

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

HITACHI
Inspire the Next

ヘルシーシェフ

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

販促物

MRO-S7CA webレシピ集（印刷）



オートメニューをご紹介します。

作れるオートメニューはwebレシピ集にてご覧いただけます。



webレシピ集

＝ 焼き物 ＝

オート13 ハンバーグ
オート14 鶏のハーブ焼き
オート16 焼きいも
オート22 タンドリーチキン
オート23 塩ざけ
オート24 塩さば
オート25 野菜とチーズのグリル
オート26 冷凍鶏のから揚げ
オート32 ローストビーフ
オート33 豚のしょうが焼き
オート34 鶏の照り焼き
オート35 ぶりの照り焼き
オート36 あじの開き
オート37 焼き野菜
応用13 ビーフハンバーグ
応用16 ベークドポテト
応用13 ピーマンの肉詰め
手動 焼きとり
手動 ローストチキン
手動 さけのムニエル

＝ スープ・だし・汁物 ＝

オート61 かつお昆布だし
オート62 とん汁
応用61 煮干し昆布だし
応用62 けんちん汁

＝ ゆで物 ＝

応用10 ほうれん草のおひたし
応用11 イタリアンサラダ

＝ グラタン・キッシュ ＝

オート15 マカロニグラタン
応用15 えびのドリア
応用15 ラザニア
手動 ほうれん草のキッシュ
手動 ホワイトソース
手動 市販の冷凍グラタン

＝ いため物 ＝

オート17 チンジャオロウスー
オート38 豚肉とピーマンのみそそぼろ
オート39 なすのみそいため
応用17 ホイコウロウ

＝ 蒸し物 ＝

オート18 茶わん蒸し
オート40 鶏の簡単蒸し
オート41 あさりの酒蒸し
オート42 なすときのこの蒸しサラダ
応用18 手作り豆腐
応用40 鶏の酒蒸し

＝ スイーツ ＝

オート19 型抜きクッキー
オート30 冷凍今川焼き
オート31 冷凍たい焼き
オート68 スポンジケーキ(デコレーションケーキ)
オート69 シフォンケーキ(プレーン)
オート70 パウンドケーキ(プレーン)
オート71 らくらくクッキー
応用19 絞り出しクッキー
応用19 アーモンドクッキー
手動 エクレア
手動 スフレチーズケーキ
手動 ロールケーキ(プレーン)
手動 アップルパイ
手動 りんごのプリザーブ
手動 焼きりんご
手動 マドレーヌ
手動 マフィン
手動 柔らかプリン
手動 カスタードクリーム

＝ 揚げ物(ノンフライ) ＝

オート21 鶏のから揚げ
オート43 手羽先のから揚げ
オート44 とんカツ
オート45 ヒレカツ
オート46 えびフライ
オート47 あじフライ
オート48 ポテトコロッケ
オート49 えびの天ぷら
オート50 チキン南蛮

＝ カレー・シチュー ＝

オート51 カレー(ボーク&ビーフ)
オート52 クリームシチュー

＝ 煮物 ＝

オート53 肉豆腐
オート54 肉じゃが
オート55 簡単肉じゃが
オート56 かぼちゃの煮物
オート57 筑前煮
オート58 さばのみそ煮
オート59 ふろふき大根
オート60 きんぴらごぼう
応用53 鶏ささみと豆腐のみぞれ煮
応用54 ロールキャベツ
応用56 里いもの煮物

＝ パン・ピザ ＝

オート12 トースト(裏返し)
オート20 ピザ(パン生地)
オート72 簡単パン
手動 トースト(裏返し)
手動 バターロール(ロールパン)
手動 山形食パン
手動 市販のピザ

＝ パスタ ＝

オート63 ゆであげパスタ
オート64 カルボナーラ
オート65 ペペロンチーノ

＝ その他麺・ごはん物 ＝

オート66 焼きそば
オート67 焼きうどん
手動 炊飯(ごはん)
手動 赤飯(おこわ)
手動 山菜おこわ

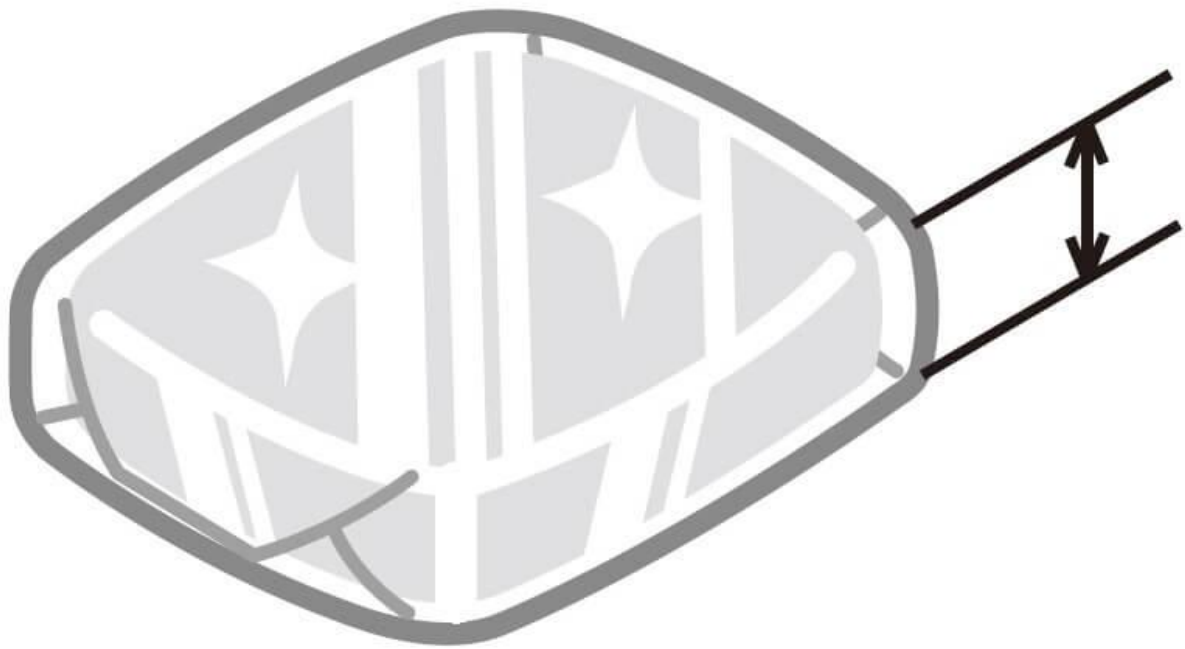
==== 冷凍食品 ====

- オート26 冷凍鶏のから揚げ
- オート27 冷凍チャーハン
- オート28 冷凍ピザ
- オート29 冷凍たこ焼き
- オート30 冷凍今川焼き
- オート31 冷凍たい焼き

肉や魚の上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

- **材料は新鮮な物を**

厚さ2〜3cm(しゃぶしゃぶ用肉は約1cm)



1回分ずつ(200〜300g)に分け、しゃぶしゃぶ用肉は、約1cmの厚さで、その他の肉や魚は2〜3cmの厚さで、極端に薄くならないように平らな形にひとまとめにします。

- **ブロック肉などの厚みが不均一な肉は**

折り込んで厚みを均一にして冷凍します。

- **薄くて細長い形状の肉は**

煮えてしまうことがあるので、折りたたんで2〜3cmの厚さの平らな形にして冷凍します。

- **ラップなどで、ぴったり密封をします**

ラップで包むときは、ラップが食品の間に入らないように包むとはがしやすくなります。

- **バランなどの飾りや敷き物は取り除きます**

- **魚の下ごしらえは**

魚はうろこやえら、内臓を取り除き、塩水で洗って水けをふき取り、1尾ずつ冷凍します。

野菜の下ゆでのコツ

＊ 014 下ゆで葉・果菜で加熱できる野菜は

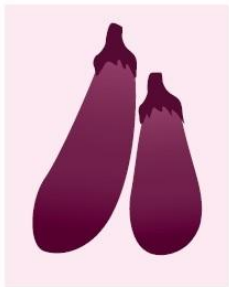
葉菜

ほうれん草、小松菜など葉が食べられるもの



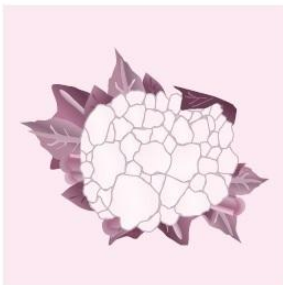
果菜

なす、かぼちゃなど果実や種子が食べられるもの



花菜

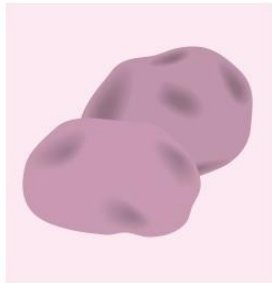
カリフラワー、ブロッコリーなど花弁やつぼみが食べられる物



＊ 015 下ゆで根菜で加熱できる野菜は

根菜

じゃがいも、さつまいもなど地中にある根茎や根が食べられる物

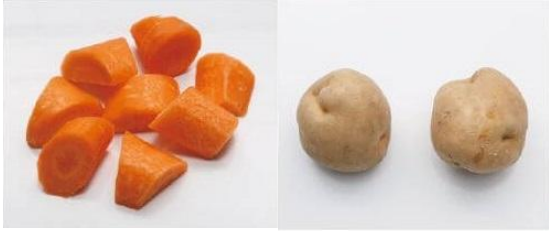


＊ 料理に合わせた下ごしらえを

葉菜、果菜、花菜の太い物には、十文字の切り目を入れたり、房になっている物は子房に分けます。



根菜類は、同じ大きさに切りそろえたり、なるべく同じ大きさの物を選びます。



・材料に合ったアク抜きを

ほうれん草などは、加熱後すぐに水に取ります。なすやカリフラワーなどは、加熱前に薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。

・ラップでの包みかた

・ほうれん草などの葉菜

茎と葉を交互にして重ね、ラップでしっかりと包みます。



・ブロッコリーなどの果菜、花菜

小房に分け、重ならないようにし、ラップの上にすき間を作らないように並べて、ピッタリと包みます。



・じゃがいもなどの根菜を丸のまま

中央をあけてラップでびったりと包みます。



加熱後は上下をひっくり返して3～5分ほどそのままおきます。

・アスパラガス

はかまを外し、穂先と根元を交互にし、包みます。

・仕上がり調節は

・さいの目切りや薄切りにした場合

仕上がり調節^弱に合わせます。

・にんじん、さつまいも

仕上がり調節^弱に合わせます。太い場合は仕上がり調節^{標準（中）}に合わせます。

・かぼちゃ

仕上がり調節^強に合わせます。

・アスパラガス

仕上がり調節^{やや強}に合わせます。



作りかた

- 耐熱容器にAを入れ、レンジ 600W 約2分30秒 で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
- あら熱を取り、Bを加えてよく混ぜ、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。
- 取り外したテーブルプレートに、③を並べ、下段に入れ 料理 人気メニュー 13 ハンバーグ で加熱する。
- 加熱後、皿に盛り、トマトケチャップとウスターソースをよく混ぜ合わせてかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約29分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	338kcal	3.3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	2人分	3人分	4人分
A 玉ねぎ(みじん切り)	50g	75g	100g
A バター	7g	10g	15g
B 合びき肉	150g	225g	300g
B パン粉	15g	25g	カップ3/4(約30g)
B 牛乳	大さじ1・1/2個	大さじ2・1/4	大さじ3
B 卵(溶きほぐす)	1/2個	3/4個	1個
B 塩	小さじ1/4弱	小さじ1/2弱	小さじ1/2弱
B こしょう、ナツメグ	各少々	各少々	各少々
トマトケチャップ、ウスターソース	各適量	各適量	各適量

ハンバーグのコツ

生地の作りかたは

ねならないようによくかき混ぜ、空気抜きをしてから形を作って加熱すると、柔らかくふっくらと仕上がります。

2人分は

仕上がり調節 弱 で加熱します。

形を作るときは

生地の中央をくぼませると火の通りを良くし、焼き上がりの中央のふくれを防ぎます。厚さは1.5～2cmにします。

生地作りにフードプロセッサーを使って作るときは

それぞれの取扱説明書を参照します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた ① レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	500W	約1分30秒
3人分	500W	約2分
4人分	600W	約2分30秒

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは 脱臭 で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

鶏のハーブ焼き



作りかた

- 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てAをまぶす。
- ①の皮を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、下段に入れ料理人気メニュー14 鶏のハーブ焼きで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	2～6人分	 テーブルプレート 下段	258kcal	0.4g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
鶏もも肉（皮つき、1枚約250gの物）	1枚	1・1/2枚	2枚	2・1/2枚	3枚
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々	各少々
A タイム、マジョラム、ローズマリーなどのハーブ（生または乾燥品）	各少々	各少々	各少々	各少々	各少々

鶏のハーブ焼きのコツ

骨付き肉は
仕上がり調節 強 で加熱します。
6人分（鶏肉3枚分）のときは
仕上がり調節 強 で加熱します。
2人分（鶏肉1枚分）のときは
仕上がり調節 弱 で加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは 脱臭 で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

焼きいも



作りかた

- さつまいもの皮に、フォークで穴をあけるか、切れ目を入れる。
- 取り外したテーブルプレートにさつまいもを焼きいものコツを参照して並べ、下段に入れ料理人気メニュー16 焼きいもで加熱する。
- 竹ぐしを刺してみ、通ればでき上がり。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約56分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	350kcal	0.1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	2人分（2本）	3人分（3本）	4人分（4本）
さつまいも（1本約250gの物）	2本	3本	4本

焼きいものコツ

さつまいもの太さは
直径4～5cmの物が適しています。
2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。
並べかたは

2人分 

4人分 

汚れが気になるときは
アルミホイルまたはクッキングシートを敷きます。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

オート
22

タンンドリーチキン



下ごしらえ

- 鶏肉は、厚みのあるところには切り目を入れ、1枚を6等分し、合わせたAをもみ込む。冷凍しない場合は、冷蔵庫で約30分漬け込み**作りかた①**に進む。
- 冷凍保存袋(市販)より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れ、クッキングシートの上に肉どうしが付かないように皮を上にして並べ、密閉する。
- 金属トレーなどにのせて平らにし、**上手な冷凍保存(フリージング)のコツ**を参照して冷凍する。

作りかた

- 保存袋から肉を取り出し、皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、**下段**に入れ**料理** **人気メニュー** **22 タンドリーチキン** 仕上がり調節 **強** で加熱する。冷凍せずに焼く場合は、仕上がり調節 **中** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約32分	2〜4人分	 テーブルプレート下段	273kcal	1.2g

注意

 テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う指示

材料	2人分	3人分	4人分
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	1枚	1・1/2枚	2枚
A カレー粉	大さじ1/4	大さじ1/3	大さじ1/2
A トマトケチャップ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
A 塩	少々	小さじ3/4	小さじ1/2
A しょうが(すりおろし)	1/4かけ	1/3かけ	1/2かけ
A にんにく(すりおろし)	1/2かけ	3/4かけ	1かけ
A プレーンヨーグルト	15g	22.5g	30g

タンンドリーチキンのコツ

仕上がり調節は

弱	やや弱	中	やや強	強
2人分(冷凍以外)	2人分(冷凍)	3人分(冷凍以外) 4人分(冷凍以外)	3人分(冷凍) 4人分(冷凍)	

3、4人分(冷凍以外)を焼くときは
焼き色を濃く仕上げたい場合に **やや強** で加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

オート
23

塩ざけ



下ごしらえ

- 冷凍保存袋(市販)より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れる。
- クッキングシートの上へ皮を上にして塩ざけを置き、塩ざけどうしがつかないようにして並べて密閉する。
- 金属トレーなどにのせて平らにし、**上手な冷凍保存(フリージング)のコツ**を参照して冷凍する。

作りかた

- 取り外したテーブルプレートに、塩ざけの盛りつけたときに上になる方を上にして、**塩ざけのコツ**を参照して並べる。
- ①を**下段**に入れ、**料理** **人気メニュー** **23 塩ざけ** 仕上がり調節 **強** で加熱する。冷凍しない場合は、仕上がり調節 **中** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	2〜4人分	 テーブルプレート下段	159kcal	1.5g

注意

 テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う指示

材料	2人分(2切れ)	3人分(3切れ)	4人分(4切れ)
塩ざけの切り身(1切れ約80gの物)	2切れ	3切れ	4切れ

塩ざけのコツ

仕上がり調節は

弱	やや弱	中	やや強	強
2人分(冷凍以外)	3人分(冷凍以外) 4人分(冷凍以外)	2人分(冷凍)	3人分(冷凍) 4人分(冷凍)	

3、4人分(冷凍以外)を焼くときは
焼き色を薄く仕上げたい場合に **やや弱** で加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら焼きます。
並べかたは



テーブルプレートの汚れが気になるときは
クッキングシートを敷きます。

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは**脱臭**で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません



下ごしらえ

1. 冷凍保存袋（市販）より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れる。
2. クッキングシートの上へ皮を上にして塩さばを置き、塩さばどうしがつかないようにして並べて密閉する。
3. 金属トレーなどにのせて平らにし、**上手な冷凍保存（フリージング）のコツ**を参照して冷凍する。

作りかた

1. 取り外したテーブルプレートに塩さばの盛りつけたときに上になる方を上にして、**塩さばのコツ**を参照して並べる。
2. ②を**下段**に入れ、**料理** **人気メニュー** **24 塩さば** **仕上がり調節** **強**で加熱する。冷凍しない場合は仕上がり調節 **中**で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約24分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	291kcal	1.8g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	2人分（2切れ）	3人分（3切れ）	4人分（4切れ）
塩さば（1切れ約100gの物）	2切れ	3切れ	4切れ

塩さばのコツ

仕上がり調節は

弱	やや弱	中	やや強	強
2人分(冷凍以外)	3人分(冷凍以外) 4人分(冷凍以外)	2人分(冷凍)	3人分(冷凍) 4人分(冷凍)	

3、4人分(冷凍以外)を焼くときは

焼き色を薄く仕上げたい場合に**やや弱**で加熱します。

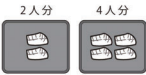
加熱直後にドアを開けるときは

油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。

加熱が足りなかったときは

グリルで様子を見ながら焼きます。

並べかたは



テーブルプレートの汚れが気になるときは
クッキングシートを敷きます。

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは**脱臭**で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

野菜とチーズのグリル



下ごしらえ

- キャベツ、赤キャベツは芯を残したまま、くし形に切り、その他の野菜は、ひとくち大または薄めに切る。
- カマンベールチーズの上面に十字に切れ目を入れる。冷凍しないで焼く場合は、[作りかた④](#)に進む。
- 冷凍保存袋(市販)より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れ、野菜とチーズがつかないように並べ、密閉する。
- 金属トレーなどにのせて平らにし、[上手な冷凍保存\(フリージング\)のコツ](#)を参照して冷凍する。

作りかた

- クッキングシートをカマンベールチーズよりひとまわり大きく切り、その上にカマンベールチーズをのせ、取り外したテーブルプレートの中央にのせる。
- カマンベールチーズのまわりに野菜を寄せて並べ、[下段](#)に入れ [料理人気メニュー](#) [25 野菜とチーズのグリル](#) [仕上がり調節](#) [強](#) で加熱する。冷凍せずに焼く場合は、[仕上がり調節](#) [中](#) で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	103kcal	0.5g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料	2人分	3人分	4人分
ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、赤キャベツ、芽キャベツ、赤パプリカ、黄パプリカ、かぼちゃ、ミニトマト、絹さやなど合わせて	135g	200g	270g
カマンベールチーズ(1個約100gの物)	1/2個	1個	1個

野菜とチーズのグリルのコツ

仕上がり調節は

弱	やや弱	中	やや強	強
2人分(冷凍以外)	2人分(冷凍)	3人分(冷凍以外) 4人分(冷凍以外)	3人分(冷凍) 4人分(冷凍)	

3、4人分(冷凍以外)を焼くときは

焼き色を濃く仕上げたい場合に [やや強](#) で加熱します。

2人分を焼くときは

カマンベールチーズの上面に切れ目を入れず、1/2個に切ります。切ったカマンベールチーズは、加熱途中で切れ目から流れ出るため、クッキングシートで包んでから加熱します。

加熱が足りなかったときは

[グリル](#) で様子を見ながら加熱します。

関連するコツ(別紙)

[上手な冷凍保存\(フリージング\)のコツ](#)



加熱の目安

加熱：約15分

1回に作れる分量

1～3人分

使用付属品



テーブルプレート
下段

注意



指示

付属品の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

●取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます

●子供や幼児が触れないように気をつけてください

作りかた

- 冷凍鶏のから揚げの包装や容器（トレー）をすべて外し、取り外した
テーブルプレート^①の中央に寄せて並べる。
- ①を**下段**に入れ **料理** **人気メニュー** **26 冷凍鶏のから揚げ** で、加熱
する。

冷凍鶏のから揚げのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

分量		仕上がり調節
1人分	3～4個	弱
2人分	5～6個	中
3人分	7～9個	強

小さいから揚げ（1個約20gの物）の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジ と **オープン** を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します
皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

レシピを参照し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合は **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する

加熱不足の原因になります。食品に霜がついている場合は取り除いてから加熱をします。

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です

食品は冷凍室から出したての物を

冷凍室から取り出したら、食品をすぐに並べて加熱します。溶けてしまうと、加熱し過ぎの原因になります。

包装や容器（トレー）は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器（トレー）が溶けることがあります。

包装のまま調理可能と記載があっても必ず包装や容器（トレー）、添付のソースなどはすべて外し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

アルミホイルを使用しない

レンジ加熱を行うため、アルミホイルを使用すると火花（スパーク）の原因になります。

殻や皮（膜）がある食品は調理しない

レンジ加熱を行うためエビやグリーンピースは飛び散ることがありますので、調理しないでください。

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

オート32

ローストビーフ



作りかた

1. 牛肉に塩、こしょうをし、にんにくをすり込み、サラダ油を全体に塗る。
2. 取り外したテーブルプレートの中央に①をのせる。
3. ③を下段に入れ料理おかず32 ローストビーフで加熱する。
4. 加熱後、冷蔵庫で十分に冷ましてから薄切り、器に盛る。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約52分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	276kcal	2.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	2人分	3人分	4人分
牛もも肉（かたまり）	400g	600g	800g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
にんにく（すりおろす）	1/2片	3/4片	1片
サラダ油	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1

ローストビーフのコツ

肉は冷蔵庫から出したての物を
使用する肉は冷蔵庫から出してすぐに使用します。
肉の直径は
4.5〜5cm（2人分）、5〜7cm（3人以上）の物を使います。直径が小さい物は火が通り過ぎになります。
2人分の場合
仕上がり調節弱で加熱します。
形状が不ぞろいの場合は
木綿製のたこ糸でしばって形を整えるか、ネットで包むと整った形状になります。
加熱終了後、焼きむらが気になるときは
テーブルプレートの前後を入れかえ、グリルで様子を見ながら加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリルで様子を見ながら加熱します。
塩、こしょうの分量は
塩は肉の重さの0.8〜1%、こしょうは肉の重さの0.3〜0.4%が目安です。

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは脱臭で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

オート33

豚のしょうが焼き



作りかた

1. 豚肉を合わせたAに15分程度つけておく。
2. 取り外したテーブルプレートに①を広げて並べ、下段に入れ料理おかず33 豚のしょうが焼きで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約20分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	289kcal	1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	2人分	3人分	4人分
豚ロース薄切り肉（厚さ2〜3mmの物）	200g	300g	400g
A 酒	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
A しょうゆ	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A しょうが（すりおろす）	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 砂糖	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2

豚のしょうが焼きのコツ

2人分の場合
仕上がり調節弱で加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリルで様子を見ながら焼きます。
汚れが気になるときは
アルミホイルまたはクッキングシートを敷きます。

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは脱臭で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

鶏の照り焼き



作りかた

- 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て合わせたAに15分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ①の皮を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、**下段**に入れ **料理** **おかず** **34 鶏の照り焼き** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約27分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	275kcal	1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	2人分	3人分	4人分
鶏もも肉（皮つき、1枚約250gの物）	1枚	1・1/2枚	2枚
A しょうゆ	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A みりん	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
A しょうが汁	少々	少々	少々

鶏の照り焼きのコツ

市販のたれは

好みでAのかわりに使ってもよいでしょう。メーカーの種類によっては焼き色が異なります。

2人分の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは **脱臭** で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

ぶりの照り焼き



作りかた

- ぶり是水けをふき取り、合わせたAに20分程度つけて下味をつけ、汁けをかるく切る。
- ①の盛りつけたときに上になる方を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
- ②を**下段**に入れ **料理** **おかず** **35 ぶりの照り焼き** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約22分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	302kcal	2.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	2人分（2切れ）	3人分（3切れ）	4人分（4切れ）
ぶりの切り身（1切れ約100gの物）	2切れ	3切れ	4切れ
A しょうゆ	大さじ2	大さじ2強	カップ1/4
A みりん	大さじ2	大さじ2強	カップ1/4

ぶりの照り焼きのコツ

2人分の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

加熱直後にドアを開けるときは

油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

並べかたは



焼き色は

魚に含まれる脂の量で焼き色が変わるため、3段階の仕上がり調節で焼き加減を調節します。

汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは **脱臭** で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

オート
36

あじの開き



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約26分	1～2人分	 テーブルプレート 下段	131kcal	1.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	1人分（1枚）	2人分（2枚）
あじの開き（1枚100～120gの物）	1枚	2枚

作りかた

1. あじの盛りつけたときに上になる方を上にして**あじの開きのコツ**を参照し、取り外したテーブルプレートに並べる。

2. ①を**下段**に入れ **料理** **おかず** **36 あじの開き** で加熱する。

あじの開きのコツ

1人分の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

干物（1枚）が70g以下のときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

加熱直後にドアを開けるときは

油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

並べかたは

1人分

2人分



焼き色は

魚に含まれる脂の量や塩のふり加減によってかわります。3段階の仕上がり調節で焼き加減を調節します。

汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは **脱臭** で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

オート
37

焼き野菜

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	1～3人分	 テーブルプレート 下段	97kcal	0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	1人分	2人分	3人分
ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、赤キャベツ、芽キャベツ、赤パプリカ、黄パプリカ、かぼちゃ、プチトマト、さやえんどうなど合わせて	140g	270g	400g
A アンチョビ（みじん切り）	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
A スタッフトオリーブ（みじん切り）	1個	2個	3個
A オリーブ油	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1
A 白ワインベネガー	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2
A レモン汁	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々

焼き野菜のコツ

1人分の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

3人分の場合

仕上がり調節 **強** で加熱します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。



作りかた

- 耐熱容器にAを入れ、レンジ 600W 約2分30秒 で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
- あら熱を取り、Bを加えてよく混ぜ、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。
- 取り外したテーブルプレートに③を並べ、下段に入れ 料理 人気メニュー 11 ハンバーグ で加熱する。
- 加熱後、皿に盛り、トマトケチャップとウスターソースをよく混ぜ合わせてかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約29分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	346kcal	3.3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意	
 指示	テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	2人分	3人分	4人分
A 玉ねぎ (みじん切り)	50g	75g	100g
A バター	7g	10g	15g
B 牛ひき肉	150g	225g	300g
B パン粉	15g	25g	カップ3/4(約30g)
B 牛乳	大きじ1・1/2個	大きじ2・1/4	大きじ3
B 卵 (溶きほぐす)	1/2個	3/4個	1個
B 塩	小さじ1/4弱	小さじ1/2弱	小さじ1/2弱
B こしょう、ナツメグ	各少々	各少々	各少々
トマトケチャップ、ウスターソース	各適量	各適量	各適量

ハンバーグのコツ

生地の作りかたは

ねらないようによくかき混ぜ、空気抜きをしてから形を作って加熱すると、柔らかくふっくらと仕上がります。

2人分は

仕上がり調節 弱 で加熱します。

形を作るときは

生地の中央をくぼませると火の通りを良くし、焼き上がりの中央のふくれを防ぎます。厚さは1.5～2cmにします。

生地作りにフードプロセッサーを使って作るときは

それぞれの取扱説明書を参照します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた ① レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	500W	約1分30秒
3人分	500W	約2分
4人分	600W	約2分30秒

お願い	
調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは 脱臭 で加熱してください 臭いが気になるときは、換気扇を回してください ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません	



作りかた

1. 取り外したテーブルプレートにじゃがいもを並べて、**下段**に入れ
- 料理人気メニュー16焼きいもで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約56分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	114kcal	0g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料		2人分（2個）	3人分（3個）	4人分（4個）
じゃがいも（1個約150gの物）		2個	3個	4個

ピーマンの肉詰め



作りかた

- 耐熱容器にAを入れ、レンジ 600W 約1分50秒 で加熱して、あら熱を取る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コソ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
- ピーマンはへたを残したままタテ2つ割りにして種を除いて洗い、水けを切って内側に小麦粉をふる。
- ボウルにBと①を入れ、よく混ぜ合わせて12等分し、②に詰める。
- 取り外したテーブルプレートに③を並べ、下段に入れ、料理 人気メニュー 13 ハンバーグ で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約29分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	261kcal	1.3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料	2人分（6個）	3人分（9個）	4人分（12個）
ピーマン	3個	4・1/2個	6個
A 玉ねぎ（みじん切り）	65g	100g	130g
A バター	6g	9g	12g
B 豚ひき肉（または合びき肉）	130g	195g	260g
B パン粉	10g	15g	20g
B 卵（溶きほぐす）	1/2個	3/4個	1個
B 塩	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ1/2
B こしょう	少々	少々	少々
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量

ピーマンの肉詰めのコソ

生地の作りかたは
ならないようによくかき混ぜ、空気抜きをしてから形を作って加熱すると、柔らかくふっくらと仕上がります。
2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。
生地作りにフードプロセッサーを使って作るときは
それぞれの取扱説明書を参照します。
加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた ① レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	500W	約1分
3人分	600W	約1分30秒
4人分	600W	約1分50秒

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは、脱臭 で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

焼きとり



作りかた

- 合わせたAの中に鶏肉と野菜をつけ込み、ときどき返しながら20分程度おいて、鶏肉と野菜を交互に竹ぐしに刺しておく。
- 取り外したテーブルプレートに①を並べ、下段に入れグリル 17～22分 で加熱し、裏返して グリル 6～11分 で加熱する。



手動
グリル
加熱：17～22分 裏返して6～11分

使用付属品

テーブルプレート
下段

カロリー

384kcal

塩分

4.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	4人分(12本)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物、ひとくち大に切る)	2枚
長ねぎ(3～4cm長さに切る)	2本
ししとうがらし(へたと種を取る)	12本
A しょうゆ	カップ1/2
A みりん	カップ1/4
A 砂糖	大さじ2～3
A サラダ油	大さじ1

ひとくちメモ

好みでAのかわりに市販のたれを使っても良いでしょう。
汚れが気になるときは、テーブルプレートにクッキングシートを敷きます。

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは、脱臭 で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

ローストチキン



作りかた

- 鶏肉はよく洗って水けをふき、塩、こしょうをすり込む。
- 手羽を背中中で組ませて胸を上にし、両足を木綿製のたこ糸で、しばって形を整える。
- 取り外したテーブルプレートにクッキングシートを敷いて、その中央に野菜を寄せて広げ、その上に②の胸を上にしてのせ、全体にはけでサラダ油を塗る。
- 食品を入れずに オープン 予熱有 190℃ で予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、③を 下段 に入れ 80～90分 で加熱する。

手動
オープン
190℃ 予熱：約9分 加熱：80～90分

使用付属品

テーブルプレート
下段

カロリー

2072kcal

塩分

13.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	1羽分
若鶏 (内臓抜き、約1.2kgの物)	1羽分
塩	小さじ2
こしょう	少々
にんじん (輪切り、1cm幅に切る)	100g
玉ねぎ (輪切り、1cm幅に切る)	100g
セロリ (葉を取り除き、4～5cm幅に切る)	100g
サラダ油	適量

ローストチキンのコツ

首のついた若鶏は
皮を残してつけ根から切り落とします。
くさがりが気になる場合は
レモン 1/2 個 (分量外) の切り口で全体をこすると良いでしょう。

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは、脱臭 で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません



作りかた

- 耐熱容器にバターを入れ **レンジ** **200W** **約1分30秒** で加熱して溶かす。
- さけは、全体に塩、こしょうをして小麦粉をふり、余分な小麦粉をはたいて落とす。
- さけは、全体に塩、こしょうをして小麦粉をふり、余分な小麦粉をはたいて落とす。
- 取り外したテーブルプレートにアルミホイルまたはクッキングシートを敷き **②** を並べ、全体に **①** をふりかける。
- ③** を **下段** に入れ **オープン** **予熱無** **180℃** **23～28分** で加熱する。

手動

オープン

180℃
加熱：23～28分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

177kcal

塩分

0.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



指示

テーブルプレート、黒皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料

4人分（4切れ）

生さけの切り身（1切れ約100gの物）

4切れ

塩、こしょう

各少々

小麦粉（薄力粉）

大さじ3

バター

20g

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは **脱臭** で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

マカロニグラタン



作りかた

- マカロニは、ゆでて、ザルに上げ、サラダ油（分量外）をまぶす。
- 深めの耐熱容器にAを入れレンジ600W約5分30秒で加熱し、マカロニと合わせる。（調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたレンジ出力(W)と加熱時間をご確認ください。）
- ②にホワイトソースの1/2量を加えてあえる。
- バター（分量外）を塗ったグラタン皿に③を分け入れ、残りのホワイトソースを全体にかけて、上にチーズを散らす。
- 取り外したテーブルプレートに④を並べ、下段に入れ料理人気メニュー15 マカロニグラタンで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	1～4人分	 テーブルプレート 下段	531kcal	1.8g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う



具によっては飛び散ることがあるので注意する
いかに使うときは全体に切り目を入れ、マッシュルームは切ったものを使ってください

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
マカロニ	20g	40g	60g	80g
A 鶏もも肉（1cm角切り）	25g	50g	75g	100g
A 殻つきえび（尾と殻を取り、背わたを取って半分に切る）	2尾（約40g）	4尾（約80g）	6尾（約120g）	8尾（約160g）
A 玉ねぎ（薄切り）	25g	50g	75g	100g
A マッシュルーム（缶詰、薄切り）	小1/4缶（約13g）	小1/2缶（約25g）	小3/4缶（約38g）	小1缶（約50g）
A バター	5g	15g	20g	25g
A 塩、こしょう	少々	少々	少々	少々
ホワイトソース	カップ 3/4	カップ1・1/2	カップ2・1/4	カップ3
ピザ用チーズまたは粉チーズ	20g	40g	60g	80g

グラタンのコツ

容器は

金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使ってください。
レンジ用のプラスチック製容器の物は焼けません

容器変形の原因になります。

1、2人分の場合

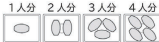
仕上がり調節 弱 で加熱します。

ホワイトソースは

市販の物を使ってもいいでしょう。

焼くときの皿の置きかたは

下図のように並べてください。



焼く前に冷めてしまったら

具やソースがあたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったらレンジ500Wで人肌くらい（約40℃）にあたためてから焼きます。

加熱室は冷ましてから

オープン、グリル、脱臭 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりにません。

具の状態によって焼き色が違う

ホワイトソースのかたさやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。

焼きむらが気になるときは

残り時間3～5分でグラタン皿の前後を入れかえてさらに加熱します。

冷凍グラタンはマカロニグラタンでは焼けません

市販の冷凍グラタンを参照して様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた②レンジ出力(W)と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
1人分	600W	約1分20秒
2人分	600W	約2分50秒
3人分	600W	約4分
4人分	600W	約5分30秒

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 深めの耐熱容器にAを入れて混ぜ **レンジ** **600W** **約4分** で加熱し、**ホワイトソース** であえる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
2. 大きめの耐熱容器にバターを入れ **レンジ** **200W** **約1分** で加熱し、溶かす。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
3. ②に、ごはんを入れてかき混ぜ、かるく塩、こしょうをして **レンジ** **600W** **約1分30秒** で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
4. バター (分量外) を塗ったグラタン皿に③を分け入れ、①をのせ、上にチーズを散らす。
5. 取り外したテーブルプレートに④を並べ、**下段** に入れ **料理** **人気メニュー** **15 マカロニグラタン** で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	1～4人分	 テーブルプレート 下段	473kcal	1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う



具によっては飛び散ることがあるので注意する
いかに使うときは全体に切り目を入れ、マッシュルームは切ったものを使ってください

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
A むきえび (背わたを取る)	50g	100g	150g	200g
A 玉ねぎ (みじん切り)	25g	50g	75g	100g
A 生しいたけ (薄切り)	1枚	2枚	3枚	4枚
A バター	5g	15g	20g	25g
ホワイトソース	カップ1/4	カップ1/2	カップ3/4	カップ1
冷やごはん	100g	200g	300g	400g
バター	5g	8g	10g	15g
ピザ用チーズまたは粉チーズ	20g	40g	60g	80g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々

えびのドリアのコツ

容器は

金属製、ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラス容器を使ってください。

レンジ用のプラスチック製容器の物は焼けません

容器変形の原因になります。

1、2人分は

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

ホワイトソースは

市販の物を使ってもいいでしょう。

焼くときの皿の置きかたは

下図のように並べてください。

1人分 2人分 3人分 4人分



焼く前に冷めてしまったら

具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら **レンジ** **500W** で人肌くらい (約40℃) にあたためてから焼きます。

加熱室は冷ましてから

オープン、**グリル**、**脱臭** 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりにません。

具の状態によって焼き色が違う

ホワイトソースのかたさやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。

焼きむらが気になるときは

残り時間3～5分でグラタン皿の前後を入れかえてさらに加熱します。

冷凍ドリアはオートメニューでは焼けません

アルミケース皿のままテーブルプレートに並べ(市販の冷凍グラタンの並べかたを参照)、**下段** に入れ **オープン** **予熱無** **190℃** **25～35分** で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた① **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
1人分	500W	約1分
2人分	600W	約2分
3人分	600W	約3分
4人分	600W	約4分

分量と作りかた② **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
1人分	200W	約20秒
2人分	200W	約30秒
3人分	200W	約40秒
4人分	200W	約1分

分量と作りかた③ **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
1人分	600W	約30秒
2人分	600W	約50秒
3人分	600W	約1分10秒
4人分	600W	約1分30秒

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 大きめの鍋でラザニアをかためにゆで、水に取って冷まし、水けを切る。
2. バター（分量外）を塗った焼き皿に**ホワイトソース**、**①**、ミートソースの順に3〜4段に重ね、チーズを散らす。
3. 取り外したテーブルプレートに**②**のをせ、**下段**に入れ **料理** **人気メニュー** **15** **マカロニグラタン**で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	3〜4人分	 テーブルプレート 下段	547kcal	2.7g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意


指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う


指示

具によっては飛び散ることがあるので注意する
いかに使うときは全体に切り目を入れ、マッシュルームは切ったものを使ってください

材料	3人分	4人分
ラザニア(乾めん)	4・1/2枚 (約75g)	6枚 (約100g)
ミートソース(缶詰)	3/4缶 (約225g)	1缶 (約300g)
ホワイトソース	カップ2・1/4	カップ3
ビザ用チーズまたは粉チーズ	90g	120g

ラザニアのコツ

容器は
金属製、ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラス容器を使ってください。ラザニアは20×20×5cmの焼き皿1 枚を使います。
レンジ用のプラスチック製容器の物は焼けません
容器変形の原因になります。
ホワイトソースは
市販の物を使ってもいいでしょう。
焼く前に冷めてしまったら
具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら **レンジ** **500W** で人肌くらい（約40℃）にあたためてから焼きます。
加熱室は冷ましてから
オープン、**グリル**、**脱臭** 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりにません。

具の状態によって焼き色が違う
ホワイトソースのかたさやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。
冷凍ラザニアはオートメニューでは焼けません
アルミケース皿のままテーブルプレートに並べ（**市販の冷凍グラタン**の並べかたを参照）、**下段**に入れ **オープン** **予熱無** **190℃** **25〜35分** で様子を見ながら加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

手動

ほうれん草のキッシュ



- 作りかた
1. ほうれん草は洗ってラップで包み 解凍・下ゆで 10 下ゆで葉・果菜で加熱して冷水に取り、水けを切ってかたく絞り、3cmの長さに切る。

2. フライパンにバターを熱し、にんにくをいため、①を加えてさらにいため、塩、こしょうをする。

3. ボウルに卵と合わせたAを入れてよくかき混ぜ、裏ごしする。

4. ③に②とチーズ2/3量を加えて混ぜ、バター（分量外）を塗った焼き皿に流し入れ、上に残りのチーズを散らす。

5. 取り外したテーブルプレートの中央に④をのせ、下段に入れ オープン 予熱無 190℃ 25～30分 で加熱する。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
オープン 190℃ 加熱：25～30分	 テーブルプレート 下段	1018kcal	5.7g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。			

注意


指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料	直径21cmの焼き皿1皿分
ほうれん草	1束（約200g）
にんにく（みじん切り）	1片
バター	12g
塩、こしょう	各少々
卵（溶きほぐす）	2個
A 牛乳	130mL
A 植物性生クリーム	70mL
A スープ（顆粒スープの素小さじ1/2を溶く）	30mL
A 塩、こしょう	各少々
ピザ用チーズまたは粉チーズ	60g

キッシュのコツ

容器は

金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスの容器を使ってください。

レンジ用のプラスチック製容器の物は焼けません

容器変形の原因になります。

加熱室は冷ましてから

オープン、グリル、脱臭 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりにません。

具の状態によって焼き色が違う

生クリームやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。

手動

ホワイトソース



作りかた

1. 深めの耐熱容器に小麦粉とバターを入れ **レンジ 600W 約2分10秒** で加熱して泡立て器でよく混ぜる。(調理するカップ数によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ 出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
2. 牛乳を少しずつ加えながらのばし **レンジ 600W 9～11分** で途中かき混ぜながら加熱する。(調理するカップ数によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ 出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
3. 加熱後、②に塩、こしょうをし、かき混ぜる。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
レンジ 600W 加熱：9～11分	 テーブルプレート 底面	314kcal	0.6g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。			

材料	カップ1	カップ2	カップ3
牛乳	200mL	400mL	600mL
小麦粉(薄力粉)	20g	30g	40g
バター	30g	40g	50g
塩	少々	少々	少々
こしょう	少々	少々	少々

ホワイトソースのコツ

分量と作りかた①② **レンジ 出力(W)** と加熱時間

分量			カップ1	カップ2	カップ3
作りかた	①	小麦粉、バターを加熱 レンジ 600W	約1分10秒	約1分40秒	約2分10秒
	②	牛乳を加えて加熱 レンジ 600W	2～4分	5～7分	9～11分

手動

市販の冷凍グラタン

作りかた

1. アルミケース皿のまま（1～4皿まで）、取り外したテーブルプレートに下図のように中央に寄せて並べて、**下段**に入れ **オープン 予熱無 190℃ 25～35分** で加熱する。

1人分 2人分 3人分 4人分



手動	使用付属品
オープン 190℃ 加熱：25～35分	 テーブルプレート 下段

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	1個分	2個分	3個分	4個分
市販の冷凍グラタン	1個（約240g）	2個（約480g）	3個（約720g）	4個（約960g）

ひとくちメモ

アルミケース皿のふちを折り上げて焼くと、ふきこぼれが防げます。
レンジ用のプラスチック製容器の物は焼けません。（容器変形の原因になります。）

チンジャオロウスー



作りかた

- 牛肉にかるく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
- ポリ袋（市販）に①とA、合わせたBを入れて混ぜ合わせる。
- 深さのある平皿にポリ袋から取り出した②を広げてのせ、かるくラップをする。
- ③をテーブルプレートの中央に置き **料理** **人気メニュー** **17 チンジャオロウスー** で加熱し、かき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約8分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	150kcal	2.4g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	1人分	2人分
牛もも肉（細切り）	75g	150g
塩、こしょう	各少々	各少々
片栗粉	小さじ1/2	小さじ1
A ピーマン（種を取り、タテに細切り）	2個(約60g)	4個(約120g)
A たけのこ水煮（細切り）	25g	50g
B しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1
B オイスターソース	大さじ1/2	大さじ1
B 酒	大さじ1/2	大さじ1
B 砂糖	小さじ1/2	小さじ1
B 鶏がらスープの素（顆粒）	小さじ1/2	小さじ1
B 片栗粉	小さじ1/2	小さじ1

いため物のコツ
容器は 少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。 加熱が足りなかったときは レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

豚肉とピーマンのみそそぼろ



作りかた

- 深さのある平皿に豚肉とAを入れて混ぜ合わせ、平らに広げる。
- ①の上にピーマンをのせかるくラップする。
- ②をテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **38 豚肉とピーマンのみそそぼろ** で加熱する。加熱後、かき混ぜ、白ごまをかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約4分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	177kcal	1.4g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	1人分	2人分
豚ひき肉	50g	100g
A みそ	大さじ1/2	大さじ1
A しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2
A 酒	大さじ1/2	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1
A みりん	大さじ1/4	大さじ1/2
A 片栗粉	小さじ1/2	小さじ1
ピーマン(種を取り、5mm幅に切る)	1・1/2個	3個
白ごま	適量	適量

いため物のコツ
容器は 少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。 加熱が足りなかったときは レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. なすは、へたを切り取ってタテに4等分し、水にさらしておく。
2. ピーマンは種を取り除き、乱切りにする。
3. ポリ袋（市販）に①と②、合わせたAを入れて、混ぜ合わせる。
4. 深さのある平皿にポリ袋から取り出した③を広げて、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 39 なすのみそいため で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約7分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	91kcal	1.9g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	1人分	2人分
なす	2本(約200g)	3本(約300g)
ピーマン	1/2個(約15g)	1個(約30g)
A みそ	大さじ1	大さじ2
A 砂糖	大さじ1/2	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	大さじ1

いため物のコツ

容器は
少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。
加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 豚肉にかるく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. 深さのある平皿に長ねぎを入れ、その上に①の豚肉を広げてのせる。
3. ポリ袋(市販)にキャベツとごま油、塩を入れて、混ぜ合わせる。
4. ②の上に赤パブリカとピーマンを入れ、ポリ袋から取り出した③のをせ、合わせたAを上からかけ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 料理 人気メニュー 17 チンジヤオロウスー 仕上げ調節 やや弱 で加熱し、かき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約7分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	267kcal	2.1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	1人分	2人分
豚バラ薄切り肉(厚さ5mmの物、5～6cm長さに切る)	40g	80g
塩、こしょう	各少々	各少々
片栗粉	小さじ1	小さじ2
長ねぎ(5mm幅のナナメ切り)	25g	50g
キャベツ(ひとくち大に切る)	100g	200g
ごま油	小さじ1/2	小さじ1
塩	少々	少々
赤パブリカ(ひとくち大に切る)	15g	30g
ピーマン(ひとくち大に切る)	30g	60g
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1/4	小さじ1/2
A 甜麺醤(デンメンジャン)	大さじ1/2	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1
A しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1
A 酒	小さじ1/4	小さじ1/2

いため物のコツ

容器は
少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。
加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。



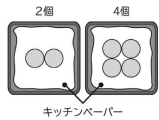
作りかた

- ボウルに卵を割り入れてよく溶きほぐし、**A**を加えて混ぜ、裏ごしする。
- 鶏肉は酒をふりかけておく。えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- 深めの耐熱容器に②を入れてラップまたはふたをして **レンジ** **200W** **2～3分** で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
- 茶わん蒸し容器に③を入れ、三つ葉以外の具を盛り込み、①を4等分して注ぎ入れ、さっとかき混ぜ、共ぶたをする。
- 取り外したテーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4(分量外)を注ぎ入れ、その上に④を**茶わん蒸しのコツ**を参照して並べ、**下段**に入れ **料理** **人気メニュー** **18 茶わん蒸し** で加熱する。加熱後、加熱室から出して三つ葉をのせ、ふたをして約5分蒸らす。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約44分	2～4人分	 テーブルプレート 下段 (簡易スチーム式)	93kcal	1.3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
卵	1個(約50g)	1・1/2個(約75g)	2個(約100g)	
A だし汁	175-200mL	280mL	350-400mL	
A しょうゆ、塩	各小さじ1/4	各小さじ1/2	各小さじ1/2	
A みりん	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1	
鶏もも肉（そぎ切り）	20g	30g	40g	
酒	少々	少々	少々	
えび（殻つき）	小2尾(約20g)	小3尾(約30g)	小4尾(約40g)	
かまぼこ（薄切り）	4枚	6枚	8枚	
干しいたけ（戻して石づきを取り、そぎ切り）	1枚(4切れ)	1・1/2枚	2枚(8切れ)	
ゆでぎんなん	4個	6個	8個	
三つ葉	適量	適量	適量	

茶わん蒸しのコツ

容器は
直径が8cmくらいのふたつきの物でふたを含めた重量が約200g前後の物が適しています。
卵液の温度は20～25℃の物を
卵液の温度が低いときは仕上がり調節 **強** で、卵液の温度が高いときは **弱** に調節します。
3人分の場合
仕上がり調節 **やや弱** で加熱します。
2人分の場合
仕上がり調節 **弱** で加熱します。
卵液は器の7分目くらいまで
茶わん蒸しの容器の置きかたは
テーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4（分量外）を注ぎ入れ、その上に中央に寄せて並べます。



加熱室は冷ましてから
オープン、**グリル**、**脱臭** 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりにません。
取り出すときは注意する
容器は熱くなっています。厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を用いて、気をつけて出してください。
分量と作りかた **③** **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	200W	1～2分
3人分	200W	2～3分
4人分	200W	2～3分

加熱が足りなかったときは
オープン **予熱無** **150℃** で様子を見ながら加熱します。

鶏の簡単蒸し



作りかた

- 鶏肉は厚みのあるところに切り目を入れ、塩をふり、酒としょうが汁をふりかける。
- 深さのある平皿に①を置き、周りに白菜を広げる。ラップをかるくかけ、テーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **40 鶏の簡単蒸し** で加熱する。
- 加熱後、あら熱を取ってから切り分け、お好みでソースをかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約8分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	132kcal	0.7g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
鶏むね肉（皮なし、1枚約200gの物）	1/2枚	1枚		
酒	大さじ1/2	大さじ1		
塩	少々	少々		
しょうが汁	小さじ1/2	小さじ1		
白菜（ひとくち大に切る）	50g	100g		

鶏の簡単蒸しのコツ

切り目は
肉の厚さが1cm以上あるところに1/3以上、等間隔に入れます。

皿は
深さ3～4cmの耐熱平皿を使用します。

加熱後は
冷蔵室などで完全に冷ますと、よりしっとりとした食感になります。

加熱が足りなかったときは
レンジ **500W** で様子を見ながら加熱します。

あさりの酒蒸し



作りかた

- あさりの殻と殻をこすり合わせてよく洗い、深めの皿の上に並べ、酒をかけてバターを散らし、かるくラップをする。
- ①をテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **41 あさりの酒蒸し** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約4分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	60kcal	1.4g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
あさり（殻つき、砂抜きをした物）	150g	300g		
酒	大さじ1・1/2	カップ1/4		
バター	2g	4g		

ひとくちメモ

あさは3%の食塩水（分量外）に3時間から半日、暗く涼しい場所において、砂をはかせます。食塩水の量はあさが半分つかう程度です。あさが呼吸して水を飛ばすことがあるので、アルミホイルかボウルをかぶせておきます。

容器は少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。

加熱が足りなかったときは、 **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- なすは、へたを切り取ってタテに8等分し、水にさらしておく。
- Aのえのきだけと、まいたけは石づきを切ってほぐす。
- 合わせたCをポリ袋（市販）に入れ、合わせたBとAを加えて混ぜ合わせる。
- 深さのある平皿にポリ袋から取り出した③を広げてのせ、かるくラップをする。
- ④をテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **42 なすときのこの蒸しサラダ** で加熱し、かき混ぜる。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約8分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	141kcal	0.7g
※カロリーと塩分は 1 人分または1 回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料		1人分	2人分	
A なす		1本(約100g)	2本(約200g)	
A ししとうがらし		3本(約15g)	6本(約30g)	
A えのきだけ		25g	50g	
A まいたけ		25g	50g	
A 油揚げ(1cm幅の細切り)		1/2枚(約15g)	1枚(約30g)	
B 塩こうじ		大さじ1/2	大さじ1	
B しょうが(するおろす)		小さじ1/3	小さじ1/2	
C レモン汁		小さじ1	小さじ2	
C お好みでオリーブ油		大さじ1/3	大さじ1/2	
ひとくちメモ				
冷やして食べても良いでしょう。 容器は少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。 加熱が足りなかったときは、レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。				



- 作りかた
1. ボウルに豆乳とにがりを入れ、よく混ぜる。

2. 茶わん蒸し容器に①を4等分して注ぎ入れ、共ぶたをする。

3. 取り外したテーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4（分量外）を注ぎ入れ、その上に②を手作り豆腐のコツの容器の置きかたの図を参照して並べ、下段に入れ料理 人気メニュー 18 茶わん蒸し 仕上がり調節 弱 で加熱する。

4. 小さめの鍋にAを入れて煮立て、合わせたBを加え、とろみをつける。

5. ③に④のあんをかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約36分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段 (簡易スチーム式)	63kcal	0.5g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
豆乳（成分無調整、大豆固形成分10%以上の物）	250mL	375mL	500mL	
にがり	10mL〜20mL	20mL〜30mL	30mL〜40mL	
<あん>A だし汁	カップ1/4	カップ3/8	カップ1/2	
<あん>A みりん	小さじ1/4	小さじ3/8	小さじ1/2	
<あん>A しょうゆ	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1	
<あん>A 塩	少々	少々	少々	
<あん>B 片栗粉	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1	
<あん>B 水	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1	

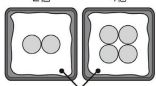
ひとくちメモ

でき上がりの豆腐のかたさは、豆乳の温度やにがりの種類、量によってかわります。
にがりの量は、食品メーカーの指示に従い調節します。
あんのかわりに、湯豆腐用のタレをかけてもよいでしょう。

手作り豆腐のコツ

容器は
直径が8cmくらいのふたつきの物でふたを含めた重量が約200g前後の物が適しています。
注ぎ入れる量は器の7分目くらいまで
容器の置きかたは
テーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4（分量外）を注ぎ入れ、その上に中央に寄せて並べます。

2個4個



キッチンペーパー

加熱室は冷ましてから
オープン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がられません。
取り出すときは注意する
容器は熱くなっています。厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を用いて、気をつけて出してください。
加熱が足りなかったときは
オープン 予熱無 150℃ で様子を見ながら加熱します。

鶏の酒蒸し



作りかた

- 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切り目を入れて、塩、こしょうをし、酒としょうが汁をふりかける。
- 深さのある平皿に①をのせ、かるくラップをする。
- ②をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 40 鶏の簡単蒸し 仕上がり調節 弱 で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約5分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	152kcal	0.6g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料		1人分	2人分	
鶏むね肉（1枚約200gの物、4等分に切る）		1/2枚	1枚	
塩、こしょう		各少々	各少々	
酒		大さじ1/4	大さじ1/2	
しょうが汁		少々	少々	

鶏の酒蒸しのコツ

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

香味ソース



作りかた

- 容器に材料を入れよく混ぜる。

	カロリー	塩分
	183kcal	7.8g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。		
材料	標準量	
長ねぎ（あらめのみじん切り）	1/2本分	
しょうが（みじん切り）	1かけ	
しょうゆ	大さじ3	
酢	大さじ3	
ごま油	大さじ1/2	
ラー油	大さじ1/2	

梅肉ソース



作りかた

1. 梅干しは種を取り除き包丁でたたいてペースト状にし、残りの材料とよく混ぜる。

	カロリー	塩分
	35kcal	7.1g
	※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。	
材料		標準量
梅干し		5個
だし汁		大さじ1
みりん		大さじ1/2
小ねぎ（みじん切り）		適量



下ごしらえ

- 鶏肉は1枚を6等分にして、から揚げ粉をまぶしてよくもみこみ、しつとりするまで、5分程度おき、余分な粉をたたいて落とす。冷凍しない場合は**作りかた④**に進む。
- 冷凍保存袋（市販）より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れ、クッキングシートの上に肉を置き、肉どうしが付かないように皮を上にして並べ、密閉する。
- 金属トレーなどにのせて平らにし、**上手な冷凍保存（フリージング）のコツ**を参照して冷凍する。

作りかた

- 保存袋から肉を取り出し、皮を上にして取り外したテーブルプレート
の中央に寄せて並べ、**下段**に入れる。
- スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、**料理** **人気メニュー** **21 鶏のから揚げ** **仕上がり調節** **強**で加熱する。冷凍しない場合は、**仕上がり調節** **中**で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約29分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  スチーム小皿 段差部まで(20ml)	288kcal	1.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください
- スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	2人分（6個）	3人分（9個）	4人分（12個）
鶏もも肉（皮つき、1枚約250gの物）	1枚	1・1/2枚	2枚
から揚げ粉（市販の物）	大さじ2（約20g）	大さじ3（約30g）	大さじ4（約40g）

鶏のから揚げのコツ

仕上がり調節は

弱	やや弱	中	やや強	強
2人分(冷凍以外)	2人分(冷凍)	3人分(冷凍以外) 4人分(冷凍以外)	3人分(冷凍) 4人分(冷凍)	

3、4人分(冷凍以外)を焼くときは

焼き色を濃く仕上げたい場合に**やや強**で加熱します。

から揚げ粉（市販の物）は

まぶすタイプの物を使用します。水で溶くタイプの物は上手に仕上がりにません。

から揚げ粉の量は

表示の分量より多くまぶすと、粉が残る仕上がりになります。

汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

加熱が足りなかったときは

グリルで様子を見ながら加熱します。

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ



作りかた

- 鶏肉は肉の厚い部分にかくし包丁をいれ、Aにつけ込み、15分程度おき、汁けをかるく切る。
- 取り外したテーブルプレートの中央に④を寄せて並べ、下段に入れる。
- スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、料理 おかず 43 手羽先のから揚げ で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約27分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  スチーム小皿 段差部まで(20ml)	220kcal	1.6g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意


指示

テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください
- スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	2人分	3人分	4人分
鶏手羽先（1本約60gの物）	4本	6本	8本
A 片栗粉	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A 砂糖	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 塩	少々	小さじ1/2弱	小さじ1/2
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1/2強	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	大さじ1/2強	大さじ1
A みりん	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A にんにく（すりおろす）	1/2片	1片	1片
A 長ねぎ（みじん切り）	5g	7.5g	10g
A 七味とうがらし	少々	少々	少々

手羽先のから揚げのコツ

2人分の場合
仕上がり調節 弱 で加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- 豚肉に塩、こしょうをする。
- ①に小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
- 取り外したテーブルプレートの中央に②を寄せて並べ、**下段**に入れる。
- スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、**料理** **おかず** **44 とんカツ** で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約23分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  スチーム小皿 段差部まで(20ml)	347kcal	0.6g

注意



指示

テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください
- スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	2人分	3人分	4人分
豚ロース肉（厚さ約1cm、1枚約100gの物）	2枚	3枚	4枚
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
小麦粉（薄力粉）	適量	適量	適量
卵（溶きほぐす）	1/2個	1個	1個
煎りパン粉	30g	60g	60g

とんカツのコツ

2人分の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3～4です。

油は使わない
衣は**煎りパン粉**を使います。

加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- 豚肉は1cm厚さの16等分に切り、塩、こしょうをする。
- ①に小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
- 取り外したテーブルプレートの中央に②を寄せて並べ、**下段**に入れる。
- スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、**料理** **おかず** **45 ヒレカツ** で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約23分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  スチーム小皿 段差部まで(20ml)	214kcal	0.6g

注意



指示

テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください
- スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	2人分（8個）	3人分（12個）	4人分（16個）
豚ヒレ肉（かたまり）	200g	300g	400g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
小麦粉（薄力粉）	適量	適量	適量
卵（溶きほぐす）	1/2個	1個	1個
煎りパン粉	30g	60g	60g

ヒレカツのコツ

2人分の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3～4です。

油は使わない
衣は**煎りパン粉**を使います。

加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。



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。
- ①に塩、こしょうをし、小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
- 取り外したテーブルプレートの中央に②を寄せて並べ、**下段**に入れる。
- スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、**料理** **おかず** **46 えびフライ** で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約24分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段  スチーム小皿 段差部まで(20ml)	160kcal	0.9g

注意



指示

テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください
- スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	2人分(8本)	3人分(12本)	4人分(16本)
殻つきえび	8尾	12尾	16尾
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量
卵(溶きほぐす)	1/2個	1個	1個
煎りパン粉	30g	60g	60g

えびフライのコツ

2人分の場合
仕上がり調節 **弱** で加熱します。
まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3〜4です。
油は使わない
衣は**煎りパン粉**を使います。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- あじに塩、こしょうをし、小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
- 取り外したテーブルプレートに①を並べ、**下段**に入れる。
- スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、**料理** **おかず** **47 あじフライ** で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約24分	1〜3人分	 テーブルプレート 下段  スチーム小皿 段差部まで(20ml)	216kcal	0.9g

注意



指示

テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください
- スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	1人分 (2枚)	2人分 (4枚)	3人分 (6枚)
あじ (3枚におろした物)	1尾分 (2切れ)	2尾分 (4切れ)	3尾分 (6切れ)
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
小麦粉 (薄力粉)	適量	適量	適量
卵 (溶きほぐす)	1/4個	1/2個	1個
煎りパン粉	15g	30g	60g

あじフライのコツ

1人分の場合
仕上がり調節 **弱** で加熱します。
まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3〜4です。
油は使わない
衣は**煎りパン粉**を使います。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

ポテトコロッケ



作りかた

- じゃがいもは、よく洗い、皮をむいて1cmのさいの目に切りラップをして「解凍・下ゆで」11 下ゆで 根菜 仕上がり調節 弱 で加熱し、ポウルに移し熱いうちに潰しておく。
- 耐熱容器に豚肉と玉ねぎを入れ「レンジ」600W 約5分 で加熱し、加熱後ほぐす。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた「レンジ」出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
- ②に①を加え塩、こしょうをふり、よく混ぜ合わせ8等分(1個約55g)し、厚さ1cmの小判形にして小麦粉、卵、煎りパン粉の順につける。
- 取り外したテーブルプレートに③を並べ、下段に入れる。
- スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、「料理」おかず 48 ポテトコロッケ で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約23分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段  スチーム小皿 段差部まで(20ml)	239kcal	0.5g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください
- スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	2人分 (4個)	3人分 (6個)	4人分 (8個)
じゃがいも	150g	250g	300g
豚ひき肉	75g	120g	150g
玉ねぎ (みじん切り)	50g	75g	100g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
卵 (溶きほぐす)	1/2個	1個	1個
小麦粉 (薄力粉)	適量	適量	適量
煎りパン粉	適量	適量	適量

ポテトコロッケのコツ

2人分の場合

仕上がり調節 弱 で加熱します。

まぶす小麦粉は

まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きさ3〜4です。

油は使わない

衣は煎りパン粉を使います。

分量と作りかた②「レンジ」出力(W) と加熱時間

分量	レンジ	出力(W)	加熱時間
2人分	600W		約2分30秒
3人分	600W		約3分40秒
4人分	600W		約5分

加熱が足りなかったときは

「グリル」で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 天かすをポリ袋（市販）に入れ、めん棒で細かくくだく。
2. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
3. 水けを切った②に小麦粉、卵、①の順につける。
4. 取り外したテーブルプレートの中央に③を寄せて並べ、**下段**に入れる。
5. スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、**料理** **おかず** **49 えびの天ぷら** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約24分	2〜4人分	テーブルプレート 下段 スチーム小皿 段差部まで(20ml)	202kcal	0.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意

！

指示

テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

●

取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます

●

子供や幼児が触れないように気をつけてください

●

破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください

●

スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください

●

庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	2人分（8本）	3人分（12本）	4人分（16本）
殻つきえび	8尾	12尾	16尾
小麦粉（薄力粉）	適量	適量	適量
卵（溶きほぐす）	1/2個	1個	1個
天かす	30g	60g	60g

天ぷらのコツ

2人分の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3〜4です。

油は使わない
衣は天かすを使います。

材料の大きさ、厚さはそろえて
大きさは同じくらいの物を使います。

冷めた天ぷらのあたためは
あたため **揚げ物あたため** で加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 鶏肉は1枚を6等分して、肉の分厚い部分にかくし包丁をいれ、**A**につけ込み、15分程度おく。
2. 耐熱容器に**B**を入れ **レンジ** **600W** **約2分** で加熱し、かき混ぜ、甘酢ダレを作る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
3. 耐熱容器に卵を入れ **レンジ** **500W** **約1分** で加熱し、**C**を加えフォークで卵が細くなるようにかき混ぜ、タルタルソースを作る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
4. ポリ袋（市販）に片栗粉を入れ、**①**の汁けをかるく切って加え、もみ込むようにしてまぶす。
5. ポリ袋から取り出した**④**の余分な片栗粉をたたいて落とし、皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、**下段**に入れる。
6. スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレート左奥に置き、**料理** **おかず** **50 チキン南蛮** で加熱する。
7. 加熱後、すぐに鶏肉を**②**の甘酢ダレにつけ、皿に盛りつけ、**③**のタルタルソースを添える。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約27分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  スチーム小皿 段差部まで(20ml)	440kcal	3.1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください
- スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿に残ったお湯でやけどしないように気をつけてください
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります

材料	2人分（6個）	3人分（9個）	4人分（12個）
鶏もも肉（皮つき、1枚約250gの物）	1枚	1・1/2枚	2枚
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A しょうが（すりおろす）	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
片栗粉	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
〈甘酢ダレ〉 B しょうゆ	大さじ1	大さじ2	大さじ2
〈甘酢ダレ〉 B 酢	大さじ1	大さじ2	大さじ2
〈甘酢ダレ〉 B 砂糖	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ1・1/2

〈甘酢ダレ〉 B 赤とうがらし（乾燥、小口切り）	1/4本	1/2本	1/2本
〈タルタルソース〉卵（溶きほぐす）	1/2個	1個	1個
〈タルタルソース〉 C ピクルス（みじん切り）	1/2個	2個（約40g）	2個（約40g）
〈タルタルソース〉 C マヨネーズ	大さじ2	大さじ4	大さじ4
〈タルタルソース〉 C 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々

チキン南蛮のコツ

2人分の場合

仕上がり調整 **弱** で加熱します。

骨付きの鶏肉は

仕上がり調節 **強** で加熱します。

汚れが気になるときは

アルミホイルまたはクッキングシートを敷きます。

分量と作りかた **②** **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	500W	約1分
3人分	600W	約2分
4人分	600W	約2分

分量と作りかた **③** **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	500W	約30秒
3人分	500W	約1分
4人分	500W	約1分

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

煎りパン粉の作りかた



材料	標準量
パン粉	適量

作りかた

1. フライパンにパン粉を入れ、全体がきつね色になるまで煎る。煎った色がほぼ加熱後の焼き色になるため、均一に色がつくよう焦がさないように途中でこまめにゆずって煎り、冷ます。



オート51 カレー(ポーク&ビーフ)



作りかた

1. 肉は塩、こしょうをし、**A**の野菜は切っておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに、**①**と**B**を入れ、混ぜ合わせる。
3. **②**にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き、**料理****おかず** **51 カレー(ポーク&ビーフ)** で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜ、皿に盛ったごはんの上にかける。



加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	1〜4人分	 テーブルプレート 底面	ポーク：373kcal ビーフ：351kcal	3.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
豚または牛シチュー・カレー用肉（1.5〜2cm厚さ、2cm角に切る）	50g	100g	150g	200g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
A ジャがいも(乱切りにして水にさらす)	50g	100g	150g	200g
A 玉ねぎ(くし形切り)	50g	100g	150g	200g
A にんじん(乱切り)	小1/8本(約30g)	小1/4本(約50g)	小3/8本(約80g)	小1/2本(約100g)
B カレールー(割る)	小1/4箱(約30g)	小1/2箱(約60g)	小1箱(約120g)	小1箱(約120g)
B 水	カップ3/4	カップ1・1/4	カップ1・3/4	カップ2・1/2
B バター	3g	6g	9g	12g
B インスタントコーヒー	お好みで少々	お好みで小さじ1/4	お好みで小さじ1/3	お好みで小さじ1/2
B はちみつ	お好みで少々	お好みで小さじ1/4	お好みで小さじ1/3	お好みで小さじ1/2
ごはん（あたたかい物）	150g	300g	450g	600g

カレー（ポーク&ビーフ）のコツ

カレールーは固形の物を使います。
お好みで インスタントコーヒーやはちみつを加えるとよりコクがでます。
容器は大きくて深めの物を 直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。
材料は大きさをそろえて 材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。
ラップのかけ方は 1枚だけかるくかけてください。
加熱が足りなかったときは **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。

オート52

クリームシチュー



- 作りかた
1. 肉は塩、こしょうをしAの野菜は切っておく。

2. 大きくて深めの耐熱ボウルに、①とBを入れて混ぜ合わせ、その上にシチュールーをのせる。

3. ②にかかるラップをしてテーブルプレートの中央に置き料理おかず52 クリームシチューで加熱する。

4. 加熱後、よくかき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	2〜4人分	 テーブルプレート 底面	333kcal	2.3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
鶏もも肉(2cm角に切る)	100g	150g	200g	
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	
A ジャガイモ(ひとくち大にして水にさらす)	100g	150g	200g	
A 玉ねぎ(くし形切り)	100g	150g	200g	
A にんじん(ひとくち大に切る)	50g	80g	100g	
A ブロccoli(子房に分ける)	50g	80g	100g	
B 水	カップ3/4	カップ1	カップ1・1/2	
B 牛乳	50mL	80mL	100mL	
B バター	6g	9g	12g	
クリームシチュールー(割る)	小1/2箱(約45g)	小3/4箱(約70g)	小1箱(約90g)	

シチューのコツ

シチュールーは固形の物を使います。

容器は大きくて深めの物を
直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて
材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

ラップのかけ方は
1枚だけかるくかけてください。

加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- 豆腐は水切りをして6等分する。
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに牛肉と糸こんにゃくを離して、①とAを並べて入れる。
- ②に合わせたBをかけ、クッキングシートで落としふた（煮物のコツ参照）をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き料理おかず53 肉豆腐で加熱してかき混ぜる。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	1〜3人分	 テーブルプレート 底面	415kcal	2.9g
			※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。	
材料	1人分	2人分	3人分	
牛バラ薄切り肉（ひとくち大に切る）	100g	150g	200g	
長ねぎ（5mm幅のナメ切り）	20g	40g	70g	
えのきだけ（石づきを取り、ほぐす）	30g	60g	100g	
糸こんにゃく	30g	60g	100g	
木綿豆腐	1/3丁（約100g）	1/2丁（約150g）	1丁（約300g）	
砂糖	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2	
しょうゆ	大さじ1	大さじ2	大さじ3	
酒	大さじ1/2	大さじ1/2	大さじ1	
だし汁	カップ1/4	カップ1/4	カップ1/2	

ひとくちメモ

1人分は弱で加熱します。

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて
材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを
アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としふたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としふたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

加熱が足りなかったときは
レンジ500Wで様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. フライパンにサラダ油を熱し、豚肉をいためる。
2. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに①とAを入れ、合わせたBを加えクッキングシートで落としぶた(煮物のコツ参照)をし、テーブルプレートの中央に置き料理おかず54 肉じゃがで加熱する。
3. 加熱後、取り出してかるく混ぜそのまま約20分おき、味をしみ込ませ、さやえんどうを添える。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約59分	2～4人分	 テーブルプレート 底面	332kcal	2.1g
			※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。	
材料		2 人 分	3 人 分	4 人 分
豚バラ薄切り肉（ひとくち大に切る）		80g	120g	150g
A	じゃがいも（乱切りにして水にさらす）	150g	230g	300g
A	にんじん（乱切り）	小1/2本（約50g）	小3/4本（約75g）	小1本（約100g）
A	玉ねぎ（くし形切り）	50g	75g	100g
A	干しいたけ（戻して石づきを取り、半分に切る）	3枚	4枚	6枚
B	だし汁	カップ1	カップ1・1/2	カップ1・1/2
B	しょうゆ	大さじ1・1/2	大さじ3	大さじ3
B	酒	大さじ3	カップ1/2	カップ1/2
B	砂糖	大さじ1・1/2	大さじ4	大さじ4
サラダ油		適量	適量	適量
さやえんどう（ゆでた物）		適量	適量	適量

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。
材料は大きさをそろえて
材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。
料理に合わせた下ごしらえを
アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。
煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。
クッキングシートで落としぶたをする
煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



クッキングシート

加熱後はしばらくおく
味をなじませます。
加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

簡単肉じゃが



作りかた

- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに**A**を入れ、合わせた**B**を加える。
- クッキングシートで落としぶた（**煮物のコツ**参照）をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **55 簡単肉じゃが** で加熱する。
- 加熱後、かるくかき混ぜてから約10分おき、味をしみ込ませる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	260kcal	1.9g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	1人分	2人分
A 牛バラ薄切り肉（ひとくち大に切る）	40g	80g
A じゃがいも（3cm角に切る）	50g	100g
A にんじん（5mmの半月切り）	40g	75g
A 玉ねぎ（薄切り）	25g	50g
A 生しいたけ（石づきを取り、4つに切る）	1枚	2枚
B めんつゆ（市販の物）	大さじ1・1/4	大さじ2・1/2
B みりん	小さじ1/2	小さじ1
B 水	大さじ3/4	大さじ1・1/2

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさをそろえたり、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを

アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする

煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としぶたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



クッキングシート

加熱後はしばらくおく

味をなじませます。

加熱が足りなかったときは

レンジ **500W** で様子を見ながら加熱します。

かぼちゃの煮物



作りかた

- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにかぼちゃと合わせた**A**を入れてかき混ぜて、クッキングシートで落としぶた（**煮物のコツ**参照）をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **56 かぼちゃの煮物** で加熱する。
- 加熱後、かるくかき混ぜてから約10分おき、味をしみこませる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	2～4人分	 テーブルプレート 底面	141kcal	1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	2人分	3人分	4人分
かぼちゃ（3cm角に切る）	250g	375g	500g
A だし汁	カップ1/2弱	カップ1/2強	カップ3/4
A しょうゆ	大さじ3/4	大さじ1強	大さじ1・1/2
A 砂糖	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A 酒	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさをそろえたり、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを

アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする

煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としぶたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



クッキングシート

加熱後はしばらくおく

味をなじませます。

加熱が足りなかったときは

レンジ **500W** で様子を見ながら加熱します。



- 作りかた
1. フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉をいためて取り出し、野菜とこんにゃくをいためる

2. ①とAを大きくて深めの耐熱ガラスボウルに入れ、クッキングシートで落としぶた(煮物のコツ参照)をし、テーブルプレートの中央に置き料理おかず57 筑前煮で加熱する。

3. 加熱後、取り出してかるく混ぜそのまま約20分おき、味をしみ込ませる。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約50分	2〜4人分	 テーブルプレート 底面	251kcal	3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
鶏もも肉(ひとくち大に切る)	100g	150g	200g	
にんじん(乱切り)	50g	75g	100g	
ごぼう(乱切りにし、酢水につける)	50g	75g	100g	
こんにゃく(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g	
干しいたけ(戻して石づきを取り、4つに切る)	2枚	3枚	4枚	
A だし汁	カップ1・1/2強	カップ1	カップ1・1/4	
A 酒	大さじ2・1/2	大さじ3・3/4	大さじ5	
A しょうゆ	カップ1/6	カップ1/4	カップ1/3	
A 砂糖	大さじ2	大さじ3	大さじ4	
サラダ油	適量	適量	適量	

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。
材料は大きさをそろえて
材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。
料理に合わせた下ごしらえを
アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。
煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。
クッキングシートで落としぶたをする
煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。


クッキングシート

加熱後はしばらくおく
味をなじませます。
加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

オート
58

さばのみそ煮



- 作りかた
1. さばは皮に切り目を入れ、熱湯にくぐらせ、氷水に取り出し、余分な汚れやぬめりを取り、ザルに上げる。

2. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに水けをふき取った①を入れ、合わせたAを入れてよくからめてから、皮を下にして並べ、長ねぎを添える。

3. クッキングシートで落としふた（**煮物のコツ**参照）をし、テーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** 58 さばのみそ煮 で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約27分	1〜3人分	 テーブルプレート 底面	316kcal	2.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	1人分	2人分	3人分
さばの切り身（1切れ約100gの物）	1切れ	2切れ	3切れ
長ねぎ（5cmの長さに切る）	1/6本	1/3本	1/2本
A しょうが（薄切り）	1/6かけ	1/3かけ	1/2かけ
A 水	カップ1/6	カップ1/6	カップ1/4
A みそ	大さじ1・2/3	大さじ1・2/3	大さじ2・1/2
A 砂糖	大さじ1	大さじ1	大さじ1・1/2
A 酒	大さじ2	大さじ2	大さじ3

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて
材料は大きさを切りそろえると、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを
アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としふたをする
煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としふたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



クッキングシート

加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- 大根は2cm幅の半月切りにし、皮を厚めにむいて面取りをしてから3mm幅の切れ目を表面に入れておく。
- ①を重ならないように広げてラップに包みレンジ600W約1分30秒で加熱しラップをしたまま約5分おく。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたレンジ出力(W)と加熱時間をご確認ください。)
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに②とだし汁を入れる。
- クッキングシートで落としふた(煮物のコツ参照)をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き料理おかず59 ふろふき大根で加熱する。
- 加熱後、ラップをしたまま約15分おいてなじませ、器に取り分けて混ぜ合わせたAをかけて、ゆずの皮を散らす。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	186kcal	2.1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
大根	200g	400g		
だし汁	カップ1	カップ2		
A みそ	大さじ1・1/2	大さじ3		
A 砂糖	大さじ1	大さじ2		
A みりん	大さじ1	大さじ2		
A 酒	大さじ1/2	大さじ1		
ゆずの皮(せん切り)	少々	少々		

ふろふき大根のコツ

分量と作りかた②レンジ出力(W)と加熱時間

分量	レンジ	出力(W)	加熱時間
1人分		600W	約50秒
2人分		600W	約1分30秒

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて
材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを
アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としふたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としふたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



加熱後はしばらくおく
味をなじませます。
加熱が足りなかったときは
レンジ500Wで様子を見ながら加熱します。



作りかた

- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにごぼうとピーマン、にんじんを入れ、合わせたAを加えて混ぜる。
- クッキングシートで落としふた（[煮物のコツ](#)参照）をし、テーブルプレートの中央に置き [料理](#) [おかず](#) [60 きんぴらごぼう](#) で加熱する。
- 加熱後、落としふたを取って、かき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	2〜4人分	 テーブルプレート 底面	68kcal	2.7g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	2人分	3人分	4人分
ごぼう（せん切りにし、酢水につける）	70g	100g	135g
ピーマン（せん切り）	15g	25g	30g
にんじん（せん切り）	20g	30g	40g
A 砂糖	大さじ 3/4	大さじ1強	大さじ1・1/2
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 塩	小さじ1/6	小さじ1/4	小さじ1/3
A 酒	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A みりん	大さじ1/3	大さじ1/2	大さじ2/3
A ごま油	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを

アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする

煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としふたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としふたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



加熱後はしばらくおく

味をなじませます。

加熱が足りなかったときは

[レンジ](#) [500W](#) で様子を見ながら加熱します。



- 作りかた
1. 豆腐は水切りをして6等分する。

2. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに①と鶏肉、合わせたAを入れてかき混ぜる。

3. ②にクッキングシートで落としぶた（煮物のコツ参照）をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 53 肉豆腐 で加熱する。

4. 加熱後、あさつきを添える。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	1~3人分	 テーブルプレート 底面	185kcal	1.5g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	1人分	2人分	3人分	
木綿豆腐	1/3丁（約100g）	2/3丁（約200g）	1丁（約300g）	
鶏ささみ（筋を取ってそぎ切り）	100g	150g	200g	
A 大根おろし	100g	150g	200g	
A しょうが（すりおろす）	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1	
A だし汁	カップ1/4	カップ1/2	カップ3/4	
A しょうゆ	小さじ2	大さじ1/2	大さじ1	
A みりん	小さじ2	大さじ1/2	大さじ1	
A 酒	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2	
A 砂糖	小さじ1	小さじ1	大さじ1/2	
A 塩	少々	少々	少々	
あさつき（小口切り）	適量	適量	適量	

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを

アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする

煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としぶたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。


クッキングシート

加熱後はしばらくおく

味をなじませます。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

ロールキャベツ



作りかた

- キャベツは芯の部分と葉先を交互に重ねてラップで包みレンジ600W約5分40秒で加熱して水けを切る。
- ①の芯を薄くそいでみじん切りにし、Aと合わせて入れ、よくねり混ぜる。
- ②を8等分して俵形にし、広げた①の葉にのせて包む。
- 大きくて耐熱ガラスボウルに玉ねぎを敷き、③を並べ、合わせたBを加え、クッキングシートで落としぶた(煮物のコツ参照)をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き料理おかず54肉じゃがで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約59分	2～4人分	 テーブルプレート 底面	253kcal	1.8g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	2人分	3人分	4人分
キャベツ	4枚(250g)	6枚(375g)	8枚(500g)
A 合びき肉	100g	150g	200g
A 玉ねぎ（みじん切り）	25g	40g	50g
A 牛乳	大さじ1	大さじ2・1/4	大さじ3
A パン粉	15g	20g	30g
A 卵（溶きほぐす）	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A ナツメグ、塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
B スープ（固形スープの素）	カップ3/4（1個を溶く）	カップ1・1/4（1・1/2個を溶く）	カップ1・1/2（2個を溶く）
B トマトケチャップ	大さじ2	大さじ3	大さじ4
B しょうゆ	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
B 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
玉ねぎ（薄切り）	25g	35g	50g

ロールキャベツのコツ

分量と作りかた①レンジ出力(W)と加熱時間

分量	レンジ出力(W)	加熱時間
2人分	600W	約3分20秒
3人分	600W	約4分30秒
4人分	600W	約5分40秒

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを

アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする

煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としぶたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



加熱後はしばらくおく

味をなじませます。

加熱が足りなかったときは

レンジ500Wで様子を見ながら加熱します。

応用

56

里いもの煮物



- 作りかた
1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに里いもと合わせたAを入れてかき混ぜて、クッキングシートで落としぶた（**煮物のコツ**参照）をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **56** **かぼちゃの煮物** で加熱する。

2. 加熱後、かるくかき混ぜてから約10分おき、味をしみこませる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	96kcal	0.9g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
里いも（ひとくち大に切る）	125g	250g		
A だし汁	カップ1/4	カップ1/4		
A しょうゆ	小さじ2	小さじ2		
A 砂糖	大さじ1	大さじ1		
A 酒	大さじ1/2	大さじ1/2		

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを

アグのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする

煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としぶたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



加熱後はしばらくおく

味をなじませます。

加熱が足りなかったときは

レンジ **500W** で様子を見ながら加熱します。

オート

61

かつお昆布だし



- 作りかた
1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに水と昆布を入れ、30分おく。

2. ①をテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **61** **かつお昆布だし** で加熱する。

3. 加熱後、昆布を取り出し、かつおぶしを入れ、約5分おき、キッチンペーパーや布でこす。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約18分	2～4カップ	 テーブルプレート 底面	30kcal	0.3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	2カップ	3カップ	4カップ	
水	カップ2・1/2	カップ4	カップ5	
昆布	5g	8g	10g	
かつおぶし	15g	25g	30g	

だし・汁物のコツ

容器は

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウルが適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさや形切りそろえると、むらなくでき上がります。

汁物はクッキングシートで落としぶたをする



煮汁が全体にゆきわたるようにします。

クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さい丸形に切り、十文字の切り込みを入れた物をのせて加熱します。

金属製の物は使わないでください。

加熱が足りなかったときは

レンジ **500W** で様子を見ながら加熱します。

オート62

とん汁



- 作りかた
1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにAを入れ、合わせたBを加える。

2. ①にクッキングシートで落としふた（だし・汁物のコツ参照）をし、テーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 62 とん汁 で加熱する。

3. 加熱後、長ねぎを加えて混ぜ合わせる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約18分	1~3人分	 テーブルプレート 底面	216kcal	2.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	1人分	2人分	3人分
A 豚薄切り肉（ひとくち大に切る）	35g	70g	100g
A 大根（5mm厚さのいちよう切り）	35g	70g	100g
A にんじん（5mm厚さの半月切り）	15g	25g	40g
A ごぼう（2mm厚さのナナメ切りにし、酢水につける	20g	35g	50g
A 里いも（3mm厚さの輪切りにし、塩もみしてぬめりを取る）	35g	65g	100g
A 干しいたけ（戻して石づきを取り1枚を4つに切る）	1枚	1・1/2枚	2枚
B だし汁	カップ1	カップ2	カップ3
B みそ	大さじ1	大さじ2	大さじ2・2/3
長ねぎ（5mm厚さのナナメ切り）	10g	20g	30g

だし・汁物のコツ

容器は

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウルが適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさや形切りそろえると、むらなくでき上がります。

汁物はクッキングシートで落としふたをする


クッキングシート

煮汁が全体にゆきわたるようにします。
クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さい丸形に切り、十文字の切り込みを入れた物をのせて加熱します。
金属製の物は使わないでください。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

応用61

煮干し昆布だし



- 作りかた
1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにすべての材料を入れ、30分おく。

2. ①をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 61 かつお昆布だし で加熱する。

3. 加熱後、キッチンペーパーや布でこす。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約18分	2~4カップ	 テーブルプレート 底面	31kcal	0.5g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	2カップ	3カップ	4カップ
水	カップ2・1/2	カップ4	カップ5
昆布	3g	4g	5g
煮干し（頭と内臓を取る）	20g	25g	35g

だし・汁物のコツ

容器は

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウルが適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさや形切りそろえると、むらなくでき上がります。

汁物はクッキングシートで落としふたをする


クッキングシート

煮汁が全体にゆきわたるようにします。
クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さい丸形に切り、十文字の切り込みを入れた物をのせて加熱します。
金属製の物は使わないでください。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

応用62

けんちん汁



- 作りかた
1. 大根、にんじん、ごぼうはラップに包み解凍・下ゆで11下ゆで根菜で加熱する。

2. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに①とAを入れ、合わせたBを加えて、クッキングシートで落としぶた（だし・汁物のコツ参照）をし、テーブルプレート中央に置き料理おかず62とん汁で加熱する。

3. 加熱後、小ねぎを添える。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約18分	1〜3人分	 テーブルプレート 底面	119kcal	2.4g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	1人分	2人分	3人分	
大根（5mm厚さのいちょう切り）	45g	85g	130g	
にんじん（5mm厚さの半月切り）	20g	30g	50g	
ごぼう（2mm厚さのナナメ切りにし、酢水につける）	20g	40g	65g	
A 木綿豆腐（ひとくち大に切る）	40g	85g	130g	
A 里いも（3mm厚さの輪切りにし、塩もみしてぬめりを取る）	50g	100g	150g	
A 干しいたけ（戻して石づきを取り4つに切る）	1枚	2枚	3枚	
A ごんにやく（アク抜きし、5mm厚さの2cm角に切る）	20g	40g	65g	
B だし汁	カップ1・4/5	カップ1・2/3	カップ2・1/2	
B しょうゆ	小さじ1	小さじ2	小さじ1・1/3	
B 塩	少々	小さじ1/3	小さじ1/2	
B 酒	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	
B みりん	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2	
小ねぎ（小口切り）	適量	適量	適量	

だし・汁物のコツ

容器は
直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウルが適しています。プラスチック製の物は使わないでください。
材料は大きさをそろえて
材料は大きさや形切りそろえると、むらなくでき上がります。
汁物はクッキングシートで落としぶたをする

応用10

ほうれん草のおひたし



- 作りかた
1. ほうれん草は洗って水けを切らずに、根元の太い物は十文字に切り込みを入れる。

2. 葉先と根元を交互にしてラップで、ぴったりと包む。

3. ②をテーブルプレート中央に置き解凍・下ゆで10下ゆで葉・果菜で加熱し、水に取ってアク抜きと色止めをする。

4. 器に盛り、糸がとおのをせ、しょうゆを添える。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約3分	2~4人分	 テーブルプレート 底面	14kcal	0.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
ほうれん草	100g	150g	200g	
糸がとお、しょうゆ	各適量	各適量	各適量	

ゆで物のコツ

料理に合わせた下ごしらえを
葉菜、果菜、花菜類の根の太い物には、十文字の切り目を入れたり、房になっている物は小房に分けます。根菜類は、同じ大きさに切りそろえたり、なるべく同じ大きさの物を選びます。



材料に合ったアク抜きを
ほうれん草などは、加熱後すぐに水に取ります。なすや、カリフラワーなどは、加熱前に薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。
水けを切らずにラップで、ぴったり包み、テーブルプレートに直接のせて加熱する
皿などは使いません。
加熱が足りなかったときは
レンジ500Wで様子を見ながら加熱します。

イタリアンサラダ



作りかた

- さやいんげんは筋を取り、レンジ 600W 約2分20秒 で加熱し、さっと冷水をかけて色止めをし、半分に切る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたレンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
- じゃがいもは、きれいに洗い、水けを切らずに、皮ごとラップで、ぴったりと包む。
- ②をテーブルプレートの中央に置き 解凍・下ゆで 11 下ゆで根菜 で加熱し、熱いうちに皮をむき、厚さ1cmの半月切りにする。
- ボウルにAを合わせて入れ、かき混ぜながらオリーブ油を加えてドレッシングを作る。
- 材料すべてを④のドレッシングであえて皿に盛り、レモンを飾る。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約8分	2~4人分	 テーブルプレート 底面	403kcal	2.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	2人分	3人分	4人分
さやいんげん	100g	150g	200g
じゃがいも（1個約200gの物）	1個	1・1/2個	2個
サラミソーセージ（薄切り）	6枚	9枚	12枚
ブロセスチーズ（1cm角切り）	30g	45g	60g
スタッフドオリーブ（薄切り）	6個	9個	12個
A アンチョビ（みじん切り）	4枚	6枚	8枚
A 玉ねぎ（みじん切り）	25g	37g	50g
A バセリ（みじん切り）	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A レモン汁	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A ごししょう	少々	少々	少々
オリーブ油	カップ1/4	カップ1/2	カップ1/2
レモン（くし形切り）	適量	適量	適量

イタリアンサラダのコツ

分量と作りかた① レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	600W	約1分10秒
3人分	600W	約1分40秒
4人分	600W	約2分20秒

ゆで物のコツ

料理に合わせた下ごしらえを

葉菜、果菜、花菜類の根の太い物には、十文字の切り目を入れたり、房になっている物は小房に分けます。根菜類は、同じ大きさに切りそろえたり、なるべく同じ大きさの物を選びます。



材料に合ったアク抜きを

ほうれん草などは、加熱後すぐに水に取ります。なすや、カリフラワーなどは、加熱前に薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。

水けを切らずにラップで、ぴったり包み、テーブルプレートに直接のせて加熱する

皿などは使いません。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。



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ねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えて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て混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
4. 生地をラップの間に挟み、めん棒で5mmの厚さにのばす。



5. 上のラップを外し、直径3cmの型で抜き、取り外したテーブルプレートにアルミホイルを敷いて並べる。



アルミホイル

6. 食品を入れず **料理** **人気メニュー** **19 型抜きクッキー** で予熱する。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**⑤**を**下段**に入れ、加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約7分@加熱：約24分	36個分	 テーブルプレート 下段	32kcal	0g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意	
 指示	テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	36個分
小麦粉（薄力粉）	130g
バター（室温に戻す）	65g
砂糖	45g
卵（溶きほぐす）	1/2個(約25g)
バニラエッセンス	少々

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるときは
切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。

生地がベタつくときは
ラップで包み、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。
打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当たりが悪くなります。

生地の大きさや厚みはそろえて
大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。

市販の生地を使うときは
生地の種類により焼けかたが違うので、様子を見ながら加熱します。

生地の保存は
冷蔵庫で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。ラップに包んで保存しておきます。

加熱後はすぐ取り出す
そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

焼きむらが気になるときは
加熱時間の2/3～3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。

手動調理で焼くときは

分量	付属品/皿受棚	加熱の種類	温度	加熱時間
				予熱有
36個	テーブルプレート・下段	オープン	150℃	23～28分

加熱が足りなかったときは
オープン **予熱無** **150℃** で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 冷凍今川焼きの包装や容器（トレー）をすべて外し、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
2. ①を **下段** に入れ **料理** **人気メニュー** **30 冷凍今川焼き** で、加熱する。

加熱の目安

加熱：約12分

1 回に作れる分量

2～5人分

使用付属品



テーブルプレート
下段

注意



指示

付属品の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

●取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます

●子供や幼児が触れないように気をつけてください

材料

冷凍今川焼き(1個約80gの物)

2人分

2個(160g)

3人分

3個(240g)

4人分

4個(320g)

5人分

5個(400g)

冷凍今川焼きのコツ

分量と仕上げ調節の使いわけ

分量		仕上げ調節
2人分	2個	弱
3～4人分	3～4個	中
5人分	5個	強

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジ と **オープン** を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

レシピを参照し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合は **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する

加熱不足の原因になります。食品に霜がついている場合は取り除いてから加熱をします。

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です

食品は冷凍室から出したての物を

冷凍室から取り出したら、食品をすぐに並べて加熱します。溶けてしまうと、加熱し過ぎの原因になります。

包装や容器（トレー）は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器（トレー）が溶けることがあります。

包装のまま調理可能と記載があっても必ず包装や容器（トレー）、添付のソースなどはすべて外し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

アルミホイルを使用しない

レンジ加熱を行うため、アルミホイルを使用すると火花（スパーク）の原因になります。

殻や皮（膜）がある食品は調理しない

レンジ加熱を行うためエビやグリーンピースは飛び散ることがありますので、調理しないでください。

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。



作りかた

1. 冷凍たい焼きの包装や容器（トレー）をすべて外し、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
2. ①を **下段** に入れ **料理** **人気メニュー** **31 冷凍たい焼き** で、加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品
加熱：約12分	2～5人分	 テーブルプレート 下段

注意

 付属品の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

● 取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます

● 子供や幼児が触れないように気をつけてください

材料	2人分	3人分	4人分	5人分
冷凍たい焼き(1個約80gの物)	2個(160g)	3個(240g)	4個(320g)	5個(400g)

冷凍たい焼きのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

分量		仕上がり調節
2人分	2個	弱
3～4人分	3～4個	中
5人分	5個	強

加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジ と **オープン** を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します

皿などの容器は使わない
加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。
レシピを参照し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。
1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合は **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する
加熱不足の原因になります。食品に霜がついている場合は取り除いてから加熱をします。

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です
食品は冷凍室から出したての物を
冷凍室から取り出したら、食品をすぐに並べて加熱します。溶けてしまうと、加熱し過ぎの原因になります。

包装や容器（トレー）は外す
オープン加熱を行うため、包装や容器（トレー）が溶けることがあります。
包装のまま調理可能と記載があっても必ず包装や容器（トレー）、添付のソースなどはすべて外し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

アルミホイルを使用しない
レンジ加熱を行うため、アルミホイルを使用すると火花（スパーク）の原因になります。

殻や皮（膜）がある食品は調理しない
レンジ加熱を行うためエビやグリーンピースは飛び散ることがありますので、調理しないでください。

ラップを使用しない
オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは
クッキングシートを敷きます。

スポンジケーキ(デコレーションケーキ)



作りかた

1. 型にバター（分量外）を塗ってケーキ用型紙を底と側面にぴったりと敷く。**A**を合わせ **レンジ** **200W** **約1分30秒** で加熱して溶かす。
（調理する型の大きさによって加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたをご確認ください。）

2. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **料理** **スイーツ/パン** **68 スポンジケーキ** で予熱する。（仕上がり調節は**スポンジケーキのコツ**を参照）

3. ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまでかたく泡立てる。（別立て法）



4. 卵黄を加えてさらに泡立てる。楊枝の先端から1/4を生地に刺してすぐに倒れなければ泡立ては十分。バニラエッセンスを加え、低速で混ぜる。

5. 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじまたはゴムべらでねらないように、粉けがなくなるまでボウルの底からすくいあげるようにしてさっくりと混ぜ、溶かした**A**を加えて手早く混ぜる。

6. ①に⑤の生地を一気に流し入れ、型をトントンとかるく落として空気を抜き、取り外したテーブルプレートにのせる。

7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を**下段**に入れ、加熱する。

8. 加熱後、型ごと10～20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出してケーキ用型紙をはがす。十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾る。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約7分@加熱：約45分	型1個分	 テーブルプレート 下段	1021kcal	0.8g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	直径15cmの金属製ケーキ型1個分	直径18cmの金属製ケーキ型1個分	直径21cmの金属製ケーキ型1個分
小麦粉（薄力粉）	50g	90g	120g
砂糖	50g	90g	120g
卵（卵黄と卵白に分ける）	2個	3個	4個
バニラエッセンス	少々	少々	少々
A 牛乳（室温に戻す）	大さじ1/4	小さじ2	大さじ1
A バター	10g	15g	20g
ホイップクリーム	適量	適量	適量
くだもの（いちごなど）	各適量	各適量	各適量

共立て法の作りかた

常温、室温に戻した卵をボウルに割り入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てる。砂糖を加え、もったりするまで泡立てて（生地で「の」の字が書ける）からバニラエッセンスを加え、混ぜる。作りかた⑤から同様にする。



スポンジケーキ作りのポイント

断面				
状況	●ふくらみが悪い	●ふくらみが悪い	●表面に目立つシワがある	●部分的に目の詰まったところがある
	●全体にきめ（目）が詰まっている	●ぼそぼそしている	●全体にきめがあらいい	●ふくらみやきめにむらがある
	●かたくしまっている	●きめがあらく、粉がダマになっている	●中央部が沈む	
原因	●卵の泡立てかたが足りない	●小麦粉の混ぜかたが足りない	●きちんと空気抜きをしていない	●溶かしバターが均一に混ぜていない（バターが熱いうちに混ぜること）
	●粉やバターを入れた後に混ぜ過ぎて、卵の泡がつぶれた（切るように混ぜる）	●小麦粉をふるっていない	●ボウルに残っている泡の消えた生地を、型の中央に入れた（端の方へ入れる）	
	●生地を長時間放置した		●小麦粉の量が少なかった	
	●砂糖の量が少なかった		●粉やバターを入れた後に混ぜ過ぎて卵の泡がつぶれた（切るように混ぜる）	

スポンジケーキのコツ

型の大きさと作りかた① **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

型の大きさ	レンジ 出力(W)	加熱時間
直径15cm	200W	約1分
直径18cm	200W	約1分30秒
直径21cm	200W	約2分

直径15～21cmのケーキが作れます。

直径15cmの場合は

仕上がり調節 **弱** で加熱します。加熱時間の目安は約41分です。

直径21cmの場合は

仕上がり調節 **強** で加熱します。加熱時間の目安は約50分です。

ケーキの型は

金属製で側面は止め金などのないフラットな物を使います。

共立て法のときは

卵やボウルをあたためると泡立ちやすくなります。

卵白の泡立ては十分に

泡立ての目安は、泡立て器かハンドミキサーで生地を持ち上げた跡がピンとツノが立ったようになるまでです。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

良好な仕上がりは

きめがそろっていてふくらみがよい状態です。



加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 140℃ で様子を見ながら加熱します。

表面がへこむときは

型から出し、底を上にして冷ますとよいでしょう。

手動調理で焼くときは

直径15cmの場合は

オープン 予熱有 140℃ で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ 35～45分 で加熱します。

直径18cmの場合は

オープン 予熱有 140℃ で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ 40～50分 で加熱します。

直径21cmの場合は

オープン 予熱有 140℃ で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ 45～55分 で加熱します。

シフォンケーキ(プレーン)



作りかた

- ボウルに卵黄と砂糖の1/2量を入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、合わせたBを少しずつ加えて混ぜる。サラダ油を少しずつ加えながら、さらに混ぜてAをふるい入れ、ハンドミキサーの低速で、なめらかになるまで混ぜる。
- 別のボウルに卵白と塩を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てて、泡の大きさがそろったところで残りの砂糖を加え、ツノが立つまで十分泡立てる。
- ①に②の1/3量を加え、木しゃもじでサツと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜ、生地をやや高め位置から型に流し入れ、型をかるくトントンと落として空気を抜き、取り外したテーブルプレートにのせ底面にセットし料理スイーツ/パン69 シフォンケーキで加熱する。
- 焼き上がったら、すぐに型を逆さにし、完全に冷ます。
- 冷めたら、パレットナイフなどを型と生地間に深く差し込み、上下に動かしながらいねいに側面をはがす。
- 中央部もナイフを入れて同じように生地を外す。ひっくり返して底に

ナイフを差し込み、底をこするようにして、ゆっくりと型から外す。

加熱の目安

加熱：約45分

1回に作れる分量

型1個分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

1663kcal

塩分

2.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	直径17cmの金属製シフォン型1個分	直径20cmの金属製シフォン型1個分
A 小麦粉（薄力粉）	75g	100g
A ベーキングパウダー	小さじ1/4	小さじ1/2
卵黄	3個分	4個分
卵白	4個分	5個分
塩	少々	ひとつまみ
砂糖	65g	100g
B 水	40mL	70mL
B レモン汁	大さじ2/3	大さじ1
B レモンの皮（すりおろす）	2/3個分	1個分
サラダ油	30mL	60mL

ひとくちメモ

卵黄と卵白を同量（卵5個）にしてもほぼ同様に焼けますが、ケーキの上部に焼きづまりが出ます。また、卵黄が多く入っている分、断面の色が黄色っぽくなり、スポンジケーキに近い仕上がりになります。

シフォンケーキのコツ

直径17～20cmのケーキが作れます

直径17cmの場合は

仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間の目安は約43分です。

ボウルやハンドミキサーはきれいな物を

ボウルやハンドミキサーなどに水分や油分がついていると卵白が泡立ちにくくなります。

卵黄生地のかたさは

さらさらし過ぎず、ぼてりし過ぎず、ホットケーキとクレープの中間位が最適です。

泡立ちをよくするため、卵は新鮮な冷えた物を

卵白は約10℃が一番泡立ちが良くしっかりしたメレンゲが作れます。冷蔵庫で冷えた物を使いましょう。また、卵白に卵黄が混ざっていると泡立ちがよくありません。混ざらないように、しっかりと分けましょう。

シフォン型はバターを塗らない

バターなどを型に塗って焼くと、冷ます途中で型から外れて縮んでしまいます。表面にフッ素やシリコンが施されている型では上手に作れません。

卵黄生地に卵白生地を混ぜるときは

強く混ぜ過ぎないようにしましょう。あまり強く混ぜると、泡が消えてしまい、ふくらまなくなります。

シフォン型は

アルミ製の物を使います。



生地の空気抜きは

型に生地を入れた後、強く底を打ちつけて空気抜きをすると、生地の底に加熱後大きな穴が開くことがあります。型をかるくトントンと落として空気を抜きます。また、生地を流し入れた後に、型の内側の筒を引っ張ると空気が入ってしまいます。

型は完全に冷ましてから

取り出してください。冷めないうちに取り出すと、しぼんでしまいます。

加熱が足りなかったときは

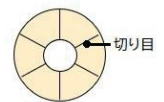
オープン 予熱無 150℃ で様子を見ながら加熱します。

手動調理で焼くときは

直径17cmのケーキが作れます。

オープン 予熱有 180℃ で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ オープン 150℃ に温度を変更し、 40～50分 加熱します。加熱開始から5～7分後に取り出し、生地の表面に5～6本切り目を入れます。



表面の焼き色が程よくついたら(切り目を入れてから約5分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。直径20cmのケーキは手動調理では焼けません。

パウンドケーキ(プレーン)



作りかた

1. 型にバター（分量外）を塗ってケーキ用型紙を敷く。
2. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. ②に卵を少しずつ加えクリーム状になるまでよく混ぜ、ドライフルーツを加えて木しゃもじで混ぜ合わせる。
4. ③にAを合わせてふるい入れ、ねらないようにして混ぜる。
5. ④を型に入れ、型をかるく落として生地を詰め、生地の中央をくぼませて表面をならし、取り外したテーブルプレートに図のようにのせる。
6. 食品を入れずに **料理** **スイーツ/パン** **70 パウンドケーキ** で予熱する。
7. 予熱終了音が 鳴ったら、やけどに注意して、⑤を**下段**に入れ、加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約7分 加熱：約55分	型1個分	 テーブルプレート 下段	1745kcal	2.6g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意	
 指示	テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	19×8.5cm、高さ6cmの金属製パウンド1個分
A 小麦粉（薄力粉）	100g
A ベーキングパウダー	小さじ1/2
砂糖	80g
バター（室温に戻す）	100g
卵（溶きほぐす）	2個
バニラエッセンス	少々
レーズン、アンゼリカ、チェリーなどのドライフルーツ（細かくきざみ、ラム酒大さじ1につけた物）	60g

パウンドケーキのコツ

バターはよくすり混ぜる

十分空気を含ませてクリーム状になるまでねり、砂糖のざらつきがなくなり、ふんわりするまでよくすり混ぜます。

型に入れて中央をくぼませる

中央は火の通りが悪いのでくぼませ、表面をならしてから加熱します。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

焼き上がりは

竹ぐしで中心を刺してみても、何もついていなければ焼けています。

焼き上げ直後は

ケーキがまだ柔らかめでこわれやすいので、2～3分そのまま置き、紙ごと型から出してふきんをかけて冷めます。

加熱が足りなかったときは

オープン **予熱無** **150℃** で様子を見ながら加熱し、焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

手動調理で焼くときは

オープン **予熱有** **180℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **オープン** **150℃** に温度を変更し、**50～60分** 加熱します。

加熱開始から12～15分後に取り出し、生地の中央に1本切り目を入れ、さらに焼きます。

表面の焼き色が程よくついたら(切り目を入れてから約5分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

オート
71

らくらくクッキー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約7分 加熱：約11分	プレーン味、ココア味 各5個分	 テーブルプレート 下段	275kcal	0.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意


指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	5個分
〈プレーン味〉牛乳	小さじ1
〈プレーン味〉ホットケーキミックス	45g
〈プレーン味〉無塩バター(室温に戻す)	15g
〈プレーン味〉コンデンスミルク	15g
〈ココア味〉牛乳	小さじ1
〈ココア味〉ホットケーキミックス	45g
〈ココア味〉ココア	小さじ1/2強
〈ココア味〉無塩バター(室温に戻す)	15g
〈ココア味〉コンデンスミルク	15g

らくらくクッキーのコツ

生地の大きさや厚みはそろえて

大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。

加熱後はすぐ取り出す

そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 150℃ で様子を見ながら加熱します。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3〜3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。


クッキングシート

煮汁が全体にゆきわたるようにします。
クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さい丸形に切り、十文字の切り込みを入れた物をのせて加熱します。
金属製の物は使わないでください。
加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

絞り出しクッキー



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ねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えて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て混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
4. ③を菊型の口金つけた絞り出し袋に入れる。
5. 取り外したテーブルプレートにアルミホイルを敷き、④を絞り出し、上にドライフルーツを飾る。
6. 食品を入れず **料理** **人気メニュー** **19 型抜きクッキー** で予熱する。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を**下段**に入れ加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約7分 加熱：約24分	36個分	 テーブルプレート 下段	27kcal	0g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意


指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	36個分
小麦粉（薄力粉）	100g
バター（室温に戻す）	60g
砂糖	30g
卵（溶きほぐす）	大1/2個(約30g)
バニラエッセンス	少々
ドライフルーツ(小さく切った物)	適量

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるときは
切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。

生地がベタつくときは
ラップで包み、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。
打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当たりが悪くなります。

生地の大きさや厚みはそろえて
大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。

市販の生地を使うときは
生地の種類により焼けかたが違うので、様子を見ながら加熱します。

生地の保存は
冷蔵庫で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。ラップに包んで保存しておきます。

加熱後はすぐ取り出す
そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

焼きむらが気になるときは
加熱時間の2/3～3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。
手動調理で焼くときは

分量	付属品/皿受棚	加熱の種類	温度	加熱時間
				予熱有
36個	テーブルプレート・ 下段	オープン	150℃	23～28分

加熱が足りなかったときは
オープン **予熱無** **150℃** で様子を見ながら加熱します。

アーモンドクッキー



作りかた

- バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
- 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、スライスアーモンドを加える。
- Aを合わせてふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜる。ひとつつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
- ③を36個分にちぎって等分し、アルミホイルを敷いたテーブルプレートに並べる。
- 食品を入れず料理人気メニュー19型抜きクッキーで予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を下段に入れ加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約7分@加熱：約24分	36個分	 テーブルプレート 下段	27kcal	0g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	36個分
A小麦粉（薄力粉）	90g
Aベーキングパウダー	小さじ1/3
バター（室温に戻す）	30g
砂糖	30g
卵（溶きほぐす）	小1/2個(約20g)
スライスアーモンド	45g

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるときは

切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。

生地がベタつくときは

ラップで包み、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。
打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当たりが悪くなります。

生地の大きさや厚みはそろえて

大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。

市販の生地を使うときは

生地の種類により焼けかたが違うので、様子を見ながら加熱します。

生地の保存は

冷蔵庫で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。ラップに包んで保存しておきます。

加熱後はすぐ取り出す

そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3～3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。

手動調理で焼くときは

分量	付属品/皿受棚	加熱の種類	温度	加熱時間
				予熱有
36個	テーブルプレート・下段	オープン	150℃	23～28分

加熱が足りなかったときは

オープン予熱無150℃で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 深めの耐熱容器にAを入れ、小麦粉小さじ1（分量外）をふるい入れ、おおいをしないでレンジ 600W 3～4分20秒 で加熱し、十分沸とうさせる。

2. ①に材料の飛び散りに注意して小麦粉を一度に加え、木しゃもじでよく混ぜてレンジ 600W 約1分 で加熱する。

3. ②に卵1/3量を加え、よく混ぜてもち状にねり上げる。

4. ③に残りの卵を少しずつ加えてよくねる。木しゃもじで生地をすくい上げたとき、2～3秒後にゆっくり落ちてくるかたさになったら卵を入れるのをやめる。

5. ④を直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。テーブルプレートにアルミホイルを敷き、薄くバター（分量外）を塗り、約7～8cmの棒状に7個絞り出す。



アルミホイル

6. 食品を入れずにオープン 予熱有 200℃ で予熱する。

7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を下段に入れ 30～35分 で加熱する。

8. 加熱後、すぐにアルミホイルから外し、十分に冷まして上から約1/3で切り目を入れ、カスタードクリームとホイップクリームを詰めて、仕上げに溶かしたチョコレートを塗る。

手動

オープン

200℃
予熱：約10分
加熱：30～35分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

427kcal

塩分

0.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



バターと水を加熱するとき飛び散ることがあります

バターを大きなかたまりのまま加熱すると飛び散ります

深めの耐熱容器を使い、バターは3～4個に切って水と一緒に入れて、小麦粉小さじ1をふり入れて加熱すると飛び散りを防ぐことができます



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料

7個分

小麦粉（薄力粉、ふるっておく）

60g

A バター（3～4個に切る）

50g

A 水

100mL

卵（溶きほぐす）

3個

カスタードクリーム

適量

ホイップクリーム

適量

チョコレート（溶かしておく）

適量

エクレアのコツ

バターと水は十分に沸とうさせる

沸とうが足りないと焼き色が濃く、ふくらみが悪くなります。

卵は生地の熱いうちに混ぜる

生地が冷めてくると卵の入る量が少なくなり、上手に焼き上がりません。

加える卵の量は

少な過ぎると、形が小さく、焼き色も濃くなります。逆に多いとふくらまず、平べったい仕上がりになります。生地のかたさは作りかた⑤を参照し、最後の調整は卵を数滴ずつ加えて行います。（卵が残る場合があります。）

生地に霧を吹く

予熱が終了するまでの間に、生地の表面の乾燥を防ぐために、霧を吹いておきます。

焼きむらが気になるときは

残り時間8～10分でテーブルプレートの前後を入れかえます。

スフレチーズケーキ



作りかた

1. 型の底面にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を底にぴったりと敷く。側面にはふちまでたっぷりとバター(分量外)を塗り、ケーキ用型紙は敷かない。
2. 耐熱ガラスボウルにAを入れ、レンジ 200W 2〜3分 で加熱して柔らかくし、なめらかになるまでハンドミキサーでよく混ぜる。
3. ②に砂糖1/2量を入れ、しっかり混ぜ、卵黄を加えてなめらかになるまで混ぜる。
4. ③に生クリーム、牛乳、レモン汁、ブランデーを順に加え、そのつどハンドミキサーで混ぜ、コーンスターチを加えて木しゃもじでダマにならないように混ぜる。
5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オープン 予熱有 180℃ で予熱する。
6. 別のボウルに卵白を入れ、七分通り泡立て残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
7. ④に⑥を3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。
8. ⑦を型に入れ、かるくたたいて空気を抜く。
9. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートにキッチンペーパー2枚を敷き、熱湯(カップ1/2・分量外)をテーブルプレートに注ぎ、⑧をのせ下段に入れ オープン 140℃ に温度を変更し、 50〜60分 で加熱する。
10. 表面の焼き色が程よくついたら(加熱開始から約15分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼く。
11. 加熱後、型とケーキの間にナイフを入れ、すき間を作る。ケーキが型の高さくらいまで沈み、完全に冷めてからゆっくりと型から取り出す。

手動

オープン

予熱：180℃ 約8分
加熱：140℃ 50〜60分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

2016kcal

塩分

2.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料

直径18cmの底の抜けない金属製ケーキ型1個分

A クリームチーズ

150g

A バター

30g

砂糖

90g

卵黄

3個分

生クリーム(室温に戻す)

100mL

牛乳

50mL

レモン汁

大さじ1

ブランデー

大さじ1

コーンスターチ(ふるう)

40g

卵白

5個分

ひとくちメモ

裏ごししたあんずジャム(大さじ1)をブランデー(小さじ1)で溶いた物を表面に塗ってもよいでしょう。
熱いうちに型から出すとくずれてしまいます

ロールケーキ(プレーン)



作りかた

1. **A**を合わせて **レンジ** **200W** **1～2分** で加熱し、溶かす。
2. 取り外したテーブルプレートに、薄くバター(分量外)を塗り、ケーキ用型紙またはクッキングシートを敷く。
3. 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、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
4. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **180℃** で予熱する。
5. **③**に小麦粉をふるい入れ、木しゃもじで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜ、**①**を加えて手早く混ぜる。
6. **②**に**⑤**の生地を一気に流し込み、底をたたいて、表面を平らにする。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**⑥**を**下段**に入れ、**オープン** **160℃** に温度を変更し **20～25分** で加熱する。
8. 焼き上がったらふきんの上にテーブルプレートを返し、ケーキ用型紙をはがして、焼き色のついている面を上にしてあら熱をとる。
9. 生地を裏返してナイフで1～2cm間隔にすじをつけ、巻き終わりは2cmほど残してホイップクリームを塗り、くだものを並べて手前から巻き、巻き終わりを下にして形が安定したら切る。

手動

オープン

予熱：180℃ 約8分
加熱：160℃ 20～25分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

1060kcal

塩分

1.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料

1本分

小麦粉（薄力粉）

80g

砂糖

80g

卵（室温に戻す）

4個

バニラエッセンス

少々

A 牛乳

大さじ1・1/2

A バター

15g

ホイップクリーム

適量

くだもの（いちごなど）

適量

ロールケーキのコツ

生地作りのポイントは

卵の泡立てかたと小麦粉の混ぜかたです。全卵の泡立てかたは、共立て法の作りかた（スポンジケーキの作りかたを参照してください）を参照し、生地です。の」の字が書けるまでしっかり泡立てます。小麦粉の混ぜかたは、ねらないようにさっくりと混ぜます。

テーブルプレートに敷く型紙は

端を折り込むか、ねじってとめると型紙の形が安定します。より整った型紙を作りたいときは、端を折り込んでホチキスでとめるとよいでしょう。

紙をはがすときは

熱いうちにサッと霧を吹くか、ぬれふきんで濡らせてから両手でゆっくりはがします。

周りのかたさが気になるとき

ケーキの表面にシロップを塗るか、あら熱が取れたら乾いたふきんをかけてラップで包み、しばらくおいてから巻きます。

ホイップクリームを塗るときは

向こう側2cmほど残して塗ると、巻き終わりがきれいです。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3～3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。



作りかた

1. ボウルに小麦粉を合わせてふるい入れ、バターを加えて指先で混ぜ、冷水を加えてねらないように混ぜる。



2. ①をバターの形が残っている状態でひとまとめにし、ラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。



3. ②をかるく打ち粉（薄力粉・分量外）をしたのし台にのせ、めん棒で長方形にのばす。

4. ③を3つ折りにして合わせ面を下にし、めん棒で再び長方形にのばし、これを2～3回くり返す。



5. 3mm厚さの25×40cmの長方形にのばした上にパイ皿をふせて型よりひと周り大きく切り、残りで2cm幅のテープを8本切り取る。



6. パイ皿に生地をのせてぴったりと敷き、まわりの生地は切り落とす。



7. 底全体にフォークで穴をあける。



8. りんごのプリザーブを詰めてから、つやだし用卵をパイの周囲に塗り、テープを組んで端を貼りつける。



9. 周囲にもテープをのせ、フォークで押さえ、つやだし用卵をさらに全体に塗り、取り外したテーブルプレートにのせる。



10. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **200℃** で予熱する。

11. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑨を **下段** に入れ **35～45分** で加熱する。

12. 表面の焼き色が程よくついたら(加熱開始から約15分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼く。

手動

オープン

200℃
予熱：約10分
加熱：35～45分

使用付属品

テーブルプレート
下段

カロリー

2549kcal

塩分

2.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	直径21cmの金属製パイ皿1枚分
小麦粉（強力粉）	100g
小麦粉（薄力粉）	100g
バター（2cm角に切る、冷たい物）	140g
冷水	90～110mL
りんごのプリザーブ	300g
<つやだし用卵> 卵（溶きほぐす）	1/2個
<つやだし用卵> 塩	小さじ1/4

アップルパイのコツ

型は金属製の物を

耐熱ガラス製の型では熱伝導率が低いため、上手に焼けないことがあります。

生地が扱いにくいときは

バターが溶けて生地が柔らかくなるので冷蔵庫で20～30分休ませると作りやすくなります。

冷凍パイシートを使うと便利

直径21cmのパイを焼くには、市販のパイシート（1枚・約100gの物）4枚が必要です。2枚ずつ重ねてのばし、型に敷く分とテープを取る分として使います。

焼きむらが気になるときは

残り時間10～15分でパイ皿の前後を入れかえます。

手動

りんごのプリザーブ



作りかた

- りんごは皮をむいて、タテ4つ割りにして5mm厚さのいちよう切りにし、塩水につけてからかるく水洗いをして、水けを切る。
- 大きめの耐熱容器に①とAを入れてかき混ぜ **レンジ** **600W** **7〜9分** で加熱する。
- ②のアクを取って混ぜ、再び **レンジ** **600W** **5〜7分** で加熱する。シナモンを加えて混ぜ、冷めてからザルに上げて汁けを切る。

手動

レンジ

600W
加熱：7〜9分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

774kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

材料	直径21cmのアップルパイ・1個分
りんご（紅玉またはふじ）	3個
A 砂糖	80〜120g
A レモン汁	大さじ1
シナモン	少々

手動

焼きりんご



作りかた

- テーブルプレートを取り外し、食品を入れず **オープン** **予熱有** **160℃** で予熱する。
- りんごは洗ってから底を抜かないようにして芯をくり抜く。
- Aを合わせてよくねり混ぜ、りんごの穴に等分して詰め、浅めの耐熱容器に入れて、テーブルプレートにのせる。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、③を**下段**に入れ **60〜70分** で加熱する。
- 冷めてからホイップクリームを飾る。

手動

オープン

160℃
予熱：約7分
加熱：60〜70分

使用付属品

テーブルプレート
下段

カロリー

278kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意	
 指示	テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	4個分
りんご（紅玉）	4個
A 砂糖	60g
A バター	40g
A シナモン	少々
ホイップクリーム	適量

手動

マドレーヌ



作りかた

1. 型にバター（分量外）を塗って型紙を敷く。
2. バターは容器に入れて **レンジ** **200W** **3〜4分** で加熱する。
3. 卵をハンドミキサーで七分通り泡立て、砂糖を加え、もったりするまで泡立てる。**A**を加えて混ぜ、小麦粉をふるい入れ木しゃもじで、ねらないように混ぜ、**②**を加えて手早く混ぜる。
4. **③**を型に分け入れ、取り外したテーブルプレートに図のように並べる。



5. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **180℃** で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**④**を**下段**に入れ **オープン** **150℃** に温度を変更し、**25〜30分** で加熱する。

手動

オープン

予熱：180℃ 約8分
加熱：150℃ 25〜30分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

169kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	直径8cmの金属製マドレーヌ型6個分
小麦粉（薄力粉）	60g
砂糖	60g
バター	60g
卵（溶きほぐす）	1・1/2個
A レモン汁	大さじ1
A レモンの皮（すりおろす）	1/2個分

手動

マフィン



作りかた

1. バターはハンドミキサーでよくねり、砂糖を加えてよく混ぜる。
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て混ぜる。
3. **A**をふるい入れ、木しゃもじで、さっくり混ぜ、牛乳を入れてさらに混ぜる。
4. **③**をマフィン型に分け入れ、取り外したテーブルプレートに並べる。
5. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **150℃** で予熱する
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**④**を**下段**に入れ **35〜45分** で加熱する。

手動

オープン

150℃
予熱：約6分
加熱：35〜45分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

295kcal

塩分

0.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	直径6cmのマフィン型9個分
A 小麦粉（薄力粉）	250g
A ベーキングパウダー	小さじ3
砂糖	100g
バター（室温に戻す）	150g
卵（溶きほぐす）	2個
牛乳	100mL
バニラエッセンス	少々

手動

柔らかプリン



作りかた

1. 小さめの鍋にAを入れ火にかける。様子を見ながら加熱し、お好みのカラメル色になったら火からおろし、水を加え、手早く混ぜる。(水を加えるとき、ソースが飛び散るので注意する)
2. 耐熱ガラス容器に①を小さじ1ずつ入れる。
3. 別の耐熱容器にBを合わせて入れ、レンジ 500W 2〜3分 で加熱し、かき混ぜて砂糖を溶かす。卵黄と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、②の容器に分け入れる。
4. 取り外したテーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4 (分量外) を注ぎ入れ、その上に③を図のように並べる。

キッチンペーパー
5. ④を下段に入れ、オープン 予熱無 120℃ 40〜45分 で加熱する。
6. あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、ホイップクリームなどお好みの物で飾る。

手動
オープン
120℃ 加熱：40〜45分

使用付属品



テーブルプレート
下段
(簡易スチーム式)

カロリー

213kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

材料	直径約7cm、高さ約6cmの耐熱ガラス容器6個分
<カラメルソース> A 砂糖	40g
<カラメルソース> A 水	大さじ1・1/2
<カラメルソース> 水	大さじ1/2
<卵液> B 牛乳	カップ1・1/4
<卵液> B 生クリーム	100mL
<卵液> B 砂糖	50g
<卵液> 卵黄 (溶きほぐす)	4個分
<卵液> バニラエッセンス	少々

柔らかプリンのコツ

加熱する前の卵液の温度は

35〜40℃にします。

加熱室は冷ましてから

オープン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりにません。

手動

カスタードクリーム



作りかた

1. 深めの耐熱容器にAを合わせて入れ、牛乳を少しずつ加えながら泡立て器でかき混ぜる。
2. ①に卵黄を少しずつ加えてよく混ぜ、レンジ 600W 2〜4分 で途中よくかき混ぜながら加熱する。手早くBを加えて混ぜ、冷ます。

手動
レンジ
600W 加熱：2〜4分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

82kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

材料	エクレア7個分
牛乳	カップ1
A 小麦粉 (薄力粉)	大さじ1
A コーンスターチ	大さじ1
A 砂糖	40g
卵黄 (溶きほぐす)	2個分
B パター	25g
B バニラエッセンス	少々

ひとくちメモ

加熱直後は柔らかめでも、冷めるとかたさができます。

トースト(裏返し)



作りかた

- 食パンをテーブルプレートの中央に置き、**上段**に入れる。
- 食パンの枚数に応じて下表を参照し**トースト** **12 トースト(裏返し)**で加熱する。
- 加熱途中で裏返し報知音が鳴ったら、裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約8分	1~2枚	 テーブルプレート 上段	158kcal	0.8g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

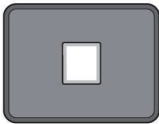
材料	1枚分	2枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5~3cmの物)	1枚	2枚

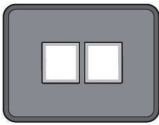
トーストのコツ

12 トーストで焼ける食パンは

厚さ1.5~3cmの6枚切りの食パンです。4枚切りや8枚切りの物は**グリル**で加熱します。

並べかたと仕上がり調節

枚数	並べかた	12 トースト 仕上がり調節
1枚		やや弱

2枚		中
----	---	----------

食パンはテーブルプレートの中央に置きます。

焼き色を変えたいときは

5段階の仕上がり調節で焼き加減を調節できます。

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合が異なります。

糖分や油脂が多く含まれる物や、厚い物は濃く焼けるため、仕上がり調節**弱**または**やや弱**で加熱します。

冷蔵または冷凍保存した食パンは

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなることがあります。焼きが足りなかった方を上にして**グリル**で様子を見ながら加熱します。

焼きが足りなかったときは

12 トーストで連続して焼いたときなど、加熱室の温度によって焼きが薄くなる場合があります。焼きが足りなかった方を上にして**グリル**で様子を見ながら加熱します。

オート
20

ピザ(パン生地)



作りかた

- ポリ袋（市販）にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
- ①にBを入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせ、約5分十分にこねる。
- ②を2～3cmの厚さに整え、レンジ発酵 約10分 仕上がり調節 中で発酵をする。
- 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
- 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約15分休ませる。（ベンチタイム）
- 取り外したテーブルプレートにクッキングシートを敷き、⑤をのせて直径約24cmの円形にのばし、生地の全体にフォークで穴をあける。
- 生地にふちを約1cm残してピザソースを塗りCを並べて塩、こしょうをし、スタッフドオリーブとピザ用チーズを全体に散らす。

- 食品を入れずに料理 人気メニュー 20 ピザ (パン生地) で予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑦を下段に入れ、加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約10分 加熱：約22分	直径24cmのピザ1枚分	 テーブルプレート 下段	1613kcal	9.8g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	直径24cmのピザ1枚分
A 小麦粉（強力粉）	100g
A 小麦粉（薄力粉）	50g
A 砂糖	10g
A 塩	2g
ドライイースト	2g
B 水	100mL
B オリーブ油	15mL
ピザソース（市販の物）	適量
C 玉ねぎ（薄切り）	75g
C ベーコン（たんざく切り）	50g
C サラミソーセージ（薄切り）	8枚
C ビーマン（輪切り）	2個
C マッシュルーム（缶詰、薄切り）	小1/2缶（約25g）
塩、こしょう	各少々
スタッフドオリーブ（薄切り）	4個
ピザ用チーズ	100g

ピザ(パン生地)のコツ

焼き上がったピザを切り分けるときは
キッチンばさみを使うと便利です。
加熱が足りなかったときは
オープン 予熱無 190℃ で様子を見ながら焼きます。
冷凍ピザは
市販のピザを参照して焼きます。



作りかた

1. ポリ袋（市販）にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
2. バターを容器に入れレンジ 500W 約30秒 で加熱して溶かし、水を加える。
3. ②を①に入れてポリ袋に少し空気をを入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。



4. ③を約10分十分にこねる。
5. ④を2〜3cmの厚さに整え、テーブルプレートの中央に置き、レンジ発酵 8〜12分 仕上がり調節 中 で1次発酵をする。



6. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
7. 生地をスクッパー（または包丁）で8個（1個約33g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。



8. 生地のひとつひとつを手のひらで丸めてクッキングシートを敷いたテーブルプレートの中央に写真のように並べる。



9. レンジ発酵 8〜12分 仕上がり調節 中 で2次発酵をする。
10. 発酵後、テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに 料理 スイーツ/パン 72 簡単パン で予熱する。
11. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑨を下段に入れ、加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約8分@加熱：約22分	8個分	 テーブルプレート 下段	85kcal	0.3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	8個分
A 小麦粉（強力粉）	150g
A 砂糖	9g
A 塩	2g
ドライイースト	3g
水	カップ1/2（約100mL）
バター	12g

簡単パンのコツ

使えるポリ袋は

市販の25×35cmほどの大きさで、穴のあいていない電子レンジで使える 半透明の袋か、透明なポリ袋です。

発酵の時間は様子をみて加減

季節や室温、テーブルプレートの冷え具合によって違います。1次発酵は8〜12分発酵させ、2次発酵で調節します。

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
2次発酵	12〜20分	6〜8分

生地が乾燥しないように

生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれふきんをかけたり、表面に霧を吹きます。

生地の丸めかた（成形）は

なめらかな面を表にして切り口を中にかくように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。

パンの表面につやを出したいときは

焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄く塗ります。

こねあげの目安は

粉のかたまりがなくなり、粘りけが出て、ガムのようにのびようになって、生地が袋から離れて1つになるのが目安です。



発酵の仕上がり目安は

室温やイーストの種類によって多少異なります。

- 1次発酵は生地が1.2〜1.5倍になり、のぼしたときに網目状になるのが目安です。



1 次発酵

- 2次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。



2 次発酵

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

手動調理で焼くときは

分量	付属品/皿受棚	加熱の種類	温度	加熱時間
				予熱有
8個	テーブルプレート・下段	オープン	160℃	20〜30分

加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 160℃ で様子を見ながら加熱します。

手動

トースト(裏返し)



作りかた

- 食パンをテーブルプレートの中央に置き、**上段**に入れる。
- 食パンの枚数に応じて下表を参照し**グリル**で加熱する。
- 加熱の途中で裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

手動

グリル

加熱：5～10分

使用付属品



**テーブルプレート
上段**

カロリー

158kcal

塩分

0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



禁止

バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります

材料

食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)

1枚分

1枚

2枚分

2枚

トーストのコツ

並べかたと加熱時間は

テーブルプレートの中央に置きます。端の方に置くと焼き色がつきません。

枚数	並べかた	手動調理 加熱時間は目安	
		1回目	連続して焼くとき
1枚		グリル 4～7分 裏返して 1～3分 で焼く。	グリル 2～3分 裏返して 1～2分 で焼く。
2枚			

冷蔵または冷凍保存した食パンは

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によっては、焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなる場合があります。焼きが足りなかった方を上にして**グリル**で様子を見ながら加熱します。

バターロール(ロールパン)



作りかた

- ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて手でかき混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がべつつかなくなり、ボウルからくんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのぼしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、生地を丸める。
- バター（分量外）を薄く塗ったボウルに②を入れ、取り外したテーブルプレートにのせて下段に入れ、オープン発酵 予熱無 40℃ 50～70分 で1次発酵をする。
- 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地の中央を指してみて、指の穴がそのまま残る状態。）



- 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。



- 生地をスケッパー（または包丁）で10個（1個約45g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。



- 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）



- 生地を手のひらに挟み、すり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形にのぼす。



- 三角形の底辺からクルクルと巻き、クッキングシートを敷いたテーブルプレートに巻き終わりを下にして並べ、テーブルプレートを下段に入れ、オープン発酵 予熱無 40℃ 25～35分 で2次発酵する。終了音が鳴ったら、発酵具合を確認し、2～2.5倍になれば、発酵は十分。



- 発酵後、テーブルプレートを取り外し、食品を入れずにオープン 予熱有 200℃ で予熱をする。
- ⑨の表面に、つやだし用卵を薄くていねいに塗る。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑩を下段に入れ、オープン 160℃ に温度を変更し、18～28分 で加熱する。

手動

オープン

予熱：200℃ 約10分
加熱：160℃ 18～28分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

116kcal

塩分

0.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料

10個分

A 小麦粉（強力粉）

240g

A 砂糖

25g

A 塩

3g

ドライイースト

3.5g

B ぬるま湯（約40℃）

40mL

B 卵（溶きほぐす）

大1/2個(約30g)

B 牛乳（室温に戻す）

90mL

バター（室温に戻す）

35g

〈つやだし用卵〉 卵（溶きほぐす）

1/2個

〈つやだし用卵〉 塩

少々

バターロールのコツ

こねあげた生地の温度は

25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは多少低めにします。

発酵温度は

バターロールは40℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30～45℃（5℃単位））を使い分けます。

発酵の仕上がり具合は

イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、霧吹きなどで水分を補ってください。

ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように

生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。

生地の扱いはていねいに

手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりするとふくらみが悪くなります。

つやだし用卵は薄くていねいに

なでるように表面に塗ります。たっぷり塗るとパンの底に流れ、焦げてしまいます。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3～3/4 が経過してからテーブルプレートの前後を入れかえます。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。



作りかた

1. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、ぬるま湯を加えて手でかるく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
2. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、生地を丸める。
3. バター（分量外）を薄く塗ったボウルに②を入れ、取り外したテーブルプレートにのせて下段に入れ オープン発酵 予熱無 40℃ 50～80分 で1次発酵をする。
4. 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地中央を刺してみ、指の穴がそのまま残る状態。）



5. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台にボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。



6. 生地をスケッパー（または包丁）で3個（1個約130 g）に切り分けて丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）
7. 生地のひとつひとつをタテ20cm、ヨコ10cmの長方形にのばしてタテの方から巻き、巻き終わりを下にして両端をげんこつでかるくたたき、形を整える。
8. バター（分量外）を塗った型に⑦を並べ、型をテーブルプレートに図のようにのせて下段に入れ オープン発酵 予熱無 40℃ 50～80分 で2次発酵する。終了音が鳴ったら発酵具合を確認し、2～2.5倍になれば発酵は十分。



9. 発酵後、テーブルプレートを取り外し食品を入れずに オープン 予熱有 200℃ で予熱をする。
10. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑨を下段に入れ オープン 180℃ に温度を変更し、45～50分 で加熱する。
11. 表面の焼き色が程よくついたら(加熱開始から約5分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼く。

手動

オープン

予熱：200℃ 約10分
加熱：180℃ 45～50分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

944kcal

塩分

2.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料

19×10cm、高さ8.5cmの金属製パウンド型1個分

A 小麦粉（強力粉）

220g

A 砂糖

12g

A 塩

2.5g

ドライイースト

5g

ぬるま湯（約40℃）

140mL

バター（室温に戻す）

10g

山形食パンのコツ

こね上げた生地の温度は

25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。

発酵温度は

山形食パンは40℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30～45℃（5℃単位））を使い分けます。

発酵の仕上がり具合は

イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、スチームショットで水分を補ってください。

ベンチタイムや予熱中に生地が乾燥しないように

生地の表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。

生地の扱いはていねいに

手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりすると、ふくらみが悪くなります。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

焼きむらが気になるときは

残り時間5～9分で型の前後を入れかえます。

作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オープン** **予熱有** **190℃** で予熱する。
2. 予熱終了音が鳴ったら、ピザをテーブルプレートにのせ、やけどに注意して、**下段**に入れ **10～18分** で加熱する。

手動

オープン

190℃
予熱：約9分
加熱：10～18分

使用付属品



テーブルプレート
下段

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料

市販のピザ

1枚分

1枚

ひとくちメモ

食品のパッケージに記載された温度と加熱時間で、加熱が足りなかったときは、様子を見ながら5～6分追加加熱します。



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに **A** を入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **63 ゆであげパスタ** で加熱する。
3. 加熱後、やけどに注意してラップを外し、よくかき混ぜて麺をほぐし、器に盛り好みのソースをかける。

加熱の目安

加熱：約11分

1回に作れる分量

1～2人分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

358kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

材料

パスタ（太さ1.6mmの物）

1人分

80g

2人分

160g

A 水

150mL

260mL

A オリーブ油

大さじ1/2

大さじ1

パスタのコツ

容器は

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）を使います。

パスタは

なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。

パスタの太さは

1.4mmの場合は仕上がり調節 **やや弱**、1.8mmの場合は仕上がり調節 **強** で加熱します。

麺のかたさは

柔らかくしたいときは、仕上がり調節 **やや強** または **強** で加熱してください。

油は

好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

加熱が足りなかったときは

レンジ **200W** で様子を見ながら加熱します。

オート
64

カルボナーラ



- 作りかた
1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れ、その上にベーコンを散らす。

2. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **64 カルボナーラ** で加熱する。

3. 加熱後、やけどに注意してラップを外し、よくかき混ぜて麺をほぐし、合わせたBを加えてさらに混ぜ器に盛り、粉チーズと黒こしょうを散らす。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約13分	1～2人分	 テーブルプレート底面	1119kcal	2.1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				
材料		1人分	2人分	
パスタ（太さ1.6mmの物）		80g	160g	
ベーコン（1cm幅に切る）		50g	100g	
A 水		150mL	260mL	
A オリーブ油		大さじ1/2	大さじ1	
B 生クリーム		カップ1/4	カップ1/2	
B 顆粒スープの素		小さじ1/2	小さじ1	
B バター		3g	5g	
B 卵黄（溶きほぐす）		1個分	2個分	
B 粉チーズ		大さじ1	大さじ2	
粉チーズ		少々	少々	
黒こしょう		少々	少々	
ひとくちメモ				
Bのかわりに市販のカルボナーラソースを使ってもよいでしょう。				

パスタのコツ
容器は 直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）を使います。 パスタは なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。 パスタの太さは 1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。 麺のかたさは 柔らかくしたいときは、仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱してください。 油は 好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。 加熱が足りなかったときは レンジ 200W で様子を見ながら加熱します。

オート
65

ペペロンチーノ



- 作りかた
1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。

2. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **65 ペペロンチーノ** で加熱する。

3. 加熱後、やけどに注意してラップを外し、よくかき混ぜて麺をほぐし、塩を加えてさらに混ぜ器に盛る。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約11分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	367kcal	1.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。				

材料	1人分	2人分
パスタ（太さ1.6mm の物）	80g	160g
A 水	150mL	260mL
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1
A にんにく（すりおろす）	大さじ1/4	大さじ1/2
A 赤とうがらし（乾燥、小口切り）	1/4本	1/2本
塩	少々	小さじ1/3

パスタのコツ

容器は
直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm の広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）を使います。

パスタは
なるべく水に浸るよう方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。

パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 **やや弱**、1.8mmの場合は仕上がり調節 **強** で加熱します。

麺のかたさは
柔らかくしたいときは、仕上がり調節 **やや強** または **強** で加熱してください。

油は
好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

加熱が足りなかったときは
レンジ **200W** で様子を見ながら加熱します。

オート
66

焼きそば



- 作りかた
1. 深さのある平皿に野菜ミックスの1/2量、めん、豚肉の順に入れ、ソース、塩、こしょうをし、残りの野菜をのせてかるくラップをする。

2. 取り外したテーブルプレートの中央に①を置き 料理 おかず 66 焼きそば で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約9分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	416kcal	4.3g
			※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。	
材料		1人分	2人分	
焼きそば用めん（ソースつき、1袋150gの物）		1袋	2袋	
豚薄切り肉（ひとくち大に切る）		25g	50g	
野菜ミックス		125g	250g	
塩、こしょう		各少々	各少々	

焼きそば・焼きうどんのコツ

容器は

少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

オート
67

焼きうどん



- 作りかた
1. ポリ袋（市販）に合わせたAとうどんを入れて、混ぜ合わせる。

2. 肉に塩、こしょうする。

3. 深さのある平皿に野菜ミックスの1/2量、ポリ袋から取り出した①の順に広げ、②、残りの野菜をのせて、かるくラップをする。

4. ③をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 67 焼きうどん で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約9分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	309kcal	3g
			※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。	
材料		1人分	2人分	
うどん（ゆでた物、1 袋約200gの物）		1玉	2玉	
野菜ミックス		125g	250g	
A 水		大さじ1/4	大さじ1/2	
A しょうゆ		大さじ1/4	大さじ1	
A 塩、こしょう		各少々	各少々	
豚薄切り肉（ひとくち大に切る）		25g	50g	
塩、こしょう		各少々	各少々	

焼きそば・焼きうどんのコツ

容器は

少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

手動

炊飯(ごはん)



作りかた

1. 米は洗い、ザルに上げて水けを切る。
2. 大きくて深めの煮込み容器に入れ、分量の水を加えてふたをして、30分程度つけて吸水させる。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き **レンジ** **600W** **約10分**、**レンジ** **200W** **20～25分** でリレー加熱してかき混ぜ、ふきんとふたをして蒸らす。

手動

レンジ

リレー

600W
加熱：約10分
200W
加熱：20～25分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

286kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

材料	4人分
米	カップ2（320g）
水	440～480mL

炊飯・赤飯・山菜おこわのコツ

米は吸水させる

炊く前に分量の水に30分程度つけ、十分吸水させます。

赤飯（おこわ）・山菜おこわは加熱途中にかき混ぜる

加熱時間の2/3が経過するタイミングでかき混ぜると、むらなく上手に炊けます。

容器は大きくて深めの物を使いふきこぼれないようにします

市販のふたつき煮込み容器を使うと便利です。

手動

赤飯(おこわ)



作りかた

1. もち米は洗い、ザルに上げて水けを切る。
2. 深めの煮込み容器に入れて分量のささげのゆで汁と水を加え、30分程度つけて吸水させる。
3. ②にささげを加えてかき混ぜ、ふたをして、テーブルプレートの中央に置き **レンジ** **600W** **約15分** で加熱してかき混ぜ、ふきんとふたをして蒸らす。
4. 器に盛り、ごま塩を添える。

手動

レンジ

600W
加熱：約15分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

318kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7C対応レシピです。

材料	4人分
もち米	カップ2（320g）
ゆでささげ	80g(乾燥豆約40g)
ささげのゆで汁、水	合わせて280～320mL
ごま塩	少々

ひとくちメモ

ささげの量はお好みで加減します。

赤飯の色の濃淡は、ささげのゆで汁の量で加減します。

炊飯・赤飯・山菜おこわのコツ

米は吸水させる

炊く前に分量の水に30分程度つけ、十分吸水させます。

赤飯（おこわ）・山菜おこわは加熱途中にかき混ぜる

加熱時間の2/3が経過するタイミングでかき混ぜると、むらなく上手に炊けます。

容器は大きくて深めの物を使いふきこぼれないようにします

市販のふたつき煮込み容器を使うと便利です。

手動

山菜おこわ



作りかた

- もち米は洗い、ザルに上げて水けを切り、深めの煮込み容器に入れて、分量の水を加えてふたをして、30 分程度つけて吸収させる。
- ①に汁けを切った山菜とAを加えてかき混ぜ、ふたをして、テーブルプレートの中央に置きレンジ600W 約15分 で加熱してかき混ぜ、ふきんとふたをして蒸らす。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
レンジ 600W 加熱：約15分	 テーブルプレート 底面	298kcal	0.6g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S7C対応レシピです。			

材料	4人分
もち米	カップ2 (320g)
山菜（びん詰またはパック入り）	120g
水	280～320mL
A 酒	大さじ1
A しょうゆ	大さじ1/2
A 塩	少々

炊飯・赤飯・山菜おこわのコツ

米は吸水させる
炊く前に分量の水に30分程度つけ、十分吸水させます。

赤飯（おこわ）・山菜おこわは加熱途中にかき混ぜる
加熱時間の2/3が経過するタイミングでかき混ぜると、むらなく上手に炊けます。

容器は大きくて深めの物を使いふきこぼれないようにします
市販のふたつき煮込み容器を使うと便利です。



作りかた

1. 冷凍チャーハンの包装や容器（トレー）をすべて外し、一辺33cmに切ったクッキングシートの四隅をねじり、取り外したテーブルプレートにのせ、その上に食品を平らになるように広げる。
2. ①を **下段** に入れ **料理** **人気メニュー** **27 冷凍チャーハン** で、加熱する。加熱後、かき混ぜる。

加熱の目安

加熱：約13分

1回に作れる分量

200～600g

使用付属品



テーブルプレート
下段

注意



付属品の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

●取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます

●子供や幼児が触れないように気をつけてください

材料

冷凍チャーハン

300g

600g

300g

600g

冷凍チャーハンのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

分量	仕上がり調節
200～300 g	やや弱 または 弱
300～400 g	中
400～500 g	やや強
500～600 g	強

チャーハンをご家庭で冷凍保存（フリージング）するときは
冷凍保存袋（市販）に平らに広げて冷凍します。



加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジ と **オープン** を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

レシピを参照し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合は **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する

加熱不足の原因になります。食品に霜がついている場合は取り除いてから加熱をします。

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です

食品は冷凍室から出したての物を

冷凍室から取り出したら、食品をすぐに並べて加熱します。溶けてしまうと、加熱し過ぎの原因になります。

包装や容器（トレー）は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器（トレー）が溶けることがあります。

包装のまま調理可能と記載があっても必ず包装や容器（トレー）、添付のソースなどはすべて外し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

アルミホイルを使用しない

レンジ加熱を行うため、アルミホイルを使用すると火花（スパーク）の原因になります。

殻や皮（膜）がある食品は調理しない

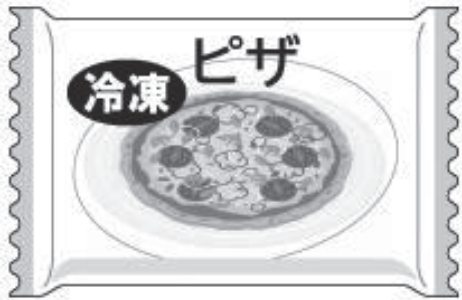
レンジ加熱を行うためエビやグリーンピースは飛び散ることがありますので、調理しないでください。

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。



作りかた

1. 冷凍ピザの包装や容器(トレイ)をすべて外し、クッキングシートを取り出したテーブルプレートにのせ、食品を中央に置く。
2. ①を **下段** に入れ **料理** **人気メニュー** **28 冷凍ピザ** で、加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	1枚分(100～300g)	 テーブルプレート 下段

注意



指示

付属品の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます

- 子供や幼児が触れないように気をつけてください

材料	1枚(約100g)	1枚(約200g)	1枚(約300g)
冷凍ピザ	1枚(約100g)	1枚(約200g)	1枚(約300g)

冷凍ピザのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

分量(1枚あたり)	仕上がり調節
100～150g	中
150～200g	やや強
200～300g	強

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジ と **オープン** を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

レシピを参照し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合は **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する

加熱不足の原因になります。食品に霜がついている場合は取り除いてから加熱をします。

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です

食品は冷凍室から出したての物を

冷凍室から取り出したら、食品をすぐに並べて加熱します。溶けてしまうと、加熱し過ぎの原因になります。

包装や容器（トレイ）は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器（トレイ）が溶けることがあります。

包装のまま調理可能と記載があっても必ず包装や容器（トレイ）、添付のソースなどはすべて外し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

アルミホイルを使用しない

レンジ加熱を行うため、アルミホイルを使用すると火花（スパーク）の原因になります。

殻や皮（膜）がある食品は調理しない

レンジ加熱を行うためエビやグリーンピースは飛び散ることがありますので、調理しないでください。

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。



加熱の目安

加熱：約14分

1回に作れる分量

1～3人分

使用付属品



テーブルプレート
下段

注意



指示

付属品の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

●取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます

●子供や幼児が触れないように気をつけてください

作りかた

1. 冷凍たこ焼きの包装や容器（トレー）をすべて外し、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。



2. ①を**下段**に入れ **料理** **人気メニュー** **29 冷凍たこ焼き** で、加熱する。

冷凍たこ焼きのコツ

分量と仕上げ調節の使いわけ

分量		仕上げ調節
1人分	6～9個	弱
2人分	10～15個	中
3人分	16～18個	強

大きいたこ焼き（1個約30gの物）の場合

仕上げ調節 **やや強** または **強** で加熱します。

並べ方は

1人分(6個)



3人分(18個)



加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジ と **オープン** を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

レシピを参照し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合は **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する

加熱不足の原因になります。食品に霜がついている場合は取り除いてから加熱をします。

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です

食品は冷凍室から出したての物を

冷凍室から取り出したら、食品をすぐに並べて加熱します。溶けてしまうと、加熱し過ぎの原因になります。

包装や容器（トレー）は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器（トレー）が溶けることがあります。

包装のまま調理可能と記載があっても必ず包装や容器（トレー）、添付のソースなどはすべて外し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

アルミホイルを使用しない

レンジ加熱を行うため、アルミホイルを使用すると火花（スパーク）の原因になります。

敵や皮（膜）がある食品は調理しない

レンジ加熱を行うためエビやグリーンピースは飛び散ることがありますので、調理しないでください。

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。