

ふつくらパン屋さん



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。



❖ もくじ ❖

お使いになる前に

安全のために必ずお守りください	1 ~ 3
使用上の注意とお願い	4
各部のなまえ	5
操作部のなまえとはたらき	6 ~ 7
パンを焼く前に	7 ~ 13
予約の使用方法	14

ドライイースト

焼き上げまでの使用方法	15 ~ 16
山形パンメニュー	17 ~ 25
食パン・早焼きパン・ごはんのパン・やわらかパン・ フランスパン・全粒粉パン・スイートパン	
米粉パンメニュー	26 ~ 27
ねり+発酵(生地づくり)の使用方法	28
ねり+発酵(生地づくり)メニュー	29 ~ 42

ホシノ天然酵母

生種おこしの使用方法	43 ~ 44
焼き上げまでの使用方法	45 ~ 46
山形パンメニュー	47 ~ 49
ねり+発酵の使用方法	50
ねり+発酵メニュー	51 ~ 56

パンづくりの応用

発酵+焼きの使用方法	57
ねり+発酵・発酵+焼きメニュー	58 ~ 60
ねり・発酵・焼きの使用方法	61 ~ 62
ねり・発酵・焼きメニュー	63 ~ 65

その他のメニュー

ケーキの使用方法	66 ~ 68
フレッシュバターの使用方法	69 ~ 71
ジャムの使用方法	72
中華まん生地づくりの使用方法	73
うどん・パスタ生地づくりの使用方法	74 ~ 75

ご愛用の手引き

お手入れのしかたと保管	76
パンづくりのQ & A	77 ~ 78
パンのできばえがおかしいときは	79 ~ 80
修理を依頼する前に	81
こんな表示がでたときは	81 ~ 82
仕様	82
アフターサービスについて	82
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、あなたや他人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。



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。



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。



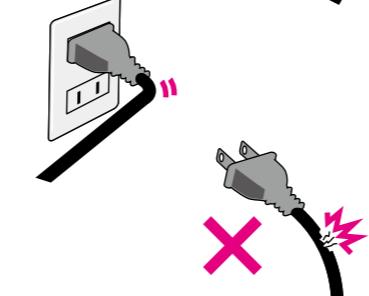
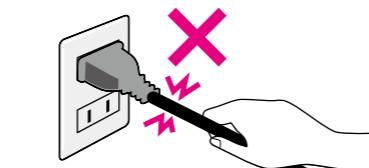
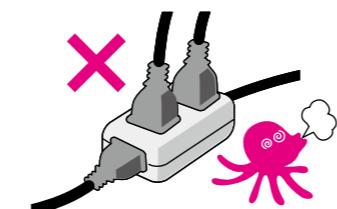
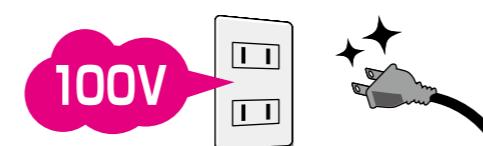
電源プラグや電源コードについて



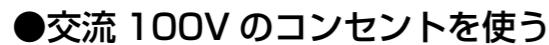
必ず実施



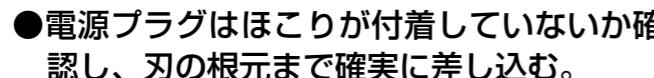
ぬれ手禁上



禁上



交流 200V の電源で使うと感電・火災の原因になります。



感電・ショートによる火災の原因になります



安全のために必ずお守りください

！注意

●テーブルクロス・じゅうたん・ぐらついた台の上など不安定な場所や、大理石などすべりやすい所で使わない。



●テーブルの端に近い所で使わない。

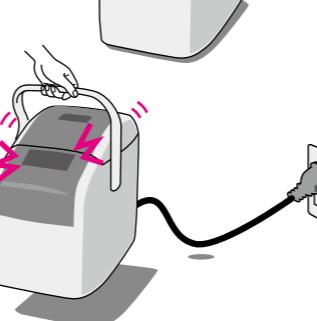
●テーブルなどの上で、本体の足が汚れたまま使わない。

落下してけがの原因になることがあります。
(本体の足が粉などで汚れている場合は、水にひたした布をかたくしほってふき取ってください。)



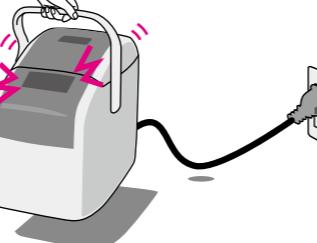
●調理開始後は蒸気口・ふた・本体・ガラス窓に顔や手を近づけない。

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。



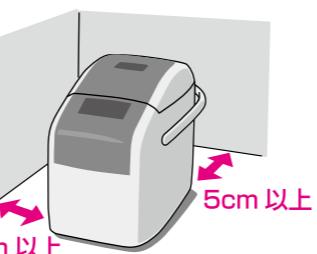
●回転している羽根にさわらない。

けがの原因になることがあります。



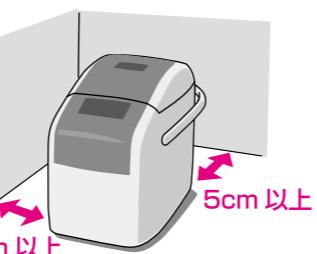
●囲われた所で使わない。

熱がこもり、変形や変色の原因になることがあります。



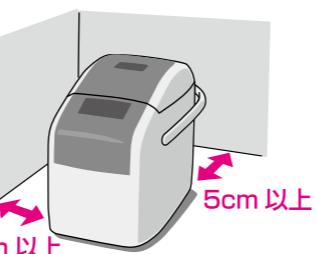
●使用中は、壁・カーテンなどから本体を5cm以上はなす。

変形・変色の原因になることがあります。

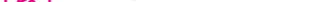


●パンを取り出すときは必ずミトンなどを使う。

やけどの原因になることがあります。

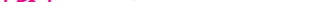


特に子様にはご注意ください。



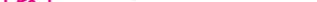
●お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電・けがの原因になることがあります。



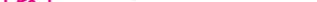
●使用時以外は、必ず電源プラグを抜く。

絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。



●異常時は、直ちに電源プラグを抜く。

異常のまま運転をつづけると感電・火災の原因になることがあります。



お使いになる前に



必ず実施

使用上の注意とお願い

●ふたを開けたまま使わない。

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



●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。

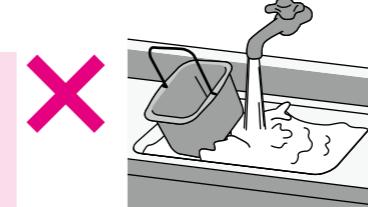


お使いになる前に

●パンケースを食器洗い機で洗ったり、底の部分を水につけたままにしない。

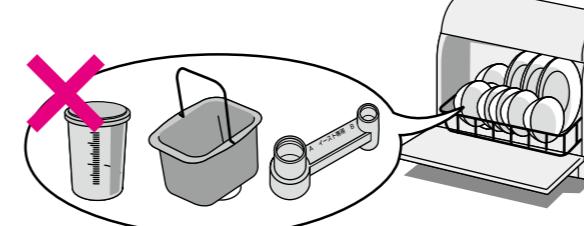
羽根取付軸部分に外側から水が入り、羽根取付軸が回らなくなるなどの故障の原因になります。

外側はぬれふきんでふく程度にして水洗いは内側のみにしてください。



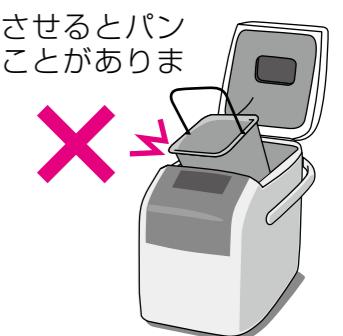
●計量スプーン・計量カップ・生種カップ・パンケース・フレッシュバター専用ふたを食器洗い機で洗わない。

変形・変色・故障の原因になります。



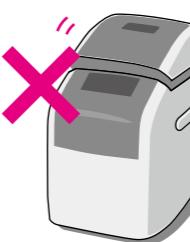
●パンケースはていねいに扱う。

パンケースを変形させるとパンのできが悪くなることがあります。



●決められた容量以上で使わない。

焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンが付いてしまうことがあります。



●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、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。

●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。

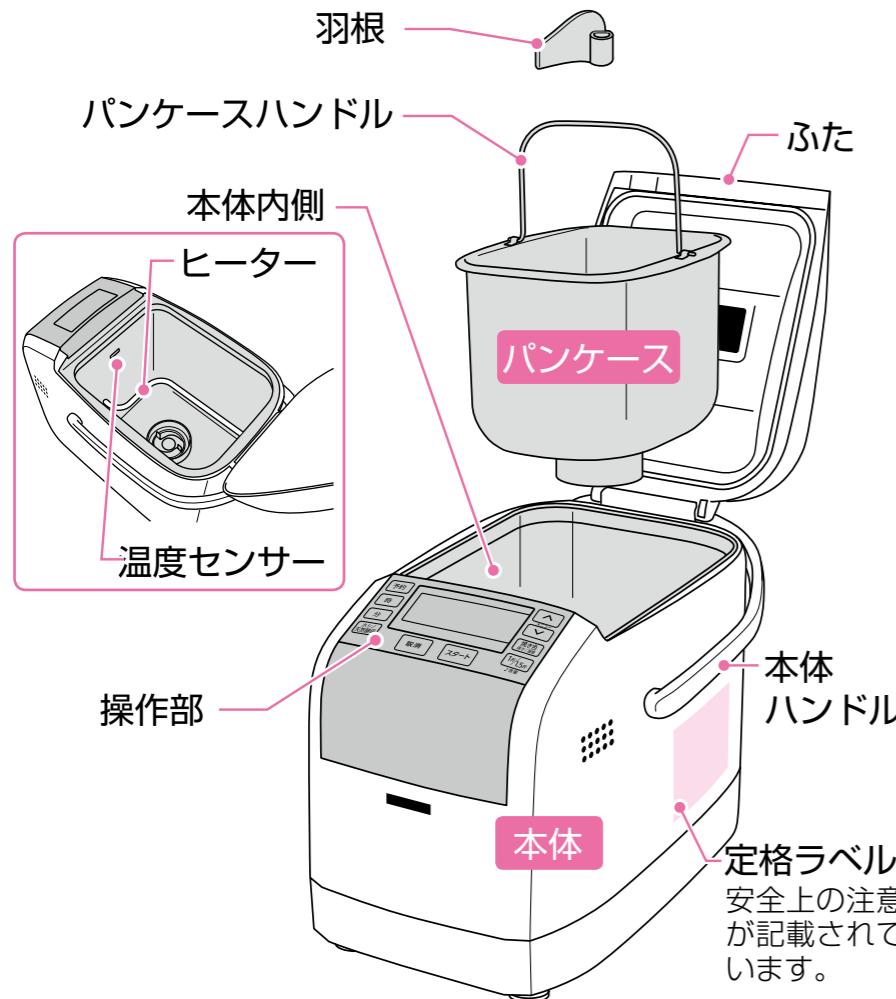
●フレッシュバター専用ふたはフレッシュバター以外には使わない。

変形・故障の原因になります。

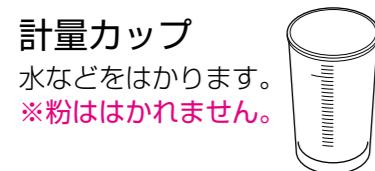
4

各部のなまえ

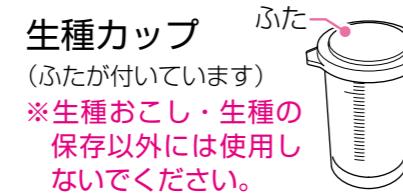
本体



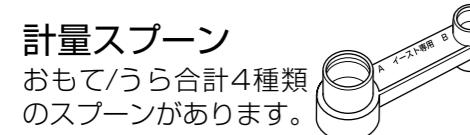
付属品（各1個）



計量カップ



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。



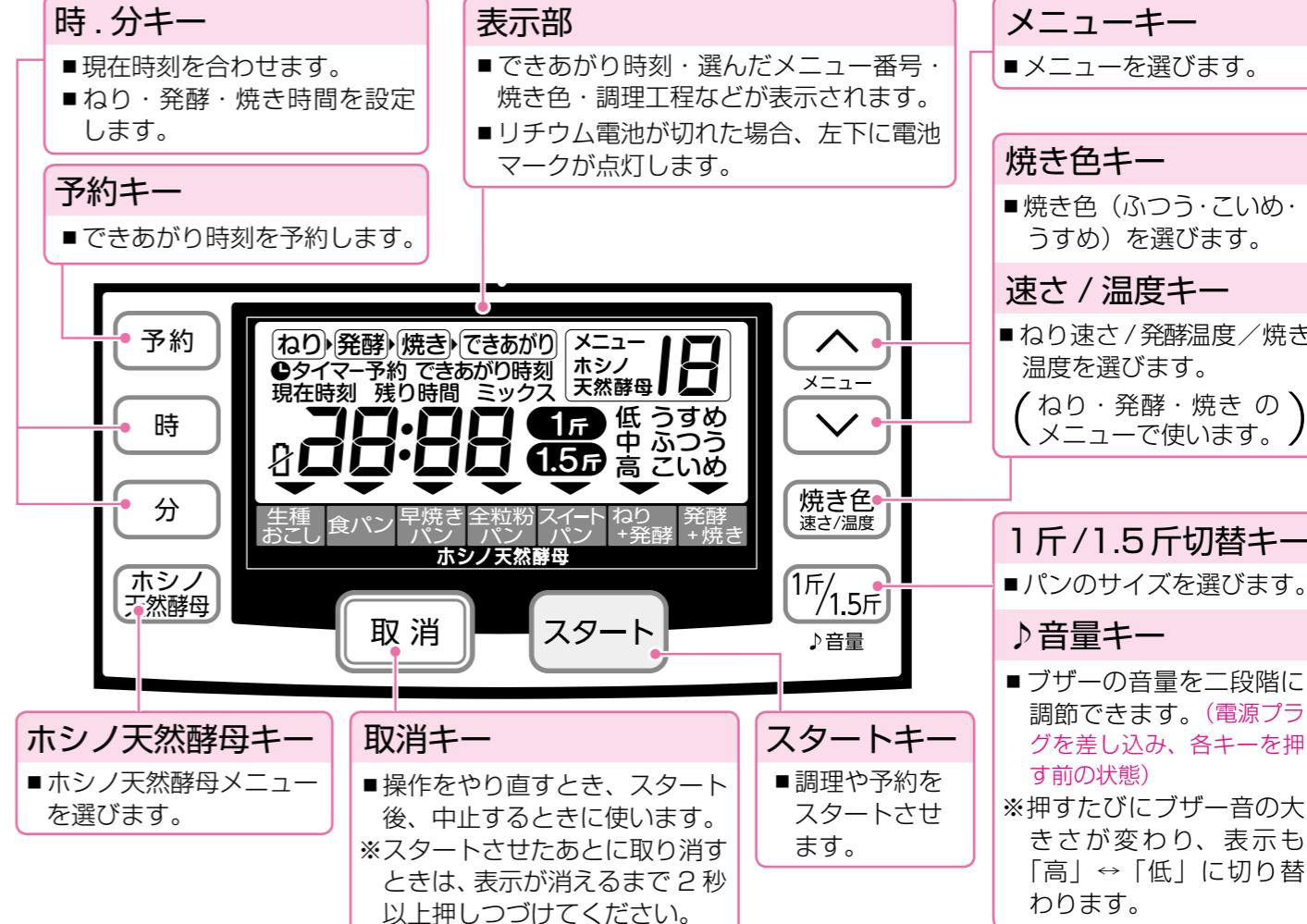
おもて/うら合計4種
のスプーンがあります



操作部のなまえとはたらき

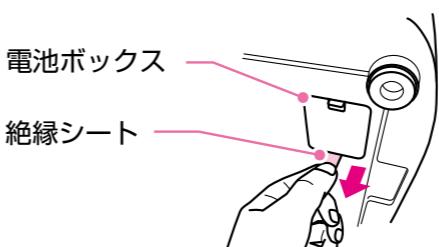
操作部

※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。



現在時刻の合わせかた

① 電池ボックスの絶縁シートを引き抜く



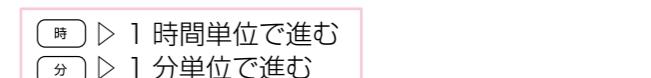
③ 現在時刻を合わせる

①「時」または「分」を押します。

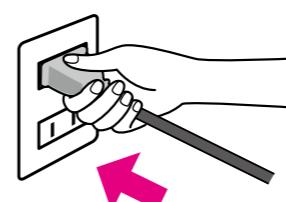


②時刻を合わせます。時刻は24時間表示

(例：午後5時30分に合わせる場合)



② 電源プラグをコンセントに差し込む



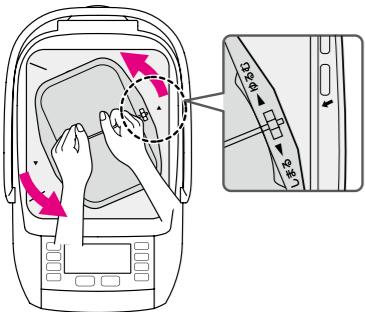
④ 電源プラグを抜く

操作部のなまえとはたらき

パンケース・羽根・フレッシュバター専用ふたの取り出し方、取り付け方

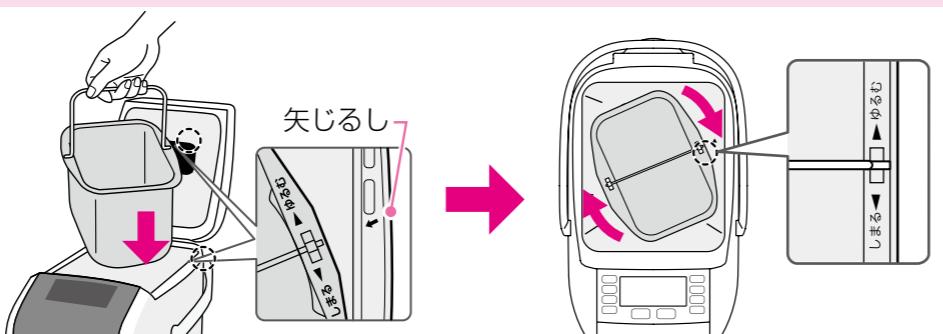
お使いになる前に

パンケース取り出し方



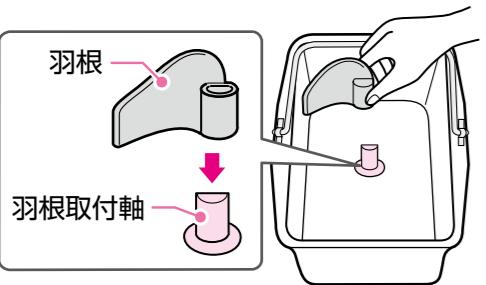
- パンケースのふちにある矢じるし（ゆるむ）の方向に回し、上に取り出します。

パンケース取り付け方



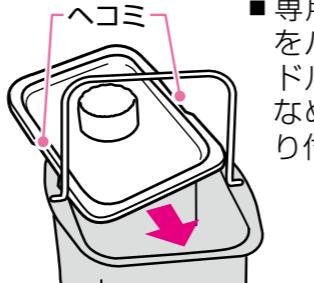
- ①パンケースハンドルと矢じるしを合わせて入れます。
- ②パンケースのふちにある矢じるし（しまる）の方向に回し、確実に固定します。

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



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

パンを焼く前に

パンの材料



小麦粉

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

予備発酵のいらない ドライイースト



- 適当な温度・水・糖分を与えると活動して炭酸ガスとパン特有の良い香りをつくり出します。
- ドライイーストメニューでは必ず**予備発酵のいらないドライイースト**を使います。予備発酵の必要なドライイースト・生イーストは使用できません。日清製粉の「**スーパーカメリヤ**」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。

- 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、国産減農葉米、麹、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)

ホシノ 天然酵母パン種 (元種)



- 必ず、粒子が細かい「パン用米粉・米粉パン用ミックス粉」をお使いください。上新粉ではうまくできません。

●パン用の米粉には大きくわけてグルテン入りとグルテンなしがあります。さらにドライイーストと水を加えるだけでよいもの、その他の材料を加える必要があるものなどがあります。

●エムケーホームベーカリーにはグリコ栄養食品株式会社の「**米粉パン用ミックス粉・米粉**」をおすすめします。 <http://nu.glico.jp/komeko/index.html>

米粉 (グルテン入り)



<米粉（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。

(※) グルテン
小麦粉だけにグルテ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)



●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)

砂糖



- ドライイーストや天然酵母の栄養となり風味や色づきを良くします。また、パンに甘みをつけ、やわらかさを保ちます。

水



- 小麦粉に加えてねると、グルテンがつくられます。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。

食塩



- パンの味をととのえ、グルテンを引き締めてパン生地を強くします。

バター（油脂）



- パンの風味を良くします。すだちが細かくやわらかいツヤのあるパンにします。また、パンがかたくなるのを遅らせる効果もあります。

※バターのかわりにマーガリンもお使いいただけます。

スキム ミルク



- パンの色づき・光沢・風味を良くし、栄養価を高めます。入れすぎるとパンの皮がかたくなります。

卵

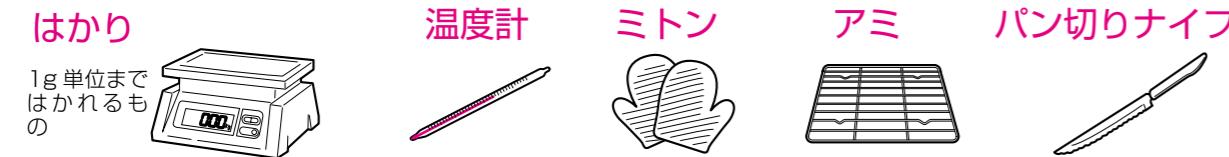


- パンがおいしそうな黄色になり、光沢・風味を良くします。また、パンにボリュームが出ます。卵はよくときほぐしてからお使いください。

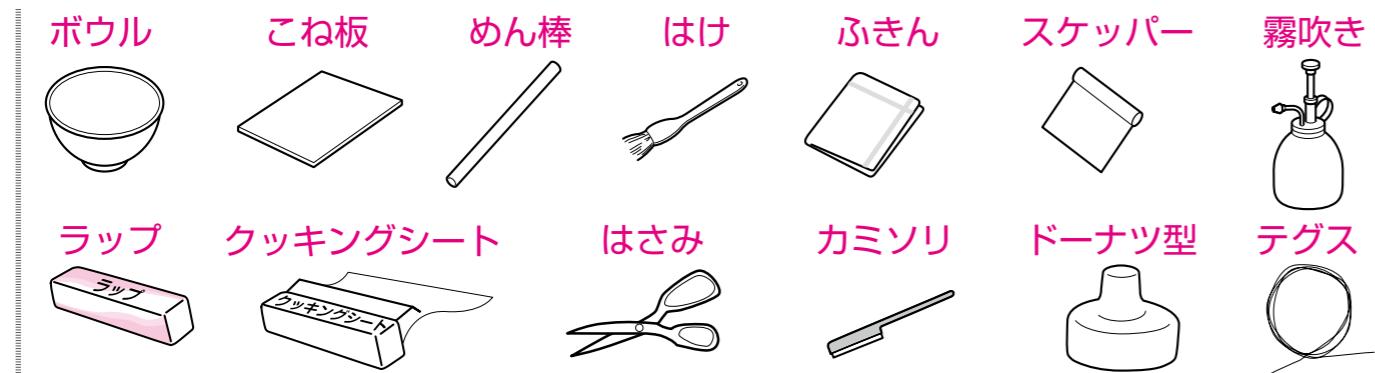
パンを焼く前に

パンづくりの道具（付属品のほかに）

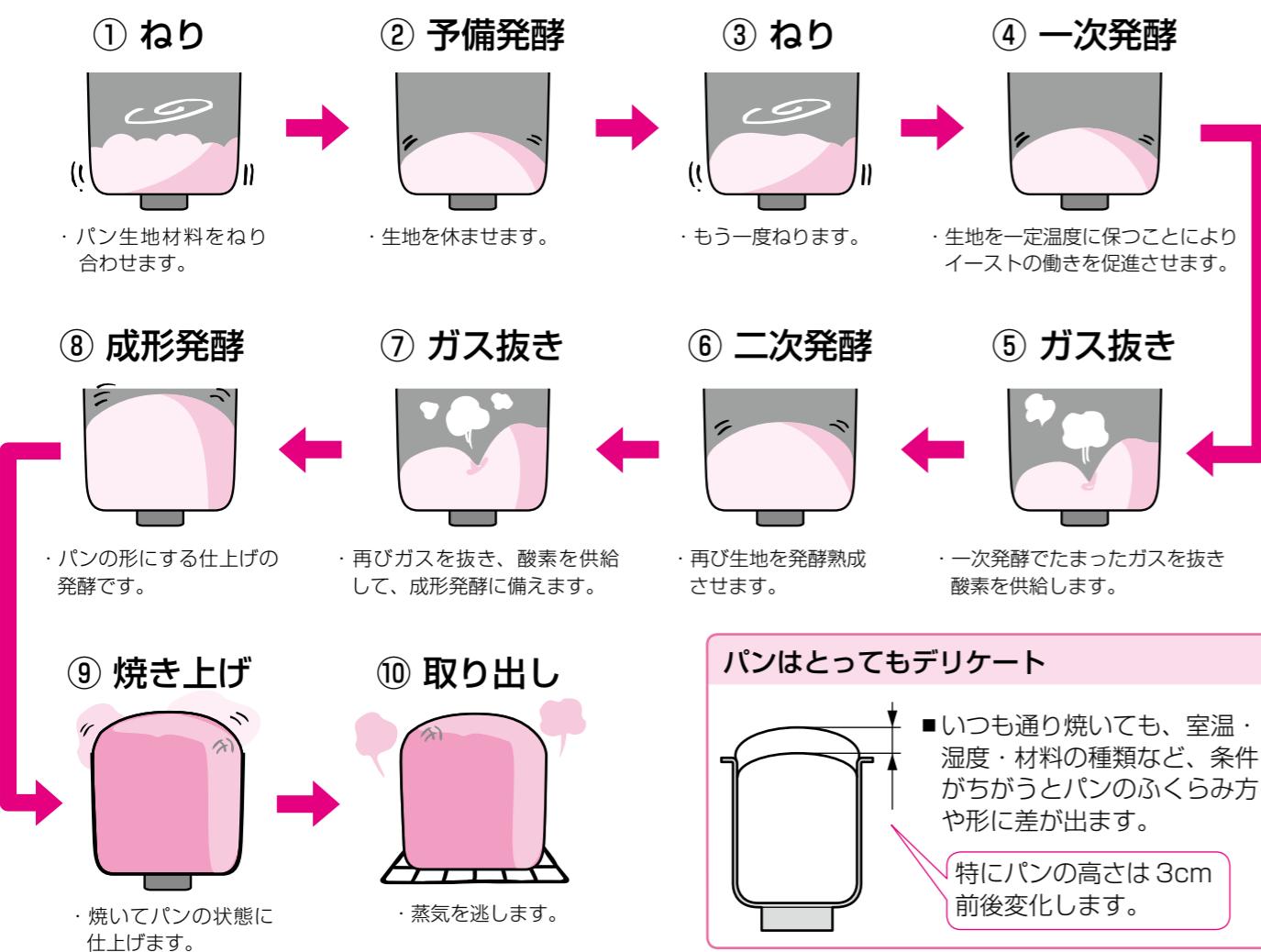
パンづくりで必要な道具



手づくりメニューで必要な道具



パンづくりのしくみ



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。（ピピッピピッピと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つたときは、材料がとび出さないように少しずつ入れてください。
- ミックスコールが終了すると『ミックス』表示は消えます。ミックスコールがないメニューは、はじめから表示しません。

***ミックスコールの消し方**
スタート後にスタートキーを押すと『ミックス』表示が消え、ならなくなります。
もう一度スタートキーを押すと『ミックス』が点灯し、なるように設定されます。

焼き色と調理時間について

- うすめは10分焼き時間が短くなります。
こいめは10分焼き時間が長くなります。
- ※早焼きパン1斤：うすめ-5分、こいめ+10分。
※米粉パン（グルテン入り）：うすめ-5分、こいめ+5分
※米粉パン（グルテンなし）：焼き色選択できません。

調理中の時刻表示について

- できあがり時刻が表示されます。
 - 「時」キーを押している間は、現在時刻を表示します。
 - 「分」キーを押している間は、残り時間を表示します。
- ※できあがり時刻の59分からは、自動で残り時間の表示に切り替わります。

メニュー番号 メニュー名	1斤 1.5斤	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						焼き色選択
			ミックスコール					ガス抜き	
1 食パン	4時間10分	1時間5分 [3:05]	♪ミックスコール	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	4時間20分	1時間5分 [3:15]	ねり 予備発酵	ねり 一次発酵	一次発酵	二次発酵	成形発酵	焼き上げ	
2 早焼きパン (食パン)	2時間40分	22分 [2:18]	♪ミックスコール	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	2時間50分	25分 [2:25]	ねり 一次発酵	二次発酵	成形発酵	成形発酵	焼き上げ		
3 ごはんのパン	4時間20分	1時間10分 [3:10]	粉落し	♪ミックスコール	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	4時間30分	1時間13分 [3:17]	ねり 予備発酵	ねり 一次発酵	一次発酵	二次発酵	成形発酵	焼き上げ	
4 やわらかパン	4時間50分	1時間35分 [3:15]	♪ミックスコール	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	5時間	1時間35分 [3:25]	ねり 予備発酵	ねり 一次発酵	一次発酵	二次発酵	成形発酵	焼き上げ	
5 フランスパン	5時間10分	1時間20分 [3:50]	♪ミックスコール	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	ガス抜き	焼き上げ	ふつう こいめ うすめ
	5時間20分	1時間20分 [4:00]	ねり 予備発酵	ねり 一次発酵	一次発酵	二次発酵	成形発酵	焼き上げ	

パンを焼く前に

※焼き色ふつうのとき

メニュー番号 メニュー名	1斤 1.5斤	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	焼き色 選択
6 全粒粉パン	4時間30分	1時間15分 [3:15]		♪ミックス コール ガス 抜き ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ
	4時間40分	1時間15分 [3:25]	ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次 発酵 成形発酵 焼き上げ		
7 スイートパン	4時間20分	1時間 [3:20]		♪ミックス コール ガス 抜き ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ
	4時間30分	1時間 [3:30]	ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次 発酵 成形発酵 焼き上げ		
8 米粉パン (グルテン入り)	2時間30分	20分 [2:10]		♪ミックス コール ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ
	2時間40分	23分 [2:17]	ねり 一次発酵 成形発酵 焼き上げ		
9 米粉パン (グルテンなし)	2時間30分 ※1.5斤のみ	40分 [1:50]	♪ミックス コール ねり 予備発酵 ねり 成形発酵 焼き上げ		
10 ケーキ	2時間		ねり 焼き		
11 フレッシュバター	30分		かくはん		
12 ジャム	2時間		加熱・かくはん		
13 中華まん 生地づくり	12分		ねり		
14 うどん・パスタ 生地づくり	18分		粉落し ねり		
15 ねり+発酵 (生地づくり)	40分～ 1時間40分	15分 [調理時間で変わります]	♪ミックス コール ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ	
	45分～ 1時間45分	20分 [調理時間で変わります]	ねり 一次発酵		
16 発酵+焼き	1時間5分～2時間25分		発酵 焼き	ふつ こいめ うすめ	
	1時間15分～2時間35分				

メニュー番号・メニュー名	調理時間	調理工程		
17 ねり (低速・中速・高速)	3分～25分	ねり		
18 発酵 (低温・中温・高温)	5分～5時間	発酵		
19 焼き (低温・中温・高温)	低温：5分～1時間40分 中温・高温：5分～1時間10分	焼き		
ホシノ天然酵母メニュー				
メニュー番号 メニュー名	1斤 1.5斤	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	焼き色 選択
■ 生種おこし		24時間	発酵	
■ 天然酵母 食パン	7時間10分	3時間5分 [4:05]	♪ミックス コール ガス 抜き ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ
	7時間20分	3時間5分 [4:15]	ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次 発酵 成形発酵 焼き上げ	
■ 天然酵母 早焼きパン	4時間40分	1時間20分 [3:20]	♪ミックス コール ガス 抜き ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ
	4時間50分	1時間20分 [3:30]	ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次 発酵 成形発酵 焼き上げ	
■ 天然酵母 全粒粉パン	7時間20分	3時間5分 [4:15]	♪ミックス コール ガス 抜き ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ
	7時間30分	3時間5分 [4:25]	ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次 発酵 成形発酵 焼き上げ	
■ 天然酵母 スイートパン	7時間20分	3時間 [4:20]	♪ミックス コール ガス 抜き ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ
	7時間30分	3時間 [4:30]	ねり 予備発酵 ねり 一次発酵 二次 発酵 成形発酵 焼き上げ	
■ 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]	♪ミックス コール ガス 抜き	ふつ こいめ うすめ
	45分～ 6時間25分	20分 [調理時間で変わります]	ねり 一次発酵	
■ 天然酵母 発酵+焼き	1時間10分～2時間50分		発酵 焼き	ふつ こいめ うすめ
	1時間20分～3時間			

パンを焼く前に

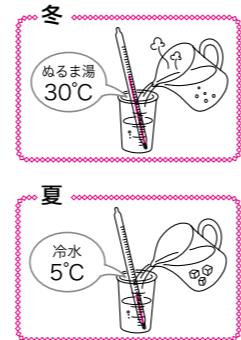
上手にパンを焼き上げるためにには・・・

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°C以下	約30°C	本体ができるだけ温かい場所に置く
15°C前後	約25°C	
20°C前後	約20°C	
25°C前後	約10°C	
28~31°C	約5°C	本体が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°C以上	約5°C	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

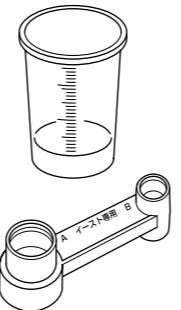
材料は正確にはかる

- 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!



- 水・液体をはかるときは必ず付属の計量カップを使う。



- 砂糖・塩・スキムミルク・ドライイースト・ベーキングパウダーをはかるときは、必ず付属の計量スプーンを使う。

POINT 4

室温が高いとき(25°C以上)の予約時に注意すること

- 本体ができるだけ涼しい場所に置く。
- 予約時間を短くする。
- ドライイーストを使うときは、材料の水を10ml減らす。
- 天然酵母を使うときは、冷水(約5°C)を使う。(生種が発酵しすぎると止めるため)
- 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°C	27~30°C	30~32°C
予約時間	~10時間	10~16時間	~10時間
生種の量	1斤 分量通り	21g(分量 ¾) 21g(分量 ¾)	14g(分量 ½) 14g(分量 ½)
1.5斤	分量通り	30g(分量 ¾) 30g(分量 ¾)	20g(分量 ½) 20g(分量 ½)

予約の使用方法

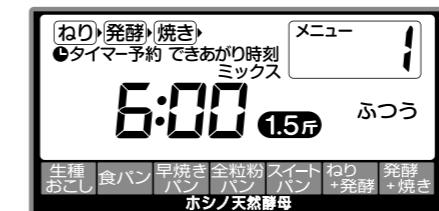
1 メニュー・焼き色・1斤/1.5斤を設定する

(P.15~P.16の①~⑤をご覧ください。)

2 「予約キー」を押す



- タイマー予約の表示が点灯します。

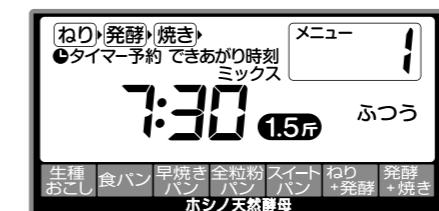


3 できあがり時刻を設定する

(時刻は24時間表示)

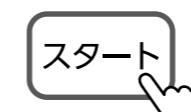


- 時 1時間単位で進む
分 10分単位で進む
※押しつづけると早送りになります。

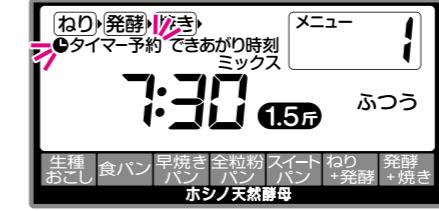


予約できない時刻の場合は●タイマー予約が早い点滅にかわり、スタートしません。

4 「スタートキー」を押す (予約完了)



- タイマー予約の表示が点滅します。



予約できる時間のめやす(焼き色: ふつう)

	最短	最長
食パン	1斤 4時間20分	1.5斤 4時間30分
早焼きパン	1斤 2時間50分	1.5斤 3時間
やわらかパン	1斤 5時間	1.5斤 5時間10分
フランスパン	1斤 5時間20分	1.5斤 5時間30分
全粒粉パン	1斤 4時間40分	1.5斤 4時間50分
米粉パン (グルテン入り)	1斤 2時間40分	1.5斤 2時間50分
天然酵母食パン	1斤 7時間20分	1.5斤 7時間30分
天然酵母 全粒粉パン	1斤 7時間30分	1.5斤 7時間40分

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。

- 早焼きパンの1斤はうすめ-5分、こいめ+10分になります。

- 米粉パン(グルテン入り)はうすめ-5分、こいめ+5分になります。



- 上記以外のメニューでは予約できません。

- レーズン・野菜・卵・牛乳・バター・ミルク・ごはんなどを入れるときは、予約しないでください。
(P.77をご覧ください。)

ドライイースト 焼き上げまでの使用方法

本体と材料の準備

基本の食パン 1.5斤をつくってみます

食パン	
材 料	223kcal
水	280ml
強力粉	400g
砂糖	24g 大3
塩	6g 小1½
バター	25g
スキムミルク	9g 大1½
ドライイースト	3.3g B1

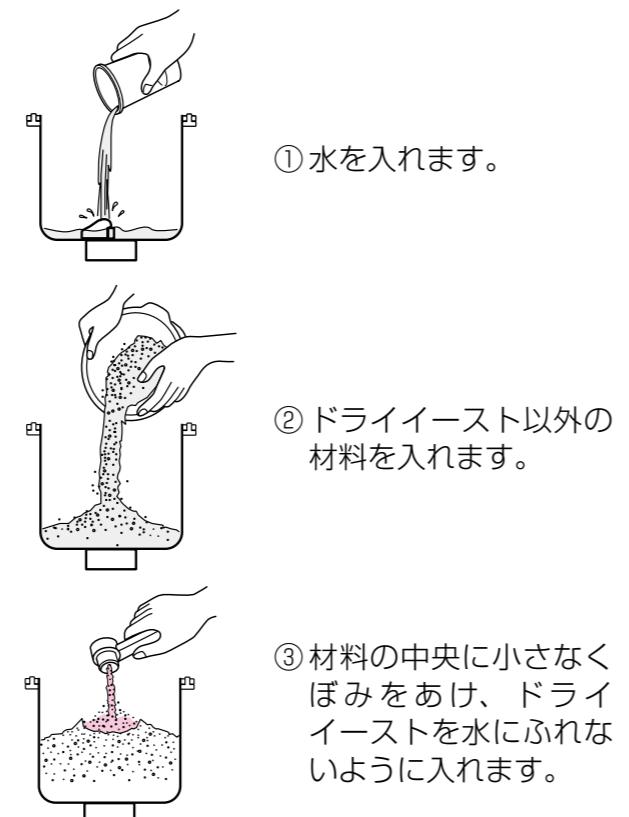
- 材料は正確にはかってください。
- 1.5斤の1/8切あたりのカロリーを表示しています。
- バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。
- 大・小・Bの記号は付属の計量スプーンではかる量を示しています。(P.5 参照)

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

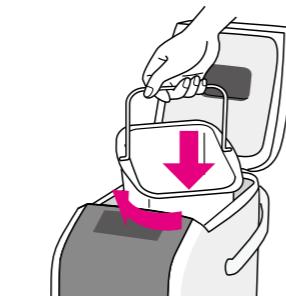


① 水を入れます。

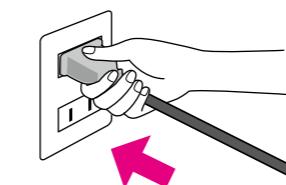
② ドライイースト以外の材料を入れます。

③ 材料の中央に小さくほみをあけ、ドライイーストを水にふれないうように入れます。

3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする



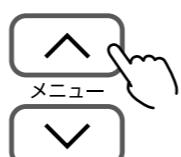
4 電源プラグをコンセントに差し込む



スタート

5 メニューを設定する

「食パン 1.5斤・焼き色：ふつう」を設定するとき



1 メニュー番号：1 を選ぶ



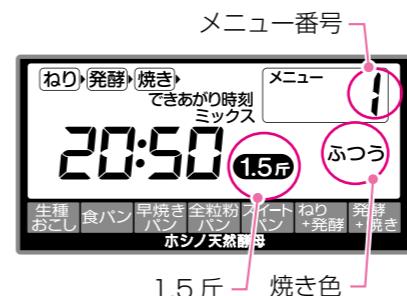
2 烤色を「ふつう」に設定する

- ふつう▶こいめ▶うすめ…の順で選択できます。



3 1.5斤を設定する

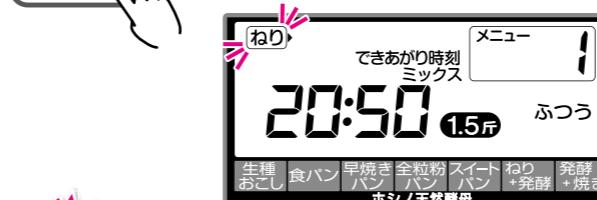
- 1.5斤▶1斤…の順で選択できます。



6 「スタートキー」を押す



- ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。



■ 表示はできあがり時刻です。

- 時 キーを押すと現在時刻を表示
- 分 キーを押すと残り時間を表示

※できあがり時刻の59分前からは、自動で残り時間の表示に切り替わります。

※ミックスコールあり『ミックス』点灯

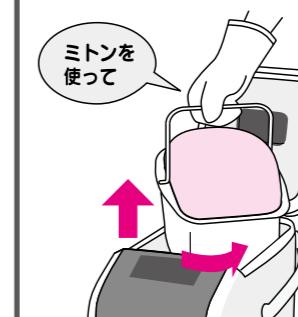
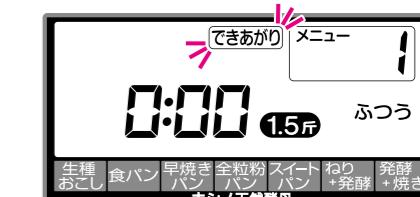
※使いはじめは煙やにおいが出ることがありますが、次第に出なくなります。

できあがり

7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースをすぐ取り出す



- 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

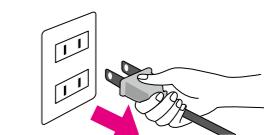


- ① パンケースを逆さに持ち上下に数回強くふり、パンを取り出します。



- ② しばらく網の上などにのせ、冷まします。

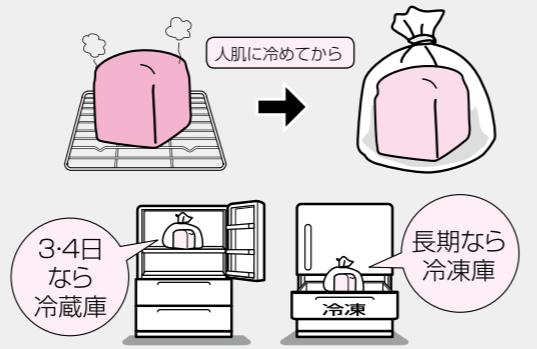
9 電源プラグを抜く



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。

■大・小・A・Bの記号は、付属の計量スプーンではかる量を示しています。

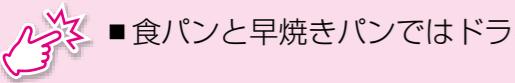
予約OK! 予約ができます。

★ミックススクールで入れる材料。

カロリー表示
1.5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



■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。

メニュー番号：1 または 2

食パン（基本のレシピ）

予約OK!

材 料	223kcal	1斤	1.5斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖	20g 大2½	24g 大3	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

塩麹パン

予約OK!

材 料	208kcal	1斤	1.5斤
水		160ml	240ml
塩麹		15g	15g
強力粉		260g	360g
砂糖	20g 大2½	24g 大3	
塩	2g 小1	4g 小1	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

にんじんパン

材 料	226kcal	1斤	1.5斤
水		150ml	230ml
強力粉		280g	400g
砂糖	20g 大2½	24g 大3	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
すりおろしたにんじん（軽く水気を切る）	50g	70g	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

レーズンパン

材 料	251kcal	1斤	1.5斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖	20g 大2½	24g 大3	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
★レーズン	50g	70g	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

オレンジパン

材 料	246kcal	1斤	1.5斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖	16g 大2	20g 大2½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
オレンジピール（細かくきざむ）	50g	70g	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

かぼちゃパン

材 料	226kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖	20g 大2½	24g 大3	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ゆでたかぼちゃ（つぶす）	50g	70g	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

コーヒージャワパン

材 料	277kcal	1斤	1.5斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖	20g 大2½	24g 大3	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	15g	20g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
インスタントコーヒー	3g 大1	4.5g 大1½	
★くるみ（5mm角にきざむ）	50g	70g	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

コーンパン

材 料	228kcal	1斤	1.5斤
水		160ml	230ml
強力粉		280g	400g
砂糖	12g 大1½	16g 大2	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
水きりした缶詰めコーン（つぶ状）	50g	70g	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

野菜パン

材 料	233kcal	1斤	1.5斤
水		50ml	80ml
野菜ジュース		100ml	160ml
強力粉		280g	400g
砂糖	12g 大1½	16g 大2	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
冷凍ミックスベジタブル（解凍し水を切る）	50g	70g	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	
早焼きパンの場合			
ドライイースト	3.6g A0.9	4.2g A1	

ほうれんそう&ベーコンパン

材 料	239kcal	1斤	1.5斤
水		160ml	240ml
強力粉		280g	400g
砂糖	16g 大2	20g 大2½	
塩	4g 小1	6g 小1½</td	

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

 ■ 食パンと早焼きパンではドライイーストの分量だけちがいます。

ミルクリッチパン

材料	245kcal	1斤	1.5斤
水		70ml	100ml
牛乳（水と同じ温度にする）		110ml	180ml
強力粉		280g	400g
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		20g	25g
加糖練乳		40g	60g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

ヨーグルトパン

材料	227kcal	1斤	1.5斤
水		140ml	200ml
プレーンヨーグルト（水と同じ温度にする）		60g	90g
強力粉		280g	400g
はちみつ		20g	25g
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

くるみパン

材料	277kcal	1斤	1.5斤
水		190ml	280ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
★くるみ(5mm角にきざむ)		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

チーズパン

材料	262kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大1½	16g 大2
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
クリームチーズ(1cm角に切る)		70g	100g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

ポテトパン

材料	231kcal	1斤	1.5斤
水		170ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
ゆでたじゃがいも(つぶす)		50g	70g
ドライバジル		2g 大1	3g 大1½
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

プレーンパン

材料	242kcal	1斤	1.5斤
水		180ml	260ml
強力粉		280g	400g
砂糖		16g 大2	20g 大2½
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		20g	25g
種ぬきプレーン(1cm角に切る)		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

メニュー番号 : 1 または 2

上新粉パンレシピ

-  ■ 混ぜる上新粉の量が多いと、生地の伸びが悪くなるため小さめで見た目が悪い焼き上がりになります。時間がたつとかなりやすいので、早めにお召し上がりください。
■ 上新粉は種類、メーカーなどで水の吸収量がかわるため、できあがるパンの大きさや形がかわります。

メニュー番号 : 1 または 2

上新粉パン(基本のレシピ)

予約OK!

材料	223kcal	1斤	1.5斤
水		190ml 190ml	280ml 290ml
上新粉		50g 100g	70g 140g
強力粉		230g 180g	330g 260g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

上新粉の分量

1斤 : 50g
1.5斤 : 70g ふつうの食パンに近く、ふんわりとした食感になります。

1斤 : 100g
1.5斤 : 140g 皮はカリカリし、もっちりとした食感になります。

カロリー表示

1.5斤(上新粉: 140g)の1/6切あたりのカロリーを表示しています。

ピーナツチョコ上新粉パン

材料	271kcal	1斤	1.5斤
水		190ml 190ml	280ml 290ml
上新粉		50g 100g	70g 140g
強力粉		230g 180g	330g 260g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
★ピーナツチョコ(5mm角にきざむ)		50g	70g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

レーズンくるみ上新粉パン

材料	264kcal	1斤	1.5斤
水		190ml 190ml	280ml 290ml
上新粉		50g 100g	70g 140g
強力粉		230g 180g	330g 260g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		20g	25g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
★レーズン※		30g	40g
★くるみ(5mm角にきざむ)※		20g	30g
ドライイースト		3g A0.7	3.3g B1
早焼きパンの場合		3.6g A0.9	4.2g A1
ドライイースト			

※★レーズンのかわりに他のドライフルーツを使うこともできます。

※★くるみのかわりに他のナッツを使うこともできます。
(5mm角にきざむ)

ドライイースト 山形パンメニュー

ごはんのパンレシピ



- ごはんは炊飯後、冷ましてからお使いください。冷凍、冷蔵したごはんは温め直してから室温まで冷ましてください。
- ごはんに水を加えた温度が、室温に適した温度であるか確認してください。(P.13 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。

メニュー番号 : 3

※ ごはんのパンは
予約できません。

ごはんのパン（基本のレシピ）

材 料	226kcal	1 斤	1.5 斤
ごはん		100g	140g
水		150ml	210ml
強力粉		250g	350g
砂糖	20g 大 2½	24g 大 3	
塩	4g 小 1	6g 小 1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大 1	9g 大 1½	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	

ごはん分量表 ※ごはんの量により、表のように分量を変えてください。

	1 斤	1.5 斤
ごはん g	水 ml	強力粉 g
120	140	240
140	130	230
160	120	220
180	110	210
200	100	200
		260
	280	150
		290
		280

※他の材料は基本のレシピと同じです。

※ごはんは1斤:200g 1.5斤:280gを超えて入れないでください。

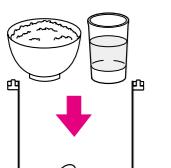
カロリー表示

1.5 斤 (ごはん: 140g) の 1/8 切あたりのカロリーを表示しています。

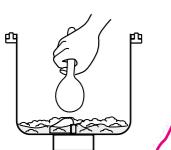
材料・本体の準備

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。

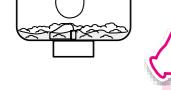
2 パンケースに材料を入れる。



① ごはんと水をパンケースに入れます。



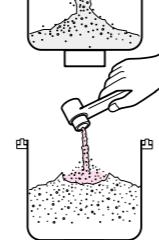
② しゃもじなどでごはんをよくほぐします。



- ごはんの量によって粉っぽさが残りますが、水は加えないでください。
- 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。

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

③ ドライイースト以外の材料を入れます。



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

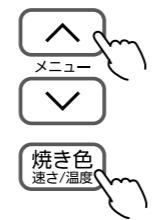


3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする。

4 電源プラグをコンセントに差し込む。

5 メニューを設定する。

「ごはんのパン 1.5 斤」を設定するとき



1 メニュー番号 : 3 を選ぶ



2 焼き色を「ふつう」に設定する

- ふつう▶こいめ▶うすめ…の順で選択できます。



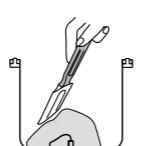
3 1.5 斤を設定する

- 1.5 斤▶1斤…の順で選択できます。

6 スタートキーを押す。



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



② ゴムへらで材料を中央に寄せ、パンケース側面に残った粉を落し、ふたをします。

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

■ ごはんの量によって粉っぽさが残りますが、水は加えないでください。

基本のレシピに追加して…

レーズン ごはんのパン

254kcal 1 斤 1.5 斤

★ レーズン

50g

70g

甘納豆 ごはんのパン

253kcal 1 斤 1.5 斤

★ 甘納豆

50g

70g

※ 甘納豆はやわらかいため、粒のまま残りません。

くるみ ごはんのパン

285kcal 1 斤 1.5 斤

★ くるみ (5mm 角にきざむ)

50g

70g

ごま ごはんのパン

242kcal 1 斤 1.5 斤

いりごま

14g 大 2

21g 大 3

※ いりごまは、はじめから加えます。

玄米ごはんのパン

材 料 227kcal

玄米ごはん

1 斤

1.5 斤

水

100g

140g

強力粉

150ml

210ml

砂糖

250g

350g

※ ごはんの量変更可能「ごはん分量表」を参照してください。

塩

20g 大 2½

24g 大 3

4g 小 1

6g 小 1½

バター

20g

25g

6g 大 1

9g 大 1½

スキムミルク

3g A0.7

3.3g B1

ドライイースト

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

雑穀ごはんのパン

材 料 229kcal

雑穀ごはん

1 斤

1.5 斤

水

100g

140g

強力粉

150ml

210ml

砂糖

250g

350g

※ ごはんの量変更可能「ごはん分量表」を参照してください。

塩

20g 大 2½

24g 大 3

4g 小 1

6g 小 1½

バター

20g

25g

6g 大 1

9g 大 1½

スキムミルク

3g A0.7

3.3g B1

ドライイースト

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

オレンジピール ごはんのパン

材 料 252kcal

ごはん

1 斤

1.5 斤

水

100g

140g

強力粉

140ml

200ml

砂糖

250g

350g

20g 大 2½

24g 大 3

4g 小 1

6g 小 1½

バター

20g

25g

6g 大 1

ドライイースト 山形パンメニュー

やわらかパンレシピ

やわらかパン (基本のレシピ)		予約OK!	
材料	231kcal	1斤	1.5斤
水	180ml	270ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	16g 大2	20g 大2½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	30g	40g	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

おやつパン		予約OK!	
材料	241kcal	1斤	1.5斤
水	170ml	260ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	32g 大4	40g 大5	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	30g	40g	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

フランスパンレシピ

フランスパン (基本のレシピ)		予約OK!	
材料	193kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	4g 大½	4g 大½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	5g	8g	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

メニュー番号 : 4

フルーツミックスパン		予約OK!	
材料	254kcal	1斤	1.5斤
水	180ml	270ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	16g 大2	20g 大2½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	25g	35g	
★ミックスドライフルーツ(5mm角に切る) ドライイースト	50g 2.7g B0.8	70g 3g A0.7	

やわらか上新粉パン		予約OK!	
材料	231kcal	1斤	1.5斤
水	180ml	270ml	
強力粉	230g	320g	
上新粉	50g	80g	
砂糖	16g 大2	20g 大2½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	30g	40g	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

メニュー番号 : 5

ライ麦パン		予約OK!	
材料	202kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	
強力粉	260g	380g	
ライ麦粉	30g	40g	
砂糖	4g 大½	4g 大½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	5g	8g	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

ごまパン

ごまパン		予約OK!	
材料	209kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	4g 大½	4g 大½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	5g	8g	
いりごま	14g 大2	21g 大3	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

ビールパン

ビールパン		予約OK!	
材料	208kcal	1斤	1.5斤
一度沸騰させたビール (冷ます)	200ml	290ml	
強力粉	180g	250g	
薄力粉	100g	150g	
砂糖	4g 大½	4g 大½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	5g	8g	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

ふすまパン

ふすまパン		予約OK!	
材料	198kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	4g 大½	4g 大½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	5g	8g	
ふすま	10g 大2	15g 大3	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

胚芽パン

胚芽パン		予約OK!	
材料	198kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	4g 大½	4g 大½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	5g	8g	
小麦胚芽 (炒る) ※	10g 大2	15g 大3	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

※炒らないで使うとパンがつぶれます。

全粒粉パンレシピ

- 日清製粉「ナチュラート毎日使いたいおいしい小麦全粒粉 (パン／ピッツア用)」をおすすめします。粗挽きの全粒粉を使うときは水を1斤:30ml、1.5斤:40ml減らしてください。
- 他のパンと比べて重く小さめのパンになります。
- 砂糖のかわりに同じ分量の黒糖(粉状)または三温糖を使うことができます。

全粒粉パン (基本のレシピ)

全粒粉パン (基本のレシピ)		予約OK!	
材料	209kcal	1斤	1.5斤
水	210ml	300ml	
全粒粉 (パン用)	140g	200g	
強力粉	140g	200g	
砂糖	16g 大2	20g 大2½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	15g	20g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

レーズン全粒粉パン

レーズン全粒粉パン		予約OK!	
材料	236kcal	1斤	1.5斤

<tbl

ドライイースト 山形パンメニュー

全粒粉パンレシピ

ハニー全粒粉パン		予約OK!	
材料	212kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	
全粒粉（パン用）	140g	200g	
強力粉	140g	200g	
はちみつ	30g	36g	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	15g	20g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

メニュー番号 : 6

30%全粒粉パン		予約OK!	
材料	212kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	290ml	
全粒粉（パン用）	80g	120g	
強力粉	200g	280g	
砂糖	16g 大2	20g 大2½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	15g	20g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	2.7g B0.8	3g A0.7	

メニュー番号 : 7

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

紅茶パン		予約OK!	
材料	237kcal	1斤	1.5斤
紅茶（こいめに入れて冷ます）	130ml	160ml	
卵（M サイズ）	40g	50g 1個	
強力粉	250g	310g	
薄力粉	30g	40g	
砂糖	36g 大4½	48g 大6	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	30g	40g	
スキムミルク	9g 大1½	12g 大2	
紅茶の葉（細かいもの）	1.5g 小1	2.2g 小1½	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	

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

ココアパン		予約OK!	
材料	262kcal	1斤	1.5斤
水	140ml	170ml	
卵（M サイズ）	40g	50g 1個	
強力粉	245g	305g	
薄力粉	30g	40g	
ココア（無糖）	12g 大2	18g 大3	
砂糖	32g 大4	44g 大5½	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	15g	20g	
スキムミルク	9g 大1½	12g 大2	
★チョコレートチップ	40g	60g	
ドライイースト	3g A0.7	3.3g B1	

ドライイースト 米粉パンメニュー

使う米粉については
P.8をご覧ください

米粉パンレシピ

メニュー番号 : 6

米粉パン（グルテン入り）レシピ

メニュー番号 : 8

■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)

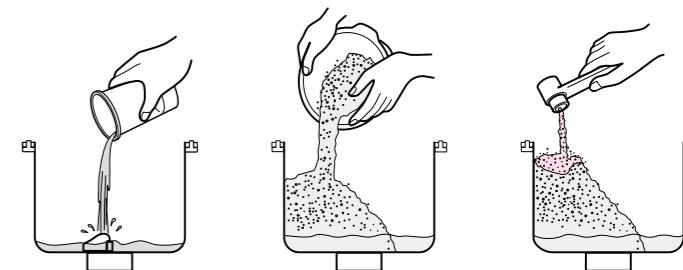
材料	224kcal	1斤	1.5斤
水	210ml	300ml	
福盛シトギミックス 20A	280g	400g	
砂糖	16g 大2	24g 大3	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	20g	25g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	3.6g A0.9	5.4g B0.8×2	

材料・本体の準備

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。

2 パンケースに材料を入れる。

■米粉パン（グルテン入り）をつくるときは下記のように材料を入れてください。



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

3～9までは『焼き上げまでの使用方法』(P.15～P.16)と同じです。

米粉パン（グルテン入りミックス粉） (基本のレシピ)

材料	217kcal	1斤	1.5斤
水	200ml	300ml	
こめの香	300g	450g	
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	3.6g A0.9	5.4g B0.8×2	

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

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）	1斤	1.5斤
★マカデミアナッツ（5mm角にきざむ）	12g 大2 50g	18g 大3 70g

ココアははじめから加えます。

抹茶甘納豆米粉パン（グルテン入り）

抹茶	1斤	1.5斤
★甘納豆	6g 大1 50g	9g 大1½ 70g

抹茶ははじめから加えます。

くるみ米粉パン（グルテン入り）

★くるみ（5mm角にきざむ）	1斤	1.5斤
	50g	70g

くるみのかわりにレーズンを使うこともできます。

ごま米粉パン（グルテン入り）

いりごま	1斤	1.5斤
	14g 大2	21g 大3

ドライイースト 米粉パンメニュー

使う米粉については
P.8をご覧ください

米粉パン（グルテンなし）レシピ

米粉パン（グルテンなし）基本のレシピ

材 料	252kcal	1.5 斤
米粉のり		
A [水 福盛シトギ 2 号]	300ml	45g
水	130ml	
福盛シトギ 2 号	405g	
水あめ	45g	
砂糖	16g 大 2	
塩	6g 小 1 ½	
オリーブ油	15g	
ドライイースト	5.4g BO.8×2	

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

基本のレシピに追加して・・・

くるみ米粉パン（グルテンなし）

★くるみ（5mm 角にきざむ） 70g

くるみのかわりにレーズンを使うこともあります。

ごま米粉パン（グルテンなし）

いりごま 21g 大 3

いりごまははじめから加えます。

米粉パン（グルテンなし ミックス粉）基本のレシピ

材 料	275kcal	1.5 斤
水		
ごめの香	450ml	
米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）	450g	
砂糖	24g 大 3	
塩	6g 小 1 ½	
ショートニング	45g	
ドライイースト	5.4g BO.8×2	

- 必ずショートニングをお使いください。他の液体の油はつぶれる原因になります。

- スキムミルク、バターなどの乳製品は、つぶれる原因になるので入れないでください。

基本のレシピに追加して・・・

くるみ米粉パン（グルテンなし ミックス粉）

くるみ（5mm 角にきざむ） 70g

くるみははじめから加えます。

ごま米粉パン（グルテンなし ミックス粉）

いりごま 21g 大 3

いりごまははじめから加えます。

メニュー番号：9

材料・本体の準備

【材料を準備する】

- 米粉のりをつくる
 - 鍋に A を入れ火にかける。
 - のり状になるまで中火で鍋底をこするようにかき混ぜる。（約 3 分）
 - 【できあがりのめやす】
色：白色から半透明にかわるまで
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
 - 冷ます。
- 材料を混ぜ合わせる
 - ボウルに材料と米粉のりを入れ、粉っぽさがなくなるくらいまで混ぜる。



- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 混ぜた材料をパンケースに入れる。
- 3 ~ 9 までは『焼き上げまでの使用方法』（P.15 ~ P.16）と同じです。



材料・本体の準備

【材料を準備する】

- ボウルに材料を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 混ぜた材料をパンケースに入れる。
- 3 ~ 9 までは『焼き上げまでの使用方法』（P.15 ~ P.16）と同じです。



ドライイースト ねり+発酵（生地づくり）の使用方法

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

	1 斤	1.5 斤
ねり	20 分（固定）	25 分（固定）
発酵	20 分～1 時間 20 分（初期設定 20 分）	

*「ねり+発酵」（生地づくり）は
 予約できません。

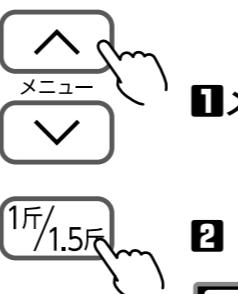
本体の準備

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

設定

「1.5 斤・発酵時間：1 時間」に設定するとき

1 メニューを設定する



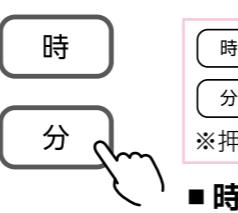
1 メニュー：15 を選ぶ

2 1.5 斤を設定する



※表示は発酵時間の初期設定になっています。

2 発酵時間を設定する



時 1 時間単位で進む

分 5 分単位で進む

※押しつづけると早送りになります。

■時・分キーで 1 時間に設定します。



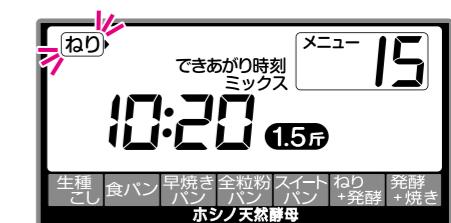
スタート

3 「スタートキー」を押す

スタート



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



4 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す

取消



- できあがりの表示が点滅します。



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

5 電源プラグを抜く

ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

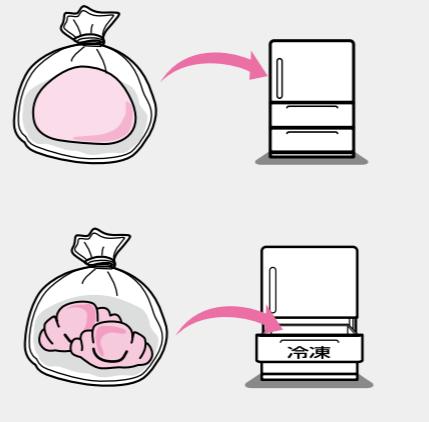
生地の保存について

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ヶ月くらいまで)

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



レシピの見かた ■材料は正確にはかってください。

■大・小・A・Bの記号は、付属の計量スプーンではかる量を示しています。

★ ミックススコールで入れる材料。

カロリー表示
1.5斤: 1個あたりのカロリーを表示しています。

■バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。

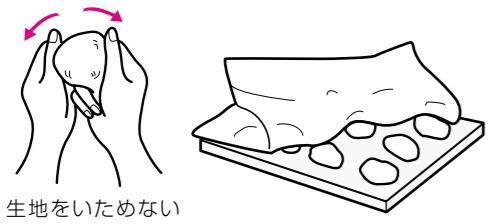
バターロール

メニュー番号: 15
発酵時間: 45分



※()内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで18等分(12等分)して軽く丸め、かたくしばったぬれふきんをかけて約10分休ませます。



生地をいためないように丸める

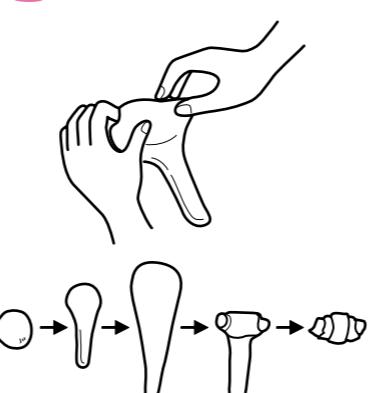
バターロール

材 料	124kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水		140ml	190ml
卵(Mサイズ)		25g 1/2個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大3 1/2	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1 1/2
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1 1/2
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
とき卵		25g 1/2個	25g 1/2個

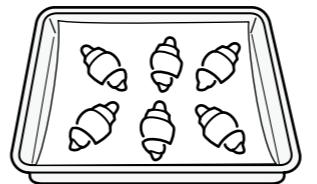
2 丸い生地をころがして円すい形にします。約5分休ませたあと、めん棒でうすくのばしてしづく形にします。



3 幅の広い方から巻きます。



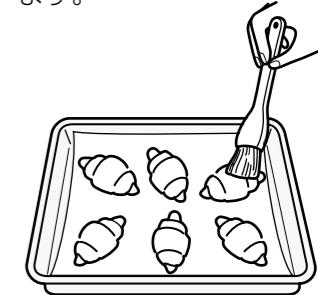
4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に、巻き終わりを下にして並べます。



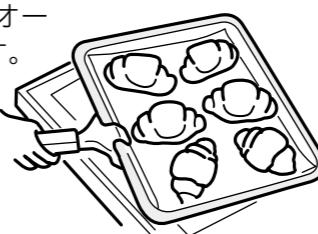
5 表面が乾かないように霧吹きをし、32~35℃に保ったオーブンで30~40分発酵させます。



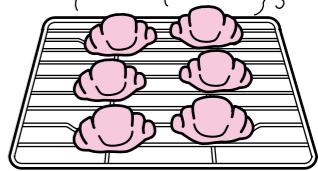
6 生地の表面にとき卵をぬります。



7 180~190℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。



8 焼き上がったら網の上に置いて冷まします。



メニュー番号: 15
発酵時間: 45分

あんパン



あんパン

材 料	163kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水		140ml	190ml
卵(Mサイズ)		25g 1/2個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大3 1/2	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1 1/2
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1 1/2
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
あん		300g	450g
けしの実		少々	少々
とき卵		25g 1/2個	25g 1/2個

※()内は1斤

※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 の手順はバターロールと同じですが生地は約20分休ませてください。

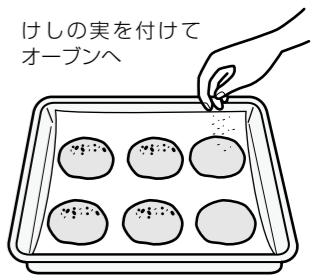
2 めん棒で丸くのばし、あんを包みます。



3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に、閉じ口を下にして並べます。

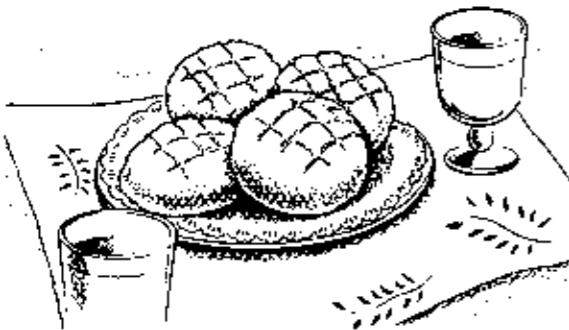


4 とき卵をぬり、けしの実を付け、180~190℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。



ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

メロンパン



メロンパンの皮のつくり方

- バターをクリーム状にねり、砂糖を少しづつ加えながらよく混ぜます。
- 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。
- 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。

※()内は1斤

※打ち粉は強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで18等分(12等分)して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて10~15分休ませます。

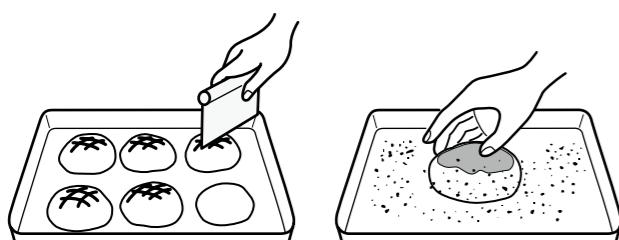


生地をいためないように丸める

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



- 4 スケッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。



5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を並べます。

霧吹きをし、32~35℃に保ったオーブンで、30~40分発酵させます。

180~190℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

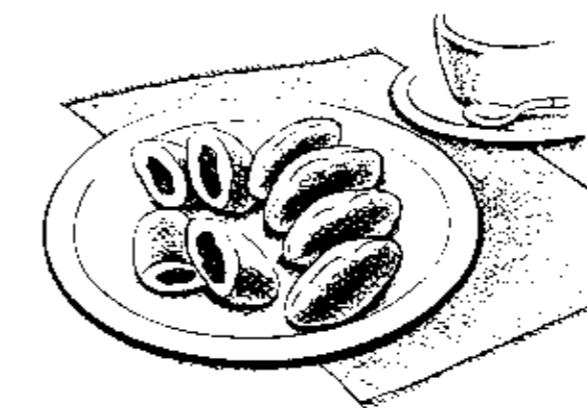
メニュー番号: 15
発酵時間: 45分

メロンパン

材 料	299kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水		140ml	190ml
卵(Mサイズ)		25g 1/2個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大3 1/2	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1 1/2
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1 1/2
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2

メロンパンの皮	100g	150g
バター	100g	120g
砂糖	80g	75g 1 1/2個
卵(Mサイズ)	50g 1個	75g 1 1/2個
バニラエッセンス	少々	少々
薄力粉	230g	350g
ベーキングパウダー(ふるう)	3.2g 小1	4.8g 小1 1/2
グラニュー糖	適量	適量

ピロシキ



ピロシキ

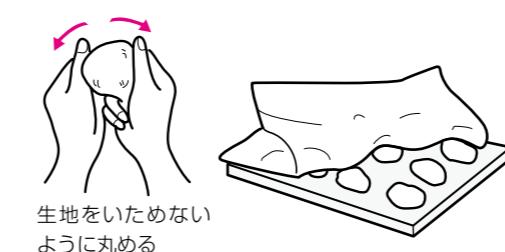
材 料	288kcal	1斤(10個分)	1.5斤(15個分)
水		180ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖		16g 大2	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1 1/2
バター		15g	25g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1 1/2
ドライイースト		4.2g A2	6g A0.7×2

具	100g	150g
ひき肉	100g	150g
玉ねぎ(みじん切り)	小1個	中1個
ゆで卵(みじん切り)	2個	3個
春雨(ゆでて短く切る)	30g	45g
グリンピース	30g	45g
バター	25g	35g
塩・こしょう	適量	適量
揚げ油	適量	適量

※()内は1斤

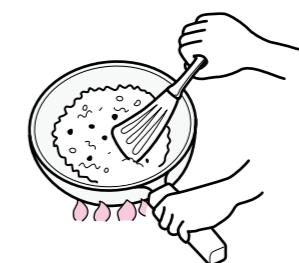
※打ち粉は強力粉をお使いください。

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

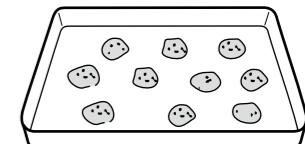


生地をいためないように丸める

- 2 玉ねぎをバターで炒め、ひき肉・ゆで卵を加えます。春雨・グリンピースを加えてさらに炒め、塩・こしょうで味をととのえます。



- 3 具は冷めたら、15等分(10等分)して丸めておきます。



- 4 生地をめん棒で、だ円形にのばします。

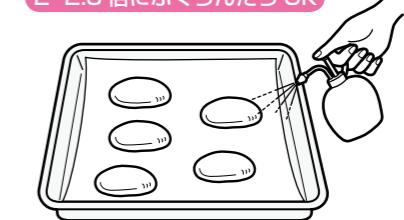


- 5 3の具をのせ、ふちに水を付けてしっかりと閉じます。

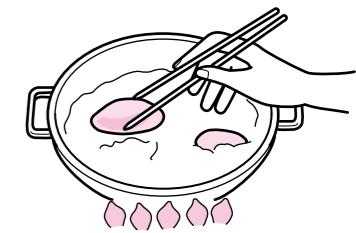
- 5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を並べます。

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。

2~2.5倍にふくらんだらOK



- 6 約170℃に熱した油でキツネ色になるまで揚げます。



ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

胚芽パン



ドライイースト

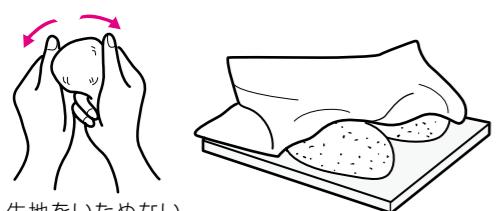
メニュー番号: 15
発酵時間: 45分

胚芽パン

材 料	553kcal	1斤 (2本分)	1.5斤 (3本分)
水		170ml	240ml
強力粉		260g	370g
小麦胚芽 (炒って冷ます)		20g	30g
砂糖		8g 大1	12g 大1½
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		12g	18g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2

* () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

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

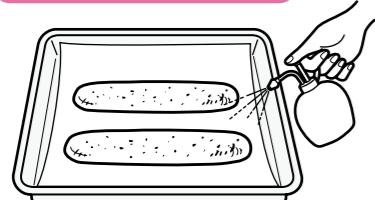


生地をいためないように丸める

- 4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。

霧吹きをし、32~35℃に保ったオーブンで約40分発酵させます。

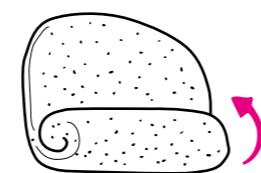
2~2.5倍にふくらんだらOK



- 2 生地をめん棒で細長くのばします。

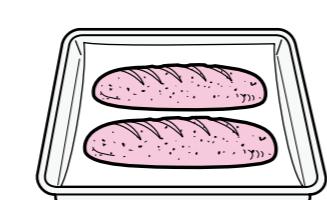


- 3 生地を縦長に置いて、手前から巻いていきます。巻き終わりをつまみます。

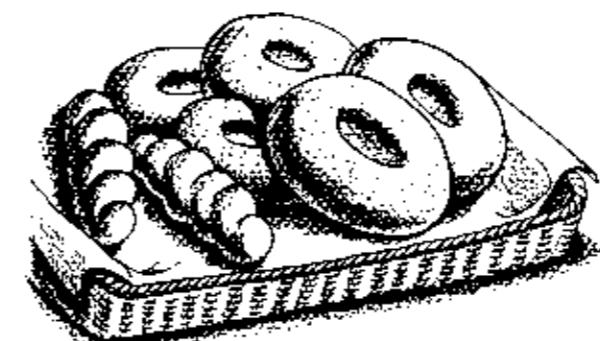


- 5 カミソリでななめの切れ目を5~6本入れます。

約220℃に予熱したオーブンで25~30分焼きます。



ドーナツ



メニュー番号: 15
発酵時間: 45分

ドーナツ

材 料	174kcal	1斤	1.5斤
水		140ml	190ml
卵 (M サイズ)		25g ½個	50g 1個
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大3½	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2
粉砂糖		適量	適量
揚げ油		適量	適量

*打ち粉は強力粉をお使いください。

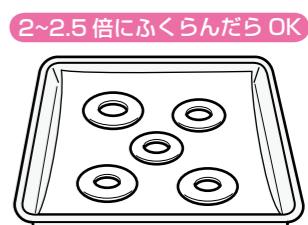
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をめん棒で約5mmの厚さになるまでのばします。



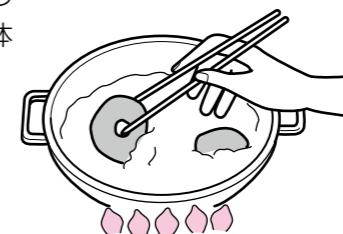
- 2 内側に軽く打ち粉をふったドーナツ形で型抜きします。



- 3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ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



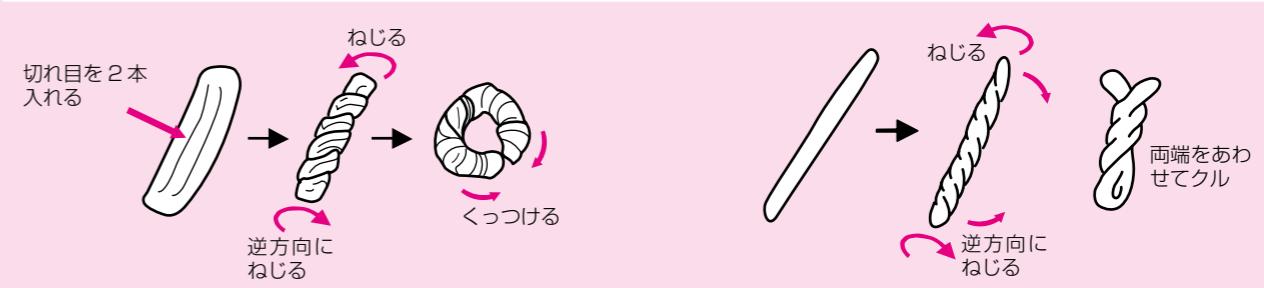
- 5 油をよく切り、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



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

*油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

ドーナツのいろいろ



ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

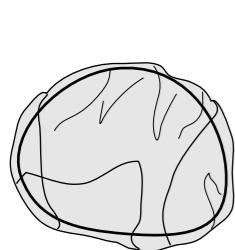
クロワッサン



ドライイースト

* () 内は 1 斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

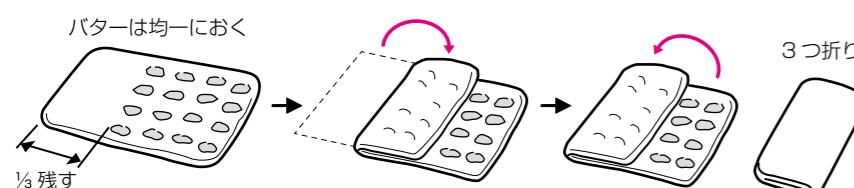
1 パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約 30 分休ませます。



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 $\frac{1}{3}$ の部分を折ります。次にバターがのっている $\frac{1}{3}$ の部分を折り重ね、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



メニュー番号：15
発酵時間：45分

クロワッサン

材 料 175kcal

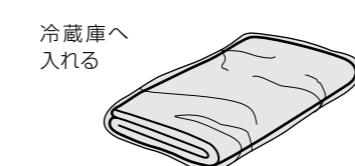
	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水	150ml	220ml
卵 (M サイズ)	25g 1/2 個	25g 1/2 個
強力粉	180g	260g
薄力粉	100g	140g
砂糖	16g 大 2	24g 大 3
塩	4g 小 1	6g 小 1 1/2
バター	20g	30g
スキムミルク	6g 大 1	9g 大 1 1/2
ドライイースト	6.6g B1×2	8.4g A1×2
折り込み用バター (1cm 角に切る)	100g	150g
薄力粉	20g	30g
とき卵	25g 1/2 個	25g 1/2 個

175kcal

	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
150ml	220ml	
25g 1/2 個	25g 1/2 個	
180g	260g	
100g	140g	
16g 大 2	24g 大 3	
4g 小 1	6g 小 1 1/2	
20g	30g	
6g 大 1	9g 大 1 1/2	
6.6g B1×2	8.4g A1×2	
100g	150g	
20g	30g	
25g 1/2 個	25g 1/2 個	

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

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



冷蔵庫へ
入れる

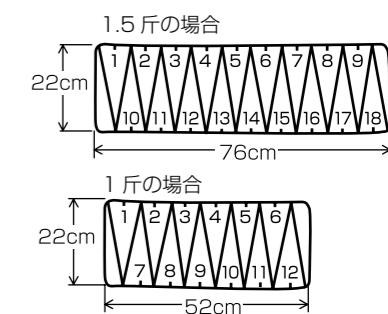
7 充分に冷やした生地を 76cm × 22cm (52cm × 22cm) のできるだけきれいな長方形にのばします。



幅の狭い方を
手前にする



8 長方形の長い辺に端から 4 cm 間隔で切れ目を入れます。上下の辺の切れ目をひとつずらして結び二等辺三角形になるように分割します。



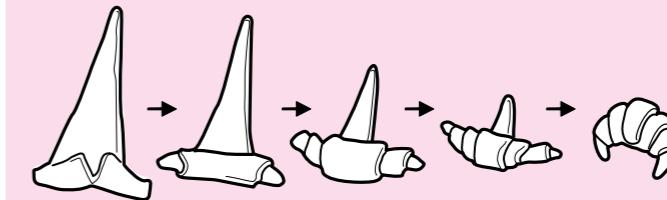
9 三角形の底辺に 1cm の切り込みを入れ、両端を左右にひっぱりながら巻き始めます。



10 細い方を軽くひっぱりながら巻きます。



クロワッサンの成形



11 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。

霧吹きをし、約 25℃ で約 1 時間発酵させます。

2~2.5 倍にふくらんだら OK



とき卵をぬって
オーブンへ



ドライイースト ねり+発酵(生地づくり)メニュー

フランスパン



メニュー番号：15
発酵時間：1時間

フランスパン

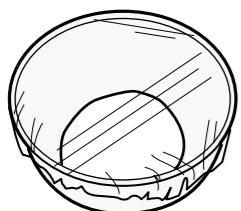
材料	261kcal	1斤(4個分)	1.5斤(6個分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大1/2	8g 大1
塩		4g 小1	6g 小1 1/2
バター		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト		2.7g B0.8	3.6g A0.9



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

※（ ）内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

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

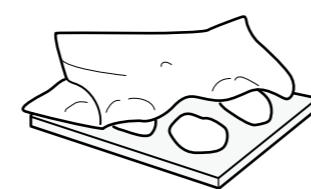


2 手のひらで軽くたたいてガス抜きをした生地をスケッパーで6等分(4等分)します。
生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

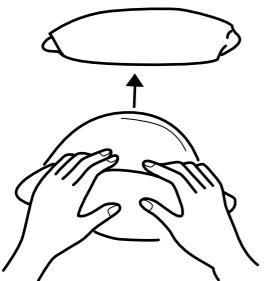


生地をいためないように丸める

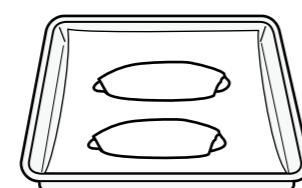
3 かたくしほったぬれふきんをかけて20~30分休めます。



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づつ、くるくる巻いて巻き終わりをしっかりつまみます。

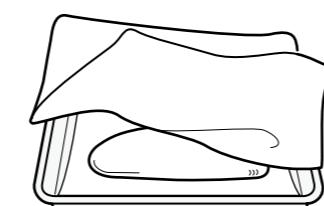


5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。

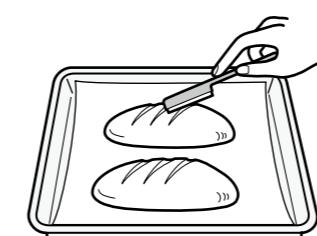


6 かたくしほったぬれふきんをかけて室温で約1時間ゆっくり発酵させます。
寒い季節は約28℃を保てるように発酵させます。

2~2.5倍にふくらんだらOK



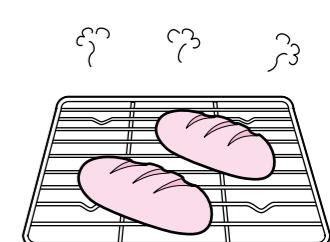
7 カミソリでななめに3~4mmの深さの切れ目を3本入れます。



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と霧吹きをし、30~35分焼きます。



9 烤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：15
発酵時間：1時間

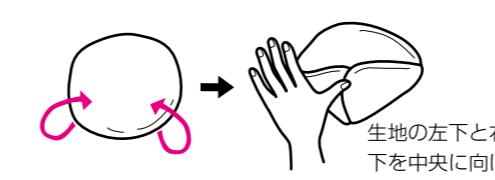
チーズフランス

材料	246kcal	1斤(6個分)	1.5斤(8個分)
水		180ml	250ml
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大1/2	8g 大1
塩		4g 小1	6g 小1 1/2
バター		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト		2.7g B0.8	3.6g A0.9
ピザ用チーズ		120g	160g



※（ ）内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

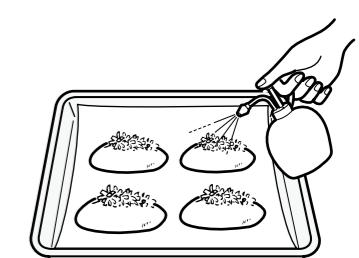
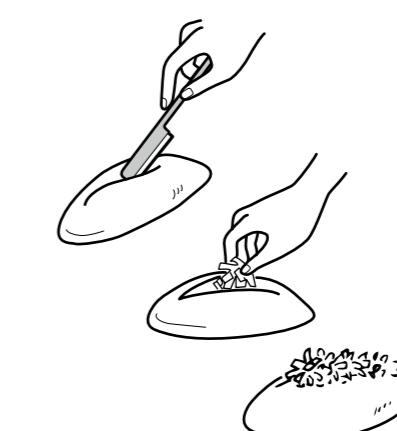
1~6までの手順はフランスパンと同じですが2では生地を8等分(6等分)にし、4では下記のようにしてください。



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

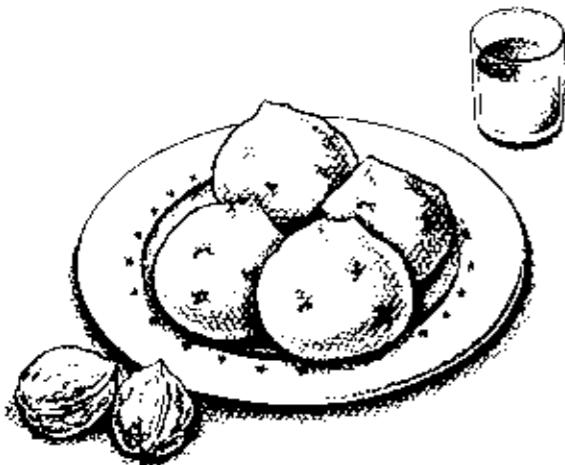


7 カミソリで中央に5mm程の深さの切れ目を入れ、チーズをのせます。

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と霧吹きをし、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

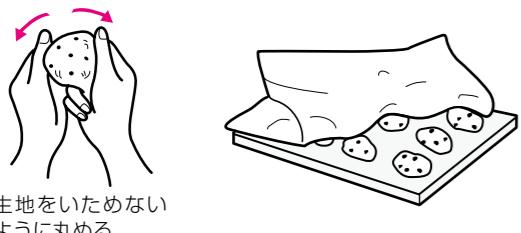
くるみパン



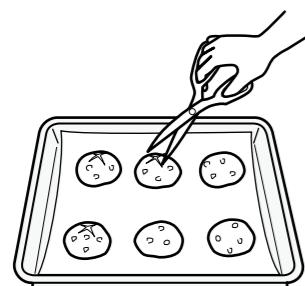
ドライイースト

※()内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

- 1** 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで15等分(10等分)して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて約20分休ませます。



- 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。

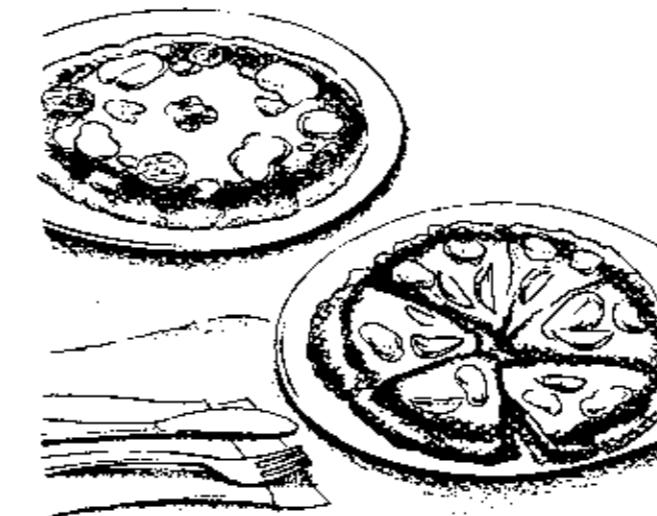


メニュー番号: 15
発酵時間: 1 時間

くるみパン

材 料	146kcal	1斤(10個分)	1.5斤(15個分)
水		180ml	260ml
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大1½	16g 大2
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
★くるみ(5mm角にきざむ) ドライイースト		50g 4.2g A1	70g 6g A0.7×2

ピザ



メニュー番号: 15
発酵時間: 30 分

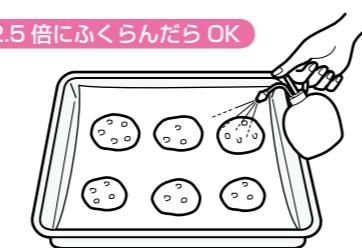
ピザ

材 料	1.5斤1枚分: 1/6切あたり 209kcal	1斤(2枚分)	1.5斤(3枚分)
水		180ml	250ml
強力粉		280g	400g
砂糖		8g 大1	12g 大1½
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7×2

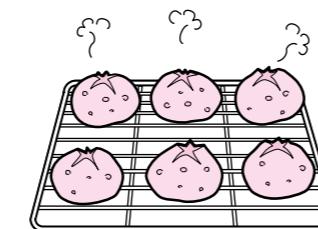
具	ピザソース 玉ねぎ(薄切り) ピーマン(輪切り) マッシュルーム(薄切り) サラミソーセージ(薄切り) ピザ用チーズ	140g 200g 中1個 60g 2個 60g 80g 200g	210g 300g 中1½個 90g 3個 90g 120g 300g
---	---	--	--

- 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。



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

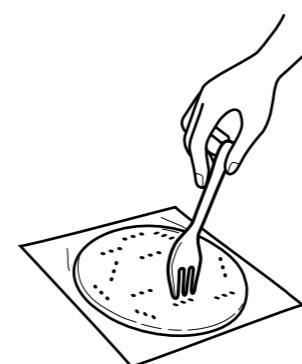


※()内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

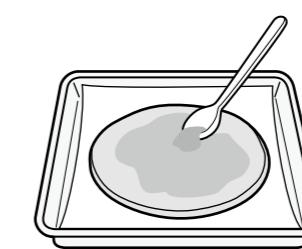
- 1** 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで3等分(2等分)して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて約15分休ませます。



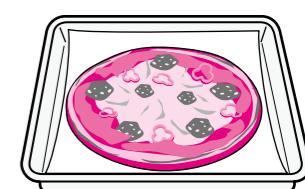
- 3** のばした生地にフォークで穴を開けます。



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

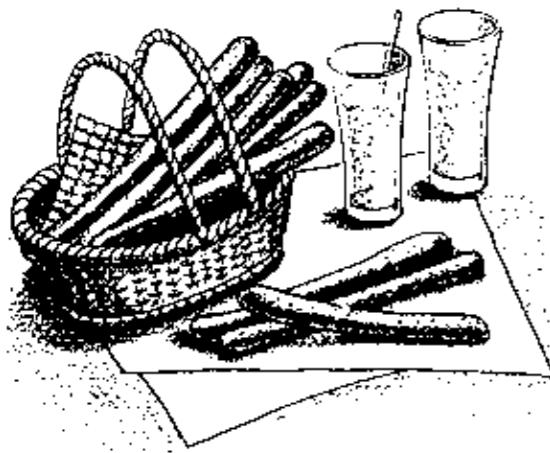


- 5** ピザ用チーズをのせます。
190~200℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がキツネ色になり、チーズがとけるまで焼きます。



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



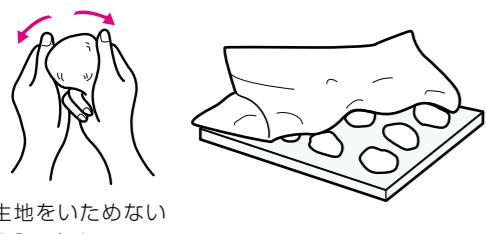
メニュー番号: 15
発酵時間: 30分

チーズスティック

材 料	70kcal	1斤(16本分)	1.5斤(24本分)
水	180ml	260ml	
強力粉	280g	400g	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	5g	8g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	4.2g A1	6g A0.7×2	
粉チーズ	10g	15g	
とき卵	25g ½個	25g ½個	

※()内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

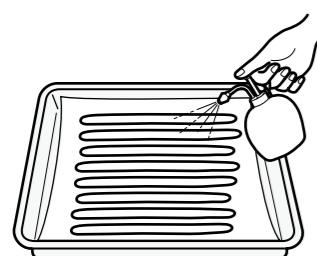
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで24等分(16等分)して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて約15分休ませます。



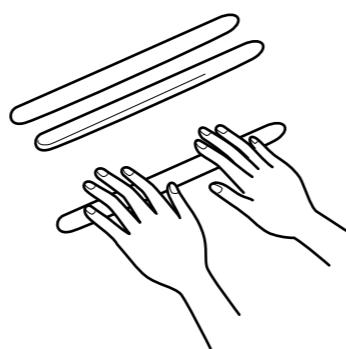
生地をいためないように丸める

- 3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。

霧吹きをし、約30℃の場所で30~40分発酵させます。



- 2 両手でころがしながら約25cmの長さにのばします。



- 4 とき卵をぬり、粉チーズをふります。

200~210℃に予熱したオーブンで15~20分焼きます。



ベーグル



メニュー番号: 15
発酵時間: 30分

ベーグル

材 料	112kcal	1斤(10個分)	1.5斤(15個分)
水	170ml	240ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	12g 大1½	16g 大2	
塩	4g 小1	6g 小1½	
サラダ油	10g	15g	
ドライイースト	4.2g A1	6g A0.7×2	

※()内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで15等分(10等分)して軽く丸めます。



生地をいためないように丸める

- 2 生地の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。

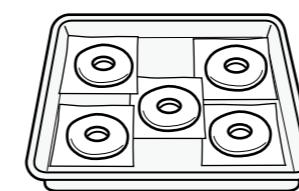


発酵すると穴は小さくなるので大きめにあけます。



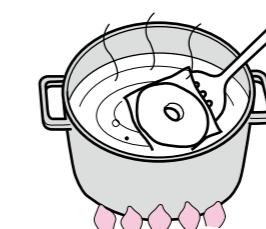
- 3 穴を開いた生地をそれぞれ、1個分ずつ切ったクッキングシートの上にのせます。

かたくしほったぬれふきんをかけ約15分休ませます。



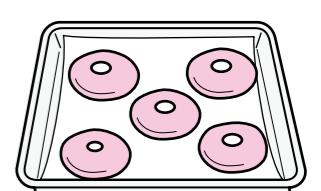
- 4 沸騰したお湯にクッキングシートごと生地を入れます。クッキングシートがはがれたらしく出します。

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。



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。



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。



本体と材料の準備・設定

生種

材 料

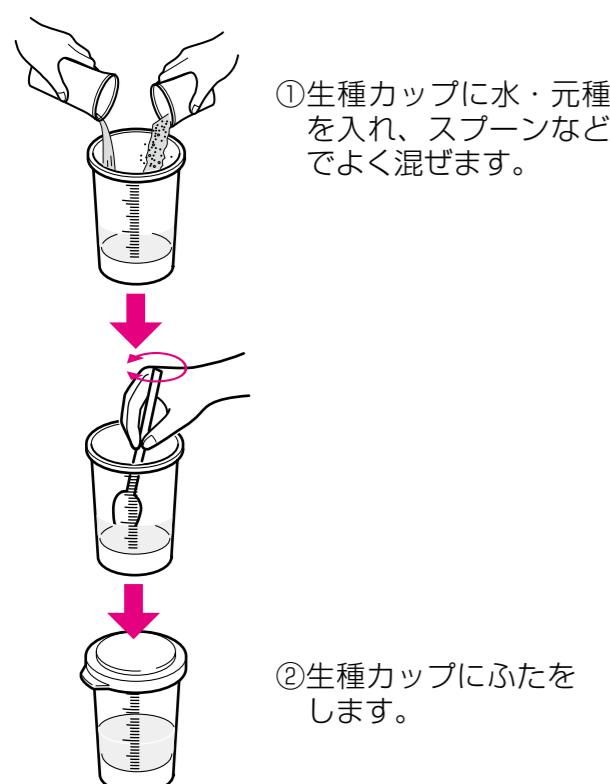
元種（ホシノ天然酵母 パン種）
水（25~30℃）

50g
100ml

- 1回の量で天然酵母食パン1斤：4~5回分、1.5斤：3回分つくることができます。

※必ず「ホシノ天然酵母 パン種」をお使いください。

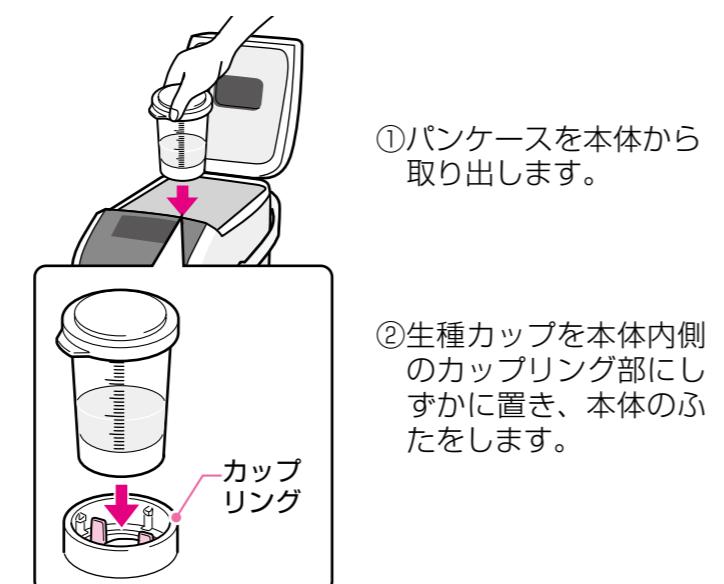
1 材料を生種カップに入れ、よく混ぜてからふたをする



- ①生種カップに水・元種を入れ、スプーンなどでよく混ぜます。

- ②生種カップにふたをします。

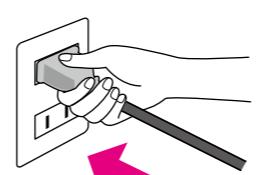
2 本体に生種カップを置く



- 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づかに置き、本体のふたをします。

3 電源プラグをコンセントに差し込む



4 「ホシノ天然酵母キー」で「生種おこし」を選ぶ



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。
- 表示はできあがり時刻に変わります。



生種の状態



- スタート

- 6~20時間後、発酵により気泡が発生し、量が増える場合があります。



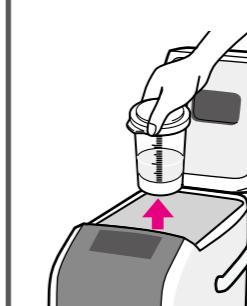
- 終了
うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

スタート

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。

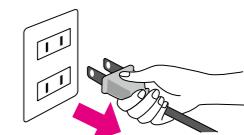


- 生種カップを取り出し、冷蔵庫に入れてください。



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

7 電源プラグを抜く



ホシノ天然酵母 焼き上げまでの使用方法

本体と材料の準備

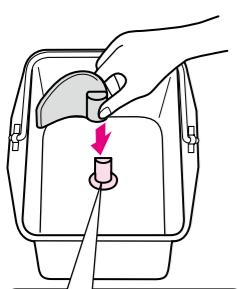
天然酵母食パン 1.5斤をつくるってみます

天然酵母食パン	
材料	214kcal
水	250ml
生種	40g
強力粉	400g
砂糖	24g 大3
塩	6g 小1½
バター	10g

- 材料は正確にはかってください。
- 生種は全体をかき混ぜてから、はかりで正確にはかってください。
- 1.5斤の1/8切あたりのカロリーを表示しています。
- バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。
- 大・小の記号は、付属の計量スプーンでかかる量を示してます。

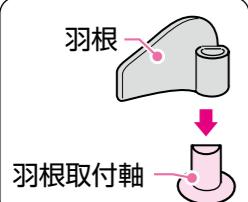
必ず元種をP.43～44の方法で生種にしてからお使いください。

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする

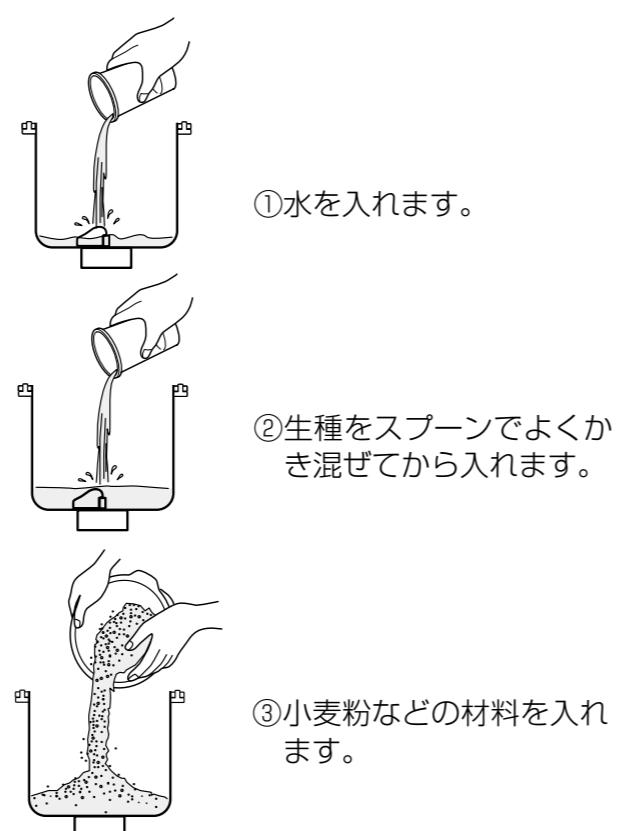


- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に差し込みます。

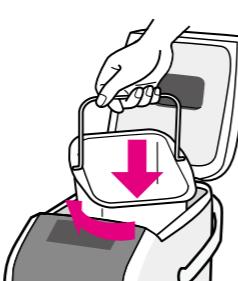
*羽根が浮いているとパンができません。



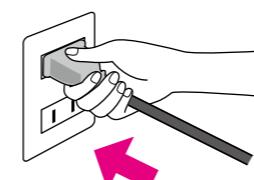
2 パンケースに材料を入れる



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 1.5斤・焼き色：ふつう」を設定するとき

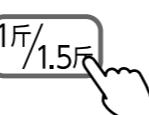


① ホシノ天然酵母キーで食パンを選ぶ



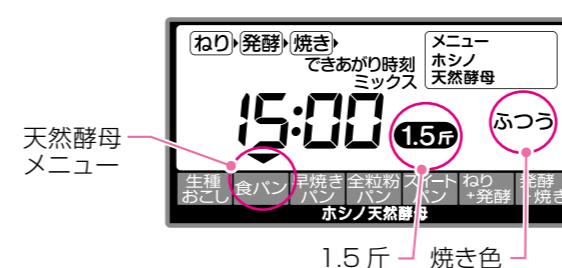
② 烤色を「ふつう」に設定する

■ ふつう▶こいめ▶うすめ…の順で選択できます。



③ 1.5斤を設定する

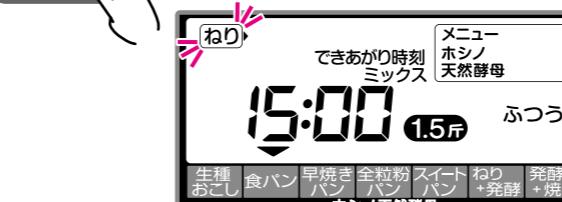
■ 1.5斤▶1斤…の順で選択できます。



6 「スタートキー」を押す



■ ねりの表示が点滅し、ねりが始まります。



■ 表示はできあがり時刻です。
ミックスコールあり『ミックス』点灯

できあがり

7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースをすぐ取り出す

- できあがりの表示が点滅します。



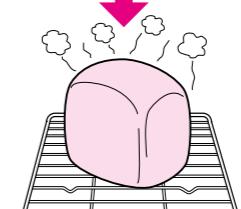
△注意

- 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。
特に子様にはご注意ください。

8 パンを取り出す

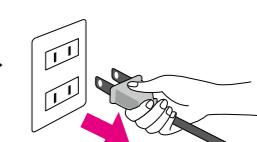


- ① パンケースを逆さに持ち上下に数回強く振り、パンを取り出します。



- ② しばらく網の上などにのせ、冷まします。

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。

■大・小・A・Bの記号は、付属の計量スプーンではかる量を示しています。

予約ができます。

★ミックスコールで入れる材料。

カロリー表示
1.5斤の $\frac{1}{8}$ 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

■食パンと早焼きパンでは水と生種の分量がちがいます。

※早焼きパンは予約できません。

天然酵母食パン（基本のレシピ）

材 料	214kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

ライ麦天然酵母パン

材 料	213kcal	1 斤	1.5 斤
水		160ml	240ml
生種		28g	40g
強力粉		250g	360g
ライ麦粉		30g	40g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
早焼きパンの場合			
水		140ml	210ml
生種		50g	70g

レーズンくるみ天然酵母パン

材 料	255kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
★レーズン※		30g	40g
★くるみ (5mm 角にきざむ)※		20g	30g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

※★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)

ハーブ天然酵母パン

材 料	214kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
お好みのハーブ 早焼きパンの場合		2g 大1	3g 大1½
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

ごまたっぷり天然酵母パン

材 料	247kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
いりごま		14g 大2	21g 大3
すりごま		6g 大1	9g 大1½
ごまペースト		10g	15g
早焼きパンの場合			
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

甘栗天然酵母パン

材 料	235kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
★皮むき甘栗 (5mm 角にきざむ) 早焼きパンの場合		60g	90g
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

かりんとう天然酵母パン

材 料	252kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
★かりんとう (5mm 角にきざむ) 早焼きパンの場合		50g	70g
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

干し芋天然酵母パン

材 料	242kcal	1 斤	1.5 斤
水		170ml	250ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大2½	24g 大3
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
★干し芋 (5mm 角にきざむ) 早焼きパンの場合		50g	70g
水		150ml	220ml
生種		50g	70g

天然酵母全粒粉パンレシピ

ホシノ天然酵母 : 全粒粉パン

- 日清製粉「ナチュラート毎日使いたいおいしい小麦全粒粉(パン/ピッタ用)」をおすすめします。粗挽きの全粒粉を使うときは水を1斤:30ml、1.5斤:40ml減らしてください。
- 他のパンと比べて重く小さめのパンになります。
- 砂糖のかわりに同じ分量の黒糖(粉状)または三温糖を使うことができます。

天然酵母全粒粉パン(基本のレシピ)

材 料	213kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	270ml
生種		28g	40g
全粒粉 (パン用)		140g	200g
強力粉		140g	200g
砂糖		16g 大2	20g 大2½
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½

天然酵母ヨーグルト全粒粉パン

材 料	214kcal	1 斤	1.5 斤
水		130ml	180ml
生種		28g	40g
プレーンヨーグルト(水と同じ温度にする)		70g	100g
全粒粉 (パン用)		140g	200g
強力粉		140g	200g
はちみつ		20g	30g
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		10g	15g

ホシノ天然酵母 山形パンメニュー

天然酵母全粒粉パンレシピ

天然酵母いちじく全粒粉パン

材 料	236kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	270ml
生種		28g	40g
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
砂糖		16g 大2	20g 大2½
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
★干しいちじく（5mm角にきざむ）		50g	70g

天然酵母スイートパンレシピ

天然酵母スイートパン（基本のレシピ）

材 料	255kcal	1 斤	1.5 斤
水		120ml	160ml
生種		28g	40g
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	330g
薄力粉		30g	40g
砂糖		36g 大4½	48g 大6
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		30g	40g
スキムミルク		9g 大1½	12g 大2

天然酵母ホワイトチョコくるみパン

材 料	333kcal	1 斤	1.5 斤
水		120ml	160ml
生種		28g	40g
卵（M サイズ）		40g	50g 1 個
強力粉		250g	330g
薄力粉		30g	40g
砂糖		32g 大4	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		25g	30g
スキムミルク		9g 大1½	12g 大2
ホワイトチョコレート		35g	45g
★くるみ（5mm角にきざむ）		50g	70g

ホシノ天然酵母 : 全粒粉パン

天然酵母チーズ全粒粉パン

材 料	242kcal	1 斤	1.5 斤
水		190ml	270ml
生種		28g	40g
全粒粉（パン用）		140g	200g
強力粉		140g	200g
砂糖		16g 大2	20g 大2½
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
★プロセスチーズ（5mm角にきざむ）		50g	70g

ホシノ天然酵母 ねり+発酵の使用方法

■天然酵母の手づくりパンをつくるときの生地づくりとして使います。

	1 斤	1.5 斤
ねり	20 分（固定）	25 分（固定）
発酵	20 分～6 時間（初期設定 20 分）	

※ホシノ天然酵母「ねり+発酵」は
予約できません。

本体の準備

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

設定

「1.5 斤・発酵時間：3 時間」に設定するとき

1 メニューを設定する

ホシノ天然酵母キーで
「ねり+発酵」を選ぶ

2 1.5 斤を設定する



※表示は発酵時間の初期設定になっています。

3 「スタートキー」を押す

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



4 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す

- できあがりの表示が点滅します。



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

5 電源プラグを抜く

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ばそうとせず、休ませながらのばしてください。
- 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 ■材料は正確にはあってください。

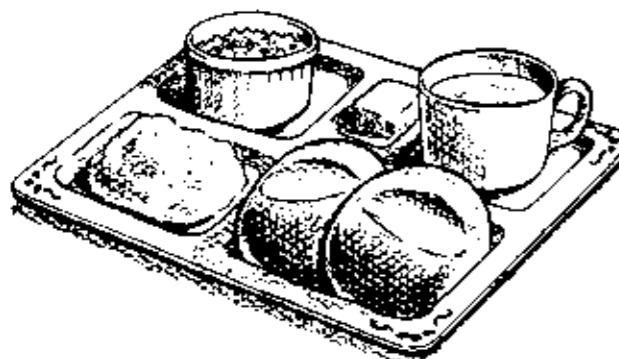
■大・小・A・Bの記号は、付属の計量スプーンではかる量を示しています。

★ ミックスコールで入れる材料。

カロリー表示
1.5斤：1個あたりのカロリーを表示しています。

■バターのかわりに同じ分量のマーガリンを使うことができます。

テーブルロール



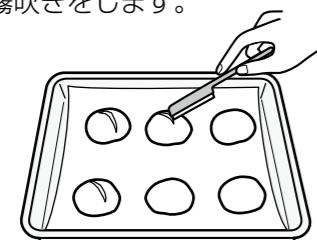
※（）内は1斤

※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで18等分(12等分)して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて約20分休ませます。



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。

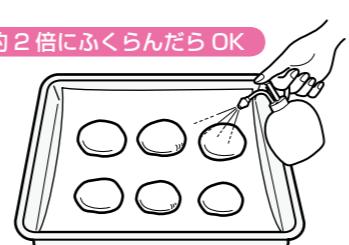


テーブルロール

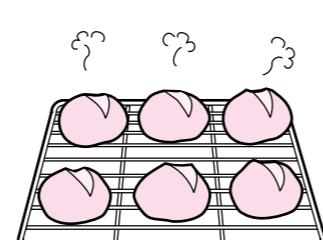
材 料	93kcal	1斤(12個分)	1.5斤(18個分)
水		160ml	230ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大1½	16g 大2
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g

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。



4 約200℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。



丸いパン

ホシノ
天然酵母 : ねり+発酵
発酵時間 : 3時間



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

※（）内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

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



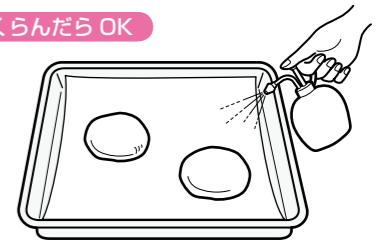
丸いパン

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

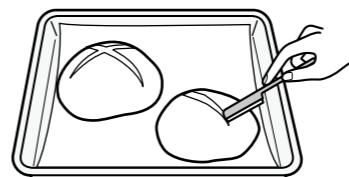
2 生地を丸め直し、クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

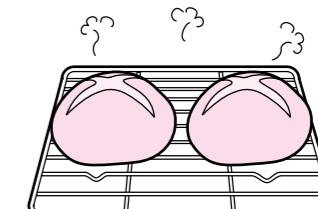
約2倍にふくらんだらOK



3 カミソリで十字に切れ目を入れ、霧吹きをします。



4 約200℃に予熱したオーブンで20~25分焼きます。



ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー

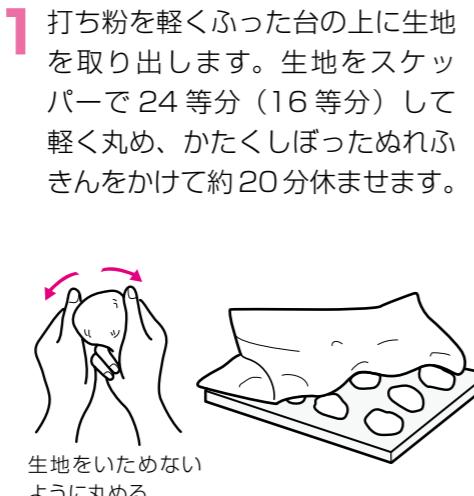
明太子ポテトパン



※（ ）内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

明太子ポテトサラダのつくり方

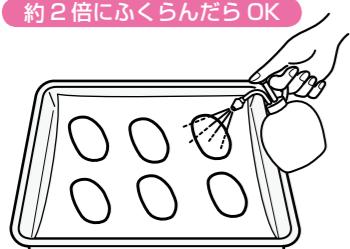
- じゃがいもに串がすっと入るまでゆでます。（または電子レンジで加熱します。）
- 明太子は薄皮に切れ目を入れて開き、スプーンで身をこそげ取ります。
- ゆでたじゃがいもは熱いうちにめん棒などでつぶし、マヨネーズを加えてよく混ぜます。
- ③に明太子を加えてよく混ぜ、塩・こしょうで味をととのえます。
- 24等分（16等分）し、たわら型にしておきます。



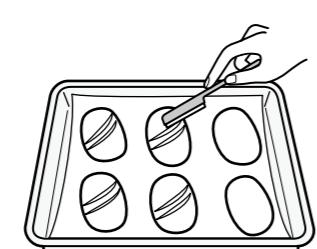
- 3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

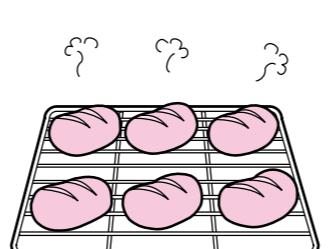
約2倍にふくらんだらOK



- 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。



※（ ）内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

ホシノ
天然酵母
：ねり+発酵
発酵時間：3時間

明太子ポテトパン

材 料	92kcal	1斤(16個分)	1.5斤(24個分)
水		160ml	230ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大1½	16g 大2
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		7g	10g
具			
じゃがいも		200g	300g
明太子		50g 1腹	75g 1½腹
マヨネーズ		20g	30g
塩・こしょう		適量	適量

ピーナツツイスト



ピーナツツイストの生地を使つて、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！

※（ ）内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

ホシノ
天然酵母
：ねり+発酵
発酵時間：3時間30分

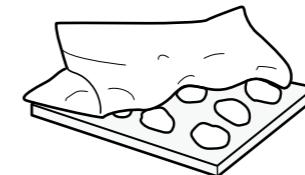
ピーナツツイスト

材 料	314kcal	1斤(6個分)	1.5斤(9個分)
水		120ml	160ml
卵（Mサイズ）		25g 1/6個	50g 1個
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大3½	40g 大5
塩		4g 小1	6g 小1½
バター		40g	60g
スキムミルク		6g 大1	9g 大1½
フィリング			
粒入りピーナツバター		60g	90g
とき卵		25g 1/6個	25g 1/6個

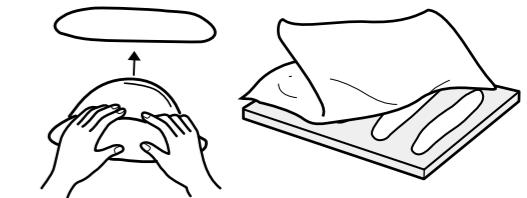
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで24等分（16等分）して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて約20分休ませます。



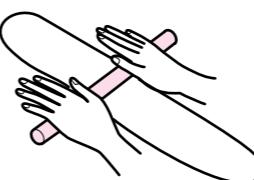
生地をいためないように丸める



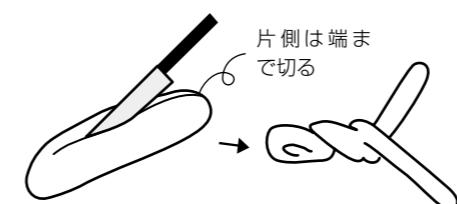
- 2 生地をめん棒で、だ円形にのばします。生地をスケッパーで9等分（6等分）して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて約5分休ませます。



- 3 めん棒で縦5cm×横25cmの大きさにのばし、横に置きます。



- 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



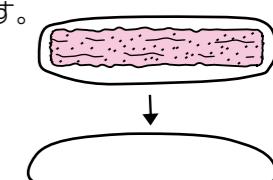
- 6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約1時間発酵させます。

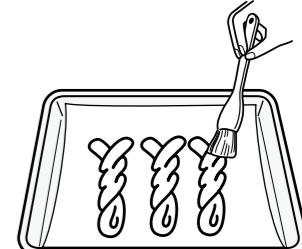
約2倍にふくらんだらOK



- 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と閉じ、ころがして形をととのえます。



- 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

ホシノ天然酵母

ホシノ天然酵母 ねり+発酵メニュー

くるみチーズパン



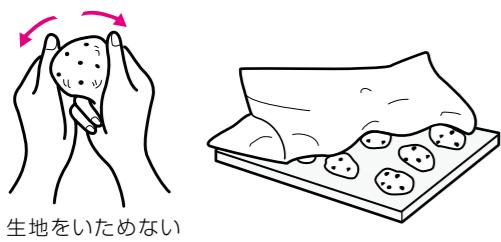
ホシノ
天然酵母 : ねり+発酵
発酵時間 : 3 時間 30 分

くるみチーズパン

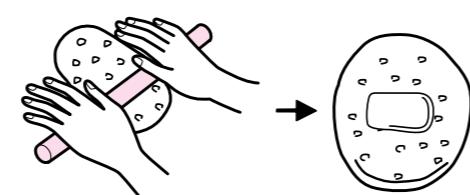
材 料	256kcal	1斤 (8 個分)	1.5斤 (12 個分)
水		170ml	245ml
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		12g 大 1½	16g 大 2
塩		4g 小 1	6g 小 1½
バター		15g	20g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 1½
★くるみ (粗くきざむ)		50g	70g
具			
チーズ		160g	240g

※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 12 等分(8 等分)して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて約 20 分休ませます。



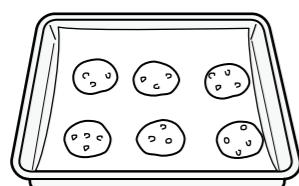
- 2 チーズは 12 等分 (8 等分) にしておきます。生地をめん棒で丸くのばし、チーズを包みます。閉じ口はしっかりつまみます。



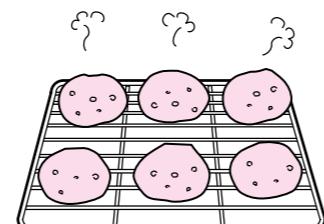
- 3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

霧吹きをし、30℃の場所で約 1 時間発酵させます。

約 2 倍にふくらんだら OK



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



ベーコンエピ



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！



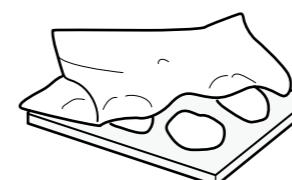
ホシノ
天然酵母 : ねり+発酵
発酵時間 : 4 時間

ベーコンエピ

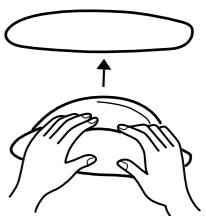
材 料	223kcal	1斤 (4 個分)	1.5斤 (6 個分)
水		160ml	230ml
生種		20g	30g
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂糖		4g 大 ½	8g 大 1
塩		4g 小 1	6g 小 1½
レモン汁		少々	少々
具			
ベーコン		4 枚	6 枚
こしょう		適量	適量

※ () 内は 1 斤
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

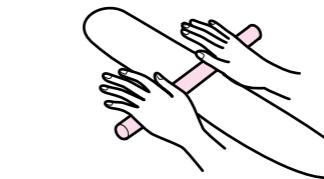
- 1 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地をスケッパーで 6 等分 (4 等分) して軽く丸め、かたくしほったぬれふきんをかけて約 20 分休めます。



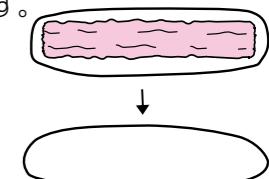
- 2 生地を指で押してだ円形にのばし、横に置きます。生地を下から巻き込んでころがし、15cm くらいの長さの棒状にします。



- 3 かたくしほったぬれふきんをかけて約 5 分休めます。



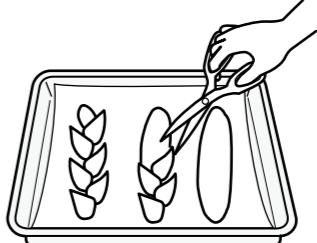
- 4 めん棒で縦横がベーコンの大きさより 1cm ずつ大きくなるようにのばします。



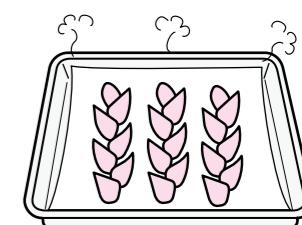
- 5 中央にベーコンをのせてこしょうをふり、上下を折り合わせてしっかりとつまんで閉じます。ころがして形をととのえます。



- 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。



- 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、オーブン内と生地にたっぷりと霧吹きをし、15~20 分焼きます。

発酵+焼きの使用方法

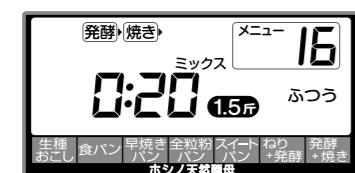
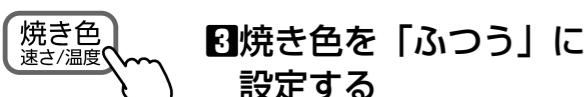
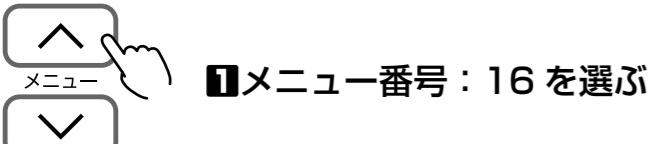
■生地や具をアレンジし、成形したあと、再びパンケースに入れて発酵・焼きをするときに使います。

※「発酵+焼き」は予約できません。

ドライイースト メニュー番号：16

	1斤	1.5斤
発酵設定時間	20分～1時間40分（初期設定20分）	
焼き	45分 (焼き色：ふつう)	55分 (焼き色：ふつう)

「1.5斤・焼き色：ふつう・発酵時間：50分」に設定するとき



※表示は発酵時間の初期設定になっています。

4発酵時間を設定する

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

■時・分キーで50分に設定する。



パンづくりの応用

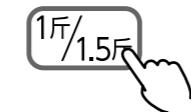
ホシノ天然酵母 ホシノ天然酵母：発酵+焼き

	1斤	1.5斤
発酵設定時間	20分～2時間（初期設定20分）	
焼き	50分 (焼き色：ふつう)	1時間 (焼き色：ふつう)

「1.5斤・焼き色：ふつう・発酵時間：1時間5分」に設定するとき



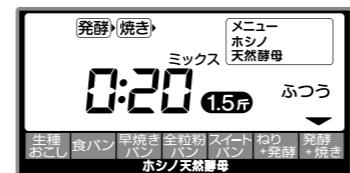
1 ホシノ天然酵母キーで「発酵+焼き」を選ぶ



2 1.5斤を設定する



3 烹き色を「ふつう」に設定する



※表示は発酵時間の初期設定になっています。

4発酵時間を設定する

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

■時・分キーで1時間5分に設定する。



5 スタートキーを押す

ねり+発酵・発酵+焼きメニュー

ホテルブレッド

カロリー表示

1.5斤の1/8切あたりのカロリーを表示しています。



ホテルブレッド

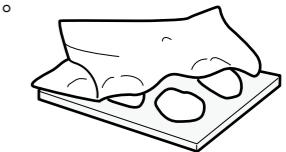
材 料	262kcal	1斤	1.5斤
水	140ml	200ml	
卵（Mサイズ）	25g 1/2個	35g	
強力粉	280g	400g	
砂糖	28g 大3½	40g 大5	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	35g	50g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	4.2g A1	6g A0.7×2	

天然酵母ホテルブレッド

材 料	230kcal	1斤	1.5斤
水	130ml	190ml	
卵（Mサイズ）	25g 1/2個	35g	
生種	28g	40g	
強力粉	280g	400g	
砂糖	20g 大2½	24g 大3	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	10g	15g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	

※打ち粉は強力粉をお使いください。

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



1 「ねり+発酵」で生地をつくります

ドライイーストの場合

- ◆メニュー番号：15を選ぶ
- ◆1斤/1.5斤を設定
- ◆発酵時間：45分に設定

ホシノ天然酵母の場合

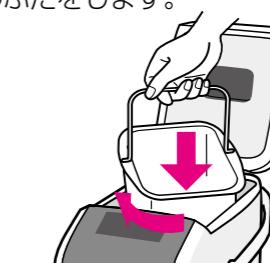
- ◆ホシノ天然酵母：ねり+発酵を選ぶ
- ◆1斤/1.5斤を設定
- ◆発酵時間：3時間に設定

3 生地を丸め直してから、パンケースに並べて入れます。

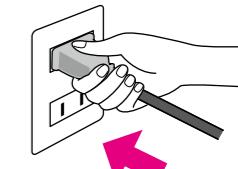
（羽根は付けません）



4 パンケースを本体に入れて本体のふたをします。



5 電源プラグをコンセントに差し込みます。



6 「発酵+焼き」で成形発酵・焼きをします

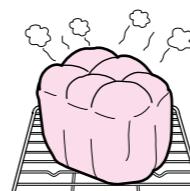
ドライイーストの場合

- ◆メニュー番号：16を選ぶ
- ◆1斤/1.5斤を設定
- ◆焼き色を設定
- ◆発酵時間：50分に設定

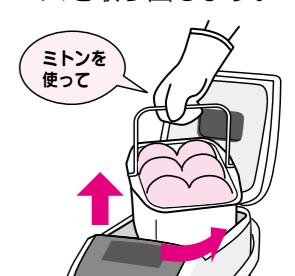
ホシノ天然酵母の場合

- ◆ホシノ天然酵母：発酵+焼きを選ぶ
- ◆1斤/1.5斤を設定
- ◆焼き色を設定
- ◆発酵時間：1時間5分に設定

8 パンを取り出します。



7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出します。



ねり+発酵・発酵+焼きメニュー

シナモンロール



アイシングのつくり方

材料	粉砂糖	卵白	レモン汁
	60g	17g $\frac{1}{2}$ 個	少々
			粉砂糖とよくといた卵白・レモン汁をねばりができるまで混ぜます。
			(レモン汁がないときは粉砂糖と卵白のみでできます)

パンづくりの応用

シナモンロール

材 料	315kcal	1 斤	1.5 斤
水		140ml	200ml
卵 (M サイズ)		25g $\frac{1}{2}$ 個	35g
強力粉		280g	400g
砂糖		28g 大 $3\frac{1}{2}$	40g 大 5
塩		4g 小 1	6g 小 $1\frac{1}{2}$
バター		35g	50g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 $1\frac{1}{2}$
ドライイースト		4.2g A1	6g A0.7x2
フィリング			
シナモン		3g 小 $1\frac{1}{2}$	4g 小 2
グラニュー糖		36g 大 3	48g 大 4

天然酵母シナモンロール

材 料	283kcal	1 斤	1.5 斤
水		130ml	190ml
卵 (M サイズ)		25g $\frac{1}{2}$ 個	35g
生種		28g	40g
強力粉		280g	400g
砂糖		20g 大 $2\frac{1}{2}$	24g 大 3
塩		4g 小 1	6g 小 $1\frac{1}{2}$
バター		10g	15g
スキムミルク		6g 大 1	9g 大 $1\frac{1}{2}$
フィリング			
シナモン		3g 小 $1\frac{1}{2}$	4g 小 2
グラニュー糖		36g 大 3	48g 大 4

※ () 内は 1 斤

※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 「ねり+発酵」で生地をつくります

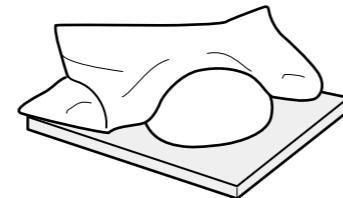
ドライイーストの場合

- ◆ メニュー番号：15 を選ぶ
- ◆ 1 斤 / 1.5 斤を設定
- ◆ 発酵時間：45 分に設定

ホシノ天然酵母の場合

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

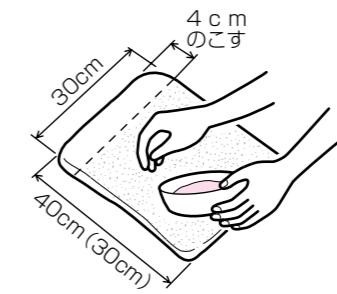
2 生地を丸め直し、かたくしほったぬれふきんをかけて 15 ~ 20 分休ませます。



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

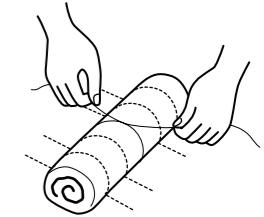


4 生地を縦長に置き、巻き終わりになる方を 4cm 残してよく混ぜたシナモン・グラニュー糖を均一にちらします。



5 手前から巻き込み、巻き終わりをしっかりと閉じます。軽くころがして形をととのえ、生地を 6 等分に切ります。

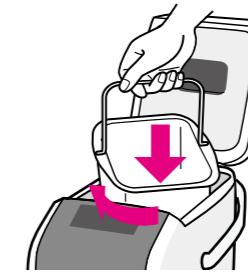
(テグスを利用すると切り口がきれいになります。)



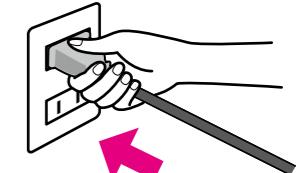
6 5 で 6 等分した生地をパンケースに戻し、並べます。
(羽根は付けません)



7 パンケースを本体に入れて本体のふたをします。



8 電源プラグをコンセントに差し込みます。



9 「発酵+焼き」で成形発酵・焼きをします

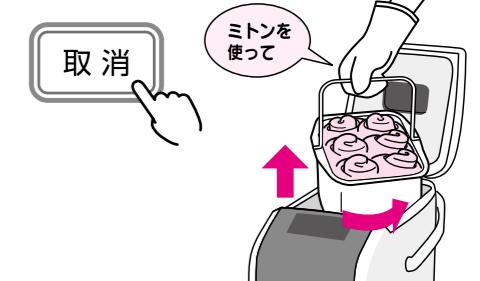
ドライイーストの場合

- ◆ メニュー番号：16 を選ぶ
- ◆ 1 斤 / 1.5 斤を設定
- ◆ 烹き色を設定
- ◆ 発酵時間：50 分に設定

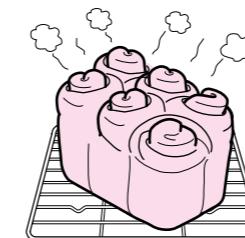
ホシノ天然酵母の場合

- ◆ ホシノ天然酵母：発酵+焼きを選ぶ
- ◆ 1 斤 / 1.5 斤を設定
- ◆ 烹き色を設定
- ◆ 発酵時間：1 時間 5 分に設定

10 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出します。



11 パンを網の上に置き、あら熱が取れたらアイシングをかけます。



パンづくりの応用

ねり・発酵・焼きの使用方法

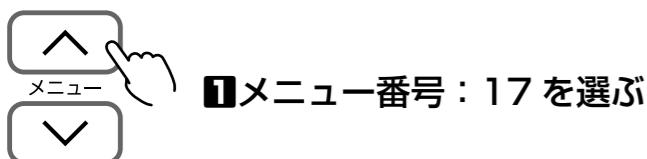
■各工程の時間・速さ・温度が設定できるメニューです。つくりたいパンの最適な条件が設定できるので、オリジナルのパンづくりが楽しめます。

粉の最小量～最大量 240g～400g
※「ねり」「発酵」「焼き」は  予約できません。

ねり

ねり 設定時間	3分～25分（初期設定3分）
低（低速）	粉合わせ用です。
中（中速）	フランスパンなど、あまり強くねらない生地に適しています。
高（高速）	食パンなど、グルテンをしっかりつくる生地に適しています。

「速さ：高速・時間：10分」を設定するとき

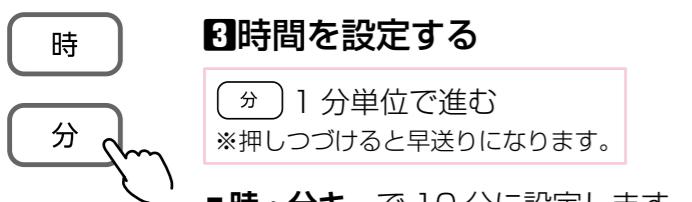


①メニュー番号：17を選ぶ



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1～5分まで追加ねりができます。
■時・分キーで10分に設定します。



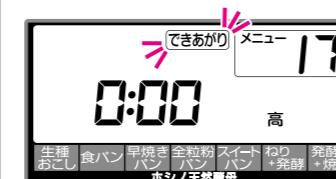
④スタートキーを押す



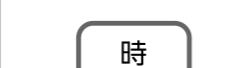
- 「ねり」・「追加ねり」の合計時間が30分を超えると追加ねりはできません。
- 連続ねり時間が30分を超えたときは、30分程度本体を休ませてから再スタートしてください。
- 粉に対して水の割合が50%未満のかたい生地はねらないでください。
(強力粉400gに対して、水分の合計は200ml以上にしてください。)
- パン生地以外の生地はねらないでください。

メニュー番号：17

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

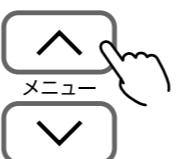
メニュー番号：18

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：18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

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



④スタートキーを押す



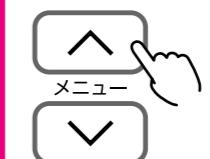
焼き

メニュー番号：19

焼き
設定時間 低温：5分～1時間40分（初期設定5分）
中温・高温：5分～1時間10分（初期設定5分）

- | | |
|-------|--|
| 低（低温） | ケーキの焼き温度に適しています。 |
| 中（中温） | 食パンなどの焼き温度に適しています。 |
| 高（高温） | フランスパンなど、糖分が少なく、焼き色がつきにくいパンの焼き温度に適しています。 |
- パン・ケーキ以外は焼かないでください。
 - 空焼きはしないでください。

「温度：中温・時間：50分」を設定するとき



①メニュー番号：19を選ぶ



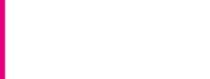
②温度を「中」に設定する

■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

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

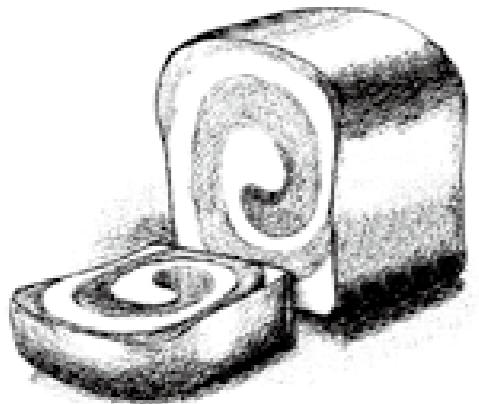


④スタートキーを押す



ねり・発酵・焼きメニュー

うずまきパン



※（ ）内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

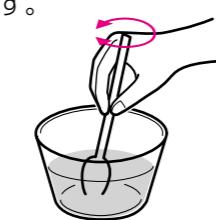
2色の生地をねる

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：17
速さ：高
ねり時間：23分（18分）

- ③スタートキーを押します。

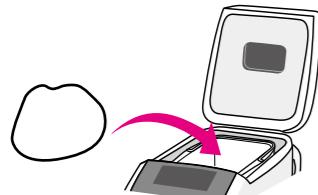


4 追加ねりをする

- 時・分キーで追加ねりを3分に設定し、スタートキーを押します。

 ■取消キーを押してしまったときは、次の設定でスタートしてください。
メニュー番号：17
速さ：高
ねり時間：5分

7 5でココアペーストを包んだ生地をパンケースに戻す



うずまきパン

材 料	261kcal	1 斤	1.5 斤
水	170ml	240ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	36g 大4½	56g 大7	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	30g	45g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	4.2g A1	6g A0.7×2	
ココアペースト			
コカ	6g 大1	9g 大1½	
お湯	8g	12g	

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。

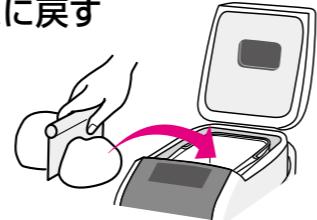
メニュー番号：17

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。

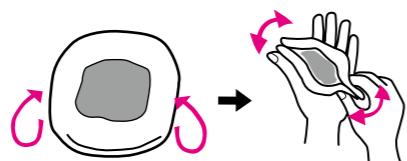


3 ねりが終了したら、取消キーを押さずに生地を取り出して、2分割し、片方のみパンケースに戻す



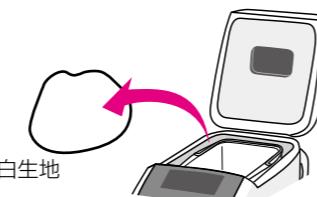
5 取り出したもう一方の生地でココアペーストを包む

- 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。



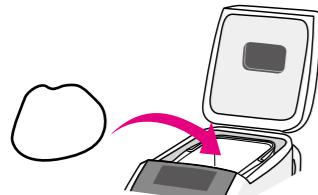
6 4の追加ねりが終了したら、取消キーを押さずに生地を取り出す

- かたくしほったぬれふきんをかけておきます。

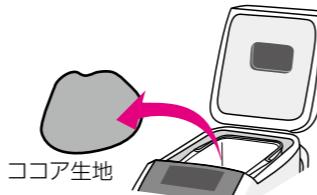


8 再び追加ねりをする

- 時・分キーで追加ねりを3分に設定し、スタートキーを押します。

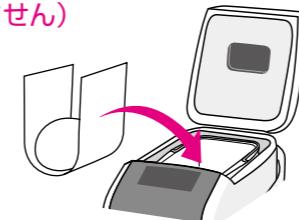


9 終了したら取消キーを押して生地を取り出す

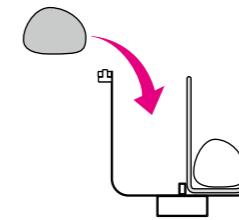


生地を発酵させる

- 1 片方の生地を幅12cmに切ったクッキングシートにはさんでパンケースに戻す
(羽根は付けません)



- 2 となりにもう一方の生地を入れる

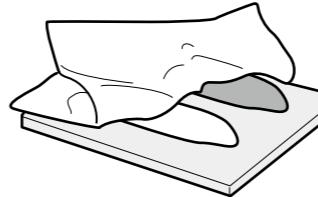


3 発酵させる

- ①メニューを設定します。
メニュー番号：18
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、かたくしほったぬれふきんをかけ、15～20分休ませる



- 5 それぞれの生地を長方形にのばし、白生地とココア生地を重ねて巻く

- ①それぞれ縦60cm×横13cm（縦50cm×横12cm）の長方形にのばします。
②白生地の上にココア生地を重ねて手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。
③ころがして形をととのえます。



生地を巻き込むときに加えて…
ココア生地に…
くるみ 70g (50g)
(5mm角にきざむ)
抹茶生地に…
甘納豆 100g (70g)

- 6 5の生地をパンケースに戻し、再び発酵させる

- ①メニューを設定します。

メニュー番号：18
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大きさを確認する

- 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。

メニュー番号：19

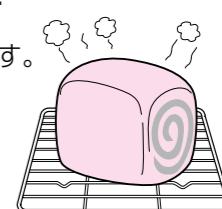
発酵した生地を焼く

1 発酵した生地を焼く

- ①メニューを設定します。

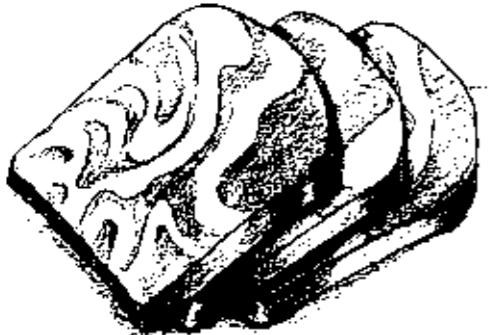
メニュー番号：19
温度：中
焼き時間：55分（45分）

- ②スタートキーを押します。



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	1斤	1.5斤
抹茶	5g	7g	
お湯	12g	14g	

※()内は1斤

※打ち粉は強力粉をお使いください。

2色の生地をねる メニュー番号：17 1～9まではP.63 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

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

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

2 白生地の上にココア生地を重ねて手前から巻き込みます。



4 発酵させる

1 メニューを設定します。

メニュー番号：18
温度：中
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20～40秒ねる（ガス抜き）

1 メニューを設定します。

メニュー番号：17
速さ：低
ねり時間：初期設定3分

2 スタートキーを押します。

3 20～40秒たら取消キーを2秒以上押しつづけて停止させます。

発酵した生地を焼く

1 発酵した生地を焼く

1 メニューを設定します。 2 スタートキーを押します。

メニュー番号：19
温度：中
焼き時間：55分（45分）

65

マーブルパン

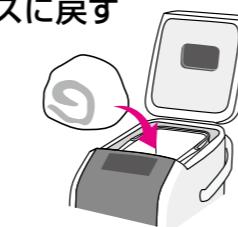
材 料	261kcal	1 斤	1.5 斤
水	170ml	240ml	
強力粉	280g	400g	
砂糖	36g 大4½	56g 大7	
塩	4g 小1	6g 小1½	
バター	30g	45g	
スキムミルク	6g 大1	9g 大1½	
ドライイースト	4.2g A1	6g A0.7×2	
ココアペースト	6g 大1	9g 大1½	
ココア	8g	12g	
お湯			

生地の発酵と短いねり（ガス抜き）をする

2 棒状にした生地をさらに巻き、ひとたまりにする



3 ひとたまりにした生地を、羽根を付けたパンケースに戻す



5 発酵が終了したら30秒～1分ねる（ガス抜き）

1 メニューを設定します。

メニュー番号：17
速さ：低
ねり時間：初期設定3分

2 スタートキーを押します。
3 30秒～1分たら取消キーを2秒以上押しつづけて停止させます。

6 再び発酵させる

1 メニューを設定します。

メニュー番号：18
温度：中
発酵時間：30分

2 スタートキーを押します。

8 パンケースから羽根をはずして再び発酵させる

1 メニューを設定します。

メニュー番号：18
温度：高
発酵時間：50分

2 スタートキーを押します。

9 発酵が終了したら生地の大きさを確認する

■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。

メニューフレーム

ケーキの使用方法

パウンドケーキ（基本のレシピ）

材 料 201kcal

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

カロリー表示

1/16切あたりのカロリーを表示しています。

※「ケーキ」は予約できません。

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

材料の準備

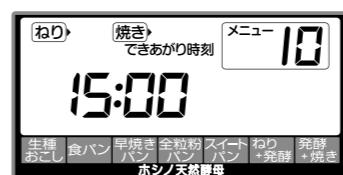
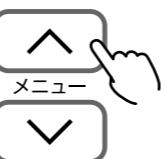
- バターはあらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしておく。
- Bを合わせてふるっておく。
- ①Aの材料をボウルに入れ、合わせてふるったBを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ②①に具を入れて均一になるように混ぜる。
- *具のないものは①でパンケースに入れてください。

本体の準備

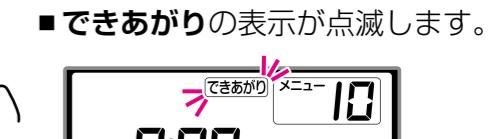
- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに材料を入れる。
- 3 パンケースを本体に入れ、本体のふたをする。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

設定・スタート

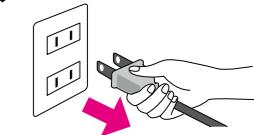
1 メニューフレーム：10を選ぶ



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



4 電源プラグを抜く



ケーキレシピ

メニュー番号：10

コーヒーケーキ

材 料 210kcal

A [バター 砂糖 卵（Mサイズ） 牛乳 薄力粉 ベーキングパウダー インスタントコーヒー（粉末タイプ） 具-アーモンドダイス]	120g 150g 200g 4個 40ml 320g 12g 大1 9g 大3 60g
---	---

キャロットケーキ

材 料 181kcal

A [バター 砂糖 卵（Mサイズ） 牛乳 薄力粉 ベーキングパウダー シナモン 具-すりおろしたにんじん]	120g 120g 200g 4個 320g 12g 大1 1g 小½ 120g
--	--

ケーキの使用方法

ケーキレシピ

バナナ&くるみケーキ

材料 215kcal

A[バター	120g
砂糖	120g
卵 (M サイズ)	150g
牛乳	40ml
B[薄力粉	320g
ベーキングパウダー	12g 大 1
具[バナナ (熟れたものをつぶす)	120g
くるみ (5mm 角にきざむ)	80g

具[くるみ (5mm 角にきざむ)

抹茶&甘納豆ケーキ

材料 208kcal

A[バター	150g
砂糖	120g
卵 (M サイズ)	200g
牛乳	40ml
薄力粉	300g
ベーキングパウダー	12g 大 1
抹茶	20g
具[甘納豆	100g

オレンジケーキ

材料 187kcal

A[バター	120g
砂糖	100g
卵 (M サイズ)	150g
オレンジジュース	30ml
ヨーグルト	100g
B[薄力粉	320g
ベーキングパウダー	12g 大 1
具[オレンジピール (5mm 角にきざむ)	60g
オレンジキュラソー	15ml 大 1

具[オレンジピール (5mm 角にきざむ)
具[オレンジキュラソー

具[オレンジピール (5mm 角にきざむ)
具[オレンジキュラソー

メニュー番号： 10

いちじくケーキ

材料 199kcal

A[バター	120g
砂糖	120g
卵 (M サイズ)	200g
紅茶 (こいめに入れ冷ます)	60ml
B[薄力粉	320g
ベーキングパウダー	12g 大 1
具[紅茶の葉	5g 大 1
具[干しいちじく (細かくきざむ)	120g

レーズンケーキ

材料 213kcal

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

具は合わせてひたしたあと水気を切り、先にふるった
Bと混ぜ、Aに加える。

アプリコットケーキ

材料 213kcal

A[バター	120g
砂糖	120g
卵 (M サイズ)	60g
牛乳	200g
B[薄力粉	320g
ベーキングパウダー	12g 大 1
具[干しアンズ (細かくきざむ)	150g

あっさりケーキレシピ

メニュー番号： 10

甘さひかえめケーキ

材料 162kcal

A[バター	100g
砂糖	70g
卵 (M サイズ)	100g
牛乳	140ml
B[薄力粉	320g
ベーキングパウダー	12g 大 1

緑茶ケーキ

材料 146kcal

A[バター	70g
砂糖	100g
卵 (M サイズ)	100g
牛乳	140ml
B[薄力粉	320g
ベーキングパウダー	12g 大 1
具[緑茶の葉	5g 大 1

そば粉ケーキ

材料 162kcal

A[バター	100g
砂糖	80g
卵 (M サイズ)	100g
牛乳	140ml
B[そば粉	200g
ベーキングパウダー	12g 大 1
具[アーモンドスライス	60g

チーズケーキ

材料 170kcal

A[バター	70g
砂糖	40g
卵 (M サイズ)	100g
牛乳	150ml
B[薄力粉	310g
ベーキングパウダー	12g 大 1
塩	ひとつまみ
パルメザンチーズ	20g
クリームチーズ (1cm 角に切る)	40g
プロセスチーズ	120g

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つくれます。なめらかで口どけの良いバターができます。
- ※「フレッシュバター」は予約できません。



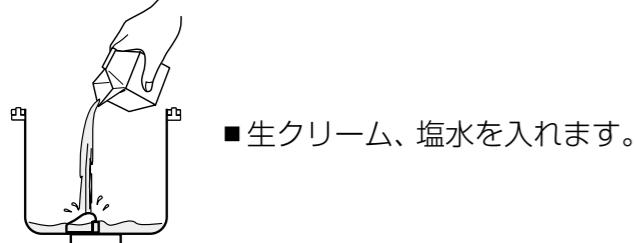
本体と材料の準備・設定 メニュー番号：11

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

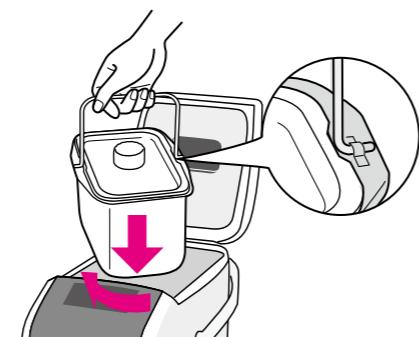
種類別	クリーム	種類別	乳等を主要原料とする食品
乳脂肪分	48.0%	乳脂肪分	48.0%
内容量	200ml	内容量	200ml
⋮	⋮	⋮	⋮

フレッシュバター	
材 料	75kcal
生クリーム (冷えたもの)	1パック (195～200ml)
水 (塩水にしておく)	120ml
	6g 小1½
塩を入れずにつくると無塩バターになります。	

- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする
- 2 パンケースに材料を入れる

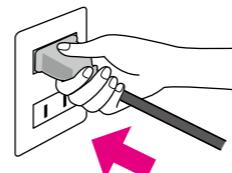


3 パンケースに必ず、フレッシュバター専用ふたをして本体にセットする

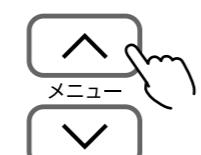


フレッシュバター専用ふたを忘れると、生クリームがとび出して本体内側が汚れる原因になります。

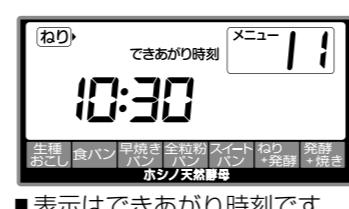
4 電源プラグをコンセントに差し込む



5 メニューを設定する



1 メニュー番号：11 を選ぶ



■表示はできあがり時刻です。

バターミルクについて

- バターと分離してできた水分をバターミルクといいます。パンをつくるときに水のかわりに使うとコクのあるパンに焼き上がります。(P.71をご覧ください) 200～220ml できます。(※使う生クリームによってかわります。)
- バターミルクを使ったパンは予約しないでください。(P.77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。
- 表示は残り時間にかわります。



7 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



- 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ます。

フレッシュバターの保存について

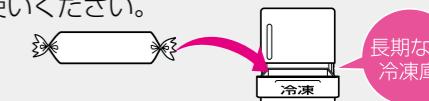
冷蔵保存の方法（保存期間のめやす：約1週間）

- 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づります。使うときは必要な分量をナイフで切ってお使いください。



フレッシュバターの使用方法

つくり方

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

フレッシュバターアレンジレシピ

ガーリックバター

材料	68kcal
フレッシュバター	50g
具 [にんにく]	5g 大1片

にんにくはすりおろします。

ハーブバター

材料	73kcal
フレッシュバター	50g
具 [お好みのハーブ]	1g 大1

パセリ・バジルなど、お好みのドライハーブをお使いください。

ナッツバター

材料	72kcal
フレッシュバター	50g
具 [アーモンドくるみ]	5g 大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。

ラムレーズンバター

材料	51kcal
フレッシュバター	50g
具 [レーズンラム酒]	40g 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。※アルコールをとばしたいときは水気を切ったラム酒でレーズンを軽く炒ります。

無塩バターアレンジレシピ

サラミバター

材料	64kcal
無塩バター	50g
具 [サラミ]	40g

サラミは細かくきざみます。

アンチョビバター

材料	68kcal
無塩バター	50g
具 [アンチョビ(オイルづけ)]	10g 約2枚

アンチョビは細かくきざみます。

ハムバター

材料	51kcal
無塩バター	50g
具 [ハム]	40g

ハムは細かくきざみます。※ハムのかわりに生ハムを使うこともできます。

明太子バター

材料	48kcal
無塩バター	50g
具 [明太子レモン汁]	30g 中1/2腹 5ml 小1

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

バターミルク食パンレシピ

バターミルク食パン

材料	1.5斤
バターミルク	200ml
水(はかりで正確にはかる)	100ml
強力粉	400g
砂糖	24g 大3
塩	2g 小1/2
バター	25g
スキムミルク	9g 大1 1/2
ドライイースト	3.3g B1
無塩バターミルクの場合	6g 小1 1/2

バターミルク 200ml を使うとき

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

■バターミルク 200ml に含まれている水の量 : 180ml (200ml × 90% = 180ml)

食パンに必要な水の量は 280ml なので、たりない分の水を加えます。

280ml - 180ml = 100ml 水 : 100ml

■バターミルク 200ml に含まれている塩の量 : 4g (200ml × 2% = 4g)

食パンに必要な塩の量は 6g なので、たりない分の塩を加えます。

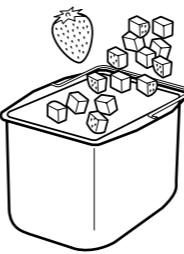
6g - 4g = 2g 塩 : 2g

ジャムの使用方法

本体の準備・設定

1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする

2 パンケースに材料を入れ、本体にセットして本体のふたをする

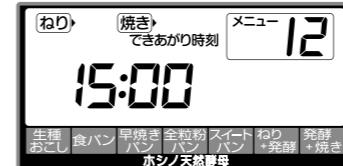
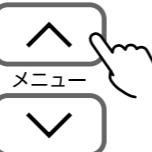


①材料と砂糖をパンケースの中に入れ、パンケースをふり、砂糖が材料全体にいきわたるようにします。

②30分ほど置いて、果物から水分がでてくるのを待ちます。

3 電源プラグをコンセントに差し込む

4 メニュー番号: 12 を選ぶ



■表示はできあがり時刻です。

スタート

5 「スタートキー」を押す



■ねり・焼きの表示が点滅し、かくはん加熱が始まります。



■表示はできあがり時刻です。

6 ブザーがなったら「取消キー」を押し、パンケースを取り出す



■できあがりの表示が点滅します。



7 電源プラグを抜く

カロリー表示

100gあたりのカロリーを表示しています。

※「ジャム」は予約できません。

ジャムレシピ

りんごジャム

材料	161kcal
りんご(皮つきのままでおろす)	700g
砂糖	200g
レモン汁	30ml 大2

①りんごはよく洗い、4つ切りにして塩水につけておきます。

②りんごを皮ごとすりおろし、パンケースに入れ砂糖とレモン汁を加えます。

いちごジャム

材料	146kcal
いちご(1cm角に切る)	700g
砂糖	200g

30ml 大2

キウイジャム

材料	166kcal
キウイ(1cm角に切る)	700g
砂糖	200g

30ml 大2

ブルーベリージャム

材料	145kcal
ブルーベリー	700g
砂糖	200g

中華まん生地づくりの使用方法

■中華まんの生地づくりとして使います。

ねり 12分(固定)

※中華まん生地づくりは予約できません。

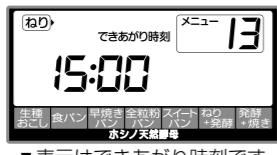
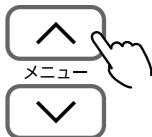


本体の準備

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

設定・スタート

1 メニュー番号：13を選ぶ



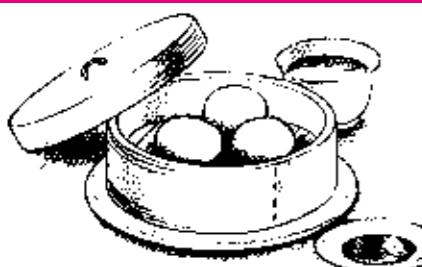
■表示はできあがり時刻です。

2 「スタートキー」を押す

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



中華まんレシピ



中華まん

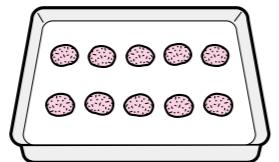
材 料	255kcal	7個分	10個分
温水	140ml	210ml	
薄力粉	280g	400g	
砂糖	12g 大1½	16g 大2	
ベーキングパウダー	10g	15g	
サラダ油	18g 大1½	24g 大2	

具

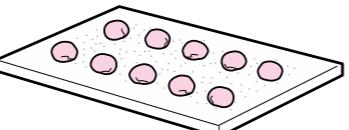
ひき肉	150g	200g
ねぎ(みじん切り)	15cm	20cm
生しいたけ(みじん切り)	3枚	4枚
ゆでたけのこ(みじん切り)	70g	100g
しょうが(みじん切り)	1かけ	1かけ
ごま油	18g 大1½	24g 大2
砂糖	4g 大½	8g 大1
片栗粉	15g	20g
こしょう	少々	少々
しょうゆ	適量	適量
塩	適量	適量

※()内は1斤
※打ち粉は強力粉をお使いください。

1 具はよく混ぜ合わせ、10等分(7等分)しておきます。



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



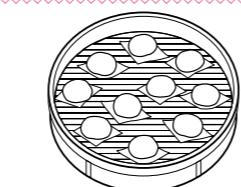
3 生地を直径10cmくらいにのばします。



4 のばした生地に具をのせて包みます。



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



うどん・パスタ生地づくりの使用方法

■うどん・パスタの生地づくりとして使います。

ねり 18分(固定)

※うどん・パスタ生地づくりは予約できません。



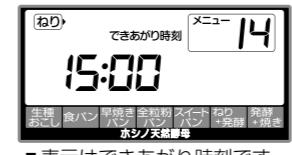
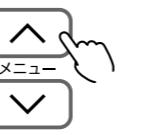
※そばやラーメン生地はつくれません。

本体・材料の準備

- 1 本体からパンケースを取り出し羽根をセットする。
- 2 パンケースに生地材料を入れる。
 - ① Aを混ぜ合わせ、パンケースに入れる。
 - ② Bをよく混ぜ合わせ、Aの上に回しかける。
- 3 パンケースを本体に入れて本体のふたをする。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

設定・スタート

1 メニュー番号：14を選ぶ



■表示はできあがり時刻です。

2 「スタートキー」を押す



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



- 1 スタートから3分後「お知らせブザー」がなったら、ふたを開けて粉落しをします。
- 2 ゴムへらで材料を中央に寄せ、パンケース側面に残った粉を落し、ふたをします。

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

うどんレシピ



うどん

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

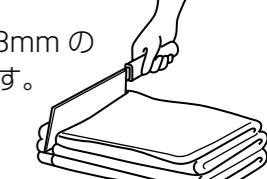
Aの中力粉はA[強力粉:120g 薄力粉:120g]でも使用できます。

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

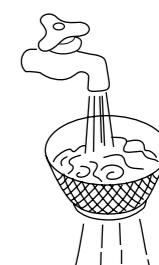


2 のばした生地を約10cm幅にたたみます。(生地の重なるところに、たっぷりと打ち粉をしてください。)

包丁で約3mmの幅に切れます。



3 なべにたっぷりの湯をわかし、めんをほぐしながら入れ、約10分ゆでます。



めんに透明感が出たらざるにあけ、流水で洗います。

お手入れのしかたと保管

パスタレシピ



パスタ生地

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

きのこのクリームフィットチーネ

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

パン以外のメニュー

メニュー番号：14

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

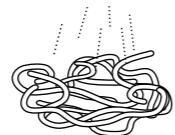


- 2 のばしたパスタ生地をお好みの太さ、形に切れます。

例：フィットチーネの切り方
のばしたパスタ生地の表面に打ち粉をし、端からロール状に巻きます。
包丁で約7mmの幅に切れます。



- 3 切ったパスタ生地は、くっつかないように打ち粉をふっておきます。



- 4 約2Lのお湯をわかし、15gの塩を入れます。

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

- 6 ゆで上がったパスタ生地は用意したパスタソースと混ぜ合わせます。
※パスタソースはゆで上がりに合わせて用意しておきます。

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

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

- 3 2に牛乳、コンソメをとかしたお湯を入れます。

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

- ※ゆでたほうれん草を加えると彩りがよくなります。
※コクを出したいときは、お好みで最後に生クリームを加えます。

警告



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

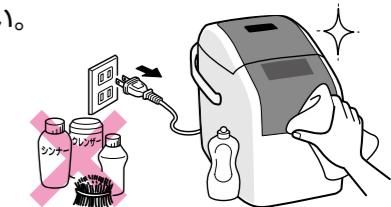


- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。
電源プラグを抜く 感電・けがの原因になることがあります。

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んをひたし、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て殺菌します。
- 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か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。）

ご愛用の手引き

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

材料について

タイマーについて

ご愛用の手引き

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

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



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、牛乳が変質する事がありますので、予約は使用しないでください。



Q 米粉パンは一般的な上新粉でつくれますか？

A 米粉パンメニューでは、必ずパン専用の米粉をお使いください。（P.8をご覧ください。）上新粉を使ったパンは上新粉パンレシピでつくることができます。（P.20をご覧ください。）

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

A 外国メーカーのドライイーストは、国内メーカーのドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国内メーカーのドライイーストをお使いください。（P.7をご覧ください。）

Q ホシノ天然酵母パン種以外の天然酵母を使ってもかまいませんか？

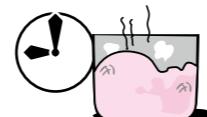
A 天然酵母の種類によって、生種おこしや発酵の条件がかわってきますので、エムケーホームベーカリーでは必ずホシノ天然酵母パン種をお使いください。（P.8をご覧ください。）

Q なぜ16時間しか予約できないのですか？

A 材料が変質したり、パンのできあがりが悪くなることがあるからです。特に夏場は予約時間を短くセットしてください。

Q なぜ「ごはんのパン」・「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」・「中華まん生地づくり」・「うどん・パスタ生地づくり」・「ねり+発酵（生地づくり）」・「発酵+焼き」・「ねり」・「発酵」・「焼き」・「天然酵母 生種おこし」・「天然酵母 早焼きパン」・「天然酵母 スイートパン」・「天然酵母 ねり+発酵」・「天然酵母 発酵+焼き」では予約ができないのですか？

A 発酵しすぎたり、材料が変質する場合があるからです。



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

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

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。



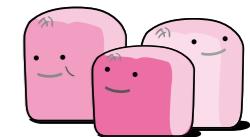
Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか？

A ガス抜きのときに気泡が1力所に集中してしまう場合があり、そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味はかわりません。



Q パンの高さ、形、焼き色がつくるたびに異なるのはなぜですか？

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



Q パンの角に小麦粉などがついているのは？

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

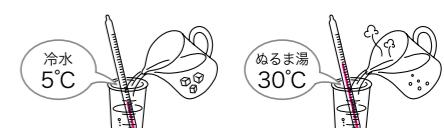
Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか？

A 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るからです。



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

A 生地の発酵温度は28°C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.13をご覧ください。）

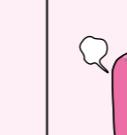


Q アルカリイオン水はパンづくりや生種おこしに使えますか？

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。

ご愛用の手引き

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 	パンの焼き色がこすぎる 	パンの内側の気泡が大きい 	パンの皮がべたつき、側面が大きくへこんでいる 	パンを切ったとき、きれいに切れない 	ここをたしかめて次から注意してください	参考ページ	
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	●									材料は正確にはかってください。計量誤差はパンのできに大きく影響します。特にドライイーストをはかるときは、付属の計量スプーンをたたいてはかると多めに入りますので注意してください。 ※粉ははかりではかってください。	5 13	
		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			●									
	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°C以上)	●	●								冷水 (約 5°C) を使います。	13	
		低すぎたとき (10°C以下)			●							ぬるま湯 (約 30°C) を使います。		
	水温	高すぎたとき (25°C以上)	●	●								室温に適した温度の水をお使いください。		
		低すぎたとき (5°C以下)			●									
古いドライイースト・生種・小麦粉を使ったとき					●							材料は新しいものをお使いください。	13	
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							●		●			焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。	16	
パンが充分に冷めないうちに切ったとき										●		パンが冷めてから切ってください。	17	
羽根が付いていなかったとき						●						羽根は確実に羽根取付軸に取り付けてください。	7	

修理を依頼する前に

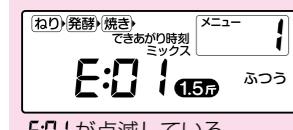
■次の点検をしてもなお不具合が生じるときは、お買い上げの販売店でご相談・点検をご依頼ください。

■ご自分の分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

こんなときに	動かない スタートキーを押しても	スタートキーを押しても	予約ができない	からわざかに煙ができる	蒸気口や本体ふたの周囲	いパン生地のねりができる	焼き上がったパンの中に羽根があるもれています	い予約でパンができる	途中で止まっていた	参考ページ
お調べいただくこと										
電源プラグが抜けていませんか	●									15
本体内部が高温になっていませんか (E:01 を表示)	●									81
メニューを選びましたか	●									16
予約の方法をまちがえていませんか		●								14
「ごはんのパン」「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」「中華まん生地づくり」「うどん・パスタ生地づくり」「ねり+発酵(生地づくり)」「発酵+焼き」「ねり」「発酵」「焼き」「天然酵母 生種おこし」「天然酵母 早焼きパン」「天然酵母 スイートパン」「天然酵母 ねり+発酵」「天然酵母 発酵+焼き」のコースを選んでいませんか		●								14
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			●							16
本体は新しいですか			●							16
羽根を付け忘れていませんか				●						15
羽根を確実に取り付けましたか					●					15
水の量は適切でしたか				●						15
予約時間をまちがえていませんか						●				14
電源プラグを抜いたり、取消キーをさわりませんでしたか							●			81
停電がありましたか							●	●		81

こんな表示がでたときは

■スタートキーを押したら



- 本体内部が高温 (38°C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。

■使用中に



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



- リチウム電池の寿命です。※電池切れても電源プラグをコンセントに差し込むと使えます。※予約を使う場合はそのつど、現在時刻を合わせてください。

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。

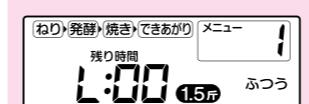
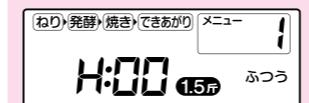
生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。

電池ボックスのふたをはずしてリチウム電池を交換してください。(P.5 参照)



こんな表示がでたときは

■できあがったら



■ねり・発酵中にパン生地温度が適温より高かった。

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

次からはパンづくりに適した温度 (15 ~ 28°C) の場所でお使いください。

仕様

形式	HBK-151		
電源	100V (50/60Hz)	安全装置	温度ヒューズ
消費電力	ヒーター 450W モーター (50/60Hz) 95/90W	電源コード	約 1.1m
		製品寸法	幅 25 × 奥行 40 × 高さ 30cm
		質量	約 6kg
定格消費電力	470W (ジャムメニュー時)	付属品	計量スプーン・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
粉の容量(強力粉)	400g		
食パンの形	山形パン		
予約	16 時間まで		

アフターサービスについて

修理サービスについて

■ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。

■この製品の補修用性能部品は、製造打切り後最低 6 年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

■保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合、お客様のご要望により有料で修理いたします。

消耗部品について

消耗部品	こんなときは部品交換(有料)が必要です。 お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。
■パンケース ■羽根	■フッ素樹脂がはがれた場合
■パンケース用軸受け	■羽根取付軸に羽根を取り付けた状態で手で回しても羽根が回らない
	■材料が底面からもれてくる ■生地に灰色や黒色のものが混ざってくる
■リチウム電池	■電池切れマークが点灯したとき (P.81 をご覧ください)



自動ホームベーカリー 保証書

持込修理

製品名	自動ホームベーカリー	形式	HBK-151
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	〒 ご住所 お名前 様	TEL ※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。
- (二) 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・リチウム電池）が損傷・消耗し、取り替えを要する場合。

4. 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

5. 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくは P.82 「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!

〒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8-3-5 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

© HB-D307Z0