

## 自動もちつき

### ■からみもち3種

- ・あんころもち.....15
- ・おろしもち.....15
- ・きなこもち.....15

### ■雑煮(関東風、関西風).....16

### ■くさもち.....16

## むす・つく

### ■なまこもち(えび・青のり・ごま).....17

### ■さくらもち.....17

### ■おはぎ.....17

## こねる

### ■食パン.....18

### ■ピザ.....18

### ■手づくりパスタ.....19

### ■ラザニエ.....19

### ■うどん.....20

## むす

### ■赤飯.....21

### ■油飯(中華おこわ).....21



## からみもち3種

(4人分...つきたてのもち約400g)

### ■あんころもち

材 料  
こしあん(またはつぶあん).....適宜

#### つくり方

1. 手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
2. 1にこしあん(またはつぶあん)を加え、からませます。

### ■おろしもち

材 料  
大根.....約400g  
かつお節.....適宜  
しょうゆ.....適宜

#### つくり方

1. 手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
  2. 1にすりおろした大根を加え、あえます。
  3. かつお節をかけ、しょうゆで味つけします。
- ◇大根はすりおろし、ふきんなどで軽く水けを切っておくとよいでしょう。

### ■きなこもち

材 料  
きなこ.....50g  
砂糖.....50g  
塩.....少々

#### つくり方

1. 手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
  2. 合わせておいたきなこ・砂糖・塩を1に加え、からませます。
- ◇お好みできなこ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。

# 自動もちつき つぎ

## 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
酒	大さじ2
① うすくちしょうゆ	小さじ2
塩	小さじ1/3
しいたけのうま煮	4枚
みずな	少々
鶏ひき肉	160g
② パン粉	大さじ3
しょうゆ	小さじ1
土しょうが(みじん切り)	小さじ1/2
かまぼこ	4枚
のしもち	4個

#### つくり方

- ②は十分ねり混ぜ4個に丸めます。
- ①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。火が通ればアクを取り、味を整え、みずなを入れた後、雑煮碗に盛ります。
- 雑煮碗に焼いたのしもち・しいたけ・かまぼこを入れ、2のだしをたっぷり注ぎます。

## くさもち

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
よもぎ	50g	100g
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約9分	約10分

### ■関西風

#### 材 料(4人分)

だし(かつおとこんぶ)	600mL
① 白みそ	60g
酒	大さじ1
みずな(ゆでて水けをしぼっておく)	少々
にんじん	小1本
② 雑煮大根	1本
里いも	小4~5個
ゆず皮	4切
かつお節	少々
丸もち	4個

#### つくり方

- ①は合わせてよく溶いておきます。②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。
- 1をなべに入れて沸とうしてきたらアクを取り、味を整えます。
- 雑煮碗にゆでた丸もちを入れ、2をたっぷり注ぎ、みずな・ゆず皮・かつお節を盛りつけます。

#### つくり方

- もち米はよく水洗いし約8時間、水にひたしておきます。
  - よもぎはゆでて水にさらし、細かく刻んでおきます。
  - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
  - 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
  - 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。
  - つき時間を目やすにつき上げます。
  - 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またはモロヘイヤでも代用できます。乾燥のよもぎを使用する場合は、左の分量の約1/3をゆでて水にさらしてからお使いください。

# むす・つく

## なまこもち

### ■えび

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
干しさくらえび	50g	70g
蒸し水	300mL	300mL

### ■青のり

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
青のり	15g	30g
蒸し水	300mL	300mL

### ■ごま

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
白ごま	50g	100g
蒸し水	300mL	300mL

つき時間 → 最少量で約8分、最大量で約10分

## さくらもち

#### 材 料(15個分)

水	300mL
砂糖	大さじ3
食紅(水溶きしたもの)	少々
道明寺粉	200g
こしあん	300g
桜の塩漬け葉(塩めきしたもの)	適宜
蒸し水	250mL
つき時間	20秒

#### つくり方

- もち米はよく水洗いし約8時間、水にひたしておきます。
  - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
  - 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
  - もち米を入れふたをして、「むす」キーを押します。
  - 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。
  - すぐにふたを閉め、「つく・こねる」キーを押し、つき時間を目やすにつき上げます。
  - 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。
- ◇なまこちはもち米0.9Lで1本、1.8Lで2本を目やすに形を整えてください。

#### つくり方

- 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。
- 1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。
- こしあんは15個に分割し、丸めておきます。
- 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
- 2の道明寺粉を入れふたをして、「むす」キーを押します。
- ブザーが鳴ればふたを開けて、「つく・こねる」キーを押し、つき時間を目やすにつき上げます。
- つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出します。
- 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	最少量(12個)	最大量(24個)
もち米	0.3L(230g)	0.6L(470g)
炊いたご飯(やわらかめ)	500g	1kg
こしあん	360g	720g
きなこ	適宜	適宜
砂糖	適宜	適宜
青のり	適宜	適宜
黒ごま(いったもの)	適宜	適宜
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	1~3分	1~3分

#### つくり方

- もち米はよく水洗いし約8時間、水にひたしておきます。
  - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
  - こしあんは個数分に分割し、丸めておきます。
  - 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
  - もち米を入れふたをして、「むす」キーを押します。
  - 炊いたご飯は軽くほぐしておきます。
  - ブザーが鳴ればふたを開けて、6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。つき時間を目やすにご飯粒が少々残る程度につき上げます。
  - つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出します。
  - 個数分に分割してあんを包み込みます。
  - 9にきなこをたっぷりまぶし上から砂糖を1個につき小さじ1/4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。
- ◇つぶあんでもち生地を包んでもおいしくいただけます。

# こねる

## 食パン

### 材 料(1斤分)

強力粉	300g
砂糖	大さじ1
① 塩	小さじ1
バター(やわらかくしておく)	10g
ドライイースト	6g(小さじ2)
牛乳	200mL

### つくり方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、うすを本体に取り付けます。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
2. うすに①を入れて平らにし、牛乳を粉の上に少量ずつゆっ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

## ピザ

### 材 料(4枚分)

強力粉	200g
薄力粉	100g
① 塩	小さじ1
ドライイースト	6g(小さじ2)
② オリーブ油	大さじ2
水	180mL
■ トマトソース	
トマトピューレ	200mL
トマトケチャップ	大さじ3
塩	少々
こしょう	少々

全てを合わせ、よく混ぜておきます。

### つくり方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、うすを本体に取り付けます。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
2. うすに①を入れて平らにし、②を粉の上に少量ずつゆっ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10分でこねあげます。

ダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30℃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2等分して、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. 打ち粉をした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℃で40~50分、約2倍になるまで発酵させます。
11. 約180~200℃に予熱したオーブンで約35分焼きます。(焼いている途中でアルミホイルなどをかぶせると表面が焦げずに焼けます。)

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℃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4等分して、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. 打ち粉をした生地をのし棒またはめん棒で直径約20cmの円にのばし、オープンシート(またはアルミホイル)にのせ、フォークで穴をあけます。残りも同様にします。
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℃で約15分発酵させた後、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。

## 手づくりパスタ

### 材 料(4人分)

薄力粉	300g
① 塩	小さじ1
卵(といておく)	L3個

### つくり方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、うすを本体に取り付けます。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
2. うすに①を入れて平らにし、卵を粉の上に少量ずつゆっ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5~6分でこねあげます。

## ラザニエ

### 材 料(4人分)

手づくりパスタ	4人分(5cm×5cmに切る)
■ ミートソース	
オリーブ油	大さじ2
にんにく(みじん切り)	1かけ
① 玉ねぎ(みじん切り)	小1個
② 牛ひき肉	200g
しいたけ(あらみじん切り)	3~4枚
トマトピューレ	200g
固形スープの素(細かくくたいておく)	1個
③ ワイン	大さじ3
セージ・タイム・ローレル・こしょう	(好みで)各少々
塩	小さじ1
パン粉	大さじ4
■ ペシャメルソース	
バター・オリーブ油	各大さじ2
薄力粉	大さじ5
④ スープ(固形スープの素1個と水)	200mL
牛乳	200mL
白ワイン	大さじ3
⑤ ローレル	2枚
こしょう	少々
モッツアレラチーズ(またはミックスナチュラルチーズ)	100g

### つくり方

1. 手づくりパスタをゆでてざるに上げ、オリーブ油をかけてパスタがくっつかないようにしておきます。
2. ミートソースをつくります。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を加えます。
3. 2に十分火が通れば②を加え、約5分中火で煮た後、パン粉を加えてかき混ぜ火を止めます。
4. ペシャメルソースをつくります。なべにバター・オリーブ油を入れて熱し、薄力粉を入れて中火で十分炒めます。(焦がさないように注意します。)
5. 火を止めて④を少しずつ入れてなめらかになるまでよくかき混ぜます。
6. ⑤を加えて中火にかけ、木べらでかき混ぜながら、加熱します。沸とうして、とろみがつけば火を止めます。
7. バター・オリーブ油(分量外)などをぬったグラタン皿にパスタ・ミートソース・ペシャメルソースを2~3回重ねて1番上がペシャメルソースになるようにします。チーズをのせて220℃のオーブンで約20分焼き、焦げ目がつけばできあがりです。

# こねる

## うどん

### 材 料(4人分)

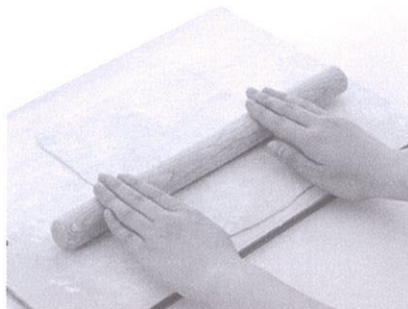
①	強力粉	250g
	薄力粉	150g
②	塩	小さじ1
	水	200mL

### つくり方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、うすを本体に取り付けます。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
2. うすに①を入れて平らにし、②を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
3. すぐにふたをして「つく・こねる」キーを押し、2分たてば「切」キーを押します。しゃもじなどでうすの中央に生地を押しこむようにまとめ、粉っぽい部分をなくします。再度「つく・こねる」キーを押し、約10分でこね上げます。



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時間ねかします。



5 まな板などに打ち粉をし、4の生地を4個に分割し、のし棒またはめん棒で2mm程の厚さにのばします。



6 5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。

8. 7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分ゆでます。
9. 8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。

# むす

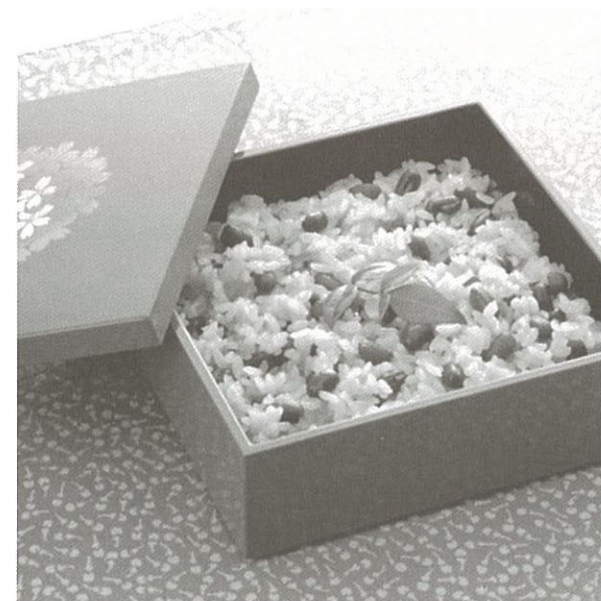
## 赤飯

### 材 料(最大量)

もち米	0.9L (700g)
あずき	80g
打ち水	150mL
蒸し水	350mL

### つくり方

1. 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。
2. 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。
3. もち米はよく水洗いし約8時間、2のあずきのゆで汁にひたしておきます。
4. 3のもち米をざるに上げ約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。
5. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付けた後、蒸し水を注ぎ入れ、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。



6. 4のもち米を入れふたをして「むす」キーを押しします。
7. 約20分後ふたを開けて、しゃもじでかき混ぜながら打ち水をし、すぐにふたをします。
8. ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

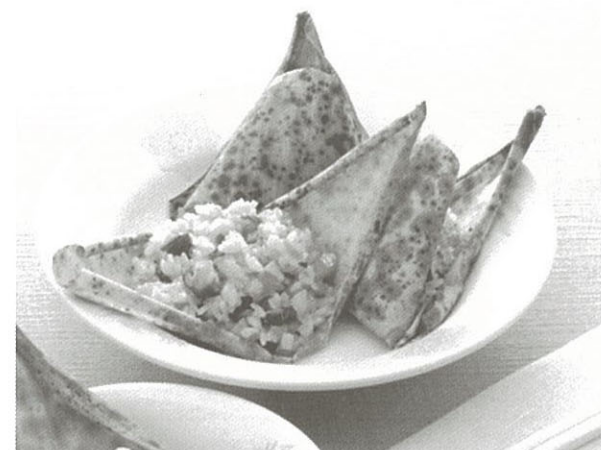
## ユーファン 油飯(中華おこわ)

### 材 料(最大量)

もち米	0.9L (700g)
干しえび	30g
干しいたけ	4枚
① たけのこ	150g
焼き豚	150g
にんじん	中1/2本
ねぎ	2本
ごま油	大さじ3
② 干しえび・しいたけのもどし汁	200mL
しょうゆ	大さじ5
酒	大さじ3
五香粉	小さじ1
蒸し水	300mL

### つくり方

1. もち米はよく水洗いし約8時間、水にひたしておきます。
2. ①はあられ切りしておきます。
3. 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。



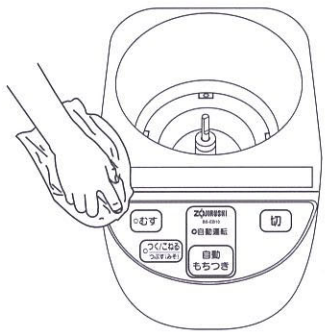
4. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付けた後、蒸し水を注ぎ入れ、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
5. 中華なべにごま油を入れて熱し、強火で2をよく炒め、3のもち米を加えてさらに炒めます。
6. 5が十分熱くなってから②を4~5回に分けて加え、すっかり水けがなくなるまで混ぜ続けます。
7. うすに6を入れふたをして「むす」キーを押しします。
8. ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

# お手入れ

差込みプラグを抜き本体が冷えてから行ってください。

## 本体・回転軸

よく絞ったふきんでふき取る



## 加熱容器

- ぬれふきんで汚れをふき取る
  - 水けをふき取る
- ※もちの残りがすがたまと蒸せないことがありますので使用後は必ずお手入れをしてください。  
※もちつき終了後、加熱容器底に茶色いものがありますが、さびではありません。



## うす・本体カバー・ふた・のし棒・はね・パッキン・キャップ・粉ねりプレート

湯または水にひたし、スポンジで洗う



- ※うすやはねの穴についたもちやパン生地などは竹ぐしなどで取る
- もちやパン生地などがついたままになっていると蒸せなかったり、取り付けができなくなります。

- 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。

## うす・加熱容器のフッ素加工について

フッ素被膜を傷めないために…

- 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。

# 故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症状	●お調べいただくこと
もち米が完全に蒸せていない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●もち米の量をまちがった</li> <li>●ひたし時間をまちがった</li> <li>●蒸し水の量をまちがった</li> <li>●パッキン・うす・ふたを確実に取り付けなかった</li> <li>●粉ねりプレートを取り付けていた</li> <li>●十分水切りしなかった</li> </ul>
もちがやわらかすぎる(混ぜもちはやわらかめ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●もち米の量をまちがった</li> <li>●ひたし時間をまちがった</li> <li>●十分水切りしなかった</li> <li>●蒸し水の量をまちがった</li> <li>●つき時間をまちがった</li> </ul>
もちに粒々が残っている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●もち米の量をまちがった</li> <li>●うるち米が混ざっている</li> <li>●ひたし時間をまちがった</li> <li>●蒸し水の量をまちがった</li> <li>●パッキン・うす・ふたを確実に取り付けなかった</li> <li>●つき時間をまちがった</li> <li>●粉ねりプレートを取り付けていた</li> </ul>
もちがうまくつけない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●もちはねを取り付けましたか？</li> <li>※みそはねではうまくできません。</li> </ul>
ブザーがピーと8回鳴り、 <b>むす</b> ・ <b>自動もちつき</b> ランプが点滅する(キー操作ができない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●故障です。</li> <li>→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。</li> </ul>
蒸しはじめてすぐブザーがピーと5回鳴り <b>むす</b> ランプが点滅する( <b>切</b> キーのみ受けつける)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●蒸し水を入れましたか？</li> </ul>
ついているとき、こすれる音がある	<ul style="list-style-type: none"> <li>●うすは確実に取り付けましたか？</li> </ul>
はねが回転しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●モーター保護装置が働いていませんか？</li> <li>※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冷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、一度電源を切り、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。</li> </ul>
うすの底から、粉がもれている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●粉ねりプレートは確実に取り付けましたか？</li> </ul>
使用中、本体からにおいが少しする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●初めて使用されるときや繰り返し使用されるとき本体内部の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。</li> </ul>
大豆がつぶせない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●みそはねを取り付けましたか？</li> <li>※もちはねではうまくできません。</li> <li>●大豆がやわらかくなるまで煮ましたか？</li> </ul>