



ジャム

取扱説明書 P.26

76. いちごジャム

甘酸っぱいいちごをジャムにしましょう。
いちごの果肉が残り、食感を楽しめます。

材料	メニュー 19	ジャム
いちご(正味)	300g	1パック
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大 1
タイマー	566kcal	(1回分)

作り方

- 1 いちごはヘタを取って2〜4個に切り、軽くつぶす
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す



77. マンゴージャム

マンゴーをたっぷり使った
さわやかなジャムです。

材料	メニュー 19	ジャム
マンゴー(正味)	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大 1
タイマー	656kcal	(1回分)



作り方

- 1 マンゴーは皮をむいて種を取って1〜2cm角に切り、しっかりとつぶす
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

78. キウイジャム

キウイのさわやかな酸味が広がる
ジャムです。ぶちぶちとした種の
食感もお楽しみください。

材料	メニュー 19	ジャム
キウイ(正味)	300g	4個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大 ½
タイマー	622kcal	(1回分)



作り方

- 1 キウイは皮をむいて2〜3mm厚さのいちよう切りにして軽くつぶす
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

79. りんごジャム

いちよう切りにしたりんごの
シャキシャキした食感とすりおろした
りんごの甘みがいきいたジャムです。

材料	メニュー 19	ジャム
りんご(正味)	300g	2個
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大 1
タイマー	626kcal	(1回分)

作り方

- 1 りんごは皮をむいてヘタを取る。半量は2〜3mm厚さのいちよう切りにし、残りの半量はすりおろす
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

80. ブルーベリージャム

ブルーベリーをたっぷり使った
贅沢なジャムです。



材料	メニュー 19	ジャム
ブルーベリー	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大 ½
タイマー	610kcal	(1回分)

作り方

- 1 ブルーベリーは軽くつぶす
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

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

81. オレンジマーマレード

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



材料	メニュー 19	ジャム
オレンジ*	300g	3個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大 ½
ブランデー(またはラム酒)	9mL	小 2
タイマー	601kcal	(1回分)

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

作り方

- 1 オレンジは皮をむき、皮をせん切する。皮を水から沸とうするまでゆでたあと、ゆで汁を捨てる。これを3回行う。オレンジの実を袋から出して2〜3つにほぐす。
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

フルーツソース

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

取扱説明書 P.26

82. いちごソース

ジャムより砂糖が少なめでいちごの
甘酸っぱさがいきいたソースです。

材料	メニュー 19	ジャム
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
タイマー	229kcal	(1回分)

作り方

- 1 いちごはヘタを取って2〜4個に切り、しっかりとつぶす
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

83. キウイソース

キウイのさわやかな酸味が効いたソースです。
ブランデーを入ると大人の味に仕上がります。

材料	メニュー 19	ジャム
キウイ(正味)	300g	4個
水	42mL	大 3
砂糖	24g	大 3
レモン汁	7mL	大 ½
ブランデー(またはラム酒)	4.5mL	小 1
タイマー	264kcal	(1回分)

作り方

- 1 キウイは皮をむいて2〜3mm厚さのいちよう切りにし、しっかりとつぶす
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

84. トロピカルソース

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

材料	メニュー 19	ジャム
マンゴー(正味)	200g	
パイナップル(正味)	100g	
水	42mL	大 3
砂糖	40g	大 5
レモン汁	7mL	大 ½
タイマー	334kcal	(1回分)

作り方

- 1 マンゴーは皮をむいて種を取って1〜2cm角に切り、しっかりとつぶす。パイナップルは5mm角に切る
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

アレンジ

ホームベーカリーで焼いた食パンに
ひと手間加えてメインディッシュからスイーツまで
いろいろな料理にアレンジしましょう。

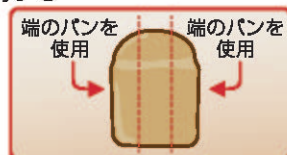


85. かきのパンケースグラタン

かきがたっぷりと入ったグラタンをパンの器に入れ、
オーブンで焼き上げました。
器まで食べられるボリューム満点のグラタンです。

作り方

- 食パンは縦に3等分に切り、両端のパンを使用する



- 皮から約1.5cm幅のところに包丁で切り込みを入れ、中のパンをくり抜いて食パンの器を2つ作る



- 玉ねぎは薄切り、ほうれん草はゆでてざく切りにする

- かきは塩(分量外)をもみ込んで汚れを取り除いてから流水で洗い、水気を切る

- 小鍋に白ワインを煮立て、4のかきを入れて火が通るまで煮る

- フライパンにバターを入れて熱し、玉ねぎを加えて軽く炒めたあと、薄力粉を入れて焦がさないように中火で炒める

- 6に牛乳を少しずつ加えて混ぜ合わせ、5の煮汁も加えて混ぜながら中火でとろみがつくまで煮つめる

- ほうれん草と5のかきを加えて全体に混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える

- 2の食パンの器に8を入れて、ピザ用チーズをのせる

- 200~230℃に予熱したオーブンで10~12分焼く

材料 2人分

食パン	1斤
玉ねぎ	¼個(50g)
ほうれん草	½束(100g)
かき(加熱用)	150g
白ワイン	大2
バター	10g
薄力粉	大2
牛乳	200mL
塩・こしょう	少々
ピザ用チーズ	40g
パセリ	適量
660kcal(1人分)	

メモ

中央のパンやくり抜いたパンはミキサーにかけてパン粉にしたり、食べやすい大きさに切ってオープンなどで焼いてクルトンにし、スープやサラダなどのトッピングにお使いください。



86. えびカツサンド

ふりふりとしたえびカツにシャキシャキのキャベツを
たっぷりのせ、オーロラソースで仕上げた
ボリューム満点のサンドイッチです。
もちもちとした「ごはん入りパン」の食感と
サクサクとしたえびカツの食感は相性抜群です。

作り方

- えびは殻と背わたを取り、片栗粉と塩少々(各分量外)を加え、よくもみ込んでから洗う

- 1の水気を切り、半量を粗みじん切りにし、残りの半量は粘りが出るまでたたいて刻む

- 2とAの材料をよく混ぜ合わせた後、半量に分け、だ円形に整える

- 薄力粉、卵、パン粉の順に衣をつける

- 約180℃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揚げ揚げる

- ごはん入りパンを2cm厚さに切り、オーブントースターで焼く

- 食パン、5、キャベツ、オーロラソースの順にのせ、食パンを重ねて食べやすい大きさに切る

材料 4人分

ごはん入りパン	4枚
えび(正味)	200g
玉ねぎ(みじん切り)	½個(100g)
卵(溶く)	M寸½個(25g)
A塩	小½
黒こしょう	少々
片栗粉	大1
薄力粉	大2
②パン粉	20g
卵(溶く)	M寸½個(25g)
揚げ油	適量
キャベツ(せん切り)	50g
オーロラソース(混ぜる)	
マヨネーズ	大3
ケチャップ	大3
520kcal(1人分)	

メモ

おすすめはごはん入りパンですが、その他の食パンでもおいしく召し上がれます。

87. パンプディング

アツアツはもちろん、
冷蔵庫で冷やしてもおいしいので、
オールシーズン楽しめます。
食パンやトッピングをお好みで
アレンジしてみてください。



作り方

- 1 食パンを2cm角に切る
- 2 卵、砂糖を泡立て器でよく混ぜ、砂糖が溶けたらヨーグルトを加えて混ぜる
- 3 2に牛乳、バニラエッセンス少々を加えて混ぜる
- 4 3に1を入れ、10分程度浸す
- 5 耐熱容器にバター(分量外)を薄く塗り、4を4等分にして入れる
- 6 アーモンドスライス、ドライフルーツでそれぞれ飾る
- 7 約170℃に予熱したオーブンで20～30分焼く
- 8 あら熱がとれれば、粉糖をふりかける

材 料	4 個分(8.5cm×深さ4.5cmのココット皿)
食パン	2 枚
卵	M寸2個(100g)
砂糖	50g
プレーンヨーグルト	50g
牛乳	200mL
バニラエッセンス	少々
アーモンドスライス	大2
お好みのドライフルーツ	大2
粉糖	適量
	273kcal (1個分)



88. チョコラスク

カリッとした香ばしい食感と、
チョコレートの絶妙な甘さが味わえる
チョコラスクです。
お好みの型で抜いてデコベンや
チョコスプレーなどで飾り付けを
楽しんでください。

材 料	4 枚分
食パン	4 枚
チョコレート(製菓用)	30g
バター	30g
デコベン	適量
チョコスプレー	適量
	330kcal (1枚分)

作り方

- 1 食パンを6mm厚さに切る
- 2 刻んだチョコレートを湯せんにかけて溶かし、バターを加えてよく混ぜる
- 3 2を1の表面に塗り、乾燥させたあと、お好みの型(クッキー型など)で抜く
- 4 3をオープン皿に並べ、約150℃に予熱したオーブンで10～15分焼く
- 5 あら熱がとれれば、デコベンやチョコスプレーなどで飾る

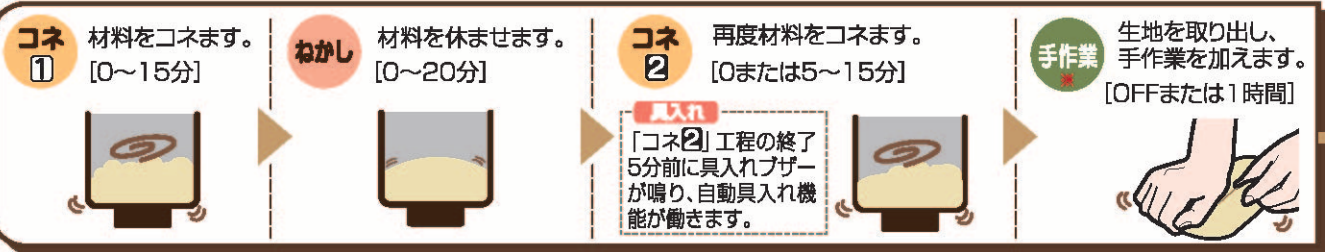
メモ

食パンは冷凍したものを解凍すると
スライスしやすくなります。

ホームメイドコース

象印独自の「ホームメイドコース」なら、「コネ」「発酵」「焼き」など各工程の時間を自由に設定することができ、自分だけのこだわり食パンや手作業を加えた本格パン(P.74~79)を作ることができます。

ホームメイドコースの各工程
●時間設定の方法は取扱説明書P.32参照
●[]は各工程の設定できる範囲です。



※手作業について

「手作業」を設定するとコネ②が終了した時点で調理をいったん中断し、生地を取り出していろいろな手作業を加えることができます。(取扱説明書 P.38)
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。

- ◎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。)
- ◎通常のメニュー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。

時間調整参考表
●各工程の時間を調整すると、パンのできあがりを変えることができます。

Table with 3 columns: 短くする (Shorten), 工程 (Process), 長くする (Lengthen). It lists adjustments for kneading, rising, fermentation, and baking to achieve different bread textures.

◎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、パンの焼き上がりはかわります。



ホームメイドコースで作る食パン

- 1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、水を入れたあとでよく混ぜてください。
- 2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎下記の時間設定を参考にお好みの時間を設定してください。

ホームメイド 基本の時間設定

Table showing time settings for various bread types like もちもち食パン (Soft Bread), ふんわり食パン (Fluffy Bread), etc., across different processes like ①, ②, ③, and baking.

ドライイーストを使って

Ingredient table for dry yeast breads, listing items like water, flour, sugar, and their quantities for different bread types.

生イーストを使って

Ingredient table for fresh yeast breads, listing items like water, flour, sugar, and their quantities for different bread types.

ホームメイドコースで作るパン生地

- 1 パンケースにとき卵(仕上げ用)以外の材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、牛乳を入れたあとでよく混ぜてください。
- 2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎下記の時間設定を参考にお好みの時間を設定してください。

ホームメイド 基本の時間設定

Table showing time settings for bread dough preparation across different processes like ①, ②, ③, and baking.

ドライイーストを使って

Ingredient table for dry yeast bread dough, listing items like milk, eggs, flour, and their quantities.

生イーストを使って

Ingredient table for fresh yeast bread dough, listing items like milk, eggs, flour, and their quantities.

89. イングリッシュマフィン

もちっとした食感は発酵時間を短めにするのがポイントです。
コーンミールが食感のアクセントに。

時間設定

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

対応するメニュー



取扱説明書 P.32

材料 9cm セルクル型 8個分

水	170mL	
酢	14mL	大 1
強力粉	300g	
砂糖	8g	大 1
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小 1
トッピング コーンミール	適量	
タイマー	164kcal	(1個分)

作り方

- パンケースにコーンミール以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 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③をのせ、手のひらで押さえて両面にコーンミールをつけながら平たくする(つきにくい場合はハケで少量の水を塗る)
- クッキングシートを敷いたオーブン皿にセルクル型(円形の型)を並べ、型の中央に④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ブン皿を重ね、約200℃に予熱したオーブンで10～15分焼く

メモ

イングリッシュマフィンの美味しい食べ方

- ①マフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割る
- ②オーブントースターでこんがりとし、焼き色がつくまで焼く
- ③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



90. エッグベネディクト

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

材料 4個分

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

作り方

- ポーチドエッグを作る。鍋に湯を沸かし、酢と塩少々(分量外)を入れ、火を弱める
- 器などに割っておいた卵をそっと湯の中に入れ、広がった白身を黄身に寄せ、3～5分ゆでる
- 鍋から卵を取り出し、冷水にとったあと、水気を切る
- オランダーズソースを作る。ボールに①を入れ、湯せんにかけながら、とろみがつくまで混ぜる
- ④に溶かしバターを少しずつ加え、その都度よく混ぜ、塩・こしょうをする
- ベーコンはフライパンでカリカリになるまで炒める
- マフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割り、オーブントースターでこんがりとし、焼き色がつくまで焼く
- ⑦の上にベーコンとポーチドエッグをのせ、オランダーズソースと黒こしょうをかける



91. ハンバーガーバンズ

しっかりと生地をこねることで
さっくりとした食感のバンズができあがります。

時間設定

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

取扱説明書 P.32

材料 8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(仕上げ用)	適量	
トッピング 白ごま	適量	
タイマー	173kcal	(1個分)

対応するメニュー ホームメイド

作り方

- 1 パンケースにとき卵(仕上げ用)と白ごま以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 3 パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 4 クッキングシートを敷いたオープン皿に③を並べ、手のひらで押さえて平たくし、形を丸く整える
- 5 霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 6 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、白ごまをのせ、約180℃に予熱したオープンで約15分焼く

92. ハンバーガー

ハンバーガーバンズを使って
手作りハンバーガーを作しましょう。
食べやすい小ぶりのサイズです。

作り方

- 1 ①を全て混ぜ合わせ、粘りが出るまでしっかりとこねる
- 2 ①を8等分にし、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切って、③と具をはさむ

材料 8個分

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



93. ぎょうざの皮

熱湯を使うことで
もちもちの皮ができあがります。

取扱説明書 P.32

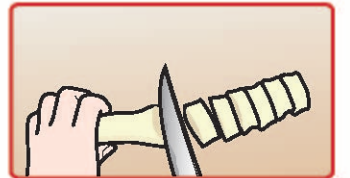
材料 40枚分

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

対応するメニュー ホームメイド

作り方

- 1 パンケースに打ち粉(片栗粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 3 パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる
- 4 まな板に打ち粉をし、直径2～3cmの棒状にのばして40等分にする
- 5 めん棒で一個ずつ直径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。



94. 焼きぎょうざ

手作りのぎょうざの皮を使って
定番の焼きぎょうざを作しましょう。

材料 40個分

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

作り方

- 1 ①を全て混ぜ合わせ、粘りが出るまでしっかりとこねる
- 2 ぎょうざの皮に①の具をのせ、皮のふちに水をつけて二つ折りにし、ひだを寄せて閉じる
- 3 フライパンにサラダ油を薄くひき、②を並べて強火で焼く
- 4 ③に焼き色がついたら水(分量外)を加え、ふたをして中火で約5分蒸し焼きにする
- 5 水分がほとんど無くなれば、ふたをはずして残った水分を飛ばし、ごま油をまわし入れ、パリッとなるまで焼く
- 6 器に盛り、⑤を添える

アレンジ

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



95. シナモンロール

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

時間設定

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

取扱説明書 P.38

材料		
牛乳	120mL	
卵	50g	M寸1個
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
牛乳	適量	
① グラニュー糖	30g	
② シナモン	2g	小 1
タイマー		233kcal (6枚切り 1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

メモ

アイシングで飾りつけ

粉糖20gと水小1½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飾れます。)

作り方

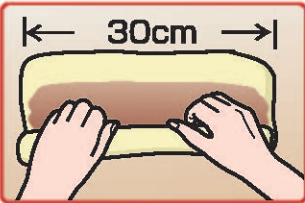
1 パンケースに牛乳と①以外の材料を
材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、
「スタート」キーを押す

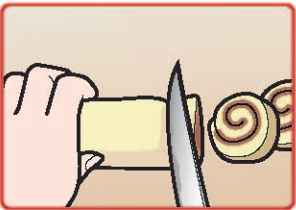
3 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、
パンケースから生地を取り出して丸め、
ふきんをかけて約30分休ませる

4 生地をめん棒で30×30cmにのばし、
手前¾の部分に牛乳をハケで塗り、
②をふる

5 4を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと
閉じる



6 5を10等分に切る



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



◎ハネは必ずはずしてください。

96. クリームチーズ& ココアパン

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

時間設定

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

取扱説明書 P.38

材料		
牛乳	120mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	32g	大 4
塩	5g	小 1
バター	15g	
ココア	6g	大 1
ドライイースト	4.5g	小 1½
① クリームチーズ (常温に戻す)	100g	
② 砂糖	20g	大 2½
③ ブランデー	7mL	大 ½
④ くるみ(刻む)	40g	
タイマー		341kcal (6枚切り 1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

作り方

1 パンケースに①とくるみ以外の材料を
材料表の上から順に入れる

2 「ホームメイド」キーで時間設定を行
い、「スタート」キーを押す

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

4 ②の材料をよく混ぜる

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

6 4を手前から巻き、巻き終わりをしっ
かりと閉じる

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





97. ちぎりパン

どの具が出てくるか楽しみつつ、
ちぎりながらお召し上がりください。

時間設定

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

取扱説明書 P.38

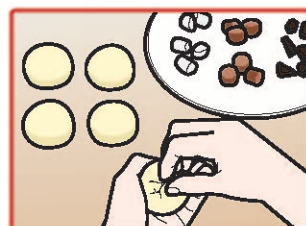
対応するメニュー ホームメイド

材料		
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	
ドライイースト	3g	小 1
ウインナー(1cm幅に切る)	50g	
板チョコレート(1口大に割る)	50g	
クリームチーズ(1cm幅に切る)	50g	
(具 15個分 各10g)		
タイマー	1750kcal	(1回分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

作り方

- パンケースに具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 具はそれぞれ10gずつに分けて、15個分用意する
- 生地を15等分にして丸め、ふきんをかけて約10分休ませる
- 5を円形にのばして、4をのせ、まわりから生地を寄せるようにして包み、合わせ目をしっかりと閉じる



メモ

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

98. ゴロゴロチーズパン

工程の途中で手作業が加えられる「ホームメイドコース」なら、
手作業工程でチーズを生地に巻き込むのでチーズの形が残ります。
見た目に楽しく、ボリューム満点のパンです。
トーストするとより一層美味しく召し上がれます。

時間設定

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

取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホームメイド

材料		
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	
ドライイースト	3g	小 1
プロセスチーズ(1cm角に切る)	100g	
タイマー	246kcal	(6枚切り1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

作り方

- パンケースに具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 生地をめん棒で35 × 12 cm にのばし、チーズをまんべんなくのせる
- 4を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに5を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
◎ハネは必ずはずしてください。





99. マーブルパン

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

時間設定1 ◎全体の生地をこねます。(つくり方 1~3)

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

時間設定2 ◎ココアペーストを練り込んでから、手作業を行い、焼き上げます。(つくり方 4~9)

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

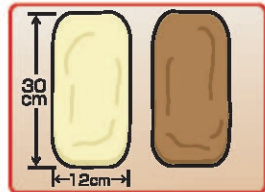
取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホーム
メイド

材 料		
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	32g	大4
塩	5g	小1
バター	30g	
ドライイースト	4.5g	小1½
ココアペースト(混ぜる)		
ココア	6g	大1
水	14mL	大1
サラダ油	2g	小½
		244kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

- パンケースにココアペースト以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで「時間設定1」の時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- できあがりのブザーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して2等分に丸める
- 「ホームメイド」キーで「時間設定2」の時間設定を行う
- パンケースに3で2等分にした生地のうち1つとココアペーストを入れ、「スタート」キーを押してココア生地を作る(コネが始まり自動で練り込みます。)
◎3で2等分にした残りの生地(白生地)は、ふきんをかけて休ませておきます。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースからココア生地を取り出す
- 5で休ませておいた白生地をめん棒で30×12cmにのばし、6のココア生地も同様にのばして白生地の上に重ねる
- 手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる
- ハネを取りつけたパンケースに8を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
(ハネを取りつけないとマーブル模様になりません。)



100. うずまき抹茶パン

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



時間設定1 ◎全体の生地をこねます。(つくり方 1~3)

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

時間設定2 ◎抹茶ペーストを練り込んでから、手作業を行い、焼き上げます。(つくり方 4~10)

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

取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホーム
メイド

材 料		
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
バター	20g	
ドライイースト	4.5g	小1½
抹茶ペースト(混ぜる)		
抹茶	3g	小1½
水	7mL	大½
サラダ油	1g	小¼
		224kcal (6枚切り1枚分)

タイマー

つくり方

- パンケースに抹茶ペースト以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで「時間設定1」の時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- できあがりのブザーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して½量(約150g)と¾量(約300g)に切り分けて丸める
- 「ホームメイド」キーで「時間設定2」の時間設定を行う
- パンケースに3で切り分けた½量(約150g)の生地と抹茶ペーストを入れ、「スタート」キーを押して抹茶生地を作る(コネが始まり自動で練り込みます。)
◎3で切り分けた残りの¾量(約300g)の生地(白生地)は、ふきんをかけて休ませておきます。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから抹茶生地を取り出す
- 5で休ませておいた白生地をめん棒で25×12cmにのばし、6の抹茶生地は23×12cmにのばす
- 白生地の上に抹茶生地を重ねる
◎白生地が手前に2cm出るように重ねてください。
- 手前の白生地を折り込んで巻き、合わせ目をしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに9を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
(ハネをはずさないとうずまき模様になりません。)

