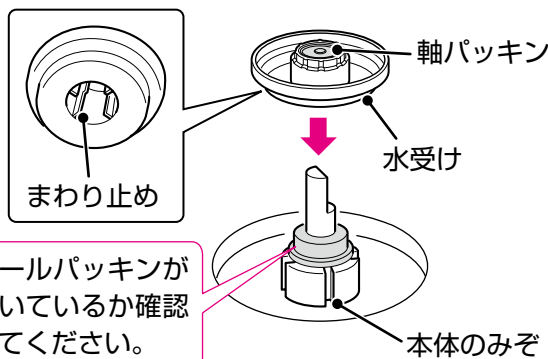


1. もち米にたっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、すばやく水を捨てます。
2. 軽やかき混ぜながら、水がにごらなくなるまで洗います。

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

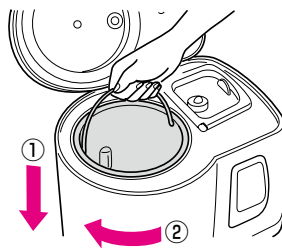
3 水受けを本体に取り付ける

- 水受けをぐるっと回して水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。



- 本体にシールパッキン・水受けに軸パッキンが取り付けられていることを確認してください。

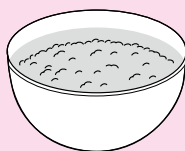
4 ねり容器を本体にしっかりと取り付ける



- ねり容器のとってを持って矢印（しめる）の方向に止まるまで回して確実に取り付けます。

- ねり容器が確実に取り付けられていないと、ふたが閉まりません。

ひたすコースを使わない場合

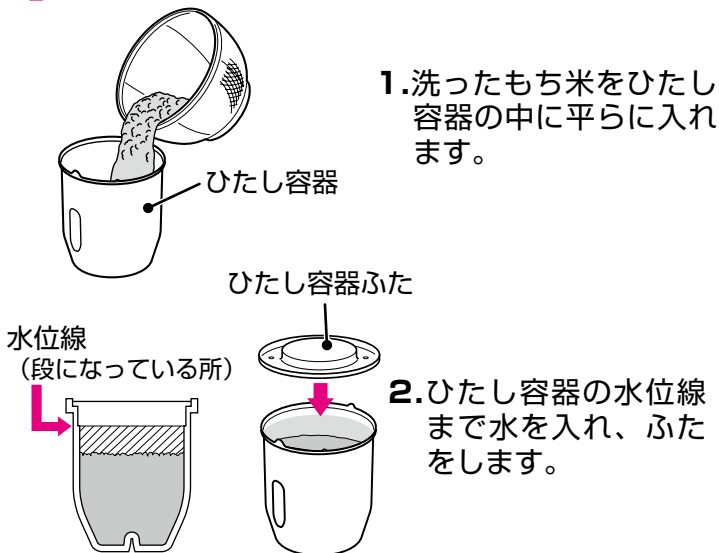


- たっぷりの水で6～12時間ひたしてください。冬場は水温が低いので、10時間以上ひたしてください。
- 夏場は臭いや変色を防ぐため、途中で水を取り替えてください。

てご使用ください。

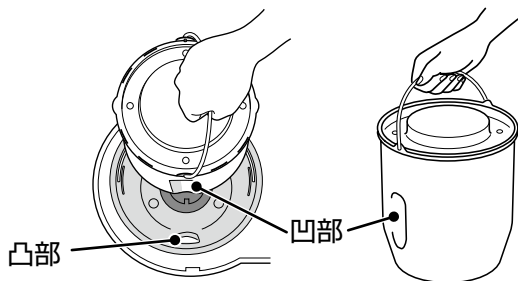
ひたす

1 もち米と水をひたし容器に入れる



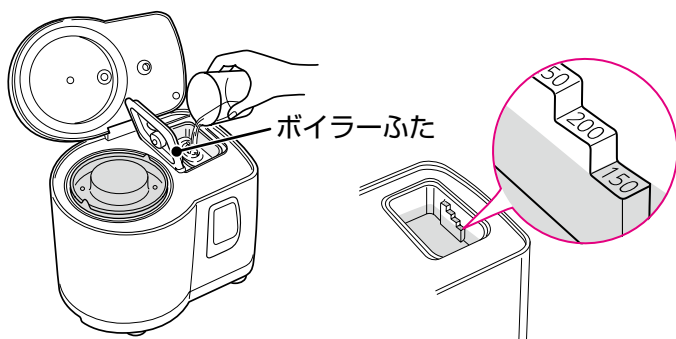
2 ひたし容器をねり容器に入れる

- ひたし容器の凹部をねり容器内側の凸部に合わせながらしずかにセットします。



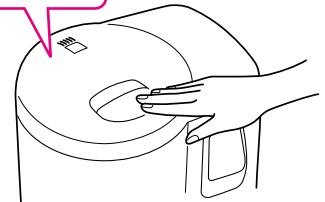
3 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める

- もち米の量に関係なく150の目盛りまで水を入れます。



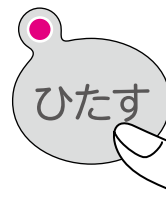
4 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコンセントに差し込む

カチッと音がするまで押してね!



- ふたがロックされていないと蒸気もれて、ひたし不足の原因になります。

5 ひたすキーを押す



- ひたすランプが点灯し、ひたしが始まります。

ひたし時間
60分

- ひたし中にふたを開けない。
- 蒸気口に手や顔を近づけない。

6 ブザーが鳴ったら切キーを押す

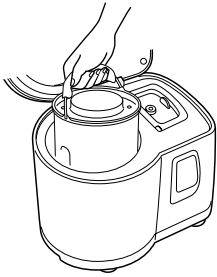


- ブザーが鳴ると、ひたすランプは点滅します。

- 古米は、吸水しにくいのでひたすコースが終了した後、ふたを開けずに、そのまま1時間以上おいて充分吸水させてください。

水切り

1 ひたし容器を取り出す

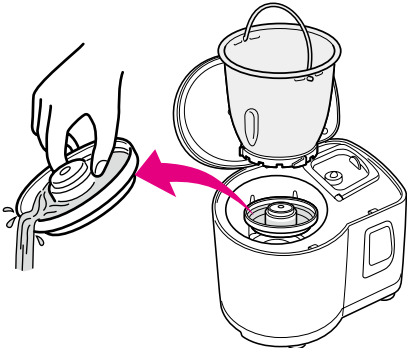


- ふたを開け、ふきんなどでとってを持ち、ひたし容器を取り出します。

- 本体内やひたし容器とって、ひたし容器ふたが熱くなっていますので、やけどをしないよう充分注意してください。

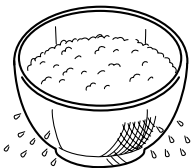
2 水受けの水を捨てる

- ねり容器、水受けを取り出し、たまった水を捨てて再び本体に戻します。



- 水受けに水がたまったままむすと、水受けの水があふれます。

3 もち米を取り出して約 15 分水切りする



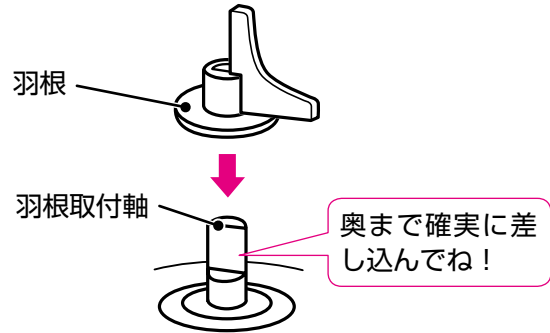
- もち米を金属製のざるなどに移し、水切りします。

- 竹製やプラスチック製のざるは水切れが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。

むす

1 羽根を取り付ける

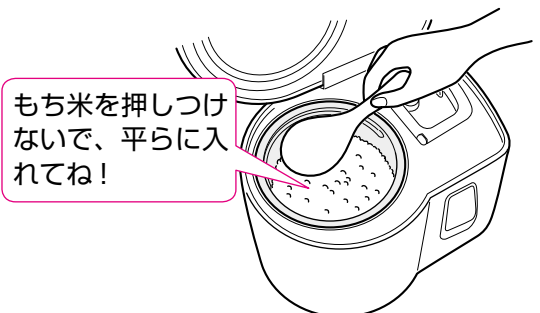
- 羽根取付軸の形と、羽根の穴の形を合わせて奥まで確実に差し込みます。



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

2 もち米をねり容器に入れる

- 水切りしたもち米をねり容器に入れ、しゃもじなどで表面を平らにしてください。



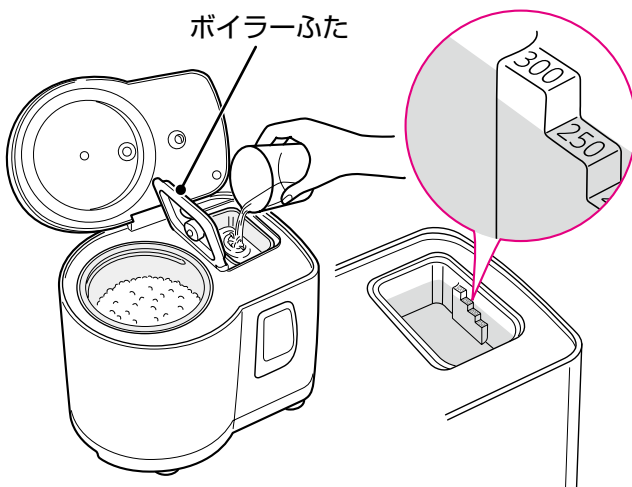
- ねり容器のふちに米粒がついていると蒸気がもれて、むせない原因になります。

てご使用ください。

3 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める

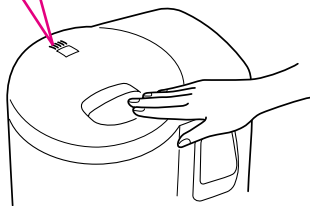
■もち米の量に関係なく250の目盛りまで水を入れます。

■ひたすコースの後にむすときは、ボイラーに残った水にたしてください。



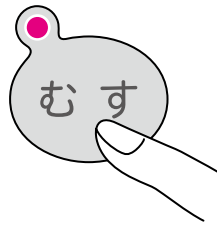
4 ふたをロックするまで閉める

カチッと音がするまで押してね！



■ふたがロックされていないと蒸気もれて、むせない原因になります。

5 むすキーを押す

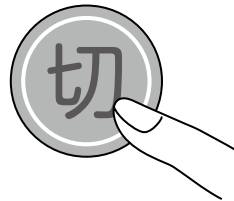


■むすランプが点灯し、むしが始まります。

むしあがり時間の目安
約30分

- つく・こねるキーは押さない。
- むし中にふたを開けない。
- 蒸気口に手や顔を近づけない。

6 ブザーが鳴ったら切キーを押す



■ブザーが鳴ると、むすランプは点滅します。

■上蒸し式により余分な水分が残らないので、やや固めのむしあがりになります。

ご使用方法 (もちつき)

製品は必ず安定した台の上に置いてご使用ください。

つく

★ポイント★

- かためのおもちにするには
 - もち米をほぐしてからつきます。
- やわらかめのおもちにするには
 - つき始めて4~5分したら少しずつ水を加えます。
 - つきあがる3~5分前にふたを閉めてつきます。

次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けしてください。

- もちの動きが悪いとき。
- ねり容器の内側にもち米が残るとき。

1 ふたを開け、つく・こねるキーを押す



- つく・こねるランプが点灯し、つきが始まります。

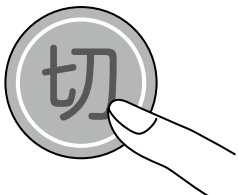
つきあがり時間の目安
8~12分
(この間に取り出してください)

つきあがり時間のお知らせと自動停止について

- つき始めてからの時間経過をブザーでお知らせします。
- つき過ぎ防止とモーター保護のために運転を20分後に自動停止します。

経過時間	8分	12分	15分
ブザー	「ピピッ」3回	「ピピー」3回	「ピピー」5回

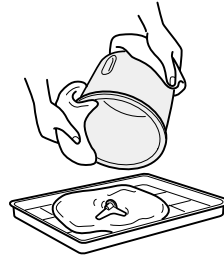
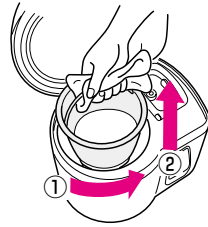
2 つきあがったら切キーを押す



おもちのしかた

1. 片栗粉をふったのし板にもちを取り出す。
2. 手に片栗粉か水をつけて、もちを平らにのばす。
3. もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げる。

3 もちを取り出す



1. ねり容器のとってをふきんなどで持って矢印(ゆるむ)の方向に回して引き出します。

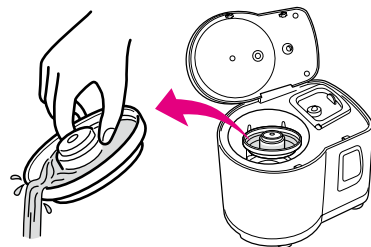
2. 片栗粉をふったのし板にねり容器を逆さにしてすばやくもちを取り出します。

3. もちから羽根を取り出します。

- 熱いのでやけどに注意してください。

4 電源プラグを抜く

5 水受けの水を捨てる



- 水受けにたまった水は充分冷めてから捨ててください。

おもちの保存のしかた

- 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、カビが生えたりします。できるだけ温度や湿度の低いところに置いてください。
- 短期間(3~4日)なら片栗粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

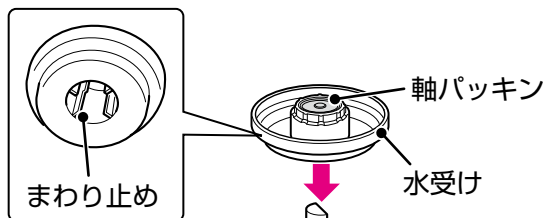
ご使用方法 (生地づくり)

製品は必ず安定した台の上に置いてご使用ください。

こねる

1 水受けを本体に取り付ける

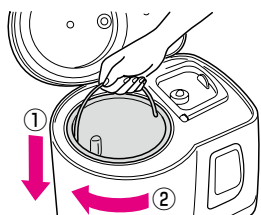
- 水受けをぐるっと回して水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。



シールパッキンがついているか確認してください。

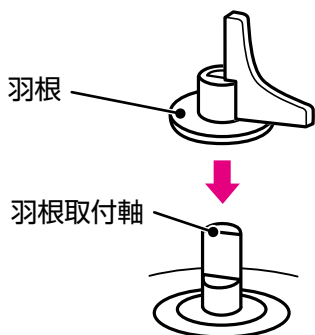
本体のみぞ

2 ねり容器を本体にしずかに取り付ける



- ねり容器のとってを持って矢印（しまる）の方向に止まるまで回して確実に取り付けます。

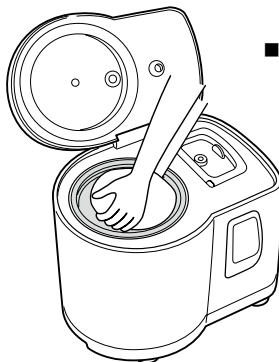
3 羽根を取り付ける



- 羽根取付軸の形と、羽根の穴の形を合わせて奥まで確実に差し込みます。

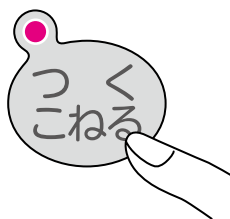
- 羽根が奥まで入っていないと、生地づくりの途中ではすれ、生地がねれないことがあります。

4 電源プラグをコンセントに差し込み、ねり容器に混ぜ合わせた材料を入れる



- 詳しくはP.19 **生地作り方** をご覧ください。

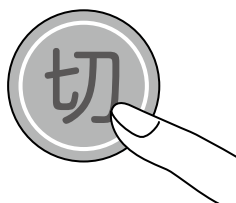
5 ふたを開けたまま、つく・こねるキーを押す



- つく・こねるランプが点灯し、こねるが始まります。

こねあがり時間
15分

6 こねあがったら、切キーを押し、ねり容器ごと生地を取り出す



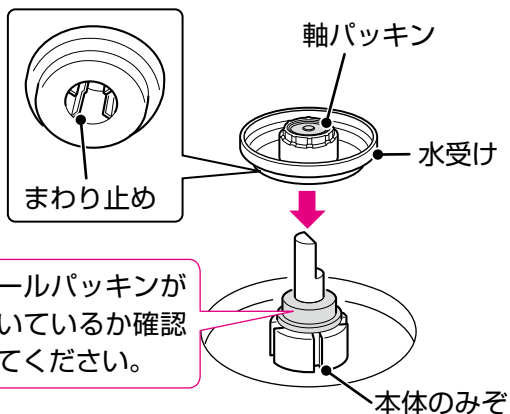
7 電源プラグを抜く

ご使用方法 (むす)

むし台を使ってむす

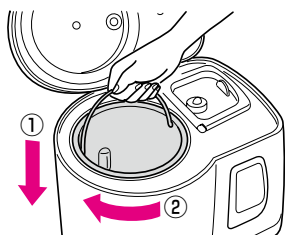
1 水受けを本体に取り付ける

- 水受けをぐるっと回して水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。



シールパッキンがついているか確認してください。

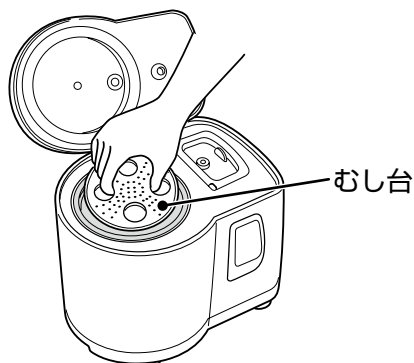
2 ねり容器を本体にすずかに取り付ける



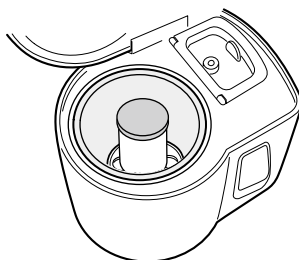
- ねり容器のどってを持って矢印(しまる)の方向に止まるまで回して確実に取り付けます。

- ねり容器が確実に取り付けられていないと、ふたが閉まりません。

3 ねり容器の中にむし台をセットする

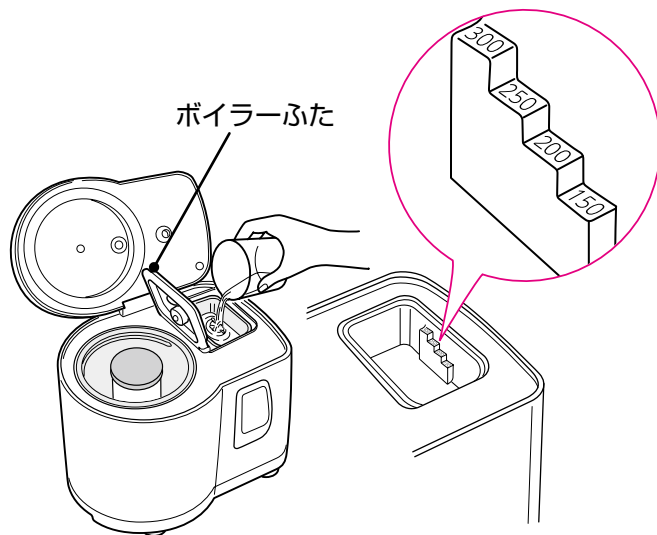


4 材料をむし台にのせる



- ねり容器のふちに異物がついていると蒸気もれしてむせない原因になりますので、取り除いてきれいにしてください。

5 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める

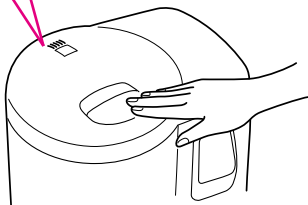


むし水の量とむし時間の目安

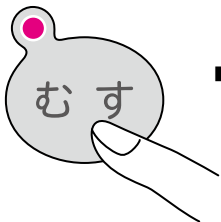
むし水の量	150の目盛り	200の目盛り	250の目盛り	300の目盛り
むし時間	約20分	約25分	約30分	約35分

6 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコンセントに差し込む

カチッと音がするまで押してね！



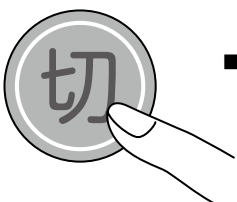
7 むすキーを押す



■ むすランプが点灯し、むしが始まります。

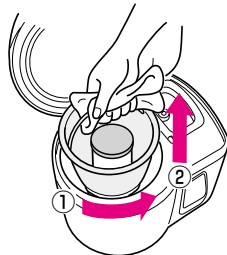
- むし中にふたを開けない。
- 蒸気口に手や顔を近づけない。

8 ブザーが鳴ったら切キーを押す



■ ブザーが鳴るとむすランプは点滅します。

9 むした料理をねり容器ごと取り出す

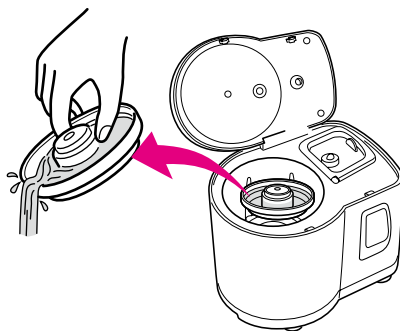


■ ねり容器のつちてをふきんなどで持って矢印（ゆるむ）の方向に回して、むした料理を取り出します。

■ むした料理は熱くなっていますので、やけどをしないよう充分注意してください。

10 電源プラグを抜く

11 水受けの水を捨てる



■ 水受けにたまった水は充分冷めてから捨ててください。

■ 水受けの中に水がいっぱいだった場合は、キッチンペーパーなどで水を吸い取ってから水受けを取り出してください。

お手入れのしかたと保管

警告



水ぬれ禁止

本体の丸洗いはしない。
感電・ショートによる火災の原因になります。

注意



電源プラグを抜く

お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
感電の原因になることがあります。

お手入れするまえに

- ご使用後は、もちがたまらないうちにお手入れしてください。
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

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



お手入れ ※1回使うごとに必ず行ってください

本体・ふた

- 洗剤をうすめた水かぬるま湯にやわらかいふきをひたし、固く絞ってからふき、よく乾かしてください。
- 本体内部に残った水は、ふきんなどでよくふきとってください。

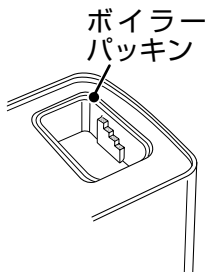


ふたパッキン

- ふたパッキンは、はずさないでください。

ボイラー

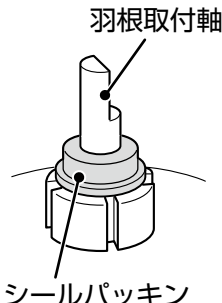
- ボイラー内に残った水はふきんなどでよくふきとってください。
- ボイラーパッキンは、はずさないでください。



ボイラーパッキン

羽根取付軸

- もちのりや生地カスは固く絞ったふきんでふきとってください。特に羽根取付軸のまわりは、水受けをはずしてきれいにしてください。

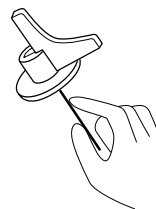


羽根取付軸

シールパッキン

ねり容器・羽根・水受け

- もちがたまらないうちに取りはずして、水かぬるま湯にひたし、やわらかいスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴につまったカスなどは、ようじなどで取り出してください。



のし板

- 洗剤とやわらかいスポンジでかるく洗ってください。
- 食器洗い機では洗わないでください。変形する恐れがあります。

保管するときは

- 羽根は羽根取付軸からはずして保管してください。
- 本体は完全に冷えてから保管してください。
- 水分はよくふきとり、十分に乾燥させてから保管してください。
- ふたの上には重いものをのせないでください。

羽根の穴にもちのりや生地カスがついたまま羽根を取り付けておきますと、はずせなくなることがあります。

もちレシピ

からみもち
 きなこもち
 ぜんざい
 草 (よもぎ) もち
 マンナンもち

むしレシピ

ポテトクリーム
 エッグスラット
 カスタードプリン
 茶碗蒸し
 蒸し卵・蒸し野菜
 お赤飯
 筍おこわ

粉ねりレシピ

うどん
 バターロール
 パスタ

つきたてのおもち

からみもち

材料 (16個分)

大根おろし……300g
 しょうゆ…大さじ6
 万能ねぎ……少々
 (小口切り)

作り方

■つきたてのおもちの上に大根おろしと万能ねぎをのせ、しょうゆを回し入れる。



きなこもち

材料 (16個分)

きなこ…大さじ5
 砂糖……大さじ5
 塩……………少々

作り方

■きなこ・砂糖・塩を混ぜ合わせ、つきたてのおもちにからめる。

ぜんざい

材料 (4人分)

まるもち……………4個
 ゆであずきの缶詰…250g
 水……………400ml

作り方

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





草(よもぎ)もち

材料

もち米……………4合(560g)
よもぎ(生葉)……………30g
塩……………適量

作り方

- 1 もち米を洗って、水にひたす。(P.5～6参照)
- 2 よもぎは葉先だけをつみとる。なべにたっぷりの湯をわかし、やわらかくゆで、水にさらしてアクを抜く。
- 3 2のよもぎの水を絞って細かく刻み、すり鉢ですりつぶす。
- 4 本体に**水受け**、**ねり容器**、**羽根**を取りつけ、ボイラーに水〔250〕の目盛りを入れる。
- 5 ねり容器に水切りしたもち米を入れてふたをし、**むすキー**を押してむす。
- 6 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開けむしあがったもち米に3のよもぎと塩をのせる。
- 7 **つく・こねるキー**を押し、しゃもじで手助けしながら8～12分つく。

マンナンもち

材料

もち米……………3合(420g)
A マンナン粉*1……………5g
*2 水……………45g



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

- 1 もち米を洗って、水にひたす。(P.5～6参照)
 - 2 ボウルにAを入れ、混ぜ合わせゲル状にする。(もち米をむす30分前に作っておく)
 - 3 本体に**水受け**、**ねり容器**、**羽根**を取りつけ、ボイラーに水〔250〕の目盛りを入れる。
 - 4 ねり容器に水切りしたもち米を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。
 - 5 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開けむしあがったもち米に2をのせる。
 - 6 **つく・こねるキー**を押し、しゃもじで手助けしながら8～12分つく。
- ※マンナンもちは通常のもちより柔らかいため、水受け内にもちが垂れることがあります。
※水受けがねり容器についていないか確認をし、もちを取り出してください。
※4～5合はつけません。

※1 マンナン粉のご注文方法

(株)アゴラインターナショナル様
(<http://www.agora-int.com>)
・ネオマンナン
・ネオマンナンプレミアム

米マイフーズ株式会社様
(<http://ww7.enjoy.ne.jp/~maimaifoods/>)
・こんにやくマンナン

※2 マンナン粉種類別分量

材料	粉の量	水の量
ネオマンナン	5g	45g
ネオマンナンプレミアム	1g	49g
こんにやくマンナン	1g	49g



ポテトクリーム

材料

じゃがいも……中3個(約350g)
牛乳……………100~150ml
バター……………10g
塩……………小さじ1/2(2.5g)

好みのソースをかけて

作り方

- 1 じゃがいもの皮をむき、1cm幅に切って水にさらす。
- 2 本体に**水受け**、**ねり容器**、**羽根**を取りつけ、ポイラーに水（[250]の目盛り）を入れる。
- 3 ねり容器の中に**1**を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。
- 4 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開けバターを加える。
- 5 **つく・こねるキー**を押し、ゴムべらなどで手助けしながら、ねる。じゃがいもがペースト状になったところで、牛乳100mlを少しずつ加える。
- 6 よく混ざったところで**切キー**を押し、**5**をゴムべらなどでポウルに取り出し、硬さ、味を調節するために牛乳適量と塩を加えて混ぜ合わせる。

ポテトクリームを
使って・・・

エッグスラット

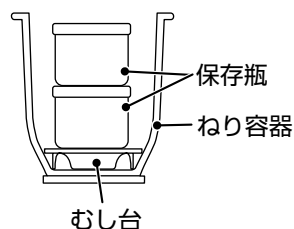
材料 (保存瓶240ml:2個分)

ポテトクリーム
卵(M)……………2個



作り方

- 1 ポテトクリームを保存瓶2個に均等に入れる。
- 2 **1**の上に卵を1個ずつ割り入れふたをする。
- 3 本体に**水受け**、**ねり容器**、**むし台**を取りつけ、ポイラーに水（120ml）を入れる。
- 4 むし台の上に**2**を重ねて置き、ふたをし、**むすキー**を押してむす。
- 5 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、5分間放置し保存瓶を取り出す。



保存瓶殺菌のしかた

- 1 本体に**水受け**、**ねり容器**、**むし台**をセット、ポイラーに水（100ml）を入れる。
- 2 保存瓶のふたを取り、むし台に入れる。保存瓶のふたを保存瓶の横に置き、ふたをし**むすキー**を押してむす。
- 3 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、熱さがなくなるまでしばらく放置する。

カスタードプリン

材料 (保存瓶480ml:1個分)

- A 卵(M)……………2個
- || 砂糖……………40g
- B 牛乳……………240ml
- || バニラエッセンス…適量

作り方

- 1 ボウルに A を入れ砂糖がとけるまですり混ぜる。
- 2 1 に B を混ぜる。
- 3 2 をこして保存瓶に入れ、ふたをする。
- 4 本体に水受け、ねり容器、むし台を取りつけ、ボイラーに水(120ml)を入れる。
- 5 むし台の上に 3 を置き、ふたをし、むすキーを押してむす。
- 6 ブザーが鳴ったら切キーを押し、20分放置する。
- 7 保存瓶を取り出し、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。

カラメルソース

- 砂糖……20g
- 水……15g
- お湯……15g

作り方

- 1 鍋に砂糖と水を入れ、鍋をゆらしてかき混ぜる。
- 2 鍋をととききゆらしながら中火にかけ、カラメル色になるまで煮る。
- 3 火をとめ、ぬれ布巾の上に置き、お湯を加えてのばし、鍋をゆらして混ぜる。
※お湯を入れるとカラメルが飛びはねることがありますので、やけどをしないように充分注意してください。
- 4 再び中火に1~2分かける。この時点でさらさらしていても冷めるととろみがつきます。



作り方

- 1 ボウルに A を入れ混ぜ合わせる。
- 2 保存瓶に B を入れる。
- 3 1 をこして保存瓶2個に均等に入れ、ふたをする。
- 4 本体に水受け、ねり容器、むし台を取りつけ、ボイラーに水([150]の目盛り)を入れる。
- 5 むし台の上に 3 を置き、ふたをし、むすキーを押してむす。
- 6 ブザーが鳴ったら切キーを押し、20分放置し保存瓶を取り出す。

茶碗蒸し

材料 (保存瓶240ml:2個分)

- A 卵(M)……………1個
- || だし汁……………150ml
- || しょうゆ……………小さじ¼ (1.5g)
- || 塩……………小さじ¼ (1.5g)
- || みりん……………小さじ¼ (1.5g)
- B かまぼこ・鶏肉・エビ・三つ葉など…適量

蒸し卵・蒸し野菜

作り方

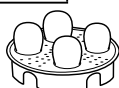
- 1 本体に**水受け**、**ねり容器**、**むし台**を取りつけ、ボイラーに水（下表参照）を入れる。
- 2 むし台の上に材料（下表参照）を置き、ふたをし、**むすキー**を押してむす。
- 3 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、材料を取り出す。



<むし水の量とむし時間の目安>

材料	むし水の量	むし時間
枝豆（冷凍）400g	150の目盛り	約20分
ブロッコリー1房	150の目盛り	約20分
卵（M）4個※	200の目盛り	約25分
じゃがいも3個 （1cm幅のスライス）	250の目盛り	約30分
長なす4本	250の目盛り	約30分
とうもろこし1本 （半分に折る）	250の目盛り	約30分

※卵をむすときはむし台の穴をご活用ください。



お赤飯

材料

もち米…700g(5合)
 あずき……………30g
 ごま塩……………適量
Aあずきのゆで汁…50ml
 酒……………50ml
 砂糖…大さじ½(4.5g)
 塩……………少々

作り方

- 1 あずきにたっぷりの水を加え強火でゆでる。沸騰したら水を取りかえ、アク抜きをして、固めにゆでる。
- 2 ゆで汁が冷めたらあずきをザルに上げ、ぬれぶきんをかけておく。（ゆで汁は玉じゃくして5～6回すくって空気にふれさせ、ひたし用と打ち水用に残しておく）
- 3 もち米は洗って水を切り、2のゆで汁と水を合わせた中に一晩ひたす。
- 4 ひたしたもち米をザルに上げ、約15分よく水切りする。
- 5 4に2のあずきを入れてよく混ぜ合わせる。
- 6 本体に**水受け**、**ねり容器**を取りつけ、ボイラーに水（[300]の目盛り）を入れる。
- 7 ねり容器に5を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。



- 8 むし開始後20分程たったら**切キー**を押し、**A**をまくように少しずつふりかけ、再び**むすキー**を押してむす。
- 9 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、別の容器に移し、うちわであおいでつやを出し、器に盛りつけ、ごま塩をふりかける。



筍おこわ

材料

もち米…560g(4合)
たけのこ(水煮)…200g
鶏もも肉…200g
木の芽…適量

A

だし汁…200ml
酒…大さじ1½(20g)
みりん…大さじ1½(20g)
薄口しょうゆ…大さじ2(36g)

B

水…50ml
酒…50ml
砂糖…大さじ½(4.5g)
塩…少々

作り方

- 1 もち米は洗って水にひたす。(P.5～6 参照)
- 2 たけのこは食べやすい大きさに薄切りし、鶏もも肉も小さく切り、**A**の中に入れ、ひと煮立ちしたら、アク取りをして煮汁がなくなるくらいまで煮つめる。
- 3 ひたしたもち米をザルに上げ、約15分よく水切りする。
- 4 **3**に**2**の材料を入れてよく混ぜ合わせる。
- 5 本体に**水受け**、**ねり容器**を取りつけ、ボイラーに水([300]の目盛り)を入れる。
- 6 **ねり容器**に**4**を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。
- 7 むし開始後20分程たったら**切キー**を押し、**B**をまくように少しずつふりかけ、再び**むすキー**を押す。
- 8 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、別の容器に移し、うちわであおいてつやを出す。
- 9 器に盛りつけ、好みで木の芽を散らす。

生地の作り方(うどん・パン生地:最大量400g)

- 1 本体に**水受け**、**ねり容器**、**羽根**をセットする。
- 2 ボウルに**A**を入れ軽く混ぜ合わせておく。
- 3 **2**に**B**の材料を少しずつ入れ、手やしゃもじなどで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 **3**を**ねり容器**に入れてふたを開けたまま、**つくこねるキー**を押して15分こねる。
- 5 こねあがったら**切キー**を押し、**ねり容器**ごと生地を取り出す。

うどん

生地材料(4人分)

A 中力粉…400g
B 水…180ml
塩…10g
(あらかじめ水に溶かしておく)

打ち粉…適量

作り方

- 1 生地は **生地の作り方** をご覧ください。
- 2 生地をラップに包み30分～1時間休ませる。(生地がやわらかいときは、冷蔵庫に入れ、さらに30分～1時間休ませる)
- 3 休ませた生地を打ち粉をした台に置き、のし棒で2～3mmの厚さにする。
- 4 生地の重なりあう所に打ち粉をして10cm幅にたたみ、約3mmの太さに切り、打ち粉をしてほぐす。
- 5 たっぷりの熱湯で約10分を目安にゆで、めんに通感感がでたらざるに上げ、流水でよく洗う。





バターロール

生地材料 (12 個分)

A 強力粉……………300g	B (よく混ぜ合わせておく)
砂糖……………40g	卵……………1個(M)
塩……………小さじ1(5g)	牛乳……………120ml
ドライイースト…小さじ2(6g)	(冷やしておく)
バターまたは	
マーガリン……………40g	とき卵……………1/2個
(2cm角くらいの大きさに切	打ち粉……………適量
り、やわらかくしておく)	

作り方

- 1 生地は **生地の作り方** をご覧ください。
- 2 生地の周囲をまとめて丸め込み、つぎ目を下にしてボウルに入れ、ぬれぶきんをかぶせて約30℃の場所で40～50分1次発酵させる。約2倍にふくれ、生地の中央を押して指あとが残れば充分発酵している。
- 3 発酵した生地を、打ち粉をした台の上でガス抜きする。
- 4 生地を20等分し、それぞれ丸め、ぬれぶきんをかけて15～20分休ませる。
- 5 休ませた生地を円すい形にし、めん棒で20cmくらいまでうすく伸ばし、幅の広い方から巻く。
- 6 キッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、表面に霧を吹き、約37℃に保ったオープンで30～40分2次発酵させる。
- 7 約2倍にふくれたら、とき卵を表面に塗り、180℃のオープンで10～15分焼く。

パスタ

お好みのソースで

生地材料 (4～5人分)

A 強力粉……………350g
塩……………小さじ1/2 (2.5g)
B 卵(M)……………4個
(よく溶いておく)
オリーブオイル…大さじ2 (26g)
打ち粉……………適量
オリーブオイル……………適量



パスタの作り方

- 1 生地は **生地の作り方** をご覧ください。
- 2 生地を1/4の大きさに切り分け冷蔵庫で30分以上休ませる。(目安：30分～2時間)
- 3 打ち粉をしながら厚さ1mmまでのばす。
- 4 生地が重なり合う所に打ち粉をしながら約10cm幅にたたみ、1cmくらいの太さに切り、打ち粉をしてほぐす。
- 5 たっぷりの熱湯で約10分を目安にゆでる。
- 6 ゆであがったパスタにオリーブオイルをからませる。

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



修理を依頼されるまえに

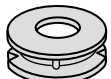
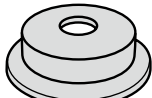
こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
どのキーを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグが抜けていませんか？ ■ 停電していませんか？ (ブレーカーが OFF になっている) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを差し込む ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーを ON にする) 	6・ 10・ 12
「むす」「つく・こねる」コースにおいて			
ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取りつけましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取りつける 	5・10
「つく・こねる」のランプが点灯しているのに動かない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 連続して使いませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 安全装置が作動したため、電源プラグを抜いて 30 分以上休ませてから使用してください 	2
「むす」キーを押して 1～2 分後にブザーが鳴る	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーに水を入れましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーに適量の水を入れる 	6・8・ 11
下部のもち米がよくむせない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器のふちに異物がついていませんか？ ■ ふたを確実にロックしましたか？ ■ ボイラーに入れた水の量が不足していませんか？ ■ 蒸気口に異物がつまっていますか？ ■ もち米の水切りを充分行いましたか？ ■ もち米を押しつけて入れませんでしたか？ ■ 水受けの水を捨て、水受けに付いたもちカスなどを取り除きましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器のふちの異物は取り除く ■ ふたは確実にロックする ■ ボイラーに規定量の水を入れる ■ 異物は取り除く ■ 約 15 分水切りを行う ■ もち米を押しつけて入れない ■ 1 回つく（むす）ごとに水を捨て、1 回使うごとに必ず洗う 	7・11 8・12 8 2 7 7 7・9
つぶつぶが多い	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が混ざっていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が混ざっていないもち米を使う 	5
うまくつきあがらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 羽根を確実に取りつけましたか？ ■ 古米をひたしコースでひたしましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 羽根を確実に取りつける ■ 古米はひたすコースでひたした後、1 時間以上おく 	7 6
ついたおもちが変色したり臭いがある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は充分しましたか？ ■ ひたし時間や水切り時間が長すぎませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は充分行う ■ ひたすコースを使わない場合は、6～12 時間ひたす 夏場は途中で水を取り替える 	5 7
ついたおもちがやわらかすぎる もちがたれる	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたをしめたままつきませんでしたか？ ■ 手水が多すぎませんでしたか？ ■ ボイラーに規定量以上の水を入れませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ もちつきはふたをあける ■ 手水を入れすぎない ■ ボイラーに規定量の水を入れる 	9 9 8
生地がうまくなれない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 規定量以上の材料を入れませんでしたか？ ■ 羽根を確実に取りつけましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 規定量の材料を入れてください ■ 羽根を確実に取りつける 	4 10

仕様

形式	RM-05MN	
電源	100V (50/60 Hz)	
消費電力	ヒーター	430W
	モーター(50/60Hz)	80/90W
加工能力	つく	もち米 約 420g(3合) ~ 700g(5合)
	こねる	小麦粉 約 200g ~ 400g
定格時間	20分	
安全装置	電流ヒューズ・モーター保護装置・温度ヒューズ	
製品寸法	幅 31×奥行き 23×高さ 28 cm	
質量	約 5 kg	

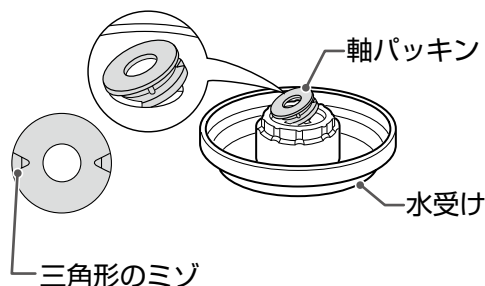
消耗品について

- 軸パッキン・シールパッキンは消耗品です。消耗したり、なくした場合はお買い上げの販売店または、裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。

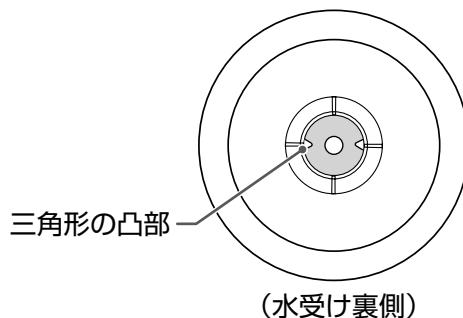
軸パッキン	シールパッキン
	
品番：RM-B145Z	品番：KN-AA034Z

軸パッキンの取り付けかた

1. 蒸気抜き穴に軸パッキンの三角形のミゾを下にして押し込みます。



2. 蒸気抜き裏側の三角形の凸部に軸パッキンの三角形のミゾを合わせます。



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、製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

もちつき機 保証書

持込修理

製品名	ミニもっち	形式	RM-05MN
保証期間	本体 1 年間 (消耗部品を除く)	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	住所 店名 TEL 印

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

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

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

4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

5. 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.22「アフターサービスについて」をご覧ください。なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825 TEL 026(272)4111(代)）にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状はありませんか

- 電源コード・プラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんなときは

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

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825


■フリーダイヤル ☎0120-70-4040

■通常電話番号 026(272)4111(代表)

■FAX 026(274)7089

■受付時間 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時
(祝日および弊社休業日を除く)

Let's enjoy the future!

 **エムケー精工株式会社**

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026(272)4111(代)
FAX 026(274)7089(代)

[支店]

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

[営業所]

高松営業所 〒761-8062 高松市室新町3-5 B棟102 TEL 087(868)6781

◎ RM-B148Z0