

販促物

MRO-F6E 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12 らくらくプレート焼き(魚)
オート13 らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)
オート14 らくらくプレート焼き(鶏)
オート15 らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)
オート16 ハンバーグ
オート17 焼きいも
オート18 野菜とチーズのグリル
応用12 塩ざけ(らくらくプレート焼き)
応用13 塩ざけ(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用14 鶏のハーブ焼き(らくらくプレート焼き)
応用15 鶏のハーブ焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用16 ビーフハンバーグ
応用12 塩さば(らくらくプレート焼き)
応用13 塩さば(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用14 タンドリーチキン(らくらくプレート焼き)
応用15 タンドリーチキン(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用16 ピーマンの肉詰め
応用12 ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)
応用13 ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用14 鶏の照り焼き(らくらくプレート焼き)
応用15 鶏の照り焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用12 あじの開き(らくらくプレート焼き)
応用13 あじの開き(らくらくプレート焼き)(冷凍)

＝ スイーツ ＝

オート43 スポンジケーキ(デコレーションケーキ)
オート44 シフォンケーキ(プレーン)
オート45 パウンドケーキ(プレーン)
オート46 型抜きクッキー
オート47 らくらくクッキー
オート48 冷凍今川焼き
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 柔らかプリン
手動 マフィン

応用14 鶏と野菜のみそマヨ焼き(らくらくプレート焼き)
応用15 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12 さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)
応用13 さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)(冷凍)
応用14 鶏手羽元のはちみつ焼き(らくらくプレート焼き)
応用15 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14 ピリ辛ウィング(らくらくプレート焼き)
応用15 ピリ辛ウィング(らくらくプレート焼き)(冷凍)
手動 ローストビーフ
手動 焼きとり

＝ グラタン・キッシュ ＝

オート29 マカロニグラタン
応用29 えびのドリア
応用29 ラザニア
手動 ホワイトソース
手動 市販の冷凍グラタン

＝ いため物 ＝

オート19 チンジャオロウスー

＝ パン・ピザ ＝

オート11 トースト(裏返し)
オート49 簡単パン
オート50 ピザ(パン生地)
手動 バターロール(ロールパン)
手動 トースト(裏返し)
手動 市販のピザ

＝ パスタ ＝

オート26 ゆであげパスタ
オート27 カルボナーラ
オート28 ペペロンチーノ

＝ 蒸し物 ＝

オート30 茶わん蒸し
オート31 鶏の簡単蒸し

＝ 揚げ物(ノンフライ) ＝

オート32 鶏のから揚げ
オート33 とんカツ
オート34 えびフライ
オート35 ポテトコロッケ
オート36 えびの天ぷら
オート37 チキン南蛮

＝ カレー・シチュー ＝

オート20 カレー(ポーク&ビーフ)
オート21 クリームシチュー

＝ 煮物 ＝

オート22 肉豆腐
オート23 かぼちゃの煮物
オート24 きんぴらごぼう

＝ スープ・汁物 ＝

オート25 とん汁

＝ その他麺・ごはん物 ＝

オート38 焼きそば
オート39 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40 冷凍鶏のから揚げ
オート41 冷凍チャーハン
オート42 冷凍たこ焼き
オート48 冷凍今川焼き

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、食品の状態が変わり、うまく焼けなくなります。

加熱するときは冷凍室から出したての物を

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

常温で放置して溶けかけたときは

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

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の物を

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

常温で放置して溶けかけたときは

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

らくらくプレート焼き(魚)



作りかた

- さけは、全体に塩、こしょうをする。
- ①を取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。
- ②を**下段**に入れ **プレート焼き** **12 らくらくプレート焼き(魚)** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	200～700g	 テーブルプレート 下段

注意



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/少人数				
	少人数	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**下段**に入れ**プレート焼き****13**らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約25分	200～700g	 テーブルプレート 下段

注意



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/少人数				
	少人数	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を下段に入れプレート焼き 14らくらくプレート焼き(鶏)で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約26分	200g～700g	 テーブルプレート 下段

注意

 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/少人数				
	少人数	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	

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**下段**に入れ**プレート焼き****15**らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約30分	200g～700g	 テーブルプレート 下段

注意



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/少人数				
	少人数	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



- 作りかた
1. 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. あら熱を取り、Bを加えてよく混ぜ、4等分する。

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

4. 取り外したテーブルプレートに③を並べ、下段に入れメニュー△▽16ハンバーグで加熱する。

5. 加熱後、皿に盛り、トマトケチャップとウスターソースをよく混ぜ合わせてかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約29分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	338kcal	3.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

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

ハンバーグのコツ

生地の作りかたは

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

2人分は

ハンバーグ 少人数 で加熱します。

形を作るときは

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

生地作りにフードプロセッサーを使って作るときは

それぞれの取扱説明書を参照します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた①レンジ出力(W)と加熱時間

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

手動で焼くときは

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下段に入れ 20〜30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17

焼きいも



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約56分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	350kcal	0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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 **焼きいも** **少人数** で加熱します。
並べかたは
テーブルプレートの中央に寄せて並べます。

2人分



3人分



4人分



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。
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。

オート18

野菜とチーズのグリル



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	103kcal	0.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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
ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、赤キャベツ、芽キャベツ、赤パプリカ、黄パプリカ、かぼちゃ、ミニトマト、絹さやなど合わせて	135g	200g	270g
カマンベールチーズ(1個約100gの物)	1/2個	1個	1個

野菜とチーズのグリルのコツ

2人分の場合
野菜とチーズのグリル **少人数** で加熱します。

仕上がり調節は

少人数 中	少人数 強	中	やや強	強
2人分(冷凍以外)	2人分(冷凍)	3人分(冷凍以外) 4人分(冷凍以外)	3人分(冷凍) 4人分(冷凍)	

3、4人分(冷凍以外)を焼くときは
焼き色を濃く仕上げたい場合に **やや強** で加熱します。
2人分を焼くときは
カマンベールチーズの上面に切れ目を入れず、1/2個に切ります。切ったカマンベールチーズは、加熱途中で切れ目から流れ出るため、クッキングシートで包んでから加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

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野菜を寄せて並べ、**下段**に入れ **メニュー△▽** **18 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。

塩ざけ(らくらくプレート焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約20分	200～700g	 テーブルプレート 下段	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-F6E対応レシピです。

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

材料	320g分(4人分相当)
塩ざけの切り身(1切れ約80gの物)	4切れ

作りかた

- 取り外したテーブルプレートに、塩ざけを盛りつけたときに上になる方を上にし、中央に寄せて並べる。



- ①を**下段**に入れ **プレート焼き** **12** **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/少人数				
	少人数	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

応用13

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. 保存袋から取り出し、塩づけを盛り付けたときに上になる方を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
2. ①を**下段**に入れ**プレート焼き** **13****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25分	200～700g	 テーブルプレート 下段	159kcal	1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	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(魚)(冷凍)

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、下段に入れプレート焼き 14 らくらくプレート焼き(鶏) 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26分	200g～700g	 テーブルプレート 下段	258kcal	0.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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、仕上がりを調節/少人数。

アレンジレシピ名	仕上がりを調節/少人数						
	少人数	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、**下段**に入れ**プレート焼き****15****らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)**仕上がり調節**中**で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	200g～700g	 テーブルプレート 下段	258kcal	0.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数						
	少人数	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. 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. あら熱を取り、Bを加えてよく混ぜ、4等分する。

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

4. 取り外したテーブルプレートに③を並べ、下段に入れメニュー△▽16ハンバーグで加熱する。

5. 加熱後、皿に盛り、トマトケチャップとウスターソースをよく混ぜ合わせてかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約29分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	346kcal	3.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

材料	2人分	3人分	4人分
A 玉ねぎ(みじん切り)	50g	75g	100g
A バター	7g	10g	15g
B 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、柔らかくふっくらと仕上がります。

2人分は

ハンバーグ 少人数 で加熱します。

形を作るときは

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

生地作りにフードプロセッサーを使って作るときは

それぞれの取扱説明書を参照します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた①レンジ出力(W)と加熱時間

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

手動で焼くときは

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下段に入れ20〜30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

塩さば(らくらくプレート焼き)



作りかた

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



- ①を**下段**に入れ**プレート焼き** **12**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20分	200～700g	 テーブルプレート 下段	291kcal	1.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	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. 保存袋から取り出し、塩さばを盛り付けたときに上になる方を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。



2. ①を**下段**に入れ**プレート焼き** **13** **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25分	200～700g	 テーブルプレート 下段	291kcal	1.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	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、下段に入れプレート焼き 14 らくらくプレート焼き(鶏) 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約24分	200g～700g	 テーブルプレート 下段	273kcal	1.2g

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/少人数				
	少人数	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	
タンドライーチキン	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、**下段**に入れ**プレート焼き** **15** **らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)** 仕上がり調節 **やや弱** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約27分	200g～700g	 テーブルプレート 下段	273kcal	1.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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 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/少人数				
	少人数	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. 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。)

2. 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。

3. ボウルにBと①を入れ、よく混ぜ合わせて12等分し、②に詰める。

4. 取り外したテーブルプレートに③を並べ、下段に入れメニュー△▽16ハンバーグで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約29分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	261kcal	1.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

材料	2人分(6個)	3人分(9個)	4人分(12個)
ピーマン	3個	4・1/2個	6個
A 玉ねぎ(みじん切り)	65g	100g	130g
A バター	6g	9g	12g
B 豚ひき肉(または合びき肉)	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
ハンバーグ 少人数 で加熱します。

生地作りにフードプロセッサーを使って作るときは
それぞれの取扱説明書を参照します。

加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた①レンジ出力(W)と加熱時間

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

お願い

調理後の加熱室の油污れや臭いが気になるときは脱臭で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません



作りかた

1. ぶりは水けをふき取り、合わせたAに20分程度つけて下味をつけ、汁けをかるく切る。
2. ①の盛りつけたときに上になる方を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
3. ②を下段に入れプレート焼き 12 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20分	200～700g	 テーブルプレート下段	302kcal	2.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	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

応用
13

ぶりの照り焼き(らくらくプレート焼き)(冷凍)



下ごしらえ

- 冷凍保存袋(市販)より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れる。
- ぶりは水けをふき取り、合わせたAに20分程度つけて下味をつけ、汁けをかるく切る。
- クッキングシートの上へ皮を上にしてぶりを置き、ぶりどうしがつかないようにして並べて密閉する。
- 金属トレーなどにのせて平らにし、**上手な冷凍保存(フリージング)のコツ**を参照して冷凍する。

作りかた

- 保存袋から取り出し、ぶりを盛り付けたときに上になる方を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
- ①を**下段**に入れ**プレート焼き****13****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25分	200～700g	 テーブルプレート 下段	302kcal	2.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	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、下段に入れプレート焼き14らくらくプレート焼き(鶏)仕上がり調節やや弱で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約24分	200g～700g	 テーブルプレート 下段	264kcal	0.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	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

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

作りかた

- 保存袋から肉を取り出し、皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、**下段**に入れ**プレート焼き****15らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)**仕上がり調節**やや弱**で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約27分	200g～700g	 テーブルプレート 下段	264kcal	0.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

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

らくらくプレート焼き(鶏)・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。

野菜を一緒に焼く場合は
●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/少人数				
	少人数	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

応用12

あじの開き(らくらくプレート焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約20分	200～700g	 テーブルプレート 下段	131kcal	1.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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. あじを盛り付けたときに上になる方を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。



2. ①を下段に入れプレート焼き12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/少人数				
	少人数	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. 保存袋から取り出し、あじを盛り付けたときに上になる方を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
- 
2. ①を**下段**に入れ**プレート焼き** **13** **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25分	200～700g	 テーブルプレート 下段	131kcal	1.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	やや弱	中	やや強	強
魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500～600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分	5人分 6人分		

関連するコツ(別紙)

らくらくプレート焼きの上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

お願い

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

鶏と野菜のみそマヨ焼き(らくらくプレート焼き)



作りかた

- 鶏肉は、厚みのあるところには切り目を入れ、1枚を6等分し、合わせた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。
- 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。
- キャベツの上に、①の皮を上にして重ならないように並べる。
- ③を下段に入れプレート焼き 14らくらくプレート焼き(鶏) 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約24分	200g～700g	 テーブルプレート 下段	351kcal	1.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	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	

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、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を下段に入れ**プレート焼き** **15らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)**仕上がり調節**やや弱**で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約27分	200g～700g	 テーブルプレート 下段	351kcal	1.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意

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

材料	700g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約200gの物)	2枚
A マヨネーズ	大さじ2
A みそ	大さじ2
キャベツ(ひとくち大に切る)	200g
じゃがいも(5mm幅の半月切り、水にさらす)	100g

らくらくプレート焼き(鶏)・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。

野菜を一緒に焼く場合は
●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/少人数				
	少人数	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

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20分	200～700g	 テーブルプレート 下段	247kcal	2.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

材料	400g分(4人分相当)
さばのみりん干し(1枚約200gの物)	2枚

作りかた

- さばを盛り付けたときに上になる方を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
- ①を**下段**に入れ **プレート焼き** **12** **らくらくプレート焼き(魚)** 仕上がりを調節 **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	仕上がり調節/少人数				
	少人数	やや弱	中	やや強	強
魚のみ または 魚と野菜	合わせて200g	合わせて300g	合わせて400g	合わせて500～600g	合わせて700g
塩ざけ	-	3人分	4人分	5人分	6人分
塩さば	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
ぶりの照り焼き	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
あじの開き	-	2人分		3人分	
さばのみりん干し	2人分	3人分 4人分		5人分 6人分	

お願い

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

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません

さばのみりん干し(らくらくプレート焼き)(冷凍)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	200～700g	 テーブルプレート 下段	247kcal	2.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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/少人数				
	少人数	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の皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、下段に入れプレート焼き14らくらくプレート焼き(鶏)仕上がり調節中で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約26分	200～700g	 テーブルプレート 下段	295kcal	1.7g

注意



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

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/少人数						
	少人数	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

- 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
- ポリ袋(市販)に①と合わせたAを入れてもみこみ、30分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- 冷凍保存袋(市販)より小さめにクッキングシートを切って保存袋の中に入れ、クッキングシートの上に肉どうしが付かないように皮を上にして並べ、密閉する。
- 金属トレーなどにのせて平らにし、**上手な冷凍保存(フリージング)のコツ**を参照して冷凍する。

作りかた

- 保存袋から肉を取り出し、皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、**下段**に入れ**プレート焼き****15****らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)**仕上がり調節**中**で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	200～700g	 テーブルプレート 下段	295kcal	1.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

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

らくらくプレート焼き(鶏)・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/少人数				
	少人数	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



- 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の皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、下段に入れプレート焼き14らくらくプレート焼き(鶏)仕上がり調節中で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約26分	200～700g	 テーブルプレート 下段	266kcal	1.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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	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/少人数						
	少人数	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			

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、**下段**に入れ**プレート焼き** **15** **らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)** 仕上がり調節 **中** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	200～700g	 テーブルプレート 下段	266kcal	1.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意

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

材料	500g分(4人分相当)
鶏手羽元(1本約60gの物)	8本
A 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/少人数				
	少人数	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

サルサソース



作りかた

- 1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

カロリー	塩分
43kcal	0.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

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

和風おろしソース



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-F6E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-F6E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-F6E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-F6E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-F6E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

手動

ローストビーフ



作りかた

- 牛肉に塩、こしょうをし、にんにくをすり込み、サラダ油を全体に塗る。
- ①をテーブルプレートの中央にのせ、**下段**に入れ **オープン** **予熱無** **180℃** **45～55分** で加熱する。
- 加熱後、冷蔵庫で十分に冷ましてから薄く切り、器に盛る。

手動
オープン
180℃ 加熱：45～55分

使用付属品

 テーブルプレート
下段

カロリー

276kcal

塩分

2.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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
牛もも肉(かたまり)	800g
塩、こしょう	各少々
にんにく(すりおろす)	1片
サラダ油	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
5～7cm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。
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
焼きむらが気になるときは
残り時間10～15分でテーブルプレートの前後を入れかえます。
汚れが気になるときは
アルミホイルまたはクッキングシートを敷きます。

お願い

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

手動

焼きとり



作りかた

- 合わせたAの中に鶏肉と野菜をつけ込み、ときどき返ししながら20分程おく。



- ①の鶏肉と野菜を交互に竹ぐしに刺す。



- 取り外したテーブルプレートに②を並べ、**下段**に入れ **グリル** **17～22分** で加熱し、裏返して **グリル** **6～11分** で加熱する。



手動
グリル
加熱：17～22分 裏返して6～11分

使用付属品

 テーブルプレート
下段

カロリー

384kcal

塩分

4.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

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

ひとくちメモ

- 好みて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



- 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. 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、下段に入れメニュー△▽29マカロニグラタンで加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	1〜4人分	 テーブルプレート 下段	531kcal	1.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



指示

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



指示

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

材料	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
ビザ用チーズまたは粉チーズ	20g	40g	60g	80g

グラタンのコソ

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
マカロニグラタン 少人数で加熱します。
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 210℃で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ15〜25分で加熱します。

えびのドリア



作りかた

1. 深めの耐熱容器にAを入れて混ぜ **レンジ** **600W** **約4分** で加熱し、**ホワイトソース** であえる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
2. 大きめの耐熱容器にバターを入れ **レンジ** **200W** **約1分** で加熱し、溶かす。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
3. ②に、ごはんを入れてかき混ぜ、かるく塩、こしょうをして **レンジ** **600W** **約1分30秒** で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
4. バター(分量外)を塗ったグラタン皿に③を分け入れ、①をのせ、上にチーズを散らす。
5. 取り外したテーブルプレートに④を並べ、**下段** に入れ **メニュー** **△▽** **29** **マカロニグラタン** で加熱する。

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

注意



指示

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



指示

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

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

えびのドリアのコツ

容器は

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

マカロニグラタン **少人数** で加熱します。

ホワイトソースは

市販の物を使ってもいいでしょう。

焼くときの皿の置きかたは

下図のように並べてください。



焼く前に冷めてしまったら

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

具の状態によって焼き色が違う

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

焼きむらが気になるときは

残り時間3～5分でグラタン皿の前後を入れかえてさらに加熱します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍ドリアは **マカロニグラタン** では焼けません

市販の **冷凍グラタン** を参照して様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた ① **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

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

分量と作りかた ② **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

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

分量と作りかた ③ **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

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

手動調理で焼くときは

オープン **予熱有** **210℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを **下段** に入れ **15～25分** で加熱します。



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、**下段**に入れ**メニュー** **一△▽** **29 マカロニグラタン** で加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	3〜4人分	 テーブルプレート 下段	547kcal	2.7g

注意

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

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

ラザニアのコツ

容器は
耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスで、20×20×5cmの焼き皿1枚を使います。
レンジ用のプラスチック製容器の物は焼けません
容器変形の原因になります。

ホワイトソースは
市販の物を使ってもいいでしょう。
焼くときの皿の置きかたは
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** **210℃** で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **15〜25分** で加熱します。



作りかた

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

手動	使用付属品	カロリー	塩分
レンジ 600W 加熱：9〜11分	 テーブルプレート 底面	314kcal	0.6g

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

ホワイトソースのコツ

分量と作りかた①② **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

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

手動

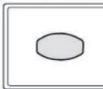
市販の冷凍グラタン

市販の冷凍グラタン

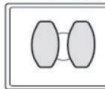
作りかた

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

1人分



2人分



3人分



4人分



手動

オープン

190℃
加熱：25〜35分

使用付属品

テーブルプレート
下段

注意



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

材料

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。)

オート
19

チンジャオロウスー

加熱の目安

加熱：約6分

1回に作れる分量

1〜2人分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

150kcal

塩分

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-F6E対応レシピです。

材料

1人分

2人分

牛もも肉(細切り)

75g

150g

塩、こしょう

各少々

各少々

片栗粉

小さじ1/2

小さじ1

A ビーマン(種を取り、タテに細切り)

2個(約60g)

4個(約120g)

A たけのこ水煮(細切り)

25g

50g

B しょうゆ

小さじ1/2

小さじ1

B オイスターソース

大さじ1/2

大さじ1

B 酒

大さじ1/2

大さじ1

B 砂糖

小さじ1/2

小さじ1

B 鶏からスープの素(顆粒)

小さじ1/2

小さじ1

B 片栗粉

小さじ1/2

小さじ1

作りかた

1. 牛肉にかく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. ポリ袋(市販)に**①**と**A**、合わせた**B**を入れて混ぜ合わせる。
3. 深さのある平皿にポリ袋から取り出した**②**を広げてのせ、かるくラップをする。
4. **③**をテーブルプレートの中央に置き **メニュー△▽** **19 チンジャオロウスー** で加熱し、かき混ぜる。

ひとくちメモ

*1人分は **チンジャオロウスー** **少人数** で加熱します。

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。

オート
30

茶わん蒸し



作りかた

1. 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。
2. 鶏肉は酒をふりかけておく。えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
3. 深めの耐熱容器に**②**を入れてラップまたはふたをして**レンジ**
200W **2～3分**で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた**レンジ** **出力(W)**と加熱時間をご確認ください。)
4. 茶わん蒸し容器に**③**を入れ、三つ葉以外の具を盛り込み、**①**を4等分して注ぎ入れ、さっとかき混ぜ、ふたをする。
5. 取り外したテーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4(分量外)を注ぎ入れ、その上に**④**を**茶わん蒸しのコツ**を参照して並べ、**下段**に入れ**メニュー△▽** **30 茶わん蒸し**で加熱する。加熱後、加熱室から出して三つ葉をのせ、ふたをして約5分蒸らす。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約44分	2～4人分	 テーブルプレート 下段 (簡易スチーム式)	93kcal	1.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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

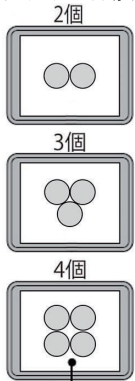
材料	2人分	3人分	4人分
卵	1個(約50g)	1・1/2個(約75g)	2個(約100g)
A だし汁(室温に戻す)	185mL	280mL	375mL
A しょうゆ、塩	各小さじ1/4	各小さじ1/2	各小さじ1/2
A みりん	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
鶏もも肉(そぎ切り)	20g	30g	40g
酒	少々	少々	少々
えび(殻つき)	小2尾(約20g)	小3尾(約30g)	小4尾(約40g)
かまぼこ(薄切り)	4枚	6枚	8枚
干しいたけ(戻して石づきを取り、そぎ切り)	1枚(4切れ)	1・1/2枚(6切れ)	2枚(8切れ)
ゆでぎんなん	4個	6個	8個
三つ葉	適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

茶わん蒸しのコツ

容器は直径が8cmくらいのふたつきの物でふたを含めた重量が約200g前後の物が適しています。
3人分の場合
仕上がり調節 **やや弱** で加熱します。
2人分の場合
茶わん蒸し **少人数** で加熱します。
卵液の温度は20～25℃の物を
卵液の温度が低いときは下表を参照し、仕上がり調節をして加熱します。

分量	仕上がり調節
2人分	やや強
3人分	やや強
4人分	強

卵液は弱の7分目くらいまで
茶わん蒸しの容器の置きかたは
テーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4(分量外)を注ぎ入れ、その上に中央に寄せて並べます。



キッチンペーパー

加熱室は冷ましてから**オープン**、**グリル**、**脱臭** 使用后で、加熱室が熱いとうまく仕上がません。

取り出すときは注意する
容器は熱くなっています。厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を用いて、気をつけて出してください。

分量と作りかた **③ レンジ** **出力(W)** と加熱時間

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

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

鶏の簡単蒸し



作りかた

- 鶏肉は厚みのあるところに切り目を入れ、塩をふり、酒としょうが汁をふりかける。
- 深さのある平皿に①をのせて、周りに白菜を広げ、ラップをかるくかける。
- ②をテーブルプレートの中央に置き [メニュー△▽](#) [31 鶏の簡単蒸し](#) で加熱する。
- 加熱後、あら熱を取ってから切り分け、[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-F6E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

1人分の場合

[鶏の簡単蒸し](#) [少人数](#) で加熱します。

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。

香味ソース



作りかた

- 容器に材料を入れよく混ぜる。

カロリー	塩分
183kcal	7.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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-F6E対応レシピです。	
材料	標準量
梅干し	5個
だし汁	大さじ1
みりん	大さじ1/2
小ねぎ(みじん切り)	適量

オート
32

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、しつとりするまで、5分程度おき、余分な粉をたたいて落とす。冷凍しない場合は**作りかた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. 保存袋から肉を取り出し、皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、**下段**に入れ **メニュー△▽** **32 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29分	2〜4人分	 テーブルプレート 下段	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-F6E対応レシピです。				

注意

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

材料	2人分(6個)	3人分(9個)	4人分(12個)
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

2人分の場合

鶏のから揚げ **少人数** で加熱します。

仕上がり調節は

少人数 中	少人数 強	中	やや強	強
2人分(冷凍以外)	2人分(冷凍)	3人分(冷凍以外) 4人分(冷凍以外)	3人分(冷凍)	4人分(冷凍)

3、4人分(冷凍以外)を焼くときは
焼き色を濃く仕上げたい場合に **やや強** で加熱します。
から揚げ粉(市販の物)は
まぶすタイプの物を使用します。水で溶くタイプの物は上手に仕上がりにません。
から揚げ粉の量は
表示の分量より多くまぶすと、粉が残る仕上がりになります。
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。



作りかた

1. 豚肉に塩、こしょうをする。
2. ①に小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
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、**下段**に入れ
メニュー△▽ **33 とんカツ** で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約23分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	347kcal	0.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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

ひとくちメモ

*2人分は **とんカツ** **少人数** で加熱します。

揚げ物のコツ

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
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。

煎りパン粉の作りかた



作りかた

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



材料	標準量
パン粉	適量

えびフライ



作りかた

- えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- ①に塩、こしょうをし、小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
- 取り外したテーブルプレートの中央に②を寄せて並べ、**下段**に入れ
メニュー△▽ **34 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25分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	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-F6E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

ひとくちメモ

*2人分は **えびフライ** **少人数** で加熱します。

揚げ物のコツ

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
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。

ポテトコロッケ



作りかた

1. 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 10 下ゆで(根菜) 300g 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。(調理する人数分によってグラム設定が異なります。下記コツ内の分量と作りかたをご確認ください。)
2. 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。)
3. ②に①を加え塩、こしょうをふり、よく混ぜ合わせ8等分(1個約55g)し、厚さ1cmの小判形にして小麦粉、卵、煎りパン粉の順につける。
4. 取り外したテーブルプレートに③を並べ、下段に入れメニュー △▽ 35 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	239kcal	0.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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(4個)	3人分(6個)	4人分(8個)
ジャがいも	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

ひとくちメモ

*2人分は ポテトコロッケ 少人数 で加熱します。

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
クッキングシートを敷きます。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた① 加熱の方法とグラム設定

分量	オートメニュー	グラム設定	仕上がり調節
2人分	下ゆで(根菜)	150g	弱
3人分	下ゆで(根菜)	250g	弱
4人分	下ゆで(根菜)	300g	弱

分量と作りかた② レンジ 出力(W) と加熱時間

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

えびの天ぷら



作りかた

1. 天かすをポリ袋(市販)に入れ、めん棒で細かくくだく。
2. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
3. 水けを切った②に小麦粉、卵、①の順につける。
4. 取り外したテーブルプレートの中央に③を寄せて並べ、**下段**に入れ
メニュー△▽ 36 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25分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	202kcal	0.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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
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

ひとくちメモ

*2人分は **えびの天ぷら** **少人数** で加熱します。

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。
汚れが気になるときは
クッキングシートを敷きます。
冷めた天ぷらのあたためは
リベイク で加熱します。
加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

チキン南蛮



作りかた

- 鶏肉は1枚を6等分して、肉の分厚い部分にかくし包丁をいれ、**A**につけ込み、15分以上おく。
- 耐熱容器に**B**を入れ **レンジ** **600W** **約2分** で加熱し、かき混ぜ、甘酢ダレを作る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
- 耐熱容器に卵を入れ **レンジ** **500W** **約1分** で加熱し、**C**を加えフォークで卵が細くなるようにかき混ぜ、タルタルソースを作る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた **レンジ** **出力(W)** と加熱時間をご確認ください。)
- ポリ袋(市販)に片栗粉を入れ、**①**の汁けをかるく切って加え、もみ込むようにしてまぶす。
- ポリ袋から取り出した**④**の余分な片栗粉をたたいて落とし、皮を上にして取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
- ⑤**を **下段** に入れ **メニュー△▽** **37 チキン南蛮** で加熱する。
- 加熱後、すぐに鶏肉を**②**の甘酢ダレにつけ、皿に盛りつけ、**③**のタルタルソースを添える。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約28分	2～4人分	 テーブルプレート 下段	440kcal	3.1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-F6E対応レシピです。				

注意



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

材料	2人分(6個)	3人分(9個)	4人分(12個)
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人分の場合

チキン南蛮 **少人数** 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

クッキングシートを敷きます。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

分量と作りかた **②** **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

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

分量と作りかた **③** **レンジ** **出力(W)** と加熱時間

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

カレー(ポーク&ビーフ)



作りかた

1. 肉は塩、こしょうをし、**A**の野菜は切っておく。



2. 大きくて深めの耐熱ボウルに、**①**と**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**
△▽ 20 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	2～4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-F6E対応レシピです。				
材料	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)	100g	150g	200g	
塩、こしょう	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)	100g	150g	200g	
A 玉ねぎ(くし形切り)	100g	150g	200g	
A にんじん(乱切り)	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1/2箱(約60g)	小1箱(約120g)	小1箱(約120g)	
B 水	カップ1・1/4	カップ1・3/4	カップ2・1/2	
B バター	6g	9g	12g	
B インスタントコーヒー	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)	300g	450g	600g	

ひとくちメモ

*3人分は仕上がり調節 **やや弱** で加熱します。

*2人分は **カレー(ポーク&ビーフ)** **少人数** で加熱します。

カレー(ポーク&ビーフ)のコツ

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

クリームシチュー



作りかた

1. 肉は塩、こしょうをし**A**の野菜は切っておく。

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

3. **②**にかかるラップをしてテーブルプレートの中央に置き **メニュー**
△▽ 21 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-F6E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 バター	6g	9g	12g	
クリームシチュールー(割る)	小1/2箱(約45g)	小3/4箱(約70g)	小1箱(約90g)	

ひとくちメモ

*3人分は仕上がり調節 **やや弱** で加熱します。

*2人分は **クリームシチュー** **少人数** で加熱します。

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枚だけかかってくけてください。
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22

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△▽22肉豆腐で加熱してかき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	1〜3人分	 テーブルプレート 底面	415kcal	2.9g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-F6E対応レシピです。				

材料	1人分	2人分	3人分
A 牛バラ薄切り肉(ひとくち大に切る)	100g	150g	200g
A 長ねぎ(5mm幅のナメス切り)	20g	40g	70g
A えのきだけ(石づきを取り、ほくす)	30g	60g	100g
A 糸こんにゃく	30g	60g	100g
木綿豆腐	1/3丁(約100g)	1/2丁(約150g)	1丁(約300g)
B 砂糖	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
B しょうゆ	大さじ1	大さじ2	大さじ3
B 酒	大さじ1/2	大さじ1/2	大さじ1
B だし汁	カップ1/4	カップ1/4	カップ1/2

ひとくちメモ

- * 3人分は仕上がり調節 やや強 で加熱します。
- * 1人分は 肉豆腐 少人数 で加熱します。

煮物のコツ

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



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

オート23

かぼちゃの煮物



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルにかぼちゃと合わせたAを入れてかき混ぜて、クッキングシートで落としぶた(煮物のコツ参照)をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽23かぼちゃの煮物で加熱する。
2. 加熱後、かるくかき混ぜてから約10分おき、味をしみこませる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	2〜4人分	 テーブルプレート 底面	141kcal	1g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-F6E対応レシピです。				

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

ひとくちメモ

- * 3人分は仕上がり調節 やや弱 で加熱します。
- * 2人分は かぼちゃの煮物 少人数 で加熱します。

煮物のコツ

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



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

オート
24

きんぴらごぼう



- 作りかた
1. 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。

2. クッキングシートで落としぶた(煮物のコツ参照)をし、テーブルプレートの中央に置きメニュー△▽24 きんぴらごぼうで加熱する。

3. 加熱後、落としぶたを取って、かき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約10分	2〜4人分	 テーブルプレート 底面	68kcal	2.7g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-F6E対応レシピです。				
材料	2人分	3人分	4人分	
ごぼう(せん切りにし、酢水につける)	70g	100g	135g	
ピーマン(せん切り)	15g	25g	30g	
にんじん(せん切り)	20g	30g	40g	
A 砂糖	大さじ3/4	大さじ1強	大さじ1・1/2	
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1	
A 塩	小さじ1/6	小さじ1/4	小さじ1/3	
A 酒	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2	
A みりん	大さじ1/3	大さじ1/2	大さじ2/3	
A ごま油	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1	

ひとくちメモ

* 3人分は仕上がり調節 やや弱 で加熱します。

* 2人分は きんぴらごぼう 少人数 で加熱します。

煮物のコツ

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

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

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

煮汁は多めにする
煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

クッキングシートで落としぶたをする
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。

オート
25

とん汁



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

2. ①にクッキングシートで落としぶた(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△▽25 とん汁で加熱する。

3. 加熱後、長ねぎを加えて混ぜ合わせる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約18分	1〜3人分	 テーブルプレート 底面	216kcal	2.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-F6E対応レシピです。				
材料	1人分	2人分	3人分	
A 豚薄切り肉(ひとくち大に切る)	35g	70g	100g	
A 大根(5mm厚さのいちょう切り)	35g	70g	100g	
A にんじん(5mm厚さの半月切り)	15g	25g	40g	
A ごぼう(2mm厚さのナナメ切りにし、酢水につける)	20g	35g	50g	
A 里いも(3mm厚さの輪切りにし、塩もみしてぬめりを取る)	35g	65g	100g	
A 干しいたけ(戻して石づきを取り1枚を4つに切る)	1枚	1・1/2枚	2枚	
B だし汁	カップ1	カップ2	カップ3	
B みそ	大さじ1	大さじ2	大さじ2・2/3	
長ねぎ(5mm厚さのナナメ切り)	10g	20g	30g	

ひとくちメモ

* 3人分は仕上がり調節 やや強 で加熱します。

* 1人分は とん汁 少人数 で加熱します。

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ぶたをする



クッキングシート

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

金属製の物は使わないでください。

加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

オート
43

スポンジケーキ(デコレーションケーキ)



作りかた

1. 型にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を底と側面にぴったりと敷く。**A**を合わせ**レンジ** **[200W]** **[約1分30秒]**で加熱して溶かす。(調理する型の大さきによって加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたをご確認ください。)
2. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに**メニュー△▽** **43 スポンジケーキ**で予熱する。(仕上がり調節は**スポンジケーキのコツ**を参照)
3. ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまでかく泡立てる。(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**A**を加えて手早く混ぜる。
6. **①**に**⑤**の生地を一気に流し入れ、型をトントンとかるく落として空気を抜き、取り外したテーブルプレートにのせる。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**⑥**を**下段**に入れ、加熱する。
8. 加熱後、型ごと10～20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出してケーキ用型紙をはがす。十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾る。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約6分 加熱：約45分	型1個分	 テーブルプレート 下段	1021kcal	0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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

共有法の作りかた

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**8**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	●全体にきめがあい	●ふくらみやきめにむらがある
	●たぐしまっている	●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	●きちんと空気を抜きをしていない	●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ツ

型の大さきと作りかた①**レンジ** **出力[W]** と加熱時間

型の大さき	レンジ 出力[W]	加熱時間
直径15cm	200W	約1分
直径18cm	200W	約1分30秒
直径21cm	200W	約2分

直径15～21cmのケーキが作れます。
直径15cmの場合は
仕上がり調節 **弱** で加熱します。加熱時間の目安は約41分です。
直径21cmの場合は
仕上がり調節 **強** で加熱します。加熱時間の目安は約50分です。
ケーキの型は
金属製で側面は止め金などのないフラットな物を使います。
共有法のときは
卵やボウルをあたたためると泡立ちやすくなります。
卵白の泡立ては十分に
泡立ての目安は、泡立て器かハンドミキサーで生地を持ち上げた跡がピンとツノが立ったようになるまでです。
焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは
表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。
良好な仕上がりは
きめがそろっていてふくらみがよい状態です。



加熱が足りなかったときは
オープン **[予熱無]** **[140℃]** で様子を見ながら加熱します。
表面がへこむときは
型から出し、底を上にして冷ますとよいでしょう。
手動調理で焼くときは
直径15cmの場合は
オープン **[予熱有]** **[140℃]** で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **[35～45分]** で加熱します。
直径18cmの場合は
オープン **[予熱有]** **[140℃]** で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **[40～50分]** で加熱します。
直径21cmの場合は
オープン **[予熱有]** **[140℃]** で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **[45～55分]** で加熱します。

シフォンケーキ(プレーン)



作りかた

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底面にセットしメニュー△▽44シフォンケーキで加熱する。
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 底面	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-F6E対応レシピです。

注意



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

材料	直径17cmの金属製シフォン型1個分	直径20cmの金属製シフォン型1個分(オートメニューのみ)
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。

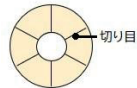
シフォンケーキのコツ

オートメニューでは直径17～20cmのケーキが作れます
直径17cmの場合は
仕上がり調節  で加熱します。加熱時間の目安は約43分です。
ボウルやハンドミキサーはきれいな物を
ボウルやハンドミキサーなどに水分や油分がついていると卵白が泡立ちにくくなります。
卵黄生地のかたさは
さらさらし過ぎず、ぼったりし過ぎず、ホットケーキとクレープの中間位が最適です。

泡立ちをよくするため、卵は新鮮な冷えた物を
卵白は約10℃が一番泡立ちが良くしっ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。混ざらないように、しっかりと分けましょう。
シフォン型はバターを塗らない
バターなどを型に塗って焼くと、冷ます途中で型から外れて縮んでしまいます。表面にフッ素やシリコンが施されている型では上手に作れません。
卵黄生地に卵白生地を混ぜるときは
強く混ぜ過ぎないようにしましょう。あまり強く混ぜると、泡が消えてしまい、ふくらまなくなります。
シフォン型は
アルミ製の物を使います。



生地の空気抜きは
型に生地を入れた後、強く底を打ちつけて空気抜きをすると、生地の底に加熱後大きな穴が開くことがあります。型をかるくとんとんと落として空気を抜きます。また、生地を流し入れた後に、型の内側の筒を引っ張ると空気が入ってしまいます。
型は完全に冷ましてから
取り出してください。冷めないうちに取り出すと、しぼんでしまいます。
加熱が足りなかったときは
 オープン  150℃ で様子を見ながら加熱します。
手動調理で焼くときは
直径17cmのケーキが作れます。
 オープン  180℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ  オープン  150℃ に温度を変更し、 40～50分 加熱します。
加熱開始から5～7分後に取り出し、生地の表面に5～6本切り目を入れます。



表面の焼き色が目よくついたら(切り目を入れてから約5分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。
直径20cm以上のケーキは手動調理では焼けません。
手動調理でテーブルプレートを加熱室底面にセットすると「C09」(お知らせ表示)が表示され加熱ができません。

パウンドケーキ(プレーン)



作りかた

1. 型にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を敷く。
2. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. ②に卵を少しずつ加えクリーム状になるまでよく混ぜ、ドライフルーツを加えて木しゃもじで混ぜ合わせる。
4. ③にAを合わせてふるい入れ、ねらないようにして混ぜる。
5. ④を型に入れ、型をかるく落として生地を詰め、生地の中央をくぼませて表面をならし、取り外したテーブルプレートに図のようにのせる。
6. 食品を入れずに **メニュー△▽** **45 パウンドケーキ** で予熱する。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を**下段**に入れ、加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約6分 加熱：約55分	型1個分	 テーブルプレート 下段	1745kcal	2.6g

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

材料	19×8.5cm、高さ6cmの金属製パウンド型1個分
A 小麦粉(薄力粉)	100g
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 竹くしで中心を刺してみて、何もついていなければ焼けています。 焼き上げ直後は ケーキがまだ柔らかめでこわれやすいので、2～3分そのまま置き、紙ごと型から出してふきんをかけて冷めます。 加熱が足りなかったときは オープン 予熱無 150℃ で様子を見ながら加熱し、焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。 手動調理で焼くときは オープン 予熱有 180℃ で予熱します。 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ オープン 150℃ に温度を変更し、50～60分 加熱します。 加熱開始から12～15分後に取り出し、生地の中央に1本切り目を入れ、さらに焼きます。 表面の焼き色が程よくついたら(切り目を入れてから約5分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。	

型抜きクッキー



作りかた

1. バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で約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の厚さにのぼす。
5. 上のラップを外し、直径3cmの型で抜き、取り外したテーブルプレートにアルミホイルを敷いて並べる。
アルミホイル
6. 食品を入れずに **メニュー△▽** **46 型抜きクッキー** で予熱する。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を**下段**に入れ、加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約6分 加熱：約24分	36個分	 テーブルプレート 下段	32kcal	0g

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。 打ち粉を多く使すと粉っぽくなり、口当たりが悪くなります。 生地の大さきや厚みはそろえて 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 150℃ で様子を見ながら加熱します。 手動調理で焼くときは オープン 予熱有 150℃ で予熱します。 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを下段に入れ 20～28分 で加熱します。	



作りかた

1. ブレーン味、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5枚並べる。
4. 食品を入れずにメニュー△▽ 47 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を下段に入れて加熱する。残りも同様に加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約6分 加熱：約11分	プレーン味、ココア味 各5個分	 テーブルプレート 下段	275kcal	0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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	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

大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。

加熱後はすぐ取り出す

そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 150℃ で様子を見ながら加熱します。

焼きむらが気になるときは

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

冷凍今川焼き



作りかた

1. 冷凍今川焼きの包装や容器(トレイ)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 **下段** に入れ **メニュー△▽** **48 冷凍今川焼き** で、加熱する。

加熱の目安

加熱：約12分

1 回に作れる分量

2～5人分

使用付属品



テーブルプレート
下段

注意



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

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

子供や幼児が触れないように気をつけてください

破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください



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

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/少人数
2人分	2個	少人数
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ので、調理しないでください。

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。

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** **180℃** で予熱する。
5. ③に小麦粉をふるい入れ、木しゃもじで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜ、①を加えて手早く混ぜる。
6. ②に⑤の生地を一気に流し込み、底をたたいて、表面を平らにする。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を**下段**に入れ、**オープン** **160℃** に温度を変更し **20〜25分** で加熱する。
8. 焼き上がったらふきんの上にテーブルプレートを返し、ケーキ用型紙をはがして、焼き色のついている面を上にしてあら熱をとる。
9. 生地を裏返してナイフで1〜2cm間隔にすじをつけ、巻き終わりは2cmほど残してホイップクリームを塗り、くだものを並べて手前から巻き、巻き終わりを下にして形が安定したら切る。

手動

オープン

予熱：180℃ 約8分
加熱：160℃ 20〜25分

使用付属品

テーブルプレート
下段

カロリー

塩分

1060kcal

1.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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
牛乳	大さじ1・1/2
バター	15g
ホイップクリーム	適量
くだもの(いちごなど)	適量

ロールケーキのコツ

生地作りのポイントは
卵の泡立て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。
テーブルプレートに敷く型紙は
端を折り込むか、ねじってとめると型紙の形が安定します。より整った型紙を作りたいときは、端を折り込んでホチキスでとめるとよいでしょう。
紙をはがすときは
熱いうちにサッと霧を吹くか、ぬれふきんで溼らせてから両手でゆっくりはがします。
周りのかたさが気になるとき
ケーキの表面にシロップを塗るか、あら熱が取れたら乾いたふきんをかけてラップで包み、しばらくおいてから巻きます。
ホイップクリームを塗るときは
向こう側2cmほど残して塗ると、巻き終わりがきれいです。
焼きむらが気になるときは
加熱時間の2/3〜3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。
焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは
表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

共立て法の作りかた

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

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ばす。

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



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



6. パイ皿に生地をのせてぴったりと敷き、まわりの生地は切り落とす。



7. 底全体にフォークで穴をあける。



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



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



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

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

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

手動

オープン

200℃
予熱：約10分
加熱：35〜45分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

2549kcal

塩分

2.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

材料

直径21cmの金属製パイ皿1枚分

小麦粉(強力粉)

100g

小麦粉(薄力粉)

100g

バター(2cm角に切る、冷たい物)

140g

冷水

90〜110mL

りんごのプリザーブ

300g

<つやだし用卵> 卵(溶きほぐす)

1/2個

<つやだし用卵> 塩

小さじ1/4

アップルパイのコツ

型は金属製の物を

耐熱ガラス製の型では熱伝導率が低いため、上手に焼けないことがあります。

生地が扱いにくいときは

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

冷凍パイシートを使うと便利

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

焼きむらが気になるときは

残り時間10〜15分でパイ皿の前後を入れかえます。

手動

りんごのプリザーブ



作りかた

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

手動

レンジ

600W
加熱：7～9分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

774kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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

柔らかプリン



作りかた

- 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①を小さじ1ずつ入れる。
- 別の耐熱容器にBを合わせて入れ **レンジ** **500W** **2～3分** で加熱し、かき混ぜて砂糖を溶かす。卵黄と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、②の容器に分け入れる。
- 取り外したテーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4(分量外)を注ぎ入れ、その上に③を図のように並べる。



キッチンペーパー

- ④を **下段** に入れ **オープン** **予熱無** **120℃** **40～45分** で加熱する。
- あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

手動

オープン

120℃
加熱：40～45分

使用付属品

テーブルプレート
下段
(簡易スチーム式)

カロリー

213kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

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

柔らかプリンのコツ

加熱する前の卵液の温度は
35～40℃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。



作りかた

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

手動
オープン
150℃ 予熱：約6分 加熱：35～45分

使用付属品
 テーブルプレート 下段

カロリー	塩分
295kcal	0.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



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

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



作りかた

1. 食パンをテーブルプレートの中央に置き、**上段**に入れる。
2. 食パンの枚数に応じて下表を参照し **トースト** **11 トースト(裏返し)** で加熱する。
3. 加熱途中で裏返し報知音が鳴ったら、裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

加熱の目安
加熱：約8分

1回に作れる分量
1～2枚

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-F6E対応レシピです。

注意



バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります



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

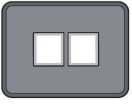
材料	1枚分	2枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)	1枚	2枚

トーストのコツ

トースト で焼ける食パンは

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

並べかたと枚数に合わせた設定

枚数	並べかた	トースト
1枚		少人数 仕上がり調節 中
2枚		仕上がり調節 中

食パンはテーブルプレートの中央に置きます。

焼き色を変えたいときは

5段階の仕上がり調節で焼き加減を調節できます。

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼き具合が異なります。

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

冷蔵または冷凍保存した食パンは

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

焼きが足りなかったときは

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



作りかた

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



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



6. 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。

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



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



9. ⑧を加熱室底面にセットし **レンジ発酵** **8～12分** 仕上がり調節 **中** で2次発酵をする。

10. 発酵後、テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **メニュー** **△▽** **49 簡単パン** で予熱する。

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

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約7分 加熱：約22分	8個分	 テーブルプレート 下段	85kcal	0.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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ほどの大きさと、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。ラップかたか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

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは
表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。
加熱が足りなかったときは
オープン **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 **下段** に入れ **20～30分** で加熱します。

オート50

ピザ(パン生地)



作りかた

1. ポリ袋(市販)にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
2. ①にBを入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせ、約5分十分にこねる。
3. ②を2〜3cmの厚さに整え、レンジ発酵 約10分 仕上がり調節 中 で発酵をする。
4. 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
5. 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれふきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約15分休ませる。(ベンチタイム)
6. 取り外したテーブルプレートにクッキングシートを敷き、⑤をのせて直径約24cmの円形にのばし、生地の全体にフォークで穴をあける。
7. 生地にふちを約1cm残してピザソースを塗りCを並べて塩、こしょうをし、スタッフドオリーブとピザ用チーズを全体に散らす。
8. 食品を入れずにメニュー△▽ 50 ピザ (パン生地) で予熱する。
9. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑦を 下段 に入れ、加熱する。

加熱の目安	1 回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約10分 加熱：約22分	直径24cmのピザ1枚分	 テーブルプレート 下段	1613kcal	9.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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24cmのピザ1枚分
A 小麦粉(強力粉)	100g
A 小麦粉(薄力粉)	50g
A 砂糖	10g
A 塩	2g
ドライイースト	2g
B 水	100mL
B オリーブ油	15mL
ピザソース(市販の物)	適量
C 玉ねぎ(薄切り)	75g
C ベーコン(たんざく切り)	50g
C サラミソーセージ(薄切り)	8枚
C ピーマン(輪切り)	2個
C マッシュルーム(缶詰、薄切り)	小1/2缶(約25g)
塩、こしょう	各少々
スタッフドオリーブ(薄切り)	4個
ピザ用チーズ	100g

ピザ(パン生地)のコツ

焼き上がったピザを切り分けるときは

キッチンばさみを使うと便利です。

加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 190℃ で様子を見ながら加熱します。

冷凍ピザは

市販のピザを参照して焼きます。

手で焼くときは

オープン 予熱有 190℃ 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 18〜29分 で加熱します。

バターロール(ロールパン)



作りかた

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



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



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



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



- 生地を手ひらに挟み、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 オープン発酵 予熱無 40℃ 25～35分 で2次発酵する。終了音が鳴ったら、発酵具合を確認し、2～2.5倍になれば、発酵は十分。



- 発酵後、テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オープン 予熱有 200℃ で予熱をする。

- ⑨の表面に、つやだし用卵を薄くていねいに塗る。

- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑩を下段に入れ オープン 160℃ に温度を変更し、18～28分 で加熱する。

手動
オープン
予熱：200℃ 約10分 加熱：160℃ 18～28分

使用付属品
 テーブルプレート 下段

カロリー	塩分
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-F6E対応レシピです。	

注意



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

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

バターロールのコツ

こねあげた生地の温度は

25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは多少低めにします。

発酵温度は

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

発酵の仕上がり具合は

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

ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように

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

生地の扱いはいていねいに

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

つやだし用卵は薄くていねいに

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

焼きむらが気になるときは

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

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

手動

トースト(裏返し)



作りかた

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

手動

グリル

加熱：5～10分

使用付属品

 テーブルプレート
上段

カロリー

158kcal

塩分

0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

注意



禁止

バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります



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

食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)

1枚分

1枚

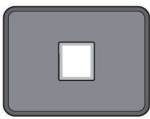
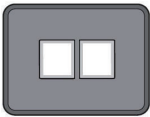
2枚分

2枚

トーストのコツ

並べかたと加熱時間は

テーブルプレートの中央に置きます。端の方に置くと焼き色がつきません。

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

冷蔵または冷凍保存した食パンは

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

手動

市販のピザ

市販のピザ



手動

オープン

190℃

予熱：約9分

加熱：10～18分

使用付属品

 テーブルプレート
下段

注意



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

市販のピザ

1枚分

1枚

作りかた

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

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。

ゆであげパスタ



作りかた

- 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。
- 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△▽26 ゆであげパスタで加熱する。
- 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11分	1～2人分	 テーブルプレート底面	358kcal	0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E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

ひとくちメモ

- *1人分の場合は、ゆであげパスタ 少人数で加熱します。

パスタのコツ

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

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

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

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

油は
好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

加熱が足りなかったときは
レンジ 200W で様子を見ながら加熱します。

カルボナーラ



作りかた

- 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。
- 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△▽27 カルボナーラで加熱する。
- 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-F6E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

- *1人分の場合は、カルボナーラ 少人数で加熱します。
- *Bのかわりに市販のカルボナーラソースを使ってもよいでしょう。

パスタのコツ

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

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

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

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

油は
好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

加熱が足りなかったときは
レンジ 200W で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- 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。
- 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△▽28 ペペロンチーノで加熱する。
- 加熱後、やけどに注意してラップを外し、よくかき混ぜて麺をほぐし、塩を加えてさらに混ぜ器に盛る。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約11分	1～2人分	 テーブルプレート 底面	367kcal	1.2g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。 このレシピはMRO-F6E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		

ひとくちメモ

*1人分の場合は、ペペロンチーノ 少人数 で加熱します。

パスタのコツ

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

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

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

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

油は
好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

加熱が足りなかったときは
レンジ 200W で様子を見ながら加熱します。



作りかた

- 深さのある平皿に野菜ミックスの1/2量、めん、豚肉の順に入れ、ソース、塩、こしょうをし、残りの野菜をのせてかるくラップをする。
- ①をテーブルプレートの中央に置きメニュー△▽38 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8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-F6E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		

ひとくちメモ

*1人分は焼きそば 少人数 で加熱します。

焼きそば・焼きうどんのコツ

容器は
少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。

加熱が足りなかったときは
レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

オート
39

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△▽ 39 焼きうどん で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

加熱の目安

加熱：約8分

1回に作れる分量

1～2人分

使用付属品

 テーブルプレート底面

カロリー

309kcal

塩分

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-F6E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

ひとくちメモ

*1人分は 焼きうどん 少人数 で加熱します。

焼きそば・焼きうどんのコツ

容器は

少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。

加熱が足りなかったときは

レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

手動

炊飯(ごはん)



- 作りかた
1. 米は洗い、ザルに上げて水けを切る。

2. 大きくて深めの煮込み容器に入れ、分量の水を加えてふたをして、30分程度つけて吸水させる。

3. ②をテーブルプレートの中央に置きレンジ 600W 約10分、レンジ 200W 20～25分 でリレー加熱してかき混ぜ、ふきんとふたをして蒸らす。

手動

レンジ

リレー

600W
加熱：約10分
200W
加熱：20～25分

使用付属品

 テーブルプレート底面

カロリー

286kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6E対応レシピです。

材料	4人分
米	カップ2(320g)
水	440～480mL

炊飯・赤飯のコツ

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

- もち米は洗い、ザルに上げて水けを切る。
- 深めの煮込み容器に入れて分量のささげのゆで汁と水を加え、30分程度つけて吸水させる。
- 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。
- 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-F6E対応レシピです。

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

ひとくちメモ

- ささげの量はお好みで加減します。
- 赤飯の色の濃淡は、ささげのゆで汁の量で加減します。

炊飯・赤飯のコツ

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。

冷凍鶏のから揚げ



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 **下段** に入れ **メニュー△▽** **40 冷凍鶏のから揚げ** で、加熱する。

加熱の目安

加熱：約15分

1 回に作れる分量

1～3人分

使用付属品



テーブルプレート
下段

注意



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

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

子供や幼児が触れないように気をつけてください

破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください



禁止

分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない
火災の原因になります

レンジ **500W** で様子を見ながら加熱します

材料

冷凍鶏のから揚げ(1個約40gの物)

1人分

3個(120g)

2人分

6個(240g)

3人分

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/少人数
1人分	3～4個	少人数
2人分	5～6個	中
3人分	7～9個	強

小さいから揚げ(1個約20gの物)の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

加熱が足りなかったときは

グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品バリッと調理のコツ

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

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

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

1回に調理できる分量未満の調理はできません

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

霜は取り除いてから調理する

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

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です

食品は冷凍室から出したての物を

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

包装や容器(トレイ)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ので、調理しないでください。

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。



作りかた

1. 冷凍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△▽** **41 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	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約13分	200～600g	 テーブルプレート 下段

注意


指示

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

取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
子供や幼児が触れないように気をつけてください
破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください


禁止

分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない
火災の原因になります
レンジ **500W**で様子を見ながら加熱します

材料	300g	600g
冷凍チャーハン	300g	600g

冷凍チャーハンのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

分量	仕上がり調節/少人数
200～300g	少人数
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。

冷凍食品パリッと調理のコツ

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

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

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

1回に調理できる分量未満の調理はできません

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

霜は取り除いてから調理する

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

冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃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ので、調理しないでください。

ラップを使用しない

オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

クッキングシートを敷きます。



作りかた

1. 冷凍たこ焼きの包装や容器(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を下段に入れメニュー△▽42冷凍たこ焼きで、加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約14分	1～3人分	 テーブルプレート 下段

注意



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

取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
子供や幼児が触れないように気をつけてください
破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください



分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない
火災の原因になります
レンジ500Wで様子を見ながら加熱します

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

冷凍たこ焼きのコツ

分量と仕上がり調節の使いわけ

分量		仕上がり調節/少人数
1人分	6～9個	少人数
2人分	10～15個	中
3人分	16～18個	強

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

並べ方は
1人分(6個)

3人分(18個)

加熱が足りなかったときは
グリル で様子を見ながら加熱します。

冷凍食品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ので、調理しないでください。

ラップを使用しない
オープン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは
クッキングシートを敷きます。