

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

HITACHI

ヘルシーシェフ

販促物

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

MRO-S7D 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

AA0002452-1

== 焼き物 ==

- オート12 らくらくプレート焼き(鶏)
オート13 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)
オート14 らくらくプレート焼き(魚)
オート15 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)
オート16 ハンバーグ
オート18 焼きいも
オート24 野菜とチーズのグリル
オート25 冷凍鶏のから揚げ
オート31 ローストビーフ
オート32 豚のしょうが焼き
オート33 焼き野菜
応用12 鶏のハーブ焼き(らくらくプレート焼き)
応用13 鶏のハーブ焼き(らくらくプレート焼き)
(冷凍)
応用14 塩ざけ(らくらくプレート焼き)
応用15 塩ざけ(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用16 ビーフハンバーグ
応用18 ベークドポテト
応用12 タンドリーチキン(らくらくプレート焼き)
応用13 タンドリーチキン(らくらくプレート焼き)
(冷凍)
応用14 塩さば(らくらくプレート焼き)
応用15 塩さば(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用16 ピーマンの肉詰め
応用12 鶏の照り焼き(らくらくプレート焼き)
応用13 鶏の照り焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用14 ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)
応用15 ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)
(冷凍)

== カレー・シチュー ==

- オート46 カレー(ポーク&ビーフ)
オート47 クリームシチュー

== 煮物 ==

- オート48 肉豆腐
オート49 肉じゃが
オート50 簡単肉じゃが
オート51 かぼちゃの煮物
オート52 筑前煮
オート53 さばのみぞ煮
オート54 ふろふき大根
オート55 きんぴらごぼう
応用48 鶏ささみと豆腐のみぞれ煮
応用49 ロールキャベツ
応用51 里いもの煮物

== スープ・だし・汁物 ==

- オート56 かつお昆布だし
オート57 とん汁
応用56 煮干し昆布だし
応用57 けんちん汁

== ゆで物 ==

- 応用9 ほうれん草のおひたし
応用10 イタリアンサラダ

- 応用12 鶏と野菜のみそマヨ焼き(らくらくプレー
ト焼き)

- ト焼き)(冷凍)

- 応用14 あじの開き(らくらくプレート焼き)

- 応用15 あじの開き(らくらくプレート焼き)(冷凍)

- 応用12 鶏手羽元のはちみつ焼き(らくらくプレー
ト焼き)

- ト焼き)(冷凍)

- 応用14 さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)

- 応用15 さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)
(冷凍)

- 応用12 ピリ辛ウイング(らくらくプレート焼き)

- 応用13 ピリ辛ウイング(らくらくプレート焼き)
(冷凍)

- 手動 焼きとり

- 手動 ローストチキン

- 手動 さけのムニエル

== グラタン・キッシュ ==

- オート17 マカロニグラタン

- 応用17 えびのドリア

- 応用17 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19 チンジャオロウスー

- オート34 豚肉とピーマンのみそそぼろ

- オート35 なすのみそいため

- 応用19 ホイコウロウ

== 蒸し物 ==

- オート20 茶わん蒸し

- オート36 鶏の簡単蒸し

- オート37 あさりの酒蒸し

- オート38 なすときのこの蒸しサラダ

- 応用20 手作り豆腐

- 応用36 鶏の酒蒸し

== 揚げ物(ノンフライ) ==

- オート23 鶏のから揚げ

- オート39 手羽先のから揚げ

- オート40 とんかつ

- オート41 ヒレカツ

- オート42 えびフライ

- オート43 ポテトコロッケ

- オート44 えびの天ぷら

- オート45 チキン南蛮

== スイーツ ==

- オート21 型抜きクッキー

- オート29 冷凍今川焼き

- オート30 冷凍たい焼き

- オート63 スポンジケーキ(デコレーションケーキ)

- オート64 シフォンケーキ(プレーン)

- オート65 パウンドケーキ(プレーン)

- オート66 らくらくクッキー

- 応用21 絞り出しクッキー

- 応用21 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

== パスタ ==

- オート58 ゆであげパスタ

- オート59 カルボナーラ

- オート60 ペペロンチーノ

== その他麺・ごはん物 ==

- オート61 焼きそば

- オート62 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25 冷凍鶏のから揚げ

- オート26 冷凍チャーハン

- オート27 冷凍ピザ

- オート28 冷凍たこ焼き

- オート29 冷凍今川焼き

- オート30 冷凍たい焼き

== パン・ピザ ==

- オート11 トースト(裏返し)

- オート22 ピザ(パン生地)

- オート67 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

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

1回に焼ける分量は

200~700gです。多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

食品を冷凍する前に

- 食品の表面から出た水分と漬け込んだ調味料は、よくふき取ってから冷凍します。
- 作りかたに沿って食品の大きさはそろえ、調味料の分量を守ります。

食品の冷凍は

- 食品どうしが重ならないように、すき間を開けて冷凍します。食品どうしがくっつけたまま冷凍すると、うまく焼けない場合があります。
- 冷凍する食品を平らにし、厚みをそろえます。身が厚いと火の通りが悪くなりうまく焼けません。
- 食品の並べかたは、下の写真を参照して並べます。(一例です。)

手羽元



切り身



保存期間は

2~3週間を目安にしてください。冷凍保存期間が長いと、食品の状態がかわり、うまく焼けなくなります。

加熱するときは冷凍室から出したての物を

冷凍室から取り出したら、保存袋の中にある食品をすぐにレシピに記載の付属品に並べて加熱します。

常温で放置して溶けかけたときは

溶けかけた食品は、オートメニューでは焼けません。テーブルプレートに食品を並べ上段に入れ オープン 予熱無 210℃ で、様子を見ながら加熱します。

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

1回に焼ける分量は

レシピごとの表記を参照してください。多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

食品を冷凍する前に

- 食品の表面から出た水分は、よくふき取ってから冷凍します。
- 作りかたに沿って食品の大きさはそろえ、調味料の分量を守ります。分量の水分が多いと温度が上がりにくくなり、うまく焼けない場合があります。

食品の冷凍は

- 冷凍保存袋（市販）よりも少し小さくクッキングシートを切って保存袋に入れます。食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。食品どうしをくっつけたまま冷凍するとうまく焼けない場合があります。

- 冷凍する食品を平らにし、厚みをそろえます。身が厚いと火の通りが悪くなりうまく焼けません。

- 食品の並べかたは、下の写真を参照して並べます。

鶏のから揚げ



保存期間は

2～3週間を目安にしてください。冷凍保存期間が長いと、食品の状態がかわり、うまく焼けなくなります。

加熱するときは冷凍室から出したての物を

冷凍室から取り出したら、保存袋の中にある食品をすぐにレシピに記載の付属品に並べて加熱します。

常温で放置して溶けかけたときは

溶けかけた食品は、オートメニューでは焼けません。テーブルプレートに食品を並べ下段に入れ オープン 予熱無 210℃ で、様子を見ながら加熱します。

らくらくプレート焼き(鶏)



作りかた

1. 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて、塩、こしょうをする。
2. 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、そのまわりに野菜を並べる。
3. ②を下段に入れ 料理 人気メニュー 12 らくらくプレート焼き(鶏) 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26分	200g~700g	テーブルプレート 下段

注意
<p>! 指示</p> <p>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</p>

材料	400g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮付き、1枚約200gの物)	1枚
塩、こしょう	各少々
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	50g
黄パプリカ(ひとくち大に切る)	50g
ブロッコリー(小房に分ける)	100g

ひとくちメモ
好みでソースを付けて食べても良いでしょう。

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ
1回に調理できる分量は、200~700gです 分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。 たれに漬け込んだ肉を調理する場合は キッチンペーパーでかるくふき取ります。
野菜と一緒に焼く場合は ●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。 ●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑える物は早めに取り出します。
冷凍保存した食材は らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。
並べかたは テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。 アルミホイルは使わない 加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

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

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)



下ごしらえ

1. 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて、塩、こしょうをする。
2. 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。
3. 野菜は水気をしっかりとふき取り、別の保存袋に入れ、密閉する。
4. 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. 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、そのまわりに野菜を並べる。
2. ①を下段に入れ、料理、人気メニュー、13 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)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30分	200g~700g	テーブルプレート 下段

注意
<p>! 指示</p> <p>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</p>

材料	400g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮付き、1枚約200gの物)	1枚
塩、こしょう	各少々
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	50g
黄パプリカ(ひとくち大に切る)	50g
プロッコリー(小房に分ける)	100g

ひとくちメモ
好みでソースを付けて食べても良いでしょう。

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ
1回に調理できる分量は、200~700gです 分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。 たれに漬け込んだ肉を調理する場合は キッキンペーパーでかるくふき取ります。 野菜と一緒に焼く場合は ●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。 ●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑える物は早めに取り出します。 冷凍保存した食材は らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。 並べかたは テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。 アルミホイルは使わない 加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
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。
焼き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。
アレンジレシピを調理する場合は 表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

お願い
<p>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</p>

らくらくプレート焼き(魚)



作りかた

- さけは、全体に塩、こしょうをする。
- ①を取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。
- ②を下段に入れ 料理 人気メニュー 14 らくらくプレート焼き(魚)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20分	200~700g	テーブルプレート 下段

注意
<p>! 指示</p> <p>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</p>

材料	400g分(4人分相当)
生ざけの切り身(1切れ約100gの物)	2切れ(200g)
塩、こしょう	各適量
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	50g
黄パプリカ(ひとくち大に切る)	50g
ブロッコリー(小房に分ける)	100g

ひとくちメモ
好みでソースを付けて食べても良いでしょう。

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ
1回に調理できる分量は、200~700gです 分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。 たれに漬け込んだ魚を調理する場合は キッチンペーパーでかるくふき取ります。
野菜と一緒に焼く場合は ●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。 ●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑える物は早めに取り出します。
冷凍保存した食材は らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。
並べかたは テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。 アルミホイルは使わない 加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩さけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

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

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)



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。
- さけは、全体に塩、こしょうをする。
- クッキングシートの上へ皮を上にして魚を置き、くっつかないように並べて密閉する。
- 野菜は水気をしっかりとふき取り、別の保存袋に入れ、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の中央に魚を寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。
- ①を下段に入れ、料理、人気メニュー、15 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)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25分	200~700g	テーブルプレート 下段

注意
<p>! 指示</p> <p>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</p>

材料	400g分(4人分相当)
生ざけの切り身(1切れ約100gの物)	2切れ(200g)
塩、こしょう	各適量
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	50g
黄パプリカ(ひとくち大に切る)	50g
ブロッコリー(小房に分ける)	100g

ひとくちメモ
好みでソースを付けて食べても良いでしょう。

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ
1回に調理できる分量は、200~700gです 分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。 たれに漬け込んだ魚を調理する場合は キッチンペーパーでかるくふき取ります。 野菜と一緒に焼く場合は ●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。 ●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑える物は早めに取り出します。 冷凍保存した食材は らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。 並べかたは テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。 アルミホイルは使わない 加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
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。
焼きが足りなかつたときは グリルで様子を見ながら焼きます。
アレンジレシピを調理する場合は 表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩さけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

お願ひ
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

ハンバーグ



作りかた

- 耐熱容器にAを入れ レンジ 600W 約2分30秒 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 16 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-S7D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	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

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

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

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** **18 焼きいも** で加熱する。
- 竹ぐしを刺してみて、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

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オープン用手袋を使う

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。

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、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** **24 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

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
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、赤パブリカ、黄パブリカ、カボチャ、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)	3人分(冷凍)	4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個に切れます。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

冷凍鶏のから揚げ



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] 25 冷凍鶏のから揚げ で、加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱: 約15分	1~3人分	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 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
禁止	分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない 火災の原因になります レンジ 500W で様子を見ながら加熱します

材料	1人分	2人分	3人分
冷凍鶏のから揚げ(1個約40gの物)	3個(120g)	6個(240g)	9個(360g)

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
2人分	5~6個
3人分	7~9個
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。	

冷凍食品パリッと調理のコツ	
レンジ と オーブン をを使った加熱方法で、市販の冷凍食品をパリッと調理します	
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°C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 オーブン加熱を行うため、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、えび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 オーブン加熱を行うため、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
31

ローストビーフ



作りかた

- 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。
- 取り外したテーブルプレートの中央に①をのせる。
- ②を下段に入れ[料理] [おかず] 31 ローストビーフで加熱する。
- 加熱後、冷蔵室で十分に冷ましてから薄く切り、器に盛る。

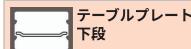
加熱の目安

加熱：約52分

1回に作れる分量

2~4人分

使用付属品



カロリー

276kcal

塩分

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-S7D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

肉は冷蔵室から出したての物を

使用する肉は冷蔵室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人分以上) 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
32

豚のしょうが焼き



作りかた

- 豚肉を合わせたAに15分程度つけておく。
- 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] 32 豚のしょうが焼きで加熱する。

加熱の目安

加熱：約20分

1回に作れる分量

2~4人分

使用付属品



カロリー

289kcal

塩分

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-S7D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

焼き野菜



作りかた

- 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。
- 取り外したテーブルプレートに①を広げてのせる。
- ②を下段に入れ 料理 おかず 33 焼き野菜 で加熱する
- 加熱後、皿に盛り、合わせたA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-S7D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、ブチトマト、さやえんどうなど合わせて	140g	270g	400g
Ⓐ アンチョビ(みじん切り)	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
Ⓐ スタッフドオリーブ(みじん切り)	1個	2個	3個
Ⓐ オリーブ油	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1
Ⓐ 白ワインビネガー	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2
Ⓐ レモン汁	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
Ⓐ 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。

鶏のハーブ焼き(らくらくプレート焼き)



作りかた

1. 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れてAをまぶす。
2. 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 12 らくらくプレート焼き(鶏) 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26分	200g~700g	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-S7D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	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A 塩、こしょう	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

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多く過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

加熱直後にドアを開けるときは

油の飛び散りなどを注意し、静かに開けてください。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏肉のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

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

鶏のハーブ焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

- 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。
- 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** **13 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)** 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	200g~700g	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-S7D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	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A 塩、こしょう	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

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多く過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏肉のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

塩ざけ(らくらくプレート焼き)



作りかた

1. 取り外したテーブルプレートに、塩ざけを盛りつけたときに上になる方を上にし、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 14 らくらくプレート焼き(魚) 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	200~700g	テーブルプレート 下段	159kcal	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-S7D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	320g分(4人分相当)
塩ざけの切り身(1切れ約80gの物)	4切れ

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッキンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強

魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

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

塩ざけ(らくらくプレート焼き)(冷凍)



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	200~700g	テーブルプレート 下段	159kcal	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-S7D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	320g分(4人分相当)
塩ざけの切り身(1切れ約80gの物)	4切れ

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

- 保存袋から取り出し、塩ざけを盛り付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。



- ①を下段に入れ **料理** **人気メニュー** **15 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)** で加熱する。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強

魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

ビーフハンバーグ



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16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-S7D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
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	大さじ1・1/2	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

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

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

ベークドポテト



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-S7D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オープン用手袋を使う

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

作りかた

- 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 18 焼きいも で加熱する。

タンドリーチキン(らくらくプレート焼き)



作りかた

- 鶏肉は、厚みのあるところには切り目を入れ、1枚を6等分する。
- ボリ袋(市販)に①と合わせたAをもみこみ、30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。
- ②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 12 らくらくプレート焼き(鶏) 仕上がり調節 やや弱 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24分	200g~700g	テーブルプレート 下段	273kcal	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-S7D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	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A カレー粉	大さじ1/2
A トマトケチャップ	大さじ1
A 砂糖	小さじ1
A 塩	小さじ1/2
A しょうが(すりおろし)	1/2かけ
A にんにく(すりおろし)	1かけ
A プレーンヨーグルト	30g

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするどうまく仕上がりにくいことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

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

タンドリーチキン(らくらくプレート焼き)(冷凍)



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等分する。
- ボリ袋(市販)に①と合わせたAをもみこみ、30分程度つけて下味をつける、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- 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** **13 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)** 仕上がり調節 **やや弱** 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27分	200g~700g	テーブルプレート 下段	273kcal	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-S7D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	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A カレー粉	大さじ1/2
A トマトケチャップ	大さじ1
A 砂糖	小さじ1
A 塩	小さじ1/2
A しょうが(すりおろし)	1/2かけ
A にんにく(すりおろし)	1かけ
A プレーンヨーグルト	30g

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がりにくいことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

塩さば(らくらくプレート焼き)



作りかた

1. 取り外したテーブルプレートに塩さばを盛りつけたときに上になる方を上にし、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 14 らくらくプレート焼き(魚) 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	200~700g	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-S7D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	400g分(4人分相当)
塩さば(1切れ約100gの物)	4切れ

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッキンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強

魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

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

塩さば(らくらくプレート焼き)(冷凍)



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	200~700g	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-S7D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	400g分(4人分相当)
塩さば(1切れ約100gの物)	4切れ

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。
- 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

- 保存袋から取り出し、塩さばを盛り付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。



- ①を下段に入れ **料理** **人気メニュー** **15 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)** で加熱する。

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強

魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

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。)
- 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16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-S7D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(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(または合ひき肉)	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つて加熱すると、柔らかくふっくらと仕上がりります。

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(らくらくプレート焼き)



作りかた

1. 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて合わせた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。
2. 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12らくらくプレート焼き(鶏)仕上がり調節やや弱で加熱する。

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24分	200g~700g	テーブルプレート下段	264kcal	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-S7D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	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A しょうゆ	大さじ2
A みりん	大さじ1
A 砂糖	小さじ1
A しょうが汁	少々

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多くなりすぎると、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑える物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏肉のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

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(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

1. 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて合わせた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。

2. 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。

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. 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** **13 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)** 仕上がり調節 **やや弱** 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27分	200g~700g	テーブルプレート 下段	264kcal	0.7g

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	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A しょうゆ	大さじ2
A みりん	大さじ1
A 砂糖	小さじ1
A しょうが汁	少々

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)



作りかた

1. ぶりは水けをふき取り、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。

2. 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。



3. ②を下段に入れ [料理] 人気メニュー 14 らくらくプレート焼き(魚)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	200~700g	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-S7D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	400g分(4人分相当)
ぶりの切り身(1切れ約100gの物)	4切れ
A ショウゆ	カップ1/4
A ミりん	カップ1/4

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多く過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

[らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)]を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

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

ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)



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。
- ぶりは水けをふき取り、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。
- クッキングシートの上へ皮を上にしてぶりを置き、ぶり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

- 保存袋から取り出し、ぶりを盛り付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。
- ①を下段に入れ 料理 人気メニュー 15 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)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	200~700g	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-S7D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	400g分(4人分相当)
ぶりの切り身(1切れ約100gの物)	4切れ
A しょうゆ	カップ1/4
A みりん	カップ1/4

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするどうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい場合は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

鶏と野菜のみそマヨ焼き(らくらくプレート焼き)



作りかた

- 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、合わせてAをもみ込み、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。
- キャベツをテーブルプレートの上に平らに広げ、左右両側にじやがいもを並べる。
- キャベツの上に、①の皮を上にして重ならないように並べる。
- ③を下段に入れ 料理 人気メニュー 12らくらくプレート焼き(鶏) 仕上がり調節 やや弱 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24分	200g~700g	テーブルプレート 下段	351kcal	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-S7D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	700g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約200gの物)	2枚
Ⓐ マヨネーズ	大さじ2
Ⓐ みそ	大さじ2
キャベツ(ひとくち大に切る)	200g
じゃがいも(5mm幅の半月切り、水にさらす)	100g

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

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

鶏と野菜のみそマヨ焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

- 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、1枚を6等分し、合わせたAをもみ込み、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。
- 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、肉どうしがつかないように皮を上にして並べ、密閉する。
- キャベツとじゃがいもの水気をしっかりとふき取り、別の保存袋に入れ、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

- 保存袋からキャベツを取り出し、テーブルプレートの上に平らに広げ、左右両側にじゃがいもを並べる。
- キャベツの上に、保存袋から取り出した肉の皮を上にして、重ならないように並べる。
- ②を下段に入れ、**料理** **人気メニュー** **13 らくらくプレート焼き(鶏)** (**冷凍**) 仕上がり調節 **やや弱** 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27分	200g~700g	テーブルプレート 下段	351kcal	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-S7D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	700g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約200gの物)	2枚
A マヨネーズ	大さじ2
A みそ	大さじ2
キャベツ(ひとくち大に切る)	200g
じゃがいも(5mm幅の半月切り、水にさらす)	100g

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

あじの開き(らくらくプレート焼き)



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20分	200~700g	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-S7D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	200~240g分(2人分相当)
あじの開き(1枚100~120gの物)	2枚

作りかた

1. あじを盛り付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. ①を下段に入れ 料理 人気メニュー 14 らくらくプレート焼き(魚) で加熱する。

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッキンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強

魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

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

あじの開き(らくらくプレート焼き)(冷凍)



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	200~700g	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-S7D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	200~240g分(2人分相当)
あじの開き(1枚100~120gの物)	2枚

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あじを置き、あじ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

- 保存袋から取り出し、あじを盛り付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。



- ①を下段に入れ **料理** **人気メニュー** **15 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)** で加熱する。

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッキンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強

魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

鶏手羽元のはちみつ焼き(らくらくプレート焼き)



作りかた

- 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
- ボリ袋(市販)に①と合わせたAを入れてもみこみ、30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。
- ②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 入気メニュー 12 らくらくプレート焼き(鶏) 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26分	200g~700g	テーブルプレート 下段	295kcal	1.7g

※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-S7D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	500g分(4人分相当)
鶏手羽元(1本約60gの物)	8本
A しょうゆ	大さじ2
A はちみつ	大さじ3
A トマトケチャップ	大さじ1
A しょうが(すりおろす)	小さじ2

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多くなりすぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がりませんことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑える物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏肉のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

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

鶏手羽元のはちみつ焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

- 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
- ポリ袋(市販)に①と合わせたAを入れてもみこみ、30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。
- 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** **13 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)** 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	200~700g	テーブルプレート 下段	295kcal	1.7g

※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-S7D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	500g分(4人分相当)
鶏手羽元(1本約60gの物)	8本
A しょうゆ	大さじ2
A はちみつ	大さじ3
A トマトケチャップ	大さじ1
A しょうが(すりおろす)	小さじ2

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひどくちまたは約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい時は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室裏面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏肉のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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。

さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)



作りかた

1. さばを盛り付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. ①を下段に入れ 料理 人気メニュー 14 らくらくプレート焼き(魚)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	200~700g	テーブルプレート 下段	247kcal	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-S7D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	400g分(4人分相当)
さばのみりん干し(1枚約200gの物)	2枚

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッキンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとつくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強

魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

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

さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

- 冷凍保存袋(市販)より小さめにカッティングシートを切って保存袋の中に入れる。
- カッティングシートの上へ皮を上にしてさばを置き、さば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

- 保存袋から取り出し、さばを盛り付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。
- ①を下段に入れ**料理** **人気メニュー** **15 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)**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	200~700g	テーブルプレート 下段	247kcal	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-S7D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	400g分(4人分相当)
さばのみりん干し(1枚約200gの物)	2枚

らくらくプレート焼き(魚)・らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ魚を調理する場合は

キッキンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、魚に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えた物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、魚のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

汚れが気になるときは

カッティングシートを敷きます。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強

魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500~600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

ピリ辛ウイング(らくらくプレート焼き)



作りかた

- 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
- ボリ袋(市販)に①と合わせたAを入れてもみこみ、30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。
- ②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 12 らくらくプレート焼き(鶏) 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26分	200~700g	テーブルプレート 下段	266kcal	1.8g

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	500g分(4人分相当)
鶏手羽元(1本約60gの物)	8本
A にんにく(すりおろす)	1片
A 砂糖	小さじ2
A しょうゆ	大さじ1
A みそ	大さじ1
A ごま油	小さじ1
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200~700gです

分量が多くなり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600~700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

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

ピリ辛ウイング(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

- 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
- ボリ袋(市販)に①と合わせたAを入れてもみこみ、30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。
- 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、肉どうしがつ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** **13 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)** 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	200～700g	テーブルプレート 下段	266kcal	1.8g

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	500g分(4人分相当)
鶏手羽元(1本約60gの物)	8本
A にんにく(すりおろす)	1片
A 砂糖	小さじ2
A しょうゆ	大さじ1
A みそ	大さじ1
A ごま油	小さじ1
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1

らくらくプレート焼き(鶏肉)・らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)のコツ

1回に調理できる分量は、200～700gです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

たれに漬け込んだ肉を調理する場合は

キッチンペーパーでかるくふき取ります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6～1倍程度の分量までです。

●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたい物は早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)を選択して加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

焼き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。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がり調節				
	弱	やや弱	中	やや強	強
鶏のみ または 鶏肉と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500g	合わせて600～700g
鶏のハーブ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
タンドリーチキン	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏の照り焼き	2人分	3人分 4人分	5人分		
鶏と野菜のみそマヨ焼き	2人分	3人分 4人分			
鶏手羽元のはちみつ焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	
ピリ辛ウイング	2人分	3人分	4人分	5人分	

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(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

手動

焼きとり



作りかた

1. 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。
2. 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	塩分
384kcal	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-S7D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	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
Ⓐ しょうゆ	カップ1/2
Ⓐ みりん	カップ1/4
Ⓐ 砂糖	大さじ2~3
Ⓐ サラダ油	大さじ1

ひとくちメモ

- 好みでⒶのかわりに市販のたれを使ってても良いでしょう。
- 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

手動

ローストチキン



作りかた

1. 鶏肉はよく洗って水けをふき、塩、こしょうをすり込む。
2. 手羽を背中で組ませて胸を上にし、両足を木綿製のたこ糸で、しばつ形を整える。
3. 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②の胸を上にしてのせ、全体にはけでサラダ油を塗る。
4. 食品を入れずにオーブン予熱有190°Cで予熱する。
5. 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
オーブン
190°C 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	塩分
1984kcal	13.4g

※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-S7D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	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
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。
くさみが気になる場合は
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

手動

さけのムニエル



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。
- アルミホイルまたはクッキングシートを敷いたテーブルプレートに、
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°C 23~28分 で加熱する。

手動
オープン
180°C
加熱：23~28分

使用付属品
テーブルプレート 下段

カロリー	塩分
177kcal	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-S7D対応レシピです。

注意



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プン用手袋を使う

材料	4人分(4切れ)
生ざけの切り身(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

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。
- 深い耐熱容器に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 17 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-S7D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
いかを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 豚つきえび(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

耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使います。
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。

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°C)にあたためてから焼きます。

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。

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

手動調理で焼くときは

オーブン 予熱有 210°C 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 15~25分 で加熱します。

えびのドリア



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17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-S7D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
いかを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
Ⓐ むきえび(背わたを取る)	50g	100g	150g	200g
Ⓐ 玉ねぎ(みじん切り)	25g	50g	75g	100g
Ⓐ 生しいたけ(薄切り)	1枚	2枚	3枚	4枚
Ⓐ 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

耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使います。

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。

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。

焼くときは皿の置きかたは

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°C)にあたためてから焼きます。

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。

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。

冷凍ドリアは[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

手動調理で焼くときは

[オーブン]予熱有210°C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15~25分で加熱します。

ラザニア



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-S7D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	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
ピザ用チーズまたは粉チーズ	90g	120g

ラザニアのコツ	
容器は	耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスで、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。
焼くときの皿の置きかたは	焼く前に冷めてしまったら
焼く前に冷めてしまったら	レンジ 500W で人肌くらい(約40°C)にあたためてから焼きます。
具の状態によって焼き色が違う	具やソースがあたたかいくらいに焼きます。
焼きむらが気になるときは	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。
残り時間3~5分で焼き皿の前後を入れかえてさらに加熱します。	焼きむらが気になるときは
加熱が足りなかったときは	残り時間3~5分で焼き皿の前後を入れかえてさらに加熱します。
グリル	具やソースがあたたかいくらいに焼きます。
冷凍ラザニアは「マカロニグラタン」では焼けません	具やソースがあたたかいくらいに焼きます。
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。	具やソースがあたたかいくらいに焼きます。
手動調理で焼くときは	具やソースがあたたかいくらいに焼きます。
オープン 予熱有 210°C	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	15~25分で加熱します。

ほうれん草のキッシュ



手動	使用付属品	カロリー	塩分
オープン 190°C 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-S7D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	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	オーブン、グリル、脱臭 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりません。
具の状態によって焼き色が違う	具やソースがあたたかいくらいに焼きます。

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-S7D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°C 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°C 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。
- ボリ袋(市販)に①とA、合わせたBを入れて混ぜ合わせる。
- 深さのある平皿にボ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 19 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-S7D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ぞそぼろ



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 34 豚肉とピーマンのみぞそぼろ 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-S7D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。

なすのみそいため



作りかた

- 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。
- ピーマンは種を取り除き、乱切りにする。
- ポリ袋(市販)に①と②、合わせたA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③を広げて、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」35「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-S7D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。

ホイコウロウ



作りかた

- 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。
- 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。
- 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。
- ②の上に赤パプリカとピーマンを入れ、ポリ袋から取り出した③をのせ、合わせたAを上からかけ、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「人気メニュー」19「チンジヤオロウスー」仕上がり調節「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-S7D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		
赤パプリカ(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 甜麵醤(テンメンジャン)	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。

茶わん蒸し



作りかた

1. ポ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。
2. 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。
3. 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。)
4. 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。
5. 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[20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-S7D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
卵	1個(約50g)	1・1/2個(約75g)	2個(約100g)
Ⓐだし汁(室温に戻す)	185mL	280mL	375mL
Ⓐしょうゆ、塩	各小さじ1/4	各小さじ1/2	各小さじ1/2
Ⓐ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(6切れ)	2枚(8切れ)
ゆでぎなん	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。

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。

卵液の温度は20~25°Cの物を

卵液の温度が低いときは下表を参照し、仕上がり調節をして加熱します。

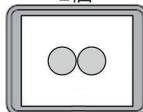
分量	仕上がり調節
2人分	[やや弱]
3人分	[やや強]
4人分	[強]

卵液は器の7分目くらいまで

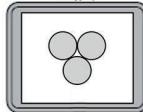
茶わん蒸しの容器の置きかたは

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。

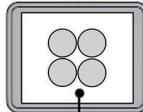
2個



3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りません。

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°C] で様子を見ながら加熱します。

オート
36

鶏の簡単蒸し



作りかた

1. 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。
2. 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 36 鶏の簡単蒸しで加熱する。
3. 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-S7D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。

オート
37

あさりの酒蒸し



作りかた

1. 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。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 37 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-S7D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

- あさりは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。食塩水の量はあさりが半分かかる程度です。あさり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。

なすときのこの蒸しサラダ



作りかた

1. 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。
2. Aのえのきだけと、まいたけは石づきを切ってほぐす。
3. 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。
4. 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。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 38 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

材料	1人分	2人分
A なす	1本(約100g)	2本(約200g)
A ししうがらし	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(すりおろす)	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

- 冷やしても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。

手作り豆腐



作りかた

1. ポ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]20茶わん蒸しで加熱する。
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44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-S7D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
豆乳(成分無調整、大豆固形成分10%以上の物)	250mL	375mL	500mL
にがり	10~20mL	20~30mL	30~40mL
<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、湯豆腐専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。

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

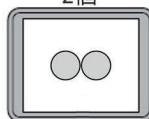
仕上がり調節 [弱] で加熱します。

注ぎ入れる量は器の7分目くらいまで

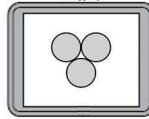
容器の置きかたは

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。

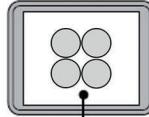
2個



3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りません。

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°C] で様子を見ながら加熱します。

鶏の酒蒸し



作りかた

1. 鶏肉は皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところに切り目を入れて、塩、こしょうをし、酒としょうが汁をふりかける。
2. 深さのある平皿に①をのせ、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 36 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-S7D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

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。

鶏のから揚げ



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、しっかりとするまで、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 23 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-S7D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)	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ません。

から揚げ粉の量は

表示の分量よりも多くまぶすと、粉が残る仕上がりになります。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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

手羽先のから揚げ



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①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 39 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-S7D対応レシピです。

注意	
 指示 <p>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</p>	

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。
アルミホイルは使わない 加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室背面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。 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。

オート
40

とんカツ



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** **40 とんカツ** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量
加熱：約23分	2~4人分

使用付属品
テーブルプレート 下段 スチーム小皿 段差部まで(20ml)

カロリー	塩分
347kcal	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-S7D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	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

掲げ物のコツ

2人分は

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。まぶす目安は大さじ3~4です。

油は使わない

衣は煎りパン粉を使います。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室背面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

オート
41

ヒレカツ



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** **41 ヒレカツ** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量
加熱：約23分	2~4人分

使用付属品
テーブルプレート 下段 スチーム小皿 段差部まで(20ml)

カロリー	塩分
214kcal	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-S7D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(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

掲げ物のコツ

2人分は

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。まぶす目安は大さじ3~4です。

油は使わない

衣は煎りパン粉を使います。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室背面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

えびフライ



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** **42 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

※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-S7D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(溶きはぐす)	1/2個	1個	1個
煎りパン粉	30g	60g	60g

掲げ物のコツ

2人分は
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。まぶす目安は大さじ3~4です。
油は使わない
衣は煎りパン粉を使います。
アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
クリーニ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。

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** **10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漬しておく。
- 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** **43 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-S7D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ブン用手袋を使う
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
破れたオーブ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人分は
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。まぶす目安は大さじ3~4です。
油は使わない
衣は煎りパン粉を使います。アルミホイルは使わない

アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
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。

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

えびの天ぷら



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。
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 44 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  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-S7D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(溶きはぐす)	1/2個	1個	1個
天かす	30g	60g	60g

天ぷらのコツ

- 2人分は
 仕上がり調節 窓 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。まぶす目安は大さじ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いの物を使います。
 アルミホイルは使わない
 加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
 汚れが気になるときは
 クッキングシートを敷きます。
 冷めた天ぷらのあたためは
 リベイク 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。

チキン南蛮



作りかた

- 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。
- 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。)
- 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。)
- ボリ袋(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。
- ボ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。
- 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チキン南蛮で加熱する。
- 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-S7D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
Ⓐ しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
Ⓐ 酒	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
Ⓐ しょうが(すりおろす)	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
Ⓐ 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〉Ⓑ しょうゆ	大さじ1	大さじ2	大さじ2
〈甘酢ダレ〉Ⓑ 醋	大さじ1	大さじ2	大さじ2
〈甘酢ダレ〉Ⓑ 砂糖	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ1・1/2
〈甘酢ダレ〉Ⓑ 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〉Ⓒ 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〉Ⓒ マヨネーズ	大さじ2	大さじ4	大さじ4
〈タルタルソース〉Ⓒ 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々

チキン南蛮のコツ

2人分は

仕上がり調節弱で加熱します。

骨付きの鶏肉は

仕上がり調節強で加熱します。

アルミホイルは使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、加熱室背面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

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。

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

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②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** [46 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-S7D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 じゃがいも(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。

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②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** [47 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-S7D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 じゃがいも(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 ブロッコリー(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。

肉豆腐



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 48 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-S7D対応レシピです。	
材料	1人分	2人分	3人分	
A 牛バラ薄切り肉(ひとくち大に切る)	100g	150g	200g	
A 長ねぎ(5mm幅のナナメ切り)	20g	40g	70g	
A えのきだけ(石つきを取り、ほぐす)	30g	60g	100g	
A 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)	
B 砂糖	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2	
B しょうゆ	大さじ1	大さじ2	大さじ3	
B 酒	大さじ1/2	大さじ1/2	大さじ1	
B 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人分は仕上がり調節 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、材料がかか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。

肉じゃが



作りかた

- フライパンにサラダ油を熱し、豚肉をいためる。
- 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 49 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-S7D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 ジャガイモ(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、材料がかか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

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. 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] 50 簡単肉じゃがで加熱する。
3. 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	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-S7D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

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

1. 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] 51 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	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-S7D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

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。

筑前煮



作りかた

- フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉をいためて取り出し、野菜とともにやくをいためる。
- 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52筑前煮で加熱する。
- 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
		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-S7D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		
干ししいたけ(戻して石づきを取り、4つに切る)	2枚	3枚	4枚		
Ⓐだし汁	カップ1・1/2強	カップ1	カップ1・1/4		
Ⓐ酒	大さじ2・1/2	大さじ3・3/4	大さじ5		
Ⓐしょうゆ	カップ1/6	カップ1/4	カップ1/3		
Ⓐ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。



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。

さばのみそ煮



作りかた

- 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。
- 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。
- 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53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
		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-S7D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		
Ⓐしょうが(薄切り)	1/6かけ	1/3かけ	1/2かけ		
Ⓐ水	カップ1/6	カップ1/6	カップ1/4		
Ⓐみそ	大さじ1・2/3	大さじ1・2/3	大さじ2・1/2		
Ⓐ砂糖	大さじ1	大さじ1	大さじ1		
Ⓐ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。



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。

ふろふき大根



作りかた

1. 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。
2. 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。)
3. 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。
4. 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] 54 ふろふき大根で加熱する。
5. 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
			186kcal	2.1g
加熱: 約10分	1~2人分	テーブルプレート 底面		
材料		1人分	2人分	
大根	200g	400g		
だし汁	カップ1	カップ2		
Ⓐ みそ	大さじ1・1/2	大さじ3		
Ⓐ 砂糖	大さじ1	大さじ2		
Ⓐ みりん	大さじ1	大さじ2		
Ⓐ 酒	大さじ1/2	大さじ1		
ゆずの皮(せん切り)	少々	少々		

※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-STD対応レシピです。

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。

きんぴらごぼう



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 55 きんぴらごぼう で加熱する。
- 加熱後、落としぶたを取って、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-S7D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なります。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

味をなじめます。

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。

鶏ささみと豆腐のみぞれ煮



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①と鶏肉、合わせたAを入れてかき混ぜる。
- 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 48 肉豆腐 で加熱する。
- 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-S7D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	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

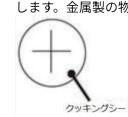
アグのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

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なります。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

味をなじめます。

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。
- 大きくて深めの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** 49 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-S7D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 **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ります。

料理に合わせた下ごしらえを

アツのある野菜や火の通りに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。

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] [51 ほちやの煮物] 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-S7D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		
Ⓐ だし汁	カップ1/4	カップ1/4		
Ⓐ ソース	小さじ2	小さじ2		
Ⓐ 砂糖	大さじ1	大さじ1		
Ⓐ 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。

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] [56 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-S7D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。

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ぶた(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 57 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-S7D対応レシピです。	
材料	1人分	2人分	3人分	
Ⓐ 豚薄切り肉(ひとくち大に切る)	35g	70g	100g	
Ⓐ 大根(5mm厚さのいちょう切り)	35g	70g	100g	
Ⓐ にんじん(5mm厚さの半月切り)	15g	25g	40g	
Ⓐ ごぼう(2mm厚さのナナメ切りにし、酢水につける)	20g	35g	50g	
Ⓐ 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	
Ⓐ 干ししいたけ(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	
Ⓑ だし汁	カップ1	カップ2	カップ3	
Ⓑ 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ぶたをする



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。

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 56 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-S7D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ぶたをする



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。

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** **10 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、テーブルプレートの中央に置き **料理** **おかず** **57 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
		テーブルプレート 底面	119kcal 2.4g		
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		
Ⓐ 木綿豆腐(ひとくち大に切る)	40g	85g	130g		
Ⓐ 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		
Ⓐ 干ししいたけ(戻して石づきを取り4つに切る)	1枚	2枚	3枚		
Ⓐ こんにゃく(アク抜きし、5mm厚さの2cm角に切る)	20g	40g	65g		
Ⓑ だし汁	カップ1・4/5	カップ1・2/3	カップ2・1/2		
Ⓑ ショウゆ	小さじ1	小さじ2	大さじ1・1/3		
Ⓑ 塩	少々	小さじ1/3	小さじ1/2		
Ⓑ 酒	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2		
Ⓑ 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



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。

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の中央に置き **解凍・下ゆで** **9 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、糸がつおをのせ、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
		テーブルプレート 底面	14kcal 0.2g		
材料	2人分	3人分	4人分		
ほうれん草	100g	150g	200g		
糸がつお、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

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 10 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Ⓐ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-S7D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
プロセスチーズ(1cm角切り)	30g	45g	60g
スタッフォリーブ(薄切り)	6個	9個	12個
Ⓐ アンチョビ(みじん切り)	4枚	6枚	8枚
Ⓐ 玉ねぎ(みじん切り)	25g	37g	50g
Ⓐ パセリ(みじん切り)	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
Ⓐ レモン汁	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
Ⓐ こしょう	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。

型抜きクッキー



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、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 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、冷蔵室で1時間程度休ませる。
- 生地をラップの間に挟み、めん棒で5mmの厚さにのばす。
- 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。
- 食品を入れず **料理** **人気メニュー** **21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、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-S7D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	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

小麦粉を混せるときは

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、冷蔵室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

冷蔵室で1週間、冷凍室で1か月くらいもします。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。

加熱が足りなかったときは

オープン **予熱無** **150°C** で様子を見ながら加熱します。

手動調理で焼くときは

オープン **予熱有** **150°C** 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 **20～28分** で加熱します。

冷凍今川焼き



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 29 冷凍今川焼き 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	
<p>! 指示</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>子供や幼児が触れないように気をつけてください</p> <p>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</p> <p>分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない 火災の原因になります</p> <p>禁止 レンジ 500W で様子を見ながら加熱します</p>	

材料	2人分	3人分	4人分	5人分
冷凍今川焼き(1個約80gの物)	2個(160g)	3個(240g)	4個(320g)	5個(400g)

冷凍今川焼きのコツ				
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。				

冷凍食品パリッと調理のコツ				
レンジ と オープン を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をパリッと調理します				
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します。				
冷凍保存した食品の温度の目安は約-18°C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、えび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。				

冷凍たい焼き



作りかた

- 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。
- ①を下段に入れ 料理 人気メニュー 30 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	
<p>! 指示</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>! 禁止</p> <p>分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない 火災の原因になります レンジ 500W で様子を見ながら加熱します</p>	

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分け				
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。

冷凍食品パリッと調理のコツ				
<p>レンジとオープンを使った加熱方法で、市販の冷凍食品をパリッと調理します 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。</p>				
<p>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。</p>				
<p>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します。 冷凍保存した食品の温度の目安は約-18°Cです 食品は冷凍室から出したての物を</p>				
<p>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。</p>				
<p>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、えび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。</p>				

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63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、ツノが立つまでかくたかく泡立てる。(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、木しや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

予熱: 約7分
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
下段

カロリー

1021kcal

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-S7D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

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
①牛乳(室温に戻す)	大さじ1/4	小さじ2	大さじ1
②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	●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
状況	●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	●ふくらみやきめにむらがある
原因	●かたくしまっている	●きめがあらく、粉がダマになつて残っている	●中央部が沈む	
	●卵の泡立てが足りない	●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ざっていない(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つたときは

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。



加熱が足りなかかったときは

オーブン 予熱無 140°C 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

オーブン 予熱有 140°C 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 $35\sim45\text{分}$ で加熱します。

直径18cmの場合は

オーブン 予熱有 140°C 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 $40\sim50\text{分}$ で加熱します。

直径21cmの場合は

オーブン 予熱有 140°C 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 $45\sim55\text{分}$ 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、ハンドミキサーの高速で、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、木しゃもじでサッと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜ、生地をやや高めの位置から型に流し入れ、型をかるく回転させて空気を抜き、取り外したテーブルプレートにのせ底面にセッティングし、料理/スイーツ/パン/64 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の間に深く差し込み、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	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱: 約45分	型1個分	テーブルプレート 底面	1663kcal	2.3g

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pon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、ぱってりし過ぎず、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°Cが一番泡立ちが良くなりしたメレンゲが作れます。冷蔵室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。型をかるくとんとん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ると、しほんでしまいます。

加熱が足りなかったときは

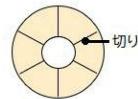
オープン/予熱無/150°Cで様子を見ながら加熱します。

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°C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°C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

- 型にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を敷く。
- 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。
- 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。
- ③にAを合わせてふり入れ、ねらないようにして混ぜる。



- 食品を入れずに **料理** **スイーツ/パン** 65 パウンドケーキ で予熱する。
- 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 ※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-S7D対応レシピです。	2.6g

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	19×8.5cm、高さ6cmの金属製パウンド型1個分
A 小麦粉(薄力粉)	100g
△ 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
中央は人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
竹签で中心を刺してみて、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°C 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°C 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°C 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。

らくらくクッキー



作りかた

- プレーン味、ココア味のすべての材料をそれぞれポリ袋(市販)に入れて、粉けが無くなるまでよく混ぜる。
- ポリ袋から取り出した①を各5等分し、丸めて手のひらでつぶして円形にする。
- 取り外したテーブルプレートにクッキングシートを敷き、②を5枚並べる。
- 食品を入れずに **料理** **スイーツ/パン** 66 らくらくクッキー で予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、③を下段に入れて加熱する。残りも同様に加熱する。

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 ※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-S7D対応レシピです。	0.2g

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

材料	プレーン味、ココア味 各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> コンデンスマilk	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> コンデンスマilk	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°C 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。

絞り出しクッキー



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、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 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、冷蔵室で1時間程度休ませる。
- ③を菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れる。
- 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。
- 食品を入れず 料理 人気メニュー 21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、⑤を下段に入れ加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量
予熱：約7分 加熱：約24分	36個分

使用付属品
テーブルプレート 下段

カロリー	塩分
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-STD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	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。

生地がべたつくときは

ラップで包み、冷蔵室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

冷蔵室で1週間、冷凍室で1か月くらいもします。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。

加熱が足りなかつたときは

オープン 予熱無 150°C で様子を見ながら加熱します。

手動調理で焼くときは

オープン 予熱有 150°C 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 20～28分 で加熱します。

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。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で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 21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
予熱：約7分 加熱：約24分	36個分

使用付属品
テーブルプレート 下段

カロリー	塩分
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-STD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	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)	大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。

生地がべたつくときは

ラップで包み、冷蔵室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

冷蔵室で1週間、冷凍室で1か月くらいもします。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。

加熱が足りなかつたときは

オープン 予熱無 150°C で様子を見ながら加熱します。

手動調理で焼くときは

オープン 予熱有 150°C 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 20～28分 で加熱します。

エクレア



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に残りの卵を少しづつ加えてよくねる。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ブン予熱有200°C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	使用付属品	カロリー	塩分
オーブン 200°C 予熱:約10分 加熱:30~35分	テーブルプレート 下段	427kcal	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-S7D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ブン用手袋を使う

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④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。

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

スフレチーズケーキ



作りかた

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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°C で予熱する。
- 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。
- 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。
- ⑦を型に入れ、かるくたたいて空気を抜く。
- 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°C に温度を変更し、50~60分で加熱する。
- 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。
- 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°C 約8分 加熱：140°C 50~60分

使用付属品
テーブルプレート 下段

カロリー	塩分
2016kcal	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-S7D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

手動

ロールケーキ(プレーン)



作りかた

- Aを合わせてレンジ 200W 1~2分で加熱し、溶かす。
- 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。
- 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。
- 食品を入れずにオーブン 予熱有 180°C で予熱する。
- 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。
- 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。
- 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、オーブン 160°C に温度を変更し 20~25分で加熱する。
- 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。
- 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
オーブン
予熱：180°C 約8分 加熱：160°C 20~25分

使用付属品
テーブルプレート 下段

カロリー	塩分
1060kcal	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-S7D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	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
Ⓐ 牛乳	大さじ1・1/2
Ⓑ 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](#)を参照し、生地で「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でとめるとよいでしょう。

紙はがすときは

熱いうちにサッと霧を吹くか、ぬれふきんで湿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。

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。

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

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、冷蔵室で約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り周り大きく切り、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開ける。



8. りんごのブ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 オーブン 予熱有 200°C 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	使用付属品	カロリー	塩分
オーブン 200°C 予熱: 約10分 加熱: 35~45分	テーブルプレート 下段	2549kcal	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-S7D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	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
りんごのブリザーブ	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室で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厚さのいちょう切りにし、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	塩分
774kcal	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-S7D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
Ⓐ 砂糖	80~120g
Ⓐ 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 オーブン 予熱有 160°C 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。
- 冷めてからホップクリームを飾る。

手動
オーブン
160°C 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	塩分
278kcal	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-S7D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	4個分
りんご(紅玉)	4個
Ⓐ 砂糖	60g
Ⓐ バター	40g
Ⓐ シナモン	少々
ホップクリーム	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、もつ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°C 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°C に温度を変更し、25~30分で加熱する。

手動
オープン
予熱：180°C 約8分 加熱：150°C 25~30分

使用付属品
テーブルプレート 下段

カロリー	塩分
169kcal	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-S7D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
Ⓐ レモン汁	大さじ1
Ⓐ 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°C 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°C 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	塩分
295kcal	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-S7D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
Ⓐ 小麦粉(薄力粉)	250g
Ⓐ 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

- 小さな鍋に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)
- 耐熱ガラス容器に①を小さじ1ずつ入れる。
- 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。
- 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。
- ④を下段に入れ [オープン] 予熱無 [120°C] [40~45分] で加熱する。
- あら熱が取れたら冷蔵室で冷やす。



手動
オープン
120°C 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	塩分
213kcal	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-S7D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°C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ません。

手動

カスタードクリーム



作りかた

- 深めの耐熱容器にAを合わせて入れ、牛乳を少しづつ加えながら泡立て器でかき混ぜる。
- ①に卵黄を少しづつ加えてよく混ぜ [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	塩分
82kcal	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-S7D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 バター	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てきます。

トースト(裏返し)



作りかた

1. 食パンをテーブルプレートの中央に置き、**上段**に入れる。
2. 食パンの枚数に応じて下表を参照し **トースト** [11 トースト(裏返し)] で加熱する。
3. 加熱途中に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

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

禁止



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	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

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	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。

糖分や油脂分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。焼きが足りなかつた方を上にして **グリル** で様子を見ながら加熱します。

焼きが足りなかつたときは

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ことがあります。焼きが足りなかつた方を上にして **グリル** で様子を見ながら加熱します。

ピザ(パン生地)



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. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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ふきんをかけ、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)
6. 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。
7. 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。
8. 食品を入れずに[料理] [人気メニュー] 22 ピザ(パン生地) で予熱する。

9. 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-S7D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 ピーマン(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°C] 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. 生地をスケッパー(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. ⑧を加熱室底面にセットし 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] 67 簡単パン で予熱する。

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-S7D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	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。								
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>ふくらみが小さい</td> <td>ふくらみが大きい</td> </tr> <tr> <td>2次発酵</td> <td>12~20分</td> <td>6~8分</td> </tr> </table>				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
	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すように丸め、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、ガムのようにのびるようになって、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、のばしたときに網目状になるのが目安です。		
●2次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。		
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。		
加熱が足りなかったときは		
オーブン [予熱無] [160°C] で様子を見ながら加熱します。		
手動調理で焼くときは		
オーブン [予熱有] [160°C] 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 [20~30分] で加熱します。		

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。

手動

トースト(裏返し)



作りかた

1. 食パンをテーブルプレートの中央に置き、**上段**に入れる。
2. 食パンの枚数に応じて下表を参照し**グリル**で加熱する。
3. 加熱の途中に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	塩分
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-S7D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

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

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	グリル 2~3分 裏返して 1~2分 で焼く。
2枚		裏返して 1~3分 で焼く。	

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。

手動

バターロール(ロールパン)



作りかた

1. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて手でかるく混ぜ、バターを少しづつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
2. 生地がべつかくなり、ボウルからくるん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°C 50~70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、生地の中央を指してみて、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. 生地をスッパッパー(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。



7. 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)



8. 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ばす。



9. 三角形の底辺からくるくると巻き、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°C 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。



10. 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°C で予熱をする。

11. ⑨の表面に、つやだし用卵を薄くていねいに塗る。

12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑪を下段に入れ オープン 160°C に温度を変更し、18~28分で加熱する。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
オーブン 予熱：200°C 約10分 加熱：160°C 18~28分	テーブルプレート 下段	116kcal	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-S7D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	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°C)	40mL
B 卵(溶さほぐす)	大1/2個
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(溶さほぐす)	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°C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°Cが基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度(30~45°C(5°C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。
焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったりするときは 表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

7. 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)
8. 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ばす。
9. 三角形の底辺からくるくると巻き、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°C 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。
10. 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°C で予熱をする。
11. ⑨の表面に、つやだし用卵を薄くていねいに塗る。
12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑪を下段に入れ オープン 160°C に温度を変更し、18~28分で加熱する。

山形食パン



作りかた

1. ボウルに①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く混ぜ、バターを少しづつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。

2. 生地がべつかくなり、ボウルからくるん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③オープン発酵 ④予熱無 ⑤40°C ⑥50~80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、生地の中央を刺してみて、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130g)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けんこつでかかるたたき、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③オープン発酵 ④予熱無 ⑤40°C ⑥50~80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⑧オープン ⑨予熱有 ⑩200°C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、⑪下段に入れ⑧オープン ⑨180°Cに温度を変更し、⑫45~50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	使用付属品	カロリー	塩分
①オープン ②予熱: 200°C 約10分 ③加熱: 180°C 45~50分	④テーブルプレート ⑤下段	944kcal	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-S7D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
① 小麦粉(強力粉)	220g
② 砂糖	12g
③ 塩	2.5g
ドライイースト	5g
ぬるま湯(約40°C)	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°C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°Cが基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度(30~45°C(5°C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

手のひらでかく扱います。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。

6. 生地をスケッパー(または包丁)で3個(1個約130g)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けんこつでかかるたたき、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③オープン発酵 ④予熱無 ⑤40°C ⑥50~80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⑧オープン ⑨予熱有 ⑩200°C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、⑪下段に入れ⑧オープン ⑨180°Cに温度を変更し、⑫45~50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

市販のピザ



手動
オープン
190°C
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

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°C** 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** に入れる **10~18分** で加熱する。

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。

オート
58

ゆであげパスタ



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** **58** **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	塩分
358kcal	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-S7D対応レシピです。

材料
パスタ(太さ1.6mmの物)
A 水
A オリーブ油

1人分
80g

2人分
160g
260mL
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。

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 59 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-S7D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		
Ⓐ 水	150mL	260mL		
Ⓐ オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1		
Ⓑ 生クリーム	カップ1/4	カップ1/2		
Ⓑ 顆粒スープの素	小さじ1/2	小さじ1		
Ⓑ バター	3g	5g		
Ⓑ 卵黄(溶きほぐす)	1個分	2個分		
Ⓑ 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加えてよいでしょう。
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。

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 60 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-S7D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		
Ⓐ 水	150mL	260mL		
Ⓐ オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1		
Ⓐ にんにく(すりおろす)	大さじ1/4	大さじ1/2		
Ⓐ 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加えてよいでしょう。
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
61

焼きそば



作りかた

- 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。
- ①をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 61 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-S7D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
62

焼きうどん



作りかた

- 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。
- 肉に塩、こしょうする。
- 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。
- ③をテーブルプレートの中央に置き 料理 おかず 62 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-S7D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	塩分
286kcal	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-S7D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	塩分
318kcal	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-S7D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

1. 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、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。
2. 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
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	塩分
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-S7D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
Ⓐ 酒	大さじ1
Ⓐ ソウヤ	大さじ1/2
Ⓐ 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。

冷凍チャーハン



作りかた

- 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。
- ①を下段に入れ [料理] [人気メニュー] [26 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



分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない

火災の原因になります

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します

材料

冷凍チャーハン

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。

冷凍食品パリッと調理のコツ

レンジとオープンを使った加熱方法で、市販の冷凍食品をパリッと調理します

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°C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、えび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。

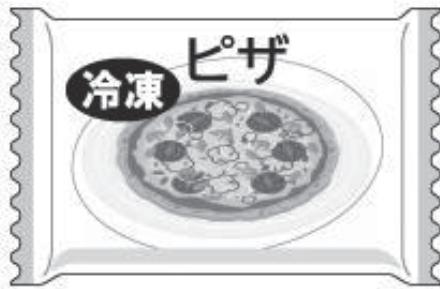
ラップを使用しない

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。

冷凍ピザ



作りかた

1. 冷凍ピザの包装や容器(トレー)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 27 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	
<p>指示</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>子供や幼児が触れないように気をつけてください</p> <p>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</p> <p>禁止</p> <p>分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない 火災の原因になります</p> <p>レンジ 500W で様子を見ながら加熱します</p>	

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									
<p>分量と仕上がり調節の使いわけ</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>分量(1枚あたり)</th> <th>仕上がり調節</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100~150g</td> <td>中</td> </tr> <tr> <td>150~200g</td> <td>やや強</td> </tr> <tr> <td>200~300g</td> <td>強</td> </tr> </tbody> </table>		分量(1枚あたり)	仕上がり調節	100~150g	中	150~200g	やや強	200~300g	強
分量(1枚あたり)	仕上がり調節								
100~150g	中								
150~200g	やや強								
200~300g	強								
<p>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。</p>									

冷凍食品パリッと調理のコツ	
<p>レンジとオープンを使った加熱方法で、市販の冷凍食品をパリッと調理します</p> <p>皿などの容器は使わない</p> <p>加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。</p> <p>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。</p>	
<p>1回に調理できる分量未満の調理はできません</p> <p>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。</p> <p>霜は取り除いてから調理する</p> <p>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します。</p> <p>冷凍保存した食品の温度の目安は約-18°Cです</p> <p>食品は冷凍室から出したての物を</p> <p>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。</p> <p>包装や容器(トレー)は外す</p> <p>オープン加熱を行うため、包装や容器(トレー)が溶けことがあります。</p> <p>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。</p> <p>アルミホイルを使用しない</p> <p>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。</p> <p>殻や皮(膜)がある食品は調理しない</p> <p>レンジ加熱を行うため、えび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。</p> <p>ラップを使用しない</p> <p>オープン加熱を行うため、ラップが溶けことがあります。</p> <p>テーブルプレートの汚れが気になるときは</p> <p>クッキングシートを敷きます。</p>	

冷凍たこ焼き



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 28 冷凍たこ焼き 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14分	1~3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
指示	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 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
	分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない 火災の原因になります
禁止	レンジ 500W で様子を見ながら加熱します

材料	1人分	2人分	3人分
冷凍たこ焼き(1個約20gの物)	6個(120g)	12個(240g)	18個(360g)

冷凍たこ焼きのコツ	
分量と仕上がり調節の使いわけ	
分量	仕上がり調節
1人分	6~9個
2人分	10~15個
3人分	16~18個

大きいたこ焼き(1個約30gの物)の場合
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。

並べ方は
1人分(6個)



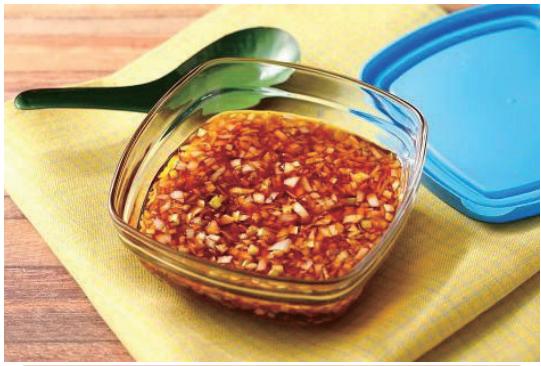
3人分(18個)



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。

冷凍食品パリッと調理のコツ	
レンジ	と オーブン を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をパリッと調理します
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
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。食品が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°Cです	冷凍保存した食品の温度の目安は約-18°Cです
食品は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。	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	包装や容器(トレー)は外す
オーブン加熱を行うため、包装や容器(トレー)が溶けことがあります。	オーブン加熱を行うため、包装や容器(トレー)が溶けことがあります。
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
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。	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	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、えび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。	レンジ加熱を行うため、えび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	ラップを使用しない
オーブン加熱を行うため、ラップが溶けことがあります。	オーブン加熱を行うため、ラップが溶けことがあります。
テーブルプレートの汚れが気になるときは	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。

香味ソース



作りかた

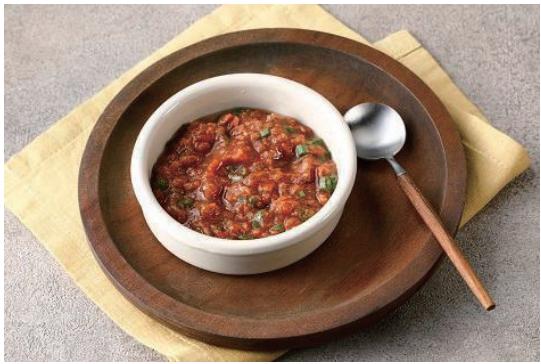
1. 容器に材料を入れよく混ぜる。

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-S7D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-S7D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

煎りパン粉の作りかた



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すって煎り、冷ます。



サルサソース



作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

カロリー	塩分
43kcal	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-S7D対応レシピです。

材料	標準量
ミニトマト(4等分に切る)	8個
トマトケチャップ	大さじ1
レモン汁	適量

和風おろしソース



カロリー	塩分
41kcal	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-S7D対応レシピです。

材料	標準量
めんつゆ	大さじ2
大根おろし	100g
大葉(せん切り)	適量

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

カレーマヨソース



カロリー	塩分
364kcal	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-S7D対応レシピです。

材料	標準量
マヨネーズ	大さじ4
カレー粉	大さじ1
レモン汁	適量

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

バジルソース



カロリー	塩分
699kcal	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-S7D対応レシピです。

材料	標準量
バジルの葉	40g
Ⓐ 松の実(生の物)	20g
Ⓐ にんにく(皮をむく)	1/2片
Ⓐ 太白ごま油	60g
塩	少々

作りかた

- ミキサーにⒶを入れ、ペースト状になるまでよく混ぜる。
- ①にバジルの葉を加え、滑らかになるまでよく混ぜる。
- 塩で味を調える。

ガーリックバターソース



カロリー	塩分
303kcal	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-S7D対応レシピです。

材料	標準量
バター(室温に戻す)	30g
オリーブ油	小さじ2
にんにく(すりおろす)	1/2片
パセリ(みじん切り)	適量
塩、こしょう	各少々

作りかた

- 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

しょうゆバルサミコソース



作りかた

- 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

カロリー	塩分
83kcal	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-S7D対応レシピです。

材料	標準量
しょうゆ	大さじ1
バルサミコ酢	大さじ1
オリーブ油	大さじ1/2
しょうが汁	少々