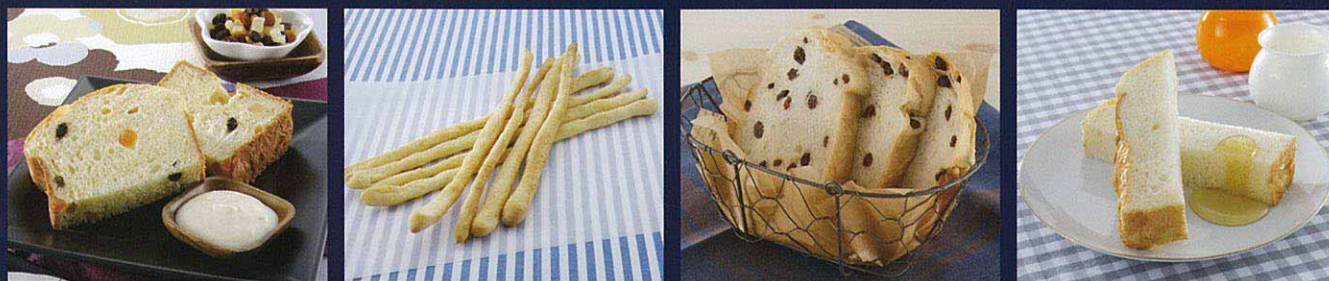


毎日食べたくなる
本当においしいパンの本。

HOME BAKERY RECIPE BOOK

ホームベーカリー
レシピブック
BB-ST10



HOME BAKERY RECIPE BOOK



BB-ST10
ホームベーカリー
レシピブック

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

BB-ST 型 ©B/A

 ZOJIRUSHI

調理をはじめる前に・・・

3

食パン

ふんわりパン	6
全粒粉パン	7
ライ麦パン	7
レーズンパン	8
くるみパン	8
トマトバジルパン	9
オニオンチーズパン	9
ブリオッシュ	10
ピーナッツバターパン	11
チョコチップパン	11
パネトーネ	12
ハニーパン	12
クリームチーズパン	13
オレンジ紅茶パン	13
もちもちパン	14
豆乳パン	15
ポテマヨパン	16
ごまおさつパン	16
カフェオレパン	17
クランベリー&くるみパン	17
プレミアムリッチパン	18
プレミアムリッチ・ラムレーズンパン	19
プレミアムリッチ・チーズパン	19
プレミアムリッチ・ナッツパン	20
プレミアムリッチ・なると金時パン	20
プレミアムリッチ・いちじくパン	21

イースト少なめパン	22
ライ麦セサミパン	22
緑茶パン	23
ナッツ全粒粉パン	23
ハーフ ハーフパン	24
早焼き 早焼きパン	25
ハードパン	26
ガーリック・ハードパン	26
トマト・ハードパン	27
ライ麦くるみ・ハードパン	27
甘納豆パン	28
ベーコンパン	28
マロン&ナッツパン	29
コーン&セサミパン	29
いちじく全粒粉パン	29
ごはん入りパン	30
玄米ごはん入りパン	30
赤飯入りパン	31
雑穀ごはん入りパン	31
薄力粉 薄力粉パン	32
国産小麦 国産小麦パン	33
米粉パン	34
黒糖パン	34
ほうれん草パン	35
かぼちゃパン	35
天然酵母パン	36
国産小麦・天然酵母パン	36

パン生地

バターロール	38
りんごパン	40
明太ポテトパン	41
メロンパン	42
グリッシーニ	43
ナン	43
クロワッサン	44
フランスパン	45
ベーコンエピ	45
ベーグル	46
ピザ生地 (ヘビータイプ)	47
ピザ生地 (クリスピータイプ)	47
マルゲリータ	48
トマトソース	48
サラダピザ	49
クリームコーンピザ	49
米粉プチパン	50
米粉ドーナツ	51
米粉あんパン	52

めん生地

うどん	54
きつねうどん	54
カレーうどん	54
二八そば	55
緑茶入りそば	56
そばつゆ	56
ごま入りそば	57
生パスタ	58
トマト入り生パスタ	58
ほうれん草入り生パスタ	59
ツナとブロッコリーの フェットチーネ	59
ラザニア	60

スイーツ

バターケーキ	62
紅茶ケーキ	62
かぼちゃケーキ	63
りんごケーキ	63
マロンケーキ	63
チョコレートケーキ	64
ミックスフルーツケーキ	64
バナナナッツケーキ	64
いちじくジャム	65
マンゴージャム	65
キウイジャム	65
りんごジャム	65
ブルーベリージャム	66
オレンジマーマレード	66
いちじくソース	66
トロピカルソース	66

もち

もち	68
草もち	69
桜えびもち	69
ごまもち	69
もちグラタン	70

ホームメイド

ホームメイドコースの説明	72
イングリッシュマフィン	74
エッグベネディクト	75
ハンバーガーパンズ	76
ハンバーガー	76
ぎょうざの皮	77
焼きぎょうざ	77
シナモンロール	78
クリームチーズ&ココアパン	79
ちぎりパン	80
チーズリッチパン	81
マーブルパン	82
うずまき抹茶パン	83
クイックブレッド	84
トマト・クイックブレッド	85

アレンジ

チョコラスク	86
かぼちゃサラダサンド	87
パンブディング	87

◎詳しい使い方、お手入れ方法などは取扱説明書をご覧ください。

食パン～つくり方の基本～

1 ふたから具入れ容器を取りはずし、
ドライイーストをイースト部に入れる

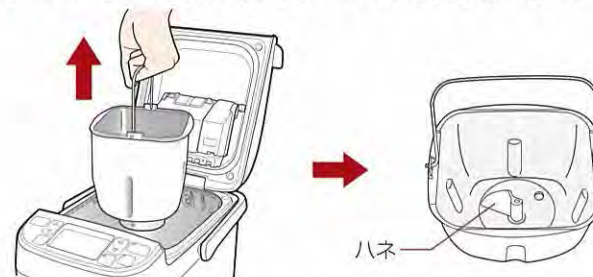
◎具入りパンをつくる場合は、具入れ部に具を入れてください。



2 具入れ容器をふたに
取りつける



3 パンケースを取り出し、ハネを取りつける



4 パンケースに材料を入れる

◎材料はレシピによって異なります。



5 パンケースを本体に
取りつける



6 お好みのコースを選び、**スタート**を押す

材料について

次の材料は指定のものをお使いください。詳しくは、取扱説明書 P.12 をご覧ください。

◎材料の分量は、このレシピブックに記載されている分量どおりにしてください。

	品 名	お申し込み先
国産小麦	パン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)	象印ホームベーカリー取扱店またはホームページにてお求めください。 部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/
米 粉	シトギミックス20A(食パン用)※	片山製粉株式会社 ☎ (072) 922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/
天然酵母パン種(元種)	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り	
そば粉	北海道産そば粉(石臼一本挽)	TOMIZ(富澤商店) http://tomiz.com/
モルトパウダー	モルトパウダー	

※「シトギミックス20A(食パン用)」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。

酵母について

◎酵母 (ドライイースト・天然酵母) 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。ふくらみ方に差が出ます。

◎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。

米粉について

◎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)場合は、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。

◎詳しい使い方、お手入れ方法などは取扱説明書をご覧ください。

具入れ機能について

自動具入れ機能を使用するときは、下記の具入れ容器が使える材料を具入れ容器に入れ、ふたに取り付けます。

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
ドライフルーツ(レーズン・ブルーベリーなど)、ナッツ(くるみ・カシューナッツなど)、
コーン(水気を切り、小麦粉をまぶす)など具入れ容器が
使えない材料
(手で入れる材料)◎水気、粘り気があるもの(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(ごまなど→最初からパンケースに入れてください。)

具入れ時間

具入れ容器が使えない材料を
入れるときは、具入れプザー
が鳴り表示部に「具入れ」が
点滅表示したら、ふたを開けて
具を入れてください。
(具入れプザーが鳴る時間は
室温によりかわります。)

食パンコース		調理開始から
コース1	ふんわり	23～28分後
コース2	もちもち	
コース3	プレミアムリッチ	28分後
コース4	イースト少なめ	36～43分後
コース5	ハーフ	23～28分後
コース6	早焼き	18～20分後
コース7	ハード	25～30分後
コース8	ゴロゴロ具入りパン	29分後
コース9	ごはん入りパン	31～34分後
コース10	薄力粉	20～25分後
コース11	国産小麦	20～25分後
コース12	米粉	44～51分後
コース13	小麦	13～18分後
コース14	国産小麦	10～15分後

ドライ
イースト

天然酵母

パン生地コース		調理開始から
コース15	小麦	28～33分後
コース16	国産小麦	25～30分後
コース17	米粉	18～23分後
コース18	小麦	18～23分後
コース19	国産小麦	15～20分後

ドライ
イースト

天然酵母

表示内容について

コース1 1 ふんわり

このレシピブックのメニューを調理する際は、

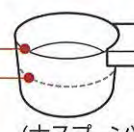
▲
▼
コース を押し、表示されているコースを選んで
ください。ホームメイド と表示されているものは  を押ししてください。

以下のマークが記載されているメニューでは・・・

 タイマー予約は使えません。(取扱説明書 P.21) 自動具入れ機能が使用できます。(取扱説明書 P.19) 「焼き加減」キーで食パンの焼き加減を
かえることができます。(取扱説明書 P.19)◎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。

すりきり一杯 大1 (約14mL)	砂糖	約8g
	スキムミルク	約6g
	生種	約13g
	元種	約10g

大1/2の線



(大スプーン)

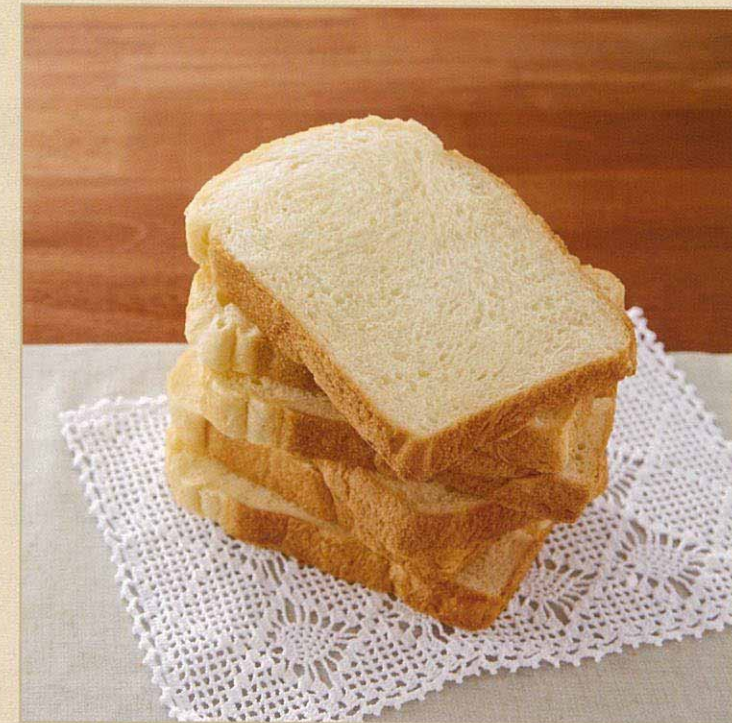
(小スプーン)

すりきり一杯 小1	ドライイースト	約4.5g
小1/2の線 (約4.5mL)	ドライイースト	約3g
	塩	約5g
小1/4の線	ドライイースト	約1.5g
	塩	約2.5g
小1/8の線	ドライイースト	約1g
	塩	約1.7g

- 小1/2を計量するときは、小1/2を2杯入れてください。
- 小1/4は、小1/2と小1/8の線の中央になります。

食パン

HOME BAKERY RECIPE BOOK



コース番号・コース	調理時間	取扱説明書
コース1 1 ふんわり	3時間 45分	P.16
コース2 2 もちもち	3時間 40分	
コース3 3 プレミアムリッチ	3時間 30分	
コース4 4 イースト少なめ	4時間 35分	
コース5 5 ハーフ	3時間 20分	
コース6 6 早焼き	2時間 20分	
コース7 7 ハード	4時間 25分	
コース8 8 ゴロゴロ具入りパン	3時間 45分	
コース9 9 ごはん入りパン	3時間 5分	
コース10 10 薄力粉	3時間 50分	
コース11 11 国産小麦	3時間 50分	P.32
コース12 12 米粉	2時間 45分	
コース13 13 小麦	6時間 50分	
コース14 14 国産小麦	7時間	

ドライイースト

天然酵母

1 ふんわりパン

ミミまで柔らかく、ふんわり口溶けのよいパンです。



取扱説明書 P.16

コース	1	ふんわり
材料		
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½

190kcal
(6枚切り 1枚分)

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

メモ

ライ麦パンは、ハムやチーズとの相性が良いので、薄めに切り、サンドイッチにするのもおすすめです。

全粒粉は小麦を丸ごと挽いた粉です。食物繊維やミネラルがたっぷりです。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

コース	1	ふんわり
材料		
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 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½

186kcal
(6枚切り 1枚分)

風味のあるライ麦粉を使ったパンです。噛むごとに豊かな味わいが感じられます。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

コース	1	ふんわり
材料		
水	180mL	
強力粉	200g	
ライ麦粉	50g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½

188kcal
(6枚切り 1枚分)

レーズンの甘さと食感のバランスが良い定番のパンです。



つくり方

- 1 ドライイーストと①を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース1	ふんわり
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
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½
①レーズン※	70g	



225kcal
(6枚切り 1枚分)

※レーズンは水気・粘り気がありますので、具入れ容器に入れる前に強力粉(分量外)を少しまぶしてください。

トマトの酸味とバジルの風味がマッチした色鮮やかなパンです。



つくり方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース1	ふんわり
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 ½
無塩バター	15g	
バジル(乾燥)	小 ½	
ガーリック(粉末)	少々	
ドライイースト	3g	小 ½



193kcal
(6枚切り 1枚分)

メモ

お好みの厚さにパンを切り、とろけるチーズをのせ、オーブントースターで焼くとピザトースト風になります。

くるみの香ばしい香りと食感がアクセントになった飽きのこないパンです。



つくり方

- 1 ドライイーストと①を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース1	ふんわり
水	170mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½
①くるみ(刻む)	60g	



257kcal
(6枚切り 1枚分)

炒めた玉ねぎの風味にチーズの風味をプラスしたパンです。



つくり方

- 1 玉ねぎはフライパンで透き通るまで炒めたあと、常温になるまで冷ます
- 2 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2と①以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す
- 5 具入れブザーが鳴れば、①を入れる
◎チーズは練り込まれるので、チーズの形は残りません。

取扱説明書 P.16

材料	コース1	ふんわり
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
玉ねぎ(みじん切り)	20g	
ドライイースト	3g	小 ½
①プロセスチーズ(1cm角に切る)	30g	



208kcal
(6枚切り 1枚分)

トマトバジルパン / オニオンチーズパン

8 ブリオッシュ

バターと卵をたっぷりと使ったフランス生まれのパンです。バターの風味が程よく香り、トーストにするとより一層美味しくいただけます。



取扱説明書 P.16

材料	コース 1 ふんわり	
	材料	分量
牛乳	140mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	8g	大 1
塩	5g	小 1/2
無塩バター	60g	
ドライイースト	3g	小 1/2
		264kcal (6枚切り 1枚分)



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに 1 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

9 ピーナッツバターパン

ほのかに香るピーナッツの風味とやさしい甘さが特長のパンです。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに 1 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 1 ふんわり	
	材料	分量
水	170mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2 1/2
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1/2
ピーナッツバター (粒入り)	50g	
ドライイースト	3g	小 1/2
		224kcal (6枚切り 1枚分)



10 チョコチップパン

ココア生地にチョコチップがたっぷりに入った、おやつとしても楽しめるパンです。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに 1 と 具 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す
- 4 具入れブザーが鳴れば、具を入れる

取扱説明書 P.16

材料	コース 1 ふんわり	
	材料	分量
水	170mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2 1/2
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1/2
無塩バター	15g	
ココア	3g	大 1/2
ドライイースト	3g	小 1/2
具 チョコチップ	50g	
		236kcal (6枚切り 1枚分)



11 パネトーネ

イタリアの伝統的な菓子パンです。
卵と牛乳で仕込んだ生地になっりのドライフルーツが入った贅沢なパンです。



メモ

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お召し上がりください。

つくり方

- 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加え、なじませる
- 2 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2と①以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す
- 5 具入れブザーが鳴れば、具を入れる

取扱説明書 P.16

材料	コース 1	ふんわり
牛乳	140mL	
卵	50g	M寸 1 個
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2½
塩	5g	小 ½
無塩バター	30g	
コアントロー	14mL	大 1
バニラエッセンス	少々	
レモンエッセンス	少々	
ドライイースト	3g	小 ½
ドライフルーツミックス	50g	
具入れ ブランデー	14mL	大 1

275kcal
(6枚切り 1枚分)



12 ハニーパン

砂糖のかわりにはちみつをたっぷりと使った噛むごとに甘さが広がるパンです。



つくり方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 1	ふんわり
水	160mL	
強力粉	250g	
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
はちみつ	40g	
ドライイースト	3g	小 ½

196kcal
(6枚切り 1枚分)



アレンジ

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。

13 クリームチーズパン

クリームチーズを入れることでふんわりとした食感になります。



つくり方

- 1 クリームチーズはあらかじめ常温に戻して、なめらかにする
- 2 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 1	ふんわり
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
クリームチーズ	50g	
ドライイースト	3g	小 ½

218kcal
(6枚切り 1枚分)



14 オレンジ紅茶パン

紅茶の香りに爽やかなオレンジピールの風味がプラスされたパンです。



つくり方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「1」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 1	ふんわり
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
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 ½

201kcal
(6枚切り 1枚分)



キメが細かく、歯ごたえがしっかり、もちもちとしたパンです。



取扱説明書 P.16

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

211kcal
(6枚切り 1枚分)

ドライイーストを使って

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「2」を選び、「スタート」キーを押す

豆乳の素朴な甘みが特長のパンです。



取扱説明書 P.16

コース 2 もちもち	
材料	
水	150mL
豆乳	70mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小%
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小%

215kcal
(6枚切り 1枚分)

ドライイーストを使って

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「2」を選び、「スタート」キーを押す

17 ポテマヨパン

マヨネーズのほのかな香りと黒こしょうのアクセントが効いたじゃがいもを練り込んだパンです。



作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて約1cm厚さに切り、大1の水(分量外)とともに耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で3~4分加熱する
- 2 1を熱いうちにマッシャーなどでしっかりとつぶしたあと、常温になるまで冷まして、分量(100g)をはかる

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

材料	2	もちもち
水	130mL	
じゃがいも (加熱したもの)	100g	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小%
マヨネーズ	30g	
黒こしょう(粗挽き)	少々	
ドライイースト	3g	小%

240kcal
(6枚切り 1枚分)

- 3 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 4 パンケースに3以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 5 「コース」キーでコース番号「2」を選び、「スタート」キーを押す

18 ごまおさつパン

さつまいもとごまの相性が抜群のパンです。さつまいもの甘さが口の中に広がります。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1と具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「2」を選び、「スタート」キーを押す
- 4 具入れブザーが鳴れば、具を入れる

取扱説明書 P.16

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

230kcal
(6枚切り 1枚分)

19 カフェオレパン

甘めの生地にコーヒーのほろ苦さがクセになるパンです。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「2」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	2	もちもち
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%
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小%

234kcal
(6枚切り 1枚分)

20 クランベリー&くるみパン

クランベリーの甘みとくるみの食感をいかしたパンです。



作り方

- 1 ドライイーストと具を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「2」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	2	もちもち
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小%
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小%
具 ドライクランベリー※ (みじん切り)	30g	
くるみ(刻む)	30g	

260kcal
(6枚切り 1枚分)

※具入れ容器に入れる前に強力粉(分量外)を少しまぶしてください。

プレミアムリッチ

HOME BAKERY RECIPE BOOK

Premium Rich 地蔵家

「プレミアムリッチ」コースは、「地蔵家」に師事し、焼き上げ方法やレシピにいたるまで監修していただきました。自宅で簡単に「地蔵家」直伝のパンのおいしさが味わえます。

おいしいと評判のパン屋さんの中でも、ひととき人気の高いお店が神戸・六甲にある「食パンひとすじ地蔵家」。「地蔵家」のパンはミミまで柔らかく、こだわりの材料を使ったリッチな味わいが特長です。



21 プレミアムリッチパン

地蔵家
監修レシピ

ミミは柔らかく、中はふわふわで、口の中で溶けていくようなキメ細かい食感です。生クリーム、練乳、バターをたっぷり使ったリッチな味わいです。



取扱説明書 P.16

コース	3	プレミアムリッチ
材料		
水	150mL	
生クリーム※ (脂肪分47%前後のもの)	45mL	
加糖練乳	12g	
強力粉	250g	
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小1/2
無塩バター	20g	
ドライイースト	2g	

229kcal
(6枚切り 1枚分)

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

ワンポイントアドバイス

- ◎プレミアムリッチパンはできあがったあとすぐに取り出してください。
- ◎プレミアムリッチパンは焼き上がったあと、パンの上部にシワができることがあります。
- ◎取り出すときに勢いよく振るとつぶれることがありますので注意してください。
- ◎生クリーム、強力粉、焼き塩、バターは使う材料の種類によって、味がかわります。
- ◎焼き塩は市販のものをお使いください。
(「地蔵家」は赤穂化成株式会社製造の「天塩やきしお」をおすすめします。)



22

プレミアムリッチ・ラムレーズンパン

ラム酒に漬けたレーズンがたっぷり入った大人の味のパンです。ラム酒の香りとふっくらしたレーズンの一体感が絶妙です。

地蔵家
監修レシピ



作り方

- 1 レーズンをボウルに入れ、熱湯を加えて手早く混ぜ、ざるにあげて水気をよく切る
- 2 1とラム酒を小さめの器に入れ、約30分漬けたあと、ざるにあげて水気をよく切る
- 3 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 4 パンケースに3と具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 5 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す
- 6 具入れブザーが鳴れば、具を入れる

取扱説明書 P.16

コース	3	プレミアムリッチ
材料		
水	150mL	
生クリーム※ (脂肪分47%前後のもの)	45mL	
加糖練乳	12g	
強力粉	250g	
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小1/2
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小1/2
具		
レーズン	80g	
ラム酒(ダーク)	100mL	

272cal
(6枚切り 1枚分)

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

ワンポイントアドバイス

レーズンは、長時間漬けるとより一層風味が増します。(おすすめの期間：2週間)
(お酒が苦手な方は、ラム酒に漬けなくてもおいしく召し上がれます。)

ラム酒に漬けたレーズンを保存するときは、清潔な保存容器に入れて必ず冷蔵庫で保存してください。

23

プレミアムリッチ・チーズパン

エダムチーズとパルメザンチーズを使ったこだわりのチーズパン。チーズの風味がたっぷりつまった贅沢な味わいです。

地蔵家
監修レシピ



取扱説明書 P.16

コース	3	プレミアムリッチ
材料		
水	140mL	
生クリーム※ (脂肪分47%前後のもの)	45mL	
加糖練乳	12g	
強力粉	250g	
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小1/2
無塩バター	20g	
粉チーズ(パルメザン)	20g	大4
ドライイースト	3g	小1/2
具		
エダムチーズ	50g	

275cal
(6枚切り 1枚分)

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

作り方

- 1 エダムチーズはワックスの赤い部分を取り除き、約7mm角に切る
- 2 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2と具以外の材料を材料表の上から順に入れる

- 4 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す
- 5 具入れブザーが鳴れば、具を入れる

3種類のナッツをブレンドした風味豊かなパンです。
ローストしたナッツの香りと食感をお楽しみください。

地蔵家
監修レシピ



取扱説明書 P.16

ドライイーストを使って

コース 3 プレミアムリッチ	
材料	
水	140mL
生クリーム※ (脂肪分47%前後のもの)	45mL
加糖練乳	12g
強力粉	250g
上白糖	8g 大1
三温糖	8g 大1
焼き塩	3.8g 小1/2
無塩バター	20g
ドライイースト	3g 小%
具 マカダミアナッツ	20g
具 カシューナッツ	20g
具 くるみ	20g

295cal
(6枚切り 1枚分)

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

作り方

- マカダミアナッツ・カシューナッツ・くるみはフライパンで表面に焼き色がつくまで、弱火で混ぜながら5～10分から煎り（ロースト）する
- 1を常温になるまで冷ましたあと、5～7mm角に刻む
- ドライイーストと具を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに3以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

なると金時がゴロゴロ入ったパンです。
なると金時のホクホク感とリッチなパン生地との相性は抜群です。

地蔵家
監修レシピ



取扱説明書 P.16

ドライイーストを使って

コース 3 プレミアムリッチ	
材料	
水	140mL
生クリーム※ (脂肪分47%前後のもの)	45mL
加糖練乳	12g
強力粉	250g
上白糖	8g 大1
三温糖	8g 大1
焼き塩	3.8g 小1/2
無塩バター	20g
ドライイースト	3g 小%
具 なると金時	150g
具 バター	10g
具 砂糖	16g 大2
具 水	14mL 大1

285cal
(6枚切り 1枚分)

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

ワンポイントアドバイス

◎なると金時が手に入らないときは、他の種類のさつまいもにかえてもおいしく召し上がれます。

作り方

- なると金時はよく洗い、皮つきのまま約1.5cm角に切る
- フライパンに1と具のバターを入れ、中火で2～3分表面を焼く
- 2にAを加えて汁気がなくなるまで2～3分煮詰めたあと、常温になるまで冷ます
- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに3と4以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す
- 具入れブザーが鳴れば、3を入れる

プチプチした食感の干しいちじくがたっぷり入ったパンです。
ローストしたくるみがアクセントになっています。

地蔵家
監修レシピ



取扱説明書 P.16

ドライイーストを使って

コース 3 プレミアムリッチ	
材料	
水	140mL
生クリーム※ (脂肪分47%前後のもの)	45mL
加糖練乳	12g
強力粉	250g
上白糖	8g 大1
三温糖	8g 大1
焼き塩	3.8g 小1/2
無塩バター	20g
ドライイースト	3g 小%
具 干しいちじく(黒)	70g
具 コアントロー	80mL
具 くるみ	30g

294cal
(6枚切り 1枚分)

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

作り方

- 干しいちじくは約1.5cm角に切る
(かたい軸がある場合は取り除いてください。)
- 1とコアントローを小さめの器に入れ、約30分漬けたあと、ざるにあげて水気をよく切る
- くるみはフライパンで表面に焼き色がつくまで、弱火で混ぜながら5～10分から煎り（ロースト）する
- 3を常温になるまで冷ましたあと、5～7mm角に刻む
- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに5と具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す
- 具入れブザーが鳴れば、具を入れる

ワンポイントアドバイス

◎干しいちじくは、長時間漬けるとより一層風味が増します。(おすすめの期間: 1週間)
◎お酒が苦手な方は、コアントローに漬けてなくてもおいしく召し上がれます。
コアントローに漬けた干しいちじくを保存するときは、清潔な保存容器に入れて必ず冷蔵庫で保存してください。

27 イースト少なめパン

わずか 1g のイーストで焼き上げます。イースト臭が少ないパンです。



取扱説明書 P.16

材料	コース 4 イースト少なめ
水	180mL
強力粉	250g
砂糖	16g 大 2
スキムミルク	6g 大 1
塩	3.8g 小 1/2
無塩バター	15g
ドライイースト	1g 小 %
	186kcal (6枚切り 1枚分)

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに 1 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「4」を選び、「スタート」キーを押す

29 緑茶パン

緑茶を使った爽やかな香りがひろがるパンです。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに 1 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「4」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 4 イースト少なめ
水	190mL
強力粉	250g
砂糖	16g 大 2
スキムミルク	6g 大 1
塩	3.8g 小 1/2
無塩バター	15g
緑茶葉 (刻む)	3g
ドライイースト	1g 小 %
	188kcal (6枚切り 1枚分)

28 ライ麦セサミパン

ごまの食感と香ばしさがプラスされたライ麦パンです。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに 1 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「4」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 4 イースト少なめ
水	180mL
強力粉	200g
ライ麦	50g
砂糖	16g 大 2
スキムミルク	6g 大 1
塩	3.8g 小 1/2
無塩バター	15g
黒ごま	4g 大 1/2
ドライイースト	1g 小 %
	187kcal (6枚切り 1枚分)

30 ナッツ全粒粉パン

全粒粉入りの生地に 2 種類のナッツが入ったパンです。



作り方

- 1 くるみとカシューナッツを刻む
- 2 ドライイーストと具を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに 2 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「4」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 4 イースト少なめ
水	180mL
強力粉	200g
全粒粉	50g
砂糖	16g 大 2
スキムミルク	6g 大 1
塩	3.8g 小 1/2
無塩バター	15g
ドライイースト	1g 小 %
くるみ	20g
カシューナッツ	20g
	224kcal (6枚切り 1枚分)

ハーフ

HOME BAKERY RECIPE BOOK

31

ハーフパン

食べ切りサイズの食パンが美味しくふんわり作れます。
サイズが小さめなので、サンドイッチにもぴったりです。



取扱説明書 P.16

ドライイーストを使って

コース	5	ハーフ
材料		
水	110mL	
強力粉	145g	
砂糖	16g	大 2
スキムミルク	6g	大 1
塩	2.5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	2g	

122kcal
(6枚切り 1枚分)

つくり方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、
ふたに取りつける
- 2 パンケースに 1 以外の材料を材料表の
上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「5」を選び、
「スタート」キーを押す

早焼き

HOME BAKERY RECIPE BOOK

32

早焼きパン

2 時間 20 分で焼き上がります。早くパンが食べたいときにおすすめです。



取扱説明書 P.16

ドライイーストを使って

コース	6	早焼き
材料		
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大 2
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	4.5g	小 1

212kcal
(6枚切り 1枚分)

つくり方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、
ふたに取りつける
- 2 パンケースに 1 以外の材料を材料表の
上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「6」を選び、
「スタート」キーを押す

メモ

コース
6
早焼きについて

◎少しイースト臭がすることがあります。
◎タイマー予約はできません。

ハード

HOME BAKERY RECIPE BOOK

33 ハードパン

パリッと固めのミミに焼き上げます。噛むほどに味わい深いパンです。



つくり方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「7」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

コース	7	ハード
材料		
水	210mL	
強力粉	300g	
モルトパウダー※	1g	
砂糖	8g	大 1
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1/2
ショートニング	6g	
ドライイースト	3g	小 1/2

203kcal
(6枚切り 1枚分)

※モルトパウダーとは…大麦麦芽（モルト）を粉末化したものです。大麦粉末中のアミラーゼが糖を生成することにより、生地伸展性と色づきをよくする効果があります。

34 ガーリック・ハードパン

ガーリックの香りが食欲をそそります。



つくり方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「7」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

コース	7	ハード
材料		
水	210mL	
強力粉	300g	
モルトパウダー	1g	
砂糖	8g	大 1
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1/2
ショートニング	6g	
ガーリックパウダー	2g	小 1/2
パセリ(乾燥)	少々	
ドライイースト	3g	小 1/2

204kcal
(6枚切り 1枚分)

35

トマト・ハードパン

トマトジュースとドライトマト。ダブルのトマトが美味しいパンです。



つくり方

- 1 ドライトマトは刻み、強力粉（分量外）を少しまぶす
- 2 ドライイーストと①を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「7」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

コース	7	ハード
材料		
水	110mL	
トマトジュース(無塩)	120mL	
強力粉	300g	
モルトパウダー	1g	
砂糖	8g	大 1
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1/2
ショートニング	6g	
ドライイースト	3g	小 1/2
具①ドライトマト(スイートタイプ)	40g	

230kcal
(6枚切り 1枚分)

36

ライ麦くるみ・ハードパン

ライ麦のほのかな酸味とくるみの食感が絶妙なパンです。



つくり方

- 1 くるみは約5mm角に刻む
- 2 ドライイーストと①を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「7」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

コース	7	ハード
材料		
水	190mL	
強力粉	250g	
ライ麦粉	50g	
モルトパウダー	1g	
砂糖	8g	大 1
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1/2
ショートニング	6g	
ドライイースト	3g	小 1/2
具①くるみ	50g	

257kcal
(6枚切り 1枚分)

37 甘納豆パン

甘納豆の形が残り、食感が楽しめます。



作り方

- 1 ドライイーストと①を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「8」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 8	ゴロゴロ具入りパン
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½
具 甘納豆	70g	

225kcal
(6枚切り 1枚分)

38 ベーコンパン

角切りにしたベーコンの食感が楽しめます。黒こしょうの風味がアクセントに。



取扱説明書 P.16

材料	コース 8	ゴロゴロ具入りパン
水	170mL	
強力粉	250g	
砂糖	16g	大 2
スキムミルク	6g	大 1
塩	3.8g	小 ½
無塩バター	15g	
黒こしょう(粗挽き)	小 ½	
ブロックベーコン	15g	
ドライイースト	3g	小 ½
具 ブロックベーコン	50g	

231kcal
(6枚切り 1枚分)

作り方

- 1 ブロックベーコン(15g)をみじん切りにする
- 2 具のブロックベーコン(50g)は約1~1.5cm角に切る
- 3 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 4 パンケースに2と具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 5 「コース」キーでコース番号「8」を選び、「スタート」キーを押す
- 6 具入れブザーが鳴れば、具を入れる

39 マロン&ナッツパン

マロングラッセがたっぷり入ったスイーツのようなパンです。



取扱説明書 P.16

材料	コース 8	ゴロゴロ具入りパン
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	16g	大 2
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½
具 マロングラッセ	50g	
具 くるみ	20g	

236kcal
(6枚切り 1枚分)

作り方

- 1 マロングラッセは約1.5cm角に切り、くるみは約5mm角に刻む
- 2 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2と具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「8」を選び、「スタート」キーを押す
- 5 具入れブザーが鳴れば、1を入れる

40 コーン&セサミパン

コーンと黒ごまを使ったシンプルなパンです。粒々のコーンと黒ごまの食感が楽しめます。

取扱説明書 P.16

材料	コース 8	ゴロゴロ具入りパン
水	170mL	
強力粉	250g	
砂糖	16g	大 2
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
黒ごま	4g	大 ½
ドライイースト	3g	小 ½
具 コーン(水気をきったもの)	50g	

199kcal
(6枚切り 1枚分)

作り方

- 1 コーンは水気を切り、キッチンペーパーなどでしっかりと水気をふき取り、強力粉(分量外)を少しまぶす
- 2 ドライイーストと具を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「8」を選び、「スタート」キーを押す



41 いちじく全粒粉パン

風味豊かな味わいの全粒粉にプチプチのいちじくがマッチした食パンです。



取扱説明書 P.16

材料	コース 8	ゴロゴロ具入りパン
水	180mL	
強力粉	250g	
全粒粉	50g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½
具 干しいちじく(白)	70g	

251kcal
(6枚切り 1枚分)

作り方

- 1 干しいちじくは約5mm~1cm角に切る
- 2 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2と具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「8」を選び、「スタート」キーを押す
- 5 具入れブザーが鳴れば、1を入れる
◎具が混ざりにくい場合がありますので、具を入れるときは、ほぐしながら入れてください。

ごはん入りパン

HOME BAKERY RECIPE BOOK

42 ごはん入りパン

米粉パンのようなもちもちとした食感のパンです。



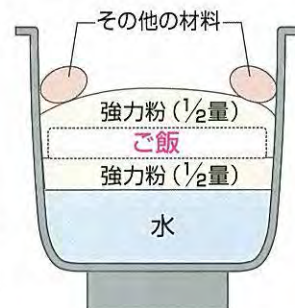
つくり方 ごはん入りパン共通

取扱説明書 P.16

コース 9 ごはん入りパン	
材料	
水	140mL
強力粉	250g
ごはん (冷ましたもの)	150g
砂糖	16g 大 2
④ 塩	5g 小 ½
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小 ½

225kcal
(6枚切り 1枚分)

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに水を入れる
- 3 約½量の強力粉(125g)を入れる
- 4 ほぐしたごはんを強力粉の上に入れる
- 5 残りの強力粉(125g)を入れる
- 6 ④の材料を材料表の上から順に入れる
- 7 「コース」キーでコース番号「9」を選び、「スタート」キーを押す



- ◎ごはんは常温になるまで冷ましたものを使ってください。
- ◎炊飯直後や解凍後1日以上経ったごはんは使わないでください。
- ◎材料の入れ方によっては焼けないことがあります。(上記つくり方参照)
- ◎タイマー予約の際、ごはんが水(液体)に浸かっているとごはんがふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
- ◎固まったごはんを使うとごはんが混ざらずうまくできないことがあります。(ごはん粒の形が残ることがあります。)

ごはん入りパンは生地温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。

出来栄が悪くなった場合

- 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。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)場合、出来栄が悪くなる場合があります。

43 玄米ごはん入りパン

玄米入りなので、不足しがちなビタミン・ミネラルも豊富です。



取扱説明書 P.16

コース 9 ごはん入りパン	
材料	
水	130mL
強力粉	250g
玄米ごはん (冷ましたもの)	150g
砂糖	8g 大 1
④ 塩	5g 小 ½
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小 ½

220kcal
(6枚切り 1枚分)

つくり方 は上記「ごはん入りパン」参照

44 赤飯入りパン

赤飯(もち米)が入っているので、よりもちりとした食感が楽しめます。黒ごまがアクセントになります。



取扱説明書 P.16

コース 9 ごはん入りパン	
材料	
水	130mL
強力粉	250g
赤飯 (冷ましたもの)	150g
砂糖	8g 大 1
④ 塩	5g 小 ½
無塩バター	15g
黒ごま	4g 大 ½
ドライイースト	3g 小 ½

230kcal
(6枚切り 1枚分)

つくり方 はP.30「ごはん入りパン」参照

45 雑穀ごはん入りパン

人気の雑穀ごはんを入れました。プチプチとした雑穀の食感を楽しめます。



取扱説明書 P.16

コース 9 ごはん入りパン	
材料	
水	130mL
強力粉	250g
雑穀ごはん (冷ましたもの)	150g
砂糖	8g 大 1
④ 塩	5g 小 ½
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小 ½

216kcal
(6枚切り 1枚分)

つくり方 はP.30「ごはん入りパン」参照