

保証書

もちつき機 無料修理保証書 持込修理

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

品番	BS-C35		
保証対象部品	無料修理保証期間	部品代	工料など
本体	1年	無	料
※お買い上げ日	平成	年	月 日
※お客様	ご芳名	様	
	ご住所		
	TEL	()	
※販売店	店名	TEL ()	
	住所		

- ※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - (ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたものおよび取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障及び損傷。
 - (ハ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
 - (ヘ) 本書のご掲示がない場合。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは、アフターサービスについての項をご覧ください。

修理メモ

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目2番5号
☎(06)6356-2391

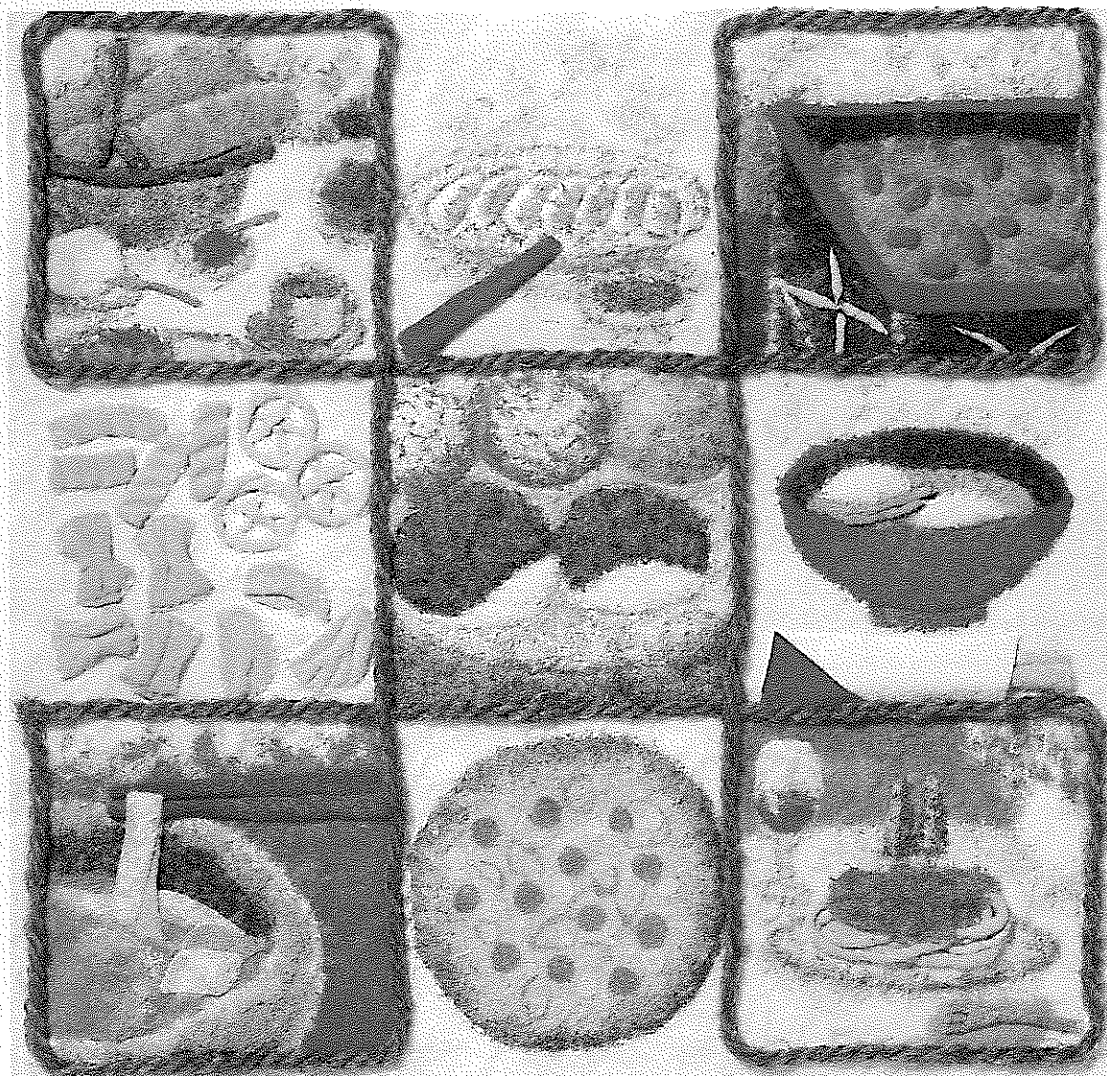


ZOJIRUSHI

もちつき機
ちから

品番BS-C35

力もち 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、大切に保管してください。

愛情点検



長年ご使用のもちつき機の点検を!

こ
あ
り
ま
せ
ん
か
こ
ん
な
症
状
は

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

お
願
い

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

便利メモ

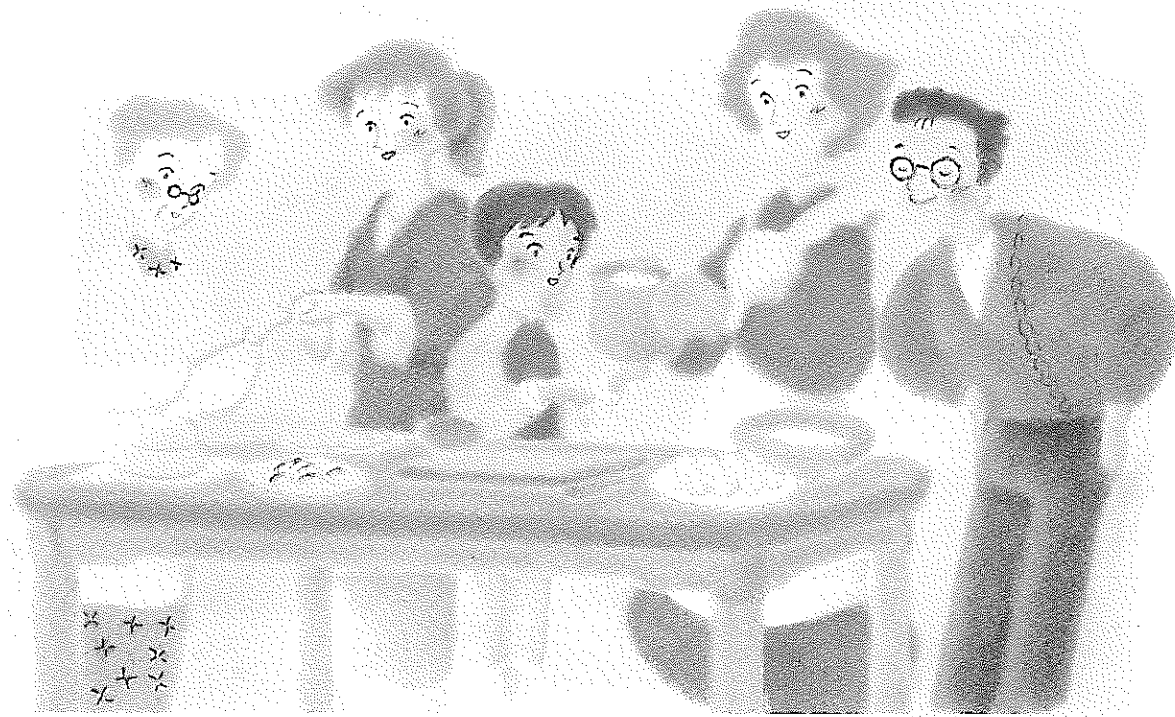
おぼえのため、記入されると、便利です。

■買い上げ日

年 月 日

■販売店名

TEL ()



特長

収納に便利なコンパクトタイプ

「むす」「つく・こねる」機能つき

保護カバーつき

取扱説明書

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

お料理ノート

むす・つく

■なまこもち(えび、青のり、ごま)	16
■雑煮(関東風、関西風)	17
■うるちもち	18
■さくらもち	18
■くさもち	19
■あげもち	19
■あべかわもち	20
■きりたんぼ	20
■おはぎ	21
■みそもち	21

こねる

■バターロール	22
■食パン	23
■ピザ	23
■手づくりパスタ	24
■ツナとブロッコリーのフェットチーネ	25
■ラザニエ	25
■海の幸サラダ	26
■ナポリ風たこのパスタ	26
■うどん	27
■きつねうどん・カレーうどん	28
■餃子の皮	28

むす

■赤飯	29
■油飯(ユーフアン)	29

安全上のご注意

ご使用前に

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



警告

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



注意

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

図記号の例

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



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



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



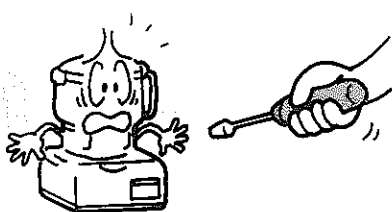
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

警告

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

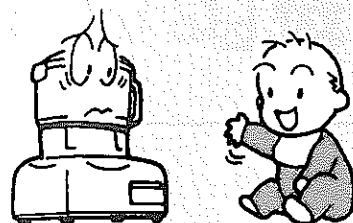
分解禁止

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



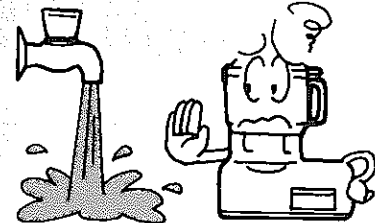
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止



水につけたり、水をかけないでください。ショート・感電の恐れがあります。

水場での使用禁止

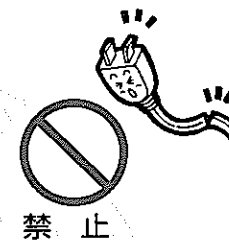


警告



電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

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



交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。



注意



差込みプラグを抜く

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



禁止

不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。



禁止

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



禁止

運転中に移動させないでください。けがの原因となります。



差込みプラグを抜く

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



差込みプラグを抜く

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



接触禁止

蒸しているときは、保護カバー、ふた、ホッパー（うす）が熱くなりますので注意してください。やけどする恐れがあります。



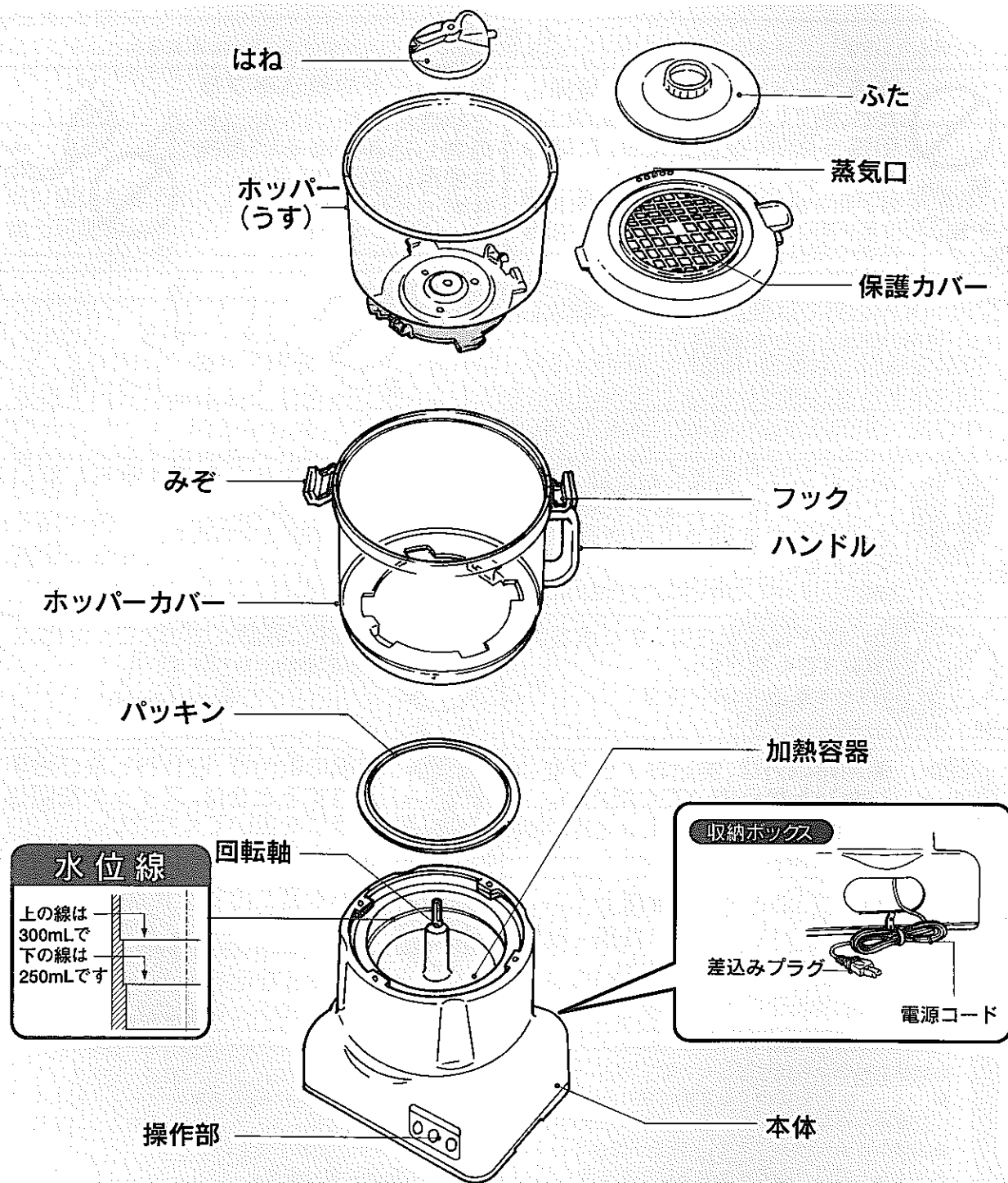
ホッパーカバーをはずす

もちを取り出すときは、必ずホッパーカバーのハンドルとホッパーカバーの側面を持って本体からはずしてください。やけどの原因となります。

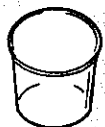
お願い

- 加熱容器のから炊きはしないでください。故障の原因となります。
- つく・こねる**を始めたらず本体が揺れることがあります。できるだけしっかり固定されたテーブルの上でご使用ください。また、テーブルクロスの上での使用はさけてください。
- 調理中はホッパー（うす）・ふた・保護カバーが熱くなりますのでご注意ください。
- ホッパーカバーは必ずセットしてご使用ください。やけどの原因となります。
- 蒸し調理中は蒸気に注意してください。やけどの原因となります。
- くり返し使用されるときは、5分以上休ませてください。故障の原因となります。また、くり返し使用されるとき本体が熱くなりますので注意してください。
- 調理するときは保護カバーを必ずセットしてご使用ください。（お料理ノート参照）けがの原因となります。
- つく・こねる**終了後は必ず切キーを押してください。切り忘れた場合けがなどの原因となります。
- ふたをはずすときは、必ずミトンを使ってはずしてください。やけどをする恐れがあります。

各部のなまえ

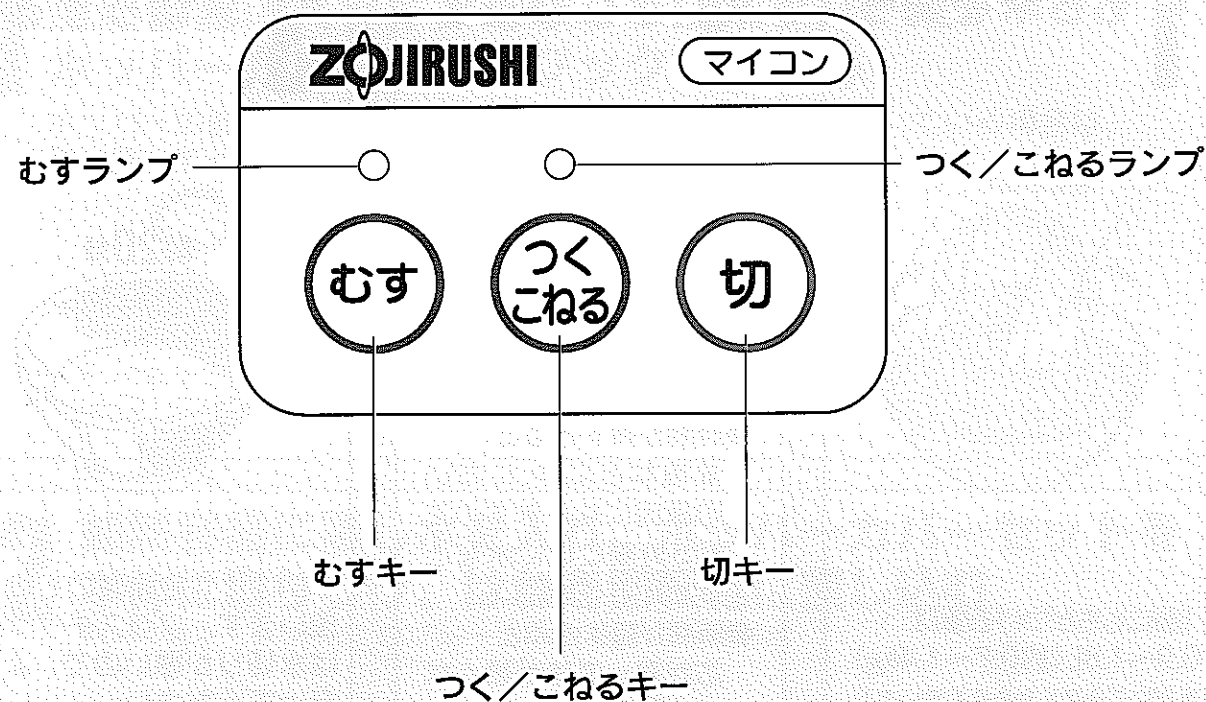


付属品
(もち米専用)



計量カップ(約180mL)

操作部



仕様

品番	BS-C35
定格	100V 50/60Hz
消費電力	むす 600W つく 175W・180W (50Hz) (60Hz)
定格時間	15分
容量	0.9~1.8L (約0.7~1.4kg)
電源コード	長さ1.4m
外形寸法(cm)	幅 約27×奥行 約24.5×高さ 約40.5(収納時約30)
重量	約6.3kg

※容量は、1回につけるもち米の量の範囲です。

もち米の準備

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

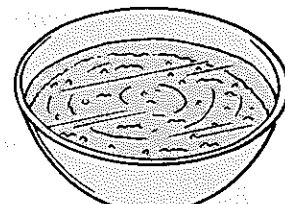
1 もち米を洗う



1回にもちがつける量は・・・
0.9～1.8L(約0.7～1.4kg)
水がにごらなくなるまで洗います。

2 水にひたす

新米 古米
6～8時間 10～12時間



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

3 水切りする



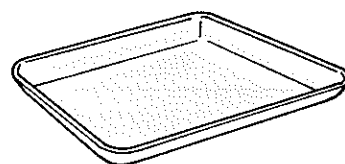
ザルは竹や金属製のものを使います。プラスチック製は水切りが悪いので、よく振ってください。

ご注意

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

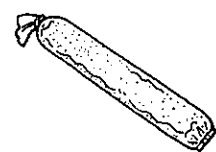
用具を準備します。

とり板



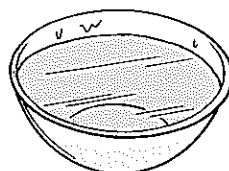
とり粉を敷いておく

とり粉



- 上新粉
- 片栗粉
- コーンスターチなど

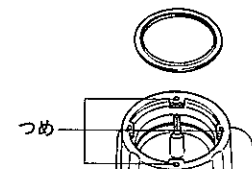
水



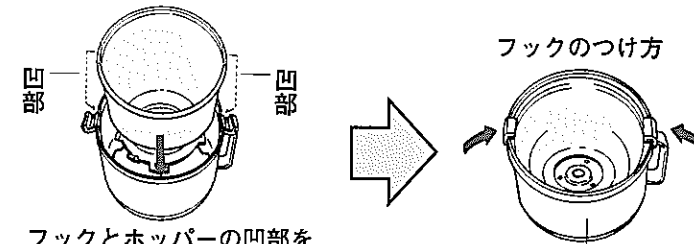
もちつき機・もち米をセットする

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

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



パッキンの取り付けは・・・
つめ(4カ所)の下に確実に
つけてください。

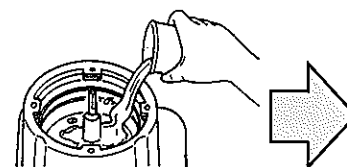


フックとホッパーの凹部を
確実に合わせてください。

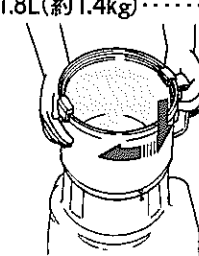
ホッパーカバーセット

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

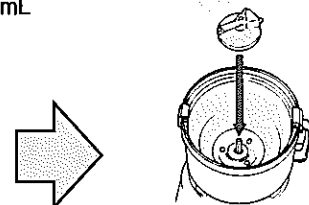
蒸し水の量は・・・もち米0.9L(約0.7kg)～1.8L(約1.4kg)・・・約300mL



お好みに合わせて調整してください。
(やわらかめは多めに、かためは少なめにします。)ただし、350mLをこえる
水は入れないでください。

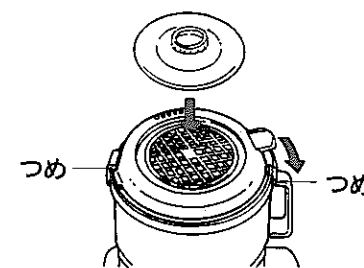
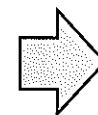
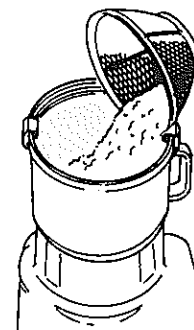


ホッパーカバーと本体の
▲マークを合わせ、「しめる」
の方向にまわしてください。



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

3 もち米を入れ、保護カバーとふたをする



保護カバーのつめをフックの
みぞに合わせ、回転し固定する。

操作方法

スイッチを入れる前に必ずプラグを差し込んでください。

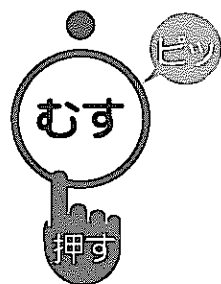
むす

つく
こねる

※もち・くさもちなど

1

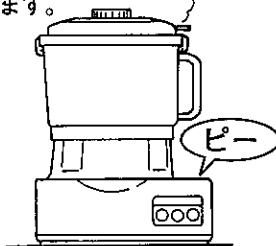
「むす」キーを押す



2

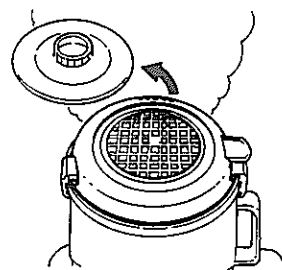
ブザーが（ピーと10回）
鳴れば蒸し上がり

蒸し中は蒸気が出ますのでご注意
ください。やけどをする恐れ
があります。



3

ふたをはずす

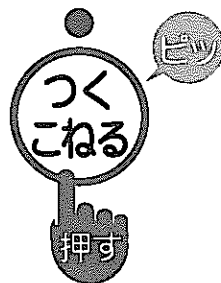


蒸気が出ますのでご注意ください。
やけどをする恐れがあります。

4

「つく・こねる」キーを押す 「切」キーを押す

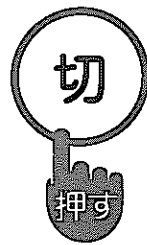
1秒後にはねが回ります。



5

「切」キーを押す

つき時間のめやすは約10~12分
です。でき具合が良ければ「切」
キーを押してください。ただし
つき始めてから約15分後にブザ
ーが（ピーと10回）鳴りはねが止
まります。

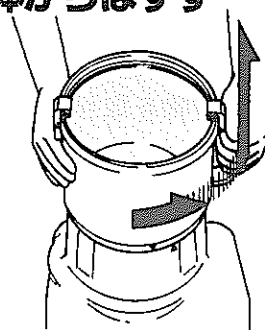


蒸し時間のめやす

蒸し時間は蒸し水約300mLで、
約23~28分

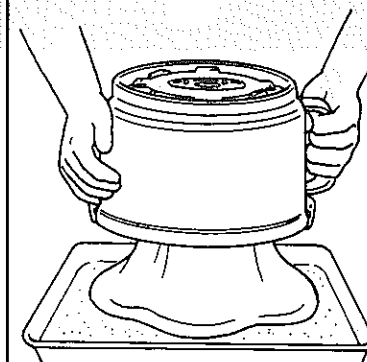
取り出しかた

保護カバーをはずし、
ホッパーカバーのハ
ンドルとホッパーカ
バーの側面を持って
本体からはずす



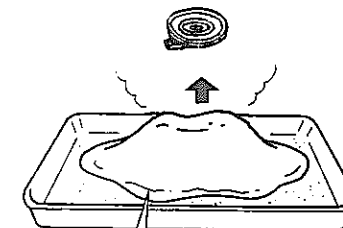
●ホッパーにはさわらないでくだ
さい。やけどの原因になります。

とり板の上に出す



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

もちからはねを取り
出す



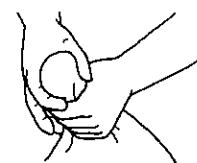
熱いので気をつけて!

アドバイスメモ

●つき上がり直前に保護カバーの網目から小さじ一杯の水をホッパーの内側につくように入ると
取り出しやすくなります。

丸もち

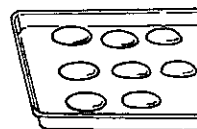
手にとり粉をつけ、表面のきれいな
部分をちぎる



下の手を平らにし丸める



とり粉を敷いたところに間を
あけて置く

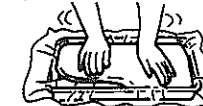


のしもち

とり板にラップを2~3枚ずらして
重ねて広く敷く



ラップの上にもちを取り出し均等
にのぼす



ラップで包み、めん棒で平らに
仕上げる



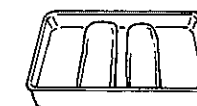
かたまったらラップを取り、
好みの大きさに切る

なまこもち

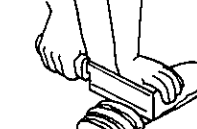
つき上がったもちをとり板の上に
2等分(1.8Lついた場合)する



それぞれ高さ3~5cmの長方形に
まとめる



1日ほどおき、少しかたまったら
好みの厚さに切る



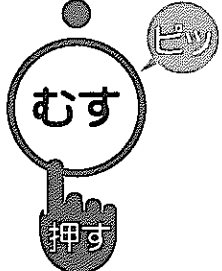
操作方法

むす・つくこねるを使用する場合

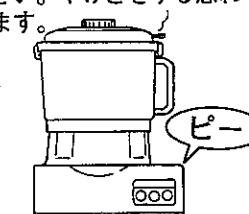
むす

※赤飯・油飯(ユーフアン)など

1 「むす」キーを押す

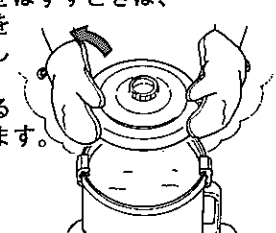


2 ブザーが(ピーと10回)鳴れば蒸し上がり
蒸し中は蒸気が出ますのでご注意ください。やけどをする恐れがあります。



3 ふた・保護カバーをはずし、調理物を取り出す

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



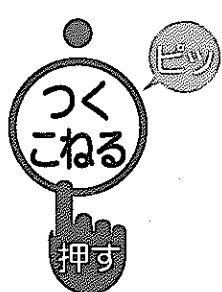
使用後は、必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

つくこねる

※バターロール・うどんなど


1 「つく・こねる」キーを押す

ふた、保護カバーは必ずセットしてください。粉が飛び散ることがあります。



2 「切」キーを押す

つき時間のめやすは「お料理ノート」参照



使用後は、必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

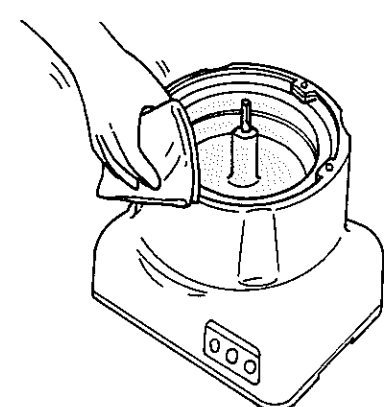
お手入れと保管

差込みプラグを抜き本体が冷えてから行ってください。

お手入れ

本体・回転軸

よく絞ったふきんでふき取る



加熱容器

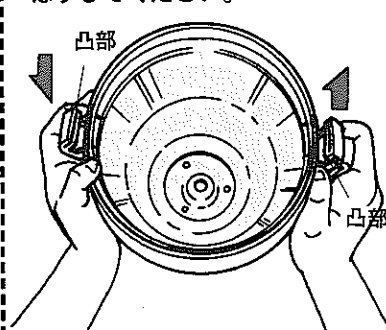
- ぬれふきんで汚れをふき取る
- 水気をふき取る

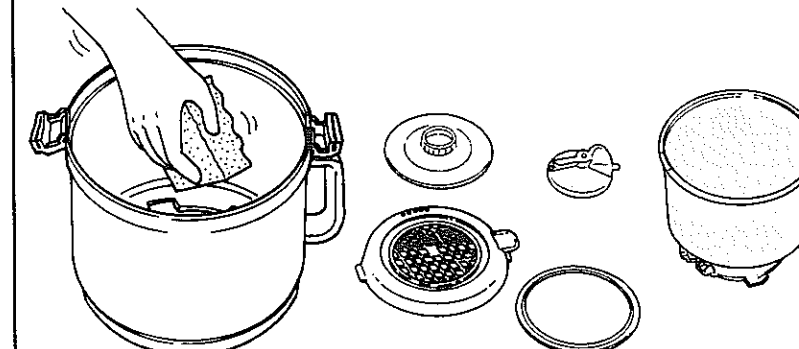


保護カバー、ふた、ホッパーカバー、ホッパー、はね、パッキン

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

●ホッパーのはずし方
フックの凸部を押しながらはずしてください。





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

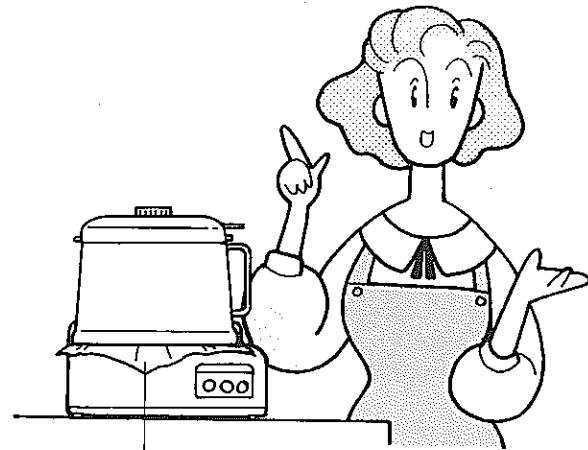
「おかしいな?」と思ったら・・・

保管

- 本体は完全に冷えてから!
- 水分は十分乾燥させて!

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

製品を長もちさせるコツです

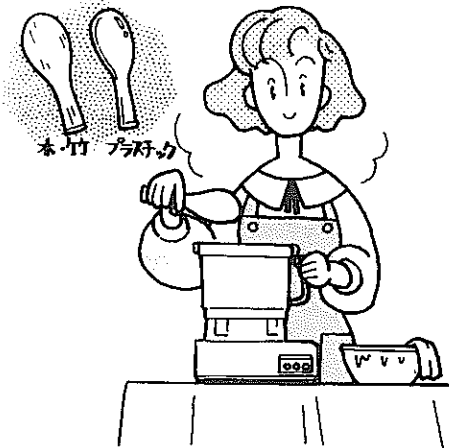


ポリシート

ホッパー・加熱容器のフッ素加工について

フッ素被膜をいためないために・・・

- 竹製・木製・プラスチック製のしゃもじを使ってください。



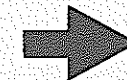
色むらができることがあります

- 衛生上は影響ありませんので、安心してお使いください。

次の点をお調べください。

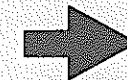
お調べいただくこと		●もち米の量をまちがった	●うるち米が混ざっている	●ひたし時間をまちがった	●十分水切りしなかった	●蒸し水の量をまちがった	●確実に取りつけなかった パッキン・ホッパーを	●つき時間をまちがった
		こんなときに						
もちが	もち米が完全に蒸せていない	●		●		●	●	
	軟らかすぎる (混ぜもちが軟らかめ)	●		●	●	●		●
	粒々が残っている	●	●	●		●	●	●

ブザー音が止まらない



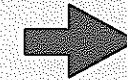
●販売店にご相談ください。

蒸しはじめて
すぐブザーが鳴る



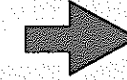
●蒸し水をいれましたか?

ついているとき、
こすれる音がる



●ホッパーは確実に取つきましたか?

はねが回転しない



●モーター保護装置が働いていませんか?

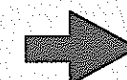
※モーターを休ませず連続でついたとき、蒸し上がったもち米をさましすぎてついたときなどの場合、回転が止まりますので再度回転するには、一度スイッチを切り、もちを取り出し、蒸しから始めるときは5分以上、つきから始めるときは30分以上モーターを休ませてからスタートしてください。

ホッパーの底から、
もちがもれている



●つき上がったもちをすぐに取り出しましたか?

使用中、モーターの
においが少しする



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

お料理ノート

むす・つく

- なまこもち(えび、青のり、ごま).....16
- 雑煮(関東風、関西風).....17
- うるちもち.....18
- さくらもち.....18
- くさもち.....19
- あげもち.....19
- あべかわもち.....20
- きりたんぼ.....20
- おはぎ.....21
- みそもち.....21

こねる

- バターロール.....22
- 食パン.....23
- ピザ.....23
- 手づくりパスタ.....24
- ツナとブロッコリーのフェットチーネ.....25
- ラザニエ.....25
- 海の幸サラダ.....26
- ナポリ風たこのパスタ.....26
- うどん.....27
- きつねうどん・カレーうどん.....28
- 餃子の皮.....28

むす

- 赤飯.....29
- 油飯(ユーフアン).....29

ご注意

この料理ノート
で使用している
計量単位

・大さじ=15mL
・小さじ=5mL

むす・つく



なまこもち

■えび

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
干しさくらえび	50g	70g
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約8分	約10分

■青のり

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
青のり	15g	30g
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約8分	約10分

■ごま

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
白ごま	50g	100g
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約8分	約10分

つくり方

- ①もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
 - ②①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
 - ③パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホットパーをホットパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
 - ④もち米を入れ保護カバー・ふたをして、**「むす」**キーを押します。
 - ⑤ブザーが鳴れば保護カバー・ふたを開けて、干しさくらえび(または青のり、白ごま)をまんべんなく、ふり入れます。
 - ⑥すぐに保護カバーを閉め**「つくこねる」**キーを押し、上のつき時間を目安につきあげます。(ふたはしないでください。)
 - ⑦つき終われば**「切」**キーを押し、もちを取り出して高さ約5cmのなまこ形に整えます。
- ◆なまこもちはもち米0.9Lで1本、1.8Lで2本を目安に形を整えてください。

うるちもち

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	0.45L(350g)	0.72L(560g)
うるち米	0.45L(370g)	0.72L(600g)
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約7~8分	約7~8分

つくり方

- ①もち米・うるち米は合わせてよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
- ②①の米をざるにあげ約20分間水切りします。
- ③パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ④米を入れ保護カバー・ふたをして、**むす** キーを押します。
- ⑤ブザーが鳴ればふたを開けて**つくこねる** キーを押し、上のつき時間を目安につぶが残る程度につきあげます。
- ⑥つき終われば**切** キーを押し、もちを取り出して好みの形に整えます。



関東風

関西風

雑煮

■関東風

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

■関西風

材料(4人分)	
だし(かつおとこ)……600mL	にんじん……小1本
白みそ……60g~	雑煮大根……1本
酒……大さじ1	里いも……小4~5個
みずな(ゆでて水けをしほっておく)……少々	ゆず皮……4切
	かつおぶし……少々
	丸もち……4個

つくり方

■関東風

- ①②は十分ねりませ4個に丸めます。
- ②④をなべに入れて沸とうしてきたら①を入れ弱火にして3~4分おきます。とり団子に火が通ればアクを取り、味をととのえ、みずなを入れた後、雑煮椀に盛ります。
- ③雑煮椀に焼いたのしもち・しいたけ・かまぼこを入れ、②のだしをたっぷりと注ぎます。

■関西風

- ①④は合わせてよく溶いておきます。③は5mm厚さの輪切りにして電子レンジでやわらかくしておきます。
- ②①をなべに入れて沸とうしてきたらアクを取り、味をととのえます。
- ③雑煮椀にゆでた丸もちを入れ、②をたっぷりと注ぎ、みずな・ゆず皮・かつおぶしを盛りつけます。

さくらもち

材料(15個分)	
水……	300mL
砂糖……	大3
食紅(水溶きしたもの)……	少々
道明寺粉……	200g
こしあん……	300g
桜の塩漬け葉(塩ぬきしたもの)……	適宜
蒸し水……	250mL
つき時間……	20秒

つくり方

- ①水・砂糖をなべに入れて沸とうさせ、水溶きした食紅を少々加え、薄いピンク色にします。
- ②①を火からおろし、道明寺粉を加えて水けがなくなるまでおきます。
- ③こしあんは15個に分割し、丸めておきます。
- ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ⑤②の道明寺粉を入れ保護カバー・ふたをして、**むす** キーを押します。



- ⑥ブザーが鳴ればふたを開けて、**つくこねる** キーを押し、上のつき時間を目安につきあげます。
- ⑦つき終われば**切** キーを押し、もちを取り出します。
- ⑧分割してあんを包み込み、桜の葉で巻いて仕上げます。

くさもち

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
よもぎ	50g	100g
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約9分	約10分

つくり方

- ①もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
- ②よもぎはゆでて水にさらし、細かく刻んでおきます。
- ③①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
- ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパをホッパカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ⑤もち米を入れ保護カバー・ふたをして、**むす** キーを押します。
- ⑥ブザーが鳴れば保護カバー・ふたを開けて、②のよもぎをまんべんなく入れます。
- ⑦すぐに保護カバーを閉め、**つくこねる** キーを押し、上のつき時間を目安につきあげます。(ふたはしないでください。)



- ⑧つき終われば**切** キーを押し、もちを取り出して好みの形に整えます。
- ◆よもぎは乾燥よもぎ又はモロヘイヤでも代用できます。

あげもち

材料

■中華風

薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小2
④ 塩	小1/3
砂糖	小2
水	130mL

なまこもち(3種).....各種3個ずつ

揚げ油

■かきもち風

なまこもち(3種).....適宜

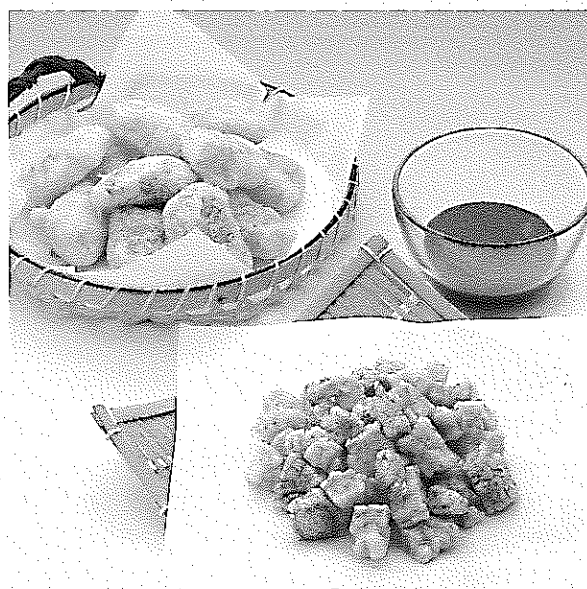
揚げ油

④ 黒砂糖	適宜
水	適宜

つくり方

■中華風

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



■かきもち風

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

あべかわもち

材料	
丸もち	
きな粉	適宜
④ 砂糖	適宜
塩	適宜

つくり方

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



きりたんぼ

材 料	最 少 量	最 大 量
もち米	0.45L(350g)	0.9L(700g)
炊いたご飯	350g	700g
細い竹(または割りばし)	適宜	適宜
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約7分	約7分

つくり方

- ①もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
- ②①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
- ③パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパをホッパカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ④もち米を入れ保護カバー・ふたをして、**むす** キーを押します。
- ⑤炊いたご飯は軽くほぐしておきます。
- ⑥ブザーが鳴れば保護カバー・ふたを開けて、⑤のご飯を入れてもち米とよく合わせ、すぐに保護カバーをし、**つくこねる** キーを押します。(ふたはしないでください。)上のつき時間を目安にご飯つぶが少々残る程度につきあげます。
- ⑦つき終われば**切** キーを押し、もちを取り出します。
- ⑧細い竹などに長さの3/4の所までぬりつけます。



- ⑨半日から1日おいて、固くなれば網でこげ目がつく程度に焼きます。
- ◆冷めてから冷凍しておくくと約1ヶ月保存できます。水炊きに入れたり、焼いて甘みそ・砂糖しょうゆなどをつけてお召しあがりください。

おはぎ

材 料	最少量(12個)	最大量(24個)
もち米	0.3L(230g)	0.6L(470g)
炊いたご飯(やわらかめ)	500g	1kg
こしあん	360g	720g
きな粉	適宜	適宜
砂糖	適宜	適宜
青のり	適宜	適宜
黒ごま(いったもの)	適宜	適宜
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	1~3分	1~3分

つくり方

- ①もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
- ②①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
- ③こしあんは個数分に分割し、丸めておきます。
- ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホットパーをホットパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込みます。
- ⑤もち米を入れ保護カバー・ふたをして、「むす」キーを押します。
- ⑥炊いたご飯は軽くほぐしておきます。
- ⑦ブザーが鳴れば保護カバー・ふたを開けて、◎のご飯を入れてもち米とよく合わせ、すぐに保護カバーを

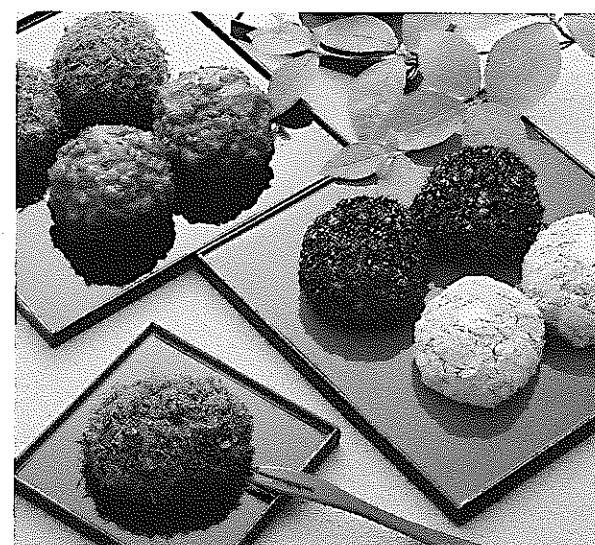
みそもち

材 料	最少量	最大量
もち米	0.3L(230g)	0.6L(470g)
炊いたご飯(やわらかめ)	500g	1kg
④		
赤みそ	適宜	適宜
野沢菜(小口切り)	適宜	適宜
⑤		
白みそ	適宜	適宜
くるみ(くだいておく)	適宜	適宜
黒ごま(いったもの)	適宜	適宜
レーズン	適宜	適宜
⑥		
白みそ	適宜	適宜
ねぎ(小口切り)	適宜	適宜
干切り大根(煮たもの)	適宜	適宜
⑦		
しいたけ・しめじ(ゆでて食べやすい大きさに切り、水気をしぼる)	適宜	適宜
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	1~3分	1~3分



つくり方

- ①おはぎと同様にもち生地をつくります。
- ②もち生地に④・⑤・⑦をそれぞれ包み込みます。
- ③網で軽くこげ目がつく程度に焼きます。



し、「つくこねる」キーを押します。(ふたはしないでください。)上のつき時間を目安にご飯つぶが少々残る程度につきあげます。

- ③つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出します。
- ④個数分に分割してあんを包み込みます。
- ⑤⑥にきな粉をたっぷりまぶし上から砂糖を1個につき小1/4ずつのせたり、青のりやいった黒ごまをまぶしたりして仕上げます。
- ◆ごまのおはぎの代わりに、つぶあんでもち生地を包んでもおいしくいただけます。

バターロール

材料(約14個分)

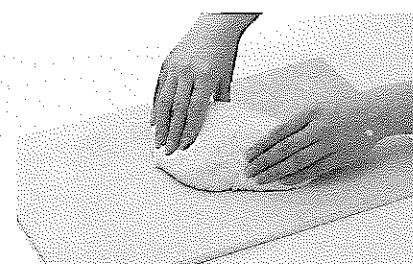
強力粉	300g	⑥	牛乳	140mL
砂糖	大3		卵(といておく)	中1個
塩	小1	⑦	バター(やわらかくしておく)	60g
ドライイースト	6g(小2)		卵(ドリュウ用)	中1/2個
			水	大1

つくり方

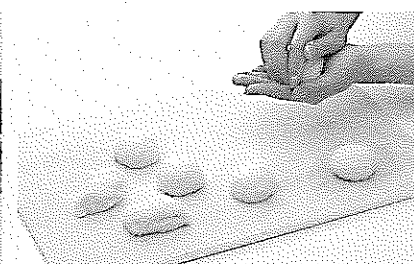
- ①パッキンを取りつけ、ホットパーをホットパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込みます。
- ②ホットパーに⑥を入れて平らにし⑦を粉の上に少量ずつゆつくと回しかけます。
- ③保護カバー・ふたをして「つくこねる」キーを押し、約10分でこねあげます。
- ④こね終われば「切」キーを押し、パン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30°Cで約50分、2~3倍になるまで発酵させます。



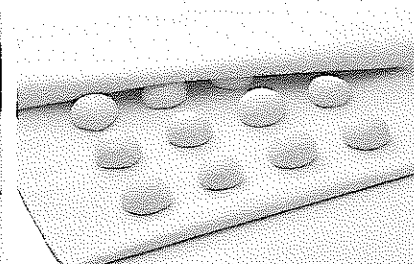
5 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。



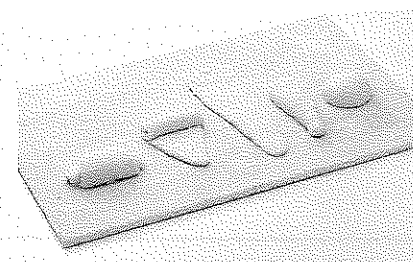
6 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



7 スケッパーで生地を14等分して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。



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



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



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



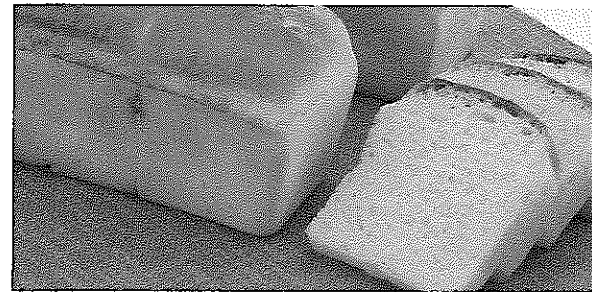
11 とき卵に水をませ合わせたドリュウをバケでぬり、約180°Cに予熱したオープンで約10~15分焼きます。

食パン

材料(1斤分)	
強力粉	300g
砂糖	大1
④ 塩	小1
バター(やわらかくしておく)	10g
ドライイースト	6g(小2)
牛乳	200mL

つくり方

- ① パッキンを取りつけ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ② ホッパーに④を入れて平らにし牛乳を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
- ③ 保護カバー・ふたをして「つくこねる」キーを押し、約10分でこねあげます。
- ④ こね終われば「切」キーを押しパン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30°Cで約50分、2~3倍になるまで発酵させます。
- ⑤ 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。



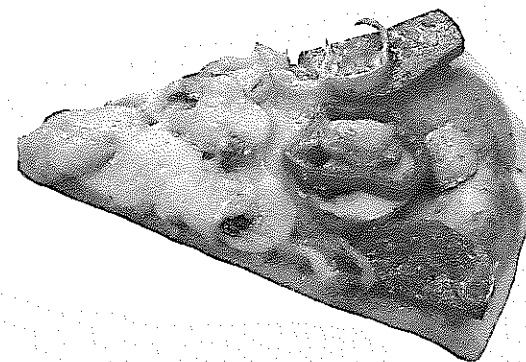
- ⑥ 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。
- ⑦ スケッパーで生地を2等分して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。
- ⑧ 丸めた生地を、キャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。)
- ⑨ 打ち粉した生地をめん棒でのばし、くるくると巻いて巻き終わりを閉じ、薄くサラダ油をぬったパン型に入れます。
- ⑩ 霧を吹いて、30~35°Cで40~50分、約2倍になるまで発酵させます。
- ⑪ 約180~200°Cに予熱したオーブンで約35分焼きます。(焼いている途中でアルミホイルなどをかぶせると表面がこげずに焼けます。)

ピザ

材料(4枚分)			
強力粉	200g	■ トマトソース	
④ 薄力粉	100g	トマトピューレ	200mL
塩	小1	トマトケチャップ	大3
ドライイースト	6g(小2)	塩	少々
⑥ オリーブ油	大2	こしょう	少々
⑥ 水	180mL	全てを合わせ、よく混ぜておきます。	

つくり方

- ① パッキンを取りつけ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ② ホッパーに④を入れて平らにし、⑥を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
- ③ 保護カバー・ふたをして「つくこねる」キーを押し、約10分でこねあげます。
- ④ こね終われば「切」キーを押しパン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30°Cで約50分、2~3倍になるまで発酵させます。
- ⑤ 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。



- ⑥ 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。
- ⑦ スケッパーで生地を4等分して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。
- ⑧ 丸めた生地を、キャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。)
- ⑨ 打ち粉した生地をめん棒で直径約20cmの円にのばし、オープンシート(またはアルミホイル)にのせ、フォークで穴をあけます。残りも同様にします。
- ⑩ トマトソースを⑥の生地の表面に厚めにぬります。
- ⑪ お好みの具をのせ約30~35°Cで約15分発酵させた後、約180°Cに予熱したオーブンで約15分焼きます。

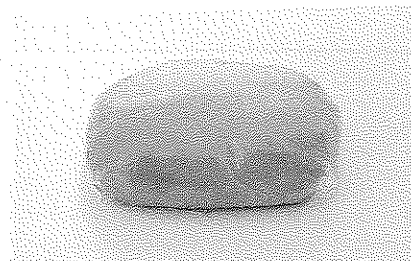
手づくりパスタ

材料(4人分)	
薄力粉	300g
④ 塩	小1
卵(といておく)	3個

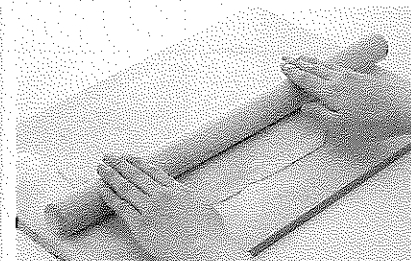
つくり方

- ① パッキンを取りつけ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ② ホッパーに④を入れて平らにし、卵を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。

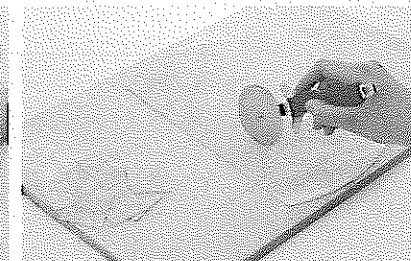
- ③ 保護カバー・ふたをして「つくこねる」キーを押し、約5分でこねあげます。



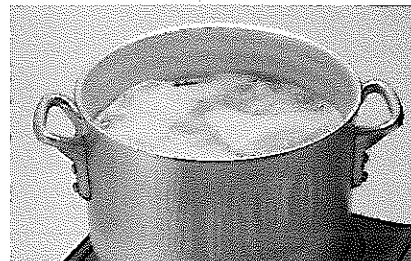
4 こね終われば「切」キーを押し、パスタ生地を取り出します。1つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約30分ねかせます。



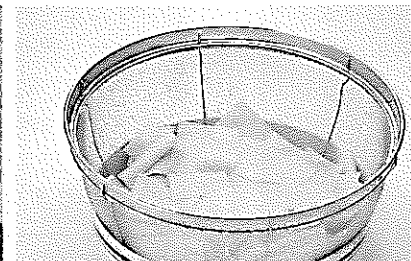
5 まな板などに打ち粉をし、④の生地をめん棒で約1mm程の厚さにのばします。



6 各レシピの方法にならって切り分けます。(次ページ以降参照)



7 ⑥のパスタを塩を入れたたっぷりの熱湯で2~3分ゆでます。



8 ゆであがればざるにあげ、オリーブオイルなどをかけてよく合わせ、パスタがくっつかないようにします。

◆パスタは湯1Lに対し塩大さじ1の割合でゆでます。
◆海の幸サラダの場合はゆでた後、水の入ったボールなどに取って冷やし、ざるにあげます。

ツナとブロッコリーのフェットチーネ

材料(4人分)
 手づくりパスタ…… 4人分(1~1.3cm幅に切る)
 ブロッコリー(小さくわける)…… 1ふさ
 バター…… 大2
 玉ねぎ(みじん切り)…… 大2
 ツナ缶(オイル缶)…… 1缶
 ④ 生クリーム…… 100g
 牛乳…… 100mL
 ⑤ 固形スープの素(細かくくだいておく)…… 1/2個
 黒こしょう(あらびき)…… 少々

つくり方

- ① ブロッコリーはゆでておきます。
- ② なべにバター・玉ねぎを入れて熱し中火で十分炒め、ツナを加えて熱くなれば、④と①のブロッコリーを加え、弱火で約3分煮て味をととのえます。



④手づくりパスタをゆでます。ゆでたてのパスタに②の熱いソースをかけてできあがりです。

ラザニエ

材料(4人分)
 手づくりパスタ…… 4人分(5cm×5cmに切る)
■ミートソース
 オリーブ油…… 大2
 ④ 玉ねぎ(みじん切り)…… 小1個
 牛ひき肉…… 200g
 しいたけ(あらみじん切り)…… 3~4枚
 パン粉…… 大4
 モッツアレラチーズ(またはミックスナチュラルチーズ)…… 100g
■ベシヤメルソース
 バター・オリーブ油…… 各大2
 ⑤ スープ(固形スープの素1個と水)…… 200mL
 牛乳…… 200mL
 にんにく(みじん切り)…… 1かけ
 トマトピューレ…… 200g
 固形スープの素(細かくくだいておく)…… 1個
 ⑥ ワイン…… 大3
 セージ・タイム・ローレル・こしょう(好みで)各少々
 塩…… 小1
 薄力粉…… 大5
 ⑦ 白ワイン…… 大3
 ローレル…… 2枚
 こしょう…… 少々

つくり方

- ① 手づくりパスタをゆでてざるにあげ、オリーブ油をかけてパスタがくっつかないようにしておきます。
- ② ミートソースをつくります。なべにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めて④を加えます。
- ③ ②に十分火が通れば⑤を加え、約5分中火で煮た後、パン粉を加えてかきまぜ火を止めます。



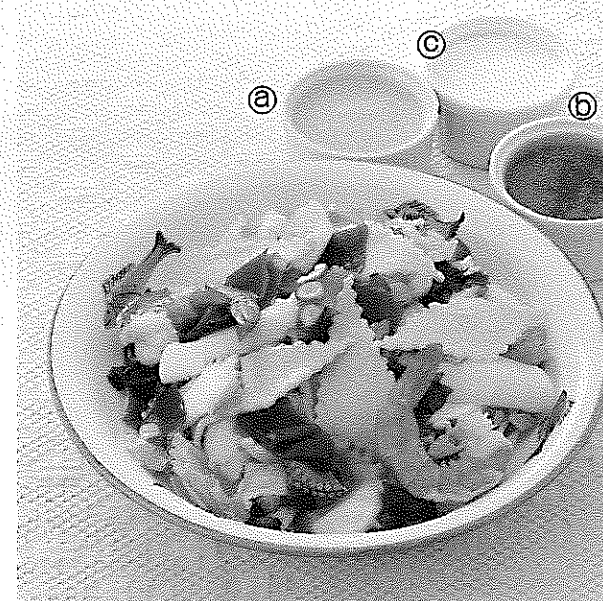
- ④ ベシヤメルソースをつくります。なべにバター・オリーブ油を入れて熱し、薄力粉を入れて中火で十分炒めます。(こがさないように注意します。)
- ⑤ 火を止めて④に⑥を少しずつ入れてなめらかになるまでよくかきまぜます。
- ⑥ ⑥に⑥を加えて中火にかけ、木べらでかきまぜながら、加熱します。沸とうして、とろみがつけば火を止めます。
- ⑦ バター・オリーブ油などをぬったグラタン皿にパスタ・ミートソース・ベシヤメルソースを2~3回重ねて1番上がベシヤメルソースになるようにします。チーズをのせて220℃のオーブンで約20分焼き、こげ目がつけばできあがりです。

海の幸サラダ

材料(4人分)
 手づくりパスタ…… 4人分(4~5cmひし形に切る)
 わかめ(ざく切りにする)…… 適宜
 ④ いか(一口大に切りさっとゆでる)…… 適宜
 えび(ゆでて殻・背わたを取る)…… 適宜
 たこ(ゆでてうす切りにする)…… 適宜
 レタス(約2cm角に切る)…… 適宜
 白身魚(うす塩・ワインピネガーを掛けておく)…… 適宜

ドレッシング(3種)

④ クリームゴマ…… 大3
 フレンチドレッシング(白)…… 大6
 サラダ酢…… 大4
 黒こしょう…… 少々
 ⑤ パルサミコ…… 大6
 サラダ酢…… 大6
 洋がらし…… 小2
 オリーブ油…… 大4
 ⑥ マヨネーズ…… 大6
 サラダ酢…… 大6
 サワークリーム…… 大6
 黒こしょう…… 少々
 オリーブ油…… 大1



つくり方

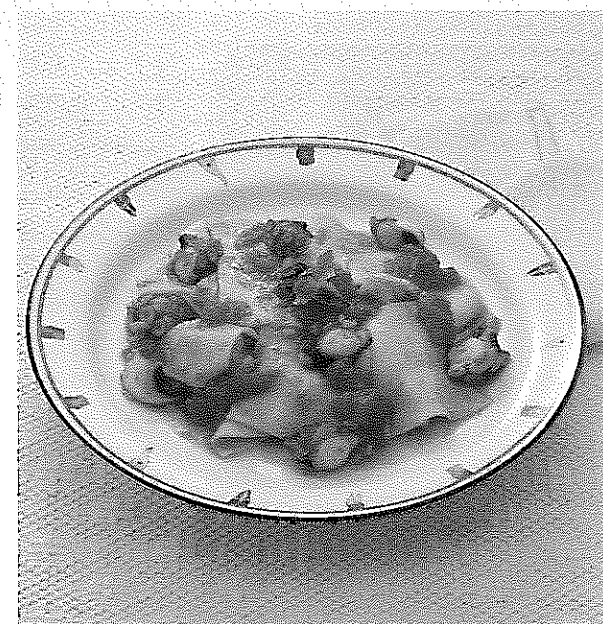
- ① 手づくりパスタはゆでた後、水の入ったボールなどに取って冷やし、ざるにあげます。
- ② ④と①のパスタをよく合わせ、好みのドレッシングをかけていただきます。

ナポリ風たこのパスタ

材料(4人分)
 手づくりパスタ…… 4人分(5cm×5cmに切る)
 ゆでだこ(ぶつ切りまたはうす切り)…… 400~500g
 オリーブ油…… 大3
 にんにく(みじん切り)…… 1かけ
 玉ねぎ(みじん切り)…… 50g
 ホールトマト(缶詰)…… 1缶(350~400g)
 白ワイン…… 100mL
 ④ レモン汁…… 大1/2
 ⑤ 塩…… 少々
 黒こしょう…… 少々
 イタリアンパセリ(生)…… 少々

つくり方

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



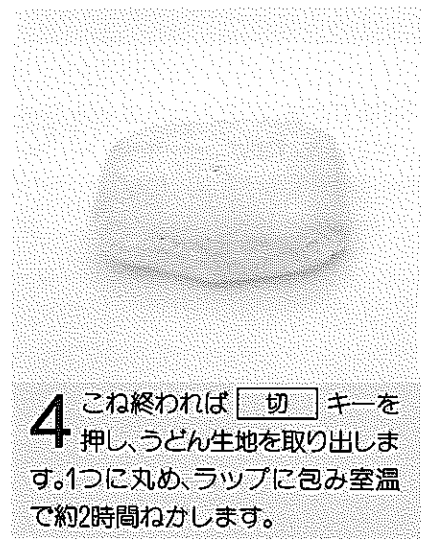
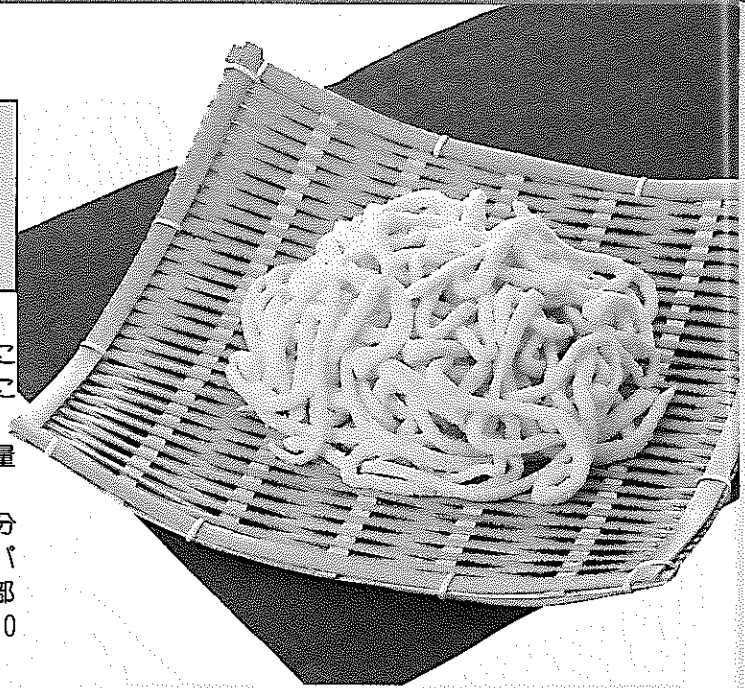
- ② 手づくりパスタをゆでます。ゆでたてのパスタに①の熱いソースをかけ、イタリアンパセリをそえてできあがりです。

うどん

材料(4人分)	
④	強力粉……………250g
	薄力粉……………150g
⑥	塩……………小1
	水……………200mL

つくり方

- ① パッキンを取りつけ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ② ホッパーに④を入れて平らにし、⑥を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
- ③ 保護カバー・ふたをして「つくこねる」キーを押し、2分たてば「切」キーを押します。しゃもじなどでホッパーの中央に生地を押しこむようにまとめ、粉っぽい部分をなくします。再度「つくこねる」キーを押し、約10分でこねあげます。



4 こね終われば「切」キーを押し、うどん生地を取り出します。1つに丸め、ラップに包み室温で約2時間ねかせます。



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



6 ⑥の生地に打ち粉をし、びょうぶ折りにします。



7 ⑥の生地を端の方から約3mm幅に切ります。

- ⑧ ⑦のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯でゆで、煮立ってきたら差し水しながら、芯がなくなるまで15~20分ゆでます。
- ⑨ ⑧のうどんを1~2回冷水で洗い、ぬめりを取り、水切りします。

きつねうどん

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

つくり方

- ① ゆでうどんは軽く湯通ししておきます。
- ② どんぶりに①のうどんを入れ、熱いだしをはり、油揚げ・ねぎを盛ります。



カレーうどん

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

つくり方

- ① 牛肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎは縦半分に切って、薄切りにします。

- ② なべにサラダ油を入れて強火で熱し、牛肉を炒めて色がかわったら、玉ねぎを加えて油がなじむまでよく炒めます。
 - ③ ②に二番だしを注ぎ入れ、煮立ってきたら火を弱めてアクを取り、カレールウをいれてよく溶かします。再び煮立ってきたら砂糖・しょうゆ・カレー粉を入れて味をととのえます。
 - ④ ゆでうどんは軽く湯通しして、どんぶりに入れ③のカレーをかけてねぎを盛ります。
- ◆ カレーに片くり粉の水溶きを加えてひと煮立ちすると、いっそうとろみが増します。

応用

餃子の皮

材料(約45個分)	
強力粉……………	300g
④	塩……………小1/2
	湯(約80℃)……………190mL

つくり方

- ① パッキンを取りつけ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。

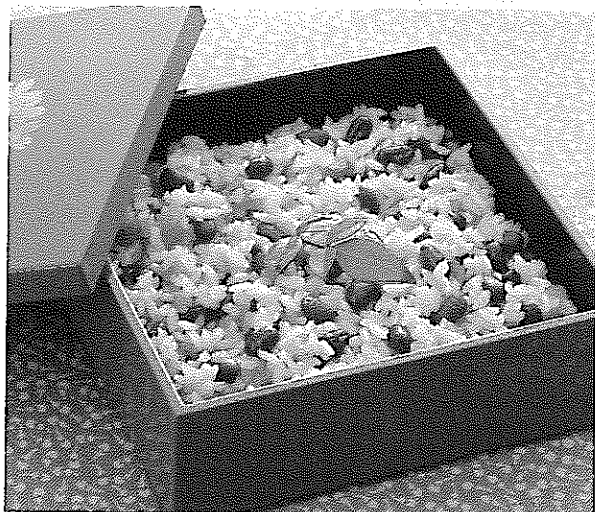
- ② ホッパーに強力粉を入れて平らにし④を粉の上に少量ずつゆつくりと回しかけます。
 - ③ 保護カバー・ふたをして「つくこねる」キーを押し、約5分でこねあげます。3分たってもまとまらない場合は「切」キーを押してしゃもじなどで粉落としをします。再び「つくこねる」キーを押し、約5分でこねあげます。
 - ④ 生地を取り出し、片くり粉を打ち粉して直径2~3cmの棒状にのばし、45個に分割します。1個ずつ直径7~8cmの円形にのばし具を包んで仕上げます。
- ◆ 薄くのばすとワンタンの皮になります。

赤飯

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

作り方

- ①あずきは4倍程度の水を入れ1度沸とうさせて、そのゆで汁を捨てます。
- ②①をたっぷりの湯で固ゆでにしておきます。ゆで汁は捨てずに冷ましておきます。
- ③もち米はよく水洗いし約8時間、②のあずきのゆで汁に浸しておきます。
- ④③のもち米をざるにあげ約20分間水切りし、②のあずきとよく合わせておきます。もち米のつけ汁は打ち水にしますので捨てずにとっておきます。
- ⑤パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。



- ⑥④のもち米を入れ保護カバー・ふたをして「むす」キーを押します。
- ⑦約20分後保護カバー・ふたを開けて、しゃもじでかきまぜながら打ち水をし、すぐに保護カバー・ふたをします。
- ⑧ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

油飯(ユーフアン)

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

作り方

- ①もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
- ②④はあられ切りにしておきます。
- ③①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
- ④パッキンを取りつけ、蒸し水を加熱容器に注ぎ入れ、ホッパーをホッパーカバーにセットしたものを本体に取りつけ、はねを回転軸に差込みます。
- ⑤中華なべにごま油を入れて熱し、強火で②をよく炒



- ⑥め、③のもち米を加えてさらに炒めます。
- ⑦⑥が十分熱くなってから⑤を4~5回に分けて加え、すつかり水けがなくなるまでまぜ続けます。
- ⑧ホッパーに⑤を入れ保護カバー・ふたをして「むす」キーを押します。
- ⑨ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

アフターサービスについて

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い。

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

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

3. 修理を依頼されるとき

《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をさせていただきます。

《保証期間が経過しているとき》

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

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

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

製品に関する問い合わせは・・・

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

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