

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

HITACHI

ヘルシーシェフ

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

販促物

MRO-S8E webレシピ集（印刷）



オートメニューをご紹介します。

作れるオートメニューはwebレシピ集にてご覧いただけます。



webレシピ集

＝ 焼き物 ＝

- オート15 らくらくプレート焼き(魚)
オート16 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)
オート17 らくらくプレート焼き(鶏)
オート18 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)
オート19 ハンバーグ
オート20 ローストビーフ
オート21 豚のしょうが焼き
オート22 さけのホイル焼き
オート23 焼き野菜
オート24 焼きいも
オート25 野菜とチーズのグリル
応用15 塩ざけ(らくらくプレート焼き)
応用16 塩ざけ(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用17 鶏のハーブ焼き(らくらくプレート焼き)
応用18 鶏のハーブ焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用19 ビーフハンバーグ
応用24 ベークドポテト
応用15 塩さば(らくらくプレート焼き)
応用16 塩さば(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用17 タンドリーチキン(らくらくプレート焼き)
応用18 タンドリーチキン(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用19 ピーマンの肉詰め
応用15 ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)
応用16 ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用17 鶏の照り焼き(らくらくプレート焼き)

＝ 揚げ物(ノンフライ) ＝

- オート56 鶏のから揚げ
オート57 手羽先のから揚げ
オート58 とんカツ
オート59 ヒレカツ
オート60 えびフライ
オート61 ポテトコロッケ
オート62 えびの天ぷら
オート63 チキン南蛮

＝ カレー・シチュー ＝

- オート32 カレー(ポーク&ビーフ)
オート33 キーマカレー
オート34 クリームシチュー

- 応用18 鶏の照り焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用15 あじの開き(らくらくプレート焼き)
応用16 あじの開き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用17 鶏と野菜のみそマヨ焼き(らくらくプレート焼き)
応用18 鶏と野菜のみそマヨ焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用15 さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)
応用16 さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用17 鶏手羽元のはちみつ焼き(らくらくプレート焼き)
応用18 鶏手羽元のはちみつ焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用17 ピリ辛ウィング(らくらくプレート焼き)
応用18 ピリ辛ウィング(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 チキンソテー
手動 トマトのチーズ焼き

＝ 煮物 ＝

- オート35 わがやの煮物
オート36 わがやの煮物(冷凍)
オート37 肉豆腐
オート38 簡単肉じゃが
オート39 筑前煮
オート40 ふろふき大根
オート41 きんぴらごぼう
応用35 ほうれん草の煮びたし
応用36 ほうれん草の煮びたし(冷凍)
応用37 なすの煮びたし
応用38 里いもの煮物
応用35 和風野菜の煮物
応用36 和風野菜の煮物(冷凍)
応用35 かぼちゃの煮物
応用36 かぼちゃの煮物(冷凍)
手動 おでん
手動 黒豆

＝ スープ・汁物 ＝

- オート42 とん汁
オート43 かぼちゃスープ

＝ ゆで物 ＝

- オート44 ブロッコリーのおかかマヨ和え
応用13 ほうれん草のおひたし
応用14 イタリアンサラダ

＝ グラタン・キッシュ ＝

- オート50 マカロニグラタン
応用50 えびのドリア
応用50 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26 チンジャオロウスー
オート27 牛肉と玉ねぎのバターいため
オート28 ホイコウロウ
オート29 白菜と鶏肉の中華いため
オート30 チンゲン菜いため
オート51 えびチリ
オート52 なすのみそいため

＝ 蒸し物 ＝

- オート31 ピーマンとツナのおつまみ
オート53 茶わん蒸し
オート54 鶏の簡単蒸し
オート55 鶏の酒蒸し
手動 肉シューマイ

＝ スイーツ ＝

- オート70 スポンジケーキ(デコレーションケーキ)
オート71 シフォンケーキ(プレーン)
オート72 パウンドケーキ(プレーン)
オート73 バナナメープルカップケーキ
オート74 オートミールシリアルバー
オート75 型抜きクッキー
オート76 らくらくクッキー
オート77 アソートクッキー
オート78 アイスボックスクッキー
オート79 シュークリーム
オート80 冷凍今川焼き
オート81 冷凍たい焼き
応用75 絞り出しクッキー
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 マフィン
手動 柔らかプリン
手動 いそべ巻き
手動 いちごジャム
手動 カスタードクリーム

＝ パン・ピザ ＝

オート82 バターロール(ロールパン)
オート83 フランスパン(バタール・クーペ)
オート84 簡単パン
オート85 ピザ(パン生地)
応用84 簡単レーズンパン
手動 トースト(裏返し)
手動 山形食パン
手動 市販のピザ

＝ パスタ ＝

オート45 わがやのパスタ
オート46 わがやのパスタ(冷凍)
オート47 ゆであげパスタ
オート48 カルボナーラ
オート49 ペペロンチーノ
応用45 きのこのクリームソースパスタ
応用46 きのこのクリームソースパスタ(冷凍)
応用45 なすのトマトソースパスタ
応用46 なすのトマトソースパスタ(冷凍)
応用45 ほうれん草のしょうゆパスタ
応用46 ほうれん草のしょうゆパスタ(冷凍)

＝ その他麺・ごはん物 ＝

オート64 焼きそば
オート65 焼きうどん
手動 炊飯(ごはん)
手動 赤飯(おこわ)

＝ 冷凍食品 ＝

オート66 冷凍鶏のから揚げ
オート67 冷凍チャーハン
オート68 冷凍たこ焼き
オート69 冷凍ピザ
オート80 冷凍今川焼き
オート81 冷凍たい焼き

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。(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。

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を上段に入れ **プレート焼き** **15** **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23分	200～700g	 テーブルプレート 上段

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 指示

材料	400g分(4人分相当)
生さけの切り身(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場合があります。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

らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)



下ごしらえ

1. 冷凍保存袋(市販)より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れる。
2. さけは、全体に塩、こしょうをする。
3. 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。
4. 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。
5. 金属トレーなどにのせて平らにし、**上手な冷凍保存(フリージング)のコツ**を参照して冷凍する。

作りかた

1. 取り外したテーブルプレートの中央に魚を寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。
2. ①を**上段**に入れ**プレート焼き****16**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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段

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指示

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		

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

らくらくプレート焼き(鶏)



作りかた

- 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて、塩、こしょうをする。
- ①の皮を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。
- ②を上段に入れプレート焼き 17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28分	200g～700g	 テーブルプレート 上段

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指示

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)・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	
ビリ辛ウィング	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

- 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。
- 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。
- 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

- 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。
- ①を**上段**に入れ**プレート焼き** **18** **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32分	200g～700g	 テーブルプレート 上段

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	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)・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
鶏のハーフ焼き	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	
ビリ辛ウイング	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

ハンバーグ



作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 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、③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④を並べ、上段に入れメニュー △▽ 19 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30分	2〜4人分	 テーブルプレート 上段  給水タンク 満水	338kcal	3.3g

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指示

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

生地作りかたは

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

2人分は

仕上がり調節 弱 で加熱します。

形を作るときは

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

生地作りにフードプロセッサーを使って作るときは

それぞれの取扱説明書を参照します。

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。

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30秒
3人分	500W	約2分
4人分	600W	約2分30秒

手動調理で焼くときは

オープン 予熱有 250℃ 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上段に入れ 25〜30分 で加熱します。

(250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切りかわります。)

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは 脱臭 で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

オート
20

ローストビーフ



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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。
3. 取り外したテーブルプレートの中央に②をのせる。
4. ③を下段に入れメニュー△▽20 ローストビーフで加熱する。
5. 加熱後、冷蔵庫で十分に冷ましてから薄く切り、器に盛る。

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

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E対応レシピです。

注意



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

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

ローストビーフのコツ

肉は冷蔵庫から出したての物を
使用する肉は冷蔵庫から出してすぐに使用します。
肉の直径は
4.5～5cm(2人分)、5～7cm(3人以上)の物を使います。直径が小さい物は火が通り過ぎになります。
2人分の場合
仕上がり調節 弱 で加熱します。
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。
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。
冷蔵庫で十分に冷やしてから切ると、切りやすくうま味もそのまま保てます。
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。
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污れや臭いが気になるときは 脱臭 で加熱してください
臭いが気になるときは、換気扇を回してください
ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

オート
21

豚のしょうが焼き



作りかた

1. 豚肉を合わせたAに15分程度つけておく。
2. 取り外したテーブルプレートに①を広げて並べ、上段に入れメニュー△▽21 豚のしょうが焼きで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約22分	2～4人分	 テーブルプレート 上段	289kcal	1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E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

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

さけのホイル焼き



作りかた

1. さけはかるく塩、こしょうをしてレモン汁をふりかけておく。
2. 25×25cmの大きさに切ったアルミホイル4枚に薄くバター(分量外)を塗る。
3. ②に玉ねぎを4等分してのせ、①、えび、しいたけをそれぞれ入れ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンをのせ、バターを散らす。
4. ③のアルミホイルの口を閉じて取り外したテーブルプレートに**さけのホイル焼きのコツ**の並べかたを参照して並べる。
5. ④を**下段**に入れ、**メニュー△▽ 22 さけのホイル焼き**で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約34分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	230kcal	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-S8E対応レシピです。

注意



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

材料	2人分(2個)	3人分(3個)	4人分(4個)
生さけの切り身(1切れ約80gの物)	2切れ	3切れ	4切れ
殻つきえび(尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る)	2尾(約40g)	3尾(約60g)	4尾(約80g)
生しいたけ(石づきを取る)	2枚	3枚	4枚
玉ねぎ(薄切り)	100g	150g	200g
レモン(薄切り)	2枚	3枚	4枚
バター	20g	30g	40g
塩、こしょう、レモン汁	各少々	各少々	各少々

さけのホイル焼きのコツ

並べかたは



2人分は

仕上がり調節**弱**で加熱します。

加熱が足りなかったときは

グリルで様子を見ながら加熱します。

焼き野菜



作りかた

1. 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。
2. 取り外したテーブルプレートに①を広げてのせる。
3. 食品を入れずに**メニュー△▽ 23 焼き野菜**で予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、②を**中段**に入れ、加熱する。
5. 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
予熱：約12分 加熱：約23分	1～3人分	 テーブルプレート 中段	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-S8E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、プチトマト、さやえんどうなど合わせて	140g	270g	400g
A アンチョビ(みじん切り)	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
A スタッフトオリーブ(みじん切り)	1個	2個	3個
A オリーブ油	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1
A 白ワインペガー	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2
A レモン汁	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々

焼き野菜のコツ

加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 **170℃** で様子を見ながら加熱します。

焼きいも



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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。
3. 取り外したテーブルプレートにさつまいもを並べて、**下段**に入れ **メニュー△▽ 24 焼きいも** で加熱する。
4. 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63分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  給水タンク 満水	350kcal	0.1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E対応レシピです。				

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

材料	2人分(2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。 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

1. 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。
2. 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。
3. 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。
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. 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、その上に冷凍保存袋から取り出した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。
2. カマンベールチーズのまわりに保存袋から取り出した野菜を寄せて並べ、**上段**に入れ **メニュー△▽ 25 野菜とチーズのグリル** 仕上がり調節 **強** で加熱する。冷凍せずに焼く場合は、仕上がり調節 **中** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約21分	3～4人分	 テーブルプレート 上段	103kcal	0.5g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E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	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、かぼちゃ、ミニトマト、絹さやなど合わせて	200g	270g
カマンベールチーズ(1個約100gの物)	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
3人分(冷凍以外)	4人分(冷凍以外)	3人分(冷凍)	4人分(冷凍)	

3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

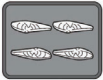
グリル で様子を見ながら加熱します。

関連するコツ(別紙)
上手な冷凍保存(フリージング)のコツ



作りかた

1. 取り外したテーブルプレートに、塩づけを盛りつけたときに上になる方を上にし、図を参照して並べる。



2. ①を上段に入れプレート焼き 15 らくらくプレート焼き(魚) 仕上がりが調節 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23分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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)
塩づけの切り身(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場合があります。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、仕上がりが調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がりが調節				
	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
塩づけ	-	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污れや臭いが気になるときは 脱臭 で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

塩づけ(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

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

作りかた

1. 取り外したテーブルプレートに、塩づけを盛りつけたときに上になる方を上にし、図を参照して並べる。

2. ①を**上段**に入れ**プレート焼き** **16** **らくらくプレート焼き(魚)(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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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)
塩づけの切り身(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場合があります。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
塩づけ	-	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



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、上段に入れプレート焼き 17 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28分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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 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)・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。
たれに漬けた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場合があります。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			
ビリ辛ウィング	2人分	3人分	4人分	5人分			

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは 脱臭 で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません



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、**上段**に入れ**プレート焼き****18****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32分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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 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)・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			
ピリ辛ウィング	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



- 作りかた
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。

2. 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。)

3. あら熱を取り、Bを加えてよく混ぜ、4等分する。

4. 手にサラダ油(分量外)をつけ、③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。

5. 取り外したテーブルプレートに④を並べ、上段に入れメニュー △▽ 19 ハンバーグ で加熱する。

6. 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30分	2〜4人分	 テーブルプレート 上段  給水タンク 満水	346kcal	3.3g

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指示

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

生地作りかたは

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

2人分は

仕上がりが調節 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つて作るときは

それぞれの取扱説明書を参照します。

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。

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30秒
3人分		500W	約2分
4人分		600W	約2分30秒

手動調理で焼くときは

オープン 予熱有 250℃ 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上段に入れ 25〜30分 で加熱します。(250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切りかわります。)

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは 脱臭 で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 取り外したテーブルプレートにじゃがいもを並べて、下段に入れメニュー△▽24 焼きいもで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約63分	2～4人分	テーブルプレート 下段 給水タンク 満水	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-S8E対応レシピです。				
注意				
! 指示 テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う				
材料	2人分(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

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. 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、図を参照して並べる。



2. ①を上段に入れプレート焼き15らくらくプレート焼き(魚)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23分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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場合があります。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污れや臭いが気になるときは 脱臭で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

塩さば(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

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

作りかた

1. 取り外したテーブルプレートに塩さばを盛りつけたときに上になる方を上にし、図を参照して並べる。



2. ①を**上段**に入れ**プレート焼き** **16** **らくらくプレート焼き(魚)(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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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場合があります。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	

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



- 作りかた
1. 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。

2. ポリ袋(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。

3. 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、上段に入れプレート焼き 17 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26分	200～700g	 テーブルプレート 上段	273kcal	1.2g

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	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)・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場合があります。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	
ピリ辛ウィング	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



- 下ごしらえ
1. 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。

2. ポリ袋(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。

3. 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。

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、**上段**に入れ**プレート焼き** **18** **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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段	273kcal	1.2g

注意



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

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)・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	
ピリ辛ウィング	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污れや臭いが気になるときは**脱臭**で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません



- 作りかた
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。

2. 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。)

3. 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。

4. ボウルにBと②を入れ、よく混ぜ合わせて12等分し、③に詰める。

5. 取り外したテーブルプレートに④を並べ、上段に入れメニュー △▽ 19 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30分	2～4人分	 テーブルプレート 上段  給水タンク 満水	261kcal	1.3g

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指示

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

ピーマンの肉詰めのコツ

生地の作りかたは
ねらないようによくかき混ぜ、空気抜きをしてから形を作って加熱すると、柔らかくふっくらと仕上がります。
2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。
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。
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。
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



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. 取り外したテーブルプレートに①を盛りつけたときに上になる方を上にし、図を参照して並べる。



3. ②を上段に入れ、プレート焼き 15 らくらくプレート焼き(魚) 仕上がりを調節 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23分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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	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場合があります。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、仕上がりを調節を使い分けて加熱します。

アレンジレシピ名	仕上がりを調節				
	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			

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは、脱臭 で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません



下ごしらえ

1. 冷凍保存袋(市販)より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れる。
2. 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。
3. 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。
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. 取り外したテーブルプレートに、保存袋から取り出したぶりを盛り付けたときに上になる方を上にし、図を参照して並べる。
-
2. ①を**上段**に入れ**プレート焼き****16****らくらくプレート焼き(魚)(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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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	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。
野菜を一緒に焼く場合は
●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	

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



- 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、上段に入れプレート焼き17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26分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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指示

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)・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場合があります。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			
ビリ辛ウィング	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



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、**上段**に入れ**プレート焼き** **18** **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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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指示

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)・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
鶏のハーフ焼き	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	
ビリ辛ウイング	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

応用15

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23分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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	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. 取り外したテーブルプレートに、あじを盛りつけたときに上になる方を上にし、図を参照して並べる。



2. ①を上段に入れプレート焼き15らくらくプレート焼き(魚)仕上がり調節中で加熱する。

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、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。
たれに漬けた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場合があります。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污れや臭いが気になるときは 脱臭で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません



下ごしらえ

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

作りかた

1. 取り外したテーブルプレートに、保存袋から取り出したあじを盛り付けたときに上になる方を上にし、図を参照して並べる。



2. ①を**上段**に入れ**プレート焼き** **16** **らくらくプレート焼き(魚)(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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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

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につきすぎる場合があります。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	

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

応用17

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
1. 鶏肉は、厚みのあるところには切り目を入れ、1枚を6等分し、合わせたAをもみ込み、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。

2. キャベツをテーブルプレートの上に平らに広げ、左右両側にじゃがいもを並べる。

3. 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。

4. ③を上段に入れプレート焼き17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26分	200～700g	 テーブルプレート 上段	351kcal	1.4g

注意



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

材料	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)・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場合があります。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	
ビリ辛ウィング	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

応用
18

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
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、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。

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、肉どうしがつかないように皮を上にして並べ、密閉する。

3. 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。

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。

2. 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。

3. ②を**上段**に入れ**プレート焼き****18**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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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指示

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)・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
鶏のハーフ焼き	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	
ビリ辛ウイング	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

応用15

さばのみりん干し(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23分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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	400g分(4人分相当)
さばのみりん干し(1枚約200gの物)	2枚

作りかた

1. 取り外したテーブルプレートに、さばを盛りつけたときに上になる方を上にし、テーブルプレートの中央に寄せて並べる。

2. ①を上段に入れプレート焼き15らくらくプレート焼き(魚)仕上がり調節中で加熱する。

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場合があります。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

応用16

さばのみりん干し(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29分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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	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場合があります。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	

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



- 作りかた
1. 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。

2. 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。

3. ②の皮を上にしてテーブルプレートの中央に寄せて並べ、上段に入れプレート焼き 17 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28分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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指示

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)・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	
ビリ辛ウィング	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



下ごしらえ

1. 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
2. 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。
3. 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。
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、**上段**に入れ**プレート焼き****18****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32分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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-S8E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指示

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)・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		
鶏のハーフ焼き	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			
ビリ辛ウィング	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



作りかた

1. 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
2. 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。
3. ②の皮を上にしてテーブルプレートの中央に寄せて並べ、上段に入れプレート焼き 17 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28分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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指示

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)・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場合があります。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	
ピリ辛ウィング	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



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、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、**上段**に入れ**プレート焼き** **18** **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32分	200～700g	 テーブルプレート 上段	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指示

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)・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
鶏のハーフ焼き	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	
ピリ辛ウィング	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分程おく。



2. ①の鶏肉と野菜を交互に竹ぐしに刺す。



3. 取り外したテーブルプレートに②を並べ、中段に入れグリル 22〜27分で加熱し、裏返してグリル 7〜12分で加熱する。



手動

グリル

加熱：22〜27分
裏返して
加熱：7〜12分

使用付属品

テーブルプレート
中段

カロリー

384kcal

塩分

4.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E対応レシピです。

注意



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

材料

4人分(12本)

鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物、ひとくち大に切る)

2枚

長ねぎ(3〜4cm長さに切る)

2本

ししとうがらし(へたと種を取る)

12本

A しょうゆ

カップ1/2

A みりん

カップ1/4

A 砂糖

大さじ2〜3

A サラダ油

大さじ1

ひとくちメモ

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

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは「脱臭」で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

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、しばって形を整える。
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「オープン」予熱有 210℃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

オープン

210℃
予熱：約22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

1984kcal

塩分

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-S8E対応レシピです。

注意



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

材料

1羽分

若鶏(内臓抜き、約1.2kgの物)

1羽分

塩

小さじ2

こしょう

少々

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

チキンソテー



作りかた

- 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて塩、こしょうをして5～10分おき、小麦粉をかるくまぶす。
- 取り外したテーブルプレートに①の皮を上にして並べ、**中段**に入れ**オープン** **予熱無** **210℃** **25～35分** で加熱する。

手動

オープン

210℃
加熱：25～35分

使用付属品

テーブルプレート
中段

カロリー

264kcal

塩分

0.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E対応レシピです。

注意



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

材料

4人分

鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)

2枚

塩、こしょう

各少々

小麦粉(薄力粉)

適量

お願い

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

手動

トマトのチーズ焼き



作りかた

- トマトは上部を切って芯をくり抜き、種を取り逆さにして水けを切る。
- ボウルに**A**を入れてよく混ぜ合わせる。
- バターを耐熱容器に入れ**レンジ** **200W** **約2分** で加熱して溶かす。
- ①に②を詰め、③とチーズをふり、取り外したテーブルプレートにアルミホイルまたはクッキングシートを敷き並べる。
- ④を**中段**に入れ**オープン** **予熱無** **210℃** **25～35分** で加熱する。
- 加熱後、皿に盛り、パセリをのせる。

手動

オープン

210℃
加熱：25～35分

使用付属品

テーブルプレート
中段

カロリー

151kcal

塩分

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-S8E対応レシピです。

注意



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

材料

4人分(4個)

トマト(1個約150gの物)

4個

A ツナ(オイル漬けの缶詰、かるく油を切る)

60g

A バン粉

10g

A にんにく(みじん切り)

1/2片

A バジル(乾燥)

小さじ1/2

A 塩

少々

A こしょう

少々

バター

25g

ピザ用チーズまたは粉チーズ

20g

パセリ(みじん切り)

少々

オート50

マカロニグラタン



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34分	1～4人分	 テーブルプレート 中段	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-S8E対応レシピです。				

注意



指示

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



指示

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

- 作りかた
1. マカロニは、ゆでて、ザルに上げ、サラダ油(分量外)をまぶす。

2. 深めの耐熱容器にAを入れ レンジ 600W 約5分30秒 で加熱し、マカロニと合わせる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)

3. ②にホワイトソースの1/2量を加えてあえる。

4. 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。

5. 取り外したテーブルプレートに④を並べ、中段に入れメニュー △▽ 50 マカロニグラタン で加熱する。

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

グラタンのコツ

容器は
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。
1人分 2人分 3人分 4人分


焼く前に冷めてしまったら
具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら レンジ 500W で人肌くらい(約40℃)にあたためてから焼きます。
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
オープン 予熱有 180℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを 中段 に入れ 25～35分 で加熱します。



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34分	1～4人分	 テーブルプレート 中段	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-S8E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

- 作りかた
1. 深めの耐熱容器にAを入れて混ぜ **レンジ** **600W** **約4分** で加熱し、**ホワイトソース** であえる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)

2. 大きめの耐熱容器にバターを入れ **レンジ** **200W** **約1分** で加熱し、溶かす。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)

3. ②に、ごはんを入れてかき混ぜ、かるく塩、こしょうをして **レンジ** **600W** **約1分30秒** で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)

4. バター(分量外)を塗ったグラタン皿に③を分け入れ、①のをせ、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、**中段** に入れ **メニュー** **△▽** **50 マカロニグラタン** で加熱する。

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

えびのドリアのコツ

容器は
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。

焼くときの皿の置きかたは
下図のように並べてください。
1人分 2人分 3人分 4人分



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

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分で容器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
オープン **予熱有** **180℃** で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを **中段** に入れ **25～35分** で加熱します。



- 作りかた
1. 大きめの鍋でラザニアをかためにゆで、水に取って冷まし、水けを切る。

2. バター(分量外)を塗った焼き皿に**ホワイトソース**、①、ミートソースの順に3〜4段に重ね、チーズを散らす。

3. 取り外したテーブルプレートの中央に②をのせ、**中段**に入れ**メニュー△▽** **50 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34分	3〜4人分	 テーブルプレート 中段	547kcal	2.7g

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)	4.5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

テーブルプレートの中央に置きます。

焼く前に冷めてしまったら

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

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分で焼き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。

冷凍ラザニアは **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。

手動調理で焼くときは

オープン **予熱有** **180℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**中段**に入れ **25〜35分** で加熱します。



- 作りかた
1. ほうれん草は洗ってラップで包み **解凍・下ゆで** **下ゆで** **13 下ゆで** **(葉・果菜)** で加熱して冷水に取り、水けを切ってかたく絞り、3cmの長さに切る。

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

3. ボウルに卵と合わせた**A**を入れてよくかき混ぜ、裏ごしする。

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

5. テーブルプレートの中央に④をのせ、**下段**に入れ **オープン** **予熱無** **210℃** **25〜35分** で加熱する。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
オープン 210℃ 加熱：25〜35分	 テーブルプレート 下段	1018kcal	5.7g

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・磁器か耐熱ガラス容器を使ってください。

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℃)にあたためてから焼きます。

加熱室は冷ましてから

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

具の状態によって焼き色が違う

チーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。

手動

ホワイトソース



作りかた

1. 深めの耐熱容器に小麦粉とバターを入れ **レンジ 600W 約2分10秒** で加熱して泡立て器でよく混ぜる。(調理するカップ数によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コソ内の分量と作りかた **レンジ 出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
2. 牛乳を少しずつ加えながらのぼし **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。下記コソ内の分量と作りかた **レンジ 出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
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-S8E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ソ

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

市販の冷凍グラタン

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 200℃** で予熱する。
2. 予熱終了音が鳴ったら、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、**中段** に入れ **35～45分** で加熱する。



手動

オープン

200℃
予熱：約19分
加熱：35～45分

使用付属品



テーブルプレート
中段

注意



指示

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

材料	1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。
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに図のように、中央にたけのこを入れ、その周りに①の牛肉を広げる。
- ②の上にピーマンのをせ、合わせたAを上からかけ、かるくラップする。
- ③をテーブルプレートの中央に置き **メニュー△▽** **26 チンジャオロウスー** で加熱する。
- 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6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-S8E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
牛もも肉(細切り)	50g	100g		
塩、こしょう	各少々	各少々		
片栗粉	小さじ1/2	小さじ1		
ピーマン(種を取り、タテに細切り)	2・1/2個	5個		
たけのこ水煮(細切り)	35g	70g		
A しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1		
A オイスターソース	大さじ1/2	大さじ1		
A 酒	大さじ1/2	大さじ1		
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1		
A 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/2	小さじ1		

チンジャオロウスーのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。

ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。

やわ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、重さ約1.0kgの広口耐熱ガラスボウルが適しています。
ラップのかけかたは
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。

牛肉と玉ねぎのバターいため



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。
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに図のように、中央に玉ねぎの半量を入れ、その周りに①の牛肉をかるくほぐして広げる。
- ②の上に残りの玉ねぎを広げ、合わせたAをかけ、バターを散らし、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 **メニュー△▽** **27 牛肉と玉ねぎのバターいため** で加熱する。
- 加熱後、よくかき混ぜ、皿に盛り、黒こしょうをふり、糸とうがらしと小ねぎを添える。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約5分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	196kcal	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-S8E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
牛切り落とし肉	50g	100g		
玉ねぎ(5mm幅の薄切り)	75g	150g		
塩	少々	少々		
こしょう	少々	少々		
片栗粉	小さじ1	小さじ2		
A 酒	大さじ1/2	大さじ1		
A しょうゆ	小さじ1	小さじ2		
A 塩	少々	少々		
バター(1cm角に切る)	5g	10g		
あらびき黒こしょう	適量	適量		
糸とうがらし	適量	適量		
小ねぎ	適量	適量		

牛肉と玉ねぎのバターいためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。

ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。

やわ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、重さ約1.0kgの広口耐熱ガラスボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。
加熱が足りなかったときは
レンジ **500W** で様子を見ながら加熱します。

オート
28

ホイコウロウ



作리카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。
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに長ねぎを入れ、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のをせ、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メニュー△▽ 28 ホイコウロウで加熱する。
- 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5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-S8E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 甜麺醤(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

ホイコウロウのコツ

野菜の形状や配合は

作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。

ボウルへ入れる手順は

作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。

やわらかくしたいときは

仕上げり調節 やや強 または 強 で加熱します。

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、重さ約1.0kgの広口耐熱ガラスボウルが適しています。

ラップのかけかたは

1枚だけかるくかけてください。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

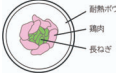
オート
29

白菜と鶏肉の中華いため



作리카た

- 鶏肉はそぎ切りにしてかるく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
- 白菜は7cm幅に切り、茎は繊維に沿ってさらに1.5cm幅に切ってポリ袋(市販)に入れ、ごま油の1/2量を入れて、混ぜ合わせる。
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに残りのごま油を入れ、にんにくとしょうがを加える。
- ③の上に、図のように、中央に長ねぎを入れ、その周りに①の鶏肉を広げて並べ、合わせたAを上からかけ、その上にポリ袋から取り出した②のをせ、かるくラップをする。



- ④をテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽ 29 白菜と鶏肉の中華いためで加熱する。
- 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6分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	176kcal	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-S8E対応レシピです。

材料	1人分	2人分
鶏むね肉(皮のない物)	50g	100g
塩	少々	少々
こしょう	少々	少々
片栗粉	小さじ1	小さじ2
白菜	125g	250g
長ねぎ(5mm幅のナナメ切り)	50g	100g
ごま油	大さじ1/2	大さじ1
にんにく(みじん切り)	1/2片	1片
しょうが(みじん切り)	1/2片	1片
A オイスターソース	大さじ1/4	大さじ1/2
A 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/4	小さじ1/2
A 酒	小さじ1/2	小さじ1
A 塩	少々	少々
A こしょう	少々	少々

白菜と鶏肉の中華のためのコツ

野菜の形状や配合は

作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。

ボウルへ入れる手順は

作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。

やわらかくしたいときは

仕上げり調節 やや強 または 強 で加熱します。

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、重さ約1.0kgの広口耐熱ガラスボウルが適しています。

ラップのかけかたは

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。

チンゲン菜いため



作りかた

1. ポリ袋(市販)にチンゲン菜とごま油を入れて、混ぜ合わせる。
2. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにAを入れる。
3. ②にポリ袋から取り出した①を入れ、かるくラップをする。
4. ③をテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽ 30 チンゲン菜いためで加熱する。
5. 加熱後、よくかき混ぜ、塩とこしょうで味を調える。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
約3分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	81kcal	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-S8E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
チンゲン菜(ひと口大に切る)	100g	200g		
ごま油	大さじ1/4	大さじ1/2		
A にんにく(みじん切り)	適量	適量		
A 赤とうがらし(へたと種を取り、2等分)	1本	2本		
A ごま油	大さじ1/4	大さじ1/2		
塩	適量	適量		
こしょう	適量	適量		

チンゲン菜のためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。

ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。

やわ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、重さ約1.0kgの広口耐熱ガラスボウルが適しています。

ラップのかけかたは
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。

えびチリ



作りかた

1. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取って水けを切り、深さのある平皿に並べ、かるく塩、こしょう(分量外)をする。
2. ①に片栗粉小さじ1(分量外)をふり、よくまぶしてから、合わせたAを入れて、さっと混ぜ、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メニュー△▽ 51 えびチリで加熱する。
4. 加熱後、かき混ぜ、熱うちに合わせたBを加えてよくかき混ぜてとろみをつける。

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5分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	196kcal	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-S8E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
殻つきえび	125g	250g		
A 長ねぎ(みじん切り)	大さじ1	大さじ2		
A しょうが(みじん切り)	小さじ1/4	小さじ1/2		
A トマトケチャップ	大さじ1・1/2	大さじ3		
A 酒	大さじ1/4	大さじ1/2		
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1		
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1/2	小さじ1		
A しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2		
A 水	大さじ1/2	大さじ1		
A 塩、こしょう	各少々	各少々		
A お好みでごま油	大さじ1/4	大さじ1/2		
B 片栗粉	小さじ3/4	小さじ1・1/2		
B 水	小さじ3/4	小さじ1・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。

なすのみそいため



作りかた

1. なすは、へたを切り取ってタテに4等分し、水にさらしておく。
2. ピーマンは種を取り除き、乱切りにする。
3. ポリ袋(市販)に①と②、合わせたAを入れて、混ぜ合わせる。
4. 深さのある平皿にポリ袋から取り出した③を広げて、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽ 52 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6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-S8E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。

ピーマンとツナのおつまみ



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにピーマンとツナを入れ、合わせたAを加えて混ぜ合わせる。
2. ①にラップで落としぶたをし、テーブルプレートの中央に置きメニュー△▽ 31 ピーマンとツナのおつまみ で加熱する。
3. 加熱後、かき混ぜて器に盛り、白ごまをふり、かつおぶしをのせる。

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5分	2～4人分	 テーブルプレート 底面	180kcal	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-S8E対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
ピーマン(種を取り、5mm幅の輪切り)	5個(約150g)	8個(約230g)	10個(約300g)	
ツナ(オイル漬けの缶詰、油を切る)	60g	90g	120g	
A ごま油	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2	
A 鶏ガラスープの素(顆粒)	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2	
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	
白ごま	適量	適量	適量	
かつおぶし	適量	適量	適量	

ピーマンとツナのおつまみ

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)を使用します。
プラスチック製の物は使わないでください。
落としぶたはラップを使用する
ラップでなるべく食材に密着させ、すき間を作らないようにします。
ラップの端はボウルの内側側面に沿うように密着させます。
ラップは
耐熱温度140℃以上の物を使います。
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53

茶わん蒸し



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。

2. ボウルに卵を割り入れてよく溶きほぐし、**A**を加えて混ぜ、裏ごしする。

3. 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。

4. 深めの耐熱容器に**③**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。)

5. 茶わん蒸し容器に**④**を入れ、三つ葉以外の具を盛り込み、**②**を4等分して注ぎ入れ、さっとかき混ぜ、共ふたをする。

6. **⑤**をテーブルプレートに**茶わん蒸しのコツ**を参照して並べ**メニュー△▽53 茶わん蒸し**で加熱する。加熱後、加熱室から出して三つ葉のをせ、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

加熱：約34分

1〜6人分

 **テーブルプレート**
底面

 **給水タンク** **満水**

カロリー

塩分

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-S8E対応レシピです。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
卵	1/2個(約25g)	1個(約50g)	1・1/2個(約75g)	2個(約100g)	2・1/2個(約125g)	3個(約150g)
A だし汁	95mL	185mL	280mL	375mL	470mL	560mL
A しょうゆ、塩	各小さじ1/8	各小さじ1/4	各小さじ1/2	各小さじ1/2	各小さじ3/4	各小さじ3/4
A みりん	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/4	小さじ1・1/2
鶏もも肉(そぎ切り)	10g	20g	30g	40g	50g	60g
酒	少々	少々	少々	少々	少々	少々
えび(殻つき)	小1尾(約10g)	小2尾(約20g)	小3尾(約30g)	小4尾(約40g)	小5尾(約50g)	小6尾(約60g)
かまぼこ(薄切り)	2枚	4枚	6枚	8枚	10枚	12枚
干しいたけ(戻して石づきを取り、そぎ切り)	1/2枚	1枚	1・1/2枚	2枚	2・1/2枚	3枚
ゆでぎんなん	2個	4個	6個	8個	10個	12個
三つ葉	適量	適量	適量	適量	適量	適量

茶わん蒸しのコツ

容器は
直径が8cmくらいのふたつきの物でふたを含めた重量が約200g前後の物が適しています。
卵液の温度は20〜25℃の物を
卵液の温度が低いときは仕上がり調節**強**に、卵液の温度が高いときは**弱**に調節します。
卵液は器の7分目くらいまで
茶わん蒸しの容器の置きかたは
1回に作る数によって下図を参照して並べます。4個以上はテーブルプレート中央の円の周囲に等間隔に離して並べます。(上から見た図)

1個

2個

3個

4個

5個

6個

加熱室は冷ましてから
オープン、**グリル**、**脱臭** 使用后で、加熱室が熱いとうまく仕上がりにません。
取り出すときは注意する
容器は熱くなっています。厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を用いて、気をつけて出してください。
分量と作りかた**④****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		1~2分
2人分	200W		1~2分
3人分	200W		2~3分
4人分	200W		2~3分
5人分	200W		3~4分
6人分	200W		3~4分

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54

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をのせて、周りに白菜を広げ、ラップをかるくかける。

3. ②をテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽54 鶏の簡単蒸しで加熱する。

4. 加熱後、あら熱を取ってから切り分け、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-S8E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
冷蔵庫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55

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メニュー△▽55 鶏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10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-S8E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		

ひとくちメモ

• 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。

• 加熱後は冷蔵庫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。

蒸し物のコツ

加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

肉シューマイ



作りかた

1. 容器に玉ねぎを入れ **レンジ** **500W** **約40秒** で加熱し、冷ましておく。
2. ボウルに①とAを入れ、粘りがでるまでよく混ぜ合わせ、10等分する。
3. 親指と人差し指で輪を作って皮をのせ、②をのせて指のくぼみで円筒形にし、形を整えてから皮の角を折り込む。
4. 皿にクッキングシートを敷き、水にくぐらせた③を皿の中央をあけるように並べ、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 **レンジ** **200W** **5～7分** で加熱する。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
レンジ 200W 加熱：5～7分	 テーブルプレート 底面	158kcal	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-S8E対応レシピです。	
材料		2人分(10個)	
A 豚ひき肉		70g	
A 干しいたけ(戻してみじん切り)		1/2枚	
A 片栗粉		大さじ1/2	
A しょうゆ、砂糖、酒		各小さじ1弱	
A 塩、こしょう、ごま油、しょうが汁、にんにく(すりおろす)		各少々	
玉ねぎ(みじん切り)		25g	
シューマイの皮(市販の物)		10枚	

鶏のから揚げ



下ごしらえ

1. 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、しっとりするまで、5分程度おき、余分な粉をたたいて落とす。冷凍しない場合は**作りかた①**に進む。
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。
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. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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、**上段**に入れ **メニュー△▽** **56 鶏のから揚げ** 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26分	2～4人分	 テーブルプレート 上段  給水タンク 満水	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-S8E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指示				

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

鶏のから揚げのコツ

仕上がり調節は

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

3、4人分(冷凍以外)を焼くときは

焼き色を濃く仕上げたい場合に **やや強** で加熱します。

から揚げ粉(市販の物)は

まぶすタイプの物を使用します。水で溶くタイプの物は上手に仕上がりません。

から揚げ粉の量は

表示の分量より多くまぶすと、粉が残る仕上がりになります。

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

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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。
3. 取り外したテーブルプレートの中央に**②**を寄せて並べ、**上段**に入れ
メニュー△▽ **57 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37分	2～4人分	 テーブルプレート 上段  給水タンク 満水	220kcal	1.6g

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	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
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。

とんカツ



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉に塩、こしょうをする。
3. **②**に小麦粉、卵、**煎りパン粉**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
メニュー△▽ **58 とんカツ** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約35分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  給水タンク 満水	347kcal	0.6g

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	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

揚げ物のコツ
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。 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。

ヒレカツ



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉は1cm厚さの16等分に切り、塩、こしょうをする。
3. ②に小麦粉、卵、**煎りパン粉**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
メニュー△▽ **59 ヒレカツ** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約35分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  給水タンク 満水	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-S8E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(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

揚げ物のコツ

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。まぶす目安は大きさ3～4です。
油は使わない
衣は**煎りパン粉**を使います。
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。
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

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
3. ②に塩、こしょうをし、小麦粉、卵、**煎りパン粉**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
メニュー△▽ **60 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28分	2～4人分	 テーブルプレート 下段  給水タンク 満水	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-S8E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(8本)	3人分(12本)	4人分(16本)
殻つきえび	8尾	12尾	16尾
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量
卵(溶きほぐす)	1/2個	1個	1個
煎りパン粉	30g	60g	60g

揚げ物のコツ

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。まぶす目安は大きさ3～4です。
油は使わない
衣は**煎りパン粉**を使います。
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。
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61

ポテトコロッケ



- 作りかた
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。

2. ジャがいもは、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・下ゆで下ゆで14下ゆで(根菜)仕上がり調節弱で加熱し、ボウルに移し熱いうちに潰しておく。

3. 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。)

4. ③に②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。

5. 取り外したテーブルプレートに④を並べ、下段に入れメニュー△▽61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 給水タンク満水 ※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-S8E対応レシピです。	239kcal	0.5g

注意

!

指示

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

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

まぶす小麦粉はまんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3～4です。

油は使わない

衣は煎りパン粉を使います。

汚れが気になるときはアルミホイルまたはクッキングシートを敷きます。

分量と作りかた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	600W		約2分30秒
3人分	600W		約3分40秒
4人分	600W		約5分

加熱が足りなかったときはグリルで様子を見ながら加熱します。

オート62

えびの天ぷら



- 作りかた
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。

2. 天かすをポリ袋(市販)に入れ、めん棒で細かくくだく。

3. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。

4. 水けを切った③に小麦粉、卵、②の順につける。

5. 取り外したテーブルプレートの中央に④を寄せて並べ、下段に入れメニュー△▽62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28分	2～4人分	テーブルプレート 下段 給水タンク満水 ※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-S8E対応レシピです。	202kcal	0.7g

注意

!

指示

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

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

天ぷらのコツ

まぶす小麦粉はまんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3～4です。

油は使わない

衣は天かすを使います。

材料の大きさ、厚さはそろえて大きさは同じくらいの物を使います。かぼちゃやさつまいもなどの野菜は、7mmくらいの厚さに切ります。

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。

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。



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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。
3. 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。)
4. 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。)
5. ポリ袋(市販)に片栗粉を入れ、**②**の汁けをかるく切って加え、もみ込むようにしてまぶす。
6. ポリ袋から取り出した**⑤**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、**上段**に入れ **メニュー△▽** **63 チキン南蛮** で加熱する。
7. 加熱後、すぐに鶏肉を**③**の甘酢ダレにつけ、皿に盛りつけ、**④**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37分	2～4人分	 テーブルプレート 上段  給水タンク 満水	440kcal	3.1g

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指示

材料	2人分(6個)	3人分(9個)	4人分(12個)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	1枚	1・1/2枚	2枚
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A しょうが(すりおろす)	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
片栗粉	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
B しょうゆ	大さじ1	大さじ2	大さじ2
B 酢	大さじ1	大さじ2	大さじ2
B 砂糖	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ1・1/2
B 赤とうがらし(乾燥、小口切り)	1/4本	1/2本	1/2本
卵(溶きほぐす)	1/2個	1個	1個
C ピクルス(みじん切り)	1/2個	2個(約40g)	2個(約40g)
C マヨネーズ	大さじ2	大さじ4	大さじ4
C 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々

チキン南蛮のコツ

2人分は
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。
汚れが気になるときは
アルミホイルまたはクッキングシートを敷きます。

分量と作りかた **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1分
3人分	600W	約2分
4人分	600W	約2分

分量と作りかた **④** **レンジ** **出力(W)** と加熱時間/dt<

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

加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

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ガラスボウルに、**①**と**B**を入れ、混ぜ合わせる。
3. **②**にかかるラップをしてテーブルプレートの中央に置き、**メニュー△▽** **32 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-S8E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分	3人分	4人分
豚または牛シチュー・カレー用肉(1.5～2cm厚さ、2cm角に切る)	50g	100g	150g	200g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
A ジャがいも(乱切りにして水にさらす)	50g	100g	150g	200g
A 玉ねぎ(くし形切り)	50g	100g	150g	200g
A にんじん(乱切り)	小1/8本(約30g)	小1/4本(約50g)	小3/8本(約80g)	小1/2本(約100g)
B カレールー(割る)	小1/4箱(約30g)	小1/2箱(約60g)	小1箱(約120g)	小1箱(約120g)
B 水	カップ3/4	カップ1・1/4	カップ1・3/4	カップ2・1/2
B バター	3g	6g	9g	12g
B インスタントコーヒー	お好みで少々	お好みで小さじ1/4	お好みで小さじ1/3	お好みで小さじ1/2
B はちみつ	お好みで少々	お好みで小さじ1/4	お好みで小さじ1/3	お好みで小さじ1/2
ごはん(あたたかい物)	150g	300g	450g	600g

カレー(ポーク&ビーフ)のコツ

カレールーは
固形の物を使います。
お好みで
インスタントコーヒーやはちみつを加えるとよりコクがでます。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。
材料は大きさをそろえて
材料は大きさをそろえ、むらなくでき上がります。
ラップのかけ方は
1枚だけかきかけてください。
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。

キーマカレー



作りかた

1. 合いびき肉は**A**と混ぜ合わせておく。
2. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに野菜とカレールーを入れて混ぜ合わせ、その上に**①**を薄くのばす。
3. **②**にラップで落としふたをし、テーブルプレートの中央に置き**メニュー△▽** **33 キーマカレー** で加熱する。
4. 加熱後、肉をほぐして全体をよく混ぜ合わせる。

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11分	2～4人分	 テーブルプレート 底面	249kcal	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-S8E対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
合いびき肉	100g	150g	200g	
玉ねぎ(みじん切り)	100g	150g	200g	
にんじん(みじん切り)	30g	40g	50g	
エリンギ(みじん切り)	30g	40g	50g	
カレールー(細かくぎむ)	1皿分(約30g)	2皿分(約50g)	3皿分(約60g)	
 しょうが(すりおろす)	3g	4g	5g	
 にんにく(すりおろす)	3g	4g	5g	
 ウスターソース	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1	
 しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1	
 オイスターソース	大さじ1/4	大さじ1/3	大さじ1/2	
 砂糖	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1	

ひとくちメモ

- 野菜の上に肉をのぼすときは、中央の厚みを薄くします。
- 加熱後は全体がよく混ざるようにしっかりと混ぜてください。

キーマカレーのコツ

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)を使用します。
プラスチック製の物は使わないでください。
落としふたはラップを使用する
ラップでなるべく食材に密着させ、すき間を作らないようにします。
ラップの端はボウルの内側側面に沿うように密着させます。
ラップは
耐熱温度140℃以上の物を使います。
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
34

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ガラスボウルに、①とBを入れて混ぜ合わせ、その上にシチュールーをのせる。

3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽34 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-S8E対応レシピです。						
材料			2人分	3人分	4人分	
鶏もも肉(2cm角に切る)			100g	150g	200g	
塩、こしょう			各少々	各少々	各少々	
A ジャがいも(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ccoli(子房に分ける)			50g	80g	100g	
B 水			カップ3/4	カップ1	カップ1・1/2	
B 牛乳			50mL	80mL	100mL	
B パター			6g	9g	12g	
クリームシチュー(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。

オート
35

わがやの煮物



- 作りかた
1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに具材を広げて入れ合わせた調味液を加える。

2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽35 わがやの煮物で加熱する。

3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

加熱の目安		1 回に作れる分量		使用付属品	
加熱：約15分		2～4人分		 テーブルプレート 底面	
材料		2人分	3人分	4人分	
具材(野菜やきのこ、肉など)		250g	380g	500g	
調味液		100g	150g	200g	
ひとくちメモ					
＊野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。					

わがやの煮物・わがやの煮物(冷凍)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。
分量は
●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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分までです。
冷凍された具材がある場合は
わがやの煮物(冷凍)を選択して加熱します。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさっと加熱したい場合は仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜と一緒に加熱する場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、果、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

オート
36

わがやの煮物(冷凍)



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに具材を広げて入れ(冷凍された具材は一番上に広げて入れる)合わせた調味液を加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽36わがやの煮物(冷凍)で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

加熱の目安		1回に作れる分量		使用付属品	
加熱：約17分		2〜4人分		 テーブルプレート 底面	
材料		2人分	3人分		
具材(野菜やきのこ、肉など)		250g	380g	500g	
調味液		100g	150g	200g	

ひとくちメモ

●野菜は市販のカット野菜や冷凍カット野菜を、肉はホームフリージングした物を使うと便利です。

わがやの煮物・わがやの煮物(冷凍)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。
分量は
●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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分までです。
冷凍された具材がある場合は
わがやの煮物(冷凍)を選択して加熱します。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさっと加熱したい場合は仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

オート
37

肉豆腐



作りかた

1. 豆腐は水切りをして6等分する。
2. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに牛肉と糸こんにゃくを離して、①とAを並べて入れる。
3. ②に合わせたBをかけ、クッキングシートで落としふたを(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メニュー△▽37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
材料		1人分	2人分			※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-S8E対応レシピです。	
A 牛バラ薄切り肉(ひとくち大に切る)		100g	150g	200g			
A 長ねぎ(5mm幅のナメ切り)		20g	40g	70g			
A えのきだけ(石づきを取り、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			

煮物のコツ

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

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

簡単肉じゃが



作りかた

- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにAを入れ、合わせたBを加える。
- クッキングシートで落としふた(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メニュー△▽ 38 簡単肉じゃがで加熱する。
- 加熱後、かるくかき混ぜてから約10分おき、味をしみ込ませる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約11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-S8E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 ジャがいも(3cm角に切る)	50g	100g		
A にんじん(5mmの半月切り)	40g	75g		
A 玉ねぎ(薄切り)	25g	50g		
A 生しいたけ(石づきを取り、4つに切る)	1枚	2枚		
B めんつゆ(市販の物)	大さじ1・1/4	大さじ2・1/2		
B みりん	小さじ1/2	小さじ1		
B 水	大さじ3/4	大さじ1・1/2		

煮物のコツ

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



クッキングシート

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

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、野菜とこんにゃくをいためる。
- 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ふた(煮物のコツ参照)をし、テーブルプレートの中央に置きメニュー△▽ 39 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
加熱：約25分	2～4人分	 テーブルプレート 底面	251kcal	3g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
鶏もも肉(ひとくち大に切る)	100g	150g	200g	
にんじん(乱切り)	50g	75g	100g	
ごぼう(乱切りにし、酢水につける)	50g	75g	100g	
こんにゃく(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g	
干しいたけ(戻して石づきを取り、4つに切る)	2枚	3枚	4枚	
A だし汁	カップ1・1/2強	カップ1	カップ1・1/4	
A 酒	大さじ2・1/2	大さじ3・3/4	大さじ5	
A しょうゆ	カップ1/6	カップ1/4	カップ1/3	
A 砂糖	大さじ2	大さじ3	大さじ4	

煮物のコツ

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



クッキングシート

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

オート
40

ふろふき大根



作りかた

- 大根は2cm幅の半月切りにし、皮を厚めにむいて面取りをしてから3mm幅の切れ目を表面に入れておく。
- ①を重ならないように広げてラップに包みレンジ600W約1分30秒で加熱しラップをしたまま約5分おく。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたレンジ出力(W)と加熱時間をご確認ください。)
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに②とだし汁を入れる。
- クッキングシートで落としふた(煮物のコツ参照)をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽40ふろふき大根で加熱する。
- 加熱後、ラップをしたまま約15分おいてなじませ、器に取り分けて混ぜ合わせたAをかけて、ゆずの皮を散らす。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約9分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	186kcal	2.1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E対応レシピです。				

材料	1人分	2人分
大根	200g	400g
だし汁	カップ1	カップ2
A みそ	大さじ1・1/2	大さじ3
A 砂糖	大さじ1	大さじ2
A みりん	大さじ1	大さじ2
A 酒	大さじ1/2	大さじ1
ゆずの皮(せん切り)	少々	少々

ふろふき大根のコツ			
分量と作りかた②レンジ出力(W)と加熱時間			
分量	レンジ	出力(W)	加熱時間
1人分		600W	約50秒
2人分		600W	約1分30秒

煮物のコツ	
容器は大きくて深めの物を 直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。 材料は大きさをそろえて 材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。 料理に合わせた下ごしらえを アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。 煮汁は多めにする 煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。 クッキングシートで落としふたをする 煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としふたは、クッキングシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。  クッキングシート 加熱後はしばらくおく 味をなじませます。 加熱が足りなかったときは レンジ500Wで様子を見ながら加熱します。	

オート
41

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ふた(煮物のコツ参照)をし、テーブルプレートの中央に置きメニュー△▽41きんぴらごぼうで加熱する。
- 加熱後、落としふたを取って、かき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	2～3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-S8E対応レシピです。				

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

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

応用35

ほうれん草の煮びたし



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに油揚げ、にんじん、ほうれん草の順に広げて入れ合わせたAを加える。
2. ③にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽35 わがやの煮物 仕上がり調節弱で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

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	2〜3人分	 テーブルプレート底面	131kcal	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-S8E対応レシピです。				

材料	2人分	3人分
ほうれん草(3cm幅に切る)	150g	200g
にんじん(細切り)	50g	90g
油揚げ(湯通し、1cm幅に切る)	50g	90g
Aだし汁	90mL	135mL
Aしょうゆ	10mL	15mL

ひとくちメモ
●野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、ひとくち大に切ったほうれん草で、材料に表示している割合と同程度にして使います。

わがやの煮物・わがやの煮物(冷凍)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。 分量は ●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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。 ●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。 ●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。 冷凍された具材がある場合は わがやの煮物(冷凍)を選択して加熱します。 具材は ●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。 ●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。 ●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使います。 ●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。 ●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。 具材をホームフリージングするときは ●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。 ●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。 ●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。 仕上がり調節は ●具材に肉類がある場合は仕上がり調節強で加熱します。 ●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさと加熱したい場合は仕上がり調節弱で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。 ●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節強で加熱します。 ソーセージは輪切りにする 切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。 牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる 加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。 生魚、殻や皮(殻)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない 破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。 骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用36

ほうれん草の煮びたし(冷凍)



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに油揚げ、にんじん、ほうれん草の順に広げて入れ(冷凍された具材は一番上に広げて入れる)合わせたAを加える。
2. ③にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽36 わがやの煮物(冷凍) 仕上がり調節弱で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

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	2〜3人分	 テーブルプレート底面	131kcal	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-S8E対応レシピです。				

材料	2人分	3人分
ほうれん草(3cm幅に切る)	150g	200g
にんじん(細切り)	50g	90g
油揚げ(湯通し、1cm幅に切る)	50g	90g
Aだし汁	90mL	135mL
Aしょうゆ	10mL	15mL

ひとくちメモ
●野菜は市販の冷凍カット野菜を使うと便利です。使用する冷凍カット野菜は、ひとくち大に切ったほうれん草で、材料に表示している割合と同程度にして使います。

わがやの煮物・わがやの煮物(冷凍)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。 分量は ●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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。 ●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。 ●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。 冷凍された具材がある場合は わがやの煮物(冷凍)を選択して加熱します。 具材は ●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。 ●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。 ●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使います。 ●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。 ●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。 具材をホームフリージングするときは ●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。 ●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。 ●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。 仕上がり調節は ●具材に肉類がある場合は仕上がり調節強で加熱します。 ●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさと加熱したい場合は仕上がり調節弱で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。 ●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節強で加熱します。 ソーセージは輪切りにする 切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。 牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる 加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。 生魚、殻や皮(殻)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない 破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。 骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません



作りかた

- なすはタテに4等分し、ナナメに細かく切り込みを入れてヨコに2等分してから水にさらしておく。
- オクラは塩小さじ1(分量外)で板ずりして水で洗い流し、ヨコに2等分する。
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに①、②を入れ、合わせたAを加え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メニュー△▽37肉豆腐で加熱する。
- 加熱後、約15分おいてなじませてから、大根おろしと小ねぎを添える。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	145kcal	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-S8E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
なす(へたを取る)	中2本(約200g)	中4本(約400g)		
オクラ(へたを取る)	2本(約20g)	4本(約40g)		
A だし汁	カップ1/2弱	カップ3/4		
A しょうゆ	大さじ1	大さじ2		
A みりん	大さじ1	大さじ2		
A 酒	大さじ1/2	大さじ1		
A 砂糖	小さじ1/4	小さじ1/2		
A ごま油	小さじ1/2	小さじ1		
A しょうが(すりおろす)	1/2かけ	1かけ		
A 赤とうがらし(乾燥、小口切り)	1/4本	1/2本		
大根おろし	適量	適量		
小ねぎ(小口切り)	適量	適量		

煮物のコツ

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

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

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

煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

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



クッキングシート

加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- 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メニュー△▽38簡単肉じゃがで加熱する。
- 加熱後、かるくかき混ぜてから約10分おき、味をしみこませる。

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-S8E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
里いも(ひとくち大に切る)	125g	250g		
A だし汁	カップ1/4	カップ1/4		
A しょうゆ	小さじ2	小さじ2		
A 砂糖	大さじ1	大さじ1		
A 酒	大さじ1/2	大さじ1/2		

煮物のコツ

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

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

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

煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

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



クッキングシート

加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

応用35

和風野菜の煮物



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに具材を広げて入れ合わせたAを加える。
2. ①にかかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **メニュー** **△▽** **35 わがやの煮物** で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

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15分		2〜4人分		 テーブルプレート 底面		71kcal		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-S8E対応レシピです。									
材料				2人分		3人分		4人分	
根菜(里芋、にんじん、れんこん、ごぼうなど、ひとくち大に切る)				180g		270g		360g	
さやいんげん(3cm幅に切る)				10g		15g		20g	
しいたけ(石づきを取り、半分に切る)				10g		15g		20g	
こんにゃく(ひとくち大に切る)				50g		80g		100g	
 水				60mL		90mL		120mL	
 めんつゆ(2倍濃縮の物)				40mL		60mL		80mL	

ひとくちメモ

＊野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、ひとくち大に切った根菜、いんげん、しいたけで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

わがやの煮物・わがやの煮物(冷凍)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。
分量は
●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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
冷凍された具材がある場合は
わがやの煮物(冷凍) を選択して加熱します。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 **強** で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさっと加熱したい場合は仕上がり調節 **弱** で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜と一緒に加熱する場合は仕上がり調節 **強** で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用36

和風野菜の煮物(冷凍)



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに具材を広げて入れ(冷凍された具材は一番上に広げて入れる)合わせたAを加える。
2. ①にかかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **メニュー** **△▽** **36 わがやの煮物(冷凍)** で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

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17分		2〜4人分		テーブルプレート 底面		71kcal		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-S8E対応レシピです。									
材料				2人分		3人分		4人分	
根菜(里芋、にんじん、れんこん、ごぼうなど、ひとくち大に切る)				180g		270g		360g	
さやいんげん(3cm幅に切る)				10g		15g		20g	
しいたけ(石づきを取り、半分に切る)				10g		15g		20g	
こんにゃく(ひとくち大に切る)				50g		80g		100g	
A 水				60mL		90mL		120mL	
A めんつゆ(2倍濃縮の物)				40mL		60mL		80mL	

ひとくちメモ

＊野菜は市販の冷凍カット野菜を使うと便利です。使用する冷凍カット野菜は、ひとくち大に切った根菜、いんげん、しいたけで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

わがやの煮物・わがやの煮物(冷凍)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。
分量は
●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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
冷凍された具材がある場合は
わがやの煮物(冷凍) を選択して加熱します。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 **強** で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさっと加熱したい場合は仕上がり調節 **弱** で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜と一緒に加熱する場合は仕上がり調節 **強** で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用35

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を入れ、合わせたAを加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽35 わがやの煮物で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

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15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-S8E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	380g	500g
Aだし汁	70mL	100mL	140mL
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

ひとくちメモ
●野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、ひとくち大に切ったかぼちゃで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

わがやの煮物・わがやの煮物(冷凍)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。
分量は
●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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
冷凍された具材がある場合は
わがやの煮物(冷凍)を選択して加熱します。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使います。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさつと加熱したい場合は仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用36

かぼちゃの煮物(冷凍)



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を入れ、合わせたAを加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽36 わがやの煮物(冷凍)で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

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17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-S8E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	380g	500g
Aだし汁	70mL	100mL	140mL
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

ひとくちメモ
●野菜は市販の冷凍カット野菜を使うと便利です。使用する冷凍カット野菜は、ひとくち大に切ったかぼちゃで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

わがやの煮物・わがやの煮物(冷凍)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。
分量は
●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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
冷凍された具材がある場合は
わがやの煮物(冷凍)を選択して加熱します。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使います。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさつと加熱したい場合は仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

手動

おでん



作りかた

- はんぺんとかんにゃくは2等分にし、1枚の厚みを半分に切り、4枚にする。
- ちくわは半分に切る。大根は厚さ1cmの半月切りする。さつま揚げは4つに切る。
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに①、②、昆布、合わせたAを入れ、混ぜる。
- クッキングシートで落としふた(煮物のコツ参照)をし、テーブルプレートの中央に置きレンジ500W約10分で加熱する。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
レンジ 500W 加熱：約10分	テーブルプレート 底面	186kcal	4.8g

※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-S8E対応レシピです。

警告

ゆで卵(殻つき・殻なしとも)や生卵などは入れて加熱しない

ゆで卵

生卵

黄身や白玉焼き

卵が破裂してテーブルプレートやドアガラスが破損するおそれがあります。

材料	2人分
はんぺん	1/2枚
こんにゃく	1/2枚
ちくわ	大2本
大根	140g
さつま揚げ	1枚
昆布(乾燥した物)	4個
A だし汁	500mL
A 酒	大さじ1
A みりん	大さじ1/2
A 薄口しょうゆ	大さじ1/2
A 塩	小さじ1/3

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、むらなくで上がります。

料理に合わせて下ごしらえを

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

煮汁は多めにする

煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としふたをする

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

加熱後はしばらくおく

味をなじませます。

手動

黒豆



作りかた

- 黒豆は洗って煮込み容器に入れ、合わせたAを加えて一晩おく。
- クッキングシートで落としふた(煮物のコツ参照)とふたをし、テーブルプレートの中央に置き レンジ 600W 約11分、 レンジ 200W 約90分 でリレー加熱する。
- さらに、 レンジ 600W 約1分、 レンジ 100W 60～90分 でリレー加熱する。
- 1～2粒を取り出し、指でつまんでかるくつぶれるようならふたをして、そのまま一昼夜おく。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
レンジ リレー 600W 加熱：約11分 200W 加熱：約90分	 テーブルプレート 底面	275kcal	1.5g
		※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E対応レシピです。	
材料		4人分	
黒豆(乾燥)		カップ1(約150g)	
A 砂糖		120g	
A しょうゆ		大さじ1・1/2	
A 塩		小さじ1/3	
A 重曹		小さじ1/4強	
A 水		カップ4	

煮物のコツ

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

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

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

煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

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



加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート
42

とん汁



作りかた

- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにAを入れ、合わせたBを加える。
- ①にクッキングシートで落としふた(とん汁のコツ参照)をし、テーブルプレートの中央に置き メニュー△▽ 42 とん汁 で加熱する。
- 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	2~3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-S8E対応レシピです。	
材料		2人分	3人分	
A 豚薄切り肉(ひとくち大に切る)		70g	100g	
A 大根(5mm厚さのいちょう切り)		1/12本(約70g)	1/8本(約100g)	
A にんじん(5mm厚さの半月切り)		1/6本(約25g)	1/4本(約40g)	
A ごぼう(2mm厚さのナナメ切りにし、酢水につける)		1/4本(約35g)	1/3本(約50g)	
A 里いも(3mm厚さの輪切りにし、塩もみしてぬめりを取る)		1・1/3個(約65g)	2個(約100g)	
A 干しいたけ(戻して石づきを取り1枚を4つに切る)		1・1/2枚	2枚	
B だし汁		カップ2	カップ3	
B みそ		大さじ2	大さじ2・2/3	
長ねぎ(5mm厚さのナナメ切り)		2/9本(約20g)	1/3本(約30g)	

とん汁のコツ

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。

煮えにくい材料は
容器の下の方に入れてください。

汁物は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。
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。

かぼちゃスープ



作りかた

1. かぼちゃをラップで包み **解凍・下ゆで** **下ゆで** **13 下ゆで(葉・果菜)** 仕上がり調節 **強** で加熱する。
2. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに①を熱いうちに入れて潰し、なめらかにする。
3. ②に小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、牛乳を少量ずつ加えながらのばし **A** を加える。
4. ③にラップで落としふたをし、テーブルプレートの中央に置き **メニュー△▽** **43 かぼちゃスープ** 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		2～4人分		 テーブルプレート 底面		175kcal		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-S8E対応レシピです。			
材料				2人分		3人分		4人分	
かぼちゃ(皮をむき、ひとくち大に切る)				180g		260g		350g	
小麦粉				小さじ1		小さじ1・1/2		小さじ2	
牛乳				カップ1		カップ1・1/2		カップ2	
A バター				5g		8g		10g	
A コンソメスープの素(顆粒)				小さじ1		小さじ1・1/2		小さじ2	
A 塩、こしょう				少々		少々		少々	

かぼちゃスープのコツ

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)を使用します。
プラスチック製の物は使わないでください。

落としふたはラップを使用する
ラップでなるべく食材に密着させ、すき間を作らないようにします。
ラップの端はボウルの内側側面に沿うように密着させます。

ラップは
耐熱温度140℃以上の物を使います。

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。

ブロッコリーのおかかマヨ和え



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにブロッコリーを入れ、ラップで落としふたをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き **メニュー△▽** **44 ブロッコリーのおかかマヨ和え** で加熱する。
3. 加熱後、**A** を加え混ぜ合わせ白ごまをふる。

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	2～3人分	 テーブルプレート 底面	181kcal	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-S8E 対応レシピです。				
材料	2人分	3人分		
ブロッコリー(小房に分ける)	1房(約250g)	1・1/2房(約380g)		
白ごま	大さじ1	大さじ1・1/2		
A かつおぶし	小1袋	小1・1/2袋		
A マヨネーズ	大さじ2	大さじ3		
A しょうゆ	小さじ1	小さじ1・1/2		

ブロッコリーのおかかマヨ和えのコツ

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)を使用します。
プラスチック製の物は使わないでください。

落としふたはラップを使用する
ラップでなるべく食材に密着させ、すき間を作らないようにします。
ラップの端はボウルの内側側面に沿うように密着させます。

ラップは
耐熱温度140℃以上の物を使います。

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



作りかた

1. 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 下ゆで 13 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
加熱：約3分	2~4人分	 テーブルプレート 底面	14kcal	0.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
ほうれん草	100g	150g	200g	
糸がつお、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、ぴったりと包み、テーブルプレートに直接のせて加熱する

皿などは使いません。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。



- 作りかた
1. 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。)

2. ジャ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。

3. ②をテーブルプレートの中央に置き 解凍・下ゆで 下ゆで 14 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。

4. ボウルにAを合わせて入れ、かき混ぜながらオリーブ油を加えてドレッシングを作る。

5. 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9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-S8E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	
スタッフドオリーブ(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。

オート
70

スポンジケーキ(デコレーションケーキ)



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 型にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を底と側面にびったりと敷く。**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。下記コソ内の分量と作りかたをご確認ください)
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泡立てる。(別立て法)


4. 卵黄を加えてさらに泡立てる。楊枝の先端から1/4を生地に刺してすぐに倒れなければ泡立ては十分。バニラエッセンスを加え、低速で混ぜる。
5. 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじまたはゴムべらでねらないように、粉けがなくなるまでボウルの底からすくいあげるようにしてさっくりと混ぜ、溶かした**A**を加えて手早く混ぜる。
6. **2**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**下段**に入れ**メニュー** **△▽** **70 スポンジケーキ** で加熱する。(仕上がり調節は**スポンジケーキのコソ**を参照)
7. 加熱後、型ごと10～20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出してケーキ用型紙をはがす。十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾る。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約47分	型1個分	 テーブルプレート  給水タンク 満水 下段	1021kcal	0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E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指示

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

共立て法の作りかた



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

スポンジケーキ作りのポイント

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

スポンジケーキのコソ

型の大きさで作ricat: **レンジ** **出力(W)** **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 **やや弱** で加熱します。加熱時間の目安は約43分です。
直径21cmの場合は
仕上がり調節 **やや強** で加熱します。加熱時間の目安は約49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つようになるまでです。
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、食品の前後を入れかえたり、テーブルプレートの前後を入れかえます。
良好きな仕上がりは
きめがそろっていてふくらみがよい。



表面がへこむときは
型から出し、底を上にして冷ますとよいでしょう。
手動調理で焼くときは
直径15cmの場合は
オープン **予熱有** **150℃** で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **35～45分** で加熱します。
直径18cmの場合は
オープン **予熱有** **150℃** で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **45～55分** で加熱します。
直径21cmの場合は
オープン **予熱有** **150℃** で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **45～55分** で加熱します。

オート71

シフォンケーキ(プレーン)



作りかた

1. ボウルに卵黄と砂糖の1/2量を入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、合わせたBを少しずつ加えて混ぜる。サラダ油を少しずつ加えながら、さらに混ぜてAをふるい入れ、ハンドミキサーの低速で、なめらかになるまで混ぜる。
2. 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。
3. ①に②の1/3量を加え、木しゃもじでサツと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜ、生地をやや高めの位置から型に流し入れ、型をかるくトントンと落として空気を抜き、取り外したテーブルプレートにのせ下段に入れメニュー△▽71シフォンケーキで加熱する。(仕上がり調節はシフォンケーキのコツを参照)
4. 焼き上がったら、すぐに型を逆さにし、完全に冷ます。
5. 冷めたら、パレットナイフなどを型と生地の上に深く差し込み、上下に動かしながらいねいに側面をはがす。
6. 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 下段	1663kcal	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-S8E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指示

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

ひとくちメモ

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

シフォンケーキのコツ

直径17～20cmのケーキが作れます
直径17cmの場合は
仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間の目安は約42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、ぽったりし過ぎず、ホットケーキとクレープの間間位が最適です。
泡立ちをよくするため、卵は新鮮な冷えた物を
卵白は約10℃が一番泡立ちが良くしっかりしたメレンゲが作れます。冷蔵庫で冷えた物を使いましょう。また、卵白に卵黄が混ざっていると泡立ちがよくなりません。混ざらないように、しっかりと分けましょう。
シフォン型はバターを塗らない
バターなどを型に塗って焼くと、冷ます途中で型から外れて縮んでしまいます。表面にフッ素やシリコンが施されている型では上手に作れません。
卵黄生地に卵白生地を混ぜるときは
強く混ぜ過ぎないようにしましょう。あまり強く混ぜると、泡が消えてしまい、ふくらまなくなります。
シフォン型は
アルミ製の物を使います。



生地の空気抜きは
型に生地を入れた後、強く底を打ちつけて空気抜きをすると、生地の底に加熱後大きな穴が開くことがあります。型をかるくトントンと落として空気を抜きます。また、生地を流し入れた後に、型の内側の筒を引っ張ると空気が入ってしまいます。
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、食品の前後を入れかえたり、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 160℃ 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20cmの場合は
オープン 予熱有 160℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ 45～55分 加熱します。

オート72

パウンドケーキ(プレーン)



作りかた

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

6. ⑤を下段に入れ、メニュー△▽ 72 パウンドケーキ 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53分	型1個分	 テーブルプレート 下段	1745kcal	2.6g

注意



指示

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

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

パウンドケーキのコツ

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

型に入れて中央をくぼませる
中央は火の通りが悪いのでくぼませ、表面をならしてから加熱します。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは
表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

焼き上がりは
竹くしで中心をさしてみて、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ごわれやすいので、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。

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、食品の前後を入れかえたり、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 160℃ 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 160℃ 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 55〜65分 で加熱します。

オート73

バナナメープルカップケーキ



作りかた

1. ボウルにバナナとレモン汁を入れ、泡だて器でビューレ状になるまでつぶす。
2. ①に卵黄を加え、なめらかになるまで混ぜ、メープルシロップと牛乳を加えて混ぜる。
3. 別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまでかたく泡立てる。
4. ②に③の1/3量を加え、ゴムべらでサツと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜる。
5. ④に合わせたAをふるい入れ、ゴムべらでねらないように粉けがなくなるまでさっくりと混ぜ、くるみを入れてかるく混ぜ合わせる。
6. ⑤を型に分け入れ、型をかるくトントンと落として空気を抜き、テーブルプレートに図のように並べる。
7. 食品を入れずにメニュー△▽ 73 バナナメープルカップケーキ で予熱する。
8. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑦を中段に入れ、加熱する。
9. 加熱後、バナナとくるみを飾る。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約9分 加熱：約40分	8個分	 テーブルプレート 中段	138kcal	0.2g

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6cm、高さ5cmのマフィン型8個分
バナナ	1本
レモン汁	小さじ1
メープルシロップ	45g
牛乳	大さじ3
卵(卵黄と卵白に分ける)	3個
砂糖	30g
A 小麦粉(薄力粉)	100g
A ベーキングパウダー	小さじ1
くるみ(くだいておく)	20g
バナナ(飾り用、スライス)	適量
くるみ(飾り用、くだいておく)	適量

バナナメープルカップケーキのコツ

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

⑥で生地を分け入れるときは
生地をねらないように分け入れます。
生地をねりすぎてしまうと、泡が消えてしまい、ふくらまなくなります。

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

オートミールシリアルバー



作りかた

- クッキングシートを25cm角に切り、四隅を5cmずつねじり15cm角の箱を作り、テーブルプレートにのせる。
- ボウルに材料を全て入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
- ①に②を入れ、厚さ2cmになるよう平らに押し固め、形をととのえる。
- 食品を入れずに **メニュー△▽ 74 オートミールシリアルバー** 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**中段**に入れ、加熱する。
- 加熱後、完全に冷めてからお好みの大きさに切る。

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20分	型1個分	 テーブルプレート 中段	1224kcal	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-S8E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	型1個分
オートミール(クイックタイプの物)	150g
牛乳	40g
ナッツ(アーモンドなど、くだいておく)	30g
はちみつ	100g
ドライフルーツ(レーズンなど)	50g

オートミールシリアルバーのコツ	
加熱が足りなかったときは オープン 予熱無 160℃ で様子を見ながら加熱します。	

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、冷蔵庫で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き、並べる。
- 食品を入れずに **メニュー△▽ 75 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**中段**に入れ加熱する。



アルミホイル

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20分	36個分	 テーブルプレート 中段	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-S8E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	
小麦粉を混ぜるときは 切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。 生地がベタつくときは ラップで包み、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当たりが悪くなります。 生地が大きさや厚みはそろえて 大きさが厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。 市販の生地を使うときは 生地の種類により焼けかたが違うので、様子を見ながら加熱します。 生地の保存は 冷蔵庫で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。ラップに包んで保存しておきます。 加熱後はすぐ取り出す そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。 焼きむらが気になるときは 加熱時間の2/3～3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。 加熱が足りなかったときは オープン 予熱無 160℃ で様子を見ながら加熱します。 手動調理で焼くときは オープン 予熱有 160℃ 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中段に入れ 15～20分 で加熱します。	

オート76

らくらくクッキー



作りかた

1. 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。
2. 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直径5cm程度の円形にする。
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き、②を並べる。
4. 食品を入れずにメニュー△▽76 らくらくクッキー 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を中段に入れて加熱する。

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9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 中段	275kcal	0.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E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	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> コンデンスミルク	15g
<ココア味> 牛乳	小さじ1
<ココア味> ホットケーキミックス	45g
<ココア味> ココア	小さじ1/2強
<ココア味> 無塩バター(室温に戻す)	15g
<ココア味> コンデンスミルク	15g

らくらくクッキーのコツ

生地の大きさや厚みはそろえて
大きさが違うと、焼き上がりにむらができます。
加熱後はすぐ取り出す
そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。
加熱が足りなかったときは
オープン 予熱無 150℃ で様子を見ながら加熱します。
焼きむらが気になるときは
加熱時間の2/3〜3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。

オート
77

アソートクッキー



- 作りかた
1. それぞれのクッキーの材料・作りかたを参照して生地を作り、取り外したテーブルプレートにアルミホイルを敷き、下図のように並べる。

型抜きクッキー

絞り出しクッキー

アルミホイル

2. 食品を入れずに **料理** **スイーツ/パン** **77 アソートクッキー** で予熱する。

3. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**①**を**中段**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20分	20個分	 テーブルプレート 中段	740kcal	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。				

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

型抜きクッキー（10個分）材料・作りかた

材料	10個分
小麦粉(薄力粉)	45g
バター(室温に戻す)	20g
砂糖	15g
卵(溶きほぐす)	1/4個
バニラエッセンス	少々

作りかた

1. バターは泡だて器で白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
4. 生地をラップの間に挟み、めん棒で5mmの厚さにのばす。
5. 上のラップを外し、直径3cmの型で10個分抜き、アルミホイルを敷いたテーブルプレートの奥側に図を参照して並べる。

絞り出しクッキー（10個分）材料・作りかた

材料	10個分
小麦粉(薄力粉)	35g
バター(室温に戻す)	20g
砂糖	10g
卵(溶きほぐす)	1/4個
バニラエッセンス	少々
ドライフルーツ	適量

作りかた

1. バターは泡だて器で白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
4. **③**を菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミホイルを敷いたテーブルプレートの型抜きクッキーの手前側に図を参照して、直径3cm、高さ1cmになるように10個分絞り出し、上にドライフルーツを飾る。

アソートクッキーのコツ

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

生地の大きさや厚みは

大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。

生地の保存は

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

加熱後はすぐ取り出す

そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

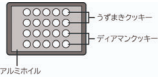
加熱が足りなかったときは

オープン **予熱無** **160℃** で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. それぞれのクッキーの材料・作りかたを参照して生地を作り、取り外したテーブルプレートにアルミホイルを敷き、下図のように並べる。



2. 食品を入れずに **料理** **スイーツ/パン** **78**アイスボックスクッキー で予熱する。
-
3. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、①を**中段**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17分	20個分	 テーブルプレート 中段	810kcal	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。	

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

下ごしらえ生地（20個分）材料・作りかた

材料	下ごしらえ生地
バター	60g
粉砂糖	30g
卵黄	1/2個分
バニラエッセンス	少々

下ごしらえ

1. バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、粉砂糖を加えてさらによく混ぜる。
2. 卵黄を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラオイルを加えて混ぜる。
3. ②を2等分(約45g)に分け、それぞれ別のボウルに移す。(下ごしらえ生地)

うずまきクッキー（10個分）材料・作りかた

材料	10個分
下ごしらえ生地	45g
小麦粉(薄力粉)	25g
A 小麦粉(薄力粉)	20g
A ココア	5g
卵白	適量

作りかた

- 下ごしらえ生地を1/2等分し、別のボウルに分ける。
- ①の一方に小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。(プレーン生地)ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で30分程度休ませる。
- ①のもう一方にAをふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。(ココア生地)ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で30分程度休ませる。
- ②③の生地をそれぞれラップの間に挟み、めん棒で5mm厚さの9×10cmの長方形にのばす。
- 生地の上のラップを外し、プレーン生地の表面にはけて卵白を塗った後、上からココア生地のラップを外した方を重ね合わせ、ココア生地のもう一方のラップを外す。
- ⑤の幅の長い方を手前にして、手前からクルクルと巻き、最後の端は切り落とす。生地の形を直径3cmの棒状に整えた後、しわにならないようクッキングシートを巻き、冷凍室で1時間程度休ませる
- 生地を1cm厚さに10枚切り、アルミホイルを敷いたテーブルプレートの奥側に図を参照して並べる。

ダイヤモンドクッキー（10個分）材料・作りかた

材料	10個分
下ごしらえ生地	45g
小麦粉(薄力粉)	45g
卵白	適量
グラニュー糖	適量

作りかた

1. 下ごしらえ生地に小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で30分程度休ませる。
2. 生地を直径3cmの棒状に丸め、形を整えた後、しわにならないようクッキングシートを巻き、冷凍室で1時間程度休ませる。
3. 生地の上表面にはけて卵白を塗った後、グラニュー糖をまぶす。
4. 生地を1cm厚さに10枚切り、アルミホイルを敷いたテーブルプレートのうずまきクッキーの手前側に図を参照して並べる。

アイスボックスクッキーのコツ

生地を切るときは凍った状態で

生地は冷凍室から出してすぐに切り分けます。

生地が解凍されてしまうと柔らかくなり、切り分けにくくなってしまいます。

生地は室温に戻してから焼く

生地が凍ったままで焼くと、生焼けになることがあります。

生地を室温（約20℃）に戻してから焼きます。

加熱が足りなかったときは

オーブン 予熱無 160℃ で様子を見ながら加熱します。



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約16分 加熱：約32分	8個分	 テーブルプレート 下段  給水タンク 満水	275kcal	0.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E対応レシピです。				

注意



指示

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



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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。

2. 深めの耐熱容器にAを入れ、小麦粉小さじ1(分量外)をふり入れ、おいをしないでレンジ600W3分30秒〜4分30秒で加熱し、十分沸とうさせる。

3. 2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。



4. 3に卵1/3量を加え、よく混ぜてもち状にねり上げる。



5. 4に残りの卵を少しずつ加えてよくねる。木しゃもじで生地をすくい上げたとき、2〜3秒後にゆっくり落ちてくるかたさになったら卵を入れるのをやめる。


6. 5を直径1cm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、薄くバター(分量外)を塗り、直径3〜4cmの大きさを8個絞り出す。



アルミホイル

7. 食品を入れずにメニュー▽△79シュークリームで予熱する。

8. 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。

9. 焼き上がったらすぐにアルミホイルから外し、十分に冷ましてから切り目を入れてカスタードクリームとホイップクリームを詰め、仕上げに粉砂糖をふる。

材料	8個分
小麦粉(薄力粉、ふるっておく)	40g
A バター(3〜4個に切る)	40g
A 水	75mL
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、粉砂糖	各適量

シュークリームのコツ

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。
卵は生地の熱うちに混ぜる
生地が冷めてくると卵の入る量が少なくなり、上手に焼き上がりません。
加える卵の量は
少な過ぎると、形が小さく、焼き色も濃くなります。逆に多いとふくらまず、平べったい仕上がりになります。生地のかたさは作りかた5を参照し、最後の調整は卵を数滴ずつ加えて行います。(卵が残る場合があります。)
生地に霧を吹く
予熱が終了するまでの間に、生地の表面の乾燥を防ぐために、霧を吹いておきます。
焼きむらが気になるときは
残り時間8〜10分でテーブルプレートの前後を入れかえます。
加熱が足りなかったときは
オープン 予熱無 200℃で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 冷凍今川焼きの包装や容器(トレイ)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を中段に入れメニュー△▽80 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 中段

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

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	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。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジとオープンを使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します。

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

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

1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合はレンジ500Wで様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する

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

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です。

食品は冷凍室から出したての物を

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

包装や容器(トレイ)は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器(トレイ)が溶けることがあります。

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

アルミホイルを使用しない

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

殻や皮(膜)がある食品は調理しない

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

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。



作りかた

- 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を中段に入れメニュー△▽81冷凍たい焼きで、加熱する。

加熱の目安

加熱：約12分

1回に作れる分量

2～5人分

使用付属品



テーブルプレート
中段

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

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

冷凍たい焼き(1個約80gの物)

2人分

2個(160g)

3人分

3個(240g)

4人分

4個(320g)

5人分

5個(400g)

冷凍たい焼きのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

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

加熱が足りなかったときは

グリルで様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジとオープンを使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します。

血などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

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

1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合はレンジ500Wで様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する

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

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です。

食品は冷凍室から出したての物を

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

包装や容器(トレー)は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器(トレー)が溶けることがあります。

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

アルミホイルを使用しない

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

殻や皮(膜)がある食品は調理しない

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

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

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、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
- 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、③を絞り出し、上にドライフルーツを飾る。
- 食品を入れず **メニュー△▽** **75 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 **中段** 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20分	36個分	 テーブルプレート 中段	27kcal	0g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-S8E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	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、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当りが悪くなります。
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たがが違うので、様子を見ながら加熱します。
生地の保存は
冷蔵庫で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。ラップに包んで保存しておきます。
加熱後はすぐ取り出す
そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。
焼きむらが気になるときは
加熱時間の2/3～3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。
加熱が足りなかったときは
オープン **予熱無** **160℃** で様子を見ながら加熱します。
手動調理で焼くときは
オープン **予熱有** **160℃** 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 **中段** に入れ **15～20分** で加熱します。

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。
- 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 **⑤** 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。
- ①** に **⑥** の生地を流し入れ、かるくたたいて空気を抜く。
- 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** **150℃** で予熱する。
- 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・分量外)をテーブルプレートに注ぎ、**⑦** をのせ **下段** に入れ **40～50分** で加熱する。
- 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	使用付属品	カロリー	塩分
オープン 150℃ 予熱：約9分 加熱：40～50分	 テーブルプレート 下段	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-S8E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

1. Aを合わせて レンジ 200W 1〜2分 で加熱し、溶かす。
2. 取り外したテーブルプレートに薄くバター(分量外)を塗り、ケーキ用型紙またはクッキングシートを敷く。
3. 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立て、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
4. 食品を入れずに オープン 予熱有 170℃ で予熱する。
5. ③に小麦粉をふるい入れ、木しゃもじで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜ、①を加えて手早く混ぜる。
6. ②に⑤の生地を一気に流し込み、底をたたいて、表面を平らにする
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を中段に入れ、16〜24分 で加熱する。
8. 焼き上がったらふきんの上にテーブルプレートを返し、ケーキ用型紙をはがして、焼き色のついている面を上にしてあら熱をとる。
9. 生地を裏返してナイフで1〜2cm間隔にすじをつけ、巻き終わりは2cmほど残してホイップクリームを塗り、くだものを並べて手前から巻き、巻き終わりを下にして形が安定したら切る。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
オープン 170℃ 予熱：約11分 加熱：16〜24分	 テーブルプレート 中段	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-S8E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
指示

材料	1本分
小麦粉(薄力粉)	80g
砂糖	80g
卵(室温に戻す)	4個
バニラエッセンス	少々
A 牛乳	大さじ1・1/2
A バター	15g
ホイップクリーム	適量
くだもの(いちごなど)	適量

ロールケーキのコツ

生地作りのポイントは

卵の泡立てかたと小麦粉の混ぜかたです。全卵の泡立てかたは、**共立て法の作りかた**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。

紙をはがすときは

熱いうちにサッと霧を吹くか、ぬれふきんで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。

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。



アップルパイ



作りかた

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



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



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

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ぼし、これを2～3回くり返す。



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



6. パイ皿に生地をのせてぴったりと敷き、まわりの生地は切り落とす。



7. 底全体にフォークで穴をあける。



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



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



10. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **190℃** 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。

手動

オープン

190℃
予熱：約15分
加熱：35～45分

使用付属品

 テーブルプレート
下段

カロリー

2549kcal

塩分

2.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E対応レシピです。

注意



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

材料

直径21cmの金属製パイ皿1枚分

小麦粉(強力粉)

100g

小麦粉(薄力粉)

100g

バター(2cm角に切る、冷たい物)

140g

冷水

90～110mL

りんごのプリザーブ

適量

＜つやだし用卵＞ 卵(溶きほぐす)

1/2個

＜つやだし用卵＞ 塩

小さじ1/4

アップルパイのコツ

型は金属製の物を

耐熱ガラス製の型では熱伝導率が低いため、上手に焼けないことがあります。

生地が扱いにくいときは

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

冷凍パイシートを使うと便利

直径21cmのパイを焼くには、市販のパイシート(1枚・約100gの物)4枚が必要です。2枚ずつ重ねてのぼし、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

1. りんごは皮をむいて、タテ4つ割りにして5mm厚さのいちよう切りにし、塩水につけてからかるく水洗いをして、水けを切る。
2. 大きめの耐熱容器に①とAを入れてかき混ぜ **レンジ** **600W** **9～12分** で加熱する。
3. ②のアクを取って混ぜ、再び **レンジ** **600W** **6分30秒～9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：9～12分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

774kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E対応レシピです。

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

手動

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** **160℃** 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 **中段** に入れ **35～45分** で加熱する。

手動

オープン

160℃
予熱：約10分
加熱：35～45分

使用付属品

テーブルプレート
中段

カロリー

295kcal

塩分

0.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E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6cmのマフィン型9個分
A 小麦粉(薄力粉)	250g
A ベーキングパウダー	小さじ3
砂糖	100g
バター(室温に戻す)	150g
卵(溶きほぐす)	2個
牛乳	100mL
バニラエッセンス	少々

柔らかプリン



作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 小さめの鍋にAを入れ火にかける。様子を見ながら加熱し、お好みのカラメル色になったら火からおろし、水を加え、手早く混ぜる。(水を加えるとき、ソースが飛び散るので注意する)
- 耐熱ガラス容器に②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、③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④を図のように並べる。

- ⑤を中段に入れ スチームオープン 予熱無 140℃ 35〜40分 で加熱する。
- あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

手動	使用付属品	カロリー	塩分
スチームオープン 140℃ 加熱：35〜40分	 テーブルプレート 中段  給水タンク 満水	213kcal	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お手持ちのオープン用手袋を使う指示

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

柔らかプリンのコツ
加熱する前の卵液の温度は35〜40℃にします。 加熱室は冷ましてからオープン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりにません。

いそべ巻き



作りかた

- 水にくぐらせたもち1切れ(約50g)を皿にのせ、割りじょうゆ、または生じょうゆを少々かける。
- テーブルプレートの中央に置きレンジ600W 約1分で加熱する。すぐにのりを巻く

手動	使用付属品	カロリー	塩分
レンジ 600W 加熱：約1分	 テーブルプレート 底面	126kcal	1.7g

材料	1個分
もち	1切れ(約50g)
割りじょうゆまたは生じょうゆ	少々
海苔	1枚

手動

いちごジャム



作りかた

- いちごは洗ってヘタを取り、水けを切る。
- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに①とAを入れてかき混ぜ、テーブルプレートの中央に置きレンジ 600W 15～18分 で加熱する。
- 加熱後、乾いたふきんを使い、取り出し、アクを取る。
- あら熱が取れてから、ラップをかけて冷蔵庫で冷やし、密封できる容器などに移しかえる。

手動

レンジ

600W
加熱：15～18分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

689kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E対応レシピです。

材料	標準量
いちご	300g
A 砂糖	150g
A レモン汁	大さじ1
A サラダ油	少々

ジャムのコツ

容器は
直径約25cm(内径約22.5cm)深さ約10cmの広口の耐熱ガラスボウルが適しています。
サラダ油を加えると
吹きこぼれを防ぐ効果があります。

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、牛乳を少しずつ加えながら泡立て器でかき混ぜる。
- ①に卵黄を少しずつ加えてよく混ぜレンジ 600W 2～4分 で途中よくかき混ぜながら加熱する。手早くBを加えて混ぜ、冷ます。

手動

レンジ

600W
加熱：2～4分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

82kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E対応レシピです。

材料	シュークリーム8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。

バターロール(ロールパン)



作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 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、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がべつつかなくなり、ボウルからくんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、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。
- バター(分量外)を薄く塗ったボウルに③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、スチームオープン発酵 予熱無 40℃ 50～70分 で1次発酵をする。
- 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を指してみ、指の穴がそのまま残る状態。)
- 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
- 生地をスケッパー(または包丁)で10個(1個約45g)に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。
- 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかたかく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がないようにして約20分休ませる。(ベンチタイム)
- 生地を手のひらに挟み、すり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形にのばす。
- 三角形の底辺からクルクルと巻き、クッキングシートを敷いたテーブルプレートに巻き終わりを下にして並べ、テーブルプレートを下段に入れ、スチームオープン発酵 予熱無 40℃ 25～35分 で2次発酵する。終了音が鳴ったら、発酵具合を確認し、2～2.5倍になれば、発酵は十分。
- 発酵後、テーブルプレートを取り出し、食品を入れずにメニュー △▽ 82 バターロール で予熱をする。
- ⑩の表面に、つやだし用卵を薄くていねいに塗る。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑫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12分 加熱：約20分	10個分	テーブルプレート 下段 給水タンク 満水	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-S8E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指示

材料	10個分
A 小麦粉(強力粉)	240g
A 砂糖	25g
A 塩	3g
ドライイースト	3.5g
B ぬるま湯(約40℃)	40mL
B 卵(溶きほぐす)	大1/2個
B 牛乳(室温に戻す)	90mL
バター(室温に戻す)	35g
<つやだし用卵> 卵(溶きほぐす)	1/2個
<つやだし用卵> 塩	少々

バターロールのコツ

こねあげた生地の温度は
25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは多少低めにします。

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

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

ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように
生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかたかく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。

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

つやだし用卵は薄くていねいに
なでるように表面に塗ります。たっぷり塗るとパンの底に流れ、焦げてしまいます。

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

加熱が足りなかったときは
オープン 予熱無 170℃ 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 170℃ 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。

フランスパン(バタール・クーペ)



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がべつつかなくなり、ボウルからくんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのぼしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、生地を丸める。



4. バター(分量外)を薄く塗ったボウルに③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スチームオープン発酵 予熱無 35℃ 30～60分 で1次発酵をする。
5. 生地が2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、指の穴がそのまま残る状態。)
6. 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。

7. 生地をスケッパー(または包丁)でバタール(1個 約340g)とクーペ2個(1個 約130g)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、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)
9. バタールの生地は、タテに20cmの棒状にのぼし、ベンチタイムのときに下になっていた方を上にして、めん棒で30cmのだ円形にのぼす。
10. タテ1/3ずつ内側に折り、それを右手の手のひらで押さえ込むようにタテ2つ折りにして合わせ目をしっかり閉じたら、テーブルプレートの対角線の長さで細長くのぼす。



11. クーペの生地は、15cmの円形にのぼし、生地の向こう側1/3を残して手前から折りたたむ。残った1/3の生地を上にかぶせるように折りたたみ、合わせ目を閉じる。
12. 両端をとがらせるように手のひらで転がして、なまこのような形に整える。
13. バター(分量外)を薄く塗ったテーブルプレートに、⑨～⑫で成形した生地を閉じ口が下になるようにのせ、テーブルプレートを下段に入れスチームオープン発酵 予熱無 35℃ 20～40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。
14. 発酵後、テーブルプレートを取り出し ×ニニュー△▽ 83 フランスパン で予熱をする。
15. 予熱をしている間、生地にはラップか、かたく絞ったぬれぶきんをかけて室温で発酵させる。予熱終了の直前に、生地にかみそり(または包丁)でクーブ(切り目)をバタールは3～4本、クーペは1本入れる。



16. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑬を下段に入れ、加熱する。
17. 焼き上がったら、室温であら熱が取れるまで放置する。

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16分 加熱：約45分	バタール1本、クーペ2本	テーブルプレート 下段 給水タンク 満水	1393kcal	7.9g

※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-S8E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	バタール1本、クーペ2本分
A 小麦粉(強力粉)	300g
A 小麦粉(薄力粉)	70g
A 砂糖	5g
A 塩	8g
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要の物)	5g
B ぬるま湯(約30℃)	210mL
B レモン汁	6mL

フランスパンのコツ

こねあげた生地の温度

25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。

発酵温度は

フランスパンは35℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度(30～45℃(5℃単位))を使い分けます。

発酵の仕上がり具合は

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

ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように

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

生地の扱いはいかに

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。

加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 180℃ 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。

手動調理で焼くときは

オープン 予熱有 180℃ で予熱します。

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



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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。
3. 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。
4. ③を②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。



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



7. 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。
8. 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。



9. 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。



10. ⑨を加熱室底面にセットし **スチームレンジ発酵** **8〜12分** 仕上がり調節 **中** で2次発酵をする。
11. 発酵後、⑩を **下段** に入れ **メニュー△▽** **84 簡単パン** 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31分	8個分	 テーブルプレート 下段  給水タンク 満水	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-S8E対応レシピです。				

注意



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

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

簡単パンのコツ

使えるポリ袋は

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

発酵の時間は様子をみて加減

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

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
2次発酵	12〜20分	6〜8分

生地が乾燥しないように

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

生地の丸めかた(成形)は

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

パンの表面につやを出したいときは

焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄く塗ります。

こねあげの目安は

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



発酵の仕上がり目安は

室温やイーストの種類によって多少異なります。

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



1 次発酵

●2次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。



2 次発酵

加熱が足りなかったときは

オープン **予熱無** **180℃** 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** **180℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを **下段** に入れ **20〜30分** で加熱します。

オート
85

ピザ(パン生地)



- 作りかた
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。

2. 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。

3. ②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。

4. ③を2〜3cmの厚さに整え、スチームレンジ発酵 約10分 仕上がり調節 中 で発酵をする。

5. 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。

6. 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、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)

7. 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、⑥をのせて直径約24cmの円形にのぼし、生地の全体にフォークで穴をあける。

8. 生地にあちを約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。

9. 食品を入れずにメニュー△▽ 85 ピザ(パン生地) で予熱する。

10. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑨を中段に入れ、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19分 加熱：約22分	直径24cmのピザ1枚分	 テーブルプレート 中段  給水タンク 満水	1613kcal	9.8g

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

ピザ(パン生地)のコツ

焼き上がったピザを切り分けるときは
キッチンばさみを使うと便利です。
加熱が足りなかったときは
オープン 予熱無 200°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。
手動調理で焼くときは
オープン 予熱有 200°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中段に入れ 18〜29分 で加熱します。



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。

2. 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。

3. 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。

4. ③を②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。

5. ④を約10分十分にこねたあと、生地レーズンを加えてかきこねる。

6. ⑤を2〜3cmの厚さに整え、テーブルプレートの中央に置き、スチームレンジ発酵8〜12分仕上がり調節中 で1次発酵をする。

7. 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に生地を取り出し、手でかきく押しつけて中のガスを抜く。

8. 生地をスクッパー(または包丁)で8個(1個約33g)に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。

9. 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。

10. ⑨を加熱室底面にセットしスチームレンジ発酵8〜12分仕上がり調節中 で2次発酵をする。

11. 発酵後、⑩を下段に入れメニュー△▽84簡単パン 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31分 | 8個分 | <div><div></div>テーブルプレート
下段<div><div></div>給水タンク 満水</div></div> | 96kcal | 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-S8E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 |
| レーズン | 30g |
- 簡単パンのコツ

使えるポリ袋は
市販の25×35cmほどの大きさで、穴のあいていない電子レンジで使える 半透明の袋か、透明なポリ袋です。
発酵の時間は様子をみて加減
季節や室温、テーブルプレートの冷え具合によって違います。1次発酵は8〜12分発酵させ、2次発酵で調節します。

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
2次発酵	12〜20分	6〜8分

生地が乾燥しないように
生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれふきんをかけたり、表面に霧を吹きます。
生地の丸めかた(成形)は
なめらかな面を表にして切り口を中にかくように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。
パンの表面につやを出したいときは
焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄く塗ります。

こねあげの目安は
粉のかたまりがなくなり、粘りけが出て、ガムのようにのびるようになって、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。

加熱が足りなかったときは
オープン 予熱無 180℃ 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 180℃ で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ 20〜30分 で加熱します。

手動

トースト(裏返し)



作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、食パンをのせずに上段に入れ、オープン、予熱無、210℃、9～12分で、加熱室とテーブルプレートをあたためる。
2. 終了音が鳴ったら、やけどに注意して、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使ってテーブルプレートをドアの上に取り出す。
3. 食パンをテーブルプレートの中央に並べ、上段に入れ、食パンの枚数に応じて下表を参照し、オープン、予熱無、210℃で加熱する。
4. 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

オープン

210℃
テーブルプレートのみ
加熱：9～12分
食パンを入れて
加熱：5～8分
裏返して 加熱：2～5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-S8E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
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	2枚
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並べます。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		オープン 予熱無 210℃ 5～8分 裏返して 2～5分 で焼く。	オープン 予熱無 210℃ 4～6分 裏返して 2～4分 で焼く。
2枚			

冷蔵または冷凍保存した食パンは
パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によっては、焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなる場合があります。焼きが足りなかった方を上にして、オープン、予熱無、210℃で様子を見ながら加熱します。



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、ぬるま湯を加えて手でか
るく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がべつつかなくなり、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。
4. バター(分量外)を薄く塗ったボウルに③を入れ、テーブルプレートに
のせて下段に入れ スチームオープン発酵 予熱無 40℃ 50～80分
で1次発酵をする。
5. 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、
生地を中央を刺してみ、指の穴がそのまま残る状態。)



6. 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。



7. 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)
8. 生地のひとつひとつをタテ20cm、ヨコ10cmの長方形にのばしてタテ
の方から巻き、巻き終わりを下にして両端をげんこつでかるくたた
き、形を整える。
9. バター(分量外)を塗った型に⑧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 スチームオープン発酵 予熱無 40℃ 50～
80分 で2次発酵する。終了音が鳴ったら発酵具合を確認し、2～2.5倍
になれば発酵は十分。



10. 発酵後、テーブルプレートを取り出し、食品を入れずに オープン 予
熱有 190℃ で予熱をする。
11. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段
に入れ、 40～50分 で加熱する。

手動
オープン
190℃ 予熱：約15分 加熱：40～50分

使用付属品
 テーブルプレート 下段
 給水タンク 満水

カロリー	塩分
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-S8E対応レシピです。

注意



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

材料	19×10cm、高さ8.5cmの金属製パウンド 型1個分
A 小麦粉(強力粉)	220g
A 砂糖	12g
A 塩	2.5g
ドライイースト	5g
ぬるま湯(約40℃)	140mL
バター(室温に戻す)	10g

山形食パンのコツ

こね上げた生地の温度は
25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。

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

発酵の仕上がり具合は
イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、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に
手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりすると、ふくらみが悪くなります。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは
表面にアルミホイルをのせます。

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。

手動

市販のピザ



- 作りかた
1. テーブルプレートを取り外し、**オープン****予熱有****200℃**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、**中段**に入れ**10～18分**で加熱する。

手動

オープン

200℃
予熱：約19分
加熱：10～18分

使用付属品

テーブルプレート
中段

注意

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

材料

市販のピザ

1枚分

1枚

ひとくちメモ

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

オート
45

わがやのパスタ



- 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. ①の上に具材を広げて入れる。

3. ②にかけるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き**メニュー****△▽****45わがやのパスタ**で加熱する。

4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

加熱の目安

加熱：約14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

材料

パスタ(太さ1.6mmの物)

80g

160g

具材(野菜やきのこ、ベーコンなど)

100g

200g

A 水

150mL

300mL

A 油(オリーブ油など)

大さじ1/2

大さじ1

パスタソース(市販)

適量

適量

ひとくちメモ

＊野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。

わがやのパスタ・わがやのパスタ(冷凍)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。

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。

早ゆでタイプのパスタは調理できません
分量は
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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。

冷凍された具材がある場合は
わがやのパスタ(冷凍)を選択して加熱します。

具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。

具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。

ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。

牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。

卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。

ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

オート
46

わがやのパスタ(冷凍)



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. ①の上に具材を広げて入れる。(冷凍された具材は一番上に広げて入れる)
3. ②にかかるラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽46わがやのパスタ(冷凍)で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
具材(野菜やきのこ、ベーコンなど)	100g	200g
A 水	150mL	300mL
A 油(オリーブ油など)	大さじ1/2	大さじ1
パスタソース(市販)	適量	適量

ひとくちメモ
＊野菜は市販のカット野菜や冷凍カット野菜を使うと便利です。

わがやのパスタ・わがやのパスタ(冷凍)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。 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。 早くでタイプのパスタは調理できません 分量は 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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。 冷凍された具材がある場合は 「わがやのパスタ(冷凍)」を選択して加熱します。 具材は ●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。 ●全体に広げように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。 ●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。 ●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。 具材をホームフリージングするとき ●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。 ●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。 ●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。 ソーセージは輪切りにする 切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。 牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える 生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない 破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。 骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

オート
47

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メニュー△▽47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	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	358kcal	0g

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
A 水	150mL	260mL
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1

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。(仕上がり調節「強」で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。) 麺のかたさは 柔らかくしたいときは、仕上がり調節「やや強」または「強」で加熱してください。 油は 好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。 加熱が足りなかったときは レンジ「200W」で様子を見ながら加熱します。

オート
48

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メニュー△▽48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-S8E 対応レシピです。				
材料		1人分	2人分	
パスタ(太さ1.6mmの物)		80g	160g	
ベーコン(1cm幅に切る)		50g	100g	
A 水		150mL	260mL	
A オリーブ油		大さじ1/2	大さじ1	
B 生クリーム		カップ1/4	カップ1/2	
B 顆粒スープの素		小さじ1/2	小さじ1	
B バター		3g	5g	
B 卵黄(溶きほぐす)		1個分	2個分	
B 粉チーズ		大さじ1	大さじ2	
粉チーズ		少々	少々	
黒こしょう		少々	少々	
ひとくちメモ				
• Bのかわりに市販のカルボナーラソースを使ってもよいでしょう。				

パスタのコツ
容器は 直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル(約1.0kg)を使います。 パスタは なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。 パスタの太さは 1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。(仕上がり調節 強 で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。) 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 好みにサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。 加熱が足りなかったときは レンジ 200W で様子を見ながら加熱します。

オート
49

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メニュー△▽49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10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-S8E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分		
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g		
A 水	150mL	260mL		
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1		
A にんにく(すりおろす)	大さじ1/4	大さじ1/2		
A 赤とうがらし(乾燥、小口切り)	1/4本	1/2本		
塩	少々	小さじ1/3		

パスタのコツ

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

パスタは
なるべく水に浸るよう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。(仕上がり調節 **強** で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。)

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
好みに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。

応用
45

きのこのクリームソースパスタ



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. ①の上にベーコン、玉ねぎ、しめじを順に広げて入れる。
3. ②にからくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽45わがやのパスタで加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

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14分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	307kcal	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-S8E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)	25g	50g		
玉ねぎ(薄切り)	25g	50g		
しめじ(子房に分ける)	50g	100g		
A 水	150mL	300mL		
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1		
クリーム系パスタソース(市販)	適量	適量		

わがやのパスタ・わがやのパスタ(冷凍)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。

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。

早ゆでタイプのパスタは調理できません

分量は
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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。

冷凍された具材がある場合は
わがやのパスタ(冷凍) を選択して加熱します。

具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。

具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。

ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。

牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える

生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。

卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。

ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。

骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
46

きのこのクリームソースパスタ(冷凍)



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. ①の上にベーコン、玉ねぎ、しめじを順に広げて入れる。(冷凍された具材は一番上に広げて入れる)
3. ②にからくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽46わがやのパスタ(冷凍)で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

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16分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	307kcal	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-S8E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)	25g	50g		
玉ねぎ(薄切り)	25g	50g		
しめじ(子房に分ける)	50g	100g		
A 水	150mL	300mL		
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1		
クリーム系パスタソース(市販)	適量	適量		

わがやのパスタ・わがやのパスタ(冷凍)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。

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。

早ゆでタイプのパスタは調理できません

分量は
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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。

冷凍された具材がある場合は
わがやのパスタ(冷凍) を選択して加熱します。

具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。

具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。

ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。

牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える

生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。

卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。

ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。

骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用45

なすのトマトソースパスタ



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. ①の上にベーコン、玉ねぎ、なすの順に広げて入れる。
3. ②にかくるラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽45 わがやのパスタで加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

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14分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	310kcal	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-SSE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		
なす(ひとくち大に切る、水にさらしておく)	50g	100g		
ベーコン(1cm幅に切る)	25g	50g		
玉ねぎ(薄切り)	25g	50g		
A 水	150mL	300mL		
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1		
A にんにく	適量	適量		
トマト系パスタソース(市販)	適量	適量		

ひとくちメモ
※野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、ひとくち大に切ったなすで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

わがやのパスタ・わがやのパスタ(冷凍)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。 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。 早ゆでタイプのパスタは調理できません 分量は 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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。 冷凍された具材がある場合は わがやのパスタ(冷凍)を選択して加熱します。 具材は ●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。 ●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。 ●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。 ●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。 具材をホームフリージングするときは ●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。 ●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。 ●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。 ソーセージは輪切りにする 切らずに調理をする、はじけたり、飛び散る恐れがあります。 牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える 生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない 破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。 骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用46

なすのトマトソースパスタ(冷凍)



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. ①の上にベーコン、玉ねぎ、なすの順に広げて入れる。(冷凍された具材は一番上に広げて入れる)
3. ②にかくるラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽46 わがやのパスタ(冷凍)で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

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16分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	310kcal	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-SSE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		
なす(ひとくち大に切る、水にさらしておく)	50g	100g		
ベーコン(1cm幅に切る)	25g	50g		
玉ねぎ(薄切り)	25g	50g		
A 水	150mL	300mL		
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1		
A にんにく	適量	適量		
トマト系パスタソース(市販)	適量	適量		

ひとくちメモ
※野菜は市販の冷凍カット野菜を使うと便利です。使用する冷凍カット野菜は、ひとくち大に切ったなすで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

わがやのパスタ・わがやのパスタ(冷凍)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。 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。 早ゆでタイプのパスタは調理できません 分量は 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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。 冷凍された具材がある場合は わがやのパスタ(冷凍)を選択して加熱します。 具材は ●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。 ●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。 ●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。 ●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。 具材をホームフリージングするときは ●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。 ●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。 ●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。 ソーセージは輪切りにする 切らずに調理をする、はじけたり、飛び散る恐れがあります。 牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える 生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない 破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。 骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
45

ほうれん草のしょうゆパスタ



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに水を入れ、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、バターをのせる。
2. ①の上にベーコン、ほうれん草の順に広げて入れる。
3. ②にかかるラップをしてテーブルプレートの中央に置き **メニュー** **△▽** **45 わがやのパスタ** で加熱する。
4. 加熱後、合わせたAを入れ、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14分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	400kcal	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-S8E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		
ほうれん草(3cm幅に切る)	50g	100g		
ベーコン(1cm幅に切る)	50g	100g		
水	150mL	300mL		
バター	大さじ1/2	大さじ1		
A 薄口しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1		
A めんつゆ(2倍濃縮の物)	大さじ1/4	大さじ1/2		
A 塩、こしょう	各少々	各少々		

- ひとくちメモ
- 野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、ひとくち大に切ったほうれん草で、材料に表示している割合と同程度にして使います。
- 薄口しょうゆは濃い口しょうゆで代用できます。麺の色の仕上がりは濃くなります。

わがやのパスタ・わがやのパスタ(冷凍)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。 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。 早ゆでタイプのパスタは調理できません 分量は 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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。 冷凍された具材がある場合は わがやのパスタ(冷凍) を選択して加熱します。 具材は ●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。 ●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。 ●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。 ●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してからレシビに記載の作りかたで加熱します。 具材をホームフリージングするときは ●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。 ●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。 ●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。 ソーセージは輪切りにする 切らずに調理をする、はじけたり、飛び散る恐れがあります。 牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える 生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない 破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。 骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
46

ほうれん草のしょうゆパスタ(冷凍)



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに水を入れ、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、バターをのせる。
2. ①の上にベーコン、ほうれん草の順に広げて入れる。(冷凍された具材は一番上に広げて入れる)
3. ②にかかるラップをしてテーブルプレートの中央に置き **メニュー** **△▽** **46 わがやのパスタ(冷凍)** で加熱する。
4. 加熱後、合わせたAを入れ、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16分	1〜2人分	 テーブルプレート 底面	400kcal	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-S8E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		
ほうれん草(3cm幅に切る)	50g	100g		
ベーコン(1cm幅に切る)	50g	100g		
水	150mL	300mL		
バター	大さじ1/2	大さじ1		
A 薄口しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1		
A めんつゆ(2倍濃縮の物)	大さじ1/4	大さじ1/2		
A 塩、こしょう	各少々	各少々		

- ひとくちメモ
- 野菜は市販の冷凍カット野菜を使うと便利です。使用する冷凍カット野菜は、ひとくち大に切ったほうれん草で、材料に表示している割合と同程度にして使います。
- 薄口しょうゆは濃い口しょうゆで代用できます。麺の色の仕上がりは濃くなります。

わがやのパスタ・わがやのパスタ(冷凍)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。 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。 早ゆでタイプのパスタは調理できません 分量は 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。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。 冷凍された具材がある場合は わがやのパスタ(冷凍) を選択して加熱します。 具材は ●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。 ●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。 ●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。 ●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してからレシビに記載の作りかたで加熱します。 具材をホームフリージングするときは ●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。 ●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。 ●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、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。 ソーセージは輪切りにする 切らずに調理をする、はじけたり、飛び散る恐れがあります。 牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える 生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない 破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。 ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。 骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

焼きそば



作りかた

1. 深さのある平皿に野菜ミックスの1/2量、めん、豚肉の順に入れ、ソース、塩、こしょうをし、残りの野菜をのせてかるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽ 64 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7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-S8E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。

焼きうどん



作りかた

1. ポリ袋(市販)に合わせたAとうどんを入れて、混ぜ合わせる。
2. 肉に塩、こしょうする。
3. 深さのある平皿に野菜ミックスの1/2量、ポリ袋から取り出した①の順に広げ、②、残りの野菜をのせて、かるくラップをする。
4. ③をテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽ 65 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8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-S8E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①を入れ、分量の水を加えてふたをして、30分程度つけて吸水させる。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き レンジ 600W 約10分、レンジ 200W 20～25分 でリレー加熱してかき混ぜ、ふきんとふたをして蒸らす。

手動

レンジ

リレー

600W
加熱：約10分
200W
加熱：20～25分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

286kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E対応レシピです。

材料	4人分
米	カップ2(320g)
水	440～480mL

炊飯(ごはん)・赤飯(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)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①を入れ、分量のささげのゆで汁と水を加えてふたをして、30分程度つけて吸水させる。
3. ②にささげを加えてかき混ぜ、ふたをして、テーブルプレートの中央に置き レンジ 600W 約15分 で加熱してかき混ぜ、ふきんとふたをして蒸らす。
4. 器に盛り、ごま塩を添える。

手動

レンジ

600W
加熱：約15分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

318kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S8E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(ごはん)・赤飯(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)は加熱途中にかき混ぜる
加熱時間の2/3が経過するタイミングでかき混ぜると、むらなく上手に炊けます。
容器は大きくて深めの物を使いふきこぼれないようにします
市販のふたつき煮込み容器を使うと便利です。



作りかた

1. 冷凍鶏のから揚げの包装や容器(トレイ)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を中段に入れメニュー△▽66 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 中段

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

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	弱
2人分	5～6個	中
3人分	7～9個	強

小さいから揚げ(1個約20gの物)の場合
仕上がり調節 弱 で加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

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

血などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。
レシピを参照し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

1回に調理できる分量未満の調理はできません

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

霜は取り除いてから調理する

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

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です。

食品は冷凍室から出したての物を

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

包装や容器(トレイ)は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器(トレイ)が溶けることがあります。

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

アルミホイルを使用しない

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

殻や皮(膜)がある食品は調理しない

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

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

冷凍チャーハン



作りかた

1. 冷凍チャーハンの包装や容器(トレー)をすべて外し、一辺33cmに切ったクッキングシートの四隅をねじり、取り外したテーブルプレートにのせ、その上に食品を平らになるように広げる。
2. ①を **下段** に入れ **メニュー△▽** **67 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



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

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

冷凍チャーハン

300g

600g

300g

600g

冷凍チャーハンのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

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

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



加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

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

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

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

1回に調理できる分量未満の調理はできません

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

霜は取り除いてから調理する

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

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です。

食品は冷凍室から出したての物を

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

包装や容器(トレー)は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器(トレー)が溶けることがあります。

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

アルミホイルを使用しない

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

酸や皮(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。調理しないでください。

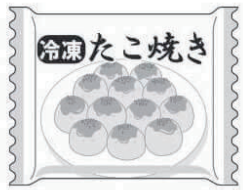
ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

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 **中段** に入れ **メニュー△▽** **68 冷凍たこ焼き** で、加熱する。

加熱の目安

加熱：約14分

1回に作れる分量

1～3人分

使用付属品



テーブルプレート

中段

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

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

冷凍たこ焼き(1個約20gの物)

1人分

6個(120g)

2人分

12個(240g)

3人分

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 弱
2人分	10～15個 中
3人分	16～18個 強

大きいたこ焼き(1個約30gの物)の場合は

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。

冷凍食品バリッと調理のコツ

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

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

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

1回に調理できる分量未満の調理はできません

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

霜は取り除いてから調理する

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

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です。

食品は冷凍室から出したての物を

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

包装や容器(トレー)は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器(トレー)が溶けることがあります。

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

アルミホイルを使用しない

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

殻や皮(膜)がある食品は調理しない

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

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。



作りかた

- 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。
- ①を中段に入れメニュー△▽69 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 中段

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

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

冷凍ピザのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

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

加熱が足りなかったときは
グリルで様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

レンジとオープンを使った加熱方法で、市販の冷凍食品をバリッと調理します。

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

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

1回に調理できる分量未満の調理はできません

1回に調理できる分量未満の場合はレンジ500Wで様子を見ながら加熱します。

霜は取り除いてから調理する

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

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です。

食品は冷凍室から出したての物を

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

包装や容器(トレー)は外す

オープン加熱を行うため、包装や容器(トレー)が溶けることがあります。

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

アルミホイルを使用しない

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

殻や皮(膜)がある食品は調理しない

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

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

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-S8E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-S8E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	適量

煎りパン粉の作りかた



材料	標準量
パン粉	適量

作りかた

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



サルサソース



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-S8E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

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

和風おろしソース



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
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-S8E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

カレーマヨソース



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
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-S8E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

バジルソース



作りかた

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

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-S8E対応レシピです。

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

ガーリックバターソース



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
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-S8E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

しょうゆバルサミコソース



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
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-S8E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