

保証書

ZOJIRUSHI

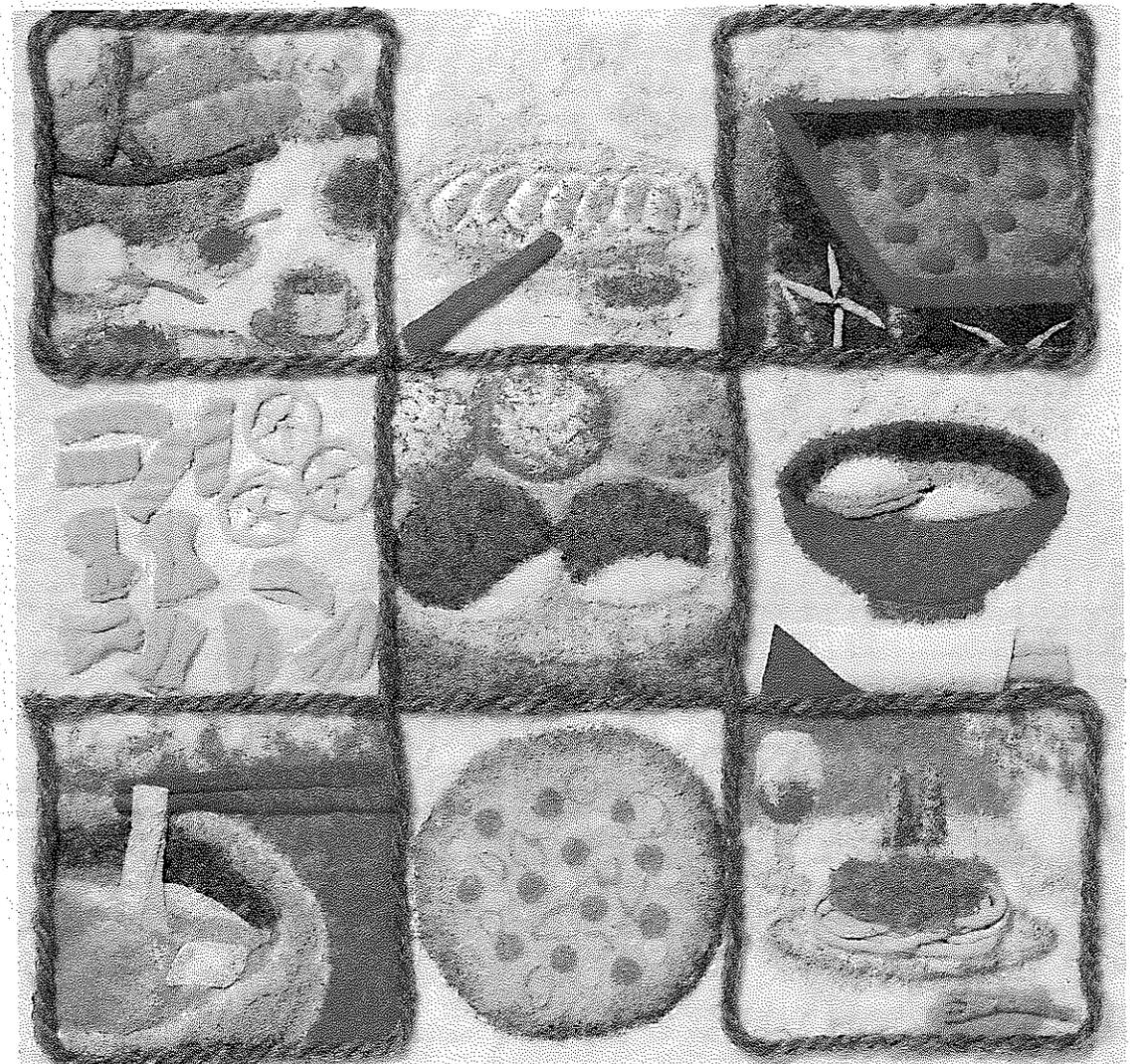
もちつき機

ちから

カもち

品番 BS-DA55

取扱説明書・お料理ノート



もちつき機 無料修理保証書 特選修理

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きに従って正常な使用状態で使用して故障した場合には、保証書の記載内容にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理致します。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

品番	BS-DA55		
保証対象品	無料修理保証期間	部品代	工料など
本体	1年	無	料
※お買上げ日	平成	年	月 日
※お客様	ご芳名	様	
	ご住所		
	TEL	()	
販売店	※店名	TEL ()	
	住所		

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障及び損傷。
 - お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障及び損傷。
 - 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。
 - 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。
 - 本書のご提示がない場合。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので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。したが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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは、アフターサービスについての頁をご覧ください。

修理メモ

象印マホービン株式会社
〒530 大阪市北区天満1丁目2番10号
TEL. 06 (356) 239

愛情点検



長年ご使用のもちつき機の点検を!

こ
あ
り
ま
せ
ん
は
か

- ご使用中、電源コード、差込みプラグが異常に熱くなる。
- こげくさいにおいがする。
- その他の異常や故障がある。

お
願
い

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

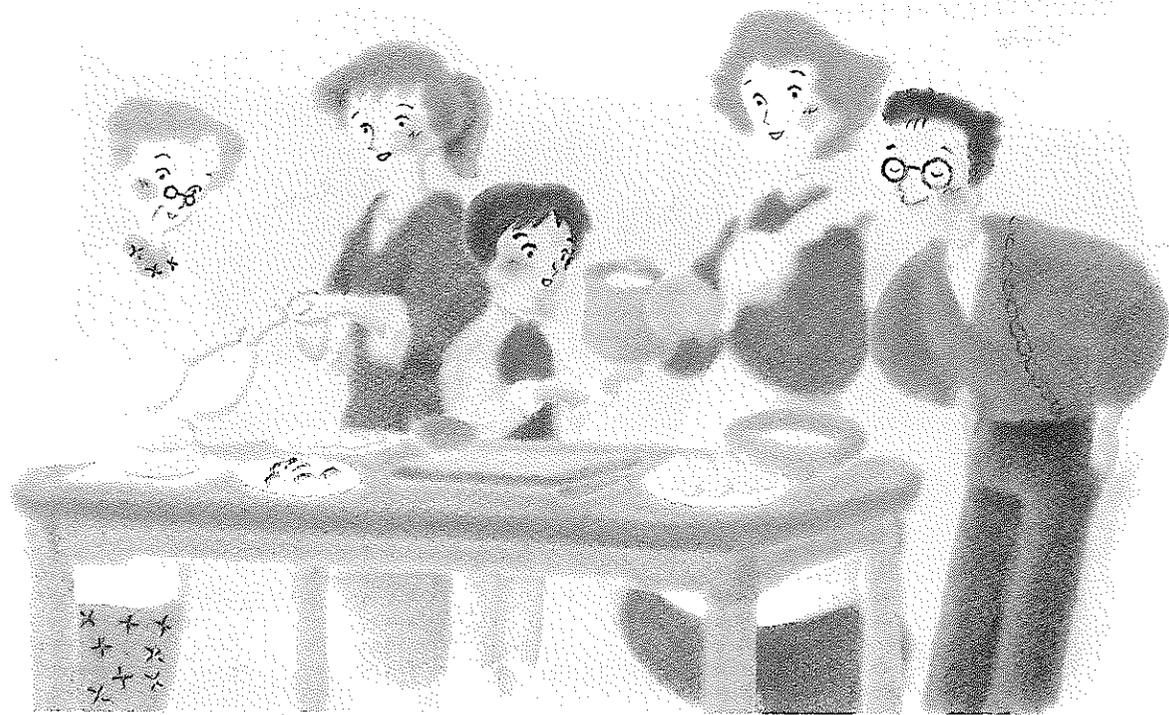
便利メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買上げ日 ■販売店名

年 月 日 TEL. ()

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した。
●「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管してください。



特長

- もちつきは、「むす」から「つく」までおまかせ、マイコン自動式
- 収納に便利なコンパクトタイプ
- 生地づくりも簡単、パン生地・生 pasta・うどんができる「こね機能」つき(こね用はねつき)
- 蒸しものも簡単、茶わん蒸し・赤飯ができる「蒸し機能」つき(蒸し板つき)
- 中身が取り出しやすいハンドルつき

取扱説明書

- | | |
|------------------------|----------------------|
| ■特長……………1 | ■操作方法……………9 |
| ■安全上のご注意……………3 | ■お手入れと保管……………12 |
| ■各部のなまえ……………5 | ■おかしいなと思ったら……………14 |
| ■もち米の準備……………7 | ■アフターサービスについて……………30 |
| ■もちつき機・もち米をセットする……………8 | ■保証書……………裏表紙 |

お料理ノート

自動もちつき

- 雑煮(関東風、関西風)……………16
- くさもち……………17
- あべかわもち……………17

むす・つく

- なまこもち(えび、青のり、ごま)……………18
- さくらもち……………19
- おはぎ……………19
- あげもち……………20
- きりたんぼ……………20

むす

- 赤飯……………28
- 油飯(ユーフアン)……………29
- 茶碗蒸し……………29

こねる

- バターロール……………21
- 食パン……………22
- ピザ……………22
- 手づくり pasta……………23
- ツナとブロッコリーのフェットチーネ……………24
- ラザニエ……………24
- 海の幸サラダ……………25
- ナポリ風たこの pasta……………25
- うどん……………26
- きつねうどん・カレーうどん……………27
- 餃子の皮……………27

安全上のご注意

ご使用前に

※ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。

記号について

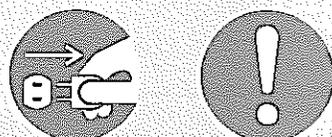
△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は「感電注意」を示します。



⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を示します。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差し込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。



※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

警告

改造はしないでください。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしないでください。

火災・感電・けがの原因となります。修理は、お買い上げの販売店または、メーカー指定のお客様相談窓口にご相談ください。



分解禁止

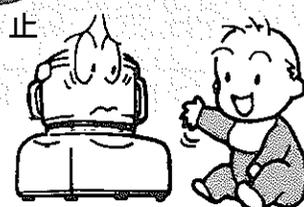


子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



禁止



水につけたり、水をかけないでください。

ショート・感電の恐れがあります。



水場での使用禁止



警告



禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。

重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因となります。



禁止

交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。



禁止



注意



差し込みプラグを抜く

差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。



禁止

不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。



禁止

から吹き出したときは、すぐ水を入れしないでください。やけどする恐れがあります。



禁止

運転中に移動させないでください。けがの原因となります。



差し込みプラグを抜く

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



差し込みプラグを抜く

部品の取付け、取り外し及びお手入れするときは、スイッチを切りプラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。



接触禁止

蒸しているときは、ふた、ホッパー(うす)が熱くなりますので注意してください。

やけどする恐れがあります。



ホッパーカバーをはずす

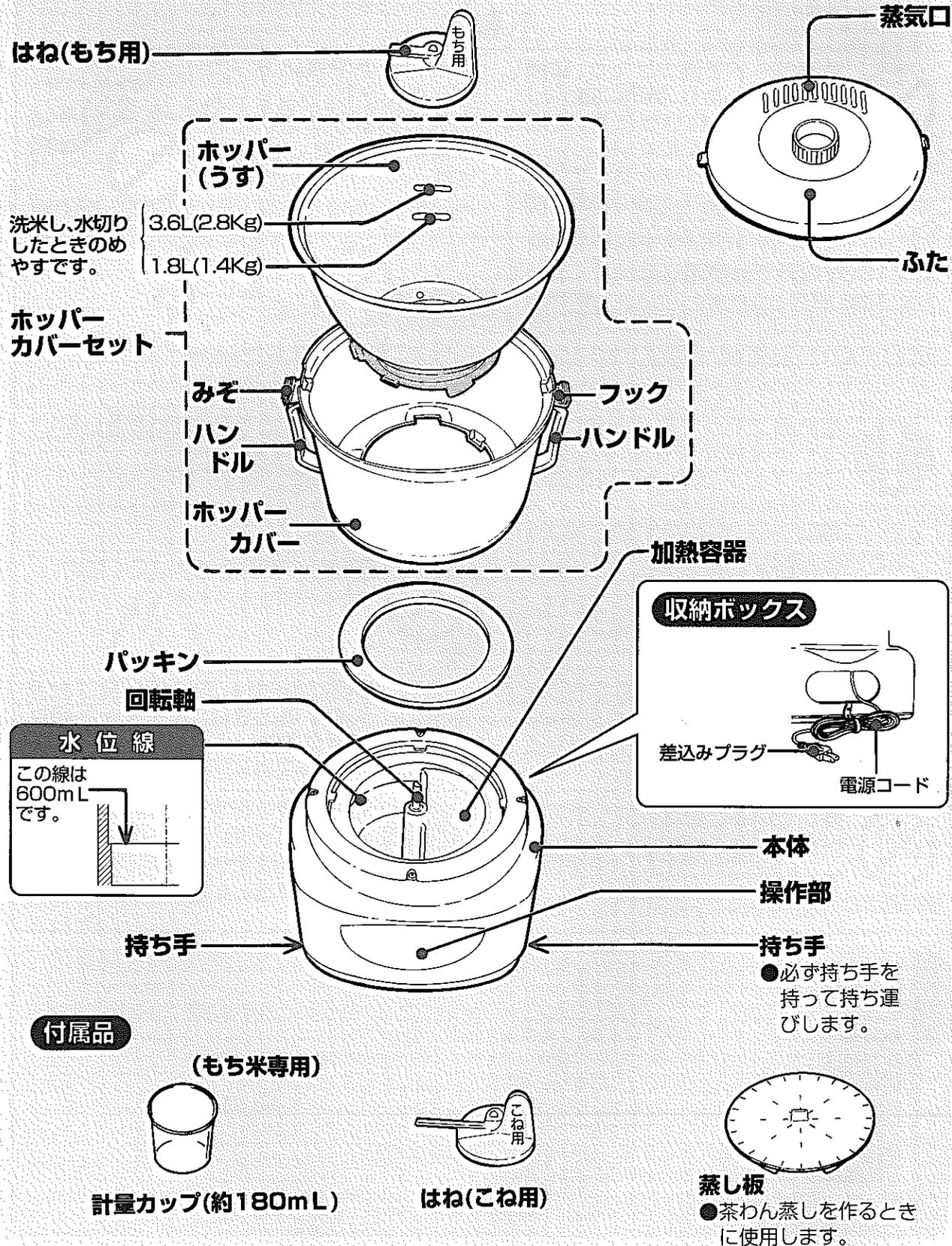
もちを取り出すときは、必ずホッパーカバーのハンドルを持って本体からはずしてください。

やけどの原因となります。

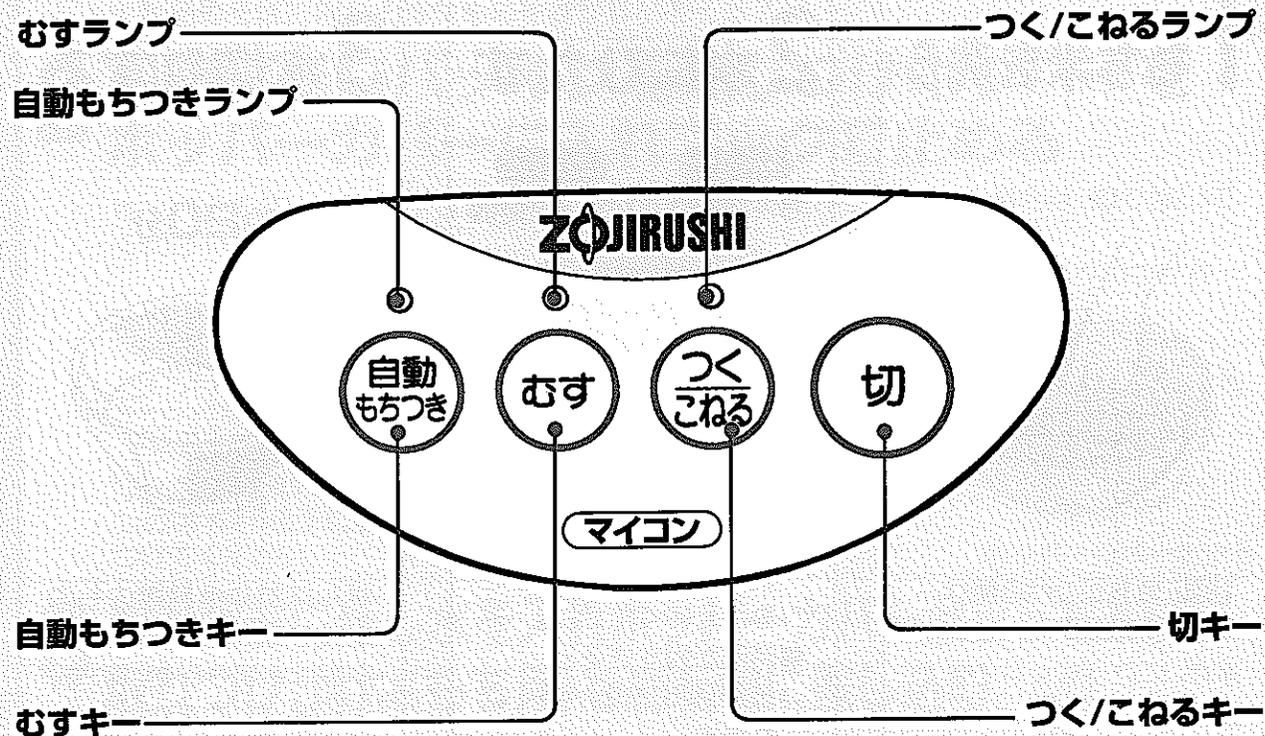
お願い

- 必ず床の上でご使用ください。本体がゆれることがあります。
- 加熱容器のから炊きはしないでください。故障の原因となります。
- (自動もちつき)又(つくこねる)を始めると本体がゆれることがあります。必ず床の上でご使用ください。
- 調理中は、ふた、ホッパー(うす)が熱くなりますのでご注意ください。
- ホッパーカバーは必ずセットしてご使用ください。やけどの原因となります。
- 蒸し調理中は蒸気に注意してください。やけどの原因となります。
- 自動もちつきをくり返し使用されるときは、5分以上休ませてください。故障の原因となります。また、くり返し使用される時本体が熱くなりますので注意してください。
- 調理するときは、ふたを必ずセットしてからご使用ください。(お料理ノート参照)けがの原因となります。
- (つくこねる)終了後は必ず切キーを押してください。切り忘れた場合けがなどの原因となります。
- ふたをはずすときは、必ずミトンを使ってはずしてください。やけどをする恐れがあります。

各部のなまえ



操作部



仕様

品番	BS-DA55	
定格	100V 50/60Hz	
消費電力	むす 800W	つく 300W・340W (50Hz) (60Hz)
定格時間	15分	
容量	1.8~3.6L(約1.4~2.8Kg)	
電源コード	長さ1.8m	
外形寸法(cm)	幅約31×奥行約31×高さ39.5(収納時約37.5)	
重量	約10.2Kg	

※容量は、1回につけるもち米の量の範囲です。

もち米の準備

ふつうのもちをつく手順を中心に説明していますので、混ぜもちなどの応用やパン・うどん・蒸し料理については、「お料理ノート」をご覧ください。

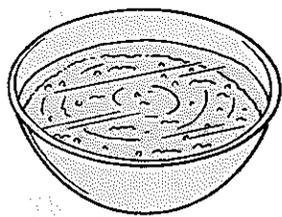
1 もち米を洗う



1回にもちがつける量は…
1.8~3.6L(約1.4~2.8Kg)
水が、にごらなくなるまで洗います。

2 水にひたす

新米 6~8時間
古米 10~12時間



- 時間が長すぎると…
夏場などには、においの原因になりますので約5時間ごとに水をとりにかえてください。
- 時間が短すぎると…
芯が残って味が悪くなります。

3 水切りする

約20分



ザルは竹や金属製のものを使います。プラスチック製は水切りが悪いので、よく振ってください。

ご注意

- もち米にはうるち米が多少混ざっていることがあります。この場合つき上がりに少し粒が残ります。
- もち米を湯で洗ったり浸したりしないでください。(もちが変色したり、芯が残って味が悪くなります。)
- もち米の種類や量によってつき上がり時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。つきすぎると、もちのこしがなくなります。

用具を準備します。



とり粉を敷いておく



- 上新粉
- 片栗粉
- コーンスターチなど

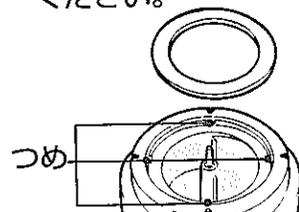


もちつき機・もち米をセットする

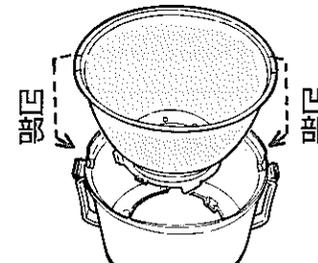
1 使用場所 製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)
※テーブルの上や台の上では使用しないでください。
※製品のそばに倒れそうなものを置かないでください。

2 加熱容器にパッキンを取りつけホッパーをホッパーカバーに入れフックで止める

ホッパーの底とパッキン及びパッキンの取付面に異物がついている場合は、取り除いてください。



パッキンの取り付けは…
つめ(4カ所)の下に確実につけてください。

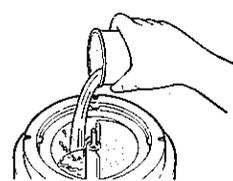


フックとホッパーの凹部を確実に合わせてください。

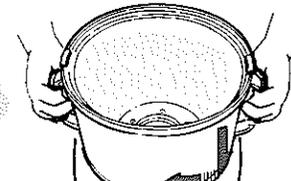


ホッパーカバーセット

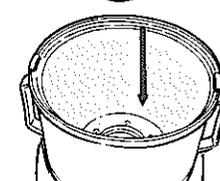
3 加熱容器に蒸し水を入れホッパーカバーセットを本体に取りつけ、はね(もち用)を回転軸に差し込む。



お好みに合わせて調整してください。(やわらかめは多めに、かためは少なめにします。)ただし、600mLをこえる水は入れないでください。



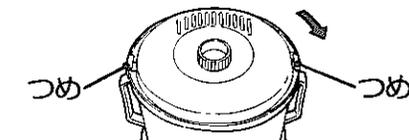
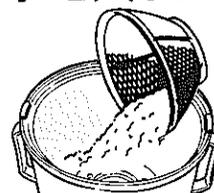
ホッパーカバーと本体の▲マークを合わせ、「しめる」の方向にまわしてください。



はね(つき用)の取り付けは…
回転軸にはねの穴を合わせ、奥まで差し込んでください。
●はねは逆さに差し込まないでください。

蒸し水の量	もち米の量	水の量
	1.8L(1.4Kg)	400mL
	2.7L(2.1Kg)	500mL
	3.6L(2.8Kg)	600mL

4 もち米を入れ、ふたをする



ふたのつめをフックのみぞに合わせ、固定する。

操作方法

スイッチを入れる前に必ずプラグを差し込んでください。



もちを「むす」から「つく」までマイコンで自動的につきあげます。

※もち・くさもちなど

1 使用場所

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)

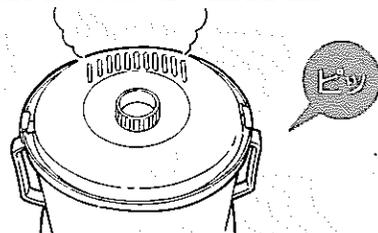
2 「自動もちつき」キーを押す

ブザーが(ピッと1回)鳴って蒸し始めます。



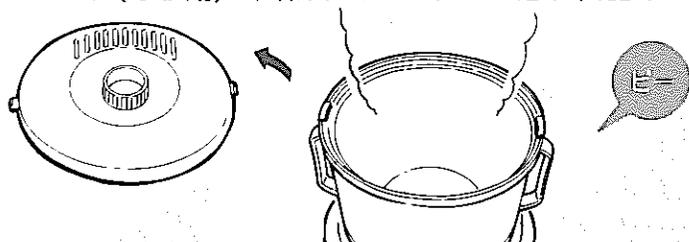
3 ブザーが(ピッと1回)鳴れば蒸し上がり、はね(もち用)が回り出す。

蒸し中は蒸気が出ますのでご注意ください。
やけどをする恐れがあります。



4 はね(もち用)が回り出して約10分後にブザー(ピーと10回)が鳴ります。ふたを開けでき具合が良ければ「切」キーを押す。

はね(もち用)が回転していますので必ず「切」キーを押して取り出してください。



ふたをはずすときは必ずミトンを使ってはずしてください。
やけどをする恐れがあります。

●つき足らなくてさらにつきたい場合

もう一度ふたをしてつき続ける。でき具合をみて「切」キーを押す。つき始めて約15分後にブザーが(ピーと10回)鳴り、はねが止まる。

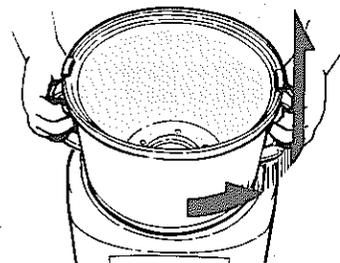
●連続して「つく」場合、必ず5分間休ませてください。

蒸し時間のめやす

1.8L	約30分
3.6L	約40分

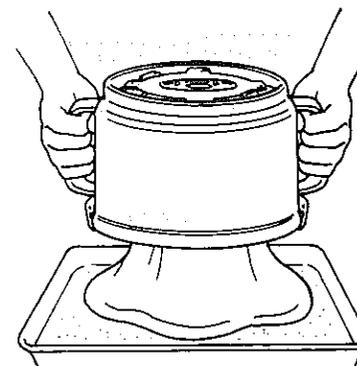
取り出しかた

ふたをはずし、ホッパーカバーのハンドルを持って本体からはずす。



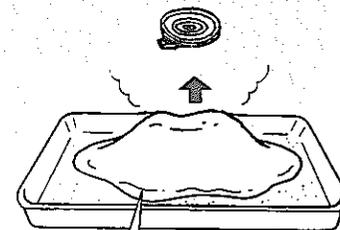
●ホッパーにはさわらないでください。やけどの原因になります。

とり板の上に出す。



※ホッパーにもちが少し残ることがあります。
●ホッパーにはさわらないでください。やけどの原因になります。

もちからはね(もち用)を取り出す。



熱いので気をつけて!

アドバイスメモ

- つき上がり直前にふたの蒸気口から大さじ一杯の水をホッパーの内側につくように入れると取り出しやすくなります。
- このもちつき機は、1.8L~3.6L(1.4~2.8Kg)用ですが3.6L用として設計しておりますので、できるだけ多量(2.7L以上)で使用される方が、よいもちができます。

丸もち

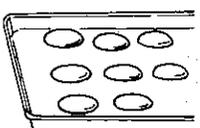
手にとり粉をつけ、表面のきれいな部分をちぎる



下の手を平らにし丸める

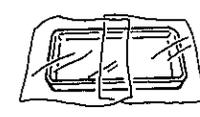


とり粉を敷いたところに間をあけて置く

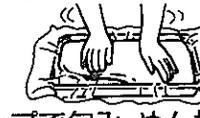


のしもち

とり板にラップを2~3枚すらして重ねて広く敷く



ラップの上にもちを取り出し均等にのぼす



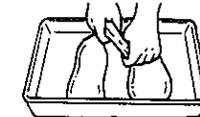
ラップで包み、めん棒で平らに仕上げる



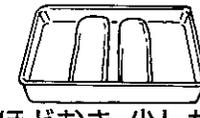
かたまったらラップを取り、好みの大きさに切る

なまこもち

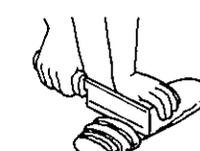
つき上がったもちをとり板の上に2等分する



それぞれ高さ3~5cmの長方形にまとめる



1日ほどおき、少しかたまったら好みの厚さに切る



操作方法

むす・つくこねるを使用する

むす

※赤飯・油飯(ヨーファン)など

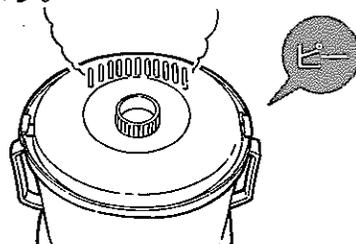
1 「むす」キーを押す

2 ブザーが(ピーと10回)鳴れば蒸し上がり

3 ふたをはずし、調理物を取り出す



蒸し中は蒸気が出ますのでご注意ください。やけどをする恐れがあります。



ふたをはずすときは、必ずミトンを使ってはずしてください。やけどをする恐れがあります。



蒸し板をご使用の際は「お料理ノート」を参照してください。使用後は必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

つくこねる

※バターロール・うどんなど
●はねは逆さに差し込まないでください。

1 使用場所

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)

2 「つく・こねる」キーを押す

ふたは必ずセットしてください。粉が飛び散ることがあります。

3 「切」キーを押す

こね時間のめやすは「お料理ノート」参照。



使用後は必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

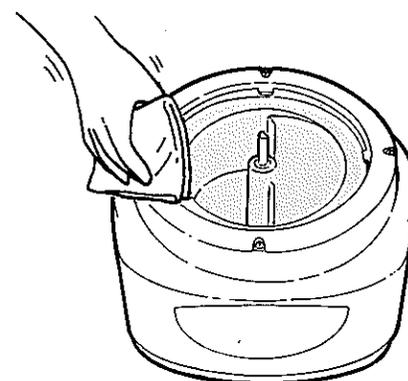
お手入れと保管

差込みプラグを抜き本体が冷えてから行ってください。

アドバイスメモ

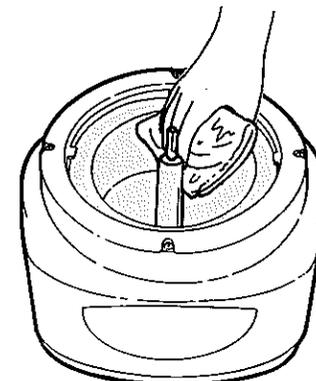
本体・回転軸

よく絞ったふきんでふき取る



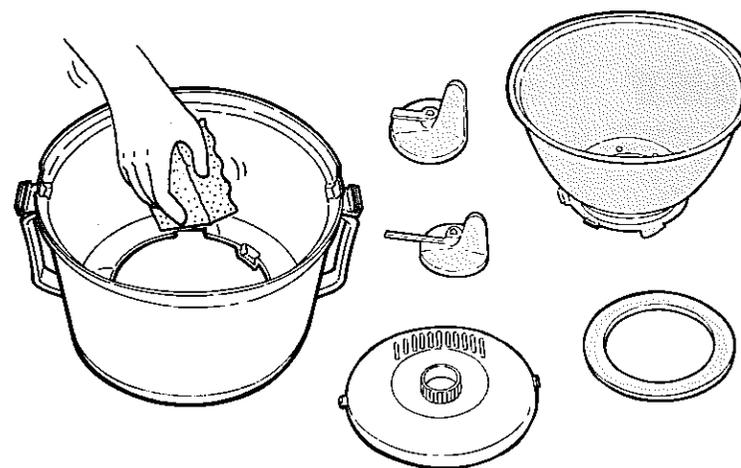
加熱容器

1.ぬれふきんで汚れをふき取る
2.水気をふき取る

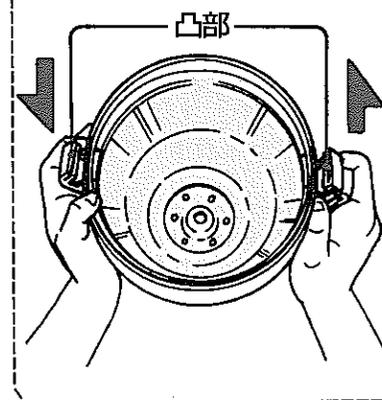


蒸し板、ふた、ホッパーカバー、ホッパー、はね、パッキン

ホッパーカバーは本体からはずして洗ってください。湯又は水にひたし、スポンジで洗う。



●ホッパーのはずし方
フックの凸部を押しながらはずしてください。



●お手入れのときは、シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製)・漂白剤などを使用しないでください。

「おかしいな？」と思ったら…

保 管

- 本体は完全に冷えてから！
- 水分は十分に乾燥させて！

※ホッパーと本体の間に、お買い上げのときついていたポリシートをはさんでください。



ポリシート

ホッパー・加熱容器のフッ素加工について

フッ素被膜をいためないために…

- 竹製・木製・プラスチック製のしゃもじを使ってください。

色むらができることがあります

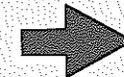
- 衛生上は影響ありませんので、安心してお使いください。



次の点をお調べください。

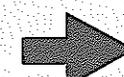
お調べいただくこと		●つき時間をまちがった	●確実に取りつけなかった パッキンホッパーを	●蒸し水の量をまちがった	●十分水切りしなかった	●ひたし時間をまちがった	●うるち米が混ざっている	●もち米の量をまちがった
		●つき時間をまちがった	●確実に取りつけなかった パッキンホッパーを	●蒸し水の量をまちがった	●十分水切りしなかった	●ひたし時間をまちがった	●うるち米が混ざっている	●もち米の量をまちがった
こんなときに	もち米が完全に蒸せていない	●	●	●	●	●	●	●
	もちが							
	軟らかすぎる (混ぜもちが軟らかめ)	●	●	●	●	●	●	●
	粒々が残っている	●	●	●	●	●	●	●

ブザー音が止まらない



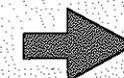
●販売店にご相談ください。

蒸しはじめて
すぐブザーが鳴る



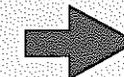
●蒸し水をいれましたか？

ついているとき、
こすれる音がする



●ホッパーは確実に取つきましたか？

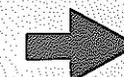
はねが回転しない



●モーター保護装置が働いていませんか？

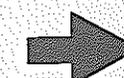
※モーターを休ませず連続でついたとき、蒸し上がったもち米をさましすぎてついたときなどの場合、回転が止まりますので再度回転するには、一度スイッチを切り、もちを取り出し、蒸しから始めるときは5分以上、つきから始めるときは30分以上モーターを休ませてからスタートしてください。

ホッパーの底から、
もちがもれている



●つき上がったもちをすぐに取り出しましたか？

使用中、モーターの
においが少しする



●始めて使用されるときやくり返し使用されるときモーターのにおいがしますが異常ではありません。そのままご使用ください。

お料理ノート

自動もちつき

- 雑煮(関東風、関西風).....16
- くさもち.....17
- あべかわもち.....17

むす・つく

- なまこもち(えび、青のり、ごま).....18
- さくらもち.....19
- おはぎ.....19
- あげもち.....20
- きりたんぼ.....20

こねる

- バターロール.....21
- 食パン.....22
- ピザ.....22
- 手づくりパスタ.....23
- ツナとブロッコリーのフェットチーネ.....24
- ラザニエ.....24
- 海の幸サラダ.....25
- ナポリ風たこのパスタ.....25
- うどん.....26
- きつねうどん・カレーうどん.....27
- 餃子の皮.....27

むす

- 赤飯.....28
- 油飯(ユーフアン).....29
- 茶碗蒸し.....29

ご注意

この料理ノート
で使用している
計量単位

・大さじ=15mL
・小さじ=5mL

自動もちつき

自動もちつき もち用はね



雑煮

■関東風

材料(4人分)

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| だし(鶏がらスープの素・
小さじ1と水).....600mL | 鶏ひき肉.....160g |
| ④ 酒.....大さじ2 | パン粉.....大さじ3 |
| うすくちしょうゆ.....小さじ2 | ⑥ しょうゆ.....小さじ1 |
| 塩.....小さじ1/2 | 土しょうが(みじん
切り).....小さじ1/2 |
| みずな.....少々 | かまぼこ.....4枚 |
| しいたけのうま煮.....4枚 | のしもち.....4個 |

■関西風

材料(4人分)

- | | |
|------------------------------|----------------|
| ④ だし(かつおとこ
んぶ).....600mL | ⑥ にんじん.....小1本 |
| 白みそ.....60g~ | 雑煮大根.....1本 |
| 酒.....大さじ1 | 里いも.....小4~5個 |
| みずな(ゆでて水けを
しぼっておく).....少々 | ゆず皮.....4切 |
| | かつおぶし.....少々 |
| | 丸もち.....4個 |

つくり方

■関東風

- ① ⑥は十分ねりませ4個に丸めます。
- ② ④をなべに入れて沸とうしてきたら①を入れ弱火にして3~4分おきます。とり団子に火が通ればアクを取り、味をととのえ、みずなを入れた後、雑煮椀に盛ります。
- ③ 雑煮椀に焼いたのしもち・しいたけ・かまぼこを入れ、②のだしをたっぷりと注ぎます。

■関西風

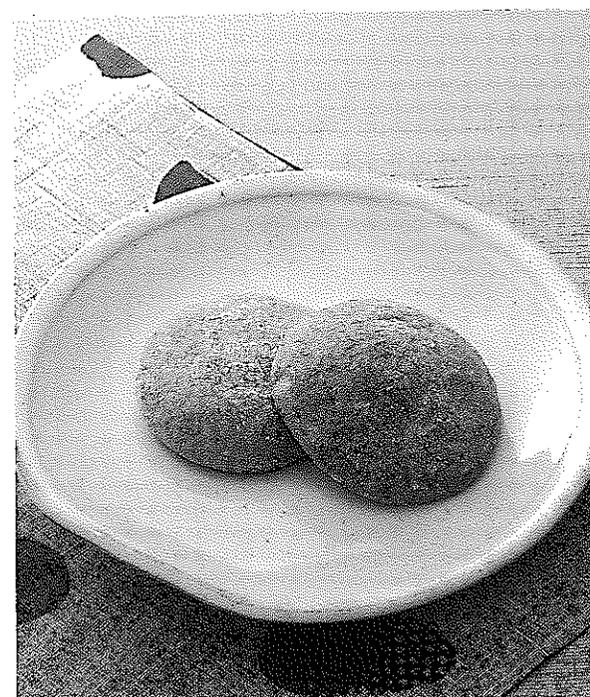
- ① ④は合わせてよく溶いておきます。⑥は5mm厚さの輪切りにして電子レンジでやわらかくしておきます。
- ② ④をなべに入れて沸とうしてきたらアクを取り、味をととのえます。
- ③ 雑煮椀にゆでた丸もちを入れ、②をたっぷりと注ぎ、みずな・ゆず皮・かつおぶしを盛りつけます。

くさもち

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	1.8L(1.4kg)	3.6L(2.8kg)
よもぎ	100g	200g
蒸し水	400mL	600mL
つき時間	約10分	約10分

つくり方

- ①もち米をよく水洗いし約10時間、水に浸しておきます。
- ②よもぎはゆでて水にさらし、細かく刻んでおきます。
- ③①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
- ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーカバーセット・もち用はねを本体に取りつけます。
- ⑤もち米を入れて平らにし、さらによもぎをまんべんなく入れてふたをし、**自動もちつき** キーを押します。
- ⑥上のつき時間を目安につきあげます。
- ⑦つき終われば **切** キーを押し、もちを取り出して好みの形に整えます。



◆よもぎは乾燥よもぎ又はモロヘイヤでも代用できます。

あべかわもち

材 料	
丸もち	
④ きな粉	適宜
砂糖	適宜
塩	適宜

つくり方

- ①④を合わせておきます。
 - ②つきたてのもちを湯通しをし、④をつけます。固くなったもちを1度網で焼いたものを湯通しして④をつけます。
- ◆お好みであべかわもちの上にグラニュー糖をのせてお召しあがりください。



なまこもち

■えび

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	1.8L(1.4kg)	3.6L(2.8kg)
干しさくらえび	70g	140g
蒸し水	400mL	600mL
つき時間	約10分	約10分

■青のり

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	1.8L(1.4kg)	3.6L(2.8kg)
青のり	30g	60g
蒸し水	400mL	600mL
つき時間	約10分	約10分

■ごま

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	1.8L(1.4kg)	3.6L(2.8kg)
白ごま	100g	200g
蒸し水	400mL	600mL
つき時間	約10分	約10分

つくり方

- ①もち米をよく水洗いし約10時間、水に浸しておきます。
 - ②①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
 - ③パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーカバーセット・もち用はねを本体に取りつけます。
 - ④もち米を入れて平らにし、ふたをして、**むす** キーを押します。
 - ⑤ブザーが鳴ればふたを開けて、干しさくらえび(または青のり・白ごま)をまんべんなく、ふり入れます。
 - ⑥すぐにふたを閉め **つく・こねる** キーを押し、上のつき時間を目安につきあげます。
 - ⑦つき終われば **切** キーを押し、もちを取り出して高さ約5cmのなまこ形に整えます。
- ◆なまこもちちはもち米1升(1.8L)で2本、2升(3.6L)で4本を目安に形を整えてください。

さくらもち

材 料	最少量(15個分)	最大量(30個分)
水	250mL	500mL
砂糖	大さじ3	大さじ6
食紅(水溶きしたもの)	少々	少々
道明寺粉	200g	400g
こしあん	300g	600g
桜の塩漬葉(塩ぬぎしたもの)	15枚	30枚
蒸し水	300mL	500mL
つき時間	20秒	20秒

つくり方

- ①水・砂糖をなべに入れて沸とうさせ、水溶きした食紅を少々加え、薄いピンク色にします。
- ②①を火からおろし、道明寺粉を加えて水けがなくなるまでおきます。
- ③こしあんは個数分に分割し、丸めておきます。
- ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーカバーセット・もち用はねを本体に取りつけます。



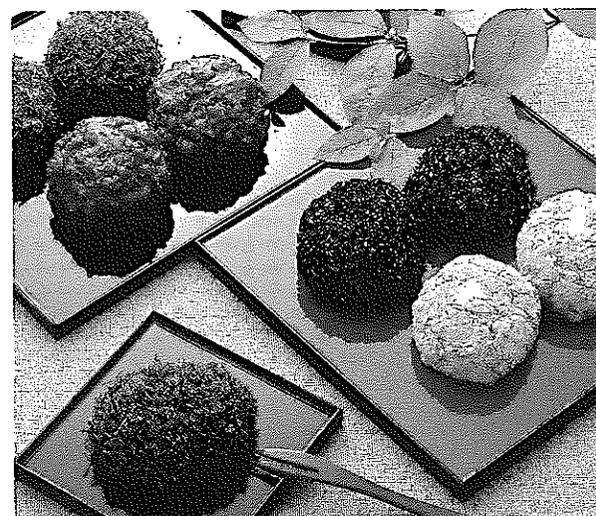
- ⑤②を入れて平らにし、ふたをして「むす」キーを押します。
- ⑥ブザーが鳴れば「つく・こねる」キーを押し、上のつき時間を目安につきあげます。
- ⑦つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出します。
- ⑧分割してあんを包み込み、桜の葉で巻いて仕上げます。

おはぎ

材料(約36個分)	
もち米	0.9L(700g)
炊いたご飯(やわらかめ)	1400g(米約4合分)
こしあん	1080g(30g×36個)
きな粉	適宜
砂糖	適宜
青のり	適宜
黒ごま(いったもの)	適宜
蒸し水	400mL
つき時間	3~4分

つくり方

- ①もち米はよく水洗いし約10時間、水に浸しておきます。
- ②①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
- ③こしあんは個数分に分割し、丸めておきます。
- ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーカバーセット・もち用はねを本体に取りつけます。
- ⑤もち米を入れて平らにし、ふたをして「むす」キーを押します。
- ⑥炊いたご飯は軽くほぐしておきます。
- ⑦ブザーが鳴ればふたを開けて、⑥のご飯を入れてもち



- ⑧米とよく合わせ、すぐにふたをし、「つく・こねる」キーを押します。上のつき時間を目安にご飯つぶが少々残る程度につきあげます。
- ⑧つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出します。
- ⑨個数分に分割してあんを包み込みます。
- ⑩⑨にきな粉をたっぷりまぶし上から砂糖を1個につき小さじ1/2ずつのせたり、青のりやいった黒ごまをまぶしたりして仕上げます。
- ◆ごまのおはぎの代わりに、つぶあんでもち生地を包んでもおいしくいただけます。

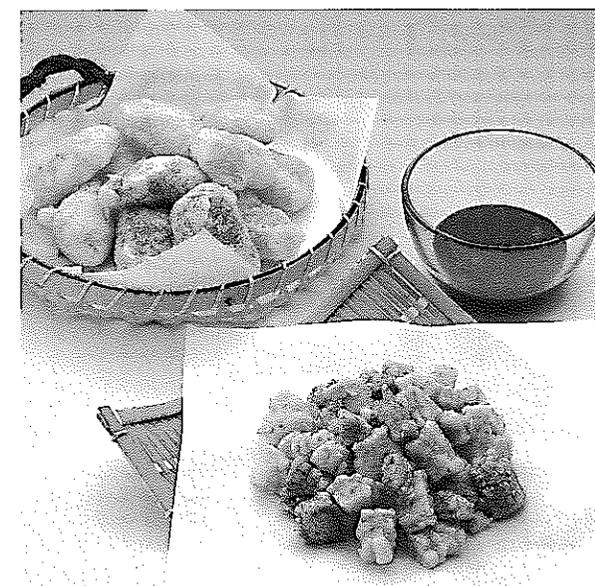
あげもち

材料

■中華風	
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ2
④塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ2
水	130mL
なまこもち(3種)	各種3個ずつ
揚げ油	
■かきもち風	
なまこもち(3種)	適宜
揚げ油	
④黒砂糖	適宜
④水	適宜

つくり方

- ①④を合わせてまぜ、衣をつくります。
- ②食べやすい大きさに切ったなまこもちに①の衣をつけ、中火できつね色になるまで揚げます。



■かきもち風

- ①小さく切ったなまこもちをやや低めの中火で、よくふくらむまでゆつくりと揚げます。
- ②④を合わせたものを電子レンジで液状になるまで加熱しておきます。
- ③①のあげもちにお好みで②をかけていただきます。

きりたんぼ

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	1.08L(840g)	2.16L(1680g)
炊いたご飯	840g(米約2.5合分)	1680g(米約5合分)
細い竹(または割りばし)	適宜	適宜
蒸し水	400mL	500mL
つき時間	約4~5分	約7~8分

つくり方

- ①もち米はよく水洗いし約10時間、水に浸しておきます。
- ②①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
- ③パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーカバーセット・もち用はねを本体に取りつけます。
- ④もち米を入れて平らにし、ふたをして「むす」キーを押します。
- ⑤炊いたご飯は軽くほぐしておきます。
- ⑥ブザーが鳴ればふたを開けて、⑤のご飯を入れてもち米とよく合わせ、すぐにふたをし、「つく・こねる」キーを押します。上のつき時間を目安にご飯つぶが少々残る程度につきあげます。
- ⑦つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出します。



- ⑧細い竹などに長さの3/4の所までぬりつけます。
- ⑨半日から1日おいて、固くなれば網でこげ目がつく程度に焼きます。
- ◆冷めてから冷凍しておく約1ヶ月保存できます。水炊きに入れたり、焼いて甘みそ・砂糖じょうゆなどをつけてお召しあがりください。

バターロール

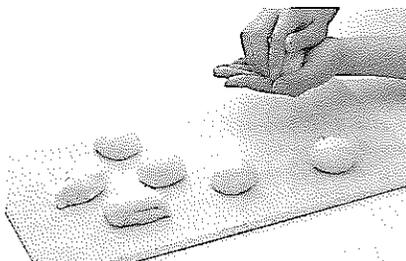
材 料	最少量(14個分)	最大量(42個分)
強力粉	300g	900g
砂糖	大さじ3	80g
④ 塩	小さじ1	大さじ1
バター(やわらかくしておく)	60g	180g
ドライイースト	6g(小さじ2)	18g(大さじ2)
⑤ 牛乳	140mL	420mL
卵(といておく)	中1個	中3個
卵(ドリュウル用)	中1/2個	中1個
水	大さじ1	大さじ2

つくり方

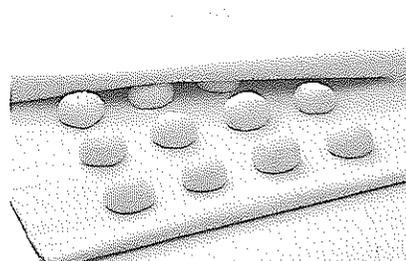
- ① パッキンを取りつけ、ホットパーカパーセット・こね用はねを本体に取りつけます。
- ② ④を入れて平らにし⑤の約半量を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
- ③ ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約1分後「切」キーを押し、ふたを開けてホットパーについた生地をしゃもじなどで落とし、⑤の残りを少量ずつゆつくりと回しかけ、再びふたをして「つく・こねる」キーを押します。計約10分でこねあげます。
- ④ こね終われば「切」キーを押し、パン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30°Cで約50分、2~3倍になるまで発酵させます。



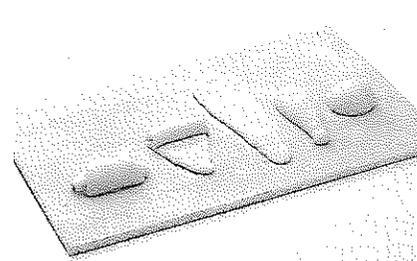
6 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



7 スケッパーで生地を分割して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。



8 丸めた生地を、キャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンパス地がない場合はラップ材で代用してください)



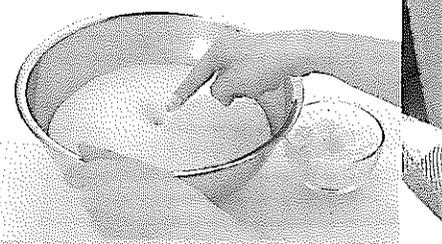
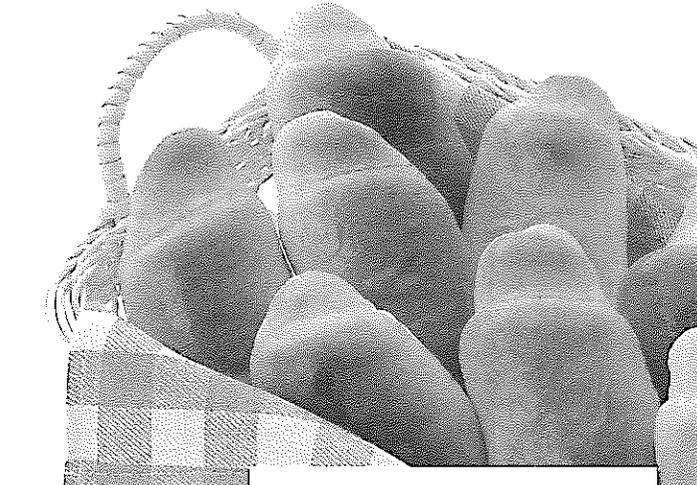
9 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。



10 油をぬったオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹いて、30~35°Cで30~40分、約2倍になるまで発酵させます。



11 とき卵に水を混ぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180°Cに予熱したオープンで約10~15分焼きます。



5 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。

食パン

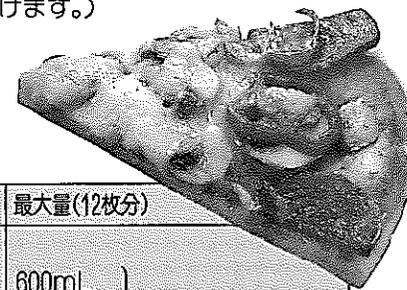
材 料	最少量(1斤分)	最大量(3斤分)
強力粉	300g	900g
砂糖	大さじ1	大さじ3
④ 塩	小さじ1	大さじ1
バター(やわらかくしておく)	10g	30g
ドライイースト	6g(小さじ2)	18g(大さじ2)
牛乳	200mL	600mL

つくり方

- ① パッキンを取りつけ、ホットパーカパーセット・こね用はねを本体に取りつけます。
- ② ④を入れて平らにし牛乳の約半量を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
- ③ ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約1分後「切」キーを押し、ふたを開けてホットパーについた生地をしゃもじなどで落とし、残りの牛乳を少量ずつゆつくりと回しかけ、再びふたをして「つく・こねる」キーを押します。計約10分でこねあげます。
- ④ こね終われば「切」キーを押し、パン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ

油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30°Cで約50分、2~3倍になるまで発酵させます。

- ⑤ 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。
- ⑥ 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。
- ⑦ スケッパーで生地を1斤分の場合は2等分にして、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。(3斤分の場合は6等分します。)
- ⑧ 丸めた生地を、キャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンパス地がない場合はラップ材で代用してください。)
- ⑨ 生地をめん棒でのばし、くるくると巻いて巻き終わりを閉じ、薄くサラダ油をぬったパン型に入れます。
- ⑩ 霧を吹いて、30~35°Cで40~50分、約2倍になるまで発酵させます。
- ⑪ 約180~200°Cに予熱したオープンで約35分焼きます。(焼いている途中でアルミ箔などをかぶせると表面がこげずに焼けます。)



ピザ

材 料	最少量(4枚分)	最大量(12枚分)	材 料	最少量(4枚分)	最大量(12枚分)
強力粉	200g	600g	■ トマトソース		
薄力粉	100g	300g	トマトピューレ	200mL	600mL
④ 塩	小さじ1	大さじ1	トマトケチャップ	大さじ3	1/2カップ
ドライイースト	6g(小さじ2)	18g(大さじ2)	塩	少々	少々
⑤ オリーブ油	大さじ2	大さじ6	こしょう	少々	少々
水	180mL	540mL			

つくり方

- ① パッキンを取りつけ、ホットパーカパーセット・こね用はねを本体に取りつけます。
- ② ④を入れて平らにし、⑤の約半量を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
- ③ ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約1分後「切」キーを押し、ふたを開けてホットパーについた生地をしゃもじなどで落とし、⑤の残りを少量ずつゆつくりと回しかけ、再びふたをして「つく・こねる」キーを押します。計約10分でこねあげます。
- ④ こね終われば「切」キーを押し、パン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30°Cで約50分、2~3倍になるまで発酵させます。
- ⑤ 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態な

- らば1次発酵終了です。
- ⑥ 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。
- ⑦ スケッパーで生地を分割して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。
- ⑧ 丸めた生地を、キャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンパス地がない場合はラップ材で代用してください。)
- ⑨ めん棒で生地を直径約20cmの円にのばし、オープンシートにのせ、フォークで穴をあけます。残りも同様に行います。
- ⑩ トマトソースを⑨の生地の表面に厚めにぬります。
- ⑪ お好みの具をのせ約30~35°Cで約15分発酵させた後、約180°Cに予熱したオープンで約15分焼きます。

海の幸サラダ

- 材料(4人分)
手づくりパスタ…4人分(4~5cmひし形に切る)
- ④ わかめ(ざく切りにする)……………
 - いか(一口大に切りさつとゆでる)……
 - えび(ゆでて殻・背わたを取る)……………
 - たこ(ゆでてうす切りにする)……………
 - レタス(約2cm角に切る)……………
 - 白身魚(うす塩・ワインビネガーをかけておく)……
- 適宜
- ドレッシング(3種)
- ⑤ クリームゴマ…………大さじ3
 - フレンチドレッシング(白)…………大さじ6
 - サラダ酢…………大さじ4
 - 黒こしょう…………少々
 - よくまぜ合わせる
 - ⑥ パルサミコ…………大さじ6
 - サラダ酢…………大さじ6
 - 洋がらし…………小さじ2
 - オリーブ油…………大さじ4
 - よくまぜ合わせる
 - ⑦ マヨネーズ…………大さじ6
 - サラダ酢…………大さじ6
 - ⑧ サワークリーム…………大さじ6
 - 黒こしょう…………少々
 - オリーブ油…………大さじ1
 - よくまぜ合わせる



作り方
①手づくりパスタはゆでた後、水の入ったボールなどに取って冷やし、ざるにあげます。
②④と①のパスタをよく合わせ、好みのドレッシングをかけていただきます。

ナポリ風たこのパスタ

- 材料(4人分)
手づくりパスタ…………4人分(5cm×5cmに切る)
ゆでだこ(ぶつ切りまたはうす切り)……400~500g
オリーブ油…………大さじ3
んにく(みじん切り)…………1かけ
玉ねぎ(みじん切り)…………50g
ホールトマト(缶詰)…………1缶(350~400g)
白ワイン…………100mL
- ④ レモン汁…………大さじ½
 - 塩…………少々
 - 黒こしょう…………少々
 - イタリアンパセリ(生)…………少々



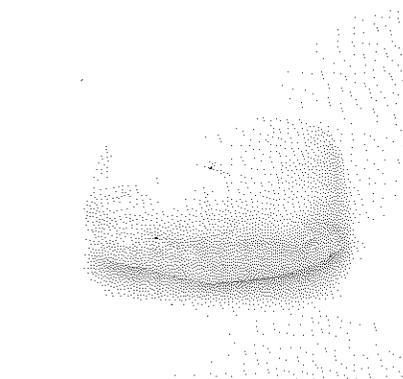
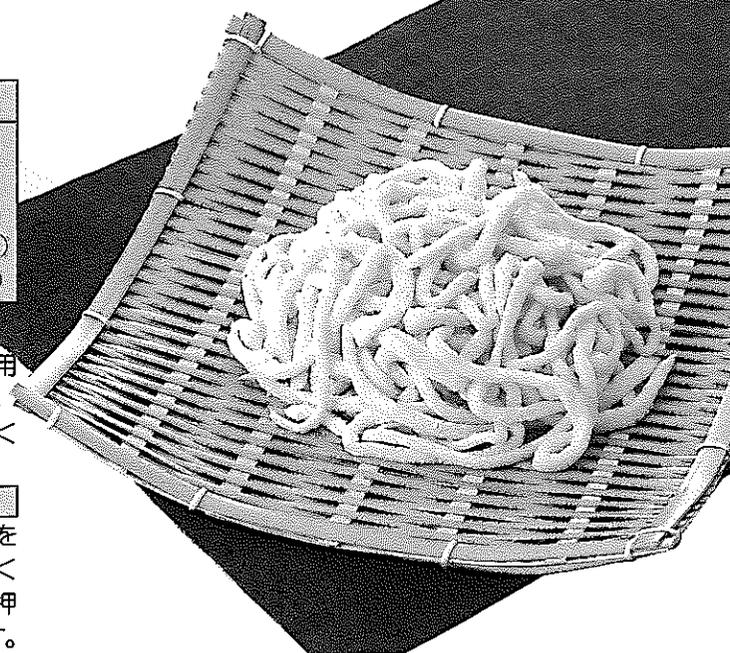
作り方
①なべにオリーブ油・んにく・玉ねぎを入れて熱し、中火でよく炒め、ホールトマト・缶汁・白ワインを加え、約10分煮ます。少し煮つまればゆでだこを入れ、④で味をととのえます。

②手づくりパスタをゆでます。ゆでたてのパスタに①の熱いソースをかけ、イタリアンパセリをそえてできあがりです。

うどん

材 料	最少量(4人分)	最大量(8人分)
④ { 強力粉 薄力粉	250g	500g
	150g	300g
⑤ { 塩 水(塩をよく溶かしておく)	{ 小さじ1 50mL(1回目)	{ 小さじ2 100mL(1回目)
	100mL(2回目)	200mL(2回目)
水		

作り方
①パッキンを取りつけ、ホッパーカバーセット・かね用はねを本体に取りつけます。
②④を入れて平らにし、⑤を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
③ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約1分後「切」キーを押し、ふたを開けてホッパーについた生地をしゃもじなどで落とし、2回目の水を少量ずつゆつくりと回しかけ、再びふたをして「つく・こねる」キーを押します。計約5分でおから状になるまでこねあげます。



4 こね終われば「切」キーを押し、うどん生地を取り出します。手で数回こねて1つにまとめ、ラップに包み室温で約2時間ねがします。



5 まな板などに打ち粉をし、④の生地を人数分に分割し、めん棒で2mm程の厚さにのばします。



6 ⑥の生地に打ち粉をし、びょうぶ折りにします。



7 ⑥の生地を端の方から約3mm幅に切ります。

⑦⑦のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯でゆで、煮立ってきたら差し水しながら、芯がなくなるまで15~20分ほどゆでます。
⑧⑧のうどんを1~2回冷水で洗い、ぬめりを取り、水切りします。

きつねうどん

材料(4人分)	
ゆでうどん	4玉
きつねうどん用油揚げ(市販のもの)	8枚
ねぎ(斜め切り)	適宜
だし(市販のもの)	4袋

つくり方

- ゆでうどんは軽く湯通ししておきます。
- どんぶりに①のうどんを入れ、熱いだしをはり、油揚げ・ねぎを盛ります。



カレーうどん

材料(4人分)	
ゆでうどん	4玉
牛肉	200g
玉ねぎ	中1個
ねぎ(斜め切り)	適宜
市販カレールウ(小さく割っておく)	1箱(125g)
二番だし	1400mL
サラダ油	大さじ2
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
カレー粉	小さじ1

つくり方

- 牛肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎは縦半分に切って、薄切りにします。

- なべにサラダ油を入れて強火で熱し、牛肉を炒めて色が変わったら、玉ねぎを加えて油がなじむまでよく炒めます。
 - ②に二番だしを注ぎ入れ、煮立ってきたら火を弱めてアクを取り、カレールウをいれてよく溶かします。再び煮立ってきたら砂糖・しょうゆ・カレー粉を入れて味をととのえます。
 - ゆでうどんは軽く湯通しして、どんぶりに入れ③のカレーをかけてねぎを盛ります。
- ◆カレーに片削り粉の水溶きを加えてひと煮立ちすると、いつそうとろみが増します。

餃子の皮

材 料	最少量(45個分)	最大量(90個分)
強力粉	300g	600g
④ 塩	小さじ1/2	小さじ1
湯(約80°C)	150mL	300mL
(塩をよく溶かしておく)		

つくり方

- パッキンを取りつけ、ホットパーカバセット・かね用はねを本体に取りつけます。

- 強力粉を入れて平らにし④を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
- ふたをして「つく・こねる」キーを押し約5分でこねあげます。
- こね終われば「切」キーを押し、生地を取り出して、直径2~3cmの棒状にのばし、個数分に分割します。1個ずつ直径7~8cmの円形にのばし具を包んで仕上げます。



赤飯

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
あずき	80g	160g
打ち水	150mL	300mL(150mL×2回)
蒸し水	550mL	650mL

つくり方

- あずきは4倍程度の水を入れ1度沸とうさせて、そのゆで汁を捨てます。
- ①をたっぷりの湯で固ゆでにしておきます。ゆで汁は捨てずに冷ましておきます。
- もち米はよく水洗いし約10時間、②のあずきのゆで汁に浸しておきます。
- ③のもち米をざるにあげ約20分間水切りし、②のあずきとよく合わせておきます。もち米のつけ汁は打ち水にしますので捨てずにとっておきます。
- パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホットパーカバセット・もち用はねを本体に取りつけます。
- ④のもち米を入れて平らにし、ふたをして「むす」キーを押します。
- 蒸気が出始めたらふたを開け、しゃもじでよくかきまぜながら打ち水をし、すぐにふたをします。最大量の場合は1回目の10分後に2回目の打ち水を行います。
- ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

油飯(ユーファン)

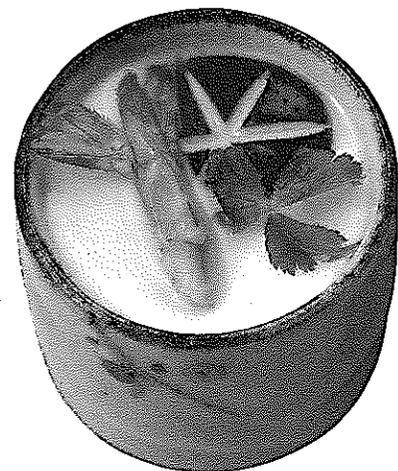
材 料	最 少 量	最 大 量	
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)	
㊤	干しえび	30g	60g
	干しいたけ	4枚	8枚
	たけのこ	150g	300g
	焼き豚	150g	300g
	にんじん	中1/2本	中1本
ねぎ	2本	4本	
ごま油	大さじ3	大さじ6	
㊥	干しえび・しいたけのもどし汁	200mL	400mL
	しょうゆ	大さじ3	大さじ6
	酒	大さじ3	大さじ6
	五香粉(ウージャン粉)	小さじ1	小さじ2
蒸し水	500mL	600mL	

- つくり方
- ①もち米はよく水洗いし約10時間、水に浸しておきます。
 - ②㊤はあられ切りにしておきます。
 - ③①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
 - ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーカーバーセット・もち用はねを本体に取りつ



- けます。
- ⑤中華なべにごま油を入れて熱し、強火で㊥をよく炒め、㊥のもち米を加えてさらに炒めます。
 - ⑥㊥がじゅうぶん熱くなってから㊥を4~5回に分けて加え、水けがなくなるまでまぜ続けます。
 - ⑦ホッパーカーバーに㊥を入れて平らにし、ふたをして **むす** キーを押します。
 - ⑧ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

むす 蒸し板



- ③㊥の材料を器に入れ、①を流し入れてふたをします。
 - ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーカーバーセット・蒸し板を本体に取りつけます。
 - ⑤㊥を蒸し板の上におき、ふたをして **むす** キーを押します。
 - ⑥ブザーが鳴った後、竹串をさして、澄んだ液が出てくれば、できあがりです。
- ◆裏ごし器のかわりに網杓子もお使いいただけます。

茶碗蒸し

材料(4人分)

卵	3個	
㊤	だし汁	2 1/2カップ
	塩	小さじ1/2
	薄口しょうゆ	小さじ1/2
	みりん	大さじ1 1/2
	えび	8尾
㊥	鶏ささみ	50g
	かまぼこ	4切
	しいたけ	4枚
	ざんなん(缶詰)	12個
みつば	4本	
蒸し水	400mL	

- つくり方
- ①卵は泡を立てないようにときほぐし、㊤の調味料と合わせて裏ごしにかけておきます。
 - ②えびは殻をむいて背わたを取り、ささみは一口大に切ります。しいたけは石づきを取ります。

1.保証書の内容をご確認と保管のお願い。

必ず「販売店印及びお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2.保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

3.修理を依頼される時

《保証期間中》

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容にもとづき修理させていただきます。

《保証期間が経過しているとき》

お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。販売店にご依頼にならない場合には、お近くの別紙相談窓口にご連絡ください。

4.当社は、もちつき機の補修用性能部品を製造打切後、最低6年間保有しています。

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です。

製品に関するお問い合わせは...

上記の内容についての詳細・贈答・転居の場合など、その他、製品に関するお問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、又は別紙相談窓口までご相談ください。

※お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。