PDF版

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。

2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。

3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはＷｅｂ上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

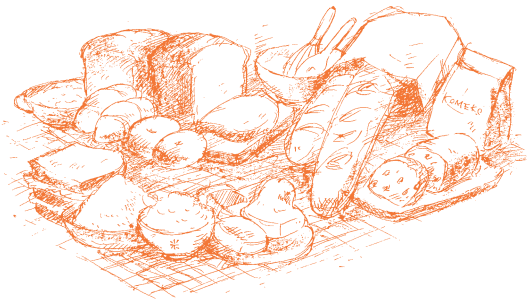
LaX1705C

感動をデザインします
TWINBIRD

ブランパンメーカー

BM-EF34

〔パンサイズ：1.5 斤、1 斤〕



取扱説明書

このたびは、お買い上げいただきまして、誠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、正しくご使用ください。
  特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。

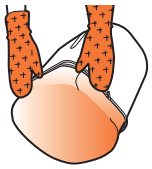
家庭用 本製品は一般家庭用です。業務用などでご使用にならないでください。
また、調理以外の目的ではご使用にならないでください。

つながる
お得なコンテンツ
製品登録・facebook
製品登録でサポートがスムーズに

1台でおいしさいろいろ

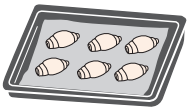
基本の使いかた

パンを作る



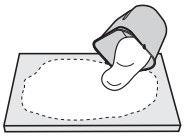
「基本のパンの作りかた」
☞ p.12～13

生地を作る



「基本の生地の作りかた」
☞ p.16～17

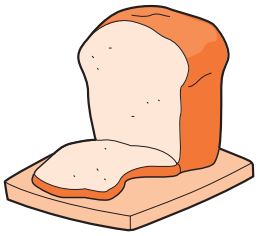
パン・生地以外を作る



バラエティメニューの
レシピ
☞ p.42～44

こんなメニューが作れます

ブランパン

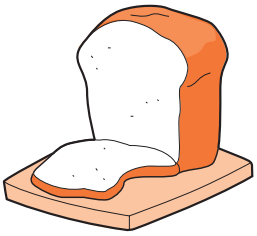


小麦のふすまを主原料にしたブランパンミックス専用のメニューです。
ご購入は☞ p.10へ

メニュー1
ブランパン
☞ p.18

メニュー2
ブランパン生地
☞ p.20

食パン



メニュー3
食パン
☞ p.22

メニュー4
早焼き
☞ p.24

メニュー5
ソフトパン
☞ p.26

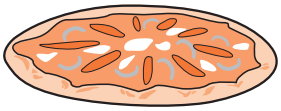
メニュー6
スイートパン
☞ p.28

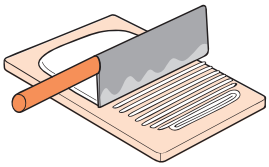
メニュー7
全粒粉パン
☞ p.30

メニュー8
フランスパン風
☞ p.32

メニュー9
ごはんパン
☞ p.34

いろいろな生地作り





メニュー10
パン生地
☞ p.36～39

メニュー11
ピザ生地
☞ p.40

メニュー12
うどん生地
☞ p.41

独立モード

使いかたとレシピ
p.46 ～ 48

バラエティ

メニュー 13
もち
p.42

メニュー 14
焼きいも
p.43

メニュー 15
甘酒
p.44

お使いになる前に

安全上のご注意 4
各部の名称とはたらき 6
基本の作りかたの流れ 8
パン作りの材料 10

使いかた

基本のパンの作りかた 12
便利な機能 14
　タイマーセット 14
　追加焼き 15
基本の生地の作りかた 16
メニュー 1 ブランパンのレシピ 18
ブランパン生地を使ったレシピ 20
　メニュー 2 ブランパン生地 20
メニュー 3 食パンのレシピ 22
メニュー 4 早焼きのレシピ 24
メニュー 5 ソフトパンのレシピ 26
メニュー 6 スイートパンのレシピ 28
メニュー 7 全粒粉パンのレシピ 30
メニュー 8 フランスパン風のレシピ 32
メニュー 9 ごはんパンのレシピ 34
いろいろな生地を使ったレシピ 36
　メニュー 10 パン生地 36
　メニュー 11 ピザ生地 40
　メニュー 12 うどん生地 41
メニュー 13 もちの作りかた 42
メニュー 14 焼きいもの作りかた 43
メニュー 15 甘酒の作りかた 44
独立モード 46
　こね 47
　発酵 47
　焼き 47
　独立モードを使ったレシピ 48

ご愛用いただくために

お手入れ 49
パンがうまく焼けない 50
　パンの大きさの目安 50
パン以外のメニューがうまくできない 54
よくある Q&A 56
故障かな？と思ったら 57
　こんな表示のときは 57
操作を間違えたときは 58
　ブザー音の種類と意味 58
部品・消耗品について 58
保証とアフターサービス／仕様 59

ブランパンミックスのご購入

パンミックスお申込書 45

安全上のご注意

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

⚠警告	⚠注意
「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

は、してはいけない「禁止」の内容です。	は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告

絶対に分解したり、修理・改造したりしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

蒸気口に手を近づけない
やけどの恐れがあります。
特に乳幼児の手の届くところでは使わないでください。

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。

異常・故障時にはただちに使用を中止する
すぐに電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に点検・修理を依頼してください。

電源について

電源コードが傷んだり、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。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
傷つけたり、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、重いものを載せたり、束ねたりしないでください。
傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う
発火・火災の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る
火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

⚠注意

のぞき窓の割れ防止のため、次のことを守って使用する

- 強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない）
- ふたは丁寧に取り扱う。
  傷などの原因によりまれに自然破壊することがあります。
- 割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に点検・修理を依頼してください。
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散することがあるので注意する。
- 万が一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないように注意する。

材料は正確にはかり、メニュー設定は正しく行う

調理中にパンケースから材料が飛び散ったり、生地があふれると、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。

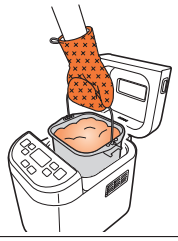
使用中や使用直後は、本体・パンケース・庫内・ふた内側など高温部に直接素手で触れない

高温のため、やけどの原因になります。

蒸気口は約 120℃、のぞき窓は約 100℃、本体側面は約 80℃になります。

パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する

やけどの恐れがあります。



お手入れは冷めてから行う

やけどの原因になります。

電源について

電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源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。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

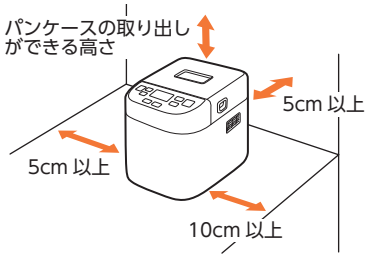
設置場所について

じゅうたんやテーブルクロスの上で使わない

火災の原因になります。

壁・家具などから約 5cm 以上離す

高温のため、材質などによっては傷めることがあります。



テーブルの端から 10cm 以上離す

本体が滑って落ちる原因になります。

使用上のお願い

- **運転中に電源プラグを抜かない**
  パンがうまく焼き上がらない可能性があります。

  誤って電源プラグを抜いてしまったときは、5 分以内に差しなおすと、抜く直前の状態から再開します。

- **使用中や使用直後は本体を移動しない**
  やけどやパンがうまく焼き上がらない原因になります。

- **移動するときは、本体が冷めてから底を両手で持つ**
  思わぬ事故の原因になります。

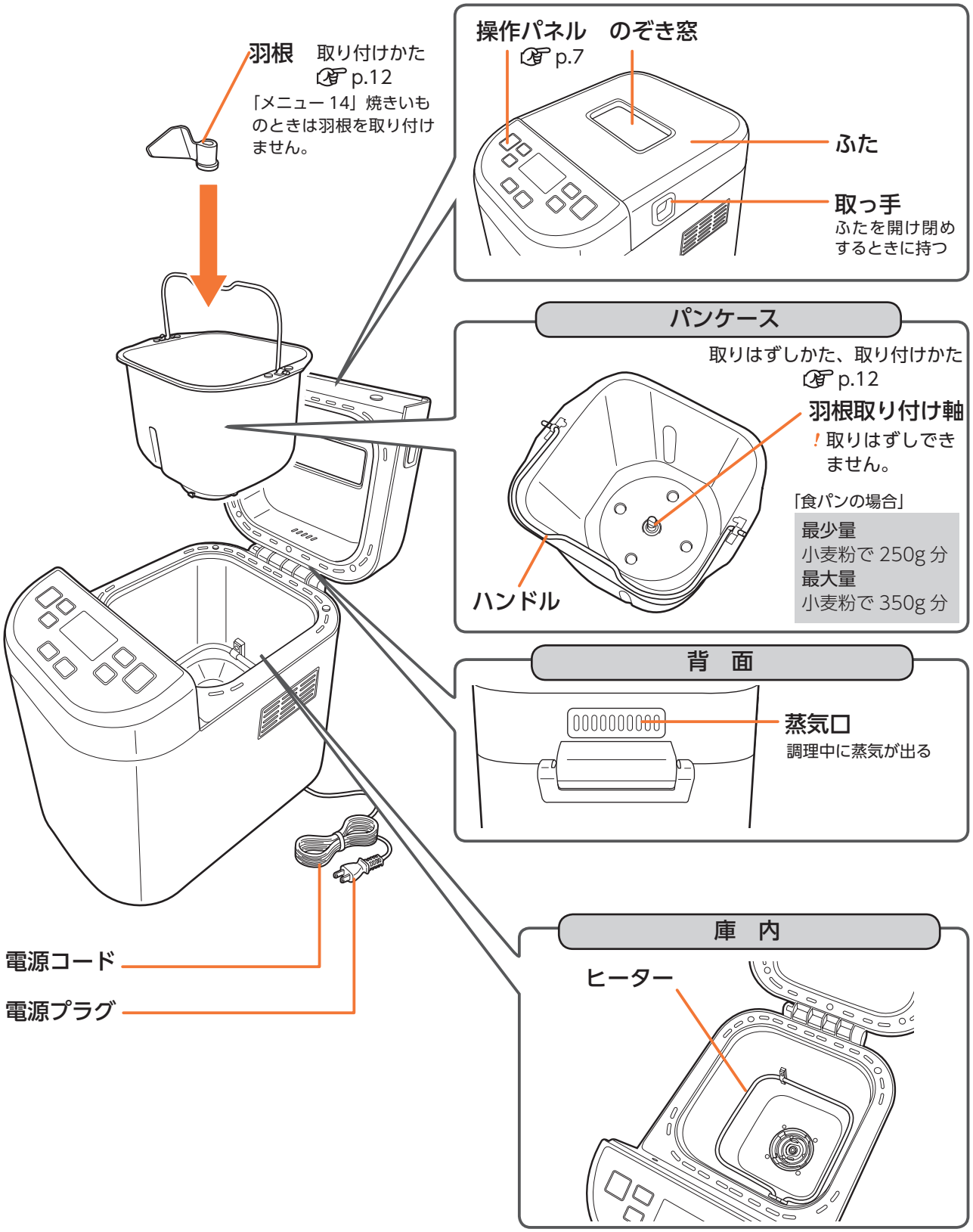
- **火気や湿気のあるところで使わない**
  本体が変形したり故障する原因になります。

- **ふたにふきんをかけない**
  ふたが変形したり故障する原因になります。

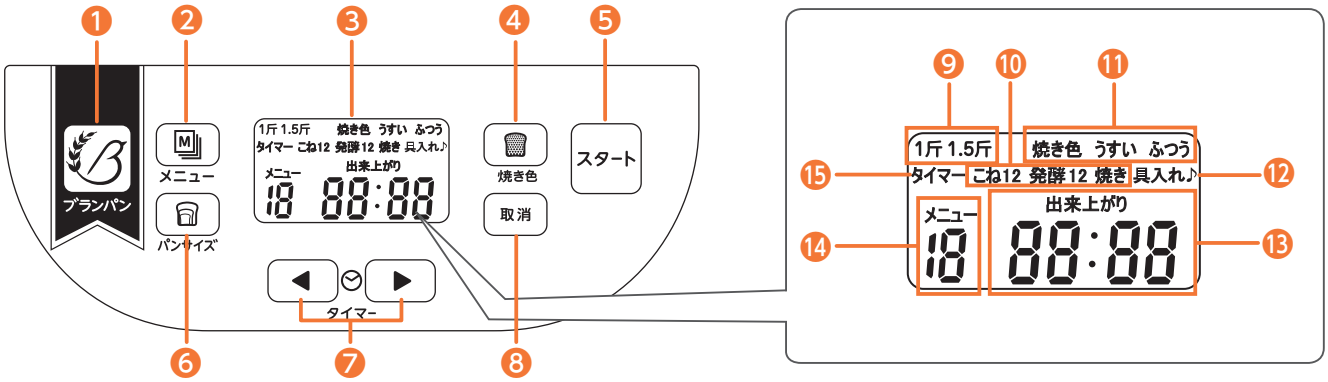
- **メニュー 13「もち」の「つく」工程以外では、ふたをあけたままで調理しない**
  うまく出来上がりません。

各部の名称とはたらき

本体



操作パネル



❶ **ブランパンボタン**
ブランパンメニュー 1、2 を選ぶときに押す

❷ **メニューボタン**
ブランパン以外のメニュー 3 ～ 18 を選ぶときに押す

❸ **表示窓**
バックライトが点灯する
操作約 1 分後に減灯する

❹ **焼き色ボタン**
パンの焼き色を選ぶときに押す

❺ **スタートボタン**
運転をスタートする

❻ **パンサイズボタン**
パンの大きさを選ぶときに押す

❼ **タイマーボタン**
タイマーをセットするときに押す

▶ ····· 進む
◀ ····· 戻る

長押しすると連続して進みます。

❽ **取消ボタン**
運転を中止するときに長押しする

❾ **パンサイズ表示**
選択したサイズを表示する

❿ **工程表示**
動作中の工程が点滅する

⓫ **焼き色表示**
選択した焼き色を表示する

⓬ **具入れブザー表示**
スタート後に ◀ と ▶ を同時に押してブザーあり／なしを切替える

具入れ♪	ブザーあり
	ブザーなし

⓭ **タイマー表示**
出来上がりまでの残り時間を表示する

⓮ **メニュー表示**
選択したメニュー番号を表示する

⓯ **「タイマー」マーク**
タイマーによる待機中に表示される

付属品

計量カップ（液体専用）…1 個

1 目盛り ·····10ml

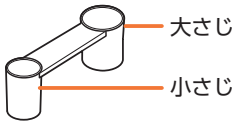
水などの液体をはかります。
小麦粉などははかれません。
（目盛りが g 単位ではないため）

羽根取り棒…1 個

パンから羽根を取り除くときに使用します。

！羽根はパンを切り分ける前に必ず取り除いてください。

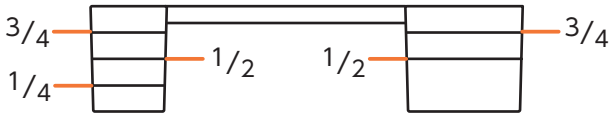
計量スプーン…1 個



	大さじ 1	小さじ 1
砂糖	約 10g	–
スキムミルク	8g	–
塩	–	5.4g
ドライイースト	–	3g

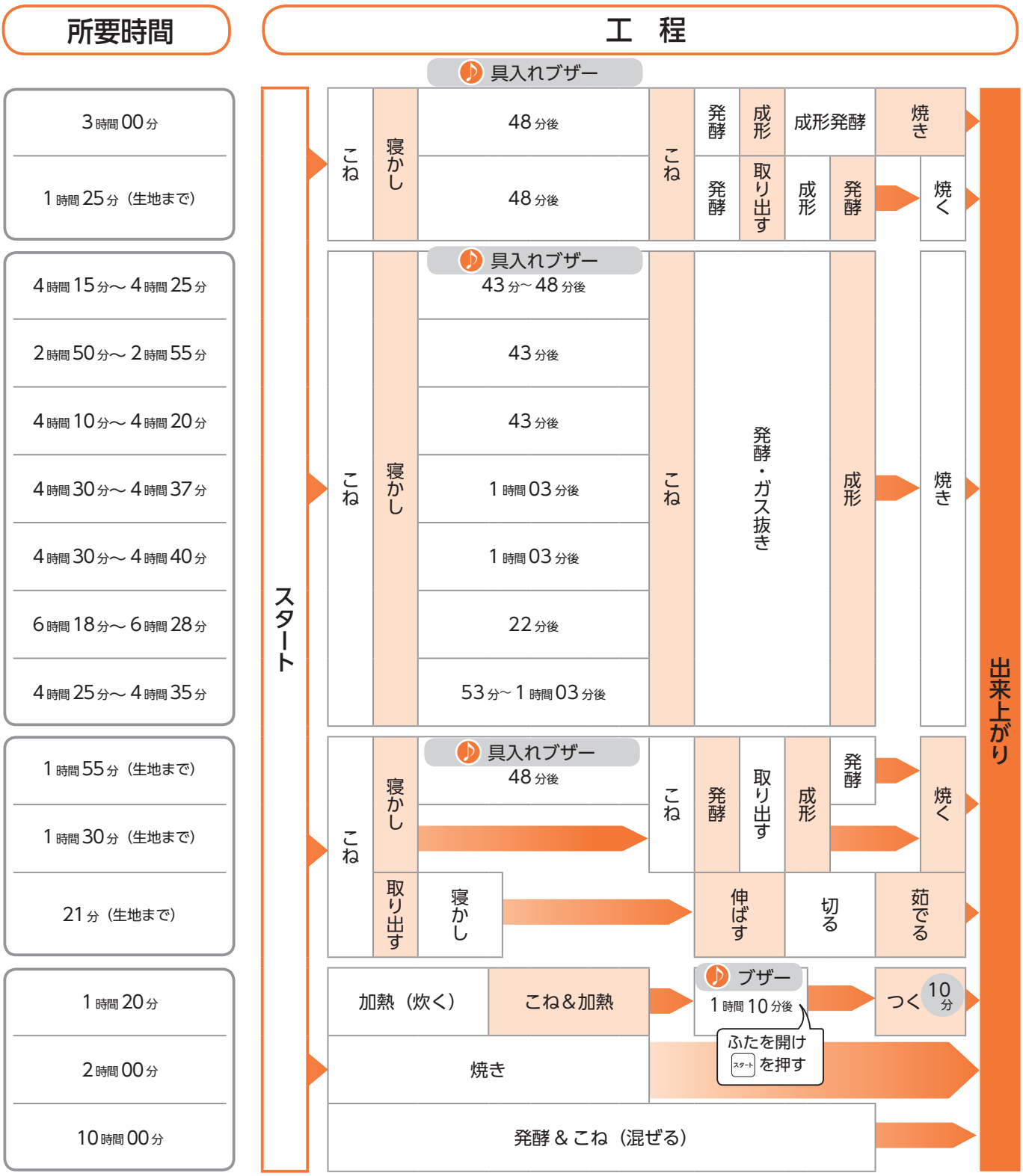
市販の計量スプーンとは形状が異なるため量が変わります。

■計量の目安



基本の作りかたの流れ

基本の作りかた	こんなメニューが作れます		メニューのセット
ブランパンを作る ☞p.18	ブランパン	p.18	メニュー 1
	ブランパン生地	p.20	メニュー 2
食パンを作る ☞p.22	食パン	p.22	メニュー 3
	早焼き	p.24	メニュー 4
	ソフトパン	p.26	メニュー 5
	スイートパン	p.28	メニュー 6
	全粒粉パン	p.30	メニュー 7
	フランスパン風	p.32	メニュー 8
	ごはんパン	p.34	メニュー 9
生地を作る ☞p.36	パン生地	p.36	メニュー 10
	ピザ生地	p.40	メニュー 11
	うどん生地	p.41	メニュー 12
バラエティメニューを作る ☞p.42	もち	p.42	メニュー 13
	焼きいも	p.43	メニュー 14
	甘酒	p.44	メニュー 15
独立モード ☞p.46	こね	p.47	メニュー 16
	発酵	p.47	メニュー 17
	焼き	p.47	メニュー 18


所要時間
工　程
具入れブザー
3時間00分
1時間25分（生地まで）
4時間15分～4時間25分
2時間50分～2時間55分
4時間10分～4時間20分
4時間30分～4時間37分
4時間30分～4時間40分
6時間18分～6時間28分
4時間25分～4時間35分
1時間55分（生地まで）
1時間30分（生地まで）
21分（生地まで）
1時間20分
2時間00分
10時間00分
スタート
こね
寝かし
48分後
48分後
発酵
成形
成形発酵
焼き
取り出す
成形
発酵
焼く
具入れブザー
43分～48分後
43分後
43分後
1時間03分後
1時間03分後
22分後
53分～1時間03分後
発酵・ガス抜き
成形
焼き
具入れブザー
48分後
発酵
取り出す
成形
発酵
焼く
寝かし
伸ばす
切る
茹でる
加熱（炊く）
こね＆加熱
ブザー
1時間10分後
つく
10分
ふたを開け
スタート を押す
焼き
発酵＆こね（混ぜる）
出来上がり

パン作りの材料

粉　類

強力粉

水で練ることによって、パンの組織となるグルテンを形成する。

○	たんぱく質が 11.5 ～ 13% の強力粉 推奨 日清製粉「カメリヤ」
×	● たんぱく質の量が少ない強力粉 ● 国内産の小麦で作られた強力粉 膨らみにくい場合が多い

全粒粉

胚芽やふすま（外皮）ごとひいた小麦粉。
強力粉に比べビタミンやミネラルが豊富。

○	パン用（強力粉タイプ）
×	● お菓子用（薄力粉タイプ） ● あら挽きのもの ● 小麦以外の全粒粉

ポイント

- 製造年月日の新しいものを使用する。
- 粉はふるわないで使う。
- 必ずはかり（重さ）ではかる。（計量カップではかれません）
- 開封後は密閉して保存し、早めに使い切る。
- 夏場は冷蔵庫で保存する。

ブランパン用ミックス

小麦のふすまを主原料にしたパンミックス。
糖質が少なく、食物繊維が豊富。

○	必ず使う ● ツインバード「低糖質ブランパンミックス」
×	● 上記以外のブランパンミックス ● ブランパン以外の低糖質パンミックス うまくできない場合があります。

ブランパン用ミックス ご購入とお問い合わせ

- Web からのご購入
  ツインバード・ストア
  ブランパンミックス購入ページ
  https://twinbird-store.jp/c/branmix-jp.php
- FAX からのご購入
  45 ページの FAX 用お申込書をコピーして
  お使いください。
- お電話からのご購入とお問い合わせ
  お客様サービス係
  (フリーダイヤル) 0120−337−455
  FAX　(0256) 93−1077
  お電話承り時間:平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時

水

小麦粉に加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンを形成する。
水の温度で生地温度を調節し、イーストが発酵できる状態にする。

ポイント

- 室温が高い（25℃以上）とき
  冷水（5℃）を使う。水の量を減らす。
- 室温が低い（10℃以下）とき
  ぬるま湯（30℃）を使う。
- メニューに合わせて水の分量を調節する。

糖類（砂糖、黒砂糖、はちみつなど）

イーストの栄養となり、発酵・熟成を促す。

○	● 上白糖
×	● 合成甘味料 ● 固まった状態のもの

ポイント

- 正確にはかる場合は、はかり（重さ）ではかる。
- 固まった砂糖は細かくするか分量の水に溶かしてから使う。
- 液体の糖類を使うときは、その分の水を減らす。
- グラニュー糖は粒が小さいため、はかり（重さ）ではかる。

ドライイースト

発酵によってガスを発生しパンを膨らませる。

○	● 予備発酵のいらないもの （インスタントドライイースト） 推奨 日清製粉「スーパーカメリヤ」
×	● 生イースト ● 保存状態の悪いもの ● 天然酵母

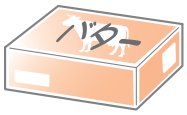
ポイント

- 製造年月日の新しいものを使用する。
- 室温が高い（25℃以上）ときは、メニューに合わせて分量を調節する。
- 使用後は保存方法に注意する。
  （イーストは生きているため）
  - 必ず密閉し冷蔵庫で保存する。
  - 冷蔵庫の奥に置く。
  - 開封後は 1 ヶ月を目安に使い切る。
  - 湿気に注意する。

油脂類（バター・マーガリンなど）

パンが固くなるのを防ぎ、やわらかくしっとりと風味よく仕上げる。

○	● 食塩不使用のもの ● ペースト状～固形のもの
×	● 液体のもの ● 溶かしたバター



鶏卵

● 味、香り、つやをよくする。
● パンの組織を強くし、ふっくらとした焼き上がりにする。

ポイント よく溶いてから使う。

乳製品類（スキムミルク・牛乳など）

パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高める。

■牛乳を使うとき

・スキムミルク大さじ 1 は、牛乳 70ml に置き換え可能
！牛乳に置き換えるときは、牛乳と同じ分量の水を減らす。

例：

レシピ		置き換え後
スキムミルク：大さじ 1 水　　：190ml	»	牛乳：70ml 水　：120ml

塩

イーストの働きをコントロールする。
パンの組織となるグルテンを安定させ、しっかりした歯ごたえのある生地にする。

アレンジ具材

先に入れる

他の材料と共にはじめにパンケースに入れる

ごはん

炊いたごはんを使ってもっちりさせる。

重要 生米は使用できません。

ポイント
● あらかじめレシピ分量のお湯でふやかしておく。
● 炊いたごはんの固さによって水の分量を調節する。

固い場合	水を 10ml 増やす
やわらかい場合	水を 10ml 減らす

● ごはんを減らす場合は、減らしたごはんと同量の強力粉を入れる。
● タイマーは、夏場の使用や長時間の設定はしない。ごはんが傷む恐れあり。
● 炊飯後または解凍後 1 日以上たったごはんは使わない。

ジュース・ペーストなど

■ジュースなどの液体
● 同量の水と置き換える。

■ペーストなど
● 小麦粉の分量の 20% まで入れられる。
● 加えたペーストの重さの 60% を目安に、レシピの水を減らす。

♪ 具入れブザーで入れる

具入れブザーが鳴った後のこね工程中に入れた場合、具がうまく混ざらない場合があります。

ナッツ・ドライフルーツなど

小麦粉の分量の 20% まで入れられる。

● 甘納豆などのやわらかいものはくずれて形が残らない場合がある。

チーズ・チョコレートなど

チーズやチョコレートなどの溶けやすいものは、くずれたり溶けたりして形が残らない場合がある。

ポイント シロップ漬けなど水分を含むものは、水気をよく切ってから具入れブザーで入れる。

生野菜・果物など

生のままの使用は避け、茹でてやわらかくし、冷ましてからペースト状にして使う。
☞「ジュース・ペーストなど」

重要
● 水分の多い生野菜や果物はこね途中に水気が出るため、うまく膨らみません。
● メロン、キウィ、いちじく、パイナップルなどはたんぱく質分解酵素の働きが強いため、生で使用するとパンが膨らみません。

禁止材料　右の材料は入れないでください

固い材料や大きな材料を入れると、パンケースや羽根のフッ素樹脂加工が傷ついたり、はがれることがあります。
＊フッ素樹脂のはがれは、人体への影響などはありません。

● シリアル　● フルーツグラノーラ
● バナナチップ
● コーティングされたナッツ・フルーツなど
● 硬い砂糖（メープルシュガークランチ、パールシュガー、あられ糖、氷砂糖、金平糖など）

パン以外の調理メニューの材料は各メニューのページを参照してください。

基本のパンの作りかた

●材料〈ブランパン 1 斤の場合〉

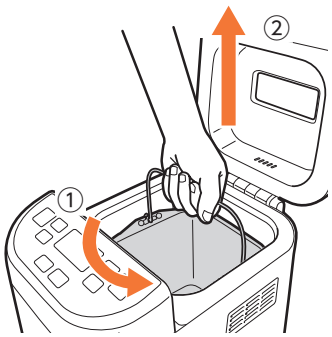
水 …… 200ml (200g)	バター …… 25g
鶏卵 (M 玉) …… 1 個 (約 50g)	低糖質ブランパンミックス …… 200g
塩 …… 小さじ 1/4 (1.4g)	ドライイースト …… 小さじ 1 (3g)
スキムミルク …… 大さじ 1/2 (4g)	! 材料は正確にはかりましょう

●用意する道具

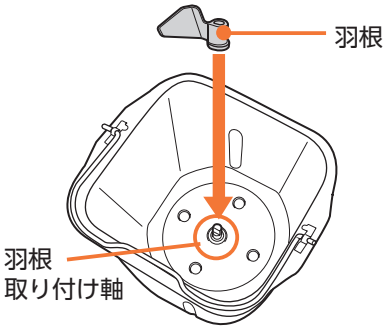
スタート 準備する

1 パンケースを出して、羽根をセットする

①パンケースを矢印の方向に回す。
②引き上げる。



③パンケースの羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込む。



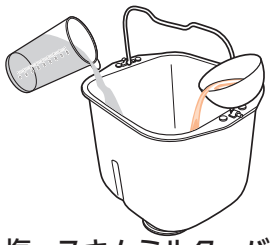
羽根の穴の奥まで取り付け軸を挿し込んでください。
浮いたり上下反対に取り付けているとパンが焼けなかったりパンケースが傷つく場合があります。
羽根が浮いていないことを確認してください。

●お知らせ
羽根と取り付け軸はガタツキがあります。パンケースから取りはずしやすいようにしてあるためです。異常ではありません。そのままご使用ください。

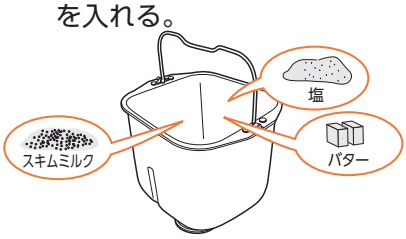
2 パンケースに材料を入れる

①水、溶いた鶏卵を入れる。

! 「ブランパン」を例に説明しています。ブランパン以外のレシピは、記載の材料を上から順に入れます。

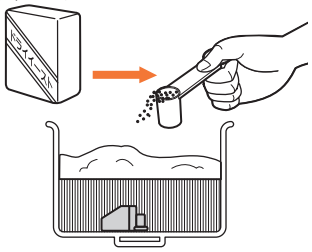


②塩、スキムミルク、バターを入れる。



③低糖質ブランパンミックスを入れる。水面が隠れるようにまんべんなく入れる。

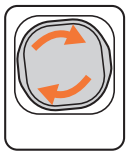
④ドライイーストを入れる。
水に触れないよう低糖質ブランパンミックスの上にそっと振り入れる。



3 パンケースを本体にセットする

①パンケースを少し斜めにして入れる。

②矢印の方向に止まるまで回す。
ハンドルを必ず倒す。



③ふたを閉める。

具入れブザーを鳴らさないときは

スタート後に、具入れブザーが鳴らないように設定できます。
具入れ時間の前までであれば、設定できます。

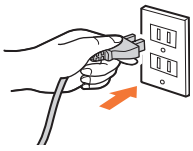
切り替え方法：◀ と ▶ を同時押し

具入れの種類	画面表示
具入れブザーあり	具入れ♪ 「具入れ♪」が表示される
具入れブザーなし	（表示なし）

焼く

4 電源を入れる

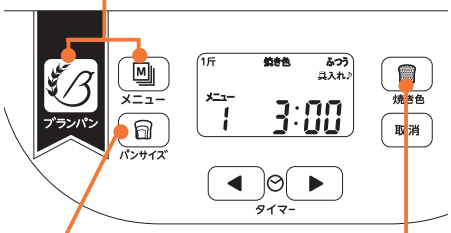
電源プラグをコンセントに差し込む。
「ピー」と音が鳴ります。



初期表示

5 セットする

①メニュー 1、または 3 ～ 9 を選ぶ。



②パンサイズを選ぶ。

ブランパンはパンサイズ選択はありません。

③焼き色を選ぶ。

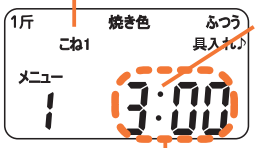
ブランパンは焼き色選択はありません。

●タイマーをセットするとき ☞ p.14

6 スタートする

押す。

工程が点滅表示される



タイマー表示の「：」が点滅

焼き上がりまでの残り時間を表示

●スタート後に選びなおすとき

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。
初期表示に戻ります。

②メニューを選びなおし、スタート を押す。

取り出す

7 「ピッピッピッ」と鳴って焼き上がったら 電源を切る

① 取消 を「ピー」と鳴るまで**長押し**する。

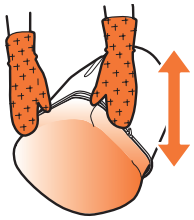
初期表示に戻る

②電源プラグをコンセントから抜く。

8 ミトンを使って パンを取り出す

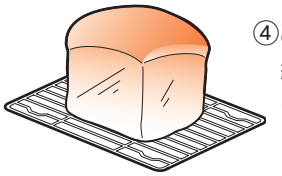
①パンケースを矢印の方向に回す。

②引き上げる。

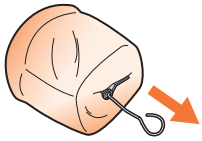


③逆さまにして数回振る。

！ナイフ、フォーク、はしなどは使用しない。（フッ素樹脂加工を傷めます。）



④あら熱を取る。
網の上に約 30 分置きあら熱を取る。



パンに羽根がついてきたら、パンを切る前に羽根取り棒で取る。

！羽根はパンを切り分ける前に必ず取り除いてください。

出来上がり！

便利な機能

タイマーセット

メニュー 1、3 ～ 9 では、タイマーで焼き上がり時間を設定できます。

タイマーを使えない材料

- 野菜、牛乳、鶏卵などの常温ではいたみやすい材料を使うとき
  材料が変質することがあるため、タイマーを使わないか、他の材料に置き換えてください。

タイマーの使用を避ける

- 室温が 25℃以上、または 10℃以下のとき
  パンがうまく焼けないことがあります。

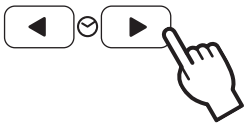
使いかた

p.12 ～ 13「基本のパンの作りかた」の「5 セットする」まで行います。

焼き色を選んだあとに続けてタイマーを設定します。

セットする

1 出来上がりまでの時間をセットする



▶ …10 分進む
◀ …10 分戻る

「タイマー」が表示される

タイマー設定可能時間	13 時間まで（工程時間含み）

例 今から 12 時間後に出来上がるようにセットする場合

◀ ▶ を押して、 にする

スタートする

2 スタート を押す

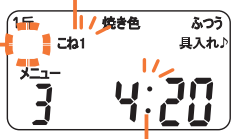
「：」が点滅開始

タイマーセット完了

時間になると自動的に調理を開始します。
表示が次のように変わります。

「こね 1」が点滅

「タイマー」の表示が消える



「：」が点滅

スタート後に
タイマーセットを取り消す／やりなおすとき

1 取消

取消 を「ピー」と鳴るまで**長押し**する。

初期表示に戻ります。

2

■タイマーセットをせずにすぐに調理をはじめる場合
①メニュー、パンサイズ、焼き色を選ぶ
②スタートする

■タイマーセットをやりなおす場合
①メニュー、パンサイズ、焼き色を選ぶ
②タイマーをセットする
③スタートする

追加焼き（5 分単位）

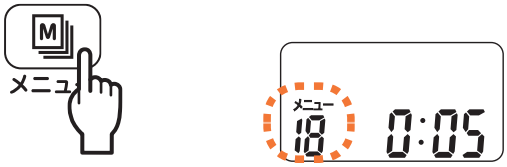
調理終了後に焼きを追加できます。

準備する

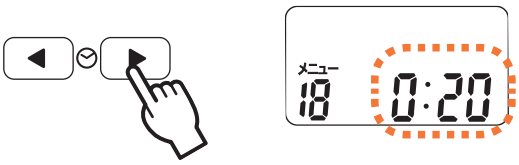
1. 表示窓の時間が 0:00 となっていることを確認する。
2. 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しして、初期表示にする。

セットする

1 「メニュー 18」を選ぶ



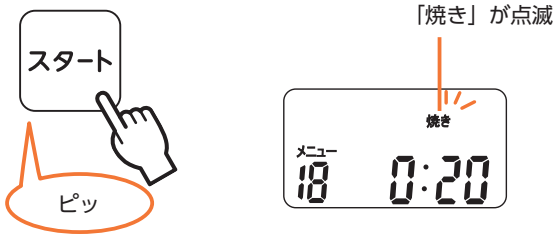
2 追加焼きの時間をセットする



▶ …5 分進む
◀ …5 分戻る

焼く

3 スタート を押す



追加焼きが終わったら

「ピッピッピッ」と鳴って、タイマー表示が 0:00 になります。

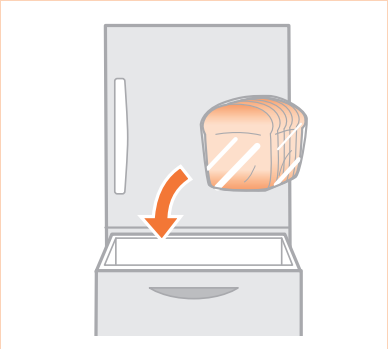
① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグをコンセントから抜く。

パンの保存方法

手作りパンは無添加のため、市販のパンのように長持ちしません。
できるだけ早めにお召し上がりください。

<保存するときは>
次のようにしておくと比較的長持ちします。
- ビニールなどの袋に入れる（乾燥を防ぐ）
- 食べやすい大きさに切り、冷凍庫に入れる（より長持ちさせる）



基本の生地の作りかた

メニュー
2　ブランパン生地
10 パン生地
11 ピザ生地
12 うどん生地

！自動で焼きまではできません。

●材料（ブランパンの生地 1 斤分の場合）

水	200ml (200g)	バター	35g
鶏卵 (M 玉)	1 個 (約 50g)	低糖質ブランパンミックス	200g
塩	小さじ 1/4 (1.4g)	ドライイースト	小さじ 1 (3g)
スキムミルク	大さじ 1/2 (4g)		

！材料は正確にはかりましょう

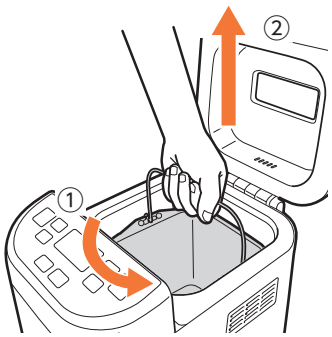
●用意する道具

（メニュー 2、10 ～ 12 のレシピ共通）

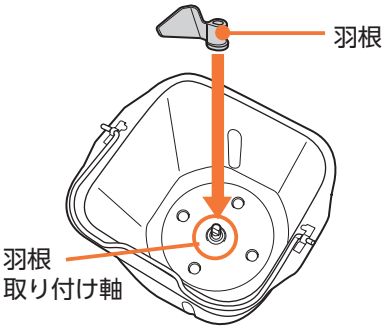
スタート　準備する

1 パンケースを出して、羽根をセットする

①パンケースを矢印の方向に回す。
②引き上げる。



③パンケースの羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込む。



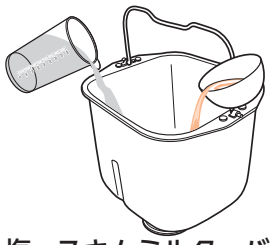
羽根の穴の奥まで取り付け軸を挿し込んでください。
浮いたり上下反対に取り付けていると生地ができなかったりパンケースが傷つく場合があります。
羽根が浮いていないことを確認してください。

●お知らせ
羽根と取り付け軸はガタツキがあります。パンケースから取りはずしやすいようにしてあるためです。異常ではありません。そのままご使用ください。

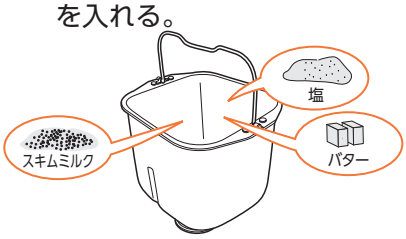
2 パンケースに材料を入れる

①水、溶いた鶏卵を入れる。

！「ブランパン生地」を例に説明しています。ブランパン生地以外のレシピは、記載の材料を上から順に入れます。

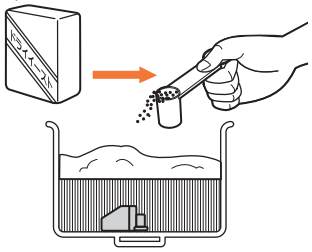


②塩、スキムミルク、バターを入れる。



③低糖質ブランパンミックスを入れる。水面が隠れるようにまんべんなく入れる。

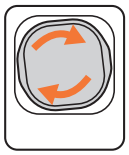
④ドライイーストを入れる。
水に触れないよう低糖質ブランパンミックスの上にそっと振り入れる。



3 パンケースを本体にセットする

①パンケースを少し斜めにして入れる。

②矢印の方向に止まるまで回す。
ハンドルを必ず倒す。



③ふたを閉める。

生地の保存方法

冷蔵の場合（保存期間：約１日）

成形済みの生地にぬれぶきんをかけて冷蔵庫へ入れます。

冷蔵中も発酵が進むため、なるべく翌日までに焼いてください。

冷凍の場合　（保存期間：約１ヶ月）

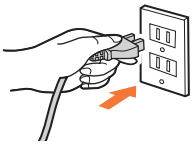
冷凍は次の段階でできます。
①生地を分割して丸めた段階。
②成形し終えた段階。

乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫に入れ、表面が固くなったら袋にまとめます。

冷凍保存した生地は膨らみにくくなる場合があります。

生地を作る

4 電源を入れる

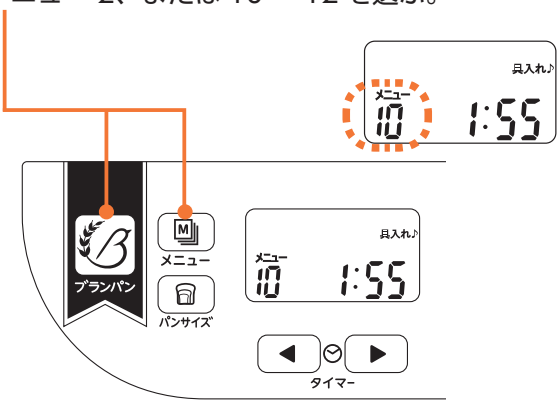


電源プラグをコンセントに差し込む。

「ピー」と音が鳴ります。

5 セットする

メニュー２、または 10 ～ 12 を選ぶ。



タイマーは使えません。

6 スタートする

押す。

出来上がりまでの残り時間を表示

●スタート後に選びなおすとき

①［取消］を「ピー」と鳴るまで長押しする。
初期表示に戻ります。

②メニューを選びなおし、［スタート］を押す。

取り出す

7 「ピッピッピッ」と鳴って出来上がったら 電源を切る

①［取消］を「ピー」と鳴るまで**長押し**する。

初期表示に戻る

②電源プラグをコンセントから抜く。

8 生地を取り出す

①パンケースを矢印の方向に回す。

②引き上げる。

生地はすぐに取り出す

出来上がった生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

③生地をボウルなどに取り出す。

！ナイフ、フォーク、はしなどは使用しない。
（フッ素樹脂加工が傷むため）

つづいて成形・焼きなどを行います。

ブランパン生地を使ったレシピ

☞ **p.20 ～ 21**

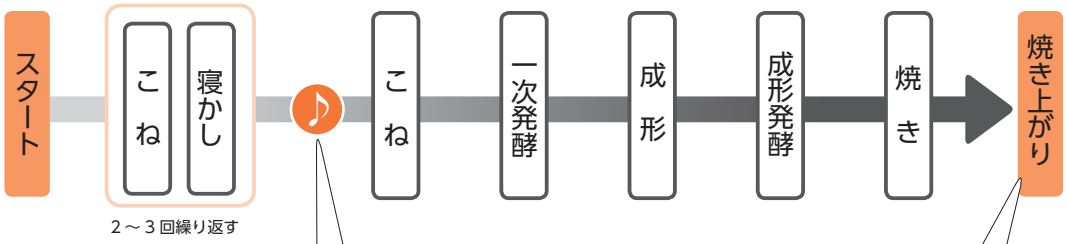
いろいろな生地を使ったレシピ

☞ **p.36 ～ 41**

低糖質の
メニュー1 ブランパンのレシピ

ブランパンは 1 斤のみに対応しています。

工程



具入れブザー

1 斤	48 分後

焼き上がりまでの時間（約）

1 斤	ふつう	3 時間 00 分

ブランパンの美味しい食べかた

- ブランパンは小麦ふすま（外皮）を主原料にしているため、独特の風味があります。
  ハムやチーズ、レタスなどを挟んでサンドイッチにするのがおすすめです。
- 冷めて固くなったり、冷凍したブランパンは電子レンジで温めると焼き立てのふわふわ感が戻ります。

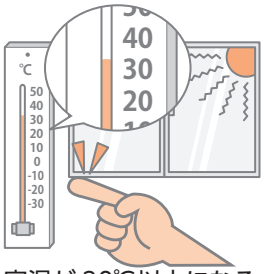
作りかた

基本手順

p.12 ～ 13「基本のパンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
1 斤	5℃の冷水 10ml 減らす	-	30℃の ぬるま湯



室温が 30℃以上になると
できばえが悪くなります。

タイマーを使用する場合は、鶏卵（M 玉）を水 40ml と置き換えてください。

ブランパン ブランパンの基本レシピ

タイマー：×

材料	1 斤
水	200ml（200g）
鶏卵（M 玉）	1 個（約 50g）
塩	小さじ 1/4（1.4g）
スキムミルク	大さじ 1/2（4g）
バター	25g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト	小さじ 1（3g）

お手軽ブランパン ブランパンが水と低糖質ブランパンミックスだけで手軽に作れる簡単レシピです。

タイマー：○

材料	1 斤
水	200ml（200g）
低糖質ブランパンミックス	1 袋（200g）
ドライイースト	1 袋（3g）

基本のレシピに比べて膨らみが小さくなったり、形がいびつになったりする場合があります。形が気になる場合は、レシピの水の量 (200ml) に追加して 30 ～ 50ml の水を入れてお試しください。

チーズブランパン

チーズの酸味とコクがブランパンの風味にマッチ。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加したブランパンです。 プロセスチーズは具入れブザーに合わせて投入します。

材料	1斤
水	200ml（200g）
鶏卵（M玉）	1個（約50g）
塩	小さじ1/4（1.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）
バター	25g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）

プロセスチーズ	40g

くるみブランパン

ミネラル豊富なくるみの歯応えがアクセント。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加したブランパンです。 くるみはローストしたものを5mm角程度に刻んで、具入れブザーに合わせて投入します。

材料	1斤
水	200ml（200g）
鶏卵（M玉）	1個（約50g）
塩	小さじ1/4（1.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）
バター	25g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）

くるみ	40g

セサミブランパン

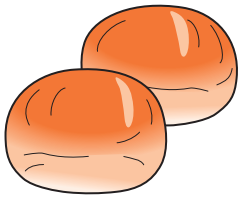
白・黒どちらのごまでもパンの色に合います。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：具を追加したブランパンです。 いりごまは他の材料と一緒に最初から入れます。

材料	1斤
水	200ml（200g）
鶏卵（M玉）	1個（約50g）
塩	小さじ1/4（1.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）
バター	25g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）
いりごま	20g

ブランパン生地を使ったレシピ

メニュー 2 ブランパン生地



ブランパン（丸パン 約 12 個分）
生地作り所要時間：1 時間 25 分

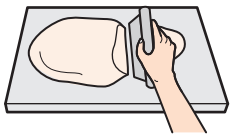
水	200ml（200g）
鶏卵（M 玉）	1 個（約 50g）
塩	小さじ 1/4（1.4g）
スキムミルク	大さじ 1/2（4g）
バター	35g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト	小さじ 1（3g）

1 生地を作る ☞ p.16 ～ 17

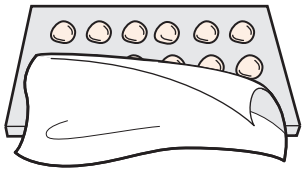
2 成形する

①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

②軽く丸めなおし、スケッパーで 12 等分して丸める。

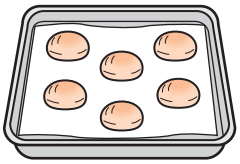


③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 分～ 20 分休ませる。



④丸パンの形に成形する。
☞ p.21

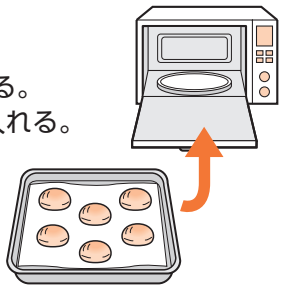
⑤オーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。



発酵段階で 2 ～ 2.5 倍に膨らむので間隔をあける。

3 オーブンで 発酵させる

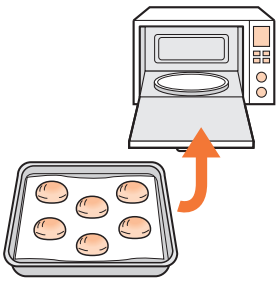
①表面が乾かないよう霧吹きする。
②約 35℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：50 分～ 60 分



2 ～ 2.5 倍に膨らんだら OK ！

4 オーブンで 焼く

① 200 ～ 220℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10 分～ 15 分

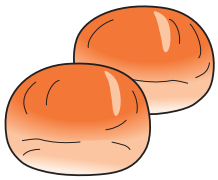


成形のしかた

丸パン・バンズパン

丸パン

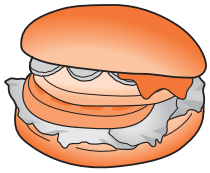
そのまま食べるのに最適な小さなサイズです。



生地量　1 個 35g

バンズパン

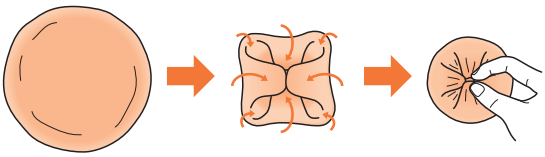
ハンバーガーなど、具を挟むのに最適なサイズです。



生地量　1 個 70g

1 生地を手のひらでつぶし、中の空気を抜く。

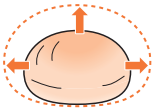
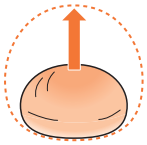
2 生地表面が張るように伸ばしながら縁を中心に集めてしっかりつまんで押さえる。



ブランパンは生地に弾力があるため、しっかりつまんで生地がほどけないようにする。

ポイント

ブランパンの生地は弾力が強く、上に伸びるため、バンズパンの成形は直径が大きくなるようにすると、きれいに出来上がります。

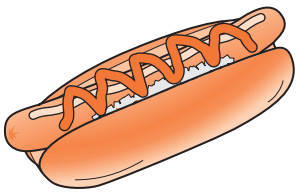
一般的なパン生地	ブランパン生地
横に拡がりながら上に伸びる 	生地がだれないため上に伸びる 

3 閉じ目を下にしてオーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

ドッグパン

ドッグパン

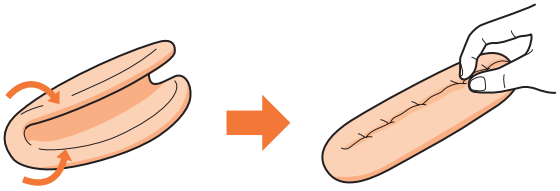
ホットドッグや焼きそばパンのように長いものやこぼれやすいものを挟むのに最適です。



生地量　1 個 70g

1 生地をめん棒で楕円型に伸ばす。

2 筒状に巻いて閉じ目をしっかりつまんで押さえ、16cm くらいに伸ばす。



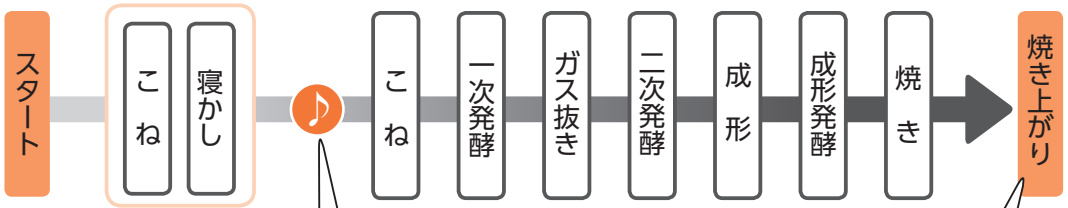
ブランパンは生地に弾力があるため、しっかりつまんで生地がほどけないようにする。

3 閉じ目を下にしてオーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

ベーシックな

メニュー3 食パンのレシピ

工程



サイズによって
2～3回繰り返す

具入れブザー

1.5斤	48分後
1斤	43分後

焼き上がりまでの時間（約）

1.5斤	ふつう	4時間25分
	うすい	4時間20分
1斤	ふつう	4時間20分
	うすい	4時間15分

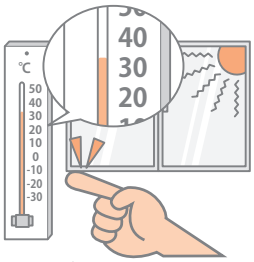
作りかた

基本手順

☞ p.12～13「基本のパンの作りかた」

室温による調整

室温	室温25℃以上		室温10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
1.5斤	5℃の冷水 15ml減らす	小さじ1/4 減らす	30℃の ぬるま湯
1斤	5℃の冷水 10ml減らす		



室温が30℃以上になると
できばえが悪くなります。

食パン　ベーシックな食パンの基本レシピ

タイマー：○

材料	1.5斤	1斤
水	260ml（260g）	190ml（190g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ1＋1/2（15g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ1＋1/2（12g）
バター	10g	10g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

クリーム食パン

スキムミルクの代わりに生クリームを使ったコクのあるパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：乳製品を変更した食パンです。 生クリームを入れた分、水を減らします。

材料	1.5 斤	1 斤
水	220ml（220g）	160ml（160g）
生クリーム	35g	25g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ1+1/2（15g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
バター	10g	10g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

ほうれん草パン

野菜ペーストを入れたヘルシーなパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：ペーストを追加した食パンです。 ペーストは水分があるため、水を減らします。 ほうれん草は茹でて水を切り、細かく刻むかフードプロセッサーにかけます。 他の野菜でもアレンジ出来ます。

材料	1.5 斤	1 斤
水	210ml（210g）	150ml（150g）
ほうれん草	70g	50g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ1+1/2（15g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ1+1/2（12g）
バター	10g	10g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

くるみパン

くるみを入れた香ばしいパンです。

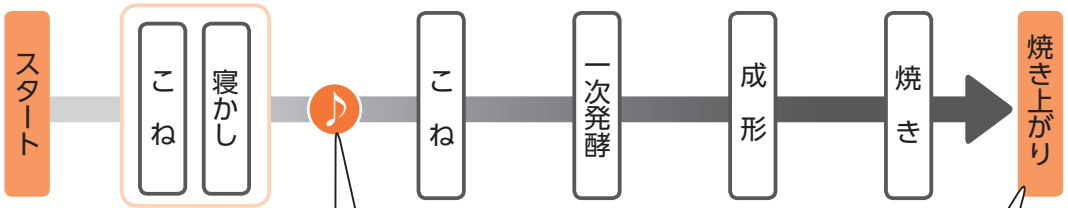
タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加した食パンです。 くるみはローストしたものを5mm角程度に刻んで、具入れブザーに合わせて投入します。

材料	1.5 斤	1 斤
水	260ml（260g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ1+1/2（15g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ1+1/2（12g）
バター	10g	10g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）
くるみ	70g	50g

短時間で焼き上げる

メニュー 4 早焼きのレシピ

工程



具入れブザー

1.5 斤 1 斤	43 分後

焼き上がりまでの時間（約）

1.5 斤	ふつう	2 時間 55 分
	うすい	2 時間 50 分
1 斤	ふつう	2 時間 55 分
	うすい	2 時間 50 分

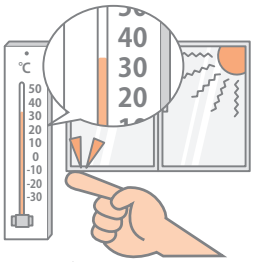
作りかた

基本手順

☞ p.12 ～ 13「基本のパンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
1.5 斤	5℃の冷水 15ml 減らす	小さじ 1/4 減らす	30℃の ぬるま湯
1 斤	5℃の冷水 10ml 減らす		



室温が 30℃以上になると
できばえが悪くなります。

早焼き食パン　イーストを増やしてすばやく発酵

タイマー：○

材料	1.5 斤	1 斤
水	260ml（260g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ 3（30g）	大さじ 2（20g）
塩	小さじ 1（5.4g）	小さじ 3/4（4g）
スキムミルク	大さじ 2（16g）	大さじ 1+1/2（12g）
バター	10g	10g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ 1+1/2（4.5g）	小さじ 1（3g）

メープル早焼き

砂糖をメープルシロップに変えた優しい甘みのパンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：糖分を変更した早焼き食パンです。 シロップで生地がだれるので水を減らします。

材料	1.5 斤	1 斤
水	220ml（220g）	160ml（160g）
メープルシロップ	40g	30g
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ1＋1/2（12g）
バター	10g	10g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1＋1/2（4.5g）	小さじ1（3g）

スパイシー早焼き

お好みのスパイスでアレンジできます。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：粉類を追加した早焼き食パンです。 少量のスパイスはそのまま追加できます。 お好みで七味唐辛子やバジルなど色々な風味が楽しめます。

材料	1.5 斤	1 斤
水	260ml（260g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ1＋1/2（12g）
バター	10g	10g
黒胡椒	小さじ3/4（1.5g）	小さじ1/2（1g）
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1＋1/2（4.5g）	小さじ1（3g）

早焼きレーズン

レーズンを入れたちょっと豪華な早焼きパンです。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加した早焼き食パンです。 レーズンがくっついているときは、ばらしておき、 具入れブザーに合わせて投入します。

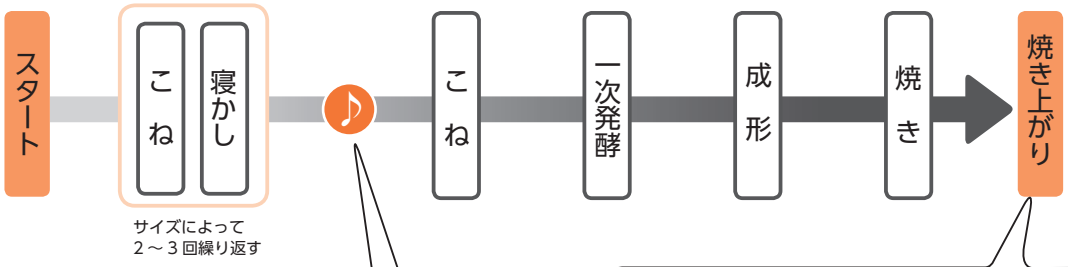
材料	1.5 斤	1 斤
水	260ml（260g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ1＋1/2（12g）
バター	10g	10g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1＋1/2（4.5g）	小さじ1（3g）

レーズン	70g	50g

しっとりソフトな食パン

メニュー 5 ソフトパンのレシピ

工程



具入れブザー

1.5 斤	43 分後
1 斤	

焼き上がりまでの時間（約）

1.5 斤	ふつう	4 時間 20 分
	うすい	4 時間 15 分
1 斤	ふつう	4 時間 15 分
	うすい	4 時間 10 分

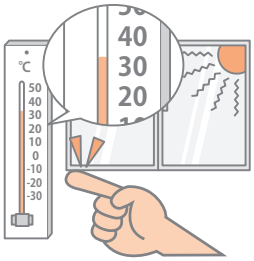
作りかた

基本手順

☞ p.12 ～ 13「基本のパンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
1.5 斤	5℃の冷水 15ml 減らす	小さじ 1/4 減らす	30℃の ぬるま湯
1 斤	5℃の冷水 10ml 減らす		



室温が 30℃以上になると
できばえが悪くなります。

ソフトパン　バターを増やしてしっとりとやわらかいソフトパンの基本レシピ

タイマー：○

材料	1.5 斤	1 斤
水	250ml（250g）	190ml（190g）
砂糖	大さじ 3（30g）	大さじ 2（20g）
塩	小さじ 1（5.4g）	小さじ 3/4（4g）
スキムミルク	大さじ 2（16g）	大さじ 1 ＋ 1/2（12g）
バター	20g	15g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ 1（3g）	小さじ 1（3g）

ミルクパン

水の代わりに牛乳を使ったしっとりしたパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：水分を変更したソフトパンです。 水を同等量の牛乳にし、スキムミルクをなくします。 牛乳は比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。

材料	1.5 斤	1 斤
牛乳	250ml（260g）	180ml（190g）
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
バター	20g	15g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

ヨーグルトパン

スキムミルクをヨーグルトに変えたほんのり酸味のあるパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：乳製品を変更したソフトパンです。 ヨーグルトには水分があるため、水を減らします。

材料	1.5 斤	1 斤
水	220ml（220g）	160ml（160g）
ヨーグルト	35g	25g
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
バター	20g	15g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

クリームチーズパン

バターをクリームチーズに変えたコクのあるパンです。

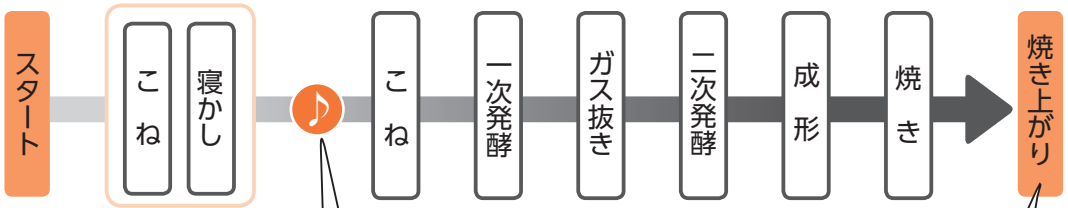
タイマー：×	具入れ：なし	特徴：油脂分を変更したソフトパンです。 バターを同量のクリームチーズに変更します。

材料	1.5 斤	1 斤
水	250ml（250g）	190ml（190g）
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ1+1/2（12g）
クリームチーズ	20g	15g
強力粉	350g	250g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

ほんのり甘い菓子パン風

メニュー 6 スイートパンのレシピ

工程



サイズによって
2～3回繰り返す

具入れブザー

1.5 斤	1 時間 03 分後
1 斤	

焼き上がりまでの時間（約）

1.5 斤	ふつう	4 時間 37 分
	うすい	4 時間 32 分
1 斤	ふつう	4 時間 35 分
	うすい	4 時間 30 分

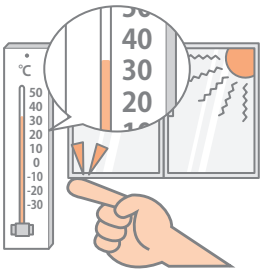
作りかた

基本手順

☞ p.12～13「基本のパンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
1.5 斤	5℃の冷水 15ml 減らす	–	30℃の ぬるま湯
1 斤	5℃の冷水 10ml 減らす		



室温が 30℃以上になると
できばえが悪くなります。

タイマーを使用する場合は、鶏卵は使用せず同量の水を入れてください。

スイートパン

ほんのり甘い菓子パン風のスイートパンの基本レシピ

タイマー：×

材料	1.5 斤	1 斤
水	180ml（180g）	130ml（130g）
鶏卵（溶く）	45g	30g
砂糖	大さじ 4（40g）	大さじ 3（30g）
塩	小さじ 1（5.4g）	小さじ 3/4（4g）
スキムミルク	大さじ 3（24g）	大さじ 2（16g）
バター	30g	20g
強力粉	280g	200g
薄力粉	70g	50g
ドライイースト	小さじ 3/4（2.3g）	小さじ 1/2（1.5g）

紅茶スイート

水の代わりに紅茶を入れた香り豊かなパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：水分を変更したスイートパンです。 水を同量の紅茶にし、紅茶葉を入れます。 紅茶は煮出したものを常温（20～30℃）に冷まします。 紅茶は煮出すものとは別に用意して刻んでおきます。

材料	1.5 斤	1 斤
紅茶	180ml（180g）	130ml（130g）
鶏卵（溶く）	45g	30g
砂糖	大さじ4（40g）	大さじ3（30g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ3（24g）	大さじ2（16g）
バター	30g	20g
紅茶葉	4g	3g
強力粉	280g	200g
薄力粉	70g	50g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1/2（1.5g）

ココアスイート

粉の一部をココアにしたほろ苦いパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：粉を変更したスイートパンです。 粉の一部をココアパウダーに変更します。

材料	1.5 斤	1 斤
水	180ml（180g）	130ml（130g）
鶏卵（溶く）	45g	30g
砂糖	大さじ4（40g）	大さじ3（30g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ3（24g）	大さじ2（16g）
バター	30g	20g
強力粉	275g	200g
薄力粉	55g	35g
ココアパウダー	20g	15g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1/2（1.5g）

フルーツスイート

洋酒風味のフルーツが入ったスイートパンです。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加したスイートパンです。 ドライフルーツを入れます。 ドライフルーツはラム酒に3日ほど浸けて柔らかくしておき、水気を切ってから具入れブザーに合わせて投入します。

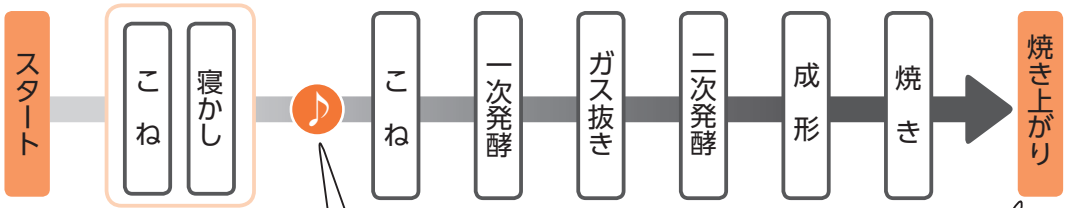
材料	1.5 斤	1 斤
水	180ml（180g）	130ml（130g）
鶏卵（溶く）	45g	30g
砂糖	大さじ4（40g）	大さじ3（30g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ3（24g）	大さじ2（16g）
バター	30g	20g
強力粉	280g	200g
薄力粉	70g	50g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1/2（1.5g）

ドライフルーツ	60g	45g
ラム酒	適量	適量

栄養価の高い全粒粉入り

メニュー7 全粒粉パンのレシピ

工程



サイズによって
2～3回繰り返す

具入れブザー

1.5斤	1時間03分後
1斤	

焼き上がりまでの時間（約）

1.5斤	ふつう	4時間40分
	うすい	4時間35分
1斤	ふつう	4時間30分
	うすい	4時間30分

全粒粉について

○	パン用（強力粉タイプ）
×	● お菓子用（薄力粉タイプ） ● あら挽きのもの ● 小麦以外の全粒粉

小麦成分（たんぱく質）の入っていない米粉や自家製の米粉、パン用以外の全粒粉を使う場合、「全粒粉パン」の分量を参考に作ります。1.5斤の場合「強力粉210g＋全粒粉140g」を「強力粉315g＋米粉35g（粉の合計の約10%）」に置き換えてお試しください。

作りかた

基本手順

☞ p.12～13「基本のパンの作りかた」

室温による調整

室温	室温25℃以上		室温10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
1.5斤	5℃の冷水 15ml減らす	小さじ1/4 減らす	30℃の ぬるま湯
1斤	5℃の冷水 10ml減らす		

室温が30℃以上になるとできばえが悪くなります。

全粒粉パン

小麦全粒粉を使ったヘルシーなパンの基本レシピ

粉の一部を全粒粉に変更
食べにくいときは全粒粉
を少なめに

タイマー：○

材料	1.5斤	1斤
水	270ml（270g）	200ml（200g）
砂糖	大さじ2+1/2（25g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ1+1/2（12g）	大さじ1（8g）
バター	15g	10g
強力粉	210g	150g
全粒粉	140g	100g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

はちみつ全粒粉パン

砂糖の代わりに蜂蜜を使ったヘルシーレシピ。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：糖分を変更した全粒粉パンです。 はちみつは生地がだれるので水を減らします。

材料	1.5 斤	1 斤
水	230ml（230g）	160ml（160g）
はちみつ	55g	40g
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ1＋1/2（12g）	大さじ1（8g）
バター	15g	10g
強力粉	210g	150g
全粒粉	140g	100g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

もちもちパン

上新粉を使ったもちもち食感。米粉でもOK。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：全粒粉を上新粉に変更したパンです。 上新粉は膨らまないため少なめにします。

材料	1.5 斤	1 斤
水	270ml（270g）	200ml（200g）
砂糖	大さじ2＋1/2（25g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ1＋1/2（12g）	大さじ1（8g）
バター	15g	10g
強力粉	280g	200g
上新粉	70g	50g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

パンプキンパン

つぶしたかぼちゃを入れた野菜パン。

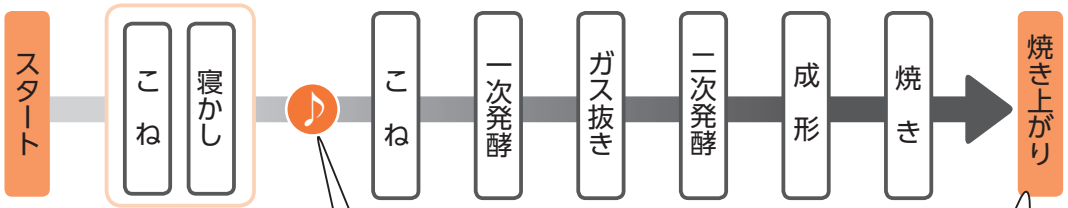
タイマー：×	具入れ：なし	特徴：ペーストを追加した全粒粉パンです。 かぼちゃはゆでて冷まし、つぶしておきます。

材料	1.5 斤	1 斤
水	230ml（230g）	160ml（160g）
かぼちゃ	70g	50g
砂糖	大さじ2+1/2（25g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ1＋1/2（12g）	大さじ1（8g）
バター	15g	10g
強力粉	210g	150g
全粒粉	140g	100g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

フランスパンのような食感と風味

メニュー 8 フランスパン風のレシピ

工程



サイズによって
2～3 回繰り返す

具入れブザー

1.5 斤	22 分後
1 斤	

焼き上がりまでの時間（約）

1.5 斤	ふつう	6 時間 28 分
	うすい	6 時間 23 分
1 斤	ふつう	6 時間 23 分
	うすい	6 時間 18 分

フランスパンの粉について

フランスパンは、通常の強力粉よりもたんぱく質の少ない粉を使用します。
このレシピでは、強力粉と薄力粉をミックスしてフランスパンに適した粉にします。

ポイント
「フランスパン用粉」を使う場合は、レシピの強力粉と薄力粉を合わせた分量を使用してください。

作りかた

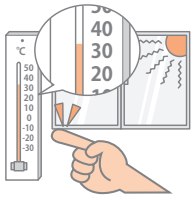
基本手順

☞ p.12～13「基本のパンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
1.5 斤	–	小さじ 1/4 減らす	–
1 斤			

室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなります。



フランスパン風

シンプル材料で作るフランスパン風の基本レシピ

タイマー：○

材料	1.5 斤	1 斤
水	240ml（240g）	170ml（170g）
塩	小さじ 1+1/2（8.1g）	小さじ 1（5.4g）
強力粉	280g	200g
薄力粉	70g	50g
ドライイースト	小さじ 3/4（2.3g）	小さじ 1/2（1.5g）

イタリアンフランス

トマトとバジルを使ったイタリア風。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：水分を変更したフランスパン風です。 トマトジュースは固形分を含むため、少し多めにします。

材料	1.5 斤	1 斤
トマトジュース	240ml（250g）	170ml（180g）
塩	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ1（5.4g）
乾燥バジル	4g	3g
強力粉	280g	200g
薄力粉	70g	50g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1/2（1.5g）

ライ麦フランス

粉の一部をライ麦にしたドイツ風。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：粉を変更したフランスパン風です。 薄力粉の代わりにライ麦粉を使います。

材料	1.5 斤	1 斤
水	240ml（240g）	170ml（170g）
塩	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ1（5.4g）
強力粉	280g	200g
ライ麦粉	70g	50g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1/2（1.5g）

ガーリックフランス

食欲を誘うガーリックチップ入り。

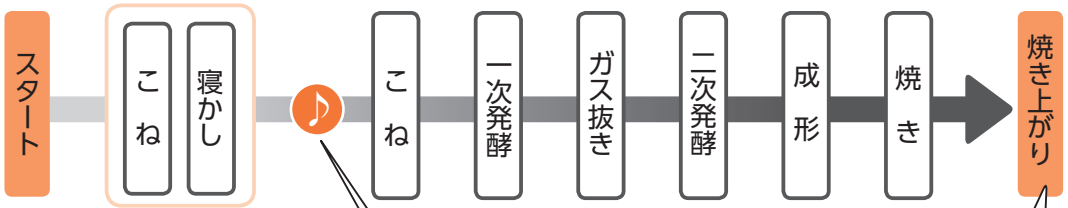
タイマー：○	具入れ：なし	特徴：具を追加したフランスパン風です。 ガーリックチップは最初から入れます。

材料	1.5 斤	1 斤
水	240ml（240g）	170ml（170g）
塩	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ1（5.4g）
ガーリックチップ	4g	3g
強力粉	280g	200g
薄力粉	70g	50g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1/2（1.5g）

炊いたごはんを混ぜて焼く

メニュー 9 ごはんパンのレシピ

工程



サイズによって
2～3回繰り返す

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	ふやかしたごはん	ドライイースト	ふやかしたごはん
1.5 斤 1 斤	5～10℃ まで冷やす	小さじ 1/4 減らす	30℃ まで冷ます

室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなります。

具入れブザー

1.5 斤	1 時間 03 分後
1 斤	53 分後

焼き上がりまでの時間（約）

1.5 斤	ふつう	4 時間 35 分
	うすい	4 時間 35 分
1 斤	ふつう	4 時間 30 分
	うすい	4 時間 25 分

ごはんについて

重要 生米は使用できません。

ポイント
- あらかじめレシピ分量のお湯でふやかしておく。
- 炊いたごはんの固さによって水の分量を調節する。

固い場合	水を 10ml 増やす
やわらかい場合	水を 10ml 減らす

- ごはんを減らす場合は、減らしたごはんと同量の強力粉を入れる。
- タイマーは、夏場の使用や長時間の設定はしない。ごはんが傷む恐れあり。
- 炊飯後または解凍後 1 日以上たったごはんは使わない。

作りかた

1. 下ごしらえ・・・ごはんをふやかす

・冷やごはんにレシピのお湯（熱湯）を注いでほぐす。
・適温まで冷ます。
室温 25℃以上のとき……5℃～ 10℃に冷やす。
（室内で 1 時間ほど冷ましたあと、冷蔵庫で 2 時間程度冷やす）
室温 10℃以下のとき……30℃に冷ます。
（室温で 1 時間ほど冷ます）
- 熱いまま使うとパンが膨らまなかったり膨らみすぎたりします。

ポイント 急いで作る場合はお湯（熱湯）の代わりに水（常温）を使用することもできます。その場合はお湯に比べごはん粒が残ります。

2. 材料を入れる

・ふやかしたごはん
・砂糖、塩、スキムミルク、バター
・強力粉
・ドライイースト
の順にパンケースに入れる

! ごはんがレシピ分量分の水を吸っているため、分量外の水を追加する必要はありません。

ごはんパン

ごはんパンの基本レシピ

タイマー：○

材料	1.5 斤	1 斤
お湯	180ml（180g）	130ml（130g）
ごはん	130g	100g
砂糖	大さじ 3（30g）	大さじ 2（20g）
塩	小さじ 1+1/4（6.8g）	小さじ 1（5.4g）
スキムミルク	大さじ 1+1/2（12g）	大さじ 1（8g）
バター	15g	10g
強力粉	270g	200g
ドライイースト	小さじ 1（3g）	小さじ 1（3g）

スープごはんパン

お湯の代わりにコンソメスープを入れたパンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：水分を変更したごはんパンです。 お湯をコンソメスープに変更します。塩分を含むため、塩を減らします。

材料	1.5 斤	1 斤
コンソメスープ	180ml（180g）	130ml（130g）
ごはん	130g	100g
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1/2（2.7g）
スキムミルク	大さじ1＋1/2（12g）	大さじ1（8g）
バター	15g	10g
強力粉	270g	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

甘納豆ごはんパン

甘納豆を入れた甘い風味のパンです。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加したごはんパンです。 甘納豆を追加します。具入れブザーに合わせて投入します。

材料	1.5 斤	1 斤
お湯	180ml（180g）	130ml（130g）
ごはん	130g	100g
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1＋1/4（6.8g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1＋1/2（12g）	大さじ1（8g）
バター	15g	10g
強力粉	270g	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

甘納豆	60g	45g

炊き込みごはんパン

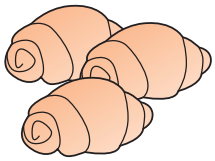
炊き込みごはんを使った和風のパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：ごはんを変更したごはんパンです。 ごはんを炊き込みごはんに変更します。 塩分を含むため、塩を減らします。

材料	1.5 斤	1 斤
お湯	180ml（180g）	130ml（130g）
炊き込みごはん	130g	100g
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1/2（2.7g）
スキムミルク	大さじ1＋1/2（12g）	大さじ1（8g）
バター	15g	10g
強力粉	270g	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）

いろいろな生地を使ったレシピ

メニュー 10 パン生地



バターロール（16 個分）
生地作り所要時間：1 時間 55 分

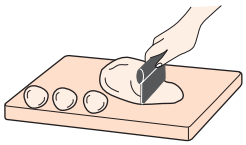
バターロール生地	水	200ml（200g）
	鶏卵（溶く）	30g
	砂糖	大さじ 3（30g）
	塩	小さじ 1（5.4g）
	バター	50g
	強力粉	350g
	ドライイースト	小さじ 1+1/2（4.5g）
特選バターロール生地	水	200ml（200g）
	卵黄	10g
	砂糖	大さじ 5（50g）
	塩	小さじ 1+1/2（8.1g）
	バター	35g
	生クリーム	35g
	強力粉	350g
	ドライイースト	小さじ 1+1/2（4.5g）
その他	鶏卵（ぬり卵用）	適量
	打ち粉（強力粉）	適量

1 バターロール生地または特選バターロール生地の材料で
生地を作る ☞ p.16 ～ 17

2 **成形する**

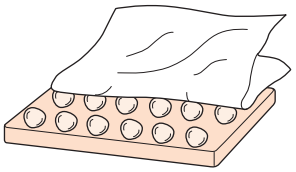
①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

②軽く丸めなおし、スケッパーで 16 等分して丸める。



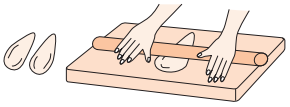
生地の表面を張らせながら断面を包み込むように丸める。

③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 分～ 20 分休ませる。

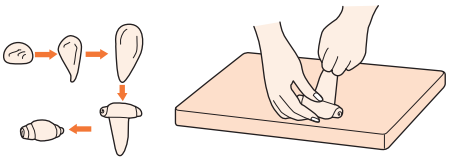


④手のひらで転がして円錐形にする。

⑤めん棒で薄く伸ばししずく形にする。
目安：幅 5 ～ 6cm
長さ 25 ～ 30cm



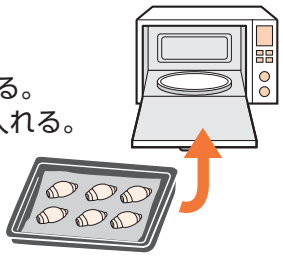
⑥幅の広い方から巻き、オーブンシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べる。



発酵段階で膨らむので間隔をあけて並べる。

3 オーブンで **発酵させる**

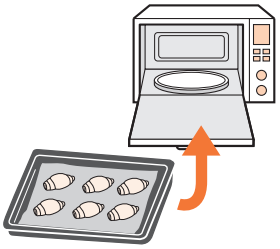
①表面が乾かないよう霧吹きする。
②約 35℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：40 分～ 50 分



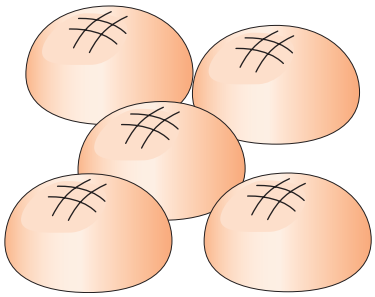
2 ～ 2.5 倍に膨らんだら OK ！

4 オーブンで **焼く**

①表面に鶏卵をぬる。
② 180 ～ 200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10 分～ 15 分



メニュー 10 パン生地



メロンパン（16 個分）

生地作り所要時間：1 時間 55 分

メロンパン生地	水	180ml（180g）
	鶏卵（溶く）	35g
	砂糖	大さじ 7（70g）
	塩	小さじ 3/4（4g）
	バター	35g
	スキムミルク	大さじ 1+1/2（12g）
	ドライイースト	小さじ 2 + 1/2（7.5g）
	強力粉	350g
メロンパンの皮	薄力粉	310g
	バター	90g
	砂糖	85g
	鶏卵（溶く）	85g
	バニラエッセンス	適量
その他	打ち粉（強力粉）	適量
	グラニュー糖	適量

メロンパンの皮の作りかた

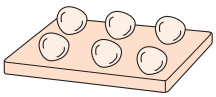
①薄力粉はふるっておく。
②バターをクリーム状に練り、砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでしっかり混ぜる。
③溶いた鶏卵とバニラエッセンスを加え、さらによく混ぜ合わせる。
④ふるっておいた薄力粉を加え、混ぜる。
⑤ラップで包み、冷蔵庫で約 1 時間休ませる。

1 メロンパン生地の材料で 生地を作る ☞ p.16 ～ 17

2 成形する

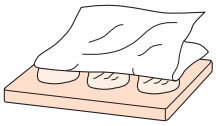
①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

②軽く丸めなおし、スケッパーで 16 等分して丸める。

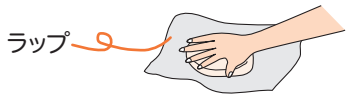


生地の表面を張らせながら断面を包み込むように丸める。

③固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 ～ 20 分休ませる。



④メロンパンの皮を 16 等分して丸める。



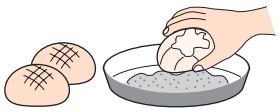
ラップの上にのせ、手のひらで押し、約 10cm の大きさに伸ばす。

⑤休ませておいた生地を軽く手のひらでつぶし丸めなおす。

⑥丸めなおした生地をメロンパンの皮で底の部分を残して包む。

ラップごと手に持って包むときれいに包める。

⑦メロンパンの皮の上面に模様を付け、グラニュー糖をまぶす。



⑧オーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

発酵段階で膨らむので間隔をあけて並べる。

3 オーブンで 発酵させる

①約 35℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：約 40 ～ 50 分

2 ～ 2.5 倍に膨らんだら OK ！

4 オーブンで 焼く

① 180 ～ 200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：約 10 分～ 15 分

メニュー 10 パン生地

クロワッサン（16 個分）
生地作り所要時間：1 時間 55 分

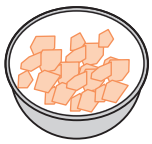
クロワッサン生地	水	170ml（170g）
	鶏卵（溶く）	35g
	砂糖	大さじ 3 ＋ 1/2（35g）
	塩	小さじ 1 ＋ 1/2（8.1g）
	バター	20g
	スキムミルク	大さじ 2（16g）
	強力粉	250g
	薄力粉	100g
	ドライイースト	小さじ 2（6g）
その他	バター（折り込み用）	180g
	薄力粉	20g
	打ち粉（強力粉）	適量
	鶏卵（ぬり卵用）	適量

1 クロワッサン生地の材料で 生地を作る ☞ p.16 ～ 17

2 成形する

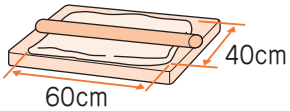
①生地を丸めなおし、ラップをして冷蔵庫で約 30 分休ませる。

②バター（折り込み用）を 1cm 角に切り、薄力粉をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れる。



③休ませておいた生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

④約 60cm × 40cm の長方形にのばす。



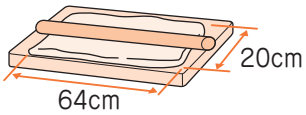
⑤②の薄力粉をまぶしたバターを親指大につまんで伸ばし、のばした生地の 2/3 の部分に均一にのせる。バターがのっていない 1/3 の部分を折り、さらにバターがのっている 1/3 の部分に折り重ね 3 つ折りにする。

⑥ラップで包み、冷蔵庫で約 30 分休ませる。

⑦幅の狭い方が手前になるように置き、めん棒で約 60 × 40cm の長方形に伸ばす。

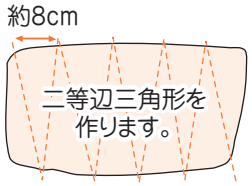
⑧⑤と同様に 3 つ折りにし、冷蔵庫で約 30 分休ませる。もう一回これを繰り返す。

⑨十分に冷やした生地を約 64cm × 20cm の長方形に伸ばす。



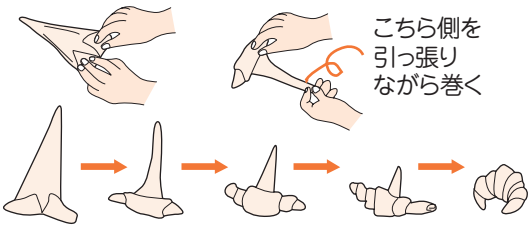
生地がやわらかくなりすぎた場合は、ラップをして冷蔵庫で冷やす。

⑩底辺約 8cm の二等辺三角形を作る。



⑪三角形の底辺に約 1cm の切りこみを入れ、両端を軽く左右に引っぱりながら巻いていく。

⑫巻き終わりを下にして、両端を内側に曲げて形を整える。



⑬オーブンシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べる。

発酵段階で膨らむので間隔をあけて並べる。

3 オーブンで 発酵させる

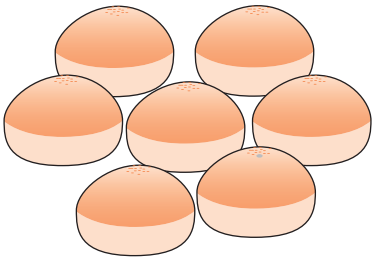
①表面が乾かないよう霧吹きする。
②約 30℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：60 分

2 ～ 2.5 倍に膨らんだら OK ！

4 オーブンで 焼く

①表面に鶏卵をぬる。
② 200 ～ 220℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10 分～ 15 分

メニュー 10 パン生地



あんパン（16 個分）
生地作り所要時間：1 時間 55 分

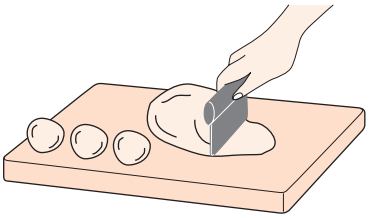
あんパン生地	水	190ml（190g）
	鶏卵（溶く）	30g
	砂糖	大さじ 3（30g）
	塩	小さじ 1（5.4g）
	バター	50g
	ドライイースト	小さじ 1 ＋ 1/2（4.5g）
	強力粉	350g
その他	あんこ	350g
	けしの実（トッピング用）	少々
	鶏卵（ぬり卵用）	適量
	打ち粉（強力粉）	適量

1 あんパン生地の材料で 生地を作る ☞ p.16 ～ 17

2 成形する

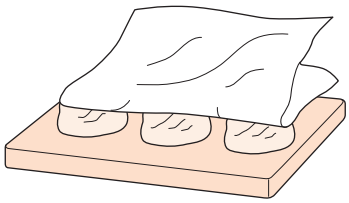
①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

②軽く丸めなおし、スケッパーで 16 等分して丸める。

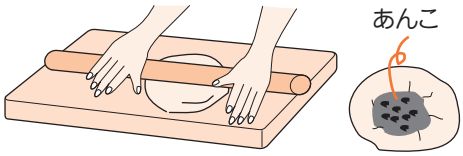


生地の表面を張らせながら断面を包み込むように丸める。

③固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 分～ 20 分休ませる。



④めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包む。



閉じ口はしっかりつまんで閉じる。

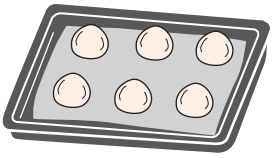
⑤オーブンシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べる。

発酵段階で膨らむので間隔をあけて並べる。

3 オーブンで 発酵させる

①表面が乾かないよう霧吹きする。

②約 35℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：約 40 ～ 50 分

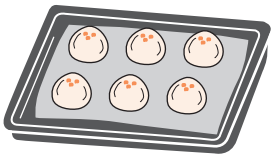


2 ～ 2.5 倍に膨らんだら OK ！

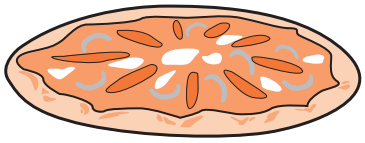
4 オーブンで 焼く

①表面に鶏卵をぬり、けしの実をつける。

② 180 ～ 200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10 分～ 15 分



メニュー 11 ピザ生地



ピザ（直径 20 ～ 25cm）
生地作り所要時間：1 時間 30 分

クリスピータイプ（4 枚）	水	180ml（180g）
	塩	小さじ 1（5.4g）
	オリーブ油	15g
	強力粉	180g
	薄力粉	170g
	ドライイースト	小さじ 1 ＋ 1/2（4.5g）
パンピザタイプ（3 枚）	水	220ml（220g）
	砂糖	大さじ 1 ＋ 1/2（15g）
	塩	小さじ 1（5.4g）
	スキムミルク	大さじ 1（8g）
	オリーブ油	30g
	強力粉	350g
	ドライイースト	小さじ 1 ＋ 1/2（4.5g）
その他	打ち粉（強力粉）	適量
具の材料	ピザソース	適量
	ピザ用チーズ	適量
	ベーコン	適量

●いろいろアレンジしてみましょう！

- クリスピータイプは、薄力粉の割合を増やせば食感がよりクリスピーに。
- パンピザタイプはバナナやはちみつなど、甘いトッピングにも合います。

1 クリスピータイプまたはパンピザタイプの材料で生地を作る

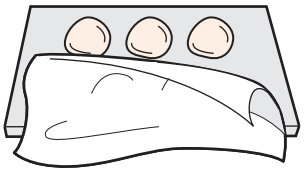
☞ p.16 ～ 17

2 成形する

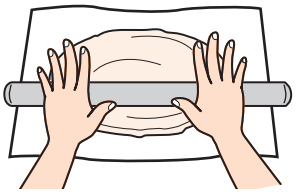
①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

②軽く丸めなおし、スケッパーで切り分けて丸める。
［クリスピータイプ：4 等分、パンピザタイプ：3 等分］

③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 分～ 20 分休ませる。

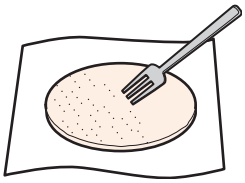


④オーブンシートに生地を乗せ、めん棒に打ち粉をまぶし、直径 20 ～ 25cm くらいに伸ばす。



パンピザタイプは手で伸ばすともちもち感が強くなる。

⑤伸ばした生地にフォークで穴を開ける。

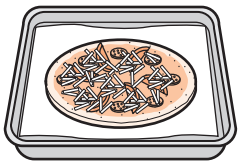


⑥オーブンシートごとオーブン皿に移す。

3 具を乗せる

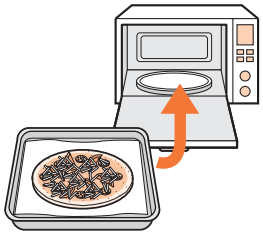
全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べる。

最後にピザ用チーズを全体的に乗せる。



4 オーブンで 焼く

190 ～ 200 ℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10 分～ 15 分



生地のふちがきつね色になり、トッピングに焼き色がつくまで焼く。

メニュー 12 うどん生地

自家製のめんは長持ちしません。作った当日中にお召し上がりください。

うどん生地（3 人前）
生地作り所要時間：21 分

A ・中力粉 …… 300g ・水 …… 150ml（150g） ・塩 …… 小さじ 1 + 1/2（8.1g）	
打ち粉（強力粉、片栗粉など）	適量
※A は合わせておく	

作りかたのポイント

＜熟成＞
夏は 30 分以上、冬は 2 時間以上を目安に冷えないようにして寝かせると熟成されます。

＜茹でる＞
茹でている最中は、浮いてくるまで混ぜないようにします。
茹で途中に水をコップ 1 杯入れる（差し水）と、茹で具合が均一になり芯が残りにくくなります。

●用意する道具
- こね板（まな板）
- ラップ
- めん棒
- 包丁
- スケッパー
- 大きめの鍋

1 生地を作る ☞ p.16 ～ 17

2 生地を伸ばす

①取り出した生地を 3 等分に切り分けて丸め、生地はラップに包む。
室温で約 2 時間（夏は 30 分）休ませる。

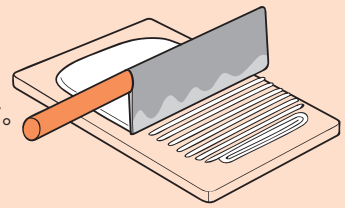
②まな板や生地の表面にしっかりと打ち粉をして、めん棒で約 3mm の厚さに伸ばす。
伸ばさない方の生地はラップに包んだまま。

ポイント
- 伸ばしかたのコツ
乾燥を防ぐため、打ち粉をしながら伸ばしてください。包丁の長さに合わせて伸ばすと切りやすくなります。
無理に力をかけず、少しずつ伸ばします。

3 生地を切る

表面にしっかりと打ち粉をし、約 3mm 幅に切り分ける。

ポイント
- 切りかたのコツ
定規などを添えると切りやすくなります。



4 めんを茹でる

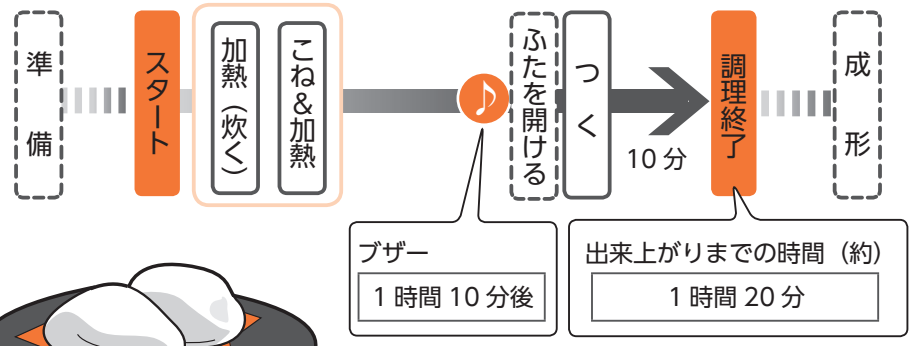
①大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かして一人前ずつ静かに入れて茹でる。
茹で時間はめんの太さによって変わる。

＜目安時間＞約 8 分～ 13 分
太さによって変わるため、途中で茹で具合を確認し、調節してください。
- 沸とう状態を維持するように火加減を調整してください。

②冷水で洗ってぬめりを取り、水気を切る。

メニュー 13 もちの作りかた

工程



3 合用です

分量を変えるとうまく出来上がりません。

もち

もち（約 35g の丸もち）	
16 個	
もち米	3 合 (420g)
水	320ml(320g)

その他	
打ち粉	適量

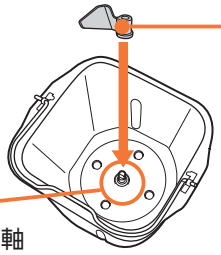
片栗粉、上新粉、コーンスターチなど

準　備

①もち米を洗い、ざるに上げ十分水を切る。

水に浸しておく必要はありません。
浸しておくとコシのないもちになります。

②パンケースに羽根を取り付ける。



羽根の穴の奥まで取り付け軸を挿し込んでください。
浮いたり上下反対に取り付けていると調理できなかったりパンケースが傷つく場合があります。

羽根と取り付け軸はガタツキがあります。パンケースから取りはずしやすいようにしてあるためです。異常ではありません。そのままご使用ください。

③パンケースにもち米・水を入れる。

④パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

保存の方法と目安

冷蔵保存で 2 日程度、冷凍保存で 1 ヶ月を目安にお召し上がりください。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 13 を選ぶ。

「焼き」が点滅

③スタートする。

2 「ピピピッ」と鳴ったら（調理終了 約 10 分前）つく 工程をスタートする

①ふたを開ける。
余分な水分を飛ばします。
ふたを閉めたままだともちがやわらかくなります。

「ピピピッ」音は スタート を押すまで鳴り続けます。

② スタート を押して
［つく］工程をスタートする。

3 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

初期表示に戻る

②電源プラグを抜く。

③ミトンなどを使ってパンケースを本体から取り出す。

④あら熱が取れたら、もちを取り出す。

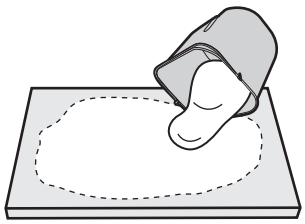
放置しすぎると固くなります。早めに取り出してください。
もちが固くなり取り出せない場合は、お湯をかけてやわらかくします。

4 成形する

打ち粉をした台に取り出す。

すぐに食べる場合
水にぬらした手で丸める。

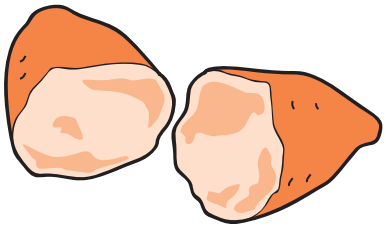
保存する場合
打ち粉をつけて丸める。



メニュー 14 焼きいもの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
2 時間 00 分



焼きいも

さつまいも	小 4 本、中 2 本 (約 600g 分)

準　備

①パンケースから羽根を取りはずす。

②パンケースに材料を入れる。
- さつまいもは 1 本ずつアルミホイルで包んでから入れます。
- さつまいもが長い場合は半分に切り、断面が上を向くように立てて入れます。
- ぎゅうぎゅうに詰め込むとうまく焼けません。余裕を持って入れてください。

目安：半分にした芋が 4 本

- みつ分が多い品種の場合は、パンケース底面にアルミホイルを敷いてください。パンケースにみつが付着するとフッ素樹脂加工が痛む原因になります。

③パンケースを本体にセットする。

④ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 14 を選ぶ。

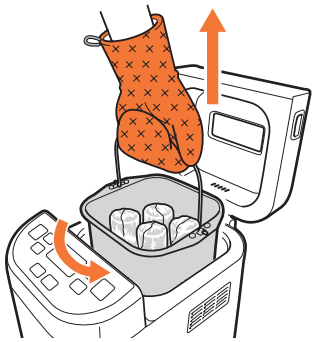
③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグを抜く。

③ミトンなどを使ってパンケースを本体から取り出す。
矢印の方向に回してから引き上げる。

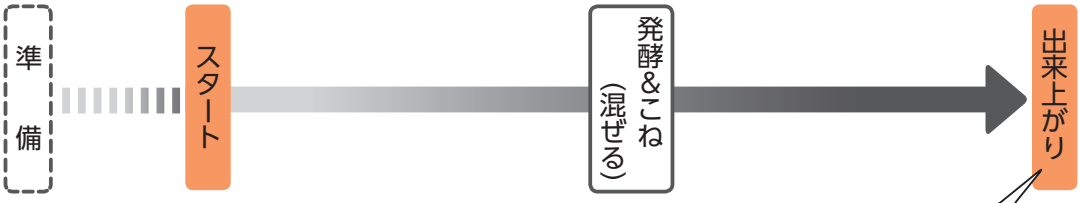


④中の焼きいもを取り出す。

こうじで作る早作り

メニュー 15 甘酒の作りかた

工程



出来上がりまでの時間（約）
10 時間 00 分

甘酒（はや造り）（約 500ml）

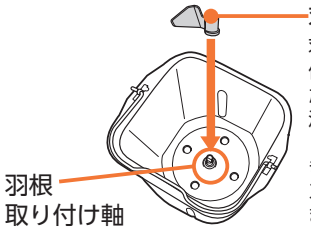
米こうじ（乾燥）	200g
お湯（60℃）	400ml（400g）

●甘酒とは・・・

こうじを発酵し糖化させたものです。こうじのやさしい甘さが特徴で、アルコール分は入っていません。砂糖のかわり・隠し味などにも使えます。

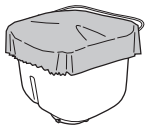
準　備

①米こうじは、手でよくもみほぐして、バラバラにしておく。
②パンケースに羽根を取り付ける。



羽根と取り付け軸はガタツキがあります。パンケースから取りはずしやすいようにしてあるためです。異常ではありません。そのままご使用ください。

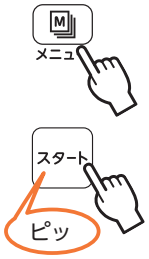
③パンケースに、米こうじ、お湯（60℃）を入れる。
④パンケースにアルミホイルをかぶせる。



⑤パンケースを本体にセットする。
⑥本体のふたを閉める。

1 スタートする

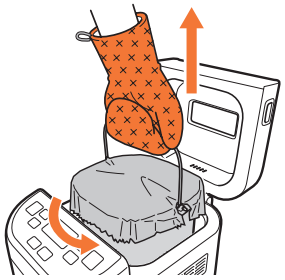
①電源を入れる。
②メニュー 15 を選ぶ。
③スタートする。



2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグを抜く。
③ミトンなどを使って、パンケースを本体から取り出す。矢印の方向に回してから引き上げる。
④パンケースにかぶせたアルミホイルを取り外す。



3 甘酒を取り出す

パンケースを傾けながら、ゴムベラでゆっくりと別の容器に移す。

金属ヘラは使用しない。（フッ素樹脂加工を傷めます。）

ポイント
出来上がりは『甘酒の素』です。お好みで薄めてお召し上がりください。また、ミキサーなどでペースト状にしても使いやすくなります。

保存の方法と目安

＜保存方法＞
出来上がった『甘酒の素』を別鍋に移し、時々かき混ぜながら沸とうさせ、発酵を止めます。
＜保存の目安＞
冷蔵保存で 1 週間程度、冷凍保存で約 3 ヶ月を目安にお召し上がりください。

パンミックスお申込書

FAX 0256-93-1077

消費税法の改正により消費税を含まない価格を表示しています。

お支払金額は消費税を含んだ金額となります。（小数点以下は四捨五入となります）

ご注文商品	製品番号	製品名	価格	数量
	PY-PM10BR3	低糖質ブランパンミックス （ドライイースト付） １斤分×３袋	1,200 円 （税抜）	

お届け先 必ずご記入ください

恐れ入りますが、お客様のお名前、ご住所、電話番号をご記入ください。

フリガナ	
お名前	様

●ご住所

〒　　－

●お電話番号

備考欄

お届けについて

配達時間指定：午前中・12～14 時・14～16 時・16～18 時・18～20 時・20～21 時・希望なし

配達期日指定：なし・あり（　　月　　日着指定）

配達期日をご指定の場合は FAX 送信日より 7 日以降の期日をご記入ください。

●送料につきましては、実費のご負担をお願いいたします。

送料（税別）：北海道 800 円、本州 600 円、四国 700 円、九州 800 円、沖縄 1,250 円

また、5,000 円（税別）以上のご購入で送料無料とさせていただきます。

●運送便の代金引換えにてお届けいたします。代引き手数料 200 円（税別）

代金は商品到着時に、お支払いをお願いいたします。

お問合せ先

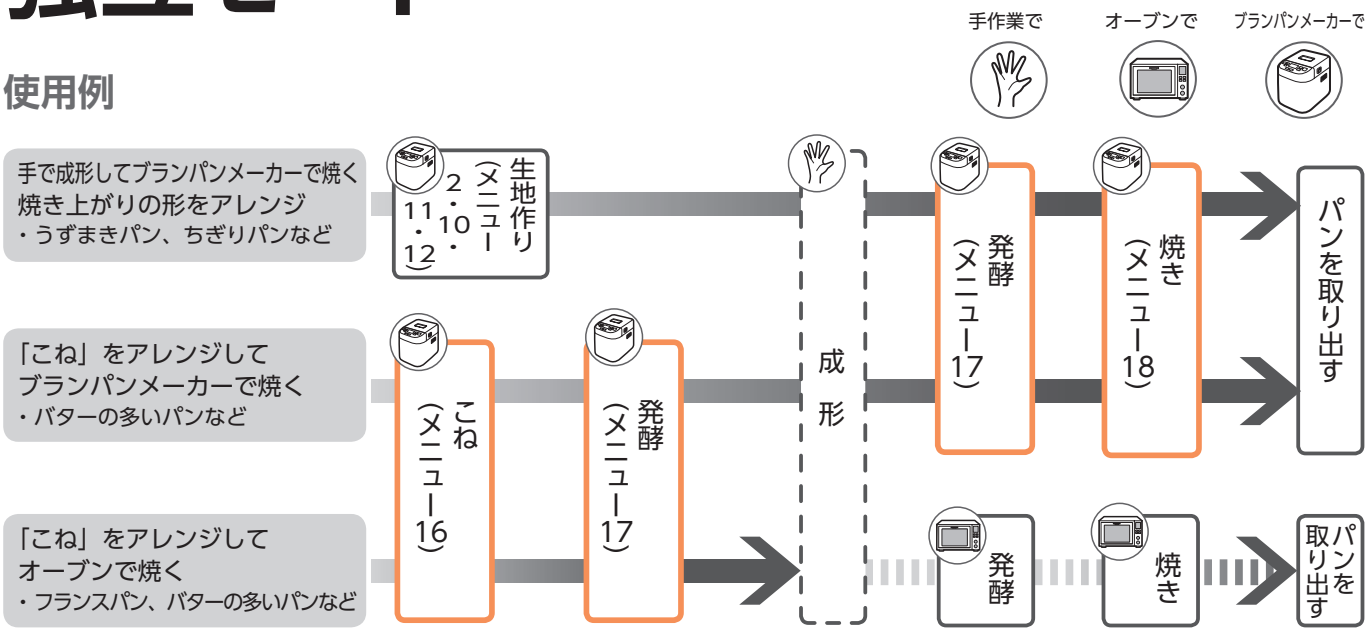
リインバード工業株式会社
お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX　(0256) 93−1077
お電話承り時間:平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時

お客様からご連絡いただく氏名・住所等の情報は、商品のお届けにのみ使用いたします。
その他の目的の為に使用することはございません。

「こね」「発酵」「焼き」を単独で行う

独立モード

使用例



重要

- 「こね」「発酵」「焼き」とも、小麦粉の量で最小 250g ～最大 350g の間で使用してください。
- 水分の合計は、必ず粉の分量の半分以上（小麦粉 300g の場合、水 150g 以上）になるようにしてください。
  水分が少なすぎると羽根が回らず、故障する恐れがあります。

使いかた

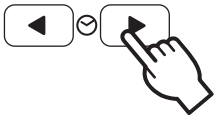
セットする

1 メニューを選ぶ

メニュー 16 ～ 18（こね、発酵、焼き）を選ぶ。

2 運転時間をセットする

運転時間をセットする。

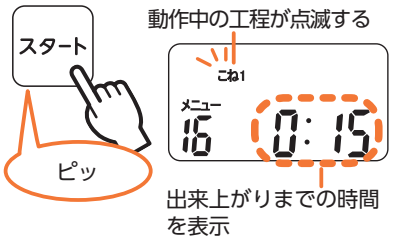


■メニュー 16
▶ …1 分進む
◀ …1 分戻る

■メニュー 17・18
▶ …5 分進む
◀ …5 分戻る

スタートする

3 スタートする

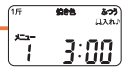


運転終了したら

「ピッピッピッ」と鳴って、タイマー表示が 0:00 になります。

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

初期表示に戻る



②電源プラグを抜く。

こね

メニュー 16

● 1 分単位で 0:01 ～ 0:15 まで設定できます。

重要
● 5 分未満の間隔で、合計 30 分以上の連続使用はできません。
エラー E:02 が表示されます。
30 分以上休ませてから、再スタートしてください。

例

○使用できます

運転	休止	運転	休止	運転
10 分	7 分	10 分	7 分	10 分

…… 運転時間：計 30 分 / 間隔：5 分以上

×使用できません

運転	休止	運転	休止	運転
15 分	3 分	15 分	3 分	10 分

…… 運転時間：計 30 分 / 間隔：5 分未満

E:02 30 分以上休ませる

ポイント
＜こね時間について＞
15 分以上連続でこねると、生地が固くなりうまく膨らみにくくなります。
10 分～ 20 分程度寝かせてからもう一度こねると、よく膨らむ生地になります。
＜生地が混ざりにくいときは＞
いったん中止し 5 分程度おいてから再度こねると生地がやわらかくなり、混ざりやすくなります。

発酵

メニュー 17

● 5 分単位で 0:05 ～ 2:00 まで設定できます。

● 運転時間の目安

1.5 斤	1 時間（2 ～ 2.5 倍に膨らむまで）
1 斤	

焼き

メニュー 18

● 5 分単位で 0:05 ～ 1:00 まで設定できます。

重要
● 空焼きはしないでください。

● 運転時間の目安

1.5 斤	40 分～ 45 分
1 斤	35 分～ 40 分

独立モードを使ったレシピ

いろいろなパンのレシピをアレンジして、トッピングをしたり出来上がりの形を変えたりすることができます。

うずまきパン ／ ちぎりパン

☞ p.18 ～ 35 のレシピの材料を使います。

トッピング・具の例
1.5 斤の場合

豆＆チーズパン　豆の甘さと塩味がくせになる

ブルーチーズ	20g
甘納豆	80g

ベーコンチーズパン　惣菜パンの基本はこれ

ベーコン	35g（炒めて刻んでおく）
コーン	70g（炒めておく）
ピザ用チーズ	70g

いちごロール　おやつにも最適

いちごジャム	適量

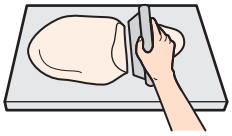
1 生地を作る

☞ p.16 ～ 17

2 成形する

①生地を打ち粉をした台の上に取り出す。

②軽く丸めなおし、スケッパーでお好みの大きさに分割し丸める。

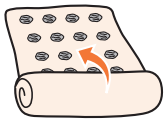


③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 分～ 20 分休ませる。

④めん棒で生地を伸ばす。

うずまきパン

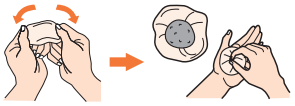
長方形に伸ばし、トッピングを乗せて端から巻く。



巻き終わりを下にする

ちぎりパン

1. 丸く伸ばし、具を包む。

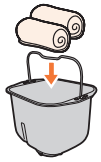


2. シロップや溶かしバターをからめる。

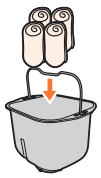
⑤羽根をはずしたパンケースに均等に入れる。

うずまきパン

横に寝かせて山二つのうずまきパンに

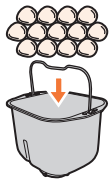


縦に並べてパン屋さんのパンの形に



ちぎりパン

均等に並べる



⑥パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

3 発酵する　メニュー 17

☞ p.46 ～ 47

①電源を入れて「メニュー 17」を選択する。

②運転時間をセットする。

③スタートする。

4 焼く　メニュー 18

☞ p.46 ～ 47

①「メニュー 18」を選択する。

②運転時間をセットする。

③スタートする。

お手入れ

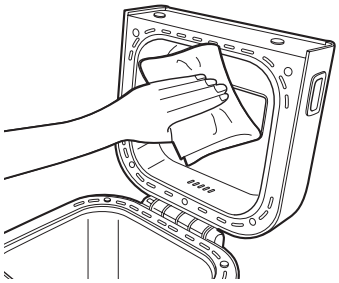
- 電源プラグをコンセントから抜き、本製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になったあとは、早めにお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・食器洗い乾燥機・漂白剤は使用しないでください。
  - 水洗いは、スポンジなどのやわらかいものを使用してください。
  - 汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使用してください。

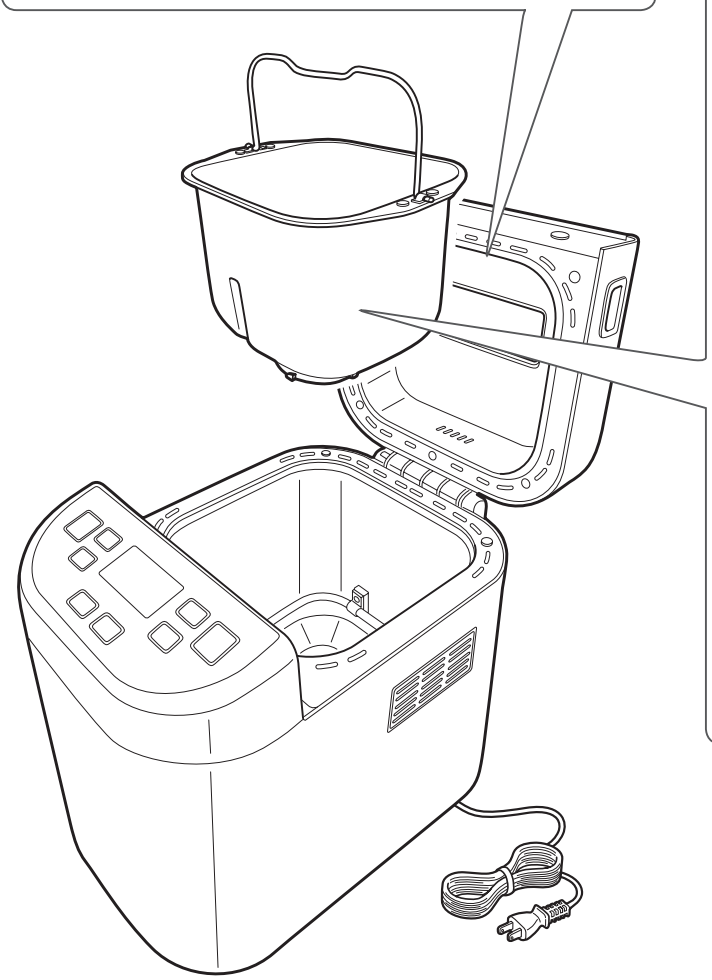
重要

- パンケースの底を水につけないでください。
  駆動部が動かなくなり、故障の原因になります。
- のぞき窓は丁寧に取り扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。
  傷などの原因によりまれに自然に破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。

本体・ふた

- 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。



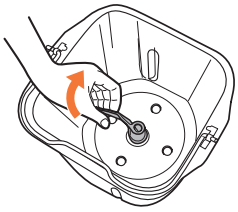


パンケース・羽根

① パンケースに羽根が浸るくらいのお湯を入れ、羽根の穴や軸についた生地をふやかす。

②羽根を取りはずす。
矢印の方向に回しながら、引き上げる。

！羽根取り付け軸は取りはずしできません。



③羽根の穴につまった生地をつまようじなどで取り除く。

④内側、羽根を水洗いする。
スポンジなどのやわらかいものを使用してください。

⑤外側をぬれぶきんでふく。

パンがうまく焼けない

パンの大きさの目安

各メニューの基本レシピで作るパンの焼き上がりの大きさの目安です。
入れる材料によって大きめになったり小さめになったりする場合があります。

標準的な焼き上がりのパン

1.5 斤　16 ～ 18cm

1 斤　12 ～ 14cm

メニュー 1　ブランパン
メニュー 3　食パン
メニュー 4　早焼き
メニュー 5　ソフトパン
メニュー 6　スイートパン
メニュー 7　全粒粉パン
メニュー 9　ごはんパン

小さめに焼き上がるパン

1.5 斤　12 ～ 13cm

1 斤　約 10cm

メニュー 8　フランスパン風

問題		確認すること		原因・対処方法
膨らみ	膨らまない	ドライイースト	古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
			海外メーカー製のドライイーストを使っていませんか？	海外メーカー製のドライイーストは国内メーカー製とは性質が異なり、うまく焼けない場合があります。国内メーカー製のドライイーストを使ってください。日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。
			セットしたときに小麦粉以外の材料と触れていませんか？	水や砂糖、塩と一緒にするとうまく膨らまなくなります。小麦粉以外とは触れないようにセットしてください。
		ブランパンミックス	小麦たんぱくの入ってないもの、ブランパン以外の低糖質パンミックスなどを使っていませんか？	ツインバード「低糖質ブランパンミックス」をご使用ください。他の銘柄では出来上がる生地の固さが変わり、うまく膨らまない場合があります。

問題		確認すること		原因・対処方法
膨らみ	膨らまない	小麦粉	強力粉を使っていますか？	薄力粉、中力粉ではたんぱく質の性質が異なるためうまく膨らみません。
			国産小麦粉を使っていませんか？	国産小麦はたんぱく質の量と質が異なるため、うまく膨らみません。
			古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
			多すぎませんか？	生地が固くなるためうまく膨らみません。
		全粒粉	お菓子用（薄力粉タイプ）やあら挽きのもの、小麦以外の全粒粉を使っていませんか？	パン用（強力粉タイプ）の全粒粉をご使用ください。パン用以外を使う場合は、分量の 10%程度からお試しください。
		砂 糖	少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイーストが働くのに時間がかかり、うまく膨らみません。
		塩	多すぎませんか？	塩が多いとイーストの働きを妨げるため、うまく膨らまない場合があります。
		水	ミネラルウォーターを使っていませんか？	硬水（硬度 120 以上）の水はイーストの働きを妨げるので使わないでください。
		ごはん	熱いまま使っていませんか？	ごはんを熱いまま使うと膨らまないことがあります。必ず冷ましてご使用ください。
		果物	生のメロン、キウィ、いちじく、パイナップルを使っていませんか？	メロン、キウィ、いちじく、パイナップルはたんぱく質分解酵素の働きが強いため、生で使うと膨らみません。
		室 温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では発酵が遅くなる場合があります。30℃程度のぬるま湯をご使用ください。
		その他	発酵工程以降にふたを開けませんでしたか？	発酵工程以降にふたを開けると、庫内の温度が下がりうまく膨らまなくなります。
	膨らみすぎる	ドライイースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
		小麦粉	最強力粉を使っていませんか？	たんぱく質含有量が多い（13％以上）最強力粉は膨らみすぎることがあります。
		砂 糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
		塩	少なすぎませんか？	生地が締まらず膨らみすぎます。
		ごはん	熱いまま使っていませんか？	ごはんを熱いまま使うと膨らみすぎることがあります。必ず冷ましてご使用ください。
		室 温	高すぎませんか？	30℃を超えると室温の影響で過発酵となることがあります。涼しい場所でご使用ください。
膨らみ	焼き上がったパンが縮む	室 温	低すぎませんか？	パンは急激に冷えると縮みます。取り出すときに軽く衝撃を与えて中の蒸気を抜いてください。 ソフトパン、ごはんパンはやわらかいため、縮みやすくなっています。

問題		確認すること		原因・対処方法
焼き色	色が濃すぎる	ドライイースト	量が少なすぎたり、古いものを使っていませんか？	膨らみにくくなり、焼き色が濃くなる原因になります。
		砂　糖	多すぎませんか？	糖分、乳成分は焼き色を濃くする原因になります。砂糖やスキムミルクなどの糖分や乳成分のある材料を減らしてください。
		スキムミルク	多すぎませんか？	
		水	少なすぎませんか？	生地が固くなり、伸びないため焼き色が濃くなります。
		水温	低すぎませんか？	発酵が遅れるためうまく膨らまず、焼き色が濃くなる場合があります。 20 ～ 30℃の水を使ってください。
		室　温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では焼き色が濃くなることがあります。焼き色を「うすい」に設定するか暖かい場所で作ってください。
		その他	材料にあったメニューを選択しましたか？	正しいメニューを選択してください。
			焼き上がったあと、庫内に放置しませんでしたか？	庫内に放置すると余熱で焼き色が濃くなります。焼き上がったあとは早めに取り出してください。
	色が薄すぎる	ドライイースト	ドライイーストを入れすぎていませんか？	ドライイーストが多すぎると過発酵となり、焼き色が薄くなります。ドライイーストの量を減らしてください。
		砂　糖	少なすぎませんか？	糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。メニューごとの標準レシピの分量を参考に分量を調整してください。 ※フランスパン風は砂糖やスキムミルクを使用していませんので焼き色が非常に淡くなります。お好みでスキムミルクを小さじ 1 ～ 2 杯入れるときつね色に色づきます。
		スキムミルク	少なすぎませんか？	
		塩	塩を入れましたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。塩を入れてください。
		水温	高すぎませんか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。20 ～ 30℃の水をご使用ください。
		室　温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。涼しい場所で作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
できばえ	生地にすじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていませんか？	冷たいままではバターが固く生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。常温に戻してからご使用ください。
			大きなかたまりで入れていませんか？	大きなかたまりで入れると生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。5g 程度の薄切りにしてご使用ください。

問題		確認すること	原因・対処方法
できばえ	パン内部の気泡が大きく粗い	ドライイースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
		砂 糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
		室 温	高すぎませんか？	過発酵となり気泡が大きく粗くなります。涼しい場所で作ってください。 気温 20 ～ 25℃が最適です。
	変な味やにおいがする	ドライイースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて抜けきれずパンににおいが残ります。
		小麦粉	保存状態の悪いものを使っていませんか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。
		スキムミルク	入れ忘れていませんか？	配合によっては風味のバランスがくずれ、変な味になります。
		その他	あら熱を取りましたか？	焼き上がった直後のパンには余分な水分やアルコール分が残っている場合があります。あら熱を取ってからお召し上がりください。
		室 温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、イースト臭が強く残ります。涼しい場所で作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
	パンの上部が大きく裂ける		–	見た目がよくない場合もありますが、パンがしっかりのびた場合にこのような状態になることがあります。
	パンの側面が内側にへこむ		焼き上がったあと、庫内に放置しませんでしたか？	パン内部の蒸気が急激に冷えると、パンが縮む場合があります。焼き上がったらすぐに取り出して蒸気を逃がしてください。
	パンサイズが変わると味が変わる		–	サイズごとに付属の計量スプーンで測りやすい分量に調整しているため、若干サイズごとに味が変わる場合があります。
	パンの側面に薄く皮が残る		–	こねの最中にパンケース側面についた生地が混ざらず残ることがあるためです。気になる場合は取り除いてください。
	ブランパンがいびつな形に焼きあがる		お手軽ブランパンを焼いていませんか？	お手軽ブランパンは基本のレシピに比べて膨らみが小さくなったり、形がいびつになったりする場合があります。 形が気になる場合は、レシピの水の量 (200ml) に追加して 30 ～ 50ml の水を入れてお試しください。

パン以外のメニューがうまくできない

	問題	確認すること	原因・対処方法
生地作り	生地がうまく伸びない	生地を休ませていますか？	生地は休ませないと縮みやすいため、伸ばしてもうまく伸びません。乾燥しないように気をつけて生地を休ませてください。
	生地がべたつく	打ち粉をしましたか？	打ち粉をしてください。
うどん生地	生地がダマになる	材料は分量どおりに入れましたか？	中力粉が少なすぎたり、水が多すぎるとダマになることがあります。材料は正確にはかってください。
		材料は正しい順番で入れましたか？	材料はレシピどおりの順番で入れてください。
	生地がべたべたして、まとまらない	材料は分量どおりに入れましたか？	中力粉が少なすぎたり、水が多すぎると生地がべたべたすることがあります。材料は正確にはかってください。
		打ち粉をしましたか？	打ち粉をしてください。
	めんがちぎれる	めんを茹でるまでに時間がたっていませんか？	めんを切ったらすぐに茹でられるよう、あらかじめお湯を沸かしてください。
		茹でるお湯の量が少なくありませんか？	たっぷりのお湯で茹でてください。
	めんがくっつく	めんを切ってから茹でるまでに時間がたっていませんか？	めんを切ったあとは、すぐに茹でてください。
		打ち粉を十分にしましたか？	打ち粉を十分にしてください。

	問題	確認すること	原因・対処方法
もち	もちに粒が残る	もち米が多すぎませんか？	重さではかってください。
		うるち米が混ざっていませんか？	うるち米はうまくつぶれません。
		古米を使用していませんか？	古米は水分が少ないため、うまくつぶれない可能性があります。
		水が少なすぎませんか？	水が少なすぎたり、もち米が乾燥していると粒が残ります。
焼きいも	みつがこげつく	みつの多いいもを使用していませんか？	いもの下部にアルミホイルを敷いてください。
	いもに火が通らない	パンケースいっぱいに詰め込んでいませんか？	パンケースに立てて４本が目安です。 長いものは半分に切ってください。
甘酒	うまくできない	米こうじを使用しましたか？	米こうじを使用してください。酒粕では作れません。

よくある Q&A

一般のパン作りの本の分量で作れませんか？	本書に記載しているレシピは、この製品の調理工程に合わせた分量にしています。違った分量で使用する場合は最少・最大量の範囲内で独立モードで様子を見ながらご使用ください。
取扱説明書に記載してある分量より多い（または少ない）量で作れませんか？	分量が多いとパンケースからあふれる場合があります。また、少ないとうまくこねられない場合があります。
作るたびにパンの高さ、形が変わるのですが同じように作れませんか？	同じように焼いても室温、材料の配合・質、タイマーの時間などに影響されるため、膨らみや焼き色が変わります。
バターやスキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？	■バターの代わり マーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。 ■スキムミルクの代わり 牛乳をお使いください。 （スキムミルク 大さじ１　＝　牛乳 70ml） 水と牛乳の合計量は各レシピの水と同量にしてください。 牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。 ☞ p.11「乳製品類（スキムミルク・牛乳など）」
食塩不使用のバターの代わりに、有塩バターは使えますか？ また、有塩バターを使う場合は、塩の分量を減らした方が良いですか？	有塩バターを使うとやや塩気を強く感じる場合があります。お好みで塩の量をひとつまみ程度減らしてお試しください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	国内産の小麦粉は、タンパク質や水分の量が異なるため、うまく膨らまない場合があります。
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母パンのできぐあいは、元種の種類やできぐあいの影響を受けやすく、長い発酵時間を必要としますので使用できません。
なぜ、タイマーは 13 時間（調理工程含む）までしかセットできないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。 特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
パンの角に小麦粉などがついているのはなぜですか？	湿度や材料の状態によりパンケースの隅に粉が混ざらずに残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンが取り出しにくいのですがどうしたら良いですか？	パンを取り出すときは、パンケースのハンドルのつけ根をしっかりと押さえ、強く数回振ってください。 また、パンケース底の駆動部を少し動かすと、パンが取り出しやすくなります。駆動部を強く動かすとパンがえぐられ空洞部ができますので注意してください。 フランスパン風は皮が固めに出来上がります。５～１０分程度放置してからパンケースごと垂直方向に振ってください。 パンが縮んで取り出しやすくなります。 パンを取り出すときに金属製のヘラや先のとがったものは使用しないでください。フッ素樹脂加工がはがれたり、パンが取り出しにくくなります。
電気代はどのくらいかかりますか？	基本の食パン１斤：約 12 円（2017 年 3 月現在） 上記はあくまで目安であり、ご使用条件によって異なります。

故障かな？と思ったら

こんなときは	確認すること	原因・対処方法
スタート を押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、ボタンを押してください。
取消 を押しても止まらない	取消 を「ピー」と鳴るまで長押ししましたか？	取消 を「ピー」と鳴るまで長押ししてください。
蒸気口のふたの周囲から煙が出る	ヒーターの上に材料などがこぼれていませんか？	本体が完全に冷めてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
タイマーを設定した時間にパンができていない	適切なメニューを選んでいますか？ タイマーセットの方法が間違っていませんでしたか？	☞ p.14「タイマーセット」を参照してください。
運転中に停電した	電源回復後にタイマー表示を確認してください。	● 残り時間を表示している場合 5 分以内の停電のため、電源回復後に自動的に運転を再開しています。取消 は押さないでください。 ！パンの出来上がりが悪くなる場合があります。 ● 初期表示に戻っている場合 5 分以上の停電のため、運転を停止しました。新しい材料で作りなおしてください。
羽根がガタツク	－	羽根はパンケースから取りはずしやすいようにガタツキがあります。異常ではありません。そのままご使用ください。

こんな表示のときは

こんなときは	確認すること	原因・対処方法
スタート を押すと E:00 と表示される	周囲温度が寒すぎませんか？	0℃以上の環境で調理を開始してください。
スタート を押すと E:01 と表示される	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか？	電源プラグを抜き、ふたを開け、パンケースを取り出して、庫内を十分に冷ましてください。
スタート を押すと E:02 と表示される	メニュー 16「こね」で 5 分未満の間隔で合計 30 分以上使用していませんか？	30 分以上本体を休ませてください。
表示が初期表示に戻っている	運転中に 5 分以上の停電がありませんでしたか？	5 分以上の停電のため、運転を停止しました。新しい材料で作りなおしてください。
スタート を押すと E:EE H:HH と表示され、スタートしない	故障しています。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。

操作を間違えたときは

メニュー、サイズ、焼き色の設定を間違えてスタートしてしまった	スタート直後の場合はやりなおしできます。 ① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しして中止する。 ②メニュー・サイズ・焼き色の順に設定しなおし、スタート を押す。
調理中に間違えて電源プラグを抜いてしまった	5 分以内に電源プラグを差し込むと、自動的に運転を続けます。 （パンの出来上がりが悪くなる場合があります。） スタート や 取消 は押さないでください。
調理中に間違えて 取消 を押してしまった	短く一回押した場合は運転を中止しません。工程表示を確認してください。動作中の工程表示が点灯していれば、運転は続いています。 「ピー」と鳴るまで長押しして運転を中止した場合は、新しい材料で作りなおしてください。

ブザー音の種類と意味

音の種類	意味・状態
「ピッ」	操作パネルのボタンを押したときに鳴ります。
「ピー」	電源プラグをコンセントに差し込んだときや、取消 ボタンで運転を中止するときに鳴ります。
「ピー」×７回	次のタイミングを知らせるときに鳴ります。 ● 具を入れる（メニュー１～10）
「ピピピッ」（短く３回）を繰り返す	「つく」工程をスタートするタイミングを知らせるときに鳴ります。（メニュー 13） スタートボタンを押すと音が止まります。
「ピ――――――」	エラーが発生したときに鳴ります。表示窓を確認し、☞ p.57「こんな表示のときは」にしたがって対処してください。
「ピッピッピッ」	調理が終了したときに鳴ります。

部品・消耗品について パンケース、羽根は消耗品です。

長期間使用すると、パンケース、羽根のフッ素樹脂加工が傷んではがれてきたり、パンケースの回転軸部分が壊れて回らなくなったり、はずれたり、材料が漏れてくる場合があります。
このような場合には部品の交換が必要になりますので、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」までご相談ください。

製品番号	部品名	価格（送料別）	
612048	羽根	900 円（税抜）	
902749	パンケース	3,500 円（税抜）	
432394	計量カップ	500 円（税抜）	
902752	羽根取り棒	500 円（税抜）	
794271	計量スプーン	300 円（税抜）	
950194	取扱説明書	250 円（税抜）	
PY-PM10BR3	低糖質ブランパンミックス（ドライイースト付）１斤分×３袋	1,200 円（税抜）	

消費税法の改正により消費税を含まない価格を表示しています。
お支払金額は消費税を含んだ金額となります。
（小数点以下は四捨五入となります）

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2
ツインバード工業（株）「お客様サービス係」

（2017 年 3 月現在）

オンラインでも部品・消耗品のご注文を承っております。
http://www.twinbird.jp/c/support.php

保証とアフターサービス／仕様

保証について

本製品の保証期間は、お買い上げから１年間です。保証書は裏表紙に添付しています。「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証規定をよくお読みください。保証書は大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なおらないときは必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。そのあと、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証規定により無料修理させていただきます。
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。

保証期間が過ぎたあとの修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

このブランパンメーカーの補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後 **6** 年です。
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。

修理料金のしくみ

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…故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代…修理に使用した部品代金です。

修理部品について

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

アフターサービスについてご不明の場合は、「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX (0256) 93−1077
お電話承り時間:平日(月曜〜金曜)午前9時〜午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

仕様

電源	AC 100V 50/60Hz
消費電力	480W（ヒーター 400W ／モーター 80W）
製品寸法（約）	幅 230 ×奥行 330 ×高さ 330mm
製品質量（約）	5.0kg（パンケース、羽根含む）
電源コード	1.2m
付属品	計量カップ…1　計量スプーン…1　羽根取り棒…1　ガイドシート…1　レシピブック…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ 172℃

	ブランパン	食パン / ソフトパン / スイートパン / 全粒粉パン / フランスパン風	ごはんパン	ブランパン生地	パン生地	ピザ（生地）	うどん（生地）	もち	焼きいも	甘酒	こね / 発酵 / 焼き
容量	低糖質ブランパンミックス 200g	小麦粉 350g ～ 250g	小麦粉＋ごはん 400g ～ 300g	低糖質ブランパンミックス 200g	小麦粉 350g	小麦粉 350g	小麦粉 300g	もち米 420g	いも 600g	米こうじ 200g ～ 100g	小麦粉 350g ～ 250g
タイマー	13 時間まで（焼き上がり時間含む）			使えません							

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

●長年ご使用のブランパンメーカーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか？	●電源プラグやコードが異常に熱くなる。●電源コードに傷がついていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。●異常なにおいや音がする。●本体が変形したり、異常に熱い。●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。