

Panasonic®

パンの本

取扱説明書

ホームベーカリー(家庭用)

品番 **SD-BMS151**
(1~1.5斤タイプ)



保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(4~5ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「**CLUB Panasonic**」で「**ご愛用者登録**」をしてください。(裏表紙ご参照)

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ!

ふんわり食感 食パン (ドライイースト)



皮がパリッ!
しっかり食感
食パン (P.16)



早く焼き上げ!
早焼き食パン
(P.21)



皮がやわらか、
きめ細かい
ソフト食パン (P.21)



皮がカリッとかため、
小麦粉本来の味わい
フランスパン (P.22)



香ばしく、ほんのり
酸味でヘルシー
ライ麦パン (P.23)



皮はかため、
香ばしい香りでヘルシー
全粒粉パン (P.24)



バター風味! リッチな
味わい デニッシュ風
食パン (P.25)



お米の香りが広がる!
しっとりモチモチ食感
米粉パン (P.26)



サクサククッキー生
地との2層の
山形メロンパン
(P.32)



アレンジが楽しい
バラエティパン
いろいろ (P.34)

もっといろんなレシピを 見てみたい!

パナソニックHP「ベーカリー倶楽部」で
レシピをご紹介します。
<http://panasonic.jp/bakeryclub/>



もちり食感 天然酵母 食パン



皮がパリッ! もちり食感 食パン (P.54)

いろいろな パン スチームケースを 使って



皮がとても薄くて
やわらかい白パン
(P.36)



しっとりやわらか
蒸しパン (P.38)



少人数にぴったり
食べ切りサイズ
ハーフ食パン (P.40)



お子様も大好き
山形あんパン
(P.42)



スチームを使った
メニューいろいろ
(P.45)

いろいろな パン パン生地、 ピザ生地から



バターロール (P.51)



クロワッサン (P.52)



ドーナツ (P.52)



ベーグル (P.53)

パン以外



あん (P.44)



ピザ (P.53)



ケーキ (P.58)



もち (P.60)



うどん (P.62)



パスタ (P.62)

もくじ

確認・注意	安全上のご注意/使用上のお願い 各部の名前・付属品 ●現在時刻(時計表示)を合わせる	ページ
		4
		6
		7
		8
	メニュー別 工程表はココ!	10
	パンづくりの流れとコツ コース/メニューの使い分け	12
	パンの基本材料	15
	アレンジ具材について	16
	(ドライイーストで) 基本の食パンを焼いてみよう	16
	便利な機能	18
	●レーズンなどを入れる	20
	●焼き色を変える/予約する	20
	食パンを焼く	21
	●早焼き/ソフト	22
	●フランス	23
	●ライ麦	24
	●全粒粉	25
	●デニッシュ	26
	●米粉(小麦入り/小麦なし)	28
	●アレンジ食パン	32
	●メロン	34
	●「メロン」を使ってバラエティパンをつくる	36
	(スチームケースを使って) 白パンをつくる	38
	蒸しパンをつくる	40
	ハーフ食パンをつくる	42
	あんパンをつくる	44
	あんをつくる	45
	●スチームケースを使ってアレンジメニュー	50
	パン生地をつくる	51
	いろいろなパン ●パン生地/ピザ生地	54
	(天然酵母で) 天然酵母食パンを焼いてみよう	56
	天然酵母パン生地をつくる	57
	生種をつくる	58
	パン以外をつくる	60
	●ケーキをつくる	62
	●もちをつくる	62
	●うどん・パスタをつくる	62
		64
	お手入れする 困ったとき	66
	●よくあるご質問	70
	●うまくできない!	75
	●「まちがえた!」と思ったら…	76
	●故障かな?	77
	●こんな表示が出たら…	78
	●保証とアフターサービス	79
	●仕様	79
必要なとき		

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。



火災や、やけど、感電などを防ぐために…

蒸気口には手を触れない

- 特にお子様には、充分ご注意ください。(やけどの原因)



電源プラグや電源コードは正しく扱う

- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)
- 電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない(感電・ショート・火災の原因)
- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。(感電・ショート・発火の原因)
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。(感電の原因)
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。(感電・発熱による火災の原因)
- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。(特に、刃の部分にほこりなどがたまり、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因)
▶電源プラグを抜き、乾いた布でふく

リチウム電池の取り扱いに気を付ける (発熱や発火、破裂を防ぐために)

- 充電やショート、加熱、火中投下をしない。
- 電池を他の金属に混ぜない。
- お子様の手の届かない所に置く。
▶万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。
- 廃棄や保存は、テープなどを巻きつけて絶縁する。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

- (発煙・発火、感電、やけどのおそれあり)
- 異常・故障例
 - 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
 - コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
 - 本体が変形したり、異常に熱い。
 - 使用中に異常な回転音がある。
- ▶すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください



発火や、やけど、けがなどを防ぐために…

注意

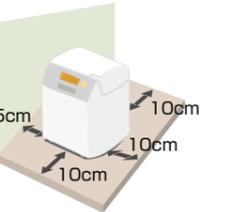
使用中や使用直後は、やけどに注意!



- パンケースや本体、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。(やけどの原因)
▶パンケースやスチームケースを取り出すときは必ずミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。(熱が伝わりやすく、やけどのおそれ)
- ご使用後のお手入れは、冷えてから。(やけどの原因)

こんな場所で使わない!

- じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。(火災の原因)
- 不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上。(落下や火災の原因)
※熱いパンケースは、置き場所に注意する。
- 粉や油脂類、ほこりなどが付着した滑りやすい場所。(本体が滑って落ちる原因)
▶粉などを取り除き、端から10cm以上離す。
- 壁や家具の近く。
▶5cm以上離す。(変形・変色の原因)



電源プラグは正しく扱う

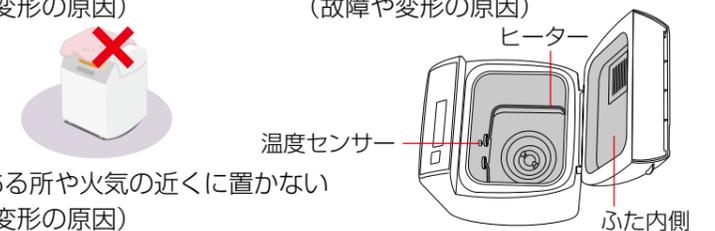
- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。(感電やショートによる発火の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。(感電や漏電火災の原因)

リチウム電池を正しく入れる

- の向きを間違えない。(発熱や発火、破裂の原因)

使用上のお願い

- ふたにふきんなどをかけない (故障や変形の原因)
- 次の部分に強い力は加えない (故障や変形の原因)
- 湿気のある所や火気の近くに置かない (故障や変形の原因)
- 食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する



事故を避けるために、次のことを守る

- お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
- 乳幼児の手の届く所で使わない。(やけど・感電・けがの原因)



- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。(感電・ショート・発火の原因)



- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない。(火災・感電・けがの原因)
▶修理は販売店へご相談を。



安全上のご注意 / 使用上のお願い

各部の名前・付属品

■初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.64)



- パン羽根 (P.16)
- めん・もち羽根 (P.60,62) ※計量カップに同梱
- スチームケース (P.36)

付属品 (各1個)

- ミトン (中央に帯がある面が手のひら側になります!)
- 計量カップ (液体専用 P.9)
- 生種容器 (ふた付き P.57)
- スプーン (本文中の材料で「大1」は、「大スプーン1杯」の意味です。「小さじ」「大さじ」は、市販の計量スプーンのことです)

操作部

- コースを選ぶとき
- メニューを選ぶとき
- 出来上がり時刻を予約するとき (P.20)
- 現在時刻を合わせるとき (P.7)
- レーズンなどの具を入れるとき (P.18)
- 焼き色を変えるとき (P.20)
- 調理や予約をスタートするとき
- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき (長押し)

現在時刻 (時計表示) の合わせ方

- 絶縁シートを引き抜いておく (P.6)
- ①電源プラグを差す ※差さないと時刻合わせができません。
- ②「時」または「分」を押す (時刻表示点滅)
- ピッと鳴ったら、いったん指を離してください。
- ③時刻を合わせる (例：午後3時30分に合わせる場合)
- 5秒待つと、点滅が止まります。(時刻合わせ完了)
- ④電源プラグを抜く

リチウム電池を交換する

- ※リチウム電池は、現在時刻や前回使った設定などを記憶させる働きがあります
- ①電池ホルダーを取り出す。
 - ②電池ホルダーを裏返して電池を入れ、電池ホルダーを本体に戻す。
 - ※電池が落ちないことを確認してください。
 - ※リチウム電池を入れなくてもパンは焼けます。

パンづくりの流れとコツ

準備する

生地をつくる

焼き上げる

ふんわり食感

パンをつくる

もっちり食感

天然酵母パンをつくる

57 ページ

※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。

※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。

小麦粉や水などを入れる

ドライイーストを入れる

小麦粉や水などを入れる

生種を入れる

16,50 ページ

ベーカリーをセットする

54,56 ページ

食パンをつくる
とき

いろいろな
パンをつくる
とき

具(P.18)や
バター(P.25)
を入れる
とき

生地を取り出す

51 ページ

成形する

発酵させる

オーブンなどで焼く

パンを取り出す

パンを取り出す

パンづくりの流れとコツ

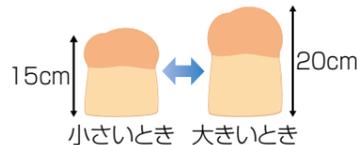
失敗しない
パンづくりのコツ!



膨らみや形が毎回変わる
手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。

食パンの大きさの目安(1.5斤の場合)



材料の鮮度が影響大!
保存は大丈夫?

パンを発酵させて膨らませる酵母(P.13)は肉や魚と同じなま物。ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を!(特に生種は一週間で使い切る)開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに!



夏場や室温が高いときは
水を冷やしておこう

水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。(氷は出してから使う)



小麦粉は「重さ」で
はかるのが基本!

小麦粉は、必ずはかりを使って、重さではかります。(付属の計量カップは、液体専用なので使わないで!)

使用するはかりも、1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。



コース／メニューの使い分け

▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。
 ▼ レーズンなど具を入れるタイミングの目安です。

コース	メニュー	参照ページ	
ふんわり食感 パン (ドライイースト)	ドライイースト		
	食パンを焼く		
	いろいろなパンをつくる		
	もちり食感 天然酵母パン (天然酵母)		
	食パンを焼く		
	いろいろなパンをつくる		
	パン以外をつくる	あんをつくる	
		ケーキを焼く	
		もちをつくる	
		うどんをつくる	
パスタをつくる			
米粉			
スチーム／ハーフ			
ドライイースト			
天然酵母			
ケーキ／もち／あん			
うどん・パスタ			
「食パン」	皮はパリッと、しっかり食感	P.16	
「早焼き」	早く焼き上げたい	P.21	
「ソフト」	皮はやわらかめ、きめが細かい	P.21	
「フランス」	皮はカリッとかため、小麦粉本来の味わい	P.22	
「ライ麦」	香ばしく、ほんのり酸味でヘルシー	P.23	
「全粒粉」	皮はかため、香ばしい香りでヘルシー	P.24	
「メロン」	サクサククッキー生地との2層パン	P.32	
「デニッシュ」	バター風味のデニッシュ風食パン	P.25	
「小麦入り」	ふんわりもちり米粉ならではの香り	P.26	
「小麦なし」	小麦成分(グルテン)の入らない米粉でつくる	P.27	
「白パン」	皮がとても薄くてやわらかい	P.36	
「食パン」	少人数にピッタリの½斤サイズ	P.40	
「あんパン」	みんな大好きあんが入った山形あんパン	P.42	
「蒸し」	自分でつくった生地を蒸気で蒸し焼き	P.38	
「パン生地」	自分で好きな形をつくりたい	P.50	
「ピザ生地」	薄く伸ばして、ナンやフォカッチャ	P.50	
「食パン」	皮はパリッと、もちり食感	P.54	
「パン生地」	自分で好きな形をつくりたい	P.56	
「あん」	手軽にあんをつくりたい	P.44	
「ケーキ」	手軽にケーキをつくりたい	P.58	
「もち」	手軽におもちをつくりたい	P.60	
	手打ちうどんをつくりたい	P.62	
	手打ちパスタをつくりたい	P.62	

使える機能	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます
レーズン 焼き色 予約	(所要時間やイーストが落ちるタイミングは、室温や焼き色、予約などの条件によって変化します) 4時間20分	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き上げ
	2時間	ねり ねかし※2 ねり 発酵 焼き上げ
	5時間	ねかし※2 ねかし ねり 発酵 ねり 発酵 焼き上げ
	5時間5分	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き上げ
	5時間10分	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き上げ
	5時間10分	ねり※1 ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き上げ
	2時間15分	ねり ねかし※2 ねり ねかし※2 ねり ねかし※3 発酵 焼き上げ (クッキー生地を載せるのは、スタートして55分後に自分で)
	3時間	ねり ねかし※3 ねり ねかし※3 ねり ねかし※3 発酵 焼き上げ (バター投入は、スタートして25分後に自分で)
	2時間35分	ねかし※2 ねかし ねり 発酵 焼き上げ
	2時間	ねり※1 ねかし※2 ねり 発酵 焼き上げ (粉落としは、スタートして5分後に自分で)
	3時間10分	ねり ねかし※4 ねり 発酵 成形 発酵 焼き上げ (成形は、スタートして90分後に自分で)
	3時間10分	ねり ねかし※4 ねり 発酵 成形 発酵 焼き上げ (成形は、スタートして90分後に自分で)
	3時間10分	ねり ねかし※4 ねり 発酵 成形 発酵 焼き上げ (成形は、スタートして90分後に自分で)
	40分	蒸し 追い蒸し
	1時間30分	ねり ねかし※4 ねり 発酵 ▶ ●「いろいろなパン」(P.51)
	45分	ねり ねり 発酵 ▶ ●「ピザをつくる」(P.53)
	7時間 (+24時間※5)	ねかし※2 ねり 発酵 ねり 発酵 焼き上げ
	4時間 (+24時間※5)	ねり 発酵 ねり 発酵 ▶ ●「いろいろなパン」(P.51)
	1時間	ねり
	1時間45分	ねり 粉落とし ねり ねかし※3 焼き上げ 追い焼き (粉落としは、スタートして12分後に自分で)
	1時間10分	炊く ふたっく (ふたは、スタートして60分後に自分で開ける)
	15分	ねり
	15分	ねり

※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
 ※2 予約時、次の工程まで待機しています。
 ※3 省略されることがあります。
 ※4 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
 ※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
(つくりたいパンによって材料や分量は変わります)

小麦粉

(強力粉・小麦粉)



役割

水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

ポイント

- ふるう必要はなし。
- たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
- 必ず「重さ」ではかる。
(計量カップではからない)



パン作りには

たんぱく質を多く(12～15%)含む強力粉が基本です。

※成分表は袋に記載されています。

- 日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

油脂

(バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング)



役割

キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

- 溶かさずに固形のまま使う。
※無塩バターがおすすめ。

乳製品

(スキムミルク・牛乳)



役割

パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

ポイント

- 牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

役割

小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

ポイント

- 次のときは冷水(約5℃:氷水くらいの温度)を使う。
 - ・早焼き食パン
 - ・フランスパン
 - ・ライ麦パン
 - ・全粒粉パン
 - ・メロンパン
 - ・デニッシュ風食パン
 - ・室温が25℃以上のとき
- アルカリ性の水は適していません。

糖分

(砂糖、黒砂糖、はちみつ)



役割

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

- 粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。

ポイント

- 分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。
- 低カロリー・甘味料は使えません。

塩

役割

味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

役割

味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

役割

パン用酵母は糖분을栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。



パンの組織 発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる

ポイント

- 酵母は生きています。新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
- ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。



※生イーストやベーキングパウダーは使えません。

- 日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
(分包またはスティックタイプが保存に便利)

天然酵母パン種(元種)

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物(果物・野菜類など)から培養された酵母を使います。パン種は「生種」(P.57)で発酵させ、生種にしてから使います。



- 発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。(50g×5袋入り)
▶申し込み先：富澤商店(042)776-6488

ベーキングパウダー

蒸しパンやケーキをつくる時に使います。
※食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉

(グルテン入り/なし)

ポイント

米粉はパンを膨らませるために必要なたんぱく質を含んでいないため、そのまま使用しても、米粉だけではパンをつくることはできません。
コースによって粉を使い分ける必要があります。

[米粉パン/小麦入り]をつくりたいときは

- グリコ栄養食品「米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。

▶申し込み先：グリコ栄養食品

<http://www.glico.co.jp/eishoku>

- 商品・購入に関するお問い合わせは
(0120)301-447

- 「パン用米粉」(小麦から取り出したグルテンを添加した米粉)です。

[米粉パン/小麦なし]をつくりたいときは

- グリコ栄養食品「米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)」または「福盛シトギ2号」をお使いください。

▶申し込み先：グリコ栄養食品

<http://www.glico.co.jp/eishoku>

- 商品・購入に関するお問い合わせは
(0120)301-447

- グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。



※パン用米粉には、小麦成分(グルテン)が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。

※必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

※グルテンとは…

小麦粉に水を加えて練ることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したものだ。
グルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織をつくり出す。

パンの基本材料 (続き)

付属のスプーンすりきり 1杯当りの重さの目安

	大スプーン	中スプーン	小スプーン
砂糖	約 12 g	約 4 g	約 2 g
スキムミルク	約 10 g	約 3 g	約 1 g
塩	約 24 g	約 7 g	約 4 g
ドライイースト	—	約 4 g	約 2.2 g
元種	約 17 g	—	—
生種	約 19 g	—	—

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約 2.5 倍まで	約 ½ まで
砂糖	約 2 倍まで	約 ½ まで
スキムミルク	約 2 倍まで	入れなくてもよい
塩	—	入れなくてもよい (天然酵母パン、 米粉パン(小麦入り)は約 ½ まで)

- 砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。
- 塩を入れないと歯ごたえに欠けたパンになります。天然酵母は酵素活性が強く、塩には酵素活性を抑える働きがあります。塩がないと酵素が働き、グルテンを切るためパンがうまくできません。
- バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。(P.12)
・はちみつは 40g までにする
・スキムミルク大 1 は牛乳 100mL 相当です

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
・卵 (1 個まで)
・牛乳 (水量の半分まで)

- 計量カップに卵などを入れてから水を加えてはかる。
- 予約は使わない。(夏場に腐敗するおそれ)



すべての基本材料とドライイーストが 1 回分ずつパックになった パンミックス

いちいち
はかる手間が
いりません



- ・「食パン」
(食パン、早焼きパン、白パン、)
デニッシュ風食パンに)
- ・「食パンスイート」
(食パン、早焼きパン、デニッシュ風食パンに)
- ・「ソフト食パン」
(ソフト、白パン、デニッシュ風食パンに)
- ・「フランスパン」
(フランスパンに)

パンケースに
①パンミックスを入れる
②袋に記載されている量の水を
入れる



イースト容器に
③ドライイーストを入れる

●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
(詳しくは裏表紙)

アレンジ具材について



アレンジの材料や分量の目安を、基本の食パン (P.16) を基にご紹介します。

基本材料の他に、お好みの食材を加えて アレンジパンをつくることもできます。

基本の材料に



お好みの材料を加えて…



最初から
パンケースに
入れる!



野菜・チーズ



・小麦粉の重さの約 15~20%
(1.5 斤での目安: 60g)
例) ・にんじん→すりおろす
・かぼちゃ→ゆでて、つぶし、
冷ます
・ほうれんそう→ゆでて、みじん
切り、冷ます

米粉などの穀類



・小麦粉の重さの約 10~20%
(1.5 斤での目安: 50g)
例) ・米粉・オートミール
・白玉粉・ライ麦・全粒粉
・きな粉・ごま

果汁



・水の分量まで
例) ・オレンジ・りんご
・トマトなどの 100% 果汁
→冷蔵庫でよく冷やしておく

小麦粉の
量を…



(そのまま変えない)

水の量を…



野菜の
重さ分だけ減らす
(チーズの時は
そのまま変えない)

例) 〔ゆでたかぼちゃ 60g
水 240mL
(300mL - 60g)

穀類の
重さ分だけ減らす

例) 〔ライ麦 60g (400gの15%)
小麦粉 340g

(そのまま変えない)

(そのまま変えない)

果汁の
量だけ減らす

例) 〔オレンジ果汁 200mL
水 100mL
(300mL - 200mL)

●予約は使わない

●予約は使わない

基本の食パンを焼いてみよう

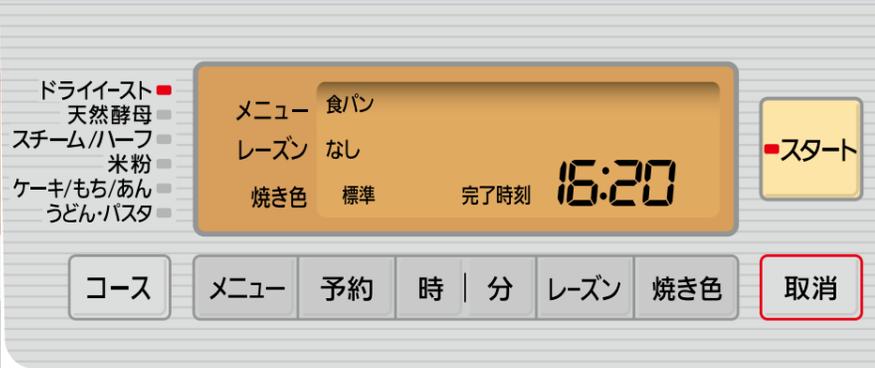
食パン

●1.5斤や1斤サイズは、配合量で変更することができます。キー操作は必要ありません。

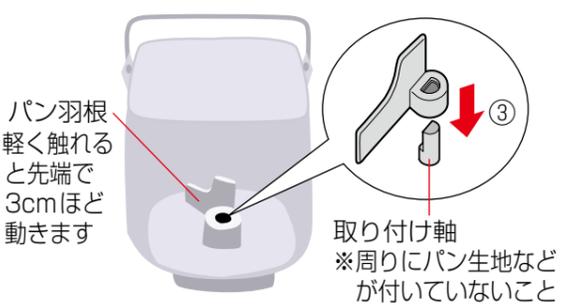
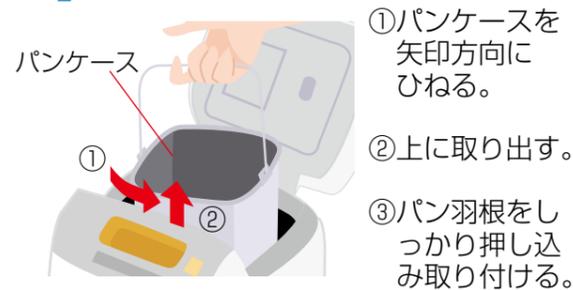
材料を入れる

セットする

取り出す



1 パンケースを取り出してパン羽根をセット

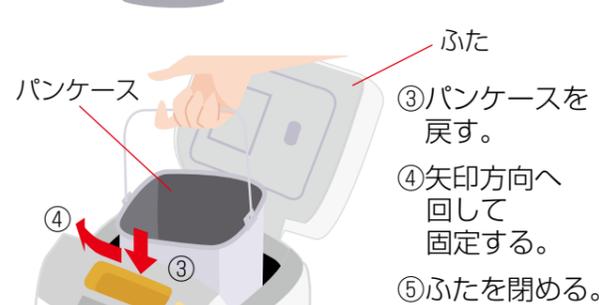


【食パン】	214kcal (1.5斤8枚切1枚分)	
	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	400g	280g
バター	15g	10g
砂糖	大2 (24g)	大1 (12g)
スキムミルク	大1 (10g)	中2 (6g)
塩	中1 (7g)	中 $\frac{1}{2}$ (4.7g)
水*	300mL	210mL
ドライイースト	中1 (4g)	中 $\frac{1}{2}$ (2.7g)

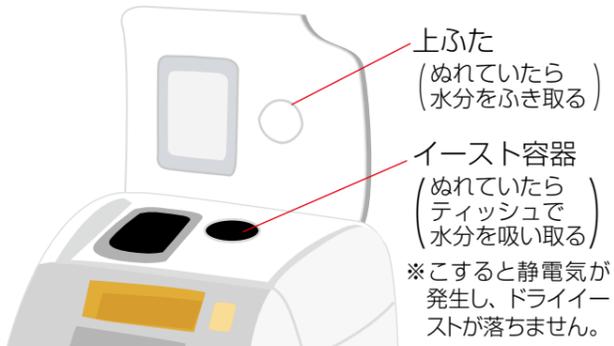
*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

- 1斤の分量で焼くと、パンの上面に凹凸ができたたり側面に少し粉が残ることがあります。
- ソフト食パンなどの基本配合 ▶ P.21

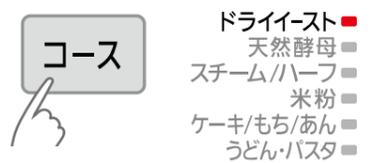
2 パンケースに、ドライイースト以外の強力粉や水などを入れる



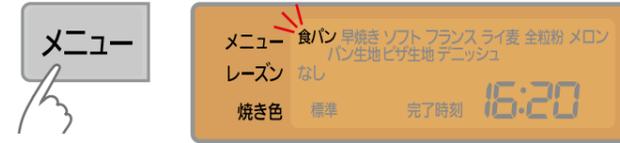
3 イースト容器にドライイーストを入れる



4 「ドライイースト」を選ぶ



5 「食パン」を選ぶ



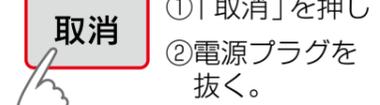
- 他の食パンの種類を選ぶとき ▶ **メニュー** (P.21)
- レーズンなどの具を入れるとき ▶ **レーズン** (P.18)
- 焼き色を選ぶとき ▶ **焼き色** (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき ▶ **予約** (P.20)

6 スタートする



- ドライイーストを入れたあとは、ふたを開けないでください。ドライイーストがこぼれ出ます。ただし、レーズンなどの具を手で入れるときは、ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを開けることはできます。

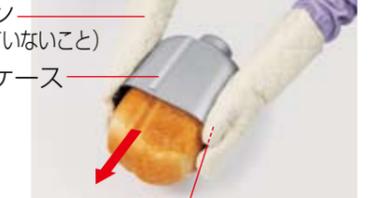
7 焼き上がったら(ピッピ音)電源を切る



8 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます (2分程度)

※パンケースの置き場所に注意する。(パンケースが熱くなっています) ※時間がたつとパンがしぼんで腰折れます。

9 パンを取り出し、粗熱をとる



- 取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中(底部分)に入っているため、取り出してください。



基本の食パンを焼いてみよう

便利な機能

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具をセットして自動で投入できます。バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの(P.19)は、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。各メニュー配合をお守りください。守らないと具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

自動で投入する(ベーカリーにおまかせ)

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具を入れておく。

容器に入れる量は、合わせて120gまで



レーズン・ナッツ容器

①「レーズン」を押して「あり」を選ぶ(「あり」を点滅させる)



② スタートする



(具が自動で投入される)

- レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。
- 砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて投入されないことがあります。

自動投入できる材料 乾燥しているもの、溶けにくいもの

ドライフルーツ (120gまで) → 5mm角以下に刻む
レーズン・プルーン
オレンジピールなど

ナッツ類 (90gまで) → 5mm角以下に砕く
カシューナッツ、くるみなど

グリーンピース※ (60gまで) → 水分をよくふき取る

オリーブ※ (45gまで) → 種をとり、¼に刻み、水分をよくふき取る

ベーコン※ (100gまで) → 10mm幅に刻む

サラミ※ (100gまで) → 5mm角以下に刻む

※予約してつくるときは、使わないでください。(特に夏場などは腐敗の原因となります)

こんな材料に気を付けて!

●かたかったり大きな材料を入れると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜はがれることがあります。取り扱いにご注意ください。

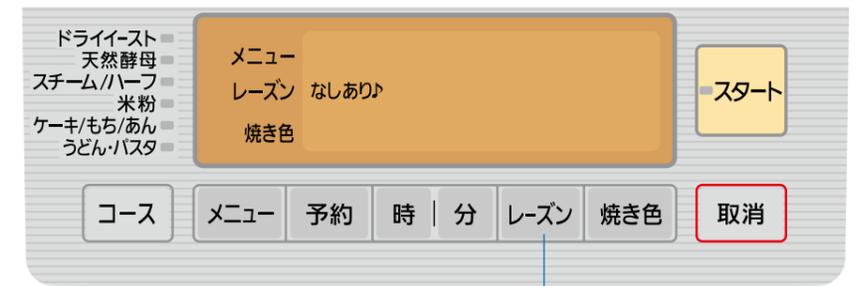
※フッ素樹脂被膜のはがれは、人体への影響など問題はありません。

- ・シリアル
- ・フルーツグラノーラ
- ・コーティングされたナッツ類
- ・メープルシュガークラッシュ
- ・パールシュガー
- ・あられ糖 など

コースやメニューを選んだら…



スタート前に、便利な機能の設定を!



●レーズンなどの具を入れるとき

■自動で投入できないものは手で投入してください

ブザー(♪)を鳴らして、手で投入する

①「レーズン」を押して「あり♪」を選ぶ(「あり♪」を点滅させる)



② スタートする



●材料投入時間が確定すると



1分刻みで減る

③ ピッピッと鳴ったらふたを開ける

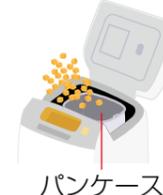


④ パンケースに具を入れ、ふたを閉める

3分後 (③で、ピッピッと鳴ってから)

ブザーが鳴り自動的に再スタート

●レーズン・ナッツ容器は開いたままになります。



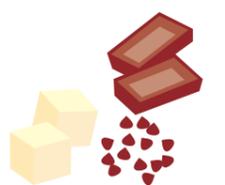
パンケース

自動投入できない材料(容器にくっ付き、投入されにくいもの) 水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜



チーズ、
チョコレートなど



※ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。(小麦粉の重さの約20%まで)

●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

■具入りパンをつくる時、具を入れるタイミングは…

ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

「ドライイースト」コース

- ・食パン : 約55分～1時間25分後
- ・食パン早焼き : 約30分後
- ・ソフト : 約2時間40分～3時間15分後
- ・フランス : 約30分～1時間10分後
- ・ライ麦 : 約1時間20分～2時間40分後
- ・全粒粉 : 約1時間20分～2時間40分後
- ・メロン : 約35分後
- ・パン生地 : 約45～55分後

「天然酵母」コース

- ・食パン : 約3時間25分後
- ・パン生地 : 約3時間25分後

「米粉」コース

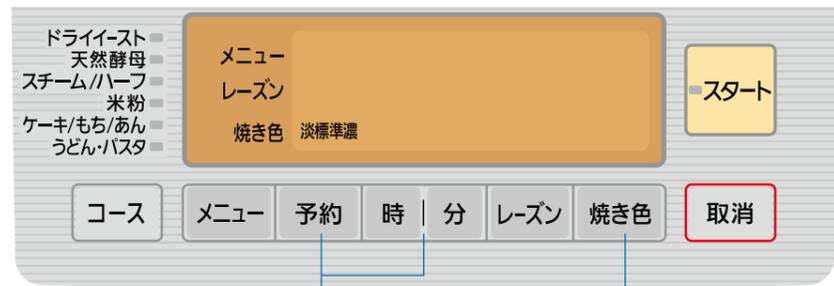
- ・小麦入り : 約40～50分後
- ・小麦なし : 約25～40分後

●たんぱく質分解酵素の働きが強い種類の生の果物を投入すると膨らみません。

- ・メロン
- ・キウイ
- ・いちじく
- ・マンゴー
- ・パイナップル
- ・パパイヤ など

便利な機能

コースやメニューを選んだら…



●予約するとき ●焼き色を変えるとき

好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」・「濃」の3通りに設定できます。

①「焼き色」を押して好みの焼き色を選ぶ



- 1斤を焼くときは
焼き色が濃くなるため、「淡」・「標準」をおすすめします。
- 「焼き色」が設定できるコース ▶ (P.11)

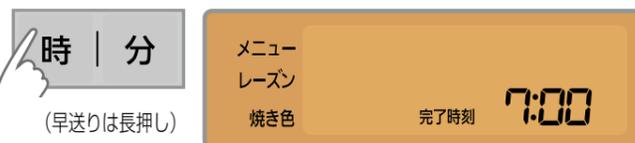
指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。(現在時刻が合っているか確認してください)

①「予約」を押す



② 焼き上がり時刻に合わせる



③ スタートする (予約完了)



- 「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは
 - ①「レーズン」「焼き色」を設定
 - ②「予約」を設定
 - 予約できる時刻の目安
 - 「ドライイースト」コース
 - ・食パン : 4時間30分～13時間後
 - ・ソフト : 5時間10分～13時間後
 - ・フランス : 5時間15分～13時間後
 - ・ライ麦 : 5時間20分～13時間後
 - ・全粒粉 : 5時間20分～13時間後
 - 「天然酵母」コース
 - ・食パン : 7時間10分～10時間後
 - 「米粉」コース
 - ・小麦入り : 2時間45分～13時間後
 - ・小麦なし : 2時間10分～13時間後
- ※予約できない時刻には合わせられません。

食パンを焼く

早焼き

ソフト



1 2

3 4

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき (長押し)

- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ②(ドライイースト以外)の小麦粉・水などを入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

	215kcal (1.5斤8枚切1枚分)	
	(1.5斤)	(1斤)
【早焼き食パン】		
強力粉	400g	280g
バター	15g	10g
砂糖	大2 (24g)	大1 (12g)
スキムミルク	大1 (10g)	中2 (6g)
塩	中1 (7g)	中% (4.7g)
冷水(5℃)※	300mL	210mL
ドライイースト	中1% (6.7g)	小2 (4.4g)

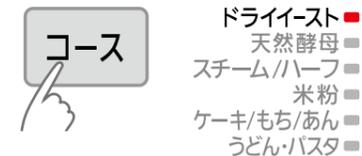
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

	215kcal (1.5斤8枚切1枚分)	
	(1.5斤のみ)	
【ソフト食パン】		
強力粉	380g	
バター	25g	
砂糖	大2 (24g)	
スキムミルク	大1 (10g)	
塩	中1 (7g)	
水※	270mL	
ドライイースト	小1% (3.7g)	

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

- 1斤はうまく焼けないため、おすすめできません。

1 「ドライイースト」を選ぶ



2 「早焼き」または「ソフト」を選ぶ



※「早焼き」を選んだとき

- レーズンなどの具を入れるとき ▶ レーズン (P.18)
- 焼き色を選ぶとき ▶ 焼き色 (P.20)

3 スタートする



4 ピピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

便利な機能

食パンを焼く

早焼き

ソフト

食パンを焼く

フランス



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などを入れる。

③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

フランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順4に従って取り出してください。

材料

	170kcal (1.5斤8枚切1枚分)	
「フランスパン」	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	330g	250g
薄力粉	40g	30g
塩	中1 (7g)	中% (4.7g)
冷水(5℃)*	290mL	220mL
ドライイースト	小1 (2.2g)	小% (1.5g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

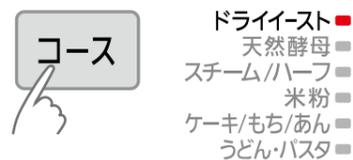


■フランスパンミックス(P.14)で、1.5斤焼くときは1斤用を1/2袋分ご使用ください。

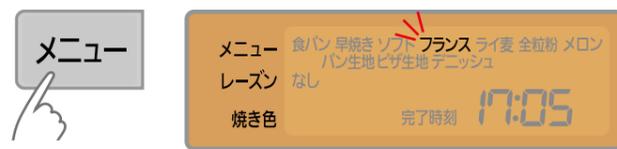
※使い残したドライイーストは、発酵力が弱まるため、袋の切り口を折り曲げてテープなどで密封し、冷蔵庫で保存してください。(早めに使い切る)

※使い残したミックス粉は、吸湿、虫害などを防ぐため、必ず袋口を輪ゴムなどで閉めてください。(早めに使い切る)

1 「ドライイースト」を選ぶ



2 「フランス」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき → レーズン (P.18)

3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

■フランスパンを取り出すには…下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。(右図参照)



ライ麦



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などを入れる。

③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

	200kcal (1.5斤8枚切1枚分)	
「ライ麦パン」(ライ麦粉50%)	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	190g	150g
ライ麦粉*1	190g	150g
バター	8g	5g
砂糖	大2 (24g)	大1½ (18g)
塩	中1 (7g)	小1½ (6g)
プレーンヨーグルト(無糖)	130g	100g
冷水(5℃)*2	130mL	110mL
ドライイースト	中% (2.7g)	小1 (2.2g)

*1 粉状の粒度の細かいものをおすすめです。
*2 具材を入れるときは、10mL増やして使う。

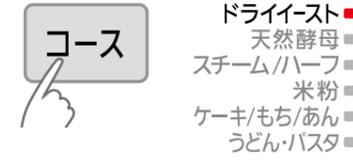
●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

●室温が25℃以上のときは、予約は10時間以内をおすすめします。(酸味が強く、出来栄が悪くなります)

●1斤の分量で焼くと、パンの上面に凹凸ができたり、パンの高さが低くなります。



1 「ドライイースト」を選ぶ



2 「ライ麦」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき → レーズン (P.18)

3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

■粉量に対するライ麦粉の割合は21～50%で。

→20%以下は「食パン」で焼いてください。

※ライ麦の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■ライ麦粉は

粒度が粗くなるほど、パンの高さが低くなります。

※ライ麦の種類により、パンの出来栄や膨らみに差が出ます。

食パンを焼く

全粒粉



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - (P.16) ②(ドライイースト以外)の小麦粉・水などを入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

	205kcal (1.5斤8枚切1枚分)	
	【全粒粉パン】(全粒粉50%)	
	(1.5斤)	(1斤)
全粒粉(パン用)*1	200g	140g
強力粉	200g	140g
バター	15g	10g
砂糖	大2(24g)	大1(12g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中% (4.7g)
冷水(5℃)*2	320mL	220mL
ドライイースト	中1(4g)	中% (2.7g)

*1 お菓子用(薄力粉タイプ)や小麦以外の全粒粉では焼けません。
*2 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。



日清製粉「ナチュラルト 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉」を使うときは分量に注意!

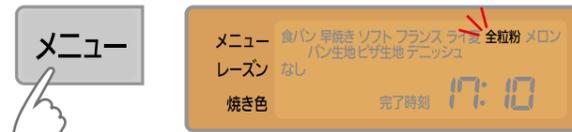
(1.5斤)	
バター	25g
ドライイースト	小1% (3.7g)
冷水(5℃)*	330mL (予約するときには320mL)に変更

* 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ



2 「全粒粉」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき → レーズン (P.18)

3 スタートする



4 ピピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

■粉量に対する全粒粉の割合は30～100%で、(グラハム粉は30～40% 日清製粉「ナチュラルト 毎日使いたい おいしい全粒粉」は30～50%)

→ 30%未満は「食パン」で焼いてください。
※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉(粗びき粉)を使うときは
→ ①水を20mL減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。(吸水させるため)
②つけた水ごとパンケースに入れる。
③室温が25℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10mL追加する。
※全粒粉の種類により、パンの出来栄や膨らみに差がでます。

デニッシュ



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - (P.16) ②(ドライイーストと後入れ用バター以外)の小麦粉・水などを入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

	378kcal (1.5斤8枚切1枚分)	
	【デニッシュ風食パン】	
	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	320g	230g
薄力粉	80g	50g
バター	20g	15g
砂糖	大3(36g)	大2(24g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中% (4.7g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)	M寸½個(25g)
冷水(5℃)	220mL	160mL
ドライイースト	中1(4g)	中% (2.7g)
後入れ用バター	150g	110g

(無塩バターがおすすめ)

■後入れ用バターは前日に準備!
①バター(後入れ用)を1cm角に切る。
②くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる。
③1晩(10時間)以上、冷凍する。

■手順4で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順4で10分経過したときはバターを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。(それ以降にバターを入れても混ざらず、デニッシュ風にはなりません)

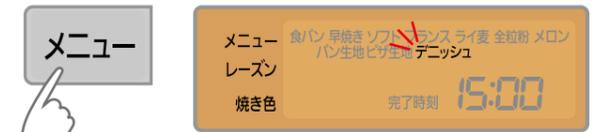
■レーズンなどの具を入れるときは後入れ用バターと同時に入れます。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.14)も使えます!
材料のうち、卵、冷水、ドライイースト、後入れ用バターの分量は上記に従ってください。

1 「ドライイースト」を選ぶ



2 「デニッシュ」を選ぶ



3 スタートする



(約25分後)

4 ピピッと鳴ったら、10分以内にふたを開けて、後入れ用バターをほぐして入れる

●「取消」を押さない

5 ふたを閉めて再度、スタートする



6 ピピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

食パンを焼く

米粉：小麦入り



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - (P.16) ②(ドライイースト以外の)米粉・水などを入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギミックス20A」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

230kcal (1.5斤8枚切1枚分)		
「米粉パン」(小麦入り)		
	(1.5斤)	(1斤)
米粉(福盛シトギミックス20A)	400g	280g
バター	32g	24g
砂糖	大2(24g)	大1½(18g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中½(4.7g)
水*	310mL	240mL
ドライイースト	中1½(6.5g)	中1(4g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

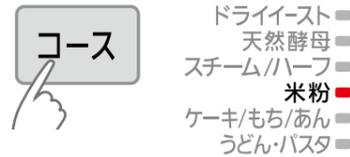
230kcal (1.5斤8枚切1枚分)		
<ミックス粉を使うとき>		
	(1.5斤)	(1斤)
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	450g	300g
水*	300mL	200mL
ドライイースト	1½袋(1袋+小1)	1袋(4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

- 室温が25℃以上の場合、予約を使うと出来栄が悪くなります。(P.73)
- 室温が30℃以上の場合、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。
- 1斤の分量で焼くと、パンの上面に凹凸ができることがあります。

■粉量に対する米粉の割合は21～100%で。
→20%以下は「食パン」で焼いてください。

1 「米粉」を選ぶ



2 「小麦入り」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき → レズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.20)

3 スタートする



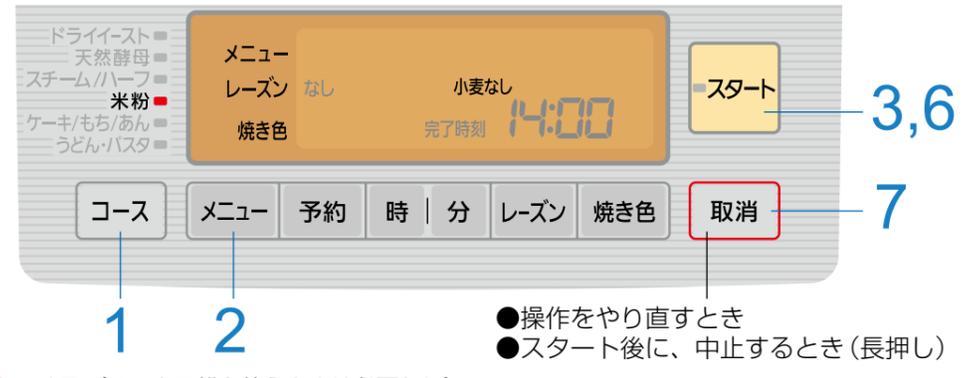
4 ピピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

米粉：小麦なし



(福盛シトギ2号使用) (ミックス粉使用)
※天面が白く平らに焼き上がります



- 準備**
- ①もち粉と水あめの糊をつくる。(ミックス粉を使うときは必要なし)
 - ②パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊(ミックス粉を使うときは水)を入れる。
 - ③米粉・砂糖・塩を入れる。
 - ④粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる。
(ミックス粉を使うときはショートニングを入れる。くぼみはつくらなくてよい。)
 - ⑤パンケースを本体にセットする。(ドライイーストは手順5で入れる)

材料 必ず「福盛シトギ2号」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

254kcal (1.5斤8枚切1枚分)		
「米粉パン」(小麦なし)		
	(1.5斤)	(1斤)
もち粉と水あめの糊*	400g	270g
米粉(福盛シトギ2号)	450g	300g
砂糖	大1(12g)	大½(8g)
塩	中1(7g)	中½(4.7g)
オリーブ油	小さじ3(12g)	小さじ2(8g)
ドライイースト	中1½(6.5g)	中1(4g)

*もち粉と水あめの糊のつくりかた

	(1.5斤)	(1斤)
もち粉	小さじ1	小さじ½
水あめ	68g	45g
水	小さじ2 + 320mL	小さじ1 + 220mL

- ①深さのある耐熱容器にもち粉小さじ1(1斤：小さじ½)を入れ、水小さじ2(1斤：小さじ1)で溶く。
 - ②電子レンジ(600Wで30～40秒)で加熱する。(ぶくぶくと膨らむまで)
 - ③取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ68g(1斤：45g)を加えてよく混ぜる。
 - ④水を約320mL(1斤：220mL)追加し、さらにかき混ぜる。(全量で400g(1斤：270g)にする)
- 加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
 - もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もちりした食感になります。

254kcal (1.5斤8枚切1枚分)

<ミックス粉を使うとき>		
	(1.5斤)	(1斤)
水*	440mL	290mL
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	450g	300g
砂糖	大2(24g)	大1½(18g)
塩	中1(7g)	中½(4.7g)
ショートニング	45g	30g
ドライイースト	中1½(6.5g)	中1(4g)

※最初に入れる。

1 「米粉」を選ぶ

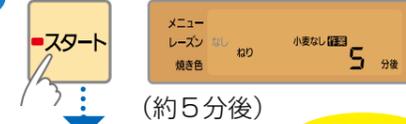


2 「小麦なし」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき → レズン (P.18)

3 スタートする



■予約したときも手順6までは行う。手順6で再スタート後、予約に入ります。

4 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

- 15分以内に
- ゴムへらなどで周囲の粉を落とす。(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)
- 「取消」を押さない
間違えて「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

5 イースト容器にドライイーストを入れる

6 ふたを閉めて再度、スタートする



7 ピピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

- 必ず左記材料と分量をお守りください。
・油の種類を変えようと美味しくできません
・スキムミルクや乳製品を入れると、美味しくできません
- レーズンなどの具を入れる場合、材料によってはパンの膨らみが悪くなったり、パン生地への混ざりが悪くなることがあります。
- 生地はドロツとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

食パンを焼く

ドライーストコースで…アレンジ食パン

●エネルギー目安表示 1.5斤8枚切1枚分

「ごはんパン」 …「食パン」を使って 222kcal
(ごはん240gのとき)

強力粉	320g
バター	12g
砂糖	大1% (20g)
スキムミルク	大% (7g)
塩	中1 (7g)
冷めたごはん(白米) ●玄米やサフランライスでもよい	160~240g
水*	230mL
ドライースト	小1% (3.7g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

「米粉配合食パン」 …「食パン」を使って 214kcal

強力粉	320g
米粉(市販の上新粉でもよい)	80g
バター	15g
砂糖	大2 (24g)
スキムミルク	大1 (10g)
塩	中1 (7g)
水*	300mL
ドライースト	中1 (4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

「果汁パン」 …「早焼き」を使って 235kcal

強力粉	360g
バター	36g
砂糖	大1 (12g)
スキムミルク	大2 (20g)
塩	中% (4.7g)
卵(溶く)	M寸1個 (50g)
トマト100%果汁(冷蔵庫で冷やす)*	210mL
ドライースト	中1% (6.7g)
*ミックスペジタブル (ゆでて水けを切り、室温まで冷ます)	100g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「オリーブパン」 …「食パン」・「ソフト」を使って 220kcal

強力粉	400g(ソフト食パンは360g)
バター	15g(ソフト食パンは25g)
砂糖	大2 (24g)
スキムミルク	大1 (10g)
塩	中1 (7g)
ハーブ(乾燥)	少々
水*	300mL
ドライースト	中1 (4g)(ソフト食パンは3.7g)
*オリーブ	30g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)
*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「パネトーネ」 …「早焼き」を使って 253kcal

強力粉	360g
バター	36g
砂糖	大1 (12g)
スキムミルク	大2 (20g)
塩	中% (4.7g)
卵(溶く)	M寸1個 (50g)
冷水(5℃)*	210mL
ドライースト	中1% (6.7g)
*お好みのドライフルーツ	100g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)
*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「ひまわりの種&ハニーパン」 …「食パン」・「ソフト」を使って 245kcal

強力粉	400g
バター	15g
砂糖	大2 (24g)
スキムミルク	大1 (10g)
塩	中1 (7g)
はちみつ	大さじ1 (21g)
水*	290mL
ドライースト	中1 (4g)
*ひまわりの種	30g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)
*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「オニオン&ベーコンパン」 …「食パン」を使って 251kcal

基本配合(食パン)*

*たまねぎ(みじん切り)	30g
*ベーコン(1cm幅)	70g

※10mL水の量を減らす。
(室温25℃以上のときは、5℃の冷水を使う)
*「レーズン」機能を使う。▶手で入れる(P.19)

「ブルーベリーパン」 …「食パン」・「ソフト」を使って 244kcal

基本配合(食パンまたはソフト食パン)

*ブルーベリー(乾燥)	80g
-------------	-----

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「さつまいもとごまのデニッシュ」 …「デニッシュ」を使って 409kcal

基本配合(デニッシュ風食パン)

*さつまいも(1cmの角切り)	100g
*黒ごま	大さじ2 (20g)

*「後入れバター」を加えるときに入れる。(P.25)

●エネルギー目安表示 1.5斤8枚切1枚分

tsuji 辻調グループ校

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ校
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com



「ピアブロード」 …「フランス」を使って 188kcal

強力粉	300g
ライ麦粉	70g
塩	中1 (7g)
黒糖(粉末)	大1 (12g)
*クミンシード(なくてもよい)	小さじ1½
ノンアルコールビール(5℃)*	290mL
ドライースト	小1 (2.2g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
ボウルなどに入れて混ぜ、炭酸を軽く抜く。
*最初からパンケースに入れる。

赤パプリカ・オリーブ入り



「イタリア風パン」 …「フランス」を使って 218kcal

強力粉	330g
薄力粉	40g
塩	中1 (7g)
エクストラバージンオリーブ油	大さじ3 (36g)
冷水(5℃)*	260mL
ドライースト	小1 (2.2g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

お好みで、5mm角に刻んだ赤パプリカ(またはドライトマト)30gとオリーブ30g(またはドライバジル小さじ1½)を入れてもよい
→「レーズン」機能を使う。(P.18)

「セサミブレッド」 …「フランス」を使って 194kcal

強力粉	330g
薄力粉	40g
白ごま(ペースト)	20g
塩	中1 (7g)
*白ごま	大さじ1½ (14g)
冷水(5℃)*	290mL
ドライースト	小1 (2.2g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
*最初からパンケースに入れる。



「くるみ・レーズン入りライ麦パン」 259kcal
…「ライ麦」を使って

強力粉	230g
ライ麦粉	150g
バター	8g
塩	中1 (7g)
はちみつ	35g
プレーンヨーグルト(無糖)	130g
冷水(5℃)	140mL
ドライースト	小1% (3.7g)
*レーズン	60g
*くるみ	40g

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

食パンを焼く

ドライイーストコースで… アレンジ食パン



材料 167kcal (8枚切1枚分)

ポーリッシュ種(発酵種)

水(約25℃)	150mL
ドライイースト	小½(1.5g)
強力粉	150g

強力粉	150g
A 全粒粉	70g
塩	中1(7g)
冷水(5℃)*	140mL
ドライイースト	小½(1.5g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

ポーリッシュ種(発酵種)を使わないとき

強力粉	300g
全粒粉	70g
塩	中1(7g)
冷水(5℃)*	290mL
ドライイースト	小1(2.2g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

材料 179kcal (8枚切1枚分)

ポーリッシュ種(発酵種)

*パン・ド・カンパーニュと同じ

強力粉	110g
ライ麦粉	120g
A 塩	中1(7g)
プレーンヨーグルト(無糖)	80g
冷水(5℃)*	60mL
ドライイースト	小1(2.2g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

ポーリッシュ種(発酵種)を使わないとき

強力粉	260g
ライ麦粉	120g
塩	中1(7g)
プレーンヨーグルト(無糖)	80g
冷水(5℃)*	200mL
ドライイースト	小1½(3.7g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

パン・ド・カンパーニュ

● ポーリッシュ種(発酵種)をつくる

- ①ボウルに水とドライイーストを入れ、泡立て器でかき混ぜて溶かす。
- ②①に強力粉を加え、ゴムべらなどで、粉けがなくなるまで混ぜ合わせ、均一な状態にする。(ポーリッシュ種の出来上がり温度が約20~30℃になるようにする)
- ③ボウルごとラップまたはビニール袋で包み、室温で60分置いてから、冷蔵庫で8~18時間置いておく。

● 「フランス」を選んで焼く

- ④パンケースにパン羽根をセットし、Aとポーリッシュ種を入れ、本体にセットする。
- ⑤イースト容器にドライイーストを入れ、「フランス」を選び  を押す。

● 取り出す

- ⑥P.22 手順4の要領で取り出す。

少し手間がかかりますが、ポーリッシュ種を使うと本格的なパン・ド・カンパーニュになります。ポーリッシュ種を使うときは、予約は使わないでください。簡単につくりたいときは、ポーリッシュ種を使わないときの配合で！パン羽根をセットしたパンケースにドライイースト以外の材料を入れ、イースト容器にドライイーストを入れます。「フランス」を選んで「スタート」を押してください。

ヴァイツェン ミッシュブロット

● ポーリッシュ種(発酵種)をつくる

パン・ド・カンパーニュ①~③の手順でつくる

● 「ライ麦」を選んで焼く

- ④パンケースにパン羽根をセットし、Aとポーリッシュ種を入れ、本体にセットする。
- ⑤イースト容器にドライイーストを入れ、「ライ麦」を選び  を押す。

ポーリッシュ種を使うときは、予約は使わないでください。簡単につくりたいときは、ポーリッシュ種を使わないときの配合で！パン羽根をセットしたパンケースにドライイースト以外の材料を入れ、イースト容器にドライイーストを入れます。「ライ麦」を選んで「スタート」を押してください。

米粉コースで… アレンジ食パン

浅田先生からのアドバイス

モチモチとした食感が特徴の米粉でつくる食パンは、和食材との相性が抜群！オリジナルの具材でいろいろなアレンジを楽しんでください。



●エネルギー目安表示
1.5斤8枚切1枚分





「桜えび入り米粉パン」

211kcal

…「米粉：小麦入り」を使って

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	450g
*干し桜えび(空いりする)	大さじ3(7.5g)
水*	300mL
ドライイースト	中1½(6.5g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。▶ 手で入れる(P.19)



「黒ごま入り米粉パン」

218kcal

…「米粉：小麦入り」を使って

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	450g
*黒ごま	大さじ½(14g)
水*	300mL
ドライイースト	中1½(6.5g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。▶ 手で入れる(P.19)



「ジャコわかめ米粉パン」

216kcal

…「米粉：小麦入り」を使って

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	450g
*ちりめんじゃこ(空いりする)	30g
*乾燥カットわかめ(水で戻して絞る)	6g(乾燥量)
水*	300mL
ドライイースト	中1½(6.5g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。▶ 手で入れる(P.19)

「ゆず米粉パン」

219kcal

…「米粉：小麦入り」を使って

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	450g
*ゆずジャム(ゆず茶用)	45g
水*	280mL
ドライイースト	中1½(6.5g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*最初からパンケースに入れる。



食パンを焼く メロン



準備 ①クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。(P.33 ①～⑥)

(P.16) ②パンケースに、パン羽根をセットする。

③(ドライイースト以外の)小麦粉・水などを入れる。

④パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

材料

【メロンパン】 288kcal (8枚切1枚分)	
強力粉	250g
バター	30g
砂糖	大3 (36g)
スキムミルク	大1 (10g)
塩	小1 (4g)
冷水 (5℃) *	170mL
ドライイースト	中1 (4g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

クッキー生地(メロンパンの皮)	
バター	50g
砂糖	40g
卵(溶く)	M寸 ½個 (25g)
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖(仕上げ用)	小さじ2～3

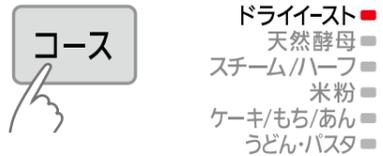
●必ず上記分量をお守りください。多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順4で間違えて「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

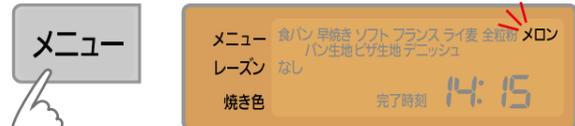
■手順4で15分経過したときは作業が終わっていてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

■手順4中(15分間)アレンジを加え、バラエティパンをつくることができます。
▶ P.34

1 「ドライイースト」を選ぶ



2 「メロン」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき ▶ レーズン (P.18)

3 スタートする



■作業 10分後 となったら、クッキー生地を伸ばす (P.33 ⑦～⑧)



4 ピピッと鳴ったら、ふたを開けてクッキー生地を載せる

- ①パン生地をパンケースの中央に置き直す
- ②卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる
- ③周囲を軽く押さえる(強く押し込まない)
- ④上からグラニュー糖を振りかける

●「取消」を押さない



5 ふたを閉めて再度、スタートする



6 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して取り出す

※勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

クッキー生地をつくりかた

生地をつくる

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ②室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。
- ③砂糖を少しずつ(2～3回に分けて)加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。
- ④卵を3～4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ½残しておく



- ⑤①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。



- ⑥生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。



伸ばす

- ⑦めん棒で直径15～16cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。
- ⑧生地片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。



メロンパンをつくるコツ!

- クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。竹ぐしなどで深さ1mm以下に浅くつける。(深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます)
- クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。



「メロン」を使ってバラエティパンをつくる



材料 2105kcal

強力粉	300g
バター	20g
砂糖	大3 (36g)
A スキムミルク	大1 (10g)
塩	中 $\frac{3}{4}$ (4.7g)
卵(溶く)	M寸1個 (50g)
冷水(5℃)	150mL
ドライイースト	小2 (4.4g)
巻き込み用	
ドライフルーツ(ラム酒づけ)	150g
牛乳	小さじ1 (5mL)
シナモンシュガー	適量
アイシング用	
B 粉砂糖	25g
水	小さじ $\frac{1}{2}$

シナモンロール

「メロン」を選んでパン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び を押す。

作業は15分以内で!

生地を取り出す

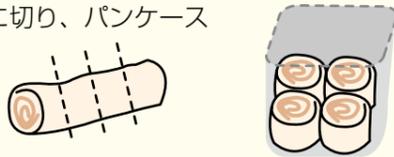
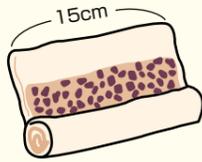
- ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●取消を押さない

伸ばす

- ④生地を(縦)25cm×(横)15cmに伸ばす。

成形する

- ⑤手前 $\frac{3}{4}$ の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。
- ⑥手前からくるくると巻く。
- ⑦4等分の長さで切り、パンケースに入れる。



焼く(再度 を押す)

アイシングをつくる

- ⑧Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ

- ⑨焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

生地がべたついて伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

バラエティパンをつくる時は…

パン生地と具材を合わせた重さは、850gまで!

※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になることがあります

水分の多い具材は避けて!
(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく)
※パン生地の発酵に影響します

具材は事前に準備!
※作業時間は15分間です



材料 224kcal (8枚切1枚分)

強力粉	300g
バター	20g
砂糖	大2 (24g)
A スキムミルク	大1 (10g)
塩	中 $\frac{3}{4}$ (4.7g)
抹茶	小さじ $\frac{1}{2}$ (3g)
卵(溶く)	M寸1個 (50g)
冷水(5℃)	150mL
ドライイースト	小2 (4.4g)
巻き込み用	
黒豆の甘煮	150g

抹茶黒豆ロール

「メロン」を選んでパン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び を押す。

生地を取り出す

- ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●取消を押さない

伸ばす

- ④生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

具を載せ、成形する

- ⑤汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
- ⑥手前からくるくると巻く。
- ⑦パンケースに入れる。

抹茶の代わりにココアパウダーを。チョコチップとスライスアーモンドを巻き込めばお子様大好きチョコアーモンドロールに。



焼く

(を押す)

お楽しみちぎりパン

「メロン」を選んでパン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び を押す。

生地を取り出す

- ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●取消を押さない

成形する

- ④生地を12等分する。

具を包む

- ⑤切り分けた生地のひとつひとつ具材を包み込む。
- ⑥パンケースに入れる。

具材はお好み次第
(水分は厳禁!)

カレー(煮詰めて水分を飛ばす)
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ(汁気を取る)
チーズ(サイコロ状に切る)
など



焼く

(再度 を押す)



材料 1696kcal (具材分は除く)

強力粉	300g
バター	50g
砂糖	大2 (24g)
A スキムミルク	大1 (10g)
塩	中 $\frac{3}{4}$ (4.7g)
卵(溶く)	M寸1個 (50g)
冷水(5℃)	140mL
ドライイースト	小2 (4.4g)
包み具材	12個 (20g/個)

「メロン」を使ってバラエティパンをつくる

白パンをつくる



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - (P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などを入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「白パン」(1/4斤相当)	133kcal (8枚切1枚分)
強力粉	220g
無塩バター	15g
砂糖	中1(4g)
塩	小1(4g)
水あめ	22g
牛乳	80mL
水*	80mL
ドライイースト	小1(2.2g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

- 糖分や乳製品の多い配合にすると、焼き色が少し濃くなります。
- 1/4斤量が最大量です。

1 「スチーム / ハーフ」を選ぶ



2 「白パン」を選ぶ



3 スタートする



4 ピピッと鳴ったら、ふたを開けてパン生地を取り出す

※パンケースは洗ってパン羽根を外す

- 「取消」を押さない



■手順4で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順4～7で1時間経過したときは作業が終わっていてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

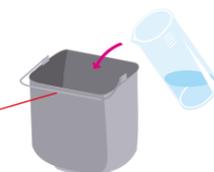
作業(4～7)は1時間以内に!

5 パン生地を成形する

- ①パン生地を手で押さえてガスを抜く(やさしく押す)
- ②スケッパーまたは包丁で2つに分割する
- ③切り口を中に入れ、表面がピンと張るように生地を丸める(閉じ目はしっかりと閉じる)
- ④閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる



6 パンケースに水を100mL入れ本体にセットする(取っ手は水平に倒しておく)



7 パンケースの上にスチームケースをセットする



8 ふたを閉めて再度、スタートする



9 ピピッと鳴ったら、「取消」を押してスチームケースを出し、パンを取り出す

※すぐに取り出さないと、余熱で焼き色が濃くなります



- 生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉(強力粉)を少量手につけて成形してください。
- 手順6でパンケースに入れる水について
 - 水の量は正確にはかってください。水の量が少ないと焼き色が濃くなり、多いと火が通りにくくなります。
 - パンが発酵しにくくなるため、冷水は使わないでください。冬場など水温が低いときはぬるま湯(目安:約40℃)をお使いください。
 - 水を入れ忘れると、焼き色が濃くなり白パンにはなりません。
- 電圧や室温の影響により、焼き色が濃くなる場合があります。手順6で入れる水の量を150mLに増やすと焼き色の濃さが和らぎます。※150mL以上は入れないでください

1.5斤用の食パンミックス、ソフト食パンミックス(P.14)でもできます。(袋に記載されている1/2量でつくってください) ※少し焼き色が付きます ※生地がやわらかいため、打ち粉をしてください ※使い残したドライイーストやミックス粉について(P.22)

手順6で水の代わりにぬるま湯(目安:約40℃)を入れると、よく発酵し、よりふんわりとしたパンになります。



- 本体が冷めてからパンケースをお手入れする ※そのままにしておくと水あかが残ります

蒸しパンをつくる



- 準備**
- ①生地をつくり、スチームケースに入れる。
 - ②羽根を外したパンケースにぬるま湯(35~40℃)を150mL入れ、本体にセットする。(取っ手は水平に倒しておく)
 - ③パンケースの上にスチームケースをセットする。

材料

「蒸しパン」 873kcal	
卵(溶く)	M寸1個(50g)
砂糖	40g
牛乳	100mL
サラダ油	大さじ1½(18g)
A 薄力粉	110g
ベーキングパウダー	小さじ2(6g)

●必ず上記分量をお守りください。

蒸しパン生地づくりかた

- ①ボウルなどに卵、砂糖、牛乳、サラダ油を入れ、よくかき混ぜる。
- ②合わせてふるったAを加え、なめらかになるまでかき混ぜる。
※スチームケースの中で生地をかき混ぜることもできます。(蒸しパンのみ)必ずゴムべらなどやわらかいもので混ぜてください。
(かたいもので混ぜると、スチームケースのフッ素樹脂が傷付きます)



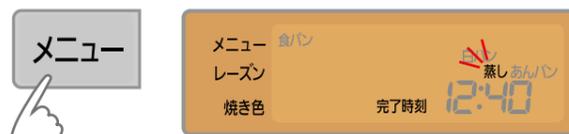
薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーはホットケーキミックス150gで代用できます

- パンケースに入れるぬるま湯の量は正確にはかる。多すぎたり少なすぎたりすると出来栄に影響します。
- ぬるま湯を入れ忘れると、焼き色が濃くなったり膨らみが悪くなります。
- 本体やスチームケースにふきんをかけて使わないでください。

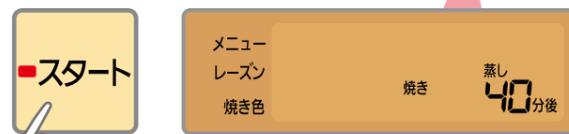
1 「スチーム / ハーフ」を選ぶ



2 「蒸し」を選ぶ



3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してスチームケースを出し、約10分そのまま置く(パンを取り出しやすくするため)

5 パンを取り出す

■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)



蒸し足りないときは「追い蒸し」

具材などを追加して蒸し足りないとき(竹ぐしを刺して生地が付くときは蒸し上がり後、2回まで追い蒸しできます。)
※「追い蒸し」を受け付けるのは蒸し上がり後、約15分です。庫内温度が低くなると受け付けません。
※10分以上追い蒸しをするときは、追い蒸し開始前にパンケースにぬるま湯を30~50mL追加してください。

① 「スチーム / ハーフ」を選ぶ



② 蒸す時間を合わせる



③ スタートする



■追い蒸しを取り消すときは → 「取消」長押し

●エネルギー目安表示 1個分



「抹茶蒸しパン」 931kcal

卵(溶く)	M寸1個(50g)
A 砂糖	40g
牛乳	110mL
サラダ油	大さじ1½(18g)
薄力粉	110g
B ベーキングパウダー	小さじ2(6g)
抹茶	小さじ1
甘納豆	適量

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。蒸す前に甘納豆を散らす。

「黒糖蒸しパン」 855kcal

卵(溶く)	M寸1個(50g)
A 黒砂糖(細かくつぶす)	30g
牛乳	90mL
サラダ油	大さじ1½(18g)
B 薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ2½(7.5g)

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。

「ヨーグルト蒸しパン」 893kcal

卵(溶く)	M寸1½個(75g)
A ヨーグルト	105g
サラダ油	大さじ1½(18g)
ホットケーキミックス	150g

「ココア蒸しパン」 963kcal

卵(溶く)	M寸1個(50g)
A 牛乳	110mL
サラダ油	大さじ1½(18g)
ホットケーキミックス	150g
B ココア	小さじ3(6g)
チョコチップ	15g
スライスアーモンド	適量

Aを混ぜ、Bを加えて混ぜる。蒸す前にスライスアーモンドを散らす。

ハーフ食パンをつくる



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - (P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などを入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

【ハーフ食パン】		126kcal (8枚切1枚分)
強力粉	225g	
無塩バター	15g	
砂糖	大1(12g)	
塩	小1(4g)	
スキムミルク	中2(6g)	
水*	150mL	
ドライイースト	中 $\frac{1}{2}$ (2.7g)	

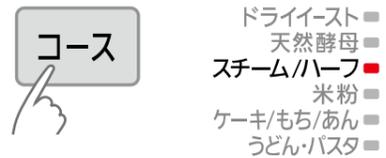
*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

● $\frac{1}{4}$ 斤量が最大量です。

■手順4で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順4～7で1時間経過したときは作業が終わっていてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 「スチーム / ハーフ」を選ぶ



2 「食パン」を選ぶ

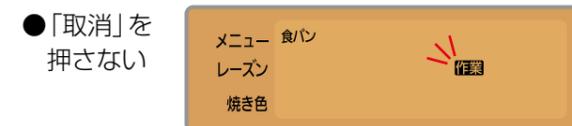


3 スタートする



4 ピピッと鳴ったら、ふたを開けてパン生地を取り出す

※パンケースは洗ってパン羽根を外す



●「取消」を押さない

作業(4～7)は1時間以内に!



5 パン生地を成形する

- ①スクッパーまたは包丁で2つに分割する
- ②切り口を中に入れ、表面がピンと張るように生地を丸める (閉じ目はしっかりと閉じる)
- ③閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる



●生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉(強力粉)を少量手につけて成形してください。

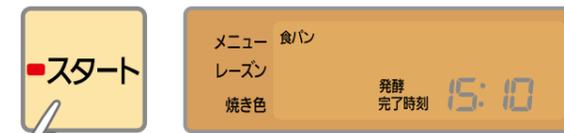
6 パンケースを本体にセットする

(取っ手は水平に倒しておく)
※パンケースに水は入れない

7 パンケースの上にスチームケースをセットする



8 ふたを閉めて再度、スタートする



9 ピピッと鳴ったら、「取消」を押してスチームケースを出し、パンを取り出す

1.5斤用の食パンミックス、ソフト食パンミックス(P.14)でもできます。
(袋に記載されている $\frac{1}{2}$ 量でつくってください)
※少し焼き色が付きます
※生地がやわらかいため、打ち粉をしてください
※使い残したドライイーストやミックス粉について(P.22)



ハーフ食パンをつくる

あんパンをつくる



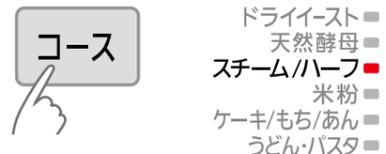
- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - (P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などを入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

【あんパン】		176kcal (8枚切1枚分)
強力粉	190g	合わせて 100mL
薄力粉	30g	
無塩バター	10g	
砂糖	大1(12g)	
塩	小1(4g)	
卵(溶く)	M寸1個(50g)	
牛乳(5℃)	50mL	
水*	50mL	
ドライイースト	中 $\frac{1}{2}$ (2.7g)	
あん(約20℃にする)	150g	

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

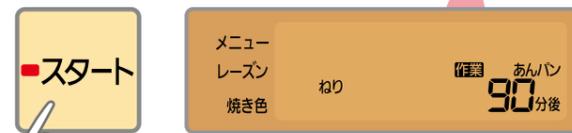
1 「スチーム / ハーフ」を選ぶ



2 「あんパン」を選ぶ



3 スタートする



4 ピピッと鳴ったら、ふたを開けてパン生地を取り出す

※パンケースは洗ってパン羽根を外す



■手順4で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順4～7で1時間経過したときは作業が終わっていてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

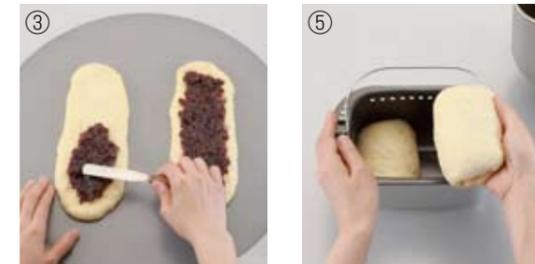
作業(4～7)は1時間以内に!

●「取消」を押さない

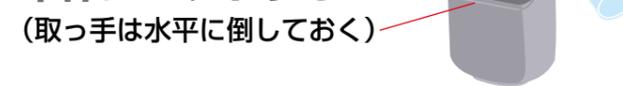


5 パン生地を成形する

- ①スクッパーまたは包丁で2つに分割する
- ②パン生地を細長く(約7cm×30cm)伸ばす(生地の横幅をスチームケースの幅より小さくする)
- ③生地の上にあんをまんべんなくのせる(縁からはみ出さないように周囲を1cm程度残す)
- ④手前から空気が入らないように巻き、閉じ目をしっかり閉じる
- ⑤閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる



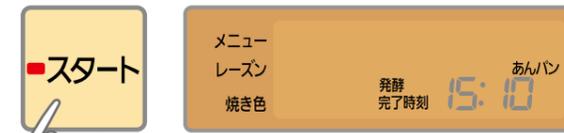
6 パンケースに水を40mL入れ本体にセットする



7 パンケースの上にスチームケースをセットする



8 ふたを閉めて再度、スタートする



9 ピピッと鳴ったら、「取消」を押してスチームケースを出し、パンを取り出す



- 生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉(強力粉)を少量手につけて成形してください。
- 手順6でパンケースに入れる水について
 - 水の量は正確にはかってください。水の量が少ないと焼き色が濃くなり、多いと火が通りにくくなります。
 - パンが発酵しにくくなるため、冷水は使わないでください。冬場など水温が低いときはぬるま湯(目安:約40℃)をお使いください。
- あんの量が多くなると、膨らみは悪くなります。(最大量200gまで)また、あんの温度は必ず20℃前後にしてください。(パンの発酵に影響します。)
- 生地とあんの間に空洞ができますが、パン生地が膨らむためにできるものです。

あんの代わりに具材をアレンジするときは…パン生地と具材を合わせた重さは600gまで

クリームやジャムのようなやわらかい具材は120g以下にする
※具材が多すぎると、生地から具材が飛び出したり、膨らまなかったり、焼き不足になることがあります

具材は水分の多いものや液体状のものは避ける(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ます)

■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

あんをつくる



- 準備**
- ①小豆をゆでる。(下記「ゆで小豆のつくりかた」参照)
 - ②パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ③砂糖を入れ、その上にゆで小豆を入れる。
 - ④パンケースを本体にセットする。

材料 (出来上がり量 約750g分)

「あん」	2095kcal
ゆで小豆※	(約600g)
└ 小豆(乾燥)	250g
└ 水	750~1000mL
砂糖(上白糖)	325g

※市販のゆで小豆ではうまくできません。

●必ず上記分量をお守りください。

ゆで小豆のつくりかた

- ①小豆を洗い、虫食いしたものやゴミを取り除く。
- ②鍋に小豆と水を入れ強火にかける。
- ③沸騰したら中火にし、4~5分煮る。
- ④ざるで水けを切る。(洗抜き)
- ⑤鍋に④とたっぷりの水を入れ、中火で沸騰するまで煮る。沸騰したら弱火にし、少しずらすようにふたをしてゆっくり煮る。(目安：60分…小豆の質や火力で異なります)
※水が足りなくなったら都度水を足し、常に煮汁が小豆にかかっているようにする
- ⑥小豆が軽く指でつぶれるくらいになったら、ざるにあけて水けを切る。

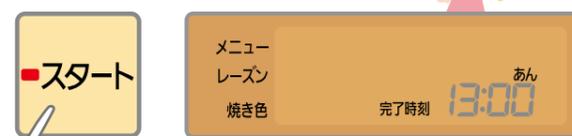
1 「ケーキ / もち / あん」を選ぶ



2 「あん」を選ぶ



3 スタートする



4 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して ゴムべらであんを取り出す

※必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
(かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷付きます)

- お好みで塩少々加えてもよい
- 出来上がり直後はやわらかめですが、冷めると少しかたくなります

■保存するときは

- ラップで包み、
 - ▶ 冷蔵庫へ(保存期間 約1週間)
 - ▶ 冷凍庫へ(保存期間 約1か月)

スチームケースを使ってアレンジメニュー



材料 286kcal (6等分1切れ分)

ビターチョコレート※	75g
バター	75g
砂糖	45g
卵黄(室温)	M寸3個(60g)
薄力粉(ふるっておく)	30g
卵白	M寸3個(90g)
塩	ひとつまみ
砂糖	45g

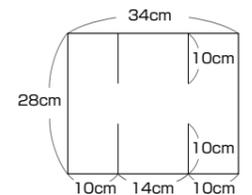
飾り用
生クリーム、粉砂糖
フルーツソースなど 適量

※ミルクチョコレートなどでもよい

フォンダン・ショコラ

● スチームケースを準備する

- ①クッキングシートを右図のように切り、スチームケースの内面を覆うように敷く。



● 生地をつくる

- ②ボウルにチョコレートとバター、砂糖を入れ、約50℃の湯せんで溶かす。
- ③卵黄を加え、混ぜる。(湯せんの状態)
- ④湯せんから外し、薄力粉を加えて混ぜる。
※かたくなってきたら少し湯せんにかけて、混ぜ合わせたときのやわらかさに調整する

- ⑤別のボウルに卵白と塩を加え泡立てる。全体が泡立ち、七分立て(泡立て器の線が表面に出だし、角が立つ状態)のときに砂糖を加えて八分立て(泡立て器ですくうと角の先がおじぎする状態)まで泡立てる。



- ⑥⑤に④をゴムべらでしっかりと混ぜ合わせる。
(白い筋が見えなくなってから)さらに20回程度混ぜる。



● スチームケースをセットする

- ⑦①に⑥を入れる。
- ⑧パン羽根を外したパンケースにぬるま湯(35~40℃)を150mL入れ、本体にセットする。
- ⑨パンケースの上にスチームケースをセットする。
- ⑩「スチーム/ハーフ：蒸し」を選び、「スタート」を押す。

● 追い蒸しをする

- ⑪ピピッと鳴ったら「取消」を押し、再度「スチーム/ハーフ」で10分追い蒸しをする。(P.39)
※ぬるま湯は足さない

● 取り出す

- ⑫蒸し上がったら「取消」を押し、本体からスチームケースを取り出し、そのまま置いておく。
粗熱が取れ、生地の状態が落ち着いたら(流した生地量ぐらゐに低くなったら)スチームケースから取り出す。

● 盛りつける

- ⑬お好みの厚みに切って皿に盛り、生クリームを載せる。
お好みでフルーツソースや粉砂糖、ココアパウダーなどを振りかける。

tsuji



大庭先生からのアドバイス

チョコレートとバターを溶かす温度を、お風呂のお湯よりも少し温かい50℃ぐらゐにすると、スムーズに混ぜ合わせることができます。
また、メレンゲは、泡立て具合を少し控えめにしやわらかくつくるのが、フォンダン・ショコラをよりソフトに仕上げるポイントです。

スチームケースを使ってアレンジメニュー



材料 940kcal

強力粉	200g
無塩バター	10g
砂糖	中2 (8g)
A 塩	中 $\frac{1}{2}$ (5g)
ジャがいも(正味)※1	85g
粗びき黒こしょう	小さじ $\frac{1}{2}$ (1g)
水※2	120mL
ドライイースト	中 $\frac{1}{2}$ (2.7g)
パルメザンチーズ(粉)	大さじ1 (6g)

※1 電子レンジでやわらかくなるまで加熱し皮をむき、冷ましたものを1cm角に切る
 ※2 室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

tsuji ジャがいもパン

- 「スチーム/ハーフ：あんパン」を選んで生地をつくる
 - ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
 - ②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム/ハーフ：あんパン」を選び を押す。
- 生地を取り出す
 - ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
 - 取消を押さない
- パン生地を成形する
 - ④白パンをつくる要領(P.37 手順5) ※打ち粉を使う
 - ⑤パルメザンチーズをスチームケースに入れたパン生地の上から振りかける。
- セットして焼く
 - ⑥パンケースに水を40mL入れ、本体にセットする。
 - ⑦スチームケースをパンケースの上にセットする。
 - ⑧ を押す。



材料 1068kcal

強力粉	210g
無塩バター	15g
はちみつ	30g
A 塩	小1 (4g)
スキムミルク	中1 (3g)
卵黄	M寸1個 (20g)
レモンの皮(すりおろす)	$\frac{1}{2}$ 個分
水※	120mL
ドライイースト	小1 (2.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

tsuji ハニーブレッド

- 「スチーム/ハーフ：白パン」を選んで生地をつくる
 - ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
 - ②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム/ハーフ：白パン」を選び を押す。
- 生地を取り出す
 - ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
 - 取消を押さない
- パン生地を成形する
 - ④白パンをつくる要領(P.37 手順5) ※打ち粉を使う
- セットして焼く
 - ⑤パンケースに水を30mL入れ、本体にセットする。
 - ⑥スチームケースをパンケースの上にセットする。
 - ⑦ を押す。

tsuji 浅田先生からのアドバイス
 ふわふわの食感で、はちみつとレモンの香りがほんのり漂うハニーブレッド。そのまま食べてもおいしくいただけます。



材料 849kcal

カラメルソース	
砂糖	60g
水	大さじ2
熱湯	大さじ1
プリン生地	
かぼちゃ(種と皮を取り除く)	75g
卵	M寸2個 (100g)
砂糖	30g
牛乳	100mL
生クリーム	50mL
飾り用	
生クリーム	適量

かぼちゃプリン

- かぼちゃを準備する
 - ①電子レンジで竹ぐしが通るくらいまでやわらかく加熱する。
 - ②熱いうちに裏ごしする。
- カラメルソースをつくる
 - ③鍋に砂糖と水を入れ、中火で加熱する。色が茶色になったら熱湯を入れる。(熱湯の取り扱いに注意)
 - ④熱いうちにスチームケースに③を入れる。
- プリン生地をつくる
 - ⑤ボウルに卵と砂糖を入れて溶きほぐす。温めた牛乳と生クリーム(約40℃)を加える。
 - ⑥⑤に②のかぼちゃを入れて混ぜ、裏ごしする。
- スチームケースをセットする
 - ⑦スチームケースに⑥を入れる。
 - ⑧パン羽根を外したパンケースにぬるま湯(35~40℃)を150mL入れ、本体にセットする。
 - ⑨パンケースの上にスチームケースをセットする。
 - ⑩「スチーム/ハーフ：蒸し」を選んで、 を押す。
- 盛りつける
 - ⑪蒸し上がったスチームケースをひっくり返しながらい皿に取り出し、盛りつける。



材料 1245kcal

強力粉	225g
砂糖	大1 (12g)
塩	小1 (4g)
A スキムミルク	中2 (6g)
生クリーム(脂肪分40%前後)	80mL
水※	100mL
ドライイースト	中 $\frac{1}{2}$ (2.7g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

tsuji 生クリーム食パン

- 「スチーム/ハーフ：食パン」を選んで生地をつくる
 - ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
 - ②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム/ハーフ：食パン」を選び を押す。
- 生地を取り出す
 - ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
 - 取消を押さない
- パン生地を成形する
 - ④ハーフ食パンをつくる要領(P.41 手順5)
- セットして焼く
 - ⑤パンケースを本体にセットし、その上にスチームケースをセットする。
 - ⑥ を押す。

スチームケースを使ってアレンジメニュー



材料 874kcal

クリームチーズ	40g
砂糖	25g
ホットケーキミックス	80g
コーンスターチ	35g
ベーキングパウダー	小さじ1 (3g)
卵	M寸1個 (50g)
牛乳	50mL
サラダ油	大さじ1 (12g)

チーズ蒸しパン

- **パン生地をつくる**
 - ①ボウルにクリームチーズと砂糖を入れ、ゴムべらでよく混ぜる。
 - ②別のボウルにホットケーキミックスとコーンスターチ、ベーキングパウダーを泡立て器で混ぜ合わせておく。
 - ③②に①と卵、牛乳、サラダ油を加え、泡立て器などで混ぜ合わせる。
- **スチームケースをセットする**
 - ④パン生地をスチームケースに入れる。
 - ⑤パン羽根を外したパンケースにぬるま湯 (35～40℃) を150mL入れ、本体にセットする。
 - ⑥パンケースの上にスチームケースをセットする。
 - ⑦「スチーム/ハーフ：蒸し」を選んで、 を押す。

tsuji 大庭先生からのアドバイス
 工程③では、中心から円を描くように優しく混ぜ合わせてください。練りすぎると、出来上がりがかたくなるので注意しましょう。



材料 735kcal

食パン(6枚切りの厚さ)	1枚
卵	M寸2個 (100g)
砂糖	45g
牛乳	200mL
ラム酒漬けレーズン	30g
メープルシロップ	適量
(お好みで上からかける)	

パンプディング

- **生地をつくる**
 - ①食パンをサイコロ状に切る。(トーストすると良い)
 - ②ボウルに卵を入れ、砂糖を加えて混ぜる。
 - ③②に牛乳を加え、溶きのばすように混ぜる。
 - ④③に①をあえるように混ぜ、10分程度置き、パンに液を染み込ませる。
- **スチームケースをセットする**
 - ⑤スチームケースの内側にクッキングシートを敷き (P.45 ①)、④を流し入れ、上からレーズンを散らす。
 - ⑥パン羽根を外したパンケースにぬるま湯 (35～40℃) を150mL入れ、本体にセットする。
 - ⑦パンケースの上にスチームケースをセットする。
 - ⑧「スチーム/ハーフ：蒸し」を選んで、 を押す。

tsuji 大庭先生からのアドバイス
 かたくなったパンを使うときは、液に浸ける時間を長めにして、十分に染み込ませてください。お好みでシナモンパウダーなどを振って、温かいままでも、よく冷やしてもおいしく食べられます。



材料 1225kcal

強力粉	180g
薄力粉	20g
バター	15g
砂糖	大1½ (18g)
塩	小1 (4g)
加糖練乳	20g
卵	M寸½個 (25g)
水*	105mL
ドライイースト	小1 (2.2g)
カスタードクリーム	(90～120g使用)
牛乳	100mL
薄力粉	大さじ½ (4.5g)
コーンスターチ	大さじ½ (3g)
砂糖	20g
卵黄(溶く)	1個分
バター	5g
バニラエッセンス	適量

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

クリームパン

tsuji

- **「スチーム/ハーフ：あんパン」を選んで生地をつくる**
 - ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
 - ②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム/ハーフ：あんパン」を選び を押す。
- **生地を取り出す**
 - ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
 - 取消を押さない
- **パン生地を成形する(カスタードクリームを包む)**
 - ④生地を6等分し、クリームをそれぞれ15～20gずつ包み込み、閉じ目をしっかり閉じる。
 - ⑤閉じ目を下にしてスチームケースに入れる。(P.43 手順5)
- **セットして焼く**
 - ⑥パンケースに水を50mL入れ、本体にセットする。
 - ⑦スチームケースをパンケースの上にセットする。
 - ⑧ を押す。

カスタードクリームのつくりかた (電子レンジを使用)
 ①深めの耐熱ガラス製のボウルに牛乳を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。(600Wで約1分30秒～2分あたためる)
 ②Bをふるいにかけ、泡立て器で混ぜながら牛乳を少しずつ加える。
 ③卵黄を少しずつ混ぜる。
 ④混ぜた材料をふたなしで庫内中央に置く。(600Wで約1分40秒～3分加熱)
 ※途中で2～3回かき混ぜ、混ぜた筋が残る程度のとろみがつけば、加熱をやめる。
 ⑤Cを手早く混ぜこみ、粗熱を取る。(お好みでラム酒を加えてもよい)



材料 1204kcal

強力粉	225g
バター	15g
塩	小1 (4g)
加糖練乳	65g
いちご(八つ切り)	130g
水	30mL
ドライイースト	小1 (2.2g)

●いちごの代わりに、バナナ130g(3mm厚さに輪切り)と、水を30mL→60mLにするとバナナミルクブレッドになります。

いちごミルクブレッド

tsuji

- **「スチーム/ハーフ：あんパン」を選んで生地をつくる**
 - ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
 - ②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム/ハーフ：あんパン」を選び を押す。
- **生地を取り出す**
 - ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
 - 取消を押さない
- **パン生地を成形する**
 - ④白パンをつくる要領 (P.37 手順5) ※打ち粉を使う
- **セットして焼く**
 - ⑤パンケースに水を50mL入れ、本体にセットする。
 - ⑥スチームケースをパンケースの上にセットする。
 - ⑦ を押す。

パン生地をつくる

パン生地

ピザ生地

パン生地やピザ生地をつかって、クロワッサン (P.52) やベーグル (P.53) などいろいろなパンをつくることができます。



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。(P.16)
 - ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などを入れる。
 - ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

材料

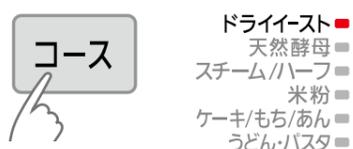
「パン生地」	(最大)	(最小)
強力粉	400g	280g
バター	70g	50g
砂糖	大3(36g)	大2(24g)
スキムミルク	大1%(16.7g)	大1(10g)
塩	中1(7g)	中%(4.7g)
卵	L寸約½個(30g)	M寸約½個(25g)
水*	220mL	150mL
ドライイースト	中1(4g)	中%(2.7g)

*室温 25℃以上の時は、約 5℃の冷水を使う。

「ピザ生地」	(最大)	(最小)
強力粉	400g	280g
バター	20g	14g
砂糖	大1(12g)	中2(8g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中%(4.7g)
水*	260mL	180mL
ドライイースト	中1(4g)	中%(2.7g)

*室温 25℃以上の時は、約 5℃の冷水を使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ

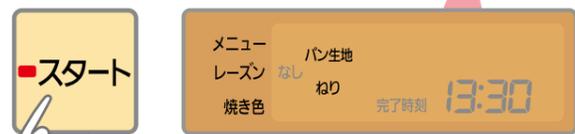


2 「パン生地」または「ピザ生地」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき → レーズン (P.18) (パン生地のみ)

3 スタートする



4 ピピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

※そのまま放置すると、さらに発酵がすすみます。
※生地配合を変えると発酵が遅くなる場合があります。(P.68)

いろいろなパン

パン生地

生地からパンをつくるときに使う道具



材料(18~12個分)

パン生地 (P.50,56)	1回分
ドリーム(溶き卵)	M寸½個(25g)

127kcal(1個分)

バターロール

成形する

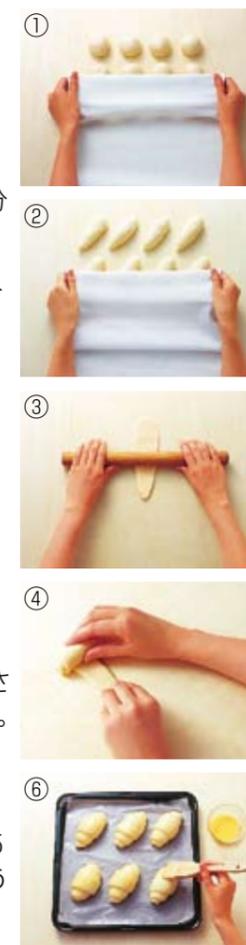
- ①生地をスクッパーで約45gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- ②円すい形にし、ふきんをかけて10~15分休ませる。
- ③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。
- ④生地の手前を引っ張りながら、しっかり巻く。(巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります)

発酵させる

- ⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。
- ⑥30~35℃で40~60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリームを塗る。

焼く

- ⑦予熱した170~200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



いろいろなパン

パン生地で

ピザ生地で



材料(12個分) ※必ず記載量でつくる

●ドライイースト使用

パン生地		205kcal(1個分)
強力粉	225g	
薄力粉	55g	
バター	15g	
砂糖	大3(36g)	
※ スキムミルク	大1(10g)	
1 塩	小1(4g)	
溶き卵	M寸½個(25g)	
水	140mL	
ドライイースト	小1(2.2g)	
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g	
ドリーム(溶き卵)	M寸½個(25g)	

※1 P.50の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地		203kcal(1個分)
強力粉	230g	
薄力粉	50g	
バター	15g	
砂糖	大2(24g)	
※ スキムミルク	中2(6g)	
2 塩	中½(4.7g)	
溶き卵	M寸½個(25g)	
水	120mL	
生種	大1½(32g)	
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g	
ドリーム(溶き卵)	M寸½個(25g)	

※2 P.56の手順でつくる。

クロワッサン

●バターを折り込む

①生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分冷やす。(室温が高いときは、長めに)

②折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15～30分冷やす。

③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。

④生地に②を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑤めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったなら平らに伸ばす。

⑥三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返す、30～60分冷やす。

●成形する

⑧生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

⑨端を引っ張りながら巻く。

⑩巻き終わりを下にして並べる。

●発酵させる

⑪霧吹きをしてラップをかけ、室温で40～60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリームを塗る。

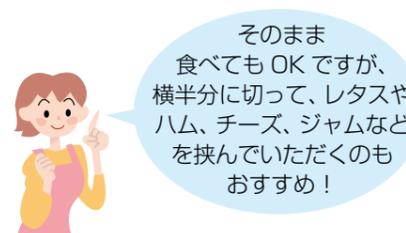
●焼く

⑫予熱した200～220℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



材料(12～8個分)

パン生地		143kcal(1個分)	
		(最大)	(最小)
A	強力粉	400g	280g
	砂糖	大3(36g)	大2(24g)
	塩	中1(7g)	中½(4.7g)
サラダ油	大さじ1	小さじ2	
水	250mL	180mL	
ドライイースト	中1(4g)	中½(2.7g)	



ベーグル

●パン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにA▶サラダ油▶水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」(P.50)の手順で生地をつくる。

●成形する

③取り出した生地を約60gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

④生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。

●発酵させる

⑤打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ、30～35℃で約40分(約2倍になるまで)発酵させる。

●ゆでる

⑥熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る。

●焼く

⑦クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170～190℃のオーブンで約15～20分焼く。



ピザをつくる



材料(直径25cm 3～2枚分) 1,085kcal(1枚分)

ピザ生地(P.50)		(最大)	(最小)
ピザソース	大さじ6	大さじ4	
ピザ用チーズ	300g	200g	
トッピング(例)			
たまねぎ(薄切り)	大1個	小1個	
サラミ(薄切り)	15枚	10枚	
ベーコン	3枚	2枚	
マッシュルーム(薄切り)	9個	6個	
ピーマン(薄切り)	3個	2個	

ピザ

●成形する

①生地をスケッパーで3～2等分し、きれいな面を出して丸める。(薄めのピザ生地の場合は5～3等分)

②ふきんをかけて10～20分休ませる。

③クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。

④フォークで穴を開ける。

●具を載せる

⑤ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

●焼く

⑥予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



ドーナツ

①生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。

②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。

③30～35℃で20～30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。

④約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

いろいろなパン

天然酵母食パンを焼いてみよう

生種をつくる



材料を入れる



セットする



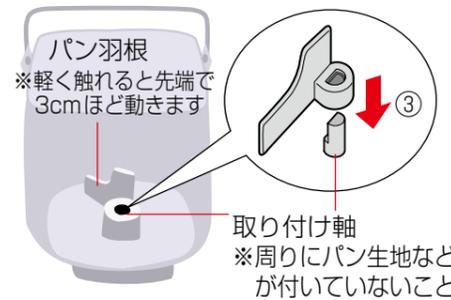
取り出す



1 ベーカリーで生種をつくる (P.57)

●生種をつくるのに、24時間かかります。

2 パンケースを取り出してパン羽根をセット



	204kcal (1.5斤8枚切1枚分)	
【天然酵母食パン】	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	400g	300g
砂糖	大2 (24g)	大1 (12g)
塩	中1 (7g)	中 $\frac{1}{2}$ (4.7g)
水*	250mL	180mL
生種	大2 (38g)	大1 $\frac{1}{2}$ (32g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。

●1斤の分量で焼くと、パンの上面に凹凸ができたり、側面に少し粉が残ることがあります。

3 パンケースに生種を入れる



4 パンケースに強力粉や水などを入れる



5 「天然酵母」を選ぶ



6 「食パン」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

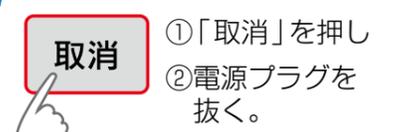
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

7 スタートする



8 焼き上がったら(ピッピッ音)電源を切る



9 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます (2分程度)

※パンケースの置き場所に注意する。(パンケースが熱くなっています) ※時間がたつとパンがしぼんで腰折れます。

10 パンを取り出し、粗熱をとる



取っ手根元を持ち、強く数回振る ※ナイフ、フォーク、はしは使わない。(フッ素樹脂を傷めます)

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中(底部分)に入っているため、取り出してください。



天然酵母パン生地をつくる パン生地

生地をつかって、クロワッサン(P.52)などいろいろな天然酵母パンを作ることができます。



- 準備**
- ①生種をつくる(P.57)
 - ②パンケースに、パン羽根をセットし、
 - ③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

材料

生種はかき混ぜてからはかる!

「天然酵母パン生地」	(最大)	(最小)
強力粉	400g	300g
バター	15g	10g
砂糖	大2(24g)	大1(12g)
塩	中1(7g)	中½(4.7g)
水*	210mL	160mL
生種	大2(38g)	大1½(32g)

*室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

- パン生地がべたつくときは(ドライイーストでつくった生地より、べたつきやすくなっています)
- ▶取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30~60分休ませる。
- ▶打ち粉をする。(強力粉をこね板・めん棒・生地に振る)
- べたつくときは、数回打ち粉をする。



1 「天然酵母」を選ぶ

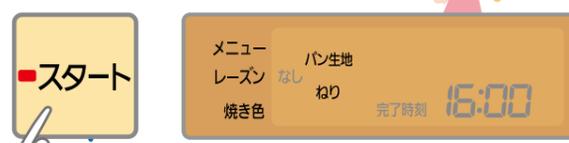


2 「パン生地」を選ぶ



■レーズンなどの具を入れるとき ▶ レーズン (P.18)

3 スタートする

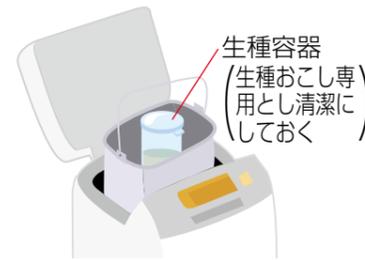


4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す



生種をつくる 生種

天然酵母パンに使う生種をつくります。(約24時間かかります)



- 準備**
- ①生種容器に水を入れ、
 - ②「ホシノ天然酵母パン種」(元種)を入れて、充分かき混ぜる。
 - ③生種容器のふたをする。
 - ④パンケースに生種容器を入れる。(羽根は付けない)

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

材料

1週間以内に使い切る!

「生種」	約3回分	約2回分
●1.5斤パンづくり	約3回分	約2回分
ホシノ天然酵母パン種	大3(50g)	大2弱(30g)
水(約30℃)	100mL	60mL

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくできないことがあります。

■生種はなま物です!

- ▶必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。(冷凍や常温では発酵(力がなくなります))
- ▶新しい生種と古い生種を混ぜない。



●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。(室温が30℃以上になると、うまくできないことがあります)



1 「天然酵母」を選ぶ



2 「生種」を選ぶ



3 スタートする



●でき上がるまで、途中で取り出さないでください。

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生種容器をすぐ取り出し、冷蔵庫で保存する

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

ケーキをつくる



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ②バター、砂糖、牛乳、卵の順に入れる。
 - ③合わせてふるったAを入れる。

材料

「バターケーキ」 244kcal (12等分1切れ)

無塩バター※	160g
砂糖	150g
牛乳	大さじ1 (15mL)
卵 (溶く)	M寸3個 (150g)
A 薄力粉	240g
ベーキングパウダー	10g

※1cm角に切り、常温に戻す。

■お好みの材料や具でアレンジできます!

(固形ものは、粉落としのときにまんべんなく入れる)



■手順4で間違えて「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順4で15分以上経過したときはブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。

(粉落としを行わないため、焼き上がった)ケーキの表面は汚くなります

●バターケーキに近い出来上がりになります。(市販のスポンジケーキのようにはなりません)

1 「ケーキ/もち/あん」を選ぶ



2 「ケーキ」を選ぶ



3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

- 15分以内に
- ゴムへらなどで周囲の粉を落とす。(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)
- 「取消」を押さない

5 ふたを閉めて再度、スタートする



6 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してケーキを取り出す

- 勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)



焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きできます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① 「ケーキ/もち/あん」を選ぶ



② 焼く時間を合わせる



③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは → 「取消」長押し

●エネルギー目安表示 12等分1切れ分



「レモンケーキ」 247kcal

無塩バター(1cm角に切る)	160g
砂糖	150g
牛乳	大さじ1 (15mL)
卵 (溶く)	M寸3個 (150g)
ラム酒(またはブランデー)	大さじ1
A 薄力粉	240g
ベーキングパウダー	10g
※レモンの皮(すりおろしたもの)	1個分

※粉落としのときに入れる

「チョコケーキ」 287kcal

無塩バター(1cm角に切る)	150g
砂糖	150g
卵 (溶く)	M寸3個 (150g)
ココア	大さじ4 (24g)
A 薄力粉	240g
ベーキングパウダー	10g
※チョコチップ	80g
※オレンジピール(5mm~1cm角に刻む)	60g

※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」 240kcal

無塩バター(1cm角に切る)	150g
砂糖	120g
牛乳	大さじ2 (30mL)
卵 (溶く)	M寸3個 (150g)
かぼちゃ(2cm角に切りやわらかくする)	150g
A 薄力粉	240g
ベーキングパウダー	10g

「抹茶甘納豆ケーキ」 251kcal

無塩バター(1cm角に切る)	130g
砂糖	150g
卵 (溶く)	M寸4個 (200g)
抹茶	小さじ2½ (5g)
A 薄力粉	240g
ベーキングパウダー	10g
※甘納豆(5mm位の大きさに刻む)	80g

※粉落としのときに入れる

もちをつくる

もち米は水に浸す必要はありません。
(浸すとやわらかくなりすぎます)



- 準備**
- ①もち米を洗う。(水がきれいになるまで)
※もち米は水に浸さない。(もちがやわらかくなります)
 - ②ザルで30分水を切る。
 - ③パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
 - ④もち米を入れ、水を入れる。

材料

「もち」 (1個約35gの 丸もち)	4合	5合	6合
もち米	約24個 560g (約4合分)	約30個 700g (約5合分)	約36個 840g (約6合分)
水	340mL	400mL	470mL
もちとり粉*	適量		

※かたくり粉や上新粉、コーンスターチなどを使う。

●もち米1合は約140g

■お好みのやわらかさにするには、
水の量で調整を！



■手順4で間違えて「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順4で30分経過したときは
ブザーが鳴り、自動的につき始めます。
(ふたは閉まったまま)
※もちがやわらかくなり、取り出しにくく
なります。

■もち米を水に浸したときは
もち米が吸水した分、水を減らしてください。
<減らす目安>
【4合】150mL 【5合】200mL
【6合】250mL

よもぎや桜えびなどは、
もちをつき始めたら入れることができます。
※豆などかたいものは入れないで！
(パンケースのフッ素樹脂がはがれる原因)

1 「ケーキ/もち/あん」を選ぶ



- ドライイースト
- 天然酵母
- スチーム/ハーフ
- 米粉
- ケーキ/もち/あん
- うどん・パスタ

2 「もち」を選ぶ



3 スタートする



(約60分後)

●ときどき羽根が回ります。

4 ピピッと鳴ったら、ふたを開ける

●「取消」を押さない

5 ふたを開けたまま、すぐ、スタートする



※余分な水分を飛ばすため、ふたは開けたままにする

■つきたてのもちに、好みの材料をからませて…



あんもち



きなこもち



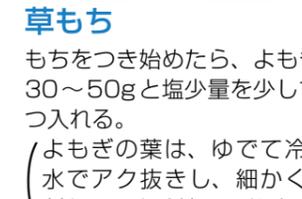
おろしもち

■途中で混ぜて…



黒ごまもち

もちをつき始めたら、黒ごま小さじ2〜3と塩少量を少しずつ入れる。



草もち

もちをつき始めたら、よもぎ30〜50gと塩少量を少しずつ入れる。

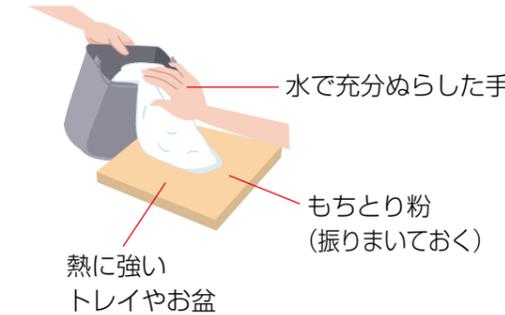
(よもぎの葉は、ゆでて冷水でアク抜きし、細かく刻んで、よく絞っておく)

ゆずもち

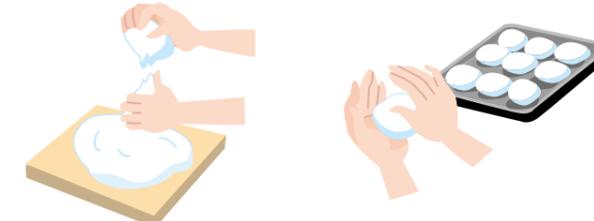
もちをつき始めたら、すりおろしたゆずの皮約1/2個分と塩少量を少しずつ入れる。

6 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して
パンケースをすぐ取り出し、
パンケースにさわられるぐらいまで
冷ます (5〜10分)

7 もちを取り出す
(底から持ち上げるように)



8 もちをちぎって、丸める



- すぐ食べる時 ➡ 手を水でぬらしておく。
- 保存するとき ➡ 手に、もちとり粉を付けておく。

- もちの出来栄は、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。
- 放置しすぎると、もちの表面がかたくなります。

■もちの上手な保存方法は…

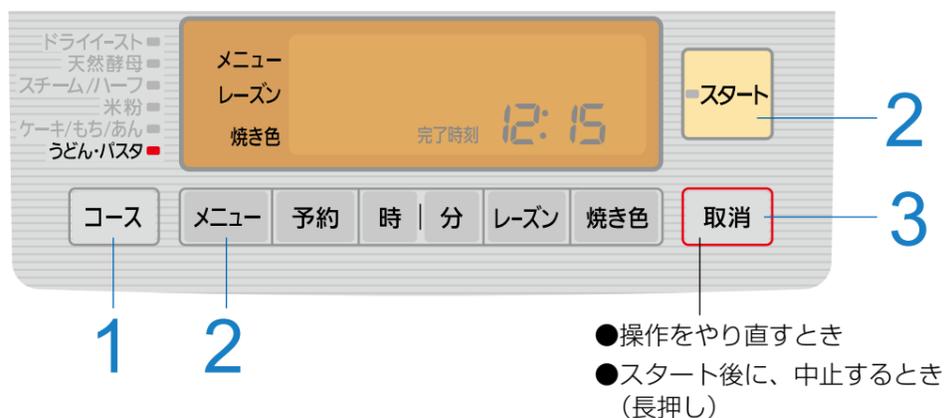
- ①もちが冷めてから、もちとり粉をよく払い、
- ② [部屋に置くときは]
湿度や温度の低い所で2日以内。
[冷凍庫に入れるときは]
ポリ袋を2重にして入れ、
口を閉じて1か月以内。

パンケースから
直接ラップの上に
取り出して包んで…。
切りもちにすると
もっと簡単！



もちをつくる

うどん・パスタをつくる



- 準備**
- ①パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
 - ②ボウルなどで A を混ぜ合わせる。
 - ③別容器で B を混ぜ合わせる。
 - ④パンケースに A→B の順に入れる。(パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる)

材料 (そばやラーメン生地はつくれません)

「うどん」(6人分) 290kcal	
A 強力粉	230g
薄力粉	230g
B 塩	中2(14g)
ぬるま湯*1	250mL
打ち粉*2	適量

*1 ぬるま湯の温度は35～40℃。
*2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

「パスタ」(6人分) 311kcal	
A 強力粉	230g
デュラムセモリナ粉*1	230g
塩	中1(7g)
B 卵(溶く)	M寸2個(100g)
水	160mL
オリーブ油	大さじ½
打ち粉*2	適量

*1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店などで
お買い求めいただけます。
*2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

■カラフルなアレンジパスタもつくれます!

▶野菜などを一度ゆでて、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる。

▶加える材料分だけ水の量を10～50mL減らす。
(基本量は160mL)

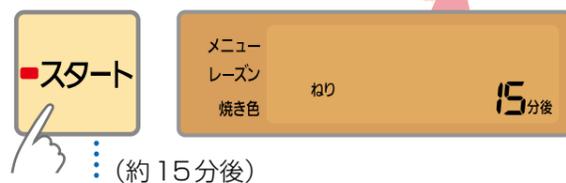


※黒練りごま 大さじ1入り……水量150mL
トマトピューレ 大さじ3入り……水量110mL
ほうれん草ペースト 50g入り……水量110mL

1 「うどん・パスタ」を選ぶ



2 スタートする



3 ピピッと鳴ったら、「取消」を押して生地をすぐ取り出す

4 きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで休ませる

- うどん…室温で約2時間(室温が高いときは冷蔵庫で)
- パスタ…冷蔵庫で約1時間



- 保存するときは
- ・冷蔵庫(保存期間 2～3日)
 - ▶打ち粉をしてラップで包む。
 - ・冷凍庫(保存期間 約1か月)
 - ▶めんのお太さに切ってから(P.63)ラップで包む。



うどん

伸ばす

- ①包丁やスケッパーで6等分に切り分ける。
- ②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3mmの厚みになるまで伸ばす。
(冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす)



切る

- ③生地を折り畳み、端から約3mm幅に切る。
(切りにくいときは、生地に打ち粉をする)



ゆでる

- ④大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってから、ゆでる。
(ゆで時間の目安は、8～13分)
- ⑤冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る。



●市販の乾燥パスタとは、外観やめんのかたさ、食感が異なります。

パスタ

伸ばす

- ①包丁やスケッパーで6等分に切り分ける。
- ②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1mmの厚みになるまで伸ばす。



切る

- ③表面に打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5mm幅に切る。
(ゆでると少し膨らむので、少し細めに切る)
- ④めんをほどこき、打ち粉をする。



ゆでる

- ⑤大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる。
(ゆで時間の目安は、3～5分)
- 手順①～③では、パスタマシンも使えます。(生地にしっかり打ち粉をする)



お手入れする



フッ素樹脂を傷めないために…

- 早めに洗って乾かす!
(汚れた状態や水につけた状態で放置しない)
- やわらかいスポンジで洗う!
(磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない)

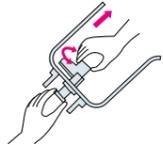


パンケース・羽根・スチームケース

残った生地を取り除き、水洗いする



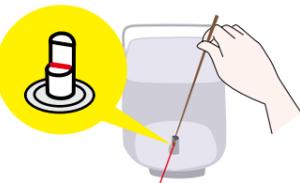
- ① パンケースに湯を少し入れ、しばらく置く。
- 外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。



- ② パンケースと羽根を水洗いする。
- 取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っているとパンケースのフッ素を傷めます。



- ③ 羽根や取り付け軸につまった生地などを竹くしで取る。



- 取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなります。
- 汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を使う。

ふた

固く絞ったぬれぶきんでふく



- お手入れ後、開閉弁がイーストを落とす穴をふさいでいることを確認する。



生種容器

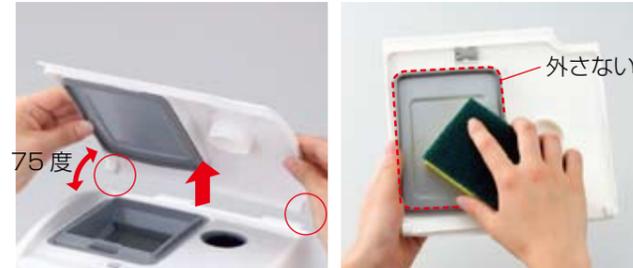
台所用洗剤(中性)でしっかり洗い、乾燥させる



- 生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。
- もし、腐敗してしまったときは
 - ① 薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
 - ② よくすすぐ。

上ふた

取り外して、水洗いする



- 75度を開き、右側を上へ引く。

イースト容器

固く絞ったぬれぶきんでふき取り、自然乾燥させる

- からぶきすると、静電気でドライイーストが落ちなくなります。



イースト容器はからぶきしない!

静電気でドライイーストが落ちなくなります

レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤(中性)で水洗いする



- 上に引く。



- 押して、開閉板を開く。
- 油分は残さない。

本体

固く絞ったぬれぶきんでふく



- 庫内に飛び散った具材などは、取り除く。

よくあるご質問

国内産の小麦粉で
つくれる？

小麦粉には、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(12~15%)が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのもが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンの膨らみ方に差ができます。

▶日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10mL減らしてください。



専用小麦粉で
つくれる？

食パン

つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水量を5~10%減らしてください。

フランスパン

つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄や膨らみに差がでます。

うどん(中力粉)

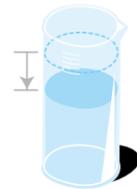
生地がかたい場合は水を10mL増やし、やわらかい場合には10mL減らしてください。

バターや
スキムミルクの
代わりに他の材料が
使える？

使えます。

バターの代わりに、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。
スキムミルク(大スプーン1)は、牛乳100mL相当です。

●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。



市販の料理の本の
分量でつくれる？

本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。

もしつくるときは下記の方法でお試ください。(パンのみ)

- ① 生地をつくるコースで。
- ② 小麦粉容量は「400~300g」とし、液体(水・卵など)は小麦粉の65~60%に。
- ③ 必要に応じて発酵を補ってください。
(生地コース終了後、そのままふたを開けて20~30分置く)



半斤のパンも
つくれる？

「ハーフ食パン」(P.40)のみ、つくることができます。その他のコースでは材料を半分にしても「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。

自家製の天然酵母は
使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。

▶比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。



天然酵母パン種や
生種の保存方法は？

天然酵母パン種 (P.13)

高温に弱いので、しっかり密封して冷蔵庫で保存。

●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

生種 (P.57)

生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。

●1週間以内に使い切ってください。



ドライイーストの
保存方法は？

冷蔵庫で保存してください。(開封後は必ず密封し、早めに使い切る)

●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

●冷凍庫では保存しないでください。

パンミックスは、
天然酵母のコースで
使える？

食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。

▶添付のドライイーストの代わりに、1.5斤のパンミックス1袋に対し、生種(大2)、水(250mL)を入れる。



米粉パンは、
一般の米粉(上新粉)
でつくれる？

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。

「米粉パン」コースでつくる米粉パン(小麦入り/小麦なし)は、必ず指定の粉をお使いください。

指定の粉を
使わなくてもいい？

一般の米粉(上新粉)は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンをつくることはできます。「食パン」コースで焼いてください。

指定以外のパン用米粉
で米粉パン(小麦入り)
はつくれる？

米粉は、同じ配合でも粉によって生地のかたさが異なるため、うまく練ることができず、つくることができません。

デニッシュ風食パンの
「後入れ用バター」は
冷凍しなくても
使える？

冷凍していないバターを使うと、パンケースに入れた直後にバターが溶けてしまい、デニッシュ風にはなりません。

バターは1cm角に切り、一晚以上冷凍したものをお使いください。

メロンパンのクッキー
生地は冷凍しておい
ても使える？

お使いいただけます。

事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようにご注意ください。

デュラムセモリナ粉は
どこで購入できる？

全国の百貨店でお買い求めいただけます。

打ち粉は何を使うの？

パンの成形には、強力粉をおすすめします。

もちには、かたくり粉をおすすめします。(その他、コーンスターチや強力粉などもお使いいただけます。)

一晚、水に浸した
もち米は使える？

お使いいただけますが、やわらかくなりすぎるため、基本的にはおすすめできません。

米が水を吸った分(4合:150mL、5合:200mL、6合:250mL)水を減らしてください。

よくあるご質問

食パンは角形に焼き上げられる？

ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる（「釜のび」）山形パンです。



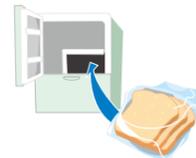
パンをうまく切るコツは？

焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。
●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。



食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン
スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。
●おいしさを保つ冷凍期間は約2か月です。



バターロール
成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール（溶き卵）を塗って焼きます。
●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分長めにする。



ピザ
伸ばした生地をラップで包んで冷凍。焼くときは、凍ったまま具を載せて焼きます。



天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄が少し違うように思うのですが？

天然酵母は次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
●特有の風味。
皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感はおもちりとして歯ごたえがある。
焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

パン生地コースで、ドライイーストが混ざっていないのですが？

生地に練りこまれていれば、分割・成形・二次発酵中に作用するため問題ありません。

パン生地コースで、パン生地がやわらかいのですが？

水の量を5～10mL減らしてみてください。打ち粉をすると扱いやすくなります。

パン生地コースで、あまり発酵していないのですが？

配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。パン生地コース終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。（目安：20～30分）

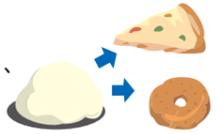
失敗した生地は再利用できる？

例 生地そのまま焼けていないとき
…など

ドーナツやピザなどに利用できます。以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

ドライイーストを使うコース

- ドライイーストがイースト容器に残っているとき
→「ピザ」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツ(P.52)やピザ(P.53)に！
- ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
→生地を取り出して、ドーナツ(P.52)やピザ(P.53)に！



天然酵母を使うコース

- 生地を取り出してドーナツ(P.52)に！

市販の乾燥パスタと食感が違いますか？

乾燥パスタとは調理法が異なるため、外観やめんのかたさ、弾力が異なります。

めんがうまく切れないのですが？

計量を正確に行い、生地に打ち粉を充分してください。

うまくできない!

パンづくりはデリケート。
日によって出来栄が
違いますが…



パン(膨らみ)

こんなときは

膨らみが足りない



大きさの目安(1.5斤)
(食パン、ソフト食パンの場合、
米粉パン：小麦入りの場合)



(早焼き、全粒粉※1、デニッシュ、
天然酵母食パンの場合)



※1 全粒粉50%配合

(フランスパンの場合)



(全粒粉パン※2の場合)



※2 全粒粉100%配合

(メロンパン、
米粉パン：小麦なしの場合)



(ライ麦パンの場合)



(白パン、ハーフ食パン、
あんパンの場合)



膨らみすぎている



大きさの目安(1.5斤)



ここを確認してください

- 温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。
- レーズンなどの具を入れすぎていませんか?
- 室温が高すぎませんか?(室温が高すぎると、出来栄が悪くなります)
▶粉などを冷蔵庫で冷やしてください。

小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ●はかりで重さをはかりましたか? (付属の計量カップは使えません) ●たんぱく質12~15%以外的小麦粉を使っていませんか? (P.66) ●強力粉を使いましたか? ●古い小麦粉を使っていませんか? <p><フランスパン・デニッシュ風食パンは…></p> <ul style="list-style-type: none"> ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか?
水	<ul style="list-style-type: none"> ●少なすぎませんか? <p><早焼き・フランス・ライ麦・全粒粉・デニッシュ風・メロンパンは…></p> <ul style="list-style-type: none"> ●常に、約5℃の冷水を使っていますか? <p><室温25℃以上のときは…></p> <ul style="list-style-type: none"> ●約5℃の冷水を使っていますか?
砂糖	<ul style="list-style-type: none"> ●少なすぎませんか?
ドライイースト	<p><天然酵母パン以外は…></p> <ul style="list-style-type: none"> ●予備発酵のいらぬものを使っていますか? ●イースト容器に入れていませんか? ●少なすぎませんか? ●冷蔵庫で保存していますか?(P.8) ●賞味期限切れのものを使っていますか?
天然酵母	<p><天然酵母パンは…></p> <ul style="list-style-type: none"> ●「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか? ●生種はかき混ぜてからはかりましたか? ●パンケースに入れていませんか? ●少なすぎませんか?

小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ●多すぎませんか? ●パン専用小麦粉を使っていますか?(P.66)
水	<ul style="list-style-type: none"> ●多すぎませんか?
ドライイースト 生種	<ul style="list-style-type: none"> ●多すぎませんか? ▶指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を1/4~1/2量減らしてみてください。 ●標高が1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

こんなときは

全く膨らまない (全体が白く、だんご状)



日によって形や 膨らみが違う

底がべたつく、 側面が 大きく へこむ



上部が凹んでいる (外皮は焼けている)

天面が平らで 四角い 陥没する



(ライ麦パンの) 上面に 凹凸がある



底に大きな 穴があく、 つぶれる



周囲に粉が 残っている

(デニッシュ風食パンの) 底に油がたまる、 皮が油っぽい、 バターむらができる

外皮がかたい

ドライイースト 天然酵母

- ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか?
- 保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていますか?
- パン羽根を付け忘れていませんか?
- 途中で停電しませんでしたか?

●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります!

室温	<ul style="list-style-type: none"> ●夏場など室温が高いとき ●運転中に室温が変化したとき(エアコンを途中で切ったときなど)
材料の種類・質	<ul style="list-style-type: none"> ●たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ●保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったとき

- 焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか?
- 室温が高いときは、水を10mL減らすと効果があります。

- 小麦粉が少なすぎませんか?
 - 水が多すぎませんか?
- <全粒粉パンは…>
- 全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。
- <米粉パン(小麦なし)は…>
- 天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。
 - 乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか?
 - 油の種類をまちがえませんでしたか?
 - 油脂類(配合表記載のもの)を入れましたか?

- ライ麦パンの1斤を焼くと、生地がかたいため高さが低く、上面に凹凸ができます。異常ではありません。

- パン羽根の形状あとが残ります。
- パンを取り出すときに、パンケースの底の部分に触りませんでしたか?(羽根が回り、パンをつぶすことがあります)



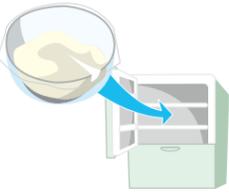
- 小麦粉が多すぎませんか?
- 水が少なすぎませんか?

- バターを1cm角に切り、冷凍したものを使いましたか?
- バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか?
- バターをバラバラにほぐして入れましたか?

- 外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。

パン(膨らみ)

うまくできない!

こんなときは	ここを確認してください
食パンが思った色に焼き上がらない	●焼き色を変える(P.20)か、砂糖の量で調節してください。 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。
デニッシュ風食パンのサクサク感が少ない	●切ったパンをトーストすると、よりサクサクとした食感になります。
成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。 発酵時間は、パンの種類などにより異なりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまみ層になりません。 生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 ※特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。 
メロンパンのクッキー生地が割れる	●クッキー生地を充分混ぜましたか? ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか? ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしましたか? ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。 (軽く押さえつけて密着させると形よく仕上がります。) ●格子模様を深く入れていませんか?
メロンパンのクッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
メロンパンのクッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか?
メロンパンのクッキー生地が天面に載っていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか? ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。 クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
メロンパンのクッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか? ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
米粉パン(小麦なし)をつくると粉残が多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか? ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか? ●粉落としをしましたか?

こんなときは	ここを確認してください
予約をすると、米粉パン(小麦入り)の出来栄が悪い	●室温25℃以上のときに予約をしませんでしたか? ※室温が高いときは、材料の温度が上がりすぎて出来栄が悪くなります。 長時間の予約はしないでください。
蒸しパンがスチームケースからうまく取り出せない	●焼き上がったあと、5~10分置いてから取り出しましたか? ※スチームケースにバターを塗っておくと、より取り出しやすくなります。
白パンの皮がかたい 焼き色が思ったより濃い	●粗熱が取れたらポリ袋に入れて密閉しておくと、皮をやわらかく保てます。 ●白パンの皮はとて薄く焼けますが、焼き色はつきます。 (真っ白ではありません)
1斤を焼くとパンの形が悪い、 焼き色が濃い	●このホームベーカリーは1.5斤を標準としています。 1斤で焼くと、表面が凸凹したり見栄えが少し劣ります。 焼き色が濃いめになるため、焼き色設定は「淡」または「標準」をおすすめします。
あんパンをつくると中に空洞ができる	パン生地は膨らみますが、あんはパン生地と同じように膨らみません。 空洞は、あんから出る水蒸気圧によりパン生地が持ち上げられてできません。 空洞ができることに問題はありませぬ。

うまくできない!

	こんなときは	ここを確認してください
ケーキ	膨らみが足りない	<ul style="list-style-type: none"> ●材料を分量どおり入れましたか? ●ベーキングパウダーを入れましたか? ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか?
	上部にバターが残っている	<ul style="list-style-type: none"> ●バターは1cm角に切りましたか? ●バターは常温に戻しましたか? ●材料を順番どおりに入れましたか?
	周囲に粉がくっついている	<ul style="list-style-type: none"> ●粉落としをしましたか? ●材料を順番どおりに入れましたか?
	思ったようなケーキにならない	<ul style="list-style-type: none"> ●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。薄力粉の量を210gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
もち	ついたもちに粒々が残っている	<ul style="list-style-type: none"> ●もち米が多すぎませんか? ●水が少なすぎませんか? ●もち米の水切りするとき、米が乾燥しすぎていませんか? (空調の風に直接当たっているなど) ●うるち米が混ざっていませんか? ●古米を使っていませんか?
あん	あんにならない	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか? ●小豆の量が多すぎませんか?
うどん・パスタ	ダマになる	<ul style="list-style-type: none"> ●めん・もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか? ●小麦粉が少なすぎませんか? ●小麦粉をよく混ぜてからパンケースに入れましたか? ●水が多すぎませんか? ●うどんの場合、水はぬるま湯を使用しましたか?
	生地が手にくっついてまとまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●小麦粉が少なすぎませんか? ●打ち粉をしましたか? ●水が多すぎませんか?
	めんがくっつく	<ul style="list-style-type: none"> ●めん状に切ってから、時間がたっていないですか? ●打ち粉を十分にしましたか?

「まちがえた!」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした!

生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	「ドライイースト」コース ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・「ピザ生地」…………… 1分以内 ・「デニッシュ」…………… 5分以内 ・他のメニュー…………… 15分以内 「米粉」コース ・「小麦入り」…………… 35分以内 ・「小麦なし」…………… 5分以内 ●ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 「天然酵母」コース 最初のねりで混ぜるように、10分以内にパンケースに入れる。
	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・「ピザ生地」…………… 1分以内 ・「デニッシュ」…………… 5分以内 ・「パン生地」 「スチーム/ハーフ: 白パン/あんぱん/食パン」… 10分以内 ・「米粉: 小麦入り」…………… 35分以内 ・「米粉: 小麦なし」…………… 粉落とし後3分以内 ・他のメニュー…………… 15分以内

- コースやメニュー、「レーズン」、「焼き色」をまちがえてスタートした!**

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」キーを長めに押しして中止し、正しいコース・メニュー※・レーズン・焼き色でスタートさせてください。
 ※「ソフト食パン」・「米粉: 小麦入り」には変更しないでください。(最初の工程が違うため)
- 違う羽根を取り付けてスタートした!**

「取消」キーを長めに押しして中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。(そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。)
- 電源プラグを抜いた!**

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
 ※「スタート」キーは押さないでください。
- 途中でまちがって「取消」を押した!**

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
 ※1回のみ有効。他のキーは押さないでください。

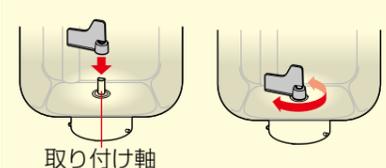
■失敗してしまった生地は、再利用してピザやドーナツにすることができます。(P.52,53,69)

うまくできないなら、「まちがえた!」と思ったら…

故障かな？

まずは次の内容をお調べになり、なお異常のあるときは、すぐに本製品をお買い上げの販売店へご相談ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない(練らない)	●「ソフト食パン」・「米粉：小麦入り」コースの工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、コースや室温により異なります。・「ソフト食パン」コースは、2回に分けて投入されます。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電しているためです。	よく絞ったふきんでふき、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
途中で運転が止まった(現在の時刻を表示)	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地が利用できます。(P.69)
予約したい時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ コースによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。	次の範囲内で合わせてください。 現在の時刻の ●「食パン」 4時間30分～13時間後 ●「ソフト食パン」 5時間10分～13時間後 ●「フランスパン」 5時間15分～13時間後 ●「ライ麦パン」 5時間20分～13時間後 ●「全粒粉パン」 5時間20分～13時間後 ●「米粉パン：小麦入り」 2時間45分～13時間後 ●「米粉パン：小麦なし」 2時間10分～13時間後 ●「天然酵母食パン」 7時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使う「食パン」・「フランスパン」・「ライ麦パン」・「全粒粉パン」・「米粉：小麦なし」コースでは、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.11)	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●もちをついたり、生地の「ねり」や「ガス抜き」をするとき ・「ギューギュー」「パタパタ」……生地を練るときの音 ・「グワングワン」……モーターが回る音 ・「カチャカチャ」……もちをつくときの音 ●ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」…開閉弁、開閉板の音	
途中で回転が止まる(羽根が回らない)	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛けてモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。(でき上がっても、粉の状態に残り、焼けていない) ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

こんなときは	原因	直し方
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。(先端で3cmほど動きます)	
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命(約2年)です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。ただし、電池ホルダーは取り付けておく。(異物などが入るおそれ) ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7) ●必ず電源プラグを差し込んだ状態で行う。  ※左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。(P.16)
	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていますか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。(お買い上げの販売店へ) 
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。(回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される)異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。 	
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどでふき取ってください。	
●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。		

こんな表示が出たら…

停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。(パンの出来栄は悪くなることもある) ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、表示します。
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温(40℃以上)になっています。 ふたを開けて、庫内を充分冷ます。(出来上がり直後で、1時間程度)
H01・H02 を表示	●故障です。 ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・使いかた・お手入れなどは
■まず、お買い上げの販売店へご相談ください
 ▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名			
電話	()	-	
お買い上げ日	年	月	日

修理を依頼されるときは
 「うまくできない!」(P.70~74)、「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.76~77)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	ホームベーカリー
●品番	SD-BMS151
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。 **保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間**

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。
 ※修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料 診断・修理・調整・点検などの費用
部品代 部品および補助材料代
出張料 技術者を派遣する費用
 ※補修用性能部品の保有期間 **6年**
 当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください
 ※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/>

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご利用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時~20時

電話 **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03)3256-5444 Osaka (06)6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

<p>●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口へ転送させていただく場合がございます。</p> <p>北海道地区</p> <p>札幌 ☎(011)894-1251 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 旭川 ☎(0166)22-3011 旭川市2条通16丁目1166 帯広 ☎(0155)33-8477 帯広市西20条北2丁目23-3 函館 ☎(0138)48-6631 函館市西栲栳589番地241 (函館流通卸センター内)</p> <p>東北地区</p> <p>青森 ☎(017)775-0326 青森市大字浜田字豊田364 秋田 ☎(018)868-7008 秋田市外旭川字小谷地3-1 岩手 ☎(019)645-6130 盛岡市厨川5丁目1-43 宮城 ☎(022)387-1117 仙台市宮城野区扇町7-4-18 山形 ☎(023)641-8100 山形市平清水1丁目1-75 福島 ☎(024)991-9308 郡山市亀田1丁目51-15 栃木 ☎(028)689-2555 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 群馬 ☎(027)254-2075 前橋市箱田町325-1 茨城 ☎(029)864-8756 つくば市筑穂3丁目15-3 埼玉 ☎(048)728-8960 桶川市赤堀2丁目4-2 千葉 ☎(043)208-6034 千葉市中央区末広5丁目9-5 東京 ☎(03)5477-9700 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 山梨 ☎(055)222-5822 甲府市宝1丁目4-13 神奈川 ☎(045)847-9720 横浜市港南区日野5丁目3-16 新潟 ☎(025)286-0180 新潟市東区東明1丁目8-14 石川 ☎(076)280-6608 金沢市玉鉾2丁目266番地 富山 ☎(076)424-2549 富山市根塚町1丁目1-4 福井 ☎(0776)21-0622 福井市問屋町2丁目14 長野 ☎(0263)86-9209 松本市寿北7丁目3-11 静岡 ☎(054)287-9000 静岡市駿河区高松2丁目24-24 愛知 ☎(052)819-0225 名古屋市中区瑞穂区瑞穂1丁目8-10 岐阜 ☎(058)278-6720 岐阜市中鶴4丁目42 高山 ☎(0577)33-0613 高山市花岡町3丁目82 三重 ☎(059)254-5520 津市久居野村町字山神421</p>	<p>近畿地区</p> <p>滋賀 ☎(077)582-5021 守山市水保町1166番地の1 京都 ☎(075)646-2123 京都市南区上鳥羽中河原3番地 大阪 ☎(06)7730-8888 大阪市城東区関目2丁目15-5 奈良 ☎(0743)59-2770 大和郡山市筒井町800番地 和歌山 ☎(073)475-2984 和歌山市中島499-1 兵庫 ☎(078)796-3140 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 鳥取 ☎(0857)26-9695 鳥取市安長295-1 米子 ☎(0859)34-2129 米子市米原4丁目2-33 松江 ☎(0852)23-1128 松江市平成町182番地14 出雲 ☎(0853)21-3133 出雲市渡橋町416 浜田 ☎(0855)22-6629 浜田市下府町327-93 岡山 ☎(086)242-6236 岡山市北区田中138-110 広島 ☎(082)295-5011 広島市西区南観音1丁目13-5 山口 ☎(083)973-2720 山口市小郡下郷220-1 香川 ☎(087)868-6388 高松市勅使町152-2 徳島 ☎(088)624-0253 徳島市沖浜2丁目36 高知 ☎(088)834-3142 高知市仲田町2-16 愛媛 ☎(089)905-7544 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 福岡 ☎(092)593-8002 春日市春日公園3丁目48 佐賀 ☎(0952)26-9151 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 長崎 ☎(095)830-1658 長崎市東町1919-1 大分 ☎(097)556-3815 大分市秋原4丁目8-35 宮崎 ☎(0985)63-1213 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 熊本 ☎(096)367-6067 熊本市健康本町12-3 天草 ☎(0969)22-3125 天草市港町18-11 鹿児島 ☎(099)250-5657 鹿児島市与次郎1丁目5-33 大島 ☎(0997)53-5101 奄美市名瀬朝仁町11-2 沖縄 ☎(098)877-1207 浦添市城間4丁目23-11</p>	<p>13時間後まで</p> <p>食パン 10時間後まで</p> <p style="text-align: center;">その他のコースには予約ができません。</p>
---	---	---

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
 最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html> 0510

【ご相談におけるお客様の個人情報などのお取り扱いについては裏表紙をご覧ください】

仕様

電源		交流 100 V 50/60 Hz 共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	550 W	大きさ(約)	幅	28.2 cm
	モーター	115 W (50 Hz) 120 W (60 Hz)		奥行	32.5 cm
質量(電池含む)(約)		6.9 kg	コードの長さ		1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約 0.3 W です。
 ●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
 また、アフターサービスもできません。

コース	ドライイースト	天然酵母	スチーム/ハーフ	米粉	ケーキ/もち/あん	うどん/パスタ	
容量	食パン 早焼き食パン 全粒粉パン デニッシュ風食パン	小麦粉 280~400 g	小麦粉 300~400 g	白パン あんパン 小麦粉 220 g	小麦入り 米粉 280	ケーキ 小麦粉 240 g	小麦粉 460 g
	ソフト食パン	小麦粉 380 g	パン生地	300~400 g	ハーフ食パン	もち もち米 560 g~840 g	
	フランスパン	小麦粉 250~330 g	小麦粉 300~400 g	小麦粉 225 g	小麦なし		
	ライ麦パン	小麦粉 250~380 g	生種	ホシノ天然酵母 パン種(元種) 30~50 g	米粉 300	あん 小豆 250 g	
	メロンパン	小麦粉 250 g	小麦粉 280~400 g	蒸しパン 小麦粉 110 g	小麦なし 米粉 450 g		
パン生地 ピザ生地	小麦粉 280~400 g						
予約	食パン ソフト食パン フランスパン ライ麦パン 全粒粉パン	13時間後まで	食パン	10時間後まで			

保証とアフターサービス/仕様

別売品

[税込・2010年9月現在]



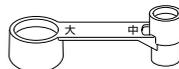
パン羽根

- 品番：ADA04A105
- 希望小売価格：1,365円



めん・もち羽根

- 品番：ADD82-162-H0
- 希望小売価格：630円



スプーン

- 品番：ASD911-108-K
- 希望小売価格：315円



リチウム電池 (市販品)

- 品番：CR2354
- 希望小売価格：315円



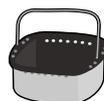
パンケース (完成)

- 品番：ADA12A115
- 希望小売価格：4,935円



主軸受け (完成)

- 品番：ADA29A115
- 希望小売価格：1,785円



スチームケース

- 品番：ADA53-162
- 希望小売価格：2,730円



計量カップ

- 品番：ADD93-145
- 希望小売価格：315円



生種容器 (ふたなし)

- 品番：ADD93-137-OS
- 希望小売価格：315円



生種容器ふた

- 品番：ADD26-136
- 希望小売価格：210円

販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけるものもあります。詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。



<http://club.panasonic.jp/mall/sense/>

【ご相談窓口における個人情報の取り扱い】

パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社（以下「当社」）は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくための発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に個人情報を開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常な回転音がする。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典1 お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる

特典2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる

特典3 エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる



<http://club.panasonic.jp/>



※このサービスは
WEB限定のサービスです。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地

© Panasonic Corporation 2010

DZ50-1622
MX0910Y30211