

食パン

コース メニュー	ドライイースト						天然酵母		ホームメイド					
	もちもち 「小麦」	もちもち 「国産小麦」	もちもち 「米粉」	ふんわり	ソフト	早焼き	食パン 「小麦」	食パン 「国産小麦」	もちもち	ふんわり	早焼き	生イースト 「小麦」	生イースト 「国産小麦」	本格パン
基本食パン	18	24	24	24	24	24	46	46	59	64	64	70	70	-
ほうれん草パン	25	27	29	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かぼちゃパン	25	27	29	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
全粒粉パン	25	27	-	30	-	-	47	47	-	-	-	-	-	-
玄米入りパン	25	27	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カフェオレパン	25	27	-	30	-	-	-	-	-	-	-	71	71	-
豆乳パン	25	27	29	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
トマトバジルパン	25	27	29	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レーズンパン	26	28	29	31	-	-	47	47	-	-	-	71	71	-
くるみパン	26	28	-	31	-	-	47	47	-	-	-	-	-	-
チーズパン	26	28	29	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ベーコン&コーンパン	26	28	-	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
バナトーネ	26	28	-	31	-	-	-	-	-	-	-	71	71	-
ごまおさつパン	26	28	-	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チョコナッツパン	26	28	-	31	-	-	-	-	-	-	-	71	71	-
黒糖パン	-	-	29	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハニーパン	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
クリームチーズパン	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オレンジ紅茶パン	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
抹茶マロンパン	-	-	29	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ライ麦パン	-	-	-	-	-	-	47	47	-	-	-	-	-	-
コーン&セサミパン	-	-	-	-	-	-	47	47	-	-	-	-	-	-
シナモンロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	73
ちぎりパン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	76
マーブルパン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	77

生地

コース メニュー	ドライイースト			天然酵母		ホームメイド		
	小麦	国産小麦	米粉	生地 「小麦」	生地 「国産小麦」	小麦	生イースト 「小麦」	生イースト 「国産小麦」
バターロール	34	41	43	48	48	64	72	72
クリスマスツリー	35	41	-	-	-	-	72	72
りんごパン	35	41	-	-	-	-	72	72
明太ポテトパン	36	41	-	-	-	-	72	72
ベーグル	37	41	43	-	-	-	72	72
フランスパン風バリエ	37	41	-	48	48	-	-	-
クロワッサン	38	41	-	-	-	-	72	72
ピザ(ヘビー)	39	41	43	48	48	-	72	72
ピザ(クリスピー)	39	41	-	48	48	-	72	72
フォカッチャ	40	41	-	-	-	-	-	-
グリッシーニ	40	41	-	-	-	-	-	-
ナン	40	41	43	-	-	-	-	-
プチパン	-	-	42	-	-	-	-	-
ドーナツ	-	-	42	-	-	-	-	-
あんパン	-	-	43	-	-	-	-	-
ハンバーガーパンズ	-	-	-	-	-	65	-	-
イングリッシュマフィン	-	-	-	-	-	66	-	-
手づくりパスタ	-	-	-	-	-	67	-	-
うどん	-	-	-	-	-	68	-	-
ぎょうざの皮	-	-	-	-	-	69	-	-

ケーキ・ジャム・フルーツソース

コース メニュー	スイーツ	
	ケーキ	ジャム
バターケーキ	50	-
レモンケーキ	53	-
紅茶ケーキ	53	-
りんごケーキ	53	-
抹茶甘納豆ケーキ	53	-
バナナナッツケーキ	53	-
チョコレートケーキ	53	-
いちごジャム	-	56
りんごジャム	-	56
キウイジャム	-	56
マンゴージャム	-	56
ブルーベリージャム	-	56
オレンジマーレード	-	56
いちごソース	-	56
キウイソース	-	56



家庭用

ホームベーカリー
パンくろぶ
型 BB-KT10 型
取扱説明書・お料理ノート



- 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、大切に保存してください。

保証書別添付

もくじ

お使いになる前に

特長	2
安全上のご注意	4
各部のなまえと扱い方	6
時刻の合わせ方・報知音の種類と切りかえ方	10
パンを作るための材料	11
パンを作るための道具	13
コース一覧表	14
パン作りのポイント	16

使い方・お料理ノート

いろいろなパン作り

基本の食パンの作り方「もちもち(小麦)」	18
便利な機能く粉選択・焼き色・具入れ	21
タイマー予約	23

ドライイースト 食パンコース

もちもち(国産小麦)・もちもち(米粉)・ふんわり・ソフト・早焼き	24
食パンアレンジメニュー	25

ドライイースト 生地コース

生地の作り方	33
生地アレンジメニュー	34

天然酵母 生種作りコース

生種作り	44
------	----

天然酵母 食パン/生地コース

食パンと生地の作り方	46
食パンアレンジメニュー	47
生地アレンジメニュー	48

スイーツ作り

スイーツ ケーキコース	
基本のケーキの作り方	50
ケーキアレンジメニュー	53

スイーツ ジャムコース

ジャムの作り方	54
ジャム・フルーツソースメニュー	56

こだわりパン作り

ホームメイド ホームメイドコース	
ホームメイドコースの説明	58
ホームメイドコースの基本の使い方	59
ホームメイドコースのQ&A	63
ホームメイドコースを使って	
①食パン・生地を作る	64
②生イーストで食パン・生地を作る	70
③本格パン作り	73
ホームメイドメモ	78

上手におつきあいいただくために

お手入れ	80
部品・消耗品・別売品	81
パン作りのQ&A	82
うまくできないときは	84
故障かなと思ったとき	86
アフターサービス・お客様相談窓口・仕様	87
さくいん	裏表紙

厳選素材 国産小麦 米粉 でパンが焼ける

国産小麦

うまく焼き上げるのが難しかった国産小麦パンが簡単に作れます。小麦本来の甘みがある深い味わいで、適度なもちもち感があります。国産小麦は別売の「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)」をお使いください。

- 市販の国産小麦粉ではたんぱく質含量が不安定なため、うまく焼けない場合があります。
- 国産小麦は **ドライイースト** 食パン「もちもち」・「生地」コース、**天然酵母**「食パン」・「生地」コースに使用します。(ホームメイドコースを使うと生イーストでも使用します。)

米粉

もちり、しっとりとした食感の米粉パンが焼けます。食パンはもちろん、生地コースにも使えるので米粉ドーナツなどが作れます。米粉は片山製粉株式会社の「シトギミックス20A」をお使いください。

- 「シトギミックス20A」以外の米粉では吸水量が異なるため、うまく焼けないことがあります。
- 「シトギミックス20A」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。
- 米粉は **ドライイースト** 食パン「もちもち」コース・「生地」コースに使用します。

お好みの酵母が選べてパン作りがもっと楽しく

ドライイースト

食パン もちもち ふんわり ソフト 早焼き コース / 生地コース

「もちもち」・「ふんわり」などの食感が選べるコースや短い時間で焼き上げる「早焼き」コースなど多彩なコースが搭載されています。ドライイーストは扱いやすく、いろいろなパンが手軽に焼けます。

天然酵母

生種作りコース / 食パンコース / 生地コース

風味豊かで味わい深い天然酵母パンが焼けます。天然酵母パンを作るために必要な生種も専用コースで簡単に作れます。

- 元種として、菌数の安定した「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

ケーキやジャム作りも手間なく手軽に

スイーツ

ケーキコース / ジャムコース (フルーツソース)

メニューに合わせた材料を入れると自動でケーキが焼き上がり、お子さまのおやつやティータイムに、手軽でおいしいケーキが作れます。ジャム・フルーツソースもつきっきりの手間が省けて、お好みの味に調整可能。旬の果物で作るジャム・フルーツソースをお楽しみください。



自分好みのこだわりパンが作れる!

ホームメイドコース

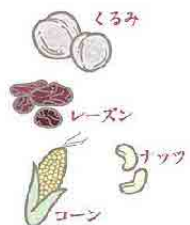
コネ〜焼きまでの時間を自由に設定できるホームメイドコース。いつもの食パンを自分好みの焼き上がりに変化させたり、生イーストを使って食パンを焼いたり、ハンバーガー・パスタ・うどん生地を作ったり用途はさまざまです。さらに途中で手作業を加えることで、シナモンロールやマーブルパンも作れます。



便利な機能がこんなにいろいろ

おまかせ「自動具入れ」

お好みの材料を具入れ容器にセットしておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。



安全機構

調理中にふたを開けると、ハネの回転がいったん止まり、ふたを閉めると再び動き出します。具材を追加するときなども安全にご使用いただくための機構です。(ハネの回転・発酵・焼きのすべてが止まるため、その時間分は焼き上がりが遅くなります。)

焼き色選択

「ふつう」・「うすい」

パンやケーキの焼き色を「ふつう」・「うすい」の2通りに選択できます。

コードリール

ご使用後はコードをスッキリ収納できます。

タイマー予約

ご希望に合わせて、焼き上がりの時刻が設定できます。

安全上のご注意 必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、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

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが想定される内容を表します。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が想定される内容を表します。

- ※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- ※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど・感電などをさします。



注意

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。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



禁止

記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



指示

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。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

- ※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。



警告



分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグの抜き差しはしない

感電やけがをすることがあります。



接触禁止

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわせないようご注意ください。



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

やけど・感電・けがをすることがあります。



禁止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。



禁止

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

コードが破損し、火災・感電の原因になります。



必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



必ず実施

差込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

<異常・故障例>

- ・コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- ・コードに深い傷や変形がある
- ・焦げくさいにおいがする
- ・製品の一部分に割れ・がたつき・ゆるみがある
- ・ビリビリと電気を感ずる
- ・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする

など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する



注意



接触禁止

使用中や使用後、しばらくは高温部（本体・パンケース・庫内・ふた内側・ガラス窓・具入れ容器など）に触れない
高温ですのでやけどの原因になります。



禁止

壁や家具の近くで使わない
壁や家具などから5cm以上離す
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。



差込みプラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。



必ず実施

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



必ず実施

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

お願い

■差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふいてください。火災の原因になります。

■本体のパンケース取り付け部に指を入れないでください。けがの原因になります。

■焼き上げ後、パンケース・庫内・ハネ・ふた内側、具入れ容器などが熱くなるのでパンケースや具入れ容器を取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。やけどの恐れがあります。

■ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。変形や変色の原因になります。

■焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出してください。不安定な持ち方をすると、すべてやけどをすることがあります。

■パンケースの中や、ハネ、具入れ容器についた異物は、つけたままにしないでください。故障の原因になります。

■次のような場所で使わないでください。
●火気や湿気のある場所（本体が変形する原因になります。）
●直射日光の当たる場所（故障の原因になります。）
●キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる場所（本体が変形や変色する原因になります。）

■パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。故障の原因になります。

■決められた容量以上入れないでください。故障の原因になります。

■パンケースの連結部を水につけないでください。腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。

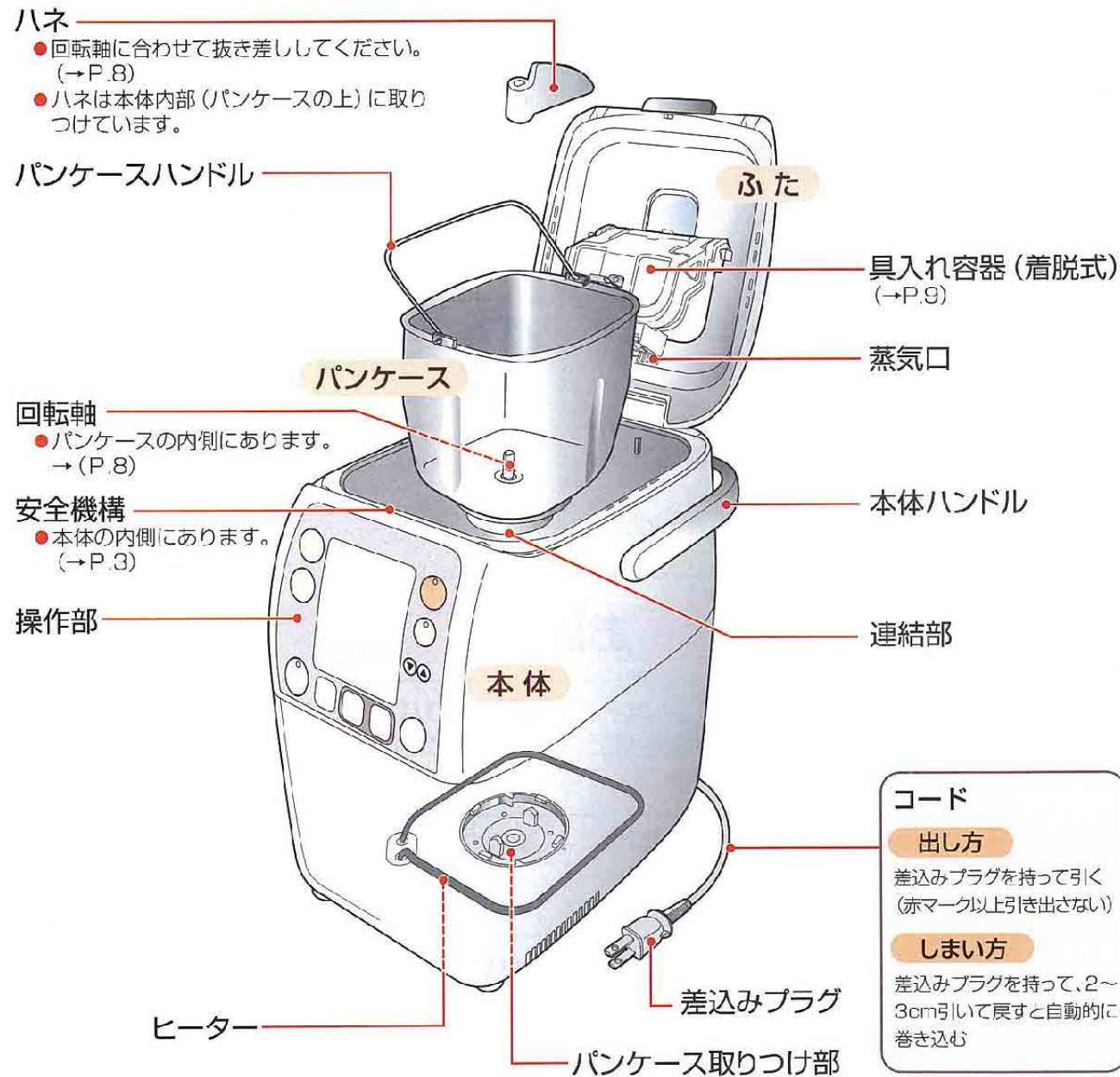
■庫内はいつも清潔にしてください。汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。

■パンケースを変形させないでください。故障の原因になります。

- お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

各部のなまえと扱い方

本体

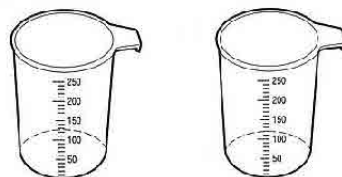


付属品

容器(計量カップ) 2個

水などの液体をはかります。
また「生種作り」の容器としても使います。

- 粉類をはからないでください。
(目盛がg単位でないため正しくはられません。)



計量スプーン 1個

ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。

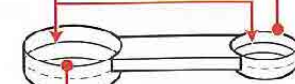
くすりきり一杯当たりの重さの目安です

	小	大
ドライイースト	約3g	—
元種	—	約10g
生種	—	約13g
塩	約5g	—
スキムミルク	—	約6g
砂糖	—	約8g

容量は市販の計量スプーンと異なります。

- 生イーストはデジタルスケールではかってください。

1/2の位置
(約半量の目安)



大すりきり一杯約14mL

操作部

- キーは確実に押してください。

「粉選択」キー

使用する粉(小麦・国産小麦・米粉)を選ぶときに使う

- 粉によって使える酵母・コースが異なります。
(→P.14)

表示部

- イラストではすべての表示をしていますが、お使いになる中でこのような表示はしません。

「焼き色」キー

焼き色(ふつう・うすい)を選ぶときに使う

ホームメイドランプ

「ホームメイド」キー

ホームメイドコースで食パン・生地・アレンジパンを作るときに使う
(→P.59)

「スイーツ」キー

スイーツメニュー(ケーキ・ジャム)を選ぶときに使う

「天然酵母」キー

天然酵母を使うコースを選ぶときに使う

「ドライイースト」キー

ドライイーストを使うコースを選ぶときに使う

スタートランプ

「スタート」キー

調理やタイマー予約をスタートさせるときに使う

予約ランプ

「予約」キー

タイマー予約のときに使う
(→P.23)

「時刻合わせ」キー

現在時刻や予約時刻を合わせるときやホームメイドコースの時間設定に使う
(→P.10、23、59)

「▲」キー

時刻を進めるときに使う

「▼」キー

時刻を戻すときに使う

「とりけし」キー

操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

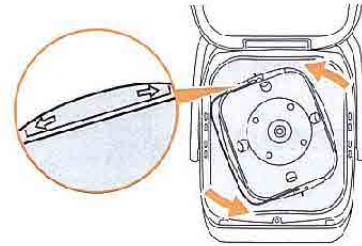
- 調理中や保温中・タイマー予約中に
取り消しするときには1秒以上押し
てください。
(誤ってキーを押したとき、すぐには
停止しないようになっています。)

各部のなまえと扱い方 つづき

パンケース

取り出し方

パンケースを矢印の方向に回し、取り出す



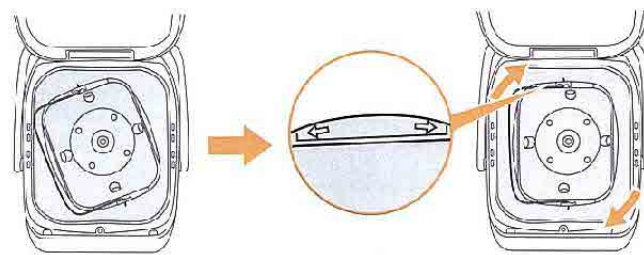
取り付け方

1 パンケースを庫内に入れる

●ヒーターに当たらないようにご注意ください。



2 パンケースを矢印の方向に回し、取りつける

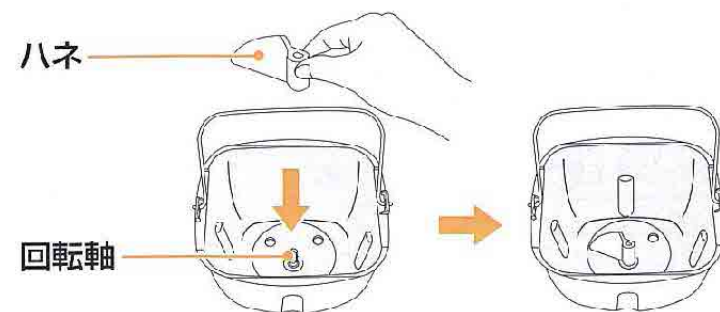


ハネ

取り付け方

回転軸とハネの穴を合わせ確実に取りつける

●ハネは確実に取りつけてください。
浮き上がっているとパンができません。



具入れ容器

容器ふた

ふたつまみ

取付金具

ロック

具入れ容器

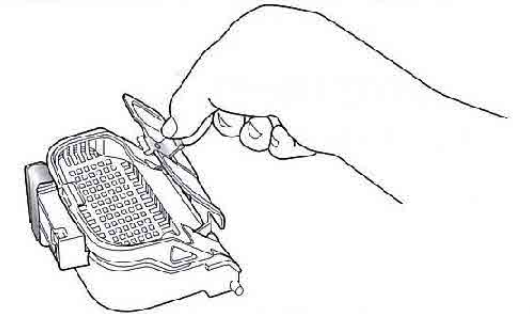
ふた枠

突起部

本体のふたに取りつけるとき、
ふたの突起部にひっかける（左右2カ所）

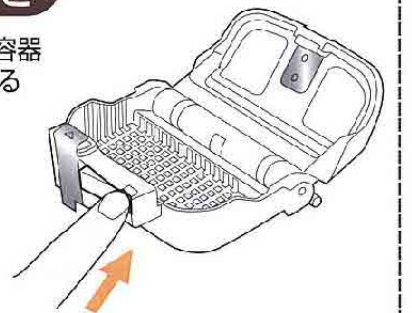
具を入れるとき

容器ふたのふたつまみを持って開ける



お手入れのとき

ロック右側を押して容器
ふたとふた枠を開ける



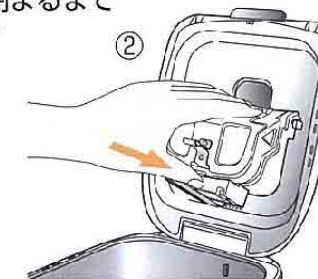
●バネで自動的に開きます。
落とさないようにご注意ください。

つけ方

①具入れ容器左右の突起部を
ふたの突起部にひっかける



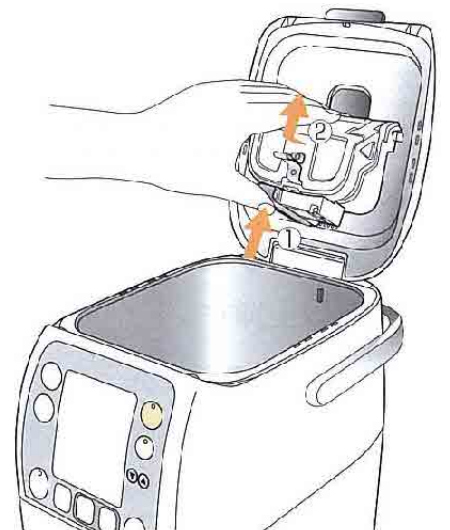
②取付金具が「カチッ」と閉まるまで
下部を矢印の方向に押す



●具が入っているときは、ロックを押さないようにしてください。押すとふた枠が開き具が飛び散ります。
●取り付けるとき、ふたに力をかけないでください。

はずし方

①取付金具を矢印の方向に押す
②取付金具を押さえたまま少し持ち上げて
上方向にずらす



●できあがり直後は、具入れ容器が熱くなっています。
必ず冷めてからはずしてください。

時刻の合わせ方

1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

表示部に「現在時刻」と時計が点灯する
●時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

2 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

- ▲キー：1分単位で進む
- ▼キー：1分単位で戻る
- 押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと時計が点滅から点灯に変わる

●差し込みプラグを差し込んだとき、時計が「7:00」で点滅している場合は内蔵のリチウム電池が切れています。上記の手順で時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。(電池交換 → P.86)



報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。調理開始・タイマー予約操作完了・できあがり時をメロディー音で報知する機能です。

報知の種類とタイミング

●報知音を次の中から切りかえることができます。

報知の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知※
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。		
調理開始時	おおスザンナ	「ピッ」	
タイマー予約操作完了時	おおスザンナ	「ピッ」	
具入れ時	「ピッ」×10回 ●タイマー予約の場合は鳴りません。		鳴りません
手作業時(ホームメイド)	「ピッ」×10回		鳴りません
できあがり時	アビニョンの橋で	「ピー」×5回	鳴りません

※サイレント報知とは…具入れ時・手作業時・できあがり時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

切りかえ方法

1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

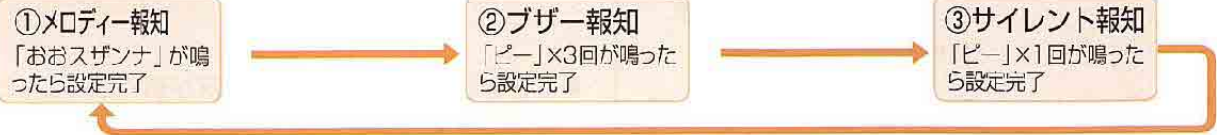
2 予約を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 調理中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

●報知は「予約」キーを3秒以上押すことに①→②→③と切りかわります。



●一度切りかえると切りかえた報知音は差し込みプラグを抜いても記憶されます。

パンを作るための材料

小麦粉

強力粉

- パン作りは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。



薄力粉

- ケーキや一部のパン作りに使います。
- ダマになりやすいので、ふるってお使いください。



パンミックス



- 一回分の材料をパックした便利な食パン用パンミックスを使うと計量の手間が省けてパン作りがぐんと手軽になります。(→P.83)

- 象印ホームベーカリー専用「食パン用パンくらぶミックス(BB-MJ10-J)」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。(→P.81)

パン用国産小麦粉



- 市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差がでることがあります。

- 「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉(BB-MK10-J)」をおすすめします。BB-MK10-Jは象印ホームベーカリーBB-KT10型取扱店でお求めいただけます。(→P.81)

米粉



品名	シトギミックス20A(食パン用)
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072) 922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/
●「シトギミックス20A」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。	

- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。(グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)
- 材料の分量は、この取扱説明書に記載されているメニューどおりにしてください。

酵母

ドライイースト



- 適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを発生させパンをふくらませます。
- このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。

生イースト

- パン屋さんなどで一般的に使われているイーストです。



(株) 富澤商店取扱いの生イーストをお使いください。

品名	生イースト 100g入り
お申込み先	株式会社 富澤商店 ☎(042) 776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

天然酵母パン種(元種) → 生種(生種作り→P.44)



- 天然植物から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数(発酵力)が不安定なものです。また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」として作り、活性化させて使います。

- 菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	株式会社 富澤商店 ☎(042) 776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

- パン種に関するお問い合わせ
(有)ホシノ天然酵母パン種 ☎(042) 734-1399(代表)
<http://www.hoshino-koobo.co.jp>

- 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。ふくらみ方に差がでます。
- 天然酵母パン種は、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

糖分

上白糖・黒糖・はちみつなど



- イーストの発酵を助け、焼き色や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使うとふくらみが悪くなる場合があります。

塩



- 生地グルテンを安定させます。また、発酵しすぎをおさえる役目もします。

乳製品

牛乳・スキムミルクなど



- パンの光沢や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。

油脂



- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。(バターは「有塩バター」「無塩バター」どちらも使えますが「無塩バター」をおすすめします。)

水



- 他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくする役目します。

卵



- 味と香り、色ツヤをよくします。

パンを作るための材料 つづき

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

●自動具入れ機能についてはP.22をご覧ください。

材 料	準 備	注 意	最大量 (お守りください)
ドライフルーツ レーズン・プルーン など	約5mm角に刻む	●砂糖でコーティングされたドライフルーツなどは、夏場やタイマー予約を使ったときに砂糖が溶けて投入されないことがあります。 ●種のあるドライフルーツ類は種を取ってください。(故障の原因になります。)	70g
ナッツ くるみ・カシューナッツ など	約5mm角に刻む	●かたく大きなものはフッ素被膜を傷つけることがあります。	60g
コーン	水分をよくふき 取ってから使う	●タイマー予約は使わないでください。 特に夏場などは腐敗の原因になります。	50g
ベーコン	約1cm幅に切る (油分の多いものは 小麦粉をまぶす)		

●各コースのメニューに  のマークがあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。

具入れ容器が使えない材料（手で入れる材料）

- 水け、粘りけがあるもの（生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど）
- 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・チョコチップなど※）
※最初からパンケースに入れてください。

お願いとお知らせ

- 各メニューの容量、具の最大量は必ずお守りください。材料がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げてにおいや煙が出ることがあります。
- 材料の種類、温度や湿度により、具入れ容器に材料の一部がくっついて投入されないことがあります。（具入れ容器に入れる前に、材料に小麦粉を少しまぶすとうまく投入されます。具にまぶした以外の余分な小麦粉は、具入れ容器に入れないでください。）
- 米粉を使用した場合、レーズンなどの材料の一部がつぶれたり、混ざりにくい場合があります。（米粉の特性上、生地がかためな為。）

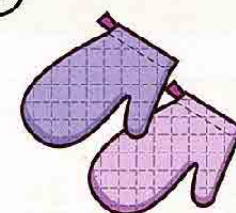
パンを作るための道具

メニューにより次の道具が必要です。

デジタルスケール



ミトン



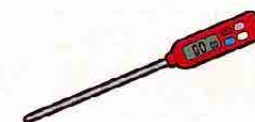
脚つきアミ



パン切りナイフ



温度計



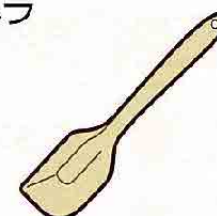
スケッパー



ハケ

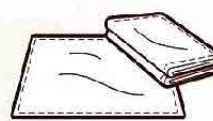


ゴムベラ



ふきん

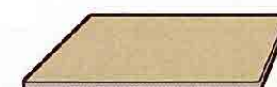
(水でぬらして固くしぼる)



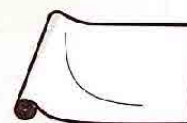
霧吹き



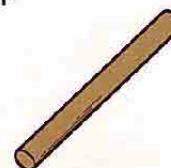
こね板



クッキングシート



めん棒



オーブン



- フライパン
- キャンバス地
- ラップ
- 型
- バットなど

生地作りについて

打ち粉：

分割や成形がしやすいように、強力粉を少量つまんで、こね板・めん棒・生地にふります。（生地がベタつくときは回数を多めに）

オーブン：

各メニューには焼き上げの目安温度を表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。（オーブンによってはできあがりに差があります。）

コース一覧表

コース一覧表

いろいろなパン作り

スイーツ作り

コース		使える粉 粉選択	ページ	使える機能			調理行程	調理時間	保温時間
				具入れ	焼き色選択	タイマー			
ドライイースト	食パン	小麦	P.18 P.25～26	○	○	○	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き	3時間50分 (3時間40分)	1時間
		国産小麦	P.24 P.27～28	○	○	○	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き	4時間 (3時間50分)	1時間
		米粉	P.24、29	○	○	○	ねかし コネ 発酵 焼き	2時間45分 (2時間40分)	1時間
		ふんわり 小麦	P.24 P.30～31	○	○	○	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き	4時間10分 (4時間)	1時間
		ソフト 小麦	P.24、32	○	—	○	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き	3時間40分	1時間
		早焼き 小麦	P.24	○	○	—	ねかし コネ 発酵 焼き	2時間30分 (2時間23分)	1時間
	生地	小麦	P.33～40	○	—	—	ねかし コネ ねかし コネ 発酵	2時間5分	—
		国産小麦	P.41	○	—	—	ねかし コネ ねかし コネ 発酵	2時間5分	—
		米粉	P.42～43	○	—	—	ねかし コネ 発酵	45分	—
	天然酵母	生種作り	—	P.44～45	—	—	—	発酵	24時間
食パン		小麦	P.46～47	○	○	○	ねかし コネ 発酵 焼き	7時間 (6時間50分)	1時間
		国産小麦	P.46～47	○	○	○	ねかし コネ 発酵 焼き	7時間10分 (7時間)	1時間
生地		小麦	P.48	○	—	—	ねかし コネ 発酵	4時間5分	—
		国産小麦	P.48	○	—	—	ねかし コネ 発酵	4時間5分	—
ケーキ	小麦	P.50～53	○	○	—	コネ ※1 粉落とし コネ 焼き	1時間38分※2 (1時間28分)	—	
ジャム	—	P.54～56	—	—	—	加熱・かくはん	1時間20分	—	

●ホームメイドコースはP.58をご覧ください。

●調理時間の（ ）表示は、焼き色を「うすい」に選択した場合の時間です。

コース一覧表

パン作りのポイント

パンはいつもどおり焼いていてもふくらみ具合や形が毎回かわります。
うまくパンを焼くために下記のポイントを参考にしてください。

POINT 1 材料は新鮮なものを使う

- 材料は製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早めに使いましょう。
- 酵母 (P.11) は冷蔵庫で保存してください。



POINT 2 材料は正確にはかる

- 粉類は重さではかるため、必ずはかりを使用してください。(付属の計量カップは液体専用のため、粉類ははからないでください。)
- 材料をはかるときは、デジタルスケール (電子はかり・0.1g単位のもの) の使用をおすすめします。
- 付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。



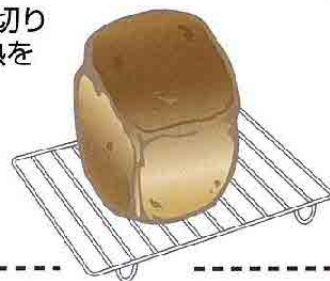
POINT 3 季節や室温によって水温を調整する

- 夏場など室温が高く (25℃以上)、出来栄が悪い場合は、水温を5℃程度にしてください。(冷蔵庫で冷やした水をお使いください。)
- 冬場など室温が低く (10℃以下)、出来栄が悪い場合は、水温を20℃程度にしてください。



POINT 4 焼き上がったパンはすぐに取り出す

- 必ずミトンをはめて取り出し、脚つきアミの上に置いてあら熱を取ってください。すぐに取り出さないと側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなることがあります。
- 焼き上がり直後は切りにくいため、あら熱を取ってから切ってください。



POINT 5 保存のしかた

- しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。

冷凍保存するときは…

■食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍します。できるだけ焼きたてのパンを冷凍するとおいしくいただけます。

■パン生地

成形・発酵後バットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからビニール袋に入れます。焼くときは30～35℃で解凍し、とき卵をぬって焼きます。(ただし、冷凍するとふくらみが悪くなります。)

■ピザ生地

伸ばした生地をラップで包んで冷凍します。焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせます。

BREAD

いろいろなパン作り



お好みの酵母 (ドライイースト・天然酵母)

粉 (小麦・国産小麦・米粉) が選べるので

いろいろなパンが作れます。

焼き上がりまで自動でできる食パンから

生地を使った成形パンまで、

楽しみ方はいろいろ広がります。



ドライイースト

基本の食パンの作り方

基本の食パンの作り方をドライイースト 食パン「もちもち(小麦)」コースを例にして説明します。

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

●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。

作り方

●各コースの食パン基本メニュー・アレンジメニュー(具入りパンなど)は、P.24～32に掲載しています。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(ハネの取り付け方→P.8)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

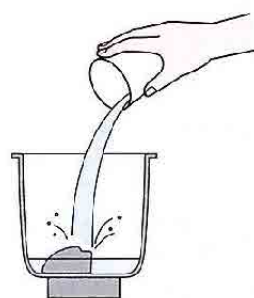


2 パンケースに材料を入れる

●材料は材料表の上から順に入れてください。

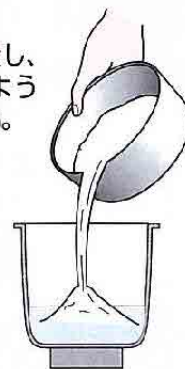
①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体の材料を入れます。



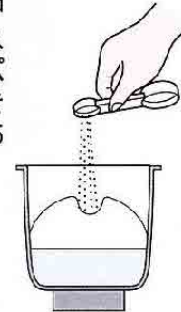
②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

- 水(液体)とドライイースト以外の材料を入れます。
- 材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。



③最後にドライイーストを入れる

- ドライイーストは水(液体)にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れてください。水(液体)の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。



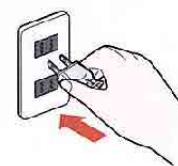
3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(パンケースの取り付け方→P.8)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。
- 自動具入れ機能を使うときは…**具入れ**(→P.22)
- 自動具入れ機能を使わないときは、本体に具入れ容器を取りつけないでください。



4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 **ドライイースト** を押し、食パン「もちもち」コースを選ぶ

「ドライイースト」キーを押すたびに表示部の「▶」が移動し、各コースのできあがり時刻を表示します。

もちもち → ふんわり → ソフト → 早焼き → 生地

- 粉の種類を選ぶとき… **粉選択** (→P.21)
- 焼き色をかえたいとき… **焼き色** (→P.21)



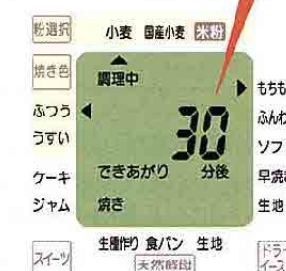
6 **スタート** を押す

- スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。
- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると調理を開始しません。(表示部に「ふた」を点滅表示します。)
- 調理中にふたを開けると調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

- 途中で調理を中止するときは…
現在時刻画面に戻るまで **とりけし** を1秒以上押してください。

- 調理開始後、具を入れるタイミングをお知らせするブザーが鳴ります。お好みの具を入れてアレンジ食パンを作りたいときは… **具入れ** (→P.22)

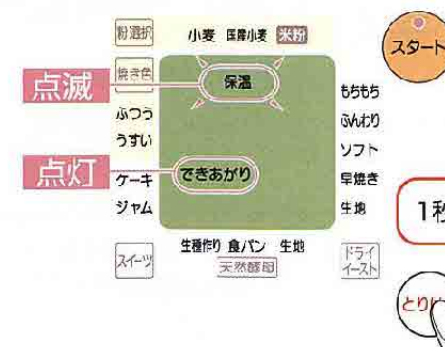
30分まえから
できあがりまでの
残り時間を1分単位で
表示します。



- 焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

7 できあがりのメロディーが鳴ったら **とりけし** を1秒以上押し、調理を終了する

スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。



1秒以上押す

現在時刻を表示



- 「とりけし」キーを押さない場合、60分間保温しますが、そのまま放置すると側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなる場合がありますので、できるだけ早く「とりけし」キーを押して取り出してください。(保温中は、表示部の「できあがり」が点灯、「保温」が点滅します。)

- 60分が経過し、保温が終了すると、表示部の「保温」が消灯し、「できあがり」のみを表示します。現在時刻画面に戻るまで「とりけし」キーを押してください。

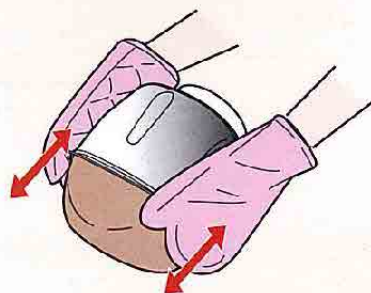
8 パンを取り出す

① 本体からパンケースを取り出す

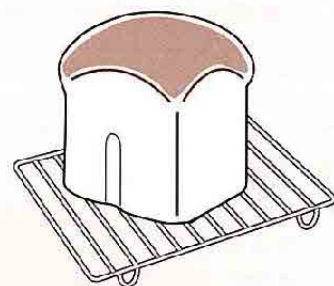
- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



② 図のようにパンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振ってパンを取り出す



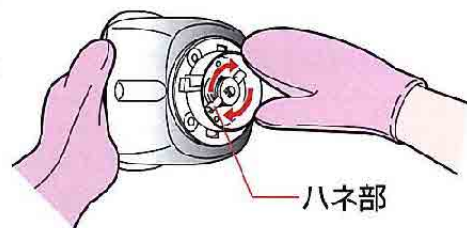
③ 取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る



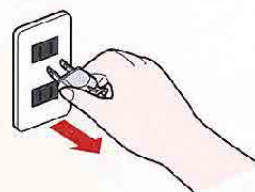
- パンのできあがり状態によっては取り出しにくい場合があります。取り出しにくい場合は、図のようにパンケース裏側のハネ部を左右に少し動かすと取り出しやすくなります。(ハネ部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。)

- パンといっしょにハネがはずれた場合、熱くなっていますので、はしなどで取り出してください。

- パンを取り出すときは、ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。フッ素被膜を傷める原因になります。



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



便利な機能

コースを選んだあと、「スタート」キーを押す前に設定してください。

粉選択

国産小麦・米粉を使った食パンや生地を作るときに

粉選択 を押し、希望の粉を選ぶ

「粉選択」キーを押すたびに表示部の「▲」が移動します。

小麦 → 国産小麦 → 米粉



- コースにより、「国産小麦」・「米粉」が選べます。

・国産小麦…ドライイースト「もちもち」・「生地」コース
天然酵母「食パン」・「生地」コース

- 初期は「小麦」に設定されています。

国産小麦について…

- 「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)」をおすすめします。BB-MK10-Jは象印ホームベーカリーBB-KT10型取扱店でお求めいただけます。
- 市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差がでることがあります。

米粉について…

- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。(グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)

品 名	シトギミックス20A (食パン用)
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/

- 「シトギミックス20A」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。

焼き色

食パンの焼き上がりの色をかえたいときに

焼き色 を押し、焼き色を「うすい」にかえる

「焼き色」キーを押すたびに表示部の「◀」が移動します。

- 初期は「ふつう」に設定されています。

- 焼き色「うすい」にかえられるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「早焼き」コース
天然酵母	「食パン」コース
スイーツ	「ケーキ」コース

- ドライイースト食パン「ソフト」コースでは選べません。



具入れ お好みの具を使ってアレンジメニューを作りたいときに

自動具入れ機能を使うときは

自動具入れ機能

お好みの材料を具入れ容器にセットしておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。
具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。

「スタート」キーを押す前にセットしてください。

1 具入れ容器に具を入れる

ふたツマミを持って容器ふたを開け、具を入れる

- 具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。
- 具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。
- 最大量をお守りください。(→P.12)

- 具入れ容器に入れられる材料はP.12をご覧ください。

2 ふたに具入れ容器を取りつけてふたを閉める

- 具入れ容器は確実にセットしてください。(→P.9)

具入れのタイミングになれば、具入れ容器が開き、自動で具を投入します。

自動具入れ機能を使わないとき(手で入れるとき)は

1 調理開始後、具入れブザーが鳴り、表示部に「具入れ」が点滅表示したらふたを開けて具を入れる

- ふたを開けているあいだは、パン生地(ハネ)の回転が止まり、表示部に「ふた」が点滅表示します。



2 ふたを閉める

- 表示部の「ふた」の表示が消え、パン生地(ハネ)の回転が再開します。

具入れをお知らせするタイミング

	コース	調理開始から
ドライイースト	もちもち(小麦)・ふんわり・ソフト	23~28分後
	もちもち(米粉)	33~46分後
	もちもち(国産小麦)	20~25分後
	早焼き	18分後
	生地(小麦)	28~33分後
	生地(国産小麦)	25~30分後
天然酵母	生地(米粉)	18~23分後
	食パン(小麦)	13~18分後
	食パン(国産小麦)	10~15分後
	生地(小麦)	18~23分後
	生地(国産小麦)	15~20分後

(コースや室温によりかわります。)

- スイーツ「ケーキ」コースの具入れのタイミングについてはP.52をご覧ください。

タイマー予約

ご希望に合わせてできあがりの時間が設定できます。
朝食に焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

- **ドライイースト** 食パン「早焼き」コース・「生地」コース、**天然酵母**「生地」コース、**スイーツ**「ケーキ」・「ジャム」コースには使えません。
- 予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。
- 牛乳・ジュース・野菜・卵などを使用する場合には、腐敗することがありますのでタイマー予約を使わないでください。
- タイマー予約を使うと、具入れブザーは鳴りません。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(▼▲)を押してください。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)ところで、タイマー予約を使い米粉パンを焼くと出来栄が悪くなる場合があります。

1 材料を準備し、希望のコースと焼き色を選択する

タイマー予約ができるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「ソフト」コース
天然酵母	「食パン」コース

2 予約を押す

タイマー予約ができる最短時刻を点滅表示し、スタートランプが点滅します。



3 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、焼き上げたい時刻に合わせる

- ▲: 10分単位で進む
- ▼: 10分単位で戻る
- 押し続けると10分単位で早送りができます。



4 スタートを押す

- 予約ランプが点灯、スタートランプが消灯し、メロディーが鳴ります。
- 表示部にできあがり時刻を表示します。
- 「スタート」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー予約を取り消すときは...

- 予約ランプを1秒以上押してください。(予約ランプが消えるまで)



食パン「もちもち」 米粉

もちもち 国産小麦

材料	1斤分
水	170mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

もちもち 米粉

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

- 米粉は生地が高温になりすぎると出来栄が悪くなります。
- 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が悪くなる場合があります。

●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。

ふんわり 小麦

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

ソフト 小麦

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
ドライイースト	3g 小1

早焼き 小麦

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

- 「早焼き」コースは少しイースト臭がすることがあります。
- 「早焼き」コースの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)と、ふくらみが悪くなる場合があります。



ほうれん草パン かぼちゃパン

ほうれん草パン

材料	1斤分
水	200mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	3g 小1

- ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン

材料	1斤分
水	200mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
かぼちゃ(加熱したもの)	40g
ドライイースト	3g 小1

- かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分
水	220mL
強力粉	240g
全粒粉	50g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

玄米入りパン

材料	1斤分
水	220mL
強力粉	260g
玄米粉	30g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

- 玄米粉は市販のものを使用してください。

カフェオレパン

材料	1斤分
水	120mL
牛乳	80mL
強力粉	290g
インスタントコーヒー	5g 大1
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

豆乳パン

材料	1斤分
水	150mL
豆乳	70mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

トマトバジルパン

材料	1斤分
水	110mL
トマトジュース(無塩)	100mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	3g 小1

このマークのあるものは、タイマー予約はお使いいただけません。

ドライイースト

食パン

アレンジメニュー

もちもち

小麦

レーズンパン

自動入れ OK

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小1/2
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
レーズン	70g

ベーコン&コーンパン

自動入れ OK

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
黒こしょう(粗挽き)	小1/4
ドライイースト	3g 小1
具	
コーン(水けを切ったもの)	30g
ベーコン(1cm幅に切る)	20g

パネトーネ

タイマー

材料	1斤分
牛乳	160mL
卵	50g 中1個
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/8
レモンエッセンス	小1/8
ドライイースト	3g 小1
具	
ドライフルーツミックス	50g
ブランデー	14mL 大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まぶし、なじませます。

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いただきます。

くるみパン

自動入れ OK

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
くるみ(刻む)	60g

ごまおさつパン

自動入れ OK

材料	1斤分
水	220mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
黒ごま	8g 大1
ドライイースト	3g 小1
具	
さつまいも(生)(5mm角に切る)	50g

チーズパン

タイマー

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
プロセスチーズ(1cm角に切る)	50g

●チーズの形は残りません。

チョコナッツパン

自動入れ OK

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
具	
カシューナッツ(刻む)	50g

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。



レーズンパン

このマークのあるものは、具入れ容器が
OK お使いいただけます。

ドライイースト

食パン

アレンジメニュー

もちもち

国産小麦

ほうれん草パン

タイマー

材料	1斤分
水	150mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	3g 小1

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分
水	180mL
国産小麦粉	200g
全粒粉	50g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

カフェオレパン

タイマー

材料	1斤分
水	90mL
牛乳	70mL
国産小麦粉	250g
インスタントコーヒー	5g 大1
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

トマトバジルパン

タイマー

材料	1斤分
水	90mL
トマトジュース(無塩)	90mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	3g 小1

かぼちゃパン

タイマー

材料	1斤分
水	170mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
かぼちゃ(加熱したもの)	30g
ドライイースト	3g 小1

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

玄米入りパン

材料	1斤分
水	190mL
国産小麦粉	220g
玄米粉	30g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

●玄米粉は市販のものを使用してください。

豆乳パン

タイマー

材料	1斤分
水	120mL
豆乳	50mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

このマークのあるものは、タイマー予約は
お使いいただけません。

ドライイースト

食パン

アレンジメニュー

もちもち

国産小麦

レーズンパン

自動具入れ
OK

材料	1斤分
水	170mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小1/2
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
レーズン	70g

くるみパン

自動具入れ
OK

材料	1斤分
水	170mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
くるみ(刻む)	60g

チーズパン

タイマー

材料	1斤分
水	160mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
プロセスチーズ(1cm角に切る)	50g
●チーズの形は残りません。	

ベーコン&コーンパン

自動具入れ
OK

タイマー

材料	1斤分
水	150mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
黒こしょう(粗挽き)	小1/4
ドライイースト	3g 小1
具	
コーン(水けを切ったもの)	30g
ベーコン(1cm幅に切る)	20g

ごまおさつパン

自動具入れ
OK

材料	1斤分
水	180mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
黒ごま	8g 大1
ドライイースト	3g 小1
具	
さつまいも(生)(5mm角に切る)	50g

チョコナッツパン

自動具入れ
OK

材料	1斤分
水	170mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
具	
ガジュナッツ(刻む)	50g
●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。	

パネトーネ

タイマー

材料	1斤分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/3
レモンエッセンス	小1/3
ドライイースト	3g 小1
具	
ドライフルーツミックス	50g
ブランデー	14mL 大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まぶし、なじませます。

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いただきます。



くるみパン

自動具入れ
OK このマークのあるものは、具入れ容器が
お使いいただけます。

ドライイースト

食パン

アレンジメニュー

もちもち

米粉

ほうれん草パン

タイマー

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。	

かぼちゃパン

タイマー

材料	1斤分
水	210mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
かぼちゃ(加熱したもの)	50g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。	

豆乳パン

タイマー

材料	1斤分
水	140mL
豆乳	100mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

トマトバジルパン

タイマー

材料	1斤分
水	130mL
トマトジュース(無塩)	100mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

黒糖パン

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
黒糖(粉末)	32g 大4
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

レーズンパン

自動具入れ
OK

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
レーズン	50g

チーズパン

タイマー

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
プロセスチーズ(1cm角に切る)	30g
●チーズの形は残りません。	

抹茶マロンパン

タイマー

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
抹茶	2g 小1
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
栗の甘露煮(1~1.5cm角に切る)	50g

●米粉は生地温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。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が悪くなることがあります。

タイマー このマークのあるものは、タイマー予約は
お使いいただけません。

ほうれん草パン

タイマー

材料	1斤分
水	160mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	3g 小1

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	200g
全粒粉	50g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

カフェオレパン

タイマー

材料	1斤分
水	100mL
牛乳	70mL
強力粉	250g
インスタントコーヒー	5g 大1
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

トマトバジルパン

タイマー

材料	1斤分
水	100mL
トマトジュース(無塩)	90mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	3g 小1

かぼちゃパン

タイマー

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
かぼちゃ(加熱したもの)	30g
ドライイースト	3g 小1

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

玄米入りパン

材料	1斤分
水	200mL
強力粉	220g
玄米粉	30g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

●玄米粉は市販のものを使用してください。

豆乳パン

タイマー

材料	1斤分
水	130mL
豆乳	50mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

レーズンパン

自動具入れ OK

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小½
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
レーズン	70g

ベーコン&コーンパン

自動具入れ OK

材料	1斤分
水	160mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
黒こしょう(粗挽き)	小¼
ドライイースト	3g 小1
具	
コーン(水けを切ったもの)	30g
ベーコン(1cm幅に切る)	20g

パネトーネ

タイマー

材料	1斤分
牛乳	140mL
卵	50g 中1個
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小⅓
レモンエッセンス	小⅓
ドライイースト	3g 小1
具	
ドライフルーツミックス	50g
ブランデー	14mL 大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まぶし、なじませます。

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、リワークリーム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いただきます。

くるみパン

自動具入れ OK

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
くるみ(刻む)	60g

チーズパン

タイマー

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具	
プロセスチーズ(1cm角に切る)	50g

●チーズの形は残りません。

ごまおさつパン

自動具入れ OK

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
黒ごま	8g 大1
ドライイースト	3g 小1
具	
さつまいも(生)(5mm角に切る)	50g

チョコナッツパン

自動具入れ OK

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
具	
カシューナッツ(刻む)	50g

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。



ごまおさつパン チョコナッツパン

タイマー このマークのあるものは、タイマー予約はお使いいただけません。

自動具入れ OK このマークのあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。



食パン「ソフト」(→P.24)

黒糖パン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
黒糖(粉末)	32g 大4
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
ドライイースト	3g 小1

ハニーパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
はちみつ	50g
ドライイースト	3g 小1

●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。

クリームチーズパン

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
クリームチーズ	70g
ドライイースト	3g 小1

●クリームチーズは常温に戻して、なめらかにします。

オレンジ紅茶パン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
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

抹茶マロンパン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
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(1cm角に切る)

タイマー このマークのあるものは、タイマー予約はお使いいただけません。

基本の生地の作り方をドライイースト「生地」コースを例にして説明します。

作り方

●ドライイースト「生地」コースではタイマー予約はできません。

1～6 までの手順は「基本の食パンの作り方」(P.18～19)をご覧ください。

ただし、5 では **ドライイースト** を押して「生地」を選び、**粉選択** を押して、使用する粉を選んでください。

- 「生地」コースのアレンジメニューはP.34～43に掲載しています。
- 表示部にできあがり時刻が表示されます。

●途中で調理を中止するときは…
現在時刻画面に戻るまで **とりけし** を1秒以上押してください。



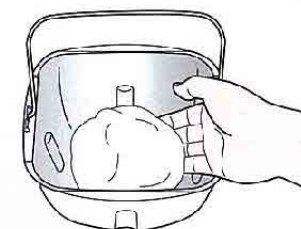
7 できあがりのメロディーが鳴ったら **とりけし** を1秒以上押し、パンケースを取り出す



8 パンケースから生地を取り出す

- ①あらかじめ打ち粉をふったこね板を用意する
- ②パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出す

- 生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。
- ハネが生地についてくる場合がありますので、取り出してください。



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

10 できあがった生地を使って好みのパンを作る

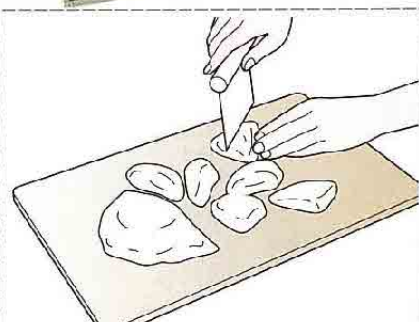
- お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

バターロール

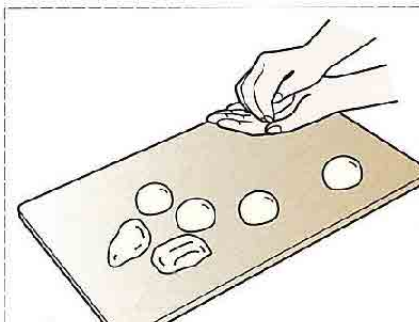


材料	14個分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 ² / ₃
バター	60g
ドライイースト	3g 小1
とき卵 (ドリュウル)	適宜

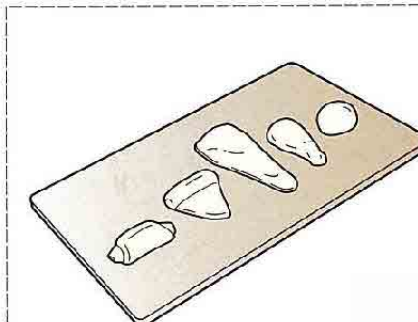
作り方



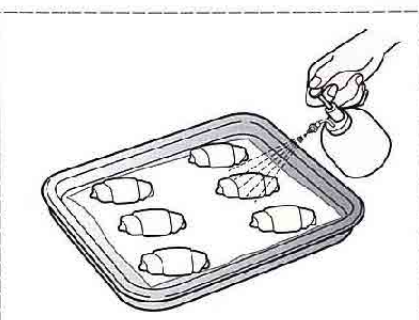
1 パンケースから取り出した生地をスクーパーで14等分にする
(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



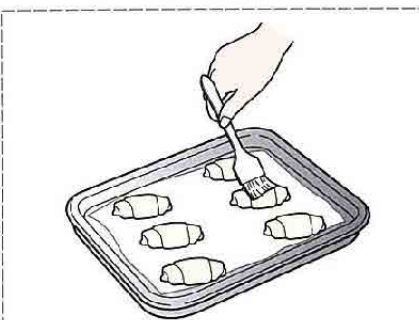
2 1を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固くしぼったふきんをかけて、約20分休ませる



3 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



4 クッキングシートを敷いたオープ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



5 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

クリスマスツリー



材料	1個分
バターロールの生地 (→P.34)	1回分
とき卵 (ドリュウル)	適宜
具 (トッピング)	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

●いろいろな具を包んでランダムに並べれば、何味にあたるかゲーム感覚でお楽しみいただけます。

作り方

1 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

2 クッキングシートを敷いたオープン皿に、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)

3 1個の生地を平たくのばして幹を作り、2の最下部に置き、ツリーの形にする

4 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

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 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

7 あら熱がとれたら、粉糖やアラザンなどで飾りつける



りんごパン



作り方

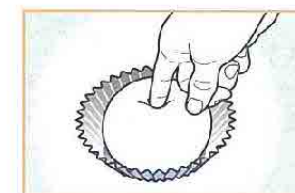
1 りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちよう切りにする

2 1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)、お好みでシナモンをふりかけて9等分に分ける

3 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

4 3を円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとじて、丸く形をととのえる

5 4をアルミケースの上にのせ、オープン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける



6 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる

7 ドリュウルをハケでぬり、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)

8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

材料	アルミケース(大) 9個分
バターロールの生地 (→P.34)	1回分
とき卵 (ドリュウル)	適宜
具 (トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1～2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

明太ポテトパン



材料	9個分
バターロールの生地 (→P.34)	1回分
とき卵 (ドライユール)	適宜
具 (トッピング)	
じゃがいも	200g 中1個
明太子 (薄皮はのぞく)	50g 1/2腹
マヨネーズ	50g
パセリ	適宜

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水とともに耐熱容器に入れラップをし、電子レンジ500Wで約3分30秒加熱する
- 2 1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等分に分ける
- 3 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
- 4 3を直径12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりと、押さえて形をととのえる



- 5 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



- 6 クッキングシートを敷いたオープン皿に5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
- 7 ドリュウルをハケでぬり、マヨネーズ (分量外) やパセリで飾りつける
- 8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ベーグル



作り方

- 1 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
- 2 1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
- 3 8枚に切り分けたクッキングシートに2をのせ、オープン皿に並べる。霧吹きをして、約35℃で30分～40分 (約2倍になるまで) 発酵させる
- 4 下ゆで用の水を煮たてた鍋へ3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鍋の中で自然にはがれます。)
- 5 クッキングシートを敷いたオープン皿に水けをよく切った4を並べ、ドリュウルをハケでぬり180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く



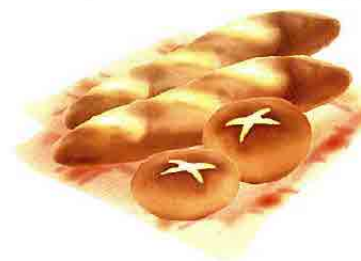
材料	8個分
水	180mL
強力粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵 (ドライユール)	適宜
具 (トッピング)	
クリームチーズ (常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ (薄切り) など	適宜

● 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。

● 黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、ナシブルーベリー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 (適宜) をまぜ込むとおいしくいただけます。

フランスパン風バリエ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はバタール用に2等分、残り半分はカイザー用に6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 バタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーの生地は表面がなめらかになるように丸める
- 3 キャンバス地を折ってうねを作り、バタールの生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせる。カイザーの生地もキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせる。このまま室温で50～60分 (約2倍になるまで) 発酵させる
- 4 クッキングシートを敷いたオープン皿に3をそっと並べ、カミソリやよく切れる包丁で、生地の上に切れ目を入れて約10分休ませる
- 5 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15分～20分焼く



材料	バタール カイザー	2個分 6個分
水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小2/3
レモン汁	3mL	小1/2強
ドライイースト	3g	小1

● バタールの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。(右図参照※)

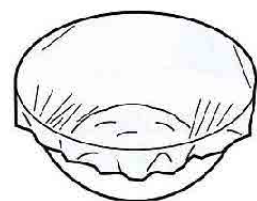
クロワッサン



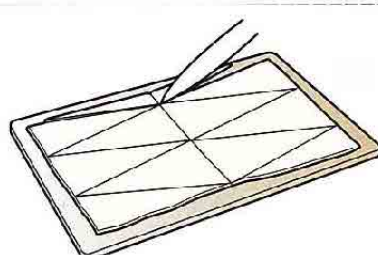
材料	12個分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
強力粉	200g
薄力粉	100g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	6g 小2
バター(折り込み用)	120g
とき卵(ドリュウル)	適宜

●折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻して、やわらかくします。

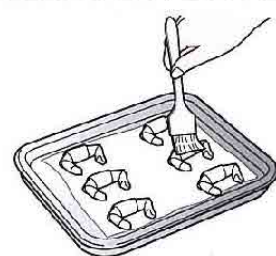
作り方



1 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

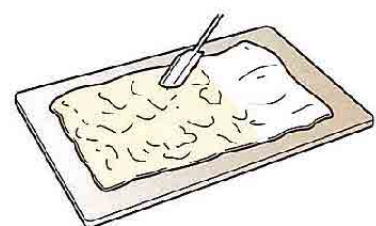


4 生地を5mmの厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る(12個作る)

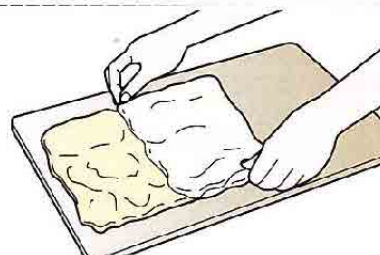


7 ドリュウルをハケでぬり、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

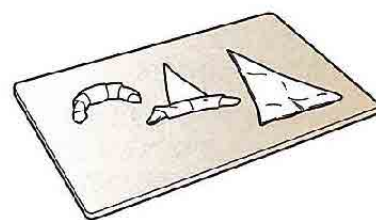
●生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいので、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。



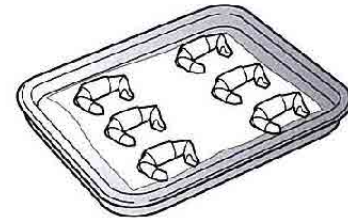
2 打ち粉をふった台の上で生地を40cm×20cmの長方形にのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残してぬる



3 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりととじて、ラップに包んで冷蔵庫で30分～60分休ませる。2と3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



5 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、三日月型にする



6 クッキングシートを敷いたオープン皿に5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

ピザ

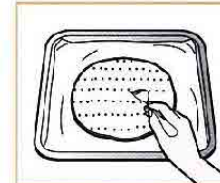


作り方

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

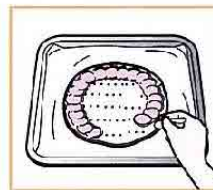
2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす

3 クッキングシートごとオープン皿に移し、フォークで穴をあける



4 3の表面にトマトソースを厚めにぬる

5 トッピングの具をのせ、200～220℃に予熱したオーブンで約15分焼く



ヘビータ입

厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm	3枚分
水	180mL	
強力粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	
ドライイースト	3g	小1

クリスピータイプ

サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm	4枚分
水	150mL	
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.2g	小1/4
オリーブ油	24g	大2
ドライイースト	3g	小1

トマトソース

材料	ピザ 4枚分
トマトピューレ	200mL
トマトケチャップ	大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。

ピザバリエーション いろいろ組み合わせ楽しんでみましょう!

メニュー	ソース	トッピング	仕上げ
トマトピザ	オリーブ油 + トマトソース	トマト(輪切り)	モッツアレラチーズ
シーフードピザ		えび・いか・たこ	ミックスチーズ・ナリソース
ミックスピザ		サラミソーセージ・アンチョビー・マッシュルーム・ピーマン	ミックスチーズ
ハワイアンピザ		パイナップル(缶詰)・ハム	
きのこピザ		マッシュルーム・しめじ・しいたけなど	
ツナピザ		ツナ(缶詰)・コーン(缶詰)・マッシュルーム・ピーマン	
ベーコンミックスピザ	お好み焼きソース(+ケチャップ)	ベーコン・玉ねぎ(薄切り)・コーン(缶詰)・ピーマン	青のり・かつお節・マヨネーズまたはミックスチーズ・マヨネーズ+しょう油+ねりがらし
お好み焼きピザ		いか・ミンチ(ほぐす)・ベーコン・桜えび	
納豆ピザ		納豆・ねぎ(刻む)	

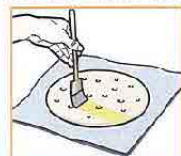
●お好みで最後にオレガノ・オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

フオカッチャ



作り方

- 1 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
- 2 1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
- 3 クッキングシートごとオープン皿に移し、室温で約15分おく
- 4 3の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油をぬり、AやBをのせる



- 5 220～240℃に予熱したオーブンで約15分焼く

材料	4枚分
水	170mL
強力粉	150g
薄力粉	150g
砂糖	4g 大1/2
塩	2.5g 小1/2
オリーブ油	12g 大1
ドライイースト	3g 小1
オリーブ油(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
A ブラックオリーブ	適宜
B 玉ねぎ 塩	50g 中1/4個 2.5g 小1/2

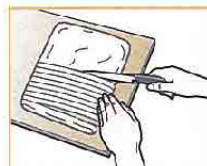
●玉ねぎは繊維にそってスライスし、塩をふりかけしばらくおいた後、水けを切ります。

グリッシーニ



作り方

- 1 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
- 2 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手てころがしながら、25～30cmの棒状にのばす



- 3 クッキングシートを敷いたオープン皿に2を並べ、生地の表面にハケで水をぬり、粉チーズを上のにせる
- 4 180～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

材料	20本分
牛乳	140mL
強力粉	200g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
オリーブ油	8g 小2
ドライイースト	3g 小1
具(トッピング)	
粉チーズ	10g 大2

ナン



作り方

- 1 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
- 2 1をめん棒でだ円形に薄くのばす
- 3 フライパンに油をひかず中火で両面を3～5分、薄いこげ色がつくまで焼く



材料	6枚分
水	190mL
強力粉	250g
薄力粉	50g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

バターロール

〔作り方〕
P.34

材料	14個分
牛乳	120mL
卵	50g 中1個
国産小麦粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小2/3
バター	60g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜

クリスマスツリー

〔作り方〕
P.35

材料	1個分
バターロールの生地(国産小麦)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
砂糖	適宜
アラザン など	適宜

りんごパン

〔作り方〕
P.35

材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地(国産小麦)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1～2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

明太ポテトパン

〔作り方〕
P.36

材料	9個分
バターロールの生地(国産小麦)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
じゃがいも	200g 中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g 1/2腹
マヨネーズ	50g
パセリ	適宜

ベーグル

〔作り方〕
P.37

材料	8個分
水	170mL
国産小麦粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り) など	適宜

フランスパン風バリエ

〔作り方〕
P.37

材料	バタール カイザー	2個分 6個分
水	160mL	
国産小麦粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g 小2/3	
レモン汁	3mL 小1/2強	
ドライイースト	3g 小1	

クロワッサン

〔作り方〕
P.38

材料	12個分
牛乳	120mL
卵	50g 中1個
国産小麦粉	200g
薄力粉	100g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	6g 小2
バター(折り込み用)	120g
とき卵(ドリュウル)	適宜

ピザ/ヘビータイプ

〔作り方〕
P.39

材料	直径約20cm 3枚分
水	170mL
国産小麦粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

ピザ/クリスピータイプ

〔作り方〕
P.39

材料	直径約20cm 4枚分
水	140mL
国産小麦粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1/4
オリーブ油	24g 大2
ドライイースト	3g 小1

フオカッチャ

〔作り方〕
P.40

材料	4枚分
水	160mL
国産小麦粉	150g
薄力粉	150g
砂糖	4g 大1/2
塩	2.5g 小1/2
オリーブ油	12g 大1
ドライイースト	3g 小1
オリーブ油(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
A ブラックオリーブ	適宜
B 玉ねぎ 塩	50g 中1/4個 2.5g 小1/2

グリッシーニ

〔作り方〕
P.40

材料	20本分
牛乳	130mL
国産小麦粉	200g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
オリーブ油	8g 小2
ドライイースト	3g 小1
具(トッピング)	
粉チーズ	10g 大2

ナン

〔作り方〕
P.40

材料	6枚分
水	180mL
国産小麦粉	250g
薄力粉	50g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

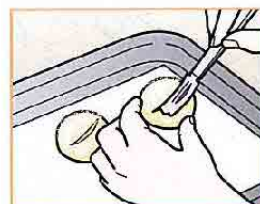
プチパン



材料	12個分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小1/2
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

作り方

- 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
- 1を丸めなおし、クッキングシートを敷いたオープン皿に並べる
- 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
- 3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。）
- 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



ドーナツ

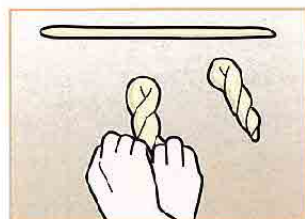


材料	リングドーナツ 8個分 ツイストドーナツ 4個分
バターロール(米粉)の生地(→P.43)	1回分
揚げ油	適宜
具(トッピング)	
A { グラニュー糖	適宜
粉糖	適宜

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

作り方

- 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
- リングドーナツ用の生地をめん棒で1cm厚さにのばし、ドーナツ型で抜く
- ツイストドーナツ用の生地を約30cmの棒状にのばし、縄状にねじって両端をよじる
- クッキングシートを敷いたオープン皿に2と3を並べ、約40℃で30分～40分（約2倍になるまで）発酵させる
- 約170℃に熱した揚げ油に4を入れて、ときどき裏返しながらかつね色になるまでこんがりと揚げる
- 熱いうちに、Aをまぶす



あんパン



材料	9個分
バターロール(米粉)の生地(下記参照)	1回分
粒あん(30gに分けて丸める)	270g
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
けしの実	適宜

作り方

- 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
- 1を直径9cmの円形にのばして粒あんのをせ、まわりから生地を寄せするようにして包む
- 合わせ目をしっかりとて、手のひらで軽く押してやや平うにする
- クッキングシートを敷いたオープン皿に3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
- 生地の中央に指で押してくぼみを作った後、ドリュウルをハケでぬり、けしの実のをせる
- 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



バターロール [P.34]

材料	14個分
牛乳	180mL
卵	50g 中1個
米粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	50g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜

ベーグル [P.37]

材料	8個分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)など	適宜

ピザ/ヘビータイプ [P.39]

材料	直径約20cm 3枚分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

●もちもちとした食感になります。

ナン [P.40]

材料	6枚分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

●米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。
●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。

天然酵母パンに使う生種作りを行います。24時間でできあがります。
天然酵母パン種(元種)の状態ではパンはできません。

材料(1回量)

	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
元種	50g(大5)	30g(大3)
約30℃の水	100mL	60mL

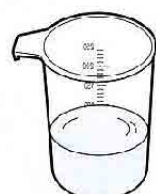
●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯を表しています。

- 室温が30℃以上で生種作りをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
- 必ず約30℃(20~40℃)の水を使ってください。(水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。)
- 容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

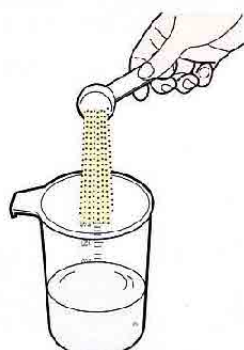
作り方

1 材料を容器(計量カップ)に入れ、ラップをする

①約30℃の水を入れる

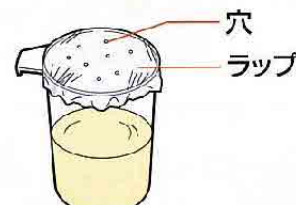


②元種を入れて十分に混ぜる



③容器にラップをする

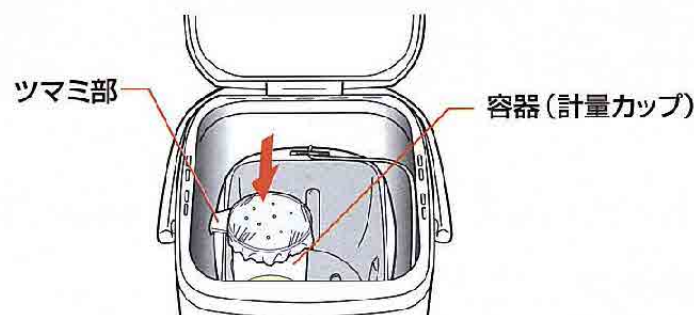
- ラップは軽くかける程度にするか、上面につまようじなどで数カ所穴を開けます。密閉すると、うまく発酵しないことがあります。



2 本体にパンケースをセットし、容器を入れ、ふたを閉める

(→P.8)

- 容器は右図のようにつまみ部をパンケースの上端にひっかけてセットしてください。
- ハネは取り付けないでください。



3 差込みプラグをコンセントに差し込む

4 天然酵母を押して「生種作り」コースを選ぶ

「天然酵母」キーを押すたびに表示部の「▼」が移動し、各コースのできあがり時刻が表示されます。

生種作り→食パン→生地



5 スタートを押す

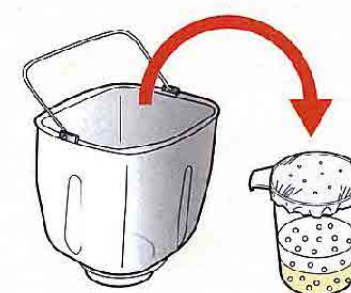
スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。できあがりの30分まえから、表示部に残り時間を表示します。

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。



6 できあがりのメロディーが鳴ったら「とりけし」を1秒以上押し、容器(計量カップ)を取り出す

- 容器を取り出し忘れたときは、2~3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。



7 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

生種ができるまで

スタート



15~20時間後、発酵により量が増えることがあります。増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。

完了時



うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

容器(計量カップ)

生種作り専用とし、清潔にしておいてください。

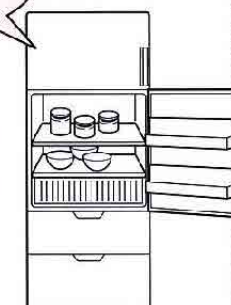


保存

冷凍はダメ



●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週間以内で使いきってください。(冷凍・常温保存はしないでください。)



●新しい生種と古い生種を混ぜないでください。

天然酵母

食パンと生地の作り方

天然酵母の生種を使った食パン、または生地を作ります。天然酵母「食パン」コースを例にして説明します。

食パン 小麦

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

食パン 国産小麦

材料	1斤分
水	190mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

●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。



天然酵母「食パン」

●天然酵母「食パン」または「生地」コースのアレンジメニューはP.47～48に掲載されています。

作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする
(→P.8)

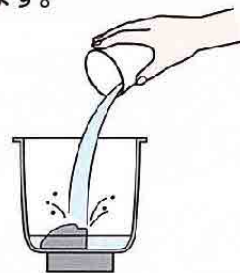
●ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。
浮き上がっていると、パンができません。



2 パンケースに材料を入れる

①最初に水(液体)を入れる

●水などの液体の材料を入れます。



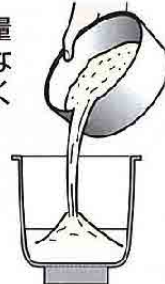
②次に天然酵母(生種)を入れる

●生種は全体をよく混ぜてから計量してください。



③小麦粉などの材料を入れる

●材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。



3 以降の手順は下記のページをご覧ください。

- 食パンを焼くときは…P.18～20「基本の食パンの作り方」3～9参照
- 生地を作るときは…P.33「生地の作り方」3～10参照

ただし、5では天然酵母を押し、天然酵母「食パン」または「生地」コースを選んでください。

天然酵母

食パン

アレンジメニュー

小麦

国産小麦

食パン「小麦」

全粒粉パン

材料	1斤分
水	210mL
生種	26g 大2
強力粉	270g
全粒粉	30g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

ライ麦パン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	270g
ライ麦粉	30g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

レーズンパン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	2.5g 小1/2
レーズン	50g

くるみパン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
くるみ(刻む)	50g

コーン&セサミパン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
黒ごま	4g 大1/2
コーン(水けを切ったもの)	30g

食パン「国産小麦」

全粒粉パン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	270g
全粒粉	30g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

ライ麦パン

材料	1斤分
水	190mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	270g
ライ麦粉	30g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

レーズンパン

材料	1斤分
水	190mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	2.5g 小1/2
レーズン	50g

くるみパン

材料	1斤分
水	190mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
くるみ(刻む)	50g

コーン&セサミパン

材料	1斤分
水	190mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
黒ごま	4g 大1/2
コーン(水けを切ったもの)	30g

このマークのあるものは、具入れ容器が
お使いいただけます。

このマークのあるものは、タイマー予約は
お使いいただけません。

生地
「小麦」バターロール 〔作り方 P.34〕

材料	14個分
牛乳	110mL
卵	50g 中1個
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 ² / ₃
バター	60g
とき卵(ドリュウル)	適宜

フランスパン風バリエ 〔作り方 P.37〕

材料	バタール2個分 カイザー6個分
水	160mL
生種	26g 大2
強力粉	250g
薄力粉	50g
塩	3.3g 小 ² / ₃
レモン汁	3mL 小 ¹ / ₂ 強

ピザ/ヘビータイプ 〔作り方 P.39〕
厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分
水	160mL
生種	26g 大2
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g

●もちもちとした食感になります。

ピザ/クリスピータイプ 〔作り方 P.39〕
サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4枚分
水	130mL
生種	20g 大 ¹ / ₂ 強
強力粉	200g
薄力粉	80g
オリーブ油	30g 大 ² / ₂

バターロール 〔作り方 P.34〕

材料	14個分
牛乳	100mL
卵	50g 中1個
生種	26g 大2
国産小麦粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 ² / ₃
バター	60g
とき卵(ドリュウル)	適宜

フランスパン風バリエ 〔作り方 P.37〕

材料	バタール2個分 カイザー6個分
水	150mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	250g
薄力粉	50g
塩	3.3g 小 ² / ₃
レモン汁	3mL 小 ¹ / ₂ 強

ピザ/ヘビータイプ 〔作り方 P.39〕
厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分
水	150mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g

●もちもちとした食感になります。

ピザ/クリスピータイプ 〔作り方 P.39〕
サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4枚分
水	120mL
生種	20g 大 ¹ / ₂ 強
国産小麦粉	200g
薄力粉	80g
オリーブ油	30g 大 ² / ₂



ピザ・バターロール

SWEETS
スイーツ作り

シンプルなバターケーキや、

お子さまも大好きなチョコレートケーキも簡単に作れて、

ティータイムの準備がらくらくです。

また、旬のフルーツを使ったジャムや

フルーツソースも手間なく完成。

手作りパンなどと一緒に味わえば、

さらにおいしさ倍増です。



基本のケーキの作り方をバターケーキを例にして説明します。

スイーツ バターケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	100g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A { 薄力粉 ベーキングパウダー	180g 6g 小2

- Aは合わせてふるいます。
- バターは必ず1cm角に切り、常温に戻してお使いください。
- 材料を入れる際には必ず手順どおりに入れてください。

●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。



バターケーキ

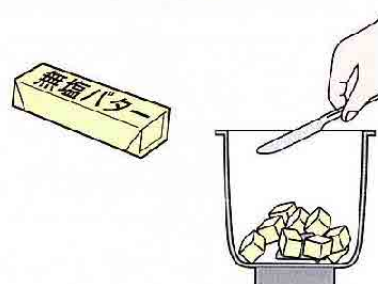
作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする
(→P.8)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ケーキができません。



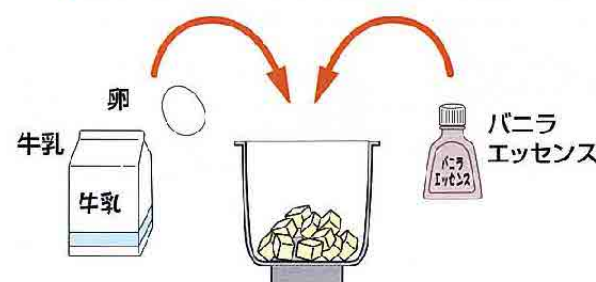
2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる



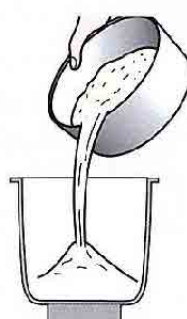
●「ケーキ」コースではタイマー予約はできません。

3 卵・牛乳・バニラエッセンスを入れる

- 卵は溶いてお使いください。



4 砂糖を入れ、合わせてふるったAを入れる

5 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める
(→P.8)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。



6 差込みプラグをコンセントに差し込む

7 スイーツ を押し「ケーキ」コースを選ぶ

「スイーツ」キーを押すたびに表示部の「◀」が移動します。

「ケーキ」→「ジャム」

- 「ケーキ」コースを選択しているとき、表示部に時間は表示されません。



8 焼き色を選ぶ

「焼き色」キーを押すたびに表示部の「◀」が移動します。

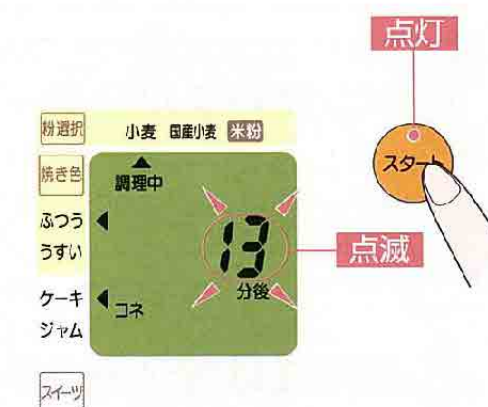
「ふつう」→「うすい」

- 初期は、「ふつう」に設定されています。「うすい」をご希望のときのみ「焼き色」キーを押して、「うすい」を選んでください。

9 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。

- 具入れブザーが鳴るまでの13分間は、表示部の残り時間が点滅します。
- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。
- 粉落としはスタートから13分後に行います。(→P.52)



10 具入れブザーが鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

スタートして13分後に具入れブザーが鳴り、スタートランプが点滅、表示部に「具入れ」と「手作業」が点滅します。

- ①ふたを開ける
- ②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す
- ③ふたを閉める

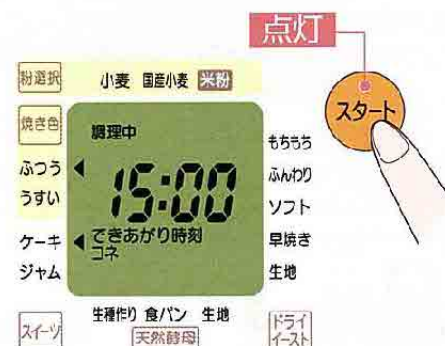
- 金属製のヘラ・ナイフなどを使わないでください。(パンケースのフッ素被膜を傷めます。)
- 具を入れるときは粉落としを行ってから入れてください。

- 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。

11 粉落とし、具入れが終わったら
スタートを押し、再スタートする

スタートランプが点灯します。
表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート」キーを押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
- できあがりの30分まえから残り時間を1分単位で表示します。
- 焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。



12 できあがりのメロディーが鳴ったら、パンケースを取り出す

スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

13 パンケースからケーキを取り出す

- 取り出したケーキは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。
- ケーキを取り出すとき、勢いよく振って取り出すと型くずれしますのでご注意ください。

14 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



抹茶甘納豆ケーキ チョコレートケーキ 紅茶ケーキ

レモンケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	100g
卵	100g 中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
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2

- 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。
- Aは合わせてふるいます。

紅茶ケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
紅茶葉(細かいもの)	3g

- Aを合わせてふるい、紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

りんごケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
りんご	100g
シナモン	適宜
砂糖	80g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2

- りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm~1cm角に切ります。
- Aは合わせてふるいます。

ケーキ 具入れ

- 具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れてください。(具入れ容器もお使いいただけます。→P.9)

抹茶甘納豆ケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
抹茶	3g 小1 1/2

- 甘納豆(大きいものは刻む)
- Aは合わせてふるいます。

バナナナッツケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	60g
卵	100g 中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
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2

- くるみ(刻む)
- Aは合わせてふるいます。

チョコレートケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	50g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
干しブルーベリー(みじん切り)	50g
砂糖	130g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
ココア	20g

- アーモンドスライス(軽く刻む)
- Aは合わせてふるいます。

ジャムが焦げつかないように、かくはん・加熱を自動で行い、ジャムを作ります。

作り方

●「ジャム」コースではタイマー予約はできません。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(→P.8)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。
浮き上がっていると、ジャムができません。



2 材料を入れる

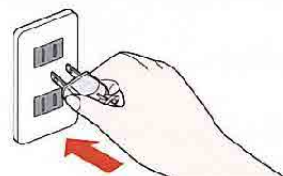
- 材料の分量は各メニューをご覧ください。
(→P.56)

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(→P.8)

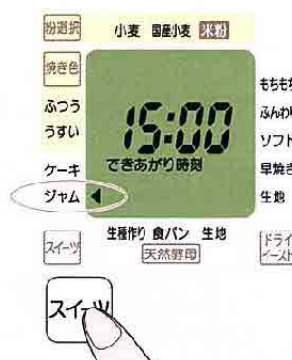
- パンケースハンドルは、横に倒してください。

4 差し込みプラグをコンセントに差し込む



5 スイッチを押して「ジャム」コースを選ぶ

- 表示部にできあがり時刻が表示されます。



6 スタートを押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。
できあがりの30分まえから、残り時間を表示します。

- ふたは確実に閉めてください。
ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

- 途中で調理を中止するときは…
現在時刻画面に戻るまで **とりけし** を1秒以上押し続けてください。



7 できあがりのメロディーが鳴ったら **とりけし** を1秒以上押し、パンケースを取り出す

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



8 パンケースからジャムを取り出す

- できあがったジャムをゴムベラなどでていねいに取り出してください。

9 使用後は差し込みプラグをコンセントから抜く





ワンポイントアドバイス

- 果物を洗ったあとは、水けをよく切ってください。
- 保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れてください。
1週間ぐらひは日持ちします。
- ジャムはやわ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加えてセットしてください。

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。

ジャム

いちごジャム

材料		
いちご(正味)	300g	1パック
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

- いちごはヘタを取って2〜4個に切り、軽くつぶします。

りんごジャム

材料		
りんご(正味)	300g	中2個
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

- りんごは皮をむいてヘタを取ります。半分は2〜3mm厚さのいちよう切りにし、残り半分はすりおろします。

キウイジャム

材料		
キウイ(正味)	300g	中4個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大1/2

- 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します。

マンゴージャム

材料		
マンゴー	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

- マンゴーは皮をむいて種を取って1〜2cm角に切り、しっかりとつぶします。

ブルーベリージャム

材料		
ブルーベリー	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大1/2

- ブルーベリーは軽くつぶします。

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

オレンジマーマレード

材料		
オレンジ(正味)	300g	中3個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大1/2
ブランデー(またはラム酒)	9mL	

- オレンジは皮をむいてせん切りにします。水から沸とうするまでゆで、ゆで汁を捨てます。これを3回行います。オレンジの実は袋から取って2〜3つにほぐします。

フルーツソース

いちごソース

材料		
いちご(正味)	300g	1パック
水	28mL	大2
砂糖	32g	大4
レモン汁	14mL	大1

- いちごはヘタを取って2〜4個に切り、しっかりとつぶします。

キウイソース

材料		
キウイ(正味)	300g	中4個
水	42mL	大3
砂糖	24g	大3
レモン汁	7mL	大1/2
ブランデー(またはラム酒)	4.5mL	小1

- キウイは皮をむいて2〜3mm厚さのいちよう切りにし、しっかりとつぶします。



●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。

HOMEMADE

こだわりパン作り



コネ〜焼きまでの時間を自由に設定できるホームメイドコース。

いつもの食パンを自分好みの焼き上がりに変化させたり、

生イーストを使って食パンを焼いたり、

ハンバーガー・パスタ・うどん生地を

作ったり用途は様々です。

さらに途中で手作業を加えることで、

シナモンロールやマーブルパンも作れます。



ホームメイドコースでこんなことができます。

ホームメイドコースを使ったパン作りのバリエーション

いつもの食パンを自分好みのパンに焼き上げたい！



①食パン・生地を作る
→P.64～69

ハンバーガーやパスタ・うどんなどの生地を作りたい！



②生イーストで食パン・生地を作る
→P.70～72

生イーストを使ってパンを焼きたい！



③本格パン作り
→P.73～77

ホームメイドコースの設定

●[]は各工程の設定できる範囲です。

コネ① 材料をコネます。
[0～15分]



ねかし 材料を休ませます。
[0～20分]



コネ② 再度材料をコネます。
[0または5～15分]

具入れ 「コネ②」工程の終了5分前に具入れプザーが鳴り、自動具入れ機能が働きます。



手作業 生地を取り出し、手作業を加えます。
[OFFまたは1時間]



発酵 生地を一定の温度に保つことによりイーストの働きを促進させます。
[発酵①②③ 各0～2時間]

丸め 発酵工程でたまったガスを抜きます。
●発酵②③の最初に入ります。
(ハネを数回回します。)



焼き 焼いてパンの状態に仕上げます。
[0～1時間10分]



保温 1時間保温します。



※手作業について

「手作業」を設定するとコネ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るいる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。今までのホームベーカリーではできなかった本格的なパン作りが楽しめます。（→P.73～75）



- 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。

はじめて使うとき

まずは、基本のもちもち食パン（小麦）の時間を設定して焼いてみましょう。

もちもち食パン（小麦）の時間設定

●ご購入いただいたままの状態では、時間設定がされていないのでスタートできません。

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
12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	1時間	50分	3時間50分

1 材料の準備をする

P.18「基本の食パンの作り方」1～4参照

食パン もちもち

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

2 ホームメイドを押す

ホームメイドランプが点灯します。

- 途中で調理を中止するときは…
ホームメイドランプが消灯し、現在時刻画面に戻るまで「とりけし」を押してください。



3 「コネ①」の時間（12分）を設定する

- ① ホームメイドを押す
「コネ①」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー（▼▲）を押し、「0:12」に設定する



4 「ねかし」の時間（10分）を設定する

- ① ホームメイドを押す
「ねかし」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー（▼▲）を押し、「0:10」に設定する



5 「コネ②」の時間（10分）を設定する

- ① ホームメイドを押す
「コネ②」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー（▼▲）を押し、「0:10」に設定する



まずはP.59（次のページ）で、ホームメイドコースの基本の使い方を確認しましょう。

6 「手作業」(OFF) を設定する

①  を押す

「手作業」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、「OFF」(手作業なし)に設定する

●初期は「OFF」に設定されています。

●「手作業」はシナモンロールなど(→P.73～)の本格パン作りに使います。
本格パンを作るときは、「1:00」(手作業あり)に設定してください。

7 「発酵①」の時間(1時間8分)を設定する

①  を押す

「発酵①」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、「1:08」に設定する



8 「発酵②」の時間(20分)を設定する

①  を押す

「発酵②」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、「0:20」に設定する



9 「発酵③」の時間(1時間)を設定する

①  を押す

「発酵③」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、「1:00」に設定する



10 「焼き」の時間(50分)を設定する

①  を押す

「焼き」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、「0:50」に設定する



11 調理時間の合計(3時間50分)を確認する

①  を押す

設定した調理時間の合計が表示されます。

表示が「3:50」になっていたら、正しく設定されています。

●「3:50」になっていない場合は、もう一度「ホームメイド」キーを押して「コネ①」から順に設定しなおしてください。

調理時間の合計を表示



スタート

12 を押す

●スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。

●調理を開始すると、現在時刻に調理時間の合計を加えたできあがり時刻を表示します。

(右図は調理時間3時間50分で、9時にスタートした場合)

●ふたは確実に閉めてください。

ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。

具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

できあがり時刻を表示



点灯

スタート

●できあがりの30分まえから1分単位で残り時間を表示します。

(調理時間の合計が30分以下の場合は、最初から残り時間を1分単位で表示します。)

残り時間を表示



●焼き上がり以降の手順はP.19～20「基本の食パンの作り方」7～9をご覧ください。

●生地を作る場合、できあがり以降の手順はP.33「生地の作り方」7～9をご覧ください。

●焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

●途中で調理を中止するときは…現在時刻画面に戻るまで  を1秒以上押してください。

2回目以降に使うとき

1 ホームメイドを押す

ホームメイドランプが点灯し、表示部に前回設定した調理時間の合計が表示されます。



前回と同じ設定でパンを焼くときは

2 スタートを押す



設定を変更するときは

2 希望の時間を設定する

P.59～60「ホームメイドコースの基本の使い方」の「はじめて使うとき」1～10を参考に希望の時間を設定してください。

●2回目以降に使用するときは、前回設定した時間が記憶されていますので、すべての工程を希望する時間に設定し直してください。
(希望する時間が「0分」の場合は、「0:00」に設定し直してください。)

3 設定を確認する

表示部に調理時間の合計が正しく表示されているか確認してください。

4 スタートを押す

タイマー予約を使うとき

1～11 材料の準備をして、希望の時間を設定する

P.59～61「ホームメイドコースの基本の使い方」の「はじめて使うとき」1～11参照

12 予約を押す

「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、
焼き上げたい時刻に合わせる

(タイマー予約の詳しい設定方法は、P.23参照)

- 予約の設定をやめるときは、「ホームメイド」キーを押してください。
- 「予約」キーは、合計時間表示画面で押してください。
- 「手作業」が「1:00」(手作業あり)に設定されているときは、タイマー予約は使えません。

13 スタートを押す

メロディーが鳴り、設定した時刻と予約ランプが点灯します。

Q1 それぞれの工程は何分まで設定できますか？

A1 各工程の設定時間の範囲は以下の通りです。

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き
0～15分	0～20分	0 or 5～15分	OFF or 1時間	0～2時間	0～2時間	0～2時間	0～1時間10分

時刻合わせキーを押し続けると10分単位で早送りができます。

●「コネ②」工程では1～4分は設定できません。

Q2 工程を0分に設定するとどうなりますか？

A2 0分またはOFF(手作業なし)に設定された工程は行われず、自動的に次の工程にうつります。

Q3 具を入れたパンを焼きたいのですが、具入れ機能は使えますか？

A3 使えます。
「コネ②」工程の終了5分前に具入れブザーが鳴り、自動具入れ機能が働きます。具を入れたパンを焼く時は必ず「コネ②」を5分以上に設定してください。

Q4 タイマー予約は使えますか？

A4 使えます。
ただし、「手作業」工程を1時間に設定した場合、タイマー予約は使えません。

Q5 どのくらいの量の生地がこねられますか？

A5 小麦粉は300gよりも多く入れないでください。パンケースから粉や生地が飛び出してしまうます。

Q6 前回設定した時間が記憶されていません。故障でしょうか？

A6 時間設定中に「とりけし」キーを押すと、その時の設定は記憶されません。(調理を開始した場合のみ設定が記憶されます。)

Q7 「コネ」工程でハネが動きません。故障でしょうか？

A7 コネ工程だけを連続して何度も使用すると、安全装置が働きモーターの回転が止まります。一度使用した後はモーターを休ませてください。(30分～1時間程度)

Q8 生地を作ろうとしたら、焼きまで行われていました。故障でしょうか？

A8 「焼き」の時間を設定していませんか？
2回目以降に使用するときは、前回設定した時間が記憶されています。すべての工程を希望する時間に設定しなおしたか確認してください。



ホームメイド
①食パン・生地を作る

基本の食パンや生地の「コネ」「発酵」「焼き」の時間設定と時間調整参考表を参考にして、自分だけのこだわりのパンを作ってみましょう。

- 国産小麦・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。)
- 通常のドライイーストコースとは設定が違うのでできあがり異なります。
- ケーキ作りやジャム作りには使用できません。

ドライイースト食パンの時間設定

コース	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20分	50分	4時間10分
早焼き食パン(小麦)		12分	0分	10分	OFF	22分	8分	48分	50分	2時間30分
バターロール(生地)		12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	—	—	2時間

●もちもち食パンの時間設定はP.59参照

ドライイースト食パンの材料と分量

ふんわり	早焼き	バターロール(生地)
材料	材料	材料
水	水	牛乳
強力粉	強力粉	卵
砂糖	砂糖	強力粉
スキムミルク	スキムミルク	砂糖
塩	塩	塩
バター	バター	バター
ドライイースト	ドライイースト	ドライイースト
		とき卵(ドライユル)

●もちもち食パンの材料と分量はP.59参照

時間調整参考表

●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、パンの焼き上がりへの効果はさまざまに変わります。

減らす	工程	増やす
●パンのふくらみをおさえたいとき ●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 ●室温や水温が高く、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
使いません。 (本格パンを焼くときに使います。)	手作業	使いません。 (本格パンを焼くときに使います。)
●パンのふくらみをおさえたい ●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 ●室温や水温が高く、パンのふくらみが悪いとき
●食パンの外の皮の焼き色をうすくしたいとき	焼き	●食パンの外の皮の焼き色を濃くしたいとき

ホームメイド
①食パン・生地を作る アレンジメニュー

ホームメイドコースを使って作った生地でいろいろなメニューを作ってみましょう。

ハンバーガーバンズ

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	9個分
水	190mL
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドライユル)	適宜
具(トッピング)	
白ごま	適宜



- 1 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
- 2 クッキングシートを敷いたオープン皿に1を並べ、手のひらで押さえて平たくし、形を丸く整える
- 3 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
- 4 ドリュウルをハケでぬり、白ごまをのせ、約180℃に予熱したオープンで約15分焼く

ハンバーガー



- 1 A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9等分に分け、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しっかりと焼く
- 4 ハンバーガーバンズを横半分にスライスしてマスタードをぬり、3と具をはさむ

材料	9個分
ハンバーガーバンズ	9個分
合びき肉	450g
玉ねぎ(みじん切り)	100g 中1/2個
卵	50g 中1個
A パン粉	20g
牛乳	大2
塩	5g 小1
ナツメグ・コショウ	少々
具(トッピング)	
マスタード・ケチャップ	適宜
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)	適宜
スライスチーズなど	適宜



ホームメイド
ホームメイドコースを使って
①食パン・生地を作る アレンジメニュー

イングリッシュマフィン

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	9cm セルクル型 8個分
水	170mL
食酢(穀物酢)	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
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具(トッピング)	
コーンミール	適宜

●セルクル型の内側にショートニングをぬっておきます。

作り方

- 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
- コーンミールを入れた皿に①の生地をのせ、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をぬる)
- クッキングシートを敷いたオープン皿にセルクル型を並べ、型の中央に②を入れる
- 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
- クッキングシートを全体にかぶせてオープン皿を重ね、約200℃に予熱したオーブンで約10～15分焼く



イングリッシュマフィンの美味しい食べ方

- マフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割る
- 予熱したオーブントースターでこんがりとし、焼色がつくまで温める
- 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

手づくりパスタ

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	0分	0分	0分	0分	40分

材料	4人分
強力粉	150g
薄力粉	150g
水	120mL
A 塩(水によく溶かす)	5g 小1
卵(溶く)	50g 中1個
オリーブ油	12g 大1
強力粉(打ち粉)	適宜

●材料は粉類、A(液体)、オリーブ油の順に入れてください。

作り方

- パンケースから取り出した生地を一つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる
- まな板などに打ち粉をし、①の生地を4等分にしてめん棒で約1mm厚さにのばす
- ②の表面に打ち粉をし、三つ折りにして約2mm幅に切る(フェットチーネは1～1.3cm幅に切る)



- ③のパスタをほぐし、塩を入れたたっぷりの熱湯で3～5分ゆでる
- ゆであがったら水けを切り、パスタがくっつかないようにオリーブ油をあえる

アレンジパスタメニュー

ほうれん草入りパスタ

- 水を70mLに減らし、葉先をゆでてみじん切りにしたほうれん草50gを加える

トマト入りパスタ

- 水の代わりにトマトジュース(無塩)120mLを加える

ツナとブロッコリーのフェットチーネ



作り方

- ブロッコリーは熱湯で2～3分ゆで、水けを切る
- フライパンにバターを入れて熱し、玉ねぎを中火であめ色になるまで炒める
- ツナとコーンを加えて熱くなれば、Aと①のブロッコリーを加え、弱火で約5分煮て味をととのえる
- ゆであたの pasta に③の熱いソースをかける

材料	4人分
手づくりパスタ(フェットチーネ)	4人分
ブロッコリー(小房に分ける)	1/2株
バター	20g
玉ねぎ(みじん切り)	中1/4個
ツナ缶(油を切る)	1缶
コーン	30g
生クリーム	100mL
A 牛乳	100mL
固形スープの素(砕く)	1/2個
黒こしょう(粗挽き)	少々

うどん

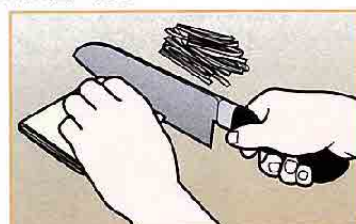
コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
15分	10分	15分	OFF	0分	0分	0分	0分	40分

作り方

材料	3~4人分
強力粉	150g
薄力粉	150g
A/水	150mL
塩(水によく溶かす)	5g 小1
強力粉(打ち粉)	適宜

●材料は粉類、A(液体)の順に入れてください。

- 1 パンケースから取り出した生地を一つに丸め、ラップに包み室温で約2時間休ませる
- 2 まな板などに打ち粉をし、1の生地を4等分にしてめん棒で約2mm厚さにのばす
- 3 2の表面に打ち粉をし、三つ折りにして約3mm幅に切る
- 4 3のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯で15~20分ゆでる
- 5 ゆであがったら、1~2回冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る



きつねうどん

材料	3~4人分
うどん	4人分
だし汁	1200mL
A/薄口しょう油	大1
みりん	大1
塩	小1/2
きつねうどん用油あげ	8~8枚
青ねぎ(斜め切り)	適宜

作り方

- 1 なべにA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

カレーうどん

材料	3~4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	適宜
青ねぎ(斜め切り)	適宜

作り方

- 1 なべにレトルトカレーとうどんだしを入れ、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

ぎょうざの皮

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

作り方

材料	40枚分
薄力粉	320g
A/熱湯	180mL
塩(熱湯によく溶かす)	1.3g 小1/4
片栗粉(打ち粉)	適宜

●材料は薄力粉、A(液体)の順に入れてください。

- 1 パンケースから取り出した生地を一つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で1時間休ませる
- 2 まな板などに打ち粉をし、直径2~3cmの棒状にのばして40等分にする
- 3 めん棒で一個ずつ直径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。

焼きぎょうざ



材料	40個分
ぎょうざの皮	40枚
豚ミンチ	300g
キャベツ(みじん切り)	100g
にんにく(みじん切り)	1片
A/しょうが(すりおろす)	1かけ
しょう油	小2
みりん	小1
ごま油	小1/2
塩	小1/2
こしょう	適宜
サラダ油	大1
ごま油	適宜
B/酢・しょう油	同量
ラー油	適宜

作り方

- 1 A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、皮の縁に水をつけて二つ折りにし、ひだを寄せてとじる
- 3 フライパンにサラダ油を薄くしき、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、ぱりとなるまで焼く

- 6 器に盛り、Bを添える

●2のぎょうざをたっぷりの湯で約4分ゆで、水けを切ると「水ぎょうざ」になります。

ホームメイドコースを使って ②生イーストで食パン・生地を作る

パン屋さんも使っている生イーストを使ったパンをホームメイドコースで作ってみましょう。

生イースト食パン・生地の時間設定

コース	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
生地(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
生地(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

生イースト食パンの材料と分量

食パン 小麦

材料	1斤分
水	170mL
生イースト	8g
強力粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g

食パン 国産小麦

材料	1斤分
水	160mL
生イースト	8g
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g

●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。

生イーストを使うときは

- 生イーストを使う場合は、水を入れたあと小麦粉などの材料を入れる前に生イーストを入れ、よくかきまぜてください。
- 生イーストを使う場合、材料によってはパンの上部が凹凸になる場合があります。

作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(→P.8)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

2 材料の準備をする

①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体の材料を入れます。



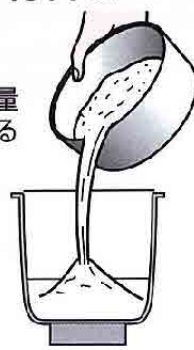
②生イーストを入れる

- 生イーストは入れたあとによく混ぜてください。



③小麦粉などの材料を入れる

- 材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れます。



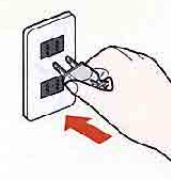
3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(→P.8)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。
- 自動具入れ機能を使うときは…**具入れ**(→P.22)
- 自動具入れ機能を使わないときは、本体に具入れ容器を取りつけないでください。



4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 生イースト食パンの時間設定を行う

P.59~61「ホームメイドコースの基本の使い方」2~11参照

6 スタートを押す

P.61「ホームメイドコースの使い方」12参照

ホームメイドコースを使って ②生イーストで食パン・生地を作る 食パンアレンジメニュー

食パン「小麦」

カフェオレパン

材料	1斤分
水※	100mL
牛乳	60mL
生イースト	8g
強力粉	250g
インスタントコーヒー	5g 大1
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g

パネトーネ

材料	1斤分
牛乳※	140mL
卵	50g 中1個
生イースト	8g
強力粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/3
レモンエッセンス	小1/3

チョコナッツパン

材料	1斤分
水※	170mL
生イースト	8g
強力粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
カシューナッツ(刻む)	30g

- チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

レーズンパン

材料	1斤分
水※	170mL
生イースト	8g
強力粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小1/2
バター	15g
レーズン	50g

具

ドライフルーツミックス
ブランデー

- 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まぶし、なじませます。

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いただきます。

※「国産小麦」を使う場合は、分量を10mL減らしてください。
(時間設定…P.70「生イースト食パン・生地の時間設定」参照)

ホームメイドコースを使って ②生イーストで食パン・生地を作る 生地 アレンジメニュー

生地 「小麦」

ピザ/ヘビータイプ 厚みのあるパンタイプの生地 【作り方 P.39】

材料	直径約20cm 3枚分
水※	170mL
生イースト	8g
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g

ピザ/クリスピータイプ サクッとした歯ざわりの生地 【作り方 P.39】

材料	直径約20cm 4枚分
水※	140mL
生イースト	8g
強力粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1/4
オリーブ油	24g 大2

※「国産小麦」を使う場合は、分量を10mL減らしてください。
(時間設定…P.70「生イースト食パン・生地」の時間設定参照)

バターロール 【作り方 P.34】

材料	14個分
牛乳※	120mL
卵	50g 中1個
生イースト	8g
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小2/3
バター	60g
とき卵(ドリュウル)	適宜

ベーグル 【作り方 P.37】

材料	8個分
水※	170mL
生イースト	8g
強力粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)など	適宜

クロワッサン 【作り方 P.38】

材料	12個分
牛乳※	120mL
卵	50g 中1個
生イースト	8g
強力粉	200g
薄力粉	100g
砂糖	24g 大3
塩	5g 大1
バター	15g
ドライイースト	6g 小2
バター(折り込み用)	120g
とき卵(ドリュウル)	適宜

りんごパン 【作り方 P.35】

材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地(→上記参照)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1~2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

クリスマスツリー 【作り方 P.35】

材料	1個分
バターロールの生地(→上記参照)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

明太ポテトパン 【作り方 P.36】

材料	9個分
バターロールの生地(→上記参照)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
じゃがいも	200g 中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g 1/2腹
マヨネーズ	50g
パセリ	適宜



ベーグル

ホームメイドコースを使って ③本格パン作り

「手作業」を加えてさらに本格的なパン作りに挑戦しましょう。ここでは、シナモンロールの作り方を説明します。

シナモンロール

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斤分
牛乳	120mL
卵	50g 中1個
強力粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
具(トッピング)	
牛乳	適宜
A { グラニュー糖	30g
シナモン	2g 小1

●できあがりはやや小ぶりになります。

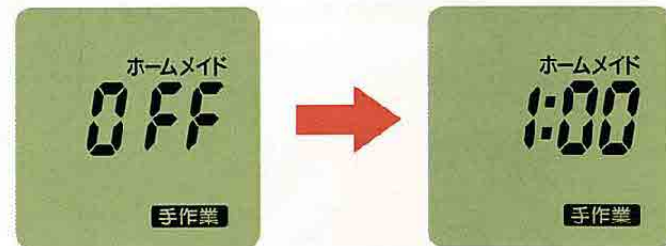
作り方

アイシングで飾りつけ

●粉糖20gと水小1/2を湯せんにかけて溶かし、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できます。)

1~10 までの手順は「ホームメイドコースの
基本の使い方」(P.59~60)をご覧ください。

●6では「時刻合わせ」キー(▼▲)を
押して、手作業を「1:00」(手作業あり)
に設定してください。



11 設定を確認する

表示部に設定した調理時間の合計(2時間30分)と「手作業」が表示され
ていることを確認してください。

- 「手作業」が点灯していれば、正しく「手作業」工程が追加されています。
点灯していない場合は、もう一度設定しなおしてください。
- 調理時間の合計には、手作業の時間は含まれません。



12 スタートを押す

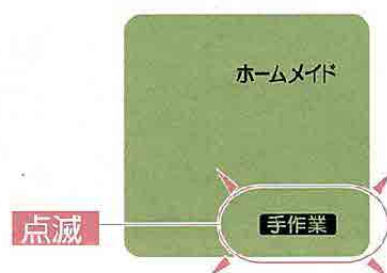
- スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。
- 表示部に、手作業を行うまでの時間が表示されます。



13 手作業をお知らせする ブザー (ピッ×10回) が鳴ったら、パンケースを取り出し、 手作業を開始する

表示部に「手作業」が点滅します。

- 「コネ②」が設定されている場合は、手作業をお知らせするブザーの前に具入れブザー (ビビッ×10回) が鳴りますので間違わないようにご注意ください。
- ブザーが鳴っても「とりけし」キーを押さないでください。
- 手作業は1時間以内に行ってください。
手作業が終われば再度「スタート」キーを押してください。
(押し忘れた場合、1時間後に自動で再スタートします。)
- パンケースを取り出したあとは、ふたを閉めてください。



シナモンロールの手作業工程

①生地を取り出し、休ませる

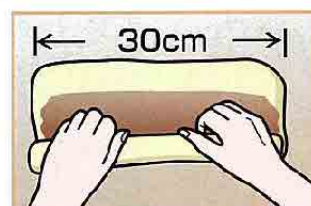
パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約30分休ませます。

②シナモンを生地に加える

生地をめん棒で30×30cmにのばし、手前3/4の部分に牛乳をハケでぬりAをふります。

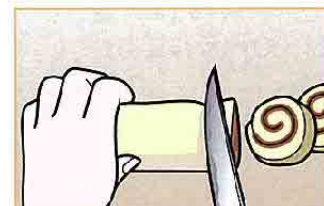
③生地をロール状に巻き込む

②を手前から巻き、巻終わりをしっかりとじます。



④生地を切る

③を10等分に切ります。



- テグスを使用するときれいに切れます。

⑤パンケースに生地を入れる

ハネをはずし、パンケースに④の生地をランダムに入れます。



- ハネは必ずはずしてください。

⑥パンケースを本体に取りつけて、 ふたをしめる

- 生地がベタつくときは、打ち粉をしてください。
- レシピの分量や時間設定は必ずお守りください。
(分量が多すぎたり、時間設定が長すぎると生地や具がパンケースからあふれて焦げ、においや煙が出ることがあります。)

14 再度 スタートを押す

- 再度スタートすると、できあがり時刻が画面に表示されます。

できあがり時刻を表示



15 できあがりのメロディーが鳴ったら とりけし を1秒以上押し、 パンケースを取り出す

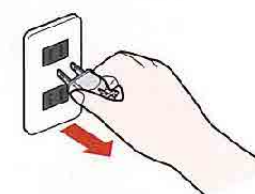
スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

16 パンケースからパンを取り出す

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。
- 取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。

17 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



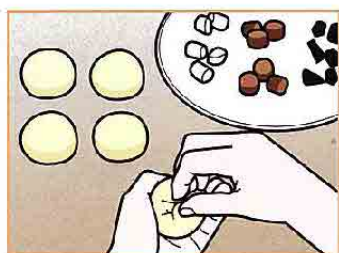
ちぎりパン

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

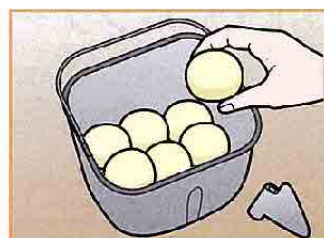


ちぎりパンの手作業工程

- 1 手作業をお知らせするブザーが鳴ったら、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
- 2 15等分にして丸め、ふきんをかけて約10分休ませる
- 3 2の生地をめん棒でのばして具をそれぞれ包み、合わせ目をしっかりとじる



- 4 パンケースに3の生地をランダムに入れる
(ハネは必ずはずしてください。)



●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)

●時間設定などの工程はP.73～75「シナモンロール」を参照してください。

マーブルパン

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

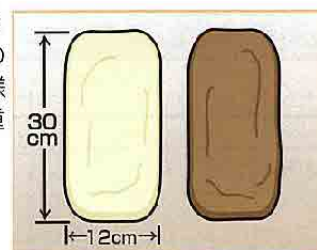


マーブルパンの手作業工程

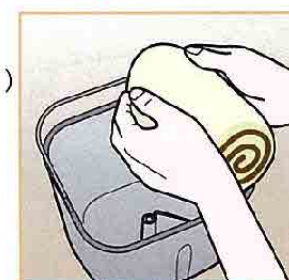
- 1 手作業をお知らせするブザーが鳴ったら、パンケースから生地を取り出して2等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 片方の生地にココアペーストを練りこみ、ココア生地を作る
(全体が茶色になるまで約10分程度こねてください。)



- 3 休ませておいた1の白生地をめん棒で30×12cmにのばし、2のココア生地も同様にのばして白生地の上に重ねる



- 4 手前からロール状に巻き、とじ目をしっかりととじる
- 5 ハネをセットしたパンケースに4をとじ目を下にして入れる
(ハネを取りつけないとマーブル模様になりません。)



●時間設定などの工程はP.73～75「シナモンロール」を参照してください。

ワンポイントアドバイス

- 上記2の工程でココアペーストが練りこみにくい場合は、ホームベーカリーにまかせて自動で練りこむこともできます。
(抹茶や野菜パウダーなどを混ぜるときにも利用できます。)

- ①ドライイースト「生地」コースで生地を作る (→P.33)
- ②生地ができあがったら、パンケースから生地を取り出して2等分にして丸め、ふきんをかけて休ませる
- ③「ホームメイド」コースを選び、下記の時間を設定する

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

- ④パンケースに②の生地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こみます。)
- ⑤手作業をお知らせするブザーが鳴ったら、パンケースからココア生地を取り出す
- ⑥上記3～5参照

ホームメイドメモ

ホームメイドコースで設定したオリジナルの設定を残しておきたいときにお使いください。

の作り方

DATE: 年 月 日()

材料	分量

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

MEMO:

の作り方

DATE: 年 月 日()

材料	分量

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

MEMO:

の作り方

DATE: 年 月 日()

材料	分量

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

MEMO:

の作り方

DATE: 年 月 日()

材料	分量

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

MEMO:

の作り方

DATE: 年 月 日()

材料	分量

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

MEMO:

の作り方

DATE: 年 月 日()

材料	分量

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

MEMO:

の作り方

DATE: 年 月 日()

材料	分量

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

MEMO:

の作り方

DATE: 年 月 日()

材料	分量

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

MEMO:

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体やパンケース・具入れ容器が冷めてから行ってください。

お願い

- ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
- 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。(感電や故障の原因になります。)
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジのナイロン面・金属製のものを使用しないでください。(表面を傷つける原因になります。)
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤などは使用しないでください。
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(本体やパンケースなどを傷つける原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体・ふた

水で固くしぼった布でふき取る

- 庫内に落ちたカスなどは早めにふき取ってください。

パンケース

1 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかす

- パンケースに水を入れたまま放置したりパンケースごと水につけないでください。(腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。)

2 ハネをはずす

- はずれにくい場合は裏面のハネ部を持って、ハネを左右に回してからハネを右方向(時計回り)いっぱいまで回して引っ張ってください。

3 台所用中性洗剤とスポンジで洗う

- 連結部は水の中につけないでください。(腐食や故障の原因になります。)
- 連結部の汚れは水で固くしぼった布などでふき取ってください。

4 回転軸についたカスをシール部に傷をつけないようにスポンジで洗う



ハネ

台所用中性洗剤とスポンジなどで洗う

- 穴にカスがつまったら、水または湯につけてから竹ぐしなどで取り除いてください。
- お手入れ後は、なくさないようパンケースに取りつけておいてください。



具入れ容器・容器(計量カップ)・計量スプーン

台所用中性洗剤とスポンジで洗う

- 具入れ容器のすき間に入った水は、よく水切りして、十分に乾燥させてください。

パンケース・ハネ・具入れ容器のフッ素被膜について

フッ素被膜を傷めないために

- 金属ヘラ・ナイフ・フォークなどの固いものでこすらないでください。
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジのナイロン面・金属製のものを使用しないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。
- パンケース内面に汚れが残ったまま、放置しないでください。

お知らせ

フッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はありません。

生種作りの失敗を防ぐために

生種作りの容器は使用するたびに洗ってください。

- 生種が残りやすい隅々は、ていねいに洗ってください。(生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種作りがうまくできません。)

雑菌が繁殖してしまった場合

薄めた台所用塩素系漂白剤につけよくすぐ

保存するときは

- ふたは、必ず閉めてください。また、ふたの上に物をのせないでください。
- パンケース・ハネ・具入れ容器を十分に乾燥させてください。

部品・消耗品・別売品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店で求めください。
- 別売品は、象印ホームベーカリー取扱店で求めください。(ホームページでのご購入はP.87参照)

部品名	部品番号
パンケースセット	BG305803G-00
ハネ	BG305045G-00
具入れ容器セット	BG373804L-01
計量カップ	BG373003L-00
計量スプーン	BG305088L-00

別売品	品番
食パン用パンミックス	BB-MJ10-J
パン用国産小麦粉	BB-MK10-J

パン作りのQ&A

できあがりについて

Q1 食パンの外の皮がかた
いように思うのですが？

A1 歯ごたえのあるかたさのパンが焼き上がるようにしています。人肌
程度に冷めてから、ビニール袋に入れておくとやわらかくなります。
●皮がやわらかく焼けるドライイースト食パン「ソフト」コースもお試ください。

Q2 パンの高さ・形が作るた
びに異なるのは？

A2 パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き
色が多少違ってきます。室温や材料の配合・質・温度・タイマー予約の
設定時間にも影響を受けます。
アレンジメニューの場合、使用する材料によってパンの出来栄に
影響を与えることがあります。

Q3 パンの仕上がりや、時期
によって変化するのは？

A3 夏場は、ふくらみすぎたり中央部が陥没したパンになる可能性があ
ります。また、冬場は、ふくらみの悪いパンになる可能性があります。
その場合は、水温を調整してください。(→P.16)

Q4 パンの角に小麦粉がつ
いているのは？

A4 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残る場合がありますためです。
パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてお召し上がりください。

Q5 生地作りのときベタベタ
して扱いにくいときは？

A5 室温や水温などの状況により、生地がややべたつくことがあります。
この場合は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使い、打ち粉の回数をやや
多めにしてください。

Q6 クロワッサンがうまくで
きないのですが？

A6 生地が冷えていないとバターがうまく折り込めず、きれいな層になり
ません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてください。

Q7 パンの上部がさけたよう
になるのは？

A7 見た目には良くない場合もありますがふっくらとカマ伸びしたパンが
できたときにこのような状態になることがあります。

Q8 パンの底に大きな穴が
開いているのは？

A8 パンのハネの形状あとに残ります。また、パンを取り出す時に、ハネ
を回しすぎると、大きな穴が開くことがあります。

材料について

Q9 卵を入れたパンはできま
すか？

A9 できます。
卵の量だけ水を減らすと作ることができます。計量カップに卵を入れ、
その上に水を加えて計量します。腐敗防止のため、タイマー予約はし
ないでください。

Q10 バターやスキムミルク
のかわりに他の材料が
使えますか？

A10 使えます。
バターのかわりには、マーガリン・ショートニングなどの固形の油脂を
同量でお使いください。
スキムミルクには、各メニューの水と同量の新鮮な牛乳をお使いくだ
さい。ただし、焼き色が濃くなる場合があります。また、開封された古
い牛乳ではうまくふくらまないことがあります。

Q11 自家製の天然酵母は使え
ますか？

A11 菌数(発酵力)が不安定になりがちでうまくできません。比較的菌数(発
酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

Q12 天然酵母パン種や生種
の保存方法は？

A12 天然酵母パン種…高温に弱いので、しっかり密閉して冷蔵庫で保存
し賞味期限までに使ってください。
生種……………容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫で
保存し、1週間以内で使い切ってください。
●冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。

Q13 国産小麦で作った小麦粉
でパンを作りたいのです
が？

A13 ドライイーストの食パン「もちもち」・生イースト(ホームメイドコース
を使用)・天然酵母の食パンと各生地に専用のコースを設けています。
市販の国産小麦はたんぱく質(グルテン)量が少なめのものが多くパン
のふくらみに差が出る場合があります。別売の「国産小麦コース対応
象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉(BB-MK10-J)」の
ご使用をおすすめします。

Q14 パン専用小麦粉(最強力
粉)でパンを作れますか？

A14 できあがったパンの上部中央部に空洞ができる場合がありますので、
水の量を減らすとうまく作れます。

Q15 パンミックス(→P.11)
はどのコースに使え
ますか？

A15 ドライイースト食パン「もちもち」コースで使えます。
また酵母や分量を下記のように調整すると、天然酵母「食パン」コース、
ドライイースト食パン「ふんわり」コースで使えます。
●天然酵母「食パン」コース
水200mL、生種28g(大2)を入れ、パンミックス(330g)を入れます。
(パンミックスに添付されているドライイーストは使いません。)
●ドライイースト食パン「ふんわり」コース
水170mL、パンミックス(275g)を入れ、ドライイースト3gを入れます。

その他

Q16 一般のパン作りの本の分
量で作れないのでしょ
うか？

A16 各メニューに記載の分量は、このホームベーカリーに適した分量な
ので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべくメ
ニューどおりにしてください。

Q17 なぜ約13時間以上のタ
イマー予約ができない
のですか？

A17 あまり長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンので
きあがりが悪くなるためです。

Q18 パンのにおいが気になる
のですが？

A18 ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やにおいがする水を使用す
ると、パンのにおいが悪くなる場合があります。新鮮な材料・きれい
な水をお使いください。

Q19 天然酵母とドライイース
トでは、食パンのできあ
がりや少し違うように思
うのですが？

A19 天然酵母食パンは次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があります。
●特有の風味で味はかすかな酸味と甘みがあります。
●生地のキメはやや粗めです。
●食感はもっちりとして歯ごたえがあります。
●焼き色はやや薄めになります。

Q20 食パンや生地を冷凍す
るときは？

A20 P.16「パン作りのポイント(保存のしかた)」をご覧ください。

Q21 砂糖のかわりにザラメ
や氷砂糖・低カロリー
甘味料(人工甘味料)は
使えますか？

A21 ザラメや氷砂糖などのきめの粗いものを使用するとパンケース表面
のフッ素被膜に傷がついたり、はがれたりすることがありますので
使わないでください。
また、低カロリー甘味料(人工甘味料)を使用すると、ふくらみが悪く
なります。

うまくできないときは

パンの状態

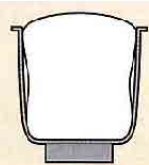
原因

焼き色

パンの焼き色が濃い

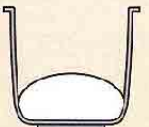
- 砂糖の量が多すぎませんか？
砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズンやドライフルーツなど)
- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？
焼き上がった後できるだけ早くパンを取り出してください。
- 焼き色「うすい」もお試しくささい。
- 水のかわりに牛乳や卵を入れると焼き色が濃くなります。

側面が大きくへこんでいる



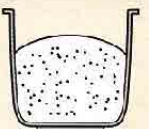
- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？
焼き上がった後できるだけ早くパンを取り出してください。
- 生イーストの場合、材料によっては少しへこむ場合があります。

全体が白くダンゴ状になっている



- ドライイースト・生イースト・生種を入れ忘れませんでしたか？
- 途中で停電しませんでしたか？

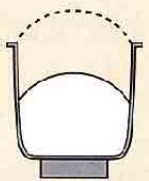
生地全体に粉がついている



- ハネをつけ忘れていませんか？
- ハネがしっかりと取り付けられずに、浮いていませんか？

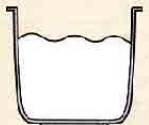
ふくらみが足りない

高さが低い



- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が少なすぎませんか？
- 強力粉を使っていますか？強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使用すると、高さの低いパンや重たいパンになります。
- 粉が古くないですか？
- ドライイースト・生イースト・生種の量が少なすぎませんか？それぞれのメニューを確認してください。
- ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか？
- ドライイースト・生イースト・生種は古くないですか？
- 国産小麦は「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用・パン用国産小麦粉」を使っていますか？
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使っていますか？
- 水温が高すぎませんか？50℃以上の湯を使用すると、酵母の発酵が弱まります。
- たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物(いちじく・キウイ・パイナップルなど)を使うとできあがり小さくなります。
- ドライイースト食パン「ソフト」・「早焼き」コースは「もちもち」・「ふんわり」コースに比べてできあがり小さくなる場合があります。

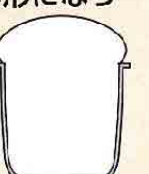
- 上部が凸凹になっている
- 形が悪い



- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が多すぎませんか？
(ただし、丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。)
- 生イーストの場合、材料によってはパンの上部が凸凹になる場合があります。

ふくらみすぎている

- ふくらみすぎている
- 生地のキメが粗い
- 上部がマッシュルームのような形になっている



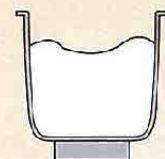
- 水の量が多すぎませんか？
- ドライイースト・生イースト・生種の量が多すぎませんか？
- 生地の量が多すぎませんか？
- 塩を省きませんでしたか？
- 砂糖を入れすぎではありませんか？
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか？
材料は冷やしたものを、また水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- 標高1,000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。

パンの状態

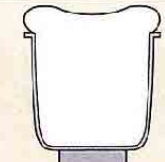
原因

くぼんでいる

外側は焼けているが上部が大きくくぼんでいる



上部が白くフニャフニャでくぼんでいる



- 水の量が多すぎませんか？
- 粉の量が少なすぎませんか？
- 強力粉を使っていますか？
- 粉が古くないですか？
- ドライイースト・生イースト・生種が多すぎませんか？
- ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか？
- ドライイースト・生イースト・生種は古くないですか？
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか？材料は冷やしたものを、また水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- アレンジメニューは材料によって出来栄が悪くなる場合があります。その場合は水を約10mL少なくしてください。

- 生地の量が多すぎませんか？
決められた容量を超えていませんか？
- 水の量が多すぎませんか？
- アレンジメニューは材料によって出来栄が悪くなる場合があります。その場合は水を約10mL少なくしてください。

その他

- 重いパンになっている
- キメがつまっている

切ったパンの表面がダンゴ状になっている

米粉パンの出来栄が悪い(他の項目に該当しない場合)

- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が多すぎませんか？
- ドライイースト・生イースト・生種の量はメニューどおりですか？
- 全粒粉やライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を余分に投入しすぎたりしていませんか？
全粒粉などを半分減らして、かわりに強力粉を入れてみてください。

- パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか？

- 小麦粉を使った場合に比べ、米粉は出来栄が悪くなる場合があります。
- 米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。
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が悪くなる場合があります。
- 室温・湿度・材料によってはパンの上部が凹凸になることがあります。その場合はドライイーストの量を付属の計量スプーン小1〜1¼杯(約3.0〜3.8g)にしてください。
- 米粉は「シトギミックス20A」を使っていますか？(→P.11)

ケーキ・ジャム

ケーキ・ジャムの状態

原因

ケーキ

ふくらみが足りない

周囲に粉が残っている

上部にバターが固まっている

上部が凸凹している

ジャム

できあがり水っぽい

- 材料を分量どおりに入れましたか？
- ベーキングパウダーを入れましたか？
- 薄力粉はふるって入れましたか？
- 具の量が多すぎませんか？

- 粉落としをしましたか？
- 材料を手順どおりに入れましたか？

- 材料を手順どおりに入れましたか？
- バターは1cm角に切りましたか？

- バターは常温に戻しましたか？

- やわらかめに仕上げています。
ペクチンを追加してください。(→P.56)

故障かなと思ったとき

症 状

お調べいただくこと

キー操作ができない

- 差し込みプラグが抜けていませんか？
→ 差し込みプラグをコンセントに差し込んでください。

「ふた」が点滅表示されている

- ふたが開いていませんか？
→ ふたを閉めてください。
(ふたが開いていると調理を中断します。中断時間が長くなるとできあがり時刻が遅くなったり、パンのできあがりが悪くなる場合があります。)

コネの途中でときどき回転が止まる

- 室温や生地温度が低いとき、回転を止めて温度調節することがあります。
→ 故障ではありません。

● 「スタート」キーを押すと

ブザーが鳴り「庫内高温」を表示する

- 連続使用で庫内が高温(40℃以上)になっていませんか？
→ ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。

動かない(コネない)

- 「ねかし」表示時は、材料の温度調節のため、コネません。
→ 故障ではありません。

予約したい時刻にタイマーが
合わせられない

- タイマー予約できない時刻に合わせようとしていませんか？
→ タイマー予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。

● 調理中に

現在時刻のみ表示されている

- 調理中に約5分を超える停電がありませんでしたか？
→ 新しい材料で作り直してください。

できあがり時刻がずれている

- 調理中に約5分以内の停電があった場合、できあがり時刻が遅れることがあります。(停電回復後は運転を続けますが、パンのできあがりが悪くなる場合があります。)
- 調理中にふたを開くと調理を中断し、できあがり時刻が遅くなります。

使用中やタイマー予約中に音がする

- 生地のコネ時や丸め時には「ウォン、ウォン」とモーターの回る音がします。
- コネ開始時は、ハネが間欠的に回転します。その際「カタカタ」と音がすることがあります。
- 具入れ容器が開くため「ガチャ」と音がすることがあります。
→ 異常ではありません。

動作中にカタカタと大きな音がする

- パンケースがはずれていませんか？
→ パンケースを正しくセットしてください。

蒸気口から、わずかに煙が出たり
焦げくさい

- ヒーターの上や庫内に材料やパンくずなどがこぼれていませんか？
→ 故障ではありません。使用後は必ずお手入れしてください。
(お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。)

具入れ容器が開かない

- 具入れ容器を正しくセットしましたか？
→ P.9をご覧ください。

差し込みプラグを差したとき現在時刻「7:00」が点滅表示される

- 内蔵のリチウム電池が切れています。
→ 時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。
リチウム電池を取り換えられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償でリチウム電池をお取り換えいたします。

「E:01」と表示される

- 温度センサーの故障です。
→ お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」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、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申し付けされるとき

《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基づき修理いたします。

《保証期間を経過しているとき》

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後6年間

※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。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■ お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター 0570-011874

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………Tel (06) 6356-2451
 - ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06) 6356-6143
- 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

仕様

- この製品は、日本国内交流100V専用で設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

型 名		BB-KT10
電 源		交流100V 50/60Hz
消費電力	ヒーター	450W
	モーター	69/63W
外形寸法(約cm)		幅22.5 × 奥行29 × 高さ33.5
質 量		約6.0kg
タイマー		最長約13時間
粉(小麦粉)の分量		ドライイースト 食パン「もちもち」 290g バターロール 300g
コードの長さ		約1.0m(コードリールつき)
温度ヒューズ		176℃

● 運転を停止しても、差し込みプラグが差し込まれていると、約0.4Wの電力を消費します。

愛情点検



こんな症状は
ありませんか

長年ご使用のホームベーカリーの点検を!

- ご使用中、コード・差し込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆりみがある
- その他の異常や故障がある

ご使用中
止

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。