

# アフターサービスについて

- 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。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
- 修理を依頼される時  
《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。  
《保証期間を経過しているとき》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、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 弊社は、このもちつき機の補修用性能部品を、製造打切後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。
- 修理料金の仕組み  
修理料金は、技術料、部品代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。
- 上記の内容についての詳細、贈答・転居の場合など、その他、製品に関するお問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店または、弊社のお客様ご相談窓口までお気軽にご相談ください。  
※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。

愛情点検	<b>長年ご使用のもちつき機の点検を！</b>	
	<p>●ご使用中、電源コード、差込みプラグが異常に熱くなる。</p> <p>●こげくさいにおいがする。</p> <p>●その他の異常や故障がある。</p>	<p><b>お願い</b></p> <p>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。</p>

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 TEL.(06)6356-2391

BS-EA型 © ㊞

ZOJIRUSHI

もちつき機  
ちから

カモチ

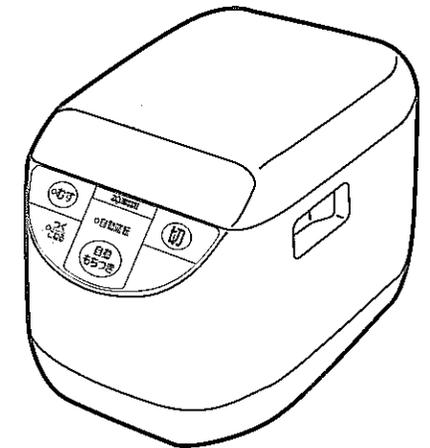
型名 BS-EA10

取扱説明書・お料理ノート

家庭用

## 保証書別添付

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。  
この「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。



## もくじ

安全上のご注意	1~2	正しい使い方	7~10
各部のなまえ	3~4	お手入れ	11
仕様	4	故障かな?と思ったときは	12
もち米の準備	5	お料理ノート	13~26
もちつき機・もち米をセットする	6	アフターサービスについて	裏表紙

# 安全上のご注意

## ご使用前に

※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、「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表します。

### 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表します。

## 記号について

△ 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」を表します。



⊘ 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」を表します。



● 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存してください。

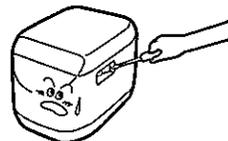
### 警告

**改造はしない。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない**

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、弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。



分解禁止



**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・けがをする恐れがあります。



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。



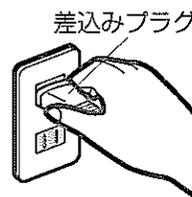
水ぬれ禁止



**差込みプラグは根元まで確実に差し込む**



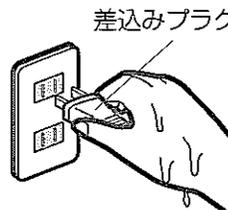
差込みプラグを  
しっかり差し込む



**ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない**



ぬれ手禁止



### 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、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない**

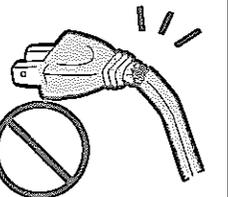
重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止

**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**

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止



接触禁止

**蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので手をふれない**

やけどする恐れがあります。



禁止

**交流100V以外では使用しない**

火災・感電の原因となります。

### 注意



差込みプラグ  
を持って抜く

**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く**

感電やショートして発火することがあります。



うすをはずす

**もちを取り出すときは、必ずミトンなどで、うすとっ手を持ってうすを本体からはずす**

やけどの原因となります。



禁止

**から炊きしたときは、すぐ水を入れない**

やけどする恐れがあります。



禁止

**運転中に移動させない**

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く**

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、取り外しおよびお手入れするときは、スイッチを切りプラグを抜く**

けがをする恐れがあります。



禁止

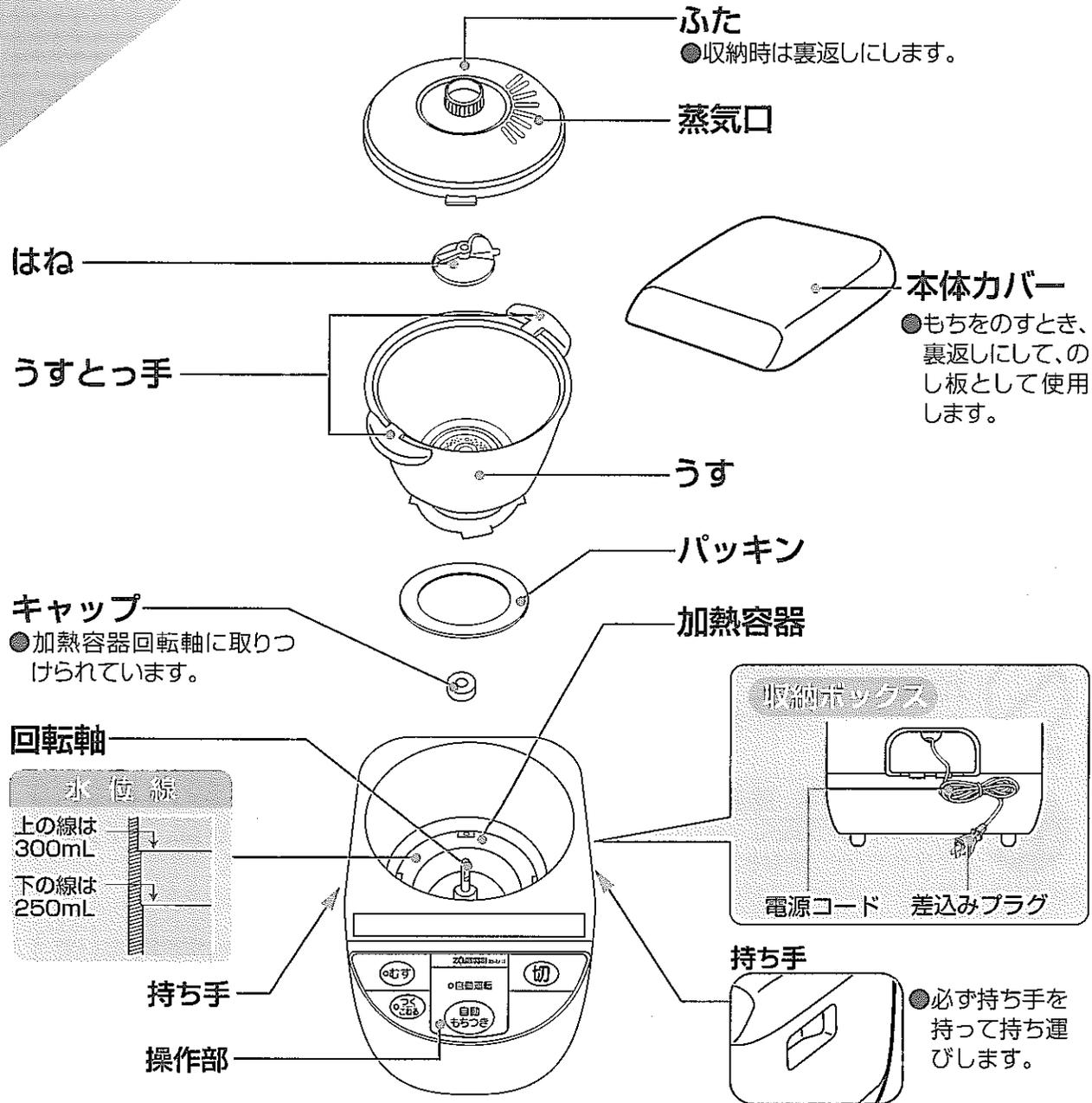
**不安定なところでは使用しない**

けがの原因となります。

●本体の上に乗ったり、腰掛けたりしないでください。故障や転倒などによるけがの原因になることがあります。

- 本体にうすを取りつけた状態で、うすとっ手を持って製品の持ち運びをしないでください。やけど・けが・破損の原因となります。
- 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。
- (自動もちつき) また (つくこねる) を始めると本体がゆれることがあります。必ず床の上でご使用ください。
- 調理中は、ふた、うすが熱くなりますのでご注意ください。
- 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。
- 自動もちつきを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時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、ふたを必ずセットしてからご使用ください。(お料理ノート参照)けがの原因となります。
- (自動もちつき) また (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になります。
- ふた、うすをはずすときは、必ずミトンなど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

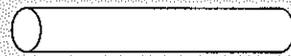


## 付属品

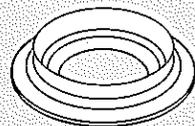
(もち米専用)



計量カップ(約180mL)



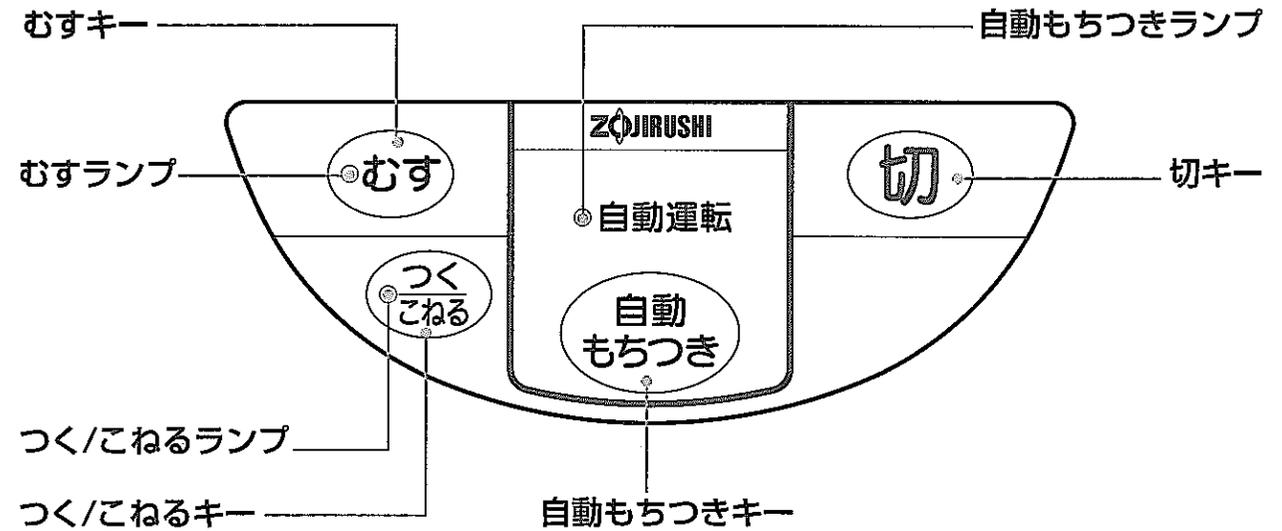
のし棒



粉ねりプレート

粉ねり専用  
●パン生地やうどん生地などをこねるとき、うすに入れて使用

# 操作部



# 仕様

型名	BS-EA10	
定格	交流 100V 50/60Hz	
消費電力	モーター	190W(50Hz) / 195W(60Hz)
	ヒーター	600W
定格時間	15分	
もちつき可能量	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25×奥行約35.5×高さ約27.5	
質量	約7.4Kg	

※もちつき可能量は、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。

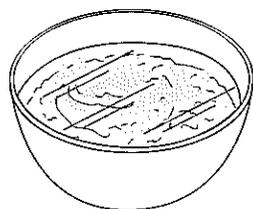
## 1 もち米を洗う



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

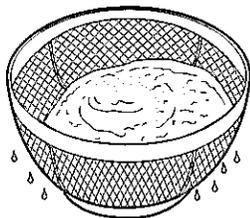
新米 6~8時間  
古米 10~12時間



- 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

約20分

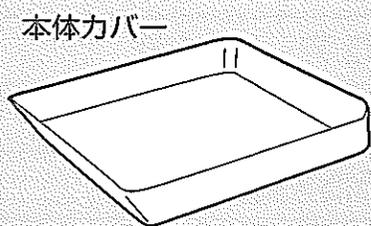


ザルは竹や金属製のものを使います。プラスチック製は水切りが悪いので、よく振ってください。

### 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。



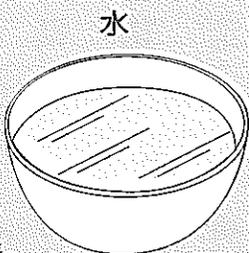
とり粉を敷いておく



- 上新粉
- 片栗粉
- コーンスターチなど



のし棒

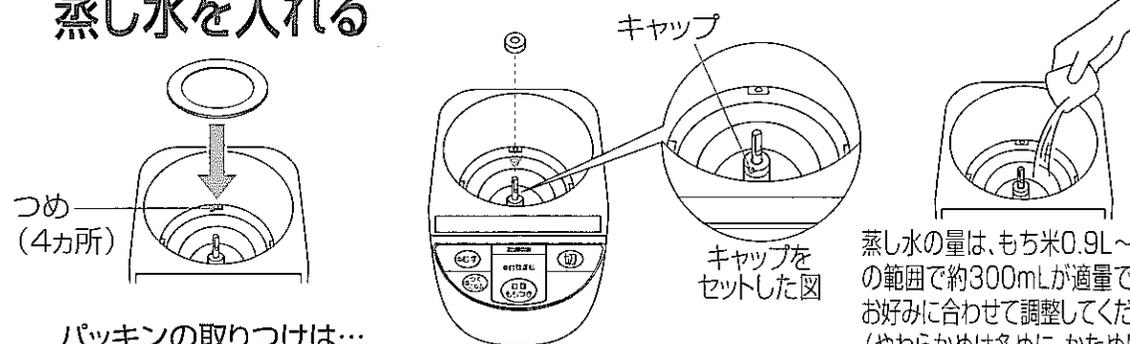


水

# もちつき機・もち米をセットする

- 1 使用場所** 製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)  
※テーブルの上や台の上では使用しないでください。  
※製品のそばに倒れそうなものを置かないでください。

## 2 パッキン・キャップが取り付けられているのを確認し、蒸し水を入れる



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。

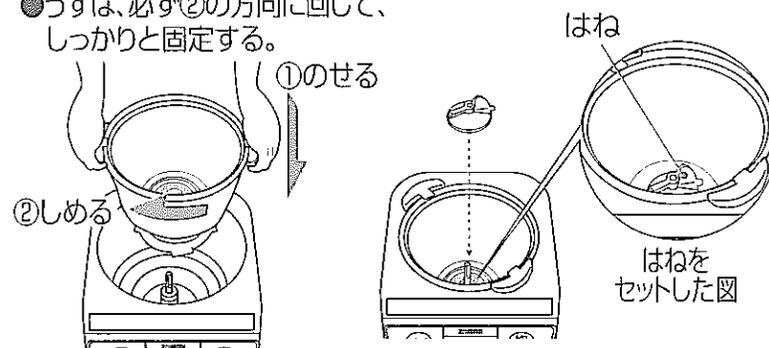
キャップは加熱容器中央に  
取り付ける。

蒸し水の量は、もち米0.9L~1.8L  
の範囲で約300mLが適量ですが、  
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。

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

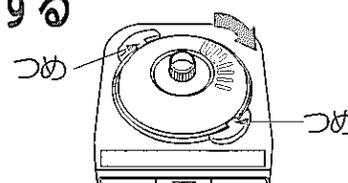
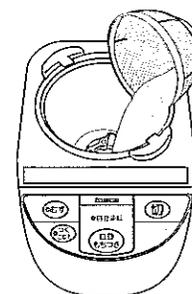
## 3 本体にうすをセットし、はねを回転軸に差し込む

- うすは、必ず②の方向に回して、  
しっかりと固定する。



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。

## 4 もち米を入れ、表面を平らにならし、ふたをする



ふたのつめをうすとっ手の  
みぞに合わせ、矢印方向にカ  
チッと止まるまで回して固  
定する。

# 正しい使い方

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。

## 自動もちつき

もちを「むす」から「つく」までマイコンで自動的につきあげます。

※もち・くさもちなどを作る

### 1 使用場所

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)

### 2 「自動もちつき」キーを押す。

ブザーが(ピッと1回)鳴って蒸し始めます。



### 3 ブザーが(ピッと1回)鳴れば蒸し上がり、はねが回り出す。

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。



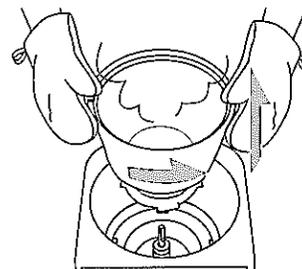
### 4 はねが回り出して約10分後にブザーが(ピーと10回)鳴ります。ふたを開けて、でき具合を確認し、でき具合が良ければ「切」キーを押す。

- はねが回転していますので必ず「切」キーを押して取り出してください。
- つき具合を確認してつき足りない場合はもう一度ふたをしてそのままつき続け、つき具合が良くなれば「切」キーを押して取り出してください。但し、つき始めて約15分後に再度ブザー(ピーと10回)が鳴り、「切」キーを押さなくても自動的に止まります。

- ・少量のもちをついた場合、つき上がりが多少べたつくことがあります。
- ・連続して「自動もちつき」でつく場合、必ず5分間休ませてください。
- ・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。

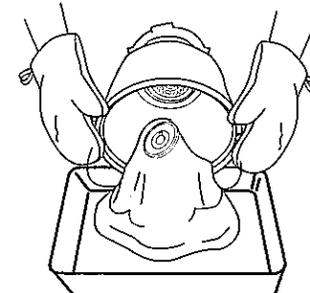
## 取り出しかた

ふたをはずし、うす  
とっ手を持ってう  
すを回し、本体か  
らははずす。



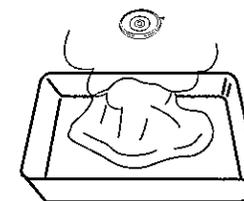
- うすにはさわらないでください。やけどの原因になります。

本体カバーの上に出す。



- ※ うすにもちが少し残ることがあります。
- うす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

- つき上がり直前に大さじ一杯の水をうす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

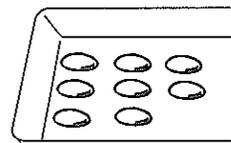
手にとり粉をつけ、表面の  
きれいな部分をちぎる



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

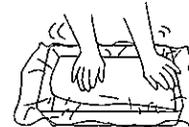


### のしもち

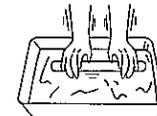
本体カバーにラップを2  
~3枚ずらして重ねて広  
く敷く



ラップの上にもちを取り  
出し均等にのぼす



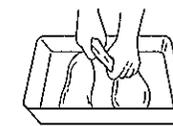
ラップで包み、のし棒で平  
らに仕上げる



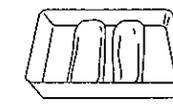
かたまったらラップを取り、  
好みの大きさに切る

### なまこもち

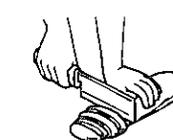
つき上がったもちを本体  
カバーの上に2等分する



それぞれ高さ3~5cmの  
長方形にまとめる

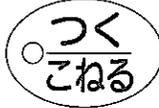


1日ほどおき、少しかたま  
ったら好みの厚さに切る



# 正しい使い方 つづき

「つく・こねる」キーのみ使う場合



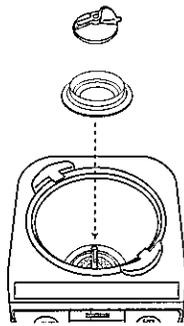
※バターロール・うどんなどを作る

## 1 使用場所

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)

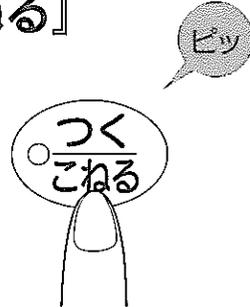
## 2 粉ねりプレートをうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込む

・加熱容器にパッキン・キャップを必ず取りつけてください。  
・粉ねりプレートは上下があります。「上面」の刻印表示を上にしてセットしてください。  
正しくセットしないと、はずれたり材料がもれることがあります。



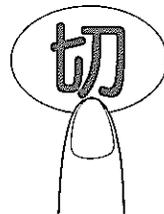
## 3 うすに材料を入れ、ふたをして「つく・こねる」キーを押す

材料は「お料理ノート」参照  
・ふた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。  
・つく・こねるの最大時間は、15分間です。



## 4 「切」キーを押す

こね時間の目安は「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。  
・連続して「つく・こねる」場合、必ず30分間休ませてください。



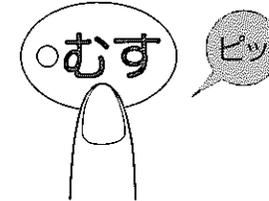
「むす」キーのみ使う場合



※赤飯・油飯(中華おこわ)などを作る

## 1 蒸し水ともち米を入れ、ふたをして、「むす」キーを押す

蒸し水の量、もち米の量は、「お料理ノート」参照  
・蒸し水を入れ忘れた場合、ブザーが(ピーと5回)鳴り、むすランプが点滅します。  
必ず蒸し水を入れてください。  
・から炊きしたときは、すぐに水を入れしないでください。やけどをする恐れがあります。  
・蒸すときは、本体カバーをふたのかわりに使用しないでください。  
・加熱容器にパッキン・キャップを必ず取りつけてうすをセットし、はねを回転軸に差し込んでください。



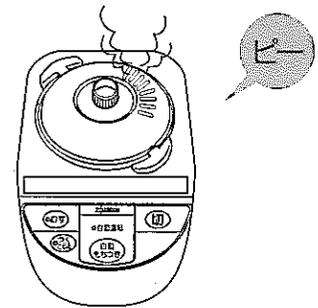
蒸し時間の目安

1.8L

約30分

## 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 ふたとうすをはずし、調理物を取り出す

・ふたをはずすときは、必ずミトンなど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。  
・調理物を取り出した直後は、加熱容器が熱くなっていますので注意してください。  
やけどの恐れがあります。  
・連続して「むす」調理をする場合、必ず加熱容器を冷ましてください。

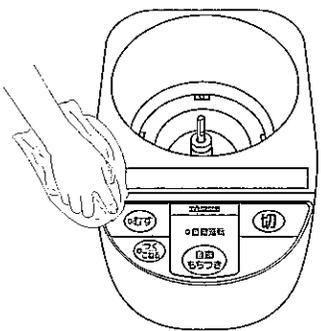
# お手入れ

差込みプラグを抜き本体が冷えてから行ってください。

## 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
- ※もちの残りかすがたまと蒸せないことがありますので使用後は必ずお手入れをしてください。  
※もちつき終了後、加熱容器底に茶色いものがありますが、さびではありません。



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

湯または水にひたし、スポンジで洗う。

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



- お手入れのときは、シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製)・漂白剤などを使用しないでください。

### うす・加熱容器のフッ素加工について

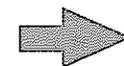
- フッ素被膜をいためないために…  
●竹製・木製・プラスチック製のしゃもじを使ってください。  
色むらができることがあります  
●衛生上は影響ありませんので、安心してお使いください。

# 「故障かな?」と思ったときは

修理を依頼される前に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・うす・ふたを	●つき時間をまちがった	●つけていた 粉ねりプレートを 取り
		こんなときに							
もち米が完全に蒸せていない	もち米が完全に蒸せていない	●		●		●	●		●
	もち米が完全に蒸せていない	●		●	●	●		●	
もちが	軟らかすぎる (混ぜもちは軟らかめ)	●		●	●	●		●	
	粒々が残っている	●	●	●		●	●	●	●

ブザーがピーと8回鳴り、「むす」・「自動もちつき」ランプが点滅する(キー操作ができない)



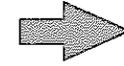
- 販売店にご相談ください。

蒸しはじめてすぐブザーがピーと5回鳴り「むす」ランプが点滅する(「切」キーのみ受けつける)



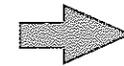
- 蒸し水をいれましたか?

ついているとき、こすれる音がある



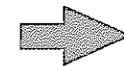
- うすは確実に取り付けましたか?

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。

うすの底から、粉がもれている



- 粉ねりプレートは確実に取りつきましたか?

使用中、本体からにおいが少しする



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

●いずれの場合にもあてはまらない場合は、お買い上げの販売店または、弊社のお客様ご相談窓口までお問い合わせください。

# お料理ノート

**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

## 自動もちつき

### ■からみもち3種

- ・あんころもち.....14
- ・おろしもち.....14
- ・きなこもち.....14

### ■雑煮(関東風、関西風).....15

### ■くさもち.....16

## むす・つく

### ■なまこもち(えび、青のり、ごま).....17

### ■さくらもち.....18

### ■おはぎ.....18

### ■きりたんぼ.....19

## こねる

### ■バターロール.....20

### ■ピザ.....21

### ■手づくりパスタ.....22

### ■ツナとブロッコリーのフェットチーネ.....23

### ■ラザニエ.....23

### ■うどん.....24

### ■きつねうどん・カレーうどん.....25

### ■ぎょうざの皮.....25

## むす

### ■赤飯.....26

### ■油飯(中華おこわ).....26

# 自動もちつき



## からみもち3種

(4人分...つきたてのもち約400g)

### ■あんころもち

**材 料**  
こしあん(又はつぶあん).....適宜

#### つくり方

- ①手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れる。
- ②①にこしあん(またはつぶあん)を加え、からませる。

### ■おろしもち

**材 料**  
大 根.....約400g  
かつお節.....適宜  
しょうゆ.....適宜

#### つくり方

- ①手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れる。
  - ②①にすりおろした大根を加え、あえる。
  - ③かつお節をかけ、しょうゆで味つけする。
- ◇大根はすりおろし、ふきんなどで軽く水けを切っておくとよいでしょう。

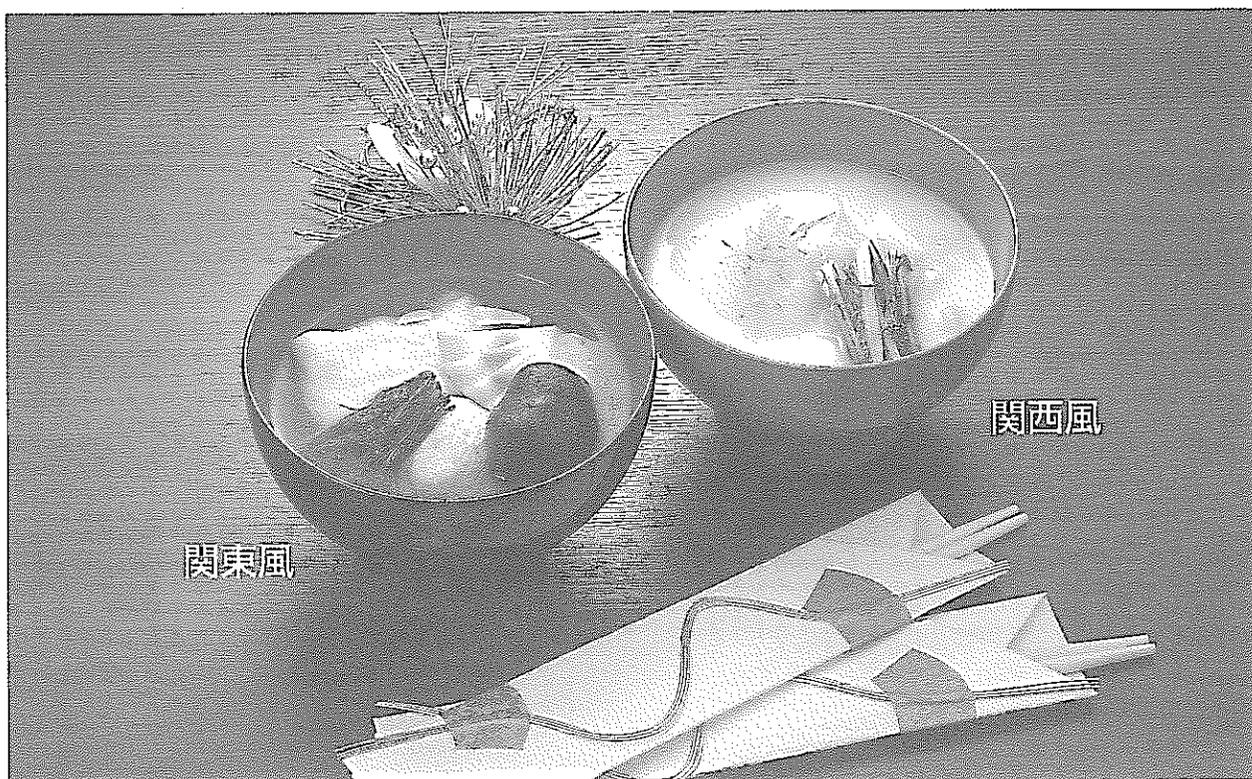
### ■きなこもち

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

#### つくり方

- ①手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れる。
  - ②合わせておいたきなこ・砂糖・塩を①に加え、からませる。
- ◇お好みできなこもちの上にグラニュー糖をのせてお召しあがりください。

# 自動もちつき



## 雑煮

### ■関東風

#### 材料(4人分)

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

#### つくり方

- ①②は十分ねりませ4個に丸めます。
- ③④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。
- ⑤雑煮椀に焼いたのしもち・しいたけ・かまぼこを入れ、②のだしをたっぷり注ぎます。

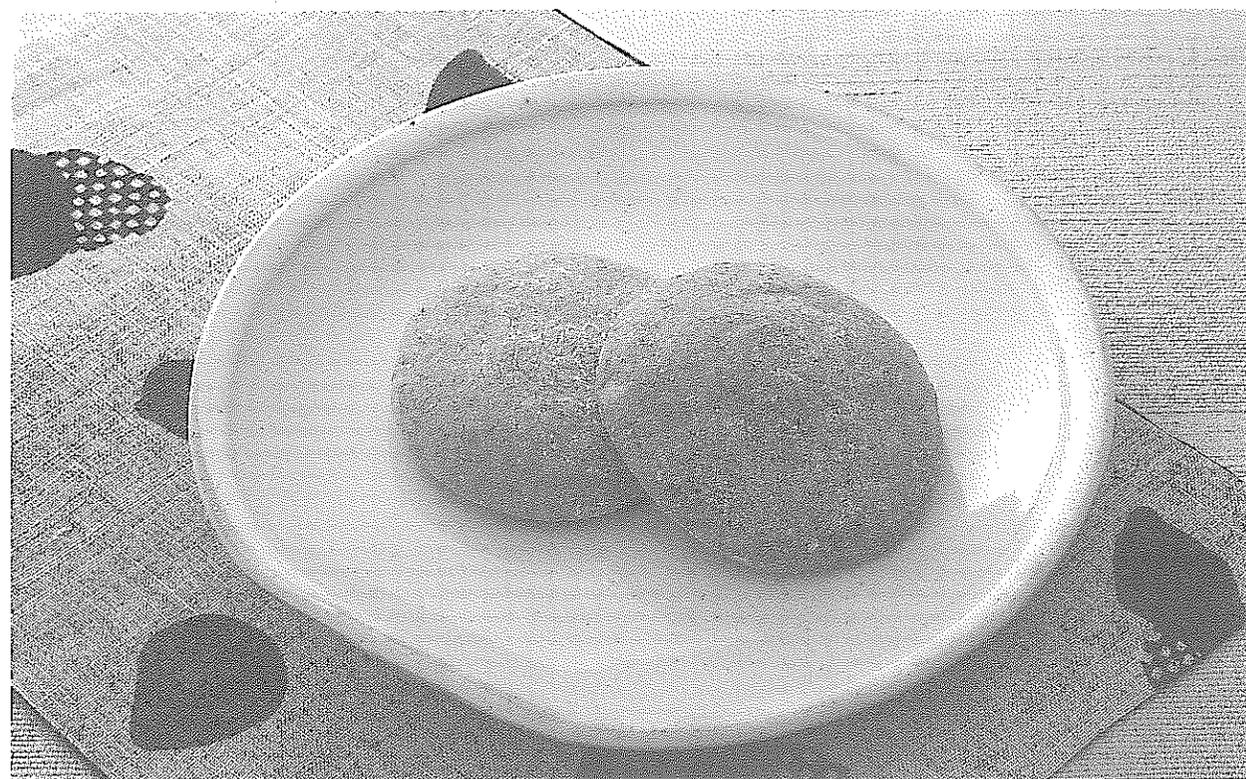
### ■関西風

#### 材料(4人分)

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

#### つくり方

- ①②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。
- ④⑤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。
- ⑥雑煮椀にゆでた丸もちを入れ、⑦をたっぷり注ぎ、みずな・ゆず皮・かつお節を盛りつけます。



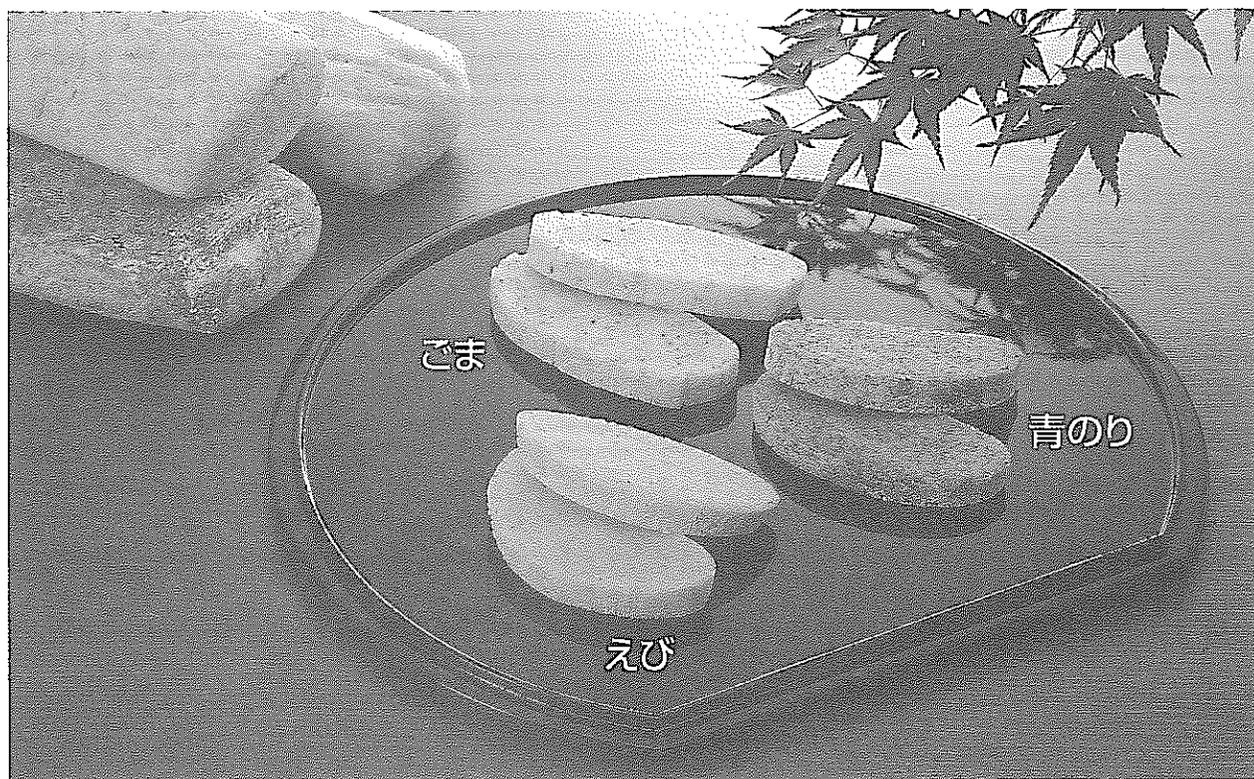
## くさもち

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。
  - ③④のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
  - ⑤加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込みます。
  - ⑥もち米を入れて平らにし、さらによもぎをまんべんなく入れてふたをし、**自動もちつき**キーを押します。
  - ⑦つき時間を目やすにつきあげます。
  - 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またはモロヘイヤでも代用できます。乾燥のよもぎを使用する場合は、左の分量の約1/3をゆでて水にさらしてからお使いください。

# むす・つく



## なまこもち

### ■えび

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

### 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。
  - ②①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
  - ③加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込みます。
  - ④もち米を入れふたをして、**むす** キーを押します。
  - ⑤ブザーが鳴ればふたを開けて、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すぐにふたを閉め、**つく・こねる** キーを押し、つき時間を目やすにつきあげます。
  - 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本を目やすに形を整えてください。

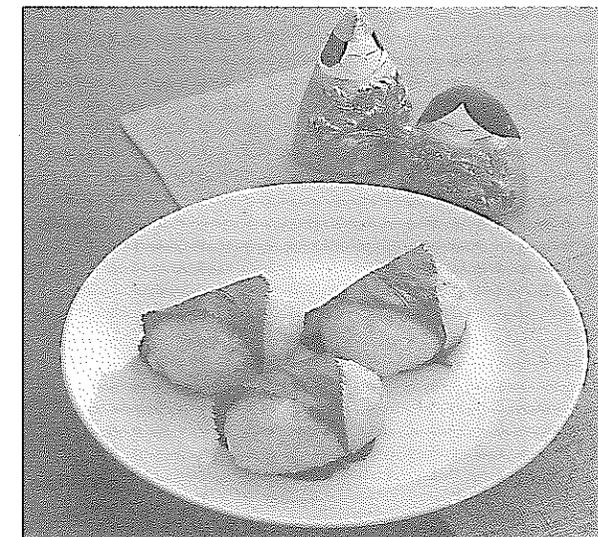
## さくらもち

### 材 料(15個分)

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

### 作り方

- 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加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込みます。



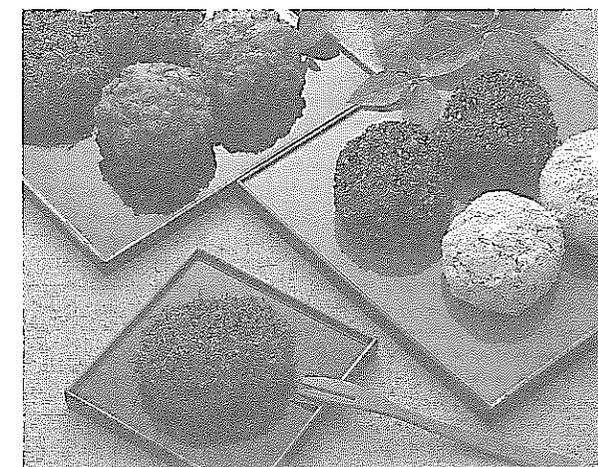
- ⑤②の道明寺粉を入れふたをして、**むす** キーを押します。
- ⑥ブザーが鳴ればふたを開けて、**つく・こねる** キーを押し、つき時間を目やすにつきあげます。
- ⑦つき終われば**切** キーを押し、もちを取り出します。
- ⑧分割してあんを包み込み、桜の葉で巻いて仕上げます。

## おはぎ

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

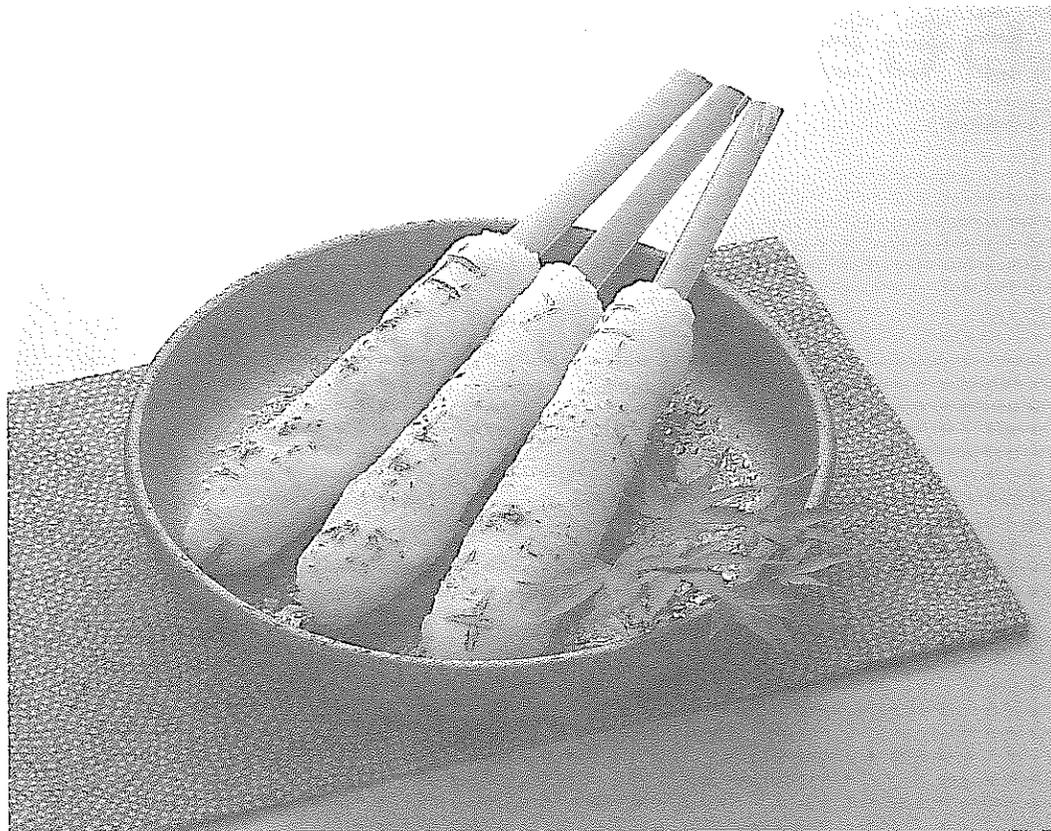
### 作り方

- ①もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
- 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加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取りつけ、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ブザーが鳴ればふたを開けて、③のご飯を入れてもち米とよく合わせ、すぐにふたをし、**つく・こねる**



- ⑧キーを押します。つき時間を目やすにご飯粒が少々残る程度につきあげます。
  - ⑨つき終われば**切** キーを押し、もちを取り出します。
  - ⑩個数分に分割してあんを包み込みます。
  - ⑪⑩にきなこをたっぷりまぶし上から砂糖を1個につき小さじ $\frac{1}{4}$ ずつのせたり、青のりやいった黒ごまをまぶしたりして仕上げます。
- ◇つぶあんでもち生地を包んでもおいしくいただけます。

# むす・つく



## きりたんぽ

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

### 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。
  - ②①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
  - ③加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込みます。
  - ④もち米を入れふたをして、**むす**キーを押します。
  - ⑤炊いたご飯は軽くほくしておきます。
  - ⑥ブザーが鳴ればふたを開けて、⑤のご飯を入れてもち米とよく合わせ、すぐにふたをし、**つく・こねる**キーを押します。つき時間を目やずにご飯粒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 $\frac{2}{3}$ 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・砂糖じょうゆなどをつけてお召しあがりください。

# こねる

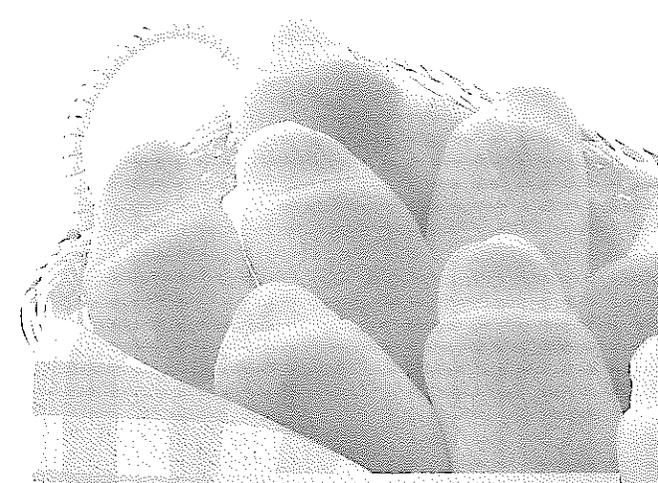
## バターロール

### 材 料(約14個分)

強力粉	300g
砂糖	大さじ3
④ 塩	小さじ1
バター(やわらかくしておく)	60g
ドライイースト	6g(小さじ2)
⑤ 牛乳	140mL
卵(といておく)	中1個
卵(ドリュール用)	中1個
水	大さじ1

### つくり方

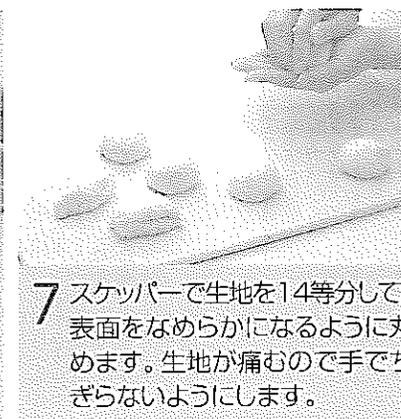
- ①加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、うすを本体に取りつける。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
- ②うすに④を入れて平らにし、⑤を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
- ③ふたをして**つく・こねる**キーを押し、約10分でこねあげます。
- ④こね終われば**切**キーを押し、パン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30℃で約50分、2~3倍になるまで発酵させます。



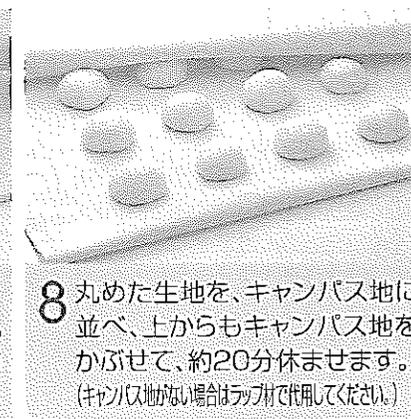
5 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。



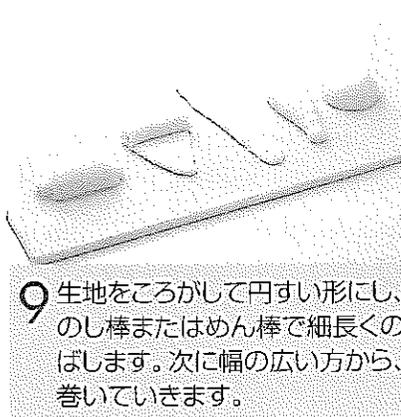
6 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



7 スケッパーで生地を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、キャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンパス地がない場合はラップで代用してください。)



9 生地をころがして円すい形にし、のし棒または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℃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ールをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約10~15分焼きます。

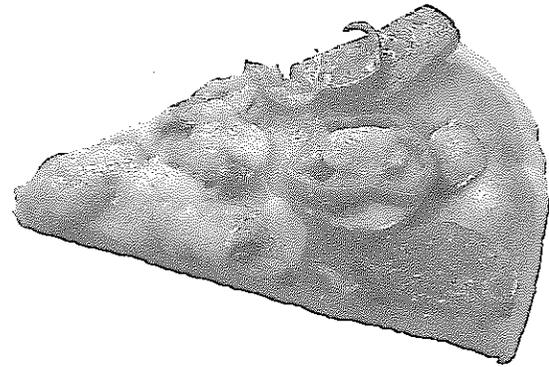
# こねる

## ピザ

### 材 料(4枚分)

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

全てを合わせ、よく混ぜておきます。



### つくり方

- ①加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、うすを本体に取りつける。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
- ②うすに①を入れて平らにし、③を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
- ③ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約10分でこねあげます。
- ④こね終われば「切」キーを押しパン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30℃で約50分、2～3倍になるまで発酵させます。
- ⑤指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。
- ⑥手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。

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

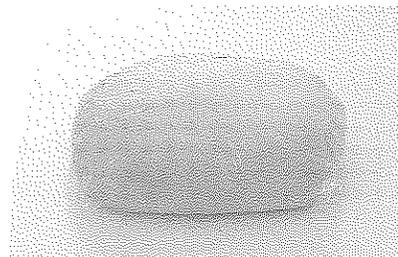
## 手づくりパスタ

### 材 料(4人分)

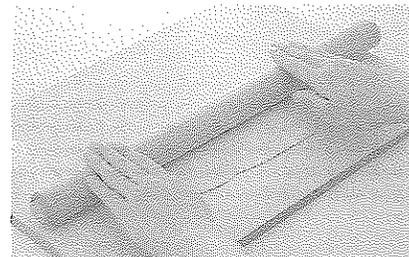
薄力粉	300g
①塩	小さじ1
卵(といておく)	L3個

### つくり方

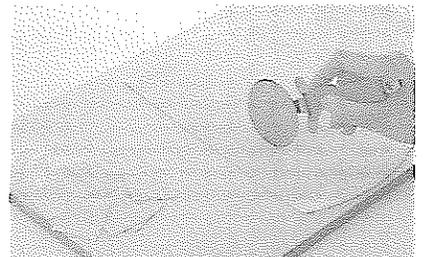
- ①加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、うすを本体に取りつける。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
- ②うすに①を入れて平らにし、卵を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
- ③ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約5～6分でこねあげます。



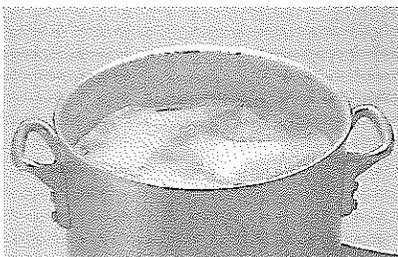
4 こね終われば「切」キーを押し、パスタ生地を取り出します。1つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約30分ねかせます。



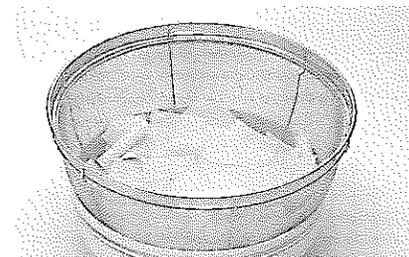
5 まな板などに打ち粉をし、④の生地をのし棒またはめん棒で約1mm程の厚さにのばします。



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。

# こねる

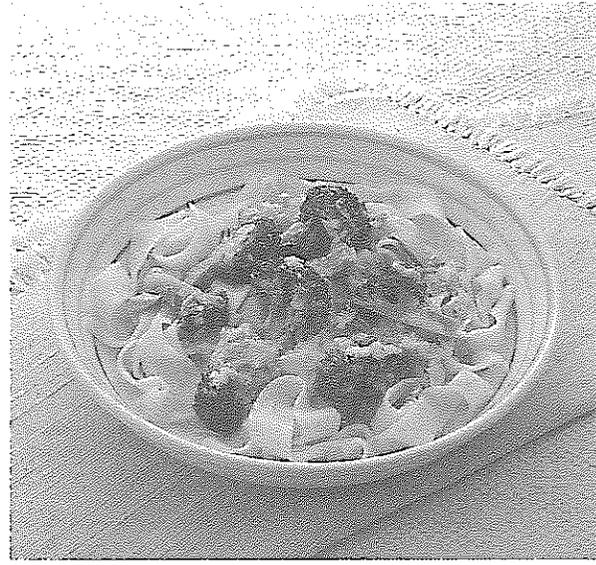
## ツナとブロッコリーのフェットチーネ

### 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.....大さじ2
- 玉ねぎ(みじん切り).....大さじ2
- ツナ缶(オイル缶).....1缶
- 生クリーム.....100g
- 牛乳.....100mL
- ④ 固形スープの素(細かくしておく).....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。



③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。

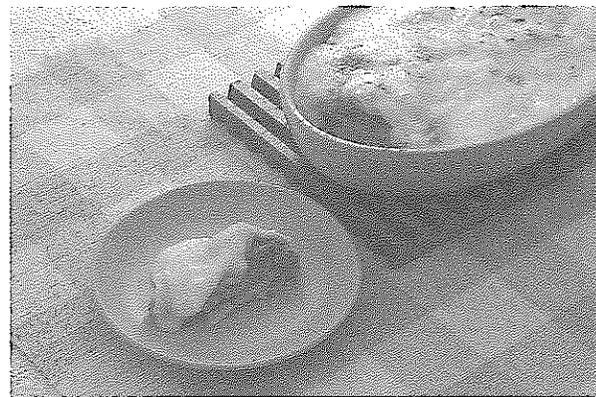
## ラザニエ

### 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.....大さじ2
- 玉ねぎ(みじん切り).....小1個
- ④ 牛ひき肉.....200g
- しいたけ(あらみじん切り).....3~4枚
- パン粉.....大さじ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
- 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(細かくしておく).....1個
- ⑤ ワイン.....大さじ3
- セージ・タイム・ローレル・こしょう.....(好みで)各少々
- 塩.....小さじ1
- ベシャメルソース
- バター・オリーブ油.....各大さじ2
- ⑥ スープ(固形スープの素1個と水).....200mL
- 牛乳.....200mL
- 薄力粉.....大さじ5
- ⑦ 白ワイン.....大さじ3
- ⑧ 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。
- ③②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ベシャメルソースをつくります。なべにバター・オリーブ油を入れて熱し、薄力粉を入れて中火で十分炒めます。(こがさないように注意します。)
- ⑤火を止めて⑥に⑦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。
- ⑥⑤に⑧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・ベシャメルソースを2~3回重ねて1番上がベシャメルソースになるようにします。チーズをのせて220℃のオーブンで約20分焼き、こげ目がつけばできあがりです。

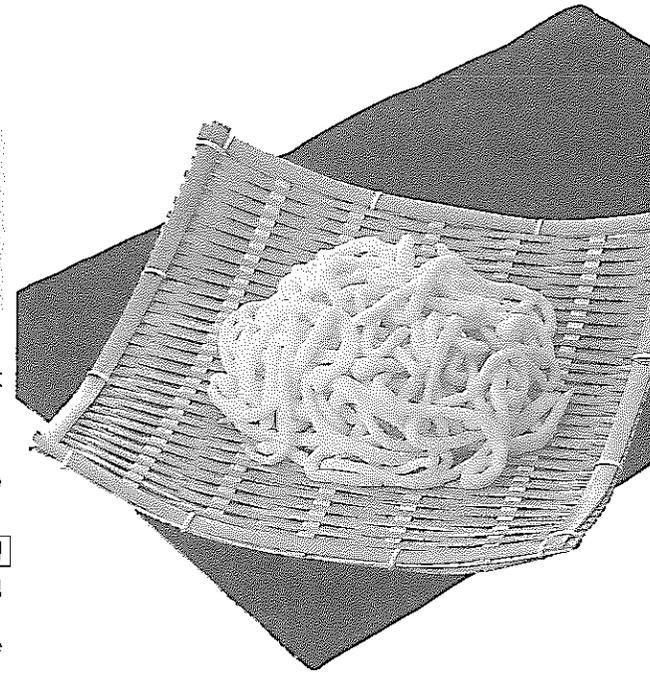
## うどん

### 材 料(4人分)

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

### つくり方

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



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。手で数回こねて、1つにまとめ、ラップに包み室温で約2時間ねかせます。



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



6 ⑤の生地に打ち粉をし、びょうぶ折りにします。



7 ⑥の生地を端の方から約3mm幅に切ります。

- ⑧⑦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。
- ⑨⑧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。

# こねる

## 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

- ゆでうどんは軽く湯通ししておきます。
- 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。

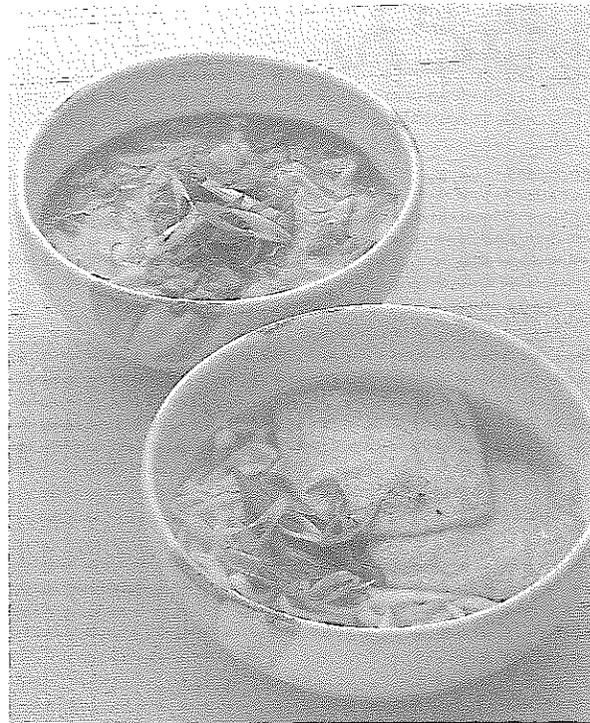
## カレーうどん

### 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

- 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。



- なべにサラダ油を入れて強火で熱し、牛肉を炒めて色が変わったら、玉ねぎを加えて油がなじむまでよく炒めます。
  - 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、カレールウを入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。
  - ゆでうどんは軽く湯通しして、どんぶりに入れ④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

## ぎょうざの皮

### 材 料(45個分)

強力粉	300g
塩	小さじ1/2
湯(約80℃)	190mL

### つくり方

- 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、うすを本体に取りつける。粉ねりプレートをうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。

- うすに強力粉を入れて平らにし④を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
  - 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。
  - 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。

# むす

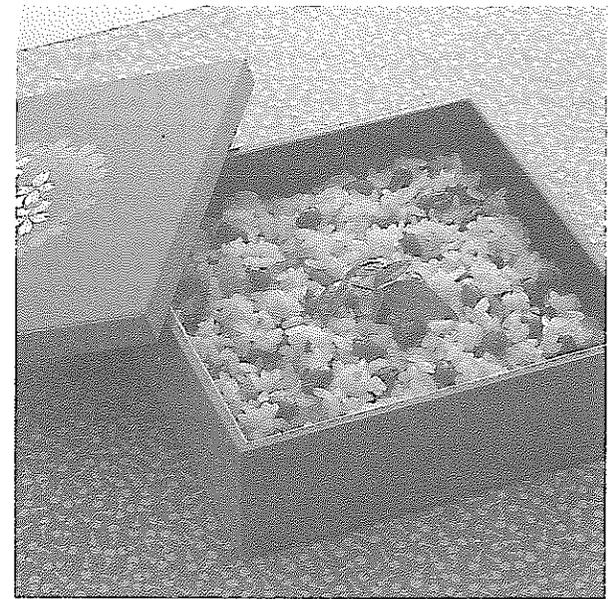
## 赤飯

### 材 料

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

### つくり方

- 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。
- ①をたっぷりの湯で固ゆでにしておきます。ゆで汁は捨てずに冷ましておきます。
- 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。
- ③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。
- 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけた後、蒸し水を注ぎ入れ、うすを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込みます。



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

## ユーファン 油飯(中華おこわ)

### 材 料

もち米	0.9L(700g)
干しえび	30g
干しいたけ	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	大さじ3
干しえび・しいたけのもどし汁	200mL
しょうゆ	大さじ5
酒	大さじ3
五香粉	小さじ1
蒸し水	300mL

### つくり方

- もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
- ④はあられ切りにしておきます。
- ①のもち米をざるにあげ約20分間水切りします。
- 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけた後、蒸し水を注ぎ入れ、うすを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込みます。



- 中華なべにごま油を入れて熱し、強火で②をよく炒め、④のもち米を加えてさらに炒めます。
- ⑤が十分熱くなってから⑥を4~5回に分けて加え、すっかり水けがなくなるまでまぜ続けます。
- うすに⑦を入れふたをして「むす」キーを押しします。
- ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。