

適温調理 & オーブン調理 クッキングガイド

おすすめレシピ
300
種類

このクッキングガイドに記載の写真やイラストは、実際の調理を想定したイメージ写真やイメージイラストを使っています。温度および時間などは目安です。温度は鍋の種類・形状・材質や材料の量などで異なる場合があります。様子をみて調整してください。



レシピのアイコンは、IHヒーターとオーブンの設定を表しています

IH 適温調理 (IHヒーター)

レシピ名:ハンバーグの場合

上面操作パネル(右IH)の表示
適温調理「焼き物」メニューの場合



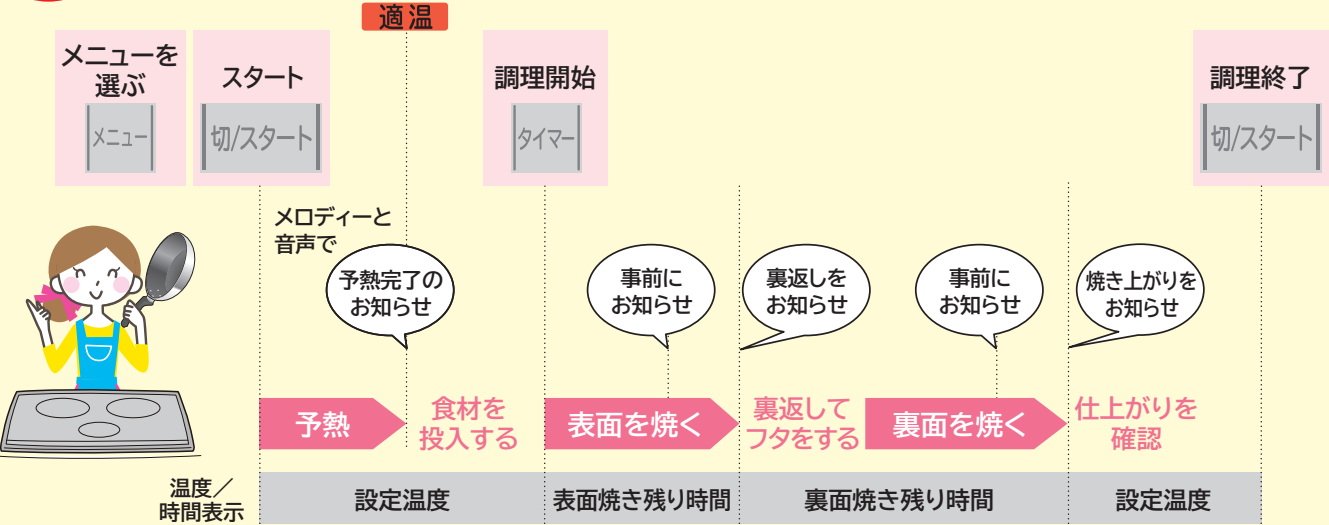
適温調理サポート「ハンバーグ」メニューの場合



- ① 適温調理で選択するメニュー ② 設定温度の目安 ③ 適温調理サポートのアイコン
- ④ 適温調理サポートで選択するメニュー ⑤ 焼き時間の目安

適温調理サポートの手順

サポート 適温調理サポートのはたらき(レシピ名:ハンバーグの場合)



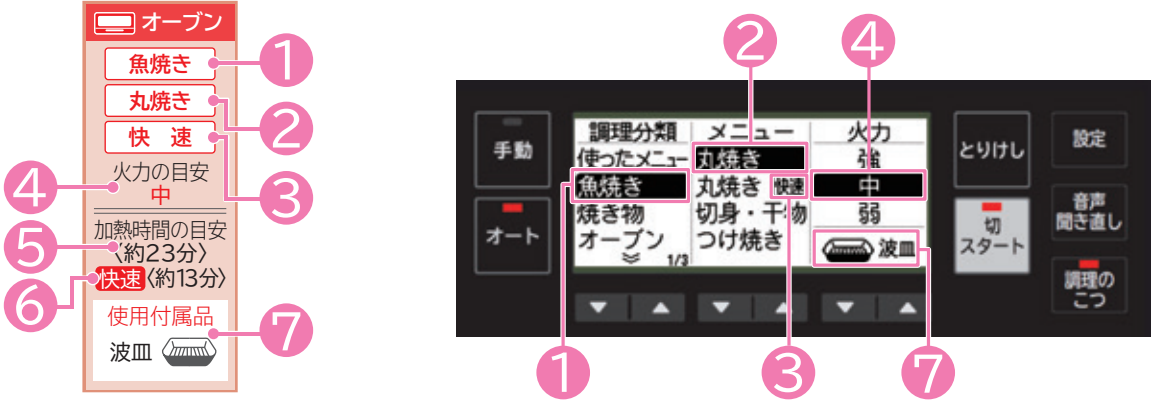
適温調理サポートは、ハンバーグ、ギョウザ、魚や鶏のソテーなどのメニューに合わせて、IHクッキングヒーターが温度と焼き時間を自動で設定します。さらに調理中の食材投入や裏返しのタイミング、そして焼き上がりの時間を音声でサポートします。

*適温調理サポートについての詳細は取扱説明書(→P.24、25)をお読みください。
*「ハンバーグ」「ギョウザ」「鶏のソテー」「魚のソテー」には取扱説明書(→P.13)に記載の推奨のため鍋を使用してください。
*適温調理サポートの4レシピは、クッキングガイドに記載されている食材の種類や分量で調理してください。

オーブン

レシピ名:さんまの塩焼きの場合

前面操作パネルの表示



- ① オーブン調理で選択する調理分類 ② 選択するメニュー ③ 快速コース/少量コースなどの選択ができるメニュー
- ④ 火力や設定温度の目安 ⑤ 加熱時間の目安 ⑥ 快速コースの場合の時間の目安 ⑦ 使用する付属品

その他にも調理の種類によって給水やかけ水が必要です

使用付属品
波皿
水受

過熱水蒸気(給水)のしかた

取扱説明書(→P.46~49)をお読みください。

水受(水約10mL)

手前側

使用付属品
フタ
波皿
かけ水

かけ水のしかた

取扱説明書(→P.52)をお読みください。


手前側


このクッキングガイドで使用している計量カップ・スプーンの質量の一覧です

(1mL=1cc)

食品名	計量	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)	食品名	計量	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)
水・酒・牛乳		5g	15g	200g	トマトケチャップ		5g	15g	230g
しょうゆ・みりん・みそ		6g	18g	230g	油・バター		4g	12g	180g
食塩		6g	18g	240g	片栗粉・砂糖(上白糖)		3g	9g	130g
小麦粉(薄力粉・強力粉)		3g	9g	110g	だし汁		5g	15g	200g

適温調理のもくじ

 サポート機能がご利用いただけます。


 使いかた動画の『調理のこつ』から調理の手順がご覧いただけます。

適温調理「焼き物」で調理するレシピ

(レシピ名)	(設定温度の目安)	(レシピ名)	(設定温度の目安)
煮込みハンバーグ……………10	220℃▶120℃	八宝菜……………15	200℃
  ハンバーグ……………10	180℃▶140℃	空芯菜とにんにくのいため物…15	220℃
 チキンソテー……………11	180℃	マーボー豆腐……………16	200℃
 白身魚のソテー……………11	200℃	焼きそば……………16	200℃
 焼きギョウザ……………11	200℃	えびチリ……………16	200℃
 ビーフステーキ……………12	220℃	焼きビーフン……………16	200℃
ローストビーフ……………12	200℃▶120℃	チーズリゾット……………17	180℃▶120℃
パリパリチキンのサラダ……12	220℃▶180℃	シーフードピラフ……………17	180℃▶120℃
ポークソテー……………12	180℃	たいごはん……………17	180℃▶120℃
生ごけの野菜蒸し……………13	180℃▶130℃	大豆のキーマカレー……………18	200℃
アクアパッツァ……………13	180℃▶130℃	ハッシュドビーフ……………18	200℃▶120℃
あじフライ……………13	200℃	チャーハン……………18	220℃
 ゴーヤチャンプル……………13	200℃	焼きもち……………18	220℃
お好み焼き……………14	220℃	ラトウユ……………18	180℃▶150℃
ガーリックトースト……………14	240℃	ブイヤベース……………19	180℃▶140℃
チヂミ……………14	220℃	サムゲタン……………19	170℃▶120℃
そば粉のガレット……………14	200℃	大豆とひじきの煮物……………19	200℃▶120℃
チンジャオロウスー……………15	200℃	大学いも……………19	180℃
野菜いため……………15	220℃		

適温調理「卵焼き」で調理するレシピ

(レシピ名)	(設定温度の目安)	(レシピ名)	(設定温度の目安)
スパニッシュオムレツ……………20	180℃	スパゲティカルボナーラ……………23	130℃
 ス克蘭ブルエッグ……………20	160℃	スパゲティペペロンチーノ……………23	130℃▶180℃
オムレツ……………20	180℃	スパゲティパスタトーレ……………23	130℃
卵焼き……………21	170℃	蒸しパン……………24	130℃
目玉焼き……………21	170℃	クレープ・シュゼット……………24	170℃
あさりのサフランライス……21	180℃▶120℃	クリームパン……………24	160℃
あさりの酒蒸し……………21	130℃	カスタードクリーム……………25	120℃
親子丼……………22	170℃▶130℃	シナモンロール……………25	160℃
いかめし……………22	170℃▶120℃	フレンチトースト……………25	180℃
ホワイトソース……………22	120℃	パンケーキ……………25	160℃

(レシピ名)	(設定温度の目安)	(レシピ名)	(設定温度の目安)
 チーズケーキ……………26	160℃	かぼちゃのプリン……………27	120℃
豆腐のチーズケーキ……………26	170℃▶120℃	どら焼き……………27	160℃
チョコレートケーキ……………26	170℃▶120℃		

適温調理「揚げ物」メニューで調理するレシピ

(レシピ名)	(設定温度の目安)	(レシピ名)	(設定温度の目安)
 天ぷら……………27	180℃	野菜チップス……………30	160℃
鶏のから揚げ……………28	170℃	なすの揚げびたし……………30	170℃
フライドチキン……………28	160℃	オニオンリング……………30	180℃
とんかつ……………28	170℃	フライドポテト……………31	170℃
えびフライ……………29	180℃	 ピロシキ……………31	160℃
かきフライ……………29	180℃	ドーナツ……………31	160℃
串揚げ……………29	190℃	フルーツフリッター……………31	150℃
コロッケ……………29	180℃	かりんとう……………32	160℃
野菜の素揚げ……………30	140℃	 かりんとうまんじゅう……………32	200℃

適温調理サポート機能が使えるレシピ



ハンバーグ



チキンソテー













白身魚のソテー





























焼きギョウザ
















オープン調理「魚焼き」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
 さんまの塩焼き ……32	 	ししゃも ……34	 
あじの塩焼き ……33	 	ほっけの開き ……34	 
いさきの塩焼き ……33	 	かますの干物 ……34	 
たいの塩焼き ……33	 	にしんの干物 ……34	 
にしんの塩焼き ……33	 	きんきの干物 ……34	 
塩さんま ……33	 	赤魚の干物 ……34	 
塩ざけ ……34	 	たいの塩焼き(切り身) ……34	 
塩さば ……34	 	さわらの西京漬け ……35	 
さんまの開き ……34	 	さけのかず漬け ……35	 
あじの開き ……34	 	かじきまぐろのみそ漬け ……35	 
はたはた ……34	 	ぶりのつけ焼き ……35	 

オープン調理「焼き物」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
チーズ入りチキンハンバーグ…35	 	鶏のハーブ焼き ……37	 
ハンバーグ ……36	 	骨付きもも(塩) ……37	 
お好み焼き ……36	 	さざえ ……38	 
鶏手羽先のつけ焼き ……36	 	ほたて ……38	 
鶏手羽中の塩焼き ……37	 	はまぐり ……38	 
焼きとり(塩) ……37	 	えび ……38	 
焼きとり(たれ) ……37	 		






























オープン調理「オープン」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
 ローストビーフ ……39	 	ドリア ……40	 
焼き豚 ……39	 	ミックスピザ ……41	 
ラザニア ……39	 	シーフードピザ ……41	 
 野菜のグラタン ……40	 	市販のピザ(冷蔵/冷凍) ……41	 
マカロニグラタン ……40	 		
















オープン調理「魚煮つけ」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
 きんめだいの姿煮 ……42	 	きんめだいの煮つけ ……43	 
かれいの姿煮 ……42	 	 かれいの煮つけ ……43	 
赤魚の姿煮 ……42	 	赤魚の煮つけ ……43	 
さばのみそ煮 ……43	 		



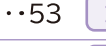





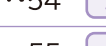











オープン調理「過熱水蒸気」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
 鶏のハーブ焼き…44	 	かき揚げ温め ……46	 
鶏手羽先のつけ焼き ……44	 	とんかつ温め ……46	 
鶏手羽中の塩焼き ……44	 	コロッケ温め ……46	 
骨付きもも(塩) ……45	 	フライドチキン温め ……46	 
焼きとり(塩) ……45	 	天ぷら温め ……46	 
塩ざけ ……45	 	あじフライ温め ……46	 
塩さば ……45	 	から揚げ温め ……46	 



































オープン調理「冷凍食品」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
チャーハン ……47	 	たこ焼き ……48	 
コロッケ(大/小) ……47	 	焼きおにぎり ……48	 
 から揚げ(大/小) ……47	 	たい焼き ……48	 
お好み焼き ……48	 		















オープン調理「ノンフライ」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
チキンカツ ……49	  	チキンナゲット ……53	 
ヒレカツ ……49	 	鶏手羽先の甘辛揚げ ……53	 
一口かつ ……49	 	スパイシーチキン ……53	 
イタリアン風カツレツ ……50	 	鶏のから揚げ ……54	 
豚肉の香味揚げ ……50	 	鶏肉の竜田揚げ ……54	 
ハムカツ ……50	 	フライドポテト(冷凍) ……54	 
串カツ ……50	 	ハッシュドポテト(冷凍) ……54	 
アスパラの肉巻きフライ ……51	 	えびの天ぷら ……55	 
ささみフライ ……51	 	いかの天ぷら ……55	 
あじフライ ……51	 	あじの天ぷら ……55	 
サーモンフライ ……51	 	鶏の天ぷら ……55	 
えびフライ ……52	 	ちくわ天 ……56	 
いかフライ ……52	 	なすの天ぷら ……56	 
いかリング ……52	 	しいたけの天ぷら ……56	 
うずらの卵とウインナーの串揚げ…52	 	かぼちゃの天ぷら ……56	 
コロッケ ……53	 	さつまいもの天ぷら ……56	 

オーブン調理「蒸し物」で調理するレシピ




(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
蒸ししゃぶ ……57	 	アクアパッツア ……60	 
蒸し野菜 (火の通りにくい野菜) ……57	 	うなぎの温め ……60	 
蒸し野菜 (火の通りやすい野菜) ……57	 	市販のギョウザ (冷凍／チルド) ……60	 
蒸しきのこ ……58	 	ギョウザ ……61	 
蒸しとうもろこし ……58	 	セロリギョウザ ……61	 
えだまめ (冷凍) ……58	 	いか焼き ……61	 
 ロールキャベツ ……58	 	蒸しえび ……62	 
バンバンジー ……59	 	シュウマイ ……62	 
さけのちゃんちゃん焼き ……59	 	市販のシュウマイ (冷凍／チルド) ……62	 
蒸し鶏 ……59	 		

オーブン調理「パン」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
 かんたんパン ……63		豆パン ……67	
黒糖パン ……64		あんパン ……68	
セサミパン ……64		チョコマーブルパン ……68	
グラハムパン ……64		クリームパン ……69	
オニオンパン ……64		ショコラパン ……69	
カレーパン ……65		コーヒーパン ……69	
かぼちゃパン ……65		ショコラバナナパン ……70	
ウインナーパン ……65		シナモンボール ……70	
めんたいこパン ……66		ココアボール ……70	
ベーコンロール ……66		きなこボール ……70	
ベーコンエピ ……66		レーズンパン ……70	
コーンマヨパン ……67		フルーツケーキパン ……71	
エッグポテトパン ……67			

オーブン調理「手動」で調理するレシピ

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
フレンチトースト ……71	 	パエリア ……72	 
トースト ……72		ハンバーグのホイル焼き ……73	 
ピザトースト ……72		鶏肉と長ねぎのホイル焼き ……73	 

(レシピ名)	(選択メニュー)	(レシピ名)	(選択メニュー)
生ぎけのホイル焼き ……73	 	いちごのショートケーキ ……82	 
ミートローフ ……74	 	ブラウニー ……83	 
タンドリーチキン ……74	 	チョコチップケーキ ……83	 
鶏の照り焼き ……75	 	バイクドチーズケーキ ……83	 
ピリ辛ウイング ……75	 	スフレチーズケーキ ……83	 
チキンロール ……75	 	ミニケーキ ……84	 
スペアリブ ……75	 	ロールケーキ ……84	 
鶏の柔らかか蒸し ……76	 	焼き抹茶ドーナツ ……85	 
鶏ハム ……76	 	焼きココアドーナツ ……85	 
手作りポークハム ……76	 	焼き紅茶ドーナツ ……85	 
手作りハーブソーセージ ……77	 	 カステラ ……86	 
たいの塩釜焼き ……77	 	スイートポテト ……86	 
玉ねぎオーブン焼き ……77	 	マドレーヌ ……87	 
焼きなす ……77	 	モカチョコマドレーヌ ……87	 
焼きいも ……77	 	マフィン ……87	 
焼き明太子 ……78	 	チョコマフィン ……87	 
さんまのみりん干し ……78	 	パウンドケーキ ……88	 
いわしの丸干し ……78	 	バナナブレッド ……88	 
小あじのみりん干し ……78	 	豆腐のガトーショコラ ……89	 
ぶりかまの塩焼き ……78	 	ケーキサレ ……89	 
スルメ ……79	 	いちご風味の焼きメレンゲ ……89	 
いかのみぞ漬け焼き ……79	 	くるみと黒ごまの焼きメレンゲ ……89	 
焼きおにぎり ……79	 	クッキー ……90	 
焼きしいたけ ……79	 	ソフトクッキー ……90	 
焼きとうもろこし ……79	 	アイスボックスクッキー ……90	 
グラタンパン ……80	 	シュガーバターラスク ……91	 
キッシュ ……80	 	黒ごまラスク ……91	 
フォカッチャ ……80	 	オレンジ ショコララスク ……91	 
スコーン ……80	 	キャラメルナッツラスク ……91	 
フルーツタルト ……81	 	ホワイトロシエ ……91	 
アーモンドタルト ……81	 	きなこパフ ……92	 
アプリコットクラフティー ……81	 	チョコパフ ……92	 
アップルパイ ……82	 	なめらかプリン ……92	 

適温調理



『焼き物』
で調理するレシピ

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
220℃→120℃



煮込みハンバーグ

材料（4個分）

バター … 15g	サラダ油 … 大さじ1
玉ねぎ（みじん切り） … 100g	しめじ（小房に分ける） 200g
合びき肉 … 300g	砂糖 … 大さじ1
パン粉 … 20g	みりん … 大さじ1
牛乳 … 大さじ3	トマトケチャップ・中濃ソース … 各大さじ3
卵 … 1個	卵 … 1個
塩 … 小さじ1/2 弱	トマト（湯むきしてさいの目に切る） … 1個
こしょう・ナツメグ … 各少々	

作りかた

- フライパンを火力「弱火」～「中火」に加熱してバターを溶かし、玉ねぎが透き通るまでいためる。
- ①の粗熱を取り、④に加えてよく混ぜ、4等分する。
- 手にサラダ油（分量外）をつけ、②を片手に数回たたきつけて空気を抜き、厚さ1.5～2cmの小判型にして中央をくぼませる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「焼き物」「220」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、ハンバーグの両面に焼き色を付け取り出す。（中心は生の状態でよい）
- しめじをいため、ソースの材料⑥を入れ、とろみがでるまでかき混ぜながら煮詰める。
- ⑤のハンバーグを戻し入れソースをからめ、設定ボタンで「120」に切り替え、ふたをする。ときどきハンバーグを動かしソースをからめながら約10～15分、中まで火を通す。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃→140℃

サポート

ハンバーグ

焼き時間の目安
表 約5分
裏 約9分



ハンバーグ

材料（4個分）

バター … 15g
玉ねぎ（みじん切り） … 100g
合びき肉 … 300g
パン粉 … 20g
牛乳 … 大さじ3
卵 … 1個
塩 … 小さじ1/2 弱
こしょう・ナツメグ … 各少々
サラダ油 … 大さじ1
② トマトケチャップ … 適量
ウスターソース … 適量

作りかた

- フライパンをIHヒーターの中央に置き、「弱火」～「中火」に加熱してバターを溶かし、玉ねぎが透き通るまでいためる。
- ①の粗熱を取り、④に加えてよく混ぜ4等分する。
- 手にサラダ油（分量外）をつけ、②を片手に数回たたきつけて空気を抜き、厚さ1.5～2cmの小判型にして中央をくぼませる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れる。

適温調理

- メニューの「焼き物」「180」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、③をのせ焼く。
- 焼き色が付いたら裏返してふたをし、設定ボタンで「140」に切り替える。

- 中まで火を通したら、焼き色を確認して器に盛りつける。
- ⑥を合わせ、⑧にかける。

サポート

- メニューの「ハンバーグ」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、③をのせ「タイマー」ボタンを押す。
- 焼き色が付いたら裏返してふたをする。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃

サポート

鶏のソテー

焼き時間の目安
表 約5分
裏 約5分



チキンソテー

材料（2人分）

鶏もも肉（1枚約100g、厚さ約2cm） … 2枚
ハーブ（乾燥品）（タイム・ローズマリーなど） … 各少々
塩・こしょう … 各少々
オリーブ油 … 大さじ1
レモン（くし形切り） … 1/4 個

作りかた

- 鶏肉の皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところは切り込みを入れて厚みを調え、ハーブ、塩、こしょうをふる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油を入れる。

適温調理

- メニューの「焼き物」「180」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、①の皮側を下にして焼く。（鶏肉が反らないように押さえつけるとよい）

- 焼き色が付いたら裏返し、中まで火を通したら、焼き色を確認して器に盛りつけ、レモンを添える。

サポート

- メニューの「鶏のソテー」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、①の皮側を下に食材をのせ、「タイマー」ボタンを押す。（鶏肉が反らないように押さえつけるとよい）

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃

サポート

ギョウザ

焼き時間の目安
表 約7分
裏 約2分



作りかた

- 白菜はみじん切りにして、塩（分量外）をふり、混ぜ合わせ水が出たら水気をしぼる。
- ボウルに①と④を入れ、粘りが出るまでよく練り、20等分する。
- ギョウザの皮に②をのせ、ひだを取りながら包む。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れる。

適温調理

- メニューの「焼き物」「200」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら③を並べ、水100mLを入れふたをして中まで火を通す。

- 水がなくなったらふたを取り外して焼き上げ、焼き色を確認して器に盛りつける。

サポート

- メニューの「ギョウザ」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、食材を並べ、水100mLを入れふたをして「タイマー」ボタンを押す。

サポート サポート機能をご利用いただけます。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃

サポート

魚のソテー

焼き時間の目安
表 約4分
裏 約5分



白身魚のソテー

材料（4人分）

白身魚（たい、すずき、たらなど1切れ約80～100g、厚さ約2cm） … 4切れ
塩・こしょう … 各少々
薄力粉 … 大さじ2
オリーブ油 … 大さじ2
<レモンバターソース>
バター … 40g
レモン汁 … 小さじ2
塩・こしょう … 各少々
パセリ（みじん切り） … 適量

作りかた

- 白身魚に塩、こしょうをふり、薄力粉を全体に薄くまぶしておく。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油を入れる。

適温調理

- メニューの「焼き物」「200」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、①の皮側を下にして焼く。

- 焼き色が付いたら裏返し、中まで火を通したら、焼き色を確認して器に盛りつける。
- フライパンの汚れをキッチンペーパーでふき、バターを入れて予熱で溶かしたら、レモン汁を加えかき混ぜ、塩、こしょうで味を調えパセリを加えたら、⑥にかける。

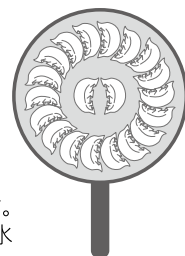
サポート

- メニューの「魚のソテー」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、皮側を下に食材をのせ、「タイマー」ボタンを押す。

焼きギョウザ

材料（20個分）

白菜 … 170g
豚ひき肉 … 120g
にら（みじん切り） … 30g
長ねぎ（みじん切り） … 25g
にんにく（みじん切り） … 1かけ
しょうが（みじん切り） … 1かけ
酒 … 大さじ1
しょうゆ … 小さじ1
ごま油 … 小さじ2
塩・こしょう … 各少々
市販のギョウザの皮 … 20枚
サラダ油 … 大さじ2
水 … 100mL（1回分）



ギョウザの
並べかた

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
220℃



ビーフステーキ

材料(2枚分)

牛肉(ステーキ用)(1枚約180g) … 2枚 サラダ油 … 適量
塩・こしょう … 各適量 にんにく(スライス) … 1かけ

作りかた

- 1 牛肉は筋を切り、全体を軽くたたき、塩、こしょうを両面にふる。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」**「220」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら、にんにくのスライスを入れ、色付いてきたらにんにくを取り出し、牛肉を並べて焼き上げる。(ミディアムの場合、片面約30秒～1分程度)
- 4 器に盛りつけて、取り出しておいたにんにくをのせる。



- 焼き時間や設定温度は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。
- お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなど大さじ1をふりかけ、アルコールを飛ばしてから盛りつけると一味違ったステーキが味わえます。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃→120℃



ローストビーフ

材料(1回分)

サラダ油 … 大さじ1 にんにく(すりおろす) … 1かけ
牛肉(ローストビーフ用) … 400g ④ 塩・こしょう … 各少々
直径約6cm) サラダ油 … 小さじ1/2

作りかた

- 1 牛肉は焼く30分前に冷蔵庫から出して、室温に戻し、④をすりこむ。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」**「200」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら①の牛肉に焼き色を付ける。
- 4 全面に焼き色が付いたら、設定ボタンで「**120**」に切り替えてふたをして途中上下を返しながら約10～15分加熱する。
- 5 「**切**」ボタンを押しそのまま約10分放置する。
- 6 粗熱が取れたら薄く切り、わさびじょうゆやごま油と塩を添える。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
220℃→180℃



パリパリチキンのサラダ

材料(2人分)

鶏もも肉 … 1枚(250g) 酒 … 大さじ1
④ ① 酒 … 小さじ1 ① 粒マスタード … 小さじ1強
しょうゆ … 小さじ1 マヨネーズ … 大さじ3
紫玉ねぎ(千切り) … 1/4個 ② ワインビネガー … 大さじ1
ブチトマト(半分に切る) … 6個 塩 … 小さじ1/5
レタス(一口大にちぎる) … 200g こしょう … 少々
アスパラガス(下ゆでして4cmの斜め切り) … 150g

作りかた

- 1 鶏肉は④で下味をつけておく。
- 2 紫玉ねぎは千切りにし、塩水にさらしておく。ブチトマト、レタス、アスパラガスはそれぞれ切って用意しておく。
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」**「220」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」が表示されたら、①の鶏肉の皮側を下にして約4分焼く。焼き色が付いたら裏返し、余分な油をキッチンペーパーでふき取りさらに約1分ふたをして身を焼く。
- 5 ④に、酒をふりかけ、設定ボタンで「**180**」に切り替え、ふたをして約4～5分様子を見ながら蒸し焼きにする。焼き上がったら一口大に切り、②の野菜とともに器に盛りつける。
- 6 仕上げに③をよく混ぜ、上からかける。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃



ポークソテー

材料(2人分)

豚ロース肉(1枚約100g) … 2枚 しょうゆ … 大さじ1
塩・こしょう … 各少々 ④ ① みりん … 大さじ1/2
サラダ油 … 大さじ1/2 バター … 8g
薄力粉 … 大さじ2

作りかた

- 1 豚肉は筋に切り目を入れて、全体を軽くたたき、塩、こしょうをふり、薄力粉をまぶす。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」**「180」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら、①の豚肉を入れ、焼き色が付いたら裏返し、中まで火を通し、豚肉を取り出して、器に盛りつける。
- 4 フライパンの汚れをキッチンペーパーでふき、④を入れ、ソースを作り、③にかける。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃→130℃



生ざけの野菜蒸し

材料(4人分)

生ざけ(1切れ 80g) … 4切れ もやし … 100g
塩・こしょう … 各少々 にんじん(千切り) … 50g
キャベツ(千切り) … 200g 水 … 150mL

作りかた

- 1 生ざけに塩、こしょうをふる。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」**「180」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。表示部に「**適温**」が表示されたら、フライパンにキャベツ、もやし、にんじんを平らに敷く。その上に生ざけを並べて、フライパンの側面から、水150mLを入れ、ふたをする。
- 3 蒸気が上がったら、設定ボタンで「**130**」に切り替えて、約10分加熱する。
- 4 お好みで市販のポン酢しょうゆなどを添える。



- 野菜蒸しに敷くもやし、にんじんをアスパラガス、ブロッコリーなどほかの野菜に変えてもよいでしょう。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃→130℃



アクアパッツァ

材料(2人分)

切り身魚(たい・赤魚・あじ・すずきなど1切れ80g) … 2切れ あさり(殻つき) … 200g
塩・こしょう … 各適量1/4 ブチトマト … 6個
オリーブ油 … 大さじ1 白ワイン … 大さじ2
にんにく(みじん切り) … 1/2かけ 水 … 100mL
パセリ(乾燥) … 適量

作りかた

- 1 魚に塩、こしょうをふる。
- 2 あさは塩水につけて砂出しをし、殻と殻をこすり合わせよく洗い、水気をきっておく。
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油とにんにくを入れて、メニューの「**焼き物**」**「180」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」が表示され、にんにくの香りが出たら魚の両面に焼き色を付ける。あさり、トマト、ワイン、水を入れ、ふたをする。
- 5 沸とうしたら、設定ボタンで「**130**」に切り替えて約1～2分加熱する。貝の口が開いたらふたを取り、煮汁をスプーンで魚に回しかけ、煮汁に少しとろみがついたら加熱を止める。
- 6 器に盛りつけて、パセリを飾る。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃



あじフライ

材料(2人分)

あじ(開いたもの約80g) … 2枚分 溶き卵 … 適量
塩・こしょう … 各少々 パン粉 … 適量
薄力粉 … 適量 サラダ油 … 大さじ3

作りかた

- 1 あじの中骨を骨抜きで取り除き塩、こしょうをふる。
- 2 ①をキッチンペーパーで軽く押さえ、薄力粉、溶き卵、パン粉を順に付ける。
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油大さじ2を入れ、メニューの「**焼き物**」**「200」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」が表示されたら、あじの身を下にして入れる。
- 5 約2～3分加熱し、焼き色が付いたら裏返し、サラダ油大さじ1を加え約2～3分加熱する。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃



ゴーヤチャンプル

材料(2人分)

ゴーヤ … 1本 しょうゆ … 小さじ1
サラダ油 … 大さじ1 塩 … 小さじ1/3
豚バラ薄切り肉(一口大に切る) … 50g ④ ① 酒 … 大さじ2
砂糖 … 小さじ1
木綿豆腐(一口大に切る) … 1/2丁(150g) 和風だしの素 … 小さじ1
卵 … 1個 片栗粉 … 小さじ1
水 … 小さじ1

作りかた

- 1 ゴーヤを縦半分に切り、種とわたを取り、5mm幅の薄切りにして軽く塩をふり(分量外)、しんなりするまで置いた後、もみ洗いをして水気をきる。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」**「200」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら、豚肉をいため、焼き色が付いたら、ゴーヤ、豆腐の順にいため、④の調味料を入れる。
- 4 溶きほぐした卵を入れ、かき混ぜて軽く火を通す。

IH 適温調理
焼き物
設定温度の目安
220℃



お好み焼き

材料(2枚分)

キャベツ(千切り) … 100g
長ねぎ(小口切り) … 1/2本
豚バラ薄切り肉 … 40g
いか(短冊切り) … 40g
むきえび … 30g
天かす … 大さじ2
薄力粉 … 100g
和風だしの素 … 小さじ1
卵 … 1個
長いも(すりおろし) … 50g
水 … 100mL
サラダ油 … 大さじ2
④ お好みソース … 適量
紅しょうが … 適量
マヨネーズ … 適量
削りぶし … 適量
青のり … 適量

作りかた

- ① ボウルに薄力粉、だしの素、溶き卵、長いもを入れて、水は少しずつダマにならないように混ぜ合わせる。(ダマがあったらダマをつぶすように混ぜ合わせる)
- ② ①にいか、むきえび、キャベツ、長ねぎ、天かすを加え混ぜ合わせる。
- ③ フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」「**220**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- ④ 表示部に「**適温**」が表示されたら、②の半分(1枚分)を流し入れて、その上に豚肉をのせ、裏面に焼き色が付いたら裏返し、中まで火を通す。同様に②の残り分(1枚分)を焼く。
- ⑤ 器に盛りつけて、仕上げに④を上からかける。

IH 適温調理
焼き物
設定温度の目安
220℃



チヂミ

材料(2枚分)

<生地>
にら … 1わ
赤唐辛子 … 小1本
薄力粉 … 150g
卵 … 1個
水 … 150mL
あさりのむき身 … 100g
塩 … 少々
しょうゆ … 大さじ1
ごま油 … 大さじ2
<たれ>
④ にんにく(すりおろし) … 小さじ1/2
長ねぎ(みじん切り) … 適量
しょうゆ … 大さじ3
白すりごま … 大さじ1
たかのツメ(輪切り) … 小1本

作りかた

- ① にらは長さ4cmに切り、赤唐辛子は小口切りにする。ボウルに薄力粉、卵を入れ、水を少しずつ加えながら混ぜ、にら、たかのツメ、あさりのむき身、塩、しょうゆを加えてよく混ぜる。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、ごま油大さじ1を入れて、メニューの「**焼き物**」「**220**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「**適温**」が表示されたら、フライパンに①の半分(1枚分)を流し入れて両面を焼く。同様に①の残り分(1枚分)を焼く。
- ④ ④を合わせて、たれを作る。

IH 適温調理
焼き物
設定温度の目安
200℃



チンジャオロウスー

材料(2人分)

牛肉(細切り) … 150g
ピーマン(細切り) … 2個
赤パプリカ(細切り) … 1個
ゆでたけのこ(細切り) … 30g
生しいたけ(薄切り) … 2枚
しょうが(みじん切り) … 3g
④ しょうゆ … 大さじ1/2
片栗粉 … 小さじ1強
ごま油 … 大さじ1/2
サラダ油 … 大さじ1
オイスターソース … 大さじ1/2
しょうゆ … 大さじ1/2
塩 … 少々
砂糖 … 小さじ1/2
酒 … 大さじ1/2
片栗粉 … 小さじ1/3
水 … 大さじ1
⑥を合わせておく
ごま油 … 小さじ1

作りかた

- ① 牛肉に④で下味をつける。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油としょうがを入れて、メニューの「**焼き物**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「**適温**」が表示されたら①を加えていためる。
- ④ 牛肉の色が変わったらピーマン、赤パプリカ、ゆでたけのこ、生しいたけの順に加えていためる。
- ⑤ 火が通ったら⑥を加えて混ぜ、仕上げにごま油を回しかける。

IH 適温調理
焼き物
設定温度の目安
200℃



八宝菜

材料(2人分)

豚ロース薄切り肉 … 100g
えび … 50g
いか(皮をむいたもの) … 100g
干しいたけ … 3枚
にんじん … 30g
ゆでたけのこ … 50g
白菜 … 200g
さやえんどう … 8枚
④ しょうが汁 … 小さじ1/2
酒 … 小さじ1
塩 … 少々
酒 … 大さじ1/2
塩 … 少々
片栗粉 … 大さじ1/2
⑥ にんにく(みじん切り) … 1/2かけ
しょうが(みじん切り) … 1/2かけ
酒 … 大さじ1
塩 … 小さじ1/2
鶏がらスープの素 … 小さじ1/2
水 … 100mL
⑥を合わせておく
サラダ油 … 大さじ2
ごま油 … 小さじ1
⑦ 片栗粉 … 小さじ2
水 … 小さじ2

作りかた

- ① 豚肉は3cmに切り、④を混ぜておく。
- ② 水で戻した干しいたけを3つに切り、にんじん、ゆでたけのこ、白菜は一口大の短冊切りにする。
- ③ にんじん、さやえんどうは下ゆでしておく。
- ④ えびは背わたを取り、いかは一口大に花切りにする。
- ⑤ ボウルに、えび、いかを合わせ⑥を混ぜる。えびといかを湯通しする。
- ⑥ フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- ⑦ 表示部に「**適温**」が表示されたら、⑦を入れ、豚肉、えび、いか、野菜の順にいため、火が通ったら⑧の調味料を入れ、⑨の水溶き片栗粉を加え混ぜてとろみをつけ、仕上げにごま油を回しかける。

IH 適温調理
焼き物
設定温度の目安
240℃



ガーリックトースト

材料(4枚分)

フランスパン(厚さ3.5cm) … 4枚
にんにく … 1かけ
ブロッコリー(みじん切り) … 大さじ2
バター … 15g

作りかた

- ① バターは室温でやわらかくする。にんにくは半分にする。
- ② ブロッコリーは、やわらかしたバターと合わせる。
- ③ フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」「**240**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- ④ 表示部に「**適温**」が表示されたら、フランスパンを両面焼き、片面ににんにくをこすりつけ、②を塗り、塗った面を下にして軽く焼く。

IH 適温調理
焼き物
設定温度の目安
200℃



そば粉のガレット

材料(2人分)

そば粉 … 50g
水 … 100mL
卵 … 1/2個
白ワイン … 大さじ1
塩 … 小さじ1/4
ベーコン(1cm幅に切る) … 50g
ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの) … 40g
ベビーリーフ … 適量

作りかた

- ① ボウルにそば粉と水を入れてよく混ぜ、さらに卵、白ワイン、塩を加え混ぜる。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「**適温**」が表示されたら、ベーコンを入れ焼き色が付くまでいため、器に取り出しておく。
- ④ フライパンの汚れをキッチンペーパーでふき、①の生地を入れ、お玉の裏で縁まで広げる。中央にベーコンとチーズをのせ、チーズが溶け生地が焼けてきたら四隅を折る。
- ⑤ 器に盛りつけて、仕上げにベビーリーフを飾る。

IH 適温調理
焼き物
設定温度の目安
220℃



野菜いため

材料(1人分)

野菜ミックス … 250g
サラダ油 … 大さじ1
鶏がらスープの素 … 小さじ1
塩・こしょう … 各少々

作りかた

- ① フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」「**220**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- ② 表示部に「**適温**」が表示されたら、野菜ミックスを入れいためる。
- ③ 火が通ったら鶏がらスープの素、塩、こしょうを加え、味を調える。

IH 適温調理
焼き物
設定温度の目安
220℃



空芯菜とにんにくのいため物

材料(2人分)

空芯菜 … 150g
サラダ油 … 大さじ2
④ たかのツメ(輪切り) … 1本
にんにく(スライス) … 1かけ
⑧ 酒 … 大さじ1
塩・こしょう … 各少々

作りかた

- ① 空芯菜はサツと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ長さ4~5cmに切る。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油と④を入れて、メニューの「**焼き物**」「**220**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「**適温**」が表示されたら①の茎を入れていため、色が変わったら①の葉を入れて手早くいため、⑧で味を調える。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃



マーボー豆腐

材料(2人分)

木綿豆腐(さいの目に切る) … 1丁(300g)	甜麵醬(テンメンジャン) … 大さじ1
豚ひき肉 … 100g	酒 … 大さじ2
④ ねぎ(みじん切り) … 1/2本	しょうゆ … 大さじ1
④ にんにく(みじん切り) … 1/2かけ	砂糖 … 小さじ1/2
しょうが(みじん切り) … 1かけ	鶏がらスープの素 … 小さじ1/2
豆板醬 … 小さじ1/2	⑥を合わせておく
サラダ油 … 大さじ1	④ 片栗粉 … 小さじ2
	④ 水 … 小さじ2
	ごま油 … 大さじ 2/3

作りかた

- 豆腐は熱湯にくぐらせ湯通しておく。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、④を入れ、豆板醬と豚ひき肉をいため、肉がボロボロになったら⑥の調味料と豆腐を加え混ぜながら全体に火を通す。
- ④の水溶き片栗粉を加え混ぜてとろみがついたら、仕上げにごま油を回しかける。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃



焼きそば

材料(1人分)

焼きそば用めん(ソースつき) … 1袋	サラダ油 … 大さじ1
野菜ミックス … 約250g	塩・こしょう … 各少々
豚薄切り肉 … 50g	

作りかた

- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、豚肉、野菜ミックス、焼きそば用めんの順にいためる。
- 最後にソース、塩、こしょうを加える。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃



えびチリ

材料(4人分)

えび … 400g	トマトケチャップ … 大さじ3
片栗粉 … 大さじ1	酒 … 大さじ1
サラダ油 … 大さじ3	砂糖 … 小さじ2
豆板醬 … 小さじ1	しょうゆ … 小さじ2
④ ねぎ(みじん切り) … 1/2本	水 … 100mL
④ にんにく(みじん切り) … 1/2かけ	鶏がらスープの素 … 小さじ1/2
しょうが(みじん切り) … 1/2かけ	⑥を合わせておく
	④ 片栗粉 … 小さじ2
	④ 水 … 小さじ2

作りかた

- えびは尾の一筋を残し殻をむき、包丁で背に切り目を入れて背わたを取る。水気をふき取り、片栗粉大さじ1をまぶしておく。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油大さじ2を入れて、メニューの「**焼き物**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、えびを入れていためる。
- えびが色付いたら、いったん取り出し、フライパンの汚れをキッチンペーパーでふき、サラダ油大さじ1と④の薬味を入れてから豆板醬を入れためる。
- ⑥の調味料を加え、煮立ったら、えびを戻し入れ混ぜ合わせる。
- ④の水溶き片栗粉を加え、混ぜてとろみをつける。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃



焼きビーフン

材料(2人分)

ビーフン … 150g	しょうゆ … 小さじ1/2
サラダ油 … 大さじ1	④ 塩 … 小さじ1/2
にら … 1/2わ	砂糖 … 小さじ1/4
玉ねぎ … 1/2個	④を合わせておく
ピーマン … 1個	ごま油 … 大さじ1/2
焼き豚 … 50g	白いりごま … 大さじ1/2
しめじ … 50g	

作りかた

- ビーフンはお湯(分量外)で約3～4分ゆでてざるにあげ、ボウルに入れ、ふたをして約1分蒸らし、サラダ油(分量外)を回し入れ混ぜておく。
- にらは長さ3cmに切り、玉ねぎ、ピーマン、焼き豚は細切りにする。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、焼き豚、玉ねぎ、しめじ、ピーマンを入れていため、ビーフンを加えていため合わせる。
- ④の調味料を加える。
- 溶いた卵を入れて、にらを加えて混ぜる。
- ごま油を回しかけ、白いりごまを散らす。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃→120℃



作りかた

- フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油、にんにくを入れ、メニュー「**焼き物**」「**180**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら玉ねぎをいためる。透き通ったらバターを溶かしてお米をいためる。
- お米が透き通ったら、白ワインを入れ④をお米がかぶるくらい入れる。
- 沸とうしたら、設定ボタンで「**120**」に切り替えて、残りの④を2回に分け入れ、ときどきかき混ぜながら約15～20分煮る。
- お米がアルデンテ(お米の中心に少し芯が残るくらい)になったら「**切**」ボタンを押す。チーズを加え、塩、こしょうで味を調える。

チーズリゾット

調理のこつ(下記参照)

材料(4人分)

オリーブ油 … 大さじ1	白ワイン … 100mL
にんにく(みじん切り) … 1/2かけ	固形コンソメ (熱湯に入れ溶かしておく) … 1個
玉ねぎ(みじん切り) … 100g	④ 熱湯 … 700mL
バター … 20g	④を合わせて溶かしておく
お米(洗ってざるにあげておく) … 1 1/2カップ	パルメザンチーズ(粉末) … 50g
	塩・こしょう … 各少々

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃→120℃



シーフードピラフ

調理のこつ(下記参照)

材料(4人分)

バター … 20g	塩 … 小さじ1
玉ねぎ(みじん切り) … 100g	④ しょうゆ … 少々
にんじん(みじん切り) … 50g	コンソメ(顆粒) … 大さじ1
お米(洗ってざるにあげておく) … 2カップ	シーフードミックス(冷凍) (解凍して真水で洗う) … 200g
水 … 480mL	グリンピース … 25g

作りかた

- フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニュー「**焼き物**」「**180**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたらバターを溶かし、玉ねぎ、にんじん、お米をいためる。お米が透き通ったら水と④を入れる。
- 沸とうしたら約1分かき混ぜ、設定ボタンで「**120**」に切り替えてシーフードミックスとグリンピースを上盛りつけ、ふたをして約10～15分加熱する。
- 「**切**」ボタンを押し約10分蒸らす。

IH 適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃→120℃



たいごはん

調理のこつ(下記参照)

材料(4人分)

サラダ油 … 大さじ1	だし汁 … 500mL
しめじ … 100g	④ しょうゆ … 大さじ1
にんじん(短冊切り) … 80g	酒 … 大さじ2
お米(洗ってざるにあげておく) … 2カップ	塩 … 小さじ1/3
たい(刺身用のサクを一口大に切る) … 200g	万能ねぎ(小口切り) … 少々
	しょうが(千切り) … 30g

作りかた

- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油大さじ1を入れて、メニューの「**焼き物**」「**180**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。表示部に「**適温**」が表示されたら、にんじん、しめじをいためる。
- お米を入れ透き通るまでいため、④を加えかき混ぜ、さらに沸とうしたら約1分かき混ぜる。
- 設定ボタンで「**120**」に切り替えて、たいとしょうがの半量をのせふたをして約10～15分加熱する。
- 「**切**」ボタンを押し、そのまま約10分蒸らす。
- 器に盛りつけて、万能ねぎと残りのしょうがを散らす。



- お米の量は1カップ180mLです。
- シーフードピラフとたいごはんはしっかりとお米を加熱するため、指定のフライパン・鍋でも鍋底の直径が12～20cmのフライパン・鍋を使用してください。



大豆のキーマカレー

材料（2人分）

合びき肉 … 80g	市販のカレールー … 1かけ
玉ねぎ（みじん切り） … ¼ 個	トマトケチャップ … 大さじ1
大豆（ゆで） … 60g	水 … カップ¾
枝豆（ゆで） … 50g	塩・こしょう … 各少々
しょうが（みじん切り） … 5g	ガラムマサラ … 少々
レーズン … 10g	<半熟卵>
オリーブ油 … 大さじ1	卵 … 2個

作りかた

- 1 フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油を入れて、メニューの「**焼き物**」**「200」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
 - 2 表示部に「**適温**」が表示されたら、しょうがと玉ねぎを入れていため、半透明になったら、合びき肉を入れ、ポロポロになるまでいためる。
 - 3 カレールー、水、トマトケチャップ、レーズン、大豆を加え煮立たせる。（カレールーの種類により、味が異なるため、お好みにより水の量を調整する）
 - 4 水分が飛んだら塩、こしょうで味を調え、ガラムマサラを加え、でき上がり直前に枝豆を加える。
- <半熟卵>
- 5 お湯を沸騰させて、卵を入れて、約7～8分ゆでる。



ハッシュドビーフ

材料（2人分）

サラダ油 … 大さじ1	水 … 500mL
玉ねぎ（くし形切り） … 300g	市販のルー … 100g
牛薄切り肉（5cm幅に切る） … 200g	

作りかた

- 1 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニュー「**焼き物**」**「200」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 2 表示部に「**適温**」が表示されたら玉ねぎを透き通るまでいため、次に肉をいため、肉の色が変わったら水を入れる。
- 3 水が沸とうしたら、設定ボタンで「**120**」に切り替えてふたをする。ときどきかき混ぜながら約15分煮込む。
- 4 ふたを取り、ルーを入れて溶かす。さらにときどきかき混ぜながら約5～10分煮込む。



チャーハン

材料（2人分）

ごはん … 300g	塩・こしょう … 各少々
焼き豚（粗みじん切り） … 60g	鶏がらスープの素（粉末） … 小さじ1
長ねぎ（小口切り） … ½ 本	しょうゆ … 小さじ1
卵 … 2個	サラダ油 … 大さじ1½

作りかた

- 1 深めの容器に卵を割りほぐし、ごはんをよく合わせておく。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」**「220」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら、長ねぎ、焼き豚と①の材料を入れいためる。
- 4 塩、こしょうとスープの素を入れる。
- 5 フライパンの中央を空け、しょうゆを入れ、チャーハン全体にかからめる。



焼きもち

材料（4個分）

切りもち … 4個

作りかた

- 1 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」**「220」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 2 表示部に「**適温**」が表示されたら、もちを入れふたをする。
- 3 焼き色が付いたら裏返してふたをし、やわらかくなるまで焼く。



ラタトゥーユ

材料（4人分）

玉ねぎ … ½ 個	にんにく（スライス） … 1かけ
なす … 2本	白ワイン … 大さじ2
ズッキーニ … ½ 本	塩 … 小さじ½
完熟トマト … 2個	こしょう … 少々
ピーマン … 2個	オリーブ油 … 大さじ1
赤パプリカ … ½ 個	バジル … 少々

作りかた

- 1 ④の野菜を2cm角に切る。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油とにんにくを入れてメニューの「**焼き物**」**「180」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたらにんにくをいため、香りが出たら①を加えいため、塩、こしょうをして白ワインを回しかけ、設定ボタンで「**150**」に切り替え、ふたをしてときどき返しながら約5～6分煮る。
- 4 器に盛りつけて、仕上げにバジルを飾る。



ブイヤベース

材料（2人分）

あさり（殻つき） … 8個	セロリ（2cm角） … ½ 本
えび（大きめ） … 4尾	白ワイン … 50mL
シーフードミックス … 200g	ホールトマト缶 … 200g
塩・こしょう … 各少々	水 … 200mL
にんにく（スライス） … 1かけ	サフラン … ひとつまみ
玉ねぎ（縦半分に切りくし型） … ½ 個	オリーブ油 … 大さじ1

作りかた

- 1 あしりは塩水につけて砂出しをし、殻と殻をこすり合せよく洗い、水気をきっておく。
- 2 えびの背わたを取り、シーフードミックスは解凍し水をきり、塩、こしょうする。
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油とにんにくを入れて、メニューの「**焼き物**」**「180」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」が表示され、にんにくをいため香りが出たら、玉ねぎ、セロリ、シーフードミックス、あさりの順にいため、白ワインを入れてアルコールを飛ばし、ホールトマト、水、サフランを加える。
- 5 設定ボタンで「**140**」に切り替えてふたをして約8分蒸し焼きにする。



サムゲタン

材料（2人分）

鶏もも肉（骨つき） … 2本（400g）	
塩・こしょう … 各少々	
④ にんにく … 2かけ	
しょうが汁 … 大さじ1	
もち米（水に10分つける） … ⅓ カップ	
甘栗 … 6個	
④ ぎんなん（缶詰） … 6粒	
長ねぎ（小口切り） … ¼ 本	
水 … 1L	
塩 … 適量	

作りかた

- 1 鶏肉は骨にそって包丁を入れ開き、塩、こしょうで下味をつける。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」**「170」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら、水1Lを入れ、①と④を加える。沸とうしたら設定ボタンで「**120**」に切り替えて、ふたをして約20分煮込む。
- 4 塩で味を整え、長ねぎを散らす。



大豆とひじきの煮物

材料（4人分）

サラダ油 … 大さじ1	だし汁 … 150mL
にんじん（千切り） … 30g	砂糖 … 大さじ2
芽ひじき（乾燥したものを水で戻す） … 20g	④ 酒・みりん … 各大さじ1
水 … 200mL	しょうゆ … 大さじ2½
水煮大豆 … 200g	
さつま揚げ（半分に切り5mm幅） … 1枚	

作りかた

- 1 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニュー「**焼き物**」**「200」**を選び「**スタート**」ボタンを押す。
- 2 表示部に「**適温**」が表示されたら、にんじん、ひじき、大豆、さつま揚げをいため、④の調味料を入れる。沸とうしたら、設定ボタンで「**120**」に切り替えてふたをする。ときどきかき混ぜながら約15分加熱する。



大学いも

材料（1回分）

さつまいも … 300g	<みつ>
サラダ油 … 大さじ2	④ 砂糖 … 大さじ3
黒ごま … 適量	みりん … 大さじ3
	しょうゆ … 大さじ⅔
	④を合わせておく

作りかた

- 1 さつまいもは長さ5cm、幅1cmの拍子切りにして水にさらし、ざるにあげ水気をふき取る。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」**「180」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら、さつまいもを入れふたをしてときどき返しながらいためる。
- 4 さつまいもがやわらかくなったら、キッチンペーパーに一度取り出し、油をきる。
- 5 フライパンに残った油をキッチンペーパーでふいて、④を入れ約50秒加熱し、少しとろみがついたところで止める。さつまいもを戻し入れてからめ、仕上げに黒ごまをふる。



●みつは加熱しすぎるとあめになります。お好みに合わせて時間を調節してください。

適温調理



『卵焼き』 で調理するレシピ

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
180℃



スパニッシュオムレツ

材料(4人分)

- | | |
|--------------------------|---------------|
| ④ 卵 … 4個 | サラダ油 … 小さじ2 |
| ④ 牛乳 … 大さじ2 | バター … 10g |
| ④ 塩・こしょう … 各少々 | トマトケチャップ … 適量 |
| ④ 冷凍フライドポテト(1cm角) … 150g | イタリアンパセリ … 少々 |
| ⑥ コンビーフ(1cm角) … 100g | |
| ⑥ ベジタブルミックス … 100g | |
| ⑥ 赤パプリカ(1cm角) … 1/2個 | |

作りかた

- ① ボウルに④を入れて、混ぜ合わせる。そこに切っておいた⑥をすべて加えて混ぜる。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「卵焼き」**「180」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「適温」が表示されたら、バターを溶かし、①を流し込む。軽くかき混ぜ、半熟状態になったら形を整え、ふたをして約10～15分蒸し焼きにし、裏返してふたを戻し約3～5分加熱する。
- ④ 器に盛り、仕上げにイタリアンパセリとトマトケチャップを添える。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
160℃



スクランブルエッグ

材料(2人分)

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 卵 … 3個 | バター(室温に戻す) … 5g |
| 生クリームまたは牛乳 … 50mL | サラダ油 … 大さじ1 |
| ④ 砂糖 … 少々 | |
| ④ 塩・こしょう … 各少々 | |

作りかた

- ① ボウルに卵を入れ溶いて、④を加えて混ぜ合わせる。
- ② よく混ぜたら、生クリームまたは牛乳とバターを加える。
- ③ フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「卵焼き」**「160」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ④ 表示部に「適温」が表示されたら、ボウルからフライパンに②を流し入れ、耐熱べらを使って全体を大きくかき混ぜながらお好みの固さになるまで加熱する。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
180℃



オムレツ

材料(2人分)

- | | |
|----------------|------------|
| 卵 … 4個 | サラダ油 … 適量 |
| ④ 牛乳 … 大さじ2 | バター … 大さじ2 |
| ④ 塩・こしょう … 各少々 | |

作りかた

- ① ボウルに卵を入れ溶いて、④を加えて混ぜ合わせる。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「卵焼き」**「180」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「適温」が表示されたら、バターを入れて溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
- ④ 半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなければ、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
170℃



卵焼き

材料(2人分)

- | | |
|-------------------|-----------|
| 卵 … 4個 | サラダ油 … 適量 |
| ④ 水 … 50mL | |
| ④ 和風だしの素 … 小さじ1/4 | |
| ④ 砂糖 … 大さじ1 | |
| ④ 塩 … 少々 | |

作りかた

- ① ボウルに卵を入れよく溶いて、④を加えて混ぜ合わせる。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「卵焼き」**「170」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「適温」が表示されたら、油をフライパン全体に広げ、なじませてから、①を1/4量くらい流し入れる。半熟状態になったら向こう側から折りたたむ。
- ④ 空いているところにサラダ油をひき、①を1/4量くらい流し入れ、これを繰り返す。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
170℃



目玉焼き

材料(1人分)

- | |
|-------------|
| 卵 … 2個 |
| サラダ油 … 大さじ1 |
| 水 … 大さじ1 |

作りかた

- ① フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「卵焼き」**「170」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ② 表示部に「適温」が表示されたら、卵を割り入れて水を入れ、ふたをする。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
180℃→120℃



あさりのサフランライス

材料(3～4人分)

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| あさり(殻つき) … 250g | 白ワイン … 1/4カップ |
| オリーブ油 … 大さじ1 | サフラン … 10本 |
| にんにく(みじん切り) … 1かけ | ④ ローリエ … 1枚 |
| 玉ねぎ(みじん切り) … 50g | ④ 水 … 250mL |
| ベーコン(1cm角に切る) … 40g | ④ 顆粒スープの素 … 小さじ1/2 |
| マッシュルーム(薄切り) … 1パック(100g) | ④ むきえび … 100g |
| お米(洗ってざるにあげておく) … 11/2カップ | ④ トマト(1cmのさいの目に切る) … 1個 |
| | ④ 塩・こしょう … 各少々 |

作りかた

- ① あさは塩水につけて砂出しをし、殻と殻をこすり合せよく洗い、水気をきっておく。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油とにんにくを入れ、メニューの「卵焼き」**「180」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「適温」が表示され、にんにくの香りが出たら、玉ねぎ、ベーコン、マッシュルーム、お米の順に加えて約2～3分いためる。合わせておいた④を注ぎ、あさり、むきえび、トマトを並べてのせ、塩、こしょうを加えて、沸とうしたらふたをして設定ボタンで**「120」**に切り替え約10～15分加熱する。
- ④ 「切」ボタンを押し、そのまま約5分蒸らす。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
130℃



あさりの酒蒸し

材料(1回分)

- | |
|-----------------|
| あさり(殻つき) … 400g |
| 酒 … 50mL |
| 万能ねぎ(小口切り) … 6本 |

作りかた

- ① あさは塩水につけて砂出しをし、殻と殻をこすり合わせよく洗い、水気をきっておく。
- ② フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「卵焼き」**「130」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ③ 表示部に「適温」が表示されたら、あさりと酒を入れふたをする。
- ④ 貝の口が全部開いたら万能ねぎを入れ約1分加熱する。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
170℃→130℃



親子丼

材料(4人分)

鶏もも肉 … 200g
玉ねぎ … 1個(200g)
卵 … 4個
みつば … 5〜6本
ごはん … 丼4杯分

④

だし汁 … 200mL
しょうゆ … 大さじ3
みりん … 大さじ1
砂糖 … 大さじ2
酒 … 大さじ1

作りかた

- 鶏肉は一口大に切り、玉ねぎは薄切りにする。みつばは長さ2cmに切り、卵はボウルに溶いておく。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」「**170**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、④を合わせて入れる。沸とうしたら、鶏肉、玉ねぎを入れて再沸騰させる。鶏肉の色が変わったら設定キーで「**130**」に切り替えて約4〜5分煮た後、卵を回し入れ、ふたをする。
- 約1分たったら加熱を止め好みの固さになるまで蒸らす。
- 丼に温かいごはんを盛り、④をのせみつばを散らす。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
120℃



作りかた

- 牛乳に、塩、こしょうを入れて混ぜる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、バターを入れて、メニューの「**卵焼き**」「**120**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示され、バターが溶けたら薄力粉を入れ、耐熱ペラを使い、粉っぽい感じがなくなるまでよくいためる。(約2〜3分)
- ③に①を入れ、ダマにならないよう、最初の約1〜2分は手早くかき混ぜ、とろみがつくまでかき混ぜ、加熱を止める。とろみは、耐熱ペラでフライパンをなぞると線が残るくらいを目安にする。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
170℃→120℃



いかめし

材料(2人分)

するめいか … 2はい
もち米 … ½カップ

④ 干しいたけ(水で戻して石づきを取る) … 2枚
水 … 200mL
しょうゆ … ¼カップ
酒 … ½カップ
みりん … 大さじ2
砂糖 … 大さじ2
しょうが(スライス) … 3枚

作りかた

- もち米は洗って1時間以上水に浸しておく。
- するめいかは内臓を抜き、足は細かく刻み、水気をきったもち米と合わせて、いかの胴の半分位まで詰めてようじで止める。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」「**170**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら④を入れ、沸とうしたら②を並べて落としふたをしてふたをする。再沸とうしたら設定ボタンで「**120**」に切り替え、途中返しながら約40分煮込む。

ホワイトソース

材料(1カップ分)
(ドリア)

バター … 20g
薄力粉 … 15g
牛乳 … 200mL
塩・こしょう … 各少々

材料(2カップ分)
(野菜のグラタン)

バター … 40g
薄力粉 … 30g
牛乳 … 400mL
塩・こしょう … 各少々

材料(1½カップ分)
(マカロニグラタン皿分)

バター … 25g
薄力粉 … 20g
牛乳 … 300mL
塩・こしょう … 各少々

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
130℃



スパゲティカルボナーラ

調理のこつ(下記参照)

材料(2人分)

④ 卵 … 2個
パルメザンチーズ(粉末) … 20g
牛乳 … 50mL
粗引き黒こしょう … 小さじ¼
塩 … 小さじ⅓

スパゲティ(乾麺) … 200g
水 … 2L
塩 … 小さじ2
オリーブ油 … 大さじ2
ベーコン … 50g

調理の前にぬれふきを準備してください。

作りかた

- ベーコンは、1cm幅に切る。材料④を粉っぽさがなくなるまでよく混ぜておく。
 - 鍋に水2Lを入れ、「**強火**」で加熱する。
 - 沸とうしたら、塩とスパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながら「**弱火**」〜「**中火**」でゆでる。(ゆで時間は、スパゲティの袋に記載されている時間)ゆで汁を大さじ3杯残して、スパゲティはざるにあげておく。
 - フライパンをIHヒーターの中央に置き、フライパンにオリーブ油とベーコンを均一に広げて入れ、メニューの「**卵焼き**」「**130**」を選び「**スタート**」ボタンを押す。
 - 表示部に「**適温**」が表示されたら、ベーコンを動かし始め、少し縮れた感じになるまでじっくりいためる。
 - ベーコンから脂が出てきたら、③のスパゲティとゆで汁を加える。全体が混ざったら、加熱を止める。
 - ぬれふきの上に、フライパンごと置く。④を入れ、手早く混ぜ合わせる。
- ※ とろみが見つからない場合は、フライパンをIHヒーターに戻し、予熱を利用して混ぜてください。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
130℃



作りかた

- 玉ねぎとにんにくはみじん切りにする。
- 鍋に水2Lを入れ、「**強火**」で加熱する。
- 沸とうしたら、塩とスパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながら「**弱火**」〜「**中火**」でゆでる。(ゆで時間は、スパゲティの袋に記載されている時間)ゆで汁を大さじ3杯残して、スパゲティはざるにあげておく。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、フライパンにオリーブ油と玉ねぎ、にんにくを均一に広げて入れ、メニューの「**卵焼き**」「**130**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、玉ねぎとにんにくを動かし始め、にんにくが薄茶色になるまでいため、トマトの水煮缶、塩、あさりの汁を入れる。ぐつぐつと煮立ったら、シーフードミックス、あさりの身、白ワインを入れる。
- ソースが加熱されて少し煮詰まったら、③のスパゲティとゆで汁を加える。汁気がなくなったら、粗挽き黒こしょうで味を整えて、加熱を止める。

IH 適温調理

卵焼き

設定温度の目安
130℃→180℃



スパゲティペペロンチーノ

調理のこつ(下記参照)

材料(2人分)

スパゲティ(乾麺) … 200g
水 … 2L
塩 … 小さじ2
オリーブ油 … 大さじ2

にんにく … 1かけ
赤唐辛子 … 1本
塩 … 小さじ½

作りかた

- にんにくはみじん切りにする、赤唐辛子は半分に切り、種を取る。
- 鍋に水2Lを入れ、「**強火**」で加熱する。
- 沸とうしたら、塩とスパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながら「**弱火**」〜「**中火**」でゆでる。(ゆで時間は、スパゲティの袋に記載されている時間)ゆで汁を大さじ3杯残して、スパゲティはざるにあげておく。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、フライパンにオリーブ油とにんにく、赤唐辛子を均一に広げて入れ、メニューの「**卵焼き**」「**130**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、にんにくと赤唐辛子を動かし始め、にんにくが薄茶色になるまでいためる。
- ⑤に塩、ゆで汁を加えて手早くかき混ぜ、液が白っぽくなったら、③のスパゲティを加える。設定ボタンで「**180**」に切り替えて、煮詰めながらよく混ぜる。全体が混ざったら、加熱を止める。

スパゲティペスカトーレ

調理のこつ(下記参照)

材料(2人分)

スパゲティ(乾麺) … 200g
水 … 2L
塩 … 小さじ2
オリーブ油 … 大さじ2
玉ねぎ … 中⅓個
にんにく … 1かけ
シーフードミックス(冷凍)
(解凍して真水で洗う) … 120g

あさり(水煮缶)(身と汁に分けておく)
あさりの身 … 50g
あさりの水煮缶の汁 … 50mL
白ワイン … 50mL
トマト(水煮缶 カットタイプ) … 200g
塩 … 小さじ½
粗挽き黒こしょう … 少々



- オリーブ油とベーコンや玉ねぎなどは、一緒に低い温度から加熱することで、オリーブ油に旨みを移します。
- フライパンの上に均一に広げたベーコンや玉ねぎなどは、適温になるまで動かないでください。(鍋の温度が正しく検知できない場合があります)
- スパゲティをゆでる時は、麺ゆでを使うと便利です。



作りかた

- 1 金属製のプリンカップに耐熱紙カップを入れ容器を準備する。
- 2 ボウルに①を入れ軽く混ぜ、牛乳を加えよく混ぜる。トッピング※などを加えて混ぜ、準備した容器に入れる。
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」**「130」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」が表示されたら、②を並べ水200mL(分量外)を入れ、ふたをして約10分蒸す。

蒸しパン

<抹茶> 材料(4個分)

薄力粉 … 60g
抹茶 … 5g
① ベーキングパウダー … 小さじ $\frac{2}{3}$
砂糖 … 35g
牛乳(または水) … 65mL
※トッピング(甘納豆・黒豆・ホワイトチョコレートなど) … 30g

<コーヒ> 材料(4個分)

薄力粉 … 60g
① ベーキングパウダー … 小さじ $\frac{2}{3}$
砂糖 … 35g
牛乳(または水) … 55mL
※インスタントコーヒー
(大さじ1の熱湯で溶く) … 10g

<いちご> 材料(4個分)

薄力粉 … 60g
ココア … 10g
① ベーキングパウダー … 小さじ $\frac{2}{3}$
砂糖 … 35g
牛乳(または水) … 65mL

<かぼちゃ> 材料(4個分)

薄力粉 … 60g
① ベーキングパウダー … 小さじ $\frac{2}{3}$
砂糖 … 35g
牛乳(または水) … 65mL
※かぼちゃ(ゆでてつぶしたもの) … 60g

<いちご> 材料(4個分)

薄力粉 … 60g
① ベーキングパウダー … 小さじ $\frac{2}{3}$
砂糖 … 35g
牛乳(または水) … 65mL
※いちごジャム(ソース) … 30g



クレープ・シュゼット

材料(6~8枚分)

<生地> 薄力粉 … 80g
グラニュー糖 … 30g
卵 … 2個
牛乳 … 200mL
バター(溶かしたもの) … 20g
<ソース> バター … 20g
100%オレンジジュース … 80mL
グラニュー糖 … 30g
オレンジ果肉 … オレンジ1個分
ミント … 適量

作りかた

- 1 ボウルに薄力粉とグラニュー糖を入れ、卵を加えて混ぜ合わせる。
- 2 人肌に温めた牛乳とバターを入れて混ぜる。
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」**「170」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」が表示されたら、生地を入れ両面を焼く。
- 5 フライパンにバター、オレンジジュース、グラニュー糖を入れ、「**強火**」で加熱し、全体が沸とうしてバターが溶けたら「**弱火**」にする。
- 6 ⑤のフライパンに4つ折りにした生地を並べ、スプーンでソースを回しかけながら煮る。
- 7 軽く煮込んでソースが生地にしみ込んだらフライパンから取り出し、残りの生地を並べて同様に煮込む。
- 8 仕上げにオレンジ果肉とミントを飾る。



クリームパン

材料(1回分)

強力粉 … 150g
砂糖 … 大さじ1
① ドライースト(顆粒)
(予備発酵不要のもの) … 小さじ1弱
塩 … 小さじ $\frac{1}{3}$
ぬるま湯(約40℃) … 90~100mL
バター(室温に戻す) … 20g
カスタードクリーム … (P.25参照) 1回分
(8等分しておく)

作りかた

- 1 ポリ袋に①を入れて軽く混ぜ、ぬるま湯とバターを入れ、約10分間十分にこねる。
- 2 こね上がった生地をポリ袋に入れたまま室温に置き、一次発酵させる。(目安は生地が1.5倍)
- 3 一次発酵後、ガス抜きをし8等分して丸め、ラップをかけ約10分休ませる。(ベンチタイム)
- 4 生地を直径10cmにのばしカスタードクリームを包み、オープンシートの上に閉じ目を下にして、中央に1個と残りを円形に並べ平らに押さえつける。ラップをかけ二次発酵させる。(目安は生地が1.5倍)
- 5 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」**「160」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 6 表示部に「**適温**」が表示されたら、ラップをはがした④を、オープンシートごとフライパンにのせふたをする。
- 7 焼き色が付いたら(約10~12分)裏返し約7分焼く。



カスタードクリーム

材料(1回分)

卵黄 … 2個分
砂糖 … 40g
薄力粉 … 大さじ1
コーンスターチ … 大さじ1
牛乳 … 200mL
バター … 20g
バニラエッセンス … 少々

作りかた

- 1 ボウルに卵黄、砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜ、薄力粉、コーンスターチを入れ、牛乳を加えながら混ぜる。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」**「120」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら①を流し入れ、耐熱ばらで底の方から絶えずかき混ぜながら、すくってぽってりと落ちる程度まで加熱する。
- 4 「**切**」ボタンを押す、バターを加え粗熱が取れたらバニラエッセンスを加える。



シナモンロール

材料(1回分)

強力粉 … 200g
砂糖 … 大さじ $2\frac{1}{2}$
① ドライースト(顆粒)
(予備発酵不要のもの) … 小さじ1
塩 … 小さじ $\frac{1}{2}$
牛乳(室温に戻す) … 125~135mL
バター(室温に戻す) … 30g
グラニュー糖 … 40g
シナモンパウダー … 小さじ $\frac{1}{2}$

作りかた

- 1 ポリ袋に①を入れて軽く混ぜ、牛乳とバターを入れ、約10分間十分にこねる。
- 2 こね上がった生地をポリ袋に入れたまま室温に置き、一次発酵させる。(目安は生地が1.5倍)
- 3 一次発酵後、ガス抜きをし、1つにまとめて、ラップをかけ約10分休ませる。(ベンチタイム)
- 4 めん棒で25cm四方にのばし、シナモンとグラニュー糖を巻き終わり2cm位残してふりかけ、巻く。スケッパーで8等分に切り分け、切り口を上にして、オープンシートの上に中央に1個と残りを円形に並べ、ラップをかけ二次発酵させる。(目安は生地が1.5倍)
- 5 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」**「160」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 6 表示部に「**適温**」が表示されたら、④をオープンシートごとフライパンにのせふたをする。焼き色が付いたら(約10~12分)裏返し約7分焼く。



フレンチトースト

材料(4枚分)

フランスパン(厚さ1.5~2cm) … 4枚
バター … 20g
① 牛乳 … カップ $\frac{1}{2}$
砂糖 … 大さじ $\frac{1}{2}$
卵 … 1個

作りかた

- 1 ①を混ぜ、フランスパンを浸しておく。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」**「180」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたらバターを溶かし、①のパンの両面を焼く。



パンケーキ

材料(4枚分)

薄力粉 … 250g
ベーキングパウダー … 小さじ1
① 塩 … 小さじ $\frac{1}{4}$
砂糖 … 大さじ $\frac{1}{2}$
重曹 … 小さじ $\frac{1}{2}$
バター(溶かす) … 20g
無糖ヨーグルト … 250mL
② 卵 … 1個
牛乳 … 60mL
はちみつ … 大さじ $\frac{1}{2}$

作りかた

- 1 ボウルに①を入れて混ぜておく。
- 2 ①の中に②を入れよく混ぜ合わせて、約5~10分置く。
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」**「160」**を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」が表示されたら生地を入れ、両面を焼く。(ふたをするとふっくら早く仕上がる)



IH 適温調理
卵焼き
設定温度の目安
160℃

作りかた

- 1 ボウルにクリームチーズを入れ、クリーム状にし、砂糖を加えてなめらかになるまで混ぜ、卵を1個ずつ加えてもったりするまで泡立てる。
- 2 生クリーム、レモン汁を加えて混ぜ、ふるった薄力粉を加えて混ぜる。(①、②はハンドミキサーでもよい)
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」「**160**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」が表示されたら、生地を流し入れ、ふたをする。(ふたの代わりにアルミホイルでもよい)(フライパンにオープンシートを敷くと取り出しやすい)
- 5 約20～25分加熱し、フライパンから取り出す。
- 6 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

チーズケーキ

材料(直径約20cm1個分)

クリームチーズ(室温に戻す) … 200g
砂糖 … 70g
卵 … 2個

生クリーム … 60mL
レモン汁 … 大さじ1
薄力粉 … 50g



IH 適温調理
卵焼き
設定温度の目安
170℃→120℃

豆腐のチーズケーキ

材料(直径18cmの底の抜けない金属製ケーキ型1個分)

絹ごし豆腐 … 200g
④「ビスケット(砕いたもの) … 15枚
バター(溶かす) … 50g
クリームチーズ(室温に戻す) … 200g
バター(室温に戻す) … 40g
砂糖 … 35g

卵黄 … 2個分
コーンスターチ … 20g
レモン汁 … 小さじ1
メレンゲ(下記参照) … 1個分
水 … 400mL
粉砂糖(飾り用) … 適量

作りかた

- 1 豆腐の水気をきる。
- 2 型にバター(分量外)を塗って硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷き、④を混ぜ型につめる。
- 3 ボウルにクリームチーズを入れ、クリーム状にし、バター40g、砂糖、豆腐、卵黄、コーンスターチ、レモン汁の順に加え混ぜ合わせる。
- 4 メレンゲを③に2回に分けて加え、さっくりと泡をこわさないように生地となじませながら混ぜる。
- 5 ②の型に④の生地を入れる。
- 6 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」「**170**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 7 表示部に「**適温**」が表示されたら、水400mLと⑤を入れ、オープンシートをかけふたをする。蒸気が上がったら設定ボタンで「**120**」に切り替えて、約40分蒸し焼きにし、フライパンから型を取り出す。
- 8 粗熱が取れたら型ごと冷蔵庫で冷やし、型から取り出して、仕上げに粉砂糖をふる。

メレンゲの作りかた

<豆腐のチーズケーキ>

材料(1個分)
卵白 … 2個分 砂糖 … 25g

<チョコレートケーキ>

材料(1個分)
卵白 … 2個分 砂糖 … 45g



IH 適温調理
卵焼き
設定温度の目安
170℃→120℃

チョコレートケーキ

材料(直径15cmの底の抜けない金属製ケーキ型1個分)

バター(室温に戻す) … 60g
ブラックチョコレート … 60g
ココアパウダー … 30g
生クリーム(42%) … 30g
卵黄 … 2個分
粉砂糖 … 30g

④「薄力粉 … 20g
アーモンドプードル … 15g
メレンゲ(下記参照) … 1個分
水 … 400mL
粉砂糖(飾り用) … 適量
ミント … 適量

作りかた

- 1 型にバター(分量外)を塗って硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷く。
- 2 ボウルにバターを入れ、クリーム状にし、粉砂糖30gを加えかき混ぜ、卵黄を加えてさらによく混ぜる。温めた生クリームと溶かしたチョコレートを加える。最後にココアパウダーを加え混ぜる。
- 3 メレンゲと④を②に加え混ぜ、①の型に入れる。
- 4 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」「**170**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 5 表示部に「**適温**」が表示されたら、フライパンに水400mLと③を入れオープンシートをかけふたをする。
- 6 蒸気が上がったら設定ボタンで「**120**」に切り替えて、約30分蒸し焼きにし、フライパンから型を取り出す。
- 7 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、型から取り出して、仕上げに粉砂糖をふり、ミントを飾る。

【作りかた】 ① ボウルに卵白を入れてハンドミキサーで軽く泡立てる。
② 砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。



IH 適温調理
卵焼き
設定温度の目安
120℃

かぼちゃのプリン

材料(底径13×高さ4.4cmの耐熱容器1個分)

④「砂糖 … 30g
水 … 大さじ1
水 … 大さじ1
かぼちゃ … 100g
砂糖 … 45g

⑤「卵 … 2個
牛乳 … 150cc
生クリーム … 50cc
バニラエッセンス … 少々
水 … 400mL
ホイップクリーム … 適量
ミント … 適量

作りかた

- 1 鍋に④を入れ加熱し、カラメル色になったら加熱を止め、水大さじ1を入れ耐熱容器に流し入れる。
- 2 かぼちゃは適当な大きさに切り皮をむき、ゆでてつぶし、砂糖を加え混ぜる。粗熱が取れたら⑤を加え混ぜ合わせ、こしたものを①に入れる。
- 3 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」「**120**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 4 表示部に「**適温**」を表示し、適温に加熱されたら、水400mLと②を入れ、オープンシートをかけてふたをする。約15～20分蒸し焼きにする。
- 5 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、型から取り出して、仕上げにホイップクリームとミントを飾る。



●容器の種類によって加熱時間を調節してください。



IH 適温調理
卵焼き
設定温度の目安
160℃

どら焼き

材料(4個分)

<生地8枚分>
④「薄力粉 … 50g
ベーキングパウダー … 小さじ1/2
団子粉またはもち粉 … 50g
卵 … 1個

⑤「牛乳 … 50mL
はちみつ … 大さじ3
みりん … 大さじ1
しょうゆ … 小さじ1/2
<具>
つぶあん … 120g(1個約30g)

作りかた

- 1 ボウルに材料④を合わせ、卵を加えて混ぜ合わせる。この中に合わせた⑤の材料を少しずつ加える。(約10分置いて生地を休ませるとさらによい)
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**卵焼き**」「**160**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 3 表示部に「**適温**」が表示されたら生地を入れ両面を焼く。(ふたをするとふくらみ早く仕上がる)
- 4 焼き上がったら2枚の生地でつぶあんをはさむ。

適温調理



『揚げ物』
で調理するレシピ



揚げ物のこつ

油の飛び散りを少なくするために

1. 材料は必ず水気をふき取る
●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。
2. いかやゆで卵などは揚げすぎない
●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。
3. 衣や生地作りに注意
●天ぷらの衣は固すぎないように。
●水分の多い材料には、必ず薄力粉をまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

- えび…尾の先を切って水分を出す。
- ししとう辛子 … 水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。
- いか … 皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。

IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
180℃



天ぷら

材料(4人分)

えび … 4尾
なす … 2本
しそ … 4枚
生しいたけ … 4枚
みつば … 適量

薄力粉 … 適量
卵 … 1個
冷水 … 適量
揚げ油 … 800g(880mL)

作りかた

- 1 えびは、尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。えびの腹側と背側に3～4箇所切り目を入れる。なすはがくを取り縦半分に切り、がくから1cmほど残し、切り込みを入れる。
- 2 しいたけは石づきを取り、飾り包丁を入れる。
- 3 卵+冷水は薄力粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
- 4 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「**揚げ物**」「**180**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 5 表示部に「**適温**」が表示されたら①と②のえびや野菜に、③を付けて揚げる。



- 設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。
- 衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。また小麦粉(薄力粉)の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。油の表面積のを目安に食材を入れると、油の温度が下がらずカラッと揚がります。



鶏のから揚げ

材料(4人分)

鶏もも肉(1枚約250g) … 2枚
しょうが汁 … 小さじ1
④ 塩 … 小さじ $\frac{3}{4}$
しょうゆ・酒 … 各大さじ1
片栗粉 … 大さじ3~4
揚げ油 … 800g(880mL)

作りかた

- 鶏肉は1枚を6等分して④につけ込み、15~30分置く。
- ①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
- 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「170」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら②を1枚分(6個)鍋に入れて揚げる。(約6分)残り1枚分(6個)を同様に揚げる。



- 2~3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
- 全体がきつね色に変わり、浮いてきたらでき上がりです。



フライドチキン

材料(10本分)

鶏手羽元(1本約50g) … 10本
④ 水 … 100mL
塩 … 10g
牛乳 … 70mL
④ 溶き卵 … 25g
コーンスターチ … 大さじ1
④を合わせて混ぜておく
薄力粉 … 70g
香辛料(パプリカ(粉末)、
ガーリック(粉末)、
ジンジャー(粉末)など
お好みで) … 6g
④ 黒こしょう … 小さじ1
パセリ(乾燥) … 小さじ1
④を合わせて混ぜておく
揚げ油 … 800g(880mL)

作りかた

- ④に鶏肉を約30分つけ込む。
- ①の水気をふき取り、④をからませ、④をまぶしておく。
- 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「160」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら②を5本鍋に入れ、途中で裏返し
ながら揚げる。(約10分)残り5本を同様に揚げる。



作りかた

- 豚肉は筋切りして、塩、こしょうをふる。
- ①に薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「170」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら②の2枚を鍋に入れて色よく揚げる。残り2枚を同様に揚げる。

とんかつ

材料(4人分)

豚ロース肉(1枚約100g) … 4枚
塩・こしょう … 各適量
薄力粉 … 大さじ4
卵(溶きほぐす) … 1個
パン粉 … 60g
揚げ油 … 800g(880mL)



えびフライ

材料(12本分)

えび(ブラックタイガー1尾約20g) … 12尾
塩・こしょう … 各適量
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個
パン粉 … 60g
揚げ油 … 800g(880mL)

作りかた

- えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。えびの腹側と背側に3~4箇所切り目を入れ、塩、こしょうをふる。
- ①に薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「180」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら②を6尾ずつ鍋に入れて色よく揚げる。残り6尾を同様に揚げる。



かきフライ

材料(12個分)

かき(むき身) … 12個
塩・こしょう … 各適量
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個
パン粉 … 60g
揚げ油 … 800g(880mL)

作りかた

- かきは薄い塩水でサツと洗って水気をきり、塩、こしょうをふる。
- ①に薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「180」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら②を6個鍋に入れて色よく揚げる。残り6個を同様に揚げる。



串揚げ

材料(8本分)

アスパラガス(8等分に切る) … 2本
ミニトマト … 8個
ブロックベーコン(2cm角) … 8個
うずらの卵(ゆでたもの) … 8個
揚げ油 … 800g(880mL)
④ 薄力粉 … 75g
牛乳 … 100mL
④を合わせておく
④ パン粉 … 50g
パセリ(乾燥) … 小さじ1
④を合わせておく

作りかた

- アスパラガス、トマト、ベーコン、うずらの卵を竹串に刺す。
- ①に④をからめ、④をまぶす。
- 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「190」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら②を4本鍋に入れて揚げる。残り4本を同様に揚げる。



コロッケ

材料(8個分)

じゃがいも(一口大に切る) … 300g
サラダ油 … 小さじ1
玉ねぎ(みじん切り) … 200g
合びき肉 … 60g
塩 … 小さじ $\frac{3}{4}$
こしょう … 適量
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個
パン粉 … 50g
揚げ油 … 800g(880mL)

作りかた

- じゃがいもはゆでて、やわらかくなったら湯をきり、もう一度中火にかけて水気を飛ばし、ボウルに入れて熱いうちにつぶしておく。
- フライパンにサラダ油を入れ中火にかけ、玉ねぎを透き通るまでいためる。合びき肉を加え、色が変わるまでよくいため、塩、こしょうをふる。
- ②を①に入れよく混ぜて8等分し、小判型にして冷ましておく。
- ③に薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「180」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら④を4個鍋に入れて色よく揚げる。残り4個を同様に揚げる。



IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
140℃

野菜の素揚げ

材料(1回分)

にんじん … 120g
れんこん … 120g
さつまいも … 120g
塩 … 小さじ1/3
白ごま … 小さじ1
揚げ油 … 800g (880mL)

作りかた

- 1 にんじんは長さ4cmに切り、半切りまたは4つ切りにする。れんこん、さつまいもは、乱切りにして水にさらす。
- 2 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「140」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 3 表示部に「適温」が表示されたら、水気をふいた、にんじん、れんこん、さつまいもを順に揚げて、取り出して油をきる。
- 4 ③を器に盛り、白ごまと塩をふりかける。



●串を刺してみて、やや固めに火が通っていたらでき上がりです。
●かぼちゃなど、他の野菜でもできます。



IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
170℃

なすの揚げびたし

材料(4人分)

なす … 4本
オクラ … 4本
しょうが(千切り) … 少々
揚げ油 … 800g (880mL)
<浸しだし>
だし汁 … 150mL
砂糖 … 大さじ1/2
しょうゆ … 大さじ1
酒 … 大さじ2
みりん … 大さじ1 1/2
しょうが汁 … 大さじ1/2

作りかた

- 1 なすはヘタを取り、縦半分に切り、火が通りやすいように縦に切り込みを3本入れ、水に浸してあくを抜く。オクラはヘタを取り、斜め半分に切る。
- 2 ①の材料を鍋に入れ、ひと煮立ちさせて冷まし、しょうが汁を加える。
- 3 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「170」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 4 表示部に「適温」が表示されたら水気をふき取ったなすの皮面を下にして入れる。途中で裏返し、やわらかくなったら上げる。オクラは、サツと揚げる。
- 5 器になす、オクラを盛りつけ、②をかけ、しょうがのをせる。



IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
170℃

フライドポテト

材料(1回分)

じゃがいも(1cm角のスティック状に切る) … 250g
揚げ油 … 800g (880mL)
塩 … 適量
お好みのシーズニング(市販のパウダー) … 適量

作りかた

- 1 じゃがいもを水にさらし、あく抜きをする。
- 2 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「170」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 3 表示部に「適温」が表示されたら、①の水気をきって、鍋に入れて揚げる。
- 4 お好みで塩またはシーズニングをまぶす。



IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
160℃

ドーナツ

材料(直径約7cmドーナツ型6個分)

薄力粉 … 150g
ベーキングパウダー … 小さじ2
砂糖 … 40g
卵(溶きほぐす) … 1個
牛乳 … 40mL
バター(溶かしたもの) … 20g
揚げ油 … 800g (880mL)
グラニュー糖 … 適量

作りかた

- 1 ボウルに①を入れ泡立て器で混ぜる。卵、牛乳、バターを加え、へらで混ぜる。まとまったら、ラップをして冷蔵庫で約30分間休ませる。
- 2 打ち粉をしたのし台に①の生地をのせ、表面にも打ち粉をふり、めん棒で約1cmの厚さにのばし、ドーナツ型で6個抜く。
- 3 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「160」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 4 表示部に「適温」が表示されたら③を3個鍋に入れ、途中で裏返しながらかける。(約5分)残り3個を同様に揚げる。
- 5 お好みでグラニュー糖をまぶす。



IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
160℃

野菜チップス

材料(1回分)

かぼちゃ … 50g
じゃがいも … 50g
さつまいも … 50g
れんこん … 50g
揚げ油 … 800g (880mL)
塩 … 適量

作りかた

- 1 野菜はスライサーで薄くスライスし、水気をふき取り、ざるなどに広げて、約1時間乾燥させる。
- 2 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「160」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 3 表示部に「適温」が表示されたら①の野菜を順に入れ、カリッとしてきたら取り出す。好みに塩をふる。



IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
180℃

オニオンリング

材料(1回分)

玉ねぎ … 100g
揚げ油 … 800g (880mL)
薄力粉 … 40g
ベーキングパウダー … 小さじ2
顆粒コンソメ … 2g
水 … 50ml
トマトケチャップ … 適量

作りかた

- 1 玉ねぎを1cm幅の輪切りにして、ばらばらにしておく。
- 2 ボウルに①を入れ混ぜ、①にからませる。
- 3 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「180」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 4 表示部に「適温」が表示されたら②の半量を1個ずつ鍋に入れて揚げる。残り半量を同様に揚げる。
- 5 お好みでトマトケチャップを添える。



IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
160℃

ピロシキ

材料(6個分)

<パン生地>
強力粉 … 150g
ドライイースト(顆粒 予備発酵 不要のもの) … 小さじ1/2
砂糖 … 大さじ1
塩 … 小さじ1/4
牛乳(室温に戻す) … 110mL
バター(室温に戻す) … 15g
<具>
春雨(乾燥した状態) … 6g
合びき肉 … 150g
玉ねぎ(みじん切り) … 50g
パセリ(乾燥) … 小さじ1
鶏がらスープの素 … 小さじ1/2
サラダ油 … 大さじ1
ゆで卵 … 1個
塩・こしょう … 各適量
揚げ油 … 800g (880mL)

作りかた

- 1 春雨は熱湯で戻して、細かく切る。
- 2 フライパンに油を入れ、中火で合びき肉と玉ねぎをいためる。玉ねぎが透き通るまでいためたら、春雨、パセリ、鶏がらスープの素を入れてさらにいため、塩・こしょうで味を調え、加熱を止める。
- 3 ②に刻んだゆで卵を加え、6等分して冷ましておく。
- 4 ポリ袋に①を入れて軽く混ぜ、⑥を加えて約8分間、十分にこねる。
- 5 こね上がったポリ袋に入れたまま室温に置き、一次発酵させる。(目安は生地が1.5倍)
- 6 生地を袋から出して、打ち粉をしたのし台にのせ、生地を軽く押して中のガスを抜き6等分して丸め、ラップをかけて約10分休ませる。(ベンチタイム)
- 7 ⑥の生地を1個ずつめん棒で約15cmの楕円形にのばし、③の具をのせ半月形に合わせてしっかり閉じる。同様に5個包み、ラップをかけて約10分休ませる。
- 8 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「160」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 9 表示部に「適温」が表示されたら⑦を3個鍋に入れ、途中で裏返しながらかける。(約8分)残り3個を同様に揚げる。



IH 適温調理
揚げ物
設定温度の目安
150℃

フルーツフリッター

材料(1回分)

薄力粉 … 100g
ベーキングパウダー … 小さじ1
①を合わせてふるっておく
ドライフルーツ(細かく刻む) … 70g
②レーズン … 30g
卵(卵黄と卵白に分ける) … 1個
砂糖 … 大さじ2個
牛乳 … 70mL
バター(溶かしておく) … 12g
揚げ油 … 800g (880mL)

作りかた

- 1 卵白をしっかりと泡立てておく。
- 2 ボウルに卵黄、砂糖、牛乳を入れて混ぜ合わせ、①を入れ混ぜる。さらにバターを加え、よく混ぜる。①を加え、へらでさっくりと混ぜる。
- 3 ②に⑥を入れ混ぜる。
- 4 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「150」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 5 表示部に「適温」が表示されたら③の半量を大さじ1杯ずつ鍋に落とし、途中で裏返しながらかける。残り半量を同様に揚げる。



かりんとう

材料(1回分)

- ① 卵 … 1個
② 黒砂糖 … 15g
③ 塩 … 少々
④ 薄力粉 … 100g
⑤ パーキングパウダー … 小さじ1½
- 揚げ油 … 800g(880mL)
⑥ 黒砂糖 … 50g
⑦ 水 … 大さじ2

作りかた

- ① ボウルに②を入れて混ぜ、さらに③を加え混ぜる。
- ② ①を軽く手でこね、まとったらラップをして冷蔵庫で約20分休ませる。
- ③ 打ち粉をしたのし台に②の生地をのせ、生地表面にも打ち粉をふり、めん棒で厚さ5mmにのばす。長さ5cm、幅5mmに切り分ける。
- ④ 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「160」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ⑤ 表示部に「適温」が表示されたら③の半量を入れ、途中で裏返しながらかき混ぜる。(約10分)残りの半量を同様に揚げる。
- ⑥ 別の鍋に⑦を入れて、弱火でとろりとするまで煮詰めて加熱を止める。⑤をからめ、バットなどに広げて冷ます。



かりんとうまんじゅう

材料(10個分)

- 一口まんじゅう … 10個
揚げ油 … 800g(880mL)
- ① 黒砂糖 … 50g
② 水 … 25mL

作りかた

- ① 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「200」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- ② 表示部に「適温」が表示されたら、まんじゅうを5個入れて、途中で裏返しながらかき混ぜる。残りの5個を同様に揚げる。
- ③ 別の鍋に②を入れて、弱火でとろりとするまで煮詰めて加熱を止める。②を1個ずつからめて、網の上で冷ます。

オープン調理



『魚焼き』 で調理するレシピ

オープン

魚焼き

丸焼き

快速

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約23分)

快速(約13分)

使用付属品

波皿



さんまの塩焼き

調理のこつ(下記参照)

材料(1~5尾分)

- さんま(1尾約150g) … 1~5尾
塩 … 適量

作りかた

- ① さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分置き、水気をふき取る。
- ② ①を波皿にのせ、「魚焼き」調理の「丸焼き」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



調理のこつ



手前側

- 1尾約130g以下のさんまやはらわたを取ったさんま(生)は、「魚焼き」調理の「丸焼き」「弱」で焼いてください。
- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、波皿の手前側に尾をよせ、中央に斜めに並べてのせてください。
- 焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂のり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふり量が多いと焦げ目が強くなります)お好みにより仕上がりを調節して調理してください。

快速 マークがついているレシピは、快速コースが選択できます。標準より短い時間で調理ができます。



火力の目安
中

加熱時間の目安
(約23分)

快速(約13分)

あじの塩焼き

調理のこつ(P32参照)

材料(1~5尾分)

- あじ(1尾約130g~180g) … 1~5尾



火力の目安
中

加熱時間の目安
(約23分)

快速(約13分)

いさきの塩焼き

調理のこつ(P32参照)

材料(1~2尾分)

- いさき(1尾約230g) … 1~2尾
塩 … 適量



火力の目安
中

加熱時間の目安
(約23分)

快速(約13分)

にしんの塩焼き

調理のこつ(P32参照)

材料(1~2尾分)

- にしん(1尾約250g) … 1~2尾
塩 … 適量

オープン

魚焼き

丸焼き

快速

使用付属品



波皿

作りかた

- ① 調理する魚に合わせうろこ、えら、はらわたを取って水洗いをして、水気をふき取り、厚みのある魚は切り目を入れ、全体に塩をふり、そのまま10分置き、水気をふき取る。
- ② ①を波皿にのせ「魚焼き」調理の「丸焼き」、火力調節をそれぞれ選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



火力の目安
強

加熱時間の目安
(約25分)

快速(約17分)

たいの塩焼き

調理のこつ(P32参照)

材料(1尾分)

- たい(1尾約400g) … 1尾
塩 … 適量



火力の目安
弱

加熱時間の目安
(約21分)

快速(約12分)

塩さんま

調理のこつ(P32参照)

材料(1~5尾分)

- 塩さんま(1尾約150g) … 1~5尾



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

塩ざけ※

材料（1～5切れ分）

塩ざけ（1切れ約80g）… 1～5切れ



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

塩さば※

材料（1～5切れ分）

塩さば（1切れ約80g～100g）… 1～5切れ



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

さんまの開き

材料（1～2枚分）

さんまの開き（1枚約110g）… 1～2枚



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

あじの開き

材料（1～2枚分）

あじの開き（1枚約100g）… 1～2枚



火力の目安
弱
加熱時間の目安
〈約16分〉

はたはた

材料（2～5尾分）

はたはた（1尾約35g～50g）… 2～5尾



火力の目安
弱
加熱時間の目安
〈約16分〉

ししゃも

材料（5～10尾分）

ししゃも（1尾約20g）… 5～10尾



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

ほっけの開き

材料（1枚分）

ほっけの開き（1枚約240g）… 1枚



火力の目安
強
加熱時間の目安
〈約18分〉

かますの干物

材料（1～2枚分）

かますの干物（1枚約220g）… 1～2枚



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

にしんの干物

材料（1～4枚分）

にしんの干物（1枚約70g）… 1～4枚



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

きんきの干物

材料（1～4枚分）

きんきの干物（1枚約60g）… 1～4枚



火力の目安
強
加熱時間の目安
〈約18分〉

赤魚の干物

材料（1～2枚分）

赤魚の干物（半身1枚約180g）… 1～2枚



火力の目安
強
加熱時間の目安
〈約18分〉

たいの塩焼き(切り身)

材料（1～5切れ分）

たい（1枚約100g）… 1～5切れ

🔌 オープン

魚焼き

切身・干物

使用付属品

波皿

作りかた

- 1 厚みのある魚は切り目を入れ、塩焼きの魚には全体に塩をふる。
 - 2 調理する魚を波皿にのせ「魚焼き」調理の「切身・干物」、火力調節をそれぞれ選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
切り身の皮までしっかり焼きたい場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。
- ※「過熱水蒸気」調理のときは、波皿手前側の水受に水約10mLを入れてください。



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約21分〉

さわらの西京漬け

🍳 調理のこつ（下記参照）

材料（1～5切れ分）

さわらの西京漬け（1切れ約80g）… 1～5切れ



火力の目安
弱
加熱時間の目安
〈約9～19分〉

さけのかす漬け

🍳 調理のこつ（下記参照）

材料（1～5切れ分）

さけのかす漬け（1切れ約60g）… 1～5切れ



火力の目安
弱
加熱時間の目安
〈約19分〉

かじきまぐろのみそ漬け

🍳 調理のこつ（下記参照）

材料（1～5切れ分）

かじきまぐろのみそ漬け（1切れ約60g）… 1～5切れ

🔌 オープン

魚焼き

つけ焼き

使用付属品

波皿

作りかた

- 1 調理する魚のみそや酒粕などをふき取り、波皿にのせ「魚焼き」調理の「つけ焼き」、火力調節をそれぞれ選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



🔌 オープン

魚焼き

つけ焼き

火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約21分〉

ぶりのつけ焼き

🍳 調理のこつ（下記参照）

材料（1～5切れ分）

ぶり（1切れ約100g）… 1～5切れ

① しょうゆ … 大さじ4
② みりん … 大さじ4（つけだれは5切れ分）

作りかた

- 1 ぶりは合わせた①に約30分つけておく。
- 2 ①の汁気をきってから波皿にのせ、「魚焼き」調理の「つけ焼き」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



- 切り身の皮まで食べる場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。

オープン
調理

『焼き物』
で調理するレシピ

🔌 オープン

焼き物

ハンバーグ

火力の目安

中

加熱時間の目安

〈約22分〉

使用付属品

波皿



チーズ入りチキンハンバーグ

材料（4個分）

サラダ油 … 大さじ1
① 玉ねぎ（みじん切り）… 100g
② えのきだけ（みじん切り）… 80g
和風だし（顆粒）… 小さじ1
ナチュラルチーズ（1個10g）… 40g
鶏ひき肉 … 300g
パン粉 … 40g
卵 … 1個
塩 … 小さじ1/2 弱
こしょう … 少々

作りかた

- 1 フライパンをIHヒーターの中央に置き、油を入れ「弱火」～「中火」で加熱し、①をいため和風だしを入れ冷ましておく。
- 2 ポウルに①と②を入れて、よく混ぜ4等分する。
- 3 手にサラダ油（分量外）をつけ、②を片手に数回たたきつけ空気を抜き、中にナチュラルチーズを入れて、厚さ1.5～2cmの小判型にして中央をくぼませる。
- 4 ③を波皿に並べてのせ、「焼き物」調理の「ハンバーグ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



オープン

焼き物

ハンバーグ

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約22分)

使用付属品

波皿

- 作り方
- ①

フライパンをIHヒーターの中央に置き、「弱火」～「中火」で加熱し、バターを溶かして玉ねぎが透き通るまでいためる。
- ②

①の粗熱を取り、④に加えてよく混ぜ、4等分する。
- ③

手にサラダ油(分量外)をつけ、②を片手に数回たたきつけ空気を抜き、厚さ1.5～2cmの小判型にして中央をくぼませる。
- ④

③を波皿に並べてのせ、「焼き物」調理の「ハンバーグ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- ⑤

器に盛りつけ、お好みのソースをかける。

3種のソースの作り方

<ソース>

材料

トマトケチャップ、ウスターソース … 各適量

【作り方】

① トマトケチャップとウスターソースを合わせてかき混ぜる。

<和風おろしポン酢>

材料

青じそ … 4枚 ポン酢しょうゆ … 適量

大根おろし … 適量

【作り方】

① ハンバーグの上に青じそ、大根おろしをのせ、ポン酢しょうゆをかける。

<きのこソース>

材料

しめじ(小房にわけると) … 150g

えのきだけ(根元を切って半分の長さに切る) … 150g

⑤

だし汁 … 200mL

しょうゆ・みりん … 各大さじ1½

酒 … 大さじ1

しょうが汁 … 小さじ1

⑥を合わせておく

⑥

片栗粉 … 小さじ2

水 … 小さじ2

【作り方】

① 鍋をIHヒーターの中央に置き、しめじ、えのきだけと⑥を入れ、「弱火」～「中火」で加熱し、きのこ類に火が通ったら、⑦の水溶き片栗粉を加え、よくかき混ぜてとろみをつける。



オープン

焼き物

ハンバーグ

火力の目安
弱

加熱時間の目安
(約19分)

使用付属品

波皿

オープン

焼き物

鶏のグリル

快速

火力の目安
弱

加熱時間の目安
(約21分)

快速

使用付属品

波皿

鶏手羽先のつけ焼き

材料(8本分)

鶏手羽先(1本約60g) … 8本

⑤

しょう油 … 大さじ2

酒 … 大さじ1弱

みりん … 小さじ1

作り方

① 鶏手羽先は合わせた⑤に約10～15分つけておく。

② ①の汁気を切ってから皮側を上にして波皿にのせ、「焼き物」調理の「鶏のグリル」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

● 「過熱水蒸気」調理のときは、波皿手前側の水受に水約10mLを入れてください。

オープン

焼き物

鶏のグリル

快速

火力の目安
弱

加熱時間の目安
(約21分)

快速

使用付属品

波皿

鶏手羽中の塩焼き

材料(8個分)

鶏手羽中(1本約40g) … 8本

塩・こしょう … 各適量

作り方

① 鶏手羽中に塩、こしょうをふり、皮側を上にして波皿にのせ、「焼き物」調理の「鶏のグリル」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

● 「過熱水蒸気」調理のときは、波皿手前側の水受に水約10mLを入れてください。

オープン

焼き物

鶏のグリル

快速

火力の目安
弱

加熱時間の目安
(約21分)

快速

使用付属品

波皿

焼きとり(塩)

材料(8本分)

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g) … 8本

塩 … 適量

作り方

① 焼きとりに塩をふり、波皿にのせ、「焼き物」調理の「鶏のグリル」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

● 「過熱水蒸気」調理のときは、波皿手前側の水受に水約10mLを入れてください。

オープン

焼き物

鶏のグリル

快速

火力の目安
弱

加熱時間の目安
(約21分)

快速

使用付属品

波皿

焼きとり(たれ)

材料(8本分)

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g) … 8本

⑤

しょうゆ… 100mL

みりん… 50mL

砂糖… 大さじ2～3

サラダ油… 大さじ1

作り方

① 焼きとりは合わせた⑤に約30分～1時間つけておく。

② ①の汁気をきってから波皿にのせ、「焼き物」調理の「鶏のグリル」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

快速 マークがついているレシピは、快速コースが選択できます。標準より短い時間で調理ができます。



オープン

焼き物

鶏のグリル

快速

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約22分)

快速

使用付属品

波皿

作り方

① 鶏肉の皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れ⑤をまぶす。

② ①の皮側を上にして波皿にのせ、「焼き物」調理の「鶏のグリル」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

● 「過熱水蒸気」調理のときは、波皿手前側の水受に水約10mLを入れてください。

● 鶏肉の皮にフォークなどで穴を開け、厚みのある部分や筋には切り目を入れてください。そのまま焼くと、鶏肉が反って焦げやすくなる場合や、厚みのある部分が焦げたり、中で火が通りにくく、焼き不足になる場合があります。(鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください)

● 調理するときの鶏肉ののせかたは、皮側を上にして波皿の中央部にのせてください。

● 2枚の場合は、前後に並べてのせてください。

調理のこつ

1枚

2枚

手前側

手前側

オープン

焼き物

鶏のグリル

快速

火力の目安
強

加熱時間の目安
(約24分)

快速

使用付属品

波皿

骨付きもも(塩)

材料(2本分)

骨付き鶏もも肉(1本約200g) … 2本

塩・こしょう … 各適量

作り方

① 骨付き鶏もも肉の裏側から足のつけ根の骨にそって包丁を入れ、左右に開く。上側も同様に、骨にそって包丁を入れ、左右に開く。

② ①に塩、こしょうをふり、皮側を上にして波皿にのせ、「焼き物」調理の「鶏のグリル」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

● 「過熱水蒸気」調理のときは、波皿手前側の水受に水約10mLを入れてください。

手前側

オープン

焼き物

貝焼き

火力の目安
強

加熱時間の目安
〈約23分〉

使用付属品

波皿



さざえ

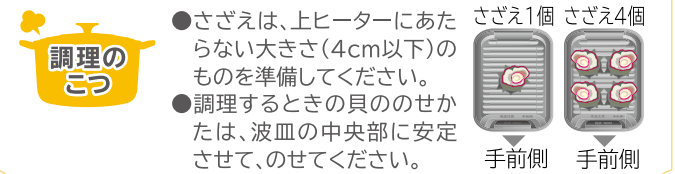
材料（1～4個分）

さざえ（1個約100g）… 1～4個

作りかた

- 貝殻の汚れを洗い流す。
- さざえのふたがある方を上に向け、波皿にのせ安定させる。
- 「**焼き物**」調理の「**貝焼き**」「**強**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。

- さざえは、上ヒーターにあたらぬ大きさ（4cm以下）のものを準備してください。
- 調理するときの貝ののせかたは、波皿の中央部に安定させて、のせてください。



オープン

焼き物

貝焼き

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約21分〉

使用付属品

波皿



ほたて

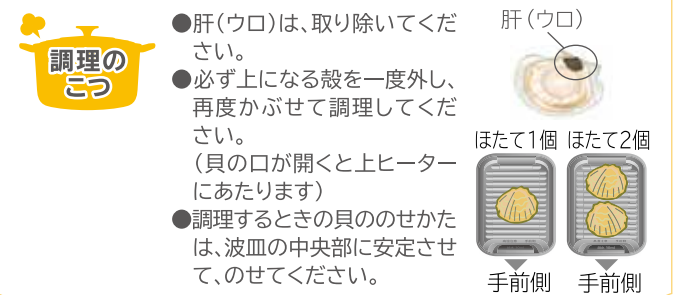
材料（1～2個分）

ほたて（殻付き）（1個約150g）… 1～2個

作りかた

- 貝殻の汚れを洗い流す。殻の平らな方の貝柱をテーブルナイフなどで外し、殻を一度外す。
- 肝（ウロ）を取り除き、残りは汚れを洗い流す。平らな方を上にして、再度殻をかぶせる。
- ②を波皿にのせ、「**焼き物**」調理の「**貝焼き**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。

- 肝（ウロ）は、取り除いてください。
- 必ず上になる殻を一度外し、再度かぶせて調理してください。（貝の口が開くと上ヒーターにあたります）
- 調理するときの貝ののせかたは、波皿の中央部に安定させて、のせてください。



オープン

焼き物

貝焼き

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品

波皿



はまぐり

材料（1～6個分）

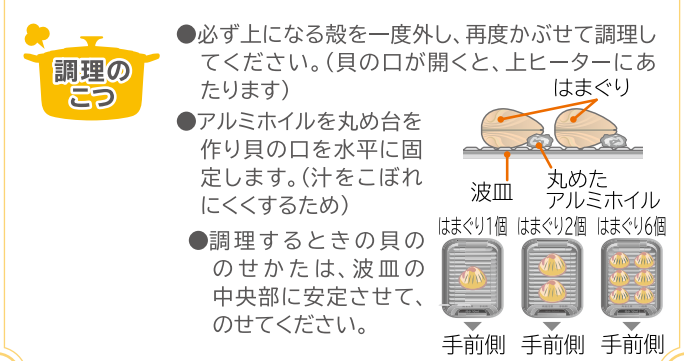
はまぐり（殻付き）（幅約7cmのもの）… 1～6個

はまぐり（殻付き）（幅約10cmのもの）… 1～2個

作りかた

- はまぐりは塩水につけて砂出しをし、貝の口が少し開いているときにテーブルナイフなどで貝柱（両サイド2箇所）を外し、必ず上になる殻を一度切り離し、再度殻をかぶせる。（殻が開き、上ヒーターにあたるのを防ぐため）
- アルミホイルを丸めて台を作り、貝の口を水平に固定する。（汁をこぼれにくくするため）
- ②を波皿にのせ、「**焼き物**」調理の「**貝焼き**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。

- 必ず上になる殻を一度外し、再度かぶせて調理してください。（貝の口が開くと、上ヒーターにあたります）
- アルミホイルを丸め台を作り貝の口を水平に固定します。（汁をこぼれにくくするため）
- 調理するときの貝ののせかたは、波皿の中央部に安定させて、のせてください。



オープン

焼き物

貝焼き

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約21分〉

使用付属品

波皿



えび

材料（5尾分）

有頭えび（1尾約40g）… 5尾

作りかた

- えびは頭、殻をつけたまま背わたを取る。
- ①を波皿に並べ、「**焼き物**」調理の「**貝焼き**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。

快速 マークがついているレシピは、快速コースが選択できます。標準より短い時間で調理ができます。

オープン調理



『オープン』で調理するレシピ

オープン

オープン

ローストビーフ

快速

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約50分〉

快速〈約40分〉

使用付属品

平皿



ローストビーフ

材料（1本分）

牛もも肉（ローストビーフ用）（高さ5cm以内）… 約400g～600g
塩・こしょう … 各少々
にんにく（すりおろす）… 1かけ
サラダ油 … 大さじ1

作りかた

- 牛肉に塩、こしょうをして、にんにくをすり込み、木綿製のたこ糸でしばって形を整え、サラダ油を全体に塗る。
- 平皿にアルミホイルを敷き①を中央にのせ、「**オープン**」調理の「**ローストビーフ**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。
- 焼けたローストビーフをアルミホイルで包み1時間程度置いて粗熱を取る。
- 粗熱が取れてからたこ糸を取って薄く切り、器に盛りつけて玉ねぎソースをかける。

玉ねぎソースの作りかた

材料

玉ねぎ（すりおろす）… ½個（120g）
サラダ油 … 適量
しょうゆ … 大さじ3
酒 … 大さじ3
みりん … 大さじ2
酢 … 大さじ1
サラダ油 … 小さじ1

【作りかた】

- 鍋をIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れてから「**弱火**」～「**中火**」で加熱し、玉ねぎを入れいためる。玉ねぎが透き通ったら、⑥を入れ煮立たせる。器に入れて粗熱をとったら、冷蔵庫で冷やす。

オープン

オープン

焼き豚

快速

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約70分〉

快速〈約60分〉

使用付属品

平皿



焼き豚

材料（1本分）

豚肩ロース肉（かたまり）（高さ5cm以内）… 約300g～500g
しょうが（みじん切り）… 1かけ
長ねぎ（みじん切り）… 30g
しょうゆ・酒 … 各大さじ4
砂糖・赤みそ … 各大さじ½
①を合わせておく

作りかた

- 豚肉は木綿製のたこ糸でしばって形を整え、①と一緒にポリ袋に入れ、空気を抜いて袋の口を閉じ、冷蔵庫で半日以上置く。
- 平皿にアルミホイルを敷き、汁気を切った①を中央にのせ、「**オープン**」調理の「**焼き豚**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。
- 焼けた焼き豚をアルミホイルで包み1時間程度置いて粗熱を取る。
- 粗熱が取れてからたこ糸を取って薄く切り、器に盛りつける。

オープン

オープン

グラタン

快速

火力の目安
強

加熱時間の目安
〈約20分〉

快速〈約19分〉

使用付属品

平皿



ラザニア

材料（直径約22×高さ3.5cmの耐熱性焼き皿1皿分）

ラザニア（乾めん）… 6枚（約100g）
ホワイトソース（P.22参照）… カップ2
ミートソース（缶詰）… 1缶（約300g）
ナチュラルチーズ（細かく刻んだもの）… 120g

作りかた

- 大きめの鍋でラザニアを固めにゆで、水にとって冷まし、水気をきる。
- バター（分量外）を塗った容器にホワイトソース、①、ミートソース、①…の順に3～4段に重ね、チーズをのせる。
- ②を平皿にのせ、「**オープン**」調理の「**グラタン**」「**強**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。



野菜のグラタン

材料(直径約22×高さ3.5cmの耐熱性焼き皿1皿分)

カリフラワー(小房に分ける) … 150g
かぼちゃ(一口大に切る) … 150g
ホワイトソース(P.22参照) … カップ2
玉ねぎ(薄切り) … 50g
ベーコン(1cm幅に切る) … 30g
ナチュラルチーズ … 50g
塩・こしょう … 各適量

作りかた

- カリフラワーは、塩ゆでして、かぼちゃはゆでておく。
- ホワイトソースの $\frac{1}{3}$ 量を焼き皿に広げ、①をのせ、玉ねぎとベーコンを散らし、軽く塩、こしょうをふる。残りのホワイトソースを全体にかけチーズを散らす。
- ②を平皿にのせ、「オープン」調理の「グラタン」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



マカロニグラタン

材料(幅約19.5×奥行11.7×高さ3.7cmの耐熱性焼き皿2皿分)

マカロニ … 40g
鶏もも肉(1cmの角切り) … 50g
むきえび(背わたを取る) … 50g
玉ねぎ(薄切り) … 50g
マッシュルーム缶(スライス) … 25g
ホワイトソース(P.22参照) … カップ1 $\frac{1}{2}$
ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの) … 40g
サラダ油 … 大さじ1
塩・こしょう … 各適量

作りかた

- マカロニはゆでてざるにあげ、サラダ油(分量外)をまぶす。
- グラタン皿にバター(分量外)を塗っておく。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油大さじ1を入れてから「中火」にする。
- 鶏もも肉、むきえび、玉ねぎ、マッシュルームをいため、塩、こしょうをふる。
- ④に①を合わせホワイトソースの半量を加えて混ぜる。
- グラタン皿に⑤の具をのせ残りのホワイトソースをかけ、チーズを散らす。
- ⑥を平皿にのせ、「オープン」調理の「グラタン」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



ミックスピザ

材料(直径約22cm1枚分)

ピザ生地(下記参照) … 1枚分
ピザソース(市販のもの) … 適量
① 玉ねぎ(薄切り) … 30g
ベーコン(短冊切り) … 30g
サラミソーセージ(薄切り) … 8枚
ピーマン(輪切り) … 小1個
マッシュルーム缶(スライス) … 25g
オリーブ(薄切り) … 4個
ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの) … 80g
塩・こしょう … 各適量
オリーブ油 … 適量

作りかた

- ピザ生地をオリーブ油を塗ったアルミホイルにのせ、アルミホイルを生地にそって折り曲げる。
- 生地にピザソースを塗り、①を並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。
- ②を平皿にのせ、「オープン」調理の「ピザ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



シーフードピザ

材料(直径約22cm1枚分)

ピザ生地(下記参照) … 1枚分
オリーブ油 … 適量
オリーブ油 … 大さじ1
にんにく(みじん切り) … 1かけ
シーフードミックス(解凍して水気を切っておく) … 100g
ピザソース(市販のもの) … 適量
① 玉ねぎ(薄切り) … 50g
ピーマン(輪切り) … 小1個
マッシュルーム缶(スライス) … 25g
オリーブ(薄切り) … 4個
ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの) … 80g
塩・こしょう … 各適量

作りかた

- フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油とにんにくを入れ「弱火」で加熱し、シーフードミックスを軽くいためる。
- ピザ生地をオリーブ油を塗ったアルミホイルにのせ、アルミホイルを生地にそって折り曲げる。
- 生地にピザソースを塗り、①、②を並べ、軽く塩、こしょうをしてチーズを散らす。
- ③を平皿にのせ、「オープン」調理の「ピザ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



作りかた

- グラタン皿にバター(分量外)を塗っておく。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油大さじ1を入れてから「中火」にする。
- フライパンにむきえび、玉ねぎ、生しいたけを入れていためる。加熱が終了したらホワイトソースであえる。
- 温かいごはんにはバターを入れてかき混ぜ、軽く塩、こしょうをふる。
- グラタン皿に④を分け入れ、⑤をのせ、チーズを散らす。
- ⑥を平皿にのせ、「オープン」調理の「グラタン」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

ドリア

材料(幅約19.5×奥行11.7×高さ3.7cmの耐熱性焼き皿2皿分)

むきえび(背わたを取る) … 100g
玉ねぎ(みじん切り) … 50g
生しいたけ(薄切り) … 2枚
ホワイトソース(P.22参照) … カップ1
ごはん … 200g
バター … 10g
ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの) … 40g
サラダ油 … 大さじ1
塩・こしょう … 各適量

ピザ生地の作りかた

材料(1枚分)
① 薄力粉 … 30g
強力粉 … 70g
砂糖 … 大さじ1弱
塩 … 小さじ $\frac{1}{3}$
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 小さじ $\frac{2}{3}$
② ぬるま湯(約40℃) … 60mL
オリーブ油 … 大さじ1弱
打ち粉用強力粉 … 適量

【作りかた】

- ポリ袋に①を入れて混ぜ合わせ、②を加えてポリ袋の口を閉じ、ふって粉と水分をよく混ぜ合わせ、約8分間よくこねる。(このとき、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単にこねることができる)
- 粉の固まりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。(1.2~1.5倍になるのが目安)
- 生地を袋から出して、打ち粉をしたのし台にのせる。生地を軽く押して中のガスを抜き、丸めて乾かないようにラップをかけて約10分休ませる。(ベンチタイム)
- 丸めた生地を直径約22cmの円形にのばす。生地全体にフォークで穴を開ける。



市販のピザ(冷蔵／冷凍)

材料(直径約22cm1枚分)

冷蔵ピザまたは冷凍ピザ … 1枚(約240g)

作りかた

- アルミホイルの上に冷蔵または冷凍ピザをのせ、アルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げる。
- ①を平皿にのせ、「オープン」調理の「ピザ」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

『魚煮つけ』で調理するレシピ



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約40分〉

きんめだいの姿煮

魚煮つけのこつ
(下記参照)

材料(1尾分)

きんめだい(厚さ5cm以下、下処理したもの) … 1尾(約400~500g)

- しょうが(薄切り) … 20g
- 水 … 80mL
- 酒 … 165mL
- ④ 砂糖 … 大さじ6
- しょうゆ … 180mL
- みりん … 110mL

④を合わせておく



作りかた

- 1 うろこ、えら、はらわたを取った魚を水洗いして、魚の表面に切り目を入れてからボウルに入れ、お湯(80℃程度)を食材に直接かからないように注ぎ入れて霜降りし、水で洗い水気をふき取る。
- 2 ①を平皿にのせ④を入れ、アルミホイルで落としぶたをして、フタをする。
- 3 「魚煮つけ」調理の「姿煮」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、加熱する。
- 4 器に盛りつけ煮汁を回しかける。



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約40分〉

かれいの姿煮

魚煮つけのこつ
(下記参照)

材料(1尾分)

かれい(厚さ5cm以下、下処理したもの) … 1尾(約400~500g)

- しょうが(薄切り) … 20g
- 水 … 80mL
- 酒 … 165mL
- ④ 砂糖 … 大さじ6
- しょうゆ … 180mL
- みりん … 110mL

④を合わせておく



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約40分〉

赤魚の姿煮

魚煮つけのこつ
(下記参照)

材料(1尾分)

赤魚(厚さ5cm以下、下処理したもの) … 1尾(約400~500g)

- しょうが(薄切り) … 20g
- 水 … 80mL
- 酒 … 165mL
- ④ 砂糖 … 大さじ6
- しょうゆ … 180mL
- みりん … 110mL

④を合わせておく

魚煮つけのこつ

上手に煮つけにするために

- 煮汁の量は食材の量にかかわらず一定にしてください。(煮汁が多いと吹きこぼれ、煮汁が少ない場合も吹きこぼれや焦げ付きの原因になります)
- 厚みのある魚は、そのまま調理すると中まで火が通りにくく味がしみ込みにくいので、皮に切り目を入れてください。
- 厚みのある魚で、味のしみ込みが少ないと感じる場合は、裏返して少し時間をおいてから、器に盛りつけてください。
- 煮汁は、料理集の分量を守ってください。

- 味の調整をしたい場合は、煮汁の量を変えずに、しょうゆと水で調節してください。
- 砂糖とみりんの量を多くすると、吹きこぼれの原因になります。
- 一度調理した煮汁は使わないでください。(焦げ付きや吹きこぼれの原因になります)
- 落としぶたは、アルミホイルを食材に密着させ、平皿にそうように、端を折り曲げてください。



オープン
魚煮つけ
切身煮つけ
火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約30分〉
使用付属品
平皿

作りかた

- 1 さばは、皮に切り目を入れてからボウルに入れ、お湯(80℃程度)を食材に直接かからないように注ぎ入れて霜降りし、水で洗い水気をふき取る。
- 2 ①と長ねぎを平皿にのせ、④を入れ、アルミホイルで落としぶたをする。
- 3 「魚煮つけ」調理の「切身煮つけ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、加熱する。
- 4 器に盛りつけ煮汁を回しかけ、針しょうがを添える。

さばのみそ煮

魚煮つけのこつ
(P.42参照)

材料(1~4切れ分)

さば(1切れ約100g、厚さ2.5cm以下のもの) … 1~4切れ
長ねぎ(青い部分) … 1本分
しょうが(薄切り) … 20g

- 水 … 150mL
- 酒 … 90mL
- ④ 砂糖 … 大さじ3
- みそ … 大さじ5

④を合わせておく

針しょうが … 適量



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約30分〉

きんめだいの煮つけ

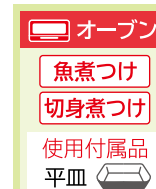
魚煮つけのこつ
(P.42参照)

材料(1~4切れ分)

きんめだい(1切れ約100g、厚さ2.5cm以下のもの) … 1~4切れ

- しょうが(薄切り) … 20g
- 水 … 50mL
- 酒 … 120mL
- ④ 砂糖 … 大さじ4
- しょうゆ … 125mL
- みりん … 70mL

④を合わせておく



作りかた

- 1 厚みのある魚は皮に切り目を入れてからボウルに入れ、お湯(80℃程度)を食材に直接かからないように注ぎ入れて霜降りし、水で洗い水気をふき取る。
- 2 ①を平皿にのせ、その上に④をかけ、アルミホイルで落としぶたをする。
- 3 「魚煮つけ」調理の「切身煮つけ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、加熱する。
- 4 器に盛りつけ煮汁を回しかける。



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約30分〉

かれいの煮つけ

魚煮つけのこつ
(P.42参照)

材料(1~4切れ分)

かれい(1切れ約100g、厚さ2.5cm以下のもの) … 1~4切れ

- しょうが(薄切り) … 20g
- 水 … 50mL
- 酒 … 120mL
- ④ 砂糖 … 大さじ4
- しょうゆ … 125mL
- みりん … 70mL

④を合わせておく



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約30分〉

赤魚の煮つけ

魚煮つけのこつ
(P.42参照)

材料(1~4切れ分)

赤魚(1切れ約100g、厚さ2.5cm以下のもの) … 1~4切れ

- しょうが(薄切り) … 20g
- 水 … 50mL
- 酒 … 120mL
- ④ 砂糖 … 大さじ4
- しょうゆ … 125mL
- みりん … 70mL

④を合わせておく



『過熱水蒸気』 で調理するレシピ

オープン

過熱水蒸気

鶏のグリル

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約23分〉

使用付属品

波皿

水受 10mL



鶏のハーブ焼き

材料（2枚分）

鶏もも肉（皮付き）（1枚約250g）… 2枚

- ① 塩・こしょう … 各適量
② ハーブ（生または乾燥品）（タイム・ローズマリー・マジョラムなど）… 各少々

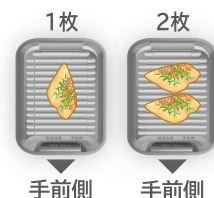
作りかた

- 鶏肉の皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れ①をまぶす。
 - ①の皮側を上にして波皿にのせ、波皿手前側の水受に水約10mLを入れ「過熱水蒸気」調理の「鶏のグリル」〈中〉を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- お好みで、波皿に給水をしない「焼き物」調理が選べます。



●鶏肉の皮にフォークなどで穴を開け、厚みのある部分や筋には切り目を入れてください。そのまま焼くと、鶏肉が反って焦げやすくなる場合や、厚みのある部分が焦げて、中まで火が通りにくく、焼き不足になる場合があります。（鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください）

●調理するときの鶏肉のせかたは、皮側を上にして波皿の中央部にのせてください。2枚の場合は、前後に並べてのせてください。



オープン

過熱水蒸気

鶏のグリル

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約22分〉

使用付属品

波皿

水受 10mL



鶏手羽先のつけ焼き

材料（8本分）

鶏手羽先（1本約60g）… 8本

- ① しょうゆ … 大さじ2
酒 … 大さじ1弱
みりん … 小さじ1

作りかた

- 鶏手羽先は合わせた①に約10～15分つけておく。
 - ①の汁気をきってから皮側を上にして波皿にのせ、波皿手前側の水受に水約10mLを入れ、「過熱水蒸気」調理の「鶏のグリル」〈弱〉を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- お好みで、波皿に給水をしない「焼き物」調理が選べます。

オープン

過熱水蒸気

鶏のグリル

仕上がりの目安
弱

火力の目安
〈約22分〉

使用付属品

波皿

水受 10mL



鶏手羽中の塩焼き

材料（8本分）

鶏手羽中（1本約40g）… 8本

塩・こしょう … 各適量

作りかた

- 鶏手羽中に塩、こしょうをふり、皮側を上にして波皿にのせ、波皿手前側の水受に水約10mLを入れ、「過熱水蒸気」調理の「鶏のグリル」〈弱〉を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- お好みで、波皿に給水をしない「焼き物」調理が選べます。

オープン

過熱水蒸気

鶏のグリル

火力の目安
強

加熱時間の目安
〈約25分〉

使用付属品

波皿

水受 10mL



骨付きもも（塩）

材料（2本分）

骨付き鶏もも肉（1本約200g）… 2本

塩・こしょう … 各適量

作りかた

- 骨付き鶏もも肉の裏側から足のつけ根の骨にそって包丁を入れ、左右に開く。上側も同様に、骨にそって包丁を入れ、左右に開く。
 - ①に塩、こしょうをふり、皮側を上にして波皿にのせ、波皿手前側の水受に水約10mLを入れ、「過熱水蒸気」調理の「鶏のグリル」〈強〉を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- お好みで、波皿に給水をしない「焼き物」調理が選べます。



オープン

過熱水蒸気

鶏のグリル

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約22分〉

使用付属品

波皿

水受 10mL



焼きとり（塩）

材料（8本分）

焼きとり（市販品または手作りで1本約50g）… 8本

塩 … 適量

作りかた

- 焼きとりに塩をふり、波皿にのせ、波皿手前側の水受に水約10mLを入れ、「過熱水蒸気」調理の「鶏のグリル」〈弱〉を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- お好みで、波皿に給水をしない「焼き物」調理が選べます。

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉



塩ざけ

材料（1～5切れ分）

塩ざけ（1切れ約80g）… 1～5切れ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉



塩さば

材料（1～5切れ分）

塩さば（1切れ約80～100g）… 1～5切れ

オープン

過熱水蒸気

切身

使用付属品

波皿

水受 10mL



作りかた

- 厚みのある魚には切り目を入れる。
 - 調理する魚を波皿にのせ、波皿手前側の水受に水約10mLを入れ、「過熱水蒸気」調理の「切身」〈中〉を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- お好みで、波皿に給水をしない「焼き物」調理でも同様の調理ができます。



●切り身の皮までしっかり焼きたい場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。



火力の目安
弱
加熱時間の目安
〈約10分〉

かき揚げ温め

材料(1~2個分)

かき揚げ(1個約100g) … 1~2個



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約12分〉

コロッケ温め

材料(1~4個分)

コロッケ(1個約70g) … 1~4個



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約12分〉

天ぷら温め

材料(1~4個分)

天ぷら(1個約70g) … 1~4個



作りかた

- 冷めた揚げ物(約100~300g)を波皿にのせ、波皿手前側の水受に水約10mLを入れ、「**過熱水蒸気**」調理の「**揚げ物温め**」、火力の目安を上から選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
※揚げ物温めは、調理済みの冷めた揚げ物を温める機能です。冷凍した食品は調理できません。



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約12分〉

とんかつ温め

材料(1~2個分)

とんかつ(1個約150g) … 1~2個



火力の目安
強
加熱時間の目安
〈約14分〉

フライドチキン温め

材料(1~4個分)

フライドチキン(骨付き)(1個約100g) … 1~4個



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約12分〉

から揚げ温め

材料(1~6個分)

から揚げ(1個約50g) … 1~6個

オープン
調理



『冷凍食品』 で調理するレシピ

オープン

冷凍食品

チャーハン

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約15分〉

使用付属品

平皿



チャーハン

調理のこつ(下記参照)

材料(約200~450g)

冷凍チャーハン … 約200~450g

作りかた

- 平皿の内側にそってオープンシートを両側面まで敷く。
- ①の上に、冷凍チャーハンを広げてのせ、表面を平らにする。
- 「**冷凍食品**」調理の「**チャーハン**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。



- チャーハンは、平らに広げ均一にし、オープンシートを敷いて調理してください。
- 450~600gで調理する場合は、「**冷凍食品**」調理の「**チャーハン**」「**強**」で調理してください。



- つけだれなど、焦げやすい冷凍食品は、オープンシートを敷いて「**弱**」で調理してください。
- 常温の食品は調理できません。
- 調理する数量は目安になります。



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

コロッケ大



火力の目安
弱
加熱時間の目安
〈約15分〉

コロッケ小

オープン

冷凍食品

コロッケ

使用付属品

波皿

水受

10mL



コロッケ(大/小)

調理のこつ(下記参照)

材料(大:約100~400g)

冷凍コロッケ(大)(1個約50g) … 2~8個

材料(小:約100~400g)

冷凍コロッケ(小)(1個約25g) … 4~16個

作りかた

- 冷凍食品を袋、容器から出す。
- 調理する冷凍食品を波皿の中央にのせ、波皿手前側の水受に約10mLを入れ、「**冷凍食品**」調理の「**コロッケ**」、火力の目安を上から選び「**スタート**」ボタンを押し加熱する。



火力の目安
中
加熱時間の目安
〈約17分〉

から揚げ大



火力の目安
弱
加熱時間の目安
〈約15分〉

から揚げ小

オープン

冷凍食品

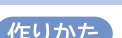
から揚げ

使用付属品

波皿

水受

10mL



から揚げ(大/小)

調理のこつ(左記参照)

材料(大:約100~400g)

冷凍から揚げ(大)(1個約30g) … 4~13個


材料(小:約100~400g)

冷凍から揚げ(小)(1個約20g) … 5~20個

作りかた

- 冷凍食品を袋、容器から出す。
- 調理する冷凍食品を波皿の中央にのせ、波皿手前側の水受に約10mLを入れ、「**冷凍食品**」調理の「**から揚げ**」、火力の目安を上から選び「**スタート**」ボタンを押し加熱する。



お好み焼き  調理のこつ (P.47参照)


材料(約200～400g)

冷凍お好み焼き … 1枚

作りかた

- 1 冷凍食品を袋、容器から出す。
- 2 調理する冷凍食品を波皿の中央にのせ、波皿手前側の水受に約10mLを入れ、「**冷凍食品**」調理の「**お好み焼き**」「**中**」を選び「**スタート**」ボタンを押し加熱する。
(取り出しにくい場合は、オープンシートを敷いて調理してください)



焼きおにぎり  調理のこつ (P.47参照)

材料(約100～400g)

冷凍焼きおにぎり(1個約50g) … 2～8個

作りかた

- 1 冷凍食品を袋、容器から出す。
- 2 調理する冷凍食品を波皿の中央にのせ、波皿手前側の水受に約10mLを入れ、「**冷凍食品**」調理の「**焼きおにぎり**」「**中**」を選び「**スタート**」ボタンを押し加熱する。

オープン調理 『ノンフライ』で調理するレシピ




チキンカツ

材料(10個分)

鶏もも肉(1個約40g) … 10個 卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量 煎りパン粉(下記参照) … 1回分
薄力粉 … 適量

作りかた

- 1 鶏肉に塩、こしょうをふる。
- 2 ①に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- 3 ②の皮側を上にして波皿の中央にのせ、「**ノンフライ**」調理の「**フライ**」「**強**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。

 ●鶏肉は厚みのある部分に切り目を入れてください。
●鶏肉は皮側を上にして波皿に並べてのせてください。


煎りパン粉の作りかた

材料(1個分)

パン粉 … 50g

【作りかた】

- 1 フライパンをIHヒーターの中央に置き、パン粉を入れ、「**中火**」で焦がさないように、きつね色になるまで煎る。煎ったパン粉は、冷ましておく。



ヒレカツ

材料(12個分)

豚ヒレ肉(固まり) … 300g 卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量 煎りパン粉(下記参照) … 1回分
薄力粉 … 適量

作りかた

- 1 豚肉は12等分に切り、塩、こしょうをふる。(厚さ1～1.5cm)
- 2 ①に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「**ノンフライ**」調理の「**フライ**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。



一口カツ


材料(12個分)

豚ロース肉(1個約25g 厚み1～1.5cm) … 12個 卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量 煎りパン粉(左記参照) … 1回分
薄力粉 … 適量

作りかた

- 1 豚肉に塩、こしょうをふる。
- 2 ①に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「**ノンフライ**」調理の「**フライ**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。



たこ焼き  調理のこつ (P.47参照)


材料(約200～400g)

冷凍たこ焼き(1個約20g) … 10～20個

作りかた

- 1 冷凍食品を袋、容器から出す。
- 2 調理する冷凍食品を波皿の中央にのせ、波皿手前側の水受に約10mLを入れ、「**冷凍食品**」調理の「**たこ焼き**」「**中**」を選び「**スタート**」ボタンを押し加熱する。



たい焼き  調理のこつ (P.47参照)

材料(約200～400g)

冷凍たい焼き(1個約80g) … 3～5個

作りかた

- 1 冷凍食品を袋、容器から出す。
- 2 調理する冷凍食品を波皿の中央にのせ、波皿手前側の水受に約10mLを入れ、「**冷凍食品**」調理の「**たい焼き**」「**中**」を選び「**スタート**」ボタンを押し加熱する。

冷凍食品

ノンフライ



📺 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿

イタリアン風カツレッツ

材料(12個分)

豚ロース肉(1個約25g) … 12個	粉チーズ … 15g
塩・こしょう … 各適量	バジル(乾燥) … 適量
薄力粉 … 適量	煎りパン粉
卵(溶きほぐす) … 1個	(P.49参照) … 1回分

作りかた

- 煎りパン粉は目の細かいざるに入れてふるい、細かくする。
- ①に粉チーズとバジルを加えて混ぜる。
- 豚肉に塩、こしょうをふる。
- ③に薄力粉、卵、②を順につける。
- ④を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



📺 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約15分〉

使用付属品
波皿

ハムカツ

材料(4枚分)

ハム … 4枚(1枚約60g)
薄力粉 … 適量
卵(溶きほぐす) … 1個
煎りパン粉(P.49参照) … 1回分

作りかた

- ハムに薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- ①を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



📺 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿

アスパラの肉巻きフライ

材料(8本分)

アスパラガス … 8本	薄力粉 … 適量
豚バラ肉(スライス 1枚約25g) … 8枚	卵(溶きほぐす) … 1個
大葉(茎を取る) … 8枚	煎りパン粉
塩・こしょう … 各適量	(P.49参照) … 1回分

作りかた

- アスパラガスは、茎の太い部分の皮を半分ぐらいそいで半分の長さに切る。
- 豚肉を広げ、端に大葉とアスパラガス2本をのせてらせん状に巻き、塩、こしょうをふる。
- ②に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- ③を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



📺 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿

あじフライ

材料(4枚分)

あじ(三枚におろしたもの) … 4切れ(2尾)	卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量	煎りパン粉
薄力粉 … 適量	(P.49参照) … 1回分

作りかた

- 三枚におろしたあじの水気をよくふき取り、両面に塩、こしょうをふる。
- ①に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



手前側



📺 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約15分〉

使用付属品
波皿

豚肉の香味揚げ

材料(10個分)

豚ロース肉(スライス 1枚約25g) … 10枚	薄力粉 … 適量
ゆずみそ(チューブタイプ) … 適量	卵(溶きほぐす) … 1個
大葉 … 5枚	煎りパン粉
煎りごま(白) … 25g	(P.49参照) … 1回分

作りかた

- 豚肉にゆずみそを塗る。
- 大葉は茎を取り縦半分に切る。
- ①の真ん中に②をのせ、そこを中心に3つ折りにする。(大葉が肉からはみ出ていると焦げるので、はみ出ないようにする)
- 煎りパン粉にごまを混ぜる。
- ③に薄力粉、卵、④を順につける。
- ⑤を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



📺 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿

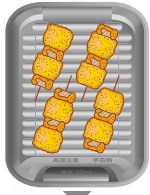
串カツ

材料(4本分)

豚ロース肉(とんかつ用) … 2枚(1枚約100g)	薄力粉 … 適量
長ねぎ … 2本	卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量	煎りパン粉(P.49参照) … 1回分

作りかた

- 豚肉は1枚を4等分し、長ねぎは豚肉の長さに合わせて切る。(1/4くらい)
- ①を、長ねぎ→豚肉→長ねぎ→豚肉の順番で竹串に刺す。(一番上が豚肉になるように刺す)
- ②に塩、こしょうをふる。
- ③に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- ④を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



手前側



📺 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
強

加熱時間の目安
〈約19分〉

使用付属品
波皿

ささみフライ

材料(6個分)

鶏ささみ肉(1本約60g) … 6本	卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量	煎りパン粉
薄力粉 … 適量	(P.49参照) … 1回分

作りかた

- 鶏肉は筋を取り除き、塩、こしょうをふる。
- ①に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



📺 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿

サーモンフライ

材料(12個分)

生ざけ(1切れ約25g) … 12切れ	卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量	煎りパン粉
薄力粉 … 適量	(P.49参照) … 1回分

作りかた

- 生ざけに塩、こしょうをふり、薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- ①を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。




🔌 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約15分〉

使用付属品
波皿 

えびフライ

材料(12本分)

えび(ブラックタイガー1尾約20g) … 12尾 卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量 煎りパン粉
薄力粉 … 適量 (P.49参照) … 1回分

作りかた

- 1 えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。えびの腹側と背側に3〜4箇所切り目を入れ、塩、こしょうをふる。
- 2 ①に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。




🔌 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約15分〉

使用付属品
波皿 

いかリング

材料(12個分)

するめいか(1はい約350g) … 1はい 卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量 煎りパン粉
薄力粉 … 適量 (P.49参照) … 1回分

作りかた

- 1 いかは、内臓や足などを取り除き皮を剥いた胴体部分だけを使い、1.5cmの輪切りにして、塩、こしょうをふる。
- 2 ①に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。




🔌 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿 

コロッケ

材料(8個分)

じゃがいも(一口大に切る) … 300g サラダ油 … 小さじ1
合びき肉 … 60g 薄力粉 … 大さじ2
玉ねぎ(みじん切り) … 200g 卵(溶きほぐす) … 1個
塩 … 小さじ3/4 煎りパン粉
こしょう … 適量 (P.49参照) … 1回分

作りかた

- 1 鍋にじゃがいもが浸るくらいの水を入れ、やわらかくなるまでゆでる。一度水を切り、再度加熱し水気を飛ばす。熱いうちにつぶしておく。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れ、「中火」でひき肉をいため、色が変わったら玉ねぎを入れ、透き通るまでいためる。
- 3 ②を①に加え塩、こしょうをふりよく混ぜ、8等分し、厚み1.5cmの小判形にして、冷ましておく。
- 4 ③に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- 5 ④を波皿に対して斜めに置いて並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



手前側



- 加熱前の冷めた状態で中身のやわらかいものは、加熱途中でくずれやすくてきれいに仕上がりにません。
- じゃがいもの水気はしっかり飛ばしましょう。
- クリームコロッケなど中身のやわらかいものはできません。




🔌 オープン

ノンフライ
から揚げ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿 

鶏手羽先の甘辛揚げ

材料(6本分)

鶏手羽先(1本約60g) … 6本
片栗粉 … 大さじ2
砂糖 … 大さじ1
塩 … 小さじ1/2
しょうゆ … 大さじ1
酒 … 大さじ1
みりん … 大さじ2
和風だし(顆粒) … 小さじ1/2
にんにく(すりおろす) … 1かけ
万能ねぎ(小口切り) … 少々
七味唐辛子 … 適量

①を合わせておく

作りかた

- 1 鶏手羽先は、裏側から骨にそって三箇所切り込みを入れる。
- 2 ①を①につけ込み、15〜30分置く。
- 3 ②の皮側を上にして、厚みのある部分を中央に向け波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「から揚げ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



手前側



🔌 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約15分〉

使用付属品
波皿 

いかフライ

材料(8個分)

冷凍ロールイカ(1切れ約20g) … 8切れ 卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量 煎りパン粉
薄力粉 … 適量 (P.49参照) … 1回分

作りかた

- 1 いかの両面に塩、こしょうをふる。
- 2 ①に薄力粉、卵、煎りパン粉を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。




🔌 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約15分〉

使用付属品
波皿 

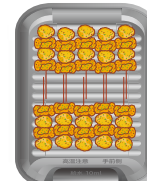
うずらの卵とウインナーの串揚げ

材料(10本分)

うずらの卵(水煮) … 20個 薄力粉・大さじ2
皮なしウインナーソーセージ(小さめ) … 20本 卵(溶きほぐす) … 1個
塩・こしょう … 各適量 煎りパン粉
あおさ(乾燥) … 大さじ1 (P.49参照) … 1回分

作りかた

- 1 ウインナー→うずらの卵→ウインナー→うずらの卵の順番で竹串に刺す。(一番上がうずらの卵になるように刺す)
- 2 ①に塩、こしょうをふる。
- 3 煎りパン粉にあおさを混ぜる。
- 4 ②に薄力粉、卵、③を順につける。
- 5 ④を、竹串の持ち手部分を内側にして波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



手前側




🔌 オープン

ノンフライ
フライ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿 

チキンナゲット

材料(12個分)

鶏むねひき肉 … 300g 市販のから揚げ粉 … 適量
卵(溶きほぐす) … 1/2個
塩・こしょう … 各少々
薄力粉 … 大さじ1

作りかた

- 1 ボウルに①を入れ、よく混ぜ12等分する。
- 2 手にサラダ油(分量外)をつけ、①を片手に数回たたきつけ空気を抜き、厚さ1〜1.5cmの小判型にする。
- 3 市販のから揚げ粉を②の全体にまぶす。
- 4 ③を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「フライ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。




🔌 オープン

ノンフライ
から揚げ

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約17分〉

使用付属品
波皿 

スパイシーチキン

材料(10個分)

鶏もも肉(1個約40g) … 10個
カレー粉 … 小さじ2
片栗粉 … 大さじ2
鶏がらスープの素 … 小さじ1/2
酒 … 大さじ1
水 … 大さじ1
①を合わせておく

作りかた

- 1 鶏肉は①につけ込み、15〜30分置く。
- 2 ①を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「から揚げ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



鶏のから揚げ

材料(10個分)

鶏もも肉(1個約40g) … 10個
市販のから揚げ粉 … 適量

作りかた

- 市販のから揚げ粉を全体にまぶす。
- ①の皮側を上にして波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「から揚げ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



フライドポテト(冷凍)

材料(1回分)

冷凍皮付きフライドポテト … 300g
塩 … 適量

作りかた

- フライドポテトを重ならないように波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「から揚げ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- お好みで塩などをまぶす。



えびの天ぷら

調理のこつ(下記参照)

材料(12本分)

えび(ブラックタイガー 1尾約20g) … 12尾
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個
天かす … 約100g
塩 … 適量

作りかた

- 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕く。
- えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。えびの腹側と背側に3～4箇所切り目を入れる。
- ②に塩をふり、薄力粉、卵、①を順につける。
- ③を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



あじの天ぷら

調理のこつ(下記参照)

材料(4枚分)

あじ(3枚におろしたもの) … 4切れ(2尾)
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個
天かす … 約100g
塩 … 適量

作りかた

- 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕く。
- あじに塩をふり、薄力粉、卵、①を順につける。
- ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



鶏肉の竜田揚げ

材料(10個分)

鶏もも肉(1個約40g) … 10個
片栗粉 … 大さじ2
砂糖 … 大さじ1
塩 … 小さじ1/2
しょうゆ … 大さじ2
酒 … 大さじ1
みりん … 大さじ2
和風だし(顆粒) … 小さじ1/2
しょうが(すりおろす) … 1かけ
煎りごま(白) … 適量
④を合わせておく

作りかた

- 鶏肉は、④につけ込み、15～30分置く。
- ①を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「から揚げ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- 仕上げにごまをふる。



ハッシュドポテト(冷凍)

材料(6個分)

冷凍ハッシュドポテト(1個約70g) … 6個
塩 … 適量

作りかた

- ハッシュドポテトを重ならないように波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「から揚げ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- お好みで塩などをまぶす。



いかの天ぷら

調理のこつ(下記参照)

材料(8個分)

冷凍ロールイカ(1切れ約20g) … 8枚
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個
天かす … 約100g
塩 … 適量

作りかた

- 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕く。
- いかに塩をふり、薄力粉、卵、①を順につける。
- ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



鶏の天ぷら

調理のこつ(下記参照)

材料(10個分)

鶏もも肉(1個40g) … 10個
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個
天かす … 約100g
塩 … 適量

作りかた

- 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕く。
- 鶏もも肉に塩をふり、薄力粉、卵、①を順につける。
- ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



- 天かすを細かく砕くと食感が良く、おいしく仕上がります。
- 天かすの味が濃いめときは、塩を減らしてください。

オープン

ノンフライ

天ぷら

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約15分)

使用付属品
波皿

ちくわ天

調理のこつ(下記参照)

材料(4本分)

ちくわ(縦半分に切る) … 4本
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個

天かす … 約100g
青のり … 4g

作りかた

- 1 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕き、青のりを加えて混ぜる。
- 2 ちくわに、薄力粉、卵、①を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

オープン

ノンフライ

天ぷら

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約15分)

使用付属品
波皿

なすの天ぷら

調理のこつ(下記参照)

材料(2本分)

なす(1本100g 厚さ1cmの輪切りにし、水にさらす) … 2本
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個
天かす … 約100g
塩 … 適量

作りかた

- 1 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕く。
- 2 なすの水気をふき、塩をふり、薄力粉、卵、①を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

ノンフライ



- 天かすを細かく砕くと食感が良く、おいしく仕上がります。
- 天かすの味が濃いめときは、塩を減らしてください。

オープン

ノンフライ

天ぷら

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約15分)

使用付属品
波皿

しいたけの天ぷら

調理のこつ(下記参照)

材料(12個分)

しいたけ(じくを切り落とす) … 12個
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個

天かす … 約100g
塩 … 適量

作りかた

- 1 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕く。
- 2 しいたけに塩をふり、薄力粉、卵、①を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

オープン

ノンフライ

天ぷら

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約15分)

使用付属品
波皿

かぼちゃの天ぷら

調理のこつ(下記参照)

材料(200g分)

かぼちゃ(厚さ5mmに切る) … 200g
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個

天かす … 約100g
塩 … 適量

作りかた

- 1 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕く。
- 2 かぼちゃに塩をふり、薄力粉、卵、①を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

オープン

ノンフライ

天ぷら

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約15分)

使用付属品
波皿

さつまいもの天ぷら

調理のこつ(左記参照)

材料(200g分)

さつまいも(厚さ5mmの輪切り) … 200g
薄力粉 … 大さじ2
卵(溶きほぐす) … 1個

天かす … 約100g
塩 … 適量

作りかた

- 1 天かすをポリ袋に入れ、めん棒で細かく砕く。
- 2 さつまいもに塩をふり、薄力粉、卵、①を順につける。
- 3 ②を波皿に並べてのせ、「ノンフライ」調理の「天ぷら」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

少量 がついているレシピは、少量が選択できます。材料を半分で調理する場合は、少量をおすすめします。

オープン調理



蒸し物 で調理するレシピ

オープン

蒸し物

蒸し野菜

少量

火力の目安
弱

加熱時間の目安
(約16分)

使用付属品
フタ
波皿

かけ水

蒸ししゃぶ

材料(4枚分)

豚ロース肉(しゃぶしゃぶ用) … 300g
もやし … 150g
きゃべつ(千切り) … 50g
パプリカ(千切り) … 50g
アスパラガス(長さ5cmの斜め切り) … 3本(約50g)
水 … 50mL
市販のポン酢しょうゆ、ごまだれ

作りかた

- 1 豚肉と野菜を交互に重ねて、波皿にのせて、全体に水50mLをかけフタをする。
- 2 「蒸し物」調理の「蒸し野菜」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、加熱する。
- 3 お好みで、市販のポン酢しょうゆ、ごまだれなどを添える。



- フタが浮かないように野菜を並べてください。
- 材料の種類や分量により焼き色が付く場合があります。

オープン

蒸し物

蒸し野菜

少量

火力の目安
強

加熱時間の目安
(約28分)

使用付属品
フタ
波皿

かけ水

蒸し野菜(火の通りにくい野菜)

材料(1回分)

じゃがいも(厚さ1cmの輪切り) … 150g
れんこん(厚さ1cmの半月切り) … 100g
にんじん(厚さ8mmの輪切り)またはパプリカ(幅3cmに切る) … 50g
しいたけ … 100g
キャベツ(幅3cmに切る) … 200g
かぼちゃ(幅3cmに切る) … 100g
水 … 150mL
マヨネーズ … 市販のドレッシング

作りかた

- 1 野菜を波皿にのせ、全体に水150mLをかけフタをする。
- 2 「蒸し物」調理の「蒸し野菜」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、加熱する。
- 3 お好みでマヨネーズ、市販のドレッシングを添える。



- 野菜は最大700gまで調理できます。

オープン

蒸し物

蒸し野菜

少量

火力の目安
中

加熱時間の目安
(約22分)

使用付属品
フタ
波皿

かけ水

蒸し野菜(火の通りやすい野菜)

材料(1回分)

なす(1本約80g) … 4本
かぶ(1個約100g) … 4個
水 … 150mL

<田楽みそ>

みそ … 大さじ2
砂糖 … 大さじ1
④ みりん … 大さじ1
だし汁 … 大さじ1
酒 … 小さじ1
④を合わせておく

作りかた

- 1 なすは縦半分に切り、水にさらしあく抜きをする。かぶの皮をむき、縦半分に切る。
- 2 ①を波皿にのせ、全体に水150mLをかけフタをする。
- 3 「蒸し物」調理の「蒸し野菜」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、加熱する。
- 4 器に盛りつけて、仕上げに④をかける。



- 冷やしてドレッシング(市販)をかけても良いでしょう。

蒸し物



蒸しきのこ

材料(1回分)

きのこ(エリンギ、しめじ、マッシュルーム、生しいたけなど合わせて)
(1口大に切る または小房にわける) … 600g
にんにく(半分に切ってつぶす) … 3かけ
水 … 50mL
塩・こしょう・オリーブ油 … 各適量
粉末パセリ … 適量

作りかた

- きのこにんにくを波皿にのせ、全体に水50mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 塩、こしょう、オリーブ油をかけて混ぜ、器に盛りつけて、パセリをかける。



トマトクリームソースの作りかた

材料
ホワイトソース(P.22参照) … カップ1½
⑧ トマトソース(缶詰) … 200mL
粉チーズ … 10g

【作りかた】

- フライパンをIHヒーターの中央に置き、ホワイトソースと⑧を入れ「**弱火**」~「**中火**」でかき混ぜながら加熱する。



蒸しとうもろこし

材料(2本分)

とうもろこし(1本250g 3cmの輪切り) … 2本
水 … 50mL

作りかた

- とうもろこしを波皿にのせ、全体に水50mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。



えだまめ(冷凍)

材料(1回分)

冷凍えだまめ … 400g
水 … 50mL
塩 … 適量

作りかた

- 凍ったままのえだまめを波皿にのせ、全体に水50mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 加熱後、水をきり、塩をふる。

ロールキャベツ

材料(8個分)

キャベツ … 8枚
合びき肉 … 200g
玉ねぎ(みじん切り) … 50g
牛乳 … 大さじ3
パン粉 … 30g
卵(溶きほぐす) … ¼個
塩・こしょう・ナツメグ … 各少々
コンソメ … 大さじ½
水 … 150mL

作りかた

- キャベツを下ゆでしてから、芯を薄くそぎ取り、水気を切る。
- ボウルに①と、①の芯をみじん切りにして入れ、よく混ぜる。
- ②を8等分して俵型にし、広げた①にのせて包む。
- ③を波皿に並べてのせ、コンソメをふりかけ、全体に水150mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**強**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 器に盛りつけて、トマトクリームソースをかける。

「少量」がついているレシピは、少量が選択できます。材料を半分で調理する場合は、少量をおすすめします。



バンバンジー

材料(1回分)

鶏ささみ肉(1本約60g) … 4本
水 … 150mL
トマト(半分に切って薄切り) … 1個
きゅうり(千切り) … 1本
<たれ>
砂糖 … 大さじ2
ねりごま(白) … 大さじ2
酢 … 大さじ2
しょうが汁 … 小さじ1
しょうゆ … 大さじ2
ラー油 … 小さじ1
ごま油 … 大さじ1
④を合わせておく

作りかた

- 鶏肉を波皿に並べてのせ、全体に水150mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 加熱後、粗熱が取れたら筋を取り除きながら、細かく裂いておく。
- 器にトマト、きゅうり、③を盛りつけ、仕上げに④をかける。



さけのちゃんちゃん焼き

材料(1回分)

生さけ(1口大に切る) … 300g
塩・こしょう … 各適量
サラダ油 … 大さじ½
野菜ミックス(約300gのもの) … 1袋
バター(小さく切っておく) … 40g
水 … 50mL
にんにく(すりおろす) … ½かけ
みそ … 大さじ2
酒 … 小さじ1
砂糖 … 大さじ1
④を合わせておく

作りかた

- さけに塩、こしょうをふっておく。
- 野菜ミックスにサラダ油を入れよく混ぜておく。
- ①と②を波皿にのせバターをちらし、全体に水50mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 加熱後、④をかけ混ぜる。

蒸し鶏

材料(1回分)

鶏むね肉(1枚約200g) … 2枚
水 … 150mL

作りかた

- 鶏肉は身の方に縦に切り目を2本入れ、皮側を下にして波皿にのせ、全体に水150mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 仕上げに、薄切りにして器に盛りつけパセリをかけ、ジュレを添える。

ボン酢ジュレの作りかた

材料
ボン酢しょうゆ … 50mL
粉ゼラチン … 1.5g
粉末パセリ … 適量

【作りかた】

- ③で出た蒸し汁50mLとボン酢しょうゆ50mLを合わせて鍋に入れ、IHヒーターの中央に置き「**弱火**」で80℃に加熱し、粉ゼラチンを混ぜて冷やし固める。固まったらくずす。

オープン

蒸し物

蒸し野菜

少量

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約16分〉

使用付属品
フタ 波皿

かけ水

アクアパッツァ

材料(1回分)

白身魚(たらなど1口大に切る) … 400g
塩・こしょう … 各適量
あさり(殻つき) … 400g
プチトマト(ハたをとる) … 8個

にんにく(みじん切り) … 2かけ
水 … 50mL
イタリアンパセリ … 適量

作りかた

- 魚に塩、こしょうをふり、あさり、トマト、にんにくを波皿にのせ、全体に水50mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 器に盛りつけて、パセリを飾る。

オープン

蒸し物

蒸し野菜

少量

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約16分〉

使用付属品
フタ 波皿

かけ水

うなぎの温め

材料(4串分)

うなぎのかば焼き(1串90g) … 4串
水 … 50mL
たれ … 適量

作りかた

- うなぎの皮側を下にして波皿にのせ、全体に水50mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**蒸し野菜**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 器に盛りつけて、たれをかける。



●2串分は少量を選んで加熱してください。

オープン

蒸し物

ギョウザ

少量

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約14分〉

使用付属品
フタ 波皿

かけ水

作りかた

- 白菜に塩(分量外)をふり、混ぜ合わせ水が出たら水気をしぼる。
- ボウルに①と④を入れ、粘りが出るまでよく練り、12等分する。
- ギョウザの皮に②をのせ、ひだを取りながら包む。
- ③ののせる面(ギョウザ側)にサラダ油(分量外)をつけ、波皿に並べてのせ、皮全体に水80mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**ギョウザ**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。

ギョウザ

調理のこつ(P.60参照)

材料(12個分)

白菜(みじん切り) … 100g
豚ひき肉 … 60g
にら(みじん切り) … 20g
長ねぎ(みじん切り) … 15g
にんにく(みじん切り) … 1/2かけ
しょうが(みじん切り) … 1/2かけ
酒 … 大さじ1/2
しょうゆ … 小さじ1
ごま油 … 小さじ1
塩・こしょう … 各少々
市販のギョウザの皮 … 12枚
水 … 80mL

オープン

蒸し物

ギョウザ

少量

火力の目安
強

加熱時間の目安
〈約18分〉

使用付属品
フタ 波皿

かけ水

市販のギョウザ(冷凍)／(チルド)

材料(12個分)

冷凍ギョウザ(1個約17gのもの) … 12個
水 … 80mL

作りかた

- ギョウザののせる面(ギョウザ側)にサラダ油(分量外)を付け、波皿に並べてのせ、皮全体に水80mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」メニューの「**ギョウザ**」「**強**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。

オープン

蒸し物

ギョウザ

少量

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約11分〉

使用付属品
フタ 波皿

かけ水

材料(12個分)

チルドギョウザ(1個約17gのもの) … 12個
水 … 80mL

作りかた

- ギョウザののせる面(ギョウザ側)にサラダ油(分量外)を付け、波皿に並べてのせ、皮全体に水80mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**ギョウザ**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。

オープン

蒸し物

ギョウザ

少量

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約14分〉

使用付属品
フタ 波皿

かけ水

セロリギョウザ

調理のこつ(P.60参照)

材料(12個分)

白菜(みじん切り) … 50g
豚ひき肉 … 60g
セロリ(硬めに茹でてみじん切り) … 50g
長ねぎ(みじん切り) … 15g
にんにく(みじん切り) … 1/2かけ
しょうが(みじん切り) … 1/2かけ
酒 … 大さじ1/2
しょうゆ … 小さじ1
ごま油 … 小さじ1
塩・こしょう … 各少々

市販のギョウザの皮 … 12枚
水 … 80mL

作りかた

- 白菜に塩(分量外)をふり、混ぜ合わせ水が出たら水気をしぼる。
- ボウルに①と④を入れ、粘りが出るまでよく練り、12等分する。
- ギョウザの皮に②をのせ、ひだを取りながら包む。
- ③ののせる面(ギョウザ側)にサラダ油(分量外)をつけ、波皿に並べてのせ、皮全体に水80mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**ギョウザ**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。

オープン

蒸し物

ギョウザ

少量

火力の目安
弱

加熱時間の目安
〈約11分〉

使用付属品
フタ 波皿

かけ水

いか焼き

材料(2はい分)

やりいか(1はい約200g) … 2はい
水 … 80mL

しょうが(すりおろす) … 適量
しょうゆ … 適量
④を合わせておく

作りかた

- 内臓を取り除いたいかを、波皿に並べてのせて、全体に水80mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**ギョウザ**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。
- 器に盛りつけ④を添える。



- 生ギョウザを冷凍したものは、加熱が不十分になるためフライパンで焼いてください。
- 市販の冷凍ギョウザで水不要のものでも、水をかけ調理してください。
- 市販の生ギョウザ(約17g)は「**弱**」を選び加熱してください。

少量 がついているレシピは、少量が選択できます。材料を半分で調理する場合は、少量をおすすめします。

[0.5斤]のときは半分の材料で、[1.5斤]のときは1.5倍の材料で調理できます。



蒸しえび

材料(10尾分)

赤えび(有頭 1尾約65g) … 10尾
水 … 80mL

作りかた

- えびを波皿にのせ、全体に水80mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**ギョウザ**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。



シュウマイ

材料(15個分)

豚ひき肉 … 100g
むきえび(細かくたたく) … 100g
玉ねぎ(みじん切り) … 100g
干しいたけ(水で戻してみじん切り) … (乾燥した状態で) 20g
しょうが汁 … 小さじ1/2
しょうゆ … 小さじ1
ごま油 … 小さじ1/2
塩 … 小さじ
片栗粉 … 大さじ1 1/3
市販のシュウマイの皮 … 15枚
水 … 200mL

作りかた

- ボウルに①の材料を入れよく混ぜ15等分して、シュウマイの皮で包む。
- ①を波皿に並べてのせ、皮全体に水200mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**シュウマイ**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。



●手作りシュウマイを冷凍したものは、「**蒸し物**」調理の「**シュウマイ**」「**強**」を選んで調理してください。



市販のシュウマイ(冷凍)／(チルド)

材料(12個分)

冷凍シュウマイ(1個15gのもの) … 12個(1パック分)
水 … 200mL

作りかた

- シュウマイを波皿に並べてのせ、皮全体に水200mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**シュウマイ**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。



材料(12個分)

チルドシュウマイ(1個18gのもの) … 12個(1パック分)
水 … 200mL

作りかた

- シュウマイを波皿に並べてのせ、皮全体に水200mLをかけフタをする。
- 「**蒸し物**」調理の「**シュウマイ**」「**弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、加熱する。

オーブン調理



『パン』 で調理するレシピ

パン作りのコツ

作りはじめる前に

- 材料は正確に量ってください。パンのでき上がりに影響します。
- 粉・イーストの種類や室温・季節によって水量を加減してください。
- 室温が25℃以上のときは、ぬるま湯を水に変えてください。
- 室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。(約5℃の冷水は、冷蔵庫から取り出してすぐのものか、氷水をかき混ぜ、氷を取り出して作ります)
- 使えるポリ袋は25×35cmほどの大きさで、穴が開いてないことを確認してください。

生地を上手に焼くために

- 生地はボウルに入れてもできます。
- こね上げは、粉の固まりがなくなり、生地が袋から離れて、薄くのぼした部分に指をあててみて、ガムのようにのびるのが目安です。
- 生地の分割や丸めるとき、生地が乾燥しないように、ラップや固く絞ったぬれふきんをかぶせてください。
- 生地が扱いにくいときなどは少し打ち粉(強力粉)をしてください。
- 温度や湿度、材料などで生地の膨らみが変わるため、焼き色が濃くなったり、薄くなったりすることがあります。焼きが足りないときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。



かんたんパン

材料(8個分[1.0斤])

強力粉 … 230g
砂糖 … 14g(大さじ1 1/2)
① 塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1 1/3)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g

分量の設定で、標準の1.0斤のほかに0.5斤と1.5斤が選択できます。0.5斤のときは半分の材料で、1.5斤のときは1.5倍の材料で調理ができます。

作りかた

- ① 平皿とフタの内側にバター(分量外)を薄く塗っておく。ポリ袋に①を入れて、ふって混ぜ合わせ、ぬるま湯とバターを加えて少し空気を入れポリ袋の口を閉じ、両手で揉んで粉と水分をよく混ぜ合わせる。(約1分)



- ② 袋のままのし台の上に置き、外側の生地を中へ入れ押しつける。少しずつ回しながらそれを繰り返す。



- ③ 約10分ほどこねて生地がまとまってきたら、ポリ袋から取り出し、のし台の上に置く。こね上がり具合を見て、こねが足りないようなら、生地をのし台の上でくるくる転がすか、両手でVの字を描くように転がす。



- ④ 生地をスケッパーで8等分し、1個ずつなめらかな面を表に出し丸め、閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせる。生地を平皿奥側の段差を目安にして手で押さえ、霧を吹きかけてフタをする。



- ⑤ ④を皿受けにのせ、「**パン**」調理の「**パン発酵・焼き**」「**1.0斤**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。

●並べかたの例

0.5斤



手前側

標準1.0斤



手前側

1.5斤



手前側



黒糖パン

材料(8個分[1.0斤])

- ④ 強力粉 … 230g
黒砂糖(粉状のもの) … 40g
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1 1/3)
ぬるま湯(約30℃) … 130mL
バター(室温に戻す) … 20g

作りかた

- ① P.63のかんたんパンの作りかた①～⑤を参照。



●生地がやわらかく扱いにくいときは、打ち粉(強力粉)をしてください。



セサミパン

材料(8個分[1.0斤])

- ④ 強力粉 … 230g
砂糖 … 14g(大さじ1 1/2)
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1 1/3)
煎りごま(黒) … 15g
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
クリームチーズ(8等分して室温に戻す) … 80g

作りかた

- ① P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
② 生地をスケッパーで8等分して丸め、直径約10cmにのばしクリームチーズを包み閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせる。生地を平皿奥側の段差を目安にして手で押さえ、霧を吹きかけてフタをする。
③ ②を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



グラハムパン

材料(8個分[1.0斤])

- ④ 強力粉 … 180g
全粒粉 … 50g
砂糖 … 14g(大さじ1 1/2)
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1 1/3)
ぬるま湯(約30℃) … 130mL
バター(室温に戻す) … 20g

作りかた

- ① P.63のかんたんパンの作りかた①～⑤を参照。



オニオンパン

材料(16個分[1.0斤])

*[1.5斤]はできません

- ④ 強力粉 … 230g
ブラックペッパー … 2.5g(小さじ1強)
砂糖 … 14g(大さじ1 1/2)
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1 1/3)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
玉ねぎ(約8mmの角切り) … 70g
フライドオニオン … 25g

作りかた

- ① P.63のかんたんパンの作りかた①～②を参照。
② 約10分ほどこねて生地がまとまってきたら、ポリ袋から取り出し、のし台の上に置く。玉ねぎとフライドオニオンを包み混ぜ込む。
③ 生地をスケッパーで16等分し、1個ずつなめらかな面を表に出し丸め、閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせる。生地を平皿奥側の段差を目安にして手で押さえ、霧を吹きかけてフタをする。
④ ③を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

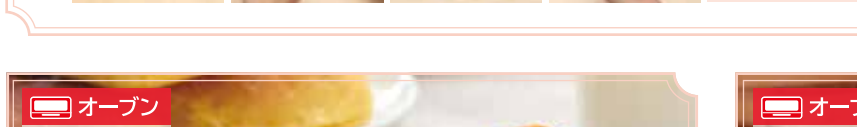
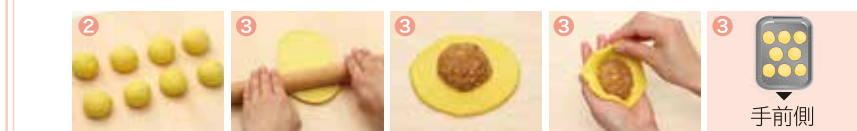


●新玉ねぎは、水分が多いので不向きです。



作りかた

- ① P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
② 生地をスケッパーで8等分して丸める。
③ 直径約10cmにのばし、⑥を包みパン粉をまぶす。閉じ目を下にして、平皿の中央によせて並べのせ、霧を吹きかけてフタをする。
④ ③を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



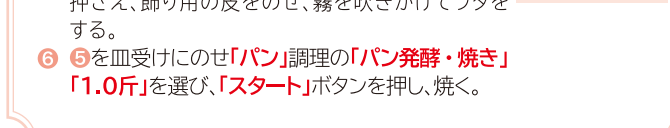
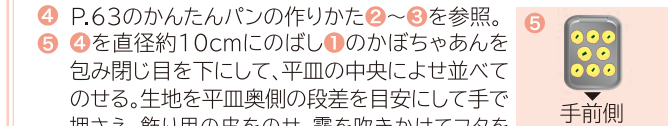
かぼちゃパン

材料(8個分[1.0斤])

- かぼちゃ(一部皮を残し茹でておく) … 200g
生クリーム … 5mL
④ 砂糖 … 9g(大さじ1)
塩 … 適量
ぬるま湯(約30℃) … 130mL
バター(室温に戻す) … 20g

作りかた

- ① 茹でたかぼちゃの皮は飾り用にとっておく。身はつぶして50gを生地用、残りを④に混ぜ8等分しておく。
② ぬるま湯に生地用のかぼちゃを混ぜておく。
③ 平皿とフタの内側にバター(分量外)を薄く塗っておく。ポリ袋に⑥を入れて混ぜ合わせ、②とバターを加えて少し空気を入れポリ袋の口を閉じ、両手で揉んで粉と水分をよく混ぜ合わせる。(約1分)
④ P.63のかんたんパンの作りかた②～③を参照。
⑤ ④を直径約10cmにのばし①のかぼちゃあんを包み閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせる。生地を平皿奥側の段差を目安にして手で押さえ、飾り用の皮をのせ、霧を吹きかけてフタをする。
⑥ ⑤を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



カレーパン

材料(8個分[1.0斤])

- ④ 強力粉 … 230g
カレー粉 … 5g
④ 砂糖 … 14g(大さじ1 1/2)
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1 1/3)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
④ 炒めた玉ねぎ(みじん切り) … 50g
じゃがいも(茹でてつぶしておく) … 80g
④ キーマカレー(レトルトパウチ) … 120g
⑥を混ぜて8等分しておく
パン粉 … 適量

ウインナーパン

材料(8個分[1.0斤])

*[1.5斤]はできません

- ④ 強力粉 … 230g
砂糖 … 14g(大さじ1 1/2)
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1 1/3)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
ウインナーソーセージ(1本 約20g) … 8本

作りかた

- ① P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
② 生地をスケッパーで8等分して丸める。
③ 長さ約10cmの楕円形にのばし、ウインナーをのせ巻きつけ閉じる。平皿の中央によせ並べてのせ、霧を吹きかけてフタをする。
④ ③を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。





オープン
パン
パン発酵・焼き
 [0.5斤][1.0斤][1.5斤]
 加熱時間の目安
 〈約61分〉
 使用付属品
 フタ

めんたいこパン

材料(8個分[1.0斤])

- ① 強力粉 … 230g
 砂糖 … 14g(大さじ1½)
 塩 … 2g(小さじ⅓)
 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ⅓)
 ぬるま湯(約30℃) … 140mL
 バター(室温に戻す) … 20g
- ② じゃがいも(サイコロ状に切り茹でて冷ましておく) … 80g
 明太子 … 50g
 マヨネーズ … 20g
- ③ ②を混ぜ合わせて8等分しておく
 とろけるスライスチーズ(4等分に切る) … 2枚

作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- 生地をスケッパーで8等分して丸め、直径約10cmにのばしチーズをのせ③を包み閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせる。調理ばさみでパンの表面に十字に切り込みを入れる。霧を吹きかけてフタをする。
- ②を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



オープン
パン
パン発酵・焼き
 [0.5斤][1.0斤][1.5斤]
 加熱時間の目安
 〈約61分〉
 使用付属品
 フタ

ベーコンロール

材料(8個分[1.0斤])

- ① 強力粉 … 230g
 砂糖 … 14g(大さじ1½)
 塩 … 2g(小さじ⅓)
 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ⅓)
 ぬるま湯(約30℃) … 140mL
 バター(室温に戻す) … 20g
- ベーコン … 5枚(約90g)
 マヨネーズ … 20g
 玉ねぎ(薄切り) … 30g
 塩・こしょう … 各適量
 パセリ(乾燥) … 適量

作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- のし台に生地を置き、めん棒で20×20cmの正方形にのばし、手前と奥2cmずつ残してベーコンを一部重なるように並べ、マヨネーズを塗り、玉ねぎをのせて塩、こしょう、パセリをふりかける。
- のり巻のように丸めて閉じる。閉じ目を下にして包丁で8等分に切り、切り口を上に向けて平皿の中央によせ並べてのせ、霧を吹きかけてフタをする。
- ③を皿受けにのせて「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



オープン
パン
パン発酵・焼き
 [1.0斤]
 加熱時間の目安
 〈約61分〉
 使用付属品
 フタ

ベーコンエピ

材料(2個分[1.0斤]) * [0.5斤] [1.5斤] はできません

- ① 強力粉 … 130g
 薄力粉 … 40g
 砂糖 … 2g(小さじ⅔)
 塩 … 4g(小さじ⅔)
 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 3g(小さじ1)
- ベーコン … 2枚(36g)
 粒マスタード … 適量
 にんにく(すりおろす) … ¼かけ
 塩・こしょう … 各適量
- ② レモン汁 … 2g
 ぬるま湯(約30℃) … 98mL
 ③ ②を合わせておく

作りかた

- 平皿とフタの内側にバター(分量外)を薄く塗っておく。ポリ袋に①を入れて、ふって混ぜ合わせ、③を加えて少し空気を入れポリ袋の口を閉じ、両手で揉んで粉と水分をよく混ぜ合わせる。(約1分)
- 袋のままのし台に置き、外側の生地を中へ入れ押しつける。少しずつ回しながらそれを繰り返す。
- 約10分ほどこねて生地がまとまってきたら、ポリ袋から取り出し、のし台の上に置く。
- 生地をスケッパーで2等分し、ベーコンよりひと回り大きめのばし粒マスタードとにんにくを塗り、塩・こしょうをふりかけベーコンをのせ、端から縦方向に巻いて合わせ目を閉じる。閉じ目を下にして平皿に2本並べ、調理ばさみで切り目を入れ、左右に振り分ける。霧を吹きかけてフタをする。
- ④を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



オープン
パン
パン発酵・焼き
 [0.5斤][1.0斤]
 加熱時間の目安
 〈約61分〉
 使用付属品
 フタ

コーンマヨパン

材料(8個分[1.0斤])

* [1.5斤] はできません

- ① 強力粉 … 230g
 砂糖 … 14g(大さじ1½)
 塩 … 2g(小さじ⅓)
 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ⅓)
 ぬるま湯(約30℃) … 140mL
 バター(室温に戻す) … 20g
- ② ハム … 8枚
 コーン(缶詰め粒) … 80g
 マヨネーズ … 適量

作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- 生地をスケッパーで8等分して丸め、ハムよりひとまわり大きめに薄くのばし、ハムをのせて丸める。合わせ目を閉じ、閉じ目を内側に合わせて折り曲げ、押し曲げた部分に包丁で縦に切り込みを入れ広げる。
- ②の上にコーンをのせ、マヨネーズをかけたら、平皿の中央によせて並べてのせ、霧を吹きかけてフタをする。
- ③を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



オープン
パン
パン発酵・焼き
 [0.5斤][1.0斤][1.5斤]
 加熱時間の目安
 〈約61分〉
 使用付属品
 フタ

エッグポテトパン

材料(8個分[1.0斤])

- ① 強力粉 … 230g
 砂糖 … 14g(大さじ1½)
 塩 … 2g(小さじ⅓)
 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ⅓)
 ぬるま湯(約30℃) … 140mL
 バター(室温に戻す) … 20g
- ゆで卵(1cmの角切り) … 1個
 じゃがいも(茹でてつぶす) … 150g
 フライドオニオン … 8g
 ベーコン(1cmの角切り) … 1枚(18g)
 マヨネーズ … 適量
 塩・こしょう … 各適量
- ② ②を混ぜ合わせて8等分しておく
 パン粉 … 適量

作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- 生地をスケッパーで8等分して丸め、直径約10cmにのばし、②を包み丸め、パン粉をまぶす。閉じ目を下にして、生地を平皿奥側の段差を目安にして手で押さえ、平皿の中央によせ並べてのせる。霧を吹きかけてフタをする。
- ②を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



オープン
パン
パン発酵・焼き
 [0.5斤][1.0斤][1.5斤]
 加熱時間の目安
 〈約61分〉
 使用付属品
 フタ

豆パン

材料(8個分[1.0斤])

- ① 強力粉 … 230g
 抹茶 … 5g
 砂糖 … 18g(大さじ2)
 塩 … 2g(小さじ⅓)
 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ⅓)
 ぬるま湯(約30℃) … 140mL
 バター(室温に戻す) … 20g
 煮豆(黒豆・金時豆など汁を切って8等分しておく) … 160g

作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- 生地をスケッパーで8等分して丸め、直径約10cmにのばし煮豆 ⅔を包み、軽く押さえののばし残りの豆を包む。閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせる。生地を平皿奥側の段差を目安にして手で押さえ、霧を吹きかけてフタをする。
- ②を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。





オープン

パン

パン発酵・焼き

[0.5斤][1.0斤]
[1.5斤]

加熱時間の目安
〈約61分〉

使用付属品

フタ

平皿

あんパン

材料(8個分[1.0斤])

- 強力粉 … 230g
抹茶 … 5g
① 砂糖 … 14g(大さじ1½)
塩 … 2g(小さじ⅓)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1⅓)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
粒あん(1個20gに丸める) … 160g



作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- 生地をスケッパーで8等分して丸める。
- 直径約10cmにのばし、あんを包む。閉じ目を下にして、平皿の中央によせて並べのせ、生地を平皿奥側の段差を目安に手で押さえ、霧を吹きかけてフタをする。
- ③を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



オープン

パン

パン発酵・焼き

[1.0斤]

加熱時間の目安
〈約61分〉

使用付属品

フタ

平皿

チョコマーブルパン

材料(2本分[1.0斤]) * [0.5斤] [1.5斤] はできません

- <生地>
- 強力粉 … 230g
砂糖 … 14g(大さじ1½)
① 塩 … 2g(小さじ⅓)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1⅓)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
<チョコレートシート(折込用)>
- 卵 … 1個
砂糖 … 60g
② 牛乳 … 70mL
薄力粉 … 18g
ココア … 18g
②を合わせて混ぜておく
バター … 12g

作りかた

<チョコレートシート(折込用)>

- フライパンをIHヒーターの中央に置き②を入れ「弱火」にかけ加熱する。耐熱へらでかき混ぜ、固めのクリーム状になったら加熱を止める。
- ①にバターを加える。バターが溶けて、チョコにつやがなくなるまで混ぜたら、2枚重ねにしたラップにのせる。さらに2枚重ねにしたラップを上からのせ、ラップ4枚を15×15cmの正方形になるように一緒に折る。ラップの上からめん棒で平らになるようのばす。
- 粗熱が取れたら冷蔵庫で10分以上冷やす。



- <生地>
- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
 - のし台に生地を置き、めん棒で25×25cmの正方形にのばし、生地の中央に③をひし形になるように置く。
 - 生地の四隅の角を中央に向かって折りたたみしっかりと包み、角から中央に向かって合わせ目を閉じる。
 - 中心から外側に向かって、めん棒で押しのばすようにして、18×25cmの長方形に広げ3つ折りにする。
 - ⑦を90度回転させて、同様にめん棒で押しのばすようにして、16×25cmに広げる。
 - 短い辺を4等分に切り、2本ずつにしてねじる。
 - ⑨を平皿の中央によせ並べてのせ、霧を吹きかけてフタをする。
 - ⑩を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



- チョコレートシートを折り込むときに、空気を入れないようにしてください。空気が入ると、その部分の生地だけが破れやすくなります。
- 折り込んだ生地をのばすときは、めん棒に体重をかけて押しのばすと、生地とシートがなじみやすくなります。



オープン

パン

パン発酵・焼き

[0.5斤][1.0斤]
[1.5斤]

加熱時間の目安
〈約61分〉

使用付属品

フタ

平皿

クリームパン

材料(8個分[1.0斤])

- 強力粉 … 230g
ココア … 8g
① 砂糖 … 14g(大さじ1½)
塩 … 2g(小さじ⅓)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1⅓)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
カスタードクリーム(P.25参照) … 1回分

作りかた

- カスタードクリームを作り、1度冷蔵庫で冷やす。使用するときには8等分にして室温に戻す。
- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- 生地をスケッパーで8等分して丸める。
- 直径約10cmにのばし、カスタードクリームを包む。閉じ目を下にして、平皿の中央によせて並べのせ、生地を平皿奥側の段差を目安に手で押さえ、霧を吹きかけてフタをする。
- ④を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



オープン

パン

パン発酵・焼き

[0.5斤][1.0斤]
[1.5斤]

加熱時間の目安
〈約61分〉

使用付属品

フタ

平皿

作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- のし台に生地を置き、めん棒で20×20cmの正方形にのばし、チョコチップを散らす。
- のり巻きのように丸めて閉じる。閉じ目を下にしてスケッパーで8等分に切り、切り口を上に向けて、平皿の中央によせ並べてのせる。
- くるみを③の上ののせ、軽く押さえ、霧を吹きかけてフタをする。
- ④を皿受けにのせて「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 粗熱が取れたら、アイシングをかける。

アイシングの作りかた

材料
粉砂糖 … 27g(大さじ3) 水 … 小さじ1

【作りかた】
粉砂糖に水を加減しながら加え、練り混ぜる。(パンにかけたとき流れ落ちない程度)



ショコラパン

材料(2本分[1.0斤]) * [0.5斤] [1.5斤] はできません

- 強力粉 … 230g
ココア … 8g
① 砂糖 … 40g(大さじ1½)
塩 … 2g(小さじ⅓)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1⅓)
ぬるま湯(約30℃) … 130mL
バター(室温に戻す) … 20g
ホワイトチョコレート … 適量

作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- 生地をスケッパーで6等分し、長さ25cmの棒状にする。3本ずつ編み込み平皿の中央によせ並べてのせる。霧を吹きかけてフタをする。
- ②を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- 粗熱が取れたら溶かしたホワイトチョコレートをかける。



コーヒーパン

材料(8個分[1.0斤])

- 強力粉 … 230g
インスタントコーヒー … 8g
① 砂糖 … 14g(大さじ1½)
塩 … 2g(小さじ⅓)
ドライースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1⅓)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
チョコチップ … 30g
くるみ(粗めに砕く) … 15g



ショコラバナナパン

材料(8個分[1.0斤])

- ① 強力粉 … 230g
ココア … 8g
砂糖 … 40g
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1/3)
- ② バナナ(つぶす) … 70g
牛乳(約30℃) … 70mL
②を合わせておく
バター(室温に戻す) … 20g
チョコチップ … 70g
バナナ(8等分に切る) … 80g

作りかた

- 平皿とフタの内側にバター(分量外)を薄く塗しておく。ポリ袋に①を入れて、ふって混ぜ合わせ、②とバターを加えて少し空気を入れポリ袋の口を閉じ、両手で揉んで粉と水分をよく混ぜ合わせる。(約1分)
- 袋のままのし台に置き、外側の生地を中へ入れ押しつける。少しずつ回しながらそれを繰り返す。
- 約8分ほどこねて生地がまとまってきたら、ポリ袋から取り出し、のし台の上に置く。チョコチップを包み混ぜ込む。
- 生地をスケッパーで8等分し、バナナを包み丸め、閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせる。
- 生地に包丁などで切り目を入れ、霧を吹きかけてフタをする。
- ⑤を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



シナモンボール・ココアボール・きなこボール

材料(16個分[1.0斤])

*[1.5斤]はできません

- ① 強力粉 … 230g
砂糖 … 14g(大さじ1 1/2)
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1 1/3)
ぬるま湯(約30℃) … 140mL
バター(室温に戻す) … 20g
＜仕上げ用＞
バター(溶かしておく) … 50g
- ＜シナモンパウダー＞
② シナモンパウダー … 適量
グラニュー糖 … 適量
②を合わせておく
＜ココアパウダー＞
ミルクココア(粉末) … 適量
＜きなこパウダー＞
③ きなこ … 適量
砂糖 … 適量
③を合わせておく

作りかた

- P.63のかんたんパンの作りかた①～③を参照。
- 生地をスケッパーで16等分し、1個ずつなめらかな面を表に出し丸め、閉じ目を下にして、平皿の中央によせて並べてのせる。生地を手で軽く押さえ、霧を吹きかけてフタをする。
- ②を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- ボウルに仕上げ用溶かしバターと、粗熱が取れたパンを入れ絡める。
- ポリ袋にパウダーと④を入れ全体にまぶす。



●ポリ袋は、25×35cmほどの大きさで、穴が開いてないことを確認してください。



フルーツケーキパン

材料(8個分[1.0斤])

- ① 強力粉 … 230g
アーモンドプードル … 25g
スキムミルク … 大さじ1 1/2
砂糖 … 20g(大さじ2 1/3弱)
塩 … 2g(小さじ1/3)
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) … 4g(小さじ1/3)
- ② ぬるま湯(約30℃) … 115mL
卵(溶いたもの) … 20g
②を合わせておく
バター(室温に戻す) … 45g
ドライフルーツミックス … 70g

作りかた

- 平皿とフタの内側にバター(分量外)を薄く塗しておく。ポリ袋に①を入れて、ふって混ぜ合わせ、②とバターを加えて少し空気を入れポリ袋の口を閉じ、両手で揉んで粉と水分をよく混ぜ合わせる。(約1分)
- 袋のままのし台に置き、外側の生地を中へ入れ押しつける。少しずつ回しながらそれを繰り返す。
- 約8分ほどこねて生地がまとまってきたら、ポリ袋から取り出し、のし台の上に置く。ドライフルーツミックスを包み混ぜ込む。
- 生地をスケッパーで8等分し、1個ずつなめらかな面を表に出し丸め、閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせる。生地を平皿奥側の段差を目安にして手で押さえ、霧を吹きかけてフタをする。
- ④を皿受けにのせ「パン」調理の「パン発酵・焼き」「1.0斤」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- 焼き上がったら熱いうちにシロップを塗る。



シロップの作りかた

- 材料
③ 砂糖 … 15g ラム酒 … 小さじ1/2
水 … 30mL

【作りかた】

鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋に③を入れ「弱火」で加熱する。砂糖が溶けたら加熱を止め、粗熱が取れたらラム酒を加える。



フレンチトースト

材料(6個分)

- フランスパン(厚さ5cm) … 6個
卵 … 6個
バター(溶かしておく) … 60g
① 牛乳 … 600mL
砂糖 … 120g
バニラオイル … 少々

お好みのフルーツ(ブルーベリー、キウイ、グレープフルーツ、バナナなど)
ケーキシロップ … 適量

作りかた

- 混ぜ合わせた①に、パンを浸しておく。(冷蔵庫で一晩、途中裏返す)
- 平皿にオープンシートを敷き、①を並べ、残った液体はパンに吸わせるように流しかける。
- 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約30～40分焼く。
- 器に盛りつけて、ケーキシロップをかけ、お好みのフルーツを盛りつける。

パン
手動

快速 マークがついているレシピは、快速コースが選択できます。標準より短い時間で調理ができます。

オープン

手動

トースト

快速

加熱時間の目安
〈約6～7分〉

快速〈約5分〉

使用付属品

平皿

トースト

調理のこつ (下記参照)

材料 (2枚分)

食パン (4枚切り、6枚切り、8枚切り) … 2枚

作りかた

- 食パン2枚を平皿の中心にのせ、「**手動**」調理の「**トースト**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約6～7分焼く。

オープン

手動

トースト

快速

加熱時間の目安
〈約8～9分〉

快速〈約6分〉

使用付属品

平皿

ピザトースト

調理のこつ (下記参照)

材料 (2枚分)

食パン (6枚切り) … 2枚
玉ねぎ (薄切り) … 30g
ピーマン (薄切り) … 1/2個
ベーコン (1cm幅に切る) … 1枚
ピザソース (市販のもの) … 適量
ナチュラルチーズ (細かく刻んだもの) … 適量

作りかた

- 食パン2枚の片面に、ピザソースを塗り、玉ねぎ、ピーマン、ベーコンをのせ、チーズを散らす。
- ①を平皿の中央にのせ、「**手動**」調理の「**トースト**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約8～9分焼く。

オープン

手動

オープン

設定温度の目安
280℃

加熱時間の目安
〈約23～27分〉

使用付属品

平皿

作りかた

- フライパンをIHヒーターの中央に置き、「**弱火**」～「**中火**」に加熱しバターを溶かし、玉ねぎが透き通るまでいためる。
- ①の粗熱を取り、④に加えてよく混ぜ、2等分する。
- 手にサラダ油 (分量外) をつけ、②を片手に数回たたきつけて空気を抜き、小判型にして中央をくぼませる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油大さじ1を入れ、「**中火**」～「**強火**」に加熱し、ハンバーグの両面に焼き色を付け、取り出す。次にしめじをいため取り出す。(肉の中心は生の状態でよい)
- アルミホイルにハンバーグ、しめじをのせ、ソースの材料⑥を入れ、口を閉じたものを2個作る。
- ⑤を平皿にのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」 「**280**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約23～27分焼く。

ハンバーグのホイル焼き

調理のこつ (下記参照)

材料 (2個分)

バター … 8g
玉ねぎ (みじん切り) … 50g
合びき肉 … 150g
パン粉 … 10g
牛乳 … 大さじ1 1/2
卵 … 1/2個
塩 … 小さじ 1/4弱
こしょう・ナツメグ … 各適量

サラダ油 … 大さじ1
しめじ (小房に分ける) … 100g
デミグラスソース … 140g
赤ワイン … 大さじ2
⑧ 顆粒コンソメ … 小さじ 1/2
トマトケチャップ … 大さじ1
⑧を合わせておく



- 連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。
- 冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。
- 調理するときの食材ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。



オープン

手動

オープン

設定温度の目安
260℃

加熱時間の目安
〈約40～50分〉

使用付属品

平皿

パエリア

材料 (平皿1回分)

④ サフラン … ふたつまみ
水 … 100mL
あさり (殻付き) … 200g
えび (有頭) … 6尾
いか … 1/2ばい (130g)
ムール貝 (殻付き) … 6個
⑧ にんにく (みじん切り) … 1かけ
玉ねぎ (みじん切り) … 100g
パプリカ (赤・黄各1.5cm角に切る) … 各1/2個
⑥ ピーマン (1.5cm角に切る) … 1個
ブチトマト (横半分に切る) … 8個
お米 (洗米しない) … 2カップ
白ワイン … 100mL
スープ (固形スープ1/2個を溶き温めておく) … 200mL
オリーブ油 … 大さじ3
塩・こしょう … 各少々
レモン … 1/2個

作りかた

- ④のサフランは水に浸し、色と香りを出しておく。
- ムール貝とあしりは塩水につけて砂出しをしてから、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
- えびは殻をつけたまま背わたを取る。いかは内臓を抜いてから1cmの輪切りにし、足は食べやすい長さに切る。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油を入れ、「**弱火**」～「**中火**」で熱し、⑥をいためる。②、③を加えてサツといため、塩、こしょうをして白ワインを加える。
- ④にふた (フライパン用) をして「**弱火**」～「**中火**」で約2分蒸らす。貝の口が開いたら魚介だけ取り出す。
- ⑤に⑧を加え、「**中火**」でいため、お米を加えて透き通るまでしっかりいためる。①とスープを加え、煮立ったら「**切**」ボタンを押す。全体を混ぜ合わせたら、平皿に移して平らにし、⑤で取り出した魚介類を盛り、ブチトマトをのせ、アルミホイルでふたをする。
- 「**手動**」調理の「**オープン**」 「**260**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約40～50分加熱する。加熱後、約5～10分蒸らす。
- くし形に切ったレモンを添える。

オープン

手動

オープン

設定温度の目安
280℃

加熱時間の目安
〈約23～27分〉

使用付属品

平皿

鶏肉と長ねぎのホイル焼き

調理のこつ (下記参照)

材料 (1個分)

鶏もも肉 (1口大に切る) … 250g
長ねぎ (1cm幅の斜め切り) … 1/2本
しめじ (小房に分ける) … 80g
酒 … 小さじ2
塩・こしょう … 各適量
レモン (くし形切り) … 1/2個

作りかた

- アルミホイル1枚に鶏肉、長ねぎ、しめじをのせ酒をふり、塩、こしょうをして、上にアルミホイルをかぶせ2枚合わせてまわりを閉じる。
- ①を平皿にのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」 「**280**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約23～27分焼く。レモンを添える。

オープン

手動

オープン

設定温度の目安
280℃

加熱時間の目安
〈約23～27分〉

使用付属品

平皿

生ざけのホイル焼き

調理のこつ (下記参照)

材料 (2個分)

生ざけ (1切れ約80g) … 2切れ
えび … 2尾
玉ねぎ (薄切り) … 100g
生しいたけ … 2個
塩・こしょう・レモン汁 … 各適量
バター … 10g
レモン (薄切り) … 2枚

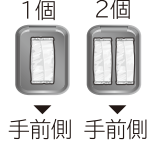
作りかた

- 生ざけに軽く塩、こしょうをし、レモン汁をふりかけてしばらく置く。
- えびは尾と一筋を残して殻をむき、背わたを取る。
- アルミホイルに玉ねぎをのせ、①②と生しいたけをのせ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンとバターをのせ、アルミホイルの口を閉じたものを2個作る。
- ③を平皿の上にのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」 「**280**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約23～27分焼く。



- ホイル焼きは、アルミホイルが上ヒーターにあたらない高さ (5cm以下) にしてください。
- 調理するときの材料ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。

- ・ハンバーグのホイル焼き
- ・生ざけのホイル焼き



- ・鶏肉と長ねぎのホイル焼き



手動



オープン

手動

オープン

設定温度の目安
200℃

加熱時間の目安
(約25～30分)

使用付属品
平皿

ミートローフ

材料(幅約18×奥行9×高さ5cmのアルミホイル型1個分)

①

バター … 10g

玉ねぎ(みじん切り) … 150g

合びき肉 … 300g

パン粉 … 20g

牛乳 … 大さじ3

卵 … 1/2個

塩 … 小さじ

こしょう・ナツメグ … 各少々

ミックスベジタブル … 40g

<ソース>

② トマトケチャップ … 大さじ3 1/3

③ ウスターソース … 大さじ3 1/2

④ しょうゆ … 大さじ1/2

⑤ ②を合わせておく

作りかた

① アルミホイルで型を作る。(下記参照)

② フライパンにバターを入れ、IHヒーターの中央に置き、「弱火」～「中火」で加熱し、玉ねぎを透き通るまでいため、冷ましておく。

③ ボウルに②と④を入れよく混ぜる。

④ 平皿の上に①の型をのせ、⑤を型に敷きつめ、表面を平らにする。

⑤ 「手動」調理の「オープン」「200」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。

⑥ 器に盛り、⑤のソースを添える。



オープン

手動

オープン

設定温度の目安
220℃

加熱時間の目安
(約28～32分)

使用付属品
平皿

タンドリーチキン

材料(12個分)

鶏もも肉 … 400g

① 玉ねぎ(すりおろす) … 100g

しょうが(すりおろす) … 1かけ

にんにく(すりおろす) … 1かけ

プレーンヨーグルト … 100g

レモン汁 … 大さじ1

② パプリカ(パウダー) … 大さじ1/2

コリアンダー(パウダー) … 大さじ1/2

クミン(パウダー) … 大さじ1/2

チリパウダー … 大さじ1/2

ターメリック … 大さじ1/2

塩 … 小さじ1/2

作りかた

① 鶏肉は皮と余分な脂肪を取り除き、1枚を6等分する。

② 合わせた①に②を漬け込む。(半日から1晩)

③ 平皿にアルミホイルを敷き、②の表面のペーストを軽くふきとって並べ、「手動」調理の「オープン」「220」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約28～32分焼く。



オープン

手動

オープン

設定温度の目安
210℃

加熱時間の目安
(約20～25分)

使用付属品
平皿

鶏の照り焼き

材料(2枚分)

鶏もも肉(皮付き)(1枚約250g) … 2枚

① しょうゆ … 大さじ2

みりん … 大さじ1

砂糖 … 小さじ1

しょうが汁 … 少々

② ①を合わせておく

作りかた

① 鶏肉は皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れ、合わせた①に30分～1時間つけておく。

② 平皿にアルミホイルを敷き、汁けを切った①を皮側を上にしてのせ、「手動」調理の「オープン」「210」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約20～25分焼く。



オープン

手動

オープン

設定温度の目安
120℃

加熱時間の目安
(約35～40分)

使用付属品
平皿

チキンロール

材料(2本分)

鶏もも肉またはむね肉(1枚約250g) … 2枚

いんげん豆(長さ10cm) … 4本

にんじん(長さ10cm、5mm角の細切り) … 30g

塩・こしょう … 各少々

作りかた

① いんげんとにんじんを下ゆでする。

② 鶏肉はフォークで皮に穴をあけ、厚みのある部分に切り込みを入れる。皮を下にして①を並べて巻き、木綿製のたこ糸でしばり形を整える。

③ 平皿にアルミホイルを敷き②を並べ「手動」調理の「オープン」「120」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約35～40分焼く。

④ 糸を外して輪切りにして、器に盛りつけソースをかける。

照り焼きソースの作りかた

材料

① しょうゆ … 大さじ1

酒 … 大さじ1

みりん … 大さじ1

砂糖 … 小さじ2

② ①を入れ「弱火」～「中火」でとろみがつくまで煮詰める。

幅約18×奥行9×高さ5cmのアルミホイル型の作りかた

準備するもの

アルミホイル(38×19cmに切ったもの) … 2枚

オープンシート(18×9cmに切ったもの) … 1枚

① アルミホイルを2枚重ねた上にオープンシートをのせる。(中心位置を合わせる)

② オープンシートの大きさに合わせてアルミホイルを折る。長い方は2つ折りにする。

③ 2つ折りにした②③を開いてから、⑤⑥の角を折る。

④ ⑦の角になる部分に指を入れて、アルミホイルを立ち上げる。⑧を折り目に合わせ、三角に折り、最後に⑨を内側に折り返す。

完成

ピリ辛ウィング

材料(8本分)

鶏手羽元(1本約60g) … 8本

① にんにく(すりおろす) … 1かけ

砂糖 … 小さじ2

しょう油 … 大さじ1

みそ … 大さじ1

ごま油 … 小さじ1

豆板醤 … 小さじ1

作りかた

① ①を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「220」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約23～27分焼く。

スペアリブ

材料(8本分)

スペアリブ(1本約100g) … 8本

塩・こしょう … 各少々

① はちみつ・マーマレード … 各大さじ1

白ワイン・しょうゆ … 各大さじ4

作りかた

① スペアリブは骨にそって 3/4ほど切り込みを入れ塩・こしょうをふりかける。

② ①のタレに①をつけて、時々返ししながら冷蔵庫で半日以上おく。

③ 平皿にアルミホイルを敷き、汁気をきった②をのせ、「手動」調理の「オープン」「200」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約40分焼く。

手動

手動



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
120℃
加熱時間の目安
〈約45～50分〉
使用付属品
平皿

鶏の柔らか蒸し

材料（2枚分）

鶏むね肉（皮なし）（1枚約200g） … 2枚
塩 … 少々
④ 酒 … 大さじ1
しょうが汁 … 小さじ2
白菜（1口大に切る） … 100g

作りかた

- 鶏肉の厚みのある部分には切り目を入れ④をふりかける。
- アルミホイルに白菜を敷き①をのせて口を閉じたものを2個作る。
- ②を平皿にのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**120**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約45～55分焼く。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
120℃
加熱時間の目安
〈約25～35分〉
使用付属品
平皿

鶏ハム

材料（2枚分）

鶏むね肉（1枚約200g） … 2枚 粗挽きこしょう・ガーリックパウダー
塩 … 大さじ2 … 各小さじ1
塩 … 大さじ2 ハーブソルト … 適量

作りかた

- 鶏肉は皮と余分な脂肪を取り除く。
- 鶏肉1枚に対し、砂糖、塩各大さじ1粗挽きこしょう、ガーリックパウダー各小さじ1/2ずつすりこむ。
- ポリ袋（市販）の中に入れ、空気を抜いて冷蔵庫で漬け込む。（約2日）
- ③を水洗いし、流水に浸して塩抜きする。（約1時間）
- 鶏肉の表面の水分をよくふきとり、両面にハーブソルトをまがしてアルミホイルに包む。
- ⑤を平皿にのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**120**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約25～35分焼く。
- アルミホイルに包んだまま粗熱を取り、冷蔵庫に入れ冷やす。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
120℃
加熱時間の目安
〈約60～70分〉
使用付属品
平皿

手作りポークハム

材料（1本分）

豚ロース肉（かたまり）
（高さ5cm以内） … 約500g
塩 … 大さじ2
砂糖 … 小さじ2
④ 白ワイン … 大さじ3
玉ねぎ・にんじん（各薄切り） … 各20g
セロリの葉 … 少々
④ にんにく（薄切り） … 1かけ
こしょう・ナツメグ・パプリカ・クローブ・
タイム・ローズマリー … 各少々
④ ④を合わせておく
砂糖・サラダ油 … 各小さじ1

作りかた

- 豚肉は表面をフォークで刺し、塩と砂糖をよくすり込み、④と一緒にポリ袋に入れ、空気を抜いて袋の口を閉じる。
- ①を容器に入れ、約500gの重しをのせて冷蔵庫で2～3日つけ込む。
- 袋から出し、水を入れた容器に入れ、ときどき水を変えながら冷蔵庫で半日塩抜きする。
- 水気をペーパータオルなどでふき取り砂糖とサラダ油を混ぜ合わせたものを全体に塗り、アルミホイルを敷いた平皿にのせる。
- 「**手動**」調理の「**オープン**」「**120**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約60～70分焼く。
- よく冷ましてからラップで包み、冷蔵庫で冷やし、薄く切って皿に盛りつける。



- オードブルとしてそのまま食べる場合は塩抜きする時間を1日にします。
- 保存料を使用していないため、日持ちはしません。1週間を目安に食べきりましょう。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
120℃
加熱時間の目安
〈約55～60分〉
使用付属品
平皿

手作りハーブソーセージ

材料（2本分）

豚ひき肉 … 400g
玉ねぎ（すりおろす） … 60g
にんにく（すりおろす） … 1かけ
④ 牛乳 … 大さじ3
パン粉 … 20g
卵 … 1個
粗挽き塩こしょう … 小さじ1強
ソーセージ・タイム・ナツメグ・パプリカなど（粉末状のもの） … 各少々

作りかた

- ボウルに④を入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- ①の中に残りの材料を加えて混ぜる。
- 手にサラダ油（分量外）をぬり、②を2等分して長さ18cm、直径5cmの形に作りそれぞれアルミホイルで包む。
- ③を平皿にのせ「**手動**」調理の「**オープン**」「**120**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約55～60分焼く。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
200℃
加熱時間の目安
〈約25～30分〉
使用付属品
平皿

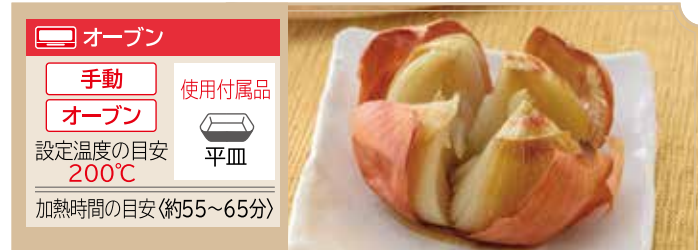
たいの塩釜焼き

材料（1尾）

たい（約300g～400gのもの） … 1尾
④ タイム・ローズマリー
（生のもの） … 適量
④ にんにく（薄切り） … 1/2かけ
レモンの皮 … 1/2個分
塩 … 500g
⑥ 卵白 … 1個分
白ワインまたは酒 … 大さじ1
レモン汁 … 適量
オリーブ油 … 適量

作りかた

- たいはうろこ、内臓、えらを取って水洗いし、水気をきってから腹に④を詰める。
- ボールに⑥を入れてよく混ぜる。
- 平皿にアルミホイルを敷き、その上に②の1/4量をたいより一回り大きくなるように広げる。①を置いたら残りの②を全体が隠れるようにかぶせ、手でしっかりと押さえる。
- 「**手動**」調理の「**オープン**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。
- 塩釜を割って、お好みでレモン汁、オリーブ油をかける。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
200℃
加熱時間の目安〈約55～65分〉
使用付属品
平皿

玉ねぎのオープン焼き

材料（4個分）

玉ねぎ（1個 約200g） … 4個

作りかた

- 玉ねぎは皮を付けたまま、ヘタを切り落とし平らにし、高さを6cm以内になるようはみ出た部分を切りそろえる。
- 平皿にアルミホイルを敷き①を中心に寄せて並べ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**200**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約55～65分焼く。竹串をさして、すうっと入るようならできあがり。
- 包丁で、十字に切り込みを入れ皮をめくり盛りつける。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
260℃
加熱時間の目安〈約25～30分〉
使用付属品
平皿

焼きなす

材料（3本分）

なす（1個約70g） … 3本 しょうがじょうゆ … 少々

作りかた

- なすは、がくの分かれたところにぐるりと切り目を入れる。縦に浅い切り目を4～5箇所入れる。
- ①を平皿にのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**260**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。
- 焼き上がったなら冷水に取り、皮をむき、食べやすい大きさに切る。器に盛りつけてしょうがじょうゆを添える。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
220℃
加熱時間の目安〈約55～65分〉
使用付属品
平皿

焼きいも

材料（2本分）

さつまいも（直径4cm以下のもの）（1本約250g） … 2本

作りかた

- さつまいもは、皮にフォークで穴を開けるか包丁で切り目を入れる。
- ①を平皿にのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**220**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約55～65分焼く。

手動



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約8～12分〉

使用付属品
波皿

焼き明太子

材料 (5本分)

辛子明太子 (1腹を半分にしたもの 1本25g) … 5本

作りかた

- 1 辛子明太子を波皿にのせ、「手動」調理の「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約8～12分焼く。



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約6～10分〉

使用付属品
波皿

さんまのみりん干し

材料 (2枚分)

さんまのみりん干し (生干し) (1枚約80g) … 2枚

作りかた

- 1 さんまのみりん干しを波皿にのせ、「手動」調理の「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約6～10分焼く。



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約3～7分〉

使用付属品
波皿

小あじのみりん干し

材料 (10枚分)

小あじのみりん干し (1枚約4g) … 10枚

作りかた

- 1 小あじのみりん干しを波皿にのせ、「手動」調理の「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約3～7分焼く。



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約5～13分〉

使用付属品
波皿

いわしの丸干し

材料 (5尾分)

いわし丸干し (1尾約25～30g) … 5尾

作りかた

- 1 いわしの丸干しを波皿にのせ、「手動」調理の「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約5～13分焼く。



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約3～5分〉

使用付属品
波皿

スルメ

材料 (1枚分)

スルメ (約70g) … 1枚

作りかた

- 1 スルメを波皿にのせ、「手動」調理の「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約3～5分焼く。



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約14～16分〉

使用付属品
波皿

いかのみそ漬け焼き

材料 (1枚分)

いかのみそ漬け (約100g) … 1枚

作りかた

- 1 いかのみそ漬け焼きは、みそを落して波皿にのせ、「手動」メニューの「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約14～16分焼く。



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約15～20分〉

使用付属品
波皿

焼きおにぎり

材料 (4個分)

温かいごはん … 320g めんつゆ … 適量

作りかた

- 1 温かいごはんにめんつゆを混ぜ、1個約80gのおにぎりを4個作り、粗熱を取る。(おにぎりをくずれにくくするため)
- 2 ①を波皿にのせ、「手動」調理の「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約15～20分焼く。



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約10～15分〉

使用付属品
波皿

焼きしいたけ

材料 (9個分)

しいたけ … 9本

七味唐辛子 … 適量
しょうゆ … 大さじ1
酒 … 大さじ1

①を合わせておく

作りかた

- 1 しいたけは汚れを落とし、石づきを切る。
- 2 ①の傘を逆にして波皿に並べ、お好みで①または②の味付けを傘の中にかける。
- 3 「手動」調理の「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約10～15分焼く。



🔌 オープン

手動

グリル上下

火力の目安
中

加熱時間の目安
〈約10～15分〉

使用付属品
波皿

焼きとうもろこし

材料 (2本分)

とうもろこし (1本 約250g) … 2本

① しょうゆ … 大さじ1
みりん … 大さじ1

①を合わせておく

作りかた

- 1 とうもろこしを、下ゆでする。
- 2 ①を波皿にのせ、①をはけなどで全体にぬる。
- 3 「手動」調理の「グリル上下」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約10～15分焼く。

オーブン

手動

オープン

設定温度の目安
180℃

加熱時間の目安〈約30分〉

使用付属品

平皿



グラタンパン

材料（6個分）

フランスパン（厚さ5cm） … 6個	薄力粉 … 大さじ1
サラダ油 … 大さじ1	牛乳 … 100mL
バター … 10g	① ピザ用チーズ … 80g
玉ねぎ（薄切り） … 100g	② コンソメ（顆粒） … 小さじ1
③ シーフードミックス（解凍して水気を切っておく） … 350g	塩・こしょう … 各適量
④ 白ワイン … 大さじ2	パセリ（乾燥） … 適量

⑤ ④を合わせておく

作りかた

- ① フランスパンは皮を残して中身を押し込み、底面をアルミホイルで覆う。
- ② フライパンをIHの中央に置き、サラダ油とバターを入れ「弱火」～「中火」で加熱する。玉ねぎをしんなりするまでいためたら、④を加えてさっといためる。薄力粉を入れ、全体に粉気がなくなるまでいため、牛乳を加えてとろみがつくまで煮詰め、⑤を加える。
- ③ ①のパンの中に②を均等に分け入れ、平皿に並べる。
- ④ 「手動」調理の「オープン」「180」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約30分焼く。
- ⑤ 器に盛りつけ、パセリをふり飾る。

オーブン

手動

オープン

設定温度の目安180℃

加熱時間の目安〈約25～30分〉


〔キッシュ生地〕

設定温度の目安180℃

加熱時間の目安〈約20～25分〉

使用付属品

平皿



キッシュ

材料（直径約18×高さ2.5cmのタルト型1個分）

① 薄力粉 … 120g	卵 … 2個
② 塩 … 1g	牛乳 … 30mL
③ オリーブ油 … 30g	ナチュラルチーズ（細かく刻んだもの） … 60g
④ 水 … 30g	
玉ねぎ（薄切り） … 40g	サラダ油 … 大さじ1
ベーコン（1cm幅に切る） … 50g	塩・こしょう … 各適量

作りかた

- ① ポリ袋に①を入れ混ぜる。まとまったら冷蔵庫で約1時間寝かせる。
- ② 打ち粉をしたのし台に①の生地を取り出し、めん棒で型よりひとまわり大きめにのばし、型に敷き入れ、フォークで穴を開けておく。（ピケする）
- ③ ②を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「180」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約20～25分焼く。
- ④ フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて「中火」で加熱し、玉ねぎ、ベーコンを炒め、塩、こしょうをし粗熱を取る。ボウルに卵、牛乳を入れてよく混ぜ、ナチュラルチーズ²/₃量、④を加えて混ぜる。
- ⑤ 型に入れたままのキッシュ生地に⑤を流し入れ、残りのナチュラルチーズを散らす。
- ⑥ ⑥を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「180」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。

オーブン

手動

オープン

設定温度の目安
200℃

加熱時間の目安〈約10～15分〉

使用付属品

平皿



フォカッチャ

材料（直径約16cm1枚分）

① 強力粉 … 75g	② めるま湯（約40℃） … 70～80mL
③ 薄力粉 … 50g	オリーブ油 … 大さじ ¹ / ₂
④ 塩 … 2g	
⑤ 砂糖 … 2g	
⑥ ドライイースト … 小さじ ¹ / ₂	

作りかた

- ① ポリ袋に①を入れ軽く混ぜ、めるま湯、オリーブ油を加えてよく混ぜ、ひとまとめにする。
- ② こね上がったポリ袋に入れたまま室温に置き一次発酵させる。（目安は2～2.5倍）
- ③ 一次発酵後、軽くガス抜きをする。
- ④ 生地が表面がなめらかになるように丸め、ラップをかけ約20分置く。（ベンチタイム）
- ⑤ アルミホイルを敷き、その上で生地を直径約16cmの円形にのばしたら、ラップをかけ二次発酵させる。（目安は生地が1.5倍）
- ⑥ 手粉をつけた指で数箇所にくぼみをつける。オリーブ油（分量外）を生地の表面に塗る。
- ⑦ ⑥を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「200」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約10～15分焼く。

オーブン

手動

オープン

設定温度の目安180℃

加熱時間の目安〈約25～30分〉

使用付属品

平皿



スコーン

材料（直径5cmのもの8個分）

① 強力粉 … 100g	② <つやだし用>
③ 薄力粉 … 100g	④ 卵 … ¹ / ₂ 個分
⑤ パーキングパウダー … 小さじ ¹ / ₂	⑥ 塩 … 小さじ ¹ / ₄
⑦ 砂糖 … 40g	⑧ ⑥を合わせておく
⑨ バター（5mm角に切り、冷やしておく） … 50g	
⑩ 卵 … 1個	
⑪ 牛乳 … 30mL	

作りかた

- ① ボウルに①をふるい入れ、バターを加えて手で混ぜ、ぱさぱさの状態にする。
- ② ①に⑧を加えて手早く混ぜ、ひとまとめにする。
- ③ のし台に②をのせ、めん棒で厚さ1.5cmにのばし直径5cmの丸型で抜く。
- ④ 平皿にアルミホイルを敷き③をのせ、つやだし用に⑧を塗り、「手動」調理の「オープン」「180」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25～35分焼く。



●生地を作る際は、切るように混ぜる。

オーブン

手動

オープン

〔タルト生地〕
設定温度の目安
180℃

加熱時間の目安
〈約20分〉

使用付属品
平皿

使用付属品

平皿



フルーツタルト

材料（直径約18×高さ2.5cmのタルト型1個分）

タルト生地（下記参照） … 1個	粉ゼラチン … 5g
カスタードクリーム（P.25参照） … 適量	シロップ（缶詰の汁） … 100mL
フルーツミックス（缶詰） … 1缶	ミント … お好みで

作りかた

- ① タルト生地を焼く。（下記参照）
- ② 粉ゼラチンは、シロップにふやかし溶かしておく。
- ③ ①のタルト生地の粗熱が取れたら型からはずし、カスタードクリームを入れ、その上にフルーツを飾る。
- ④ ②をフルーツに塗り、つや出しをする。お好みでミントを飾る。



- 型の大きさ、材質によって焼き時間を調整してください。
- フルーツミックス（缶詰）は、お好みのくだものに変わってもよいでしょう。

オーブン

手動

オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安
〈約28分〉

〔タルト生地〕
設定温度の目安
180℃

加熱時間の目安
〈約20分〉

使用付属品
平皿

使用付属品

平皿



アーモンドタルト

材料（直径約18×高さ2.5cmのタルト型1個分）

タルト生地（下記参照） … 1個	① 薄力粉 … 20g
バター（室温に戻す） … 50g	② アーモンドパウダー … 40g
砂糖 … 50g	③ パーキングパウダー … 小さじ ¹ / ₂
卵（溶いたもの） … 1個	アーモンドスライス … 15g

作りかた

- ① タルト生地を焼く。（下記参照）
- ② クリーム状になったバターに砂糖を加えてすり混ぜる。
- ③ ②に卵を少しづつ加え、④を合わせてふるい入れ混ぜる。
- ④ 型に入れたままのタルト生地に③を流し入れ、表面をならし、アーモンドスライスを散らす。
- ⑤ ④を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約28分焼く。

オーブン

手動

オープン

設定温度の目安160℃

加熱時間の目安〈約25～30分〉

〔タルト生地〕

設定温度の目安180℃

加熱時間の目安〈約20分〉

使用付属品

平皿



作りかた

- ① タルト生地を焼く。（下記参照）
- ② ボウルに卵黄を入れ、砂糖約20gを加えて泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③ バターを入れ混ぜ、生クリーム、レモン汁を順に加えて混ぜ、薄力粉をふるい入れて混ぜる。
- ④ 別のボウルに卵白を入れて泡立て、砂糖約10gを加え、ツノが立つまで泡立てメレンゲを作る。
- ⑤ ③にメレンゲを半量加えて混ぜ、残りはメレンゲをつぶさないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ 型に入れたままのタルト生地に半量のアプリコットを並べ、⑤を流し入れ、さらに残りのアプリコットを上になべる。
- ⑦ ⑥を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。
- ⑧ 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。

タルト生地の作りかた

材料（1個分）
バター（室温に戻す） … 30g
砂糖 … 25g
卵（溶いたもの） … ¹/₂個
薄力粉 … 110g

〔作りかた〕

- ① ボウルにバターを入れへらでやわらかくなるまで練り、砂糖を加え白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 卵を少しずつ加え分離しないようによく混ぜ、ふるった薄力粉を加え混ぜ合わせる。まとまったら、ラップにくるみ冷蔵庫で休ませる。
- ③ ②を打ち粉をしたのし台にのせ、めん棒で型よりひとまわり大きめの厚さ3mmにのばし、型に敷き入れ、フォークで穴を開けておく。（ピケする）
- ④ ③を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「180」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約20分焼く。

オープン

手動
オープン

設定温度の目安
200℃

加熱時間の目安
〈約25～30分〉

使用付属品
平皿



アップルパイ

材料(直径約22cmのパイ皿1枚分)

市販の冷凍パイ生地(1枚100g) … 3枚
りんご … 正味約300g
砂糖 … 100g
レモン汁 … 大さじ1
シナモン … 小さじ1/4

① 卵 … 1/2個
塩 … 小さじ1/4
② ①を合わせておく

作りかた

- りんごは6～8つ割にし、芯と皮を取る。そのりんごを鍋に入れ、砂糖をまぶしレモン汁をかけ約30分～1時間置く。
- りんごから水分が出てきたら、①をIHヒーターの中央に置き「弱火」～「中火」で煮る。
- りんごが透き通ってきたら「中火」にし水分を飛ばし、汁気がなくなるまで煮詰め、最後にざるにあげて汁気をきり、シナモンを加える。
- 冷凍パイ生地は室温に戻しておく。
- 1枚を約26×26cmの正方形にのばし、その上にパイ皿をふせて型よりひとまわり大きく切る。
- パイ皿の上にとるませるようにして広げてのせ、ピッタリと敷いて、まわりの生地は型の縁にそって切り落とす。
- 底全体にフォークで穴を開けてから、③をのせる。
- 残りのパイ生地2枚を重ねて約22×25cmにのばし、縦11等分してひも状の生地を作る。
- 8本のひもを⑦の上に格子状にのせ、④を塗り、残りの3本をまわりにのせ、フォークの背で筋をつける。
- 表面全体につや出し用に④を塗る。
- ⑩を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「200」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25～35分焼く。

オープン

手動
オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安
〈約25分〉

使用付属品
平皿



いちごのショートケーキ

材料(幅約18×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型1個分)

<スポンジケーキ>
卵(卵黄と卵白に分ける) … 2個
砂糖 … 50g
バニラエッセンス … 少々
薄力粉(ふるっておく) … 50g
① バター … 10g
牛乳 … 大さじ1/2
② ①を合わせて加熱し溶かしておく

<デコレーション>
シロップ
③ 砂糖 … 15g
水 … 30mL
洋酒 … 小さじ1
④ 生クリーム … 100mL
砂糖 … 10g
⑤ ④を合わせて泡立てておく
いちご … 適量
ミントの葉 … 適量

作りかた

- <スポンジケーキ>
① アルミホイルで型を作る。(下記参照)
② ボールに卵白を入れハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
③ 卵黄を加え、さらに泡立ててから、バニラエッセンスを加え、混ぜる。
④ 薄力粉をふるい入れ、へらで練らないように粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ、⑤を加えて手早く混ぜる。
⑤ 平皿の上に①の型をのせ、④を型に流し入れ表面を平らにする。
⑥ 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、約25分様子を見ながら焼く。
⑦ 焼き上がったら、アルミホイルごと約10cmの高さから落とし焼き縮みを防ぎ、生地が冷めたらアルミホイル、オープンシートをはがす。
- <デコレーション>
⑧ 鍋に⑥を入れ、加熱する。砂糖が溶けたら加熱を止め、洋酒を加える。
⑨ 生地の側面を切りそろえ、生地を縦半分に切り、2段に重ねる。
⑩ 生地の表面に⑧を塗る。間に④の泡立てた生クリームといちごをはさむ。
⑪ 生クリームを全面に塗り、いちごとミントの葉を飾る。

オープン

手動
オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安
〈約18～22分〉

使用付属品
平皿



ブラウニー

材料(幅約18×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型1個分)

ブラックチョコレート(粗く刻む) … 60g
バター(室温に戻す) … 60g
砂糖 … 60g
卵 … 1 1/2 個

① 薄力粉 … 60g
② ココア … 大さじ1 1/2
③ ベーキングパウダー … 小さじ1/3
④ レーズン(粗く刻む) … 40g
⑤ くるみ(粗く刻む) … 40g

作りかた

- アルミホイルで型を作る。(P.82参照)
- 鍋をIHヒーターの中央に置き、チョコレートを入れて「とろ火」にして溶かす。
- ボウルにバターを入れクリーム状になるまでハンドミキサーで練り、砂糖を加えてよく混ぜる。
- 卵を少しずつ加えて混ぜ、②を加えてさらによく混ぜる。
- へらに持ち替えて、⑤をふるい入れてよく混ぜ、さらに⑥を加えて混ぜる。
- 平皿の上に①の型をのせ、⑤を型に流し入れ表面を平らにする。
- 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約12分焼き、型の前後を入れ替えて、さらに約6～10分焼く。

オープン

手動
オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安(約30～40分)

使用付属品
平皿



ベイクドチーズケーキ

材料(幅約18×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型1個分)

クリームチーズ(室温に戻す) … 200g
バター(室温に戻す) … 30g
卵(卵黄と卵白に分ける) … 2個
粉砂糖 … 50g

薄力粉 … 25g
生クリーム(室温に戻す) … 30mL
① レモン汁 … 大さじ1
② レモンの皮(すりおろす) … 1個分
③ ②を合わせておく

作りかた

- アルミホイルで型を作る。(P.82参照)
- ボールにクリームチーズを入れクリーム状になるまで混ぜ、卵黄を加えてしっかりと混ぜる。さらにバターを加え混ぜる。
- ②に粉砂糖1/2量と薄力粉を合わせてふるい入れ、ダマにならないように混ぜ、生クリームと④を加えて混ぜる。
- 別のボールに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てたら残りの粉砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
- ③に④を2回に分けて加え、へらでさっくりと混ぜる。
- 平皿の上に①の型をのせ、⑤を型に流し入れて、表面を平らにする。
- 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約30～40分焼く。
- 型に入れたまま、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

オープン

手動
オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安(約28～35分)

使用付属品
平皿



スフレチーズケーキ

材料(直径8.5cm×高さ4cmのスフレ型4個分)

クリームチーズ(室温に戻す) … 70g
バター(室温に戻す) … 10g
砂糖 … 50g
卵(卵黄と卵白に分ける) … 2個
生クリーム(室温に戻す) … 30mL

牛乳 … 20mL
ブランデー … 小さじ1
レモン汁 … 小さじ2
コーンスターチ … 20g
熱湯 … 300mL

作りかた

- ボウルにクリームチーズ、バターを入れクリーム状になるまで混ぜ、砂糖1/2量を加えてしっかりと混ぜる。卵黄を加えなめらかになるまで混ぜる。
- ①に生クリーム、牛乳、ブランデー、レモン汁の順に加え、そのつどしっかりと混ぜる。コーンスターチをふるい入れ、ダマにならないように混ぜる。
- 別のボールに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てたら残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
- ②に③を3回に分けて加え、へらでさっくりと混ぜ、スフレ型の内側にバター(分量外)を塗り、生地を入れ、型を軽く落として表面を平らにする。
- 平皿に④を置き、熱湯を生地にかからないように入れ、「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約28～35分焼く。

幅約18×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型の作りかた

準備するもの ・アルミホイル(32×25cmに切ったもの)・2枚 ・オープンシート(18×18cmに切ったもの)・1枚

1 アルミホイルを2枚重ねた上にオープンシートをのせる。(中心位置を合わせる)

2 オープンシートの大きさに合わせてアルミホイルを折る。長い方は2つ折りにする。

3 2つ折りにした②③を開いてから、⑤の角を折る。

4 ⑥の角になる部分に指を入れて、アルミホイルを立ち上げる。⑦を折り目に合わせ、三角に折り、最後に⑧を内側に折り返す。

完成

オープン

手動
オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安
〈約25分〉

使用付属品
平皿



チョコチップケーキ

材料(幅約18×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型1個分)

薄力粉 … 100g
ベーキングパウダー … 小さじ1弱
砂糖 … 30g
卵 … 1個

牛乳 … 大さじ3
バター(溶かしておく) … 30g
チョコチップ … 25g

作りかた

- アルミホイルで型を作る。(P.82参照)
- ボールに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ泡立て器で軽く混ぜ、卵、牛乳、バターを加え混ぜる。チョコチップを入れてへらで混ぜる。
- 平皿の上に①の型をのせ、②を型に流し入れ表面を平らにし、皿受けにのせる。
- 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25分焼く。

手動

オープン

手動

オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安
(約20分)

使用付属品

平皿

ミニケーキ

材料(幅約23×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型1個分)

- 卵 … 2個
砂糖 … 40g
バニラエッセンス … 少々
① 薄力粉 … 40g
② ココア … 5g
③ ①を合わせておく
④ 牛乳 … 大さじ $\frac{3}{4}$
⑤ バター … 7g
⑥ ③を合わせて加熱し溶かしておく
- ホイップクリーム(チョコ) … 適量
チョコレート(飾り用) … 適量
ダークチェリー
(シロップ漬け 細かく刻む) … 4粒

作りかた

- 1 アルミホイルで型を作る。(下記参照)
- 2 ボウルに卵を入れハンドミキサーで七分通り泡立てて、砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立て、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 3 ①をふるい入れ、へらでさっくりと粉気がなくなるまで混ぜ、⑥を加えて手早く混ぜる。
- 4 平皿の上に①の型をのせ、⑤を型に流し入れ表面を平らにする。
- 5 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約20分焼く。
- 6 焼き上がったら粗熱を取り、ラップをかけて冷ます。アルミホイル、オープンシートをはがし3等分に切る。ホイップクリームを塗り、ダークチェリーを散らして3段に重ねる。上にチョコレートを飾り4等分する。

オープン

手動

オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安
(約20分)

使用付属品

平皿

ロールケーキ

材料(幅約23×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型1個分)

- 卵 … 2個
砂糖 … 40g
バニラエッセンス … 少々
薄力粉 … 40g
- ① 牛乳 … 大さじ $\frac{3}{4}$
② バター … 7g
③ ①を合わせて加熱し溶かしておく
ホイップクリーム … 適量
くだもの(細かく刻む) … 適量

作りかた

- 1 アルミホイルで型を作る。(下記参照)
- 2 ボウルに卵を入れハンドミキサーで七分通り泡立てて、砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立て、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 3 薄力粉をふるい入れ、へらでさっくりと粉気がなくなるまで混ぜ、③を加えて手早く混ぜる。
- 4 平皿の上に①の型をのせ、③を型に流し入れ表面を平らにする。
- 5 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約20分焼く。
- 6 焼き上がったら粗熱を取り、ラップをかけて冷ます。アルミホイル、オープンシートをはがし、巻き終わり2cmほど残してホイップクリームを塗り、くだものを散らす。手前から巻き、巻き終わりは下にして、しばらく置いてから切る。

オープン

手動

オープン

設定温度の目安
160℃

加熱時間の目安
(約13~17分)

使用付属品

平皿

焼き抹茶ドーナツ 焼きココアドーナツ 焼き紅茶ドーナツ

材料(直径約8cmドーナツ型4個分)

<ココア味>

- 薄力粉 … 170g
ココア … 10g
① ベーキングパウダー … 小さじ2
砂糖 … 40g
- 牛乳 … 大さじ3
卵 … 1個
バター(溶かしたもの) … 20g
トッピング(チョコチップ) … 30g

<紅茶味>

- 薄力粉 … 170g
紅茶(ティーバッグ) … 8g
① ベーキングパウダー … 小さじ2
砂糖 … 40g
- 牛乳 … 大さじ3
卵 … 1個
バター(溶かしたもの) … 20g

<抹茶味>

- 薄力粉 … 170g
抹茶 … 5g
① ベーキングパウダー … 小さじ2
砂糖 … 40g
- 牛乳 … 大さじ3
卵 … 1個
バター(溶かしたもの) … 20g
トッピング(甘納豆など) … 30g

作りかた

- 1 平皿の内側にバター(分量外)を薄く塗しておく。
- 2 ボウルに①を入れ、泡立て器で混ぜる。牛乳、卵、バターを入れ、へらで混ぜる。
- 3 打ち粉(分量外)をしたのし台に、②の生地を取り出し、めん棒で約1cmの厚さにのばしてドーナツ型で4個抜く。
- 4 ③を平皿にのせ「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約13~17分焼く。
- 5 デコレーションを飾る。

デコレーションの作りかた

材料

<チョコがけ>

ホワイトチョコレート … 40g

<アイシング(コーヒー味)>

粉砂糖 … 20g
コーヒー … 小さじ1
お湯 … 小さじ $\frac{1}{2}$

<アイシング(いちご味)>

粉砂糖 … 20g
いちごジャム … 小さじ1
レモン汁 … 小さじ $\frac{1}{2}$

<その他>

カラースプレー … 適宜
アラザン … 適宜

【作りかた】

- 1 ボウルにアイシングの材料を入れ、スプーンでなめらかになるまでよく混ぜる。
- 2 お好みで、溶かしたホワイトチョコレートをかけたり、アイシングをして飾る。
- 3 仕上げにカラースプレーやアラザンで飾る。

おすすめのデコレーション

- 焼きドーナツ(ココア味)+ホワイトチョコレート+アイシング(コーヒー味)
- 焼きドーナツ(紅茶味)+アイシング(いちご味)
- 焼きドーナツ(抹茶味)+ホワイトチョコがけ



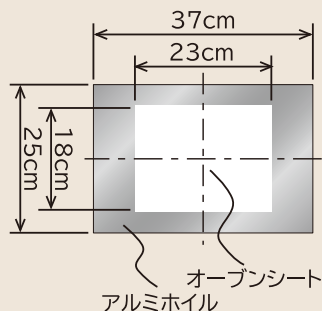
- トッピングはお好みで、②で混ぜ込んでよい。
- 型抜きして余った生地は直径約3cmに丸め、平皿に並べてのせ、「手動」調理の「オープン」「160」で焼くとミニドーナツになります。



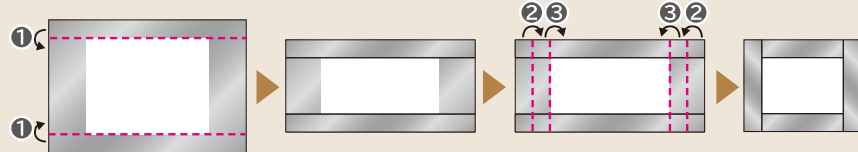
幅約23×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型の作りかた

準備するもの ・アルミホイル(37×25cmに切ったもの)・2枚 ・オープンシート(23×18cmに切ったもの)・1枚

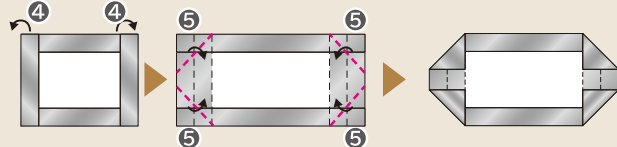
- 1 アルミホイルを2枚重ねた上にオープンシートをのせる。(中心位置を合わせる)



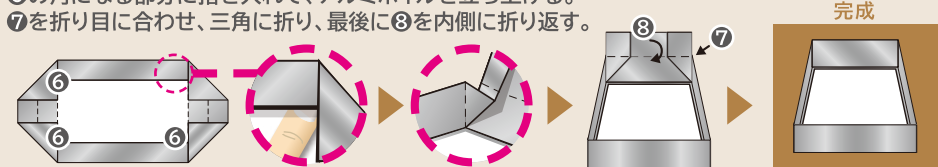
- 2 オープンシートの大きさに合わせてアルミホイルを折る。長い方は2つ折りにする。



- 3 2つ折りにした②③を開いてから、⑤の角を折る。



- 4 ⑥の角になる部分に指を入れて、アルミホイルを立ち上げる。⑦を折り目に合わせ、三角に折り、最後に⑧を内側に折り返す。



完成



☑ オープン
手動
オープン
設定温度の目安
140℃
加熱時間の目安
〈約50～60分〉
使用付属品
平皿 

カステラ

材料(幅約20×奥行12×高さ5cmのアルミホイル型1個分)

卵 … 2個 強力粉 … 40g
砂糖 … 65g ざらめ … 小さじ2

④ 「はちみつ … 15g
牛乳 … 小さじ2

④を合わせて温め溶かしておく

作りかた

- ① アルミホイルで型を作る。(下記参照)
- ② ボウルに卵を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てる。砂糖を3～4回に分けて加え、もったりするまで泡立てる。(生地が白っぽくなり「の」の字がかけやすく消えない状態)
- ③ ④を②に少しずつ加えながら泡立てる。
- ④ 強力粉を3回に分けてふるい入れ、そのつどハンドミキサーで混ぜ合わせる。粉が見えなくなり、生地を持ち上げて跡が残るまで2～3分混ぜ合わせる。
- ⑤ 平皿に①の型を横向きにのせ、そのなかにざらめを散らし、④の生地を型に流し入れ、竹串などを使用して垂直に立て、生地を切るように縦横に5～6回動かして泡切りし、表面を整える。
- ⑥ 「手動」調理の「オープン」「140」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約50～60分焼く。
- ⑦ 焼き上がったら、粗熱を取り型を外して、長く切ったラップにオープンシート(15cm×25cm)のをせ、カステラを逆さにして置き、ラップで全体を包んで半日以上置いてなじませる。



☑ オープン
手動
オープン
設定温度の目安
180℃
加熱時間の目安
〈約25～30分〉
使用付属品
平皿 

スイートポテト

材料(4cm菊型12個分)

さつまいも … 300g

④ バター … 30g
砂糖 … 45g
卵黄 … 1個分
生クリーム … 30mL
ラム酒 … 小さじ1
シナモン … 少々

<つやだし用>

⑧ 「卵黄 … 1個分
みりん … 小さじ1

⑧を合わせておく

作りかた

- ① さつまいもをゆでて熱いうちにつぶし、④を加えなめらかになるまでよく混ぜる。
- ② 型に①を分け入れ、表面を整え、⑧をぬる。
- ③ ②を平皿に並べ、「手動」調理の「オープン」「180」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。



☑ オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約16～20分〉
使用付属品
平皿 

マドレーヌ

材料(直径約10cmの金属製マドレーヌ型4個分)

卵 … 1個 薄力粉 … 40g
砂糖 … 40g バター(溶かしておく) … 40g
レモン汁 … 小さじ1

作りかた

- ① 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて、砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立てる。
- ② レモン汁を加えて混ぜ、薄力粉をふるい入れへらで練らないように混ぜバターを加えて手早く混ぜる。
- ③ 型に敷紙を敷き、②の生地を分け入れる。
- ④ ③を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約16～20分焼く。



☑ オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約16～20分〉
使用付属品
平皿 

マフィン

材料(直径4cmのマフィン型)

④ 薄力粉 … 65g 砂糖 … 30g
ベーキングパウダー … 小さじ1 1/4 卵(溶いておく) … 1/2 個
牛乳 … 大さじ1 1/4
バター(室温に戻す) … 40g レーズン … 40g

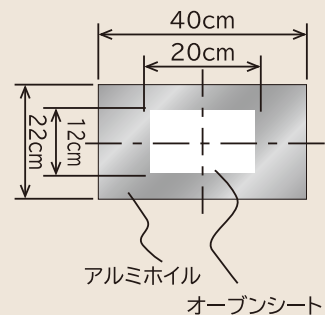
作りかた

- ① ④を合わせてふるう。
- ② ボウルにバターを入れ、やわらかくなるまで練る。砂糖を入れ、白っぽくふんわりするまで泡立て器で混ぜる。
- ③ 卵を少しずつ入れながら、泡立て器でしっかり混ぜる。
- ④ ④を入れへらでさっくり混ぜ、牛乳を入れて混ぜる。最後にレーズンを入れて混ぜる。
- ⑤ 型に④の生地を分け入れて平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約16～20分焼く。

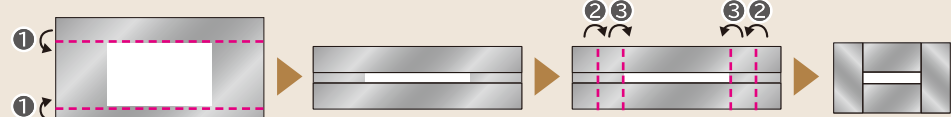
幅約20×奥行12×高さ5cmのアルミホイル型の作りかた

準備するもの ・アルミホイル(40×22cmに切ったもの)・4枚 ・オープンシート(20×12cmに切ったもの)・1枚

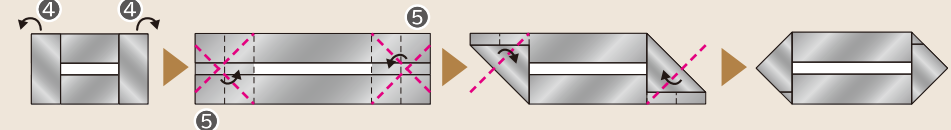
- ① アルミホイルを2枚重ねた上にオープンシートをのせる。(中心位置を合わせる)



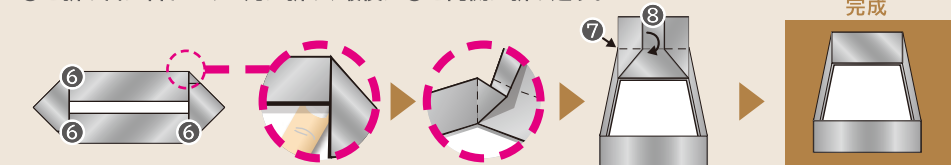
- ② オープンシートの大きさに合わせてアルミホイルを折る。長い方は2つ折りにする。



- ③ 2つ折りにした②③を開いてから、⑤の角を折る。



- ④ ⑥の角になる部分に指を入れて、アルミホイルを立ち上げる。⑦を折り目に合わせ、三角に折り、最後に⑧を内側に折り返す。



☑ オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約16～20分〉
使用付属品
平皿 

モカチョコマドレーヌ

材料(直径約10cmの金属製マドレーヌ型4個分)

卵 … 1個 薄力粉 … 40g
砂糖 … 30g バター(溶かしておく) … 40g
④ インスタントコーヒー … 小さじ1
一口チョコレート(1/4に切る) … 4粒
お湯 … 小さじ1

作りかた

- ① 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて、砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立てる。
- ② ④を加えて混ぜ、薄力粉をふるい入れへらで練らないように混ぜバターを加えて手早く混ぜる。
- ③ 型に敷紙を敷き、②の生地を分け入れる。チョコを均等に散らす。
- ④ ③を平皿にのせ、「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約16～20分焼く。



☑ オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約16～20分〉
使用付属品
平皿 

チョコマフィン

材料(直径4cmのマフィン型)

④ 薄力粉 … 65g 砂糖 … 35g
ココア … 7g 卵(溶いておく) … 1 個
ベーキングパウダー … 小さじ1 生クリーム(室温に戻す) … 30mL
バター(室温に戻す) … 35g チョコチップ … 35g

作りかた

- ① マフィンの作りかた①～③を参照。
- ② ④を入れへらでさっくり混ぜ、生クリームを入れて混ぜる。最後にチョコチップを入れて混ぜる。
- ③ 型に②の生地を分け入れる。
- ④ ③を平皿に並べてのせたら、「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約16～20分焼く。



手動



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
180℃
加熱時間の目安
〈約25～30分〉
使用付属品
平皿

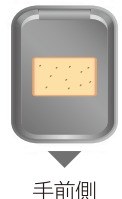
パウンドケーキ

材料(幅約18×奥行9×高さ5cmのアルミホイル型1個分)

バター(室温に戻す) … 100g レーズン … 60g
砂糖 … 80g ④ 薄力粉 … 100g
バニラエッセンス … 少々 パーキングパウダー … 小さじ1弱(3g)
卵(溶きほぐす) … 2個

作りかた

- 1 アルミホイルで型を作る。(下記参照)
- 2 ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで練り砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜる。
- 3 卵を少しずつ加えながら混ぜ、レーズンを加えてへらで混ぜ合わせる。④を合わせてふるい入れ、練らないようにして混ぜる。
- 4 平皿の上に①の型を横向きにのせ、③を型に入れ、表面をならし中央をくぼませる。
- 5 「手動」調理の「オープン」「180」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。



手前側



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約22～32分〉
使用付属品
平皿

バナナブレッド

材料(幅約18×奥行9×高さ5cmのアルミホイル型1個分)

卵 … 1個
砂糖 … 50g
サラダ油 … 大さじ1
バナナ(つぶしておく) … 2本
チョコチップ … 25g
④ 薄力粉 … 100g
パーキングパウダー … 小さじ1/2

作りかた

- 1 アルミホイルで型を作る。(下記参照)
- 2 ボウルに卵と砂糖を入れて混ぜ、サラダ油を加えて混ぜ合わせる。
- 3 ②にバナナを混ぜ、④をふるい入れて混ぜ、チョコチップを入れて軽く混ぜる。
- 4 平皿の上に①の型を横向きにのせ、③を型に入れ表面を平らにする。
- 5 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約22～32分焼く。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約30～40分〉
使用付属品
平皿

豆腐のガトーショコラ

材料(幅約18×奥行9×高さ5cmのアルミホイル型1個分)

絹ごしとうふ(軽く水切りする) … 240g はちみつ … 大さじ2
④ ブラックチョコレート … 50g ⑥ 薄力粉 … 40g
豆乳(または牛乳) … 大さじ1 ココア … 20g
④を合わせて加熱し溶かしておく ⑥を合わせてふるっておく
砂糖 … 50g ラム酒 … 少々
卵 … 1個 ココア(仕上げ用) … 適量

作りかた

- 1 アルミホイルで型を作る。(P.88参照)
- 2 ボウルに裏ごしした豆腐を入れ、泡だて器で滑らかになるまでよく混ぜる。
- 3 ②の中に④と砂糖、卵、はちみつを加え混ぜ合わせ、⑥をふるい入れラム酒を加えて混ぜる。
- 4 平皿の上に①の型を横向きにのせ、③を型に流し入れ表面を平らにする。
- 5 「手動」調理の「オープン」「160」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約30～40分焼く。
- 6 粗熱をとり、ラップで覆って冷蔵庫で冷やす。冷えたら、表面にココアをふりかける。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
100℃
加熱時間の目安
〈約70～80分〉
使用付属品
平皿

いちご風味の焼きメレンゲ

材料(直径1cmのもの30個分)

卵白 … 1個分 粉糖(またはグラニュー糖) … 40g
塩 … ひとつまみ かき氷シロップ(いちご味) … 10g

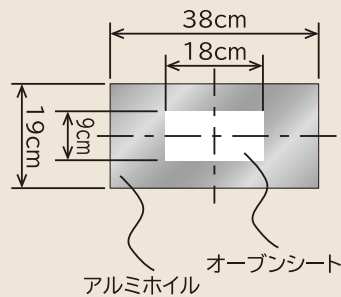
作りかた

- 1 ボウルに卵白と塩を入れハンドミキサーで泡だてる。
- 2 ①の中に粉糖を数回に分けて加え泡立てる。
- 3 しっかり角が立つ艶のあるメレンゲになったら、いちごシロップを加え、低速でキメを整えながら全体を混ぜ合わせ、口金をつけた絞り出し袋に入れる。
- 4 平皿にアルミホイルを敷き③を直径約1cmに絞り出す。「手動」調理の「オープン」「100」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約70～80分焼く。
- 5 焼きあがったら、そのまま庫内に約20分放置し、乾燥させる。

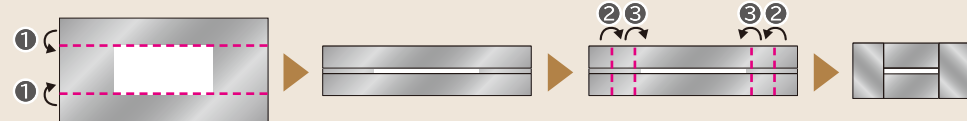
幅約18×奥行9×高さ5cmのアルミホイル型の作りかた

準備するもの ・アルミホイル(38×19cmに切ったもの)・2枚 ・オープンシート(18×9cmに切ったもの)・1枚

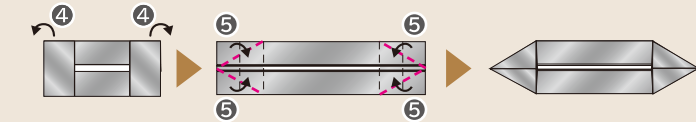
- 1 アルミホイルを2枚重ねた上にオープンシートをのせる。(中心位置を合わせる)



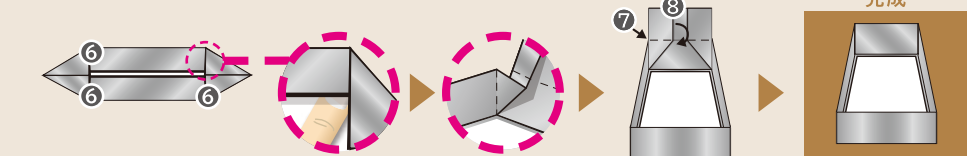
- 2 オープンシートの大きさに合わせてアルミホイルを折る。長い方は2つ折りにする。



- 3 2つ折りにした②③を開いてから、⑤の角を折る。



- 4 ⑥の角になる部分に指を入れて、アルミホイルを立ち上げる。⑦を折り目に合わせ、三角に折り、最後に⑧を内側に折り返す。



完成



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
180℃
加熱時間の目安
〈約30～40分〉
使用付属品
平皿

ケーキサレ

材料(幅約18×奥行9×高さ5cmのアルミホイル型1個分)

バター … 15g ⑥ 薄力粉 … 100g
玉ねぎ(みじん切り) … 100g パーキングパウダー … 小さじ1 1/2
④ 牛乳 … 100mL 粉チーズ … 6g
卵 … 1個 塩 … 小さじ1/2
サラダ油 … 大さじ1 ベーコン(1cm角に切る) … 60g

作りかた

- 1 アルミホイルで型を作る。(P.88参照)
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き、「弱火」～「中火」で加熱しバターを溶かして、玉ねぎを軽くいため、冷ましておく。
- 3 ボウルに④を入れて混ぜ、⑥をふるい入れてよく混ぜる。さらにベーコンを加えて軽く混ぜる。
- 4 平皿の上に①の型を横向きにのせ、③を型に流し入れ表面を平らにする。
- 5 「手動」調理の「オープン」「180」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約30～40分焼く。



手前側



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
100℃
加熱時間の目安
〈約70～80分〉
使用付属品
平皿

くるみと黒ごまの焼きメレンゲ

材料(直径1cmのもの30個分)

卵白 … 1個分 くるみ(細かく砕く) … 20g
塩 … ひとつまみ 黒すりごま … 大さじ1(約5g)
粉糖(またはグラニュー糖) … 40g

作りかた

- 1 ボウルに卵白と塩を入れハンドミキサーで泡だてる。
- 2 ①の中に粉糖を数回に分けて加え泡立てる。
- 3 しっかり角が立つ艶のあるメレンゲになったら、低速でキメを整えながら全体を混ぜ合わせる。最後にくるみと黒すりごまを加えてさっくり混ぜ合わせ、口金をつけた絞り出し袋に入れる。
- 4 平皿にアルミホイルを敷き③を直径約1cmに絞り出す。「手動」調理の「オープン」「100」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約70～80分焼く。
- 5 焼きあがったら、そのまま庫内に約20分放置し、乾燥させる。

手動



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約13～18分〉
使用付属品
平皿

クッキー

材料(直径約3cmの型16個分)

バター(室温に戻す) … 25g バニラエッセンス … 少々
砂糖 … 20g 薄力粉 … 55g
卵 … 1/4個分(約13g)

作りかた

- 1 バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよく練り、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
- 2 卵を加えクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。
- 3 薄力粉をふるいながら加え、へらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる。
- 4 打ち粉(分量外)をしたのし台に、③の生地を取り出し、めん棒で約5mmの厚さにのばす。直径約3cmの型で抜き、アルミホイルを平皿に敷きクッキーをのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**160**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約13～18分焼く。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約16～20分〉
使用付属品
平皿

ソフトクッキー

材料(4cm菊型12個分)

バター … 50g バニラエッセンス … 少々
砂糖 … 60g チョコチップ … 40g
はちみつ … 15g ⑥ ナッツ類(くるみ、アーモンドなどを粗く刻む) … 30g
卵黄 … 1個分
④ 薄力粉 … 110g
④ ベーキングパウダー … 小さじ1/2
④ ⑤を合わせておく

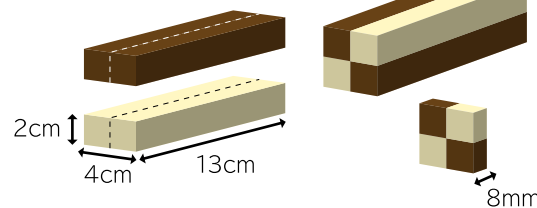
作りかた

- 1 バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよく練り、砂糖とはちみつを加えて、さらによく混ぜる。
- 2 ①に卵を入れ、クリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。
- 3 ④をふるいながら加え、へらでさっくりと混ぜ、⑥を加えてさらに混ぜる。
- 4 ③を12等分し平たく丸め、型に入れる。
- 5 ④を平皿に並べ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**160**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約16～20分焼く。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
160℃
加熱時間の目安
〈約15～20分〉
使用付属品
平皿

生地の合わせかた



アイスボックスクッキー

材料(16個分)

<普通の生地> <ココア生地>
バター(室温に戻す) … 25g バター(室温に戻す) … 25g
砂糖 … 20g 砂糖 … 20g
卵 … 1/4個分(13g) 卵 … 1/4個分(13g)
バニラエッセンス … 少々 ④ 薄力粉 … 55g
薄力粉 … 55g ④ ココア … 7g
④ ⑤を合わせておく

作りかた

- 1 上のクッキーの作りかた①～②を参照。
- 2 薄力粉をふるいながら加え、へらでさっくりと混ぜる。粉っぽさがなくなり、ひとかたまりになったら、13×4×2cmの板状にラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる。ココア生地も同様に作っておく。
- 3 板状の生地を縦半分に分け、断面に卵白(分量外)を薄く塗り、2種類を互い違いに合わせ、約8mmの厚さに16等分する。
- 4 平皿にアルミホイルを敷き、③を並べ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**160**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約15～20分焼く。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
120℃
加熱時間の目安
〈約28～32分〉
使用付属品
平皿

シュガーバターラスク



黒ごまラスク



オレンジショコララスク

材料(12枚分)

<シュガーバターラスク>
フランスパン(厚さ5mmに切る) … 12枚
④ バター … 50g
④ グラニュー糖 … 25g
④ ⑤を合わせておく
<黒ごまラスク>
フランスパン(厚さ5mmに切る) … 12枚
④ 黒ごま(すりごま) … 大さじ1
④ バター … 50g
④ グラニュー糖 … 25g
④ ⑤を合わせておく
<オレンジ ショコララスク>
フランスパン(厚さ5mmに切る) … 12枚
④ ココア … 小さじ1/2
④ オレンジピール(細かく刻む) … 適量
④ バター … 50g
④ グラニュー糖 … 25g
④ ⑤を合わせておく

作りかた

- 1 パンの表面に④を薄く塗る。
- 2 平皿にオープンシートを敷き①を並べ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**120**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約28～32分焼く。
- 3 焼きあがったら、そのまま庫内に約20分放置し、乾燥させる。



オープン
手動
オープン
[スライスアーモンド]
設定温度の目安
140℃
加熱時間の目安
〈約5分〉
[ラスク]
設定温度の目安
120℃
加熱時間の目安
〈約28～32分〉
使用付属品
平皿

キャラメルナッツラスク

材料(12枚分)

フランスパン(厚さ5mmに切る) … 12枚 バター … 30g
スライスアーモンド … 30g ④ 生クリーム … 30mL
④ 砂糖 … 30g
④ はちみつ … 15g
④ ⑤を合わせておく

作りかた

- 1 平皿にオープンシートを敷き、スライスアーモンドをひるげ「**手動**」調理の「**オープン**」「**140**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、約5分焼く。加熱が終了したら、すぐに取出す。
- 2 フライパンをIHヒーターの中央に置き④を入れ、「**中火**」で加熱する。茶色く色付いてきたら加熱を止め、①を加えて絡める。
- 3 パンの表面に②を薄く塗る。
- 4 平皿にオープンシートを敷き③を並べ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**120**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約28～32分焼く。
- 5 焼きあがったら、そのまま庫内に約20分放置し、乾燥させる。



オープン
手動
オープン
設定温度の目安
140℃
加熱時間の目安
〈約5分〉
使用付属品
平皿

ホワイトロシェ

材料(1回分)

くるみ … 50g ドライフルーツ … 30g
マシュマロ … 50g ホワイトチョコ … 200g
全粒粉のビスケット … 30g いちごのフリーズドライ(細かく刻む) … 適量

作りかた

- 1 平皿にアルミホイルを敷き、くるみを重ならないようにのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**140**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約5分焼く。
- 2 焼いたくるみとマシュマロ、ビスケット、ドライフルーツを細かくする。
- 3 鍋をIHヒーターの中央に置き、ホワイトチョコレートを砕いて入れ「**とろ火**」で溶かし、8割程溶けたら加熱を止め、マシュマロを入れ余熱で少し溶かす。
- 4 ③に②を入れからめる。
- 5 オープンシートにスプーンで一口大に落とし、いちごのフリーズドライを飾り、冷蔵庫で冷やして固める。

手動



きなこパフ

材料(1回分)

小町麴(¼に切る) … 20g
ホワイトチョコレート … 30g

④ きなこ … 15g
砂糖 … 15g

作りかた

- ① 平皿にアルミホイルを敷き、麴を重ねないようにのせる。
- ② 「**手動**」調理の「**オープン**」「**140**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約5分焼く。
- ③ 鍋をIHヒーターの中央に置き、ホワイトチョコレートを砕いて入れ「**とろ火**」で溶かす。
- ④ 焼いた麴に溶かしたチョコレートをからめ、合わせた④をまぶす。



チョコパフ

材料(1回分)

小町麴(¼に切る) … 20g
チョコレート … 30g

ココア … 小さじ1

作りかた

- ① 平皿にアルミホイルを敷き、麴を重ねないようにのせる。
- ② 「**手動**」調理の「**オープン**」「**140**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約5分焼く。
- ③ 鍋をIHヒーターの中央に置き、チョコレートを砕いて入れ「**とろ火**」で溶かす。
- ④ 焼いた麴に溶かしたチョコレートをからめ、ココアをまぶす。



なめらかプリン

材料(直径約8×高さ4cmのスフレ型6個分)

④ 牛乳 … 240mL
砂糖 … 60g
卵黄 … 4個(Mサイズ)
生クリーム … 120mL
バニラエッセンス … 少々
<カラメルソース>

⑤ 砂糖 … 60g
水 … 大さじ2
水 … 大さじ1

作りかた

- ① 鍋をIHヒーターの中央に置き、④を入れ「**弱火**」で人肌くらいに温め、かき混ぜて砂糖を溶かす。
- ② 火を止め、残りの材料を混ぜ合わせ、裏ごしする。
- ③ ②を型に分け入れ、平皿にのせ、「**手動**」調理の「**オープン**」「**140**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分加熱する。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 鍋をIHヒーターの中央に置き、⑤を入れ「**弱火**」～「**中火**」にしてあめ色になるまで煮詰めたら火を止め、水を加えて手早く混ぜる。
- ⑤ ③にお好みで④をかける。

50音順

さくいん

あ

アーモンドタルト … 81
アイスボックスクッキー … 90
赤魚の姿煮 … 42
赤魚の煮つけ … 43
赤魚の干物 … 34
アクアパッツァ【適温調理：焼き物】… 13
アクアパッツァ【オープン：蒸し物】… 60
あさりの酒蒸し … 21
あさりのサフランライス … 21
あじの塩焼き … 33
あじの天ぷら【オープン：ノンフライ】… 55
あじの開き【オープン：魚焼き】… 34
あじフライ【適温調理：焼き物】… 13
あじフライ【オープン：ノンフライ】… 51
あじフライ温め … 46
アスパラの肉巻きフライ【オープン：ノンフライ】… 51
アップルパイ … 82
アプリコットクラフティー … 81
あんパン … 68

え

エッグポテトパン … 67
えび … 38
えびチリ … 16
えびの天ぷら【オープン：ノンフライ】… 55
えびフライ【適温調理：揚げ物】… 29
えびフライ【オープン：ノンフライ】… 52

お

お好み焼き【適温調理：焼き物】… 14
お好み焼き【オープン：焼き物】… 36
お好み焼き【オープン：冷凍食品】… 48
オニオンパン … 64
オニオンリング … 30
オムレツ … 20
親子丼 … 22
オランジェ ショコララスク … 91

か

ガーリックトースト … 14
かき揚げ温め … 46
かきフライ … 29

い

いかの天ぷら【オープン：ノンフライ】… 55
いかのみそ漬け焼き … 79
いかフライ【オープン：ノンフライ】… 52
いかめし … 22
いか焼き … 61
いかリング【オープン：ノンフライ】… 52
いさきの塩焼き … 33
イタリアン風カツレツ【オープン：ノンフライ】… 50
いちごのショートケーキ … 82
いちご風味の焼きメレンゲ … 89
いわしの丸干し … 78

う

ウインナーパン … 65
うずらの卵とウインナーの串揚げ
【オープン：ノンフライ】… 52
うなぎの温め … 60

え

えだまめ(冷凍) … 58

き

かじきまぐろのみそ漬け … 35
カスタードクリーム … 25
カステラ … 86
かぼちゃの天ぷら【オープン：ノンフライ】… 56
かぼちゃのプリン … 27
かぼちゃパン … 65
かますの干物 … 34
から揚げ(大/小)【オープン：冷凍食品】… 47
から揚げ温め … 46
かりんとう … 32
かりんとうまんじゅう … 32
かれいの姿煮 … 42
かれいの煮つけ … 43
カレーパン … 65
かんたんパン … 63

き

キッシュ … 80
きなこパフ … 92
きなこボール … 70
キャラメルナッツラスク … 91

く

空芯菜とにんにくのいため物 … 15
クッキー … 90
串揚げ … 29
串カツ【オープン：ノンフライ】… 50
グラタンパン … 80
グラハムパン … 64
クリームパン【適温調理：卵焼き】… 24
クリームパン【オープン：パン】… 69
くると黒ごまの焼きメレンゲ … 89
クレープ・シュゼット … 24
黒ごまラスク … 91

け

ケーキサレ … 89

こ

小あじのみりん干し … 78
コーヒーパン … 69
ゴーヤチャンプル … 13
コーンマヨパン … 67
黒糖パン … 64
ココアボール … 70
クロquette【適温調理：揚げ物】… 29
クロquette【オープン：ノンフライ】… 53
クロquette(大/小)【オープン：冷凍食品】… 47
クロquette温め … 46

さ

サーモンフライ【オープン：ノンフライ】… 51
さけのかす漬け … 35
さけのちゃんちゃん焼き … 59
さざえ … 38
ささみフライ【オープン：ノンフライ】… 51
さつまいもの天ぷら【オープン：ノンフライ】… 56
さばのみそ煮 … 43

サムゲタン・・・・・・・・・・19
さわらの西京漬け・・・・・・35
さんまの塩焼き・・・・・・・・32
さんまの開き・・・・・・・・・・34
さんまのみりん干し・・・・・・78

しいたけの天ぷら【オープン：ノンフライ】・・56
シーフードピザ・・・・・・・・・・41
シーフードピラフ・・・・・・・・・・17
塩ざけ【オープン：魚焼き】・・・・・・・・34
塩ざけ【オープン：過熱水蒸気】・・・・・・45
塩さば【オープン：魚焼き】・・・・・・・・34
塩さば【オープン：過熱水蒸気】・・・・・・45
塩さんま・・・・・・・・・・33
ししゃも・・・・・・・・・・34
シナモンボール・・・・・・・・・・70
シナモンロール・・・・・・・・・・25
市販のギョウザ（冷蔵/冷凍）・・・・・・60
市販のシュウマイ（冷凍/チルド）・・・・62
市販のピザ（冷蔵/冷凍）・・・・・・41
シュウマイ・・・・・・・・・・62
シュガーバターラスク・・・・・・・・・・91
ショコラパン・・・・・・・・・・69
ショコラバナナパン・・・・・・・・・・70
白身魚のソテー・・・・・・・・・・11

スイートポテト・・・・・・・・・・86
スクランブルエッグ・・・・・・・・・・20
スコーン・・・・・・・・・・80
スパイシーチキン【オープン：ノンフライ】・・53
スパゲティカルボナーラ・・・・・・・・・・23
スパゲティバスカトーレ・・・・・・・・・・23
スパゲティパペロンチーノ・・・・・・・・・・23
スパニッシュオムレツ・・・・・・・・・・20
スフレチーズケーキ・・・・・・・・・・83
スペアリブ・・・・・・・・・・75
スルメ・・・・・・・・・・79

セサミパン・・・・・・・・・・64

セロリギョウザ・・・・・・・・・・61
そば粉のガレット・・・・・・・・・・14
ソフトクッキー・・・・・・・・・・90

大学いも・・・・・・・・・・19
たいごはん・・・・・・・・・・17
大豆とひじきの煮物・・・・・・・・・・19
大豆のキーマカレー・・・・・・・・・・18
たいの塩釜焼き・・・・・・・・・・77
たいの塩焼き・・・・・・・・・・33
たいの塩焼き（切り身）・・・・・・・・・・34
たい焼き【オープン：冷凍食品】・・・・・・48
たこ焼き【オープン：冷凍食品】・・・・・・48
卵焼き・・・・・・・・・・21
玉ねぎオープン焼き・・・・・・・・・・77
タンドリーチキン・・・・・・・・・・74

チーズ入りチキンハンバーグ・・・・・・・・35
チーズケーキ・・・・・・・・・・26
チーズリゾット・・・・・・・・・・17
チキンカツ【オープン：ノンフライ】・・・・49
チキンソテー・・・・・・・・・・11
チキンナゲット【オープン：ノンフライ】・53
チキンロール・・・・・・・・・・75
ちくわ天【オープン：ノンフライ】・・・・56
チヂミ・・・・・・・・・・14
チャーハン【適温調理：焼き物】・・・・18
チャーハン【オープン：冷凍食品】・・・・47
チョコチップケーキ・・・・・・・・・・83
チョコパフ・・・・・・・・・・92
チョコマーブルパン・・・・・・・・・・68
チョコマフィン・・・・・・・・・・87
チョコレートケーキ・・・・・・・・・・26
チンジャオロウスー・・・・・・・・・・15

手作りハーブソーセージ・・・・・・・・・・77

手作りポークハム・・・・・・・・・・76
天ぷら・・・・・・・・・・27
天ぷら温め・・・・・・・・・・46

豆腐のガトーショコラ・・・・・・・・・・89
豆腐のチーズケーキ・・・・・・・・・・26
トースト・・・・・・・・・・72
ドーナツ・・・・・・・・・・31
どら焼き・・・・・・・・・・27
ドリア・・・・・・・・・・40
鶏手羽先の甘辛揚げ【オープン：ノンフライ】・53
鶏手羽先のつけ焼き【オープン：焼き物】・・36
鶏手羽先のつけ焼き【オープン：過熱水蒸気】・44
鶏手羽中の塩焼き【オープン：焼き物】・・37
鶏手羽中の塩焼き【オープン：過熱水蒸気】・44
鶏肉と長ねぎのホイル焼き・・・・・・・・73
鶏肉の竜田揚げ【オープン：ノンフライ】・・54
鶏のから揚げ【適温調理：揚げ物】・・28
鶏のから揚げ【オープン：ノンフライ】・・54
鶏の照り焼き・・・・・・・・・・75
鶏の天ぷら【オープン：ノンフライ】・・55
鶏のハーブ焼き【オープン：焼き物】・・37
鶏のハーブ焼き【オープン：過熱水蒸気】・44
鶏の柔らか蒸し・・・・・・・・・・76
鶏ハム・・・・・・・・・・76
とんかつ・・・・・・・・・・28
とんかつ温め・・・・・・・・・・46

なすの揚げびたし・・・・・・・・・・30
なすの天ぷら【オープン：ノンフライ】・・56
生ざけのホイル焼き・・・・・・・・・・73
生ざけの野菜蒸し・・・・・・・・・・13
なめらかプリン・・・・・・・・・・92

煮込みハンバーグ・・・・・・・・・・10
にしんの塩焼き・・・・・・・・・・33
にしんの干物・・・・・・・・・・34

パウンドケーキ・・・・・・・・・・88
パエリア・・・・・・・・・・72
はたはた・・・・・・・・・・34
ハッシュドポテト（冷凍）【オープン：ノンフライ】・54
ハッシュドビーフ・・・・・・・・・・18
ハ宝菜・・・・・・・・・・15
バナナブレッド・・・・・・・・・・88
はまぐり・・・・・・・・・・38
ハムカツ【オープン：ノンフライ】・・・・50
パリパリチキンのサラダ・・・・・・・・・・12
パンケーキ・・・・・・・・・・25
ハンバーグ【適温調理：焼き物】・・・・10
ハンバーグ【オープン：焼き物】・・・・36
ハンバーグのホイル焼き・・・・・・・・・・73
バンバンジー・・・・・・・・・・59

ビーフステーキ・・・・・・・・・・12
ピザトースト・・・・・・・・・・72
一口かつ【オープン：ノンフライ】・・・・49
ピリ辛ウイング・・・・・・・・・・75
ヒレカツ【オープン：ノンフライ】・・・・49
ピロシキ・・・・・・・・・・31

ブイヤベース・・・・・・・・・・19
フォカッチャ・・・・・・・・・・80
豚肉の香味揚げ【オープン：ノンフライ】・・50
フライドチキン・・・・・・・・・・28
フライドチキン温め・・・・・・・・・・46
フライドポテト・・・・・・・・・・31
フライドポテト（冷凍）【オープン：ノンフライ】・54
ブラウニー・・・・・・・・・・83
ぶりがまの塩焼き・・・・・・・・・・78
ぶりのつけ焼き・・・・・・・・・・35
フルーツケーキパン・・・・・・・・・・71
フルーツタルト・・・・・・・・・・81
フルーツフリッター・・・・・・・・・・31
フレンチトースト【適温調理：卵焼き】・・・・25
フレンチトースト【オープン：手動】・・・・71

バイクドチーズケーキ・・・・・・・・・・83
ベーコンエピ・・・・・・・・・・66
ベーコンロール・・・・・・・・・・66

ボークソテー・・・・・・・・・・12
ほたて・・・・・・・・・・38
ほっけの開き・・・・・・・・・・34
骨付きもも（塩）【オープン：焼き物】・・・・37
骨付きもも（塩）【オープン：過熱水蒸気】・45
ホワイトソース・・・・・・・・・・22
ホワイトロシエ・・・・・・・・・・91

マーボー豆腐・・・・・・・・・・16
マカロニグラタン・・・・・・・・・・40
マドレーヌ・・・・・・・・・・87
マフィン・・・・・・・・・・87
豆パン・・・・・・・・・・67

蒸しえび・・・・・・・・・・62
蒸しきのこ・・・・・・・・・・58
蒸ししゃぶ・・・・・・・・・・57
蒸しとうもろこし・・・・・・・・・・58
蒸し鶏・・・・・・・・・・59
蒸しパン・・・・・・・・・・24
蒸し野菜（火の通りにくい野菜）・・・・57
蒸し野菜（火の通りやすい野菜）・・・・57

目玉焼き・・・・・・・・・・21
めんたいこパン・・・・・・・・・・66

モカチョコマドレーヌ・・・・・・・・・・87

焼きいも・・・・・・・・・・77
焼きおにぎり【オープン：冷凍食品】・・・・48
焼きおにぎり【オープン：手動】・・・・79
焼きギョウザ・・・・・・・・・・11
焼き紅茶ドーナツ・・・・・・・・・・85
焼きココアドーナツ・・・・・・・・・・85
焼きしいたけ・・・・・・・・・・79
焼きそば・・・・・・・・・・16
焼きとうもろこし・・・・・・・・・・79
焼きとり（塩）【オープン：焼き物】・・・・37
焼きとり（塩）【オープン：過熱水蒸気】・45
焼きとり（たれ）・・・・・・・・・・37
焼きなす・・・・・・・・・・77
焼きビーフン・・・・・・・・・・16
焼き豚・・・・・・・・・・39
焼き抹茶ドーナツ・・・・・・・・・・85
焼き明太子・・・・・・・・・・78
焼きもち・・・・・・・・・・18
野菜いため・・・・・・・・・・15
野菜チップス・・・・・・・・・・30
野菜のグラタン・・・・・・・・・・40
野菜の素揚げ・・・・・・・・・・30

ラザニア・・・・・・・・・・39
ラタトゥーユ・・・・・・・・・・18

レーズンパン・・・・・・・・・・70

ローストビーフ【適温調理：焼き物】・・・・12
ローストビーフ【オープン：オープン】・39
ロールキャベツ・・・・・・・・・・58
ロールケーキ・・・・・・・・・・84

ホームページから「使いかた動画」や「おすすめレシピ」を見る

■スマートフォンやタブレット端末を使うとき（コードが読み取れるとき）

① コードを読み取る



「使いかた動画」「おすすめレシピ」

② 型式を選択
(取扱説明書の
表紙をご確認
ください)



③ 見たい項目を選択



④ 再生



■パソコンを使うとき（コードが読み取れないとき）

① URLを入力

「使いかた動画」 http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual_movie/ih/l300t_series/index.html

「おすすめレシピ」 <http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/recipe/m/>

② 見たい項目を選択

③ 再生

(お知らせ)

- ご利用の環境によっては、コードの読み取り、動画の再生ができない場合があります。
- ご利用の際は、通信費等の費用がかかります。
- 「使いかた動画」や「おすすめレシピ」のホームページ掲載は、予告なく変更・中止することがあります。

 日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

