

ZOJIRUSHI

Home Bakery Recipe Book

毎日食べたくなる
本当においしい
パンの本

ホームベーカリー
BB-SS10型
レシピブック

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎ (06)6356-2451

BB-SS 型　Ⓒ Ⓑ

もくじ

調理をはじめる前に・・・ 3

基本の食パン
基本食パン 6

シンプル食パン
全粒粉パン 8
ライ麦パン 9
豆乳パン 10
レーズンパン 11
くるみパン 12
緑茶パン 13
チーズパン 13

野菜入り食パン
ほうれん草パン 14
かぼちゃパン 14
トマトバジルパン 15
ポテマヨパン 15
オニオンチーズパン 16
ごまおさつパン 16
ベーコン&コーンパン 17
コーン&セサミパン 17

スイート食パン
ブリオッシュ 18
クランベリー&くるみパン 19
チョコチップパン 20
カフェオレパン 20
パネトーネ 21
黒糖パン 22
ハニーパン 22
クリームチーズパン 22
オレンジ紅茶パン 23
抹茶マロンパン 23

プレミアムリッチ食パン
プレミアムリッチパン 24
プレミアムリッチ・ラムレーズンパン 25
プレミアムリッチ・チーズパン 25
プレミアムリッチ・ナッツパン 26
プレミアムリッチ・なると金時パン 26
プレミアムリッチ・いちじくパン 27

ごはん入り食パン
ごはん入りパン 28
玄米ごはん入りパン 29
赤飯入りパン 29
炊き込みごはん入りパン 30
雑穀ごはん入りパン 30

パン生地
バターロール 32
クリスマスツリー 34
りんごパン 35
明太ポテトパン 36
メロンパン 37
クロワッサン 38
グリッシーニ 39
フランスパン 40
ベーコンエピ 41
フォカッチャ 41
ベーグル 42
ナン 43

ピザ
ピザ生地（ヘビータイプ） 44
マルゲリータ / トマトソース 45
ピザ生地（クリスピータイプ） 46
サラダピザ 46
クリームコーンピザ 47

米粉生地
米粉プチパン 48
米粉よもぎおやき 49
米粉ドーナツ 50
米粉あんパン 50

めん生地
うどん 52
きつねうどん 52
カレーうどん 52
ニハそば 53
緑茶入りそば 54
そばつゆ 54
ごま入りそば 55
生パスタ 56
ほうれん草入り生パスタ 56
トマト入り生パスタ 57
ツナとブロッコリーのフェットチーネ 57
ラザニア 58

スイーツ
ケーキ
バターケーキ 60
レモンケーキ 60
紅茶ケーキ 61
かぼちゃケーキ 61
りんごケーキ 62
マロンケーキ 62
ミックスフルーツケーキ 63
抹茶甘納豆ケーキ 63
バナナナッツケーキ 64
チョコレートケーキ 64

ジャム・フルーツソース
いちごジャム 65
マンゴージャム 65
キウイジャム 65
りんごジャム 65
ブルーベリージャム 66
オレンジマーマレード 66
いちごソース 66
キウイソース 66
トロピカルソース 66

もち
もち 68
草もち 69
桜えびもち 69
ごまもち 69
もちグラタン 70

ホームメイドコース
ホームメイドコースの使い方 72
イングリッシュマフィン 74
エッグベネディクト 75
ハンバーガーバンズ 76
ハンバーガー 76
ぎょうざの皮 77
焼きぎょうざ 77
プレーンクッキー 78
そばクッキー 78
チョコチャンククッキー 79
シナモンロール 80
クリームチーズ&ココアパン 81
ちぎりパン 82
ゴロゴロチーズパン 83
マーブルパン 84
うずまき抹茶パン 85
クイックブレッド 86
トマト・クイックブレッド 87



表示内容について

コース番号
コース 1 ふんわり　ホームメイド 小 麦

このレシピブックのメニューを調理する際は、
それぞれ表示されているコース番号を コース で選んでください。
ホームメイド と表示されているものは「ホームメイド」キーを押してください。

◎このレシピブックのメニューの写真は盛りつけ例です。

以下のマークが記載されているメニューでは・・・

タイマー タイマー予約は使えません。（取扱説明書P.21）

自動具入れ 自動具入れ機能が使用できます。（取扱説明書P.19）

焼き加減 「焼き加減」キーで食パンの焼き加減をかえることができます。（取扱説明書P.19）

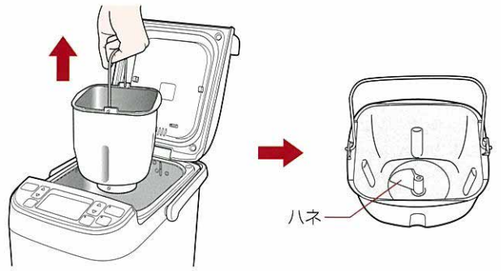
◎大１は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯。
小１は、付属の計量スプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

調理をはじめる前に・・・

◎詳しい使い方、お手入れ方法などは取扱説明書をご覧ください。

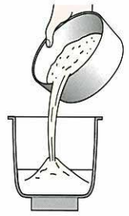
食パン ～つくり方の基本～

1 パンケースを取り出し、ハネを取りつける



2 パンケースに材料を入れる

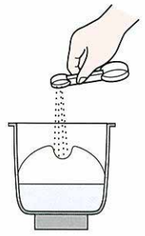
◎材料はレシピによって異なります。



入れる順番
水（液体）
粉 類
砂 糖
スキムミルク
塩
バター

3 ドライイーストを入れる

◎水（液体）に触れないように入れてください。



生種/生イーストを使うときは…

◎生種や生イーストは水（液体）の次に入れてください。
◎生イーストはよく混ぜてください。

4 パンケースを取りつけて、お好みのコースを選び、スタート を押す



生種作り

取扱説明書 P.30

天然酵母パンに使う生種のつくり方です。
24 時間でできあがります。

◎ホシノ天然酵母パン種（元種）の状態ではパンはできません。

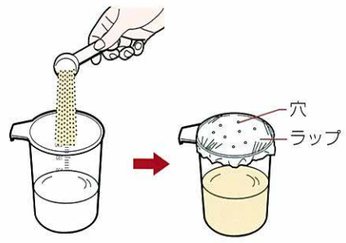
材 料	最 大（パン作り 4~5 回分）	最 小（パン作り 3 回分）
ホシノ天然酵母パン種（元種）	50g（大5）	30g（大3）
水（約30℃）	100mL	60mL

◎大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯を表しています。

つくり方

1 材料を容器（計量カップ）に入れ、ラップをする

①約30℃の水と元種を入れて十分に混ぜる
②容器にラップをする
◎ラップは軽くかけるか穴を開けて密閉しないでください。



◎容器は清潔にしておいてください。

2 パンケースを取りつけて、容器を入れ、ふたを閉める



◎容器のツマミ部をパンケース上端に引っかけてください。
◎ハネは取りつけないでください。

3 コース番号「23」（「生種作り」コース）を選び、スタート を押す

4 できあがれば、容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫に入れ、1週間以内に使いきってください。

具入れ機能について

自動具入れ機能を使用するときは、下記の具入れ容器が使える材料を具入れ容器に入れ、ふたに取りつけます。

具入れ容器(自動具入れ機能)が使える材料

◎**乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの**
ドライフルーツ(レーズン・プルーンなど)、ナッツ(くるみ・カシューナッツなど)、コーン(水気を切る)、ベーコン(油分の多いものは小麦粉をまぶす)

具入れ容器が使えない材料(手で入れる材料)

◎**水気、粘り気があるもの**(生フルーツ・アルコール漬けのドライフルーツなど)
◎**熱で溶けやすいもの**(チーズ・チョコレートなど)
◎**小さい材料**(ごまなど→最初からパンケースに入れてください。) など

具入れ時間

具入れ容器が使えない材料を入れるときは、具入れブザーが鳴ったあとでふたを開けて具を入れてください。
(具入れブザーが鳴る時間はコースにより異なります。)

食パンコース			調理開始から
ドライイースト	コース1	ふんわり	23~28分後
	コース2	もちもち	
	コース3	サクふわ	
	コース4	早焼き	18分後
	コース5	ごはん入りパン	31~34分後
	コース6	プレミアムリッチ	28分後
	コース7	イースト少なめ	36~43分後
	コース8	国産小麦	20~25分後
	コース9	米 粉	38~51分後
天然酵母	コース10	小 麦	13~18分後
	コース11	国産小麦	10~15分後

パン生地コース			調理開始から
ドライイースト	コース12	小 麦	28~33分後
	コース13	国産小麦	25~30分後
	コース14	米 粉	18~23分後
天然酵母	コース15	小 麦	18~23分後
	コース16	国産小麦	15~20分後

材料について

次の材料は指定のものをお使いください。詳しくは、取扱説明書 P.12をご覧ください。
◎材料の分量は、このレシピブックに記載されている分量どおりにしてください。

材料名	品 名	お申し込み先
国産小麦	パン用国産小麦粉(BB-MK10-J)	象印ホームベーカリー取扱店またはホームページにてお求めください。 部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/
米 粉	シトギミックス20A(食パン用)※	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/
生イースト	生イースト 100g入り	お申し込み先 / お問い合わせ先
天然酵母パン種(元種)	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り	(株)富澤商店オンラインショップ http://www.tomizawa.co.jp/ / ☎(042)776-6488
そば粉	北海道産そば粉	

※「シトギミックス20A(食パン用)」には、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。

酵母について

◎酵母(ドライイースト・生イースト・天然酵母)は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差が出ます。
◎天然酵母パン種・生イーストは、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

米粉について

米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

夏場など室温が高い(25℃以上)場合

- 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。

食パン



① 基本食パン

材料とコースを選ぶことで、様々な食感や風味をお楽しみいただけます。



つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、水に入れたあとでよく混ぜてください。

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す
◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。

コース番号		コース	特　長	調理時間	取扱説明書
1	ドライイースト	ふんわり	ミミまで柔らかく、ふんわり口溶けのよいパンです。	3時間45分	P.16
2		もちもち	キメが細かく、歯ごたえがしっかり、もちもちとしたパンです。	3時間40分	
3		サクふわ	ふんわり柔らかく、サクッと軽い食感のパンです。	3時間30分	
4		早焼き	2時間20分で焼き上がります。早くパンが食べたいときにおすすめです。	2時間20分	
5		ごはん入りパン※1	強力粉にごはんを加えたパンです。もっちり甘みのあるパンになります。	3時間5分	
6		プレミアムリッチ※2	生クリームや練乳を使ったリッチな味わいのパンです。ミミまで柔らかいのが特長です。	3時間30分	
7		イースト少なめ	わずか1gのイーストで焼き上げます。イースト臭が少ないパンです。	4時間35分	
8		国産小麦	国産小麦を使ったパンです。小麦本来の甘みがある深い味わいです。	3時間50分	
9		米　粉	米粉を使うことで、もっちり、しっとりとした食感のパンになります。	2時間45分	
10	天然酵母	小　麦	風味豊かで味わい深いパンです。生種を作ってから焼いてください。	(小麦) 6時間50分 (国産小麦) 7時間	P.32
11		国産小麦			
ホームメイド	生イースト	小　麦	パン屋さんでよく使われる生イーストを使ったパンです。 糖分が多くてもしっかりと発酵するので、甘いパンにも向いています。	(小麦) 4時間 (国産小麦) 4時間	P.39
ホームメイド	生イースト	国産小麦			

※1: ごはん入りパンは P.28 参照。 ※2: プレミアムリッチは P.24 参照。

◎大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。
小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
水	180mL		210mL	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
	焼き加減	190kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	211kcal (6枚切り1枚分)

材料	コース3 サクふわ	
水	210mL	
粉	260g ← 強力粉	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小1
	215kcal (6枚切り1枚分)	

材料	コース4 早焼き		コース7 イースト少なめ		コース8 国産小麦		コース9 米　粉	
水	210mL		190mL		170mL		230mL	
粉	290g ← 強力粉		250g ← 強力粉		250g ← 国産小麦粉		300g ← 米粉	
砂糖	16g	大2	16g	大2	20g	大2½	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	15g	大2½
塩	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		25g	
ドライイースト	4.5g	小1½	1g	小⅓	3g	小1	4.5g	小1½
	タイマー 焼き加減	212kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	186kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	185kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	239kcal (6枚切り1枚分)

コース4 早焼きについて
◎少しイースト臭がすることがあります。
◎タイマー予約はできません。
◎冬場など室温が低い場合(10℃以下)、ふくらみが悪くなることがあります。

米粉は「シトギミックス20A(食パン用)」をお使いください。(→P.4)

米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

夏場など室温が高い(25℃以上)場合
●冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
●タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。

天然酵母を使って

材料	コース10 小　麦		コース11 国産小麦	
水	200mL		190mL	
生種※	26g	大2	26g	大2
粉	300g ← 強力粉		300g ← 国産小麦粉	
砂糖	16g	大2	16g	大2
塩	5g	小1	5g	小1
	焼き加減	199kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	193kcal (6枚切り1枚分)

※天然酵母の食パンを焼く前に「生種作り」を行ってください。(→P.3)

材料	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
ホシノ天然酵母パン種(元種)	50g (大5)	30g (大3)
水 (約30℃)	100mL	60mL

生イーストを使って

材料	ホームメイド 小　麦		ホームメイド 国産小麦	
水	170mL		160mL	
生イースト	7g		7g	
粉	250g ← 強力粉		250g ← 国産小麦粉	
砂糖	20g	大2½	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g	
	189kcal (6枚切り1枚分)		184kcal (6枚切り1枚分)	



ホームメイド 生イースト食パンの時間設定

工程	コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵1	発酵2	発酵3	焼き	合計
食パン(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間13分	20分	1時間15分	50分	4時間
食パン(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間16分	20分	1時間15分	50分	4時間



② 全粒粉パン

全粒粉は小麦を丸ごと挽いた粉です。食物繊維やミネラルがたっぷりです。

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース7 イースト少なめ		コース8 国産小麦	
水	190mL		220mL		200mL		180mL	
粉	200g ← 強力粉		240g ← 強力粉		220g ← 強力粉		200g ← 国産小麦粉	
全粒粉	50g		50g		30g		50g	
砂糖	20g	大2½	16g	大2	16g	大2	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		15g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	1g	小⅓	3g	小1
	焼き加減	186kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	208kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	184kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	182kcal (6枚切り 1枚分)

天然酵母を使って

材料	コース10 小麦	
水	210mL	
生種	26g	大2
粉	270g ← 強力粉	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
	焼き加減	197kcal (6枚切り 1枚分)

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す



③ ライ麦パン

風味のあるライ麦粉を使ったパンです。噛むごとに豊かな味わいが感じられます。

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース7 イースト少なめ	
水	180mL		210mL		190mL	
粉	200g ← 強力粉		240g ← 強力粉		200g ← 強力粉	
ライ麦粉	50g		50g		50g	
砂糖	20g	大2½	16g	大2	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	3.8g	小¾
無塩バター	15g		15g		15g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	1g	小⅓
	焼き加減	188kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	210kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	185kcal (6枚切り 1枚分)

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

メモ

ライ麦パンは、ハムやチーズとの相性が良いので、薄めに切り、サンドイッチにするのもおすすめです。

④ 豆乳パン

豆乳の素朴な甘みが特長のパンです。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース7 イースト少なめ		コース9 米粉	
水	130mL		150mL		150mL		140mL	
豆乳	50mL		70mL		50mL		100mL	
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉	250g	← 強力粉	300g	← 米粉
砂糖	20g	大2⅓	16g	大2	16g	大2	20g	大2⅓
塩	5g	小1	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		25g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	1g	小⅓	4.5g	小1⅓
	タイマー 焼き加減	191kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	215kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	186kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	241kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

1. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
2. 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

⑤ レーズンパン

レーズンの甘さと食感の
バランスが良い定番のパンです。



つくり方

1. レーズンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
2. パンケースにレーズン以外の材料を材料表の上から順に入れる
3. 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース7 イースト少なめ		コース8 国産小麦		コース9 米粉	
水	180mL		210mL		190mL		170mL		230mL	
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉	250g	← 強力粉	250g	← 国産小麦粉	300g	← 米粉
砂糖	20g	大2⅓	16g	大2	16g	大2	20g	大2⅓	20g	大2⅓
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	6g	大1	15g	大2⅓
塩	2.5g	小½	2.5g	小½	2.5g	小½	2.5g	小½	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		15g		25g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	1g	小⅓	3g	小1	4.5g	小1½
具 レーズン	70g		70g		50g		70g		50g	
	自動投入れ 焼き加減	225kcal (6枚切り1枚分)	自動投入れ 焼き加減	246kcal (6枚切り1枚分)	自動投入れ 焼き加減	211kcal (6枚切り1枚分)	自動投入れ 焼き加減	220kcal (6枚切り1枚分)	自動投入れ 焼き加減	264kcal (6枚切り1枚分)

天然酵母を使って

材料	コース10 小麦	
水	190mL	
生種	26g	大2
粉	300g	← 強力粉
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小½
具 レーズン	50g	
	自動投入れ 焼き加減	224kcal (6枚切り1枚分)

生イーストを使って

材料	ホームメイド 小麦	
水	160mL	
生イースト	7g	
粉	250g	← 強力粉
砂糖	20g	大2⅓
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
無塩バター	15g	
具 レーズン	50g	
	自動投入れ	214kcal (6枚切り1枚分)

生イーストを使うときは…

◎水に入れたあとでよく混ぜてください。
◎「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。

ホームメイド レーズンパンの時間設定

工程	コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵1	発酵2	発酵3	焼き	合計
食パン(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間13分	20分	1時間15分	50分	4時間



6 くるみパン

くるみの香ばしい香りと食感がアクセントになった飽きのこないパンです。

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース7 イースト少なめ		コース8 国産小麦	
水	170mL		200mL		190mL		160mL	
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉	250g	← 強力粉	250g	← 国産小麦粉
砂糖	20g	大2½	16g	大2	16g	大2	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		15g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	1g	小⅓	3g	小1
具 くるみ(刻む)	60g		60g		50g		60g	
	自動具入れ 焼き加減	257kcal (6枚切り1枚分)	自動具入れ 焼き加減	279kcal (6枚切り1枚分)	自動具入れ 焼き加減	242kcal (6枚切り1枚分)	自動具入れ 焼き加減	252kcal (6枚切り1枚分)

天然酵母を使って

材料	コース10 小麦		コース11 国産小麦	
水	190mL		180mL	
生種	26g	大2	26g	大2
粉	300g	← 強力粉	300g	← 国産小麦粉
砂糖	16g	大2	16g	大2
塩	5g	小1	5g	小1
具 くるみ(刻む)	50g		50g	
	自動具入れ 焼き加減	256kcal (6枚切り1枚分)	自動具入れ 焼き加減	250kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

1. くるみを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
2. パンケースにくるみ以外の材料を材料表の上から順に入れる
3. 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す



7 緑茶パン

緑茶を使った爽やかな香りがひろがるパンです。

つくり方

1. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
2. 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース7 イースト少なめ		コース8 国産小麦	
水	180mL		210mL		190mL		170mL	
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉	250g	← 強力粉	250g	← 国産小麦粉
砂糖	20g	大2½	16g	大2	16g	大2	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		15g	
緑茶葉(刻む)	5g		5g		3g		5g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	1g	小⅓	3g	小1
	焼き加減	192kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	214kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	188kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	187kcal (6枚切り1枚分)



8 チーズパン

チーズが生地に練り込まれることで、コクと香りが豊かなパンになります。

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
水	150mL		180mL	
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉
砂糖	20g	大2½	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
具 プロセスチーズ(約1cm角に切る)	50g		50g	
	タイマー 焼き加減	218kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	240kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

1. パンケースにチーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる
2. 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す
3. 具入れブザーが鳴れば、チーズを入れる

◎チーズは練り込まれるので、チーズの形は残りません。



9 ほうれん草パン

パンに練り込むことでほうれん草の苦みがマイルドになるので、お子様にもおすすめです。

つくり方

1 ほうれん草は葉先の柔らかい部分をゆで、水気をしっかりと絞って、みじん切りにする
2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3 「コース」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース8 国産小麦		コース9 米粉	
水	160mL		200mL		150mL		220mL	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉		250g ← 国産小麦粉		300g ← 米粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2	20g	大2½	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	15g	大2½
塩	5g	小1	5g	小1	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		25g	
ほうれん草（ゆでたもの）	30g		30g		30g		30g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1	4.5g	小1½
	タイマー 焼き加減	191kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	213kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	186kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	240kcal（6枚切り1枚分）

10 かぼちゃパン

かぼちゃを練り込んだパンです。
ほんのりとした甘さが特長です。



つくり方

1 かぼちゃは皮をむいて約1cm厚さに切り、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ（500W）で2〜3分加熱する
熱いうちにマッシャーなどで軽くつぶしたあと、常温になるまで冷ます
2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース8 国産小麦		コース9 米粉	
水	180mL		200mL		170mL		210mL	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉		250g ← 国産小麦粉		300g ← 米粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2	20g	大2½	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	15g	大2½
塩	5g	小1	5g	小1	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		25g	
かぼちゃ（加熱したもの）	30g		30g		30g		30g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1	4.5g	小1½
	タイマー 焼き加減	194kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	216kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	189kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	244kcal（6枚切り1枚分）



11 トマトバジルパン

トマトの酸味とバジルの風味がマッチした色鮮やかなパンです。

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース9 米粉	
水	100mL		110mL		130mL	
トマトジュース（無塩）	90mL		100mL		100mL	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉		300g ← 米粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	15g	大2½
塩	5g	小1	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g		25g	
バジル（乾燥）	小1		小1		小1	
ガーリック（粉末）	適量		適量		適量	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	4.5g	小1½
	タイマー 焼き加減	193kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	215kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	242kcal（6枚切り1枚分）

メモ

お好みの厚さにパンを切り、とろけるチーズをのせ、オーブントースターで焼くとピザトースト風になります。

12 ポテマヨパン

マヨネーズのほのかな香りと黒こしょうのアクセントが効いたじゃがいもを練り込んだパンです。



ドライイーストを使って

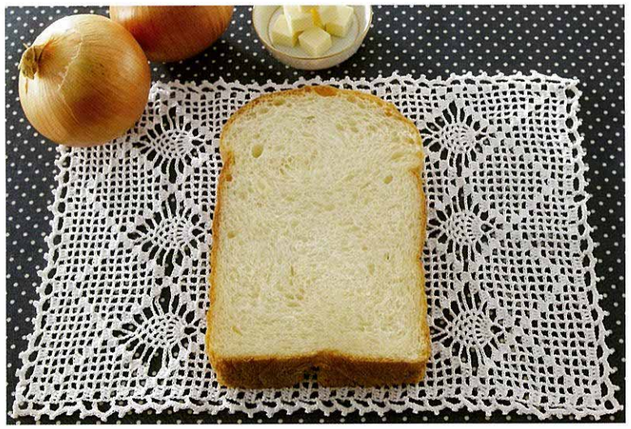
材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
水	120mL		130mL	
じゃがいも（加熱したもの）	100g		100g	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
マヨネーズ	30g		30g	
黒こしょう（粗挽き）	小¼		小¼	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
	タイマー 焼き加減	218kcal（6枚切り1枚分）	タイマー 焼き加減	240kcal（6枚切り1枚分）

つくり方

1 じゃがいもは皮をむいて約1cm厚さに切り、大1の水（分量外）とともに耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ（500W）で3〜4分加熱する
2 1を熱いうちにマッシャーなどでしっかりとつぶしたあと、常温になるまで冷まして、分量（100g）をはかる
3 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
4 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

13 オニオンチーズパン

炒めた玉ねぎの風味に
チーズの風味をプラスしたパンです。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
水	160mL		180mL	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g	
玉ねぎ（みじん切り）	20g		20g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
具 プロセスチーズ（約1cm角に切る）	40g		40g	
	タイマー 焼き加減 213kcal（6枚切り1枚分）		タイマー 焼き加減 235kcal（6枚切り1枚分）	

つくり方

1 玉ねぎはフライパンで透き通るまで炒めたあと、常温になるまで冷ます

2 パンケースにチーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

4 具入れブザーが鳴れば、チーズを入れる
◎チーズは練り込まれるので、チーズの形は残りません。

14 ごまおさつパン

さつまいもとごまの相性が抜群のパンです。
さつまいもの甘さが口の中に広がります。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース8 国産小麦	
水	170mL		220mL		160mL	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉		250g ← 国産小麦粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g	
黒ごま	8g	大1	8g	大1	8g	大1
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1
具 さつまいも（生）（約5mm角に切る）	50g		50g		50g	
	自動具入れ 焼き加減 209kcal（6枚切り1枚分）		自動具入れ 焼き加減 230kcal（6枚切り1枚分）		自動具入れ 焼き加減 204kcal（6枚切り1枚分）	

つくり方

1 さつまいもを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

2 パンケースにさつまいも以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

15 ベーコン&コーンパン

ベーコンの旨みが生地全体に行き渡ります。コーンの甘さがポイントです。

ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
水	160mL		180mL	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g	
黒こしょう（粗挽き）	小¼		小¼	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
具 コーン（水気を切ったもの）	30g		30g	
具 ベーコン（約1cm幅に切る）	20g		20g	
	タイマー 自動具入れ 焼き加減 207kcal（6枚切り1枚分）		タイマー 自動具入れ 焼き加減 229kcal（6枚切り1枚分）	



つくり方

1 コーンとベーコンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

2 パンケースにコーンとベーコン以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

16 コーン&セサミパン

コーンと黒ごまを使ったシンプルなパンです。黒ごまのプチプチとした食感がアクセントになります。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
水	150mL		200mL	
粉	250g ← 強力粉		290g ← 強力粉	
砂糖	20g	大2½	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g	
黒ごま	4g	大½	4g	大½
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
具 コーン（水気を切ったもの）	40g		40g	
	タイマー 自動具入れ 焼き加減 199kcal（6枚切り1枚分）		タイマー 自動具入れ 焼き加減 221kcal（6枚切り1枚分）	

つくり方

1 コーンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

2 パンケースにコーン以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

17 ブリオッシュ

バターと卵をたっぷりと使ったフランス生まれのパンです。
バターの風味が程よく香り、トーストするとより一層美味しくいただけます。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース8 国産小麦	
牛乳	140mL		160mL		130mL	
卵	50g	M寸1個	50g	M寸1個	50g	M寸1個
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉	250g	← 国産小麦粉
砂糖	8g	大1	8g	大1	8g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	5g	小1
無塩バター	60g		60g		60g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1
	タイマー 焼き加減	264kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	290kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	258kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

18 クランベリー＆くるみパン

クランベリーの甘みとくるみの
食感をいかしたパンです。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
水	180mL		210mL	
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉
砂糖	20g	大2½	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
具 ドライクランベリー(みじん切り)	30g		30g	
具 くるみ(刻む)	30g		30g	
	自動具入れ 焼き加減	238kcal (6枚切り1枚分)	自動具入れ 焼き加減	260kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

1 ドライクランベリーとくるみを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

2 パンケースにドライクランベリーとくるみ以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

19 チョコチップパン

ココア生地にチョコチップがたっぷりと入った、
おやつとしても楽しめるパンです。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち		コース8 国産小麦	
水	170mL		200mL		160mL	
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉	250g	← 国産小麦粉
砂糖	20g	大2½	16g	大2	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g	
ココア	3g	大½	3g	大½	3g	大½
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1
具 チョコチップ	50g		50g		50g	
	タイマー 焼き加減	236kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	258kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	231cal (6枚切り1枚分)

つくり方

1 パンケースにチョコチップ以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

3 具入れブザーが鳴れば、チョコチップを入れる

20 カフェオレパン

甘めの生地にコーヒーのほろ苦さが
クセになるパンです。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
水	100mL		120mL	
牛乳	70mL		80mL	
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉
インスタントコーヒー	5g	大1	5g	大1
砂糖	40g	大5	40g	大5
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	15g		15g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
	タイマー 焼き加減	209kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	234kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

21 パネトーネ

イタリアの伝統的な菓子パンです。
卵と牛乳で仕込んだ生地にたっぷりのドライフルーツが入った贅沢なパンです。



ドライイーストを使って

材料	コース1 ふんわり		コース2 もちもち	
牛乳	140mL		160mL	
卵	50g	M寸1個	50g	M寸1個
粉	250g	← 強力粉	290g	← 強力粉
砂糖	20g	大2½	16g	大2
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	30g		30g	
コアントロー	14mL	大1	14mL	大1
バニラエッセンス	1g		1g	
レモンエッセンス	1g		1g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
具 ドライフルーツミックス	50g		50g	
具 ブランデー	14mL	大1	14mL	大1
	タイマー 焼き加減	275kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	299kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

1 ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーを加え、なじませる

2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

4 具入れブザーが鳴れば、1を入れる

メモ

ブランデーの香り高い

クリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。
◎パネトーネにつけてお召し上がりください。

22 黒糖パン

ミネラルが豊富な黒糖の
優しい甘さで風味豊かなパンです。

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す



ドライイーストを使って

材料	コース3 サクふわ	
水	190mL	
粉	260g ← 強力粉	
薄力粉	20g	
黒糖（粉末）	32g	大4
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小1
	224kcal（6枚切り1枚分）	

材料	コース9 米粉	
水	220mL	
粉	300g ← 米粉	
黒糖（粉末）	32g	大4
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
無塩バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½
	焼き加減 245kcal（6枚切り1枚分）	



23 ハニーパン

砂糖のかわりにはちみつを
たっぷりと使った噛むごとに
甘さが広がるパンです。

ドライイーストを使って

材料	コース3 サクふわ	
水	190mL	
粉	260g ← 強力粉	
薄力粉	20g	
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
無塩バター	20g	
はちみつ	50g	
ドライイースト	3g	小1
	230kcal（6枚切り1枚分）	

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

アレンジ

はちみつをメープルシロップに
かえるとメープルパンになります。

24 クリームチーズパン

クリームチーズを入れることでふんわりとした食感になります。

ドライイーストを使って

材料	コース3 サクふわ	
水	180mL	
粉	260g ← 強力粉	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
無塩バター	20g	
クリームチーズ	70g	
ドライイースト	3g	小1
	タイマー 248kcal（6枚切り1枚分）	

つくり方

1 クリームチーズはあらかじめ常温に戻して、なめらかにする

2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す



25 オレンジ紅茶パン

紅茶の香りに
爽やかなオレンジピールの
風味がプラスされたパンです。



ドライイーストを使って

材料	コース3 サクふわ	
水	210mL	
粉	260g ← 強力粉	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
無塩バター	20g	
紅茶葉（細かいもの）	3g	
オレンジピール（刻む）	20g	
ドライイースト	3g	小1
	227kcal（6枚切り1枚分）	

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す



26 抹茶マロンパン

抹茶のほろ苦さと栗の甘露煮の甘さが
マッチしたパンです。
お好みで泡立てた生クリームを添えてください。

ドライイーストを使って

材料	コース3 サクふわ	
水	210mL	
粉	260g ← 強力粉	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
無塩バター	20g	
抹茶	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具 栗の甘露煮（1~1.5cm角に切る）	50g	
	タイマー 236kcal（6枚切り1枚分）	

材料	コース9 米粉	
水	230mL	
粉	300g ← 米粉	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
無塩バター	25g	
抹茶	2g	小1
ドライイースト	4.5g	小1½
具 栗の甘露煮（1~1.5cm角に切る）	50g	
	タイマー 焼き加減 260kcal（6枚切り1枚分）	

つくり方

1 パンケースに栗の甘露煮以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

3 具入れブザーが鳴れば、栗の甘露煮を入れる

Premium Rich

地蔵家

おいしいと評判のパン屋さんの中でも、ひときわ人気の高いお店が神戸・六甲にある「食パンひとすじ地蔵家」。「地蔵家」のパンはミミまで柔らかく、こだわりの材料を使ったリッチな味わいが特長です。
「プレミアムリッチ」コースは、「地蔵家」に師事し、焼き上げ方法やレシピにいたるまで監修していただきました。自宅で簡単に「地蔵家」直伝のパンのおいしさが味わえます。



27 プレミアムリッチパン

地蔵家 監修レシピ

ミミは柔らかく、中はふわふわで、口の中で溶けていくようなキメ細かい食感です。
生クリーム、練乳、バターをたっぷりと使ったリッチな味わいです。



ドライイーストを使って

材料	コース6 プレミアムリッチ	
水	150mL	
生クリーム※（脂肪分47%前後のもの）	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	← 強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小¾
無塩バター	20g	
ドライイースト	2g	小⅔
	タイマー	229kcal（6枚切り1枚分）

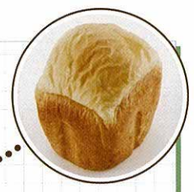
※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
2 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す

ワンポイントアドバイス

◎プレミアムリッチパンはできあがったあとすぐに取り出してください。
◎プレミアムリッチパンは焼き上がったあと、パンの上部にシワができることがあります。
◎取り出すときに勢いよく振るとつぶれることがありますので注意してください。
◎生クリーム、強力粉、焼き塩、バターは使う材料の種類によって、味がかわります。
◎焼き塩は市販のものをお使いください。（「地蔵家」は赤穂化成株式会社製造の「天塩 やきしお」をおすすめします。）





28 プレミアムリッチ・ラムレーズンパン

地蔵家 監修レシピ

ラム酒に漬けたレーズンがたっぷり入った大人の味のパンです。
ラム酒の香りとふっくらしたレーズンの一体感が絶妙です。



ドライイーストを使って

材料	コース6 プレミアムリッチ	
水	150mL	
生クリーム※（脂肪分47%前後のもの）	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	← 強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小¾
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小1
具 レーズン	80g	
具 ラム酒（ダーク）	100mL	
	タイマー	272kcal（6枚切り1枚分）

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

つくり方

1 レーズンをボールに入れ、熱湯を加えて手早く混ぜ、ざるにあげて水気をよく切る
2 1とラム酒を小さめの器に入れ、約30分漬けたあと、ざるにあげて水気をよく切る
3 パンケースに2以外の材料を材料表の上から順に入れる
4 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す
5 具入れブザーが鳴れば、2を入れる

ワンポイントアドバイス

◎レーズンは、長時間漬けるとより一層風味が増します。（「地蔵家」のパンは2週間漬けたものを使用しています。）
◎お酒が苦手な方は、ラム酒に漬けなくてもおいしく召し上がれます。

ラム酒に漬けたレーズンを保存するときは、清潔な保存容器に入れて必ず冷蔵庫で保存してください。

29 プレミアムリッチ・チーズパン

地蔵家 監修レシピ

エダムチーズとパルメザンチーズを使ったこだわりのチーズパン。
チーズの風味がたっぷりつまった贅沢な味わいです。



ドライイーストを使って

材料	コース6 プレミアムリッチ	
水	140mL	
生クリーム※（脂肪分47%前後のもの）	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	← 強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小¾
無塩バター	20g	
粉チーズ（パルメザン）	20g	大4
ドライイースト	3g	小1
具 エダムチーズ	50g	
	タイマー	275kcal（6枚切り1枚分）

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

つくり方

1 エダムチーズはワックスの赤い部分を取り除き、約7mm角に切る
2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
3 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す
4 具入れブザーが鳴れば、1を入れる

30 プレミアムリッチ・ナッツパン 地蔵家 監修レシピ

3種類のナッツをブレンドした風味豊かなパンです。
ローストしたナッツの香りと食感をお楽しみください。

ドライイーストを使って

材料	コース6 プレミアムリッチ	
水	140mL	
生クリーム※（脂肪分47%前後のもの）	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	← 強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小¾
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小1
具 マカダミアナッツ	20g	
具 カシューナッツ	20g	
具 くるみ	20g	
	タイマー 自動具入れ	295kcal（6枚切り1枚分）

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。



つくり方

1 具のナッツはフライパンで表面に焼き色がつくまで、弱火で混ぜながら5〜10分から煎り（ロースト）する
2 1を常温になるまで冷ましたあと、5〜7mm角に刻む
3 2を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
4 パンケースに3以外の材料を材料表の上から順に入れる
5 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す

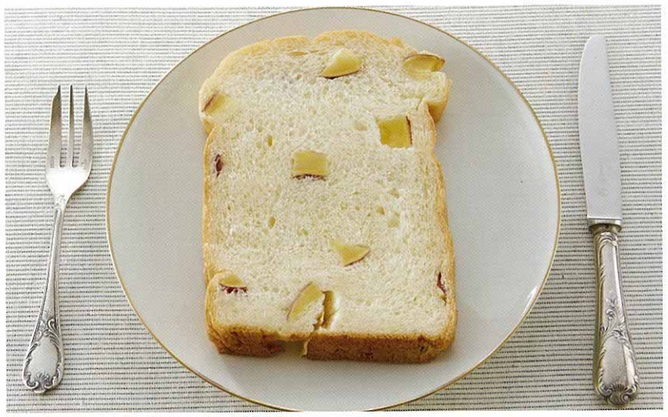
31 プレミアムリッチ・なると金時パン 地蔵家 監修レシピ

なると金時がゴロゴロ入ったパンです。
なると金時のホクホク感とリッチなパン生地の相性は抜群です。

ドライイーストを使って

材料	コース6 プレミアムリッチ	
水	140mL	
生クリーム※（脂肪分47%前後のもの）	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	← 強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小¾
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小1
具 なると金時	150g	
具 バター	10g	
Ⓐ 砂糖	16g	大2
Ⓐ 水	14mL	大1
	タイマー	285kcal（6枚切り1枚分）

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。



つくり方

1 なると金時はよく洗い、皮つきのまま約1.5cm角に切る
2 フライパンに1と具のバターを入れ、中火で2〜3分表面を焼く
3 2にⒶを加えて汁気がなくなるまで2〜3分煮詰めたあと、常温になるまで冷ます
4 パンケースに3以外の材料を材料表の上から順に入れる
5 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す
6 具入れブザーが鳴れば、3を入れる

ワンポイントアドバイス
◎なると金時が手に入らないときは、他の種類のさつまいもにかえてもおいしく召し上がれます。

32 プレミアムリッチ・いちじくパン 地蔵家 監修レシピ

プチプチした食感の干しいちじくがたっぷり入ったパンです。
ローストしたくるみがアクセントになっています。



ドライイーストを使って

材料	コース6 プレミアムリッチ	
水	140mL	
生クリーム※（脂肪分47%前後のもの）	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	← 強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小¾
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小1
具 干しいちじく（黒）	70g	
具 コアントロー	80mL	
具 くるみ	30g	
	タイマー	294kcal（6枚切り1枚分）

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

つくり方

1 干しいちじくは約1.5cm角に切る（かたい軸がある場合は取り除いてください。）
2 1とコアントローを小さめの器に入れ、約30分漬けたあと、ざるにあげて水気をよく切る
3 くるみはフライパンで表面に焼き色がつくまで、弱火で混ぜながら5〜10分から煎り（ロースト）する
4 3を常温になるまで冷ましたあと、5〜7mm角に刻む
5 パンケースに2と4以外の材料を材料表の上から順に入れる
6 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す
7 具入れブザーが鳴れば、2と4を入れる

ワンポイントアドバイス
◎干しいちじくは、長時間漬けるとより一層風味が増します。（おすすめの期間：1週間）
◎お酒が苦手な方は、コアントローに漬けなくてもおいしく召し上がれます。

コアントローに漬けた干しいちじくを保存するときは、清潔な保存容器に入れて必ず冷蔵庫で保存してください。

ごはん入り食パン

ごはんを加えることで簡単に米粉パンのような
もちもち食感のパンができあがります。
たっぷりのごはん入りなので、
ごはんの甘みが感じられるパンになります。

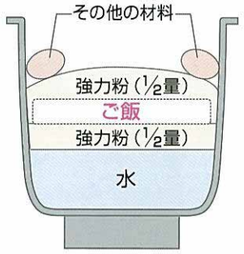
33 ごはん入りパン

ドライイーストを使って

材料	コース5 ごはん入りパン	
水	140mL	
粉	250g ← 強力粉	
ご飯（冷ましたもの）	150g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
	焼き加減	225kcal（6枚切り1枚分）

つくり方 ごはん入り食パン共通

1. パンケースに水を入れる
2. 約½量の強力粉（125g）を入れる
3. ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
4. 残りの強力粉（125g）を入れる
5. その他の材料を材料表の上から順に入れる
6. 「コース」キーでコース番号「5」を選び、「スタート」キーを押す



◎ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。
◎炊飯直後や解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。
◎材料の入れ方によっては焼けないことがあります。（上記つくり方参照）
◎タイマー予約の際、ご飯が水（液体）に浸かっているとご飯がふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
◎固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。（ご飯粒の形が残ることがあります。）

ごはん入り食パンは生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

出来栄えが悪くなった場合

冷蔵庫で冷やした水（約5℃）を使ってください。
- タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。
- 夏場など室温が高い（25℃以上）場合、出来栄えが悪くなることがあります。



34 玄米ごはん入りパン

玄米入りなので、不足しがちなビタミン・ミネラルも豊富です。

ドライイーストを使って

材料	コース5 ごはん入りパン	
水	130mL	
粉	250g ← 強力粉	
玄米ご飯（冷ましたもの）	150g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
	焼き加減	220kcal（6枚切り1枚分）

つくり方 はP.28「ごはん入りパン」参照



35 赤飯入りパン

赤飯（もち米）が入っているので、よりもっちりとした食感が楽しめます。
黒ごまがアクセントになります。

ドライイーストを使って

材料	コース5 ごはん入りパン	
水	130mL	
粉	250g ← 強力粉	
赤飯（冷ましたもの）	150g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
黒ごま	4g	大½
ドライイースト	3g	小1
	焼き加減	230kcal（6枚切り1枚分）

つくり方 はP.28「ごはん入りパン」参照



36 炊き込みごはん入りパン

具だくさんの炊き込みごはんを入れました。
しょうゆの風味が効いているので 日本茶との相性も良いです。

ドライイーストを使って

材料	コース5 ごはん入りパン	
水	130mL	
粉	250g	← 強力粉
炊き込みご飯（冷ましたもの）	150g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
	焼き加減	225kcal（6枚切り1枚分）

つくり方 はP.28「ごはん入りパン」参照



37 雑穀ごはん入りパン

人気の雑穀ごはんを入れました。
プチプチとした雑穀の食感を楽しめます。

ドライイーストを使って

材料	コース5 ごはん入りパン	
水	130mL	
粉	250g	← 強力粉
雑穀ご飯（冷ましたもの）	150g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
	焼き加減	216kcal（6枚切り1枚分）

つくり方 はP.28「ごはん入りパン」参照



パン生地



コース番号	コース			調理時間	取扱説明書
12	パン生地	ドライイースト	小麦	2時間5分	P.22
13			国産小麦	2時間5分	
14			米粉	45分	
15		天然酵母	小麦	4時間5分	P.32
16			国産小麦	4時間5分	
ホームメイド		生イースト	小麦	1時間45分	P.39
			国産小麦	1時間45分	

38 バターロール

「バターロール」は成形パンの基本です。しっかりとマスターしましょう。



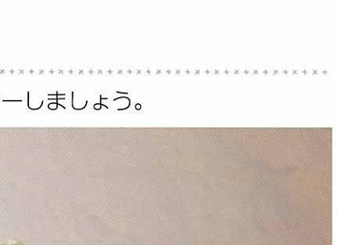
つくり方

1 パンケースに溶き卵(仕上げ用)以外の材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、牛乳によく混ぜてください。

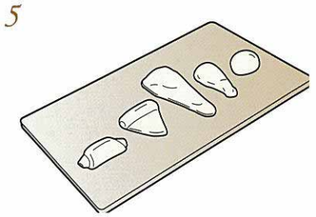
2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す
◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。



3 パンケースから取り出した生地をスケッパーで14等分にする(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



4 3を表面がなめらかになるように丸め、ふきんをかけて、約20分休ませる



5 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばす。次に幅の広い方から、巻いていく



6 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、霧吹きをして約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる



7 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ドライイーストを使って

材料(14個分)	コース12 小麦		コース13 国産小麦		コース14 米粉	
牛乳	130mL		120mL		180mL	
卵	50g	M寸1個	50g	M寸1個	50g	M寸1個
粉	300g	←強力粉	300g	←国産小麦粉	300g	←米粉
砂糖	24g	大3	24g	大3	24g	大3
塩	3.3g	小⅔	3.3g	小⅔	5g	小1
無塩バター	60g		60g		60g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1
溶き卵(仕上げ用)	適量		適量		適量	
	タイマー	131kcal(1個分)	タイマー	128kcal(1個分)	タイマー	133kcal(1個分)

米粉は「シトギミックス20A(食パン用)」をお使いください。(→P.4)

米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

夏場など室温が高い(25℃以上)場合
- 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。

天然酵母を使って

材料(14個分)	コース15 小麦		コース16 国産小麦	
牛乳	110mL		100mL	
卵	50g	M寸1個	50g	M寸1個
生種	26g	大2	26g	大2
粉	300g	←強力粉	300g	←国産小麦粉
砂糖	24g	大3	24g	大3
塩	3.3g	小⅔	3.3g	小⅔
無塩バター	60g		60g	
溶き卵(仕上げ用)	適量		適量	
	タイマー	132kcal(1個分)	タイマー	129kcal(1個分)

生イーストを使って

材料(14個分)	ホームメイド 小麦		ホームメイド 国産小麦	
牛乳	120mL		110mL	
卵	50g	M寸1個	50g	M寸1個
生イースト	7g		7g	
粉	300g	←強力粉	300g	←国産小麦粉
砂糖	24g	大3	24g	大3
塩	3.3g	小⅔	3.3g	小⅔
無塩バター	60g		60g	
溶き卵(仕上げ用)	適量		適量	
	タイマー	130kcal(1個分)	タイマー	127kcal(1個分)

メモ

バターロールの生地は、どんな具材とも相性の良いベーシックな生地です。バターロールの生地を使って、いろいろなバリエーションのパン(P.34～37参照)を作ってみましょう。

バリエーションは次のページから!

ホームメイド バターロールの時間設定

工程	コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵1	発酵2	発酵3	焼き	合計
バターロール(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間3分	20分	0分	0分	1時間45分
バターロール(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間6分	20分	0分	0分	1時間45分



39 クリスマスツリー

ツリーの形をしたかわいいパンです。
丸めた生地を並べて焼くだけなので簡単に作れます。

材料（1回分）	コース12 小麦
バターロールの生地	1回分
溶き卵（仕上げ用）	適量
トッピング 粉糖	適量
トッピング アラザンなど	適量
	1897kcal（1回分）

つくり方

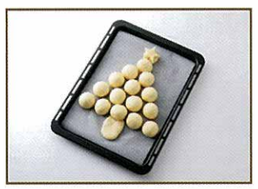
1 バターロールの生地を用意する
（材料表とつくり方はP.32～33参照）

2 パンケースから取り出した生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に、軽く丸めなおした15個の生地を5段のピラミッド状に並べる
（間隔を少しあける）

4 1個の生地を平たくのばして幹を作り、3の最下部に置き、ツリーの形にする

5 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る



6 霧吹きをして、約35℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる

7 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

8 あら熱がとれれば、粉糖やアラザンなどで飾る



40 りんごパン

りんごの形がかわいいパンです。
具もりんごでりんごづくしです。
お子様のおやつにもおすすめです。

材料（アルミケース（大）9個分）	コース12 小麦
バターロールの生地	1回分
溶き卵（仕上げ用）	適量
具 りんご	200g
具 はちみつ	大1～2
具 シナモン	適量
トッピング 棒状クッキー	適量
トッピング かぼちゃの種	適量
	237kcal（1個分）

つくり方

1 バターロールの生地を用意する
（材料表とつくり方はP.32～33参照）

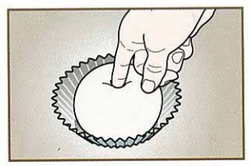
2 りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちょう切りにする

3 2を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜてラップをし、電子レンジ（500W）で約6分加熱し（途中で1～2回混ぜる）、水気を切る
お好みでシナモンをふりかけて9等分にする

4 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

5 4を円形にのばして3をのせ、まわりから生地を寄せるようにして包み、合わせ目をしっかりと閉じて、丸く形を整える

6 5をアルミケースの上にのせ、オーブン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける



7 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる

8 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、棒状クッキーをくぼみにさし込み、その横にかぼちゃの種をのせる
（くぼみが戻った場合は再度指で押す）

9 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

41

明太ポテトパン

明太子を混ぜたポテトを
バターロールの生地で包んで焼きました。
明太子の辛さが苦手な方はたらこでアレンジしても。

材料(9個分)	コース12 小麦	
バターロールの生地	1回分	
溶き卵(仕上げ用)	適量	
具 じゃがいも	200g	1個
具 明太子(薄皮はのぞく)	50g	½腹
具 マヨネーズ	50g	
トッピング マヨネーズ・パセリ	適量	
	274kcal(1個分)	

つくり方

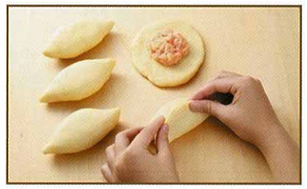
1 バターロールの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.32～33参照)

2 じゃがいもは皮をむいて約1cm厚さに切り、大1の水(分量外)とともに耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で3～4分加熱する

3 2を熱いうちにあらくつぶし、明太子とマヨネーズを加えてよく混ぜ、9等分にする

4 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

5 4を直径約12cmの円形にのばして3をのせ、合わせ目をしっかりと閉じて、押さえて形を整える



6 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、中味が見えるように切れ目を少し広げる



7 クッキングシートを敷いたオーブン皿に6を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる

8 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、マヨネーズやパセリで飾る

9 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



42

メロンパン

みんなが大好きなメロンパン。
外はサクサク、中はふんわりのメロンパンです。
かわいいプチサイズです。

材料(12個分)	コース12 小麦	
バターロールの生地	1回分	
クッキー生地		
Ⓐ 薄力粉	200g	
Ⓐ ベーキングパウダー	2.3g	小¾
無塩バター	80g	
砂糖	60g	大7½
卵	50g	M寸1個
バニラエッセンス	少々	
トッピング グラニュー糖	適量	
	293kcal(1個分)	

つくり方

1 バターロールの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.32～33参照)

2 クッキー生地を作る
バターをなめらかなクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる

3 卵を溶きほぐし、2に少しずつ加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加える

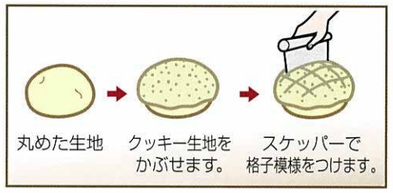
4 Ⓐを合わせてふるい、3回位に分けて3に加え、練らないようにサックリ混ぜる

5 粉っぽさがなくなれば棒状にまとめてラップに包み、冷蔵庫で20分以上休ませる

6 パンケースから取り出した生地を12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

7 5のクッキー生地を12等分にして丸め、円形にのばす

8 6で丸めた生地の底を残して、7のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く形を整えて、スケッパーで格子模様をつける



9 クッキングシートを敷いたオーブン皿に8を並べ、約35℃で約30分発酵させる

10 グラニュー糖を表面にふり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

アレンジ

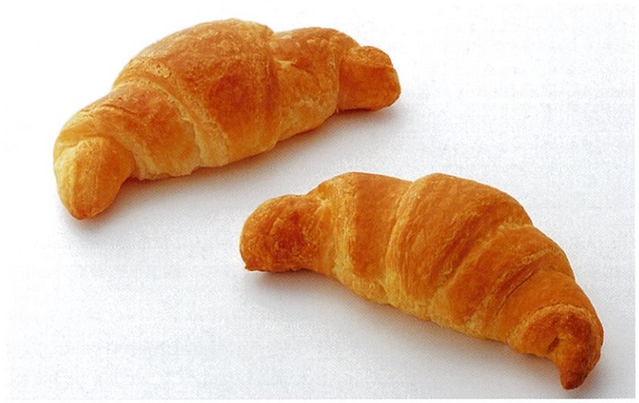
アレンジメロンパン

クッキー生地を作るとき、抹茶小1(2g)をⒶに合わせてふるうと抹茶メロンパンに、チョコチップ50gを加えるとチョコチップメロンパンになります。



43 クロワッサン

サクッとした食感とバターの風味が人気のクロワッサン。
生地をしっかりと冷やすことがうまく焼くためのポイントです。
上級者向けのチャレンジメニューです。



ドライイーストを使って

材料（12個分）	コース12 小麦	
牛乳	130mL	
卵	50g	M寸1個
粉	200g ← 強力粉	
薄力粉	100g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	6g	小2
無塩バター（折り込み用）	120g	
溶き卵（仕上げ用）	適量	
	タイマー	202kcal（1個分）

つくり方

1 パンケースにバター（折り込み用）と溶き卵（仕上げ用）以外の材料を材料表の上から順に入れる

メモ
折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻し、柔らかくします。

2 「コース」キーでコース番号「12」を選び、「スタート」キーを押す

3



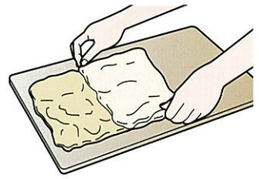
パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる

4



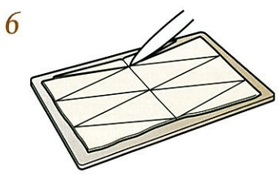
打ち粉（分量外）をふったこね板の上で生地を40×20cmの長方形にめん棒でのばし、⅓量（40g）の折り込み用バターを生地の手前⅓を残して塗る

5



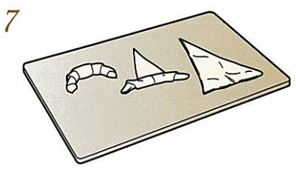
生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりと閉じて、ラップに包んで冷蔵庫で30〜60分休ませる。
4 と 5 を2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる

6



生地を約5mm厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る（12個作る）

7



生地の底辺の中央に切り込みを入れ、両端を左右に開くようにして巻き、三日月形にする

8



クッキングシートを敷いたオーブン皿に 7 を並べ、霧吹きをして28℃以下で40〜50分（約2倍になるまで）発酵させる

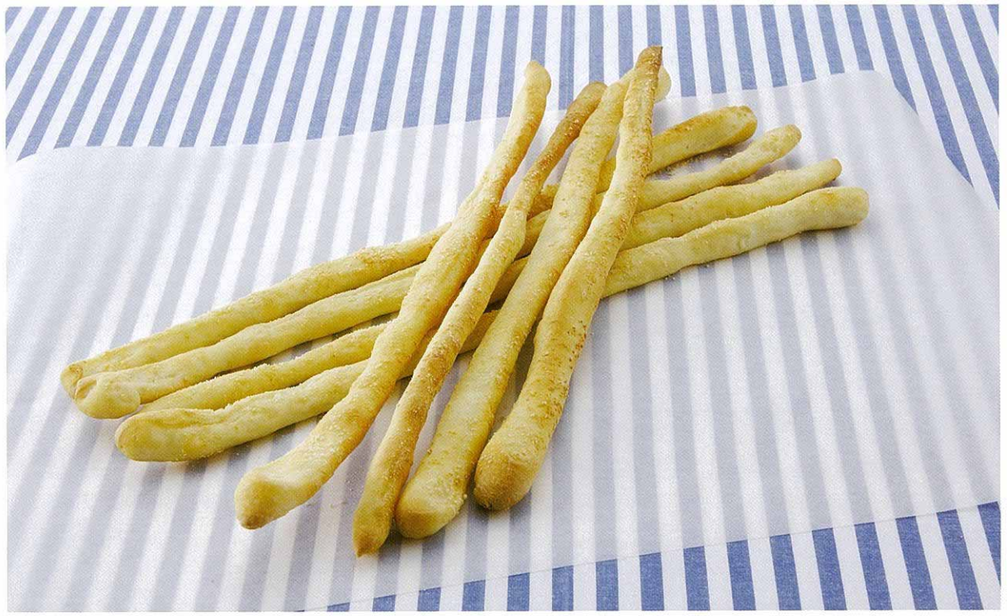
9



仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、190〜200℃に予熱したオーブンで15〜20分焼く

44 グリッシーニ

イタリアのスティックパン。
そのまま食べても、生ハムを巻いてもおいしく召し上がれます。



ドライイーストを使って

材料（20本分）	コース12 小麦	
牛乳	140mL	
粉	200g ← 強力粉	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
オリーブ油	8g	小2
ドライイースト	3g	小1
トッピング 粉チーズ	10g	大2
	タイマー	49kcal（1本分）

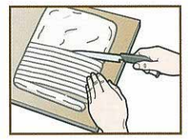
つくり方

1 パンケースに粉チーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を「12」を選び、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地をめん棒で15×20cmの長方形にのばし、ふきんをかけて約20分休ませる

4 包丁で約1cm幅に切り、こね板などの上で両手でころがしながら、25〜30cmの棒状にのばす



5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に 4 を並べ、生地の表面にハケで水（分量外）を塗り、粉チーズを上にのせる

6 180〜200℃に予熱したオーブンで15〜20分焼く



45 フランスパン

パリッとした皮の香ばしさがおいしいシンプルな配合のパンです。

ドライイーストを使って

材料(3本分)	コース12 小麦	
水	170mL	
粉	250g	← 強力粉
薄力粉	50g	
塩	2.5g	小½
レモン汁	3mL	小½強
ドライイースト	3g	小1
	タイマー	370kcal (1本分)

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号「12」を選び、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地を3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 めん棒で生地をだ円形にのばし、細長く巻いて形を整える

5 キャンバス地を折ってうねを作り、生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせる
そのまま常温で50～60分(約2倍になるまで)発酵させる
◎生地は形よく仕上げるため、キャンバス地のうねで発酵させます。



6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に5をそっと並べ、カミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れて約10分休ませる

7 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15～20分焼く



46 ベーコンエピ

「エピ」とはフランス語で「穂」という意味です。
フランスパン生地にベーコンを巻き込みました。

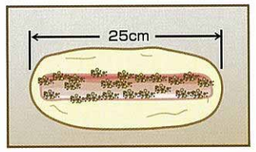
材料(3本分)	コース12 小麦	
フランスパンの生地		1回分
具 ベーコン(約20cm)		3枚
具 粒マスタード		大1
		462kcal (1本分)

つくり方

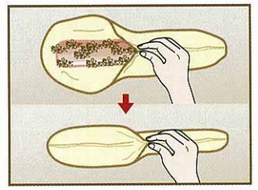
1 フランスパンの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.40参照)

2 パンケースから取り出した生地を3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

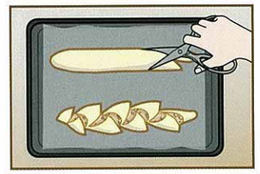
3 めん棒で生地を約25cm長さのだ円形にのばし、ベーコンをのせ、粒マスタードを塗る



4 3の生地の上下を合わせて閉じ、さらにもう一度上下の生地を寄せて合わせ目をしっかりと閉じ、両手で転がして形を整える



5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を合わせ目を下にして並べ、キッチンバサミなどで生地に深く切り込みを入れ、交互に左右へずらす



6 約35℃で30～40分発酵させる

7 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

アレンジ
粒マスタードをマヨネーズ(大1)にしてもおいしく召し上がれます。



47 フォカッチャ

ピザの原型と言われているフォカッチャ。
トッピングはお好みでアレンジしてください。

ドライイーストを使って

材料(4枚分)	コース12 小麦	
水	170mL	
粉	150g	← 強力粉
薄力粉	150g	
砂糖	4g	大½
塩	2.5g	小½
オリーブ油	12g	大1
ドライイースト	3g	小1
オリーブ油(仕上げ用)	適量	
トッピング Ⓐ オリーブ	適量	
トッピング Ⓑ 玉ねぎ	50g	¼個
トッピング Ⓑ 塩	2.5g	小½
	タイマー	347kcal (1本分)

つくり方

1 パンケースにオリーブ油(仕上げ用)とⒶとⒷ以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を「12」を選び、「スタート」キーを押す

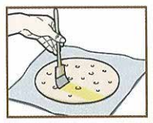
3 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 玉ねぎは繊維にそって薄切りにし、塩をふりかけ、しばらくおいたあと、水気を切る

5 3をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約15cmの円形にのばす

6 クッキングシートごとオーブン皿に移し、常温で約15分おく

7 6の表面に指でくぼみをつけ、仕上げ用のオリーブ油を塗り、ⒶとⒷをのせる



8 220～240℃に予熱したオーブンで約15分焼く

48 ベーグル

アメリカ生まれのもちもち食感のパン。
独特のもちもち感は、焼く前にゆでることで生まれます。



ドライイーストを使って

材料(8個分)	コース12 小麦		コース14 米粉	
水	180mL		230mL	
粉	280g ← 強力粉		300g ← 米粉	
砂糖	16g	大2	24g	大3
塩	5g	小1	5g	小1
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
溶き卵(仕上げ用)	適量		適量	
トッピング クリームチーズ	100g		100g	
	タイマー	182kcal (1個分)	タイマー	195kcal (1個分)

つくり方

1 パンケースに溶き卵(仕上げ用)とクリームチーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3の中央に指を入れて穴をあけ、回しながら穴を徐々に広げてドーナツ状にする



5 8枚に切り分けたクッキングシートに4をのせ、オーブン皿に並べる。霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる

6 下ゆで用の水(分量外)を煮たてたなべに5をクッキングシートごと入れ、片面を30秒ずつゆでる(クッキングシートはなべの中で自然にはがれます。)

メモ
下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに調節します。

7 クッキングシートを敷いたオーブン皿に水気をよく切った6を並べ、仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

8 焼き上がったベーグルを横に半分に切り、常温に戻したクリームチーズを塗る

アレンジ

アレンジベーグル

◎黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、干しブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーベーグルになります。(水を10mL減らすと生地が扱いやすくなります。)

◎甘いベーグルがお好みの方は、クリームチーズにお好みのジャムやはちみつを混ぜ込むとおいしく召し上がれます。



49 ナン

インド料理に欠かせないナン。
オーブンを使わなくてもフライパンで簡単に作れます。

ドライイーストを使って

材料(6枚分)	コース12 小麦		コース14 米粉	
水	190mL		230mL	
粉	250g ← 強力粉		300g ← 米粉	
薄力粉	50g		——	
砂糖	8g	大1	8g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
無塩バター	10g		10g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
	タイマー	203kcal (1枚分)	タイマー	202kcal (1枚分)

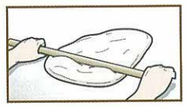
つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地を6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3をめん棒でだ円形に薄くのばす



5 フライパンに油をひかずに中火で両面を3～5分、薄いこげ色がつくまで焼く



ピザ



50 ピザ生地（ヘビータイプ）

食べ応えがある厚みのあるパンタイプの生地です。

ドライイーストを使って

材料（直径20cm 3枚分）	コース12 小麦		コース13 国産小麦		コース14 米粉	
水	180mL		170mL		230mL	
粉	240g	←強力粉	240g	←国産小麦粉	300g	←米粉
薄力粉	40g		40g		———	
砂糖	8g	大1	8g	大1	8g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	5g	小1
ショートニング	12g		12g		12g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1
	タイマー	392kcal（1枚分）	タイマー	382kcal（1枚分）	タイマー	416kcal（1枚分）

天然酵母を使って

材料（直径20cm 3枚分）	コース15 小麦		コース16 国産小麦	
水	160mL		150mL	
生種	26g	大2	26g	大2
粉	240g	←強力粉	240g	←国産小麦粉
薄力粉	40g		40g	
砂糖	8g	大1	8g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
ショートニング	12g		12g	
	タイマー	401kcal（1枚分）	タイマー	392kcal（1枚分）

つくり方

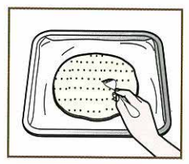
1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地を3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす

5 クッキングシートごとオーブン皿に移し、フォークで穴をあける



51 マルゲリータ

モッツァレラチーズとトマトを使ったシンプルなピザです。
バジルの葉がアクセントです。



材料（1枚分）	
ピザ生地（ヘビータイプ）	1枚
トマトソース	50g
モッツァレラチーズ	100g
プチトマト	4個
バジルの葉	5枚
	744kcal（1枚分）

メモ
クリスピータイプでもおいしく召し上がれます。
（クリスピータイプのピザ生地の材料表とつくり方はP.46参照）

つくり方

1 ピザ生地とトマトソース（下記）を用意する（ピザ生地の材料表とつくり方はP.44参照）

2 モッツァレラチーズは約7mm幅に切り、プチトマトはヘタを取って輪切りにする

3 ピザ生地の表面にトマトソースを塗り、2をのせる

4 200～220℃に予熱したオーブンで約15分焼く

5 焼き上がれば、バジルの葉をのせる

トマトソース

材料（ピザ4枚分）	
トマトピューレ	150g
トマトケチャップ	50g
塩・こしょう	少々
	30kcal（1枚分）

つくり方
全ての材料を合わせ、よく混ぜておきます。



52 ピザ生地（クリスピータイプ）

サクッとした歯ざわりの生地です。
軽い食感を楽しみたいときに。

ドライイーストを使って

材料（直径20cm 4枚分）	コース12 小麦		コース13 国産小麦	
水	150mL		140mL	
粉	200g	←強力粉	200g	←国産小麦粉
薄力粉	80g		80g	
塩	1.3g	小¼	1.3g	小¼
オリーブ油	24g	大2	24g	大2
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
	タイマー	314kcal（1枚分）	タイマー	308kcal（1枚分）

天然酵母を使って

材料（直径20cm 4枚分）	コース15 小麦		コース16 国産小麦	
水	130mL		120mL	
生種	20g	大1½強	20g	大1½強
粉	200g	←強力粉	200g	←国産小麦粉
薄力粉	80g		80g	
オリーブ油	30g	大2½	30g	大2½
	タイマー	333kcal（1枚分）	タイマー	327kcal（1枚分）

つくり方

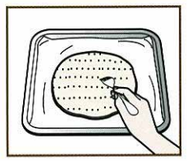
1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす

5 クッキングシートごとオーブン皿に移し、フォークで穴をあける



53 サラダピザ

簡単でおしゃれなサラダピザ。
サラダはお好みの材料を使って
アレンジしてください。

材料（1枚分）	
ピザ生地（クリスピータイプ）	1枚
ミックスリーフ（ベビーリーフなど）	25g
生ハム（半分に切る）	50g
塩・こしょう	少々
温泉卵（市販品）	1個
オリーブ油	大1〜2
	740kcal（1枚分）



つくり方

1 ピザ生地を用意する
（材料表とつくり方は上記参照）

2 ピザ生地の表面にオリーブ油（分量外）を塗り、200〜220℃に予熱したオーブンで約10分焼く

3 2にミックスリーフと生ハムをのせ、塩・こしょうをする

4 3の中央に温泉卵をそっとのせ、全体にオリーブ油をかける

メモ
ヘビータイプでもおいしく召し上がれます。
（ヘビータイプのピザ生地の材料表とつくり方はP.44参照）



54 クリームコーンピザ

濃厚なクリームソースにコーンとベーコンをトッピングしました。

材料（1枚分）	
ピザ生地（クリスピータイプ）	1枚
クリームソース	
薄力粉	10g
バター	20g
牛乳	100mL
塩・こしょう	少々
コーン（水気を切ったもの）	50g
ベーコン（約1cm幅に切る）	20g
ピザ用チーズ	20g
パセリ（刻む）	適量
	766kcal（1枚分）

メモ
ヘビータイプでもおいしく召し上がれます。
（ヘビータイプのピザ生地の材料表とつくり方はP.44参照）

つくり方

1 ピザ生地を用意する
（材料表とつくり方はP.46参照）

2 クリームソースを作る
耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ラップをせずに電子レンジ（500W）で約1分加熱し、よく混ぜる

3 2に牛乳を少しずつ加えながら混ぜたあと、約1分加熱し、よく混ぜる

4 再度約1分加熱し、よく混ぜ、塩・こしょうをする

5 ピザ生地の表面にクリームソースを塗る

6 コーンとベーコンをのせたあと、ピザ用チーズをのせる

7 200〜220℃に予熱したオーブンで約15分焼く

8 焼き上がれば、パセリを散らす

米粉生地

米粉は小麦と比べて
もっちり、しっとりとした食感になります。
米粉を使っていろいろなパンを
焼いてみましょう。

米粉は「シトギミックス 20A」をお使いください。(→P.4)

米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

夏場など室温が高い(25℃以上)場合

- 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。



55 米粉プチパン

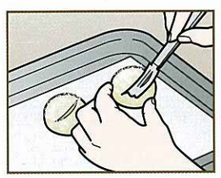
米粉のもっちりとした食感を楽しめるシンプルなパンです。

ドライイーストを使って

材料(12個分)	コース14 米粉	
水	230mL	
粉	300g	← 米粉
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
無塩バター	10g	
ドライイースト	3g	小1
	タイマー	106kcal (1個分)

つくり方

1. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
2. 「コース」キーでコース番号「14」を選び、「スタート」キーを押す
3. パンケースから取り出した生地を12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
4. *3*を丸めなおし、クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べる
5. 霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
6. *5*に米粉(分量外)を茶こしでふりかける(お好みでカミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れてください。)



7. 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



56 米粉よもぎおやき

米粉の生地によもぎを練り込んだよもぎおやきです。
ホットプレートで生地を焼き上げるので 表面はカリカリ、中はもっちり。
かぼちゃと野沢菜の2種類の具をお楽しみください。

ドライイーストを使って

材料(かぼちゃ4個分、野沢菜4個分)	コース14 米粉	
水	240mL	
乾燥よもぎ	5g	
粉	300g	← 米粉
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
無塩バター	10g	
ドライイースト	3g	小1
具 かぼちゃ	120g	
具 Ⓐ 野沢菜の漬け物(刻む)	100g	
具 Ⓐ 白ごま	大1	
具 Ⓐ 酒・みりん	各小1	
	タイマー	かぼちゃ187kcal 野沢菜182kcal (各1個分)

つくり方

1. パンケースにかぼちゃとⒶ以外の材料を材料表の上から順に入れる
2. 「コース」キーでコース番号「14」を選び、「スタート」キーを押す
3. 具を作る
   かぼちゃは皮をむいて約1cm厚さに切り、大1の水(分量外)とともに耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で3～4分加熱する
4. *3*を熱いうちにマッシャーなどでしっかりとつぶす
5. フライパンにごま油(分量外)をひき、Ⓐを加えて中火で約3分炒める(水気がなくなるまで)
6. *4*と*5*を常温になるまで冷ましたあと、それぞれを4等分にする
7. パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
8. *7*をめん棒で直径約15cmの円形にのばして*6*をのせ、まわりから生地を寄せるようにして包む
9. 合わせ目をしっかりと閉じて、手のひらで押さえて平たくする
10. クッキングシートを敷いたオーブン皿に*9*を並べ、約35℃で30～40分発酵させる
11. ホットプレートを約140℃で予熱する。予熱が完了すれば*10*を並べ、ヘラなどで表面を軽く押さえる
12. 片面に焼き色がついたら裏返し、15～20分焼く(ときどき裏返し、両面をまんべんなく焼いてください。)

57 米粉ドーナツ

米粉を使うことでもっちりとした
食感のドーナツができあがります。



ドライイーストを使って

材料（リング8個・ツイスト4個分）	コース14 米粉	
牛乳	180mL	
卵	50g	M寸1個
粉	300g	← 米粉
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
無塩バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
揚げ油	適量	
トッピング グラニュー糖	適量	
トッピング 粉糖	適量	
	タイマー リングドーナツ 174kcal ツイストドーナツ 348kcal（各1個分）	

メモ

コーティングチョコレートを湯煎で溶かし、
ドーナツの表面に塗るとチョコドーナツになります。

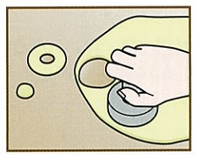
つくり方

1 パンケースに揚げ油とグラニュー糖、粉糖以外の材料を材料表の上から順に入れる

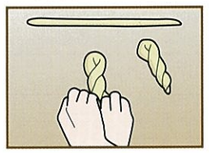
2 「コース」キーでコース番号「14」を選び、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はリングドーナツ用に丸め、残り半分はツイストドーナツ用に4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 リングドーナツ用の生地をめん棒で約1cm厚さにのばし、ドーナツ型で抜く



5 ツイストドーナツ用の生地を約30cmの棒状にのばし、縄状にねじって端を閉じる



6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4と5を並べ、約40℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる

7 約170℃に熱した揚げ油に6を入れて、ときどき裏返しながらきつね色になるまでこんがりと揚げる

8 熱いうちに、グラニュー糖と粉糖をまぶす

58 米粉あんパン

米粉の生地に粒あんを包んだ
定番のあんパンです。



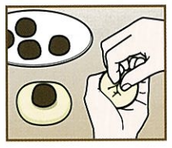
材料（9個分）	コース14 米粉
米粉ドーナツの生地	1回分
粒あん（30gに分けて丸める）	270g
溶き卵（仕上げ用）	適量
トッピング けしの実	適量
	284kcal（1個分）

つくり方

1 米粉ドーナツの生地を用意する（材料とつくり方は上記1～2参照）

2 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

3 2を直径約9cmの円形にのばして粒あんをのせ、まわりから生地を寄せるようにして包む



4 合わせ目をしっかりと閉じて、手のひらで軽く押して平たくする

5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる

6 生地の中央に指で押してくぼみをつけ、仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、けしの実をのせる

7 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

めん生地



コース番号	コース	調理時間	取扱説明書
17	うどん	40分	P.22
18	そば	15分	
19	パスタ	40分	

59 うどん



「さぬきうどん」のような
しっかりとしたコシが
特長のうどんです。

材料(4人分)	コース17 うどん	
強力粉	150g	
薄力粉	150g	
Ⓐ 水	150mL	
Ⓐ 塩(水によく溶かす)	5g	小1
打ち粉(強力粉)	適量	
	タイマー	275kcal(1人分)

つくり方

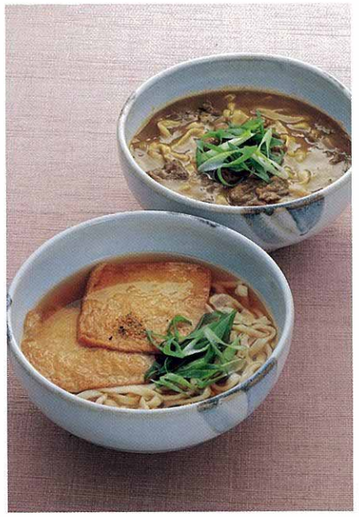
1 Ⓐの材料を合わせておく
2 パンケースに打ち粉(強力粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる
3 「コース」キーでコース番号「17」を選び、「スタート」キーを押す
4 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ラップに包み室温で約2時間休ませる
5 まな板に打ち粉をし、4の生地をめん棒で約3mm厚さにのばす
6 5の表面に打ち粉をし、三つ折りにして約5mm幅に切る



7 6のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯で10〜13分ゆでる
8 ゆであがったら、1〜2回冷水で洗ってぬめりを取り、水気を切る

60 きつねうどん

関西風のうどんだしに
油あげをトッピングしました。



材料(4人分)	
うどん	4人分
うどんだし	
Ⓐ だし汁	1200mL
Ⓐ 薄口しょうゆ	大½〜1
Ⓐ みりん	大1
Ⓐ 塩	小½
きつねうどん用油あげ	8枚
青ねぎ(斜め切り)	適量
	411kcal(1人分)

つくり方

1 なべにⒶを入れて温め、うどんだしを作る
2 器にゆでたうどんを入れ、1をかけ、油あげと青ねぎを添える

61 カレーうどん

だしをたっぷりと入れたカレーうどん。
カレーの風味が食欲をそそります。

材料(4人分)	
うどん	4人分
レトルトカレー(または残りのカレー)	600g
うどんだし	400〜600mL
水溶き片栗粉	適量
青ねぎ(斜め切り)	適量
	432kcal(1人分)

つくり方

1 なべにレトルトカレーとうどんだし(きつねうどん材料表参照)を入れ、よく混ぜて温める
2 1に水溶き片栗粉を加え、ひと煮立ちさせる
3 器にゆでたうどんを入れ、2をかけ、青ねぎを添える

62 二八そば

そばつゆ は P.54
ワンポイントアドバイスは P.55

そばの香りが高く、風味が良い「二八そば」です。
うどんやパスタに比べると難易度はやや高めですが、挑戦してみましょう。



材料(2人分)	コース18 そば	
そば粉※	140g	
強力粉	35g	
水	80mL	
打ち粉(そば粉)	適量	
	タイマー	316kcal(1人分)

※そば粉は「北海道産そば粉」をご使用ください。(→P.4)

◎1度に2人分までしか作れません。

つくり方

1 パンケースに打ち粉(そば粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる
2 「コース」キーでコース番号「18」を選び、「スタート」キーを押す
3 パンケースから取り出した生地を2等分にして丸める
(パンケースの中で生地がまとまっていない場合は手でまとめてください。)
◎1人分ずつのばします。
◎生地を2等分にしてから、のばさない方の生地は乾燥を防ぐためラップに包んでください。
4 まな板や生地の表面にしっかりと打ち粉をし、めん棒で約2mm厚さになるように(35×20cm程度)のばす
(のばすときは乾燥を防ぐため、打ち粉をしながらのばしてください。)



5 4の表面にしっかりと打ち粉をし、約2mm幅に切る(包丁を定規などに沿わせながら切ると、切りやすくなります。)



6 5のそばをほぐし、沸とうした湯(4リットル以上)にそっと入れ、40〜50秒ゆでる
(火加減は沸とう状態を保つように調整してください。)
◎本格二八そばですので、ややかために仕上がります。お好みでゆで時間を調節してください。(P.55ワンポイントアドバイス参照)



7 ゆでたそばをざるなどですくい上げ、水を入れたボールで約10秒(ぬめりを取るように)洗う
8 氷水を入れたボールに7を入れ、約10秒しめる
9 水気を切り、器に盛りつける

アレンジ

温かいそばを作る場合

水気を切ったあと、再度そばを沸とうしたお湯に約5秒くぐらせてそばを温めてから、かけ汁をかけてください。



63 緑茶入りそば

緑茶葉を丸ごと使った、お茶の爽やかな香りと彩りが良いそばです。

材料(2人分)	コース18 そば
緑茶葉	5g
そば粉※	140g
強力粉	35g
水	80mL
打ち粉(そば粉)	適量
タイマー	324kcal(1人分)

※そば粉は「北海道産そば粉」をご使用ください。(→P.4)
◎1度に2人分までしか作れません。

つくり方

1 緑茶葉はすり鉢で粉状になるまでしっかりとすりつぶす(粉状にしないと、そばが切れることがあります。)
◎ミルを使用する場合は、約1分かくはんしてください。

2 P.53「二八そば」1〜9参照

アレンジ

緑茶葉を抹茶3g(小1½)にかえると「茶そば」になります。

そばつゆ

メモ

そばつゆはそばを作る前に準備しておきましょう。

材料(2人分)	つけ汁	かけ汁
みりん	大2	大1
砂糖	小2	小2
しょうゆ	大3	大1½
だし汁	150mL	600mL
	72kcal(1人分)	47kcal(1人分)

つくり方

1 なべにみりんを入れ、ひと煮立ちさせる
2 1に砂糖を加えて混ぜ、よく溶かす
3 2にしょうゆを加えて沸とうさせない程度に温める
4 3にだし汁(つけ汁は150mL、かけ汁は600mL)を加えて混ぜ、温める
(つけ汁はあら熱をとったあと、冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。)
◎お好みの具材をトッピングしてください。
◎つけ汁はざるうどんにもご使用いただけます。



64 ごま入りそば

すりたてのごまの香りが良いそばです。
ごまはすることで栄養価を吸収しやすくなります。

材料(2人分)	コース18 そば
白ごま	10g
そば粉※	135g
強力粉	35g
水	80mL
打ち粉(そば粉)	適量
タイマー	337kcal(1人分)

※そば粉は「北海道産そば粉」をご使用ください。(→P.4)
◎1度に2人分までしか作れません。

つくり方

1 白ごまはすり鉢で粉状になるまでしっかりとすりつぶす(粉状にしないと、そばが切れることがあります。)
◎ミルを使用する場合は、ミル容器に白ごまを入れ、約5秒かくはんしてください。
◎市販のすりごまもご使用いただけます。
(粒状のごまは、そばが切れることがあるため、使用しないでください。)

2 P.53「二八そば」1〜9参照

ポイント

そばのワンポイントアドバイス

◎そば生地はとても乾燥しやすくなっています。
●そば生地ができあがればすぐに作業(のばす・切る・ゆでる)を行ってください。(目安:約10分)
●十分に打ち粉をしてください。

◎そば生地を切るときは、折り曲げないでください。
折り目からそばが切れることがあります。

◎包丁で切りにくい場合は、ピザカッターを使うと切りやすくなります。

◎そばをゆでる時は、1人分ずつゆでてください。
また、箸などでかき混ぜすぎるとそばが切れることがあります。

◎そばのかたさは、ゆで時間で調整してください。
●そばのかたさ「柔らかめ」:約60秒 ●そばのかたさ「かため」:約30秒

◎そばの太さにより、ゆで時間を調整してください。
●細いそばの場合(約1.5mm):約30〜40秒 ●太いそばの場合(約3mm):約50〜60秒

◎ゆで不足(20秒以下)やゆで過ぎ(70秒以上)は、そばが切れる原因になります。

◎作ったそばはその日のうちにお召し上がりください。

65 生パスタ

パスタ生地もホームベーカリーを使えば
簡単に作れます。
トマトやほうれん草を練り込んだ
カラフルなパスタも作れます。



材料(4人分)	コース19 パスタ	
デュラムセモリナ粉※	150g	
強力粉	150g	
Ⓐ 水	110mL	
Ⓐ 塩(水によく溶かす)	5g	小1
Ⓐ 卵	50g	M寸1個
オリーブ油	12g	大1
打ち粉(強力粉)	適量	
	タイマー	312kcal (1人分)

※パスタ用の小麦粉。
薄力粉(同量)でも代用できます。

つくり方

1 Ⓐの材料を合わせておく

2 パンケースに打ち粉(強力粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

4 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる

5 まな板にしっかりと打ち粉をし、4の生地をめん棒で約1mm厚さにのばす

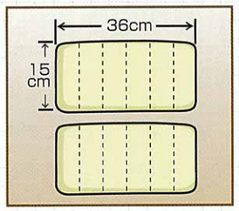
6 5の表面にしっかりと打ち粉をし、三つ折りにして約5mm幅に切る
◎フェットチーネは約1cm幅に切ります。

7 6のパスタをほぐし、塩(分量外)を入れたたっぷりの熱湯で2〜3分ゆでる

8 ゆであがったら水気を切り、パスタがくっつかないようにオリーブ油(分量外)を和える

◎ラザニア(P.58)を作る場合は、下記の手順で調理してください。

1 上記「生パスタ」のつくり方1〜3参照
2 パンケースから取り出した生地を2等分にして丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる
3 まな板にしっかりと打ち粉をし、2の生地をそれぞれ15×36cmにのばす
4 15×6cmの長方形に切る(合計12枚作ります。)
5 上記7〜8のつくり方参照



66 ほうれん草入り生パスタ

材料(4人分)	コース19 パスタ	
デュラムセモリナ粉※	150g	
強力粉	150g	
ほうれん草(ゆでたもの)	50g	
Ⓐ 水	60mL	
Ⓐ 塩(水によく溶かす)	5g	小1
Ⓐ 卵	50g	M寸1個
オリーブ油	12g	大1
打ち粉(強力粉)	適量	
	タイマー	316kcal (1人分)

※パスタ用の小麦粉。薄力粉(同量)でも代用できます。



●写真はフェットチーネ(約1cm)幅です。

つくり方 は上記「生パスタ」参照

◎ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、水気をしっかりと絞って、みじん切りにしたものを使用します。

67 トマト入り生パスタ



●写真はフェットチーネ(約1cm)幅です。

つくり方 はP.56「生パスタ」参照

材料(4人分)	コース19 パスタ	
デュラムセモリナ粉※	150g	
強力粉	150g	
Ⓐ トマトジュース(無塩)	110mL	
Ⓐ 塩(ジュースによく溶かす)	5g	小1
Ⓐ 卵	50g	M寸1個
オリーブ油	12g	大1
打ち粉(強力粉)	適量	
	タイマー	317kcal (1人分)

※パスタ用の小麦粉。
薄力粉(同量)でも代用できます。

68 ツナとブロッコリーのフェットチーネ

フェットチーネとは、きしめん状の幅広のパスタです。
ツナとコーンがたっぷりと入ったクリームソースによくからみます。

材料(4人分)	
生パスタ(フェットチーネ)	4人分
ブロッコリー(小房に分ける)	½株
バター	20g
玉ねぎ(みじん切り)	¼個
ツナ缶(油を切る)	1缶
コーン(水気を切ったもの)	30g
Ⓐ 生クリーム	100mL
Ⓐ 牛乳	100mL
Ⓐ 固形スープの素(砕く)	½個
Ⓐ 黒こしょう(粗挽き)	少々
	510kcal (1人分)

つくり方

1 ブロッコリーは熱湯で2〜3分ゆで、水気を切る

2 フライパンにバターを入れて中火で熱し、玉ねぎを加えてあめ色になるまで炒める

3 ツナとコーンを加えて軽く炒め、Ⓐと1を加え、弱火で約5分煮て味を調える

4 ゆでたてのパスタに3の熱いソースをかける

69 ラザニア

パスタ、ミートソース、ホワイトソースを交互に重ねてチーズをのせて焼きます。
ボリュームたっぷりのラザニアです。

◎長径約18cmで深さ約3cmのグラタン皿(4皿)を使用します。

材料(4人分)	
生パスタ(ラザニア)	4人分
ミートソース	
オリーブ油	大2
にんにく(みじん切り)	1片
Ⓐ 玉ねぎ(みじん切り)	1個
Ⓐ 牛ひき肉	200g
Ⓐ しいたけ(粗みじん切り)	4枚
Ⓐ トマトピューレ	200g
Ⓐ 固形スープの素(砕く)	1個
Ⓑ 赤ワイン	大3
ローリエ	1枚
塩	小1
パン粉	大4
ホワイトソース	
バター	30g
薄力粉	30g
牛乳	400mL
塩・こしょう	少々
ピザ用チーズ	100g
	792kcal(1人分)

つくり方

1 生パスタの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.56参照)

2 ミートソースを作る
なべにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めてⒶを加える

3 2に十分火が通ればⒷを加えて混ぜ、約5分煮たあと、パン粉を加えて混ぜ、火を止める

4 ホワイトソースを作る
別のなべにバターを入れて熱し、薄力粉を入れて焦がさないように中火でよく炒める

5 火を止めて4に牛乳を少しずつ加え、混ぜながら、とろみがつくまで煮詰めて塩・こしょうで味を調える

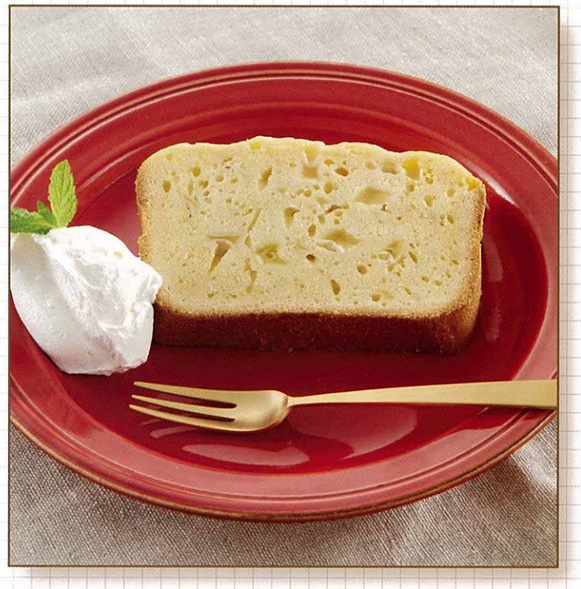
6 バター(分量外)を塗ったグラタン皿にゆでたパスタ、ミートソース、ホワイトソースの順で3回重ねる

7 ピザ用チーズをのせ、約220℃に予熱したオーブンで約20分焼く

メモ
市販のミートソース、ホワイトソースもご使用いただけます。



スイーツ



コース番号	コース	調理時間	取扱説明書
20	ケーキ	1時間33分	P.23
21	ジャム	1時間20分	P.26

70 バターケーキ

バターをたっぷりと使ったパウンドケーキです。



材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	100g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
	タイマー 焼き加減	249kcal（8等分1切れ分）

つくり方

1 バターを1cm角に切り、常温に戻す

2 Ⓐは合わせてふるう

3 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

4 「コース」キーでコース番号「20」を選び、「スタート」キーを押す

5 具入れブザー（約13分後）が鳴れば、パンケースの周囲についた粉などをゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とし（粉落とし）、再度「スタート」キーを押す

◎粉落としを行うと、焼き上がったケーキの側面がきれいに仕上がります。

71 レモンケーキ

レモンの皮を入れることでさっぱりとしたケーキになります。

材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	100g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
レモン（皮）	1個分	
砂糖	100g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
	タイマー 焼き加減	249kcal（8等分1切れ分）

◎レモンはしっかりと洗い、皮の黄色い部分をすりおろします。



つくり方 は上記「バターケーキ」参照

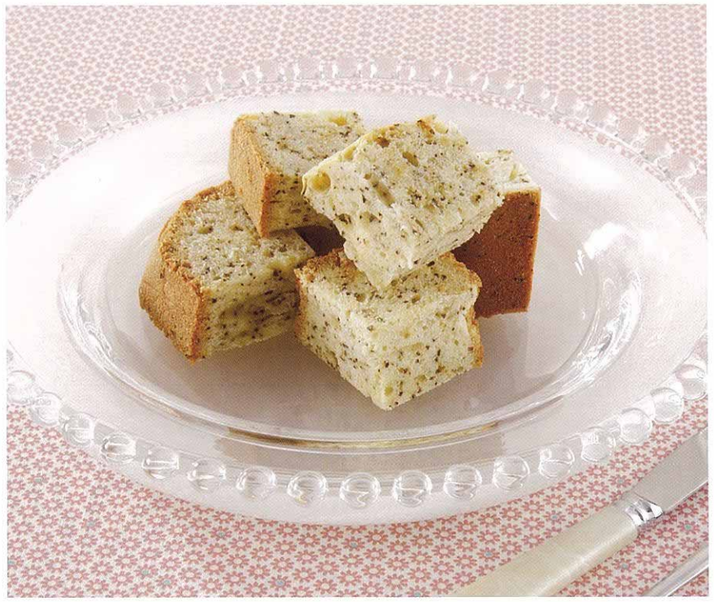
72 紅茶ケーキ

紅茶葉の香りが良いケーキです。紅茶葉はお好みでアレンジしてください。

材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	80g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
紅茶葉（細かいもの）	3g	
	タイマー 焼き加減	231kcal（8等分1切れ分）

◎Ⓐに紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

つくり方 はP.60「バターケーキ」参照



73 かぼちゃケーキ

かぼちゃの甘みが効いた口当たりの良いケーキです。

材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	100g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
かぼちゃ（正味）	100g	
砂糖	100g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
	タイマー 焼き加減	260kcal（8等分1切れ分）

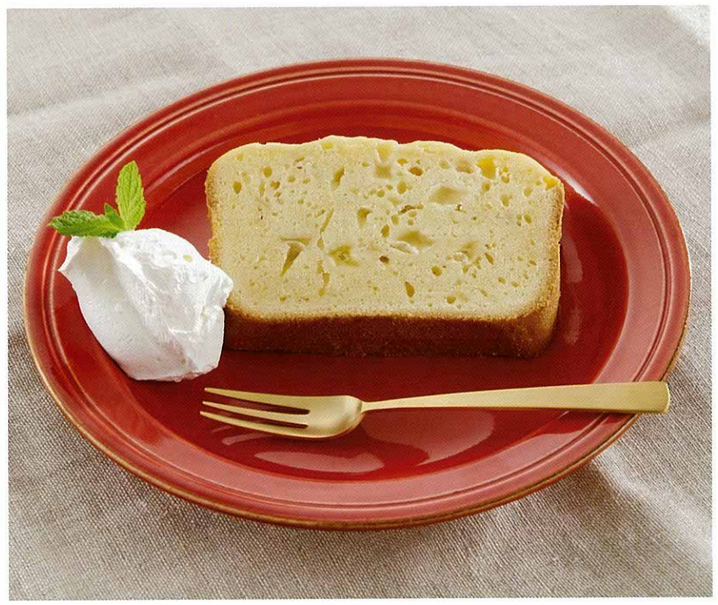
◎かぼちゃは皮をむいて約1cm厚さに切り、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ（500W）で3～4分加熱します。軽くつぶしたあと、冷ましたものを使用します。

つくり方 はP.60「バターケーキ」参照



74 りんごケーキ

りんごの甘酸っぱさが絶妙な味わいのケーキです。



材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	80g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
りんご（正味）	100g	
シナモン	適量	
砂糖	80g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
タイマー 焼き加減	227kcal（8等分1切れ分）	

◎りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm～1cm角に切ります。

つくり方 はP.60「バターケーキ」参照

75 マロンケーキ

栗の風味と食感が口の中いっぱいに広がります。栗がたっぷりと入った贅沢なケーキです。



材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	100g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	80g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
具 栗の甘露煮（7mm～1cm角に切る）	100g	
タイマー 焼き加減	269kcal（8等分1切れ分）	

つくり方 はP.60「バターケーキ」参照

◎具は粉落としのあとに入れてください。

76 ミックスフルーツケーキ

ドライフルーツがぎっしりと詰まった具だくさんのケーキです。



材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	100g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	80g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
具 ドライフルーツミックス	50g	
タイマー 自動具入れ 焼き加減	259kcal（8等分1切れ分）	

つくり方 はP.60「バターケーキ」参照

◎具は粉落としのあとに入れてください。

メモ 76～79のケーキは、自動具入れ機能もお使いいただけますが、粉落としを必ず行ってください。

77 抹茶甘納豆ケーキ

色鮮やかな抹茶生地に甘納豆をトッピングしました。和菓子のようなケーキです。



材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	80g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
Ⓐ 抹茶	3g	小1½
具 甘納豆（大きいものは刻む）	50g	
タイマー 自動具入れ 焼き加減	250kcal（8等分1切れ分）	

つくり方 はP.60「バターケーキ」参照

◎具は粉落としのあとに入れてください。

78 バナナナッツケーキ

バナナを練り込んだしっとりした生地にくるみの食感が楽しめるケーキです。



材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	60g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
完熟バナナ（つぶす）	100g	
サワークリーム	30g	
砂糖	80g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
具 くるみ（刻む）	40g	
	タイマー 自動具入れ 焼き加減	
	260kcal（8等分1切れ分）	

つくり方 はP.60「バターケーキ」参照

◎具は粉落としのあとに入れてください。

79 チョコレートケーキ

ココアがたっぷりと入ったチョコレートケーキです。
干しプルーンとアーモンドスライスが食感のアクセントになっています。



材料（1個分）	コース20 ケーキ	
無塩バター（約1cm角に切る）	50g	
卵（溶く）	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
干しプルーン（みじん切り）	50g	
砂糖	130g	
Ⓐ 薄力粉	180g	
Ⓐ ベーキングパウダー	6g	小2
Ⓐ ココア	20g	
具 アーモンドスライス（軽く刻む）	30g	
	タイマー 自動具入れ 焼き加減	
	260kcal（8等分1切れ分）	

つくり方 はP.60「バターケーキ」参照

◎具は粉落としのあとに入れてください。

ジャム

80 いちごジャム

甘酸っぱいいちごをジャムにしましょう。
いちごの果肉が程よく残った食感が楽しめます。



材料（1回分）	コース21 ジャム	
いちご（正味）	300g	約1パック
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1
	タイマー 566kcal（1回分）	

つくり方

1 いちごはヘタを取って2～4等分に切り、軽くつぶす
2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3 「コース」キーでコース番号「21」を選び、「スタート」キーを押す

ワンポイントアドバイス

◎**保存する場合**…清潔な保存容器に入れて必ず冷蔵庫で保存し、1週間以内にお召し上がりください。
◎ジャムは柔らかめに仕上げていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約3g加えて調理してください。

ペクチンとは・・・

果物に含まれる糖分の一種で、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

81 マンゴージャム

マンゴーの果肉が口の中でとろけるジャムです。

材料（1回分）	コース21 ジャム	
マンゴー（正味）	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1
	タイマー 656kcal（1回分）	

つくり方

1 マンゴーは皮をむいて種を取って1～2cm角に切り、しっかりとつぶす
2 上記「いちごジャム」*2～3* 参照

82 キウイジャム

キウイの酸味が広がるジャムです。
プチプチとした種の食感もお楽しみください。

材料（1回分）	コース21 ジャム	
キウイ（正味）	300g	約4個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大½
	タイマー 622kcal（1回分）	

つくり方

1 キウイは皮をむいて2～3mm厚さのいちょう切りにして軽くつぶす
2 上記「いちごジャム」*2～3* 参照

83 りんごジャム

いちょう切りにしたりんごの食感とすりおろしたりんごの甘みがいきたジャムです。

材料（1回分）	コース21 ジャム	
りんご（正味）	300g	約2個
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1
	タイマー 626kcal（1回分）	

つくり方

1 りんごは皮をむいてヘタを取る。半量は2～3 mm 厚さのいちょう切りにし、残りの半量はすりおろす
2 上記「いちごジャム」*2～3* 参照





84 ブルーベリージャム

ブルーベリーをたっぷり使った贅沢なジャムです。

材料(1回分)	コース21 ジャム	
ブルーベリー	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大½
	タイマー	610kcal (1回分)

つくり方

1 ブルーベリーは軽くつぶす

2 P.65「いちごジャム」2〜3 参照

メモ シロップ漬けなどを使う場合は、汁気を切り、砂糖を90gにして水を35mL 加えてください。



85 オレンジマーマレード

皮の下処理に少し手間がかかりますが、手作りの香り高いマーマレードは絶品です。

材料(1回分)	コース21 ジャム	
オレンジ※	300g	約3個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大½
ブランデー(またはラム酒)	9mL	小2
	タイマー	601kcal (1回分)

※オレンジは皮(せん切り)と実(袋から出したもの)を合わせて300g使用します。

つくり方

1 オレンジは皮をむき、皮をせん切りにする

2 なべの中に1とたっぷりの水を入れ、沸とうするまでゆでたあと、ゆで汁を捨てる。これを3回行う

3 オレンジの実は袋から出して2〜3つにほぐす

4 P.65「いちごジャム」2〜3 参照

フルーツソース

フルーツソースはジャムより甘さがマイルドなので、ヨーグルトに混ぜたり、アイスクリームのトッピングにぴったりです。

86 いちごソース

ジャムより砂糖が少なめでいちごの甘酸っぱさがいきたソースです。

材料(1回分)	コース21 ジャム	
いちご(正味)	300g	約1パック
水	28mL	大2
砂糖	32g	大4
レモン汁	14mL	大1
	タイマー	229kcal (1回分)

つくり方

1 いちごはヘタを取って2〜4等分に切り、しっかりとつぶす

2 P.65「いちごジャム」2〜3参照

87 キウイソース

キウイの酸味が効いたソースです。ブランデーを入れると大人の味に仕上がります。

材料(1回分)	コース21 ジャム	
キウイ(正味)	300g	約4個
水	42mL	大3
砂糖	40g	大5
レモン汁	7mL	大½
ブランデー(またはラム酒)	4.5mL	小1
	タイマー	325kcal (1回分)

つくり方

1 キウイは皮をむいて2〜3 mm 厚さのいちょう切りにし、しっかりとつぶす

2 P.65「いちごジャム」2〜3参照

88 トロピカルソース

マンゴーの甘さとパイナップルの爽やかさがぴったりの、南国フルーツを使ったソースです。

材料(1回分)	コース21 ジャム	
マンゴー(正味)	200g	
パイナップル(正味)	100g	
水	42mL	大3
砂糖	40g	大5
レモン汁	7mL	大½
	タイマー	334kcal (1回分)

つくり方

1 マンゴーは皮をむいて種を取り1〜2cm角に切り、しっかりとつぶす。パイナップルは皮と芯を取り、約5mm角に切る

2 P.65「いちごジャム」2〜3参照



もち



コース番号	コース	調理時間	取扱説明書
22	もち	1時間15分	P.28

89 もち

もち米と水を入れるだけで、簡単につきたてのもちが楽しめます。

材料 (2合:約8個、3合:約12個)	コース22 もち	
	2合	3合
もち米	280g※	420g※
水	220mL	260mL
もちとり粉 (片栗粉、上新粉など)	適量	適量
	タイマー 128kcal (1個分：約50g)	

※もち米1合は約140gです。



つくり方

1 もち米を洗う(水がきれいになるまで)
◎もち米は水に浸さないでください。
(もちが柔らかくなります。)

2 もち米をざるにあげて約30分水切りする
◎竹または金属製のざるを使用してください。
樹脂製のざるは水切りが悪いので、もちが柔らかくなります。

3 パンケースにもちとり粉以外の材料を材料表の上から順に入れる
◎もち米が水に浸かるように、もち米を平らにしてください。

4 「コース」キーを押し、コース番号「22」を選び、「スタート」キーを押す

5 できあがりのメロディーが鳴れば、パンケースを取り出す
◎パンケースを取り出したあと、パンケースに触れるぐらいまでそのまま冷ましてください。(5〜10分)

6 トレーなどにもちとり粉を敷き、水で十分ぬらした手でもちを取り出す
◎取り出したもちにもちとり粉をかけておくと、ちぎりやすくなります。

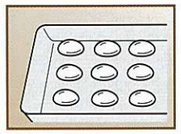
7 もちをちぎって丸める



手にもちとり粉をつけて親指と人差し指で輪を作り、輪を絞ってちぎる
◎もちはこまかくちぎるとうまく丸めることができません。



下の手を平らにし丸める



もちとり粉を敷いたところに間をあけて置く

ワンポイントアドバイス

もちを保存するときは・・・

◎もちが冷めてから、もちとり粉をよく払って保存してください。
◎湿度や温度の低い所で保存し、2日以内にお召し上がりください。
◎冷凍するときは、ポリ袋を2重にして入れ、口を閉じて保存し、1ヵ月以内にお召し上がりください。

アレンジ

からみもち

つきたてのもちに材料(適量)をからませて、お召し上がりください。

あんもち：つぶあんをもちにからませる

きなこもち：同量のきな粉と砂糖を混ぜ、もちにからませる

おろしもち：もちの上にすりおろして軽く水気を絞った大根おろしとかつお節をのせ、しょうゆで味つけする

◎もちの出来栄えは、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによってかわります。
◎時間が経つと、もちの表面がかたくなりますので早めに丸めてください。

90 草もち

よもぎの緑色がきれいな草もちです。
乾燥よもぎで手軽に作れます。
生のよもぎを使うとより一層風味が増します。

材料 (2合:約8個、3合:約12個)	コース22 もち	
	2合	3合
もち米	280g※	420g※
A 水	220mL	260mL
A 乾燥よもぎ(水とよく混ぜる)	5g	8g
もちとり粉 (片栗粉、上新粉など)	適量	適量
	タイマー 130kcal (1個分：約50g)	

※もち米1合は約140gです。

つくり方 は P.68「もち」参照



ワンポイントアドバイス

生のよもぎを使うときは、乾燥よもぎのかわりに30〜50gのよもぎを使用してください。
(生のよもぎはゆでたあと水にさらし、水気をしっかりと絞って、みじん切りにする)

91 桜えびもち



桜えびを練り込むことでピンク色のもちができあがります。
口の中で桜えびの良い香りが広がります。

材料 (2合:約8個、3合:約12個)	コース22 もち	
	2合	3合
もち米	280g※	420g※
水	220mL	260mL
桜えび(刻む)	10g	15g
もちとり粉 (片栗粉、上新粉など)	適量	適量
	タイマー 131kcal (1個分：約50g)	

※もち米1合は約140gです。

つくり方 は P.68「もち」参照

92 ごまもち

ごまの香りとプチプチとした食感が楽しめるもちです。
お好みで白ごまを黒ごまにかえてもおいしく召し上がれます。

材料 (2合:約8個、3合:約12個)	コース22 もち	
	2合	3合
もち米	280g※	420g※
水	220mL	260mL
白ごま	8g(大1)	12g(大1½)
もちとり粉 (片栗粉、上新粉など)	適量	適量
	タイマー 134kcal (1個分：約50g)	

※もち米1合は約140gです。

つくり方 は P.68「もち」参照





93 もちグラタン

余ったもちをリメイク。
溶けたチーズとトロトロのもちが絶妙にマッチしたグラタンです。

◎直径約8.5cm×深さ4.5cmのココット皿を使用します。

材料（4個分）	
もち	2個（1個約50g）
ブロッコリー	80g
ウインナー	3本
しめじ	100g
バター	10g
ホワイトソース	
バター	15g
薄力粉	15g
牛乳	200mL
塩・こしょう	適量
ピザ用チーズ	40g
パセリ（刻む）	適量
	242kcal（1個分）

つくり方

1 もちは約1.5cm角に切る
2 ブロッコリーは小房に分け、ゆでる
3 ウインナーは約5mm幅の斜め切りにし、しめじは石づきを取る
4 フライパンにバターと3を入れ、中火で2～3分炒める
5 ホワイトソースを作る
なべにバターを入れて中火で熱し、薄力粉を入れて焦がさないようによく炒める
6 火を止めて5に牛乳を少しずつ加え、混ぜながら、とろみがつくまで煮詰めて塩・こしょうで味を調える
7 6に2と4を入れて混ぜ合わせ、4等分にする
8 バター（分量外）を塗ったココット皿に7を入れて1をのせ、ピザ用チーズをのせる
9 約200℃に予熱したオーブンで約10分焼く
10 パセリを散らす

ホームメイドコース



コース	取扱説明書
ホームメイド	P.33

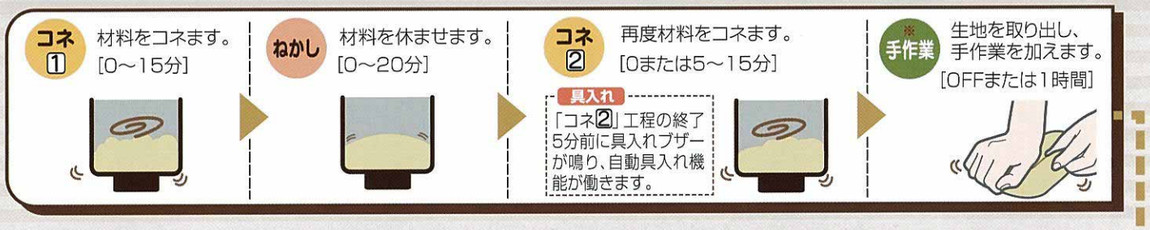
ホームメイドコースの使い方

◎詳しい使い方は取扱説明書 P.33〜39をご覧ください。

「ホームメイドコース」なら、「コネ」・「発酵」・「焼き」など各工程の時間を自由に設定することができ、自分だけのこだわり食パンや手作業を加えた本格パンを作ることができます。

ホームメイドコースの各工程

●時間設定の方法は取扱説明書P.34参照
●[　]は各工程の設定できる時間の範囲です。



※手作業について　(取扱説明書 P.36)

「手作業」を設定するとコネ2が終了した時点で調理をいったん中断し、生地を取り出していろいろな手作業を加えることができます。その後、手作業を加えた生地をパンケースに戻し、再度「スタート」キーを押すとあらかじめ設定した残りの工程(発酵〜焼き)を自動で行います。

◎通常のコースとは設定が違うため、できあがりが異なることがあります。
◎米粉は使用できません。(粉や具が飛び散ることがあります。)
◎ケーキ作りやジャム作りには設定できません。

●手作業を行うときは、「手作業」工程を「1:00」に設定してください。
1:00 ……手作業あり　(1時間後に自動で再スタートします。)
OFF ……手作業なし

●手作業を行わないときは、必ず「OFF」に設定してください。

時間調整参考表

●各工程の時間を調整すると、パンのできあがりをかえることができます。

短くする	工程	長くする
●パンのふくらみを抑えたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	コネ 1〜2	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●連続して長い時間こねたいとき	ねかし	●コネの途中で生地をねかせたいとき
●パンのふくらみを抑えたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	発酵 1〜3	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●食パンの皮の焼き色をうすくしたいとき	焼き	●食パンの皮の焼き色を濃くしたいとき

◎この表はあくまでも参考です。使う材料や分量・室温・水温などの影響により、パンのできあがりはかわります。

ホームメイドコースで作る　食パン



つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、水に入れたあとでよく混ぜてください。

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎下記の時間設定を参考にお好みの時間を設定してください。

ドライイーストを使って

材料	ふんわり		もちもち		国産小麦	
水	180mL		210mL		170mL	
粉	250g	強力粉	290g	強力粉	250g	国産小麦粉
砂糖	20g	大 2½	16g	大 2	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1	6g	大 1	6g	大 1
塩	5g	小 1	5g	小 1	5g	小 1
無塩バター	15g		15g		15g	
ドライイースト	3g	小 1	3g	小 1	3g	小 1
	190kcal (6枚切り 1枚分)		211kcal (6枚切り 1枚分)		185kcal (6枚切り 1枚分)	

生イーストを使って

材料	小　麦		国産小麦	
水	170mL		160mL	
生イースト	7g		7g	
粉	250g	強力粉	250g	国産小麦粉
砂糖	20g	大 2½	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1	6g	大 1
塩	5g	小 1	5g	小 1
無塩バター	15g		15g	
	189kcal (6枚切り 1枚分)		184kcal (6枚切り 1枚分)	

ホームメイド 基本の時間設定

工 程	コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵 1	発酵2	発酵 3	焼き	合計
ふんわり食パン(小麦)	12 分	10 分	10 分	OFF	1時間8分	20 分	1時間5分	40分	3時間45分
もちもち食パン(小麦)	12 分	10 分	10 分	OFF	1時間8分	20 分	55分	45分	3時間40分
食パン(国産小麦)	9 分	10 分	10 分	OFF	1時間11分	20 分	1時間5分	45分	3時間50分
生イースト食パン(小麦)	7 分	0 分	15 分	OFF	1時間13分	20 分	1時間15分	50分	4時間
生イースト食パン(国産小麦)	4 分	0 分	15 分	OFF	1時間16分	20 分	1時間15分	50分	4時間

ホームメイドコースで作る　パン生地



つくり方

1 パンケースに溶き卵(仕上げ用)以外の材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、牛乳によく混ぜてください。

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎下記の時間設定を参考にお好みの時間を設定してください。

ドライイーストを使って

材料(14個分)	バターロール 小　麦		バターロール 国産小麦	
牛乳	130mL		120mL	
卵	50g	M寸1個	50g	M寸1個
粉	300g	強力粉	300g	国産小麦粉
砂糖	24g	大3	24g	大3
塩	3.3g	小⅔	3.3g	小⅔
無塩バター	60g		60g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小 1
溶き卵(仕上げ用)	適量		適量	
	131kcal (1個分)		128kcal (1個分)	

生イーストを使って

材料(14個分)	バターロール 小　麦		バターロール 国産小麦	
牛乳	120mL		110mL	
卵	50g	M寸1個	50g	M寸1個
生イースト	7g		7g	
粉	300g	強力粉	300g	国産小麦粉
砂糖	24g	大 3	24g	大 3
塩	3.3g	小⅔	3.3g	小⅔
無塩バター	60g		60g	
溶き卵(仕上げ用)	適量		適量	
	130kcal (1個分)		127kcal (1個分)	

ホームメイド 基本の時間設定

工 程	コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵 1	発酵2	発酵 3	焼き	合計
バターロール(小麦)	12 分	10 分	10 分	OFF	1時間8分	20 分	0分	0分	2 時間
バターロール(国産小麦)	9 分	10 分	10 分	OFF	1時間 11 分	20 分	0分	0分	2 時間
生イーストバターロール(小麦)	7 分	0 分	15 分	OFF	1時間3分	20 分	0分	0分	1時間45分
生イーストバターロール(国産小麦)	4 分	0 分	15 分	OFF	1時間6分	20 分	0分	0分	1時間45分

94 イングリッシュマフィン

イギリスの朝食の定番パン「イングリッシュマフィン」。
コーンミールが食感のアクセントになっています。

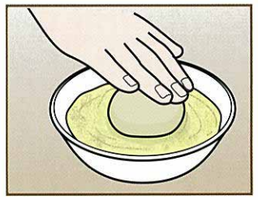
時間設定

コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵1	発酵2	発酵3	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	50分	0分	0分	0分	1時間20分

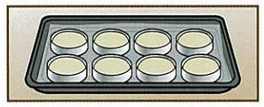
材料（直径9cmセルクル型8個分）	ホームメイド	
水	170mL	
酢	14mL	大1
強力粉	300g	
砂糖	8g	大1
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
トッピング コーンミール	適量	
	タイマー	164kcal（1個分）

つくり方

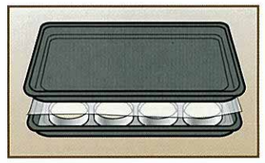
1 パンケースにコーンミール以外の材料を材料表の上から順に入れる
2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
3 パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
4 コーンミールを入れた皿に3をのせ、手のひらで押さえて両面にコーンミールをつけながら平たくする（つきにくい場合はハケで少量の水（分量外）を塗る）



5 セルクル型（円形の型）の内側にバター（分量外）を薄く塗る
6 クッキングシートを敷いたオーブン皿にセルクル型を並べ、型の中央に4を入れる



7 霧吹きをして、約35℃で30～40分（型の7～8分目になるまで）発酵させる
8 クッキングシートを全体にかぶせる。重し用のオーブン皿を重ね、約200℃に予熱したオーブンで10～15分焼く



メモ イングリッシュマフィンの美味しい食べ方

①マフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割る
②オーブントースターでこんがりと焼き色がつくまで焼く
③お好みの具（バターとジャム、ハムとチーズなど）をトッピングする



95 エッグベネディクト

ポーチドエッグに濃厚な卵黄のオランデーズソースをかけた
オープンサンドです。



材料（4個分）	
イングリッシュマフィン	2個
卵	4個
ベーコン（半分に切る）	2枚
黒こしょう（粗挽き）	少々
オランデーズソース	
Ⓐ 卵黄	1個分
Ⓐ レモン汁	大1½
Ⓐ 白ワイン	大1½
溶かしバター	50g
塩・こしょう	少々
	319kcal（1個分）

つくり方

1 ポーチドエッグを作る
なべに湯を沸かし、酢と塩少々（分量外）を入れ、火を弱める

2 器などに割っておいた卵をそっと湯の中に入れ、広がった白身を黄身に寄せ、3～5分ゆでる

3 なべから卵を取り出し、冷水にとったあと、水気を切る

4 オランデーズソースを作る
ボールにⒶを入れ、湯煎にかけながら、とろみがつくまで混ぜる

5 4に溶かしバターを少しずつ加え、その都度よく混ぜ、塩・こしょうをする

6 ベーコンはフライパンでカリカリになるまで炒める

7 イングリッシュマフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割り、オーブントースターでこんがりと焼き色がつくまで焼く

8 7の上にベーコンとポーチドエッグをのせ、オランデーズソースと黒こしょうをかける

96 ハンバーガーバンズ

しっかりとこねた生地でハンバーガーバンズを作りましょう。



時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
15分	10分	15分	OFF	30分	20分	0分	0分	1時間30分

材料(8個分)	ホームメイド	
水	190mL	
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
溶き卵(仕上げ用)	適量	
トッピング 白ごま	適量	
	タイマー	173kcal(1個分)

つくり方

1 パンケースに溶き卵(仕上げ用)と白ごま以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に3を並べ、手のひらで押さえて平たくし、形を丸く整える

5 霧吹きをして、約35℃で30〜40分(約2倍になるまで)発酵させる

6 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、白ごまをのせ、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

97 ハンバーガー

手作りのハンバーガーバンズを使ったハンバーガーです。

材料(8個分)		
ハンバーガーバンズ		8個
Ⓐ	合びき肉	450g
	玉ねぎ(みじん切り)	½個(100g)
	卵	M寸1個(50g)
	パン粉	20g
	牛乳	大2
	塩	小1
	ナツメグ・こしょう	少々
具	マスタード・ケチャップ	適量
	レタス	適量
	玉ねぎ(薄切り)	¼個(50g)
	スライスチーズ	8枚
		398kcal(1個分)



つくり方

1 Ⓐを全て混ぜ合わせ、粘りが出るまでしっかりとこねる

2 1を8等分にし、ハンバーガーバンズより一回り大きめに成型する(焼くと縮むため)

3 2をフライパンで両面をしっかりと焼く

4 ハンバーガーバンズを横半分に切って、3と具をはさむ

98 ぎょうざの皮

熱湯を使うことでもちもちの皮ができあがります。

時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

材料(40枚分)	ホームメイド	
薄力粉	320g	
熱湯	180mL	
塩(熱湯によく溶かす)	1.3g	小¼
打ち粉(片栗粉)	適量	
	タイマー	29kcal(1枚分)

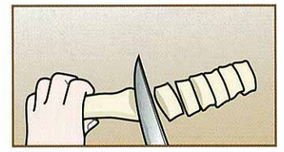
つくり方

1 パンケースに打ち粉(片栗粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す

3 パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる

4 まな板に打ち粉をし、直径2〜3cmの棒状にのばして40等分にする



5 めん棒で1個ずつ直径8〜10cmの円形にのばす

◎のばした皮はくっつきやすいので、1枚ずつ打ち粉をしてください。

99 焼きぎょうざ

手作りのぎょうざの皮を使って定番の焼きぎょうざを作りましょう。

材料(40個分)		
ぎょうざの皮		40枚
	豚ひき肉	300g
	キャベツ(みじん切り)	100g
	にんにく(みじん切り)	1片
	しょうが(すりおろす)	1かけ
Ⓐ	しょうゆ	小2
	みりん	小1
	ごま油	小½
	塩	小½
	こしょう	少々
サラダ油		大1
ごま油		大1
Ⓑ	酢・しょうゆ	各大2
	ラー油	小1
		55kcal(1個分)

アレンジ

つくり方2のぎょうざをたっぷりの湯で約4分ゆで、水気を切ると「水ぎょうざ」になります。



つくり方

1 Ⓐを全て混ぜ合わせ、粘りが出るまでしっかりとこねる

2 ぎょうざの皮に1の具をのせ、皮のふちに水(分量外)をつけて二つ折りにし、ひだを寄せて閉じる

3 フライパンにサラダ油を薄くひき、2を並べて強火で焼く

4 3に焼き色がついたら水(分量外)を加え、ふたをして中火で約5分蒸し焼きにする

5 水分がほとんど無くなれば、ふたをはずして残った水分を飛ばし、ごま油をまわし入れ、パリッとなるまで焼く

6 器に盛り、Ⓑを添える

100 プレーンクッキー

ホームメイドコースを２回設定することで、クッキー生地が手軽に作れます。
ソフトタイプのクッキーです。

時間設定　このレシピは同じ時間設定を２回使用します。（つくり方3、5）

コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵1	発酵2	発酵3	焼き	合計
7分	0分	0分	OFF	0分	0分	0分	0分	7分

材料（1回分:約20個）	ホームメイド	
卵（溶く）	50g	M寸1個
無塩バター（約1cm角に切る）	50g	
砂糖	80g	
Ⓐ 薄力粉	150g	
Ⓐ ベーキングパウダー	3g	小1
バニラエッセンス	少々	
	タイマー	66kcal（1個分）

つくり方

1 バターは約1cm角に切り、卵とともに常温に戻す。Ⓐは合わせてふるう

2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

3 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す

4 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースの周囲についた粉をゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とす（粉落とし）

5 「ホームメイド」キーを押し、「スタート」キーを押す
（手順3と同じ時間設定を使用します。）

6 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから取り出した生地を一つにまとめる

7 6の生地を20等分にして丸め、クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べる

8 生地を上から押さえて、約5mmの厚さにする

9 約160℃に予熱したオーブンで約20分焼く



アレンジ

つくり方4の粉落としのあと、
粗く刻んだレーズン80gを入れると
「レーズンクッキー」になります。

101 そばクッキー

そば粉を100%使ったソフトタイプのクッキーです。
黒糖のやさしい甘さがそばの風味を引き立てます。

材料（1回分:約20個）	ホームメイド	
卵（溶く）	50g	M寸1個
無塩バター（約1cm角に切る）	50g	
黒糖（粉末）	60g	
Ⓐ そば粉	150g	
Ⓐ ベーキングパウダー	3g	小1
	タイマー	61kcal（1個分）

つくり方は上記「プレーンクッキー」参照





102 チョコチャンククッキー

ココアの苦みとチャンク（粗めに刻んだ）チョコレートの甘さが程よいバランスのクッキーです。
板チョコレートを使うので、手軽に作れます。

時間設定　このレシピは同じ時間設定を２回使用します。（つくり方4、6）

コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵1	発酵2	発酵3	焼き	合計
7分	0分	0分	OFF	0分	0分	0分	0分	7分

材料（1回分:約20個）	ホームメイド	
卵（溶く）	50g	M寸1個
無塩バター（約1cm角に切る）	50g	
砂糖	80g	
Ⓐ 薄力粉	160g	
Ⓐ ベーキングパウダー	3g	小1
Ⓐ ココア	12g	大1
バニラエッセンス	少々	
具 板チョコレート	1枚	
	タイマー	85kcal（1個分）

◎お好みのクッキー型を用意します。

つくり方

1 バターは約1cm角に切り、卵とともに常温に戻す。Ⓐは合わせてふるう

2 板チョコレートは7mm～1cm角に刻む

3 パンケースに刻んだチョコレート以外の材料を材料表の上から順に入れる

4 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す

5 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースの周囲についた粉をゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とし（粉落とし）、2のチョコレートを入れる

6 「ホームメイド」キーを押し、「スタート」キーを押す
（手順4と同じ時間設定を使用します。）

7 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから取り出した生地を一つにまとめてラップに包み、冷蔵庫で1～2時間休ませる

8 7の生地を約5mm厚さにのばし、お好みのクッキー型で抜く

9 8をクッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、約160℃に予熱したオーブンで約20分焼く

103 シナモンロール

シナモンの風味と甘さが口いっぱいに広がります。
砂糖のトッピング（アイシング）をかけると華やかなパンになります。

時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間30分

材料(1個分)	ホームメイド	
牛乳	120mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
Ⓐ グラニュー糖	30g	
Ⓐ シナモン	2g	小1
	タイマー	233kcal (6枚切り 1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

メモ　アイシングで飾りつけ

粉糖20gと水小½を湯煎にかけて溶かし、アイシングを作り、あら熱をとったパンにかけます。
（先の細い絞り袋を使うときれいに飾れます。）

つくり方

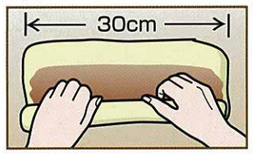
1 パンケースにⒶ以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。

3 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約30分休ませる

4 生地をめん棒で30×30cmにのばし、手前¾の部分に牛乳（分量外）をハケで塗り、Ⓐをふる

5 4を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる



6 5を10等分に切る



7 ハネをはずしたパンケースに6の生地をランダムに入れ、再度「スタート」キーを押す

◎ハネは必ずはずしてください。

104 クリームチーズ＆ココアパン

クリームチーズを手作業工程で巻き込むことができるので、
生地に混ざらず、見た目にも楽しいパンができあがります。
ブランデーを加えて香りづけしたクリームチーズと、
パンの中に散りばめたくるみの食感をお楽しみください。

時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間30分

材料(1個分)	ホームメイド	
牛乳	120mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	32g	大4
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ココア	6g	大1
ドライイースト	4.5g	小1½
具 Ⓐ クリームチーズ（常温に戻す）	100g	
具 Ⓐ 砂糖	20g	大2½
具 Ⓐ ブランデー	7mL	大½
具 くるみ（刻む）	40g	
	タイマー	341kcal (6枚切り 1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

つくり方

1 パンケースにⒶとくるみ以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。

3 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 Ⓐの材料をよく混ぜる

5 生地をめん棒で35×12cmにのばし、奥側を約2cm残して4を全体に塗り、くるみを散らす

6 5を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる

7 ハネをはずしたパンケースに6を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
◎ハネは必ずはずしてください。



105 ちぎりパン

どの具が出てくるか楽しみつつ、ちぎりながらお召し上がりください。

時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	50分	2時間40分

材料(1個分)	ホームメイド	
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 ウインナー(約1cm幅に切る)	50g	
具 板チョコレート(1口大に割る)	50g	
具 クリームチーズ(約1cm角に切る)	50g	
タイマー	1750kcal (1回分)	

(具15個分 各10g)
◎できあがりはやや小ぶりになります。

メモ
◎具はお好みでアレンジしてください。
ただし、水分の多い具材は避けてください。
(発酵や焼き上がりに影響を与えるため)

つくり方

1 パンケースに具以外の材料を材料表の上から順に入れる

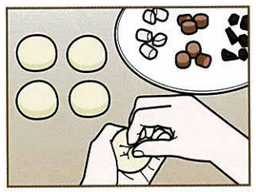
2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。

3 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

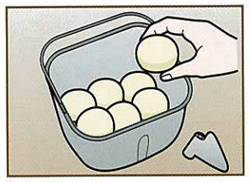
4 具はそれぞれ10gずつに分けて、15個分(5個ずつ×3種類)用意する

5 生地を15等分にして丸め、ふきんをかけて約10分休ませる

6 5を円形にのばして、4をのせ、まわりから生地を寄せるようにして包み、合わせ目をしっかりと閉じる



7 ハネをはずしたパンケースに6の生地をランダムに入れ、再度「スタート」キーを押す



◎ハネは必ずはずしてください。



106 ゴロゴロチーズパン

手作業工程でチーズを生地に巻き込むのでチーズの形が残ります。
見た目に楽しく、ボリューム満点のパンです。
トーストするとより一層美味しく召し上がれます。

時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	15分	(1時間)	20分	10分	50分	45分	2時間40分

材料(1個分)	ホームメイド	
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 プロセスチーズ (約1cm角に切る)	100g	
タイマー	246kcal (6枚切り1枚分)	

◎できあがりはやや小ぶりになります。

つくり方

1 パンケースに具以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。

3 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 生地をめん棒で35×12cmにのばし、チーズをまんべんなくのせる

5 4を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる

6 ハネをはずしたパンケースに5を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
◎ハネは必ずはずしてください。

107 マーブルパン

ホームメイドコースを２回設定することで、マーブル模様のパンが作れます。
どんなマーブル模様ができるかは、切ってからのお楽しみです。

時間設定１ ◎全体の生地をこねます。（つくり方 *2*）

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

時間設定２ ◎ココアペーストを練り込んでから、手作業を行い、焼き上げます。（つくり方 *4*）

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
0分	0分	5分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間5分



材料（1個分）	ホームメイド	
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	32g	大4
塩	5g	小1
無塩バター	30g	
ドライイースト	4.5g	小1½
ココアペースト（混ぜる）		
ココア	6g	大1
水	14mL	大1
サラダ油	2g	小½
	タイマー	244kcal（6枚切り1枚分）

つくり方

1 パンケースにココアペースト以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで「時間設定**1**」の時間設定を行い、「スタート」キーを押す

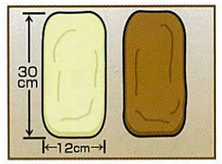
3 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して2等分にして丸める

4 「ホームメイド」キーで「時間設定**2**」の時間設定を行う
◎手作業を「1:00」に設定してください。

5 パンケースに *3* で２等分にした生地のうちの１つとココアペーストを入れ、「スタート」キーを押してココア生地を作る（コネが始まり自動で練り込みます。）
◎ *3* で2等分にした残りの生地（白生地）は、ふきんをかけて休ませておきます。

6 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースからココア生地を取り出す

7 *5* で休ませておいた白生地をめん棒で30×12cmにのばし、*6* のココア生地も同様にのばして白生地の上に重ねる



8 手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる

9 パンケースにハネが取りつけてあることを確認したあと、*8* を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
（ハネを取りつけないとマーブル模様になりません。）



108 うずまき抹茶パン

ホームメイドコースを2回設定することで、うずまき模様のパンが作れます。
パンを切ると抹茶のうずまき模様があらわれる楽しいパンです。

時間設定１ ◎全体の生地をこねます。（つくり方 *2*）

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

時間設定２ ◎抹茶ペーストを練り込んでから、手作業を行い、焼き上げます。（つくり方 *4*）

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
0分	0分	5分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間5分



材料（1個分）	ホームメイド	
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
無塩バター	20g	
ドライイースト	4.5g	小1½
抹茶ペースト（混ぜる）		
抹茶	3g	小1½
水	7mL	大½
サラダ油	1g	小¼
	タイマー	224kcal（6枚切り1枚分）

つくり方

1 パンケースに抹茶ペースト以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで「時間設定**1**」の時間設定を行い、「スタート」キーを押す

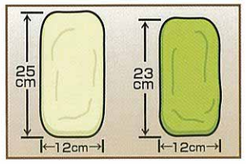
3 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して⅓量（約150g）と⅔量（約300g）に切り分けて丸める

4 「ホームメイド」キーで「時間設定**2**」の時間設定を行う
◎手作業を「1:00」に設定してください。

5 パンケースに *3* で切り分けた⅓量（約150g）の生地と抹茶ペーストを入れ、「スタート」キーを押して抹茶生地を作る（コネが始まり自動で練り込みます。）
◎ *3* で切り分けた残りの⅔量（約300g）の生地（白生地）は、ふきんをかけて休ませておきます。

6 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから抹茶生地を取り出す

7 *5* で休ませておいた白生地をめん棒で25×12cmにのばし、*6* の抹茶生地は23×12cmにのばす



8 白生地の上に抹茶生地を重ねる
◎白生地が手前に約２cm出るように重ねてください。



9 手前の白生地を折り込んで巻き、合わせ目をしっかりと閉じる

10 ハネをはずしたパンケースに *9* を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
（ハネをはずさないとうずまき模様になりません。）





109 クイックブレッド

クイックブレッドとは、ベーキングパウダーを使ってふくらませるパンやお菓子の一種です。
約 65 分の短時間で焼き上げることができます。
ドライイーストを使った食パンとは違い、さっくりとした食感です。
甘さは控えめなので、お好みでジャムや泡立てた生クリームを添えてください。

時間設定

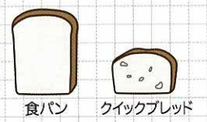
コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
2分	0分	5分	(1時間)	0分	0分	0分	58分	1時間 5分

材料(1個分)		ホームメイド	
無塩バター(約5mm角に切る)		50g	
Ⓐ	牛乳	80mL	
Ⓐ	卵(溶く)	50g	M寸1個
砂糖		24g	大3
薄力粉		130g	
強力粉		50g	
ベーキングパウダー		6g	小2
	タイマー	159kcal (8等分 1切れ分)	

つくり方

1 バターは約5mm角に切り、Ⓐは合わせてよく混ぜる
2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
4 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースの周囲についた粉をゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とし(粉落とし)、生地の表面を山形に整える
◎できあがりを良くするため、この作業は必ず行ってください。
5 再度「スタート」キーを押す

クイックブレッドは、ドライイーストで作る食パンとはできあがりが異なります。
◎高さは小ぶりになります。(7~8cm)
◎上部が凸凹になり、内部に大きめの穴があくことがあります。
◎さっくりとした食感になります。





110 トマト・クイックブレッド

ウインナーとコーンの具が入ったトマト味のおかず風クイックブレッドです。
トッピングの粉チーズが味のアクセントに。

時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
2分	0分	5分	(1時間)	0分	0分	0分	58分	1時間 5分

材料(1個分)		ホームメイド	
無塩バター(約5mm角に切る)		50g	
Ⓐ	トマトジュース(無塩)	80mL	
Ⓐ	卵(溶く)	50g	M寸1個
砂糖		24g	大3
薄力粉		130g	
強力粉		50g	
ベーキングパウダー		6g	小2
粉チーズ		2g	小1
具	ウインナー	30g	
具	コーン(水気を切ったもの)	20g	
トッピング	粉チーズ	2g	小1
	タイマー 自動具入れ	170kcal (8等分 1切れ分)	

つくり方

1 バターは約5mm角に切り、Ⓐは合わせてよく混ぜる
2 ウインナーは約5mm幅の半月切りにして薄力粉(分量外)をまぶす
3 2とコーンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
4 パンケースに具とトッピング以外の材料を材料表の上から順に入れる
5 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
6 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースの周囲についた粉をゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とし(粉落とし)、生地の表面を山形に整える
◎できあがりを良くするため、この作業は必ず行ってください。
7 6の表面にトッピング用の粉チーズをのせ、再度「スタート」キーを押す