

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	
① 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	
		312kcal (1人分)

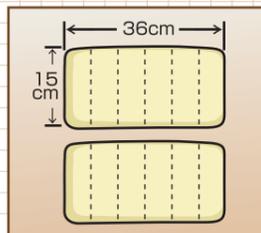
※パスタ用の小麦粉。薄力粉(同量)でも代用できます。

作り方

- ①の材料を合わせておく
- 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
- 「コース」キーでコース番号「19」を選び、「スタート」キーを押す
- 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
- 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
- 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。
- 6の pasta 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
- 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。

- 上記「生パスタ」の作り方1~3参照
- 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
- 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
- 15×6cmの長方形に切る(合計12枚作ります。)
- 上記7~8の作り方参照



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	
① 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	
		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。

作り方 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。

作り方 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	
① 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	
		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に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
① 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)

作り方

- ブロッコリーは熱湯で2~3分ゆで、水気を切る
- 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
- ツナとコーンを加えて軽く炒め、①と1を加え、弱火で約5分煮て味を調える
- 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
① 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
② 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)	

作り方

- 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)
- 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①を加える
- ②に十分火が通れば③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
- 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
- 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
- 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
- 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	
① 薄力粉	180g	
② ベーキングパウダー	6g	小2
	249kcal (8等分1切れ分)	

作り方

- 1 バターを1cm角に切り、常温に戻す
- 2 ①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	
① 薄力粉	180g	
② ベーキングパウダー	6g	小2
	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。



作り方 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	
① 薄力粉	180g	
② ベーキングパウダー	6g	小2
紅茶葉(細かいもの)	3g	
	231kcal (8等分1切れ分)	

◎①に紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

作り方 はP.60「バターケーキ」参照



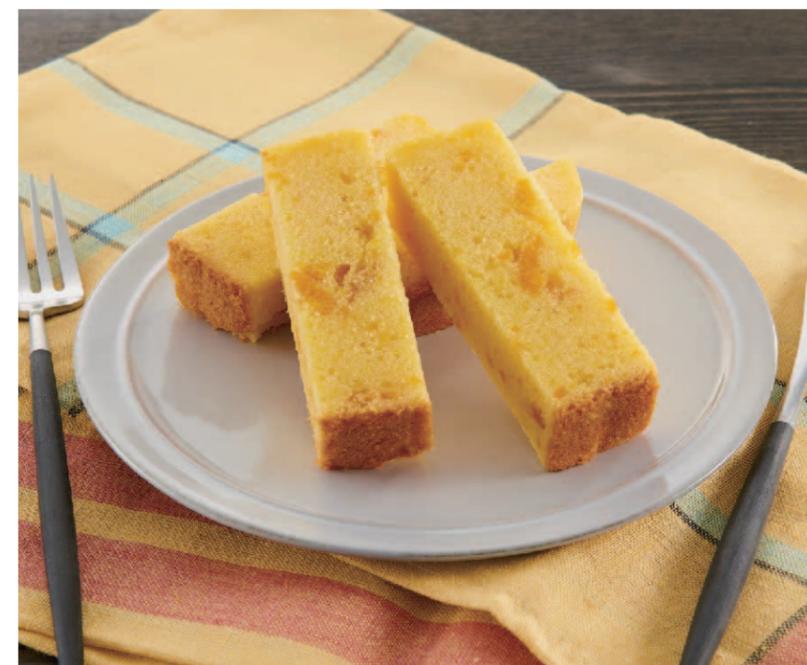
73 かぼちゃケーキ

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	
① 薄力粉	180g	
② ベーキングパウダー	6g	小2
	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。

作り方 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	
①薄力粉	180g	
①ベーキングパウダー	6g	小2
	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。

👉**作り方** はP.60「バターケーキ」参照

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	
①薄力粉	180g	
①ベーキングパウダー	6g	小2
②ドライフルーツミックス	50g	
	259kcal	(8等分1切れ分)

👉**作り方** 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。

75 マロンケーキ

栗の風味と食感が口の中いっぱい広がります。栗がたっぷりに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	
①薄力粉	180g	
①ベーキングパウダー	6g	小2
②栗の甘露煮 (7mm~1cm角に切る)	100g	
	269kcal	(8等分1切れ分)

👉**作り方** 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。

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	
①ベーキングパウダー	6g	小2
抹茶	3g	小1½
②甘納豆 (大きいものは刻む)	50g	
	250kcal	(8等分1切れ分)

👉**作り方** 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	
④ベーキングパウダー	6g	小2
⑤くるみ(刻む)	40g	
 260kcal (8等分1切れ分)		

作り方 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
566kcal (1回分)		

作り方

- いちごはヘタを取って2~4等分に切り、軽くつぶす
- パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 「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場合はペクチンを約3g加えて調整してください。

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
656kcal (1回分)		

作り方

- 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
- 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
622kcal (1回分)		

作り方

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

83 りんごジャム

いちよ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
626kcal (1回分)		

作り方

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

79 チョコレートケーキ

ココアがたっぷりに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	
④ベーキングパウダー	6g	小2
ココア	20g	
⑤アーモンドスライス(軽く刻む)	30g	
 260kcal (8等分1切れ分)		

作り方 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。





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	610kcal (1回分)

作り方

- 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	601kcal (1回分)

作り方

- 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 オレンジの実を袋から出して2~3つにほぐす
- 4 P.65「いちごジャム」2~3 参照

*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。

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	229kcal (1回分)

作り方

- 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	325kcal (1回分)

作り方

- 1 キウイは皮をむいて2~3mm厚さのいちょう切りにし、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	334kcal (1回分)

作り方

- 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



ブルーベリージャム / オレンジマーマレード / いちごソース / キウイソース / トロピカルソース

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
	128kcal (1個分:約50g)	

※もち米1合は約140gです。

つくり方

- 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。)
- 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。
- 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。
- 「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
- 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)
- 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

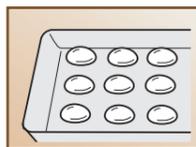


手にもちとり粉をつけて親指と人差し指で輪を作り、輪を絞ってちぎる

◎もちが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：もちの上で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*
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
	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。
□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
	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
	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)	

作り方

- 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