

Panasonic®

取扱説明書

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 NE-BS906

もっと手軽に、もっとおいしく

レンジ 使いこなし術

ECONAVI



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」(5~11 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。
- ご使用中、異常を感じたら使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、販売店に点検をご相談ください。
- 保証とアフターサービスは、75 ページをご覧ください。
- 表紙の写真はNE-BS906-K(ブラック)ですが、その他はNE-BS906-W(ホワイト)でご説明しています。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします。(76ページご参照)

料理レシピ編

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 NE-BS906

スチームオーブンレンジ



★★Bistro
ビストロ

Cook Book



NE-BS906

パナソニック株式会社 アプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2019

F0016-12LO
F0219-0

下ごしらえも調理も…

毎日の使いかた

もくじ

■料理レシピ編は、裏表紙からご覧ください。

ページ

44

自動メニューで調理する

42

野菜をゆでる

40

肉や魚を解凍する

42
●「8 ゆで葉果菜」
9 ゆで根菜」

40 ●「アスチーム解凍」

56

自分で時間などを合わせて…
手動加熱するときの目安時間

52

オーブンで調理する

50

グリルで焼く

55 54 52
●「予熱なしで
発酵する」

51 下面だけを焼く
51 上面だけを焼く
50 両面上段
●「上面」「下面」

49

スチームプラス

●「画面を焼く
画面中段」

48

スチームで蒸す

●「画面を焼く
画面中段」

表示部に「デモ」と表示されているとき:
店頭用モードのため調理できません。→ P.16

【解除方法】①ダイヤルを左にまわし、「レンジ」に合わせる。
②「あたため・スタート」ボタンを4度押す。
③「取消」ボタンを4度押す。

準備と確認

26 ページ

自動

●自動調理メニュー一覧 ↓ 25 ページ

あたためる

あたためるを使い分けよう



押す

32 ●あたためるときの注意と「ツ」

スチームでじつどり

30 ●「1スチームあたため」

31 ●「6 お好み温度」

1品を - 90℃のお好み温度に

28 ●「ごはんやおかずを2品同時に

26 ●「1品をスピードメニューに

24 ●「2品のエコナビ運転」

34 ●「牛乳やコーヒー、お酒などを

36 ●「中華まんをフワッとして」

37 ●「フライや天ぷらをカリッと

38 ●「12 惣菜パンあたため」

37 ●「13 ロールパンあたため」

36 ●「14 フランスパンあたため」

37 ●「5 フライあたため」

36 ●「4 中華まんあたため」

36 ●「12 惣菜パンあたため」

37 ●「13 ロールパンあたため」

36 ●「14 フランスパンあたため」

37 ●「5 フライあたため」

36 ●「4 中華まんあたため」

37 ●「13 ロールパンあたため」

36 ●「14 フランスパンあたため」

46 手動

レンジで加熱する

●「800～150W」「300Wスチーム」「強火と弱火を組み合わせて」「連動調理」



毎日の使いかた

自動で加熱する

自動調理メニュー一覧

あたためる

解凍する

野菜をゆでる

自動メニューで調理する

●分量(人数)設定／エリア加熱

手動で加熱する

レンジで加熱する

スチームで蒸す／スチームプラス

グリルで焼く

オープンで調理する

発酵する

手動加熱するときの目安時間

お手入れなど

お手入れする

自動でお手入れする

●庫内を冷ます

困ったとき

うまく仕上がらない

よくあるお問い合わせ

Q&A／エコナビについて

故障かな？

保証とアフターサービス

仕様など

ビストロ活用

レンジの便利わざ

アイデアクッキング

4

5

12

14

17

18

19

20

22

24

25

26

40

42

44

45

46

48

50

52

55

56

59

62

●庫内を冷ます

66

71

72

73

75

76

211

付属品・別売品

⚠ 注意

レンジ(電波)を使う加熱では、容器や付属品だけで動作させない
火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります
安全機能が働いて、自動的に動作を停止することがあります。

角皿 2枚
品番: A0603-1S30
●熱変形防止のため平らではありません。

電波を使うレンジ加熱調理では、
火花が出るため使えません。

グリル皿(「Bistro」と刻印) 1枚
品番: A443S-12KO

- グリル皿の上で金属製のへらやトング、包丁などは使わないでください。表面のフッ素コートが傷付いたり、はがれたりする原因になります。
- オーブンで使用しないでください。
260°C以上の設定の場合、側面のホルダーが高温になり、変形するおそれがあります。

付属品

電子レンジ転倒防止金具C
(電子レンジと木製壁面とを固定する金具)

品番: A195A-1K20
メーカー希望小売価格
: 1,000円(税抜き)

●地震対策としてもご使用いただけます。

ミトン 1セット(2枚)
品番: A060M-10GO
メーカー希望小売価格
: 1,500円(税抜き)

取っ手(角皿専用)
品番: A0604-1E00
メーカー希望小売価格
: 800円(税抜き)

クエン酸(40g×2袋)
品番: SAN-80
メーカー希望小売価格
: 280円(税抜き)

●食品添加物につき、
食品衛生上無害です。

メーカー希望小売価格は2019年6月現在

●写真やイラストは実物と異なる場合があります。

●付属品や別売品は、販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニックストア」でもお買い求めいただけます。

パナソニックグループのショッピングサイト

Panasonic Store

<http://jp.store.panasonic.com/>

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産へ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。

●誤った使いかた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。

●お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。
(次は図記号の例です)

⚠ 危険 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

なし不可以の内容です。

⚠ 警告 「死亡や重傷を負うおある内容」です。

実行しなければならない内容です。

⚠ 注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおある内容」です。

気を付けていただく内容です。

⚠ 危険

自分で絶対に修理・分解・改造をしない

感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 吸気口・排気口・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない

高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず電源プラグを抜いて
お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告

設置するとき

⚠ 吸気口・排気口はふさがない
火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・
排気口がふさがれないよう
こまめにお手入れしてください。

⚠ 燃えやすい物や火気の近くでは使わない

(たたみ、じゅうたん、テーブルクロスの上、カーテンなど)

ヒーター使用時は、高温になり、引火や火災の原因になります

⚠ スプレー缶などの近くで使わない

ヒーター使用時の熱で、引火や爆発のおそれがあります

⚠ 水のかかる場所では使わない

感電や漏電の原因になります

アースを確実に取り付ける → P.12を必ずお読みください。

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース線は

- アース端子に接続する。また、転居などの際も忘れずに取り付ける。取り付けかたは→ P.12
- ガス管や水道管、電話や避雷針のアースなどと、絶対に接続しない。(法令で禁止されています)
- アース端子がないとき、湿気が多い場所、水けのある場所では、アース工事が必要。

付属品・別売品／安全上のご注意（必ずお守りください）

5

4

次ページへつづく

安全上のご注意

必ずお守りください



レンジ(電波)の加熱時は

● 食品を加熱しすぎない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

- 以下の場合、自動で加熱しない
 - 少量や指定分量^{*1}以外の食品
 - 50g未満の食品(45℃以上に設定してあたためるとき)
 - ふた、およびふた付きの容器での加熱^{*2}
→手動「レンジ」で様子を見ながら加熱する。

*1 指定分量はメニューによって異なります。

各ページを参照してください。

*2 「20 茶わん蒸し」など、ふたが必要な自動メニューもあります。
各ページを参照してください。

● 手動「レンジ」では、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

特に、水分が少ない食品、薄く小さく切った野菜、油脂の多い食品・液体は、少量だけ加熱すると、焦げやすく、加熱が進むと煙が出たり、発火したりする場合があります。

必ず、加熱時間を控えめにして様子を見ながら加熱してください。

飲み物などの加熱時、やけどの防ぐために(突沸に注意)

● 飲み物を加熱しすぎない

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、必ず、「2 飲み物」で加熱する。
→ P.34



- お酒を自動であたためるときは、必ず、「3 酒かん」で加熱する。
→ P.34

● 油脂の多い食品・液体^{*1}や、粒入りスープ^{*2}を加熱するときは以下の方法で加熱する

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

ラップをして、手動「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する。

*1 バター・生クリーム・オリーブ油など
*2 コーンの粒やあさりなどが入ったスープ

● 手動「レンジ」で加熱するときは、設定時間を控えめにする

加熱しすぎると、加熱後、取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

● 加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために

● ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります

● 殻付きの卵は、自動メニュー「18 温泉卵」、「19 ゆで卵」、手動「スチーム」以外では加熱しない 皮に割れ目を入れていない栗は、手動「スチーム」以外では加熱しない

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります

● 卵は必ず割りほぐす

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります



● ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります

● ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります

- 密閉状態にならないようにする。
- レンジ用のふたやラップをするときは、すき間をあける。

電源プラグ・電源コードなどは

● 電源コードや電源プラグを傷付けない

(加工する、排気口などの高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物をのせる、束ねる、はさみ込むなど)

● 傷付いた電源コードや電源プラグ、緩んだコンセントは使わない

破損による感電、ショートして火災などの原因になります

修理はお買い上げの販売店にご相談ください。

● ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電のおそれがあります

● 電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない

感電や、ショートによる発火のおそれがあります



● 電源は、延長コードを含め、定格15A以上・交流100Vのコンセントを必ず単独で使う

異常発熱による火災の原因になります



〈タコ足配線は禁止〉

● 電源プラグは、根元まで確実に差し込む

感電や発熱による火災の原因になります
緩んだコンセントは使わないでください。

● 電源プラグのほこりは、乾いた布で定期的に確実に取る

ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災のおそれがあります

● 長期間使用しないときは、電源プラグを抜く

絶縁劣化で火災の原因になります

安全上のご注意(必ずお守りください)

安全上のご注意

必ずお守りください

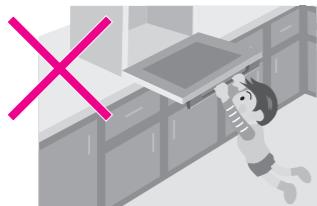


警告

次の点もご注意ください

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど、感電、けがのおそれがあります

ドアに乗ったり、ぶら下がったりしない
電子レンジが転倒、落下し、けがのおそれがあります



本体のお手入れは、電源プラグを抜き、庫内が冷めてから行う
やけど、感電、けがのおそれがあります

ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する

やけどのおそれがあります

異常・故障時には

直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常ににおいや音がある。
- ドアや庫内に著しいガタや変形がある。
- 触ると電気を感じる。

すぐにお買い上げの販売店へ点検・修理を依頼してください。



注意

設置について

転倒や落下をさせない

けが、感電、電波漏れの原因になります

- 不安定な場所に置かない。
- 置き台からはみ出さない。
- ドアに無理な力を加えない。

●転倒防止金具をご利用ください。当社電子レンジ転倒防止金具Cがあります。(別売品 P.4参照)

万一、転倒・落下したら

外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。



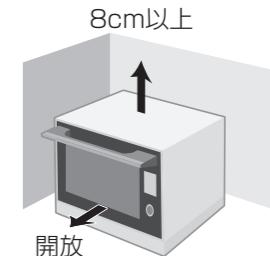
注意

設置について(つづき)

本体上面、壁との間は下表以上の距離を確保する

過熱による壁などの焦げや変形、発火などの原因になります

- 本体の上には物を置かない。
- 熱に弱い物やカーテンのそばに置かない。
- 熱に弱い壁材、家具などが排気口(→P.5)の近くにあり、汚れや変色が気になる場合は、右表の寸法以上に壁や家具から離す。



この電子レンジの離隔距離は「平成14年 消防庁告示第1号」に基づく試験基準に適合しています。

安全にご使用いただくために、本体上面、壁とは、右表の寸法以上の距離を確保してください。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	8	0	0	(開放)	0	0

「消防法 基準適合 組込形」

発火や発煙などを防ぐために、ご使用前に確認する

調理以外の目的には使わない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

レンジ(電波)を使う加熱では、庫内に食品などが入っていない状態で、動作させない

火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります

容器や付属品だけでも動作させない。

異常高温になると

安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。

庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない

発火や発煙の原因になります

必ず庫内が冷めてからふき取ってください。

庫内の包装材は取り出す

焦げや変形、発火の原因になります

鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す

発火や発煙のおそれがあります

安全上のご注意

必ずお守りください



注意

金属容器・付属の角皿は

○ レンジ(電波)を使う加熱では、金属容器、レトルトパウチ食品、缶詰、付属の角皿などは使わない

火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、けが、やけどのおそれがあります

●使用できない金属容器の例

金属製のケーキ型、アルミホイル、アルミ製のお弁当用カップなど。

●レトルトパウチ食品は、パッケージの指示に従って加熱してください。



調理中、調理後は

○ 万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない

酸素が入り、勢いよく燃えます

●次の処置をして鎮火を待ってください。

①「取消」ボタンを押す。

②電源プラグを抜く。

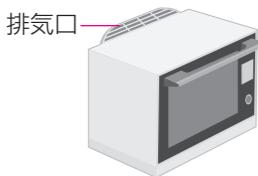
③燃えやすい物を、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは

水や消火器で消火し、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

○ 排気口に手や物を近づけない

湯気や熱風でやけどや変形のおそれがあります



○ ヒーターやスチームを使う
調理中、調理後は、
高温部(本体・ドア・庫内など)
に素手で触れない

やけどのおそれがあります

特に、本体や付属の角皿・グリル皿は
高温になります。

○ 次の場合、熱い容器や蒸気、
飛まつに気を付ける

やけどのおそれがあります

- ドアを開けるとき
- 食品を取り出すとき
- ふたやラップを外すとき
- ヒーター加熱後、付属の角皿やグリル皿を
急冷するとき

○ 庫内底面に、衝撃を加えたり、
水をかけたりしない

破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したら

そのまま使用せず、必ず

お買い上げの販売店へご相談ください。

○ 付属の角皿に、湯をはる
調理では、次の場合に角皿の
扱いに注意する

やけどのおそれがあります

- 角皿に湯をはるとき
- 角皿を庫内に入れるとき
- 角皿を取り出すとき(熱い湯が残っています)



注意

ドアは

○ 物をはさんだまま使わない

電波漏れの原因になります

○ 調理中や調理後に水をかけない

ガラスが割れて、けがの原因になります

○ 開閉時は指のはさみ込みに注意する

けがのおそれがあります

手動「グリル」でトーストを焼くときは

○ 設定時間控えめにし、様子を見ながら加熱する

加熱時間が長いと、発火や発煙、やけどのおそれがあります

お弁当をあたためるときは

○ 「あたため」ボタンや
「6 お好み温度」では
あたためない

容器の変形や溶けのおそれがあります

手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。

→ P.56

○ ふた・ラップを外し、ゆで卵や
アルミケース、調味料類は
取り出す

火花が出たり、破裂したりして、けが、やけどの
おそれがあります

使用上のお願い

本体の設置について

- 本体は、テレビやラジオから4m以上離してください。画像や音声などが乱れる原因になります。
- 本体の近くでは、無線機器(無線LANなど)の通信機能が低下することがあります。無線機器の取扱説明書などをよくお読みのうえ、ご使用ください。
- 壁の材質によっては、壁に本体との接触の跡が付く場合があります。気になる場合は、壁面から少しづき間をあけて設置してください。

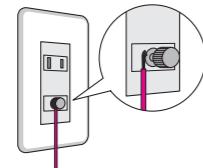
アースについて

■アースの取り付けかた

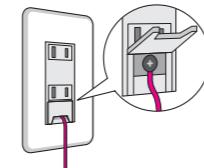


アース先端の皮をむき、先端を外してください。

芯線を傷付けないように注意してください。



●つまみタイプ
つまみを緩め
ネジ部分に先端を
巻きつけつまみを
しめる。



●ふた付きタイプ
ふたを開けてドライバーで
ネジを緩め、ネジ部分に
先端を巻き付ける。
ドライバーでネジをしめ、
ふたを閉める。

●アース線の長さが足りないときは、市販のアース線を購入して付けかえる必要があるため、
お買い上げの販売店にご相談ください。

■アースの工事が必要なとき

本体価格には工事費は含まれていません。

電源コンセントにアース端子がないときは、アース端子を取り付けするための工事が必要なため、お買い上げの販売店にご相談ください。

次の場合は、電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」が法令で定められています。

●湿気の多い場所：飲食店の厨房、酒やしょうゆの貯蔵庫、コンクリート床など

●水けのある場所(漏電しゃ断器も取り付ける)：生鮮食料品店の作業場など水の飛び散る所、土間・地下室など結露の起きやすい所など

必ずお読みください。→ P.5「警告／アースを確実に取り付ける」

長い間ご使用いただくために

■庫内に付着した油、食品カス、水滴などは放置せず、調理後、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。(さびの原因になります)

この製品は、スチームを効率よく使用できるように、気密性の高い設計になっているため、スチームを使っていないときにも、加熱後、庫内側面・底面に水滴が付着します。冷めてから、そのつどふきんなどでふき取ってください。

また、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。→ P.15

「55 庫内を冷ます」を使うと庫内を早く冷ますことができます。→ P.65

料理するときは

■記載の分量や食品の置きかたをお守りください。分量や置きかたが違うと上手にできない場合があります。

■仕上がりや手動加熱時間は、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。特に冷蔵庫内のバーシャルやチルドで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がることがあります。

付属品について

■付属のグリル皿や角皿は、加熱方法によって使えない場合があります。

は使えません。
●角皿は、電波を使うレンジ加熱調理では、火花が出るため使えません。(安全上のご注意→ P.10)
●グリル皿は、電波を使うレンジ加熱調理のみでは使えません。

加熱方法	レンジ	スチーム	グリル(両面、下面)	グリル(上面)	オープン(発酵)
グリル皿					
角皿					

グリル皿：使用上の注意と食品の置きかた

■グリル皿の表面はフッ素コート加工をしています。取り扱いにご注意ください。

グリル皿の上で金属製のへらやトング、包丁などは使わないでください。
表面のフッ素コートが傷付いたり、はがれたりする原因になります。

■食品の置きかた

●全面加熱時

グリル調理時、食品は周囲の溝に
かからないように置いてください。



●「ハンバーグ」や「ぶりの照り焼き」など、
こびり付きやすい食品を焼く場合は、
グリル皿にサラダ油を塗ってから焼くと、
こびり付きが軽減できます。

ご使用時には必ずクリーントレーを取り付けてください

■クリーントレーを取り付けた状態でお使いください。→ P.14

■外した状態で調理をすると、水がこぼれることがあります。

■「53 洗浄・水抜き」、「54 クエン酸洗浄」のお手入れ時には、経路を洗浄した水をクリーントレーに流します。→ P.62、63

レンジ使用調理では

■缶詰(金属容器)や、レトルトパウチ食品(包装の一部にアルミを使用)は、別の容器に移して加熱してください。

スチーム調理終了後は

■すぐにクリーントレーを外すと水がこぼれることがあります。しばらくたってから外してください。→ P.14

■庫内底面に、湯がたまることがあります。冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。

■クリーントレーにも水がたまります。毎回捨ててください。

■本体周辺(上部)の水滴をふき取ってください。本体の上に棚があるときなど、水滴が付くことがあります。

ヒーター調理後は

■角皿やグリル皿を取り出すときは、高温のため必ずお手持ちのミトンなどを使い、落とさないよう両手で出し入れしてください。

冷凍 マークの付いたレシピを調理するときは

赤外線センサーが食品の温度を見分け、自動で火加減するため、レシピに従って冷凍しておいた食品も焼くことができます。

対象メニュー：「44 ハンバーグ」、「45 手羽先焼き」、「46 鶏の塩焼き」、「47 鶏の照り焼き」、「48 鶏のから揚げ」、

「49 ぶりの照り焼き」、「50 焼き野菜」

市販の冷凍食品は焼けません。パッケージの指示に従い、様子を見ながら加熱してください。

「冷凍のコツ」について→ P.203

各部の名前

各部の名前



電源プラグ

- プラグキャップが付いています。プラグを差し込む前に必ず取り外し、廃棄してください。
- 加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は、電源プラグを抜かないでください。

電源コンセント

電源コード

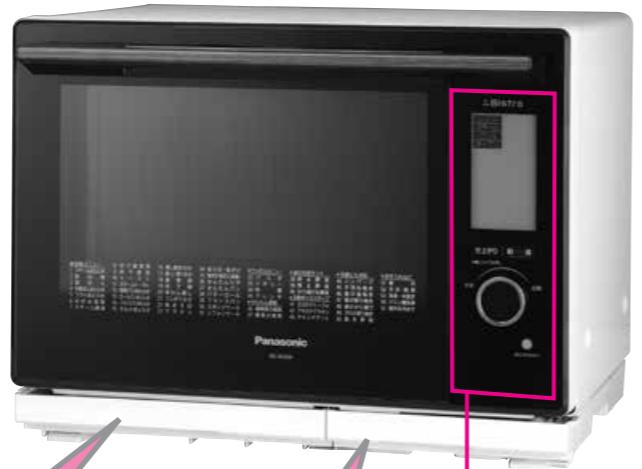
アース端子

吸気口（底面）

敷物の上に置いたり、本体と置き台の間に紙を入れたりして、吸気口をふさがないでください。
故障の原因になります。

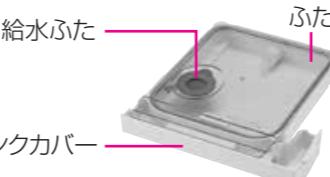
アース線

必ずアース端子に取り付ける。
→ P.12

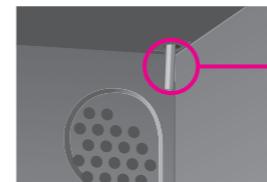


給水タンク

スチームを使うときは、給水ふたを開け、「満水」まで水を入れてセットします。→ P.20



- ふたは外せます。
「ここから開ける」と刻印されている方向から開けてください。



温度センサー
(庫内右上)

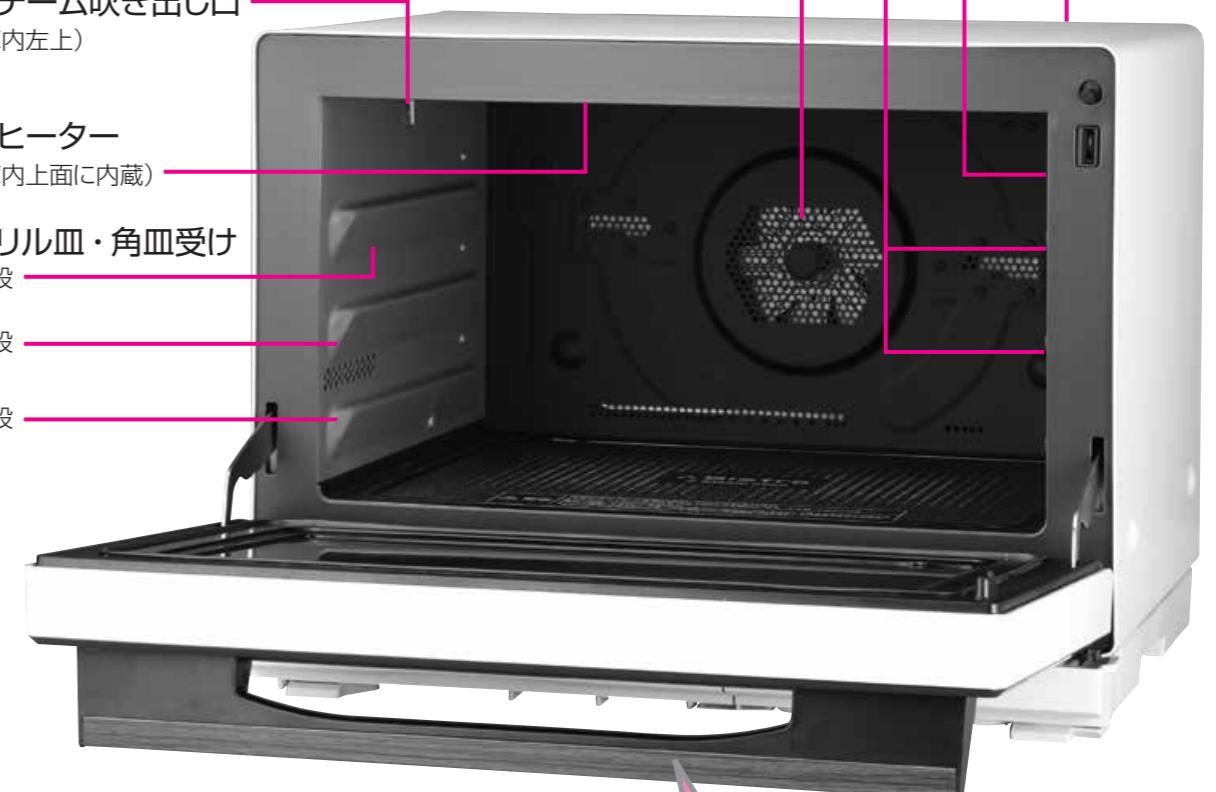
スチーム吹き出し口
(庫内左上)

上ヒーター
(庫内上面に内蔵)

グリル皿・角皿受け
上段

中段

下段



庫内灯

赤外線センサー（庫内右上）
食品の表面温度を検知します。

排気口

本体庫内について
●底面は耐熱ガラス製です。
●側面はフッ素加工をしています。

クリートレー

食品カスや水滴、スチームの水などを受けるトレーです。

■取り付け／取り外しかた



●ご使用時には、必ずクリートレーを取り付けた状態でお使いください。

- 取り付け時には奥までしっかりと押し込んでください。
- スチーム調理後、すぐにトレーを外すと水がこぼれることがあります。
しばらくたってから外してください。
- トレー内に水がたまっている場合がありますので、気を付けて外してください。

ドア（ドアハンドル）

●自動電源オフ時は、ドアを開けると庫内灯が点灯し、電源が入ります。

- ドアを少し開けた状態で固定できます。
加熱後、庫内の蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりするときに便利です。(顔を近づけないでください)



注意

ドアを開けるとき、蒸気に気を付ける
やけどのおそれがあります

各部の名前

操作部

表示部(初期画面)

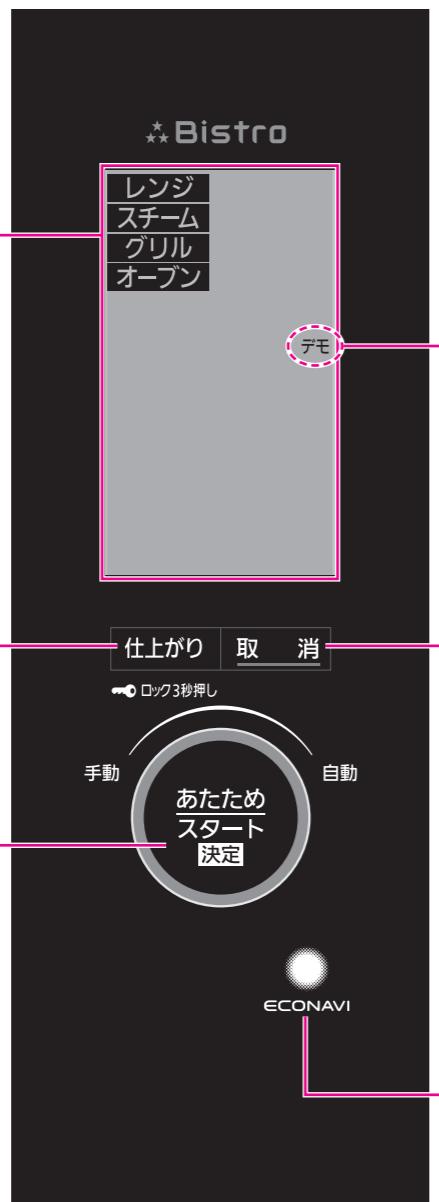
自動メニュー^{※1}や手動メニュー^{※2}、使用する付属品と棚位置、レンジの出力や仕上がり調節、温度や時間などを表示します。

仕上がりボタン

- 自動メニューの仕上がりを変えるとき
→ P.45
- スチームプラス設定時 → P.49
- ロックの設定・解除するとき
→ P.19

ダイヤル／あたため・スタート(決定)ボタン

- 初期画面の状態で押すと「あたため」がスタートします。
- 選んだメニューと合わせた温度、時間を確定したあとに押すと加熱がスタートします。(自動)
- 押すことができるときに、点灯または点滅します。(加熱中は消灯)
- ダイヤルをまわして自動メニュー^{※1}と手動メニュー^{※2}が切り換わるときに、「ピピッ」という基点音が鳴ります。



表示部に「デモ」が表示されているとき

店頭用モードのため、調理できません

【解除方法】

- ① ダイヤルを左にまわし、「レンジ」に合わせる。
- ② 「あたため・スタート」ボタンを4度押す。
- ③ 「取消」ボタンを4度押す。

取消ボタン

■操作を取り消す(初期画面に戻る) 調理を中止するとき

調理中にできばえを見たいときは、このボタンを押さずに、ドアを開けて確認します。ドアを閉め、「あたため・スタート」ボタンを押すと、調理を再開します。

- ブザー音を消すことができます。
設定変更について 1: ブザー音
→ P.18

エコナビランプ

- エコナビ運転中に点滅、点灯します。
→ P.27, 29
- エリア加熱中に点灯します。
→ P.45

基本の使いかた

押すだけ(あたため)

■ごはんやおかずをあたためるときは

1 「あたため」を押す(加熱開始)



●表示部が暗い場合は、ドアを開けてから操作してください。→ P.16



右にまわして押す(自動で加熱)

■自動メニューを選ぶときは

1 ダイヤルを右にまわし、自動メニュー番号を選ぶ (右向きの矢印は、右にまわしてください)



- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタート(決定)する



2 「スタート」を押す



左にまわして押す(手動で加熱)

■手動メニューを選ぶときは

1 ダイヤルを左にまわし、「決定」を押す (左向きの矢印は、左にまわしてください)



- 下記内容もダイヤルをまわして選び、「決定」を押す
- レンジ : レンジ出力
- スチーム : 温度
- グリル : グリル皿の棚位置など
- オープン : 予熱あり／なし、段数

2 ダイヤルをまわして時間(または温度)を合わせ、「スタート」を押す



- 「オープン 予熱なし」は温度を合わせたあと、さらに時間を合わせて加熱をスタートさせます。

■自動電源オフ機能

1分間操作をしないと、表示部が暗くなります。また、加熱後しばらくすると自動で電源が切れます。電源が切れる時間は調理したメニューなどにより異なります。(約2~15分)

■電源を入れるには

通常は、電源プラグを差し込むと電源が入ります。自動電源オフ時は、ドアを開けると庫内灯が点灯して電源が入り、表示部に初期画面を表示します。

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。



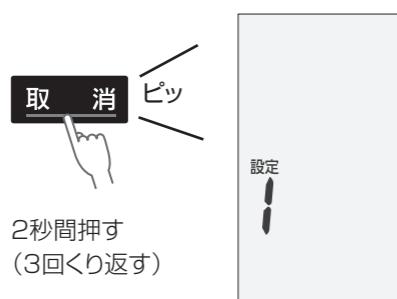
設定変更について



共通の操作

●加熱中は設定や変更はできません。

- 初期画面の状態で「取消」ボタン2秒間押しを連続で3回くり返して、設定変更できる画面にする。(設定1が表示されます)



1: ブザー音

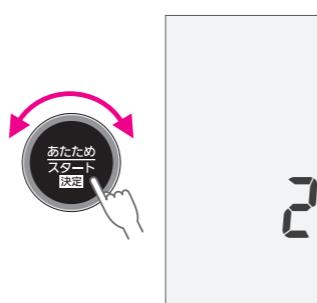
■ブザー音の設定を変えたいときは

操作音や終了音を消したり、鳴らしたりすることができます。

- 「決定」を押す



- パターンを選び、「決定」を押す



●設定した内容を表示します。
3秒後、初期画面に戻ります。

●ブザー音の設定パターン

工場出荷時は「パターン1」の設定になっています。

●パターン1: すべて鳴る

●パターン2: 操作音のみ消す

●パターン3: 操作音と終了音などを消す

(終了音などには、取り出し忘れ防止
ブザー音、予熱完了ブザー音などが
含まれます)

ブザー音を「パターン3」に設定しているときは、
予熱完了ブザーも鳴りません。

予熱時間は各メニューを参考に予熱完了の表示を
ご確認ください。

ただし、クエン酸洗浄では手順途中のブザー音が鳴ります。
(→ P.63 手順③)

2: 電気代の表示

■加熱後、電気代を表示させたくないときは

●工場出荷時は表示を「On」設定にしています。

- 「設定2」を選び、「決定」を押す

- 「OFF」を選び、「決定」を押す



●設定した内容を表示します。
3秒後、初期画面に戻ります。

3: 電気代の単価設定

■電気代の単価の設定を変えたいときは

●表示する電気代は、本体で記録した消費電力と電気代単価を基に算出しています。

電気代単価は、工場出荷時27円／kWhで設定していますが各ご家庭に合わせて設定単価を1～99円に変更できます。

●電気代単価は、各ご家庭と電力会社との契約により異なります。

電力会社より発行される「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。

- 「設定3」を選び、「決定」を押す



- 1kWhあたりの電気代単価を設定し、「決定」を押す



●設定した電気代単価を表示します。
3秒後、初期画面に戻ります。

設定変更について / ロックについて

電気表示について

●加熱後、電気代の目安を表示します。

●加熱後、ドアを開けると電気代の表示は消えます。

お知らせ

表示される電気代は、計量法で定められた算出方法と異なるため、公的な取り引きに用いることはできません。
電気代はあくまでも目安であり、ご使用機能、加熱時間、周囲の環境、開始時の庫内の温度などによって異なります。

ロックについて

●すべての操作を受け付けません。

また、自動電源オフ機能が働いたり、電源プラグを抜いたりしてもロックは継続されます。

■ロックをかけたいときは

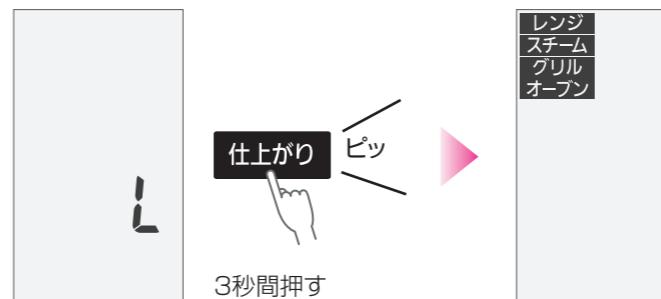
初期画面(→ P.18)の状態で「仕上がり」ボタンを3秒間押すと1回ブザーが鳴り、画面に「L」が表示されます。



3秒間押す

■ロックを解除したいときは

「L」表示画面の状態で、「仕上がり」ボタンを3秒間押すと1回ブザーが鳴り、ロックが解除されます。



使いこなしのポイント

初めて使うときのカラ焼きは必要ありません。そのままご使用ください。

準備するとき



クリーントレー
給水タンク

■スチームを使うときは
給水タンクに満水まで水を入れ、クリーントレーを取り付ける 

- ①給水タンクを取り出す。
- ②給水ふたを開け、「満水」の線まで(約650ml)水を入れる。
(水を入れすぎるとタンクカバーのすき間に水がたまり、こぼれことがあります)
- ③給水ふたをしっかりと閉め、タンクを水平に持ち、奥に当たるまで差し込む。
(斜めに持つと水漏れがあります)
- ④加熱時は、必ずクリーントレーを奥までしっかり押し込んで取り付けてください。 ➔ P.14
- 水は、毎回入れかえてください。
- 塩素消毒されている水道水をおすすめします。
カビや雑菌が発生しやすくなるため、次の水を使うときは、毎回給水タンクを洗ってください。
- 浄水器の水 ●アルカリイオン水
- ミネラルウォーター ●井戸水など
- 調理後は、クリーントレー、タンクカバーにたまつた水を、毎回捨ててください。
- タンクへの給水忘れないでください。スチームを使うメニューを選ぶと、表示部に「水確認」を点滅表示します。
タンクに水が入っていても表示します。
加熱をスタートすると表示は消えます。

異常ではありません!

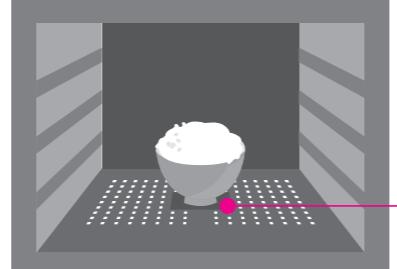
スチームを使うと…

- 蒸気がドアの周囲から少し漏れることができます。
- 終了後、庫内底面や側面に湯または水滴が付くことがあります。冷めてからふきんなどでそのつどふき取ってください。

食品を入れるとき



■食品を用意して
食品は、容器に入れて庫内中央に置く



中央の四角形のイラストを目安に置いてください。

加熱方法によっては、付属のグリル皿や角皿が必要です。
➔ P.12

■解凍などで
庫内が熱いときは、冷まして使うか、手動で加熱する

ヒーター加熱後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまく働かないため「U50」を表示することがあります。
「U50」について ➔ P.74

- 「55 庫内を冷ます」を使う、または「U50」の点滅中に「仕上がり」ボタンを2秒間押して設定して、庫内を早く冷ますと、自動メニューで加熱することができます。
「55 庫内を冷ます」について ➔ P.65
- 庫内が熱くても「取消」ボタンを押して、「レンジ」で加熱できます。
「加熱時間の目安」 ➔ P.56

設定するとき



■あたためや自動メニューはスタート後にも
温度や仕上がりを変えられます

下図のような画面の「℃」または仕上がりの表示が点滅中(スタート後、約14秒間)に**ダイヤルまたは「仕上がり」ボタン**で変更できます。



スタート前にも、メニュー選択中に温度や仕上がりを変えられます。

■手動メニューの時間設定
合わせることができる時間単位

レンジ	オーブン(発酵)
設定時間	単位
~5分	10秒*
5~10分	30秒
10~30分	1分
30~120分	5分
120~480分	10分
120~300分	10分

* 150W設定のみ、30秒単位になります。

スチーム	グリル
設定時間	単位
~10分	30秒
10~30分	1分
設定時間	単位
~10分	10秒
10~30分	1分

●最大設定時間は、加熱方法・出力・設定温度などによって異なります。各使いたいメニューをご覧ください。

加熱後は

■取り出すときは
熱いので気を付ける

- 角皿やグリル皿は、必ずお手持ちのミトンなどを使い、落とさないよう両手で取り出してください。
- あたためなどで熱くなった容器は、ふきんなどを使って、取り出してください。
- 庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

■加熱が足りないときは
追加加熱をする

- 加熱終了後、ドアを開閉すると電気表示が消えて、追加加熱の設定ができる画面が表示されます。表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押してください。
- 追加加熱できる時間
 - 自動メニュー: 最大10分まで
 - 手動メニュー: 各使いたいメニューの最大設定時間をご覧ください。
- 表示部の「秒」の点滅が消えたときは、各使いたいメニューを見ながら、再度、設定して加熱してください。

■長い間ご使用いただくために
お手入れする

- 加熱後、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。(顔を近づけないでください) ➔ P.15 「55 庫内を冷ます」を使って、庫内を早く冷ますことができます。
➔ P.65




使いこなしのポイント

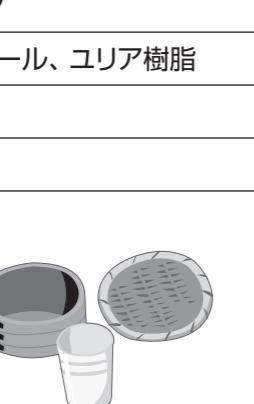
20

写真やイラストは、実物と異なる場合があります。

21

使える容器・使えない容器

●加熱の種類の詳細については、「加熱のしくみ」をご参照ください。→ P.24

レンジ		レンジ加熱 (300Wスチームはレンジ+スチーム加熱)
○ 使えます	△ 警告	
	「あたため」ボタンや「6 お好み温度」であたためるとき、「8 ゆで葉果菜」、「9 ゆで根菜」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない 容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります	
○ 使えません	陶器、磁器、耐熱ガラス 	●ただし、次の器は使えません。 ●金銀模様の器(火花が出る) ●色絵の付いた器(はげる) ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
	耐熱140°C以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器 (熱に弱い「ふた」に注意) 	●ただし、次の物は使えません。 ●油脂や糖分の多い食品(高温になる) ●密閉したふたや袋 ●「電子レンジ使用可能」表示のない容器
× 使えません	金属容器、アルミホイル、金ぐし 	●付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども使えません。 → 安全上のご注意 P.10
	耐熱140°C未満のプラスチック ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂 漆器 耐熱性のないガラス 紙製品、木製容器 	●高温になり、溶けたり、変形したりします。 ●電波で変質します。 ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。 ●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。 ●市販の発熱体を使用した容器などで加熱すると、異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。 ●針金を使っている物は燃えやすくなります。 ●ただし、耐熱加工されているクッキングシートは本書のレシピに従って使うことができます。
スチーム		スチーム加熱
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス、 金属容器、アルミホイル、金ぐし、 耐熱加工されている紙製品や木製容器	●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。 ●缶詰やレトルトパウチ食品をあたためることができます。 → P.58
	耐熱140°C以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器 (熱に弱い「ふた」に注意)	●ただし、次の物は使えません。 ●油脂や糖分の多い食品(高温になる) ●密閉したふたや袋
× 使えません	耐熱140°C未満のプラスチック 漆器 耐熱性のないガラス	●高温になり、溶けたり、変形したりすることができます。 ●塗りがはげたり、ひび割れことがあります。 ●カットガラスや強化ガラスも割れることができます。

グリル両面(両面焼き)		レンジ+ヒーター加熱
グリル下面(片面焼き)		レンジ加熱
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス	●ただし、次の器は使えません。 ●金銀模様の器(火花が出る) ●色絵の付いた器(はげる) ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
× 使えません	オーブンやグリル用以外のプラスチック、ラップ 金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器 漆器 耐熱性のないガラス 紙製品、木製容器	●高温になり、溶けます。 ●付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿も使えません。 → 安全上のご注意 P.10 ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。 ●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。 ●針金を使っている物は燃えやすくなります。 ●ただし、竹ぐし、耐熱加工されているクッキングシートは本書のレシピに従って使うことができます。
グリル上面(片面焼き)		ヒーター加熱
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス	●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
× 使えません	金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器*	●取手が樹脂の物は溶けるため、使えません。 ※シリコン容器は、オーブンのみで使えます。 容器に記載された耐熱温度以下でお使いください。 グリル上面では使えません。
○ 使えます	オーブンやグリル用以外のプラスチック、ラップ 漆器 耐熱性のないガラス 紙製品、木製容器	●高温になり、溶けます。 ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。 ●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。 ●ただし、次の物は本書のレシピに従って使えます。 ●竹ぐし、硫酸紙 ●耐熱加工されているクッキングシート、オーブンシート(オーブンではパッケージ記載の耐熱温度内で使用可)
発酵(オーブン)		ヒーター加熱 (スチームありは、ヒーター+スチーム加熱)
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス、 金属容器、アルミホイル、 耐熱110°C以上のプラスチック、ラップ、 シリコン容器*	●ただし、密閉したふたや袋は使えません。 ※シリコン容器は、ヨーグルトなどでの使用は、衛生上不向きのため使えません。
× 使えません	耐熱110°C未満のプラスチック、ラップ 漆器 耐熱性のないガラス 紙製品、木製容器	●塗りがはげたり、ひび割れことがあります。 ●ただし、耐熱加工されているクッキングシート、オーブンシート、硫酸紙は本書のレシピに従って使うことができます。

加熱のしくみ

レンジ

加熱方法



800~150W
レンジ加熱

加熱のしくみ

電波の作用で、食品の水分子が激しく衝突し合い、摩擦熱を起こします。その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。

■電波の性質

- 食品や水分には吸収。
- 陶器やガラスは透過。
- 金属には反射。

スチーム



300Wスチーム
レンジ+スチーム加熱

電波とスチームで食品を加熱し、しつとりふくら仕上げます。

メニュー例: 中華まんのあたためなど

- スチームは、スタートして約1分後に発生します。

- 調理時はスチームを発生させるため、ふた(ラップ)なしで加熱します。

グリル



グリル(両面)
レンジ+ヒーター加熱

電波と上ヒーターで食品を加熱します。裏返しの手間なく焼けます。
メニュー例: ハンバーグ・塩さば・塩ざけ・チキンライスなど

- グリル両面の加熱時間は、料理レシピ編の加熱時間を参考にしてください。設定を長くしすぎると、底面が焦げる場合があります。

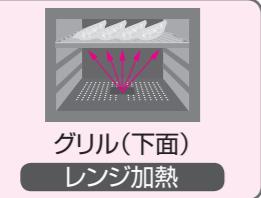
- 焼き色が薄い場合は、様子を見ながら追加加熱してください。

- 脂が少ない肉や魚は、焼き色が付きにくくなります。
- グリル両面、グリル下面でグリル皿に触れていない部分は、焼き色が付きません。



グリル(上面)
ヒーター加熱

上ヒーターのみで食品を加熱します。上面の追加加熱ができ、食品の上面のみ焼き色を付けられます。
メニュー例: 塩さば、塩ざけなどの、上面を焼くときに



グリル(下面)
レンジ加熱

電波のみで食品を加熱します。下面の追加加熱ができる、食品の下面のみ焼き色を付けられます。

メニュー例: ぎょうざの追加加熱など

- 加熱中は庫内温度を保つため、ドアの開閉は控えめにしてください。
- 加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。
- 焼きムラが気になる場合は、加熱途中で、食品の前後などを入れかえます。

- オープン加熱では、熱風による影響で焼きムラになるため、中段は使えません。

- 「発酵」の30~45℃は自動でスチームができます。50~65℃はスチームが出ません。パンなどは2段の発酵もできます。

オーブン(発酵)



オーブン(1段)
ヒーター加熱

上ヒーターと循環ファンヒーターで加熱します。
メニュー例: ローストチキン・スponジケーキなど



オーブン(2段)
ヒーター加熱

循環ファンヒーターで加熱します。
メニュー例: シュー・クッキー・バターロールなど

自動調理メニュー一覧

■自動メニュー	8 ゆで葉果菜	16 蒸し焼き10分	24 塩さば・塩ざけ	■ワンボウルメニュー	■合わせ技セット	■冷凍にも対応
1 スチームあたため	9 ゆで根菜	17 蒸し物10分	25 塩さば・塩ざけ(減塩)	32 パスタ	38 肉 & 野菜	44 ハンバーグ
2 飲み物	10 トースト	18 温泉卵	26 かんたんピザ	33 シチュー	39 魚 & 野菜	45 手羽先焼き
3 酒かん	11 スチームトースト	19 ゆで卵	27 かんたんパン	34 中華	40 から揚げ&野菜	46 鶏の塩焼き
4 中華まんあたため	12 惣菜/パンあたため	20 茶わん蒸し	28 バターロール	35 フレンチ	41 えびのアヒージョ	47 鶏の照り焼き
5 フライあたため	13 ロールパンあたため	21 こんがり8分	29 フランスパン	■かんたん煮物	42 アボカドグラタン	48 鶏のから揚げ
6 お好み温度	14 フランスパンあたため	22 焼きそば	30 スポンジケーキ	36 葉果菜の煮物	49 ぶりの照り焼き	50 焼き野菜
7 スチーム解凍	15 チルドぎょうざ	23 グラタン	31 シフォンケーキ	37 根菜の煮物	43 チキンナゲット	

メニューに適した加熱方法と調理時間を自動でコントロール。

あたためから料理までおいしく仕上げます。

人数分や個数の設定ができるメニューはレシピページにマークを記載しています。

●: スチームを使用したメニューです。給水タンクに満水まで水を入れてください。→ P.20

番号	自動メニュー名	参照ページ
1	スチームあたため	P.30
2	飲み物	P.34
3	酒かん	P.34
4	中華まんあたため	P.36
5	フライあたため	P.37
6	お好み温度	P.31
7	スチーム解凍	P.40
8	ゆで葉果菜	P.42、147
9	ゆで根菜	P.42
10	トースト	P.122
11	スチームトースト	P.123
12	惣菜パンあたため	P.38
13	ロールパンあたため	P.38
14	フランスパンあたため	P.38
15	チルドぎょうざ	P.136
16	蒸し焼き10分	P.131~135
17	蒸し物10分	P.128~130
18	温泉卵	P.139
19	ゆで卵	P.139
20	茶わん蒸し	P.138
21	こんがり8分	P.181~193
22	焼きそば	P.174
23	グラタン	P.172、173
24	塩さば・塩ざけ	P.176、177
25	塩さば・塩ざけ(減塩)	P.176、177
26	かんたんピザ	P.126
27	かんたんパン	P.127

番号	自動メニュー名	参照ページ
28	バターロール	P.116
29	フランスパン	P.120
30	スポンジケーキ	P.112
31	シフォンケーキ	P.102
	ワンボウルメニュー	
32	パスタ	P.168~171
33	シチュー	P.166、167
34	中華	P.162~165
35	フレンチ	P.158~161
	かんたん煮物	
36	葉果菜の煮物	P.155~157
37	根菜の煮物	P.150~154
	合わせ技セット	
38	肉&野菜	P.92~95
39	魚&野菜	P.89~91、95
40	から揚げ&野菜	P.87、88、95
	3素材×3ステップ	
41	えびのアヒージョ	P.208
42	アボカドグラタン	P.209
43	チキンナゲット	P.208
	冷凍にも対応	
44	ハンバーグ	P.201
45	手羽先焼き	P.199
46	鶏の塩焼き	P.199
47	鶏の照り焼き	P.197
48	鶏のから揚げ	P.198
49	ぶりの照り焼き	P.195
50	焼き野菜	P.194

赤字のメニューはエリア加熱対応メニューです。

●料理をするときは、記載の分量や食品の置きかたをお守りください。分量や置きかたが違うと上手にできない場合があります。

●仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。



あたためる

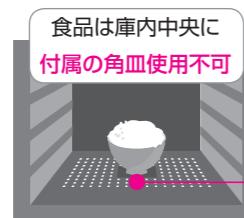
あたため

1品をスピーディーに

調理済みのおかずやごはんなどを、自動ですばやくあたためます

準備

ボタンを押して
スタートする



中央の四角形のイラストを
目安に置いてください。

- 50~500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- 食品により、ラップをする。→ P.33
- ラップは少しすぎ間をあける。(密閉は破裂の原因)
- スープやみそ汁はマグカップを使わない。
(沸とうするおそれ)
- 食品の分量に合った耐熱容器で。
- 冷凍ごはんは耐熱性の平皿などにのせて加熱する。
- 市販品の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従う。
(「あたため」ボタンではうまくできません)

上手にあたためるために
P.32の「注意とコツ」を
必ず読んでください



レンジ加熱

1 「あたため」を押す (加熱開始)



仕上がり温度を変えるとき
→ 下記参照



- 現在温度は
●約50秒後から表示します。
(短い時間で加熱が終了する
ときは、表示しない場合が
あります)
- 0°C未満は表示しません。

ヒーターやスチームを使った加熱後は、あたための加熱時間が長くなることがあります。

■仕上がり温度を変えるとき(温度の目安→ P.31)

- スタート後、表示部の「°C」が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。
- 45~90°Cまで。工場出荷時の設定は70°C。

■メモリー機能

55~75°Cに設定した場合、その温度は記憶され、次回のあたため時に表示されます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

取り出して混ぜたり、並べかえたりして「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。

警告

「あたため」ボタン、「6 お好み温度」であたためるときは

- 50g未満の食品は45°C以上であたためない
- 赤外線センサーが検知できずに、発火や発煙するおそれがあります

手動「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

- 粒入りスープ*はあためない

具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

ラップをして、手動「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.56

*コーンの粒やあさりなどが入ったスープ

- ふた、およびふた付きの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります

庫内が高温のときのあたため

■温度設定はできません。仕上がり「強」「弱」で調節してください。

1 「あたため」を押す (加熱開始)

仕上がりを変えるとき(3段階)

→ 下記参照



- 庫内が高温の加熱時に、
ラップや熱に弱い容器を使うと
変形や溶けの原因になります。

■仕上がりを変えるとき

スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

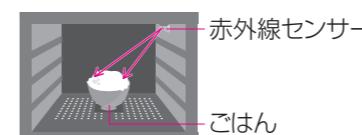
取り出して混ぜたり、並べかえたりして「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。

「U50」を表示したら、「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと
「あたため」ボタンで加熱できます。→ P.65、74

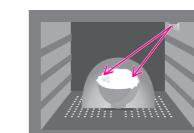
1品のエコナビ運転

1品あたため時に、食品の分量と温度差を見分けて、食品全体の温度上昇が均一で早いと判断した場合は、
加熱時間をコントロールします。無駄な加熱を防ぐことで、エコナビ(省エネ)運転となります。
(エコナビ運転は、「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の45~90°C設定で働きます)

1 赤外線センサーで食品温度をリアルタイムにチェック。



2 赤外線センサーが食品の分量と温度差を見分けて 省エネ効果があると判定した場合。



お知らせ

●2品あたため時は、それぞれの食品の温度差や置き位置を見分けて、「ねらって加熱*」をします。
省エネ効果があると判定したらエコナビランプが点灯します。→ P.29

●大量の1品などをあたためるときも、2品と同じように「ねらって加熱*」をして、エコナビランプが点滅、点灯する場合があります。
●ランプの点灯のタイミングは食品の種類、分量、初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により異なります。

*「ねらって加熱」とは…温度の低い部分に効率よく電波をあて、食品をあたためる機能です。

●Q&A / エコナビについて→ P.72

●70°C設定で室温ごはん150gの1品あたための場合、上昇温度1°C当りの電力量がエコナビ運転時(0.222Wh/°C)と
エコナビ運転をしなかったとき(0.262Wh/°C)の比較にて、約15%の省エネとなります。

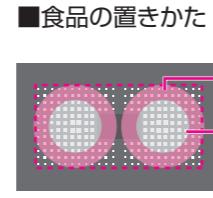
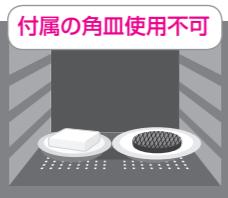


あたためる

あたため

ごはんやおかずを2品同時に

レンジ加熱



容器
食品

上手にあたためるために
P.32の「注意とコツ」を
必ず読んでください



できるだけ食品を中央より離してイラストの点線内に置きます。
(赤外線センサーでうまく2品と判定させるため)

- 容器は点線内から出てもよい
- 室温のごはんとおかず以外にも、冷凍を含む2品があたためられます。
- 65℃以上に設定してください。
(60℃以下に設定した場合、うまくあたまらないことがあります)
- 1皿約50~250gまで。それぞれ食品の分量はほぼ同量に。
- 食品の分量に合った耐熱容器で。
- 食品により、ラップをする。→ P.33
- 市販品の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従う。
(「あたため」ボタンではうまくできません)
- 自動のあたために向かない食品、食品の組み合わせは→ 下記参照

1 「あたため」を押す (加熱開始)



仕上がり温度を変えるとき
→ 下記参照



- 現在温度は
●約50秒後から表示します。
(短い時間で加熱が終了するときは、表示しない場合があります)
- 0°C未満は表示しません。

■仕上がり温度を変えるとき

- スタート後、表示部の「C」が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。
- メモリー機能→ P.26

■加熱不足のときは追加加熱をする

取り出して混ぜたり、並べかえたりして「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。

●庫内高温を表示すると、2品同時にあたためられません。

「取消」ボタンを押してから、手動で1品ずつ別々にあたためてください。→ P.27

- 「U50」を表示したら、「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと
「あたため」ボタンで加熱できます。→ P.65、74

2品あたために向かない食品

- スープ、みそ汁などの汁物
- たれ、ソースのかかった食品
- 冷凍カレー、冷凍シチュー
- 市販の冷凍食品、加工食品(自動あため不可の食品)

冷凍を含む2品のときは

- ハ宝菜、肉だんごなどのあん物、汁けの多い煮物は上手にあためられません。

■上記以外にも、冷凍を含む2品の場合、食品の種類や分量の組み合わせによってうまくあたまらない場合があります。

警告



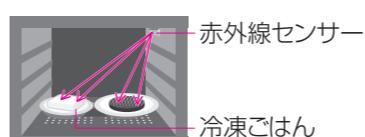
「あたため」ボタン、「6 お好み温度」であたためるときは

- 50g未満の食品は45°C以上であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発火や発煙するおそれがあります
手動「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
- 粒入りスープ*はあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、手動「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.56
※コーンの粒やあさりなどが入ったスープ
- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります

2品のエコナビ運転

2品あたため時に、それぞれの食品の温度差や置き位置を見分けて、「ねらって加熱*」をします。
この電子レンジで「ねらって加熱*」をしない場合と比べて、省エネ効果があると判定した場合に、エコナビ運転となります。
(エコナビ運転は、「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の65~85°C設定で働きます)

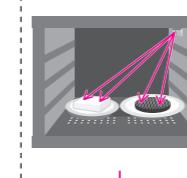
- 1 赤外線センサーで
食品温度を
リアルタイムにチェック。



赤外線センサー

冷凍ごはん

- 2 赤外線センサーが
食品の温度差を検知した場合
温度の低い食品を「ねらって加熱*」
しながら、エコナビ判定を開始。

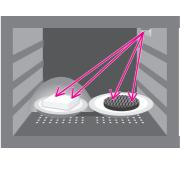


赤外線センサー

冷凍ごはん

点滅

- 3 食品の温度差が大きく、
「ねらって加熱*」によって
省エネ効果があると判定した場合
エコナビが確定。



赤外線センサー

冷凍ごはん

点灯

- エコナビ効果が得られない場合、加熱終了までランプが点滅する場合があります。
●エコナビが確定した場合は、点滅開始から省エネになっています。

お知らせ

- ランプの点滅、点灯のタイミングは食品の種類、分量、初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により異なります。
- 大量の1品などをあたためるときも、温度差を検知したら「ねらって加熱*」をして、エコナビランプは点滅します。
省エネ効果があると判定したらエコナビランプが点灯します。

※「ねらって加熱」とは…温度の低い部分に効率よく電波をあて、食品をあたためる機能です。

●Q&A / エコナビについて→ P.72

- 70°C設定で冷凍ごはん150gと冷蔵ハンバーグ90gの2品あたための場合、上昇温度1°C当りの電力量が
エコナビ運転時(0.750Wh/°C)と「ねらって加熱*」をしなかったとき(0.916Wh/°C)の比較にて、約18%の省エネとなります。

2品をあたためる(あたため)



あたためる

(スチームあたため／お好み温度)

スチームでしっとり

スチームで食品の乾燥を防いで、しっとり、ふっくらあたためます



準備

レンジ+スチーム加熱

水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.20

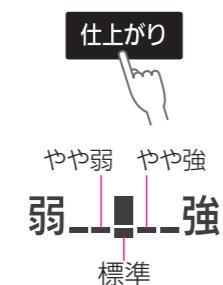
- 100~500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- ラップはしない。(ただし、冷凍ごはんはラップをしたままで加熱できます)
- 異なる食品は同時にあたためられません。
- 市販品の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従う。(「1 スチームあたため」ではうまくできません)

- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタート(決定)する

1 自動メニュー「1」を選ぶ



仕上がりを変えるとき
(5段階) → 下記参照



2 「スタート」を押す (加熱開始)



- 「U50」を表示したら、「取消」ボタンを押して「レンジ」300Wスチームで加熱してください。→ P.46、74
- 「U50」の表示中に「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。→ P.65、74

■ 仕上がりを変えるとき(5段階)

- スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。
- 小さな切り身魚や小魚などは、脂の具合や形状によってはじけることがあるので仕上がり「弱」で。
- 残り時間は途中から表示します。
(短い時間で終了するときは、表示しない場合があります)
- 「あたため」ボタンより、時間はやや長くかかります。

■ 加熱不足のときは追加加熱をする

- 加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に、時間(最大10分)を合わせてスタートします。
追加加熱について→ P.21
- 表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、取り出して混ぜたり、並べかえたりして「レンジ」300Wスチームで加熱します。
→ P.46

■ 加熱終了後、別の操作をしたいとき

- 「取消」ボタンを押してから操作してください。

1品を -10~90°Cのお好み温度に

レンジ加熱

人肌にしたいベビーフードや、カチカチに凍ったアイスクリームなども食べやすくなります



準備

- 食品により、ラップをする。→ P.33
- 食品の分量に合った耐熱容器で。
必ずお読みください。→ P.26「警告」

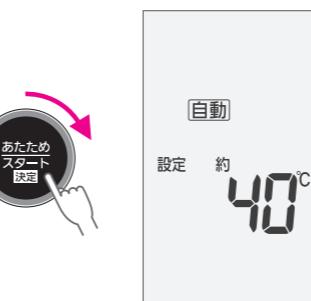
- エコナビ運転について→ P.27、29

上手にお好み温度にするためにはP.32の「注意とコツ」を必ず読んでください



1 自動メニュー「6」を選び、 「決定」を押す

(工場出荷時の設定: 40°C)



2 温度を合わせる -10~90°C



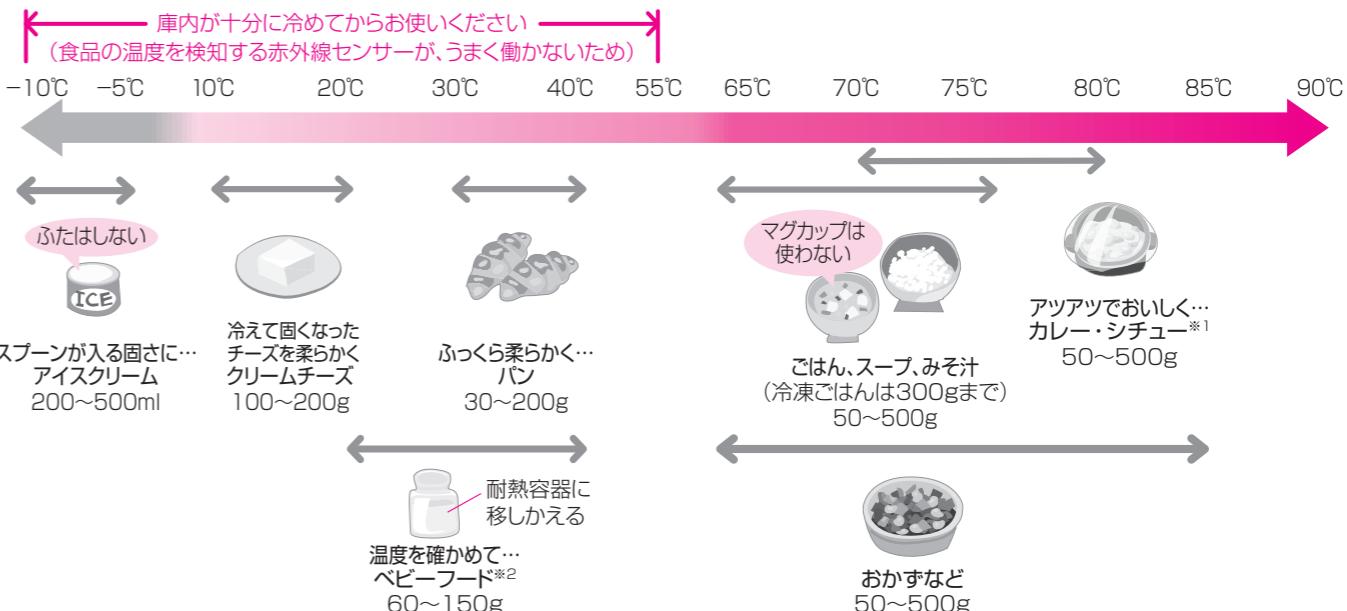
3 「スタート」を押す (加熱開始)



「仕上がり」ボタンを押しても変更できます。

- スタート後に温度変更はできません。
- 現在温度は
 - 約50秒後から表示します。(短い時間で加熱が終了するときは、表示しない場合があります)
 - 0°C未満は表示しません。
- メモリー機能
-10~75°Cに設定した場合、その温度は記憶され、次回のあたため時に表示されます。

■ 食品とお好み温度の目安(5°C刻みで合わせられます)



*1 冷凍カレーやシチューは、ラップをして「レンジ」600Wで加熱後、混ぜてください。→ P.56

*2 冷凍したベビーフードは、あたためられません。

あたためる(スチームあたため／お好み温度)

あたためるときの注意とコツ

■以下の食品をあたためるときは、
安全上、「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の45°C以上に設定しないでください（安全上のご注意→ P.6~11）

食 品	加熱方法 または 注意事項
●少量や指定分量以外の食品 ●50g未満の食品(45°C以上に設定の場合) ●ふた、およびふた付きの容器に入った食品 → 赤外線センサーで正しく検知できず、 加熱しすぎによる発火や発煙のおそれ	●少量や指定分量以外の食品は、「レンジ」600Wで 様子を見ながら加熱する。 ●ふた、およびふた付きの容器は、「レンジ」で様子を見ながら 加熱する。 ●油脂の多い液体、粒入りスープ*はラップをして、 「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する→ P.56 ●バターはふたをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら 加熱する
●油脂の多い液体(バター、生クリーム、オリーブ油など) ●粒入りのスープ* → 突然沸とうして飛び散るおそれ ※コーンの粒やあさりなどが入ったスープ	「2 飲み物」「3 酒かん」で加熱する→ P.34
●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など ●お酒 → 突然沸とうして飛び散るおそれ	「2 飲み物」「3 酒かん」で加熱する→ P.34
●割りほぐしていない卵、ゆで卵(殻付き・殻なし) ●ぎんなんなどの殻や膜のある食品 ●ふた・せんなどを閉めた容器、ビン、 密閉状態の食品 → 破裂によるけがのおそれ	●卵は割りほぐす ●ぎんなんなどの殻や膜には割れ目を入れる ●ふた・せんは外す(レンジ用のふたやラップはすき間をあける) 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する
お弁当 → 容器の変形や溶けるおそれ	ふたやラップを外し、ゆで卵や、アルミケース・調味料は 取り出す 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する→ P.56

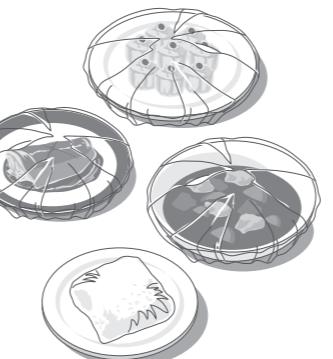
■「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の45°C以上を選ぶと上手にあたためられない食品

食 品	加熱方法 または 注意事項
中華まん → 皮が固くなったり、具が熱くなりすぎたり します	「4 中華まんあたため」で加熱する→ P.36
フライ・天ぷら → カリッとあたまりません	「5 フライあたため」で加熱する→ P.37
クリームチーズ、アイスクリーム → 溶けます	「6 お好み温度」で温度を合わせて加熱する→ P.31
ベビーフード、介護食 → 熱くなりすぎるおそれ	
パン → 固くなります	「12 惣菜パンあたため」、「13 ロールパンあたため」、 「14 フランスパンあたため」で加熱する→ P.38
500gを超える食品、冷凍カレー、 市販の冷凍食品・加工食品 → うまくあたまりません(加熱ムラ)	市販の食品はパッケージの指示に従う 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する→ P.56
乾物・ポップコーン・冷凍したゆで野菜 → 加熱しすぎになります	「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する→ P.56
いかなどのはじけやすい食品	「レンジ」300Wで様子を見ながら加熱する→ P.56

■あたためるときにコツが必要な食品

食 品	加熱方法 または コツ
カレー、シチュー	具がはじけるため、必ずラップをして深めの耐熱容器に入れる。 また加熱後、必ず混ぜる
たれがかかる食品	たれが飛び散るおそれがあるため、必ずラップをする
おかず、汁物	赤外線センサーをうまく検知させるため、広口で 浅めの耐熱容器を使う
厚み、大きさが不均一な2つの食品	食品の厚みや大きさ、分量などをそろえる→ P.28
分量に合わない器に入れた食品	食品の分量に合った耐熱容器であたためる

■ラップをする／しないのコツ

  •蒸し物 •冷凍した食品 など	  •焼き物 •揚げ物 •炒め物 •汁物 など
 <ul style="list-style-type: none"> ●水分を逃がさず しっとりさせたい食品や、 はじけやすい食品など。 ●しゅうまいなどの 蒸し物 ●カレー・シチュー ●煮魚 ●たれがかかる食品 ●冷凍ごはん (耐熱性の平皿にのせる) ●冷凍した食品 <p>●カレー・シチューは「スチームあたため」時でも ラップをしてください。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ●ごはん ●みそ汁・スープ* ●野菜炒め ●焼きそば ●ハンバーグ ●焼き魚 ●フライ・天ぷら ●肉じゃが <p>※コーンの粒やあさりなどが入ったスープはラップを してください。</p>

ラップはゆったりおおいましょう
密閉すると破裂することがあります。
(安全上のご注意→ P.7)

冷凍ごはんなどはラップの重なりを下にしましよう
重なりを上にすると上手にあたまりません。



⚠ 注意

- 🚫 レンジ(電波)を使う加熱では、レトルトパウチ食品などはあたためない
火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、
けが、やけどのおそれがあります
- レトルトパウチ食品は、パッケージの指示に従って加熱してください。



あたためる

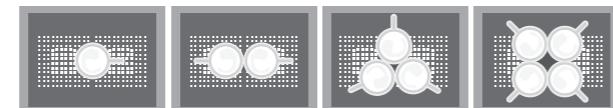
飲み物／酒かん

飲み物を(牛乳、コーヒー、お酒など) レンジ加熱

準備



- 個数に合わせた置きかたがあります(中央に寄せて置く)
 - 容器を端に置かないでください。沸とうのおそれがあります。



- 分量は1~4杯まで。(2杯以上は、分量をそろえる)
- 広口で背の低い容器を使う。
 - 酒かんは背の低い、すんぐりとした容器を使う。
カップでお酒をあたためるときも広口のコップを使う。
- 容器の8分目まで入れる。
- 加熱の前後は、必ず混ぜる。
- 飲み物の種類や容器の大きさ、形状、材質、厚みによって仕上がりが変わるために、仕上がり温度で調節してください。



- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタートする

1 自動メニュー「2」または「3」を選ぶ

- 2: 飲み物
3: 酒かん



仕上がり温度を変えるとき
→ 下記参照



ヒーターやスチームを使った加熱後は、あたための加熱時間が長くなることがあります。

■仕上がり温度を変えるとき

飲み物: 35~70°C (工場出荷時の設定: 60°C)
酒かん: 40~60°C (工場出荷時の設定: 50°C)

●スタート後も、表示部の°Cが表示中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。

●メモリー機能

変えた温度は記憶され、次回のあたため時に表示します。

●飲み物の50°Cと酒かんの50°Cは仕上がり温度が異なることがあります。
それぞれのメニューを正しく使い分けてください。

■加熱不足のときは追加加熱をする

「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。→ P.56

2 「スタート」を押す (加熱開始)



庫内が高温のときのあたため

- 数量の設定が必要となり、温度設定はできません。仕上がり「強」「弱」で調節してください。
 - 飲み物: 1~4杯
 - 酒かん: 1~2本

1 自動メニュー「2」または「3」を選び、「スタート」を押す

(加熱開始)

- 2: 飲み物
3: 酒かん



2 数量を選ぶ



仕上がりを変えるとき(3段階)
→ 下記参照



■仕上がりを変えるとき

スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。→ P.56

「U50」を表示したら、「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。→ P.65、74

警告

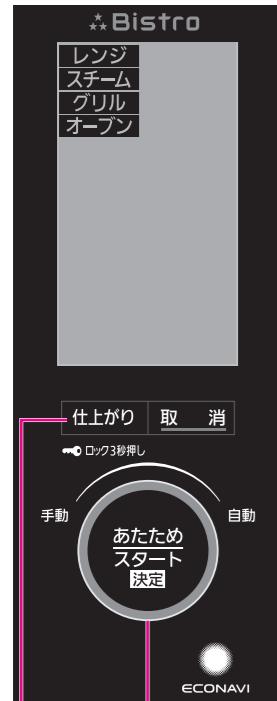


飲み物を加熱しすぎない(突沸に注意)

加熱後、取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります。

自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、「2 飲み物」または「3 酒かん」で加熱する。





あたためる

中華まんあたため／フライあたため

中華まんをフワッとしっとり

市販の中華まんを、フワッとしっとり仕上げます
(加熱時間の目安 冷蔵4個: 約9分、冷凍4個: 約12分)

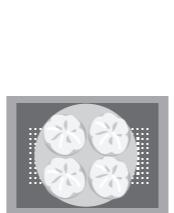
準備



食品は庫内中央に付属の角皿使用不可



■個数に合わせて置きかたがあります



- 冷蔵庫または、冷凍庫で保存した中華まんのあたために。
- 分量は一度に1~4個まで。(1個の重さは70~120gまで)
- ふたやラップはしない。
- 耐熱性の平皿にのせる。
- 手作りの物はうまくあたためません。
「レンジ」300Wスチームまたは「スチーム」100°Cで、様子を見ながら加熱してください。
→ P.57, 58

- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
 - ボタンを押してスタート(決定)する
- ボタンを押す

1 自動メニュー「4」を選び、「決定」を押す



2 「1~4」個を選び、種類や大きさ、重さに合わせて仕上がりを選ぶ



3 「スタート」を押す
(加熱開始)



■仕上がりを変えるとき(5段階)



	弱	やや弱	標準	やや強	強
中華まん 目安重量	一	一	小	中	大
			70~120g		

	弱	やや弱	標準	やや強	強
あんまん 目安重量	小	中	大	一	一
	70~120g				

- スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。
- 室温の中華まん・あんまんは熱めに仕上りますので、上表より1~2段階弱めに設定してください。
- 70g未満や120gを超える中華まん・あんまんのあたためはうまくできません。
「レンジ」300Wスチームで様子を見ながら加熱してください。
→ P.57
- 連続で加熱したときなど、ぬるめに仕上がることがあります。必ず様子を見ながら追加加熱をしてください。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。

追加加熱について → P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」300Wスチームで、様子を見ながら加熱します。

■手動あたためるとき

「レンジ」300Wスチームまたは「スチーム」100°Cで、加熱時間を合わせます。
→ P.57, 58

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

●「U50」を表示したら、「取消」ボタンを押して「レンジ」300Wスチームで加熱してください。
→ P.46, 74

●「U50」の表示中に「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと

自動メニューで加熱できます。
→ P.65, 74

レンジ+スチーム加熱

フライや天ぷらをカリッと

レンジ+ヒーター加熱

調理済みのフライや天ぷらなどを、カリッと揚げたてのようにあたためます

(加熱時間の目安 コロッケ4個(標準) 約7分)



食品はグリル皿に並べる



準備

- 分量は100~700gまで。

- ラップはしない。

- 種類の違う食品を同時にあたためるときは、厚みと重さをそろえる。

- 食品はグリル皿に直接のせる。(オーブンシートも使えます)

- アルミホイルは、火花が出るため使えません。
使える容器・使えない容器 → P.23

- 冷凍した揚げ物はあたためられません。

1 自動メニュー「5」を選ぶ



2 食品の温度や重さに合わせて
仕上がりを選ぶ
→ 下記参照



3 「スタート」を押す
(加熱開始)



■仕上がりを変えるとき(5段階)



	弱	やや弱	標準	やや強	強
室温で保存	100~200g	200~350g	350~550g	550~700g	
冷蔵庫で保存	—	100~200g	200~350g	350~700g	

- スタート後も、仕上がりの表示が点滅中((約14秒間))に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。

- かき揚げは焦げやすいので、必ず様子を見ながら加熱してください。

- 冷蔵庫で保存した場合は、ぬるめに仕上がることがあります。

必ず様子を見ながら追加加熱をしてください。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について → P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

天ぷらなどの底面がべた付くときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。

あたためる(中華まんあたため／フライあたため)



あたためる

パンを焼きたてのように

買ってきたパンを中までおいしくあたためます。表面はカリッとさっくり、中はふんわりに仕上げます。

準備

水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.20



グリル皿
(中段)

- 必ず、袋やパッケージ、アルミカップなどは取り除く。
- ラップはしない。
- 分量、サイズはグリル皿に並べられる量までOK。
- パンの高さは6cmまで。
- パンは重ならないように、中央に寄せて並べる。

- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタートする

(例: ウィンナーパンをあたためるとき)

1 自動メニュー「12」を選ぶ 12: 惣菜パンあたため



仕上がりを変えるとき
→ 下記参照

2 「スタート」を押す (加熱開始)



「U50」を表示したら、「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。→ P.65、74

■仕上がりを変えるとき(5段階)



スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で、様子を見ながら加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

惣菜パン／ロールパン／フランスパン

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

パンのあたためには3つのコースがあります。パンの種類によって使い分けてください。

<12 惣菜パンあたため> (加熱時間の目安 ウィンナーパン2個: 約6分)



ウィンナーパン、ピザパン、具入りのデニッシュパン、カレーパンなど

- 具が少なく、ふんわり軽いパンは
→ 仕上がり「弱」に
- カレーパンなどしっかりとあたためて、カリッと焼きたいパンなどは
→ 仕上がり「強」に
- *冷凍したパンは自然解凍してからあたためてください。
- *具をはさんだパン(ハンバーガーなど)は具があたまりにくいため、「レンジ」600Wであたためてください。→ P.56

<13 ロールパンあたため> (加熱時間の目安 バターロール2個: 約5分)



バターロール、クロワッサンなど

- *冷凍したパンは仕上がり「強」であたためられます。

<14 フランスパンあたため> (加熱時間の目安 フランスパン1本: 約10分)

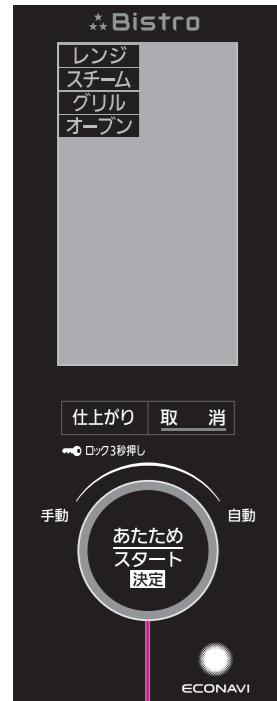


フランスパンなど

- 切って、小分けにしたフランスパンは切り口を合わせてグリル皿の中央に寄せて並べてください。
- *冷凍したパンは仕上がり「強」であたためられます。



あたためる(惣菜パン／ロールパン／フランスパン)

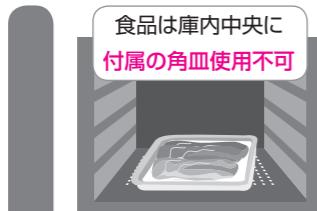


解凍する

スチーム解凍

スチームを使って肉や魚を

冷凍庫で保存していた肉や魚を、スピーディーに自動解凍します



準備

- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタートする

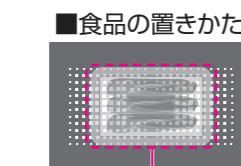
発泡スチロールのトレー
中央の四角形のイラストを目安に置いてください。

水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.20

冷凍庫から出してすぐに解凍してください。

- 発泡スチロールのトレーのまま入れる。
- ラップはしない。
- トレーがなければ、耐熱性の平皿で。
- 分量は100g~1kgまで。
- 表面に付いた霜は取り除く。(煮えの原因)
- 給水タンクに水を入れなくても解凍できますが、固めの仕上がりになります。
- 上面に脂身が付いている固まり肉や、鶏肉の皮目などは裏返して解凍する。
- 仕上がりは**
形状、肉質、冷凍状態、開始温度によっては、部分的に煮えたり、固めになったりするときがあります。

食品は庫内中央に付属の角皿使用不可



1 自動メニュー「7」を選ぶ



仕上がりを変えるとき
→ 下記参照

2 「スタート」を押す (解凍開始)



- 「U50」を表示したら、「取消」ボタンを押して「レンジ」150Wで解凍してください。→ P.46、74
- 「U50」の表示中に「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと自動メニューが使えます。→ P.65、74

スピーディーに解凍するためヒーターを使っています。
食品を取り出すときは、天井などが熱くなっているためご注意ください。

■「仕上がり調節」を使い分けましょう

スチーム解凍

弱 ← (仕上がり) → 強

- 「弱」
さしみや肉の細切り、いかに切り目を入れる場合。
- 「強」
厚みのある固まり肉など。
- 「やや弱」
・1枚ずつ広げてパックされている薄切り肉。
・パラパラで冷凍された肉。
・バラや霜降りなど脂身の多い薄切り肉。

■まずは上手に冷凍をしましょう

- 新鮮な食材を選ぶ。
- 食材はラップでしっかり密封する。
- 薄切り肉は、極端に厚い、薄い部分がないようにできるだけ厚みをそろえる。
- ミンチ肉は、2~3cmに厚みをそろえ、押さえつけずにふんわりと形を整える。
- さしみは厚みを均一に、魚介類はできるだけ重ねない。
- 鶏肉は折り曲げたりせず、厚みがでないように平たく広げる。



■次のような食品は、上手に解凍できません

- 冷凍庫から出して長い間放置した食品。
- 冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品。
- 分量が100g未満の食品。
- ゆでて冷凍した野菜は、「レンジ」600Wで時間を合わせて解凍します。→ P.56

■仕上がりを変えるとき(5段階)



スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」150Wで様子を見ながら加熱します。

■手動で解凍するとき

「レンジ」150Wで加熱時間を合わせます。→ P.57

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

赤外線センサーをうまく働かせるために、庫内は十分に冷まし、水滴などが付いているときはふき取ってください。

お知らせ

冷凍した食品(冷凍ごはんなど)は、「7 スチーム解凍」ではあたためられません。「あたため」ボタンで加熱してください。→ P.26



野菜をゆでる

ゆで葉果菜／ゆで根菜

葉果菜や根菜を

レンジ加熱

準備



1 自動メニュー「8」または「9」を選ぶ

8: ゆで葉果菜
9: ゆで根菜



- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタートする

- 準備やコツについて ➡ P.43
- 野菜を洗ったときの水分は残しておく。
- 耐熱性の平皿に並べて、ラップをゆったりかける。
- 容器に水をはって加熱しない。
- ラップで、何重にもおおわない。
- 大きめ、厚めに切ったときは、「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。

2 「スタート」を押す (加熱開始)

仕上がりを変えるとき
➡ 下記参照



- 「U50」を表示したら、「取消」ボタンを押して「レンジ」600Wで加熱してください。 ➡ P.46、74
- 「U50」の表示中に「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。 ➡ P.65、74

■仕上がりを変えるとき(3段階)

弱 **■** **強**

- スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。
- 季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。根菜は、加熱後約5分蒸らしてください。(ムラ解消のため)

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について ➡ P.21
表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

- 取り出すときは皿が熱くなっているので、ふきんなどを使って、取り出してください。
- アカの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアカ抜きをしてください。
- 彩りをよくしたいときは、加熱後、流水にさらして色止めをしてください。

警告



- ふた、およびふた付きの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります

- 次の場合、自動で加熱しない

- 100g未満の野菜
発火や発煙のおそれがあります
- 薄く切った物、小さく切った物(にんじんやミックスベジタブルなど)
火花が出て焦げることがあります

➡ 手動「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

ゆでるコツ

季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。

〈葉果菜〉

分量は100~500gまで(ほうれん草や小松菜などは、300gまで)

●ほうれん草、小松菜

- 葉と茎は交互に重ねる
- 太い茎には十文字に切り込みを入れる
- 小松菜は仕上がり「強」に
➡ 加熱後、流水にさらし、アカを抜く。

●キャベツ

- 固い芯を取り
- 大きさをそろえて切る

●グリーンアスパラガス

- 穂先と根元を交互に重ねる
➡ 加熱後、流水にさらす。

●なす

- 大きさをそろえて切り、塩水につける

●かぼちゃ

- 大きさをそろえてやや厚めに切る

●ブロッコリー、カリフラワー

- 小房に分け、塩水につける

耐熱性の平皿に並べてから…



キャベツときのこのサラダ

一口大に切ったキャベツ30gとほぐしたしめじ50gを一緒に「8 ゆで葉果菜」で加熱。お好みのドレッシングである。

皿からはみ出さないようにラップをゆったりかける(少しづき間をあける)



耐熱性の平皿に並べてから…



ラップをゆったりかける(少しづき間をあける)



かぼちゃのマヨあえ

2cmの角切りにしたかぼちゃ100gを「8 ゆで葉果菜」で加熱。塩、こしょうをして薄切りにしたたまねぎ、粗く刻んだゆで卵と一緒にマヨネーズ大さじ1である。

〈根菜〉

分量は100g~1kgまで(にんじん、大根は500gまで) ➡ 加熱後は、ムラ解消のため約5分蒸らしてください。

●にんじん、大根

- いちょう切り
- 厚さ2~3cmの輪切り(重ねないで皿にのせる)

耐熱性の平皿に並べてから…



ラップをゆったりかける(少しづき間をあける)



●じゃがいも、さつまいも、さといも

- そのまま洗って使う
- 切って使うときは、大きさをそろえる(重ねないで皿にのせる)

ポテトサラダ

じゃがいも中1個(150g)を「9 ゆで根菜」で加熱。皮をむいてフォークなどでつぶす。塩、こしょうをして薄切りハム、薄切りにしたたまねぎと一緒にマヨネーズ大さじ1である。



自動メニューで調理する

■自動調理メニュー一覧 ➡ P.25

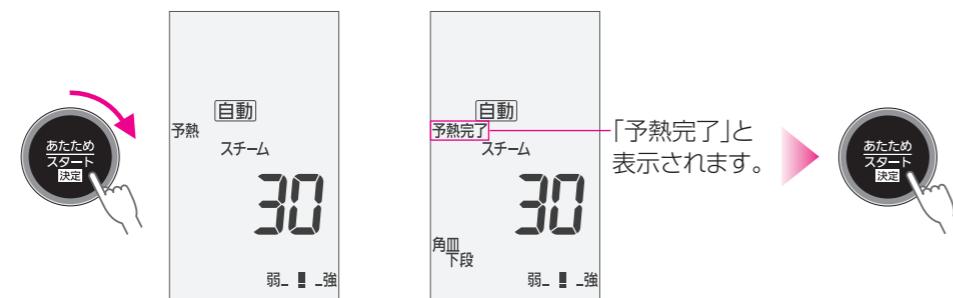
予熱ありメニュー 「自動メニュー 28~31」

(例) 自動メニュー:「30 スポンジケーキ」のとき)

① 自動メニュー「30」を選び、「決定」を押す
(予熱開始)

(角皿・食品は入れずに、庫内を
あたためます)
●「29 フランスパン」(➡ P.120)は、
庫内に角皿を入れて予熱します。

(ピーピーと5回鳴って予熱完了)



- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタート(決定)する

●仕上がりを変えるとき ➡ P.45
「仕上がり」ボタンを押す。

●予熱スタートから約50分間予熱を保持します。
ブザー音をパターン3に設定しているときは、
予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音の設定パターン ➡ P.18

予熱なしメニュー

焼き物、揚げ物など一部のメニューで1人分、2人分の食品の加熱時、グリル皿の中央を集中加熱することで、無駄な加熱を防ぎエリア加熱となります。 ➡ P.45

(例) 自動メニュー:「8 ゆで葉巻菜」のとき)

① 自動メニュー「8」を選ぶ



仕上がりを変えるとき
➡ P.45

② 「スタート」を押す
(加熱開始)



■分量(人数)を選べるメニューのとき
(例) 自動メニュー:「23 グラタン」2人分のとき)

① 自動メニュー「23」を選び、「決定」を押す



② 人数を合わせる



③ 「スタート」を押す
(加熱開始)



仕上がりを変えるとき ➡ 下記参照
「仕上がり」ボタンを押す。

■仕上がりを変えるとき (メニューによって3または5段階)



スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。
予熱ありメニューでは、設定中と予熱中も「仕上がり」ボタンまたはダイヤルで変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について ➡ P.21

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

グリル加熱中のエコナビ運転について(エリア加熱)

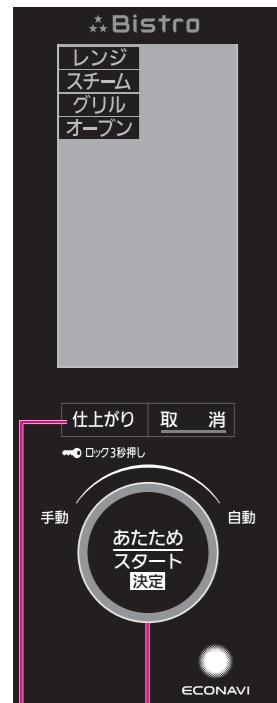
エリア加熱※は、食品(グリル皿の中央)を上ヒーターと電波で上下同時に集中加熱します。
さらに温度センサーで庫内温度を検知して、加熱時間と加熱パワーをコントロールし無駄な加熱を防ぐことで、省エネ効果がありエコナビ運転となります。

※「エリア加熱」は、限定したメニューの1人分、2人分に対応しており、レシピに「エリア加熱」のマークが付いています。

お知らせ

- エコナビランプはスタート後、点灯します。
- 食品の種類、分量、置き位置などの諸条件により省エネ効果は異なります。
- Q&A / エコナビについて ➡ P.72
- 塩さば2切れ(200g)を「グリル」両面上段で焼いた場合(191.9Wh)とエリア加熱のエコナビ運転で焼いた場合(167.5Wh)の比較にて、約13%の省エネとなります。

■グリル皿: 使用上の注意と食品の置きかた ➡ P.13



レンジで加熱する

レンジ



800~150W レンジ加熱、300Wスチーム レンジ+スチーム加熱

準備



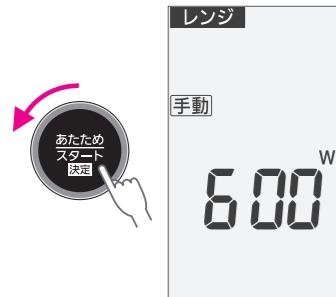
800~150W

- あたためなど、自分で出力や時間を設定して、加熱します。
- 食品により、ふたまたはラップが必要。→ P.33, 56, 57

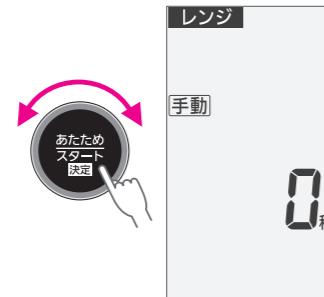
300Wスチーム

- タンクに満水まで水を入れる。→ P.20
- 酒蒸しなど、レンジ加熱にスチームを足して、しつとと加熱します。
- ラップはしない。
- スタートして約1分後にスチームが発生します。

① 手動のレンジを選び、「決定」を押す



② 出力を合わせ、「決定」を押す



③ 時間を合わせる



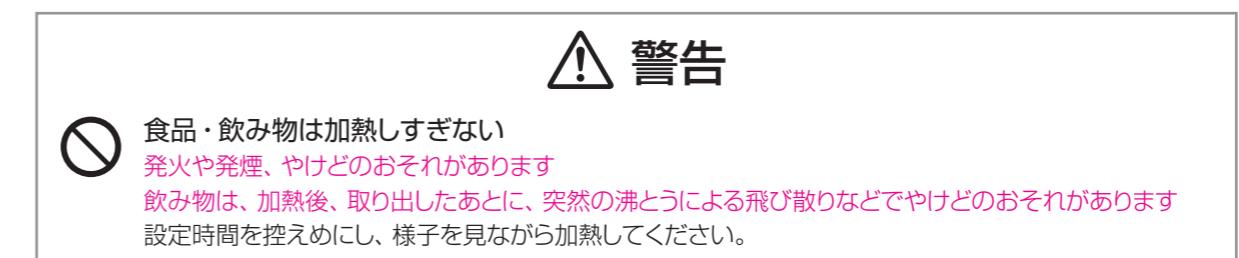
④ 「スタート」を押す
(加熱開始)



■出力ごとの最大設定時間

800W	6分
600~300W	30分
150W	300分
300Wスチーム	15分

- 連動調理も最大設定時間は変わりません。
- 合わせることができる時間単位→ P.21
- 加熱時間の目安→ P.56
- 加熱中に「あたため・スタート」ボタンを押すと、設定した出力を表示します。



レンジ加熱

レンジで加熱する (レンジ)

強火と弱火を組み合わせて (連動調理)

五目豆など、最初に強火でひと煮立ちさせ、弱火で煮込む料理に使います
(例: 600Wで10分→150Wで35分)



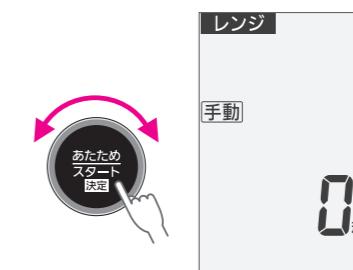
準備

- 食品により、ふたまたはラップ、落としぶたが必要。→ P.148

① 手動のレンジを選び、「決定」を押す



② 出力を合わせ、「決定」を押す



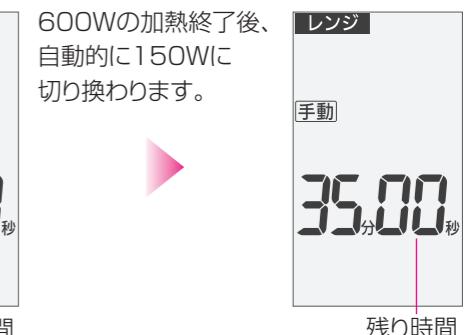
③ 時間を合わせる



④ 「仕上がり」ボタンを2秒間押し、時間を合わせる
(150W設定)



⑤ 「スタート」を押す
(加熱開始)



600Wの加熱終了後、自動的に150Wに切り換わります。



残り時間

残り時間

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、取り出して混ぜたり、並べかえたりして、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

スチームで蒸す

スチーム



蒸す

肉、野菜、魚介類などをスチームでじっくり蒸し上げます
また缶詰やレトルトパウチ食品をあたためることもできます ➤ P.58

準備



食品は
グリル皿に並べる
付属の角皿使用不可



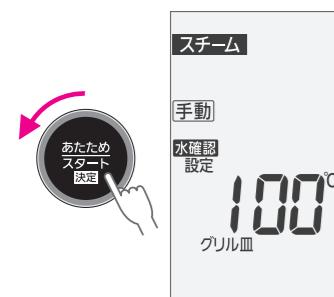
(上段・中段・下段)

水 タンクに満水まで水を入れる。 ➤ P.20

- ラップはしない。(ただし、「鶏ハム」はラップをする)
- 食品は、グリル皿に並べる。
- 耐熱容器や金属製の容器が使えます。 ➤ P.22
使い分けは、料理レシピ編のメニューを参考にしてください。

- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタート(決定)する
- ボタンを押す

1 手動の「スチーム」を選び、「決定」を押す



2 温度を合わせ、「決定」を押す
60~100°C



3 時間を合わせる



- 最大設定時間 30分
- 合わせることができる時間単位 ➤ P.21

4 「スタート」を押す
(加熱開始)



- スタートして約1分後にスチームが発生します。

■60~100°Cに温度を設定して、色々なスチーム調理ができます。(5°C刻みで合わせられます)

メニュー例	65°C	70°C	75°C	80°C	85°C	95°C	100°C
さばのかんたんみそ煮				○			
えびと野菜のマリネ			○				
きゅうりの漬け物	○						
鶏ハム				○			
温泉卵		○					
茶わん蒸し、蒸しプリン					○		
アクアパッツアなど						○	
野菜を蒸す							○

野菜を蒸す ➤ P.58、その他のメニューは、料理レシピ編を参考にしてください。

「U50」を表示したら、「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと加熱できます。
➤ P.65, 74

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について ➤ P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「スチーム」で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

スチームプラス

オーブン/グリル

手動のオーブン、グリルのときにスチームを入れる

火の通りや、ケーキなどのふくらみをよくしたいときに使います

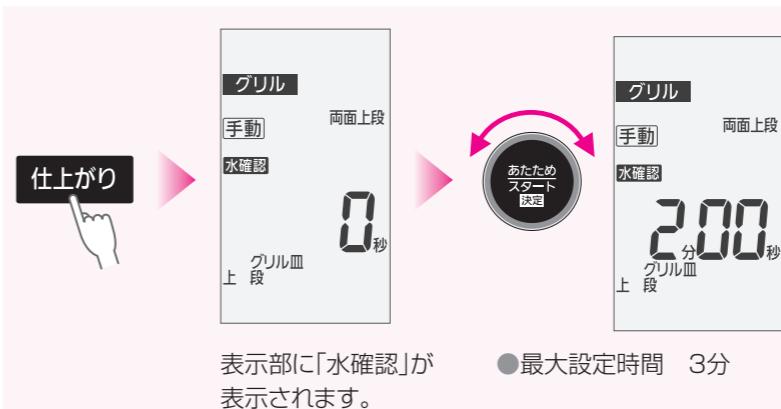
水 タンクに満水まで水を入れる。 ➤ P.20

スチームを入れるタイミング

グリル	オーブン
調理時間の約%を過ぎ、焼き色が付き始めたとき、約1分間を目安に設定する。	<ul style="list-style-type: none"> ●スポンジケーキ 薄く焼き色が付いたとき、約5~10分間を目安に設定する。 ●シフォンケーキ 焼き色が付いてから、約5分間を目安に設定する。 ●シュー 加熱を開始したときに、約10~15分間を目安に設定する。

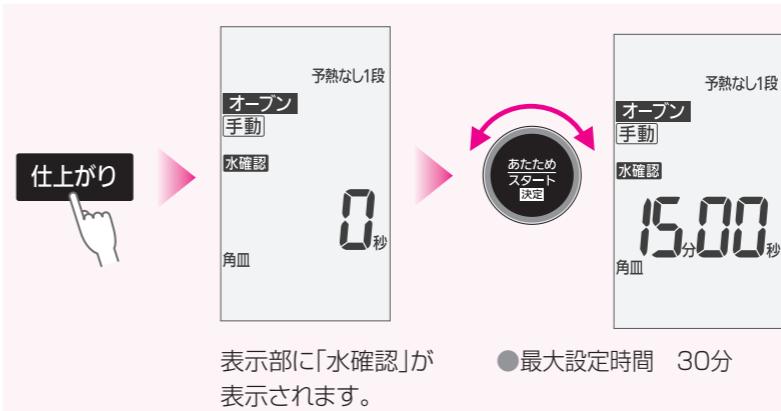
1 調理中に「仕上がり」ボタンを2秒間押し、5秒以内に時間を合わせる

「グリル」の場合



- 残り時間以上に設定することはできません。

「オーブン」の場合



- 残り時間以上に設定することはできません。
- スチームプラスの中では、オーブンの温度は変えられません。

3秒後、スチームが出ます

- 表示される残りの時間には、スチームプラスの時間も含まれます。

■途中でスチームを止めたいとき

「仕上がり」ボタンを2秒間押します。(「取消」ボタンを押すと、すべての加熱が中止されます)



グリルで焼く

グリル

グリル皿の上で金属製のへらやトング、包丁などは使わないでください。
表面のフッ素コートが傷付いたり、はがれたりする原因になります。



両面を焼く

レンジ+ヒーター加熱

トーストや肉や魚などを裏返す手間がなく、こんがりと焼き上げます

準備



グリル皿
(上段・中段)

●エリア加熱機能はありません。

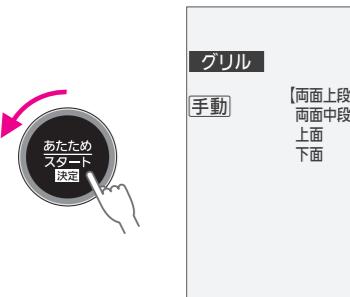
- 食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。
- 中央部分が特によく焼ける範囲です。
- 食品はなるべく中央に置いて焼きます。
- 各レシピページのイラストを参照して食品を置いてください。

●グリル皿に触れていない部分には、焼き色が付きません。

- 付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、火花が出るため使えません。
使える容器・使えない容器→ P.23
- 大きい一尾魚は、焼けにくい場合があります。
また脂が少ない場合も焼き色が付きにくくなります。

- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタート(決定)する

1 手動の「グリル」を選び、「決定」を押す



2 「両面上段」または「両面中段」を選び、「決定」を押す



3 時間を合わせる



- 最大設定時間 30分
料理レシピ編のグリルメニューを参考にして合わせてください。
(長くしすぎると底面が焦げることがあります)
- 合わせることができる時間単位
→ P.21

4 「スタート」を押す
(加熱開始)



■加熱不足のときは追加加熱をする

- 上面の焼き色が薄いときは
加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。

追加加熱について→ P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

- 一尾魚のように身が厚く、内部の火通りが気になる場合は
「取消」ボタンを押し、「グリル」両面上段または両面中段で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

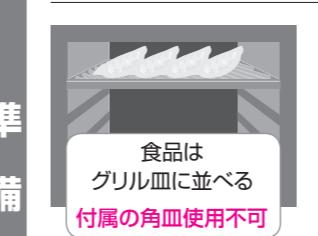
「取消」ボタンを押してから操作してください。

上面だけを焼く

ヒーター加熱、下面だけを焼く

レンジ加熱

上面
上面だけに、焼き色を追加したいときなどに便利です。
角皿 グリル皿
(上段・中段・下段) (上段・中段・下段)



食品は
グリル皿または角皿に
並べる
付属の角皿使用不可



下面
下面だけに、焼き色を追加したいときなどに便利です。
下段は使えません。



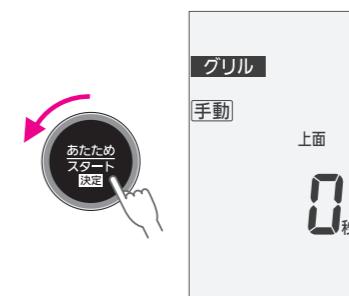
グリル皿
(上段・中段)

- 食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。
- 中央部分が特によく焼ける範囲です。
- 食品はなるべく中央に置いて焼きます。
- 各レシピページのイラストを参照して食品を置いてください。
- グリル皿に触れていない部分には、焼き色が付きません。
- 付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、火花が出るため使えません。
使える容器・使えない容器→ P.23

1 手動の「グリル」を選び、「決定」を押す



2 「上面」または「下面」を選び、「決定」を押す



4 「スタート」を押す
(加熱開始)



■加熱不足のときは追加加熱をする

- 加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。

追加加熱について→ P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

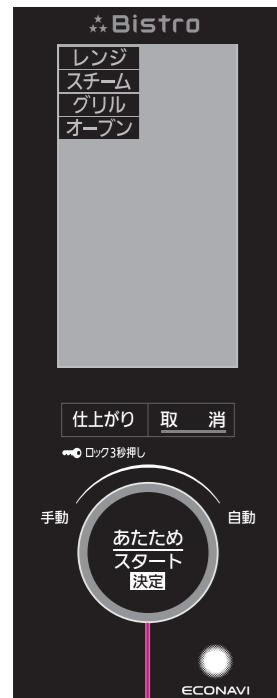
- 上面で焼いたときは「グリル」上面で加熱します。
- 下面で焼いたときは「グリル」下面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。



オーブンで調理する

オーブン

予熱ありで 1段／2段

ヒーター加熱

パンやお菓子などは、庫内をあらかじめあたためてから、食品を入れて焼き上げます。

準備



庫内に何も入れない

仕上がり 取消
●ロック3秒押し
手動 あたため
スタート 決定
自動
ECONAVI

- 角皿や食品を入れて予熱すると焼き上がりが悪くなります。
- フランスパン(→ P.120)、クリスピーピザ(→ P.124)は庫内に角皿を入れて予熱します。

「スチームプラス」が使えます。→ P.49



- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタート(決定)する

① 手動の「オーブン」を選び、「決定」を押す



② 「予熱あり1段」または「予熱あり2段」を選び、「決定」を押す



③ 温度を合わせる



●70~300°Cまで。
「オーブンを連続で使うときや庫内が130°C以上で熱いときは、電気部品保護のため、240°C以上」の設定はできません。

④ 「決定」を押す(予熱開始)
(角皿・食品を入れずに、庫内をあたためます)

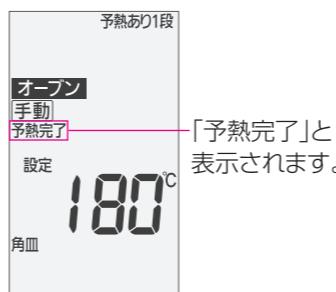


- 予熱中に「あたため・スタート」ボタンを押すと庫内が70°C以上であれば現在温度が表示されます。(約3秒間)
70°C未満のときは「- - -」と表示されます。
- 予熱中にダイヤルで温度が変えられます。
- 予熱スタートから約50分間予熱を保持します。

オーブン予熱時間の目安

150°C	170°C	180°C	200°C	220°C	240°C	260°C	300°C
約4分	約5分	約6分	約7分	約10分	約14分	約27分	

⑤ 予熱完了 (ピーピーと5回鳴る)



「予熱完了」と表示されます。

ブザー音を「パターン3」に設定しているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音の設定パターン→ P.18

⑥ 食品を入れる



食品は角皿に並べる

- (上段・下段／上下段)
●中段は使えません。
熱風による影響で焼きムラになります。
- 発酵でラップを使用した場合は、必ず外してください。

⑦ 時間を合わせる



- 最大設定時間
70~110°C: 240分
120~300°C: 120分
- 合わせることができる時間単位→ P.21

⑧ 「スタート」を押す(加熱開始)



- 240°C以上に設定したとき、設定温度での保持時間は約5分となります。
その後は、自動的に230°Cに切り換わります。
- 加熱中もダイヤルで温度が変えられます。
ただし、70~110°C設定で2時間(120分)以上の加熱をしているときは、120°C以上に温度変更できません。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.21

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「オーブン」予熱なしで加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

- アルミホイルやオープンシートを敷く場合は、角皿の周囲の穴をふさがないでください。
焼きムラの原因になります。
- 加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。



オーブンで調理する

オーブン

予熱なしで 1段／2段

ヒーター加熱

始めから食品を入れて予熱なしで焼き上げます



準備

●中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。

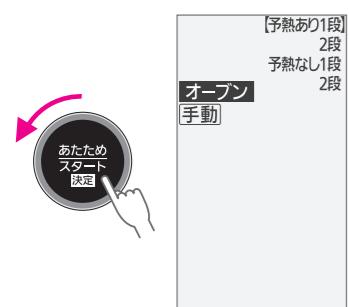
お願い

アルミホイルやオーブンシートを敷く場合は、角皿の周囲の穴をふさがないでください。焼きムラの原因になります。



「スチームプラス」が使えます。→ P.49

1 手動の「オーブン」を選び、「決定」を押す



2 「予熱なし1段」または「予熱なし2段」を選び、「決定」を押す



3 温度を合わせ、「決定」を押す



●70~300°Cまで。
「オーブンを連続で使うときや庫内が130°C以上で熱いときは、電気部品保護のため、240°C以上の設定はできません。」

●240°C以上に設定したとき、設定温度での保持時間は約5分となります。
その後は、自動的に230°Cに切り換わります。
●加熱中にダイヤルで温度が変えられます。
ただし、70~110°C設定で2時間(120分)以上の加熱をしているときは、120°C以上に温度変更できません。

4 時間を合わせる



5 「スタート」を押す(加熱開始)

●最大設定時間
70~110°C: 240分
120~300°C: 120分
●合わせることができる
時間単位→ P.21

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.21
表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「オーブン」予熱なしで加熱します。
■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

発酵する

オーブン

発酵

30~45°Cに設定すると自動でスチームが出ます。50~65°Cの設定はスチームが出ません。



準備



30~45°Cに設定した場合は、タンクに満水まで水を入れる。→ P.20

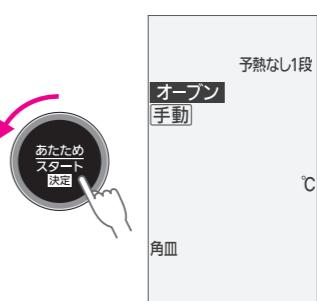
パンを発酵するときのお願い

- 温度管理が難しいフランスパンなどは、室温での発酵をおおすすめします。→ P.120
- 冬場など室温が低いときは、長めに設定し、生地の温度をはかりながら発酵させてください。
- 食品や室温などにより、庫内温度が変わるために様子を見ながら発酵の温度や時間を調節したり、霧吹きしたりしてください。

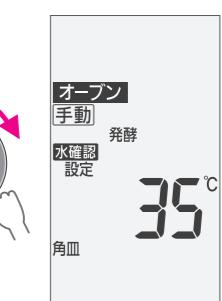
1 手動の「オーブン」を選び、「決定」を押す



2 「予熱なし1段」または「予熱なし2段」を選び、「決定」を押す



3 温度を合わせ、「決定」を押す



4 時間を合わせる



5 「スタート」を押す(加熱開始)



■発酵不足のときは追加発酵をする
加熱終了後、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.21

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

●最大設定時間 480分

「U50」を表示したら、「仕上がり」ボタンを2秒間押し、「庫内を冷ます(COOLを表示)」を使って庫内を冷ますと加熱できます。
→ P.65、74

■30~65°Cに温度を設定して、色々な発酵調理ができます。(5°C刻みで合わせられます)
使い分けは、料理レシピ編のメニューを参考にしてください。

<メニュー例>

- ・ヨーグルト 40°C(スチームあり)→ P.78
- ・塩こうじ 60°C(スチームなし)→ P.79
- ・甘酒 60°C(スチームなし)→ P.81

手動加熱するときの目安時間

自分で時間などを合わせて加熱するときの設定温度・時間の目安です。

レンジ600W(あたため)				
種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
室温・冷蔵	冷やごはん	1杯(150g)	約50秒~1分	—
	チャーハン	1人分(250g)	約2分30秒	—
	どんぶり物	1人分(350g)	約2分30秒~3分30秒	有
	みそ汁	1杯(150ml)	約1分~1分30秒	—
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒	有
	ポタージュスープ	1杯(180ml)	約1分30秒~2分	—
	粒入りスープ*	1杯(180ml)	約1分~1分30秒	有
	煮魚	1切れ(100g)	約1分	有
	野菜の煮物	1人分(150g)	約1分30秒~2分	—
	焼き魚	1切れ(80g)	約50秒	—
	ハンバーグ	1個(90g)	約1分~1分20秒	—
	野菜炒め	1人分(200g)	約2分	—
	スパゲティ・焼きそば	1人分(250g)	約3~4分	—
	ハンバーガー	1個(100g)	約30~40秒	—
	バターロールなど	1個(30g)	約10秒	—
	牛乳	1杯(200ml)	約1分~1分20秒	—
	コーヒー	1杯(150ml)	約1分~1分30秒	—
	お酒	1本(180ml)	約1分	—
	さくら干し	1枚(35g)	約30~40秒	—
	お弁当	400g	約1分30秒~2分	—
	コロッケ	1個(100g)	約20~30秒	—

*コーンの粒やあさりなどが入ったスープは具がはねやすいので、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。

- ・加熱不足や加熱ムラが気になる場合は、取り出して混ぜたり、並べかえたりして追加加熱してください。
- ・食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍弱に合わせます。
- ・いか・えびなどは、「レンジ」300Wで様子を見ながらあたためてください。
- ・パンのあたためは、時間がたつと固くなるので食べる直前に。
- ・コーヒーの設定時間は、加熱前の温度が室温(約20~25°C)のときの時間です。
- ・冷凍カレー・シチューのあたためは、こびり付きを防ぐため途中で混ぜてください。
- ・ポップコーンはパッケージの加熱方法に従ってください。
- ・市販の冷凍食品(レンジ用)や加工食品はパッケージの加熱方法に従ってください。
- ・冷凍食品は、冷凍庫から出して時間がたった場合(温度が上がった食品)は、設定時間を控えめにしてください。



食品・飲み物は加熱しすぎない



発火や発煙、やけどのおそれがあります

飲み物は、加熱後、取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。



お弁当をあたためるときはふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出す
火花が出たり、破裂したりして、けが、やけどのおそれがあります

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
冷凍	ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2~3分	有
	ピラフ (パラパラの物)	1人分(250g)	約4~5分	有
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約6~8分	有
	ポタージュスープ	1人分(300g)	約5~6分	有
	ハンバーグ	1個(90g)	約2分~2分30秒	有
	しゅうまい	12個(170g)	約3~4分	有
	お好み焼き	1袋(300g)	約6~8分	—
	フライ (揚げて冷凍した物)	3個(80g)	約1分~1分30秒	—
	ホットケーキ	1枚(60g)	約30秒~1分	—
	バターロールなど	1個(30g)	約20~30秒	—
	ミックスベジタブル	100g	約2分~2分30秒	有
	さやいんげん	100g	約2分30秒~3分	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有

レンジ600W(ゆでる)

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	アク抜き※1	色止め※1
ほうれん草	200g	約2分~2分30秒	—	要
キャベツ	100g	約1分30秒	—	—
小松菜	200g	約2分~2分30秒	—	要
チンゲン菜	200g	約1~2分	—	要
もやし	100g	約1分~1分30秒	—	—
グリーン アスパラガス	100g	約1分30秒~2分	—	要
なす	100g	約1~2分	要	要
プロッコリー	100g	約1~2分	要	要
さやいんげん	100g	約1分30秒	—	要
かぼちゃ	200g	約2~3分	—	—
じゃがいも	1個(150g)	約3~4分	—	—
さつまいも	1本(200g)	約4~5分	—	—
さといも	5個(200g)	約4~5分	—	—
にんじん	100g	約1~2分	—	—
どうもろこし※2	1本(250~300g)	約4~6分	—	—
さといも	100g	約3分~3分30秒	—	—

※1 アクの強い野菜は、アクを抜き、色止めをする。

・アク抜き…加熱前に水にさらす。

・色止め…加熱後に流水にさらす。

※2 どうもろこしのゆでかたとポイントについて ➡ P.211

レンジ300Wスチーム(あたため)

「レンジ」300Wを使用しています。

水分を補い、しっとり・ふっくらあたためたいときや、固くなりやすいおかずのあたためにおすすめです。(ラップなし)

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷やごはん	1杯(150g)	約2分30秒~3分
しゅうまい	8個(150g)	約3分30秒~4分
まんじゅう	1個(60g)	約1分~1分30秒
焼き魚	1切れ(80g)	約2~3分
煮魚	1切れ(100g)	約2~3分
ハンバーグ	1個(90g)	約2分30秒~3分30秒
焼きとり	4本(100g)	約2分~2分30秒
うなぎのかば焼き	½尾	約2分~2分30秒
とんかつ	1枚(150g)	約2分30秒~3分
ひじきの煮物	100g	約2分~2分30秒
惣菜パン	1個(130g)	約1~2分
バターロールなど	1個(30g)	約1分~1分20秒
	3個(90g)	約1分10秒~1分30秒

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷蔵中華まん (1個80g)	1個(100g)	約1~2分
	1個(80g)	約2~3分
	2個(160g)	約3~4分
	3個(240g)	約4分30秒~5分30秒
	4個(320g)	約5分30秒~6分30秒
冷凍中華まん (1個80g)	1個(80g)	約3分20秒~4分
	2個(160g)	約5~6分
	3個(240g)	約7~8分
	4個(320g)	約9分30秒~11分
冷凍しゅうまい	12個(170g)	約6~7分
冷凍焼きおにぎり	2個(100g)	約3分30秒~4分30秒
冷凍ホットケーキ	1枚(60g)	約2分~2分30秒

レンジ150W(解凍)

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約7~9分	—
薄切り肉	300g	約7~9分	—
厚切り肉	300g	約7~10分	—
鶏もも肉(骨なし)	200g	約7~10分	—
鶏もも肉(骨付き)	200g	約8~11分	—

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
えび	200g(10尾)	約5~7分	—
いか(ロール)	100g	約3~5分	—
まぐろ(ブロック)	200g	約4~6分	

手動加熱するときの目安時間 (つづき)

スチーム100℃(蒸す)

手動スチームでは、缶詰のあたため、レトルトパウチの食品をそのままあたためることもできます。
また、野菜を蒸すこともできます。

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間 スチーム100℃	備考
レトルトパウチのカレー	200g	グリル皿上段	約13~15分	そのまま加熱可
パックごはん(市販品)	200g		約10~12分	パッケージのふたは外す
お惣菜の缶詰	100g		約9~11分	缶詰のふたは外す
冷蔵中華まん	1~4個		約12~16分	
冷凍中華まん	1~4個		約18~22分	グリル皿に直接のせる
茶わん蒸しのあたため	4個		約20~25分	
ブロッコリー	100~200g (小房に分ける)	グリル皿上段	約10~12分	グリル皿に野菜をのせる ●お手持ちの金属網(足付き)を野菜の下に敷くと上手に仕上がります。 <ブロッコリー> <小松菜> <じゃがいも>
かぼちゃ	100~400g (3~4cmの角切り)		約15~18分	
小松菜	100~200g (軸は切り込みを入れる)		約8~10分	
じゃがいも にんじん	100~500g (一口大または厚さ1cmに切る)		約21~23分	
とうもろこし	1~2本 (1本は250~300g、皮とひげを取り除き、水洗いする)		約15~20分	●ブロッコリーと小松菜は加熱後、流水にさらす。

！ 注意

- レンジ(電波)を使う加熱では、レトルトパウチ食品などはあたためない
火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、
けが、やけどのおそれがあります

グリル両面上段(焼く)

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間	グリル両面上段	備考
さわらのみぞ漬焼き	100g×4切れ	グリル皿上段	約9~12分	グリル皿に油を塗る	
いかの照り焼き	2本		約7~11分		—

●材料や作りかたを掲載していないメニューがあります。お手持ちの料理本と上の表を参考にして作ってください。

お手入れする



■次の物は、使わないでください。
(傷が付いたり、色がはげたりします)

	・シンナー・ベンジン ・住宅・家具用合成洗剤 (アルカリ性)
	・ガラスクリーナー ・スプレー式の洗剤
	・クレンザー

！ 警告

- お手入れ時、電源プラグは抜く
感電のおそれがあります
- 庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

！ 注意

- 庫内に付着した油や食品カスはふき取る
そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります
必ず庫内が冷めてからふき取ってください。

■洗剤や食品カスを、すき間やパンチング穴、赤外線センサー取り付け部(庫内右上)に入れないでください。(故障の原因になります)

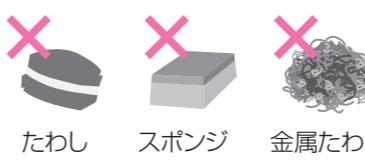
■グリル皿・角皿



グリル皿



角皿



たわし

スポンジ

金属たわし

ナイロン面

柔らかいスポンジで、汚れを落とす

使用後、台所用洗剤(中性)で洗ってください。

- すぐに湯で洗うか、湯につけて置きして洗ってください。

調味料を付けたままで放置するとフッ素コートを傷める原因になります。

- 汚れが取れにくい場合のみ

メラミンフォームのスポンジ*(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)で
こすってください。

- 左図のたわしなどはグリル皿や角皿を傷付けるため使わないでください。
スポンジの柔らかい面を使ってやさしくお手入れすることをおすすめします。

- 特にグリル皿は激しくこするとフッ素コートがはがれたり、
裏面の発熱体が傷付いたりして効果が薄れます。

■外まわり



柔らかい布で、水ぶきする

- 付着した油や食品はすぐにふき取ってください。汚れがひどい場合は、
台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取ります。

- ドアの外側・ハンドル部
水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

※メラミンフォームのスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)は角皿にのみ使えます。
その他のお手入れには使用しないでください。

お手入れする (つづき)

使うたびに

■庫内 (ドア内側)

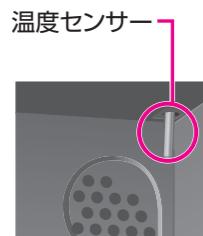


固く絞ったぬれふきんで、水ふきする

長い間ご使用いただくために、付着した油や食品・水分はすぐにふき取ってください。
さびの原因になります。

スチームを効率よく使用できるように、気密性の高い設計になっているため、スチームを使わないとモード調理後、庫内側面・底面に水滴が付着します。冷めてから、そのつど、ふきなどでふき取ってください。汚れがひどい場合は、台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取ります。また、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。⇒ P.15

- 天井(ヒーター調理中に油汚れを高温で分解するオートクリーン加工)
オープントリフターやグリル調理したあとの天井のお手入れは⇒ P.64
レンジ調理時に、天井に食品カスなどが付着した場合はぬれふきんで軽くふき取ります。
- 天井はふきなどでふくと、オートクリーン加工の成分が付着し、少し黒くなります。
- においが気になる場合は⇒ P.64
- 底面のひどい汚れはクリームクレンザーでふき取り、その後ぬれふきんでふいてください。
- 底面に水をかけたり、衝撃を与えたまらないでください。
(耐熱ガラス製のため、割れることがあります)



温度センサー

汚れてきたら

■クリントレー



スポンジで水洗いする

- 食器乾燥機や食器洗い乾燥機は、使わないでください。
(変形の原因になります)



●メラミンフォームのスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)は角皿にのみ使えます。
その他のお手入れには使用しないでください。

■給水タンク

柔らかいスポンジで水洗いする

- 洗剤で洗うと、においの原因になります。
- 食器乾燥機や食器洗い乾燥機は、使わないでください。(変形や破損の原因になります)
- ふたが閉まっていない場合や、取り付けがまちがっている場合は、水漏れの原因になります。



給水タンク出し入れ口は、柔らかい布で水ぶきし、ひどい汚れは薄めた洗剤(中性)でふき取る。

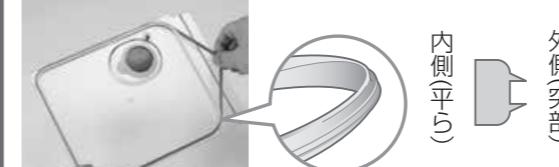
給水ふた

ふた



それぞれのふたは、開けたらしっかりと閉める。

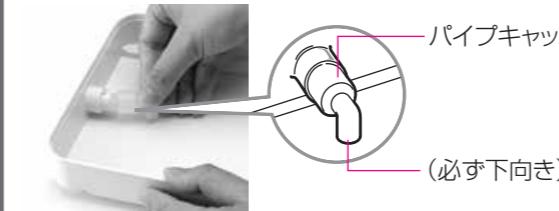
パッキンゴム



内側(平ら)
外側(突部)

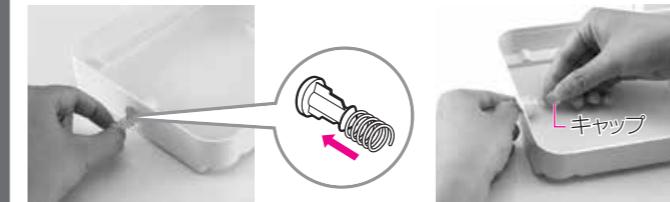
ゴムの内側と外側を、正しく取り付ける。

パイプキャップ



パイプキャップ
(必ず下向き)

●取り外しにくいとき
左右にふりながら外す。



●取り付けるとき
左図イラストのように下向きに取り付ける。
(向きを変えると、水を最後まで吸い上げることができません)

●パイプキャップの挿入口の部品が外れたら
左図のように、バネをはめて、挿入口に差し込んでキャップを取り付ける。

P.59~61の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。また、製品には注意ラベルがはられています。



自動でお手入れする

お手入れなど

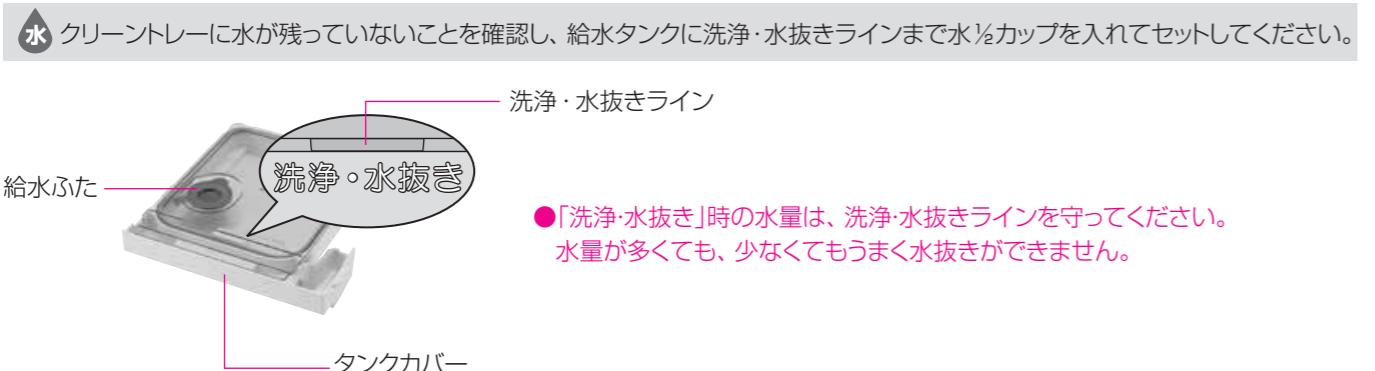
- お手入れなど
- 51 庫内
- 52 天井・脱臭
- 53 洗浄・水抜き
- 54 クエン酸洗浄
- 55 庫内を冷ます



週1回 「53 洗浄・水抜き」

- 給水経路を洗浄しながら水を抜くことができます。経路の水はクリーントレーに排出します。
- スチームを使った調理をしばらく(2週間から1ヶ月)しなかったときは、調理時に庫内やクリーントレーに白い粉や水(白色または無色)が排出される場合があります。調理前に「53 洗浄・水抜き」をしてください。
- *白い粉は水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。
給水経路に固着すると、クリーントレーに排出されず庫内に排出されることがあります。その場合は、「54 クエン酸洗浄」をしてください。→ P.63

- ダイヤルを左右にまわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタートする



1 自動メニュー「53」を選ぶ



2 「スタート」を押す



(目安時間 約30秒)

- 洗浄中はクリーントレーを外さないでください。
終了後、クリーントレーにたまつた水を必ず捨てる。
(外すとき、水がこぼれないように注意する)
- 水が出ないときは、数回「53 洗浄・水抜き」をくり返して使うと水が出てくる場合があります。
また、給水経路がつまっている場合がありますので、「54 クエン酸洗浄」をしてください→ P.63
- 水を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください。

- *スチームを使った調理直後に、「53 洗浄・水抜き」を行うときは、クリーントレーに湯が排出される場合があります。
取り外すときは注意してください。

このような場合は 「54 クエン酸洗浄」

スチーム加熱



- お手入れの時期が来ると、スチームを使うメニューの加熱終了時に「クエン酸洗浄」の表示が出ます。
(一度表示されると、お手入れするまで表示されます)

長期間お手入れをしないと給水経路がつまり、スチームが出にくくなります。

- お手入れ時期前でも、白い粉や水(白色または無色)^{※1}がスチーム吹き出し口から出たら、必ずお手入れしてください。

^{※1} 白い粉や水は水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。

- 給水タンクに市販の洗浄用クエン酸^{※2}を溶かしたクエン酸水を入れて給水経路を洗浄します。

クエン酸水で洗浄したあと、水ですすぎ洗浄をします。

洗浄、すすぎに使った水はクリーントレーに排出します。

^{※2} 無添加、または純度99.5%以上のクエン酸をお使いください。当社クエン酸があります。(別売品 P.4参照)

水クリーントレーに水が残っていないことを確認し、水1カップにクエン酸^{※2}小さじ4(約16g)を混ぜて溶かし、給水タンクに入れてセットしてください。

1 自動メニュー「54」を選ぶ



2 「スタート」を押す (クエン酸洗浄開始)



(目安時間 約29分)

- クリーントレーを外さないでください。
洗浄、すすぎに使った水を排出します。

3 クエン酸洗浄終了 (ピーピーと5回鳴る)

- クリーントレーにたまつた水を必ず捨てる。
(外すとき、水がこぼれないように注意する)
捨てたあと、クリーントレーを必ずセットする。
- 給水タンクのクエン酸水を捨てる。



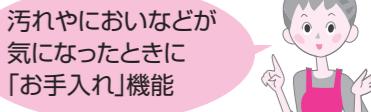
4 給水タンクの満水ラインまで水を入れてセットし、「スタート」を押す (すすぎ洗浄開始)



(目安時間 約1分)

すすぎ洗浄終了後、クリーントレーにたまつた水を必ず捨てる。
(外すとき、水がこぼれないように注意する)

●水(ぬるま湯)を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください。





自動でお手入れする

お手入れなど

汚れてきたら 「51 庫内」

スチーム加熱

スチームで庫内の汚れを浮かせて、落としやすくなります。
お手入れ前に、角皿、グリル皿を取り出します。

水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.20

① 自動メニュー「51」を選ぶ ② 「スタート」を押す



終了後、庫内の奥面や側面、
天井などの浮き出た汚れをふき取る。
●ドアを開けない状態で、ふき取り
忘れると、「ピーピー」と2分
おきにブザーが鳴ります。(6分間)

- ダイヤルを左右に
まわして選ぶ(合わせる)
- ボタンを押してスタート
する

天井の汚れや庫内においが気になる場合は 「52 天井・脱臭」

ヒーター加熱

天井の汚れや庫内においの原因(汚れなど)を高温で分解し、脱臭します。

5~6回オープン・グリル調理毎にお手入れすることで、汚れのこびり付きを防ぐことができます。
お手入れするときはしっかり換気をしてください。
お手入れ前に、角皿、グリル皿を取り出し、庫内側面・底面の汚れをふき取っておく。

① 自動メニュー「52」を選ぶ ② 「スタート」を押す



ヒーターを使用しているため
終了後、本体や庫内が熱くなっています。
お気を付けください。

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

お手入れなど

庫内が高温のときは 「55 庫内を冷ます」

庫内が高温のとき、ファンをまわして自動で冷ますことができます。
調理後、すぐに他のメニューで使用したい場合などに便利な機能です。

ドアを開けると
庫内が早く冷めます



① 自動メニュー「55」を選ぶ

② 「スタート」を押す



■時間設定したいとき
「スタート」を押す前に「仕上がり」ボタンを押し、時間を合わせ、
「スタート」を押す。
(設定範囲: 30秒~30分)



- ドアを開けたままでスタート可能。
途中でドアを開けても、ファンは止まりません。
- 途中で終了したい場合は「取消」ボタンを押してください。



庫内を冷ます完了

(ピーピーと5回鳴る)



■庫内をさらに冷ましたいときは
完了後、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に時間を合わせて
「あたため・スタート」ボタンを押します。

■完了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

① 自動メニュー「52」を選ぶ ② 「スタート」を押す

■自動メニューを設定中に、庫内が高温で「U50」が表示されたとき

設定中の自動メニューがスタートできる温度になるまで、ファンをまわして庫内を早く冷ますことができます。

① 庫内に何も入っていないか
を確認

② 「仕上がり」ボタンを
2秒間押す



庫内が冷めたら「ピーピー」と
5回ブザーが鳴り、設定中の
画面へ戻ります。

うまく仕上がらない

■「あたため」ボタンを押してあたためるとき

共通

熱くならない

- 食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれていませんか。
- 陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。
- もう少し加熱したい場合は、「レンジ」600Wで時間を合わせて追加加熱をしてください。→ P.46
- 冷凍カレーは自動ではうまくあたためられません。
ラップをして「レンジ」600Wで時間を合わせて加熱してください。→ P.56

たれが飛び散る

- 深い耐熱容器に入れて、ラップをしてあたためてください。
- たれは加熱後にかけましょう。

1品

熱すぎる

- あたためる分量が少なすぎませんか。50g以上にしてください。
- 深さに対してできるだけ口が広い容器をお使いください。
赤外線センサーをうまく働かせるためです。

冷凍ごはんがぬい
うまくあたまらない

- あたためる分量が多くすぎませんか。300g以下にしてください。
- ラップの重なっている方を上にしていますか。必ず下にしてください。

2品

うまくできない

- 庫内底面の四角形のイラストの中に食品を置いていますか。
はみ出すとうまくあたまりません。
- あたためる分量が多くすぎませんか。1品250g以下にしてください。
- 冷凍物の分量が多くすぎませんか。食品の分量は同じぐらいにしてください。

■1 スチームあたため

時間が長くかかる

- スチームを発生させてあたためるため、レンジ加熱のみのあたためより時間がかかります。

ごはん・おかずが熱すぎる

- 仕上がり「弱」または「やや弱」に調節してください。
- 100g未満は「レンジ」300Wスチームで時間を合わせて加熱してください。

自動メニュー

■2 飲み物、3 酒かん

熱すぎる
上と下で温度が違う

- 置きかたをまちがえていますか。
 - 「2 飲み物」か「3 酒かん」を使いましたか。
 - 少量加熱すると沸とうします。容器の8分目まで入れてください。
 - 厚手のカップを使うと、熱い場合があります。
温度を低めに合わせるか薄手のカップに変えてください。
 - 設定温度は高すぎませんか。
変えた温度は記憶され、次回のあたため時に表示します。
 - 加熱後よく混ぜてください。
- 「2 飲み物」「3 酒かん」→ P.34

■4 中華まんあたため

うまくできない

- 中華まんの種類や重さなどに合わせて「仕上がり」ボタンで調節してください。
- 自動では70~120gまであたためることができます。
それ以外の小さな物、大きな物は「レンジ」300Wスチームまたは「スチーム」100℃で様子を見ながら加熱してください。
- 冷蔵庫または、冷凍庫で保存した中華まんのあたためにお使いください。
室温の中華まんは熱めに仕上ります。
- 個数の設定をまちがえていますか。
- 置きかたをまちがえていますか。
「4 中華まんあたため」→ P.36

■7 スチーム 解凍

食品が煮えた

- 食品の厚みが不均一だと細い部分が煮えやすくなります。
冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。
- ラップなどの包装を取り外してください。
- 形状、開始温度によっては煮えることがあります。
- さしみは仕上がり「弱」に調節してください。
- 1枚ずつ広げてパックされている薄切り肉や霜降りなど脂身の多い薄切り肉は煮えることがあります。仕上がり「やや弱」に調節してください。
「7 スチーム解凍」→ P.40

■8 ゆで葉果菜、9 ゆで根菜

自動メニュー

うまくできない

- 野菜を直接庫内に置いて加熱したり、陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。野菜は耐熱性の平皿にのせ、ラップをゆったりかけ加熱してください。
- 100g未満の野菜は「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。
- 葉果菜は種類や分量によって仕上がり「強」に調節してください。→ P.43

ゆでムラがある

- ほうれん草などの葉菜は、葉と茎を交互に重ねてください。
- かぼちゃなどは、大きさをそろえて切ってください。
- じゃがいもなどは、加熱後約5分蒸らしてください。また2個以上ゆでるときは、大きさが同じくらいのじゃがいもを選んでください。
- じゃがいもなどで、部分的に固さが残る場合は、少し大きめの耐熱皿を使うと、加熱時間が長くなり固さが緩和されます。
- ほうれん草などが、加熱しすぎになる場合は、葉を上から押さえて高さを低くするようにラップをしてください。

■10 トースト

焼き色が薄い・濃い

- 仕上がり「強」「やや強」で濃く、「弱」「やや弱」で薄く焼くことができます。
また、食パンの種類などで焼き色が変わります。
- 連続で焼いたときなど、庫内、グリル皿の温度によって焼き色が変わることがあります。様子を見ながら追加加熱をしてください。

■16 蒸し焼き10分、17 蒸し物10分

うまくできない

- 給水タンクに水は入っていますか。
- グリル皿を使っていますか。
- グリル皿は上段に入っていますか。

■20 茶わん蒸し

うまくできない

- 給水タンクに水は入っていますか。
- 容器の置きかたをまちがえていますか。
- 個数の設定をまちがえていますか。
「20 茶わん蒸し」→ P.138

うまく仕上がらない

うまく仕上がらない

うまく仕上がらない (つづき)

■21 こんがり8分

うまくできない

- レシピ通りの分量で調理していますか。
分量を増やして加熱するときは、「グリル」両面上段で様子を見ながら加熱してください。(「こんがり8分」を「グリル」両面上段で焼くときは約8~13分に合わせてください)

■23 グラタン

焼き色が濃い・薄い
焼き上がりがぬるい

- 仕上がり「強」で濃く、「弱」で薄く焼くことができます。
また、チーズの種類や容器のサイズなどで焼き色が変わります。
- 具が冷めたままで焼くと内部がぬるい場合があります。
「レンジ」600Wで人肌にあたためてから焼いてください。

■共通

冷凍して焼いたとき
うまく焼けない

- 食品の置きかたをまちがえていますか。
置きかたをまちがえると赤外線センサーが正しく検知できず焼けません。
各ページを参照してください。
- 食材の厚みをそろえ、平らに冷凍していますか。
「冷凍のコツ」→ P.203
- 冷凍保存できる期間は2~3週間までです。長期間保存した物は
乾燥(冷凍焼け)し、焼き色が濃くなりすぎると、上手に焼けなくなります。
- マークの付いたレシピですか。
マークが付いていないレシピは冷凍して焼くことができません。

■44 ハンバーグ

焼けない
焼き色が薄い

- 本書のレシピの分量ですか。
ハンバーグの水分が多いと温度が上がりにくく、上手に焼けません。
「44 ハンバーグ」→ P.201

■46 鶏の塩焼き、47 鶏の照り焼き

生っぽさが残る

- 肉の厚い部分に切れ目を入れて、平らになっていますか。
厚い部分は温度が上がりにくい場合があります。
「46 鶏の塩焼き」→ P.199
「47 鶏の照り焼き」→ P.197

■48 鶏のから揚げ

たれがくっ付き
冷凍された

- たれがくっ付いたまま焼くとうまく焼けません。
割ってバラバラにして1つずつ並べて焼いてください。

■50 焼き野菜

冷凍中に野菜が
黒くなる

- アク抜きをして冷凍していますか。
さつまいもは水につけてアク抜きをしてから冷凍してください。

■26 かんたんピザ

食べると生地がとても固い

- 生地に厚みがありませんか。
生地は薄く均一にのばしてください。
- 具やソースを周囲までまんべんなく広げてください。
また、ピザソースの量を増やしてもよいでしょう。
- 生地をこねすぎていませんか。こね時間が長いと固い生地になってしまいます。

■29 フランスパン

うまく焼けない
うまくふくらまない

焼き色にムラがある

- 生地の発酵状態は良好でしたか。発酵時に生地の温度が高すぎると
うまくふくらまず、焼き上がりが悪くなります。
「パン作りのコツ」→ P.118

■30 スポンジケーキ

うまく焼けない
うまくふくらまない

泡立てが
うまくできない

- 卵の泡立てがしっかりとできていますか。
泡立て器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立てましょう。

部分的に粉が残る

焼き色が薄い

- ボウルに油分や水分が付いていませんか。
泡立てるときのボウルは、油分や水分が付いていない物を使ってください。
- よくふるいながら入れましたか。ふるうことで不純物や粉の固まりを取り除き、
また空気をたっぷり含ませる効果があります。
- 材料や作りかたの違い、ケーキ型の種類で焼き色が変わることがあります。
(例えば、グラニュー糖を使うと焼き色は薄くなります)

■31 シフォンケーキ

空洞ができる

- 卵白の泡立てはツノが立つまでしっかりと泡立てないと空洞の原因になります。
また生地を混ぜるときは卵白の固まりが消えるまでしっかりと混せてください。
- シフォンケーキ型の底のすき間が大きいと、底面に大きな空洞ができる場合があります。

■36 葉巻菜の煮物、37 根菜の煮物

うまくできない

- 野菜の分量を100~500gにして調理していますか。
・ほうれん草や小松菜などの葉巻菜は300gまで
・「野菜とコンビーフのチーズ煮」は400gまで、「えびだんごと長いもの煮物」は300gまで
- 煮汁が多すぎませんか。煮汁が多いとうまく検知できず仕上がりが悪くなります。
- ラップはふんわりゆったりかけていますか。
ラップが破れるとうまくできません。
- 加熱後、味のしみ込みが悪い場合は、軽く全体を混ぜ合わせて煮汁にしばらくつけておいてください。

自動調理全般

うまくできない

- 仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。
特に冷蔵庫内のチルドやパーシャルで保存された食品は内部温度が低めに仕上がることがあります。
- 分量(重量)、切りかたなどはレシピに従ってください。重さが足りないと固めに仕上がる場合があります。仕上がり「弱」に調節してください。
- 棚位置(上段・中段・下段)はまちがっていますか。
●グリル皿などへの食品の置きかたはレシピ通りですか。
→メニューに適した棚位置、食品の置きかたを指定しています。
- 加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

うまく仕上がらない (つづき)

スチーム

うまくできない

- 水がなくなりませんか。水量が少なかったり、水を入れ忘れたりした場合にはうまくできません。(P.74の「調理中に 水確認と表示する」を参照)

生っぽい
温度が低い

- 加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

肉が焼けない
生っぽい

- 冷蔵庫に入れて冷えきったまま焼くと、内部に生の部分が残ることがあります。肉を室温になじませてから焼いてください。

焼き色にムラがある
うまく焼けない

- 中段を使っていますか。1段で調理するときは上段または下段をお使いください。(メニューによって最適な棚位置は異なります)
- クッキー、マドレーヌ、バターロールなどは、生地の大きさがそろっていないと焼きムラが出やすくなります。生地の大きさはそろえてください。
- バターロール、クッキー、マドレーヌ、ロールケーキなどの焼きムラが気になる場合は、途中、角皿の前後または上下段を入れかえることがきれいに焼くコツです。
また、ドアを開けすぎると庫内温度が下がってしまうため、ドアはあまり開けないようにしてください。
- 型や条件によっては、レシピ通りの温度ではうまく仕上がりません。
10~20°C高め・低めで設定してみてください。

紙型を使うと
うまくできない

- スポンジケーキやシフォンケーキなどは金属製の型を使って焼くときよりも焼き時間が長くなる場合があります。様子を見ながら加熱してください。
- 分量に合った大きさの紙型を使ってください。

パンがうまく焼けない
ふくらまない

- 生地の発酵状態は良好でしたか。「パン作りのコツ」→ P.118
- 生地を同じ大きさに成形しましたか。異なると、焼いたときムラになります。

■シュー

焼き色にムラがある
大きさにムラがある

- 生地を同じ大きさに絞り出しましたか。異なると、焼いたときムラになります。

うまくふくらまない

- よく沸とうさせてから粉を加えましたか。
「生地作りのコツ」→ P.108

肉・魚などの焼き色が薄い
生っぽい

- 内部が凍っていないませんか。必ず、完全に解凍してから焼いてください。
- 冷蔵庫内のチルドやパーシャルで保存された食品は内部温度が低めに仕上がることがあります。

グリル

焼き色が濃い・薄い

- 季節や鮮度、脂のり具合によって焼き色が異なります。
焼き足りないときは、「グリル」上面で様子を見ながら焼いてください。

皮が破れる

- 脂が少ないとグリル皿にこびり付くことがあります。サラダ油を塗ってください。
また、グリル皿の溝にはしを入れてやさしく前後に動かすと取り出しやすくなります。

よくあるお問い合わせ

Q 質問

アースは必要?

- アースは確実に取り付けてください。→ P.5、12
電源コンセントにアース端子がないときは、アース工事が必要です。
特に、湿気の多い場所や水けのある場所では、アース工事が法令で定められています。→ P.12
アース端子がない場合、アース線の長さが足りないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

準備

設置のとき、すき間がない
(例)
上面があけられない

- 安全にご使用いただくために、本体上面、壁とは、下表以上の距離を確保してください。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	8	0	0	(開放)	0	0

カラ焼きは必要?

- 初めて使うときも必要ありません。そのままご使用ください。
においや煙が気になる場合は、しっかり換気を行なながら、「52 天井・脱臭」をしてください。→ P.64

調理

給水タンクが割れた

- 給水タンクは「パナソニックストア」でお買い求めいただけます。
<http://jp.store.panasonic.com/>

使いかた

もちやトーストは
焼ける?

- もち 「グリル」上面を使って焼くことができます。→ P.210
- トースト 「10 トースト」または、「グリル」を使って焼くことができます。
→ P.122

給水経路の水を抜きたい

- 給水タンクの洗浄・水抜きラインまで水1/2カップを入れ、お手入れの「53 洗浄・水抜き」をしてください。
クリーンレーに排水されます。お手入れのしかた→ P.62

手動「オープン」で時間の
設定がうまくできない

- 70~110°C設定で120分以上の加熱をしているときは、120°C以上に温度変更できません。

設定中に 水確認 と
表示する

- タンクへの給水忘れを防ぐために、スチームを使うメニューを選べば、表示部に 水確認 を点滅表示します。
タンクに水が入っていても表示します。
加熱をスタートすると表示は消えます。

天井をふき取ると黒くなる

- オートクリーン加工の成分が付着して、少し黒くなることがあります。

庫内灯を消したい

- 庫内灯を消す機能はありません。
LEDランプを使用しており、1時間点灯したときの消費電力量は約0.001kWhです。

「庫内を冷ます」の
消費電力量は?

- 約15分動かしたときの消費電力量は約0.006kWhです。

A 答え

よくあるお問い合わせ

うまく仕上がらない

グリル

71

70

Q&A / エコナビについて

あたため

Q & A / エコナビについて

エリア加熱

共通

Q 質問

エコナビのしくみは?

エコナビはいつ働くの?

あたためはすべてエコナビ?

ランプの点滅、点灯の意味は?

ランプが点滅・点灯しない

短い時間しかランプが点灯しない

エコナビのしくみは?

エコナビはいつ働くの?

省エネになるのはエコナビ運転時だけ?

A 答え

●赤外線センサーで食品の分量、温度差、位置などをチェックし、1品あたためでは加熱時間をコントロールして無駄な加熱を防ぎ、2品あたためでは温度が低い部分に効率よく電波があたるように「ねらって加熱」を開始します。省エネ効果があると判定した場合、エコナビ運転となります。→ P.27、29

●「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の45~90℃設定で、1品あたため時に食品の分量と温度差を見分けて、食品全体の温度上昇が均一で早いと判断した場合は、加熱時間をコントロールします。無駄な加熱を防ぐことでエコナビ(省エネ)運転になります。→ P.27
●「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の65~85℃設定で、2品あたため時に、食品の温度差や置き位置を見分けて、温度差を検知したら「ねらって加熱」を開始します。「ねらって加熱」をしない場合と比べて、省エネ効果があると判定した場合に、エコナビ運転となります。→ P.29

●1品あたため時は「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の45~90℃、2品あたため時は「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の65~85℃設定時に働きます。他のメニューでは働きません。

●食品の分量や温度差、置き位置を見分けて、エコナビ判定を開始します。判定中はランプは点滅し、省エネ効果がある場合は点灯しますが、食品の種類・分量・初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により、エコナビ運転しないことがあります。その場合はランプは点滅、点灯しません。

●1品あたため時は「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の45~90℃、2品あたため時は「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の65~85℃設定時以外ではランプの点滅・点灯はしません。
●2品あたため時は「あたため」ボタン、「6 お好み温度」の65~85℃設定時の、エコナビ判定中は点滅、エコナビ確定後に点灯します。→ P.29
●エコナビ効果が得られない場合、加熱終了までランプが点滅する場合があります。

●点灯時間が長いほど、エコナビ効果があるわけではありません。ランプは効果があると判定したタイミングで点灯します。ランプが点灯した場合は、点滅開始したときから加熱終了までが省エネになっています。→ P.29

●グリル皿の中央に置いた食品を上ヒーターと電波で上下同時に集中加熱するとともに、温度センサーで庫内温度を検知し、無駄な加熱を防ぐことで省エネ効果がありエコナビ運転となります。

●スタート後、エコナビ運転となり、ランプが点灯します。→ P.45
食品の種類、分量、置き位置などの諸条件により省エネ効果は異なります。

●エコナビ運転時以外にも、待機時電力オフなど、省エネの工夫がされています。
(年間消費電力量^{※1} : 66.0 kWh / 年)
(省エネ基準達成率^{※2} : 111%)
※1: 年間消費電力量について → P.76
※2: 省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。

故障かな?

故障かな?と思われたときは、以下の項目に従って調べてください。

症 状

まったく動かない

食品があたたまらない

電源を入れたときや加熱中に音がする

調理中に火花が出る

煙やいやなにおいが出た

スチームが漏れる

庫内やドアに水滴が付着する

スチームが出ない

庫内に水が残る

スチームを使うと、音がする

ブザーが鳴らない

レンジ加熱中、初期画面に戻る

原 因

●停電していませんか。
●配電盤のブレーカーが切れている、または電源プラグが抜けていませんか。
●表示部に初期画面を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開けて、初期画面が表示されてから操作してください。

●表示部に「デモ」が出ていませんか。
店頭用のモードに設定されています。
解除方法は、ダイヤルを左にまわし、「レンジ」に合わせ、「あたため・スタート」ボタンを4度押します。さらに「取消」ボタンを4度押します。

●電源を入れたとき、赤外線センサーなどの部品が動作確認で動くため、音がする場合があります。
●加熱中、出力やヒーターを切り換えてるスイッチの音、スチームの発生音、部品を冷ますファンの音などがあります。また、オープンやグリルの加熱中、加熱後に庫内壁面の膨張、収縮音がする場合があります。(発酵時はファンを断続回転)

●レンジ(電波)を使うメニューでは、金属容器などは使えません。
●金粉・銀粉のある容器や、付属品の角皿を使用していませんか。
●庫内の壁に金属(アルミホイル・金ぐしなど)が触れていませんか。
●庫内がさびていませんか。さびが火花の出る原因になることがあります。→ P.12

●初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出ることがあります。
気になる場合は、しっかり換気を行い「52 天井・脱臭」をしてください。→ P.64
●庫内・ドア内側に、食品カス・油などが付いていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸氣や煙が出ることがありますが故障ではありません。

●スチーム調理中、ドアから少量の蒸氣が出ることがありますが、故障ではありません。

●気密性の高い設計になっているため、庫内やドアに水滴が付着します。
冷めてからふきんなどで、ふき取ってください。

●給水タンクは確実にセットされていますか。水は入っていますか。→ P.20

●スチーム加熱終了後、メニューによっては庫内底面に水がたまります。
冷めてからふきんなどでふき取ってください。
また、クリーントレーにたまつた水も毎回必ず捨ててください。→ P.20

●給水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音で、故障ではありません。

●ブザー音設定がパターン3になっていますか。
ブザー音をパターン3に設定しているときは、ブザーは鳴りません。→ P.18

●庫内に食品が入っていない、または少量や指定分量以外の食品を入れて加熱していませんか。庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。
●市販の発熱体を使用した容器などで加熱していませんか。
(使える容器・使えない容器 → P.22)
→異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。

故障かな?

故障かな? (つづき)

症 状

白い粉や水(白色または無色)がスチーム吹き出し口から出たり、庫内やクリーントレー内に排出される

調理中に 水確認 と表示する

- 白い粉や水は、水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。気になる場合は、自動のお手入れ「53 洗浄・水抜き」や「54 クエン酸洗浄」で給水経路の洗浄をしてください。→ P.62, 63
- 吹き出し口や、庫内に付着した粉や水は、固く絞ったぬれぶきんでふき取ってください。
- スチーム調理やお手入れ後は、クリーントレーにたまつた水を捨て、スポンジで水洗いしてください。→ P.60

次の表示が出たときは内容を確認したあと操作し直してください。「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

U 14

- スチームを使う調理時、給水タンクに水がない状態で調理しつづけると表示します。
- 水を入れないと上手にできないため、途中で停止します。
 - 調理中に水確認が表示されたら、必ずタンクに水を入れてください。
 - 給水タンクの水がなくなったときに水確認を表示し(→上記参照)、一時停止します。タンクに水を入れないで「スタート」ボタンを押す操作を調理中にくり返すと、3回目のスタート後にしばらくすると「U14」を表示します。

U 41

- 電気部品の温度が高いときに表示します。
- 食品を入れずに加熱していませんか。
 - 少量や指定分量以外の食品を加熱していませんか。分量を増やして加熱してください。
 - レンジ(電波)を使うメニューで付属の角皿を入れて加熱していませんか。付属の角皿は、オープン(発酵)、グリル上面以外では使えません。
 - グリル両面で、グリル皿を入れずに加熱していませんか。入れて加熱してください。
 - 敷物や、紙などが本体底面に吸い付けられて吸気口(→P.14)をふさいでいませんか。取り除いてください。故障の原因になります。

U 44

- 庫内底面が局所的に高温になったときなどに表示します。
- アルミ製のお弁当用カップ、レトルトパウチの食品(調味料などを含む)を加熱していませんか。
 - レンジ(電波)を使う加熱では、あたためられません。
 - レトルトパウチ食品は、パッケージの指示に従って加熱してください。

U 50

- 庫内の温度が高いときに表示します。
- 「あたため」ボタン、「2 飲み物」、「3 酒かん」では庫内が260℃以上のときに表示します。
 - 「55 庫内を冷ます」を使うと、ファンがまわり庫内を早く冷ませます。→ P.65
 - 表示が消えるまでドアを開けて待つか、「取消」ボタンを押してから手動メニュー(レンジ、グリル、オープン、スチーム)で加熱してください。

故障
かな?

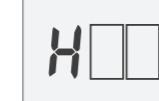
■以上のことをお調べになり、それでもなお異常があるときは次の内容をお買い上げの販売店へご連絡ください。

1. 故障状況
2. 製品名(スチームオーブンレンジ)
3. 品番(NE-BS906)
4. お買い上げ日(年月日)

■次のような表示が出たら、故障です。修理をご依頼ください。

- 電源プラグを抜き、表示内容をお買い上げの販売店、または修理ご相談窓口へご連絡ください。
- 「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

Hのあと□□には、2けたの数字が入ります。



保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い求め先へご相談ください。

▼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

「うまく仕上がらない」、「よくあるお問い合わせ」、「Q&A／エコナビについて」、「故障かな?」(P.66~74)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、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●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。ただし、マグネットロンは2年間です。
(一般家庭用以外に使用される場合は除きます)

●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 8年

当社は、このスチームオーブンレンジの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後8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。

パナソニック 総合お客様サポートサイト <http://www.panasonic.com/jp/support/>



調理商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口



フリーダイヤル 0120-878-694 パナは ロクキュウヨン 受付時間
携帯PHS OK 9:00~18:00 (年中無休)

■上記電話番号がご利用
いただけない場合 06-6907-1187
■FAX フリーダイヤル 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)



修理に関するご相談窓口



フリーダイヤル 0120-878-554 パナは イイヨ

■上記電話番号がご利用
いただけない場合 03-6633-6700
■FAX フリーダイヤル 0120-878-225

便利な修理サービスサイト
<http://club.panasonic.jp/repair/>

保証とアフターサービス

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は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ときのために発信番号を通知いただいております。なお、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。

仕様

電子レンジ	消費電力	1.40 kW
	高周波出力	1000 W ^{*1} ・800~150 W相当
	発振周波数	2450 MHz
	温度調節範囲	-10~90 °C
スチーム	スチーマー出力	1.00 kW(0.35 kW+0.65 kW)
	温度調節範囲	60~100 °C
グリル	消費電力	1.35 kW
	ヒーター出力	1.33 kW
オーブン	消費電力	1.40 kW
	ヒーター出力	1.38 kW
	発酵(30~65 °C)・70~300 °C ・このオーブンレンジの300°Cでの運転時間は約5分間です。 その後は自動的に230°Cに切り換わります。	温度調節範囲
電源	交流100 V(50 Hz/60 Hz共用)	
質量	約19.5 kg	
寸法	外形	幅494 mm×奥行435 mm×高さ370 mm (ドアハンドルを含む奥行486 mm)
	庫内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ235 mm
消費電力量の目安		
区分名 ^{*2}	F: オーブンレンジ(熱風循環加熱方式の物)	
電子レンジ機能の年間消費電力量	53.8 kWh/年	
オーブン機能の年間消費電力量	12.2 kWh/年	
年間待機時消費電力量	0.0 kWh/年	
年間消費電力量	66.0 kWh/年	

※1 高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大5分)であり、調理中自動的に700Wに切り換わります。

これは自動的限定したメニュー(「あたため」ボタンを押してあたためるとき、「2 飲み物」、「3 酒かん」、「6 お好み温度」の45°C以上)で働きます。

※2 区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分かれています。

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。(表示部に初期画面を表示時1.8W)
- 年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。

- 実際に使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。

- 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。

愛情点検	長年ご使用のスチームオーブンレンジの点検を!
	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●異常ににおいや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。
	<div style="display: flex; align-items: center;"> ご使用中止 事故防止のため、ご使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて販売店へ点検をご依頼ください。 </div>

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします		
特典	<ul style="list-style-type: none"> ●お宅の家電商品、消耗品情報が一元管理できる! ●登録商品に関するお知らせやサポート情報が入手できる! ●登録すると抽選で商品券などが当たる! 	詳しくはこちら http://club.panasonic.jp/aiyo/
<p>保証書のQRコードから登録していただくと、品番と製造番号を入力する必要がなく、簡単に登録いただけます。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>QRコード Sample</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>QRコード Panasonic 保証書在中 中止</p> </div> </div>		

QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

Cook Book



スチームオーブンレンジ 料理レシピ編

料理レシピは、裏表紙からご覧ください。
(レシピのもくじは212~215ページです)
付け合せ、飾りなどは一例で、
レシピには記載していません。

レシピなど、お役立ち情報を満載のパナソニックホームページへ!
<http://panasonic.jp>

オープン

ヨーグルト

材料(でき上がり分量)
 (100g分)
 カロリー………約67kcal
 塩分………約0.1g

牛乳 (約570g)
 (2/3カップ)
 (成分無調整の物) 5カップ (約1150g)

プレーンヨーグルト 50g* 100g*
 (パックの全量をよく混ぜてから、必要分量を準備する)

●「発酵」を使ったメニューの準備と作りかたのコツを必ずお読みください。→ P.81



作りかた

1. 使用容器、材料を混ぜる道具、保存容器などを熱湯消毒する。

2. 深めの耐熱容器に牛乳を入れてラップをし、庫内中央に置く。

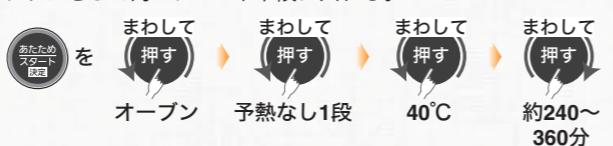
<約570g>



<約1150g>



3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
 2にあらかじめよく混ぜたヨーグルトを入れ、よくかき混ぜる。
 ラップをして角皿にのせ、下段に入れる。



4. 加熱後、粗熱が取れたら、混ぜたり振動を与えたりせずに、加熱した容器のままで冷蔵庫に入れて半日以上冷やす。

ポイント
 ●加熱後、容器をゆっくり揺らして全体が固まっていることができ上がりの目安になります。
 (固まりが悪くなるため、強くは揺らさないでください)
 ●固まりが悪い場合は、約1~2時間追加加熱をしてください。

ヨーグルト作りのコツ

●材料について

- 牛乳、ヨーグルトは未開封の新鮮な物を使用してください。
 - 低温殺菌牛乳・乳飲料・加工乳はヨーグルト作りに適していないため使わないでください。
 - 長時間発酵ヨーグルトなど、市販のヨーグルトの中にはヨーグルトを作るのに向かない物があります。
 ヨーグルトの特長などはパッケージやメーカーのホームページなどでご確認ください。
 - 手作りのヨーグルトをくり返し種菌として使用すると、固まりにくくなります。
- *ヨーグルトはパックの全量をよく混ぜてから、必要分量を準備してください。よく混ぜることで種菌が均一になります、牛乳と混ざりやすくなります。よく混ぜてから使用しないとヨーグルトの固まりが悪くなることがあります。

●作るとき

- ヨーグルト中の菌は高温で死んでしまうため、45°C以上の牛乳に種菌のヨーグルトを入れないでください。
 牛乳とヨーグルトを混ぜたときの適温は約40°Cです。
- ヨーグルトと牛乳はしっかり混ぜ合わせてください。
 よく混ざっていないとでき上がりにムラができることがあります。
- 加熱途中に取り出して、かき混ぜたり振動を与えたりしないでください。
- お好みの仕上がり、季節、環境、ヨーグルトや牛乳の種類によって、発酵時間を調節してください。
 発酵時間が短いと酸味が弱くなり、長いと酸味が強くなり、表面から水分(ホエイ)が多くなることがあります。

●加熱後、保存するとき

- 冷蔵庫で冷やすことで、より安定した固さになるため、加熱直後はかき混ぜたり振動を与えたりせず、冷蔵庫で半日以上冷やしてから熱湯消毒したふた付きの容器で保存してください。
- 表面に穴が開いていることがあります、混ぜるとぬめらかになるため問題はありません。
- ヨーグルトは冷蔵庫の中でも発酵が進むため、保存中に酸味が強くなるなど味や風味が変わることがあります。



オープン

塩こうじ

材料(でき上がり分量 約560g)

(大さじ1杯分)
 カロリー………約20kcal
 塩分………約2.3g

米こうじ(乾燥タイプ)………200g
 塩……………65g
 ぬるま湯(約40°C)………1½カップ

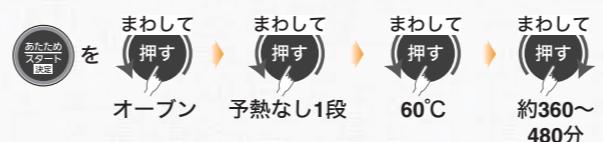
●「発酵」を使ったメニューの準備と作りかたのコツを必ずお読みください。→ P.81

作りかた

角皿<下段>
 ヒーター加熱

- 使用容器、材料を混ぜる道具、保存容器などを熱湯消毒する。
 米こうじをビニール袋に入れ、袋の上から一粒ずつほぐしておく。
 深めの耐熱容器にほぐした米こうじと塩を入れてよく混ぜ合わせておく。

2. 1にぬるま湯を加えてよく混ぜ合わせたあと、表面を平らにならす。
 ラップをして角皿にのせ、下段に入れる。



3. 加熱後、よく混ぜる。
 粗熱が取れたら、冷蔵庫で保存する。

ポイント

- 季節や環境によって仕上がりが異なることがあります。
 お好みの風味、柔らかさによって発酵の時間や温度を調整してください。
- でき上がった塩こうじは冷蔵庫の中でも発酵が進むため、保存中に味や風味が変わることがあります。



オープン

白みそ

材料(でき上がり分量 約660g)

(大さじ1杯分)
 カロリー………約24kcal
 塩分………約1.0g

水煮大豆………230g
 米こうじ(乾燥タイプ)………200g
 塩……………35g
 ぬるま湯(約40°C)………1カップ

●「発酵」を使ったメニューの準備と作りかたのコツを必ずお読みください。→ P.81

作りかた

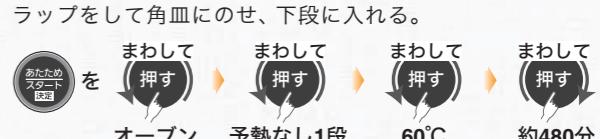
角皿<下段>
 ヒーター加熱

- 使用容器、材料を混ぜる道具、保存容器などを熱湯消毒する。
 米こうじをビニール袋に入れ、袋の上から一粒ずつほぐしておく。
 深めの耐熱容器にほぐした米こうじと塩を入れてよく混ぜ合わせておく。

2. 別の深めの耐熱容器に水煮大豆を入れてラップをし、庫内中央に置く。



3. 1に2を加えてよく混ぜ合わせたあと、表面を平らにならす。
 ラップをして角皿にのせ、下段に入れる。



4. 加熱後、よく混ぜる。
 粗熱が取れたら、冷蔵庫で保存する。

ポイント

- 季節や環境によって仕上がりが異なることがあります。
 お好みの風味、柔らかさによって発酵の時間や温度を調整してください。
- でき上がった白みそは冷蔵庫の中でも発酵が進むため、保存中に味や風味が変わることがあります。

甘酒を使ったアレンジメニュー

さけの甘酒漬焼き



材料(4人分)

生ざけ切り身	4切れ(1切れ80g)
塩	小さじ1
たれ	
甘酒*(→ P.81)	大さじ4~6
白みそ	70g (混ぜておく)

●2人分も調理できます。

食品の置きかた



作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- さけに塩をして10分ほどおき、水で洗い流して水けをふき取る。
- ビニール袋にたれとさけを入れてなじませ、冷蔵庫で半日以上漬け込む。
- たれをきれいに取り除き、図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



2人分のとき: 約8~10分

さわらの甘酒漬焼き



材料(4人分)

さわら切り身	4切れ(1切れ80g)
塩	小さじ1
たれ	
甘酒*(→ P.81)	大さじ4~6
白みそ	70g (混ぜておく)

●2人分も調理できます。

食品の置きかた



作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- さわらの皮目に切り込みを入れる。さわらに塩をして10分ほどおき、水で洗い流して水けをふき取る。
- ビニール袋にたれとさわらを入れてなじませ、冷蔵庫で半日以上漬け込む。
- たれをきれいに取り除き、図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



2人分のとき: 約7~10分

甘酒フレンチトースト



材料(2枚分)

食パン(6枚切り)	2枚
A { 溶き卵	M寸1個分(正味50g)
牛乳	80ml
甘酒*(→ P.81)	大さじ3
バター	10~20g
はちみつ	好みで

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 大きめのバットでAを混ぜ合わせ、食パンをひたす。
- 1をグリル皿の中央に並べ、パンの上に細かく切ったバターを散らして上段に入れる。
- 器に盛り付け、好みではちみつをかける。



甘酒蒸しパン



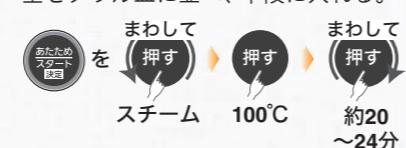
材料(直径7cmの陶器製または耐熱ガラス製ココット型8個分)

溶き卵	M寸2個分(正味100g)
砂糖	大さじ3
甘酒*(→ P.81)	100g
A { 薄力粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
水	大さじ2
オリーブ油(サラダ油でも可)	大さじ1
甘納豆(トッピング用)	好みで
紙ケース	8個

作りかた

グリル皿<中段>
スチーム加熱

- 溶き卵と砂糖、甘酒を混ぜ合わせ、Aをふるい入れ、ねらないように混ぜる。
- 1に水を加え、生地と完全に混ぜ、油を加え、さらに混ぜる。
- 型に紙ケースを敷いて生地を流し入れ、好みのトッピングをする。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。型をグリル皿に並べ、中段に入れる。



※「甘酒を使ったアレンジメニュー」の材料の甘酒は、本機で作った甘酒(→ P.81)を使用しています。
市販の甘酒などを使用するとうまくできない場合があります。

オープン

甘酒

材料(でき上がり分量 約600g)

(100g分)	カロリー	約107kcal
	塩分	0g

ごはん(室温)	200g
米こうじ(乾燥タイプ)	100g
熱湯	1½カップ

●「発酵」を使ったメニューの準備と作りかたのコツを必ずお読みください。→下記参照



ポイント

- 冷やごはんを使う場合は、室温に戻してから使ってください。
- ごはんが古いと酸味が出ることがあります。ごはんは新しい物を使ってください。
- 季節や環境によって仕上がりが異なることがあります。お好みの風味、柔らかさによって発酵の時間や温度を調整してください。
- でき上がった甘酒は冷蔵庫の中でも発酵が進むため、保存中に味や風味が変わることがあります。発酵を止めたいときは鍋でひと煮立ちさせてください。

作りかた

- 使用容器、材料を混ぜる道具、保存容器などを熱湯消毒する。米こうじをビニール袋に入れ、袋の上から一粒ずつほぐしておく。
- 深めの耐熱容器にごはん、熱湯を入れてごはんをほぐすように混ぜ合わせる。

- 2にほぐした米こうじを加えてよく混ぜ合わせたあと、表面を平らにならす。ラップをして角皿にのせ、下段に入れる。



- 加熱後、よく混ぜる。粗熱が取れたら、冷蔵庫で保存する。

「発酵」を使ったメニューの準備と作りかたのコツ

●始める前の準備

- 使用容器、材料を混ぜる道具、保存容器などを台所用洗剤でよく洗浄後、必ず熱湯消毒して自然乾燥してください。雑菌が繁殖するおそれがあるため、消毒後の器具はふきんなどでふかないでください。消毒するときは熱湯に気を付けてください。
- 庫内や手を清潔にしてから作業してください。
- 容器の内側や食品に直接手を触れないでください。
- 使用する材料の種類によって、色みや味などが変わります。

●加熱後・保存について

- 加熱後は庫内に置いたままにせず、粗熱が取れたらすぐに冷蔵庫で冷やしてください。
- 保存の際は熱湯消毒したふた付きの容器に移して、冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。いやな酸味やにおいを感じたり、変色したりしている場合は、雑菌が繁殖しているおそれがあります。食べないでください。

●米こうじ使用メニューについて(甘酒・塩こうじ・白みそ)

- 直接手で触らず、袋の上からほぐしてください。
- 賞味期限以内の物を使用してください。
- 米こうじに含まれる酵素は高温にさらされると働くなくなるため熱湯や高温のごはんを直接混ぜないでください。
- 米こうじはしっかり混ぜ合わせてください。全体に行き渡らないとでき上がりにムラができることがあります。

ふっくら煮くずれなし。
みそにからめるだけでかんたん。

えびは身縮みなくぶりっと、
野菜はシャキシャキに。

漬け物をすばやく漬け込み。
塩もみ不要で減塩対策にも。

さばのかんたんみそ煮 えびと野菜のマリネ きゅうりの漬け物



(1人分)
カロリー 約260kcal
材料(4人分) 塩分 約1.6g

生さば切り身 4切れ(1切れ100g)
塩 少々
たれ
みそ 65g
砂糖 24g
酒 大さじ2
しょうゆ 小さじ1
みりん 大さじ2
しょうが(せん切り) 適量



(1人分)
カロリー 約260kcal
材料(4人分) 塩分 約1.2g

えび 120g(8尾)
たまねぎ(薄切り)、
キャベツ、にんじん(せん切り)、
ズッキーニ(長さ7cm、5mm角の拍子木切り)、
パブリカ(薄切り) 各50g
ヤングコーン(水煮／水けを切る) 4本
塩(塩もみ用) 適量
A
砂糖、酢(りんご酢など) 各大さじ2
塩 小さじ1
こしょう 少々
オリーブ油 小さじ2
黒こしょう 好みで
(大きめのボウルに混ぜておく)



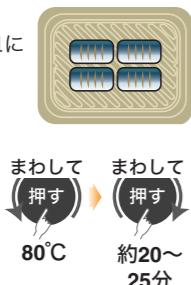
(1人分)
カロリー 約59kcal
材料(4人分) 塩分 約1.7g

きゅうり 4本
A
しょうゆ、ごま油、
顆粒和風だし 各小さじ4
赤とうがらし(輪切り) 好みで
(混ぜておく)

作りかた

グリル皿<中段>
スチーム加熱

- さばは水でさっと血などを洗い流し、水けをふき取る。皮目に1cm間隔で浅い切り込みを入れる。



- 給水タンクに満水まで水を入れる。皮目を上にして図のようにグリル皿に並べ、上から塩をまんべんなくふる。中段に入れる。



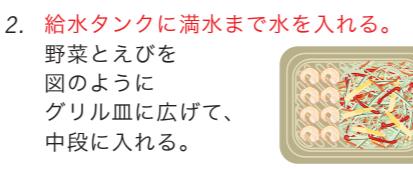
- たれをフライパンで合わせ、あたためておく。

- 加熱後、さばを取り出し、身をくずさないようにたれをかけながらひと煮立ちさせる。

作りかた

グリル皿<中段>
スチーム加熱

- えびは殻をむき、背わたを取り、洗って水けをふき取る。たまねぎは塩もみをして水で洗い、水けを切る。ヤングコーンは縦半分に切る。

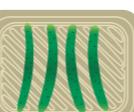


- 加熱後、あたたかいうちに水けを切ってAのボウルに入れ、よく混ぜ合わせてから冷蔵庫で冷やす。

作りかた

グリル皿<中段>
スチーム加熱

- きゅうりを洗い、水けをふき取る。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。図のようにグリル皿に並べ、中段に入れる。(長い場合は斜め置きでもOK)



- 加熱後、きゅうりの表面の水けをしっかりふき取り、好みの大きさに切る。ビニール袋にきゅうりとAを入れ、よくもみ込み冷蔵庫に1時間以上寝かせる。好みで仕上げにいりごまをふりかけてもよいでしょう。

ポイント

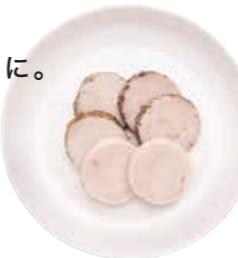
- より早く漬け込みたい場合は、きゅうりを薄く小さめに切るとよいでしょう。
- ビニール袋に入れて、きゅうりをよくもみ込むと水分が出て、調味液となじみ漬け込みやすくなります。
- 好みで調味液を変えて味をアレンジできます。塩小さじ2、砂糖大さじ4、酢小さじ4、からし小さじ1を混ぜ合わせると、からしあえになります。



スチーム

鶏胸肉なのにパサつきなし。
しっとり柔らかくジューシーに。

鶏ハム



(1人分)
カロリー 約76kcal
塩分 約1.5g

鶏胸肉(皮なし) 1枚(250g)
塩 小さじ1
砂糖 大さじ1
ハーブ・黒こしょう 好みで
ラップ(30×45cm) 2枚

作りかた

グリル皿<中段>
スチーム加熱

- 肉は余分な脂肪や血管を取り除き、観音開きにして厚みを均一にする。(味がしみ込みやすく、巻きやすくなります) 縦に2等分にする。



- 両面に、砂糖、塩の順にまんべんなくふりかけてすり込み、ビニール袋に入れて空気を抜き、口を閉じて冷蔵庫に1時間以上寝かせる。

- 袋から出した鶏肉をボウルへ入れ、流水にさらしながらよく洗い、塩を抜く。

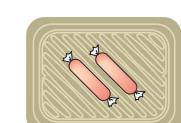
- ラップを横長になるように広げ、水けをふき取った肉を手前側にのせる。(好みでラップの上にハーブや黒こしょうをふっておいてもよいでしょう)



- ラップの幅を長めに
- 手前から奥へ空気が入らないように巻いていく。(直径3~3.5cmの棒状にする)巻き終わったら、キャンディ包みのように端のラップをくるくるとねじり、ゆるまないように結ぶ。(余分なラップは切る)



- 給水タンクに満水まで水を入れる。図のようにグリル皿に並べ、中段に入れる。



- 竹ぐしを刺して透明な汁が出たらでき上がり。
粗熱を取り、包んだまま冷蔵庫で冷やす。

- ポイント**
さらにしっとり柔らかく仕上げたいときは、工程2で冷蔵庫に一晩寝かせるとよいでしょう。

オープン

鶏肉のコンフィ



材料(4人分)

(1人分)
カロリー…… 約262kcal
塩分 …… 約1.4g

鶏もも肉…… 2枚(1枚約250g) タイム…………適量
塩………… 小さじ1弱 ローズマリー…………1~2本
こしょう…………適量 オリーブ油………… 400g
ローリエ(粗くちぎる)…1~2枚

作りかた

角皿<下段>
ヒーター加熱

●ポイント→ P.85

- 肉は余分な脂や血管などを取り除き、
フォークや竹ぐしなどでとろとろに穴をあける。
塩、こしょうをまんべんなくふりかけてすり込み、
タイム、ローリエ、ローズマリーとともにビニール袋に入れて
空気を抜き、口を閉じて冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 一晩寝かせた肉の香草を取り除き、水洗いしたあと、
水けをふき取る。
直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに皮目を上にして入れ、
オリーブ油を肉が完全につかるまで入れる。



- 角皿にのせ、下段に入れる。



鶏肉のコンフィのソテー



作りかた

- 容器から肉を取り出し、キッチンペーパーで油を
軽くふき取ったあと皮目を上にしてグリル皿にのせる。
- 上段に入れ、「グリル」上面で約5~8分焼く。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.54「オープン」

オープン

さんまのコンフィ



材料(4人分)

(1人分)
カロリー…… 約270kcal
塩分 …… 約2.5g

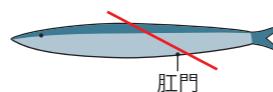
さんま…… 4尾(1尾約120g) ローリエ(粗くちぎる)…2~3枚
(内臓が苦手な場合は
きれいに取り除く)
にんにく………… 1片
オリーブ油………… 650g
塩………… 小さじ1½

作りかた

角皿<下段>
ヒーター加熱

●ポイント→ P.85

- さんは軽く水洗いし、水けをしっかり切っておく。
塩をまんべんなくふりかけ、ラップをして冷蔵庫に約1時間
寝かせたあと、流水で洗って、水けをしっかりふき取る。
- さんは容器に入るように半分の長さに切る。
(腹側は肛門より尾側を通るように切る)



直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに
ローリエ、にんにくとともに入れる。
オリーブ油を魚が完全につかるまで入れる。
→左記「鶏肉のコンフィ」工程2写真参照

- 角皿にのせ、下段に入れる。



さんまのコンフィカラフルパスタ



作りかた

- スパゲティをゆでる。
- パプリカなどのお好みの野菜を切り、フライパンで
さんまのコンフィと合わせて炒める。
- ゆであがったスパゲティと混ぜ合わせ、塩、こしょうで
味を調える。



オープン

豚肉のコンフィ

材料(6人分)

(1人分)
カロリー…… 約227kcal
塩分 …… 約0.9g

豚ロース肉(固まり)………… 500g
塩………… 小さじ1弱
こしょう………… 適量
ローリエ(粗くちぎる)………… 1~2枚
タイム………… 適量
ローズマリー………… 1~2本
オリーブ油………… 750g

作りかた

角皿<下段>
ヒーター加熱

- 肉に塩、こしょうをまんべんなくふりかけてすり込み、
タイム、ローリエ、ローズマリーとともにビニール袋に入れて
空気を抜き、口を閉じて冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 一晩寝かせた肉の香草を取り除き、水洗いしたあと、
水けをふき取る。直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、
オリーブ油を肉が完全につかるまで入れる。
→ P.84「鶏肉のコンフィ」工程2写真参照
- 角皿にのせ、下段に入れる。



ポイント

- 塩の分量は目安です。お好みに合わせて調節しましょう。
- 食品がつかる量の油を使います。油から出ると乾燥の原因に。
- 食品はできるだけ平らに並べて加熱しましょう。
重ねると火通りが悪くなります。
- 加熱時間は食品の形状や油の量などによって変わります。
肉などが厚いときや、容器の形状などで油の量が多いときは、加熱時間を少し長めに。
- 加熱後、食品に付いた油が気になる場合は、
キッチンペーパーでふき取ってください。
- 粗熱が取れてから、油ごと密閉容器に移して保存します。
冷蔵庫で約1週間保存できます。
(保存時も食品は油から出ないように)
- 調理後のオリーブ油は、炒め物やスパゲティなどに
再利用してもよいでしょう。

豚肉のコンフィのサンドwich



作りかた

- トマトやレタスなどお好みの野菜を切る。
- 市販のパンに1と豚肉のコンフィをはさみ、
タルタルソースなどお好みのソースで味付けする。

肉や魚の「コンフィ」は、油脂に食品をひたし低温でゆっくりと加熱する調理です。油に漬けることで食品が固くなりにくく、
乾燥や酸化が抑えられ保存ができます。加熱後は、そのままでも食べることができますが、ソースをかけたり、
他のメニューにアレンジしたりすると、より一層おいしくお召し上がりいただけます。



料理を作る、食卓を囲む。 毎日の「おいしい」時間を楽しもう。

スチームオーブンレンジを使って、新しいメニューに挑戦したり、家族で手作りの料理を囲んで、おしゃべりに夢中になったり。暮らしのなかにある身近な「おいしい」時間を、もっと楽しんでほしい。「辻調レシピ」は、そんな思いから生まれました。

家庭での「おいしさ」を応援したいと願うパナソニックは、これまで「健康で、楽しく、豊かな食生活」を提案してきました。「食」の大切さが見直されている今だからこそ、料理をひとつの文化として発信してきた辻調グループと一緒に、日々の食事から生まれる喜びや家族で囲む食卓の楽しさを、たくさんの人びとに伝えていきたいと考えています。

食卓から広がる、うれしい笑顔のために。
私たちは、みんなの毎日、「おいしい」時間をお届けしていきます。



.tsujiri

辻 調 グ ル ー プ
[大阪・東京・フランス]

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、その魅力と素晴らしさを広く発信してきた辻調グループ。大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとするグループ校は、時代を超えて優れた人材を各料理界に送りだしてきました。さらに別科通信教育講座や料理番組、料理書、ウェブサイトなど多彩なメディアを通じて、家庭の食卓にも「食」の楽しさや喜びを提案しています。

辻調グループ：〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com

40 から揚げ & 野菜
2人分
4人分

鶏のから揚げ & 八宝菜風煮物

使用する容器

直径25cmの
耐熱ガラス製ボウル



- 浅い容器はふきこぼれます。
- 2人分は直径20cm以上。

材料(4人分)

[鶏のから揚げ]

(1人分)	カロリー	約317kcal
	塩分	約1.8g

鶏もも肉 500g

A	溶き卵	M寸1/2個分(正味25g)
	酒、しょうゆ	各大さじ1
	塩	小さじ3/8
	にんにく(みじん切り)	小さじ1/2
	こしょう	少々
	片栗粉	60g

- 2人分はすべての材料を半量にする

[八宝菜風煮物]

(1人分)	カロリー	約146kcal
	塩分	約1.1g

キャベツ(一口大に切る) 200g

ピーマン(一口大に切る) 小2個(50g)

ゆでたけのこ(薄切り) 70g

にんじん(薄切り) 30g

生しいたけ(5mmの細切り) 2枚(40g)

白ねぎ(5mmの斜め切り) 1/2本(50g)

しょうが(せん切り) 1/4片

豚薄切り肉 100g

酒 少々(豚肉下味用)

もやし 100g

B	中華風スープ	大さじ2
	酒、しょうゆ	各大さじ1/2
	ごま油	大さじ1
	塩、こしょう	少々

片栗粉(同量の水で溶く) 小さじ1/2

クッキングシート

- 2人分はスープを大さじ1/2、その他の材料は半量にする



グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

- 「合わせ技セット」のポイント→ P.95

<鶏の下ごしらえ>

1. 「鶏のから揚げ」と同じ要領で(→ P.198)、ビニール袋にAと肉を入れる。片栗粉を加え、しつこりするまでよくもみ込む。

<煮物の下ごしらえ>

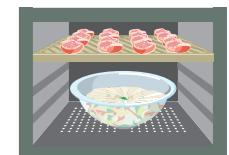
2. 肉は、一口大に切り、酒で下味を付けておく。大きめの容器にBを合わせて野菜をからませる。直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに野菜と肉を交互に重ねるように入れる。

<加熱する>

3. 煮物のボウルにクッキングシートで落としつたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としつたについて→ P.95
グリル皿に、肉の皮目を上にして間隔をあけて1つずつ並べ、上段に入れる。



4. 加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボウルを取り出す。
(取り出すときはやけどに注意する)



<仕上げる>

5. 煮物が熱いうちに水溶き片栗粉を入れ、ボウルの底からよく混ぜる。
お好みでごま油小さじ1を加えてよいでしょう。

- 合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
鶏のから揚げ: P.198を参照

●「鶏のから揚げ」は手動で加熱できません

八宝菜風煮物: ラップをして「レンジ」600Wで、約11~14分。

- 追加加熱の表示が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.95

40 から揚げ & 野菜
2人分
4人分

鶏のから揚げ & 白菜とあげの煮物

使用する容器

直径25cmの
耐熱ガラス製ボウル



- 浅い容器はふきこぼれます。
- 2人分は直径20cm以上。

材料(4人分)

[鶏のから揚げ]
(1人分)
カロリー…… 約317kcal
塩分 …… 約1.8g

鶏もも肉…………… 500g
A { 溶き卵…………… M寸½個分(正味25g)
酒、しょうゆ…………… 各大さじ1
塩…………… 小さじ½
にんにく(みじん切り)…………… 小さじ½
こしょう…………… 少々
片栗粉…………… 60g

●2人分はすべての材料を半量にする

[白菜とあげの煮物]
(1人分)
カロリー…… 約57kcal
塩分 …… 約1.0g

白菜…………… 300g
(白い部分は1.5cm幅、葉は適当な大きさに切る)
薄あげ(1×4cmに切る)…………… 1枚(約30g)
B {だし汁…………… 1カップ
薄口しょうゆ、みりん…………… 各大さじ1強

クッキングシート

●2人分はだし汁を120ml、その他の材料は
半量にする

作りかた

●「合わせ技セット」のポイント→ P.95

<鶏の下ごしらえ>

- 「鶏のから揚げ」と同じ要領で(→ P.198)、ビニール袋にAと肉を入れる。片栗粉を加え、しっとりするまでよくもみ込む。

<煮物の下ごしらえ>

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにBを混ぜ合わせておく。白菜の白い部分を入れ、その上に白菜の葉と薄あげを入れる。

<加熱する>

- 煮物のボウルにクッキングシートで落としふたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としふたについて→ P.95

グリル皿に、肉の皮目を上にして間隔をあけて1つずつ並べ、上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボウルを取り出す。

(取り出すときはやけどに注意する)

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。

1品ずつ加熱してください。

鶏のから揚げ: P.198を参照

●「鶏のから揚げ」は手動で加熱できません

白菜とあげの煮物: ラップをして「レンジ」600Wで、約11~14分。

●追加加熱の表示が消えたとき

手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

4人分

約24分

39 魚 & 野菜
2人分
4人分 tsuji

さけのマヨ焼き & ペペロンチーノ風

使用する容器

直径25cmの
耐熱ガラス製ボウル



- 浅い容器はふきこぼれます。
- 2人分は直径20cm以上。

材料(4人分)

[ペペロンチーノ風]
(1人分)
カロリー…… 約118kcal
塩分 …… 約0.6g

ごぼう…………… 300g
しめじ…………… 2パック(200g)
A { にんにく(薄切り)…………… 1片
赤とうがらし(輪切り)…………… 2本
オリーブ油…………… 大さじ2
水…………… ¼カップ
顆粒洋風スープ…………… 小さじ1
塩…………… 少々
B { バセリ*1(みじん切り)…………… 大さじ1
ナンブラー*2…………… 小さじ1

[さけのマヨ焼き]
(1人分)
カロリー…… 約257kcal
塩分 …… 約0.7g

生ざけ切り身…………… 4切れ(1切れ90g)
C { おろしわさび(市販品)…………… 20g
マヨネーズ…………… 60g

クッキングシート

*1「刻んだ青ねぎ」でも可。

*2「しょうゆ」でも可。

●2人分はAの水を大さじ2にし、その他の材料を
半量にする
工程3の加熱は、約2分にする

アドバイス

さけを焼くときは、皮目を下に
すればバサつきません。
魚の皮が苦手な方はかんたんに
皮が外れるので、外してから
盛り付けてください。

西洋料理
中田淑一先生

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

●「合わせ技セット」のポイント→ P.95

<ペペロンチーノ風の下ごしらえ>

- ごぼうは斜めに約2~3mmの厚さに切り、酢水につけてアクを抜く。
- しめじはほぐす。
- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに水けをふき取った1のごぼう、Aを入れ、ラップをして庫内中央に置く。



- 加熱後、3のボウルを取り出し、2のしめじと顆粒洋風スープを加えて混ぜ、塩で味を付ける。クッキングシートで落としふたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としふたについて→ P.95

<さけのマヨ焼きの下ごしらえ>

- Cを合わせ、よく混ぜる。
- さけは、皮目を下にしてグリル皿の中央に寄せて並べる。表面に5のソースを塗る。

<加熱する>

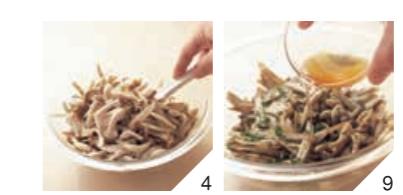
- 6のグリル皿を上段に入れる。



- 加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボウルを取り出す。
(取り出すときはやけどに注意する)

<仕上げる>

- Bを加えよく混ぜる。



39 魚＆野菜

2人分
4人分さけと厚あげ焼き
&
野菜あん

使用する容器

直径25cmの
耐熱ガラス製ボウル

- 浅い容器はふきこぼれます。
- 2人分は直径20cm以上。

材料(4人分)

[さけと厚あげ焼き]
(1人分)
カロリー…… 約296kcal
塩分 …… 約1.1g

生ざけ切り身 …… 4切れ(1切れ80g)
A { 酒…………… 大さじ1½
 しょうゆ…………… 大さじ1½
 みりん…………… 大さじ½
厚あげ(絹ごし)…………… 250g
ごま油…………… 適量

- 2人分はすべての材料を半量にする

[野菜あん]
(1人分)
カロリー…… 約42kcal
塩分 …… 約1.2g

えのき(3cmに切る) …… ½袋(50g)
生しいたけ(薄切り) …… 2枚(40g)
しめじ(ほぐして3cmに切る) …… ½パック(30g)
にんじん(3cmのせん切り) …… 30g
白ねぎ(斜め薄切り) …… ½本(50g)
だし汁…………… 1¼カップ
B { 酒…………… 大さじ1½
 みりん…………… 大さじ½
片栗粉(同量の水で溶く)…………… 大さじ1½

- 2人分はだし汁を¾カップ、その他の材料は半量にする



作りかた

- 「合わせ技セット」のポイント→ P.95

<さけと厚あげの下ごしらえ>

- 半分に切ったさけをAに途中上下を返しながら、約10分漬け込む。
厚あげは4等分に切り、表面全体にはけでごま油を塗り、図のようにグリル皿に並べる。



<あんの下ごしらえ>

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに切った材料を入れ、だし汁とBを混ぜ合わせる。

<加熱する>

- 野菜の入ったボウルにクッキングシートで落としふたをし、ラップなしで、庫内中央に置く。
●落としふたについて→ P.95
- さけと厚あげを並べたグリル皿を上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボウルを取り出す。
(取り出すときはやけどに注意する)



<仕上げる>

- 野菜あんが熱いうちに、水溶き片栗粉※を入れ、よく混ぜとろみを付ける。
※水溶き片栗粉は煮詰まり具合を見ながら加える量を調節してください。
器にさけと、厚あげを盛り付け、野菜あんをかける。
- 合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
さけと厚あげ焼き: 「グリル」両面焼き上段で、約12~15分。
野菜あん: クッキングシートで落としふたをして「レンジ」600Wで、約8~12分。
- 追加加熱の表示(表示部の「秒」の点滅)が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

39 魚＆野菜

2人分
4人分塩さば
&
五色きんぴら

使用する容器

直径25cmの
耐熱ガラス製ボウル

- 浅い容器はふきこぼれます。
- 2人分は直径20cm以上。



材料(4人分)

[塩さば]
(1人分)
カロリー…… 約291kcal
塩分 …… 約1.8g

塩さば切り身 …… 4切れ(1切れ100g)

- 2人分はすべての材料を半量にする

[五色きんぴら]
(1人分)
カロリー…… 約83kcal
塩分 …… 約1.3g

ごぼう…………… 70g

れんこん…………… 100g

にんじん…………… ¼本(50g)

こんにゃく…………… 60g

さやいんげん(筋を取り)…………… 50g

A { 水…………… 大さじ2
 しょうゆ…………… 大さじ2

 酒、砂糖、みりん…………… 各大さじ1

 片栗粉、ごま油…………… 各小さじ1

一味とうがらし…………… 適量

いりごま(白)…………… 小さじ1

クッキングシート

- 2人分は調味料を下記Aに、その他の材料は半量にする

A { 水…………… 大さじ2½

 しょうゆ…………… 小さじ2強

 酒、砂糖、みりん…………… 各大さじ½

 ごま油…………… 小さじ½

 片栗粉…………… 小さじ½

作りかた

- 「合わせ技セット」のポイント→ P.95

<きんぴらの下ごしらえ>

- ごぼうはささがきにし、酢水につけてアケを抜き、水けを軽く切る。
れんこんは、太ければ縦4等分、細ければ縦半分にして、2mm幅に切る。酢水につけてアケを抜き、水けを軽く切る。
にんじん、こんにゃくは4cmの長さのせん切り、さやいんげんは縦半分、4cmの長さに切る。
直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに、野菜とこんにゃくを入れAと混ぜ合わせる。

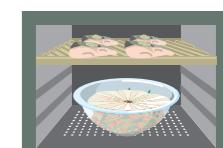
<加熱する>

- きんぴらのボウルに、クッキングシートで落としふたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としふたについて→ P.95
- さばの皮目にして込みを入れる。皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボウルを取り出す。
(取り出すときはやけどに注意する)

- 冷蔵庫に長時間保存し、冷たいときは仕上がり(強)で。
●厚めの切り身を焼くときは仕上がり(強)で。
●仕上がり調節について→ P.45



<仕上げる>

- きんぴらに、一味とうがらしといりごまを加えて混ぜ合わせる。
- 合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。

1品ずつ加熱してください。
塩さば: P.177を参照
五色きんぴら: ラップをして「レンジ」600Wで、約7~9分。

- 追加加熱の表示(表示部の「秒」の点滅)が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

38 肉＆野菜

2人分
4人分つくねだんご
&
野菜スープ

使用する容器

直径25cmの
耐熱ガラス製ボウル

- 浅い容器はふきこぼれます。
- 2人分は直径20cm以上。

材料(4人分)

[つくねだんご]
(1人分)
カロリー……約144kcal
塩分……約1.8g

鶏ひき肉……………400g

酒……………大さじ1

しょうが汁……………小さじ2

A	溶き卵……………M寸½個分(正味25g)
	片栗粉……………大さじ4
	みそ……………大さじ2
	砂糖……………小さじ4
	パン粉……………大さじ1
	しょうゆ……………小さじ2

- 2人分はすべての材料を半量にする

[野菜スープ]
(1人分)
カロリー……約51kcal
塩分……約1.6g

チンゲン菜(5cmの短冊切り)……………1株

生しいたけ(薄切り)……………1~2枚(30g)

白ねぎ(5cmの細切り)……………1本(100g)

しょうが(みじん切り)……………小さじ1

春雨(10cmの長さに切る)……………20g

B	中華風スープ(室温)……………3カップ
	酒……………大さじ2
	しょうゆ……………小さじ1
	ごま油……………小さじ1
	塩……………小さじ½

- 2人分はスープを2カップ、その他の材料は半量にする

ポイント

- つくねだんごが柔らかくてまとまりにくい場合は、パン粉をふやして固さを調整してください。
手に水を付けると丸めやすくなります。
- 焼きムラが気になる場合は、残り時間2分くらいで周囲と中央のつくねだんごを入れかえてください。



38 肉＆野菜(強)

2人分
4人分

tsuji

しいたけ肉詰め
&
和風カレースープ

使用する容器

直径25cmの
耐熱ガラス製ボウル

- 浅い容器はふきこぼれます。
- 2人分は直径20cm以上。



グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 「合わせ技セット」のポイント→ P.95

<くだんごの下ごしらえ>



1. ボウルに肉と酒、しょうが汁を入れて混ぜ、しばらくおく。
肉にAを混ぜ合わせ、よくねる。
20個に丸め、図のようにグリル皿に並べる。

<スープの下ごしらえ>

2. 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに切った野菜と春雨、Bを入れ、混ぜ合わせる。

<加熱する>

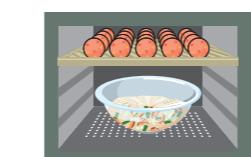
3. 野菜の入ったボウルにクッキングシートで落としふたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としふたについて→ P.95

グリル皿を上段に入れる。



加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボウルを取り出す。

(取り出すときはやけどに注意する)



- 合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。

1品ずつ加熱してください。

つくねだんご:「グリル」両面上段で、約9~12分。

野菜スープ:クッキングシートで落としふたをして「レンジ」600Wで、約10~15分。

- 追加加熱の表示(表示部の「秒」の点滅)が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

材料(4人分)

[しいたけ肉詰め]
(1人分)

カロリー……約103kcal
塩分……約0.9g

生しいたけ(大)……………12枚(180g)

鶏ひき肉……………150g

A	酒……………大さじ1
	みりん……………小さじ2
	しょうゆ……………大さじ1
	塩、こしょう……………少々
	しょうが(みじん切り)……………大さじ1½
	白ねぎ(みじん切り)……………大さじ4弱
	片栗粉……………適量

[和風カレースープ]

(1人分)
カロリー……約105kcal
塩分……約2.6g

B たまねぎ……………中½個(100g)

にんじん……………¼本(40g)

さつまいも……………¼本(50g)

小かぶ……………1個(50g)

薄あげ……………1枚

ブチトマト……………4個

ブロッコリー……………中½株(100g)

しめじ……………½パック(50g)

C 熱い洋風スープ……………3カップ

カレー粉……………小さじ2

砂糖……………大さじ1½

しょうゆ……………小さじ2

クッキングシート

- 2人分はすべての材料を半量にする
工程6の加熱は、約1分にする

アドバイス

しいたけから出る水分でひき肉が
はがれやすくなるので、しいたけの
かさの裏側に片栗粉をはけで薄く
付けるのがポイント。

にんじん、たまねぎは、一緒に加熱
することで加熱ムラを防ぐことが
できます。

おもちを入れてもおいしいですよ。

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 「合わせ技セット」のポイント→ P.95

<しいたけ肉詰めの下ごしらえ>

1. しいたけは軸を切る。
2. 肉にAを加えながら、ねばりが出るまでよく混ぜる。しょうがと白ねぎを加え、さらに混ぜる。
3. しいたけの裏側に片栗粉をはけで薄く付け、2を塗り付ける。
4. グリル皿の中央に、生地側を上にして3を並べる。

<和風カレースープの下ごしらえ>

5. Bは2cmの角切り、ブロッコリー、しめじは小房に分ける。
6. 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに5のたまねぎ、にんじんを入れ、ラップなしで庫内中央に置く。



7. 6に5の残りの野菜とブチトマト、Cを加えてよく混ぜ、クッキングシートで落としふたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としふたについて→ P.95

<加熱する>

8. 4のグリル皿を上段に入れる。
-

9. 加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボウルを取り出す。
(取り出すときはやけどに注意する)



鶏の照り焼き
&
かぼちゃの煮物

使用する容器

直径25cmの
耐熱ガラス製ボウル

- 浅い容器はふきこぼれます。
- 2人分は直径20cm以上。

材料(4人分)

[鶏の照り焼き]
(1人分)
カロリー……約256kcal
塩分……約0.8g

鶏もも肉……………2枚(1枚250g)

たれ

しょうゆ……………大さじ2
水……………大さじ2
砂糖……………小さじ2
顆粒和風だし(好みで)……………小さじ1/4

●2人分はすべての材料を半量にする

[かぼちゃの煮物]
(1人分)
カロリー……約104kcal
塩分……約0.7g

かぼちゃ(3×4cmの角切り)……………400g

A	だし汁……………180ml
砂糖……………大さじ1	
薄口しょうゆ……………大さじ1	
みりん……………大さじ1/2	

クッキングシート

●2人分はだし汁を1/4カップ、その他の材料は半量にする

ポイント

鶏肉は焼く前に火通りをよくするため、厚みをそろえましょう。



作りかた

●「合わせ技セット」のポイント→ P.95

<鶏の下ごしらえ>

1. 肉を半分に切って4切れにし、厚い部分には包丁を入れ、厚みをそろえ、平らにする。皮目を上にして、フォークなどで穴を開ける。
(皮のはじけ、縮みを防ぎ、味のしみ込みをよくするため)
肉とたれを合わせる。途中上下を返しながら約30分漬け込む。
(長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください)

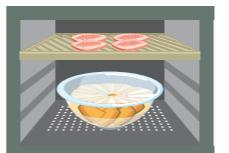
<煮物の下ごしらえ>

2. 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにかぼちゃの皮を下にして入れ、Aを混ぜて加える。

<加熱する>

3. 煮物のボウルに、クッキングシートで落としふたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●落としふたについて→ P.95

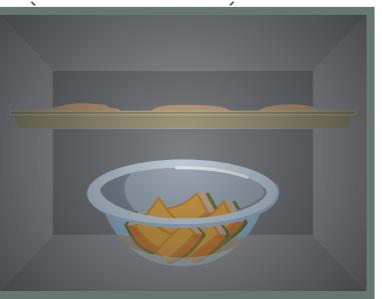
漬け込んだ肉の皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボウルを取り出す。
(取り出すときはやけどに注意する)

- 合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
鶏の照り焼き:P.197を参照
かぼちゃの煮物:P.156を参照

- 追加加熱の表示(表示部の「秒」の点滅)が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。

上段

焼き物
揚げ物

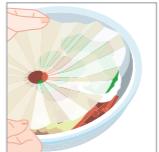
基本のポイント

- 肉や魚などの大きさはできるだけそろえる。
- 肉や魚などをグリル皿の端に置くと、焼き色が付きにくいため、周囲の溝にかかるないように並べる。
- 下ごしらえしたあと、長時間冷蔵した材料をそのまま焼かない。(焼き上がりの温度が低くなることがあります)

下

煮物・ゆで物
汁物・炒め物

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使う。
2人分は、直径20cm以上の耐熱ガラス製ボウルを使う。
(浅い容器はふきこぼれます)
- レンジヒーターで加熱しているため、ラップやアルミホイルを落としふたに使用しない。
- 落としふたには、穴を開けたクッキングシートを使う。



アレンジするときは

- 同じ自動メニューで加熱できるメニューは、上下の組み合わせを代えて加熱することができます。
自動メニュー:「38 肉＆野菜」での組み合わせアレンジ例
(例: P.94「鶏の照り焼き」とP.93「和風カレースープ」)
- 材料の総分量や大きさが同じであれば、野菜・肉・魚など同じ素材の中で種類を代えることもできます。

2人分を作るときは

- 2人分は、直径20cm以上の耐熱ガラス製ボウルを使う。(浅い容器はふきこぼれます)
- すべての材料が4人分の半量ではありません。
各メニューの「2人分の作りかた」を参照して、分量や加熱時間を確認してください。
- 上段の焼き物・揚げ物・もちは、グリル皿の中央に食品を置いてください。

1品ずつ加熱するときは

- 合わせ技セット(2品同時調理)は、自動でしかできません。
1品ずつの加熱方法は各ページをご覧ください。

追加加熱をするときは

- 上段のグリル皿と下のボウルは別々で追加加熱をしてください。
上段(焼き物)を追加加熱するとき
 - 加熱後、下のボウルを取り出し、ドアを閉め、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。(この方法での追加加熱は、上ヒーターでの加熱になります)
 - 表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で時間を控えめに、様子を見ながら加熱してください。
(例)「しいたけ肉詰め＆和風カレースープ」で「しいたけ肉詰め」だけを追加加熱したいとき
 - ①和風カレースープを取り出す。(取り出すときはやけどに注意する)
 - ②「グリル」上面に設定し、様子を見ながら加熱する。

下(煮物・汁物など)を追加加熱するとき

- グリル皿を取り出して、「レンジ」600Wで時間を控えめに、様子を見ながら加熱してください。
(例)「しいたけ肉詰め＆和風カレースープ」で「和風カレースープ」だけを追加加熱したいとき
 - ①上段のグリル皿を取り出す。(取り出すときはやけどに注意する)
 - ②「レンジ」600Wに設定し、様子を見ながら加熱する。

合わせ技セット

焼き物×煮物など
同時調理焼き物と煮物などを
同時に調理!手間なくかんたんに
おいしく仕上げることができます。

オープン

ドライハーブ



材料(角皿2枚分)

パセリ	60g
クッキングシート	2枚

作りかた

角皿<上下段>
ヒーター加熱

1. パセリを洗って細かくちぎり、水けを十分にふき取る。
2. 角皿2枚にクッキングシートを敷き、重ならないように1枚を並べる。
角皿を上下段に入れる。



■他の材料で調理する場合「オープン」予熱なし2段80°C

材料	重量	下準備	目安時間
青じそ		1枚ずつ分ける	約30分
セロリの葉	40g		約60分
オレガノ			約30分
タイム	1本ずつ切り分ける		約120分
ローズマリー			

■他の材料で調理する場合「オープン」予熱なし2段100°C

材料	重量	下準備	目安時間
キウイ	400g	皮をむき約5mmの輪切り	約120～150分
バナナ	280g	皮をむき約5mmの輪切り 5%の砂糖水にくぐらせたあと、 水けを十分にふき取る	約90分
パイナップル	600g	皮・芯を取り、 約5mmの輪切り	約150～180分
プチトマト	24個 (260g)	ヘタを取り縦半分に切り、 切り口を上にして並べる	

ポイント

- 記載している時間は目安です。季節や食材の状態、切りかたなどにより、時間が変わります。必ず様子を見ながら加熱してください。
- 「ドライフルーツ」は、食品を均等に乾燥させるために、加熱途中で食品を裏返してください。また、乾燥ムラが気になる場合は食品を並べかえたり、角皿を上下段入れかえてください。
- 同じ時間で加熱できる食品は、分量を調節すれば一緒に加熱することができます。

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.47「レンジ」、P.54「オープン」

オープン

ドライフルーツ



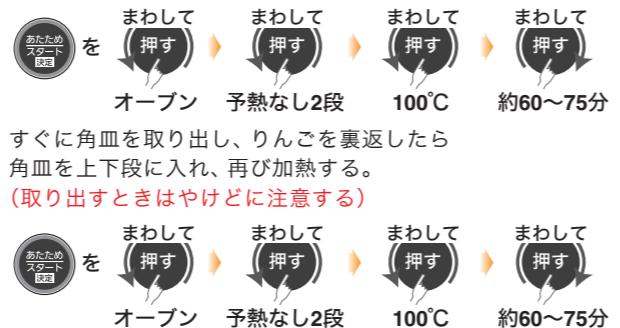
材料(角皿2枚分)

りんご	400g
クッキングシート	2枚

作りかた

角皿<上下段>
ヒーター加熱

1. りんごを皮ごと4等分にして、5mmのくし切りにし、2%の塩水(分量外)に約10分つける。
つけたあと、水けを十分にふき取る。
2. 角皿2枚にクッキングシートを敷き、重ならないように1枚を並べる。
角皿を上下段に入れる。



■他の材料で調理する場合「オープン」予熱なし2段100°C

レンジ

カスタークリーム



材料(シュークリーム12個分)

(1個分)	カロリー	約67kcal
	塩分	0g

牛乳	1½カップ
A	
砂糖	40～60g
薄力粉	大さじ1½
コーンスターチ	大さじ1
(合わせてふるう)	
卵黄	M寸3個分
B	
無塩バター	15g
バニラエッセンス	少々
ラム酒	小さじ¾
クッキングシート	

作りかた

レンジ加熱

1. 深めの耐熱ガラス製ボウルに牛乳を入れ、ラップなしで庫内中央に置く。



別の耐熱容器にAを入れ、泡立て器で混ぜながら牛乳を少しづつ加える。
卵黄を少しづつ混ぜる。

2. 混ぜた材料をラップなしで庫内中央に置く。



●途中で2～3回かき混ぜる。
混ぜた筋が残る程度のとろみが付けば、加熱を止める。

3. Bを手早く混ぜ込み、粗熱が取れたらラム酒を加え、冷蔵庫で冷やす。

レンジ

りんごの甘煮



材料(でき上がり分量 約530g)

(½量分)	カロリー	約113kcal
	塩分	0g

りんご(固めの物)	600g
砂糖	100g
A	
大さじ1½	20g
無塩バター	
レモン汁	½個分
シナモン(粉)	小さじ½
コーンスターチ	小さじ2
(同量の水で溶く)	
ラム酒(またはブランデー)	大さじ½
クッキングシート	

作りかた

レンジ加熱

1. りんごの皮としんを取り、厚めのいちょう切りにする。
塩水につけ、水けをふいて深めの耐熱ガラス製ボウルに入れ、砂糖、バター、レモン汁を加える。

クッキングシートで落としつたをし、ラップなしで、庫内中央に置く。
●落としつたについて→P.148



●途中で1回かき混ぜる。

2. 煮汁を捨て、シナモン、水溶きコーンスターチを混ぜ、ラップなしで、庫内中央に置く。



●途中で2～3回かき混ぜる。
混ぜた筋が残る程度のとろみが付けば、加熱を止める。

3. Bを手早く混ぜ込み、粗熱が取れたらラム酒を加え、冷蔵庫で冷やす。

冷めてからラム酒を加えて混ぜる。

レンジ

いちごジャム



材料(でき上がり分量 約350g)

(大さじ2杯分)	カロリー	約83kcal
	塩分	0g

いちご(へたを取る)	300g
砂糖	150g

A

レモン汁

小さじ2

サラダ油

1～2滴

●レモン汁は固まりやすくするために、
サラダ油はふきこぼれにくくするために
加えます。

作りかた

レンジ加熱

1. いちごを深さ10cm以上の耐熱ガラス製ボウルに入れ、Aを全体にふりかける。

2. ラップなしで庫内中央に置く。



●途中で2～3回かき混ぜる。

ポイント

- ジャムは加熱直後はさらりとしていますが、冷ますととろみがでてきます。加熱しすぎないようにしましょう。

- ホイップした生クリームと軽く混ぜれば、ロールケーキなどのクリームにぴったりです。

レンジ

いちご大福



材料(10個分)

(1個分)	カロリー..... 約97kcal
塩分	0g

A { 白玉粉 100g
水 150~170ml
砂糖 80g
こしあん(市販品) 150g
いちご(へたを取る) 小10粒
片栗粉 適量

(1個分)
カロリー..... 約97kcal
塩分

レンジ

わらびもち



材料(4人分)

A { わらび粉 80g
砂糖 20g
水 2カップ
きな粉 40g
B { 砂糖 40g
(合わせておく)

(1人分)
カロリー..... 約168kcal
塩分

パン／お菓子

作りかた

- こしあんを10等分して丸め、いちごが半分くらい見えるように、あんで包む。
- Aを直径20cmの耐熱ガラス製ボウルに入れて泡立て器でよく混ぜる。砂糖を加えて、ダマがなくなるまでさらに混ぜる。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。**
2をラップなしで庫内中央に置く。



加熱後、庫内から取り出して木べらでよく混ぜる。
再度、庫内中央に置く。



加熱後、木べらで、なめらかにコシが出るまでよく混ぜる。

- 片栗粉をたっぷり敷いたパットに生地を移して10等分し、その生地であんを包んで形を整える。

レンジ＋スチーム加熱

作りかた

- 深めの耐熱容器にAを入れ、よくかき混ぜる。
ふたなしで庫内中央に置く。
- 途中で2~3回泡立て器で混ぜる。
1回目は底が固まりかけたくらい(約3分)で混ぜる。
(全体が透明になるまで加熱する)



- 熱いうちに手早く混ぜ、スプーンで少しづつ氷水の中に落とす。
水けを切り、Bをまぶす。

ポイント
流し箱に流し、冷やし固めてから切ってもよいでしょう。

レンジ加熱

スチーム

蒸しプリン



材料(直径7cmの耐熱ガラス製または陶器製のプリン型[ココット型]6個分)

(1個分)
カロリー..... 約155kcal
塩分

牛乳 2カップ
砂糖 70g
卵 M寸3個(正味150g)
バニラエッセンス 少々
カラメルソース(→P.100)

- 大きな型を使用して蒸すことはできません。
- 金属容器を使用する場合は手動「オープン」で。→ P.100

(1本分)
カロリー..... 約297kcal
塩分

材料

さつまいも 2~4本
(1本200~250g、太さ3~4cm)

●大きさ、太さによってでき上がりが変わります。

グリル皿<上段>
スチーム加熱

作りかた

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
(クリーントレイに水が残っていないことを確認する)
- さつまいもを洗う。
- 皮付きのまま切らずにグリル皿に並べ、上段に入れます。



加熱後、さらに蒸す。
再度、給水タンクに満水まで水を入れ、ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートする。



約10~20分

オーブン

焼きいも



材料

さつまいも 4本
(1本約250g、太さ3~4cm)

●大きさ、太さによってでき上がりが変わります。

(1本分)
カロリー..... 約297kcal
塩分

作りかた

- さつまいもを洗う。
水けをふき取り、ところどころにフォークで穴をあけて角皿に並べ、下段に入れる。



ポイント

アルミホイルを敷くと、角皿の汚れが防げます。



オープン

カスタードプリン

材料(90ml金属製プリン型9個分)

(1個分)	
カロリー	約128kcal
塩分	約0.1g

牛乳	2½カップ
砂糖	85g
卵	M寸4個(正味200g)
バニラエッセンス	少々
無塩バター	少々
カラメルソース(→下記参照)	
キッチンペーパー	

ポイント

- 大きな型を使用して焼くときは、加熱時間がかかります。様子を見ながら焼いてください。
- 乾燥が気になる場合は、アルミホイルでふたをするとよいでしょう。
- プリンがあたたかいときは、柔らかくてくずれやすいので、冷蔵庫で十分に冷やしてから型から出しましょう。
- ホイップクリームやフルーツを飾ってもよいでしょう。



注意



調理中、調理後、付属の角皿の扱いには注意する

やけどのおそれがあります

角皿の出し入れの際には必ずお手持ちのミトンなどを使い、両手で出し入れしてください。予熱完了後、角皿に湯をはるとき、角皿を庫内に入れるときには、ドアや庫内に手が触れないように、また、調理後は角皿に熱い湯が残るため、取り出すときにはご注意ください。

カラメルソース

- 小鍋に砂糖40gと水大さじ1を入れ、火にかける。
- 茶色くあめ色になり始め、ふき上がりかけたとき、火からおろす。
- 湯を大さじ1加える。(高温のカラメルが飛び散ることがあるので、注意してください)
- まとめて作り、保存しておくとケーキにも使って便利です。

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.54「オープン」

オープン

アメリカンクッキー



材料(約48個: 角皿2皿分)

(5個分)
カロリー 約276kcal
塩分 約0.2g

無塩バター(室温に戻す) 80g
三温糖 80g
卵 M寸2個(正味100g)
生クリーム 小さじ4
ココナツロング 40g
(フライパンで薄茶色に色付くまで軽くいる)

A { 薄力粉 160g
ベーキングパウダー 小さじ3/8
チョコチップ 100g
(または板チョコを刻む)
コーンフレーク 20g
アルミホイル

●1段調理もできます。(上段)

作りかた

角皿<上下段>
ヒーター加熱

- バターを白っぽくなるまでねり、三温糖を2~3回に分けて入れ、よく混ぜる。
溶いた卵を入れて混ぜ、生クリームとココナツを入れる。
Aをふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまで混ぜる。
チョコチップとコーンフレークを混ぜる。
(生地の半量にインスタントコーヒー大さじ1を加えてもよいでしょう)

2. 予熱する(庫内に何も入れない)

予熱時間: 約5分

あたためスタート決定 を まわして(押す) オープン 予熱あり1段 120°C

- 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約5分
- 角皿2枚に、角皿の周囲の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、生地を48等分、厚さ5mmにして等間隔に並べる。
(生地は大きさ、厚みをそろえると焼き色が均等に付きます)
予熱完了後、角皿を上下段に入れます。
(1段のときは上段に入れる)

あたためスタート決定 を まわして(押す) オープン 予熱あり2段 160°C

●1段のときは約10~18分

オープン

クッキー



材料(約48個: 角皿2皿分)

(5個分)
カロリー 約247kcal
塩分 0g

無塩バター(室温に戻す) 120g
砂糖(ふるう) 120g
卵 M寸1½個(正味75g)
バニラエッセンス(またはバニラオイル) 少々
薄力粉 240g
アルミホイル

●1段調理もできます。(上段)

角皿<上下段>
ヒーター加熱

- バターを白っぽくなるまでねり、砂糖を2~3回に分けて入れ、よく混ぜる。
溶いた卵を入れて混ぜ、バニラエッセンスを入れる。
薄力粉をふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまで混ぜる。
ラップをして冷蔵庫で10~20分休ませる。



作りかた

1. バターを白っぽくなるまでねり、三温糖を2~3回に分けて入れ、よく混ぜる。

溶いた卵を入れて混ぜ、生クリームとココナツを入れる。
Aをふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまで混ぜる。

チョコチップとコーンフレークを混ぜる。
(生地の半量にインスタントコーヒー大さじ1を加えてもよいでしょう)

2. 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約5分

あたためスタート決定 を まわして(押す) オープン 予熱あり2段 160°C

3. 角皿2枚に、角皿の周囲の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、生地を48等分、厚さ5mmにして等間隔に並べる。

(生地は大きさ、厚みをそろえると焼き色が均等に付きます)
予熱完了後、角皿を上下段に入れます。

(1段のときは上段に入れる)

あたためスタート決定 を まわして(押す) オープン 予熱あり2段 160°C

●1段のときは約10~18分

ポイント

- 焼きムラが気になる場合は 残り時間約7分で角皿の上下段を入れかえてください。(熱いのでやけどの注意)
- 生地がべた付いたら、ラップに包み冷蔵庫へ。
- 市販の生地を使うときは様子を見ながら焼いてください。
- トッピングにアーモンド、くるみ、アンゼリカなどを生地にのせて焼くとよいでしょう。
- 粉にココア(粉)小さじ2などを加えると、味のバリエーションが楽しめます。



31 シフォンケーキ

シフォンケーキ

材料(直径20cmのアルミ製シフォン型1個分)

(1/6個分)	
カロリー	約263kcal
塩分	約0.2g

卵黄 M寸5個分
砂糖(ふるう) 130g
サラダ油 80ml
水 1/2カップ
バニラエッセンス(またはバニラオイル) 少々
卵白 M寸7個分
薄力粉(ふるう) 150g

●フッ素加工の型では生地がすべり、上手に焼けない場合があります。

ポイント

- 直径17cmの型で焼くときは
材料を卵黄M寸3個分、砂糖65g、油40ml、水1/4カップ、バニラエッセンス少々、卵白M寸4個分、薄力粉75gにして手動で調理します。
- 上面の焼き色が濃く気になる場合は
焼き時間残り約5~10分のときに、アルミホイルをかぶせて焼いてください。

31 シフォンケーキのアレンジメニュー

抹茶シフォンケーキ



材料	(1/6個分)
カロリー	約267kcal
塩分	約0.2g

「シフォンケーキ」の材料(→上記参照)
抹茶 10g
(薄力粉と合わせてふるう)

ココアシフォンケーキ



材料	(1/6個分)
カロリー	約268kcal
塩分	約0.2g

「シフォンケーキ」の材料(→上記参照)
ココア(粉) 15g
(薄力粉と合わせてふるう)



オープン

ロールケーキ

材料(1本分: 角皿1皿分)

(1/10本分)	
カロリー	約225kcal
塩分	約0.1g

卵 M寸4個(正味200g)
砂糖(ふるう) 80g
薄力粉(ふるう) 80g
無塩バター(細かく切る) 25g
(耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約20~30秒加熱)
バニラエッセンス(またはバニラオイル) 少々
ホイップクリーム(→P.112の半量)
お好みのフルーツ 適量
硫酸紙(またはグラシン紙など)
●四隅に切り込みを入れ、角皿に敷く。
●2段調理もできます。(上下段)

1. 予熱する (庫内に何も入れない)

予熱時間: 約6分



オープン

予熱あり1段

180°C

2. 「いちごのショートケーキ」と同じ要領で、卵と砂糖を泡立てる。→P.112
バニラエッセンスを加えて混ぜる。
薄力粉を全体にふり入れ、底からすくい上げるようにして、粉が見えなくなるまで混ぜる。
溶かしておいた熱いバターを全体に散らすように加え、手早く混ぜる。
3. 硫酸紙(またはグラシン紙など)を敷いた角皿に生地を流し入れて平らにし、角皿を軽くたたいて粗い気泡を抜く。
予熱完了後、下段に入れる。(2段のときは上下段に入れる)

まわして
を
押す

約8~13分

●2段のとき: 約10~15分

4. 粗熱を取り、紙をはがす。
(紙のはがしかた→下記ポイント参照)
向こう側約2cm残してホイップクリームとフルーツをのせ、手前から巻く。(焼けた面を上にして巻いててもよい)
巻き終わりを下にしてしばらくなじませる。

まわして
を
押す

約8~13分

●2段のとき: 約10~15分

ロールケーキのアレンジメニュー

ココアロールケーキ



材料(1本分: 角皿1皿分)	(1/10本分)
カロリー	約224kcal
塩分	約0.1g

「ロールケーキ」の材料(→上記参照)
ココア(粉) 15g
(薄力粉を65gにし、合わせてふるう)

抹茶ロールケーキ



材料(1本分: 角皿1皿分)	(1/10本分)
カロリー	約227kcal
塩分	約0.1g

「ロールケーキ」の材料(→上記参照)
抹茶 6g
(薄力粉と合わせてふるう)

ポイント

- 焼きムラが気になる場合は
2段のときは残り時間約4分で角皿の上下段を入れかえてください。(熱いのでやけどに注意)
- 上手に紙をはがすには
焼けた面を下にして、固く絞ったぬれふきんをのせ、紙を湿らせてからそつとはがすといでましょう。

カステラ



材料(20×20cm、高さ10cmの型1個分)

(1/20個分)	
カロリー	約97kcal
塩分	約0.1g

卵	M寸6個(正味300g)
砂糖	220g
A	水あめ 15g はちみつ 15g 水 大さじ1½
強力粉(ふるう)	150g
〈新聞紙のカステラ型〉→ P.105	
新聞紙	6~7枚
厚紙	(底用) 20cm角 1枚 (側面用) 8×20cm 4枚
クッキングシート(または硫酸紙やグラシン紙)	(底用) 25cm角 1枚 (側面用) 8×43cm 2枚

ポイント

- 焼きムラが気になる場合は
残り時間約15分でカステラ型の前後を入れかえてください。
(熱いのでやけどに注意)
- 焼き立てより、翌日の方がしっとりした食感が味わえ
おいしくお召し上がりいただけます。

作りかた

角皿<下段>
ヒーター加熱

- 新聞紙の型の底と側面を厚紙で補強し、クッキングシート(または硫酸紙やグラシン紙)を敷きます。(新聞紙のカステラ型の作りかた→ P.105)
- ボウルに卵を溶きほぐして砂糖を入れる。混ぜながら、湯せんにかける。ハンドミキサーの高速で約8分、白っぽくもっちりするまで泡立てる。深めの耐熱容器にAを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。
- 「カステラ」の生地(→ P.104)
ゆず(皮をすりおろす) 約2個分
ゆず果汁(ゆずを搾る) 大さじ1



加熱したAを加えて混ぜ、さらに1~2分、高速で泡立てる。

- 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約6分



- 生地に強力粉を2~3回に分けて加えながら、ハンドミキサーの中速で混ぜる。粉が見えなくなり、なめらかな生地になるまで、2~3分混ぜ合わせる。下準備しておいた型に生地を流し込む。ゴムべらを垂直に立て生地を切るように縦横に何度も動かし、泡が上がってきたら表面をなでるようにして泡を消す。
- 予熱完了後、角皿にのせて、下段に入れる。



加熱後、さらに焼く。



加熱後、型から出し、側面のクッキングシート(または硫酸紙やグラシン紙)を外す。
粗熱が取れたらあたたかいうちにラップを敷いた上に、底を上にして置き、底のシートを外して、全体をラップで包む。

カステラのアレンジメニュー

ゆずカステラ



材料(20×20cm、高さ10cmの型1個分)

(1/20個分)	
カロリー	約99kcal
塩分	約0.1g

「カステラ」の生地(→ P.104)

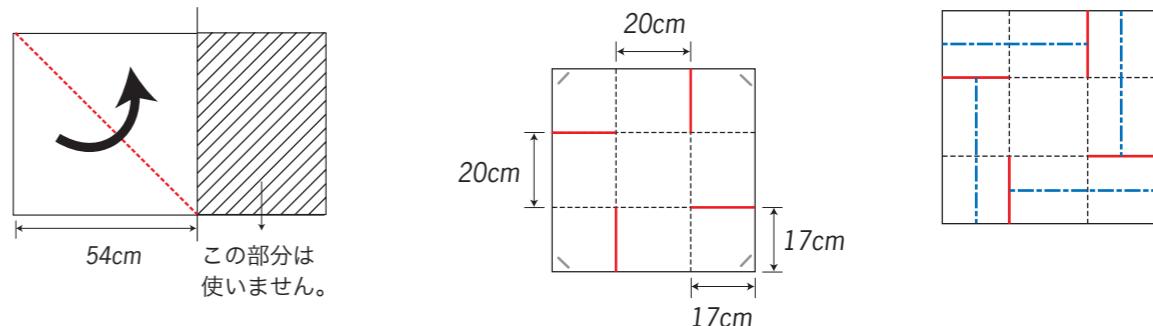
ゆず(皮をすりおろす) 約2個分
ゆず果汁(ゆずを搾る) 大さじ1

作りかた

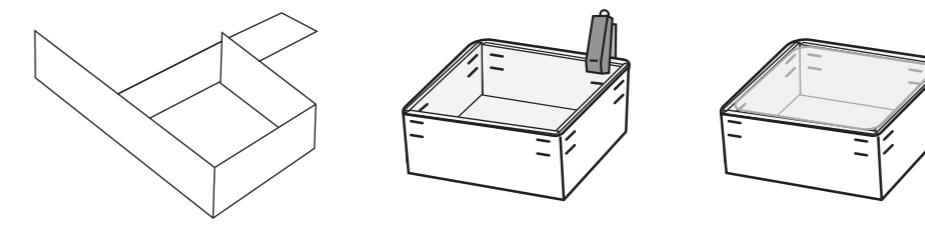
- 「カステラ」と同じ要領で型を作り、生地を焼く。→ P.104
(ゆずの皮と果汁は、工程2でAを加えたあとに混ぜる)

新聞紙のカステラ型(20×20cm)の作りかた

- 新聞紙を広げて6~7枚重ねます。赤い点線を谷折にし、正方形に切れます。
- 角をホッチキスで留め、各辺の端から17cmのところ(赤線部分)に、はさみで切り込みを入れます。
- 17cmの半分のところ(青点線部分)を山折にします。



- 各辺を折り込み、箱を組み立てます。
- 組み立てた箱の底と側面に厚紙を敷き、ホッチキスで留めます。
- クッキングシート(または硫酸紙やグラシン紙)を敷きます。



先に側面にシートを巻きます。
その内側に底用のシートの四隅に少し切り込みを入れ、立ち上げしろをもたせて敷きます。

抹茶カステラ



材料(20×20cm、高さ10cmの型1個分)

(1/20個分)	
カロリー	約99kcal
塩分	約0.1g

「カステラ」の生地(→ P.104)

抹茶 15g
(強力粉と合わせてふるう)

作りかた

- 「カステラ」と同じ要領で型を作り、生地を焼く。→ P.104



オープン

アップルパイ

材料(内径18~19cmのパイ皿: 1個分)

(1/8個分)	
カロリー	約379kcal
塩分	約0.5g

パン
お
菓子

バイ生地

A	強力粉	100g
A	薄力粉	100g
	(合わせてふるう)	
塩		小さじ3/8
無塩バター		150g (冷やして、7mmの角切り)
B	卵黄	M寸1個分
B	冷水	70~80ml (混ぜる)
打ち粉(強力粉)		適量
卵白		M寸1個分
スライスアーモンド		10g (フライパンで薄茶色に色付くまで軽くする)

りんごの甘煮(→ P.97)

ドリュール

卵黄

アドバイス



粉を合わせるとき

薄力粉だけでなく、強力粉と薄力粉を半分ずつ使うとしっかりした食感になります。塩を粉の2%ほど加えると生地が引き締まり、扱いやすくなります。

生地作りのコツ

均一な厚みにのばすことが一番のポイントです。厚みにムラがあれば火の通りかたが変わり、きれいに焼き上がりません。またアップルパイのように水分の多い詰め物をする場合は、生地をパリッと焼き上げるために少し薄めにのばしたり、りんごの下にスポンジを敷き、生地に水分がしみ込みにくくなるのもよいでしょう。スポンジ生地を敷く代わりに、パンを細かくしてシナモンなどを混ぜ、りんごの甘煮に混ぜておいてもよいでしょう。

洋菓子
大庭浩男先生

作りかた

1. Aに塩、バターを加えて軽く混ぜ、Bを加えて手ですくい上げるように混ぜて全体に水分をいきわたらせ、ねらないようにまとめる。



バターの固まりが残っている状態で約15cm角に整え、ビニールかラップに包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる。



生地が台にはり付かないよう打ち粉をしながら、横幅はそのまま縦45cmにのばし3つ折りにする。



方向を90度変え、縦60cmにのばし、4つ折りにして冷蔵庫で30分以上休ませる。



再度のばして3つ折り、4つ折りをくり返し、冷蔵庫で30分以上休ませる。



角皿<下段> ヒーター加熱

2. 幅15cm、長さ35cm、厚さ5mmののばし、2cm幅の帯を2本切り取り、残りの生地を1/2に切り、それぞれを22cm四方の正方形にのばす。



バター(分量外)を塗ったパイ皿に、生地を密着させて敷く。
(特に角はていねいにパイ皿に沿わせる)



底にフォークでまんべんなく空気穴をあける。



りんごの甘煮(→ P.97)と、スライスアーモンドをのせ、パイ生地のふちに卵白を塗る。



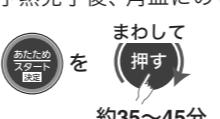
もう1枚の生地を空気を入れないようにかぶせ、まわりの生地を切り落とし、冷蔵庫で15~20分休ませる。表面にドリュールを塗り、でき上がりの写真のように中心から放射状にナイフで生地厚みの半分くらいまで切り込みを入れ、帯状の生地をふちにへり付ける。へり付けた生地にドリュールを塗り、中心から外に向かって16方向に切り込みを入れ、飾り模様を付ける。放射状の切り込みに沿って数か所にナイフの先で空気穴をあける。

3. 予熱する (庫内に何も入れない)

予熱時間: 約10分



4. 予熱完了後、角皿にのせて下段に入れる。



スタート後 を に合わせる。
180°C

ポイント

- バターが溶けないよう材料や器具を冷蔵庫で冷やしておきましょう。
- 生地と冷水を混ぜるときは、体温でバターが溶けないよう、ねり込まずに一気に手早く。少しパサついた感じがベストです。
- 生地は冷蔵庫でこまめにねかせましょう。バターが溶けて粉になじむと、きれいな層状になりません。
- 市販の生地は400gで直径18cmのパイ皿1個分です。種類により焼けかたが変わるために様子を見ながら焼いてください。

オープン

スイートポテト



材料(約12個: 角皿1皿分)

さつまいも 2本(500g)
A { 砂糖 70g
無塩バター 30g

卵黄 M寸1/2個分
B { バニラエッセンス 少々
(またはバニラオイル)

牛乳 適量

ドリュール

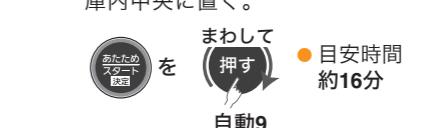
{ 卵黄 M寸1/2個分
{ みりん 小さじ1/2
(混ぜておく)

オープン用紙ケース(市販品) 約12枚
(アルミケースでもできます)

角皿<上段> ヒーター加熱

作りかた

1. さつまいもを耐熱性の平皿にのせて、ラップでおおい庫内中央に置く。



●手動のとき→「レンジ」600Wで、約12~16分。

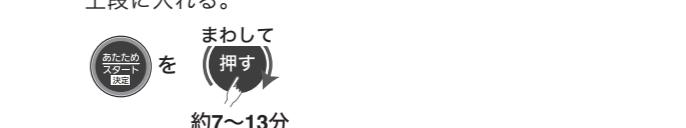
2. さつまいもを縦半分に切り、スプーンで中身をくり抜く。熱いうちに裏ごしをしてAとともに深めの耐熱容器に入れる。ふたなしで庫内中央に置く。



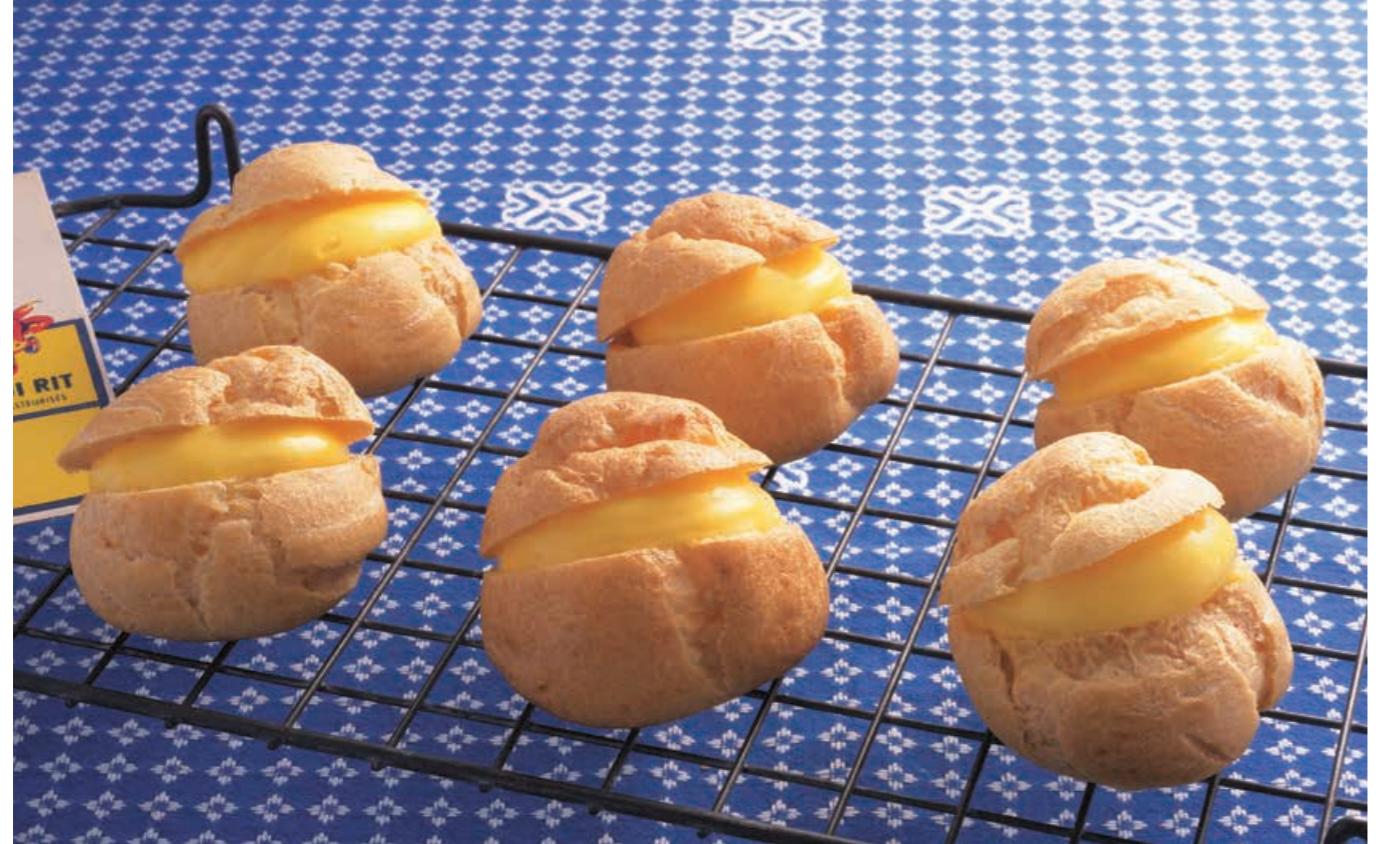
3. 予熱する (庫内に何も入れない)
予熱時間: 約10分



4. 生地を絞り出し袋に入れ、オープン用紙ケースに出す。角皿に並べてはけでドリュールを塗り、予熱完了後、上段に入れる。



■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.54 「オープン」



オープン tsuiti シュークリーム

材料(12個: 角皿1皿分)

(1個分)
カロリー……約142kcal
塩分……約0.1g

シュー皮

A 無塩バター 60g
(1cmの角切り、室温に戻す)
水 1/2カップ
塩 ひとつまみ
薄力粉(ふるう) 60g
卵 M寸3個(正味150g)
(室温に戻す)

●生地の固さは卵の量で加減してください。

中身

カスタードクリーム(→P.97)

アルミホイル

●2段調理もできます。(上下段)

ポイント

2段で焼くときは、材料を2倍にしましょう。

アドバイス



生地作りのコツ

薄力粉を加えるときに温度が低いと生地のふくらみが悪くなります。徐々に温度を上げるのではなく、バターを溶かし、よく沸とう。させてから粉を加え、一気に熱と水分を与えるのがコツです。また、生地が冷めないうちに手早く作業すると絞り出しやすく、焼いたときの熱の伝わりも早く、ふくらみがよくなります。

作りかた

1. 鍋にAを入れて火にかけ、バターが完全に溶けて勢いよく沸とうしたら火を止め、薄力粉を一気に加えてよく混ぜ、なめらかなひとたまりにする。

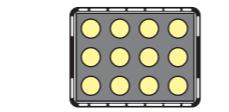
手早く全体を混ぜながら、再び中火にかけて加熱する。生地が鍋底で、うっすら膜状になつたら火からおろす。

溶いた卵をまず半量加えてなめらかになるまでよく混ぜる。残りの卵はさらに半量ずつ加えてそのつどよく混ぜ、木べらで持ち上げて生地が帯状になめらかに落ちるくらいの固さに調整する。(卵が残ることもあります)

2. 予熱する(庫内に何も入れない)

予熱時間: 約9分

3. 角皿に、角皿の周囲の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、バター(分量外)を薄く塗る。生地を絞り出し袋に入れて、団のように直径5cmの大きさに絞り出す。



角皿<下段>
ヒーター加熱

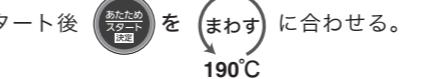
- 予熱完了後、生地の表面に霧を吹き、すばやく角皿を下段に入れる。
(2段のときは上下段に入れる)



約20~30分



●2段のときは約20~30分



- 加熱後、すぐにアルミホイルから外して、あみなどにのせて冷ます。
上から1/3に切り込みを入れ、カスタードクリームを詰める。

アドバイス

ドアを開けずに焼こう

オーブンの中で、生地は風船のようにふくらんできます。これは熱せられて膨張した蒸気が中から生地を押し広げているため。ここで生地がまだ柔らかいうちにオーブンのドアを開けると、庫内温度が下がって生地がしぶんてしまうことがあります。生地の割れ目の中まで焼き色が付くまで、ドアを開けずに焼きましょう。



洋菓子
大庭浩男先生

シュークリームのアレンジメニュー

エクレア



(1個分)

カロリー……約171kcal

塩分……約0.2g

材料(約12個: 角皿1皿分)

シュー生地(→P.108)

中身

カスタードクリーム(→P.97)

チョコレートソース

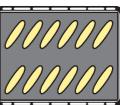
板チョコレート……60g

牛乳……………大きじ1

角皿<下段>
ヒーター加熱

作りかた

1. 「シュークリーム」と同じ要領で生地を作り、12個を図のように細長く絞り出す。



2. 「シュークリーム」と同じ要領で焼く。→P.108 焼き上げたら上を少し切り、カスタードクリームを詰め、チョコレートソースを上に塗る。

ポイント

●生地はシュー生地より多少固めにすると上手にできます。

●絞り出し袋は斜めに寝かせて棒状に絞ります。絞り終わりは反対にはねるように生地をはなします。

チョコレートソースの作りかた

割った板チョコレートと、牛乳を耐熱容器に入れふたなしで、庫内中央に置く。

●固さは牛乳の量で調節してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.54「オープン」



オープン チーズケーキ

材料(直径18cmの金属製丸型[底が抜ける型] 1個分)

(1/8個分)	
カロリー	約229kcal
塩分	約0.2g

ビスケット地

甘みの少ないビスケット 50g
(またはクラッカー)
無塩バター(細かく切る) 40g
(耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約30~40秒加熱)

中身

クリームチーズ(室温に戻す) 200g
卵 M寸2個(正味100g)
(卵黄と卵白に分ける)
砂糖(ふるう) 50g
A { コーンスターチ 20g
レモンの皮(すりおろす) 1/4個分
生クリーム、牛乳 各大さじ2
レモン汁 大さじ1~2

飾り

B { あんずジャム 大さじ1
水 大さじ1/2
(合わせて耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」600Wで約30秒加熱)
硫酸紙(またはグラシン紙など)
●ケーキ型の内側に薄くバター(分量外)を塗っておきます。
●焼き上げ後、ケーキの表面がひび割れる場合があります。

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.54「オープン」

作りかた

- ビスケットをピニール袋に入れて、めん棒で細かく碎き、溶かしたバターに混ぜる。ケーキ型の底に敷き詰め、冷蔵庫で冷やして固める。
- クリームチーズをなめらかになるまでよくねる。
●クリームチーズが固い場合は「お好み温度」で20°Cに合わせて加熱すると柔らかくなります。
なめらかにしたクリームチーズに卵黄とAを加えて十分に混ぜる。
卵白はソノが立つまで固く泡立て、砂糖を加えてよく泡立てる。
卵白をクリームチーズの生地に入れ、固まりが消えるまでしっかり混ぜる。
- 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約4分

約40~55分
- ケーキ型の内側に型と同じ高さに切った硫酸紙(またはグラシン紙など)を巻いて、中身の生地を流し込み、表面を平らにする。予熱完了後、角皿にのせて下段に入れる。

約40~55分
- 加熱後、すぐに硫酸紙(またはグラシン紙など)とケーキの間にナイフを入れ、冷蔵庫で冷やす。
型から出し、硫酸紙(またはグラシン紙など)を外す。
Bをチーズケーキの表面に塗って仕上げる。

オープン

マドレーヌ



材料(直径9cmの型9個分: 角皿1皿分)

(1個分)	
カロリー	約244kcal
塩分	約0.1g

卵 M寸3個(正味150g)

砂糖(ふるう) 130g

薄力粉(ふるう) 130g

無塩バター(2~3cmの角切り) 130g

(耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約1分~1分20秒加熱)

レモンエッセンス 少々
(またはバニラエッセンス)

紙ケース 9枚

●紙型のみで焼くときは、様子を見ながら焼いてください。

●2段調理もできます。(上下段)

●2段(上下段)でも、1段のときと同じ時間で焼くことができます。

作りかた

角皿<下段>	
ヒーター加熱	

1. 卵と砂糖を合わせて混ぜ、湯せんする。

人肌にあたたまつたら、取り出して泡立てる。
ボリュームが出て、生地をたらして文字が書けるぐらいになれば、レモンエッセンスを入れる。

2. 予熱する(庫内に何も入れない)

予熱時間: 約5分



170°C

3. 泡立てた卵に薄力粉を入れ、人肌より熱めに湯せんする。
粉が残っている半合せ状態にし、溶かしたバターを加えて、ねらないようにさっくり混ぜる。

4. マドレーヌ型に紙ケースを敷き、生地を入れて角皿に並べる。
予熱完了後、下段に入れる。



約12~18分

●2段のとき: 約12~18分

加熱後、型から出し、底を上にして冷ます。

オープン

フルーツケーキ



材料(20×8cmの金属製パウンド型1個分)

(1/10個分)	
カロリー	約211kcal
塩分	約0.1g

無塩バター(室温に戻す) 100g
砂糖(ふるう) 100g
卵 M寸2個(正味100g)
A { 薄力粉 130g
ベーキングパウダー 小さじ1/2
(合わせてふるう)

●2個も調理できます。(下段)

角皿<下段>	
ヒーター加熱	

作りかた

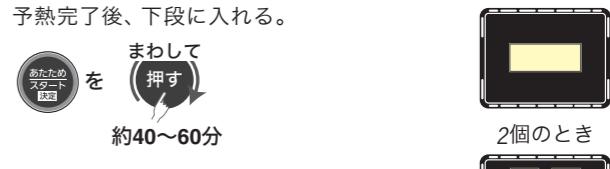
1. 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約5分



160°C

2. ポウルにバターを入れ、なめらかなクリーム状になるまで泡立て器で混ぜる。
砂糖を3回ぐらいに分けて加え、よく混ぜる。
溶いた卵を少しづつ加え混ぜる。
Aを一度に加えて混ぜ、ある程度混ざったら軽く水けを切った洋酒漬けドライフルーツを入れ、全体に混ぜ合わせる。
型に生地を入れ、表面を平らにする。
ゴムべらを底まで入れて中央をくぼませる。

3. 図のように型をのせた角皿を、予熱完了後、下段に入れる。



約40~60分

●2個でも1個のときと同じ時間で焼くことができます。

1個のとき



2個のとき



ポイント

- 焼きムラが気になる場合は
残り時間約10分で型の前後を入れかえてください。
(熱いのでやけどに注意)
- ドライフルーツは、ラム酒などに数日前から漬けておくとおいしく焼き上がります。
- 粗熱が取れたら全体をラップで包み、数日おくとよりしっとりした仕上がりになります。



30 スポンジケーキ

いちごのショートケーキ

材料(直径18cmの金属製丸型1個分)

(1/6個分)	
カロリー	約396kcal
塩分	約0.1g

スポンジケーキ生地

卵	M寸3個(正味150g)
砂糖(ふるう)	90g
薄力粉(ふるう)	90g
A牛乳	小さじ2
A無塩バター(細かく切る)	15g

バニラエッセンス	少々
(またはバニラオイル)	
ホイップクリーム	
生クリーム	2カップ
B砂糖	大さじ4~6

Bバニラエッセンス	少々
シロップ	

C砂糖	大さじ2
C水	大さじ4
(合わせて耐熱容器に入れふたをする 「レンジ」600Wで約30~40秒加熱)	

プランナー(Cと合わせる)	大さじ2
いちご(縦半分に切る)	適量
硫酸紙(またはグラシン紙など)	

●ケーキ型の内側に薄くバター(分量外)を塗り、硫酸紙(またはグラシン紙など)を敷きます。

●15cm、21cmも手動で調理できます。

大きさ	直径15cm	直径21cm
生地材料		
卵	M寸2個(正味100g)	M寸4個(正味200g)
砂糖	50g	120g
薄力粉	50g	120g
牛乳	大さじ1/2	大さじ1
無塩バター	10g	20g

作りかた

1. 深めの耐熱容器にAを入れ、ふたをして、庫内中央に置く。



ボウルに卵を溶きほぐして砂糖を加え、混ぜながら湯せんにかける。指先を入れてあたたかく感じたら(約35~40°C)、湯せんから外す。

2. 予熱する(庫内に何も入れない)

予熱時間: 約7分

給水タンクに満水まで水を入れる。



3. 湯せんした卵にバニラエッセンスを加え、あたたかいうちにハンドミキサーの高速でしっかり泡立てる。



ボリュームが出て、生地をたらして文字が書けるぐらいになれば、低速にして熱が取れるまで泡立てる。

ポイント

泡立て器の場合は、湯せんであたためながら、ボリュームが出てくるまで泡立て、湯せんから外して熱が取れるまでしっかり泡立てましょう。



溶かしておいた熱いAを全体に散らすように加え、手早く混ぜる。

- 生地を高い位置からゆっくりと型に流し入れる。
(泡を均一にするため)
型を軽くたたいて粗い気泡を抜く。
型を角皿にのせ、予熱完了後すばやく下段に入れる。



きれいな焼き色が付き、中央を指先で触ってみて弾力があれば焼き上がり。
(または竹ぐしを刺してみて、生地が付いてこなければよい)



- 型ごと約20cmの高さから落として焼き縮みを防ぐ。
型から出して底を上にしてあみにのせ冷ます。
(粗熱が取れたらビニール袋へ)
生クリームにBを加え、冷やしながらツノが立つぐらいまで泡立ててホイップクリームを作る。



スポンジ生地は底から2cmの厚さで2枚に切る。

1枚目の生地にCのシロップの半量を塗り、ホイップクリームを塗る。縦半分に切ったいちごを並べ、2枚目の生地をかぶせて残りのシロップを塗る。表面全体にホイップクリームを塗る。
残りのホイップクリームといちごで飾る。

- 手動のとき、紙型で焼くときは
→「オープン」予熱あり1段で、下表を参考に様子を見ながら焼く。

型(直径)	温度	予熱	時間
15cm			約25~35分
18~19cm	150°C	あり	約28~40分
21cm			約29~40分

- スチームプラスが使えます→ P.49

アドバイス

卵の泡立てのコツ



湯せんであたためるとより泡立ちやすくなります。
ただし、あたたかい状態でできる泡のきめは粗く不安定です。
人肌にあたたまつたら湯せんから外し、きめ細かい安定した状態になるまでしっかり泡立て、熱を取ることが大切です。
ハンドミキサーを使わずに手で泡立てる場合は、ボリュームが出にくいので湯せんにかけたままで泡立てます。
ボリュームが出てきたら湯せんから外し、熱が取れてきめ細やかな泡になるまで泡立てましょう。

砂糖について

上白糖で作るスポンジは焼き色がよく、しっとりとしたカステラ風に焼き上がりります。
てんさい糖を使ったり、砂糖の量を減らしたりしてその分をはちみつ、メープルシロップなどに代えると、また違った風味が楽しめます。

30 スポンジケーキのアレンジメニュー

チョコレートケーキ



材料(直径18cmの金属製丸型1個分)

(1/6個分)	
カロリー	約278kcal
塩分	約0.1g

スポンジケーキ生地

卵	M寸3個(正味150g)
砂糖(ふるう)	90g
薄力粉	70g
ココア(粉)	20g
(合わせてふるう)	

A牛乳	小さじ2
無塩バター(細かく切る)	15g

バニラエッセンス(またはバニラオイル) 少々

ホイップクリーム

生クリーム 1カップ

B砂糖	大さじ2~3
バニラエッセンス	少々

シロップ

砂糖	大さじ2
水	大さじ4
(合わせて耐熱容器に入れふたをする 「レンジ」600Wで約30~40秒加熱)	

プランナー(Cと合わせる) 大さじ2

板チョコレート(薄く削る) 適量

硫酸紙(またはグラシン紙など)

- ケーキ型の内側に薄くバター(分量外)を塗り、硫酸紙(またはグラシン紙など)を敷きます。

角皿<下段>	ヒーター+スチーム加熱
--------	-------------

作りかた

- 「いちごのショートケーキ」と同じ要領で(→ P.112)
ココア生地を焼き、ホイップクリームを作る。
→ 上記参照
- 生地を冷まして底を上にして横2段に切り、切り口と全体にシロップを塗る。
- 底になる面を除いてホイップクリームを塗り、チョコレートを全体にまぶす。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.54 「オープン」

オープン
tsuit
山形食パン

パン
お
菓子



材料(22×11cmの食パン型1個・1.5斤分)

(9枚切1枚分)
カロリー………約199kcal
塩分…………約0.9g

強力粉(ふるう)……………400g
ドライイースト……………6g(小さじ2)
(予備発酵不要の物)
砂糖……………20g(大さじ2½)
スキムミルク……………12g(大さじ2)
塩……………8g(小さじ1½)
水……………290~300ml
無塩バター(室温に戻す)……………25g

準備する物

ふきん

●パン作りのコツ→ P.118

ポイント

焼きムラが気になる場合は
残り時間約14分で食パン型の前後を入れかえてください。
(熱いのでやけどに注意)

作りかた

角皿<下段>
発酵: ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ: ヒーター加熱

1. ボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れて混ぜる。水を加えて混ぜ、ひとまとめにする。
2. 「バターロール」と同じ要領で生地をこねる。→ P.116 こね上がった生地を丸め、油(分量外)を塗ったボウルに入れる。
3. <1次発酵>
給水タンクに満水まで水を入れる。
生地を入れたボウルをラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。



生地を取り出して軽く押さえ、ガス抜き(パンチ)をする。左右、上下それぞれ3つ折りにしてまとめなおし、ボウルに戻して角皿にのせ、再び下段に入れる。



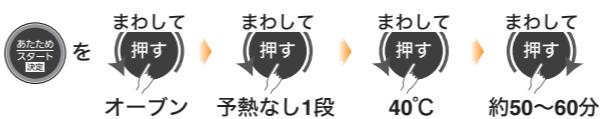
生地を取り出して、スケッパーで3等分する。(1個約240g) 表面がなめらかで張った状態になるように丸め、閉じ目を下にしてふきんを敷いた角皿に並べ、下段に入れる。



4. 生地をめん棒でだ円形(長い方の直径約20cm、短い方が約15cm)にのばす。閉じ目を上にして左右から折り返して中央で重ねる。向こうから手前に巻いて俵形にする。油(分量外)を塗った食パン型に巻き終わりを下にして入れる。



5. <2次発酵>
型を角皿にのせ、下段に入れる。



●発酵は表面が型から少し出る程度まで。
発酵終了後、角皿ごと取り出す。
予熱の間、乾燥しないようにラップをかけておく。



6. 予熱する(庫内に何も入れない)

予熱時間: 約7分



7. 予熱完了後、図のように型を角皿にのせ下段に入れる。



●型を縦置きすると、側面がきれいに焼けます。

アドバイス

山形食パンのコツ

食パンの生地は、水分が多く、こねはじめはべたべたしますが、がんばってこねましょう。こね上がりを確かめるときには、のびがよく薄い膜ができるようになるまでしっかりこねてください。また、発酵途中でガス抜き(パンチ)をします。成形時にはめん棒でガスをしっかり抜き、表面にハリがある俵形にしましょう。これらの作業を1つ1つきちんとすることで、きめが細くなり、ボリュームが出ます。そのまま食べるといっしとり、トーストするとサクサクとしたおいしい食パンになります。



製パン
浅田和宏先生

山形食パンのアレンジメニュー

紅茶の食パン



材料(22×11cmの食パン型1個・1.5斤分)

(9枚切1枚分)
カロリー………約201kcal
塩分…………約0.9g

「山形食パン」の生地*(→ P.114)

紅茶…………290~300ml(ティーバッグ約2袋分)

※水は紅茶に変更し、少し濃いめに出して冷ましておく。
ティーバッグ内の茶葉を取り出しておく。

角皿<下段>
発酵: ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ: ヒーター加熱

1. 材料の水を紅茶に変え、茶葉も一緒に加えて、「山形食パン」と同じ要領で生地を作り、焼く。→ P.114

クランベリーの食パン



材料(22×11cmの食パン型1個・1.5斤分)

(9枚切1枚分)
カロリー………約240kcal
塩分…………約0.9g

「山形食パン」の生地(→ P.114)

ドライクランベリー*……………120g

※ぬるま湯につけて柔らかくし、水けを切る。
粗く刻んで3等分にする。

角皿<下段>
発酵: ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ: ヒーター加熱

1. 「山形食パン」と同じ要領で生地を作り、焼く。→ P.114
(クランベリーは工程3で生地を3等分したあと、それぞれの生地に少しづつ加えて混ぜ込むをくり返す)

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.54「オープン」



28 バターロール tsuji

バターロール

材料(12個: 角皿1皿分)
 (1個分)
 カロリー 約132kcal
 塩分 約0.4g

強力粉 280g
 ドライイースト 4.5g(大さじ½)
 (予備発酵不要の物)
 A
 砂糖 36g
 卵 L寸½個(正味30g)
 塩 4g(小さじ1弱)
 牛乳 80ml
 水 80~90ml
 無塩バター(室温に戻す) 35g
 ドリュール
 卵 L寸½個弱(正味25g)
 塩 少々
 ●2段調理もできます。(上下段)

ポイント
 ●材料や生地は正確にはかりましょう。
 ●成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。
 (パン作りのコツ→ P.118)

作りかた

角皿<下段>
 発酵: ヒーター+スチーム加熱
 烤: ヒーター加熱

1. ボウルに強力粉とドライイースト、Aを入れて混ぜる。



2. 材料をひとまとめにして台に出す。こすりつけるようにして、ひとまとまりになるようよくこねる。(手に付いてこなくなるまで)



- たたきつける、こねるをくり返して生地をまとめる。生地がまとまったら、バターを2~3回に分けて加え、再び、ひとまとまりになるようにこねる。



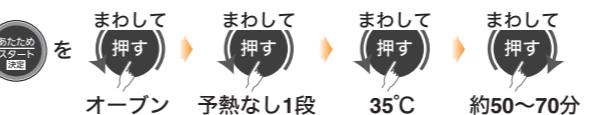
たたきつける生地の面を変えながら、くり返したたきつけ、十分にこねる。(約10分間)
 のばしたときに、生地が透けて指が見えるくらい薄くのびるようになったら、こね上がり。生地を丸め、油(分量外)を塗ったボウルに入れる。



3. <1次発酵>

給水タンクに満水まで水を入れる。

生地を入れたボウルをラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。



生地が発酵して、2~2.5倍にふくらんだら、指に粉を付けて中央を押し、指穴がそのまま残ればOK。(発酵終了時の生地温度の目安は、30~35°C)

●発酵具合について→ P.118

4. <休ませる(ベンチタイム)>

生地を包丁かスケッパーで、12等分(1個約43g)に分ける。

- 手ではちぎらない。
- 生地の乾燥を防ぐため、生地にはラップをかけておく。小さく丸めて、ラップをかけ15~20分休ませる。
- 生地を写真のように水滴状に成形をして、ラップをかけ、さらに15~20分休ませる。



5. 生地を、めん棒で細長い三角形にのばす。

生地の端を手前に引っ張るようにして、くるくる巻き、薄く油(分量外)を塗った角皿に並べる。



6. <2次発酵>

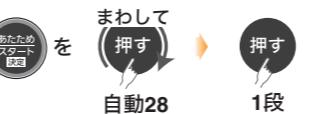
角皿を下段に入れる。(2段のときは上下段)



発酵終了後、角皿ごと生地を取り出し、ドリュールを塗る。

7. 予熱する(庫内に何も入れない)

予熱時間: 約7分



8. 予熱完了後、角皿をすばやく下段に入れる。(2段のときは上下段)



●2段のとき: 約14分

- 手動のとき
 →1段のとき
 「オープン」予熱あり1段 200°C
 烤: 180°Cで約8~15分。
 2段のとき
 「オープン」予熱あり2段 200°C
 烤: 180°Cで約12~18分。

アドバイス

記録を残して上手になろう

パンを上手に作ろうと思えば何回も練習するしかありませんが、そのときに細かく記録を付けておくことが次につながってきます。



製パン
浅田和宏先生

その日の室温、仕込み水の温度、生地のこね上げ温度、発酵温度、時間などです。

おいしくできたなら記録通りに、よくなければ修正するということをくり返すうちに、思うようなパンの焼き上げができるようになります。

生地をこねている途中で休んでも大丈夫

最初から最後まで休みなくこねるのはとても大変。特に後半は生地の弾力が増すのでより力が必要になります。疲れたら、そのときは休んでもかまいません。生地が乾かないように注意すれば、3~5分程度は休憩しても大丈夫。生地も休ませることで弾力が緩み、こねやすくなります。

ポイント

焼きムラが気になる場合は

残り時間約5~7分で

- 1段のときは角皿の前後を入れかえてください。

- 2段のときは角皿の上下段を入れかえてください。

(熱いのでやけどに注意)

28 バターロールのアレンジメニュー

カレーチーズパン



材料(12個: 角皿1皿分)
 (1個分)
 カロリー 約188kcal
 塩分 約1.0g

「バターロール」の生地(→ P.116)

カレー粉 小さじ1

薄切りハム(半分に切る) 6枚
 (またはウィンナー12本でも可)

プロセスチーズ 12本(1本10g)

粒マスタード 適量

角皿<下段>
 発酵: ヒーター+スチーム加熱
 烤: ヒーター加熱

作りかた

- 「バターロール」の材料Aにカレー粉を加え、工程1~4と同じ要領で生地を作り、休ませる。
- 生地をめん棒で細長い三角形にのばす。生地の上に、ハム(またはウィンナー)、チーズ、マスタードをのせ、包み込むようにくるくる巻き、薄く油(分量外)を塗った角皿に並べる。
- 「バターロール」の工程6~8と同じ要領で発酵し、焼く。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.54 「オープン」

パン作りのコツ

■材料や生地は正確にはかりましょう

成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。

■こね上げ温度が大切です

こね上がったときの生地が最適温度になるように、室温や粉の温度に応じて水の温度を調節しましょう。

●こね上げ最適温度の目安

バターロール、食パン：27～28°C
フランスパン：24°C

●高すぎるとき

ボウルを二重にし、下のボウルに水を入れて生地を冷やす。



●低すぎるとき
ぬるま湯で湯せんにして生地をあたためる。



■発酵は温度と時間に注意が必要です

発酵機能を使います。→ P.55

●発酵設定温度の目安

30°C	フランスパン、食パンの1次発酵など
35°C	バターロールの1次発酵など
40°C	バターロール、食パンの2次発酵、ピザ生地の発酵など
45°C	温度が上がりにくいとき

●時間について

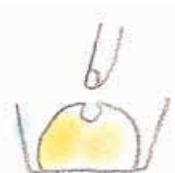
生地のこね上げ温度が低い場合は長く、高い場合は短くなります。
レシピの時間を目安にし、発酵具合に合わせて加減してください。

■発酵具合を確かめましょう（フィンガーテスト）

1次発酵後、指に粉を付けて生地に穴をあけ、発酵具合を確かめます。

●発酵良好

（完了）
生地が2～2.5倍にふくらみ、指穴がそのまま残る。



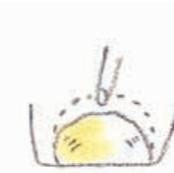
●発酵不足

（固く、重いパンになる）
生地のふくらみが小さく、指穴がすぐに戻る。
→1次発酵の時間を追加



●発酵しすぎ

（パサついたパンになる）
指穴の周囲にしわができる、生地が沈む。



●室温や生地のこね上げ温度が高いと、発酵しすぎる場合があります。

発酵時間を短くして調節しましょう。

●失敗した生地は、ピザ生地や揚げパンに利用しましょう。

■「仕上がり」ボタンで焼き色の調節ができます

濃くしたいときは（強）に、薄くしたいときは（弱）に合わせてください。

29 フランスパンのアレンジメニュー



ごまごまフランスパン

材料(約30cmバゲット2本分) (1/2本分)
カロリー…… 約273kcal
塩分 …… 約1.5g

「フランスパン」の生地（→ P.120）
いりごま（黒）………… 大さじ1

作りかた

角皿<上下段>
発酵：ヒーター＋スチーム加熱
焼き上げ：ヒーター＋スチーム加熱

1. フランスパン専用粉にいりごまを加えて混ぜ合わせ、「フランスパン」（バゲットの場合）と同じ要領で生地を作り、焼く。→ P.120

くるみのブール

材料(約15cmブール2個分) (1/2個分)
カロリー…… 約327kcal
塩分 …… 約1.5g

「フランスパン」の生地（→ P.120）
くるみ …… 40g

作りかた

角皿<上下段>
発酵：ヒーター＋スチーム加熱
焼き上げ：ヒーター＋スチーム加熱

1. お好みの大きさに碎いたくるみをフライパンで軽くいり、冷ましておく。
2. 「フランスパン」（ブールの場合）と同じ要領で生地を作り、焼く。→ P.120
(くるみは工程2のこね上がり時に加えて混ぜ込む)

チーズプチパン

材料(約12cmプチパン4個分) (1個分)
カロリー…… 約327kcal
塩分 …… 約1.5g

「フランスパン」の生地（→ P.120）
クリームチーズ………… 120g
(1cm角に切って、冷やしておく)

作りかた

角皿<上下段>
発酵：ヒーター＋スチーム加熱
焼き上げ：ヒーター＋スチーム加熱

1. 「フランスパン」の工程1～6と同じ要領で生地を作る。→ P.120
2. 打ち粉をした台に生地を移し、4等分にした生地をめん棒で円形（直径約13cm）にのばす。
生地の中央にクリームチーズを30gずつのせてチーズを包むように生地の閉じ目を下にして丸める。
3. 「フランスパン」の工程8～11と同じ要領で発酵し、焼く。→ P.121
(切れ目はカミソリで十字に入れます)

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.54「オープン」

フランスパン



材料(約30cmバゲット※ 2本分) (1/2本分)
 カロリー 約259kcal
 塩分 約1.5g

フランスパン専用粉 280g
 モルトパウダー 1g(小さじ1/4)
 ドライイースト 2g(小さじ1弱)
 (予備発酵不要の物)
 塩 6g(小さじ1)
 水 175~195ml
 打ち粉(強力粉) 適量

※バゲットは長さが68cmの物を言いますが、ここでは角皿に合うように約30cmで紹介しています。

準備する物

棒温度計、キャンバス地
 オープンシート(角皿大に切る)
 カミソリ、スケッパー
 ピニール袋
 生地を傷めないように角皿から移動させる板
 (幅30cm段ボールに紙を巻いても可)



●上段は角皿のみ、下段は角皿+生地を入れて焼き上げます。

発酵のコツ

冬は発酵を使いましょう

給水タンクに満水まで水を入れる。

ラップをかけずに、生地をのせた角皿を下段に入れる。

● フランスパンは生地の温度調節が大切です。
 「発酵」を長時間使用していると庫内温度が30°C以上になります。
 時々、棒温度計で生地の温度をはかり、30°C以上になら、「取消」ボタンを押して庫内に置いておくなどしましょう。

作りかた

角皿<上下段>
 発酵: ヒーター+スチーム加熱
 焼き上げ: ヒーター+スチーム加熱

1. ボウルにフランスパン専用粉、モルトパウダー、ドライイーストを入れて混ぜる。別のボウルに塩、水を入れて混ぜておく。塩が溶けたら粉のボウルに合わせてひとつにまとまるまで手で混ぜる。
 ●機械でこねる場合は水を少なめに。

2. 生地をひとつにまとめ、打ち粉をした台に移す。手のひらに体重をかけて小さく円を描くようにこね、時々生地を低い位置から台にたたきつけ、約8~10分こねる。
 ●少しムラがあっても、弾力が出て、指で薄くのばせるようになればこね上がり。
 (生地の温度は約24°Cが適温です)



3. <1次発酵(1回目)>
 油(分量外)を塗ったボウルに生地を入れてラップをかけ、25~27°Cの場所に約2時間おく。(生地の温度をはかり、27°Cになっていなかったら、もう少しあおく)
 生地温度が27°Cで、大きさが約2倍になったら、粉を付けた指で押してみる。穴がふさがらなから発酵完了。

●発酵具合について→ P.118

4. 生地を丸め直して、手で押して軽くガスを抜く。(ガスを抜きすぎないように)

5. <1次発酵(2回目)>
 1回目と同様の要領で、生地温度が27°Cで大きさが2倍になるまで約1時間おく。

6. <休ませる(ベンチタイム)>
 スケッパーで生地を2分割し、切り口を中に包み込むように短い棒状にまとめる。深めの容器に入れ、ふたをし、室温で30~40分休ませる。
 (ブール: 生地を2等分にする)
 (プチパン: 生地を4等分にする)



7. 打ち粉をした台に生地を移し、手の腹で押さえ平らにして、1/2のところで折り、手の腹で閉じ目を押さえる。反対側からも同様に折り、閉じ目を押さえる。さらに、閉じ目で2つに折り込みながら、親指で生地を入れ込むようにして、もう一方の手首を立てて新たな閉じ目を押さえる。もう1度、同様に生地を2つに折る。(あまり押さえつけずに生地を大きくふんわり扱います)閉じ目を下に、台の上で転がすように30cmにのばす。
 (ブール、プチパン: 手で軽く押さえ、閉じ目を下にして丸め直す)

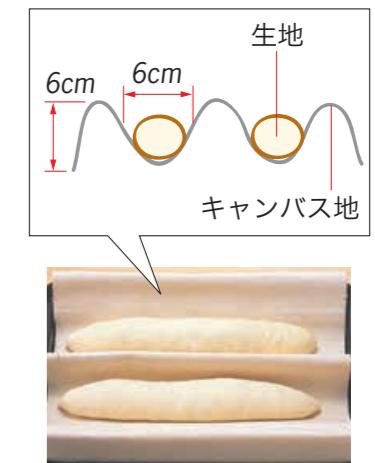
8. <2次発酵>

給水タンクに満水まで水を入れる。

右の写真のように角皿にキャンバス地を敷いて、閉じ目を下にして生地を並べ、下段に入れる。



発酵終了後、板などを使って、キャンバス地ごと台に取り出し、生地が乾燥しないようにビニールをかけ、25~30°Cのところに置く。



9. 角皿を入れて予熱する。

生地は入れないで、角皿を上下段に入れる。

予熱時間: 約15分



10. 準備していた板を使って、生地を閉じ目が下になるようにオーブンシート上に移す。

水でぬらしたカミソリで、図のように切れ目を入れる。

●バゲットの場合: 下図のように1/2くらい重なるように切る。
 (切れ目は浅く入れる)



●プチパンの場合: カミソリで一字に切り、はさみで十字になるよう真ん中をチョンと切る。

●ブールの場合: #字状に切る。

11. 予熱完了後、ドアを開けて上段の角皿はそのままにしておき、ミトンをはめて、下段の角皿を取り出す。(熱いのでやけどの注意)
 板を使って、オーブンシートごとすばやく生地を角皿に移し、生地をのせた角皿を下段に入れる。



●加熱後、追加加熱の表示(表示部の「秒」の点滅)が消えたとき→「オープン」予熱なし1段190°Cで様子を見ながら追加加熱をしてください。



ポイント

●「パン作りのコツ」を参照してください→ P.118

- 材料や生地は正確にはかりましょう。
- 成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。

●モルトパウダーは少量でイーストの働きを助けます。入れすぎに注意しましょう。フランスパン専用粉、モルトパウダーは製菓材料店等で購入できます。

●こね上がり温度が24°Cになるように、材料の温度と室温で調節してください。

●夏場は粉を冷蔵庫で冷やしておくといいでしょう。

10 トースト エリア 加熱 1~4 枚

トースト



ポイント

- 食パンの種類や、大きさ、厚さなどにより、焼き色が変わります。糖分や油脂分の多いパン、厚いパンは濃く焼けます。
- 食パンがグリル皿に触れていない部分には焼き色が付きません。

お知らせ

- 連続で焼いたときなど、庫内、グリル皿の温度によって焼き色が薄くなる場合があります。様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 冷凍食パンは自動では焼けません。

仕上がりを変えるとき → P.45

- 5段階に調整できます。
パンの種類や、大きさ、厚さ、好みなどに合わせて仕上がりを選んでください。
- メモリー機能
「仕上がり」ボタンで1度設定すると記憶されます。
変えたいときは設定し直してください。
 - 追加加熱をするときは
上面のみの加熱になります。
焼きたいパンの面を上にして、様子を見ながら焼いてください。

(1枚分)
カロリー…… 約158kcal
塩分 …… 約0.8g

材料

食パン(6枚切り)…… 1~4枚

- 1~4枚まで自動・手動で焼けます。
- 自動1~2枚はエリア加熱です。→ 下表参照

11 スチームトースト エリア 加熱 1~4 枚

スチームトースト

(1枚分)
カロリー…… 約158kcal
塩分 …… 約0.8g

材料

食パン(6枚切り)…… 1~4枚

- 1~4枚まで自動で焼けます。
● 自動1~2枚はエリア加熱です。→ 下表参照

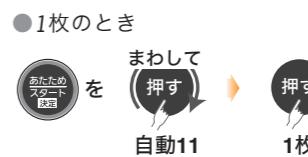
お知らせ

- 底面は柔らかめの仕上がりとなっています。
- 冷凍食パンには対応していません。

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

1. 給水タンクに満水まで水を入れる。
「トースト」と同じ要領でグリル皿に並べ、上段に入れる。
仕上がりを変えるときや、食品の置きかた→ P.122



● 1枚のとき
まわして
（押す）
自動11
1枚

● 目安時間
約5分35秒

加熱時間の目安

枚数	1枚	2枚	3枚	4枚
自動 「11 スチームトースト」	エリア加熱			
	約5分35秒	約5分55秒		

材料

食パン(6枚切り)…… 1~4枚

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

1. 下図のようにパンをグリル皿に並べ、上段に入れる。

- 1枚のとき



焼きかたと加熱時間の目安

枚数	1枚	2枚	3枚	4枚
自動 「10 トースト」	エリア加熱		約6分	約6分20秒
	約3分50秒	約4分20秒		
手動 「グリル」両面上段 設定時間	約4分50秒～ 5分10秒	約5分30秒～ 5分50秒	約6分～ 6分20秒	約6分30秒～ 6分50秒
グリル皿の中央に並べる		グリル皿の溝にかかるないように並べる (端の方は焼き色が付きません)		

冷凍食パンの加熱時間(置きかたは上図参照)

枚数	1枚	2枚	3枚	4枚
手動 「グリル」下面 設定時間	約2分10秒～ 2分30秒	約3分20秒～ 3分40秒	約4分10秒～ 4分30秒	約4分40秒～ 5分
手動 「グリル」上面 設定時間	約2分40秒～ 3分	約2分50秒～ 3分10秒	約3分～ 3分20秒	約3分10秒～ 3分30秒

- 冷凍食パンは、種類、大きさ、厚さ、冷凍状態によって焼き色が変わったり、中まであたたまりにくくなることがあります。

オープン

チルドピザ

材料[直径約23cm丸型1枚分(約250g)]

チルドピザ(市販品)…… 1枚

作りかた

角皿<下段>
ヒーター加熱

1. 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約10分



2. 予熱完了後、角皿の中央にピザをのせ、下段に入れる。



ポイント

オープンシートを敷いて焼くと生地が角皿にくっ付きます。

オープン

クリスピーピザ

(1枚分)	
カロリー	約75kcal
塩分	約0.3g

生地	具
強力粉	トマトソース(→P.125) 大さじ4
薄力粉	モツァレラチーズ 200g (1cmの角切り)
ドライイースト	小さじ1 (予備発酵不要の物)
	バジルの葉 適量
塩	小さじ½
砂糖	アルミホイル 1枚 (角皿の大きさに切る)
オリーブ油	大さじ1½ ●2回に分けて焼きます。
牛乳	60ml 1枚分は材料を半量にします。

作りかた

1. ポウルに生地の材料をすべて入れ、よく混ぜる。
ある程度生地がまとまたら、台の上に出して、均一になるまでよくこね、丸くまとめる。

2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
油(分量外)を塗ったポウルに生地を入れ、ラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。



(発酵後の生地の大きさは、あまり変わりません)
生地を取り出し、手で押してガス抜きをしてから2等分にし、丸くまとめ、ラップなどをかけて約15分休ませる。

3. 角皿を用意する。
生地は入れないで、角皿を下段に入れる。 予熱時間: 約26分



4. アルミホイルに生地を移し、直径25cmにめん棒でのばし、形を丸く整える。
フォークで数か所つつき、ふちを少し残してトマトソースを塗り、モツァレラチーズをのせる。



角皿<下段>
発酵: ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ: ヒーター加熱

クリスピーピザのアレンジメニュー

マスタードピザ

(1枚分)	
カロリー	約75kcal
塩分	約0.4g

「クリスピーピザ」の生地(→上記参照)	
粒マスター	適量
スライスチーズ(溶けるタイプ)	4枚
スライスベーコン	2枚
オリーブ油	大さじ1

作りかた

1. 「クリスピーピザ」の工程1~4と同じ要領で生地を作る。
ふちを少し残してマスターを塗り、チーズを手でちぎってのせる。細切りにしたベーコンを全体に散りばめ、オリーブ油をまんべんなくかける。



角皿<下段>
発酵: ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ: ヒーター加熱

2. 「クリスピーピザ」と同じ要領で焼く。

オープン

手作りピザ(ソフト生地)

(1枚分)	
カロリー	約146kcal
塩分	約0.9g

生地	具
A 薄力粉	130g たまねぎ(薄切り) 中1/4個(50g)
砂糖	大さじ3/8 マッシュルーム(缶詰/薄切り) 30g
ドライイースト	小さじ3/8 サラミソーセージ(薄切り) 10枚 (予備発酵不要の物)
塩	小さじ1/2 ピーマン(輪切り) 小1個(30g)
スキムミルク	小さじ1/2 ナチュラルチーズ(ピザ用) 100g
無塩バター(室温に戻す)	10g トマトソース 大さじ3 (またはトマトケチャップ)
ぬるま湯(約40°C)	75ml (→下記参照)

●2段調理もできます。(上下段)

作りかた

1. ポウルにA、バター、ぬるま湯を入れ、バターと粉をすりつぶすように混ぜ、なじんだら全体を手早く混ぜる。 ポウルや指に付いた生地も取ってまとめ、生地のまわりをならしながら丸くまとめる。

2. 給水タンクに満水まで水を入れる。

油(分量外)を塗ったポウルに生地を入れる。
ラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。



発酵終了後、角皿ごと生地を取り出す。
(発酵後の生地の大きさは、あまり変わりません)

3. 予熱する(庫内に何も入れない)

予熱時間: 約10分



レンジ

トマトソース

(大さじ3杯分)	
カロリー	約16kcal
塩分	約0.5g

A トマトの水煮	1缶(400g) オレガノ(乾燥) 適量 (カットトマト缶詰)
たまねぎ	中1/4個(50g) 塩、こしょう 少々 (すりおろす)
ローリエ	好みで 1枚 (にんにく(すりおろす) 1片)

作りかた

1. 深めの耐熱容器にAとローリエを入れる。
2. ふたなしで庫内中央に置く。



●途中で2~3回かき混ぜる。

3. オレガノ、塩、こしょうで調味する。



角皿<下段>
発酵: ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ: ヒーター加熱

4. 軽く粉をふった台に生地を移し、手で押して軽くガスを抜く。 めん棒で直径25cmにのばす。
油(分量外)を薄く塗った角皿に移して、形を丸く整える。
(角皿一面にのばすと、うまく焼けません)
ふちを少し残してトマトソースを塗り、具を並べてチーズをのせる。

5. 予熱完了後、角皿を下段に入れる。
(2段のときは、上下段に入れる)



●2段のとき: 約12~16分

ポイント

- 焼きムラが気になる場合は
残り時間約4分で角皿の前後を入れかえてください。
(熱いのでやけどに注意)
- オープンシートを敷いて焼くと生地が角皿にくっ付きません。
シートを敷く場合は、角皿に油を塗る必要はありません。



26 かんたんピザ かんたん
ピザ tsuji

りんごのスナックピザ



材料(直径20cm 3枚分) (1/6枚分)
カロリー···約56kcal
塩分···0g

A 薄力粉···200g
ベーキングパウダー、砂糖···各小さじ1/2
サラダ油···大さじ1/2
ぬるま湯(約40°C)···1/2カップ
グラニュー糖···大さじ3
B ···シナモン(粉)···大さじ1
(合わせておく)
りんご···大1個(300g)
(4~5mmの薄切り)

- 3回に分けて焼きます。
- 1枚分はすべての材料を1/3量にします。

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- ボウルにAを入れて軽く混ぜ、湯を加えて混ぜる。
- 粉がなくなりひとまとめになってから約2分こねる。生地を3等分にする。
- クッキングシートの上で直径20cmに薄くのばす。残りの生地は乾燥しないよう、ラップをしておく。
- クッキングシートごと裏返して生地を外し、グリル皿の中央にのせる。
- B(1/3量)をまんべんなくふり、りんご(1/3量)を放射状に並べる。バター(1/3量)を散らし、シナモンをふり、上段に入れる。

自動26

加熱後、茶こしで粉糖をふりかける。

ポイント

- 生地はカリッと焼くために、薄く均一にのばしてください。
- ピザソースがたまると焦げやすいので、特に周囲のソースは薄くのばしてください。
- 連続して焼く場合は、工程3~5と同じ要領で作る。
(グリル皿が熱いのでやけどに注意)
- 工程3の残りの生地は冷凍もできます。冷凍した場合は、室温で解凍してください。

26 かんたんピザ かんたん
ピザ tsuji

スナックピザ



材料(直径20cm 3枚分) (1/6枚分)
カロリー···約68kcal
塩分···約0.3g

A 薄力粉···200g
ベーキングパウダー、砂糖···各小さじ1/2
サラダ油···大さじ1/2
ぬるま湯(約40°C)···1/2カップ
グラニュー糖···大さじ3
B ···シナモン(粉)···大さじ1
(合わせておく)
具
ピザソース(市販品)···適量
ナチュラルチーズ(ピザ用)···90g
ピーマン(輪切り)···小1個(30g)
たまねぎ···中1/2個(100g)
スライスベーコン···3枚(1cm幅に切る)
クッキングシート

- 3回に分けて焼きます。
- 1枚分はすべての材料を1/3量にします。

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- ボウルにAを入れて軽く混ぜ、湯を加えて混ぜる。
- 粉がなくなりひとまとめになってから約2分こねる。生地を3等分にする。
- クッキングシートの上で直径20cmに薄くのばす。残りの生地は乾燥しないよう、ラップをしておく。
- クッキングシートごと裏返して生地を外し、グリル皿の中央にのせる。
- ふちを少し残してピザソース適量を塗り、ピーマン、ベーコン、たまねぎ、チーズを1/3量ずつのせ上段に入れる。

自動26

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.51「グリル」上面

27 かんたんパン かんたん
パン tsuji

ポテトブレッド



材料(2個分) (1個分)
カロリー···約414kcal
塩分···約2.0g

じゃがいも···中1/2個(80g)
(皮をむき1cm角に切る)
A 薄力粉···150g
ベーキングパウダー···小さじ1~1/2
砂糖···小さじ1/2
塩···小さじ1/2
水···1/2カップ
B ···オリーブ油···大さじ1
オリーブ油···小さじ2~3
C ···岩塩、粗びき黒こしょう、ドライハーブ···各適量

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- じゃがいもは耐熱容器に入れ、ふたをして庫内中央に置く。

● 目安時間 約2分
- ボウルにAを入れ軽く混ぜ、Bを加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
1のじゃがいもを加えて、形が残るよう生地に均等に混ぜ込む。
- グリル皿に1/2量のオリーブ油を塗り、2の生地を1/2ずつ中央に寄せてのせ、直径12cmに丸く形を整える。
- 3に残りのオリーブ油を塗り、Cをふりかけ、グリル皿を上段に入れる。

自動27

ポイント

- 生地は粉っぽさがなくなったらOK。混ぜすぎるとふくらみが悪くなるので注意しましょう。

27 かんたんパン かんたん
パン

かんたんフォカッチャ



材料(2個分) (1個分)
カロリー···約389kcal
塩分···約1.8g

A 薄力粉···150g
ベーキングパウダー···小さじ1~1/2
砂糖···小さじ1
塩···小さじ1/2
水···1/2カップ
B ···オリーブ油···大さじ1
好みのハーブ(乾燥)···適量
オリーブ油···小さじ2~3
ローズマリー···適量

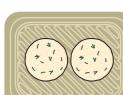
作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- ボウルにAを入れて軽く混ぜ、Bを加え、ゴムべらで粉がなくなるまで混ぜ合わせる。
- グリル皿に1/2量のオリーブ油を塗り、1の生地を図のように1/2ずつ中央に寄せてのせ、直径12cmに丸く形を整える。
- 2に残りのオリーブ油を塗り、ローズマリーの葉を散らす。

グリル皿を上段に入れる。

● 目安時間 約10分
自動27



17 蒸し物10分 白身魚ときのこの
包み蒸し

材料(2人分)

(1人分)
カロリー..... 約128kcal
塩分 約0.6g

白身魚切り身 2切れ(骨なし1切れ80g)
しめじ、えのき 合わせて60g
塩、こしょう 少々
酒 大さじ1
クッキングシート(30×30cm) 2枚

たい切り身 2切れ(1切れ80g)
小松菜 60g
A 酒 小さじ1
塩 少々
梅干し*(種を取りたたく) 大さじ1
白ねぎ(みじん切り) 20g
B ごま油 大さじ1
みりん 小さじ1
ごま(白) 小さじ1
※ねり梅大さじ1/2でも可。

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

- 魚に塩、こしょうをする。
しめじ、えのきはほぐす。
- クッキングシート2枚に、魚の皮目を上にしてそれぞのせる。
まわりに2等分したしめじ、えのきをのせ、酒をふって包む。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿に並べ、上段に入れる。
●食品の置きかた→ P.133



- 加熱後、好みでポン酢をかける。

17 蒸し物10分 たいと小松菜の
蒸し物

材料(2人分)

(1人分)
カロリー..... 約167kcal
塩分 約1.4g

たい切り身 2切れ(1切れ80g)
小松菜 60g
A 酒 小さじ1
塩 少々
片栗粉 大さじ1
B 片栗粉 大さじ1
ごま油 大さじ1
みりん 小さじ1
ごま(白) 小さじ1
※ねり梅大さじ1/2でも可。

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

- たいは一口大に切り、合わせたAをかける。
小松菜は5cmの長さに切る。
- 耐熱皿にたいの皮目を上にして並べ、まわりに小松菜を並べる。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に2をのせ、上段に入れる。
- 加熱後、合わせたBをかける。

17 蒸し物10分 

ソーセージ



材料(4本分)

(1本分)
カロリー..... 約133kcal
塩分 約0.8g

豚ひき肉 200g
A たまねぎ(すりおろす) 10g
おろしにんにく 小さじ1/2
牛乳 大さじ1/2
B 片栗粉 大さじ1
塩 小さじ1/2
セージパウダー、粗びきこしょう 各少々
オリーブ油 小さじ1
クッキングシート(30×10cm) 4枚

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

- ボウルに肉、Aを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ、4等分にする。
- 手に油(分量外)を塗り、1を1本ずつラップの上にのせ、20cmの棒状に成形する。ラップを外してクッキングシートに包み、両端をねじって止める。



- 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に2をのせ、上段に入れる。
- 加熱後、クッキングシートを外す。

17 蒸し物10分 <弱> 

彩りしゅうまい



材料(2人分: 16個分)

(1人分)
カロリー..... 約271kcal
塩分 約1.0g

しゅうまいの皮(市販品) 16枚
豚ひき肉 140g
塩、こしょう 少々
たまねぎ(みじん切り) 中1/4個(50g)
片栗粉 大さじ1
干ししいたけ(戻して、みじん切り) 2枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.210
A 酒、しょうゆ 各大さじ1/2
ごま油、しょうが汁、おろしにんにく 各小さじ1/2
砂糖 少々
パプリカ(赤、黄)、枝豆 各少々
クッキングシート(30×21cm) 1枚

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

- 耐熱容器にたまねぎを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 600W 約40~50秒
加熱後、粗熱を取り、片栗粉をまぶしておく。
- ボウルに肉、塩、こしょうを入れて、ねばりが出るまで混ぜる。
1としいたけ(飾り用に少し残す)、Aを加えてさらに混ぜ、16等分にする。しゅうまいの皮で包み、底を平らにならして形を整える。パプリカ、しいたけ、枝豆をトッピングする。
●しゅうまいの包みかた→ 右記参照

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
図のようにグリル皿にクッキングシートを敷き、2を並べ、上段に入れる。

17 蒸し物10分 <弱> 

10分しゅうまい



材料(2人分: 16個分)

(1人分)
カロリー..... 約271kcal
塩分 約1.0g

しゅうまいの皮(市販品) 16枚
豚ひき肉 140g
塩、こしょう 少々
たまねぎ(みじん切り) 中1/4個(50g)
片栗粉 大さじ1
干ししいたけ(戻して、みじん切り) 2枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.210
A 酒、しょうゆ 各大さじ1/2
砂糖 大さじ1/2
ごま油、しょうが汁、おろしにんにく 各小さじ1/2
クッキングシート(30×21cm) 1枚

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

- 耐熱容器にたまねぎを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 600W 約40~50秒
加熱後、粗熱を取り、片栗粉をまぶしておく。
- ボウルに肉、塩、こしょうを入れて、ねばりが出るまで混ぜる。
さらに、Aを加えて混ぜる。
1のたまねぎ、しいたけを加えてよく混ぜ、16等分にする。
- 親指と人差し指で輪を作って、しゅうまいの皮をのせ
2を押し込むようにして詰める。
皮の端の部分を水でぬらし、肉に貼り付けるように形を整える。
底を平らにする。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。
図のようにグリル皿にクッキングシートを敷き、3を並べ、上段に入れる。



17 蒸し物10分 

にんじんラペのココット



材料(直径7~8cmの耐熱容器2個分)

(1人分)	カロリー	約200kcal
塩分	約1.6g

にんじん(3mm幅のせん切り) ... 1/4本(50g)
塩 小さじ1/2
A {オリーブ油、粒マスタード... 各大さじ1/2
A {はちみつ 小さじ1/2
スライスベーコン(5mm幅のせん切り) ... 1枚
チーズ(縦4等分に切る) 2個
卵 M寸2個(正味100g)
牛乳 大さじ1
ナチュラルチーズ(ピザ用) 10g
バター 適量

17 蒸し物10分 

さけのハーブ蒸し



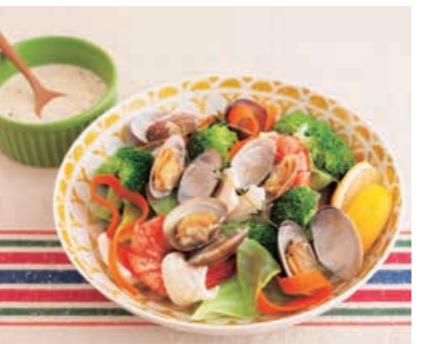
材料(2人分)

(1人分)	カロリー	約205kcal
塩分	約1.9g

生ざけ切り身 ... 2切れ(骨なし1切れ約80g)
タイム、イタリアンパセリ 各1本
A {白ワイン 大さじ1
A {オリーブ油 小さじ1
A {はちみつ 小さじ1/2
スライスベーコン(5mm幅のせん切り) ... 1枚
チーズ(縦4等分に切る) 2個
卵 M寸2個(正味100g)
牛乳 大さじ1
ナチュラルチーズ(ピザ用) 10g
バター 適量

17 蒸し物10分〈弱〉 

魚介の蒸しサラダ



材料(2人分)

(1人分)	カロリー	約196kcal
塩分	約1.8g

あさり(砂出しをする) 150g
えび、いか 合わせて140g
プロッコリー 中1/4株(60g)
キャベツ 50g
にんじん 20g
白ワイン 大さじ1
タイム 2~3本
A {マヨネーズ、プレーンヨーグルト 各大きさじ1/2
A {紫たまねぎ(みじん切り) 20g
A {オリーブ油 大さじ1/2
B {おろしにんにく 少々
塩、粗びきこしょう 各少々

●あさりの砂出しのコツ→ P.137

16 蒸し焼き10分〈弱〉 

エスニック蒸し焼きそば



材料(2人分)

(1人分)	カロリー	約557kcal
塩分	約5.1g

焼きそば麺 2玉(300g)
A {酒、ナンブラー 各小さじ1
A {にんにく(みじん切り) 小さじ1/2
豚バラ薄切り肉 100g
白ねぎ 1/2本(60g)
にら 20g
もやし 60g
B {ナンブラー 大さじ1/2
B {オイスターソース 大さじ1
C {ごま油、黒酢(酢でも可) 各小さじ1
香草(パクチー)、ライム、粗びきこしょう ... 各適量

16 蒸し焼き10分〈強〉 

ふんわりお好み焼き



材料(2人分)

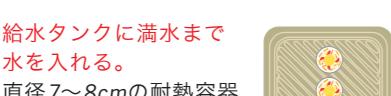
(1人分)	カロリー	約269kcal
塩分	約1.0g

豚バラ薄切り肉 40g
キャベツ 140g
薄力粉 70g
A {溶き卵 M寸1個分(正味50g)
A {だし汁 大さじ2
B {紅しょうが(みじん切り) 20g
B {天かす 大さじ2
C {長いも(すりおろす) 20g
かつおぶし、青のり 各適量
C {お好み焼きソース、マヨネーズ 各適量
青ねぎ(小口切り) 適量

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

作りかた

- にんじんは塩をふって約5分おき、水けを絞り、合わせたAとボウルに入れ、混ぜておく。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。
直径7~8cmの耐熱容器
2つにバターを塗り、1とベーコン、チーズの半量を入れて、中心に卵を割り入れる。牛乳を黄身の部分にかけ、チーズをまわりに散らして図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

作りかた

- タイム、イタリアンパセリはちぎり、Aとともに、さけにまぶしておく。
- パプリカは薄切り、ヤングコーンは縦半分に切り、塩をしておく。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。
直径23cmの耐熱皿に、さけの皮目を上にして並べ、2をさけと重ならないように入れる。
- 耐熱皿をグリル皿の中央にのせ、上段に入れる。



グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

作りかた

- えびは殻付きのまま背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。いかは一口大に切る。プロッコリーは小房に分け、キャベツは一口大に切る。にんじんはピーラーでリボン状にする。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に1を並べ、その周囲にあさりを置く。白ワインをふり、タイムをのせて上段に入れる。



加熱後、器に盛り、合わせたAを添える。
●加熱後、あさりの口が完全に開いていないときは、様子を見ながら追加加熱してください。

※フランス語で、細切り、せん切りという意味です。

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

作りかた

- 肉は5~6cm幅に切ってAをもみ込む。白ねぎは6cmの長さに切り、縦4等分にする。にらは5~6cm長さに切る。

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿の中央に肉を広げ、麺、にら、もやしをのせる。まわりに白ねぎをのせ、上段に入れる。



- 加熱後、全体を混ぜ、合わせたBを加えて、さらに混ぜる。器に盛り付け、香草、ライムを添え、粗びきこしょうをふる。

ポイント

- 麺がほぐれにくいときは「レンジ」600Wで約1分加熱してからほぐします。
- あっさりさせたいときは肉の種類を代えると油っぽさが軽くなります。例) バラ肉→ロース肉など

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

作りかた

- 肉は6cmの長さに切り、キャベツは1cm角に切る。ボウルにキャベツ、薄力粉を加えてよく混ぜる。Aを加えて混ぜ、さらにBを加えてよく混ぜる。

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
肉を2等分してグリル皿に並べ、図のように1を直径13cmの丸型に2枚広げる。



かつおぶし、青のりをふり、グリル皿を上段に入れる。



- 加熱後、2にCをかけて、青ねぎを散らす。

16 蒸し焼き10分 

あじと枝豆の焼き寿司



材料(2人分) (1人分)
カロリー…… 約472kcal
塩分 …… 約3.2g

ごはん(室温) …… 400g
あじ切り身(さしみ用) …… 2~3切れ(80~100g)
ゆで枝豆(冷凍でも可) …… 30g
にんじん …… 10g
A 醋 …… 大さじ2
砂糖 …… 小さじ2
塩 …… 小さじ1/4
しょうゆ …… 大さじ1/2
梅干し …… 大1個
青じそ …… 3枚
たくあん …… 50g
白ごま …… 大さじ1

作りかた グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

1. あじは1切れを4等分に切る。枝豆はさやから出し、にんじんはせん切りにする。
2. **給水タンクに満水まで水を入れる。**
ごはんをグリル皿の中央に24×17cmの大きさに平らに広げ、1の順にのせて、合わせたAをまわしかける。

ごはんをグリル皿の中央に24×17cmの大きさに平らに広げ、1の順にのせて、合わせたAをまわしかける。
ごはんをグリル皿の中央に24×17cmの大きさに平らに広げ、1の順にのせて、合わせたAをまわしかける。
ごはんをグリル皿の中央に24×17cmの大きさに平らに広げ、1の順にのせて、合わせたAをまわしかける。
3. 梅干しは種を取ってたくあんはみじん切り、たくあんは5mm角に切る。
4. 加熱した2に3と白ごまを混ぜ、器に盛り付け、お好みでおろしわさびを添える。



自動16

蒸す

16 蒸し焼き10分 

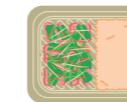
蒸し焼きビビンバ



材料(2人分) (1人分)
カロリー…… 約519kcal
塩分 …… 約2.7g

ごはん(室温) …… 400g
A 砂糖 …… 大さじ1
しょうゆ …… 大さじ1
ごま油 …… 小さじ1/2
牛こま切れ肉 …… 50g
B 砂糖、しょうゆ …… 各大さじ1/2
ごま油 …… 小さじ1/2
ほうれん草、もやし …… 各50g
にんじん …… 20g
C ごま油、白ごま …… 各大さじ1/2
砂糖 …… 小さじ1/2
塩 …… 少々

作りかた グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

1. ボウルにごはんを入れ、Aを加えてよく混ぜ、図のようにグリル皿の右半分に15×20cmの大きさに広げる。
2. 肉にBをもみ込む。
3. ほうれん草は5cm幅に切り、にんじんはせん切りにする。もやしとともにCである。
4. **給水タンクに満水まで水を入れる。**
グリル皿の左半分に、2、3の順にのせて、上段に入れる。

グリル皿の左半分に、2、3の順にのせて、上段に入れる。
5. 加熱後、すぐにボウルに移し、全体をよく混ぜ合わせてから盛り付ける。お好みでコチュジャンを添える。



自動16

16 蒸し焼き10分 

さけの紙包み蒸しちゃんちゃん風



材料(2人分) (1人分)
カロリー…… 約249kcal
塩分 …… 約2.0g

生ざけ切り身 …… 2切れ
(骨なし1切れ約80g)
キャベツ …… 40g
えのき …… 30g
にら …… 10g
A みそ …… 大さじ2
酒 …… 小さじ2
砂糖 …… 小さじ2
みりん …… 小さじ1
サラダ油 …… 小さじ1/2
顆粒和風だし …… 少々
(混ぜておく)
バター …… 20g
クッキングシート …… 2枚
(30×35cm)

作りかた グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

1. さけは1切れを4~5等分に切る。たれ大さじ1をからませる。
2. キャベツは1cm幅のせん切り、えのきは半分に切る。にらは4cmの長さに切る。野菜にたれ大さじ1をからませる。
3. クッキングシート2枚に皮目を上にしたさけをそれぞれ置き、まわりに2等分した2を置く。残りのたれをかけ、2等分したバターをのせて包む。
4. **給水タンクに満水まで水を入れる。**
グリル皿に並べ、上段に入れる。

●食品の置きかた→ 右図参照



自動16

●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「スチーム」100°Cで約14分加熱後、「グリル」下面で約4分加熱する

16 蒸し焼き10分 

魚介とかぼちゃのクリーム蒸し

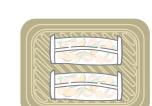


材料(2人分) (1人分)
カロリー…… 約262kcal
塩分 …… 約2.0g

えび …… 120g(6尾)
B ほたて貝柱 …… 100g(6個)
かぼちゃ …… 80g
細めのグリーンアスパラガス* …… 2本
A ナチュラルチーズ(ピザ用) …… 40g
にんにく(薄切り) …… 4枚
バター …… 10g
B オリーブ油、こしょう …… 各適量
塩 …… 少々
クッキングシート …… 2枚
(30×35cm)

作りかた グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

1. えびは背わたを取り、ほたてとともにAをまぶしておく。かぼちゃは厚さ5mmに切り、ところどころ皮をむく。グリーンアスパラガスは斜めに切る。
※太いアスパラガスは1本を縦半分に切る。
2. **給水タンクに満水まで水を入れる。**
クッキングシート2枚にかぼちゃを下にして具を半量ずつのせ、合わせたBをかける。チーズとバターをのせて包み、図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



自動16

3. 加熱後、オリーブ油をまわしかけ、こしょうをふる。

16 蒸し焼き10分〈弱〉

えびと蒸し野菜の
サルサソース

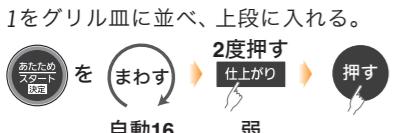
材料(2人分)

(1人分)	カロリー	約389kcal
	塩分	約2.3g

えび	75g(4尾)
れんこん	80g
かぶ	1個(70g)
パブリカ(赤、黄)	各少々(40g)
アボカド	1/2個(約70g)
A オリーブ油	大さじ2
B 白ワイン	大さじ1
塩、粗びきこしょう	各少々
トマト	中1個(200g)
ピーマン	小1/2個(15g)
紫たまねぎ	小1/6個(30g)
香草(パクチー)	少々
オリーブ油	大さじ2
ライム汁	1/4個分
塩	小さじ3/4
にんにく(みじん切り)	小さじ1/2
砂糖、粗びきこしょう	各少々

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

- えびは殻付きのまま背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。れんこんは厚さ5mmの半月切りにし、酢水につけてアケを抜く。かぶは6等分のくし切りにする。パブリカは乱切りにする。アボカドは厚さ1cmに切る。A、えび、野菜を合わせ、全体を混ぜてなじませる。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。1をグリル皿に並べ、上段に入れる。



- トマトは種を取って5mm角に切り、ピーマン、たまねぎはみじん切りにする。たまねぎはさっと水でもみ洗いし、水けを切る。香草は粗みじん切りにする。ボウルに入れて、残りのBと合わせてソースを作る。
- 加熱後、2を器に盛り付け、ソースを添える。

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.48「スチーム」、P.51「グリル」下面

16 蒸し焼き10分

ハーブチキン
スペアリブ

材料(2人分)

(1人分)	カロリー	約253kcal
	塩分	約0.9g

チキンスペアリブ	200~220g
たまねぎ(すりおろす)	中1/6個(30g)
タイム	2本
白ワイン、オリーブ油	各小さじ2
A 塩	小さじ1/2
おろしにんにく	少々
粗びきこしょう	少々
ローズマリー	1~2本
アルミホイル	

粉チーズ 大さじ2

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

- 肉にAをもみ込む。(10分程度おくと、さらに味がしみ込みます)
- 給水タンクに満水まで水を入れる。肉全体にまんべんなく粉チーズをまぶし、皮目を下にしてグリル皿の中央に並べ、上段に入れる。



●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「スチーム」100°Cで約14分加熱後、「グリル」下面で約5分加熱する

16 蒸し焼き10分

クイック・ロースト
ビーフ

材料(2人分)

(1人分)	カロリー	約264kcal
	塩分	約1.4g

牛もも肉の固まり*	200g
※直径約4cm、長さ12cmを使用	

A おろしにんにく 少々

オリーブ油、しょうゆ、

粗びきこしょう 各大さじ1/2

B 塩 小さじ1/4

ローズマリー 1~2本

アルミホイル

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

- 肉にAをもみ込む。(20分程度おくと、さらに味がしみ込みます)

2. 給水タンクに満水まで水を入れる。1の肉を図のようにグリル皿の中央にのせ、上段に入れる。



3. 加熱後、すぐにアルミホイルに包んで、庫外で10分蒸らす。

粗熱が取れたら、切り分ける。

●肉が大きめの場合は、加熱後、少し庫内においてからアルミホイルに包み、蒸らすとよいでしょう。

●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「スチーム」100°Cで約14分加熱後、「グリル」下面で約5分加熱する

16 蒸し焼き10分

きのこのとろーり
チーズ蒸し

材料(2人分)

(1人分)	カロリー	約243kcal
	塩分	約1.1g

きのこ合わせて	160g
(しめじ、まいたけ、生しいたけ、生マッシュルームなど)	

A スライスベーコン 2枚

トマト 中1/2個(90g)

A バター 20g

B 塩、こしょう 少々

B パセリ、オレガノ(乾燥) 各適量

スライスチーズ(溶けるタイプ) 2枚

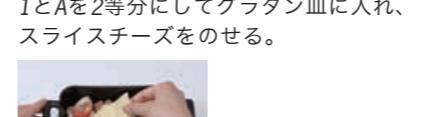
作りかた グリル皿<上段>

レンジ+スチーム加熱

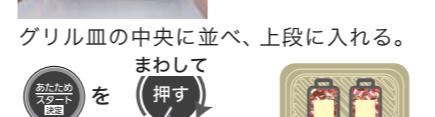
- きのこは一口大に切り、ベーコンは1cm幅に切る。トマトは種を取って5mm角に切る。



- 1とBを2等分にしてグラタン皿に入れ、スライスチーズをのせる。



グリル皿の中央に並べ、上段に入れる。



●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「スチーム」100°Cで約14分加熱後、「グリル」下面で約5分加熱する

16 蒸し焼き10分

にらまんじゅう



材料(2人分)

(1人分)	カロリー	約267kcal
	塩分	約0.8g

ぎょうざの皮(市販品/大きめの物)	8枚
豚ひき肉	90g

A 片栗粉 小さじ1

ごま油 小さじ1

B ショウゆ、砂糖 各小さじ1/2

白ねぎ(みじん切り) 少々

にら(みじん切り) 5g

しょうが(みじん切り) 小さじ3/8

A おろしにんにく 小さじ3/8

酒、しょうゆ 各小さじ1/2

砂糖 小さじ1/2

B ごま油 大さじ1

こしょう 少々

顆粒中華風スープ 小さじ1/2

片栗粉 小さじ1/2

サラダ油 大さじ1/2

作りかた グリル皿<上段>

レンジ+スチーム加熱

- ボウルに具とAを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。

2 1に片栗粉を入れて、さらによく混ぜる。

3 2を14等分してぎょうざの皮にのせ、片方に水を塗り、もう片方にひだをとりながら閉じ合わせる。

4 給水タンクに満水まで水を入れる。3の底面にごま油を付けて、グリル皿の中央に並べ、上段に入れる。



●グリル皿に押さえつけるように置くと、焼き色がしっかり付きます。

●皮の閉じ目を水でぬらしておくと柔らかく仕上がります。

16 蒸し焼き10分

手作りぎょうざ



材料(2人分: 14個分)

(1人分)	カロリー	約341kcal

<tbl_r cells="3

15 チルドぎょうざ

チルドぎょうざ



材料(10~12個)

チルドぎょうざ(市販品) 約150~200g

- フライパンで焼くタイプのチルドぎょうざをスチームで蒸し、グリル皿の底面から加熱して底をパリッと焼き上げます。

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+スチーム加熱

1. ぎょうざの耳の部分を水にくぐらせ、図のようにグリル皿に耳を上にして並べる。



2. 給水タンクに満水まで水を入れる。

グリル皿を上段に入れる。

あたためスタート
を まわして
(押す) ● 目安時間
約10分
自動15

ポイント

- 焼き色の付いた加熱済みのぎょうざはうまくできません。
- 油を付けずに焼けるのでヘルシーです。
- ぎょうざの種類や分量によって、焼き色が変わります。
- 羽根の素(液体)付きのぎょうざは羽根の素がグリル皿の溝に流れてしまい、羽根ができません。羽根の素を使わずに焼いてください。
- グリル皿の中央部分がよく焼ける範囲です。図のようになるべく中央に置いて焼いてください。

スチーム

さけとあさりのハーブ蒸し



材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約183kcal
塩分 約0.4g

生ざけ切り身 4切れ(1切れ80g)
塩、こしょう 少々
あさり(砂出しをする) 100g
たまねぎ(せん切り) 大1/2個(80g)
パブリカ(赤・黄/せん切り) 合わせて20g
グリーンアスパラガス(5~7cmに切る) 50g
ローズマリー 適量
白ワイン 大さじ2

作りかた

グリル皿<上段>
スチーム加熱

1. さけに塩、こしょうをして約10~15分おき、水けをふき取る。
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。グリル皿にたまねぎ、パブリカ、さけの順にのせ、まわりにグリーンアスパラガス、あさりを並べ、ローズマリーをのせて、白ワインをかける。
材料をのせたグリル皿を上段に入れる。

あたため
スタート
を まわして
(押す) スチーム 100°C 約18~23分

お好みでラビゴットソースをかける。→ 下記参照
● あさりの砂出しのコツ → P.137

ラビゴットソース

材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約82kcal
塩分 0g

たまねぎ(みじん切り) 中1/4個(50g)
ピーマン(みじん切り) 小1個(25g)
トマト(皮と種を取ってみじん切り) 中1/2個(100g)
白ワインビネガー* 大さじ3
白ワイン、オリーブ油 各大さじ2
砂糖 大さじ1
すべての材料を容器に入れて、よく混ぜる。
※ワインビネガーの種類により味が変わるので量を調節してください。

スチーム

アクアパッツア



材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約171kcal
塩分 約2.2g

小さめのたい 2尾(1尾200g)
A にんにく(縦半分に切りつぶす) 1片
白ワイン 大さじ1
塩 小さじ1
こしょう 適量
エリンギ 1パック(100g)
プチトマト 12個
あさり(砂出しをする) → 下記参照 300g
オリーブ油 大さじ1½
ローズマリー 適量

作りかた

グリル皿<上段>
スチーム加熱

1. たいはうろこ、内臓を取り除き、両面に斜めに切り目を3本ずつ入れ、Aをふって30分おく。



2. 図のようにたい、縦4等分にしたエリンギ、プチトマト、あさりをグリル皿に並べ、ローズマリーをのせる。



3. 給水タンクに満水まで水を入れる。オリーブ油大さじ1を全体にかける。
グリル皿を上段に入れる。

あたため
スタート
を まわして
(押す) スチーム 100°C 約23~28分

盛り付け、スープをかける。
残りのオリーブ油をかけて仕上げる。

あさりの砂出しのコツ

ざる付きのボウルに(ざるにあさりを入れる)つかるぐらいいの食塩水を入れます。
(水1Lに塩大さじ2が目安です)
上に新聞紙などをかぶせて暗くすると砂をよくはきます。

スチーム

一尾魚の蒸し物



材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約125kcal
塩分 約0.8g

たい 1尾(約500g)
塩 小さじ1/2
酒 大さじ1
しょうが(薄切り) 1片
白ねぎ(斜め切り) 1/2本(50g)

作りかた

グリル皿<上段>
スチーム加熱

1. たいはうろこ、内臓を取り除き、きれいに洗って水けを切る。身に3か所斜めに切り込みを入れ、塩をすり込んで30分おく。



2. 給水タンクに満水まで水を入れる。

図のようにグリル皿の上にしょうがの半量と白ねぎを散らし、その上にたいをのせる。
たいの上に残りのしょうがを散らし、酒をかける。
グリル皿を上段に入れる。

あたため
スタート
を まわして
(押す) スチーム 100°C 約25~30分



20 茶わん蒸し 1~6個

茶わん蒸し

材料(4個分) (1個分)
カロリー…… 約108kcal
塩分 …… 約2.1g

具
鶏のささ身 …… 40g
塩 …… 少々
酒 …… 大さじ½
えび …… 80g(4尾)
干ししいたけ …… 2枚
(戻して半分に切り、下味を付ける)
●干ししいたけの戻しかた→ P.210

かまぼこ …… 4枚
ぎなん(缶詰) …… 12個

卵液
卵 …… M寸3個(正味150g)
だし汁 …… 2½カップ
(顆粒和風だしの場合は、小さじ¾使用)*
薄口しょうゆ …… 小さじ¾
塩 …… 小さじ¾
みりん …… 小さじ1
(卵:だし汁=1:3~4 卵液が薄すぎると固まりにくくなります)

茶わん蒸し容器(共ぶた付き)

*顆粒和風だしを使う場合は、塩分を控えてください。
塩分によって固まりかたが違います。

●4個分以外はすべての材料を個数に合わせて調整する

●液温が室温(約25°C)と違うときは、「仕上がり」ボタンで調節を。
→ P.45

・液温が低いとき(約10°C):
(強)
・液温が高いとき(約40°C):
(弱)

●干ししいたけの下味の付けかた

戻したしいたけと戻し汁、砂糖、しょうゆ(分量外)を
弱火で甘辛く煮含める。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.48「スチーム」

作りかた

グリル皿<中段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

- ささ身は筋を取って4等分にし、塩、酒をかける。
えびは背わたを取り、尾を残して殻をむく。
卵液の材料を混ぜ合わせ、裏ごし器でこす。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。
茶わん蒸し容器に、具と卵液を8分目まで入れ、必ず共ぶたをする。
●アルミホイル、ラップは使わないでください。

器を図のようにグリル皿に並べ、中段に入れる。



加熱後、庫内から出して約5分蒸らす。

●手動のとき→「スチーム」95°Cで約23~26分(1~4個)
約25~29分(5~6個)
追加加熱をするときは、再度、給水タンクに満水まで水を入れ、加熱する。

19 ゆで卵

ゆで卵



材料

(1個分)
カロリー…… 約76kcal
塩分 …… 約0.2g
卵(冷蔵のもの)…… M寸1~4個(1個約60g)

作りかた

グリル皿<上段>
ヒーター+スチーム加熱

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
- グリル皿を上段に入れ、図のように卵を並べる。
(図のように並べることで、うまく固まります)



●個数設定なしで1~4個まで加熱できます。
●最大10個までできます。5個以上の場合は、仕上がり
(やや強)または(強)で加熱してください。

- 加熱後、必ず冷水につけて十分に冷ます。
(熱いのでやけどに注意)

●手動のとき→「スチーム」100°Cで約14~18分。
(1~10個 中央に寄せる)

ポイント

- 冷蔵保存の卵を使います。
- 卵の保存状態や大きさなどによって、仕上がりが変わることがあります。
- 温泉卵は「仕上がり」ボタンで、固め、柔らかめに変更できます。→ P.45

18 温泉卵

温泉卵



材料

(1個分)
カロリー…… 約76kcal
塩分 …… 約0.2g
卵(冷蔵のもの)…… M寸1~4個(1個約60g)

作りかた

グリル皿<下段>
ヒーター+スチーム加熱

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
- グリル皿を下段に入れ、図のように卵を並べる。
(図のように並べることで、うまく固まります)



●個数設定なしで1~4個まで加熱できます。

- 加熱後、すぐ冷水につけて十分に冷ます。
●すぐに冷水につければ、余熱で加熱が進み固くなります。
(熱いのでやけどに注意)

●手動のとき→「スチーム」70°Cで約17~21分。
(1~10個 中央に寄せる)

警告

殻付きの卵は、自動メニュー「18 温泉卵」、「19 ゆで卵」、手動「スチーム」以外では加熱しない
破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります

スチーム

手作りしゅうまい

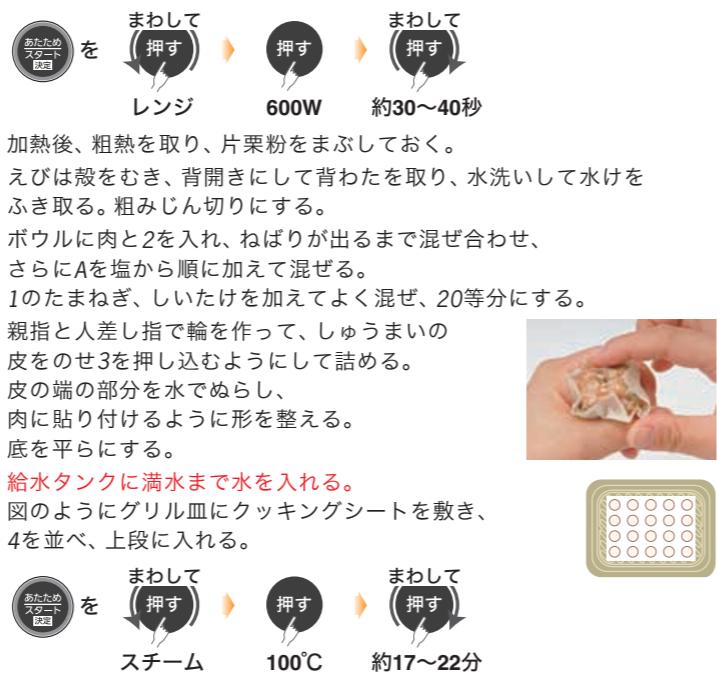


(1人分)
カロリー 約237kcal
塩分 約1.2g

材料(4人分: 20個分)
しゅうまいの皮(市販品/約8cm角) 20枚
豚ひき肉 200g
えび 170g(9尾)
干ししいたけ(戻して、みじん切り) 小2枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.210
たまねぎ(みじん切り) 中1/4個(50g)
片栗粉 大さじ1/2
塩 小さじ1/2
酒 小さじ2
しょうゆ 小さじ1/2
砂糖 小さじ1/2
こしょう 少々
溶き卵 大さじ2
ねぎ油 大さじ1/2
ごま油 小さじ1弱
クッキングシート(30×21cm) 1枚

作りかた

- 耐熱容器にたまねぎを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。
- えびは殻をむき、背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。粗みじん切りにする。
- ボウルに肉と2を入れ、ねばりが出るまで混ぜ合わせ、さらにAを塩から順に加えて混ぜる。
- 1のたまねぎ、しいたけを加えてよく混ぜ、20等分にする。
- 親指と人差し指で輪を作り、しゅうまいの皮をのせ3を押し込むようにして詰める。皮の端の部分を水でぬらし、肉に貼り付けるように形を整える。底を平らにする。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。図のようにグリル皿にクッキングシートを敷き、4を並べ、上段に入れる。



手作りしゅうまいのアレンジメニュー

豆腐しゅうまい

材料(4人分: 20個分)

しゅうまいの皮(市販品/約8cm角) 20枚
鶏ひき肉(もも) 80g
塩 少々
しょうが汁 小さじ1/2
砂糖 小さじ1/2
A シュウマ 小さじ2
酒 小さじ2
溶き卵 大さじ1強
パン粉 3/4カップ
木綿豆腐 200g
白ねぎ(みじん切り) 20g
ほたて(缶詰) 60g
クッキングシート(30×21cm) 1枚

作りかた

- 木綿豆腐は水切りしておく。
●豆腐の水切り→ P.210
- ボウルに肉とAを塩から順に入れ、ねばりが出るまでよくこねておく。
- 豆腐、白ねぎ、ほたてを加え混ぜる。
- 3を20等分にし、しゅうまいの皮で包み、中央にぎんなんやにんじんなどお好みの食材をのせる。
- 「手作りしゅうまい」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。→ 上記参照



グリル皿<上段>
スチーム加熱

スチーム

肉まん(手作り)



(1個分)
カロリー 約208kcal
塩分 約0.8g

A ごま油 大さじ1
酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ1/2
砂糖 大さじ1/2
オイスターソース 大さじ1/2
片栗粉 大さじ1/2
しょうが汁 小さじ1
塩 小さじ1/2
こしょう 少々
クッキングシート(7cm角) 8枚

●好みでにんにくペーストを混ぜてもよいでしょう。

材料(8個分)

皮生地
強力粉 90g
薄力粉 160g
ベーキングパウダー 小さじ1/2
砂糖 大さじ2
塩 小さじ1/4
ドライイースト 小さじ1/2
ぬるま湯(約40°C) 120~130ml
サラダ油 小さじ2/2
具
豚ひき肉 150g
たまねぎ(粗みじん切り) 大1/3個(80g)
ゆでたけのこ(粗みじん切り) 50g
干ししいたけ(戻して、粗みじん切り) 2枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.210

作りかた

- 耐熱容器にたまねぎを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。
- 強力粉、薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を合わせてふるいにかけ、ボウルに入れる。
- 2にドライイーストを入れ、軽く混ぜ合わせる。ぬるま湯を入れて混ぜ合わせ、まとまったらサラダ油を入れてさらに混ぜる。耳たぶぐらいの柔らかさになるまでよくこねる。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。ボウルに生地を入れる。ラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。



グリル皿<上段>
スチーム加熱

- 肉、1のたまねぎ、たけのこ、しいたけを混ぜ合わせる。合わせておいたAを入れ、さらに混ぜ合わせ、8等分にする。

- 発酵が終わった生地を台に取り出し、手で軽く押さえてガス抜きをする。棒状にのばし、8等分にする。生地をめん棒で周囲は薄め、中央はやや厚めの直径約11cmの円形にのばす。



- 手のひらに生地をのせ、生地の中央に具を置く。軽く具を包むようにして生地のふちをつまみ、少しづつ送るようにしながら生地をつまんで最後に上部をしっかりと閉じ合わせる。



- 給水タンクに満水まで水を入れる。図のようにグリル皿にクッキングシートを敷き、閉じ目を上にして肉まんを並べ、上段に入れる。



レンジ

おかゆ（お米から）



煮る／ゆでる／炊く

材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約134kcal
塩分 0g米 0.09L(½合)
水 2½カップ

レンジ

おかゆ（ごはんから）



材料(1人分)

(1人分)
カロリー 約134kcal
塩分 0g冷やごはん 80g
水 1カップ

レンジ

中華おこわ

(1人分)
カロリー 約325kcal
材料(4人分) 塩分 約1.6gもち米 0.36L(2合)
水 1カップ
A 干ししいたけの戻し汁 ½カップ
A ショウキュー 大さじ1½
酒 大さじ1
B 焼き豚(5mmの角切り) 100g
B ゆでたけのこ(いちょう切り) 50g
干ししいたけ(水で戻してせん切り) 2枚

●干ししいたけの戻しかた→ P.210

レンジ

赤飯

(1人分)
カロリー 約305kcal
材料(4人分) 塩分 0gもち米 0.36L(2合)
あずき 40g
(市販の赤飯用水煮あずきの場合は80g)
あずきのゆで汁 1½カップ

レンジ

白ごはん

(1人分)
カロリー 約267kcal
材料(4人分) 塩分 0g米 0.36L(2合)
水 380ml

- 季節やお米の種類によって炊き上がりが異なります。
- 水量は目安のため、お好みで加減を。

作りかた

レンジ加熱

- 米を洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、約1時間水につける。



作りかた

レンジ加熱

- 深めの耐熱容器にごはんと水を入れ、よく混ぜる。ふたなしで庫内中央に置く。



使用する容器

深めの耐熱容器(陶器製の丼鉢など)

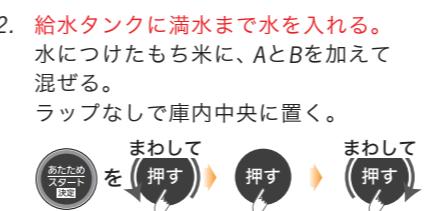


●浅い容器はふきこぼれます。

作りかた

レンジ+スチーム加熱

- もち米を洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、約1時間水につける。



加熱後、混ぜて表面を平らにならし、再度、庫内中央に置く。



炊き上がったら軽く混ぜ、ラップをして約5分蒸らす。

作りかた

レンジ+スチーム加熱

- あずきをたっぷりの水(分量外)でゆでる。煮立ったら、ゆで汁を捨て、再び5カップの水(分量外)でゆでる。煮立ったら弱火にして、皮が破れないように気を付ける。煮えたらざるにあげ、あずきとゆで汁に分ける。

- もち米を洗う。直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、あずきのゆで汁(市販の赤飯用水煮あずきを使う場合は缶汁と水で可)1½カップを加えて、約1時間おく。
- 給水タンクに満水まで水を入れる。ゆで汁につけたもち米にあずきを混ぜ、ラップなしで庫内中央に置く。



加熱後、混ぜて表面を平らにならし、再度、庫内中央に置く。



炊き上がったら軽く混ぜ、ラップをして約5分蒸らし、お好みでごま塩をふる。

作りかた

レンジ加熱

- 米は洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れて、約1時間水につける。

- 米を入れたボウルにラップをふんわりゅうたりかけ、庫内中央に置く。



炊き上がったら軽く混ぜ、ラップをして約5分蒸らす。

レンジ

えのきの梅肉あえ



煮る / ゆでる / 炊く

材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約19kcal
塩分 約1.9g

えのき 200g
A 梅干し※(種を取って裏ごしする) 中2個
砂糖、みりん 各小さじ1/2
酒 少々
しょうゆ 小さじ1
刻みのり 適量
※ねり梅を使ってもよいでしょう。

材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約100kcal
塩分 約0.8g

白菜(4cmに切る) 100g
合びき肉 50g
A 水 大さじ1
砂糖 小さじ1/2
しょうゆ 小さじ1
オイスターソース 小さじ1
ごま油 小さじ1
片栗粉 小さじ1

作りかた

- えのきは、半分の長さに切る。
ほぐして深めの耐熱容器に入れる。
ふたをして、庫内中央に置く。



- 別の容器にAを入れて混ぜる。
加熱したえのきとあえ、刻みのりをのせる。

レンジ加熱

作りかた

- 直径20cmの深めの耐熱容器に、肉とAを入れてよくほぐし、
その上に白菜を広げる。

2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
ふたなしで庫内中央に置く。



加熱後、よく混ぜる。

レンジ+スチーム加熱

8 ゆで葉果菜

白菜のあえ物

さやいんげんの
ごまみそあえ(1人分)
カロリー 約55kcal
塩分 約0.8g

さやいんげん(筋を取り) 150g
塩 少々
たまねぎ 中1/4個(50g)
(薄切りにし、水にさらす)
ごまみそ
白みそ 大さじ2
すりごま(白)、酒 各大さじ1
砂糖 大さじ1/2

作りかた

- さやいんげんは、軽く塩をして
耐熱性の平皿にのせ皿ごとラップで
包み込み、庫内中央に置く。



加熱後冷水にさらし、水けを
切ってから適当な長さに切る。

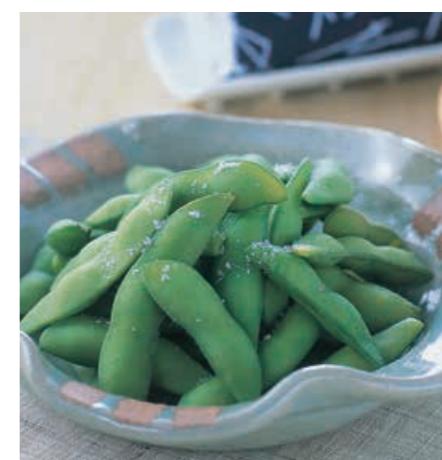
- ごまみその材料を合わせてすり、
水けを切ったたまねぎと
さやいんげんにあえる。

●たまねぎの辛みが気になる場合は、
「レンジ」600Wで約1分加熱します。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、
約2~3分。

レンジ

枝豆

(1人分)
カロリー 約37kcal
塩分 約0.7g

枝豆 200g
塩(塩もみ用) 小さじ1弱

作りかた

- 枝豆は、洗って塩もみをし、
約5~10分おく。

2. 耐熱性の平皿の上に平らに広げて
ラップをし、庫内中央に置く。



加熱後、うちわなどで冷ます。
(色よく仕上げるために)

- 必ず平皿にのせてください。
●季節や野菜の保存状態により、
仕上がりが異なります。

8 ゆで葉果菜

なすのピリ辛あえ

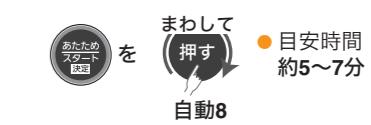
(1人分)
カロリー 約61kcal
塩分 約0.8g

なす 4本(1本100g)
サラダ油 大さじ1
A 酢、しょうゆ 各大さじ1
砂糖 小さじ1
おろしにんにく、おろしそうが 各小さじ1/2
豆板醤 適量
(混ぜておく)

作りかた

- なすは、10cmの長さで縦に6つに
切ったあと、しばらく塩水につけて
アクを抜いておく。

2. 水けを切ったなすを耐熱性の平皿に
並べ、サラダ油をかけて混ぜる。
ラップをゆったりかけ、庫内中央に
置く。



- なすの水けを切り、Aを合わせる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、
約5~7分。

レンジ

黒豆



材料	(1/10量分)
	カロリー 約97kcal
	塩分 約0.3g

黒豆 1カップ(140g)
A
水 4カップ
砂糖 100g
干ししいたけ 小さじ1½
しょうゆ 小さじ1½
塩 小さじ¼
クッキングシート

作りかた

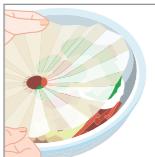
- 黒豆を洗ってざるにあげ、水けを切る。
直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに黒豆とAを入れ、一晩おく。
- 一晩おいた黒豆にクッキングシートで落としふたをし、ラップをして庫内中央に置く。
●落としふたについて→下記参照



2、3粒取り出し、指で軽くつぶれるようなら、落としふたを外し、ふたをして一昼夜おく。
(しわを防ぎ、味をしみ込ませるため)

●直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使ってください。
小さい容器だと吹きこぼれことがあります。

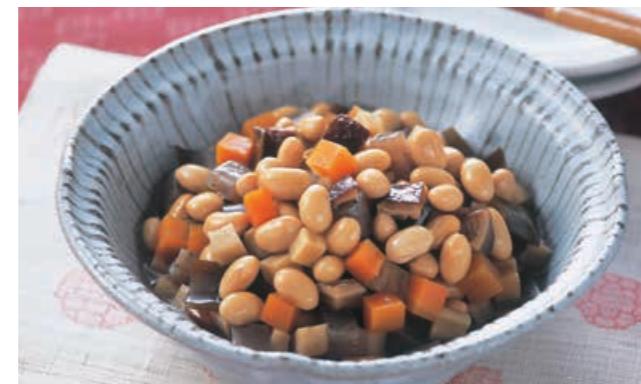
落としふたについて



落としふたには、容器の大きさに合わせて切り、中央に穴を開けたクッキングシートを使います。
金属製の落としふたは使えません。

レンジ

五目豆



材料	(1/10量分)
	カロリー 約49kcal
	塩分 約0.7g

水煮大豆 170g
昆布 10g
干ししいたけ 2枚
●干ししいたけの戻しかた→ P.210
にんじん ¼本(50g)
ごぼう 50g
こんにゃく 60g
A
水 1カップ
(昆布、干ししいたけの戻し汁と合わせて)
砂糖 40g
しょうゆ 大さじ1½
塩 小さじ¼

作りかた

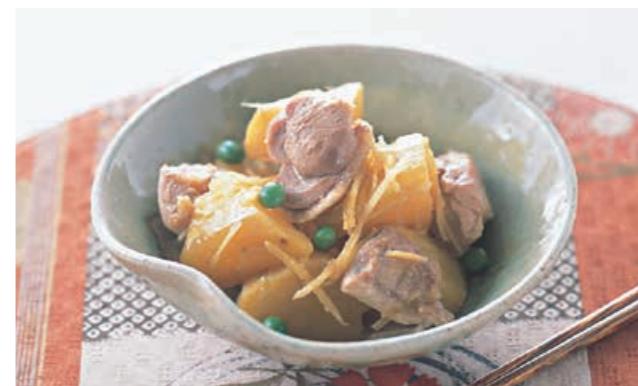
- 昆布は1cm角に切り、水で戻す。戻したしいたけは、1cm角に切る。にんじん、ごぼうは大豆の大きさに角切り、ごぼうは酢水につけてアツを抜く。
こんにゃくは1cm角に切る。
- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに大豆と1を入れ、Aを加える。ラップをして、庫内中央に置く。



●直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使ってください。
小さい容器だと吹きこぼれがあります。

レンジ

さつまいもと鶏肉のうま煮



材料(4人分)	(1人分)
	カロリー 約313kcal
	塩分 約0.9g

鶏もも肉 250g
さつまいも 500g
しょうが 1片
A
酒 大さじ2
しょうゆ 大さじ1½
砂糖 大さじ1
だし汁 1カップ
グリーンピースの水煮 適量

作りかた

- 肉は一口大に切る。
さつまいもは皮をむき、一口大の乱切りにする。
しょうがはせん切りにする。
Aを混ぜ合わせておく。
- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに肉とさつまいも、しょうが、Aを入れる。
ラップをして庫内中央に置く。



加熱後、グリーンピースを散らす。

レンジ

かぼちゃのサラダ



材料(4人分)	(1人分)
	カロリー 約154kcal
	塩分 約0.3g

かぼちゃ(拍子木切り) 300g
にんじん(太めのせん切り) ½本(100g)
ドレッシング
粒コーン缶(水けを切る) 50g
プレーンヨーグルト、マヨネーズ 各大さじ2
砂糖、塩、酢 各少々

A
レーズン(湯で戻し、水けを切る) 適量

作りかた

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
かぼちゃ、にんじんを耐熱性の平皿(直径20~25cm)に入れ、ラップなしで庫内中央に置く。

まわしてを(押す) → まわしてを(押す) → まわしてを(押す)
レンジ 300W 約13~15分
スチーム
加熱後、よく混ぜて水けを切る。
- ドレッシングの材料を混ぜる。
- 加熱した1にAを加えて混ぜ、ドレッシングとあえる。

ポイント

- お好みの野菜に変えてアレンジできます。野菜の分量は合わせて400gにします。
- 野菜の種類や状態により仕上がりが異なります。
特に根菜類は火が通りにくいため細かく切りましょう。

37 根菜の煮物〈強〉

かんなん
煮物



鶏と根菜のうま煮



煮る / ゆでる / 炊く

材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約211kcal
塩分 約1.8g

鶏もも肉 80g
A { 酒、しょうゆ、みりん
さといも 70g
にんじん 20g
ごぼう 20g
れんこん 20g
生しいたけ 1枚(15g)
こにゃく 50g
さやいんげん(筋を取る) ... 2本
だし汁* 大さじ1
しょうゆ、砂糖、みりん
各小さじ1
片栗粉 各小さじ1
酒 小さじ1
ごま油 小さじ1/2
塩 少々
※顆粒和風だしを使う場合は、
塩分を控えてください。

●野菜は、合わせて100~500gまで調理できます。

分量の目安表→P.154参照

●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

- 肉は約3cmの角切りにする。Aをもみ込んで約5分おく。
さといもは皮をむいて乱切りにし、塩でもみ洗いをして
ぬめりを取り。にんじん、ごぼう、れんこんは小さめの
乱切りにし、ごぼう、れんこんは酢水につけてアツを抜く。
- しいたけは4等分に切る。こにゃくは小さめにちぎる。
さやいんげんは3等分に切る。
- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにBを合わせ、
さやいんげん以外の野菜を入れて混ぜる。
肉を漬け汁ごと散らしてのせ、さやいんげんをのせて
ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。



- 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約10~12分。

●「37 根菜の煮物」のコツ→P.154

37 根菜の煮物

かんなん
煮物



えびだんごと長いもの煮物



材料(3~4人分)

(1人分)
カロリー 約116kcal
塩分 約1.0g

むきえび 200g
A { 白ねぎ 15g
（みじん切り）
しょうが 少々
（みじん切り）
片栗粉 大さじ1½
酒 小さじ½
塩 少々
長いも 300g
B { 長いも 1/4カップ
だし汁* 1/4カップ
薄口しょうゆ、みりん
各小さじ1/2
塩 少々
(混ぜておく)
みつば、ゆずの皮 各適量
※顆粒和風だしを使う場合は、
塩分を控えてください。

●長いもは、100~300gまで調理できます。

分量の目安表→P.154参照

●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

- えびは洗って水けをふき取り、包丁でたたく。
ねばりが出てきたらボウルに入れ、Aと合わせて混ぜる。
(またはえびとAをミキサーにかける)
- 手に水を付け、8等分に丸め、表面に片栗粉(分量外)を
まぶす。
- 長いもは皮をむいて1.5cm幅の輪切りにする。
- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに、合わせておいたBと
3を入れて混ぜ合わせる。さらに2を長いもの上にのせて
ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。
(えびだんごは煮くずれを防ぐため、できるだけ煮汁に
つかないようにボウルに入れる)



- 加熱後、器に盛り付け、煮汁をまわしかけ、みつば、
ゆずの皮を添える。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約10~12分。

37 根菜の煮物

かんなん
煮物



ふろふき大根(ゆずみそ)



材料(2~3人分)

(1人分)
カロリー 約43kcal
塩分 約1.0g

大根 200g
A { 水 1/4カップ
昆布茶 小さじ1
ゆずみそ(市販品) 大さじ2強
●大根は、100~500gまで調理できます。
分量の目安表→P.154参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

- 大根は皮をむき、厚さ1cmの輪切りにする。
さらに、4等分にする。
直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、
大根を入れる。
ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。



●手動のとき→「レンジ」600Wで、約8~9分。

- 1を器に盛り付け、煮汁でひたす。
みそを小さめの耐熱容器に入れ、ラップなしで
庫内中央に置く。



- みそを大根にかける。
お好みでゆずの皮をすってかけてよいでしよう。

37 根菜の煮物〈強〉

かんなん
煮物



じゃがいもと牛肉のレモンバター煮



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約303kcal
塩分 約1.4g

牛肉(焼き肉用) 80g
A { レモン(薄切り) 2枚
塩、こしょう 少々
じゃがいも 中1個(150g)
にんにく 小さじ1/2
パブリカ(黄) 中1/2個(60g)
A { ローズマリー 1/2本
（みじん切り）
さやいんげん(筋を取る) ... 6本
塩 小さじ1/3
こしょう 少々
水 1/4カップ
バター(細かく切る) 10g

●野菜は合わせて、100~500gまで調理できます。

分量の目安表→P.154参照

●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

- 肉は塩、こしょうをする。じゃがいも、パブリカは一口大に
切る。さやいんげんは3等分の斜め切りにする。
- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせる。
1を加えて全体を混ぜ、バターを全体に散らすようにのせる。
ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。



●手動のとき→「レンジ」600Wで、約10~12分。

37 根菜の煮物 かんなん 煮物

れんこんの煮物



(1人分)
カロリー 約93kcal
材料(4人分) 塩分 約0.8g

れんこん(厚さ5mmの半月切り) 400g
A 砂糖 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
みりん 大さじ1
水 大さじ1

●れんこんは、100~500gまで調理できます。
分量の目安表→P.154参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

1. れんこんは酢水につけてアクを抜き、直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、Aを混ぜ合わせたAを入れて、ラップをふんわりゅったりかける。

2. 庫内中央に置く。



3. 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約10~12分。

37 根菜の煮物 かんなん 煮物

大根とツナの煮物



(1人分)
カロリー 約98kcal
材料(4人分) 塩分 約0.8g

大根(厚さ1cmに切り、4等分する) 400g
ツナ(缶詰) 80g
A 砂糖 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
A 酒 大さじ1
みりん 大さじ1
水 大さじ1

●大根は、100~500gまで調理できます。
分量の目安表→P.154参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

1. 大根とツナを直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、Aを混ぜて加え、ラップをふんわりゅったりかける。

2. 庫内中央に置く。



3. 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約10~12分。

37 根菜の煮物 (強) かんなん 煮物

肉じゃが



(1人分)
カロリー 約290kcal
材料(2人分) 塩分 約2.0g

じゃがいも(一口大に切る) 中1個(150g)
にんじん 40g
(厚さ5mmのいちょう切り)
たまねぎ(くし形切り) 中1/4個(50g)
豚バラ薄切り肉(一口大に切る) 100g
めんつゆ(2倍濃縮タイプ) 大さじ4
きぬさや 8枚(16g)
(鍋で下ゆでし、半分に切る)

●野菜は合わせて、100~500gまで調理できます。
分量の目安表→P.154参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

1. 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに下から肉、にんじん、じゃがいもの順番で入れ、一番上にたまねぎをのせてめんつゆを入れ、ラップをふんわりゅったりかける。

2. 庫内中央に置く。



3. 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせる。でき上がりにゆでたきぬさやをのせる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約12~13分。

37 根菜の煮物 かんなん 煮物

じゃがいもとベーコンの煮物



(1人分)
カロリー 約184kcal
材料(4人分) 塩分 約1.1g

じゃがいも 大2個(400g)
スライスベーコン(1cm幅に切る) 4枚
A 砂糖、しょうゆ、酒、みりん、水 各大さじ1

●じゃがいもは、100~500gまで調理できます。
分量の目安表→P.154参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

1. 一口大に切ったいもとベーコンを直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れる。
Aと混ぜ合わせ、ラップをふんわりゅったりかける。



2. 庫内中央に置く。



3. 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約10~11分。

37 根菜の煮物 かんなん 煮物

野菜のカレー煮



(1人分)
カロリー 約244kcal
材料(4人分) 塩分 約1.6g

キャベツ(ざく切り) 100g
じゃがいも 大1/2個(100g)
(厚さ5mmの半月切り)
れんこん(薄い半月切り) 50g
たまねぎ(薄切り) 小1/2個(50g)
にんにく(薄切り) 1/2片
赤とうがらし(種を取る) 1本
塩、こしょう 少々
厚切りベーコン(拍子木切り) 100g
白ワイン 1/4カップ
水 1/4カップ
カレールウ(市販品/細かく刻む) 30g
トマトペースト 大さじ1/2

●野菜は、合わせて100~500gまで調理できます。
分量の目安表→P.154参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

37 根菜の煮物 かんなん 煮物

きんぴら



(1人分)
カロリー 約140kcal
材料(4人分) 塩分 約2.0g

ごぼう(ささがき) 120g
にんじん(4cmのせん切り) 80g
こんにゃく(4cmのせん切り) 100g
れんこん*(厚さ2mmの半月切り) 140g
※太いれんこんは、厚さ2mmのいちょう切りにする。
さやいんげん(筋を取る) 80g
(酒、砂糖、みりん) 各大さじ2
A ショウゆ 大さじ3
ごま油 小さじ2
一味とうがらし 適量
いりごま(白) 小さじ2

●野菜は、合わせて100~500gまで調理できます。
分量の目安表→P.154参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

●「37 根菜の煮物」のコツ→P.154

煮る / ゆでる / 炊く

基本の作りかた

1 ボウルに材料を入れる

直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに野菜などの材料と煮汁(調味液)を入れてラップをふんわりゆったりかける。



2 加熱する

庫内中央に置く。メニュー番号を選んで加熱する。

3 煮汁がいきわたるよう混ぜ合わせる

加熱後、軽く全体を混ぜ合わせる。

『根菜の煮物』作りかたのコツ

● 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使う

分量に対して容器が大きすぎると、効率が悪くなります。野菜が200g未満の場合は小さめの容器を使うといいでしょう。また、容器が小さすぎると、具材がかさばり煮汁が具材全体にいきわたらず、しみ込みが悪くなります。

● アレンジについて

- ・根菜のレシピであれば、違う種類の根菜に変更してもOKです。
- ・材料は、野菜4:肉など1:煮汁(調味液)1の割合がよいでしょう。肉類を少なくすることで、加熱ムラをなくします。
- ・肉類を含む煮物をするときは、仕上がり(強)で。

● アクの強い野菜は

- ・アク抜きをしてください。
例:水につける:さつまいも、酢水につける:れんこん、長いものなど

● 煮汁について

- ・できるだけ煮汁(調味液)は少なくしてください。
- ・野菜の分量に合った量で(分量の目安表参照)
- ・(煮汁を市販のめんつゆで)
お好みの根菜約400gと市販のストレートタイプのめんつゆ(大さじ4~5)を使用してもOKです。
- ・短時間で加熱しているため、野菜の質によっては追加加熱が必要な場合があります。

● 加熱前に

- ・容器にラップをふんわりゆったりかけて加熱してください。
加熱途中でラップが破れると蒸らし効果がなくなり、うまくできません。
- ・クッキングシートで落としつたをしないでください。
赤外線センサーが正しく検知できず、うまくできません。

ラップはふんわりゆったり



【かんたん煮物】

煮 根 菜 の コ ツ

ごぼう、じゃがいも、れんこん、大根、にんじん、さつまいも、長いものなどの野菜です。

・さといもはふきこぼれることがあるため、うまくできません。

分量の目安表

(調味液の配合はお好みで変更できます。)

野菜	煮汁(調味液)
500gの場合	大さじ7~8(約100~120ml)
300~400gの場合	大さじ4~5(約60~75ml)
200g以下の場合	大さじ3(約45ml)

100~500g*の野菜を煮ることができます。
分量に合わせて、煮汁(調味液)を調整してください。

*「えびだんごと長いもの煮物」は300gまで。



36 葉果菜の煮物(強)

かんたん
煮物

36 葉果菜の煮物(強)

かんたん
煮物

36 葉果菜の煮物(強)

かんたん
煮物

豚と水菜の煮物



(1人分)
カロリー···約182kcal
塩分···約0.4g

豚バラ薄切り肉···100g
水菜···200g
薄あげ···25g
A
だし汁···1/4カップ
みりん···大さじ1強
薄口しょうゆ···大さじ1強

●野菜は合わせて、100~300gまで調理できます。
分量の目安表→P.157参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

1. 肉は適当な大きさに切る。
水菜は4cmの長さ、薄あげは長さ4cmの短冊にする。

2. 1の肉、薄あげ、水菜の順に直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、Aを加える。ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。



3. 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせて器に盛り、お好みで一味とうがらしをかけてもよいでしょう。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約7~9分。

3. 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせて器に盛り、すりごまをふる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約7~9分。

野菜とコンビーフのチーズ煮

(1人分)
カロリー···約196kcal
塩分···約1.5g

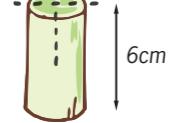
プロッコリー、カリフラワー···合わせて200g
白ねぎ···1/2本(50g)
コンビーフ···50g
カマンベールチーズ···50g
A
水···1/4カップ
顆粒洋風スープ···小さじ1/2
塩、こしょう···少々
すりごま(白)···大さじ1

●野菜は、合わせて100~400gまで調理できます。
分量の目安表→P.157参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

1. プロッコリー、カリフラワーは小房に分ける。
白ねぎは6cmの長さに切り、縦4等分に切る。



2. 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに、Aを合わせ、さらに1を加えて全体を混ぜ合わせる。
コンビーフ、カマンベールチーズを小さめにちぎってのせる。
ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。



3. 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせて器に盛り、塩、こしょうで味を調える。
●手動のとき→「レンジ」600Wで、約7~9分。

ラタトゥイユ

(1人分)
カロリー···約92kcal
塩分···約0.3g

なす···1本(70g)
パブリカ···小1/2個(80g)
ズッキーニ···1/2本(75g)
にんにく···1片
A
トマトの水煮(カットトマト缶詰)···50g
オリーブ油···大さじ1
塩、こしょう···少々

●野菜は、合わせて100~500gまで調理できます。
分量の目安表→P.157参照
●調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

1. なす、パブリカ、ズッキーニは2cmの角切りにする。
にんにくは薄切りにする。

2. 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに1とAを入れよく混ぜる。
ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。



3. 加熱後、軽く全体を混ぜ合わせて塩、こしょうで味を調える。
●手動のとき→「レンジ」600Wで、約7~9分。

36 葉果菜の煮物

かんたん
煮物

かぼちゃの煮物



(1人分)
カロリー……約113kcal
材料(4人分) 塩分 ……約0.6g

かぼちゃ(3×4cmの角切り) ……400g
A 砂糖 ……大さじ1
しょうゆ ……大さじ1
酒 ……大さじ1
みりん ……大さじ1
水 ……大さじ1

- かぼちゃは、100~500gまで調理できます。
- 分量の目安表→P.157参照
- 調味液の配合はお好みで変更できます。
- 乾燥が気になる場合は、水量を大きめに増やすといいでしょう。

作りかた

レンジ加熱

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにかぼちゃの皮を下にして入れ、混ぜ合わせたAを加えてラップをふんわりゆったりかける。

- 庫内中央に置く。



- 加熱後、味のしみ込みが悪い場合は、かぼちゃの上下を返して煮汁にしばらくつけておく。

- 短時間で加熱しているため、かぼちゃの質によっては追加加熱が必要な場合があります。

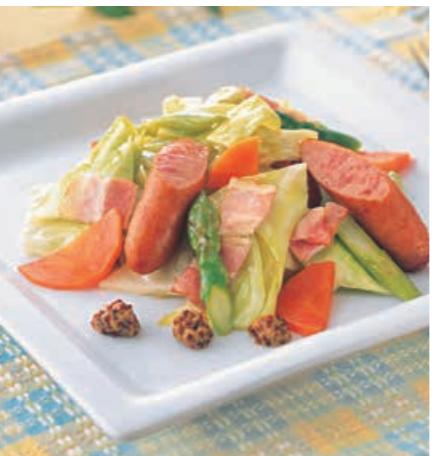
●手動のとき→「レンジ」600Wで、約7~8分。

36 葉果菜の煮物(強)

かんたん
煮物

tsuji

野菜バター煮



(1人分)
カロリー……約186kcal
材料(4人分) 塩分 ……約1.1g

キャベツ(一口大に切る) ……250g
にんじん(厚さ1.5mmの半月切り) ……70g
グリーンアスパラガス(斜め切り) ……60g
スライスベーコン(1.5cm幅に切る) ……3枚
ウィンナー(斜め切り) ……4本
オリーブ油 ……小さじ2
バター(細かく切る) ……15g
A 水 ……小さじ2
しょうゆ ……小さじ1
A 塩、こしょう ……少々
片栗粉 ……小さじ1
(混ぜておく)

- 野菜は、合わせて100~500gまで調理できます。
- 分量の目安表→P.157参照
- 調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルににんじん、アスパラガス、ウィンナー、ベーコン、キャベツの順に入れる。上からオリーブ油をまわしかけ、バターを散らしてのせ、ラップをふんわりゆったりかける。

- 庫内中央に置く。



- 加熱後、Aを加えてよく混ぜる。お好みで粒マスタードを添える。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約8~10分。

36 葉果菜の煮物

かんたん
煮物

青菜の煮物



(1人分)
カロリー……約112kcal
材料(4人分) 塩分 ……約0.7g

小松菜(4cmに切る) ……300g
薄あげ(4cmの短冊切り) ……50g
A 砂糖 ……大さじ1
しょうゆ ……大さじ1
A 酒 ……大さじ1
みりん ……大さじ1
水 ……大さじ1

- 小松菜は、100~300gまで調理できます。
- 分量の目安表→P.157参照
- 調味液の配合はお好みで変更できます。

作りかた

レンジ加熱

- 小松菜と薄あげを直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、Aを混ぜて加えてラップをふんわりゆったりかける。

- 庫内中央に置く。



加熱後、軽く全体を混ぜ合わせる。

●手動のとき→「レンジ」600Wで、約6~7分。

基本の作りかた

1 ボウルに材料を入れる

直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに野菜などの材料と煮汁(調味液)を入れてラップをふんわりゆったりかける。



2 加熱する

庫内中央に置く。メニュー番号を選んで加熱する。

3 煮汁がいきわたるよう混ぜ合わせる

加熱後、軽く全体を混ぜ合わせる。



【かんたん煮物】

葉果菜の煮物のコツ

『葉果菜の煮物』作りかたのコツ

●直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使う

分量に対して容器が大きすぎると、効率が悪くなります。
野菜が200g未満の場合は小さめの容器を使うとよいでしょう。
また、容器が小さすぎると、具材がかさばり煮汁が具材全体にいきわたらず、しみ込みが悪くなります。

●アレンジについて

- ・葉果菜のレシピであれば、違う種類の葉菜、果花菜に変更してもOKです。
- ・材料は、野菜4:肉など1:煮汁(調味液)1の割合がよいでしょう。
肉類を少なくすることで、加熱ムラをなくします。
- ・肉類を含む煮物をするときは、仕上がり(強)で。

●煮汁について

- ・できるだけ煮汁(調味液)は少なくしてください。
- ・野菜の分量に合った量で(分量の目安表参照)
- ・<煮汁を市販のめんつゆで>
お好みの葉果菜約400gと市販のストレートタイプのめんつゆ(大さじ4~5)を使用してもOKです。
- ・短時間で加熱しているため、野菜の質によっては追加加熱が必要な場合があります。



●加熱前に

- ・容器にラップをふんわりゆったりかけて加熱してください。
加熱途中でラップが破れると蒸らし効果がなくなり、うまくできません。
- ・クッキングシートで落としぶたをしないでください。
赤外線センサーが正しく検知できず、うまくできません。

葉果菜とは
小松菜、ほうれん草、キャベツ、
かぼちゃ、トマト、ブロッコリー、
カリフラワーなどの野菜です。

分量の目安表

（調味液の配合はお好みで変更できます。）

野菜	煮汁(調味液)
500gの場合	大さじ 7~8 (約100~120ml)
300~400gの場合	大さじ 4~5 (約60~75ml)
200g以下の場合	大さじ 3 (約45ml)

100~500g*の野菜を煮ることができます。
分量に合わせて、煮汁(調味液)を調整してください。

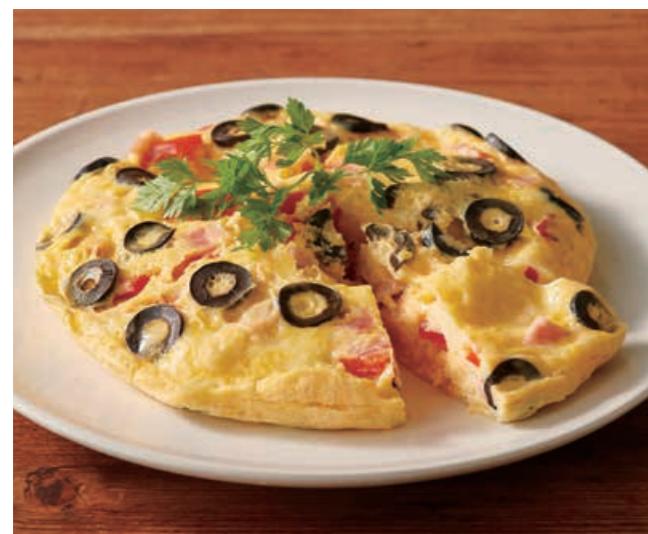
*「青菜の煮物」(ほうれん草や小松菜など)、

「豚と水菜の煮物」は300gまで、

「野菜とコンビーフのチーズ煮」は400gまで。

35 フレンチ

キッシュ風オムレツ



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約370kcal
塩分 約1.2g

卵 M寸4個(正味200g)
ナチュラルチーズ(ピザ用) 100g
生クリーム 1/2カップ
スライスベーコン(1cm角に切る) 4枚
パプリカ(赤／1cm角に切る) 60g
ブラックオリーブ(スライス) 20g
●1～3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

お知らせ
生クリームとチーズの量が多めのため、全体的に柔らかめの仕上がりとなっています。気になる場合は、様子を見ながら1～2分追加加熱をしてください。

作りかた

レンジ加熱

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに卵、チーズ、生クリーム、ベーコン、パプリカを入れ、混ぜ合わせる。オリーブを上から散らすように加える。



- ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。

作りかた

レンジ加熱

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに肉を入れ、全体に薄力粉をまぶす。その上にたまねぎ、ベーコン、パプリカの順に入れ、Aをまわしかける。

- ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、へらなどを使ってボウルから取り出し、オリーブが上になるように、器に盛り付ける。

●追加加熱の表示が消えたとき→
「レンジ」600Wで1～2分追加加熱をしてください。

※主に、にんにく、ピーマン、トマトなどを用いる
バスク地方様式の料理。

35 フレンチ〈強〉

鶏肉のバスク風*



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約277kcal
塩分 約1.8g

鶏もも肉(一口大に切る) 300g
薄力粉 大さじ1
パプリカ(赤、黄／1cm幅に切る) 合わせて120g
たまねぎ(みじん切り) 中1/2個(100g)
スライスベーコン(1cm幅に切る) 4枚
A
トマトの水煮(カットトマト缶) 150g
赤ワイン 1/4カップ
にんにく(みじん切り) 1片
顆粒洋風スープ 小さじ1
塩 小さじ1/2
黒こしょう 少々
赤とうがらし(輪切り) お好みで
(混ぜておく)

●1～3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

35 フレンチ〈強〉

豚肉のマスタードソース



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約251kcal
塩分 約1.0g

豚肩ロース肉(とんかつ用) 4枚(1枚80g)
薄力粉 大さじ1
トマト(1cmの角切り) 大1個(180g)
たまねぎ(厚さ2mmの薄切り) 中1/2個(100g)
A
白ワイン 1/4カップ
ピクルス(あれば／みじん切り) 40g
マスタード 大さじ1
塩 小さじ1/2
黒こしょう 少々
(混ぜておく)

●1～3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

35 フレンチ

牛肉ときのこのクリーム煮



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約413kcal
塩分 約0.9g

牛薄切り肉(一口大に切る) 300g
薄力粉 大さじ1
たまねぎ(厚さ2mmの薄切り) 中1/2個(100g)
生マッシュルーム(薄切り) 100g
しめじ(ほぐす) 100g
A
生クリーム 3/4カップ
白ワイン 1/4カップ
顆粒洋風スープ 小さじ1
塩 小さじ1/2
黒こしょう 小さじ1/2
(混ぜておく)

●1～3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

35 フレンチ〈弱〉

たらのプロヴァンス風*



煮る / ゆでる / 炊く

材料(4人分) (1人分)
カロリー 約218kcal
塩分 約1.5g

たら切り身 4切れ(骨なし1切れ80g)
薄力粉 大さじ1
たまねぎ(みじん切り) 中1/2個(100g)
プチトマト 100g
スライスベーコン(1cm幅に切る) 4枚
ブラックオリーブ 12個
A
白ワイン 1/4カップ
オリーブ油 大さじ1
にんにく(みじん切り) 小さじ1
塩 小さじ1/2
黒こしょう 少々
(混ぜておく)
パセリ(みじん切り) 少々
●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

作りかた

- たらは1切れを3等分にする。
プチトマトはヘタを取り、切り込みを入れる。
直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにたらを入れ、全体に薄力粉をまぶす。
(皮下にすると煮くずれしにくくなります)
その上にたまねぎ、ベーコン、プチトマト、オリーブの順に入れ、Aをまわしかける。

- ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、ソースがからむように底から軽く混ぜる。
仕上げにパセリをふりかける。

*主に、にんにく、トマト、オリーブ油などを用いる
プロヴァンス地方様式の料理。

35 フレンチ〈弱〉

さけのクリーム煮



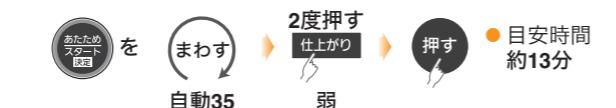
材料(4人分) (1人分)
カロリー 約292kcal
塩分 約0.9g

生ざけ切り身 4切れ(骨なし1切れ80g)
薄力粉 大さじ1
たまねぎ(厚さ2mmの薄切り) 中1/2個(100g)
しめじ(ほぐす) 100g
ほうれん草(4cm幅に切る) 80g
A
生クリーム 1/2カップ
白ワイン 1/4カップ
塩 小さじ1/2
黒こしょう 少々
(混ぜておく)
バター 20g
●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

作りかた

- さけは1切れを3等分に切る。
直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにさけを入れ、全体に薄力粉をまぶす。
(皮下にすると煮くずれしにくくなります)
その上にたまねぎ、しめじ、ほうれん草の順に入れ、Aをまわしかける。

- ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、バターを入れ、ソースがからむように底から軽く混ぜる。

基本の作りかた

1 ボウルに材料を入れる

直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに、肉、魚介類を入れ、全体に薄力粉をまぶす。
その上に野菜を火の通りにくい物から順に入れ、合わせ調味液をまわしかけ、ラップをふんわりゆったりかける。



2 すぐに加熱する

庫内中央に置く。
 を
あたため
スタート
押す
まわして
(押す)
自動35

3 熱いうちにソースをからめる

加熱後、ソースがからむように底から軽く混ぜる。

『ワンボウルフレンチ』作りかたのコツ

● 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使う

サイズの違う容器は、加熱不足やふきこぼれの原因になります。

● アレンジについて

- 分量を合わせれば、お好みの材料に変更できます。
- 主に魚介類を使う場合は、仕上がり〈弱〉で。
- 薄切り以外の肉を使う場合は、仕上がり〈強〉で。
- 根菜は薄めに切ってください。

● 調味液について

- 調味液は、すべての材料の上からかけてください。調味液を材料全体に混ぜてから加熱すると、こびり付く場合があります。

● 加熱前に

容器にラップをふんわりゆったりと
かけて加熱してください。
加熱途中でラップが破れると
蒸らし効果がなくなり、うまくできません。

ラップはふんわりゆったりと

落としぶた禁止



・クッキングシートで落としぶたをしないでください。
赤外線センサーが正しく検知できず、うまくできません。

火 加減 いらすでかんたん!
ワンボウルフレンチ



34 中華

かに玉



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約125kcal
塩分 約1.5g

卵 M寸4個(正味200g)
かに身(かまぼこでも可／ほぐす) 100g
ゆでたけのこ(せん切り) 50g
生しいたけ(せん切り) 2~3枚(50g)
水 ½カップ

あん(1~4人分共通)

A { 水 1カップ
しょうゆ 大さじ1
砂糖 大さじ1
酢 小さじ1
顆粒中華風スープ 小さじ1
B { 片栗粉 大さじ1
水 大さじ1

●1~3人分はあん以外のすべての材料を人数分に合わせて調整する。また、できたあんは量を調節してかけるとよいでしょう。

作りかた

レンジ加熱

1. 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにあん以外のすべての材料を入れて混ぜ合わせる。

2. ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。



3. 加熱後、へらなどを使ってボウルから取り出し、器に盛る。

4. 耐熱容器にAを入れ、ラップなしで庫内中央に置く。

○ (あたためスタート) を (押す) → ○ (まわして) を (押す) → ○ (まわして) を (押す) → ○ (レンジ) を (押す) → ○ (まわして) を (押す) → ○ (600W) を (押す) → ○ (約3分) を (押す)

加熱後、Bを加えて混ぜ合わせ3にかける。

34 中華〈強〉

酢豚



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約222kcal
塩分 約1.4g

豚肩ロース肉 3枚(1枚80g)
(とんかつ用／一口大に切る)
片栗粉 大さじ1
たまねぎ(乱切り) 大きな個(160g)
パブリカ(赤、黄／乱切り) 合わせて120g
ピーマン(乱切り) 小4個(80g)
A { 酢 大さじ2
しょうゆ 大さじ2
酒 大さじ2
砂糖 大さじ2
水 大さじ2
(混ぜておく)

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

34 中華

回鍋肉(ホイコーロウ)



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約248kcal
塩分 約1.3g

豚バラ肉(焼肉用／一口大に切る) 200g
片栗粉 大さじ1
キャベツ(ざく切り) ¼個(300g)
ピーマン(乱切り) 小3個(60g)
白ねぎ(斜め切り) ½本(40g)
A { 赤みそ 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
砂糖 大さじ1
水 大さじ1
(混ぜておく)

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

34 中華

八宝菜



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約148kcal
塩分 約1.0g

豚バラ薄切り肉(一口大に切る) 100g
むきえび 50g
いか(一口大に切る) 50g
片栗粉 大さじ1
白菜 300g
生しいたけ(5mm幅に切る) 3枚(60g)
にんじん(厚さ2mmの短冊切り) 40g
A { 水 ½カップ
酒 大さじ1
顆粒中華風スープ 大さじ1
おろししょうが 小さじ1
こしょう 少々
(混ぜておく)

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

34 中華〈弱〉

えびのチリソース



煮る / ゆでる / 炊く

材料(4人分) (1人分)
カロリー 約129kcal
塩分 約1.8g

むきえび 400g
片栗粉 大さじ1
A トマトケチャップ 大さじ4
砂糖 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
酢 大さじ1
白ねぎ(みじん切り) 1/2本(50g)
豆板醤(お好みで) 小さじ1
(混ぜておく)

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

作りかた

レンジ加熱

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにえびを入れ、全体に片栗粉をまぶす。
Aをまわしかける。

- ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、底にたまつたとろみが均一になるように、全体をよく混ぜ合わせる。

34 中華〈弱〉

麻婆豆腐



材料(4人分) (1人分)
カロリー 約181kcal
塩分 約1.5g

豚ひき肉 160g
片栗粉 大さじ1
絹ごし豆腐(2cm角に切る) 400g
青ねぎ(小口切り) 適量
A 赤みそ 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
砂糖 大さじ1
水 大さじ1
おろしにんにく(お好みで) 小さじ1
豆板醤(お好みで) 小さじ1
(混ぜておく)

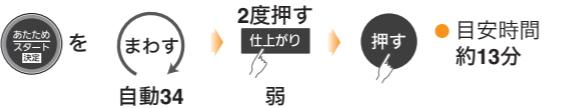
●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する。

作りかた

レンジ加熱

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに肉を入れ、全体に片栗粉をまぶす。
その上に豆腐を加えてAをまわしかける。

- ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、豆腐をくずさないよう、底からふんわり混ぜながら、肉をほぐす。仕上げに青ねぎを散らす。

基本の作りかた

1 ボウルに材料を入れる

直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに、肉、魚介類を入れ、全体に片栗粉をまぶす。その上に野菜を火の通りにくい物から順に入れ、合わせ調味液をまわしかけ、ラップをふんわりゆったりかける。



2 すぐに加熱する

庫内中央に置く。



3 熱いうちに底からよく混ぜ合わせる

加熱後、底にたまつたとろみが均一になるように、全体をよく混ぜ合わせる。

『ワンボウル中華』作りかたのコツ

●直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使う

サイズの違う容器は、加熱不足やふきこぼれの原因になります。

●アレンジについて

- 分量を合わせれば、お好みの材料に変更できます。
- 主に魚介類を使う場合は、仕上がり〈弱〉で。
- 薄切り以外の肉を使う場合は、仕上がり〈強〉で。
- 根菜は薄めに切ってください。

●調味液について

- 調味液は、すべての材料の上からかけてください。調味液を材料全体に混ぜてから加熱すると、こびり付く場合があります。
- 市販の合わせ調味液を使う場合は、パッケージの記載通りに材料をそろえ手順は上記の「基本の作りかた」に従ってください。

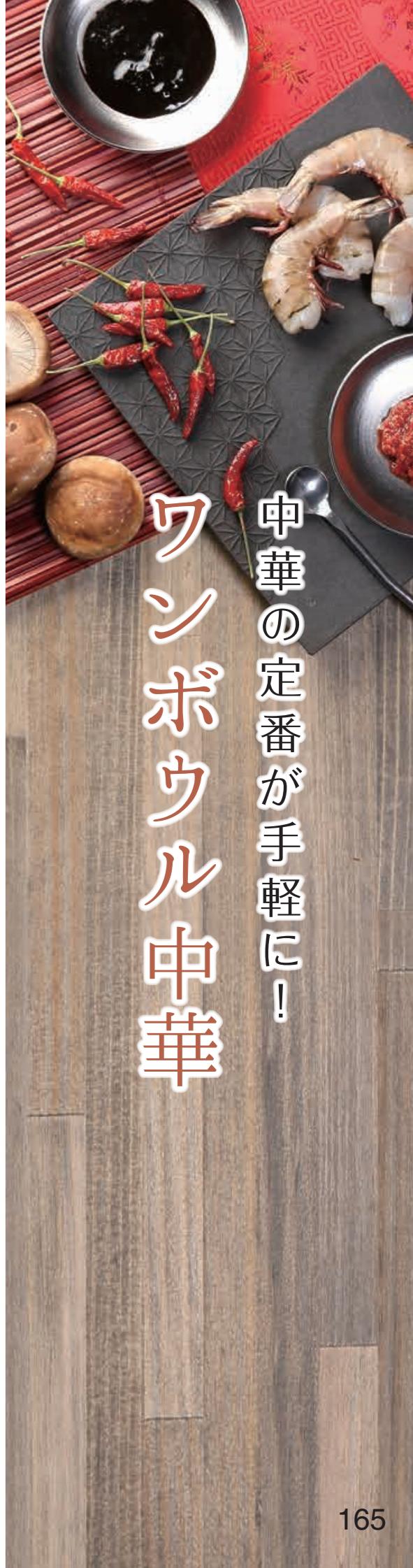
●加熱前に

- 容器にラップをふんわりゆったりかけて加熱してください。
加熱途中でラップが破れると蒸らし効果がなくなり、うまくできません。
- ・クッキングシートで落としづたをしないでください。
赤外線センサーが正しく検知できず、うまくできません。



●加熱後は

食材からの水分の出かたなどにより、仕上がりのとろみ具合が異なります。とろみが足りないときは、加熱後、熱いうちに水溶き片栗粉(片栗粉大さじ1を水大さじ1で溶く)を加えてよく混ぜ合わせ、「レンジ」600Wで様子を見ながら追加加熱をしてください。



中华の定番が手軽に!
ワンボウル中華

33 シチュー〈強〉

ハヤシライスソース



材料(5~6皿分)

(1皿分)
カロリー 約420kcal
塩分 約3.3g

牛薄切り肉(一口大に切る) 300g
たまねぎ(薄切り) 中1個(300g)
水 2½カップ
固形のハヤシライスのルウ 5~6皿分
(市販品/割る)

●1~6皿まで調理できます。分量の目安表→ P.167参照

作りかた

レンジ加熱

- すべての材料を直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、混ぜ合わせる。
ラップをふんわりゆったりかける。

- 庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、ルウの溶け残りがなくなるまで
全体をよく混ぜ合わせる。

33 シチュー

クリームシチュー



材料(5~6皿分)

(1皿分)
カロリー 約305kcal
塩分 約2.9g

鶏もも肉(一口大に切る) 200g
(たまねぎ 中1個(200g)
じゃがいも 中1個(150g)
にんじん ¼本(50g)
(それぞれ乱切りにする)
水 2½カップ
固形のクリームシチューのルウ 5~6皿分
(市販品/割る)

●1~6皿まで調理できます。分量の目安表→ P.167参照

作りかた

レンジ加熱

- すべての材料を直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、混ぜ合わせる。
ラップをふんわりゆったりかける。

- 庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、ルウの溶け残りがなくなるまで
全体をよく混ぜ合わせる。
(仕上げにお好みで牛乳を加えたいときは、
熱いうちに加えて混ぜ合わせてください)

33 シチュー〈強〉

ビーフカレー

材料(5~6皿分)

牛肉(一口大に切る) 200g
(たまねぎ 中1個(200g)
じゃがいも 中1個(150g)
にんじん ¼本(50g)
(それぞれ乱切りにする)
水 2½カップ
固形のカレールウ 5~6皿分
(市販品/割る)
ココア(粉) お好みで小さじ1



(1皿分)
カロリー 約434kcal
塩分 約3.3g

基本の作りかた(カレーの場合)

1 ボウルに材料を入れる

すべての材料を直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに入れ、
混ぜ合わせる。ラップをふんわりゆったりかける。

2 すぐに加熱する

レンジ加熱

庫内中央に置く。



3 熱いうちに混ぜ合わせる

加熱後、ルウの溶け残りがなくなるまで
全体をよく混ぜ合わせる。



『ワンボウルシチュー』作りかたのコツ

●1~6皿分まで調理できます

分量の目安表を参考に加減してください。

●上手に加熱するために

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使ってください。
サイズの違う容器は、加熱不足やふきこぼれの原因になります。
- 具とルウはできるだけ水につかるようにしてください。
- 材料を入れたらすぐに加熱してください。時間がたつと、ルウの油脂
が溶け出で、赤外線センサーが早く検知し、加熱不足になります。

●ルウについて

- 必ず固形のルウをお使いください。
- 粉や顆粒のルウはダメになり、うまくできません。
ルウなしで加熱して、加熱後にルウを加えて溶かしてください。
- ルウの種類によって、とろみなどの仕上がりが異なります。
ルウの量を加減してください。

●アレンジについて

分量を合わせれば、お好みの材料に変更できます。
具の量が多くなると、加熱不足になります。

- とろみが強いときやカレーの辛みを抑えたいときは
仕上げにプレーンヨーグルトや牛乳を適量混ぜるとよいでしょう。

- 加熱後、追加加熱の表示が消えたときは
ラップなしで「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。

市販の
固形ルウを
使って

レンジで一気に!
ワンボウルシチュー

分量の目安表

	具 (肉と野菜)	水	固形のルウ
1~2皿分	200g	1カップ	1~2皿分
3~4皿分	400g	350ml	3~4皿分
5~6皿分	600g	2½カップ	5~6皿分

32 パスタ

ナポリタン



材料(2人分) (1人分)
カロリー 約632kcal
塩分 約2.7g

スパゲティ(1.6mm／半分に折る) 160g
ワインナー(斜め切り) 7本(100g)
たまねぎ(薄切り) 中4個(50g)
生マッシュルーム(薄切り) 50g
A {水 240ml
サラダ油 大さじ2
B {トマトケチャップ 大さじ4
C {ウスターーソース 大さじ1
●1~4人分まで調理できます。分量の目安表→ P.171

作りかた

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。
はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。
その上にワインナー、たまねぎ、マッシュルームを広げてラップをふんわりゆったりかける。

2. 庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、Bを加えてさらに混ぜ合わせる。

レンジ加熱

作りかた

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。
はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。
さらにキャベツを広げて入れ、その上にアサリをのせてラップをふんわりゆったりかける。

2. 庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、Bを加えてさらに混ぜ合わせる。

レンジ加熱

32 パスタ

あさりのゆずこしょうパスタ



材料(2人分) (1人分)
カロリー 約448kcal
塩分 約1.9g

スパゲティ(1.6mm／半分に折る) 160g
キャベツ(一口大に切る) 50g
アサリ(砂出しをする) 150g
A {水 240ml
オリーブ油 大さじ2
B {白ワイン(酒でも可) 大さじ1
C {顆粒中華風スープ 小さじ2
D {ゆずこしょう 小さじ½
●アサリの砂出しのコツ→ P.137
●1~4人分まで調理できます。分量の目安表→ P.171

作りかた

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。
はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。
その上にしめじ、ベーコンを広げ、材料がボウルの8分目以下になるように押さえる。
ラップをふんわりゆったりかける。

2. 庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、Bを加えてさらに混ぜ合わせる。

レンジ加熱

32 パスタ〈弱〉

えびとトマトのサラダパスタ



材料(2人分) (1人分)
カロリー 約621kcal
塩分 約1.2g

スパゲティ(1.4mm／半分に折る) 160g
むきえび 150g
水菜(5cm幅に切る) 50g
A {水 240ml
サラダ油 大さじ2
B {トマト(2cmの角切り) 大1個(200g)
C {イタリアンドレッシング 適量
●1~4人分まで調理できます。分量の目安表→ P.171

作りかた

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。
はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。
さらに水菜を広げて入れ、その上にむきえびをのせてラップをふんわりゆったりかける。

2. 庫内中央に置く。
(材料を入れたらすぐに加熱する)



- 加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、具とスパゲティを冷水にとる。
しっかり水けを切り、Bを加えてさらに混ぜ合わせる。

レンジ加熱

32 パスタ

鶏と青菜の梅パスタ



煮る／ゆでる／炊く

材料(2人分)
 (1人分)
 カロリー 約584kcal
 塩分 約3.9g

スパゲティ(1.6mm／半分に折る) 160g
 鶏もも肉(一口大に切る) 150g
 小松菜(5cm幅に切る) 50g
 A { 水 240ml
 ごま油 大さじ2
 B { めんつゆ(3倍濃縮タイプ) 大さじ2
 梅肉 大さじ1
 ●1~4人分まで調理できます。分量の目安表→ P.171

作りかた

レンジ加熱

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。
はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。
さらに小松菜を広げて入れ、その上に肉を重ならないようにしてのせてラップをふんわりゆったりかける。

2. 庫内中央に置く。
 (材料を入れたらすぐに加熱する)

あたため
 スタート
 (押す)
 自動32

- 加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、Bを加えてさらに混ぜ合わせる。

●加熱中、鶏肉がはじける音があります。

32 パスタ

カルボナーラ



材料(2人分)
 (1人分)
 カロリー 約955kcal
 塩分 約2.9g

スパゲティ(1.6mm／半分に折る) 160g
 グリーンアスパラガス(斜め切り) 100g
 厚切りベーコン(厚めの棒状に切る) 100g
 A { 水 240ml
 オリーブ油 大さじ2
 B { 顆粒洋風スープ 小さじ2
 卵黄 M寸2個分
 生クリーム 1/2カップ
 粉チーズ 大さじ3
 黒こしょう 少々
 (混ぜておく)
 ●1~4人分まで調理できます。分量の目安表→ P.171

作りかた

レンジ加熱

- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。
はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。
その上にグリーンアスパラガスとベーコンを広げてラップをふんわりゆったりかける。

2. 庫内中央に置く。
 (材料を入れたらすぐに加熱する)

あたため
 スタート
 (押す)
 まわして
 (押す)
 自動32

- 加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、Bを加えてさらに混ぜ合わせる。

基本の作りかた(カルボナーラの場合)

1 ボウルに材料を入れる

直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、スパゲティを半分に折り、方向をそろえて入れる。
はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。その上に具を広げてラップをふんわりゆったりかける。



2 すぐに加熱する

庫内中央に置く。

あたため
 スタート
 (押す)
 まわして
 (押す)
 ● 目安時間
 約15分
 自動32

3 スパゲティをしっかりほぐし、調味料などを混ぜ合わせる

加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、Bや残りの材料を加えてさらに混ぜ合わせる。



『ワンボウルパスタ』作りかたのコツ

- 1~4人分(スパゲティは80~320g)まで調理できます
分量の目安表を参考に加減してください。

●スパゲティについて

3種類の太さのスパゲティが調理できます。
1.4mmと1.8mmは「仕上がり」ボタンで調節を。
 • 1.4mm:〈弱〉
 • 1.8mm:〈強〉
太さにより加熱時間が異なります。

早ゆでタイプのスパゲティは使えません。

●直径25cmの耐熱ガラス製ボウルを使う

材料は、ボウルの8分目以下になるように押さえてください。
ボウルの8分目以上になると、赤外線センサーが正しく検知できなかったり、ふきこぼれたりする場合があります。

●上手に加熱するために

- ボウルに材料を入れたらすぐに加熱してください。
スパゲティを長時間水につけておくと、加熱後にくっ付きやすくなります。

●アレンジについて

分量を合わせれば、お好みの具に変更できます。

●スパゲティをお好みの仕上がりにしたいときは

水量を多めにすると、柔らかめに仕上がります。
スパゲティの分量の1.5~2倍量の水量で調整してください。

●加熱後は

煮汁が残っている場合は、全体を混ぜ合わせ、スパゲティにからませてください。



忙しい人にぴったり! ワンボウルパスタ

分量の目安表

	スパゲティ	水	具	油
1人分	80g	120ml	100g	大さじ1
2人分	160g	240ml	200g	大さじ2
3人分	240g	360ml	300g	大さじ3
4人分	320g	480ml	400g	大さじ4

レンジ

ホワイトソース



材料(3カップ分: グラタン4皿分)

(1カップ分)	
カロリー	約326kcal
塩分	約0.7g

薄力粉 50g 牛乳 3カップ
バター 50g 塩、こしょう 少々

材料	分量	1カップ分	2カップ分
薄力粉		15g	30g
バター		15g	30g
牛乳(カップ)		1	2
塩、こしょう		少々	少々
バターを溶かす		約40秒	約1分
牛乳を加えて		約5分	約7分

作りかた

レンジ加熱

1. 深めの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。



2. 溶かしたバターと薄力粉を泡立て器でよく混ぜ、牛乳を少しづつ加え、ふたなしで、庫内中央に置く。



●途中で2~3回かき混ぜる。

塩、こしょうで味を調える。

材料(4人分)

(1人分)	
カロリー	約618kcal
塩分	約2.0g

A ごはん(室温) 400g ホワイトソース(→左記参照)
マッシュルーム 30g 3カップ
(缶詰/薄切り)
B たまねぎ 中½個(100g) スイートコーン(粒状) 100g
(みじん切り) ナチュラルチーズ 100g
薄切りハム 3枚 (ピザ用)
バター 25g ●1~3人分はすべての材料を
人数分に合わせて調整する
トマトケチャップ 大さじ2½
B 塩、こしょう 少々

作りかた

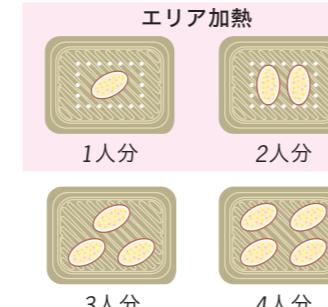
グリル皿<中段>
レンジ+ヒーター加熱

1. Aをバターで炒めて、Bで味付けをし、4等分にしてグラタン皿に入れる。
●具が冷めいたら「レンジ」600Wで人肌にあたためておく。
2. ホワイトソースにコーンを加えて混ぜ、上からかけて、チーズをのせる。
3. グラタン皿を図のようにグリル皿にのせ、中段に入れる。

●大皿に4人分の材料を入れても焼けます。

●手動のとき→「グリル」両面中段で、約19~23分。

■食品の置きかた



エリア加熱について→P.45

23 グラタン エリア 加熱 1~4人分
コーンとハムのドリア23 グラタン エリア 加熱 1~4人分
じゃがいものグラタン23 グラタン エリア 加熱 1~4人分
マカロニグラタン

22 焼きそば ソース焼きそば



材料(4人分)
(1人分)
カロリー 約373kcal
塩分 約2.9g

焼きそば麺(粉末ソース付き) 3玉(450g)
キャベツ 150g
にんじん ¼本(50g)
もやし、にら 合わせて100g
豚バラ薄切り肉 150g

ポイント
●麺がほぐれにくいときは「レンジ」600Wで約1分加熱してから
ほぐします。
●あっさりさせたいときは肉の種類を代えると油っぽさが軽く
なります。
例) バラ肉→ロース肉 など
●好みの具材を使ってアレンジしてもよいでしょう。
(野菜の分量は200~300gが目安)

グリル皿<中段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

作りかた

- キヤベツを一口大に切り、にんじんはせん切りにし、にらは3cmに切る。肉は2~3cm幅に切る。

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
図のようにグリル皿に野菜、肉、麺の順に広げてのせ、中段に入れる。



- 加熱後、付属の粉末ソースを全体に混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

グリル tsuji チキンライス



材料(4人分)
(1人分)
カロリー 約442kcal
塩分 約2.4g

冷やごはん 600g
A トマトケチャップ 180g
A オリーブ油 大さじ1
牛乳 小さじ4
バター(室温に戻す) 10g
鶏もも肉 250g
(1.5cmの角切りにし、塩小さじ½、こしょう少々をする)
たまねぎ(1cmの角切り) 中½個(100g)
ピーマン(1cmの角切り) 小2個(60g)
生マッシュルーム(¼に切る) 5個
パセリのみじん切り 適量

ポイント
冷やごはんが固い場合は、「レンジ」600Wで約1~2分
加熱してから混ぜます。

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+加熱

作りかた

- ボウルにAを入れてよく混ぜ、ごはんと混ぜ合わせておく。
- 柔らかくしておいたバターをグリル皿の全面に塗り、下ごしらえをした肉と野菜を図のようにグリル皿の周囲の溝を避けて均等に広げる。
その上にごはんをおおいかぶせるようにのせる。
上段に入れる。



表面がパリッと、内部は野菜の水分でしっとりしていればOK。
加熱後、すぐにボウルに移し、全体をよく混ぜ合わせる。
パセリのみじん切りをふりかける。

アドバイス

一番下に野菜を置いてから、ごはんをおおいかぶせる
ように置くことで野菜の火通りがよくなります。



西洋料理
小池浩司先生

グリル たいの姿焼き

材料(1尾分)

(1尾分)
カロリー 約611kcal
塩分 約8.2g

まだい 1尾(約700g)
ふり塩 小さじ2弱
化粧塩 大さじ1½
●たい以外の一尾魚も焼けます。(重量は500~800gまで)
●脂のりや身の厚さで焼けたが変わるので
様子を見ながら焼いてください。



グリル皿<中段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

- うろこを取り、えらと一緒に内臓を取り除く。
竹ぐいでたいの皮のところどころをついて穴をあける。
全体に軽く塩をする。尾びれや背びれに化粧塩を付ける。
グリル皿にサラダ油(分量外)を塗る。

- グリル皿にたいをのせ、中段に入れる。



両面中段 約25~30分

ポイント

おどりぐしを打つときは
目の下と口のそばから竹ぐしを入れ、中骨を越して波打つように
突き通し、尾の手前で出す。



長さ30cmの竹ぐし

くしの刺しはじめと終わりは盛り付けるとき、下にする。
●竹ぐしは太めで長めのタイプをお使いください。
●電波を使うため、金ぐしは使えません。

グリル

あじの開き



材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約87kcal
塩分 約0.9g

あじの開き 4枚(1枚80g)

グリル ほっけの開き



材料(2枚分)

(1枚分)
カロリー 約128kcal
塩分 約1.5g

ほっけの開き 2枚(1枚150g)

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 皮目を上にして図のように並べ、上段に入れる。



両面上段 約12~16分

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- グリル皿にサラダ油(分量外)を塗り
皮目を上にして図のように並べ、上段に入れる。



両面上段 約11~13分



24 塩さば・塩ざけ **25 塩さば・塩ざけ(減塩)** 減塩あり エリア※ 1~4人分

塩ざけ

(1人分)
カロリー………約159kcal
塩分…………約1.4g

塩ざけ切り身 ……………… 4切れ(1切れ80g)

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

ポイント

さけは大きさや厚みにより焼き上がりが変わります。
焼き足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

塩ざけ(減塩)

- 自動メニューの「25 塩さば・塩ざけ(減塩)」を選ぶと、「24 塩さば・塩ざけ」より塩分を減らして焼き上げます。
- 食品によっては引き出された塩分が表面に残り、塩辛く感じることがあります。
自動メニューの「25 塩さば・塩ざけ(減塩)」の仕上がりは(強)減塩強め、(弱)減塩弱めです。
焼き色は変わりません。

24 塩さば・塩ざけ **25 塩さば・塩ざけ(減塩)** 減塩あり エリア※ 1~4人分

塩さば

(1人分)
カロリー………約291kcal
塩分…………約1.8g

塩さば切り身 ……………… 4切れ(1切れ100g)

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

ポイント

さばは大きさや厚みにより焼き上がりが変わります。
焼き足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

塩さば(減塩)

- 自動メニューの「25 塩さば・塩ざけ(減塩)」を選ぶと、「24 塩さば・塩ざけ」より塩分を減らして焼き上げます。
- 食品によっては引き出された塩分が表面に残り、塩辛く感じることがあります。
自動メニューの「25 塩さば・塩ざけ(減塩)」の仕上がりは(強)減塩強め、(弱)減塩弱めです。
焼き色は変わりません。

作りかた

- 減塩のときのみ、給水タンクに満水まで水を入れる。
皮目を上にして図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。

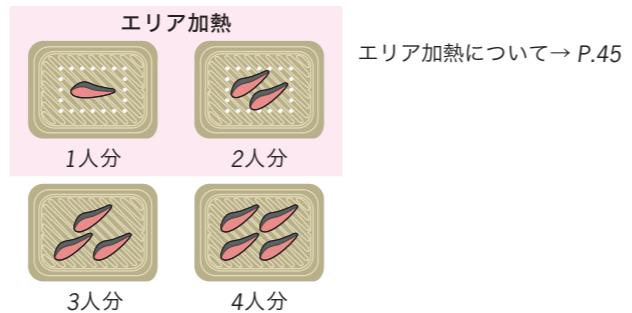


- 冷蔵庫に長時間保存し、冷たいときは仕上がり(強)で。
- 厚めの切り身を焼くときは仕上がり(強)で。
- 手動のとき→「グリル」両面上段で、約10~13分。
(「グリル」両面上段では減塩できません)

グリル皿<上段>
24 塩さば・塩ざけ : レンジ+ヒーター加熱
25 塩さば・塩ざけ(減塩) : レンジ+ヒーター+スチーム加熱

■食品の置きかた

●減塩のときも置きかたは同じです。



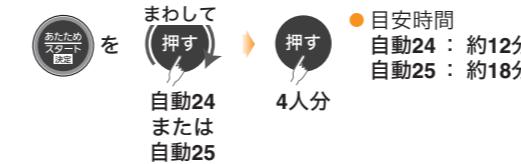
※自動メニューの「25 塩さば・塩ざけ(減塩)」の1人分、
2人分はエリア加熱にはなりません。

作りかた

- さばの皮目に切り込みを入れる。
(火通りをよくし、皮がはじけにくくなります)



- 減塩のときのみ、給水タンクに満水まで水を入れる。
皮目を上にして図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



●冷蔵庫に長時間保存し、冷たいときは仕上がり(強)で。
●厚めの切り身を焼くときは仕上がり(強)で。
●手動のとき→「グリル」両面上段で、約11~13分。
(「グリル」両面上段では減塩できません)

グリル皿<上段>
24 塩さば・塩ざけ : レンジ+ヒーター加熱
25 塩さば・塩ざけ(減塩) : レンジ+ヒーター+スチーム加熱

■食品の置きかた

●減塩のときも置きかたは同じです。



※自動メニューの「25 塩さば・塩ざけ(減塩)」の1人分、
2人分はエリア加熱にはなりません。

グリル

さんまの塩焼き

材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約260kcal
塩分 約2.2gさんま 4尾(1尾約120~150g)
塩 少々グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

- さんまに塩をし、15~20分おく。
- グリル皿にサラダ油(分量外)を塗る。
さんまを図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。

●このメニューは油の飛び散りがはげしいため、加熱後に
お手入れの「52 天井・脱臭」でのお手入れを
おすすめします。→ P.64

ポイント

- 脂ののりによって焼けかたが変わります。
- 脂が少ないとグリル皿にこびり付くことがあるので、
グリル皿の溝にはしを入れてやさしく前後に動かすと
取り出しがやすくなります。

オープン
さけとしめじのホイル焼き

材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約250kcal
塩分 約1.0g生ざけ切り身 4切れ(1切れ80g)
A { 酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
塩、こしょう 少々
しめじ(ほぐす) 100g
バター 40gA { 酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
アルミホイル 4枚
(25cm角)

作りかた

- さけに塩、こしょうをして、そのまましばらくおく。
アルミホイルの内側にバター(分量外)を薄く塗り、
さけ、しめじ、バターをのせ、Aをかけて包む。

- 角皿に並べ、上段に入れる。



オープン 予熱なし1段 280°C 約17~23分

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51 「グリル」上面、P.54 「オープン」

グリル

ワインナー野菜巻き

(1人分)
カロリー 約353kcal
材料(4人分) 塩分 約0.7g豚薄切り肉 400g
ワインナー 4本(100g)
たまねぎ(薄切り) 中1/4個(50g)
にんじん(せん切り) 1/4本(50g)
塩、こしょう 少々A { めんたいこ(皮を取り) 25g
マヨネーズ 大さじ2
(混ぜておく)(1人分)
カロリー 約438kcal
材料(4人分) 塩分 約0.7g豚薄切り肉 400g
角もち(市販品) 4個(200g)
塩、こしょう 少々
にんじん(せん切り) 1/4本(50g)
塩、こしょう 少々(1人分)
カロリー 約399kcal
材料(4人分) 塩分 約1.1g豚バラ薄切り肉 400g
細めのグリーンアスパラガス 8本
(約120~160g)
太いアスパラガスの場合は、4本を縦半分に
切る。
にんじん 1/4本(50g)
塩、こしょう 少々オープン
白身魚のホイル焼き

材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約251kcal
塩分 約0.6g白身魚切り身 4切れ(1切れ80g)
A { 白ワイン 大さじ2
塩、レモン汁 各少々えび 80g(4尾)
たまねぎ 中1/2個(100g)
(薄切り)
生しいたけ 4枚(80g)
(適当な大きさに切る)
バター 40g
アルミホイル(25cm角) ... 4枚A { 酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
アルミホイル 4枚
(25cm角)

作りかた

角皿<上段>
ヒーター加熱

- えびは背わたを取り、尾を残して殻をむく。
魚にAをかけておく。アルミホイルにたまねぎを置き、
魚、えび、しいたけ、バターの順にのせて包む。

- 角皿に並べ、上段に入れる。



オープン 予熱なし1段 280°C 約17~23分

(1人分)
カロリー 約353kcal
材料(4人分) 塩分 約0.7g豚薄切り肉 400g
角もち(市販品) 4個(200g)
塩、こしょう 少々
にんじん(せん切り) 1/4本(50g)
塩、こしょう 少々(1人分)
カロリー 約438kcal
材料(4人分) 塩分 約0.7g豚薄切り肉 400g
角もち(市販品) 4個(200g)
塩、こしょう 少々
にんじん(せん切り) 1/4本(50g)
塩、こしょう 少々(1人分)
カロリー 約399kcal
材料(4人分) 塩分 約1.1g豚バラ薄切り肉 400g
細めのグリーンアスパラガス 8本
(約120~160g)
太いアスパラガスの場合は、4本を縦半分に
切る。
にんじん 1/4本(50g)
塩、こしょう 少々グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- ワインナーを縦4等分にする。

- もちは縦半分に切る。

- たまねぎ、にんじんを8等分する。

- 肉を8等分し、少しづつずらして
もちより少し長めに広げて敷き詰め、
塩、こしょうをする。

- 肉を8等分し、少しづつずらして
敷き詰め、塩、こしょうをする。
ワインナー、たまねぎ、にんじんを
のせて包み込むように
肉の両端を内側に折り、巻く。
同様にして8本作る。

- 肉を8等分し、少しづつずらして
もちより少し長めに広げて敷き詰め、
塩、こしょうをする。
手前にAを小さじ1ずつ塗り、
もちをのせて包み込むように
肉の両端を内側に折り、巻く。
同様にして8本作る。

- 「肉巻き野菜」と同じ要領でグリル皿に
並べ、加熱する。
→ 右記参照

- 「肉巻き野菜」と同じ要領でグリル皿に
並べ、加熱する。
→ 右記参照

- グリーンアスパラガスとにんじんを
のせて端から巻く。
同様にして8本作る。

アドバイス
肉巻き野菜の仕上がりの長さは
10~12cmが目安です。

- 図のようにグリル皿に並べ、
上段に入れる。



グリル

えびフライ



(1人分)
カロリー……約171kcal
材料(4人分) 塩分……約0.4g

えび …… 250g(12尾程度)
衣
パン粉(細目) …… ¾~1カップ
サラダ油 …… 大さじ1½~2
薄力粉 …… 適量
溶き卵 …… M寸1個分(正味50g)
キッチンペーパー

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- えびは尾と第一関節を残して殻をむき、背わたを取り。腹の方に4か所深めに包丁を入れて筋を切る。
- ボウルにパン粉とサラダ油を入れ、よく混ぜておく。
えびに薄力粉、溶き卵、パン粉の順番に付ける。
- 衣を付けるときは→下記参照
図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



両面上段 約8~13分

3. 加熱後、すぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。

ポイント
えびの重量が足りないときは
加熱しすぎになり、固くなります。
様子を見ながら加熱してください。

衣を付けるときは
薄力粉をまんべんなく薄くまぶします。
(余分な粉はたく)

次に溶き卵も薄く付け、最後にパン粉をすき間なく付けるのがうまく焼き上げるポイントです。

いわしのフライのアレンジメニュー

いわしのロールフライ



(1人分)
カロリー……約318kcal
材料(4人分) 塩分……約1.4g

いわし …… 8尾(1尾約60g)
塩、酒 …… 各少々
青じそ …… 4枚
しょうが(せん切り) …… 適量
梅干し*(種を取り、たたく) …… 適量
衣(→右記参照)
キッチンペーパー
※梅肉(市販品)でも可。

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 「いわしのフライ」の工程1と同じ要領で下ごしらえし、両面に塩、酒をふりかけておく。
- 縦半分に切った青じそ、しょうが、梅干しをのせてくると巻く。「いわしのフライ」の工程2と同じ要領で衣を付ける。軽く手で押さえて厚みを抑える。



3. いわしロールの閉じ目を下にして、図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



両面上段 約8~13分

3. 加熱後、すぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。

ポイント
えびの重量が足りないときは
加熱しすぎになり、固くなります。
様子を見ながら加熱してください。

衣を付けるときは
薄力粉をまんべんなく薄くまぶします。
(余分な粉はたく)

次に溶き卵も薄く付け、最後にパン粉をすき間なく付けるのがうまく焼き上げるポイントです。

グリル

いわしのフライ



(1人分)
カロリー……約316kcal
材料(4人分) 塩分……約0.8g

いわし …… 8尾(1尾約60g)
塩、こしょう …… 少々
衣
パン粉 …… 1½カップ
サラダ油 …… 大さじ3
薄力粉 …… 適量
溶き卵 …… M寸1個分(正味50g)
キッチンペーパー

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- いわしは頭を取り、腹を切って内臓を取り出す。手開きにして中骨を取り、背びれを切り取る。水洗いして、水けをふき取る。両面に塩、こしょうをする。
- ボウルにパン粉とサラダ油を入れ、よく混ぜておく。いわしに、薄力粉、溶き卵、パン粉の順番に付ける。
- 衣を付けるときは→左記参照

3. 皮目を下にして図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



両面上段 約8~13分

4. 加熱後、すぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。

21 こんがり8分〈弱〉

エリア
加熱 tsuji

バジルとトマトのトースト



(1枚分)
カロリー……約82kcal
材料(6枚分) 塩分……約0.6g

フランスパン(厚さ2cm) …… 6枚
バジルペースト(市販品) …… 大さじ1½
粉チーズ …… 大さじ1強
(スライスチーズでも可)
プチトマト …… 3個
バジルの葉 …… 6枚

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- パンにバジルペーストを塗り、粉チーズをふる。輪切りにしたプチトマトをのせる。
- 1を図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動21 押す 弱
●目安時間 約7分

3. 仕上げにバジルをのせる。

21 こんがり8分〈弱〉

エリア
加熱 tsuji

アンチョビトースト



(1枚分)
カロリー……約327kcal
材料(2枚分) 塩分……約2.5g

カンパニーニュ …… 2枚
(厚さ2cm、直径15cm)
A { バター …… 30g
A { アンチョビソース(市販品) …… 大さじ1弱
にんにく(薄切り) …… ½片
スライスチーズ(溶けるタイプ) …… 2枚
トマトケチャップ …… 大さじ2強
バジルの葉 …… 2枚

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

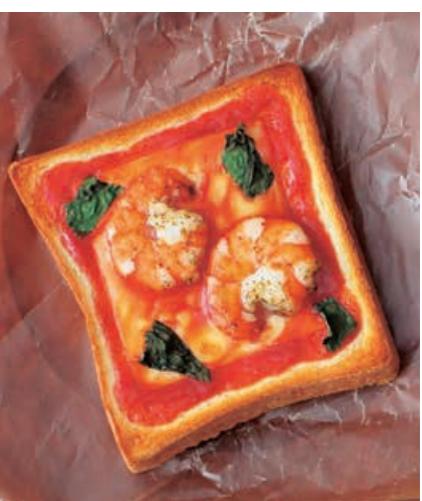
- 混ぜ合わせたAを、パンの片面に塗る。
- にんにくとチーズをのせて図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動21 2度押す 仕上がり 弱
●目安時間 約7分

21 こんがり8分〈弱〉

エリア
加熱 tsuji

えびのピザトースト



(1枚分)
カロリー……約281kcal
材料(2枚分) 塩分……約1.9g

食パン(6枚切り) …… 2枚
えび …… 40g(4尾)
A { オリーブ油 …… 小さじ1
A { ハーブミックス …… 適量
A { 塩、こしょう …… 少々
スライスチーズ(溶けるタイプ) …… 2枚
トマトケチャップ …… 大さじ2強
バジルの葉 …… 2枚

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- えびは殻をむき背わたを取り、Aで下味を付ける。
- 食パンにチーズをのせ、ケチャップを塗る。その上に1をのせ、細かくちぎったバジルを散らす。図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動21 2度押す 仕上がり 弱
●目安時間 約7分

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

牛肉ときのこのオープンパイ



材料(3人分)

(1人分)
カロリー 約238kcal
塩分 約0.9g

冷凍パイシート	1枚(100g)
A { 粉チーズ	大さじ½
オリーブ油	少々
牛こま切れ肉	100g
トマトケチャップ	小さじ1
B { おろしにんにく	少々
クミン(粉/カレー粉でも可)	小さじ¼
塩	ひとつまみ
薄力粉	小さじ1
エリンギ(斜め薄切り)	30g
たまねぎ(薄切り)	小1/6個(20g)
ドライトマト(ぬるま湯につけ、細切り)	5g
ローリエ	2~3枚

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 冷凍パイシートを約12×23cmの大きさにのばし、図のようにグリル皿の中央にのせる。
ところどころフォークで刺し、図のようにパイシートのまわりを少し折り込み、土手を作る。
(肉汁がこぼれないようにするため) Aをふりかける。
- ボウルに肉と合わせたBを入れてもみ込み、薄力粉をまぶす。さらに、エリンギ、たまねぎ、ドライトマトを合わせて混ぜておく。
- 1のパイシートに2を広げてのせ、ローリエを飾り、上段に入れる。



■加熱不足のときは追加加熱をする→P.51「グリル」上面

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

なすの揚げ浸し



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約171kcal
塩分 約1.4g

なす	2本(1本80g)
大根おろし、青ねぎ	各適量
サラダ油	大さじ2
A {だし汁	80ml
みりん、しょうゆ	各大さじ1

●1人分は、すべての材料を半量にする

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- なすは縦半分に切り、皮目に細かく切り込みを入れ、それを3等分する。しばらく塩水につけてアクを抜いておく。水けを切り、サラダ油を全面にまぶす。
- 1の皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。
- 小さめの鍋にAを合わせ、ひと煮立ちさせる。焼き上がった2を器に盛り、汁をかける。大根おろし、小口切りにした青ねぎをのせる。



自動21

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

サーモン・ライスコロッケ



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約716kcal
塩分 約3.4g

あたたかいごはん	140g	コーンフレーク(ブレーン)	.. 50g
スマーカサーモン	100g	ブレーンヨーグルト、 マヨネーズ	各大さじ2
A { カッテージチーズ	大さじ2	イタリアンパセリ	.. 1~2本
オリーブ油	大さじ1	(みじん切り)	
だし汁	80ml	C { パター	.. 5g
みりん、しょうゆ	各大さじ1	粒マスター	.. 大さじ¼
		バター	.. 塩、粗びき黒こしょう
			.. 各少々
		アボカド	.. ¼個(約40g)
		(2cm角に切る)	.. 3cm角に切る
		薄力粉	.. 大さじ3
		水	.. 大さじ2
		マヨネーズ	.. 大さじ1

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- ボウルにごはん、Aを合わせてよく混ぜる。ごはんを4等分し、中心にアボカドを入れて丸くにぎる。サーモンをまんべんなくのせて巻き、上から押さえて、図のように平らな円形を作り、ラップに包んで1~2分なじませておく。

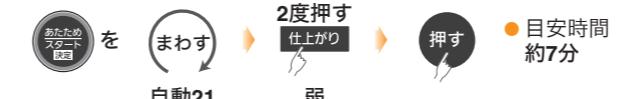


- コーンフレークはビニール袋に入れて細かく碎く。1のラップを外し、合わせたBを付けて、コーンフレークをまぶし付ける。(高さ3cmの平らな円形に整える)



- ボウルにパン粉とサラダ油を入れ、よく混ぜておく。2に薄力粉、溶き卵、パン粉の順で、衣を付ける。

- 3を図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



- 加熱後、器に盛り付け、混ぜ合わせたCのソースをかける。

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

サクサクかぼちゃコロッケ



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約487kcal
塩分 約1.1g

かぼちゃ	300g
バター	20g
プロセスチーズ	50g
塩、こしょう	少々
パン粉	3/4カップ
サラダ油	大さじ1
薄力粉	適量
溶き卵	M寸1個分(正味50g)

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- かぼやは皮と種を取り除き、厚さ1cmに切る。深めの耐熱容器に入れ、バターを加えてふたをし、庫内中央に置く。
- 1を熱いうちに木べらでつぶし、1cm角に切ったチーズを加えて塩、こしょうで味を調える。粗熱を取り、4等分して直径約7cm、厚さ2cmほどの丸型に成形する。
- ボウルにパン粉とサラダ油を入れ、よく混ぜておく。2に薄力粉、溶き卵、パン粉の順で、衣を付ける。
- 3を図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



- 4人分は、すべての材料を2倍量にする。
工程1の加熱を約8~9分にし、「グリル」下面で約1~2分加熱後、「グリル」両面上段で、約9~11分加熱する

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

漁師の具だくさんスープ



材料(2人分)
(1人分)
カロリー………約253kcal
塩分………約1.0g

A
白身魚切り身 …… 2切れ (骨なし 1切れ80g)
えび …… 30g(2尾)
にんにく …… 1片
きのこ …… 合わせて60g (しめじ、まいたけ、えのきなど)
B
塩、こしょう …… 少々
オリーブ油 …… 大さじ1
顆粒洋風スープ …… 小さじ1/2
あさり(砂出しをする) …… 100g
レモン(薄い半月切り) …… 1~2枚
トマト …… 小1/2個(50g)
パセリ(乾燥) …… 小さじ1

●あさりの砂出しのコツ→ P.137

作りかた

- 魚は1切れを4等分にする。えびは背開きにして背わたを取り、尾を残して殻をむく。にんにくは薄切りにし、きのこは食べやすい大きさにほぐす。
ボウルにAを入れて、塩、こしょうをする。オリーブ油をまぶして混ぜ合わせる。
(10分程度おくと、さらに味がしみ込みます)

- 1をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。
●食品の置きかた→ P.190



- 鍋に2カップの湯を沸かし、スープを溶かす。
あさりとレモンを入れて、あさりの口が開くまで加熱し、塩、こしょうで味を調える。

- 2を器に盛り付け、1cm角に切ったトマトとパセリを散らす。
その上に3のあさり、レモンをのせ、スープを注ぐ。

●4人分は、すべての材料を2倍量にし、手動「グリル」両面上段で約12分加熱する。

21 こんがり8分〈弱〉 エリア 加熱 tsuji

なすのツナ入りポートグラタン



材料(2人分)
(1人分)
カロリー………約117kcal
塩分………約0.4g

なす …… 2本(1本100g)
(縦半分に切り、皮目内側に包丁で切り込みを入れる)
塩、こしょう …… 少々
A
たまねぎ(みじん切り) …… 中1/2個(30g)
ツナ缶 …… 30g
パン粉 …… 大さじ2
粉チーズ …… 大さじ1
ブチトマト …… 6個
オリーブ油 …… 適量

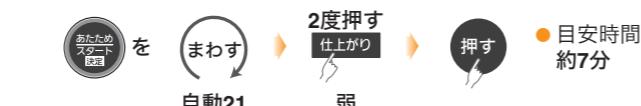
作りかた

- 1を耐熱性の平皿にのせ、ラップをして庫内中央に置く。



- 1をポート型になるようくり抜き、くり抜いた中身を粗く刻む。
型に塩、こしょうをする。刻んだ中身とAをボウルでよく混ぜ、塩、こしょうをし、4等分にして、型に詰める。

- 2の表面に合わせたパン粉と粉チーズをふり、図のようにグリル皿の中央に寄せて並べる。
周囲にトマトを並べ、上段に入れる。



- 3を器に盛り付け、オリーブ油をかける。

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

いわしとトマトの重ね焼き



材料(2人分)
(1人分)
カロリー………約247kcal
塩分………約0.5g

いわし …… 4尾(1尾50g)
A
白ワイン …… 大さじ1
塩、こしょう …… 少々
トマト …… 小1個(100g)
B
パン粉 …… 大さじ2
じゃがいも …… 中1/2個(75g)
たまねぎ …… 中1/4個(50g)
バジルの葉(細かく切る) …… 2枚
オーブン …… 適量
オーブン …… 適量

作りかた

- 1を手開きにする。水洗いして水けをふき取り、塩、こしょうをする。トマトは厚さ2mmの薄切りにする。

- じゃがいも、たまねぎは厚さ2mmの薄切りにし、深めの耐熱容器にAとともに入れる。塩、こしょうをし、混ぜ合わせ、ふたをして庫内中央に置く。



- 2を図のようにグリル皿の中央に厚みが出ないように平らに広げ、トマトとバジルをのせて塩、こしょうをする。
その上にいわしの皮目を上にして、重ならないように並べる。
いわしの上に混ぜ合わせたBをかけ、軽く手で押さえる。
上段に入れる。



●できるだけ厚みが出ないように平らに広げるのが上手に焼くコツです。

●4人分は、すべての材料を2倍量にする。
工程2の加熱を約6分にし、「グリル」両面上段で、約9分加熱する。

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

白身魚のソテー野菜添え



材料(2人分)
(1人分)
カロリー………約286kcal
塩分………約0.5g

白身魚切り身* …… 2切れ (骨なし 1切れ80g)
ズッキーニ、オクラなど …… 合わせて100g
オリーブ油 …… 適量
塩、こしょう …… 少々
タルタルソース(市販品) …… 大さじ2
パン粉 …… 大さじ1
※厚みが2cm以上の切り身は、半分にそぎ切りする。

作りかた

- 一口大に切った野菜に、オリーブ油をまぶす。



- 魚に塩、こしょうをし、皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べる。
タルタルソースで魚をおおい、パン粉を付けて軽く押さえる。
まわりに野菜を並べ塩、こしょうをし、上段に入れる。



●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、約12分加熱する

21 こんがり8分〈弱〉 エリア 加熱 tsuji

ほたての XO 醬炒め



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約189kcal
塩分 約2.0g

ほたて貝柱 160g(8個)
塩、こしょう 少々
片栗粉 適量
グリーンアスパラガス 2本(50g)
しめじ 40g
にんにく、しょうが 各1片

XO醤 大さじ2
しょうゆ 小さじ1
A { 塩、こしょう 少々
水 小さじ1
ごま油 小さじ1
砂糖 小さじ1/2
片栗粉 小さじ1/4

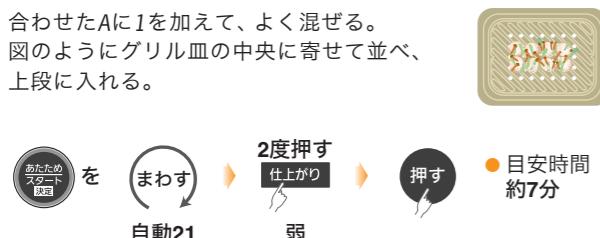
B { マヨネーズ 大さじ3 1/2
トマトケチャップ 大さじ1/2
砂糖 小さじ2
カシューナッツ 適量

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- グリーンアスパラガスは5cmの長さに切る。
(太い場合は縦半分に切る)
しめじは一口大ほぐし、にんにく、しょうがは薄切りにする。ほたては塩、こしょうをし、薄く片栗粉をまぶす。

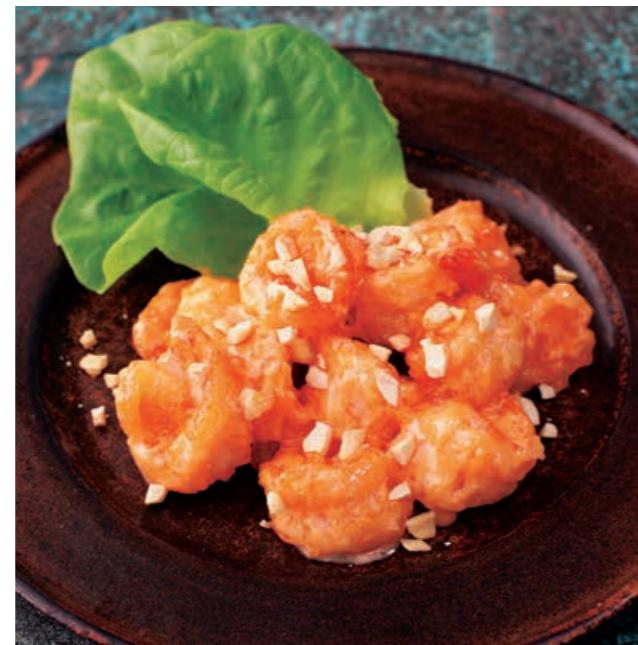
- 合わせたAに1を加えて、よく混ぜる。
図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、約11分加熱する

21 こんがり8分〈弱〉 エリア 加熱 tsuji

えびのマヨネーズソース



材料(2~3人分)

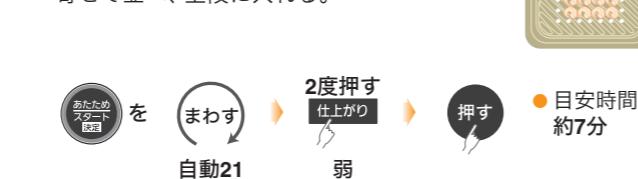
(1人分)
カロリー 約229kcal
塩分 約0.7g

えび 150g(12尾)
A { 紹興酒(酒でも可) 小さじ1
塩、こしょう 少々
片栗粉 大さじ1
サラダ油 大さじ1
B { マヨネーズ 大さじ3 1/2
トマトケチャップ 大さじ1/2
砂糖 小さじ2
カシューナッツ 適量

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- えびは殻をむき、背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。A、片栗粉、サラダ油の順に加えて下味を付ける。
- 1を図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●4~6人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、約10分加熱する

21 こんがり8分〈弱〉 エリア 加熱 tsuji

チーズカツレツ



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約365kcal
塩分 約0.7g

豚ロース肉 2枚
(とんかつ用 1枚100g)
塩、こしょう 少々
バター 10g
A { パン粉 大さじ2~3
粉チーズ 大さじ2~3
イタリアンドレッシング 適量
(角切りトマト、バジルの葉などを加えて)

作りかた

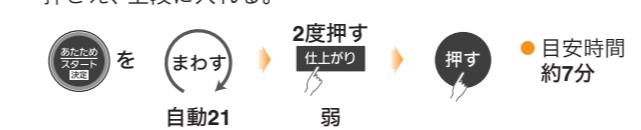
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- バターを耐熱容器に入れてふたをし、庫内中央に置く。



溶かしたバターとAを混ぜ合わせておく。

- 肉を軽くたたき、細かく筋切りをして広げる。
塩、こしょうをして、図のようにグリル皿の中央に寄せて並べる。
1のパン粉全量を肉にのせて軽く手で押さえ、上段に入れる。



- 加熱後、皿に盛り付ける。イタリアンドレッシングをかける。

●4人分は、すべての材料を2倍量にする。
工程1の加熱を約20~40秒にし、「グリル」両面上段で、約11分加熱する

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

ごまごまから揚げ



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約380kcal
塩分 約1.6g

鶏もも肉 1枚(250g)
A { 酒、しょうゆ 各大さじ1/2
溶き卵 小さじ2
塩 小さじ1/3
こしょう 少々
片栗粉 大さじ4
いりごま(白) 大さじ2

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 肉は厚みをそろえ、4cm角(1個約30g)に切る。
ビニール袋にAと肉を入れて、よく混ぜ合わせる。
(10分程度おくと、さらに味がしみ込みます)
ボウルに片栗粉と肉を入れ、肉の表面の粉っぽさがなくなりしっとりするまで、よくもみ込む。

- 1にいりごまをまぶす。皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、約13分加熱する

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

パプリカのえびミンチ詰め



材料(2人分)
(1人分)
カロリー.....約261kcal
塩分 約2.8g

えび 120g(6尾)
豚バラ肉、れんこん 各20g
白ねぎ 10g
パプリカ 各小1/2個(160g)
(赤、黄)
片栗粉 小さじ1
A { 卵白(溶き卵でも可) 大さじ1
片栗粉、ごま油 各小さじ2
おろししょうが 小さじ1
砂糖 小さじ1
紹興酒(酒でも可) 小さじ1/2
塩 少々
B { 水 大さじ3
しょうゆ 大さじ1
塩、こしょう 少々
オイスターソース 大さじ1
紹興酒(酒でも可)、片栗粉 各大きさじ1/2
砂糖、ごま油 各小さじ2

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- ボウルにAを入れて混ぜる。えびは殻をむき、背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。
粗みじん切りにしたえび、肉、れんこん、白ねぎを加えてさらによく混ぜる。

2. パプリカは4等分に切り、耐熱性の平皿に並べ、ラップをして庫内中央に置く。



加熱後、水けをふき取る。

3. 2の内側にそれぞれ片栗粉を付け、1を詰めて表面をならす。
小さめの鍋にBを入れ、ひと煮立ちさせてとろみを付ける。

4. 具を詰めたパプリカを図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、加熱したBをのせ、上段に入れる。



21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

なすと豚肉の重ね焼き



材料(2人分)
(1人分)
カロリー.....約177kcal
塩分 約0.9g

なす 大1本(150g)
A { 水 大さじ3
しょうゆ 大さじ1
塩、こしょう 少々
オイスターソース 大さじ1
豚ロース薄切り肉 2枚(50g)
マスタード 大さじ1/2
きのこ 合わせて60g
B { 紹興酒(酒でも可)、片栗粉 各大きさじ1/2
砂糖、ごま油 各小さじ2
バジルの葉(細かく切る) 6枚
粉チーズ 大さじ21/2
ピザソース※(市販品)

※トマトソースに一味とうがらしを加えても可

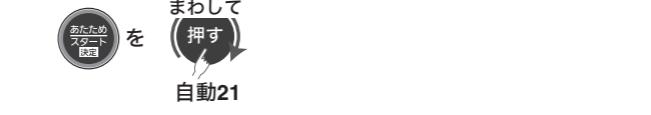
作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 縦1cmの厚さに切ったなす4枚に塩、こしょうをしてオリーブ油(分量外)を薄く塗る。耐熱性の平皿にのせ、ラップをして庫内中央に置く。



2. 肉は塩、こしょうをし、片面にマスタードを塗る。
きのこを食べやすい大きさに切り、オリーブ油をまぶし、塩、こしょうをする。

3. 図のようにグリル皿の中央になすを2枚並べる。それそれにバジルを散らし、粉チーズをふる。その上にマスタードの面を下にした肉をのせ、さらになすをのせ、ピザソースを塗る。
再度、バジルを散らし、粉チーズをふる。
周囲に2のきのこを並べ、上段に入れる。



21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

豚とりんごのレモン焼き



材料(2人分)
(1人分)
カロリー.....約451kcal
塩分 約0.8g

豚ロース肉 2枚
スライスベーコン 3枚
りんご 小1/2個(100g)
塩、黒こしょう 各少々
A { レモン汁 大さじ2
A { はちみつ 大さじ1
黒こしょう 小さじ1/2

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 肉は半分に切り、塩、黒こしょうをする。
ベーコンは7mm幅に切る。
りんごは1/2個を4等分に切り、混ぜ合わせたAに漬けておく。

2. 肉を図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、ベーコンをのせる。
周囲にりんごを並べ、上段に入れる。
(りんごの漬け汁はとっておく)



3. 2を皿に盛り付け、りんごの漬け汁も添える。

●4人分は、ベーコンは2人分のまま、その他の材料は2倍量にし、「グリル」両面上段で、約13分加熱する

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

ベトナム風焼き春巻き



材料(2人分)
(1人分)
カロリー.....約228kcal
塩分 約1.8g

ライスペーパー小※1 8枚
(直径約16cm)
A { フライドオニオン 大さじ1
(市販品)
A { ムキエビ(みじん切り) 50g
A { ナンブラー 小さじ1
A { 豚ひき肉 25g
A { れんこん(みじん切り) 20g
A { かに身※2(小さくちぎる) 15g
A { 粗びきこしょう 小さじ1/4
A { 砂糖 小さじ1/4

※1 大きめ(直径約22cm)のときは、4枚を半分に切って使う。

※2 かにかまぼこでも可。

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- ボウルにAを入れよく混ぜ、8等分する。
- 別のボウルに水を入れ、ライスペーパーを1枚ずつ20秒程度ひたし、平らなところに広げる。
具をしっかりと包み、同様にして8個作る。
はけで表面にサラダ油(分量外)を軽くひと塗りする。

3. 2を図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



4. 加熱後、器に盛り付け、好みで市販のスイートチリソースを添える。

●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、約11分加熱する

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

鶏の西京焼き



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約336kcal
塩分 約0.4g

鶏もも肉 300g
A 白みそ 50g
A 酒、みりん 各大さじ½
A しょうが汁 小さじ½
すりごま(白) 大さじ1

作りかた

- 肉は厚みをそろえ、10等分(1個約30g)に切る。
ボウルにAと肉を入れて、よくもみ込む。
(10分程度おくと、さらに味がしみ込みます)

- 1の余分なみそは取り除き、図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、
すりごまをふり、上段に入れる。



●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、
約11~13分加熱する

「21 こんがり8分」(エリア加熱)調理時の食品の置きかた

- 中央に食品を寄せて置いてください。(枠線内の赤色部分)
材料を並べると、線を越えるメニューもありますが、加熱に問題はありません。
- 4人分ができるメニューは、各レシピに記載している内容に従って加熱してください。
(4人分の加熱は、食品はグリル皿全体に広げて置く)

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

豚肉のみぞ漬焼き



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約330kcal
塩分 約1.7g

豚ロース肉 4枚
(しょうが焼き用150g)
たまねぎ 大さじ3個(80g)
パブリカ 小さじ4個(40g)
A みそ 大さじ1½
A 砂糖 大さじ1½
A サラダ油 大さじ1
A しょうが汁 小さじ½

作りかた

- 肉は筋切りし、たまねぎ、パブリカを薄切りにする。
- 合わせたAに1を加えて、よく混ぜ合わせる。
- 野菜を図のようにグリル皿の中央に広げる。
その上に肉を1枚ずつかぶせるように並べ、
上段に入れる。



●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、
約12分加熱する



21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

豚肉のピザ風グリル



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約355kcal
塩分 約0.8g

豚ロース肉 2枚
(とんかつ用 1枚100g)
塩、こしょう 少々
オレガノ 適量
ピザソース(市販品) 大さじ2
グリーンアスパラガス 2本(50g)
ナチュラルチーズ(ピザ用) 40g

作りかた

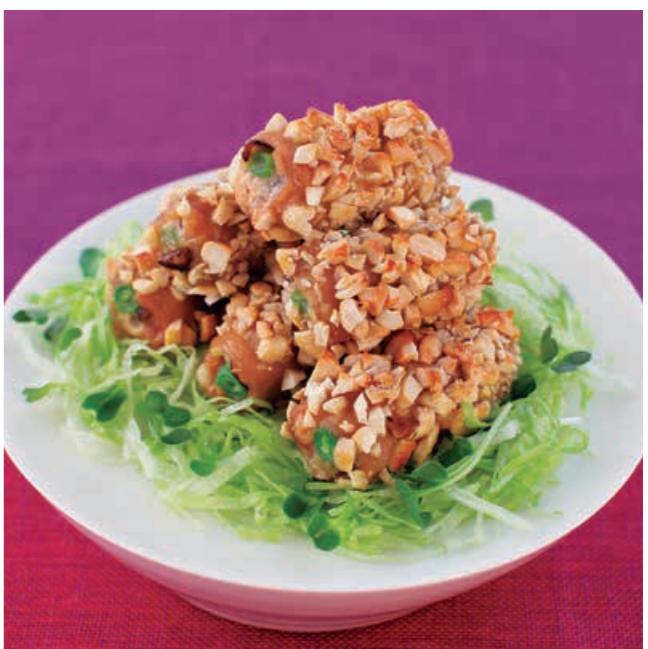
- 肉は軽くたたいて筋切りをし、塩、こしょうをする。
オレガノをふり、その上にピザソースを塗る。
- グリーンアスパラガスは、4~5cmの長さに切る。
さらに太い部分は、縦半分に切る。
- 1の肉を図のようにグリル皿の中央に寄せて並べる。
その上にグリーンアスパラガスを並べてチーズをのせ、上段に入れる。



●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、
約12分加熱する

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

豚肉の野菜巻き



材料(12個分)

(1個分)
カロリー 約86kcal
塩分 約0.3g

豚ロース薄切り肉 6枚(150g)
A 溶き卵 大さじ3
片栗粉 大さじ2½
A 干ししいたけ(戻す) 1枚
A しょうゆ 小さじ2
A 蘚興酒(酒でも可) 小さじ1
A ごま油 小さじ1
セロリ ¼本(20g)
A カシューナッツ 65g
A こしょう 少々

作りかた

- 肉は半分の長さに切り、混ぜ合わせたAで下味を付ける。
- さやいんげんは3等分にし、耐熱容器に入れてラップをし、庫内中央に置く。



ハム、戻したしいたけ、皮をむき筋を取ったセロリを細切りにする。それぞれ12等分にする。

- 広げた1枚の肉に、2をのせて巻く。同様にして12個作り、粗みじん切りにしたカシューナッツをまぶす。
- 3を図のようにグリル皿の中央に1つずつ間隔をあけて並べ、上段に入れる。



●24個分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、
約9~11分加熱する

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

牛肉ロールのグリル



材料(6個分)

(2個分)
カロリー………約332kcal
塩分…………約1.8g

牛もも薄切り肉………200g
塩、こしょう…………少々
マスタード…………大さじ $\frac{1}{2}$
スライスベーコン………3枚
バジルの葉…………3枚
(青じそでも可)
ピーマン…………小半個(15g)
プロセスチーズ………40g

A
トマトケチャップ……………大さじ3弱
ウスター調味料……………小さじ1
おろしわさび……………小さじ1
レモン汁……………小さじ $\frac{1}{2}$
おろししょうが……………小さじ $\frac{1}{4}$

材料(2人分)

(1人分)
カロリー………約239kcal
塩分…………約0.6g

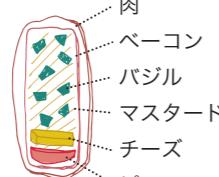
鶏もも肉(1cm角に切る)……………200g
B
ピーナッツバター……………大さじ1 $\frac{1}{2}$
しょうゆ……………大さじ1
ココナッツミルク(牛乳でも可)……………大さじ1
トマトケチャップ……………大さじ1
カレー粉……………小さじ1
おろしにんにく……………小さじ1
おろししょうが……………小さじ1
砂糖……………小さじ1
一味とうがらし……………小さじ $\frac{1}{2}$
クミン(粉)……………小さじ $\frac{1}{2}$

竹ぐし……………4~6本

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

- 肉を3等分にして広げ、塩、こしょうをしてマスタードを塗る。その上にベーコンを並べ、細かくちぎったバジルを散らす。1cm幅に切ったピーマンと1cm角の棒状に切ったチーズを肉の手前側に並べる。ロール状に肉の周囲を折り込んで巻き、同様に3個作る。



- 図のようにグリル皿の中央に1を並べて上段に入れる。



- 加熱後、半分に切り皿に盛り付ける。Aを混ぜ合わせたソースを添える。

●12個分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、約11~13分加熱する

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

インドネシア風串焼き



材料(2人分)

(1人分)
カロリー………約239kcal
塩分…………約0.6g

鶏もも肉(1cm角に切る)……………200g
A
ピーナッツバター……………大さじ1 $\frac{1}{2}$
しょうゆ……………大さじ1
ココナッツミルク(牛乳でも可)……………大さじ1
トマトケチャップ……………大さじ1
カレー粉……………小さじ1
おろしにんにく……………小さじ1
おろししょうが……………小さじ1
砂糖……………小さじ1
一味とうがらし……………小さじ $\frac{1}{2}$
クミン(粉)……………小さじ $\frac{1}{2}$

竹ぐし……………4~6本

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

- ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。さらに肉を加えて混ぜる。(20分程度おくと、さらに味がしみ込みます)竹ぐしに肉を刺す。

- 1を図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



自動21

●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、約12分加熱する。

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

豆腐バーグきのこあんかけ



材料(2人分)

(1人分)
カロリー………約220kcal
塩分…………約1.9g

A
鶏ひき肉……………100g
木綿豆腐(軽く水けを切る)……………75g
パン粉……………大さじ3
溶き卵……………M寸 $\frac{1}{2}$ 個分(正味25g)
おろししょうが……………小さじ $\frac{1}{2}$
しょうゆ……………小さじ $\frac{1}{2}$
きのこ(しめじ、生しいたけなど)……………合わせて80g
だし汁…………… $\frac{1}{2}$ カップ
B
みりん……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ1
片栗粉(同量の水で溶く)……………小さじ2

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

- ボウルにAを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。生地を4等分し、直径約6cm、厚さ1cmほどに成形しながら中の空気を抜く。

- 2のきのこを散らして上段に入れる。



自動21

- 小さな鍋にBを入れ、ひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉でとろみを付け、2のきのこを加える。

- 皿に2の豆腐バーグを盛り付け、3のあんをかける。

●4人分は、すべての材料を2倍量にし、「グリル」両面上段で、約13分加熱する。

21 こんがり8分 エリア 加熱 tsuji

こんがりミートローフ



材料(2~3人分)

(1人分)
カロリー………約227kcal
塩分…………約0.7g

合びき肉……………200g
塩……………小さじ $\frac{1}{4}$
A
(溶き卵……………M寸 $\frac{1}{2}$ 個分(正味25g)
パン粉…………… $\frac{1}{4}$ カップ
うずら卵(ゆでておく)……………6個
ローズマリー……………1~2本
赤ワイン…………… $\frac{1}{4}$ カップ
おろしにんにく……………小さじ $\frac{1}{2}$
たまねぎ……………中 $\frac{1}{8}$ 個(25g)
(粗みじん切り)
B
中濃ソース……………大さじ3
しょうゆ……………大さじ1
砂糖……………小さじ2

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

作りかた

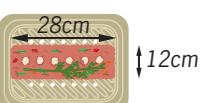
- にんじん、パブリカは8mm角に、さやいんげんは2cmの長さに切る。

- 耐熱容器にたまねぎ、にんじん、さやいんげんを入れ、ふたをして庫内中央に置く。



加熱後、水けを切って粗熱を取る。

- ボウルに肉、塩、こしょう、ナツメグを入れて混ぜる。さらにA、2、パブリカを加えて混ぜる。半量を、図のようにグリル皿の中央に28×12cmに広げ、ゆでたうずら卵を並べる。残りの肉をのせて厚さ1cmになるように形を整える。ローズマリーをのせて上段に入れる。



※うずら卵は肉の表面より少し出ます。



- 小鍋に赤ワイン、にんにくを入れて1分ほど煮立て、Bを入れて少し煮詰める。3を切り分けて盛り付け、ソースをかける。



50 焼き野菜 冷凍 エリア 加熱 1~4 人分

焼き野菜

材料(4人分) (1人分)
カロリー 約119kcal
塩分 約0.3g

パプリカ(赤) 大1/2個(100g)
パプリカ(黄) 大1/2個(100g)
生しいたけ 4枚(60g)
さつまいも 小1/2個(100g)
かぼちゃ 120g
A {オリーブ油 大さじ1 1/2
A 塩、こしょう 少々

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

■食品の置きかた



エリア加熱について→ P.45

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

<下ごしらえ>

1. パプリカは縦4等分に切る。
しいたけは軸の部分を取り取る。
2. さつまいもは皮はむかずに約1cmの厚さに切り、
竹ぐしで穴をあける。水につけて、アクを抜く。
かぼちゃも皮はむかずに約1cmの厚さに切る。
3. 水分をふき取った野菜としいたけを合わせてAに漬け込む。

アドバイス

野菜の厚さ、大きさは守りましょう。
大きさが変わると、うまく焼けない場合があります。

<焼く>

4. 図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



●手動のとき→「グリル」両面上段で、約13~16分。

* 冷凍して焼く場合



冷凍保存は
2~3週間まで

●「冷凍のコツ」→ P.203

1. 1~2と同じ要領で下ごしらえをする。
2. ジッパー付き冷凍保存袋 大(28×27cm)に水分をふき取った1を入れる。
Aを入れて密閉し、袋ごと上下を返して全体になじませる。
3. 袋の中で野菜が重ならないように並べ、金属トレーなどにのせて、平らに冷凍する。
4. 上記<焼く>と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。
●目安時間 約19分

49 ぶりの照り焼き 冷凍 エリア 加熱 1~4 人分

ぶりのカレー焼き



材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約269kcal
塩分 約0.6g

ぶり切り身 4切れ
(1切れ100g、厚さ約2cm)
塩、こしょう 少々
酒、しょうゆ 各小さじ1
A {薄力粉 大さじ1
A カレー粉 小さじ1
(混ぜておく)

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

<下ごしらえ>

1. ぶりは皮と身の間の脂の多い部分に竹ぐしで穴をあける。
(皮がはじけにくくなります)
表裏に塩、こしょうをし、酒としょうゆを合わせ、
ぶりと全体にからめる。

2. ぶりの水けを切り、表裏に茶こしでAをまぶす。

<焼く>

3. 給水タンクに満水まで水を入れる。

皮目を上にして図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。

●食品の置きかた→ 右図参照



●手動のとき→「グリル」両面上段で、約10~13分。

ポイント

ぶりは大きさや厚みにより焼き上がりが変わります。
焼き足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

* 冷凍して焼く場合



冷凍保存は
2~3週間まで

●「冷凍のコツ」→ P.203

1. 上記の1と同じ要領で下ごしらえをする。
「ぶりのカレー焼き」は上記の1、2と同じ要領で下ごしらえをし、手順4へ
2. ジッパー付き冷凍保存袋 大(28×27cm)にたれを入れ、混ぜる。
3. たれの入った袋にぶりを入れて密閉し、袋ごと上下を返してたれを全体になじませる。
4. 袋の中でぶりが重ならないように皮目を上にして並べ、金属トレーなどにのせて、
平らに冷凍する。
5. 上記<焼く>と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。
●目安時間 約17分

49 ぶりの照り焼き 冷凍 エリア 加熱 1~4 人分

ぶりの照り焼き



材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約268kcal
塩分 約0.8g

ぶり切り身 4切れ
(1切れ100g、厚さ約2cm)
たれ
しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1/2
酒 小さじ1
砂糖 小さじ1/2

●1~3人分はすべての材料を
人数分に合わせて調整する

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

<下ごしらえ>

1. ぶりは皮と身の間の脂の多い部分に竹ぐしで穴をあける。
(皮がはじけにくくなります)
2. ぶりとたれを合わせ、途中上下を返しながら約30分漬け込む。

<焼く>

3. 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿にサラダ油(分量外)を塗る。
皮目を上にして図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



●手動のとき→「グリル」両面上段で、約10~13分。

■食品の置きかた



エリア加熱について→ P.45

冷凍 エリア 加熱 1~4人分

鶏のゆずこしょう焼き



(1人分)
カロリー..... 約262kcal
材料(4人分) 塩分 約1.2g

鶏もも肉 2枚(1枚250g)
たれ
しょうゆ 小さじ4
砂糖 小さじ2½
ゆずこしょう 小さじ1
(混ぜておく)

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

冷凍 エリア 加熱 1~4人分

鶏のレモン風味照り焼き



(1人分)
カロリー..... 約258kcal
材料(4人分) 塩分 約0.9g

鶏もも肉 2枚(1枚250g)
塩、こしょう 少々
たれ
赤とうがらし 1本
(種を取り除き、みじん切り)
レモン汁、しょうゆ 各大さじ1
にんにく(すりおろす) 1片

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

冷凍 エリア 加熱 1~4人分

鶏の黒酢照り焼き



(1人分)
カロリー..... 約260kcal
材料(4人分) 塩分 約1.1g

鶏もも肉 2枚(1枚250g)
塩 少々
たれ
しょうゆ 小さじ4
黒酢 大さじ1
砂糖 小さじ1½

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する



47 鶏の照り焼き 冷凍 エリア 加熱 1~4人分

鶏の照り焼き

(1人分)
カロリー..... 約256kcal
材料(4人分) 塩分 約0.8g

鶏もも肉 2枚(1枚250g)
たれ
しょうゆ 大さじ2
水 大さじ2
砂糖 小さじ2
顆粒和風だし(好みで) 小さじ¼

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

作りかた

<下ごしらえ>

- 肉を半分に切って4切れにし、厚い部分には包丁を入れ、厚みをそろえ、平らにする。



- 皮目を上にして、フォークなどで穴を開ける。
(皮のはじけ、縮みを防ぎ、味のしみ込みをよくするため)



- 肉とたれを合わせる。途中上下を返しながら約30分漬け込む。
(長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください)

<焼く>

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
皮目を上にして図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



- 手動のとき→「グリル」両面上段で、約13~17分。
残り5分で「スチームプラス」を2分間入れる。
- 鶏のもも焼きはオープンで→P.205

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

作りかた <下ごしらえ>
1. 「鶏の照り焼き」と同じ要領で下ごしらえする。→ P.197

<焼く>
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
「鶏の照り焼き」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。→ P.197

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

作りかた <下ごしらえ>
1. 「鶏の照り焼き」の工程1~2と同じ要領で下ごしらえし、肉に塩をする。
→ P.197

肉とたれを合わせ、途中上下を返しながら約30分漬け込む。
(長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください)

<焼く>
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
「鶏の照り焼き」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。→ P.197

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

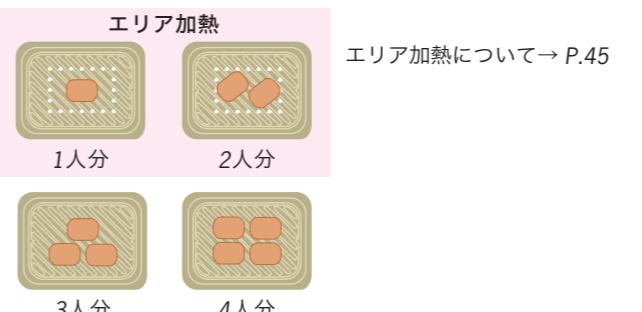
作りかた <下ごしらえ>
1. 「鶏の照り焼き」の工程1~2と同じ要領で下ごしらえし、肉に塩をする。
→ P.197

肉とたれを合わせ、途中上下を返しながら約30分漬け込む。
(長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください)

<焼く>
2. 給水タンクに満水まで水を入れる。
「鶏の照り焼き」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。→ P.197

- 冷凍して焼く場合は、下ごしらえをしてから袋にたれと肉を入れて密閉し、袋ごと上下を返してたれを全体になじませてから冷凍する。
- 食品の置きかた→ P.197

■食品の置きかた



＊ 冷凍して焼く場合

- 「冷凍のコツ」→ P.203

- 上記の1~2と同じ要領で下ごしらえをする。
- ジッパー付き冷凍保存袋 大(28×27cm)にたれを入れ、混ぜる。
- たれの入った袋に肉を入れて密閉し、袋ごと上下を返してたれを全体になじませる。
- 袋の中で肉が重ならないように皮目を上にして並べ、金属トレーなどにのせて、平らに冷凍する。
- 上記<焼く>と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。
●目安時間 約20分

48 鶏のから揚げ 冷凍 エリア 加熱 1~4人分

鶏のから揚げ

焼く／揚げる



(1人分)
カロリー……約317kcal
塩分……約1.8g

材料(4人分)
鶏もも肉……500g
A 溶き卵……M寸1個分(正味25g)
酒、しょうゆ……各大さじ1
塩……小さじ1/2
にんにく(みじん切り)……小さじ1/2
こしょう……少々
(混ぜておく)

片栗粉……60g

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

<下ごしらえ>
1. 肉は厚みをそろえ、4cm角(1個約30g)に切る。
2. ピニール袋にAと肉を入れる。
片栗粉を加え、しっとりするまでよくもみ込む。

<焼く>
3. 皮目を上にして図のようにグリル皿に間隔をあけて並べ、上段に入れる。



自動48

4人分

●目安時間
約15分

48 鶏のから揚げのアレンジメニュー

鶏のごま風味から揚げ

(1人分)
カロリー……約343kcal
塩分……約0.9g

材料(4人分)
鶏もも肉……500g
A すりごま、しょうゆ……各大さじ1
ごま油……小さじ1/2
酒……小さじ1
七味とうがらし、黒こしょう……各少々
(混せておく)

片栗粉……大さじ2

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

<下ごしらえ>

1. 「鶏のから揚げ」の1~2と同じ要領で下ごしらえをする。

<焼く>
2. 「鶏のから揚げ」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。→ 上記参照

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.51「グリル」上面

46 鶏の塩焼き 冷凍 エリア 加熱 1~4人分

鶏の塩焼き



(1人分)
カロリー……約250kcal
塩分……約1.6g

材料(4人分)
鶏もも肉……2枚(1枚250g)

塩……小さじ1

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

ポイント

- 鶏肉は焼く前に火通りをよくするため、厚みをそろえましょう。
- 肉のまわりに野菜を置いて焼いてもよいでしょう。
焼き野菜として食べられます。たまねぎ、にんじん、じゃがいも、パプリカ、さつまいもなどお好みで。
1cm程度の厚さに切れます。(くし切りや一口大に)
一緒に焼く野菜は4人分で200~250gにしてください。
冷凍の場合はできません。

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

<下ごしらえ>

1. 肉を半分に切って4切れにし、厚い部分には包丁を入れ、厚みをそろえ、平らにする。
2. 皮目を上にして、フォークなどで穴をあけ、肉に塩をすり込み、室温で約30分おく。(すぐに焼いてもOK)

焼く

3. 「鶏の照り焼き」と同じ要領でグリル皿に並べ、上段に入れる。



自動46

4人分

●目安時間
約15分

●食品の置きかた→ P.197

●このメニューは油の飛び散りがはげしいため、加熱後にお手入れの「52 天井・脱臭」でのお手入れをおすすめします。→ P.64

●手動のとき→「グリル」両面上段で約9~11分。
さらに「グリル」上面で約7~8分。

* 冷凍して焼く場合

- 「冷凍のコツ」→ P.203
1. 左記と同じ要領で下ごしらえをする。
 2. クッキングシートの上に、肉どうしがくっ付かないようにすき間をあけて皮目を上にして並べる。
 3. シートごとすべらせるようにしてジッパー付き冷凍保存袋大(28×27cm)に入れ、金属トレーなどにのせて、平らに冷凍する。
 4. 左記く焼くと同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。
●目安時間 約19分



冷凍保存は
2~3週間まで

●目安時間
約19分

鶏のかんたんから揚げ

(1人分)
カロリー……約292kcal
塩分……約1.4g

材料(4人分)
鶏もも肉……500g

から揚げ粉……パッケージの記載に従う
(肉を柔らかくする酵素の入っていない粉末タイプ)

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

<下ごしらえ>

1. 肉は厚みをそろえ、4cm角(1個約30g)に切る。
2. ピニール袋にから揚げ粉と肉を入れ、しっとりするまでよくもみ込む。

<焼く>
3. 「鶏のから揚げ」と同じ要領でグリル皿に並べ、上段に入れる。



自動48

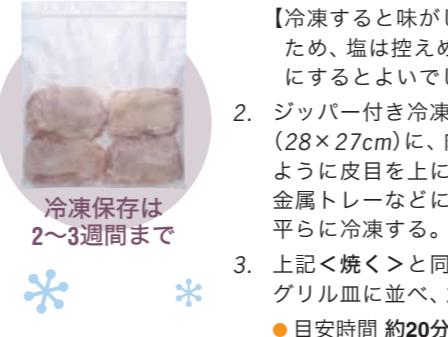
4人分

●目安時間
約13分

●仕上がり調節について→ P.45

* 冷凍して焼く場合

- 「冷凍のコツ」→ P.203
1. 上記の1~2と同じ要領で下ごしらえをする。
【冷凍すると味がしみ込みやすいため、塩は控えめ(小さじ1弱)にするとよいでしょう】
 2. ジッパー付き冷凍保存袋大(28×27cm)に、肉が重ならないように皮目を上にして並べ、金属トレーなどにのせて、平らに冷凍する。
 3. 上記く焼くと同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。
●目安時間 約20分



弱

2度押す

まわす

まわして

あたため
スタート

押す

4人分

●目安時間
約20分

45 手羽先焼き 冷凍 エリア 加熱 1~4人分

手羽先焼き



(1人分)
カロリー……約306kcal
塩分……約1.4g

材料(4人分)
手羽先……8本(500g)

塩……小さじ1

粗びきこしょう……少々

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

作りかた
グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

<下ごしらえ>

1. 肉に塩をすり込み粗びきこしょうを全体にまぶして室温で約30分おく。(すぐに焼いてもOK)



●手動のとき→「グリル」両面上段で約17~21分。

<焼く>
2. 皮目を上にして図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。

まわして
●自動時間
約20分
4人分
●このメニューは油の飛び散りがはげしいため、加熱後にお手入れの「52 天井・脱臭」でのお手入れをおすすめします。→ P.64

●手動のとき→「グリル」両面上段で約17~21分。

●食品の置きかた

エリア加熱
1人分 2人分 3人分 4人分

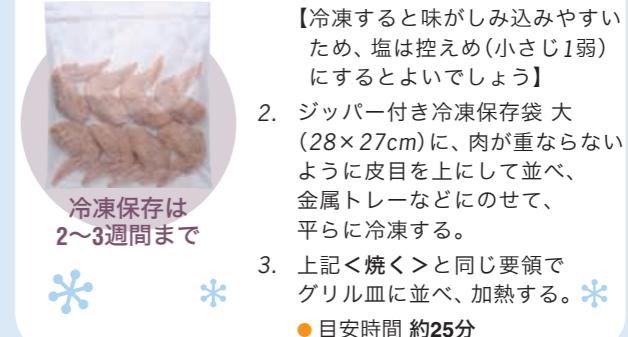
冷凍保存は
2~3週間まで

●目安時間
約25分

エリア加熱について→ P.45

* 冷凍して焼く場合

- 「冷凍のコツ」→ P.203
1. 上記と同じ要領で下ごしらえをする。
【冷凍すると味がしみ込みやすいため、塩は控えめ(小さじ1弱)にするといいでしょう】
 2. ジッパー付き冷凍保存袋大(28×27cm)に、肉が重ならないように皮目を上にして並べ、金属トレーなどにのせて、平らに冷凍する。
 3. 上記く焼くと同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。
●目安時間 約25分



弱

2度押す

まわす

まわして

あたため
スタート

押す

4人分

●目安時間 約25分

冷凍
エリア
加熱
1~4
人分

小松菜入り鶏ハンバーグ



(1人分)
カロリー 約207kcal
材料(4人分) 塩分 約0.4g

鶏ひき肉 400g
しょうが(すりおろす) 1片
塩、こしょう 少々
小松菜 1束(130g)
たまねぎ 中½個(100g)
バター 10g
パン粉 大さじ2
ナツメグ 適量

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

冷凍
エリア
加熱
1~4
人分

野菜ハンバーグ



(1人分)
カロリー 約293kcal
材料(4人分) 塩分 約1.2g

合びき肉 300g
塩、こしょう 少々
豚ひき肉 320g
A { たまねぎ 中1個(200g)
にんじん 60g
生しいたけ 3枚(60g)
ピーマン 小2個(60g)
バター 15g
溶き卵 M寸1個分(正味50g)
牛乳 大さじ2
パン粉 ¾カップ
溶き卵 M寸1個分(正味50g)
B { トマトケチャップ 大さじ3
ウスターソース 大さじ1
ナツメグ 適量

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

冷凍
エリア
加熱
1~4
人分

おから入りハンバーグ



(1人分)
カロリー 約270kcal
材料(4人分) 塩分 約0.3g

豚ひき肉 320g
塩、こしょう 少々
おから 80g
たまねぎ 中1個(200g)
バター 15g
溶き卵 M寸1個分(正味50g)
牛乳 大さじ2
ナツメグ 適量

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

冷凍
エリア
加熱
1~4
人分

44 ハンバーグ ハンバーグ



(1人分)
カロリー 約246kcal
材料(4人分) 塩分 約1.1g

合びき肉 320g
塩 小さじ½強
こしょう 少々
たまねぎ 中1個(200g)
バター 12g
パン粉 ¾カップ
牛乳 大さじ3
ナツメグ 少々

●好みで黒こしょうを混ぜてもよいでしょう。

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調整する

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

作りかた

<下ごしらえ>

- たまねぎをみじん切りにする。
耐熱容器にたまねぎとバターを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。



- パン粉は牛乳でふやかしておく。
たまねぎは冷ましておく。

- ボウルに材料を入れ、よく混ぜ合わせる。

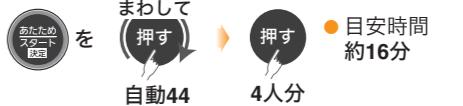


- 生地を4等分にし、厚さ約2cmになるように成形しながら中の空気を抜く。



<焼く>

- 給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿にサラダ油(分量外)を塗る。
図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



- このメニューは油の飛び散りがはげしいため、加熱後に手入れの「52天井・脱臭」での手入れをおすすめします。→ P.64

- 手動のとき→「グリル」両面上段で、約15~18分。
残り10分で「スチームプラス」を3分間入れる。

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

<下ごしらえ>

- 小松菜は葉と茎を交互に重ねて耐熱性の平皿にのせる。
ラップで皿ごとゆったりおおい、庫内中央に置く。



加熱後、冷水にさらす。水けを切り、粗みじん切りにして冷ましておく。

- 「ハンバーグ」の工程1と同じ要領でたまねぎを「レンジ」600Wで約3分。
加熱後、たまねぎは冷ましておく。

- ボウルに肉、すりおろしたしょうがを入れ、塩、こしょうをしてねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。

- 3に小松菜、たまねぎ、パン粉を加えて混ぜ、ナツメグで味を調える。

- 「ハンバーグ」と同じ要領で成形する。
→ P.201

<焼く>

- 「ハンバーグ」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。→ P.201

●冷凍して焼く場合/食品の置きかた→ P.201

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

<下ごしらえ>

- Aをみじん切りにする。
バターで薄茶色になるまでしっかり炒め、冷ましておく。
- ボウルに肉を入れ、塩、こしょうをしてねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。
- 2に野菜、パン粉、卵、Bを加えて混ぜ、ナツメグで味を調える。
- 「ハンバーグ」と同じ要領で成形する。
→ P.201

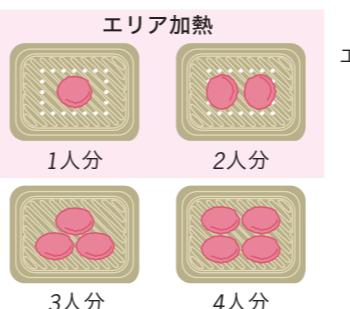
<焼く>

- 「ハンバーグ」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。
→ P.201
- 「ハンバーグ」と同じ要領で成形する。
→ P.201

<焼く>

- 「ハンバーグ」と同じ要領でグリル皿に並べ、加熱する。
→ P.201

■食品の置きかた



エリア加熱について→ P.45

* 冷凍して焼く場合

●「冷凍のコツ」→ P.203

- 下ごしらえをする。
- ジッパー付き冷凍保存袋(28×27cm)に、ハンバーグがくっ付かないようにすき間を開けて並べ、金属トレーなどにのせて、平らに冷凍する。
- 上記<焼く>と同じ要領で平らな面を下にしてグリル皿に並べ、加熱する。
●目安時間 約25分

アドバイス
ハンバーグよりやや大きめのサイズのクッキングシートではさむと形がくずれにくく、冷凍保存袋に入れやすくなります。
また、冷凍したとき霜が付きにくくなります。

凍つたままグリル

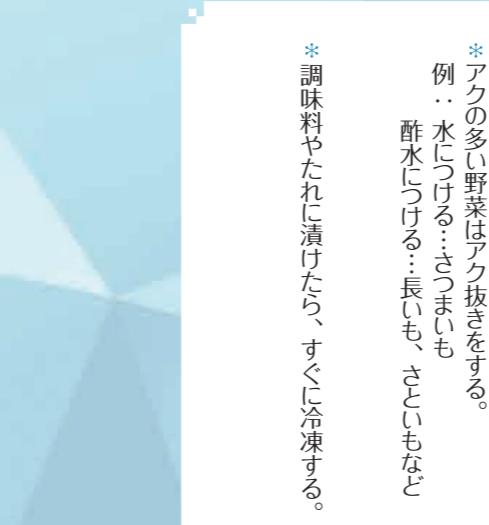
『冷凍のコツ』

1 凍つたままグリルは



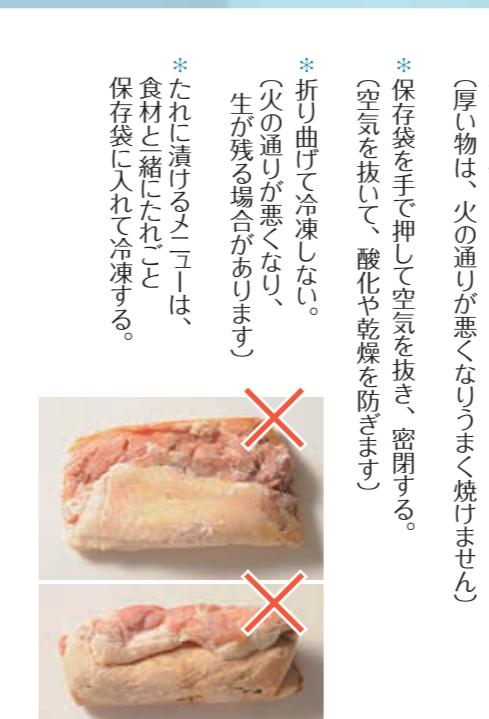
- *本書に掲載されているレシピで下ごしらえした食品を基本としています。レシピに沿って準備してください。
- (市販の冷凍食品は焼けません)**
- *仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉や魚の脂の多少、保存状態)により変わります。

2 食材の下ごしらえ



- *肉、魚などの水分はふき取る。
- *本書のレシピの分量(調味料・たれも)は守る。(食材の分量が多いと火通りが悪くなり、少ないと焦げ過ぎることがあります。また、たれなどの水分も焼き加減に影響します)
- *アグの多い野菜はアグ抜きをする。
例：水につける…さつまいも
酢水につける…長いも、さといもなど
- *調味料やたれに漬けたら、すぐに冷凍する。

3 冷凍する前に確認



- *保存袋にメニュー名、冷凍する日付を記載する。
- *2人分を冷凍する場合も、小さい袋を使うと材料が入らない場合があるため4人分と同じ大きさの袋で冷凍する。
- *保存袋の中で重ねず、すき間をあけて冷凍する。(食材をくつ付けて冷凍すると、バラバラにできません。また、くつ付いたまま焼くとうまく焼けません)
- *食品の厚みはそろえる。(厚い物は、火の通りが悪くなりうまく焼けません)
- *折り曲げて冷凍しない。(火の通りが悪くなり、生が残る場合があります)
- *保存袋を手で押して空気を抜き、密閉する。(空気を抜いて、酸化や乾燥を防ぎます)
- *たれに漬けるメニューは、食材と一緒にたれと一緒に保存袋に入れて冷凍する。

4 冷凍のしがた



- *各メニューの冷凍した状態の写真を参考にする。
- *ラップは使用しない。(食材にからまり、はがせなくなることがあります)
- *ふた付きのプラスチック容器などを使用する。(表面に霜が付きやすい(表面に霜が付きすぎると、うまく焼けません))

5 必ず金属トレーなどを使い、平らに冷凍



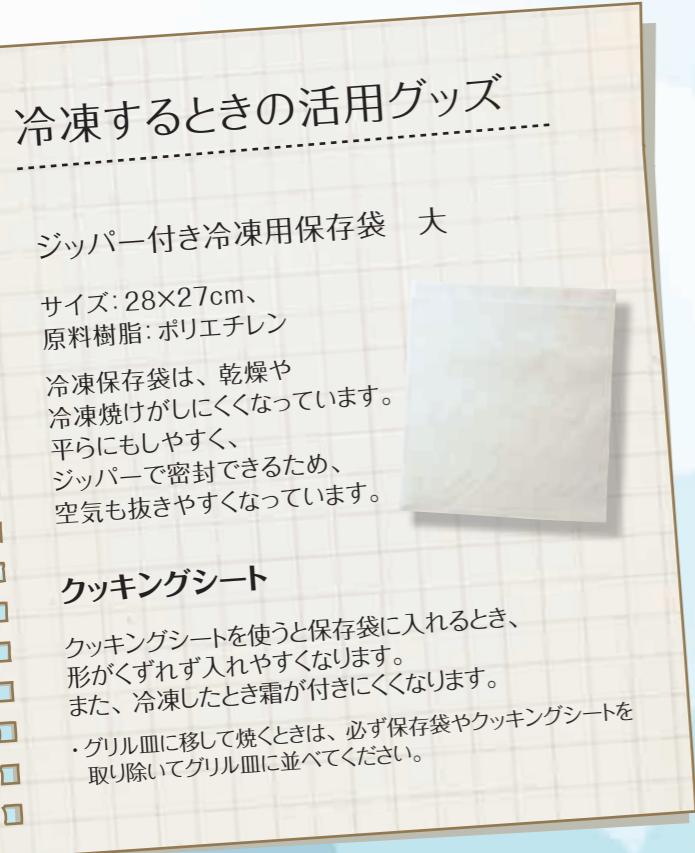
- *完全に凍るまでは立てて冷凍しない。(冷凍した食材の底面に凹凸ができると、グリル皿に密着しないため、熱が伝わりにくく、うまく焼けません)

6 冷凍保存期間は

- *2～3週間まで。(保存期間が長くなると、乾燥(冷凍焼け)し、焼き色が濃くなりすぎるなど、上手に焼けなくなります)

7 焼く前に室温で放置しない

- *冷凍庫から出したらすぐに焼く。(室温で放置してから焼くと、焦げすぎることがあります)



冷凍でも対応しているレシピには **冷凍** マークを付けています。
冷凍して保存した食品も自動で判別して焼き上げます。
基本の準備を守って、コツをつかみ、上手に下ごしらえしましょう!



オープン

焼き豚

材料(8人分) (1人分)
豚肩ロース(固まり) 700g
塩 4g
はちみつ(仕上げにかける) 大さじ4

たれ
/たまねぎ(みじん切り) 中½個(50g)
しょうゆ 大さじ8
はちみつ 大さじ4
ごま油、すりごま(白) 各大さじ2
にんにくチップ(市販品/細かくつぶす) 大さじ2
片栗粉 大さじ1
塩 小さじ½
こしょう 少々
(混ぜておく)
アルミホイル

作りかた

角皿<上段>
ヒーター加熱

- 肉は4等分し、フォークなどで刺す。4gの塩をすり込んで約1時間おく。
- 肉の表面の水分をふき取り、混ぜておいたたれに上下を返しながら約1時間漬け込む。
- 角皿に、周囲の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、たれを切った肉を並べ、上段に入れる。

オープン 予熱なし1段 180°C 約30~40分

はちみつが入っているため、途中で焦げたにおいがする場合があります。
加熱後、表面にははちみつをかけ、切り分ける。

アドバイス

厚みをそろえて肉を切ることがポイントです。
味付けをする前に、肉をフォークなどで刺しておくと味がしみ込みやすくなり、肉も柔らかく焼き上がります。



オープン

ローストビーフ

材料(8人分) (1人分)
牛ロース肉または牛モモ肉(固まり) 800g
塩、こしょう 少々
にんにく(すりおろす) 1片
サラダ油 大さじ1

A セロリ(葉、茎も使用/5cmに切る) 1本(100g)
/にんじん(5mmの短冊切り) ½本(100g)
/たまねぎ(8等分する) 中½個(100g)
グレービーソース
B 赤ワイン、水 各½カップ
/しょうゆ(またはウスターーソース) 大さじ1
バター 15g
ねりからし 小さじ1
塩、こしょう 少々
アルミホイル

作りかた

角皿<下段>
ヒーター加熱

- 肉に塩、こしょう、にんにく、サラダ油をすり込む。
角皿に油(分量外)を少し塗り、肉をのせて周囲にAを置く。
・モモ肉の場合は、肉の上に牛脂(分量外)を薄く広げてのせる。
- 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約14分

オープン 予熱あり 250°C
1段

- 予熱完了後、肉をのせた角皿を下段に入れる。
- 約25~35分
・金ぐしを肉の中央まで刺し、約10秒くらいで抜いてくしを手首にあてて生ぬるければ焼けています。
(冷たい場合は加熱時間を追加)
加熱後、アルミホイルに包み、15~20分おいて蒸らす。
- 角皿にたまたま肉汁にBを加えて、焦げた部分を木べらでこそぎ取る。
野菜ごと鍋に移し、バターを加えて火にかける。
沸とうしたら火を弱め、約5分煮たあと、こし器でこす。
ねりからし、塩、こしょうで味を調える。



グリル

焼きとり

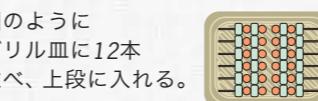
材料(4人分) (1人分)
鶏もも肉(24個に切る) 300g
白ねぎ(3cmの長さの物) 24個

たれ
/しょうゆ ½カップ
/みりん ¼カップ
/サラダ油 ¼カップ
砂糖 大さじ2
(混ぜておく)
竹ぐし 12本

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- 白ねぎ、肉、白ねぎ、肉の順に竹ぐしに刺す。(12本)
- 1をたれにつけ、ときどき上下を返し、30分~1時間おく。
- 図のようにグリル皿に12本並べ、上段に入れる。



両面上段 約10~13分

オープン 予熱なし 250°C
1段
約23~28分



オープン

鶏のもも焼き

材料(4本分) (1本分)
鶏もも肉(骨付き) 4本(1本200g)

たれ
/しょうゆ 大さじ3
水 大さじ3
砂糖 大さじ1
顆粒和風だし(好みで) 小さじ¾
(混ぜておく)
アルミホイル

- 皮の薄い部分が焦げやすいときは皮を下に折り込んでください。

作りかた

角皿<上段>
ヒーター加熱

- 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約14分
- 1をたれにつけ、ときどき上下を返し、30分~1時間おく。
- 身の厚い部分には包丁を入れ、厚みをそろえ、平らにする。
- 皮目を上にして、フォークなどで穴を開ける。
(皮のはじけ、縮みを防ぎ、味のしみ込みをよくするため)
- 肉とたれを合わせ、上下を返しながら約30分漬け込む。
(長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください)
- アルミホイルを敷いた角皿に皮目を上にして並べ、上段に入れる。

オープン 予熱なし 250°C
1段
約23~28分



オープン

ローストチキン

材料(6人分) (1人分)
若鶏(室温に戻す)* 1羽(約1.8kg)
塩 小さじ2
こしょう 少々
バター 25g
(耐熱容器に入れ、ふたをする。
'レンジ'500Wで約30秒加熱)

たこ糸
鶏を焼くときにまわりに置く野菜:
にんじん、たまねぎ、セロリ
(大きめの乱切り) 各100g
●油の飛び散りを防ぐための野菜です。
食べられません。
●野菜の分量で鶏の焼け具合が
変わります。分量は守ってください。
※鶏は室温で十分に温度をなじませて
おきます。冷蔵庫に入れて冷え切った
まま焼くと、内部に生が残ることが
あります。

作りかた

角皿<下段>
ヒーター加熱

- 予熱する(庫内に何も入れない)
予熱時間: 約14分
- 1をたれにつけ、ときどき上下を返し、30分~1時間おく。
- 皮目を上にして、フォークなどで穴を開ける。
(皮のはじけ、縮みを防ぎ、味のしみ込みをよくするため)
- 肉とたれを合わせ、上下を返しながら約30分漬け込む。
(長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください)
- アルミホイルを敷いた角皿に皮目を上にして並べ、上段に入れる。

スタート後 あたたかのスライスをまわして
230°C
約55~75分

に合わせる。
●竹ぐしを刺して、透明な肉汁が
出たら焼き上がり。

おうち肉バル



グリル 豚バラグリル

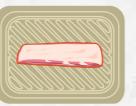
(1本分)
カロリー...約1383kcal
塩分...約3.3g

材料(1本分)
豚バラ肉(固まり)...350g
塩...小さじ½
しそだれ
{しょうゆ...大さじ2
酢...小さじ2
レモン汁...小さじ1
砂糖...大さじ1½
青じそ(刻む)...3枚
(混ぜておく)

韓国風たれ
{コチュジャン...小さじ1
みそ...小さじ2
しょうゆ...小さじ½
砂糖...小さじ1½
ごま油...小さじ½
いりごま(白)...小さじ1
(混ぜておく)

グリル皿<中段>
作りかた レンジ+ヒーター加熱

1. 肉に塩をすり込む。
2. 皮目を上にしてグリル皿の中央にのせ、中段に入れる。



あたたか
マスタード
を
まわして
押す
グリル
両面
中段
約25~
29分

●加熱後、スライスして器に盛り付ける。好みで、しそだれや韓国風たれでお召し上がりください。



グリル ラムチョップ

(1人分)
カロリー...約379kcal
塩分...約1.9g

材料(4人分)
ラムチョップ(1本約50~80g)...8本
塩...小さじ1
こしょう...小さじ½
A
{卵黄...M寸2個分
粒マスタード...小さじ2
(混ぜておく)

●2人分も調理できます。

グリル皿<上段>
作りかた レンジ+ヒーター加熱

1. 肉に塩、こしょうをする。
2. 図のように肉をグリル皿に並べ、Aをのせて、上段に入れる。



あたたか
マスタード
を
まわして
押す
グリル
両面
上段
約10~
14分

2人分のとき: 約7~11分



グリル スペアリブ(塩)

(1人分)
カロリー...約462kcal
塩分...約1.1g

材料(4人分)
豚肉 スペアリブ...700g
(長さ8cmの物)
塩...小さじ½
粗びきこしょう...小さじ2
A
{酒...大さじ2
おろしにんにく...小さじ1
(混ぜておく)

●2人分も調理できます。



グリル皿<上段>
作りかた レンジ+ヒーター加熱

1. 火通りをよくするため、写真のように肉に切り込みを入れる。Aを合わせて、上下を返しながら漬け込む。



2. 図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。



あたたか
マスタード
を
まわして
押す
グリル
両面
上段
約19~
23分

2人分のとき: 約15~19分



グリル皿<上段>
作りかた レンジ+ヒーター加熱

1. 火通りをよくするため、写真のように肉に切り込みを入れる。Aを合わせて、上下を返しながら漬け込む。



41 えびのアヒージョ

えびのアヒージョ



43 チキンナゲット

チキンナゲット



■ 食品の置きかた
エリア加熱について→P.45



材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約170kcal
塩分 約0.7g

●えび 140g(8~10尾程度)
●生マッシュルーム 10個(180g)
●パプリカ 1/2個(60g)

A オリーブ油 1カップ
おろしにんにく 大さじ1
粒マスタード 大さじ2
赤とうがらし(輪切り) 少々
塩 小さじ1

作りかた

レンジ加熱

- えびは殻をむき、背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。
大きいマッシュルームは半分に切る。
パプリカは一口大に切る。
- 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせる。
- 2に1を入れてよく混ぜ合わせ、ラップをふんわりゅうたりかけ、庫内中央に置く。

まわして
 を 押す ● 目安時間
約10分

自動41

加熱後、熱いうちに混ぜる。

エリア 加熱 2人分 4人分

材料(4人分)

(1人分)
カロリー 約239kcal
塩分 約1.3g

●鶏ひき肉 400g
●卵 M寸1個(正味50g)

A 薄力粉 大さじ4
塩 小さじ1/2
こしょう 少々
ナツメグ 少々

から揚げ粉(市販の水で溶くタイプ) 25~50g

水 パッケージ記載に従う

●2人分はすべての材料を半量にする

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

- ボウルに肉、卵、Aを加えてねばりが出るまでよく混ぜる。



- 16等分にして、手に軽く水を付けて厚さ約1.5cmの小判型に成形する。



- 別のボウルにから揚げ粉を入れ、水で溶いて衣を作り、2に薄く付ける。図のようにグリル皿に並べ、上段に入れる。

まわして
 を 押す ● 目安時間
約14分

自動43

4人分



42 アボカドグラタン

エリア 加熱

アボカドグラタン

材料(2人分)

(1人分)
カロリー 約227kcal
塩分 約0.9g

●アボカド 1個(約160g)
●むきえび 40g(8個)
●スライスチーズ 2枚
(溶けるタイプ)

■ 食品の置きかた
エリア加熱について→P.45



酒 小さじ1
A マヨネーズ 大さじ1
A 塩、こしょう 適量

●4人分は、すべての材料を2倍量にし、中央に寄せて並べ、「グリル」両面上段で約10分加熱する

作りかた

グリル皿<上段>
レンジ+ヒーター加熱

パッ!

1 材料の下ごしらえをする

えびは飾り用2尾以外を3等分に切り、酒で下味を付けておく。

パッ!

2 アボカドの中身をカットする

アボカドは縦半分にして中身をスプーンで取り出し、1cm角に切る。
(アボカドの皮は座りをよくするように底をカットしてもよいでしょう。)

チーズ1枚は1cm角に切る。

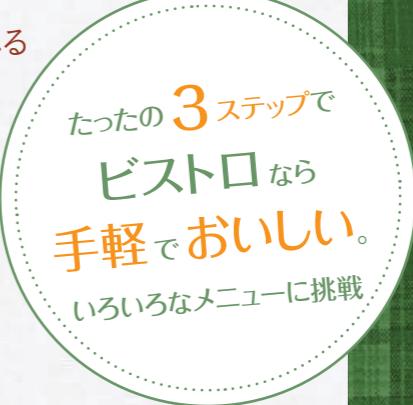
パッ!

3 皮に詰めてチーズをのせ、上段に入れる

水分を切った1と2、Aを混ぜ合わせ、アボカドの皮に詰める。残りのチーズを半分に切り、飾り用のえびとともにのせる。図のようにグリル皿の中央に並べて上段に入れる。

まわして
 を 押す ● 目安時間
約8分

自動42



「パピストロ」とでき上がり

主な素材は3つ
3ステップでササッと調理

- 少量使用する調味料や粉類などは、3素材には含まれておりません。
- 2素材で作れるメニューもご紹介しています。

レンジの便利わざ

焼きなす

材料
なす 4本 (1本100g)
作りかた グリル皿 (上段)
ヒーター加熱

(1本分)
約 20 kcal
塩分: 0g

- なすは洗って水けをふき、竹ぐしで數か所穴を開ける。(皮のはじけを防ぐため)
- 図のようにグリル皿になすを並べ、上段に入れる。「グリル」上面で約15分。加熱後、なすを裏返し、「グリル」上面で約10分。
- 加熱後、皮をむき器に盛る。お好みでかつおぶし、おろししょうが、しょうゆを添える。

フライドポテト

材料(2人分)
じゃがいも... 中2個 (300g)
A オリーブ油…小さじ2
塩…小さじ½
こしょう…少々
作りかた グリル皿 (上段)
レンジナヒーター加熱

(1人分)
約 151 kcal
塩分: 約 1.2g

- じゃがいもを皮付きのまま厚さ1.5~2cmのくし切りにし、水にさらす。さらしたあと、水けを十分にふき取る。
- ボウルにAを合わせ、じゃがいもを加えて混ぜ合わせる。
- 2をグリル皿に重ならないように並べ、上段に入れる。「グリル」両面上段で約14~16分。

・冷凍フライドポテト(皮付き)300gを使用しても調理できます。「グリル」両面上段で約16~19分。下揚げ済みの物は焦げやすいので、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

とうもろこしをゆでる

材料
とうもろこし... 1本 (250~300g)
・大きさ、太さによってでき上がりが変わります。
作りかた レンジ加熱

(1本分)
約 230 kcal
塩分: 0g

- 皮とひげを取り除き、水洗いする。ラップで包み、耐熱性の平皿にのせる。
- 「レンジ」600Wで約4~6分。途中で裏返す。加熱後、ラップをしたまま5分蒸らす。

ポイント
日にちがたった物は、水分が少なくなるため、うまく加熱できない場合があります。

栗を蒸す

材料
栗(皮付き)... 約500g (1個15~30g)
・大きさによってでき上がりが変わります。
作りかた グリル皿 (上段)
スチーム加熱

(全量)
約 577 kcal
塩分: 0g

- 給水タンクに満水まで水を入れる。(クリーントレイに水が残っていないことを確認する)
- 栗を洗い、皮付きのままグリル皿へ並べ、上段に入れる。
- 「スチーム」100°Cで約30分。
- 加熱後、さらに蒸す。

再度、給水タンクに満水まで水を入れる。

ドアを開閉し、表示部の「秒」の点滅中(6分間)にダイヤルで追加時間、約20~30分に合わせてスタートする。

警告

皮に割れ目を入れていない栗は、手動「スチーム」以外では加熱しない。破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります

ステーキを焼く



作りかた グリル皿 (上段)
ヒーター加熱

(サーロイン1枚(厚さ約1.5cm、約150g)の場合)

- 冷蔵庫から出してすぐの肉に塩、こしょうをし、はけなどで両面に油を塗る。
- グリル皿にのせ上段に入れ、「グリル」上面で約6~7分。裏返してさらに約1~2分加熱。

もちを焼く



1. 市販の角もち4個(約200g)を図のようにグリル皿に並べ、上段へ入れる。

2. 「グリル」上面で様子を見ながら約6~8分。

・底面は焼き色が付きません。もちの分量、種類、状態で加熱時間が変わります。大きくふくらむと焦げやすいので、必ず様子を見ながら加熱してください。

豆腐を水切りする



揚げ物・炒め物に

- 耐熱皿にのせ、ラップなしで庫内中央に置く。
- 1丁(約400g)につき、「レンジ」600Wで約2~3分。(½丁のときは約1分~1分30秒)
- キッチンペーパーで包み、皿にのせ、重し(皿1枚)をし、約5分おく。

チョコレートを溶かす



湯せんがかんたんに

- 耐熱容器に板チョコ50gを割り入れ、牛乳大さじ1を加えて、ふたなしで庫内中央に置く。
- 「レンジ」500Wで約50秒~1分10秒。
- 固さは牛乳の量で調節してください。

乾物を戻す



スプーンが入る固さに

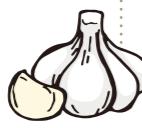
アイスクリームを柔らかく

- アイスクリーム(200~500ml)のふたを取り、庫内中央に置く。
- 「6 お好み温度」を選び、ダイヤルで「-10°C」または「-5°C」に合わせて「スタート」ボタンを押す。

刺激臭が消えて使いやすく



臭みを抜く



ステーキは肉の種類、形状、厚み、重量などによって、火の通りかたやできあがめが変わります。必ず様子を見ながら焼いてください。

お願い
肉に生っぽい部分がある場合は、必ず追加加熱をしてください。

水で戻すより早くふっくら、加熱後しばらくつけておく。

干しいたけ

- 耐熱容器にしいたけを2~3枚入れ、ひたひたの水を入れて、ふたなしで庫内中央に置く。
- 「レンジ」600Wで様子を見ながら約20~30秒。

ひじき

- 耐熱容器に水2カップ、ひじき25gを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。
- 「レンジ」600Wで様子を見ながら約2~3分。

切干大根

- 耐熱容器に水1カップ、切干大根30gを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。
- 「レンジ」600Wで様子を見ながら約2~3分。

乾物を戻す





パン／お菓子

ロールケーキ	97
ココアロールケーキ	97
抹茶ロールケーキ	98
シフォンケーキ	99
抹茶シフォンケーキ	100
アメリカンシフォンケーキ	101
クッキー	101
アメリカンクッキー	102
カラメルソース	102
カスタードプリン	102
ふかしいも	99
焼きいも	99
蒸しプリン	99
わらびもち	98
いちご大福	98
いちごジャム	97
りんごの甘煮	97
カスタードクリーム	97

応用編（合わせ技セット）

合わせ技セット	87
鶏の照り焼き & かぼちゃの煮物	88
しいたけ肉詰め & 和風カレースープ	89
つくねだんご＆野菜スープ	90
塩さば＆五色きんぴら	91
野菜あん	92
さけのマヨ焼き & ベーロンチーノ風	93
鶏のから揚げ & 白菜とあげの煮物	94

応用編（低温オーブン／低温スチーム）

ドライフルーツ	82
ドライハーブ	82
豚肉のコンフィ	83
豚肉のコンフィのサンドウイッチ	84
さんまのコンフィ	84
さんまのコンフィ	85
カラフルパスタ	84
鶏肉のコンフィ	84
鶏肉のコンフィのソテー	84
鶏ハム	83
きゅうりの漬け物	82
えびと野菜のマリネ	82
さばのかんたんみそ煮	82

その他

キヤベツときのこのサラダ	43
かぼちゃのマヨあえ	43
ポテトサラダ	43

カテゴリ－などから選ぶ

recipe
もくじ
つづき

蒸す	
鶏の酒蒸し	143
あさりの酒蒸し	143
小籠包（ショウロンボウ）	142
肉まん（手作り）	141
手作りしゅうまい	140
豆腐しゅうまい	140
温泉卵	140
ゆで卵	139
茶わん蒸し	139
一尾魚の蒸し物	138
アグアパツア	138
さけとあさりのハーブ蒸し	137
ラビゴットソース	137
チルドギョウザ	136
手作りぎょうざ	136
にらまんじゅう	135
きのこのとろーりチーズ蒸し	135
クイック・ローストビーフ	135
ハーブチキンスペアリブ	134
えびと蒸し野菜のサルサソース	134
魚介とかぼちゃのクリーム蒸し	133
さけの紙包み蒸しちゃんちゃん風	133
えびと蒸し焼きビビンバ	132
あじと枝豆の焼き寿司	132

パン／お菓子

蒸す	
白身魚ときのこの包み蒸し	131
ソーセージ	130
彩りしゅうまい	130
10分しゅうまい	130
たいと小松菜の蒸し物	129
ソーセージ	129
128	128
128	128
128	128
129	129
130	130
130	131
131	131
132	132
132	132
133	133
133	133
134	134
134	134
135	135
135	135
135	135
136	136
136	136
137	137
137	137
138	138
138	138
139	139
139	139
140	140
141	141
142	142
143	143

パン／お菓子

冷凍トースト	
フランズパン	122
ごまごまフランズパン	123
くるみのブール	124
チーズブチパン	124
パン作りのコツ	124
チーズブチパン	125
トマトソース	125
クリスピーピザ	124
マスタートースト	124
スチームトースト	123
チルドピザ	123
トースト	122
ポテトブレッド	126
スナックピザ	126
りんごのスナックピザ	127
手作りピザ（ソフト生地）	126
トマトソース	125
手作りピザ	125
マドレーヌ	126
チーズケーキ	127
エクレア	127
レンジで作るシュー	128
山形食パン	128
いちごのショートケーキ	129
チョコレートケーキ	129
フルーツケーキ	129
マドレーヌ	130
チーズケーキ	130
エクレア	131
レンジで作るシュー	131
山形食パン	131
いちごのショートケーキ	132
チョコレートケーキ	132
フルーツケーキ	132
マドレーヌ	133
チーズケーキ	133
エクレア	133
レンジで作るシュー	133
山形食パン	133
いちごのショートケーキ	134
チョコレートケーキ	134
フルーツケーキ	134
マドレーヌ	135
チーズケーキ	135
エクレア	135
レンジで作るシュー	135
山形食パン	135
いちごのショートケーキ	136
チョコレートケーキ	136
フルーツケーキ	136
マドレーヌ	137
チーズケーキ	137
エクレア	137
レンジで作るシュー	137
山形食パン	137
いちごのショートケーキ	138
チョコレートケーキ	138
フルーツケーキ	138
マドレーヌ	139
チーズケーキ	139
エクレア	139
レンジで作るシュー	139
山形食パン	139
いちごのショートケーキ	140
チョコレートケーキ	140
フルーツケーキ	140
マドレーヌ	141
チーズケーキ	141
エクレア	141
レンジで作るシュー	141
山形食パン	141
いちごのショートケーキ	142
チョコレートケーキ	142
フルーツケーキ	142
マドレーヌ	143
チーズケーキ	143
エクレア	143
レンジで作るシュー	143
山形食パン	143

パン／お菓子

パン／お菓子	
甘酒	81
さけの甘酒漬焼き	80
さわらの甘酒漬焼き	80
甘酒フレンチトースト	80
甘酒蒸しパン	80
白みそ	80
塩こうじ	80
ヨーグルト	79
カステラ	104
ゆずカステラ	105
カステラ	105
アップルパイ	106
抹茶カステラ	107
シュークリーム	108
スイートポテト	109
フルーツケーキ	110
チーズケーキ	111
マドレーヌ	112
チーズケーキ	113
フルーツケーキ	114
山形食パン	115
クラシベリーの食パン	115
紅茶の食パン	115
いちごのショートケーキ	116
バターロール	116
カレーチーズパン	117
チーズブチパン	118
パン作りのコツ	119
チーズブチパン	119
パン作りのコツ	120
チーズブチパン	120
パン作りのコツ	121
チーズブチパン	121
パン作りのコツ	122

焼く／揚げる

なすの揚げ浸し	181
牛肉ときのこのオーブンパイ	182
えびのピザトースト	181
アンチョビトースト	181
バジルとトマトのトースト	181
いわしのフライ	180
いわしのロールフライ	180
えびフライ	180
肉巻き野菜	179
もちめんたい巻き	179
白身魚のホイル焼き	178
さけとしめじのホイル焼き	178
塩さば	177
塩ざけ（減塩）	177
たいの姿焼き	175
ほつけの開き	175
あじの開き	175
チキンライス	174
ソース焼きそば	174
マカロニグラタン	174
かに玉	173
酢豚	174
回鍋肉（ホイコーロウ）	174
八宝菜	163
麻婆豆腐	164
えびのチリソース	164
ワンボウル中華	163
ビーフカレー	167
クリームシチュー	166
ハヤシライスソース	166
ホワイトソース	172
鶏と青菜の梅パスタ	170
カルボナーラ	170
えびとトマトのサラダパスタ	170
ナポリタン	169
きのこの白みそパスタ	169
あさりのゆずこしょうパスタ	169
鶏の黒酢照り焼き	208
鶏のレモン風味照り焼き	208
鶏のから揚げ	209
手羽先焼き	210
小松菜入り鶏ハンバーグ	210
野菜ハンバーグ	210
焼き豚	204
ローストビーフ	204
鶏のもも焼き	205
焼きとり	205
鶏の西京焼き	203
冷凍のコツ	204
ハンバーグ	204
おから入りハンバーグ	204
野菜ハンバーグ	204
ローストビーフ	205
鶏のロールのグリル	205
牛肉ロールのグリル	205
豚肉のみぞ漬焼き	205
豚肉のピザ風グリル	205
豚肉の野菜巻き	205
牛肉ロールのグリル	206
豚バラグリル	206
ローストチキン	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼き豚	206
ローストビーフ	206
鶏のモモ焼き	206
焼きとり	206
鶏の西京焼き	206
冷凍のコツ	206
ハンバーグ	206
おから入りハンバーグ	206
野菜ハンバーグ	206
ローストビーフ	206