日立過熱水蒸気オーブンレンジ

HITACHI

ヘルシーシェフ

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

販促物

MRO-WEE6　webレシピ集（印刷）



おすすめの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、
専用アプリ「ヘルシーシェフアプリ」にてご覧いただけます。

webレシピ集

日立電子レンジアプリ
ダウンロード

AA0004153-1

焼き物

オート022　熱風旨み焼き(牛肉)
応用022　牛のコチュジャン焼き(熱風旨み焼き)
応用022　牛のゆずこしょう焼き(熱風旨み焼き)
応用022　牛かたまり肉ＢＢＱ味(熱風旨み焼き)
応用022　牛のハニーマスタード(熱風旨み焼き)
オート023　熱風旨み焼き(豚肉)
応用023　豚の塩こうじ焼き(熱風旨み焼き)
応用023　豚の厚切りしょうが焼き(熱風旨み焼き)
応用023　豚のごまみそ焼き(熱風旨み焼き)
応用023　豚とりんごのロースト(熱風旨み焼き)
応用023　スペアリブＢＢＱ味(熱風旨み焼き)
応用023　スペアリブ黒酢照り焼き(熱風旨み焼き)
応用023　ガーリックポーク(熱風旨み焼き)
応用023　焼き豚(熱風旨み焼き)
応用023　豚のピリ辛照り焼き(熱風旨み焼き)
オート024　熱風旨み焼き(鶏肉)
応用024　鶏のハーブ焼き(熱風旨み焼き)
応用024　タンドリーチキン(熱風旨み焼き)
応用024　鶏の照り焼き(熱風旨み焼き)
応用024　鶏と野菜のみそマヨ焼き(熱風旨み焼き)
応用024　香味だれチキンステーキ(熱風旨み焼き)
応用024　鶏の黒酢照り焼き(熱風旨み焼き)
応用024　ピリ辛ウィング(熱風旨み焼き)
応用024　鶏手羽元のはちみつ焼き(熱風旨み焼き)
オート025　熱風旨み焼き(魚)
応用025　塩ざけ(熱風旨み焼き)
応用025　塩さば(熱風旨み焼き)
応用025　ぶりの照り焼き(熱風旨み焼き)
応用025　さわらの西京焼き(熱風旨み焼き)
応用025　白身魚のムニエル(熱風旨み焼き)
応用025　さんまの塩焼き(熱風旨み焼き)
応用025　白身魚の和風グリル(熱風旨み焼き)
応用025　鯛のレモンハーブ焼き(熱風旨み焼き)
応用025　あじの開き(熱風旨み焼き)
応用025　さばのみりん干し(熱風旨み焼き)
オート026　熱風旨み焼き(野菜)
応用026　キャベツのガーリックグリル(熱風旨み焼き)
応用026　彩り野菜のグリル(熱風旨み焼き)
応用026　ズッキーニのグリル(熱風旨み焼き)
応用026　ジャーマンポテト(熱風旨み焼き)
応用026　ハッセルバックポテト(熱風旨み焼き)
応用026　れんこんのグリルと生ハムのサラダ(熱風旨み焼き)
応用026　野菜のマリネ(熱風旨み焼き)
応用026　野菜とウィンナーのグリル(熱風旨み焼き)
応用026　野菜とベーコンのロースト(熱風旨み焼き)
オート027　ハンバーグ
応用027　ビーフハンバーグ
応用027　ピーマンの肉詰め
オート028　ハンバーグ(脱脂)
オート029　ローストビーフ
オート030　ビーフジャーキー
オート031　豚と野菜の塩昆布焼き
オート032　鶏のハーブ焼き(脱脂)
オート033　塩ざけ(減塩)
オート034　さけのホイル焼き
応用034　えびとほたてのホイル焼き
オート035　野菜の肉巻き
オート036　野菜とチーズのグリル
オート037　焼きいも
応用037　ベークドポテト
オート038　春巻き
オート156　サーモンのムニエル　きのこバターしょうゆソース
オート158　豚肉の柚子こしょう焼き（減塩しょうゆ使用）
オート159　アボカドとトマトのしょうゆパン粉焼き
オート163　鮭とほうれん草のマヨネーズグラタン
オート164　コーンマヨのピーマンカップ
オート165　ねぎのマヨ肉巻き
手動　スペアリブ
手動　ローストチキン
手動　チキンソテー
手動　焼きとり
手動　さけのムニエル
手動　トマトのチーズ焼き

グラタン・キッシュ

オート039　マカロニグラタン
応用039　えびのトマトソースグラタン
応用039　えびのドリア
応用039　ラザニア
オート040　なすとトマトのグラタン
オート041　焼きカレードリア
手動　ホワイトソース
手動　市販の冷凍グラタン
手動　トマトカレードリア
手動　ほうれん草のキッシュ

いため物

オート042　チンジャオロウスー
オート043　牛肉と玉ねぎのバターいため
オート044　牛肉チンゲン菜いため
オート045　牛肉と玉ねぎの甘辛いため
オート046　ホイコウロウ
オート047　豚肉とピーマンのみそそぼろ
オート048　豚肉もやしいため
オート049　豚バラとキャベツのみそいため
オート050　豚とアスパラのバターいため
オート051　白菜と鶏肉の中華いため
オート052　ピーマンと鶏の細切りいため
オート053　キャベツとひき肉甘辛いため
オート054　白菜とベーコンいため
オート055　えびチリ
オート056　チンゲン菜いため
オート057　野菜いため
オート058　しゃきしゃきれんこんみそバター
オート059　なすのみそいため
オート160　やわらかむね肉とカシューナッツ炒め
オート161　鯖とキャベツのサラダ

蒸し物

オート060　茶わん蒸し
オート061　豚肉としょうがの蒸し物
オート062　サラダチキン
オート063　鶏の簡単蒸し
オート064　鶏の酒蒸し
オート065　肉シューマイ
オート066　あさりの酒蒸し
オート067　ピーマンとツナのおつまみ
オート068　えのきとなすの中華風サラダ
オート069　枝豆
手動　手作り豆腐

揚げ物(ノンフライ)

オート070　鶏のから揚げ
オート071　鶏のから揚げ(脱脂)
オート072　鶏のしょうゆから揚げ
オート073　手羽先のから揚げ
オート074　とんカツ
オート075　ヒレカツ
オート076　チキンカツ
オート077　あじフライ
オート078　えびフライ
応用078　かきフライ
オート079　ポテトコロッケ
オート080　えびの天ぷら
オート081　魚介の天ぷら
オート082　野菜の天ぷら
オート083　桜えびのかき揚げ
オート084　チキン南蛮
オート147　鮭の南蛮漬け
手動　かき揚げ

カレー・シチュー

オート085　わがやのカレー・シチュー
応用085　カレー(ポーク＆ビーフ)
応用085　クリームシチュー
応用085　ビーフシチュー
オート086　キーマカレー
オート152　ルウ不要！ソースとケチャップで簡単!ハヤシライス

煮物

オート087　わがやの煮物
応用087　ほうれん草の煮びたし
応用087　和風野菜の煮物
応用087　かぼちゃの煮物
オート089　肉豆腐
応用089　なすの煮びたし
オート090　豚の角煮
オート091　肉じゃが
オート092　簡単肉じゃが
応用092　里いもの煮物
オート093　八宝菜
オート094　なすと豚ひき肉の甘みそ丼
オート095　マーボーなす
オート096　トマトで煮込んだロールキャベツ
オート097　やわらか煮込みハンバーグ
オート098　ぶり大根
オート099　かれいの煮つけ
オート100　きんぴらごぼう
オート101　ひじきの煮物
オート102　小松菜と油揚げの煮びたし
オート146　大根と手羽の煮物
オート148　たけのこの土佐煮
オート149　きのこのだし煮
オート150　野菜のトマト煮(ラタトゥイユ)
オート153　簡単！鶏肉のトマト煮
オート154　鮭のトマトパッツァ
オート155　レンジでタコのアラビアータ
手動　おでん
手動　黒豆

スープ・汁物

オート088　わがやのスープ
応用088　野菜たっぷりみそ汁
応用088　ミネストローネ
応用088　豆腐とわかめの中華スープ
オート103　かぼちゃスープ
オート104　クラムチャウダー
オート145　鶏団子とキャベツの絶品汁

ゆで物

応用012　ほうれん草のおひたし
応用012　キャベツの酢漬け
応用013　ポテトサラダ
応用013　イタリアンサラダ
オート105　ブロッコリーのおかかマヨ和え
オート106　豆苗と塩昆布のナムル
オート107　もやしときゅうりの中華風サラダ
オート157　さつまいもとかぼちゃのはちみつアーモンドサラダ
オート166　ほうれん草のツナマヨ和え

スイーツ

オート108　スポンジケーキ(デコレーションケーキ)
オート109　ガトーショコラ
オート110　シフォンケーキ(プレーン)
応用110　カプチーノシフォンケーキ
応用110　ココアシフォンケーキ
応用110　抹茶と甘納豆のシフォンケーキ
オート111　パウンドケーキ(プレーン)
応用111　チョコバナナパウンドケーキ
オート112　バナナメープルカップケーキ
オート113　バスクチーズケーキ
オート114　オートミールシリアルバー
オート115　スイートポテト
オート116　型抜きクッキー
応用116　絞り出しクッキー
応用116　アーモンドクッキー
応用116　スノークッキー
オート117　シュークリーム
応用117　エクレア
オート118　柔らかプリン
応用118　かぼちゃプリン
オート119　アフタヌーンティーセット
オート120　アソートクッキー
オート121　アイスボックスクッキー
オート122　ミックス粉で簡単クッキー
オート123　ミックス粉で簡単カップケーキ
オート124　ミックス粉で簡単ドーナツ
オート125　簡単プチパイ
オート126　簡単シナモンロールパイ
オート127　簡単チョコクロワッサン
オート128　フルーツピザ
手動　カスタードクリーム
手動　塩キャラメルクリーム
手動　チーズケーキ
手動　スフレチーズケーキ
手動　ロールケーキ(プレーン)
手動　抹茶ロールケーキ
手動　アップルパイ
手動　りんごのプリザーブ
手動　マドレーヌ
手動　マフィン
手動　ブラウニー
手動　ココアマカロン
手動　プリン
手動　いそべ巻き
手動　フルーツ大福
手動　プチパイ
手動　いちごジャム
手動　焼きりんご
手動　マフィン＆プチパイ
手動　ブラウニー＆プチパイ

パン・ピザ

オート128　フルーツピザ
オート129　トースト(裏返し)
オート130　スチームトースト(裏返し)
オート131　バターロール(ロールパン)
オート132　フランスパン(バタール・クーペ)
応用132　ブール
応用132　シャンピニオン
応用132　ベーコンエピ
オート133　簡単パン
応用133　簡単レーズンパン
応用133　簡単あんパン
応用133　油で揚げないカレーパン
オート134　クリスピーピザ
手動　市販のピザ
手動　トースト(裏返し)
手動　スチームトースト(裏返し)
手動　山形食パン
手動　メロンパン
手動　シュトーレン
手動　フォカッチャ
手動　ピザ(パン生地)
手動　シーフードピザ
手動　簡単肉まん

パスタ

オート135　わがやのパスタ
応用135　きのこのクリームソースパスタ
応用135　なすのトマトソースパスタ
応用135　ほうれん草のしょうゆパスタ
オート136　ゆであげパスタ
オート137　カルボナーラ
オート138　ペペロンチーノ
オート139　あさりのパスタ(ボンゴレビアンコ)
オート140　お手軽ナポリタン
オート141　きのこのスープパスタ
オート151　三ツ星ナポリタン

その他麺・ごはん物

オート142　焼きそば
オート143　焼きうどん
オート162　シーフードリゾット
オート167　素うどん
オート168　カレーうどん
オート169　けんちんうどん
手動　炊飯(ごはん)
手動　五穀ごはん
手動　赤飯(おこわ)
手動　山菜おこわ

セットメニュー・2品同時

オート119　アフタヌーンティーセット
オート120　アソートクッキー
オート121　アイスボックスクッキー
オート144　トーストセット
手動　鶏から揚げ＆トマトのチーズ焼き
手動　さけムニエル＆焼き野菜
手動　マフィン＆プチパイ
手動　ブラウニー＆プチパイ

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。(一例です。)

ハンバーグ



鶏のから揚げ



保存期間は

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

加熱するときは冷凍室から出したての物を

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

常温で放置して溶けかけたときは

溶けかけた食品は、オートメニューでは焼けません。角皿にアルミホイルを敷き、食品を並べ**中段**に入れ オーブン 予熱無 1段 230℃ で、様子を見ながら加熱します。

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（フリージング）のコツ

1回に焼ける分量は
200g～1kg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。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。

●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。)

かたまり肉



とんカツ用



手羽元



切り身



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

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

常温で放置して溶けかけたときは
保存状態の選択画面で［常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ］を選択して加熱します。

オート 022 熱風旨み焼き(牛肉)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。





指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 牛肉は、筋切りをし、フォークなどで穴を開け、塩こしょうをする。
3. ②を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 022 熱風旨み焼き(牛肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] で加熱する。スタート後、「常温/冷蔵」「冷凍」表示が出たときは、食品の保存状態を選んでから加熱する。

材料	700g分
牛肉ステーキ用(ロース肉、厚さ約1cm、1枚約100gの物)	4枚(400g)
塩、こしょう	各適量
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	100g
黄パプリカ(ひとくち大に切る)	100g
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。

熱風旨み焼き(牛肉)のコツ

形状の種類 厚切り肉



厚さ1～2cmにスライスされた肉を調理します。

形状の種類 かたまり肉



部位に切り分けられたかたまり肉を調理します。
厚さ4cm以下のものを使用します。

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。

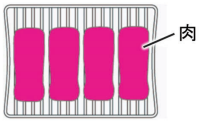
味付けは
好みのもので調理することができます。
塩こしょう以外の味付けを加熱する場合、または塩こしょうとその他の味付けを同時に加熱する場合は、焼き色がつきやすいため仕上がり調節 やや弱 または 弱 で加熱します。

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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。

並べかたは
焼網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、焼網、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。

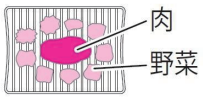
汚れが気になるときは

テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
022

牛のコチュジャン焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約18分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
464kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 牛肉は筋切りをし、フォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、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。
4. ③を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。
5. ④を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 022 熱風旨み焼き(牛肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

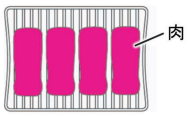


材料	600g分(4人分相当)
牛肉ステーキ用(ロース肉、厚さ約1cm、1枚約100gの物)	4枚(400g)
A コチュジャン	大さじ2
A オイスターソース	大さじ1
A 砂糖	大さじ1
A しょうゆ	大さじ2
玉ねぎ(7mm厚さの半月切り)	80g
ピーマン(種を取り、縦に2等分)	2個
エリンギ(縦に薄切り)	50g

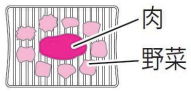
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。

並べかたは
焼網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。

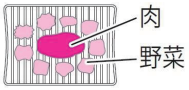


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 ～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 022 牛のゆずこしょう焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約18分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
463kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 牛肉は筋切りをし、フォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、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。
4. ③を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。



5. ④を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 022 熱風旨み焼き(牛肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。





指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

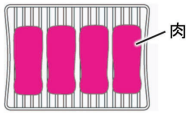


材料	600g分(4人分相当)
牛ロース肉(厚さ約1cm、１枚約100gの物)	4枚(400g)
A 酒	大さじ1
A しょうゆ	大さじ2
A ゆずこしょう	小さじ1
ししとう(へたと種をとる)	4本(20g)
かぼちゃ(厚さ7mmの薄切り)	180g

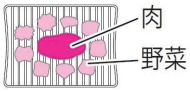
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは

焼網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。

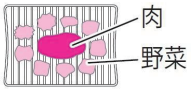


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
022

牛かたまり肉ＢＢＱ味(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約24分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
334kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 牛肉はフォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、3時間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。
4. ③を焼網の中央に置く。
5. ④を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 022 熱風旨み焼き(牛肉) 種類 かたまり肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。
6. 加熱後、10分程度おき、切り分ける。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

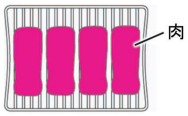


材料	500g分(4人分相当)
牛もも肉(厚さ約4cmのかたまりの物)	500g
A トマトケチャップ	1/2カップ
A ウスターソース	1/4カップ
A にんにく(すりおろす)	大さじ1/2
A はちみつ	大さじ1
A 酢	大さじ1
A 塩、こしょう	各少々

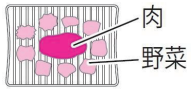
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは

焼網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。

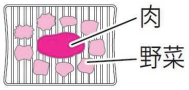


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 ～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
022

牛のハニーマスタード(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約24分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
334kcal	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。

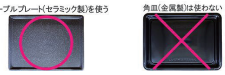
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 牛肉はフォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、3時間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。
4. ③を焼網の中央に置く。
5. ④を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ、022 熱風旨み焼き(牛肉) 種類 かたまり肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。
6. 加熱後、10分程度おき、切り分ける。

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ブン用手袋を使う**

禁止　**角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示　**焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

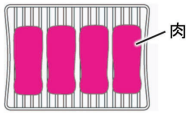


材料	500g分(4人分相当)
牛もも肉(厚さ約4cmのかたまりの物)	500g
A はちみつ	大さじ3
A しょうゆ	大さじ2
A 粒マスタード	大さじ2
A にんにく(すりおろす)	1片
A 塩	小さじ1
A あらびき黒こしょう	適量

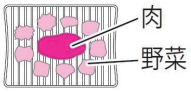
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で[常温/冷蔵]または[冷凍のみ]を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、[常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ]を選択して加熱します。
並べかたは

焼網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。

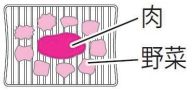


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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

オート 023 熱風旨み焼き(豚肉)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約23分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

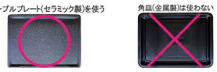
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉は、筋切りをし、フォークなどで穴を開け、塩こしょうをする。
3. ②を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] で加熱する。スタート後、「常温/冷蔵」「冷凍」表示が出たときは、食品の保存状態を選んでから加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分
豚ロース肉(厚さ約1cm、1枚約100gの物)	4枚(400g)
塩、こしょう	各適量
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	100g
黄パプリカ(ひとくち大に切る)	100g
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。

熱風旨み焼き(豚肉)のコツ

形状の種類 厚切り肉



厚さ1〜2cmにスライスされた肉を調理します。

形状の種類 かたまり肉



部位に切り分けられたかたまり肉を調理します。
厚さ4cm以下のものを使用します。

形状の種類 骨付き肉



細かく切り分けられた骨付き肉を調理します。骨を細かく切り分けていないかたまり状の肉は仕上がり調節 強 に合わせます。
骨が手前になるように並べます。

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。

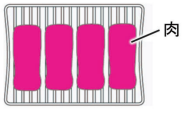
味付けは
好みのもので調理することができます。
塩こしょう以外の味付けを加熱する場合、または塩こしょうとその他の味付けを同時に加熱する場合は、焼き色がつきやすいため仕上がり調節 やや弱 または 弱 で加熱します。

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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。

並べかたは
焼網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、焼網、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。

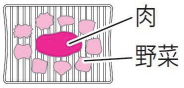
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。

アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱 ～ やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱 ～ やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱 ～ やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱 ～ やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱 ～ やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中 ～ 強	鶏のハーブ焼き
		弱 ～ やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱 ～ やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 ～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 023 豚の塩こうじ焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約21分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
409kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚バラ肉は1.5cm〜2cm厚さで12等分する。
3. ポリ袋(市販)に②と塩こうじを加えて混ぜ合わせ、冷蔵室で1時間以上置く。
4. 袋から肉を取り出し、焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



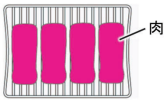
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



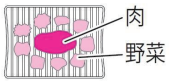
材料	400g分(4人分相当)
豚バラかたまり肉	400g
塩こうじ	大さじ2

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
023

豚の厚切りしょうが焼き(熱風旨み焼き)



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉を合わせた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。
3. ②を焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 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
加熱：約21分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
289kcal	1.5g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



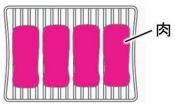
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



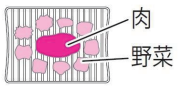
材料	400g分(4人分相当)
豚ロース肉(厚さ約1cm、1枚約100gの物)	4枚
A 酒	大さじ3
A しょうゆ	大さじ2
A しょうが(すりおろし)	大さじ1
A 砂糖	小さじ2

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。

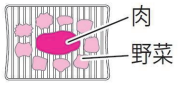


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
023

豚のごまみそ焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約21分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
328kcal	1.9g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

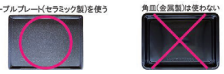
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉は筋切りをし、フォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、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。
4. ③を焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

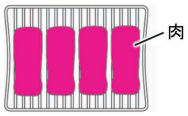


材料	400g分(4人分相当)
豚ロース肉(厚さ約1cm、1枚約100gの物)	4枚
A しょうが(すりおろす)	大さじ1
A 白みそ	大さじ3
A すりごま	大さじ1
A みりん	大さじ1
A 酒	大さじ1
A 砂糖	大さじ1

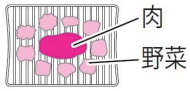
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で[常温/冷蔵]または[冷凍のみ]を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、[常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ]を選択して加熱します。
並べかたは

焼網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。

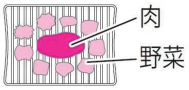


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 ～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 023

豚とりんごのロースト(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

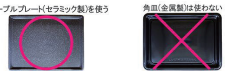
カロリー	塩分
322kcal	2.2g

※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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



作りかた

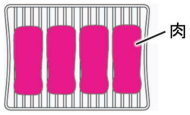
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉は筋切りをし、フォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、15分程度つけて下味をつける。
4. ③を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりにりんごを並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。
5. 加熱後、皿に盛り、テーブルプレートにたまったソースをかけ、バターをのせる。

材料	500g分(4人分相当)
豚ロース肉(厚さ約1cm、1枚約100gの物)	4枚
りんご(7mm厚さの薄切り)	8枚(100g)
A バルサミコ酢	大さじ3
A しょうゆ	大さじ2
A 砂糖	大さじ1/2
A 塩	小さじ1/2
バター	適量

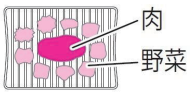
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは

焼網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。

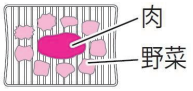


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
023

スペアリブＢＢＱ味(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約39分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
564kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. スペアリブは骨にそって2/3ほど切込みを入れ、塩、こしょうをする。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れて、3時間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。
4. ③の骨を手前にして、焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 骨付き肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

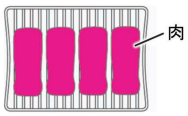


材料	800g分(4人分相当)
スペアリブ	800g
塩、こしょう	各少々
A にんにく(すりおろす)	2片
A トマトケチャップ	大さじ4
A ウスターソース	大さじ2
A しょうゆ	大さじ2
A みりん	大さじ1
A 酢	大さじ1

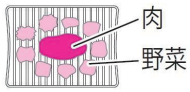
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。

並べかたは
焼網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。

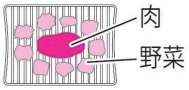


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 ～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
023

スペアリブ黒酢照り焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約39分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
566kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. スペアリブは骨にそって2/3ほど切込みを入れ、塩、こしょうをする。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れて、3時間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。
4. ③の骨を手前にして、焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 骨付き肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

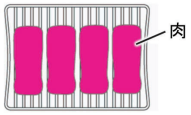


材料	800g分(4人分相当)
スペアリブ	800g
A しょうゆ	大さじ2
A オイスターソース	大さじ2
A はちみつ	大さじ2
A 黒酢	大さじ2
A しょうが汁	小さじ1
A にんにく(すりおろす)	小さじ1/2

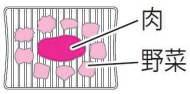
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で[常温/冷蔵]または[冷凍のみ]を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、[常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ]を選択して加熱します。
並べかたは

焼網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。

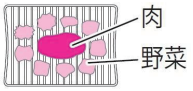


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 023 ガーリックポーク(熱風旨み焼き)



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉は、フォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、3時間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。
4. ③を焼網の中央にのせ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 かたまり肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。
5. 加熱後、10分程度おき、切り分ける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約36分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
319kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



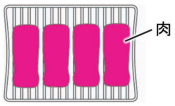
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	500g分(4人分相当)
豚肩ロース(厚さ約4cmのかたまりの物)	500g
A 塩、こしょう	適量
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
A ガーリックパウダー	適量

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 023

焼き豚(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約36分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
294kcal	2.5g

※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。

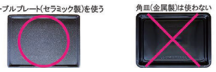
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉は、フォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、3時間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。
4. ③を焼網の中央にのせ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 かたまり肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。
5. 加熱後、10分程度おき、切り分ける。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

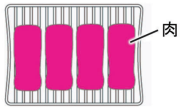


材料	500g分(4人分相当)
豚肩ロース肉(厚さ約4cmのかたまりの物)	500g
A 砂糖	大さじ3
A 塩	小さじ1
A しょうゆ	小さじ2
A オイスターソース	大さじ1
A 卵(溶きほぐす)	1個
A 小麦粉(薄力粉)	大さじ4
A 五香粉(ウーシャンフェン)	少々
A 白すりごま	小さじ1/2
A はちみつ	大さじ1

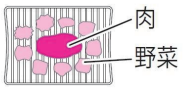
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は

加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で[常温/冷蔵]または[冷凍のみ]を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、[常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ]を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 023 豚のピリ辛照り焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約36分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
333kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉は、フォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、3時間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。
4. ③を焼網の中央にのせ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 023 熱風旨み焼き(豚肉) 種類 かたまり肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。
5. 加熱後、10分程度おき、切り分ける。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



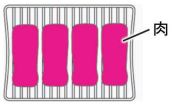
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



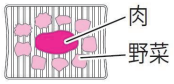
材料	500g分(4人分相当)
豚肩ロース肉(厚さ約4cmのかたまりの物)	500g
A 豆板醤(トウバンジャン)	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1
A 砂糖	大さじ1

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で[常温/冷蔵]または[冷凍のみ]を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、[常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ]を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。

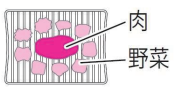


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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

オート 024 熱風旨み焼き(鶏肉)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。





指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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れ目を入れて、塩、こしょうをする。
3. ②を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] で加熱する。スタート後、「常温/冷蔵」「冷凍」表示が出たときは、食品の保存状態を選んでから加熱する。

材料	700g分
鶏もも肉(皮付き、1枚約200gの物)	2枚(400g)
塩、こしょう	各適量
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	100g
黄パプリカ(ひとくち大に切る)	100g
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。

熱風旨み焼き(鶏肉)のコツ

形状の種類 厚切り肉



部位に切り分けられた肉を調理します。

形状の種類 骨付き肉



部位に切り分けられた骨付き肉を調理します。

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。

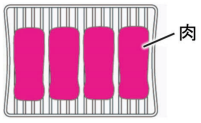
味付けは
好みのもので調理することができます。
塩こしょう以外の味付けを加熱する場合、または塩こしょうとその他の味付けを同時に加熱する場合は、焼き色がつきやすいため仕上がり調節 やや弱 または 弱 で加熱します。

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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。

並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。

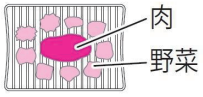
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。

アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 024 鶏のハーブ焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は、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。
3. ②の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



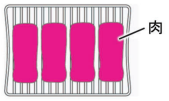
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



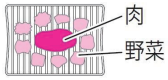
材料	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A 塩、こしょう	各少々
A タイム、マジョラム、ローズマリーなどのハーブ(生または乾燥品)	各少々

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。



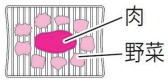
アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。

汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
024

タンドリーチキン(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

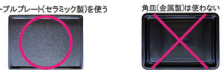
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は、厚みのあるところには切り目を入れ、1枚を6等分する。
3. ポリ袋(市販)に②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。
4. ③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**

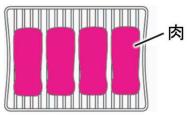


材料	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A カレー粉	大さじ1/2
A トマトケチャップ	大さじ1
A 砂糖	小さじ1
A 塩	小さじ1/2
A しょうが(すりおろし)	1/2かけ
A にんにく(すりおろし)	1かけ
A プレーンヨーグルト	30g

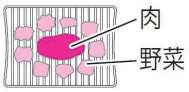
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。

並べかたは
焼網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。

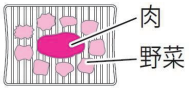


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 ～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
024

鶏の照り焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



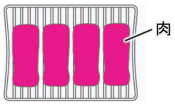
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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る。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、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。
4. ③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れ、024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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1
A みりん	大さじ1/2
A 砂糖	小さじ1/2
A しょうが汁	少々

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で[常温/冷蔵]または[冷凍のみ]を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、[常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ]を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
024

鶏と野菜のみそマヨ焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約26分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



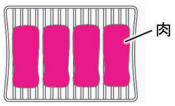
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は、厚みのあるところには切り目を入れ、1枚を9等分し、合わせたAをもみこみ、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。
3. クッキングシートを焼網よりひとまわり大きく切り、四隅をねじり、焼網にのせる。
4. キャベツをクッキングシートの上に平らに広げ、左右両側にじゃがいもを並べる。
5. キャベツの上に、②の皮を上にして重ならないように並べる。
6. ⑤を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

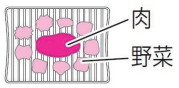
材料	900g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
A マヨネーズ	大さじ2
A みそ	大さじ2
キャベツ(ひとくち大に切る)	300g
じゃがいも(5mm幅の半月切り、水にさらす)	100g

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。

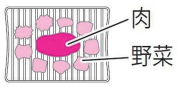


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
024

香味だれチキンステーキ(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
368kcal	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。

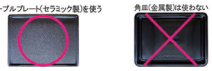
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は、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る。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、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り、片栗粉をまぶす。
4. ③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。
5. 加熱後、皿に盛り、Bをよく混ぜ合わせてかける。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



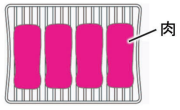
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



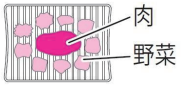
材料	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮付き、1枚約250gの物)	2枚
A 酒	大さじ1
A 塩	小さじ1
片栗粉	大さじ2
B 長ねぎ(みじん切り)	1本
B しょうが(みじん切り)	2片
B 青じそ(みじん切り)	8枚
B 酢	大さじ4
B しょうゆ	大さじ2
B 砂糖	大さじ2
B ごま油	大さじ2

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
024

鶏の黒酢照り焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
281kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



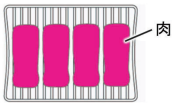
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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る。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、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。
4. ③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 厚切り肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

材料	500g分(4人分相当)
鶏もも肉(皮付き、1枚約250gの物)	2枚
A 黒酢	大さじ2
A はちみつ	大さじ1
A しょうゆ	大さじ2

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
024

ピリ辛ウィング(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約25分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



作りかた

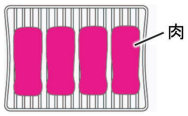
1. 給水タンクに満水まで水を入れてセットする。
2. 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、30分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
4. ③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 骨付き肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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

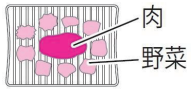
熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは

焼網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。

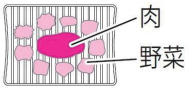


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱〜やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱〜やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱〜やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中〜強	鶏のハーブ焼き
		弱〜やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱〜やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 ～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 024

鶏手羽元のはちみつ焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約25分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



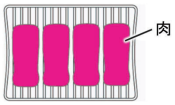
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
3. ポリ袋(市販)に②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。
4. ③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 024 熱風旨み焼き(鶏肉) 種類 骨付き肉 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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

熱風旨み焼き(牛肉)、熱風旨み焼き(豚肉)、熱風旨み焼き(鶏肉)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で[常温/冷蔵]または[冷凍のみ]を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、[常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ]を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(牛肉)	厚切り肉	弱～やや弱	牛のコチュジャン焼き
			牛のゆずこしょう焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	牛かたまり肉ＢＢＱ味
			牛のハニーマスタード
熱風旨み焼き(豚肉)	厚切り肉	弱～やや弱	豚の塩こうじ焼き
			豚の厚切りしょうが焼き
			豚のごまみそ焼き
			豚とりんごのロースト
	骨付き肉	弱～やや弱	スペアリブＢＢＱ味
			スペアリブ黒酢照り焼き
	かたまり肉	弱～やや弱	ガーリックポーク
			焼き豚
			豚のピリ辛照り焼き
熱風旨み焼き(鶏肉)	厚切り肉	中～強	鶏のハーブ焼き
		弱～やや弱	タンドリーチキン
			鶏の照り焼き
			鶏と野菜のみそマヨ焼き
			香味だれチキンステーキ
			鶏の黒酢照り焼き
	骨付き肉	弱～やや弱	ピリ辛ウィング
			鶏手羽元のはちみつ焼き

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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

オート 025 熱風旨み焼き(魚)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約25分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. さけは、全体に塩、こしょうをする。
3. ②を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 切り身 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] で加熱する。スタート後、「常温/冷蔵」「冷凍」表示が出たときは、食品の保存状態を選んでから加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分
生ざけの切り身(1切れ約100gの物)	4切れ(400g)
塩、こしょう	各適量
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	100g
黄パプリカ(ひとくち大に切る)	100g
ブロッコリー(小房に分ける)	100g

熱風旨み焼き(魚)のコツ

形状の種類 切り身



下ろした魚の切り身を調理します。

形状の種類 丸身

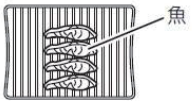


丸身の魚を調理します。
内臓を取り除いた物を使用します。
1尾約200～400ｇの物を使用します。それ以上の物は、仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。

形状の種類 干物



魚の干物を調理します。
1枚約100g以上、または1尾100g以上の物を使用します。
1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
味付けは
好みのもので調理することができます。
塩こしょう以外の味付けを加熱する場合、または塩こしょうとその他の味付けを同時に加熱する場合は、焼き色がつきやすいため仕上がり調節 やや弱 または 弱 で加熱します。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。



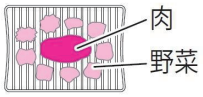
アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。

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。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と形状の種類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中～強	塩ざけ
			塩さば
		弱～やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中～強	さんまの塩焼き
		弱～やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中～強	あじの開き
		弱～やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
025

塩ざけ(熱風旨み焼き)



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 焼網に塩ざけを盛りつけたときに上になる方を上にして、中央に寄せて並べる。
3. ②を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 切り身 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 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
加熱：約19分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

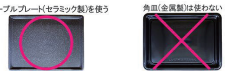
カロリー	塩分
159kcal	1.5g

※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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



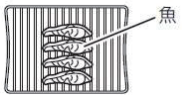
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



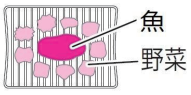
材料	320g分(4人分相当)
塩ざけの切り身(1切れ約80gの物)	4切れ

熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中～強	塩ざけ
			塩さば
		弱～やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中～強	さんまの塩焼き
		弱～やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中～強	あじの開き
		弱～やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 025 塩さば(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

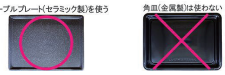
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. さばの水けを切り、焼網に皮目を上にして、中央に寄せて並べる。
3. ②を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 切り身 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



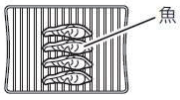
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



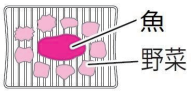
材料	400g分(4人分相当)
塩さば(1切れ約100gの物)	4切れ

熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中～強	塩ざけ
			塩さば
		弱～やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中～強	さんまの塩焼き
		弱～やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中～強	あじの開き
		弱～やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
025

ぶりの照り焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約24分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

注意

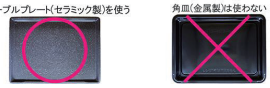
指示

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示

焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する



作りかた

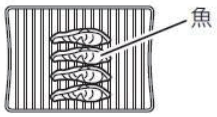
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ぶりは水けをふき取り、合わせたAに20分程度つけて下味をつけ、汁けをかるく切る。
3. 焼網にぶりを盛りつけたときに上になる方を上にして、中央に寄せて並べる。
4. ③を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 切り身 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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

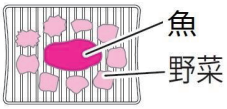
熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で[常温/冷蔵]または[冷凍のみ]を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、[常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ]を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。

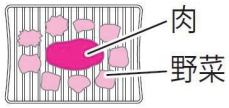


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中〜強	塩ざけ
			塩さば
		弱〜やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中〜強	さんまの塩焼き
		弱〜やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中〜強	あじの開き
		弱〜やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
025

さわらの西京焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約23分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
180kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. さわらの汁けをかるくふき取る。
3. ②を焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 切り身 保存状態 [常温/冷蔵] または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

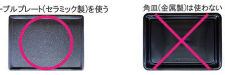
注意

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示

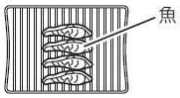
焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する



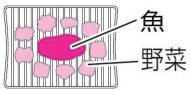
材料	320g分(4人分相当)
さわらの西京漬け(1切れ約80gの物)	4切れ

熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中～強	塩ざけ
			塩さば
		弱～やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中～強	さんまの塩焼き
		弱～やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中～強	あじの開き
		弱～やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 025 白身魚のムニエル(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約28分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

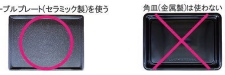
カロリー	塩分
184kcal	0.4g

※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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 耐熱容器にバターを入れ レンジ 200W 約1分30秒 で加熱して溶かす。
3. 白身魚は、全体に塩、こしょうをして小麦粉をふり、余分な小麦粉をはたいて落とす。
4. ③に②をからめ、焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 切り身 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。



材料	600g分(4人分相当)
白身魚(たい、すずき、たらなど1切れ約100gの物)	4切れ
塩、こしょう	各少々
バター	20g
小麦粉(薄力粉)	小さじ2
ミニトマト	12個
芽キャベツ	4個

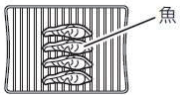
ひとくちメモ

好みでソースを付けて食べても良いでしょう。

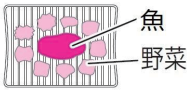
熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は

加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。

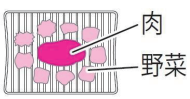


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中〜強	塩ざけ
			塩さば
		弱〜やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中〜強	さんまの塩焼き
		弱〜やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中〜強	あじの開き
		弱〜やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 025 さんまの塩焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約26分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
290kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. さんまは、内臓を取って水洗いし、水けを切ってから全体に塩をふり20分程度おき、水けをふき取る。
3. 焼網に②の盛りつけたとき上になる方を上にして、中央に寄せて並べる。
4. ③を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 丸身 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



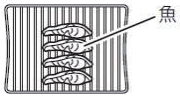
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



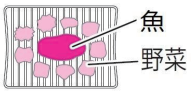
材料	600g分(4人分相当)
さんま(1尾約150gの物)	4尾
塩	小さじ1・1/4

熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中～強	塩ざけ
			塩さば
		弱～やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中～強	さんまの塩焼き
		弱～やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中～強	あじの開き
		弱～やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
025

白身魚の和風グリル(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約33分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
184kcal	1.6g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 魚はうろこ、内臓、えらを取って水洗いし、水気を切る。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れ、30分ほどつけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
4. しいたけのかさの内側を上にし、2gずつバターをのせる。
5. ③を焼網の中央にのせ、そのまわりに④や野菜を並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 丸身 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

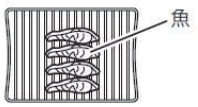
材料	750g分(4人分相当)
白身魚(たい、すずき、たらなど1尾約400gの物)	1尾
しょうゆ	大さじ2
A 酒	大さじ1
A しいたけ(石づきを取る)	5枚
バター	10g
長ねぎ(5cm幅に切る)	100g
ラディッシュ(葉は切り落とす)	5個
れんこん(7mm厚さの輪切りもしくは半月切り)	100g

ひとくちメモ

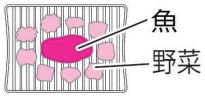
好みでソースを付けて食べても良いでしょう。

熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。

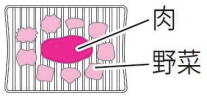


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中〜強	塩ざけ
			塩さば
		弱〜やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中〜強	さんまの塩焼き
		弱〜やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中〜強	あじの開き
		弱〜やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 025 鯛のレモンハーブ焼き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約33分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
286kcal	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。

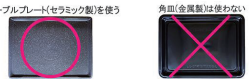
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 魚はうろこ、内臓、えらを取って水洗いし、片側3か所に切り目を入れて、水気を切る。 腹にAのハーブとにんにくを詰める。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたBを入れ、30分ほどつけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
4. 鯛の切れ目に、半月切りのレモンを差し込む。
5. ④を焼網の中央にのせ、そのまわりにミニトマトとブロッコリーを並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 丸身 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



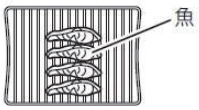
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



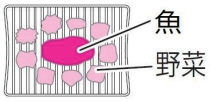
材料	750g分(4人分相当)
たい(1尾約400gの物)	1尾
レモン(2~3mmの半月切り)	3切れ
A ハーブ(ローズマリー、タイムなど)	2本
A にんにく(皮をむく)	1片
B オリーブ油	大さじ3
B ハーブ(ローズマリー、タイムなど)	2本
B にんにく(スライス)	1片
ミニトマト	10個
ブロッコリー(子房に分ける)	200g

熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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。

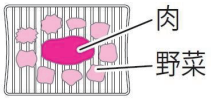


アルミホイルは使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、焼網、加熱室壁面、ドアガラスなどにアルミホイルが触れていると、火花(スパーク)の原因になります。
汚れが気になるときは
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中～強	塩ざけ
			塩さば
		弱～やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中～強	さんまの塩焼き
		弱～やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中～強	あじの開き
		弱～やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 025 あじの開き(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約17分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

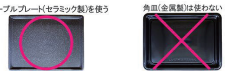
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 焼網にあじの盛りつけたときに上になる方を上にして、中央に寄せて並べる。
3. ②を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 干物 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



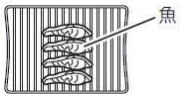
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



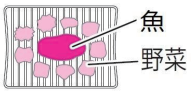
材料	200~240g分(2人分相当)
あじの開き(1枚100g~120gの物)	2枚

熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中～強	塩ざけ
			塩さば
		弱～やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中～強	さんまの塩焼き
		弱～やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中～強	あじの開き
		弱～やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 025 さばのみりん干し(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約23分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

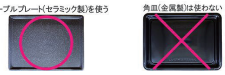
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 焼網にさばを盛り付けたときに上になる方を上にして、中央に寄せて並べる。
3. ②を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 025 熱風旨み焼き(魚) 種類 干物 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 やや弱 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



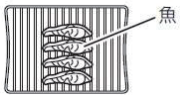
指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



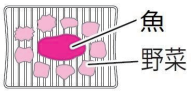
材料	400g分(4人分相当)
さばのみりん干し(1枚約200gの物)	2枚

熱風旨み焼き(魚)のアレンジレシピのコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
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。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
加熱直後にドアを開けるときは
油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。
いか、たこ、えびなどは調理しない
殻や皮(膜)のある物は、はじけや飛び散ることがあります。
アレンジレシピを熱風旨み焼きで調理する場合は
表を参照し、形状の種類と仕上がり調節を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(魚)	切り身	中～強	塩ざけ
			塩さば
		弱～やや弱	ぶりの照り焼き
			さわらの西京焼き
			白身魚のムニエル
	丸身	中～強	さんまの塩焼き
		弱～やや弱	白身魚の和風グリル
			鯛のレモンハーブ焼き
	干物	中～強	あじの開き
		弱～やや弱	さばのみりん干し

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
冷凍した野菜を常温/冷蔵した肉や魚と一緒に加熱する場合は、肉や魚を中央に並べ、まわりに野菜を並べます。



関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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

オート 026 熱風旨み焼き(野菜)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約24分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大、根菜は1〜2cm程度の厚さに切る。
3. ②を焼網に並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 026 熱風旨み焼き(野菜) 種類 ミックス 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] で加熱する。スタート後、「常温/冷蔵」「冷凍」表示が出たときは、食品の保存状態を選んでから加熱する。



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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分
ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、じゃがいも、さつまいも、赤パプリカ、黄パプリカ、かぼちゃ、ミニトマトなど合わせて	700g

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。

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。
根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。
1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
026

キャベツのガーリックグリル(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
97kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ポリ袋(市販)にキャベツ、ブロッコリーと合わせたAを入れて、混ぜ合わせる。
3. ②を焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れ 026 熱風旨み焼き(野菜) 種類 葉・果菜 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分(4人分相当)
キャベツ(芯を残したままくし形に切る)	400g
ブロッコリー(小房に分ける)	300g
A にんにく(薄切り)	適量
A アンチョビ(みじん切り)	適量
A オリーブ油	大さじ1・1/2

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。
根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。
1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。

冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 026 彩り野菜のグリル(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
150kcal	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。

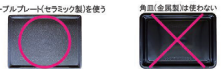
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切る。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れて、混ぜ合わせる。
4. ③をポリ袋から取り出して焼網に並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れ 026 熱風旨み焼き(野菜) 種類 葉・果菜 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分(4人分相当)
パプリカ、とうもろこし、かぼちゃ、ズッキーニ、なす、ミニトマトなど合わせて	700g
A オリーブ油	大さじ2
A 塩、こしょう	各少々

ひとくちメモ

とうもろこしは市販の真空パックされた物を使ってもよいでしょう。

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。
根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。
1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。

冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
026

ズッキーニのグリル(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
144kcal	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。

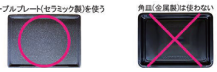
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ズッキーニは中身をくりぬき、くりぬいた中身をあらくきざむ。
3. 耐熱容器に②であらくきざんだズッキーニの中身、ミニトマト、ベーコンと合わせたAを入れ レンジ 500W 約3分 で加熱し、かるくつぶしながらかき混ぜる。
4. ②で中身をくりぬいたズッキーニに③を詰め、チーズをかけて焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れ 026 熱風旨み焼き(野菜) 種類 葉・果菜 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 強 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分(4人分相当)
ズッキーニ(タテ半分に切る)	3本(約600g)
ミニトマト(ヘタを取り、4等分に切る)	100g
ベーコン(1cm角に切る)	50g
A オリーブ油	大さじ1
A 塩、こしょう	各少々
A バジル	適量
ピザ用チーズまたは粉チーズ	30g

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。
根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
026

ジャーマンポテト(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約28分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
247kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 耐熱容器にバターを入れ レンジ 200W 約1分 で加熱して溶かす。
3. ベーコンは30×15cmの大きさに切ったクッキングシートに置き、両端をねじってとじる。
   クッキングシートの端が庫内天面に付くと焦げるため、しっかりねじって付かないようにする
4. ポリ袋(市販)にじゃがいも、玉ねぎ、合わせたAと②を入れ、混ぜ合わせる。
5. ④をポリ袋から取り出してクッキングシートを敷いた焼網に並べ、あいているスペースに③をのせる。
6. ⑤をテーブルプレートに置き中段に入れ 026熱風旨み焼き(野菜) 種類 根菜 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。
7. 加熱後、クッキングシートからベーコンを取り出して混ぜ合わせる。

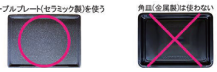
注意

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示

焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する



材料	700g分(4人分相当)
バター	5g
ベーコン(薄切りタイプの物、1cm幅に切る)	100g
じゃがいも(皮つき、2cm厚さの半月切り)	450g
玉ねぎ(くし形切り)	150g
A オリーブ油	大さじ1
A 粒マスタード	大さじ1
A 塩、こしょう	各少々

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。
根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
026

ハッセルバックポテト(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約34分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
285kcal	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。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. じゃがいもは下から5mmを残して、5mm幅の切り目を入れ、水に約10分つけておく。
3. ②の水気を拭き取り、切り目にベーコンとチーズを交互に挟む。
4. 20×15cmの大きさに切ったクッキングシート4枚に、③を1個ずつ置き、表面に塩、こしょうをふり、オリーブ油(各大さじ1/4)を回しかける。
5. ④の切り目がある方を下にし、表面は隠さないようにして、クッキングシートの両端をかるくねじって閉じる。
6. ⑤を焼網に並べ、テーブルプレートに置き中段に入れ 026熱風旨み焼き(野菜) 種類 根菜 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 強 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分(4人分相当)
じゃがいも(皮つき、1個約150gの物)	4個
ベーコン(薄切りタイプの物、2cm幅に切る)	80g
スライスチーズ(1枚を8等分に切る)	4枚
オリーブ油	大さじ1
塩、こしょう	各少々

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 菜・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。
根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。
1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。

冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	菜・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
026

れんこんのグリルと生ハムのサラダ(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
239kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**

加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。

熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。





指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. れんこんは皮をむき、2cm厚さの半月切りにし、水にさらす。
3. ②の水けをかるくきり、ポリ袋(市販)に入れ、オリーブ油を加えてよく混ぜ合わせる。
4. ③をポリ袋から取り出し焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き中段に入れ 026熱風旨み焼き(野菜) 種類 根菜 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 弱 で加熱する。
5. ④をひとくち大に切り、キウイ、生ハムを皿に盛り付け、合わせたAを好みでかける。

材料	700g分(4人分相当)
れんこん	700g
オリーブ油	大さじ1
キウイ(皮をむき、ひとくち大に切る)	1個
生ハム	8枚
A オリーブ油	大さじ2
A 塩	小さじ1/2
A 酢	大さじ2
A はちみつ	小さじ1/2
A こしょう	少々

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜

葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。

種類 根菜

根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。

根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。

れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。

種類 ミックス

葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。

根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。

根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。

1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。

冷凍保存した食材は

加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。

加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。

並べかたは

焼網の中央に寄せて並べます。

ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は

焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。

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、焼網、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

テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。

アレンジレシピを調理する場合は

表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックスで葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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 026

野菜のマリネ(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約24分	200g～1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
130kcal	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。

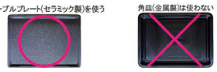
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大、根菜は1～2cm程度の厚さに切る。
3. ②を焼網に並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 026 熱風旨み焼き(野菜) 種類 ミックス 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。
4. 加熱後、合わせたAであえる。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分(4人分相当)
赤パプリカ、黄パプリカ、かぼちゃ、ズッキーニ、れんこん、エリンギ、ミニトマト、アスパラガスなど合わせて	700g
A オリーブ油	大さじ2
A 白ワインビネガー	大さじ1・1/3
A レモン汁	大さじ2/3
A はちみつ	小さじ2/3
A にんにく(すりおろす)	2/3片
A パセリ(みじん切り)	少々
A 塩、こしょう	各少々

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1～3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1～2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。

根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。
1回に調理できる分量は、200g～1kg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。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6～1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
026

野菜とウィンナーのグリル(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約24分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
171kcal	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。

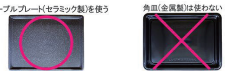
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大、根菜は1〜2cm程度の厚さに切る。ウインナーは切り込みをいれておく。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れて、混ぜ合わせる。
4. ③を取り出して焼網に並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ 026 熱風旨み焼き(野菜) 種類 ミックス 保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] 仕上がり調節 中 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分(4人分相当)
ブロッコリー、玉ねぎ、かぼちゃ、さつまいも、ミニトマトなど合わせて	600g
ウインナー(太めのもの)	100g
A オリーブ油	大さじ1
A 塩、こしょう	各少々

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。
根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。
1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。
冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6 〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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
026

野菜とベーコンのロースト(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約24分	200g〜1kg	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
178kcal	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。

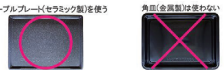
作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大、根菜は1〜2cm程度の厚さに切る。ブロックベーコンは2cm厚さに切る。
3. ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れて、混ぜ合わせる。
4. ③を取り出して焼網に並べ、取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ、026 熱風旨み焼き(野菜)、種類 ミックス、保存状態 [常温/冷蔵]または[冷凍のみ]、仕上がり調節 中 で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
熱風旨み焼きを調理するときは、角皿ではなくテーブルプレートを使用してください。



指示 **焼網(金属製)をオートメニューで使うときは、指定されたメニューで使用する**



材料	700g分(4人分相当)
かぶ、れんこん、ミニトマト、しめじなど合わせて	600g
ブロックベーコン(2cm厚さ)	100g
A オリーブ油	大さじ1
A ハーブソルト	適量
A 黒こしょう	少々

熱風旨み焼き(野菜)のコツ

種類 葉・果菜
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
種類 根菜
根菜をスライスするときは、厚さ1〜3cm程度に切ります。厚さ3cmのときは、仕上がり調節 やや強 か 強 で加熱します。
根菜を丸のまま加熱するときは、切り込みを入れてから仕上がり調節 強 で加熱します。
れんこんやかぶなど、未加熱でも食べられる物や食感を残したい物は、仕上がり調節 弱 で加熱します。
種類 ミックス
葉菜は芯を残したまま大きめのくし形切りにし、果・花菜は厚さ4cm以下のひとくち大に切ります。
根菜をスライスするときは、1〜2cm程度の厚さに切ります。根菜は葉菜、果・花菜に対して同程度の分量にします。
根菜を丸のまま加熱するときは切り込みを入れ、根菜だけを 根菜 仕上がり調節 強 で加熱します。
1回に調理できる分量は、200g〜1kg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。

冷凍保存した食材は
加熱前の食品の保存状態がすべて冷凍のときは、保存状態の選択画面で [常温/冷蔵]または[冷凍のみ] を選択して加熱します。
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物と、冷凍の物を混ぜて加熱するときは、**常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ**を参照し、 [常温/冷蔵と冷凍の組みあわせ] を選択して加熱します。
並べかたは
焼網の中央に寄せて並べます。
ミックス は根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。



形が小さく焼網から落ちてしまう物は
焼網の上にクッキングシートを敷いてから食材を並べます。
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、焼網、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
テーブルプレートにクッキングシートを敷き、食材を並べた焼網を置いて加熱します。
アレンジレシピを調理する場合は
表を参照し、仕上がり調節と野菜類を選択します。

オートメニュー名	形状の種類	仕上がり調節	アレンジレシピ名
熱風旨み焼き(野菜)	葉・果菜	中	キャベツのガーリックグリル
			彩り野菜のグリル
		強	ズッキーニのグリル
	根菜	中	ジャーマンポテト
		強	ハッセルバックポテト
		弱	れんこんのグリルと生ハムのサラダ
	ミックス	中	野菜のマリネ
			野菜とウィンナーのグリル
			野菜とベーコンのロースト

常温/冷蔵と冷凍の組みあわせのコツ

1回に調理できる分量は
加熱前の食品の保存状態が常温/冷蔵の物に対して、冷凍の物は0.6〜1倍程度の分量までです。
並べかたは
冷凍の物を焼網の中央に寄せて並べ、常温/冷蔵の物をまわりに並べます。
ミックス で葉菜、果・花菜を冷凍の物として加熱する場合は、根菜を中央に並べ、まわりに葉菜、果・花菜を並べます。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（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



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。

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

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

和風おろしソース



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。

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

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

カレーマヨソース



カロリー	塩分
364kcal	0.8g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	標準量
マヨネーズ	大さじ4
カレー粉	大さじ1
レモン汁	適量

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

バジルソース



カロリー	塩分
699kcal	0.5g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. ミキサーにⒶ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。

ガーリックバターソース



カロリー	塩分
303kcal	1.1g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

しょうゆバルサミコソース



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。

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

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。

オート
027

ハンバーグ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約31分	1〜4人分	テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください



下ごしらえ

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。下記コツ内の分量と下ごしらえ 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。冷凍しない場合は作りかた①に進む。
4. 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、③どうしがつかないようにして並べ、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. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. クッキングシートを敷いたテーブルプレートにハンバーグを並べ中段に入れ 027 ハンバーグ で加熱する。
3. 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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
A 玉ねぎ(みじん切り)	25g	50g	75g	100g
A バター	5g	7g	10g	15g
B 合びき肉	75g	150g	225g	300g
B パン粉	10g	15g	25g	カップ3/4(約30g)
B 牛乳	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
B 卵(溶きほぐす)	1/4個	1/2個	3/4個	1個
B 塩	少々	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	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	各適量

ハンバーグのコツ

生地の作りかた
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。
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。
分量と下ごしらえ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40秒
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

関連するコツ(別紙)
上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

応用
027

ビーフハンバーグ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約31分	1〜4人分	テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

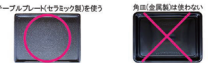
カロリー	塩分
346kcal	3.3g

※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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください



下ごしらえ

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。下記コツ内の分量と下ごしらえ 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。冷凍しない場合は作りかた①に進む。
4. 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、③どうしがつかないようにして並べ、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. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. クッキングシートを敷いたテーブルプレートにビーフハンバーグを並べ中段に入れ 027 ハンバーグ で加熱する。
3. 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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
A 玉ねぎ(みじん切り)	25g	50g	75g	100g
A バター	5g	7g	10g	15g
B 牛ひき肉	75g	150g	225g	300g
B パン粉	10g	15g	25g	カップ3/4（約30g）
B 牛乳	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
B 卵(溶きほぐす)	1/4個	1/2個	3/4個	1個
B 塩	少々	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	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	各適量

ビーフハンバーグのコツ

生地の作りかた
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。
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。
分量と下ごしらえ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40秒
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

関連するコツ(別紙)
上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

応用 027

ピーマンの肉詰め



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約33分	1〜4人分	テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

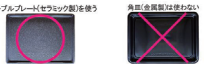
カロリー	塩分
261kcal	1.3g

※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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください



下ごしらえ

1. 耐熱容器にAを入れ レンジ 600W 約1分50秒 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下ごしらえ 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。冷凍しない場合は作りかた①に進む。
4. 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、③どうしがつかないようにして並べ、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. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. クッキングシートをのせたテーブルプレートにピーマンの肉詰めを中央に寄せて並べ、中段に入れ 027 ハンバーグ で加熱する。

材料	1人分（3個）	2人分（6個）	3人分（9個）	4人分（12個）
ピーマン	1・1/2個	3個	4・1/2個	6個
A 玉ねぎ(みじん切り)	35g	65g	100g	130g
A バター	3g	6g	9g	12g
B 豚ひき肉(または合びき肉)	65g	130g	195g	260g
B パン粉	5g	10g	15g	20g
B 卵(溶きほぐす)	1/4個	1/2個	3/4個	1個
B 塩	少々	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	少々
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量

ピーマンの肉詰めのコツ

生地の作りかたは
ねらないようによくかき混ぜ、空気抜きをしてから形を作って加熱すると、柔らかくふっくらと仕上がります。
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。
分量と下ごしらえ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40秒
2人分	500W	約1分10秒
3人分	600W	約1分30秒
4人分	600W	約1分50秒

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

オート 028

ハンバーグ(脱脂)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約3分 加熱：約25分	4人分	角皿　中段 テーブルプレート　底面 給水タンク　満水

ハンバーグ(4人分)
カロリーカット値：約 166 kcal 減　※1
調理後のカロリー：約 828 kcal　※2

※1　オートメニューハンバーグと「脱脂」で調理した場合のカロリー比較
※2　「脱脂」による調理後の食品のカロリー(日立調べ)

注意

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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 耐熱容器にAを入れ レンジ 600W 約2分30秒 で加熱する。
3. あら熱を取り、Bを加えてよく混ぜ、4等分する。
4. 手にサラダ油（分量外）をつけ、③を片手に数回たたきつけて空気を抜き、厚さ1.5〜2cmの小判型にして中央をくぼませる。
5. アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた角皿に④を並べる。
6. 食品を入れずに 028 ハンバーグ(脱脂) 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を中段に入れ、加熱する。
8. 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。

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

ハンバーグ(脱脂)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。
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。

オート
029

ローストビーフ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約50分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
276kcal	2.2g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う**

禁止　**角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 牛肉に塩、こしょうをし、にんにくをすり込み、サラダ油を全体に塗る。



3. ②を焼網の中央にのせる。



4. ③をテーブルプレートに置き 029 ローストビーフ で加熱する。
5. 加熱後、冷蔵室で十分に冷ましてから薄く切り、器に盛る。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
牛もも肉(かたまり)	200g	400g	600g	800g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
にんにく(すりおろす)	1/4片	1/2片	3/4片	1片
サラダ油	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1

ローストビーフのコツ

肉は冷蔵室から出したての物を
使用する肉は冷蔵室から出してすぐに使用します。
肉の直径は
4〜4.5cm（1人分）、4.5〜5cm（2人分）、5〜7cm（3人分以上）の物を使います。直径が小さい物は火が通り過ぎになります。仕上がり調整 弱 で加熱します。
塩、こしょうの分量は
塩は肉の重さの0.8〜1%、こしょうは肉の重さの0.3〜0.4%が目安です。
形状が不ぞろいの場合は
木綿製のたこ糸でしばって形を整えるか、ネットで包むと整った形状になります。
加熱終了後、焼きむらが気になるときは
焼網の前後を入れかえ、 オーブン 予熱無 1段 210℃ で様子を見ながら加熱します。

オート
030

ビーフジャーキー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約49分	3〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
103kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止　**角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 牛肉は合わせたAのつけ汁に1時間以上つけてから、ペーパータオルで水気をとり、焼網に重ならないように広げて並べる。
3. ②をテーブルプレートに置き中段に入れ 030 ビーフジャーキー で加熱する。

材料	3人分	4人分
牛赤身肉(薄切り)	150g	200g
A しょうゆ	大さじ1・1/2	大さじ2
A 白ワイン	大さじ3/4	大さじ1
A はちみつ	大さじ3/4	大さじ1
A にんにく(すりおろす)	少々	少々
A しょうが(すりおろす)	少々	少々
A ごま油	小さじ3/4	小さじ1
A 七味とうがらし、こしょう	各少々	各少々

ビーフジャーキーのコツ

Aのつけ汁のかわりに
塩、こしょうだけでもつくれます。
牛肉を豚ロース（薄切り）にかえて
ポークジャーキーが作れます。
加熱後、脂が気になるときは
ペーパータオルで脂をとります。
日持ちはしません
保存料を使っていませんので、冷蔵室に入れて1週間くらいで食べきるようにします。

お願い

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

オート
031

豚と野菜の塩昆布焼き



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
195kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



下ごしらえ

1. 豚肉に合わせたAをもみ込む。冷凍しない場合は下ごしらえ③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どうしがなるべく重ならないよう平らに並べ、密閉する。
3. 別の保存袋にBを入れ混ぜ合わせ平らにし、密閉する。冷凍しない場合は作りかた①に進む。
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焼網よりひとまわり大きく切り、四隅をねじり、テーブルプレートにのせた焼網にのせる。
2. 保存袋からBを取り出し、クッキングシートの上に平らに広げる。その上に保存袋から取り出した肉を重ならないように並べ中段に入れ 031 豚と野菜の塩昆布焼き で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
豚こま肉(薄切り、ひとくち大に切る)	75g	150g	225g	300g
A 片栗粉	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 酒	小さじ1/2	小さじ1	大さじ1/2	小さじ2
A 塩	少々	少々	小さじ3/4	小さじ1/2
B しめじ(子房に分ける)	20g	40g	60g	80g
B ほうれん草(食べやすい大きさに切る)	45g	90g	135g	180g
B 塩昆布	2.5g	5g	7.5g	10g
B しょうゆ	少々	少々	小さじ1/3	小さじ1/2

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

オート
032

鶏のハーブ焼き(脱脂)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約3分 加熱：約23分	4人分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

鶏のハーブ焼き(4人分)

カロリーカット値：約83kcal 減　※1
調理後のカロリー：約 851 kcal　※2

※1　オートメニュー鶏のハーブ焼きと「脱脂」で調理した場合のカロリー比較
※2 「脱脂」による調理後の食品のカロリー(日立調べ)

注意

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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は、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。皮を上にして、角皿の中央に寄せて並べる。
3. 食品を入れずに 032 鶏のハーブ焼き(脱脂) で予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、②を中段に入れ、加熱する。

材料	4人分
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

オート
033

塩ざけ(減塩)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約3分 加熱：約25分	4人分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

注意

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

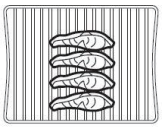
材料	4人分
塩ざけの切り身(1切れ約80gの物)	4切れ

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 角皿にアルミホイルを敷いて、塩ざけの盛りつけたときに上になる方を上にして、塩ざけ(減塩)のコツを参照して並べる。
3. 食品を入れずに 033 塩ざけ(減塩) で予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、②を中段に入れ、加熱する。

塩ざけ（減塩）のコツ

並べかたは
4人分



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。
焼き色は
魚に含まれる脂の量で変わります。3段階の仕上がり調節で焼き加減を調節します。

お願い

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

オート
034

さけのホイル焼き



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	1〜4人分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
230kcal	1.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

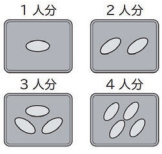
材料	1人分(1個)	2人分(2個)	3人分(3個)	4人分(4個)
生ざけの切り身(1切れ約80gの物)	1切れ	2切れ	3切れ	4切れ
殻つきえび(尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る)	1尾(約20g)	2尾(約40g)	3尾(約60g)	4尾(約80g)
生しいたけ(石づきを取る)	1枚	2枚	3枚	4枚
玉ねぎ(薄切り)	50g	100g	150g	200g
レモン(薄切り)	1枚	2枚	3枚	4枚
バター (人数分に切り分ける)	10g	20g	30g	40g
塩、こしょう、レモン汁	各少々	各少々	各少々	各少々

作りかた

1. さけはかるく塩、こしょうをしてレモン汁をふりかけ、しばらくおく。
2. 25×25cmの大きさに切ったアルミホイルを人数分用意し、薄くバター（分量外）を塗る。
3. ②に玉ねぎを等分してのせ、①、えび、しいたけをそれぞれ入れ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンとバターをのせる。
4. ③のアルミホイルの口を閉じて角皿にホイル焼きのコツの並べかたを参照して並べる。
5. ④を中段に入れ、 034 さけのホイル焼き で加熱する。

ホイル焼きのコツ

並べかたは



1〜2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。

応用 034

えびとほたてのホイル焼き



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	1〜4人分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
137kcal	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。

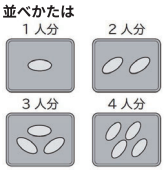
材料	1人分（1個）	2人分（2個）	3人分（3個）	4人分（4個）
殻つきえび（尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る）	2尾	4尾	6尾	8尾
ほたて貝柱	2個	4個	6個	8個
生しいたけ、しめじなど合わせて	70g	140g	210g	280g
バター、酒、塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々

作りかた

1. 25×25cmの大きさに切ったアルミホイル4枚に薄くバター（分量外）を塗る。
2. ①にえび、ほたて、きのこを各々4等分してのせ、バター、酒、塩、こしょうを加える。
3. ②のアルミホイルの口を閉じて角皿にホイル焼きのコツの並べかたの図のようにして並べる。
4. ③を中段に入れ 034 さけのホイル焼き で加熱する。

ホイル焼きのコツ

並べかたは



1〜2人分は

仕上がり調節 弱 で加熱します。

オート 035

野菜の肉巻き



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約25分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
328kcal	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。

注意

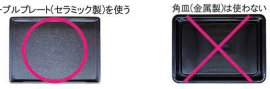
指示

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください



材料	1人分	2人分	3人分	4人分
豚バラ薄切り肉	75g	150g	225g	300g
アスパラガス、かぼちゃ、にんじん　合わせて	65g	125g	190g	250g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々

下ごしらえ

1. アスパラガスは5cm長さに切る。人参は2mm角、5cm長さの棒状に切る。かぼちゃは5mm厚さ、5cm長さの薄切りにする。肉は巻きやすく広げる。
2. 広げた肉をそれぞれの野菜に端から巻きつけ塩、こしょうをふっておく。冷凍しない場合は作りかた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、クッキングシートの上に肉巻きどうし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. 保存袋から肉巻きを取り出し、焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れ 035 野菜の肉巻き で加熱する。

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

オート 036 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
加熱：約22分	3〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



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、焼網中央にのせる。
2. カマンベールチーズのまわりに野菜を寄せて並べ、テーブルプレートに置き中段に入れ 036 野菜とチーズのグリル で加熱する。

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

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

オート 037 焼きいも



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約61分	1〜4人分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

材料	1人分(1本)	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)	1本	2本	3本	4本

焼いものコツ

さつまいもの太さは
直径4〜5cmの物が適しています。

作りかた

1. さつまいもの皮に、フォークで穴をあけるか、切れ目を入れる。
2. 角皿にアルミホイルまたはクッキングシートを敷いてさつまいもを並べ、中段に入れ 037 焼きいも で加熱する。
3. 竹ぐしを刺してみて、通ればでき上がり。

応用
037

ベークドポテト



作りかた

1. 角皿にじゃがいもを並べて、中段に入れ 037 焼きいも で加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約61分	1〜4人分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
114kcal	0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分（1個）	2人分（2個）	3人分（3個）	4人分（4個）
じゃがいも（1個約150gの物）	1個	2個	3個	4個

オート
038

春巻き



作りかた

1. 豚肉は、繊維に垂直に5cmの長さの細切りにし、深めの耐熱容器に入れ、Aを加えて混ぜておく。
2. ①にBを加えてよく混ぜ レンジ 600W 約6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。)
3. ②に春雨を加えて混ぜ8等分する。
4. 皮を広げて③をのせ、混ぜ合わせたCをつけながら、しっかりと巻き、アルミホイルを敷いた角皿に並べる。
5. 食品を入れずに 038 春巻き 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、加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約25分 加熱：約11分	2〜4人分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
210kcal	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。

注意

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

材料	2人分(4本)	3人分(6本)	4人分(8本)
豚もも薄切り肉	50g	75g	100g
A しょうゆ、酒、ごま油	各大さじ1/2	各大さじ3/4	各大さじ1
A 砂糖、鶏がらスープの素(顆粒)	各小さじ1/2	各小さじ3/4	各小さじ1
A 片栗粉	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A こしょう	少々	少々	少々
B たけのこ水煮(せん切り)	50g	75g	100g
B 長ねぎ(せん切り)	1/2本	3/4本	1本
B ピーマン(せん切り)	1個	1・1/2個	2個
B 生しいたけ(せん切り)	1枚	1・1/2枚	2枚
B にんじん(せん切り)	15g	20g	30g
春雨(乾燥のまま1〜2cmの長さに切る)	5g	8g	10g
春巻きの皮(市販の物)	4枚	6枚	8枚
C 小麦粉(薄力粉)	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
C 水	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2

春巻きのコツ

分量と作りかた② レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	600W	約3分30秒
3人分	600W	約4分40秒
4人分	600W	約6分

2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。

表面に照りを出したいときは
作りかた④で、表面にサラダ油(適量)をぬります。

オート
156

サーモンのムニエル　きのこバターしょうゆソース



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
230kcal	1.6g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

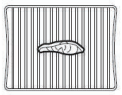
1. 生ざけは水けをふき取り、合わせたAに10分程度つけて下味をつける。
2. 合わせたBときのこを大きくて深めの耐熱ボウルに入れ、かるくラップし レンジ 600W 約9分 で加熱し、よく混ぜる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
3. ①の汁けをふき取ってから、全体に小麦粉をふり、余分な小麦粉をはたいて落とす。
4. ③にオリーブ油を全体にふりかけ、焼網に皮を上にして、**サーモンのムニエルきのこバターしょうゆソースのコツ**を参照して並べる。
5. ④をテーブルプレートに置き、中段に入れ 156 サーモンのムニエル きのこバターしょうゆソース で加熱する。
6. 加熱後、皿に盛り②のソースをかけ、きのこを添える。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
生ざけ(1切れ約100gの物)	1切れ	2切れ	3切れ	4切れ
A キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
A 酒	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
エリンギ(大きめにさく)	50g	100g	150g	200g
まいたけ(大きめにさく)	50g	100g	150g	200g
B キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
B みりん	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
B バター	1.5g	3g	4g	6g
薄力粉	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
オリーブ油	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1

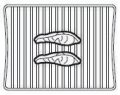
サーモンのムニエルきのこバターしょうゆソースのコツ

並べかたは

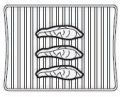
１人分



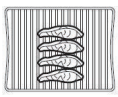
２人分



３人分



４人分



分量と作りかた②加熱時間

分量	加熱時間 レンジ 600W
1人分	約3分
2人分	約5分
3人分	約7分
4人分	約9分

このレシピに使われている商品



キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ

オート
158

豚肉の柚子こしょう焼き（減塩しょうゆ使用）



作りかた

1. クッキングシートを焼網よりひとまわり大きく切り、四隅をねじり、焼網にのせる。
2. 豚肉は筋切りをしておく。
3. ②を①の中央に寄せて並べ、合わせたAを肉にかけ、テーブルプレートに置き、中段に入れ158 豚肉の柚子こしょう焼き（減塩しょうゆ使用）で加熱する。
4. 加熱後、肉を皿に盛りクッキングシートにたまったソースをかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約23分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
268kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



材料	1人分	2人分	3人分	4人分
豚ロース肉(厚さ1cm、1枚約100gの物)	1枚	2枚	3枚	4枚
A キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1	大さじ1・1/3
A ゆずこしょう	0.75g	1.5g	2.5g	3g

このレシピに使われている商品



キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ

オート
159

アボカドとトマトのしょうゆパン粉焼き



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	1〜4人分	テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
273kcal	0.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

注意

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

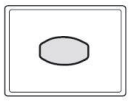
1. グラタン皿にアボカドを敷き詰め、減塩しょうゆをまわしかけ、中央にトマトをのせ、モッツァレラチーズとAを全体に散らす。
2. テーブルプレートに①を並べ、中段に入れ 159 アボカドとトマトのしょうゆパン粉焼き で加熱する。
3. 加熱後、バジルをかける。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
アボカド(1個約200gの物、5mm幅に切る)	1/2個	1個	1・1/2個	2個
キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1	大さじ1・1/3
トマト(1個約150gの物、2cm角に切る)	1/2個	1個	1・1/2個	2個
モッツァレラチーズ(2cm角に切る)	50g	100g	150g	200g
A キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
A オリーブ油	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1	大さじ1・1/3
A パン粉	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
バジル(乾燥品)	適量	適量	適量	適量

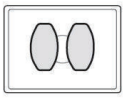
アボカドとトマトのしょうゆパン粉焼きのコツ

容器は
金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使ってください。
焼くときの皿の置きかたは

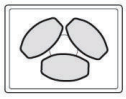
1人分



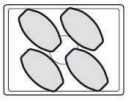
2人分



3人分



4人分



具の状態によって焼き色が違う
パン粉やチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。

このレシピに使われている商品



キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ

オート 163 鮭とほうれん草のマヨネーズグラタン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約30分	1〜4人分	テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
292kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 生ざけは塩、こしょうをする。ほうれん草は洗ってラップで包み 012 下ゆで 葉・果菜 で加熱して水に取り、水けを切って絞り、食べやすい長さに切る。(調理する人数分によって加熱の方法が異なります。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. グラタン皿に①、コーンを入れてマヨネーズで線描きする。
3. テーブルプレートに②を並べ、中段に入れ 163 鮭とほうれん草のマヨネーズグラタン で加熱する。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
生ざけの切り身(1切れ約100gの物)	1切れ	2切れ	3切れ	4切れ
塩	少々	少々	少々	少々
こしょう	少々	少々	少々	少々
ほうれん草	1/4束(約60g)	1/2束(約120g)	3/4束(約180g)	1束(約240g)
キユーピーマヨネーズ	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
コーン(缶詰)	50g	100g	150g	200g

鮭とほうれん草のマヨネーズグラタンのコツ

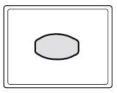
分量と作りかた①加熱の方法

分量	レンジ 出力(W)/オートメニュー	加熱時間/仕上がり調節
1人分	レンジ 500W	約1分
2人分	012 下ゆで 葉・果菜	仕上がり調節 中
3人分	012 下ゆで 葉・果菜	仕上がり調節 中
4人分	012 下ゆで 葉・果菜	仕上がり調節 中

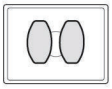
作りかた②の線描きは
太めに線描きします。線の太さによって、焼き色が異なります。
容器は
金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使ってください。

焼くときの皿の置きかたは
以下のように中央に寄せて並べてください。

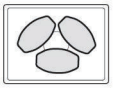
1人分



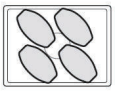
2人分



3人分



4人分



このレシピに使われている商品



キユーピー マヨネーズ

オート
164

コーンマヨのピーマンカップ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約15分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
252kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. ピーマンは縦半分に切り、種を取る。
2. ボウルにコーンを入れ、マヨネーズで和える。
3. ①に②を詰め、マヨネーズで線描きし、焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れ164 コーンマヨのピーマンカップで加熱する。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
ピーマン	2個	4個	6個	8個
キユーピーマヨネーズ	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
コーン(缶詰)	50g	100g	150g	200g
<線描き用マヨネーズ> キユーピーマヨネーズ	大さじ7/8	大さじ1・3/4	大さじ2・1/2	大さじ3・1/2

このレシピに使われている商品

キユーピー マヨネーズ

オート
165

ねぎのマヨ肉巻き



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	2〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
283kcal	1.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. クッキングシートを焼網よりひとまわり大きく切り、四隅をねじり、焼網にのせる。
2. 小ねぎは小口切りにして、ボウルに入れ、マヨネーズ2/3量とAを加えてよく混ぜ合わせる。
3. 豚ロース肉を広げて小麦粉をまぶし、②をのせて巻き、表面にも小麦粉をまぶす。
4. 残りのマヨネーズとポン酢しょうゆを混ぜ合わせ、③にからめる。
5. ①に④の巻き終わりを下にして、中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れ165 ねぎのマヨ肉巻きで加熱する。

材料	2人分	3人分	4人分
豚ロース肉(薄切り)	6枚(約120g)	9枚(約180g)	12枚(約240g)
小ねぎ	1/4束(約25g)	1/3束(約37g)	1/2束(約50g)
小麦粉(薄力粉)	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A ピザ用チーズ	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A ゆずこしょう	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
ポン酢しょうゆ	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
キユーピーマヨネーズ	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3

このレシピに使われている商品

キユーピー マヨネーズ

手動

スペアリブ



手動	使用付属品
オーブン 210℃ 加熱：35〜41分	角皿　中段

カロリー	塩分
813kcal	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。

材料	4人分(6〜8本)
スペアリブ	800g
塩、こしょう	各少々
A トマトケチャップ	小さじ2
A ウスターソース	大さじ1
A 赤ワイン	大さじ3
A しょうゆ	大さじ1
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1/4
A にんにく(すりおろす)	1/2片
A 塩	小さじ1/4
A こしょう、ナツメグ	各少々

作りかた

1. スペアリブは骨にそって2/3ほど切り込みを入れ、塩、こしょうをし、合わせたAと一緒にポリ袋（市販）に入れ、冷蔵室で1〜3時間程度おく。
2. テーブルプレートを取り外し、角皿に①の骨を上にして並べ、中段に入れ オーブン 予熱無 1段 210℃ 35〜41分 で加熱する。

スペアリブのコツ

つけこむ時間は
半日から1日つけ込めばより味がしみ込みます。

手動

ローストチキン



手動	使用付属品
オーブン 230℃ 予熱：約7分 加熱：65〜75分	角皿　下段

カロリー	塩分
1984kcal	13.4g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

指示

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

材料	1羽分
若鶏(内臓抜き、約1.2kgの物)	1羽分
塩	小さじ2
こしょう	少々
サラダ油	適量

作りかた

1. 鶏肉は、よく洗って水けをふき、塩、こしょうをすり込む。
2. 手羽を背中で組ませて胸を上にし、両足を木綿製のたこ糸で、しばって形を整える。
3. 角皿にクッキングシートを敷いて、その中央に②の胸を上にしてのせ、全体にはけでサラダ油を塗る。
4. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 230℃ 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、 65〜75分 で加熱する。

ローストチキンのコツ

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

手動

チキンソテー



手動

オーブン

210℃
加熱：19〜26分

使用付属品

角皿　中段

カロリー	塩分
264kcal	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。

注意

指示

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

材料	4人分
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
塩、こしょう	各少々
小麦粉(薄力粉)	適量

作りかた

1. 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて塩、こしょうをして5〜10分おき、小麦粉をかるくまぶす。
2. テーブルプレートを取り外し、角皿に①の皮を上にして並べ、中段に入れ オーブン 予熱無 1段 210℃ 19〜26分 で加熱する。

手動

焼きとり



手動

過熱水蒸気グリル

加熱：17〜25分

使用付属品

焼網
角皿　中段
テーブルプレート
底面
給水タンク　満水

カロリー	塩分
384kcal	4.4g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

指示

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

材料	4人分(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
A サラダ油	大さじ1

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 合わせたAの中に鶏肉と野菜をつけ込み、ときどき返しながら20分程おく。



3. ②の鶏肉と野菜を交互に竹ぐしに刺す。



4. 焼網に③を並べ、角皿に置き、中段に入れ 過熱水蒸気グリル 17〜25分 で加熱する。



ひとくちメモ

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

手動

さけのムニエル



手動	使用付属品
オーブン 230℃ 加熱：23〜30分	角皿　中段

カロリー	塩分
177kcal	0.5g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	4人分(4切れ)
生ざけの切り身(1切れ約100gの物)	4切れ
塩、こしょう	各少々
小麦粉(薄力粉)	大さじ3
バター	20g

作りかた

1. 耐熱容器にバターを入れ レンジ 200W 約1分30秒 で加熱して溶かす。
2. さけは、全体に塩、こしょうをして小麦粉をふり、余分な小麦粉をはたいて落とす。
3. アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた角皿に②を並べ、全体に①をふりかける。
4. テーブルプレートを取り外し、③を中段に入れ オーブン 予熱無 1段 230℃ 23〜30分 で加熱する。

手動

トマトのチーズ焼き



手動	使用付属品
オーブン 230℃ 加熱：20〜25分	角皿　中段

カロリー	塩分
151kcal	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。

材料	4人分(4個)
トマト(1個約150gの物)	4個
A ツナ(オイル漬けの缶詰、かるく油を切る)	60g
A パン粉	10g
A にんにく(みじん切り)	1/2片
A バジル(乾燥)	小さじ1/2
A 塩	少々
A こしょう	少々
バター	25g
ピザ用チーズまたは粉チーズ	20g
パセリ(みじん切り)	少々

作りかた

1. トマトは上部を切って芯をくり抜き、種を取り逆さにして水けを切る。
2. ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる。
3. バターを耐熱容器に入れ レンジ 200W 約2分 で加熱して溶かす。
4. ①に②を詰め、③とチーズをふり、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた角皿に並べる。
5. テーブルプレートを取り外し、④を中段に入れ オーブン 予熱無 1段 230℃ 20〜25分 で加熱する。
6. 加熱後、皿に盛り、パセリをのせる。

オート 039 マカロニグラタン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	1〜4人分	テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う

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

角皿は使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください



作りかた

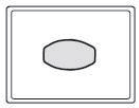
1. マカロニは、ゆでて、ザルに上げ、サラダ油（分量外）をまぶす。
2. 深めの耐熱容器にAを入れ レンジ 600W 約5分30秒 で加熱し、マカロニと合わせる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
3. ②にホワイトソースの1/2量を加えてあえる。
4. バター（分量外）を塗ったグラタン皿に③を分け入れ、残りのホワイトソースを全体にかけて、上にチーズを散らす。
5. テーブルプレートに④を並べ、中段に入れ 039 マカロニグラタン で加熱する。

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

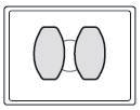
グラタンのコツ

容器は
金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使ってください。
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
以下のように中央に寄せて並べてください。

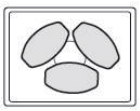
1人分



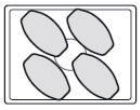
2人分



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°C）にあたためてから焼きます。
具の状態によって焼き色が違う
ホワイトソースのかたさやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。
焼きむらが気になるときは
残り時間3〜5分でグラタン皿の前後を入れかえてさらに加熱します。
冷凍グラタンはオートメニューでは焼けません
市販の冷凍グラタンを参照して様子を見ながら加熱します。
分量と作りかた② レンジ 出力(W) と加熱時間

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

手動で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 210°C で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 18〜28分 で加熱します。

応用
039

えびのトマトソースグラタン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	1〜4人分	テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
496kcal	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。

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



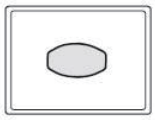
作りかた

1. マカロニは、ゆでて、ザルに上げ、サラダ油（分量外）をまぶす。
2. ホールトマトは潰して1/2量を**ホワイトソース**に混ぜておく。
3. 深めの耐熱容器にAと残りの潰したホールトマトを入れて混ぜ レンジ 600W 約5分20秒 で加熱し、マカロニと合わせる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
4. ③に②の1/2量を加えてあえる。
5. バター（分量外）を塗ったグラタン皿に④を分け入れ、残りの②を全体にかけて、上にチーズを散らす。
6. テーブルプレートに⑤を並べ、**中段**に入れ 039 マカロニグラタン で加熱する。

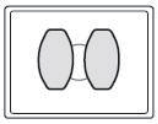
材料	1人分	2人分	3人分	4人分
マカロニ	20g	40g	60g	80g
A むきえび(背わたを取る)	25g	50g	75g	100g
A ブロッコリー(小房に分け半分に切る)	小1/8株(約20g)	小1/4株(約40g)	小1/2株(約80g)	小1/2株(約80g)
A 玉ねぎ(薄切り)	25g	50g	75g	100g
A バター	7g	15g	20g	25g
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
ホールトマト(缶詰)	25g	50g	75g	100g
ホワイトソース	カップ 3/4	カップ1・1/2	カップ2・1/4	カップ3
ピザ用チーズまたは粉チーズ	20g	40g	60g	80g

えびのトマトソースグラタンのコツ

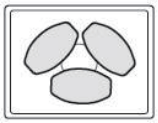
容器は
金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使ってください。
ホワイトソースは
市販の物を使ってもいいでしょう。
焼くときの皿の置きかたは
以下のように中央に寄せて並べてください。
1人分



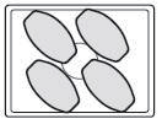
2人分



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。
冷凍グラタンはオートメニューでは焼けません
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20秒

応用
039

えびのドリア



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約17分	1〜4人分	テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
473kcal	1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 深めの耐熱容器にAを入れて混ぜ レンジ 600W 約4分 で加熱し、ホワイトソースであえる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
2. 大きめの耐熱容器にバターを入れ レンジ 200W 約1分 で加熱し、溶かす。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
3. ②に、ごはんを入れてかき混ぜ、かるく塩、こしょうをして レンジ 600W 約1分30秒 で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
4. バター（分量外）を塗ったグラタン皿に③を分け入れ、①をのせ、上にチーズを散らす。
5. テーブルプレートに④を並べ、中段に入れ 039 マカロニグラタン で加熱する。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
A むきえび(背わたを取る)	50g	100g	150g	200g
A 玉ねぎ(みじん切り)	25g	50g	75g	100g
A 生しいたけ(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

ドリアのコツ

容器は
金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスの容器を使ってください。
ホワイトソースは
市販の物を使ってもいいでしょう。
焼く前に冷めてしまったら
具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら レンジ 500W で人肌くらい（約40℃）にあたためてから焼きます。
加熱室は冷ましてから
オーブン、グリル、脱臭 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりません。
具の状態によって焼き色が違う
ホワイトソースのかたさやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。
冷凍ドリアはオートメニューでは焼けません
アルミケース皿のまま角皿に並べ(市販の冷凍グラタンの並べかた)、中段に入れ オーブン 予熱無 1段 210℃ 34〜46分 で様子を見ながら加熱します。
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。

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

応用
039

ラザニア



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約18分	3〜4人分	テーブルプレート 中段

カロリー	塩分
547kcal	2.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う

禁止

角皿は使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



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. テーブルプレートの中央に②をのせ中段に入れ 039 マカロニグラタン で加熱する。

材料	3人分	4人分
ラザニア(乾めん)	4・1/2枚	6枚
ミートソース(缶詰)	3/4缶	1缶
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
金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスの容器を使ってください。ラザニアは20×20×5cmの焼き皿1枚を使います。
ホワイトソースは
市販の物を使ってもいいでしょう。
焼く前に冷めてしまったら
具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら レンジ 500W で人肌くらい（約40℃）にあたためてから焼きます。
加熱室は冷ましてから
オーブン、グリル、脱臭 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりません。
具の状態によって焼き色が違う
ホワイトソースのかたさやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。
冷凍ラザニアはオートメニューでは焼けません
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。
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
040

なすとトマトのグラタン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約25分 加熱：約25分	2〜4人分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
345kcal	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。

注意

指示

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

作りかた

1. 大きめの耐熱容器にAを入れて混ぜ合わせ、 レンジ 600W 約7分 で途中かき混ぜながら加熱する。(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。)
2. 焼き皿にバター(分量外)を塗って①を入れ、上にチーズを散らし、角皿にのせる。
3. 食品を入れずに 040 なすとトマトのグラタン で予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、②を下段に入れ、加熱する。

材料	2人分	3人分	4人分
A なす(7〜8mm厚さの輪切り)	2本(約140g)	3本(約210g)	4本(約142g)
A トマト(ひとくち大に切る)	大1個(約200g)	大1・1/2個(約300g)	大2個(約400g)
A ミートソース(缶詰)	1/2缶(約145g)	3/4缶(約220g)	1缶(約290g)
ピザ用チーズまたは粉チーズ	100g	150g	200g

なすとトマトのグラタンのコツ

分量と作りかた① レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	600W	約3分30秒
3人分	600W	約5分30秒
4人分	600W	約7分

2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。
焼きむらが気になるときは
残り時間5〜10分で焼き皿の前後を入れかえてさらに加熱します。

オート 041 焼きカレードリア



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約25分 加熱：約25分	2〜4人分	角皿 下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
633kcal	3.2g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

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

材料	2人分	3人分	4人分
レトルトカレー	2袋(約360g)	3袋(約540g)	4袋(約720g)
冷やごはん	200g	300g	400g
バター	10g	15g	20g
ピザ用チーズまたは粉チーズ	100g	150g	200g

作りかた

1. 大きめの耐熱容器にバターを入れ レンジ 200W 約2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。)
2. ①にごはんを入れてかき混ぜ、かるく塩、こしょう(分量外)をして、レンジ 600W 約1分50秒 で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
3. 焼き皿にバター(分量外)を塗って②を入れ、レトルトカレーをのせ、レンジ 600W 約4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. ③の上にチーズを散らし、角皿にのせる。
5. 食品を入れずに 041 焼きカレードリア 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、加熱する。

焼きカレードリアのコツ

分量と作りかた① レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	200W	約1分
3人分	200W	約1分30秒
4人分	200W	約2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
2人分	600W	約1分
3人分	600W	約1分30秒
4人分	600W	約1分50秒

分量と作りかた③ レンジ 出力(W) と加熱時間

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

2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。
焼きむらが気になるときは
残り時間5〜10分で焼き皿の前後を入れかえてさらに加熱します。

手動 ホワイトソース



手動	使用付属品
レンジ 600W 加熱：9〜11分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
314kcal	0.6g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

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。

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



手動

オーブン

210℃
加熱：30〜40分

使用付属品

角皿　下段

注意

指示

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

材料	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。)
オート調理 マカロニグラタン で加熱しないでください。(火花(スパーク)の原因になります)

作りかた

1. アルミケース皿のまま（1〜4皿まで)、角皿に下図のように中央に寄せて並べて、下段に入れ オーブン 予熱無 1段 210℃ 30〜40分 で加熱する。

1人分 2人分 3人分 4人分



手動

トマトカレードリア



手動

グリル

加熱：7〜10分

使用付属品

角皿　中段

材料	2人分
カレー(ポーク＆ビーフ)	180g
ごはん(あたたかい物)	180g
トマト(1cm角に切る)	50g
卵	1個

作りかた

1. 耐熱グラタン皿に、ごはんを平らに盛り、カレーをかけて中央をくぼませ、トマトをのせ、卵を落とし、角皿にのせる。
2. テーブルプレートを取り外し、①を中段に入れ グリル 7〜10分 で加熱する。

手動

ほうれん草のキッシュ



手動	使用付属品	カロリー	塩分
オーブン 210℃ 加熱：25～35分	角皿　下段	1018kcal	5.7g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

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

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

作りかた

1. ほうれん草は洗ってラップで包み 012 下ゆで葉・果菜 で加熱して冷水に取り、水けを切ってかたく絞り、3cmの長さに切る。
2. フライパンにバターを熱し、にんにくをいため、①を加えてさらにいため、塩、こしょうをする。
3. ボウルに卵と合わせたAを入れてよくかき混ぜ、裏ごしする。
4. ③に②とチーズ2/3量を加えて混ぜ、バター（分量外）を塗った焼き皿に流し入れ、上に残りのチーズを散らす。
5. テーブルプレートを取り外し、角皿の中央に④をのせ、下段に入れ オーブン 予熱無 1段 210℃ 25～35分 で加熱する。

キッシュのコツ

容器は
金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスの容器を使ってください。
焼く前に冷めてしまったら
具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら レンジ 500W で人肌くらい（約40℃）にあたためてから焼きます。
加熱室は冷ましてから
オーブン 、 グリル 、 脱臭 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりません。
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
042

チンジャオロウスー



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約6分	1～3人分	テーブルプレート 底面	150kcal	2.4g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分	3人分
牛もも肉(細切り)	100g	150g	200g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
片栗粉	小さじ1	小さじ2	小さじ3
ピーマン(種を取り、タテに細切り)	2個	4個	6個
たけのこ水煮(細切り)	25g	50g	75g
A しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2
A オイスターソース	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
A 酒	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2
A 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2

作りかた

1. 牛肉にかるく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①の牛肉とたけのこを入れてかるく混ぜ合わせる。
3. ②の上にピーマンをのせ、合わせたAを上からかけ、かるくラップする。
4. ③をテーブルプレートの中央に置き 042 チンジャオロウスー で加熱する。
5. 加熱後、よくかき混ぜる。

チンジャオロウスーのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなる場合があります。
材料のピーマン(緑)は
分量の半量または半量以下をパプリカにかえると彩りがよくなります。



ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
043

牛肉と玉ねぎのバターいため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約6分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
244kcal	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。

材料	1人分	2人分
牛切り落とし肉	75g	150g
玉ねぎ(薄切り)	50g	100g
塩	少々	少々
こしょう	少々	少々
片栗粉	大さじ1/2	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	大さじ1
A しょうゆ	小さじ1	小さじ2
A 塩	少々	少々
バター	5g	10g
あらびき黒こしょう	適量	適量
糸とうがらし	適量	適量
小ねぎ	適量	適量

作りかた

1. 牛肉にかるく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①の牛肉をかるくほぐして並べ、その上に玉ねぎを入れる。
3. 合わせたAを②の上からかけ、その上にバターをのせ、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 043 牛肉と玉ねぎのバターいため で加熱する。
5. 加熱後、よくかき混ぜ、皿に盛り、黒こしょうをふり、糸とうがらしと小ねぎを添える。

牛肉と玉ねぎのバターいためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
044

牛肉チンゲン菜いため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約6分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
237kcal	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。

材料	1人分	2人分
牛薄切り肉(3〜4cm幅に切る)	60g	120g
A こしょう	少々	少々
A 酒	大さじ1/4	大さじ1/2
片栗粉	大さじ1/4	大さじ1/2
チンゲン菜	1株	2株
赤パプリカ(種を取り、タテに細切り)	15g	30g
B 酒	大さじ1/2	大さじ1
B オイスターソース	小さじ1	小さじ2
B しょうゆ	小さじ1	小さじ2

作りかた

1. 牛肉はAをもみこみ、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. チンゲン菜は3等分の長さに切り、根本は6等分のくし形に切って洗い、水けをきる。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルに①の牛肉をかるくほぐして並べ、その上にチンゲン菜と赤パプリカを入れる。
4. 合わせたBを③の上からかけ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 044 牛肉チンゲン菜いため で加熱する。

牛肉チンゲン菜いためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 045 牛肉と玉ねぎの甘辛いため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約5分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
313kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分
牛薄切り肉(ひとくち大に切る)	80g	150g	230g
A しょうゆ	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4
A 酒	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4
A にんにく(すりおろす)	適量	適量	適量
A サラダ油	小さじ1	小さじ2	小さじ3
片栗粉	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
玉ねぎ(薄切り)	50g	100g	150g
B しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
B 酒	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2
B みりん	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2
B 砂糖	大さじ2/3	大さじ1・1/3	大さじ2

作りかた

1. ポリ袋(市販)に牛肉とAを入れて混ぜ合わせ、冷蔵室で30分程度おく。
2. ①の牛肉に片栗粉をふり、よくまぶしておく。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルに②の牛肉をポリ袋から取り出してかるくほぐして並べ、その上に玉ねぎを入れる。
4. 合わせたBを③の上からかけ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 045 牛肉と玉ねぎの甘辛いため で加熱する。加熱後、よくかき混ぜる。

牛肉と玉ねぎの甘辛いためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 046 ホイコウロウ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約5分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
267kcal	2.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分	3人分
豚バラ薄切り肉(厚さ5mmの物、5〜6cm長さに切る)	40g	80g	120g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
片栗粉	小さじ1	小さじ2	小さじ3
長ねぎ(5mm幅のナナメ切り)	25g	50g	75g
キャベツ(ひとくち大に切る)	100g	200g	300g
ごま油	小さじ1/2	小さじ1	小さじ2
塩	少々	少々	少々
赤パプリカ(ひとくち大に切る)	15g	30g	45g
ピーマン(ひとくち大に切る)	30g	60g	90g
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ3/4
A 甜麺醤(テンメンジャン)	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2
A しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2
A 酒	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ3/4

作りかた

1. 豚肉にかるく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに長ねぎを入れ、その上に①の豚肉を広げてのせる。
3. ポリ袋(市販)にキャベツとごま油、塩を入れて、混ぜ合わせる。
4. ②の上に赤パプリカとピーマンを入れ、ポリ袋から取り出した③をのせ、合わせたAを上からかけ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 046 ホイコウロウ で加熱する。
6. 加熱後、よくかき混ぜる。

ひとくちメモ

長ねぎやキャベツは、市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、きざんだ長ねぎや、ひとくち大に切ったキャベツで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

ホイコウロウのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
047

豚肉とピーマンのみそそぼろ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約4分	1～2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
177kcal	1.4g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに豚肉とAを入れて混ぜ合わせ、平らに広げる。
2. ①の上にピーマンをのせかるくラップする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 047 豚肉とピーマンのみそそぼろ で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜ、白ごまをふる。

豚肉とピーマンのみそそぼろのコツ

野菜の形状は
作りかたに記載された通りの切りかたにします。
大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
048

豚肉もやしいため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約6分	1～2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
265kcal	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。

材料	1人分	2人分
もやし	125g	250g
にら(5cm長さに切る)	25g	50g
豚ロース薄切り肉(ひとくち大に切る)	75g	150g
にんじん(せん切り)	25g	50g
A にんにく(みじん切り)	1/4かけ	1/2かけ
A ごま油	大さじ1/2	大さじ1
A 塩	少々	少々
A こしょう	少々	少々
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	大さじ1

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに、にら、にんじん、豚肉、もやしの順に広げて入れ、合わせたAをかける。
2. ①にかるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き、048 豚肉もやしいため で加熱する。
3. 加熱後、よくかき混ぜる。

ひとくちメモ

野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、もやし、にら、せん切りのにんじんを含む物で、材料に表示している割合と同程度にして使います。

豚肉もやしいためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、
耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
049

豚バラとキャベツのみそいため



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

カロリー	塩分
401kcal	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。

材料	1人分	2人分
豚バラ薄切り肉(厚さ5mmの物、5〜6cm長さに切る)	60g	120g
塩、こしょう	各少々	各少々
片栗粉	小さじ2	小さじ3
キャベツ(ひとくち大に切る)	150g	300g
ごま油	大さじ1/2	大さじ1
塩	少々	少々
A みそ	大さじ2/3	大さじ1・1/3
A 砂糖	大さじ2/3	大さじ1・1/3
A 酒	小さじ1/2	小さじ1
A みりん	小さじ1/2	小さじ1
白ごま	適量	適量

作りかた

1. 豚肉にかるく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①の豚肉を広げてのせる。
3. ポリ袋(市販)にキャベツとごま油、塩を入れて、混ぜ合わせる。
4. ②の上にポリ袋から取り出した③をのせ、合わせたAを上からかけ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 049 豚バラとキャベツのみそいため で加熱する。加熱後、よくかき混ぜ白ごまをふる。

ひとくちメモ

キャベツは、市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、ひとくち大に切ったキャベツで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

豚バラとキャベツのみそいためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
050

豚とアスパラのバターいため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約5分	2〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
240kcal	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。

材料	2人分	3人分
豚小間肉(薄切り、ひとくち大に切る)	150g	230g
A 酒	大さじ1/4	大さじ1/3
A にんにく(すりおろす)	1/2片	2/3片
片栗粉	小さじ2	小さじ3
バター(またはマーガリン)(5mm角に切る)	6g	8g
アスパラガス(5cm幅に切る)	50g	80g
しめじ(小房に分ける)	40g	60g
ポン酢しょうゆ	大さじ1	大さじ1・1/2
黒こしょう	適量	適量

作りかた

1. 豚肉に、合わせたAをもみ込み、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①とバターを広げて並べ、その上にアスパラガスとしめじを入れ、ポン酢しょうゆを上からかけ、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 050 豚とアスパラのバターいため で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜ黒こしょうをふる。

豚とアスパラのバターいためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 051 白菜と鶏肉の中華いため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約6分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
213kcal	1.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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
塩	少々	少々
こしょう	少々	少々
片栗粉	大さじ1/2	大さじ1
白菜	100g	200g
長ねぎ(5mm幅のナナメ切り)	25g	50g
ごま油	大さじ1/2	大さじ1
にんにく(みじん切り)	1/2片	1片
しょうが(みじん切り)	1/2片	1片
A オイスターソース	大さじ1/4	大さじ1/2
A 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/4	小さじ1/2
A 酒	小さじ1/2	小さじ1
A 塩	少々	少々
A こしょう	少々	少々

作りかた

1. 鶏肉はそぎ切りにしてかるく塩、こしょうをし、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. 白菜は7cm幅に切り、茎は繊維に沿ってさらに1.5cm幅に切ってポリ袋(市販)に入れ、ごま油の1/2量を入れて、混ぜ合わせる。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルに残りのごま油を入れ、にんにくとしょうがを加える。
4. ③の上に①と長ねぎを広げて並べ、合わせたAを上からかけ、その上にポリ袋から取り出した②をのせ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 051 白菜と鶏肉の中華いため で加熱する。
6. 加熱後、よくかき混ぜる。

ひとくちメモ

長ねぎや白菜は市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、きざんだ長ねぎや、ひとくち大に切った白菜で、材料に表示している割合と同程度にして使います。

白菜と鶏肉の中華いためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 052 ピーマンと鶏の細切りいため



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

カロリー	塩分
134kcal	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。

材料	1人分	2人分
鶏むね肉(皮なし、細切り)	90g	180g
塩	小さじ1/4	小さじ1/2
こしょう	少々	少々
片栗粉	小さじ1	小さじ2
ピーマン(種を取り、縦に細切り)	2個(約60g)	4個(約120g)
A しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2
A 酒	小さじ1/2	小さじ1
A 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/4	小さじ1/2
B しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2
B 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/4	小さじ1/2

作りかた

1. 鶏肉にかるく塩、こしょうをし、合わせたAをもみ込み、片栗粉をふり、よくまぶしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①の鶏肉を広げて並べ、その上にピーマンをのせ、合わせたBを上からかけ、かるくラップする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 052 ピーマンと鶏の細切りいため で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜる。

ピーマンと鶏の細切りいためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 053

キャベツとひき肉甘辛いため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約4分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
246kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分
キャベツ(ひとくち大に切る)	85g	170g	250g
ごま油	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
玉ねぎ(5mm幅に切る)	35g	70g	100g
豚ひき肉	70g	135g	200g
A しょうゆ	大さじ2/3	大さじ1・1/3	大さじ2
A 砂糖	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2
A みりん	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1
A 酒	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
A 片栗粉	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2
A 鶏がらスープの素	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
A すりおろし生姜	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1

作りかた

1. ポリ袋（市販）にキャベツとごま油を入れて、混ぜ合わせる。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに玉ねぎを入れ、その上にひき肉を広げてのせる。
3. 合わせたAを②にかけ、その上にポリ袋から取り出した①をのせ、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 053 キャベツとひき肉甘辛いため で加熱する。
5. 加熱後、肉をくずしてよくかき混ぜる。

ひとくちメモ

キャベツは、市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜はひとくち大に切ったキャベツで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

キャベツとひき肉甘辛いためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。

オート 054

白菜とベーコンいため



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

カロリー	塩分
282kcal	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。

材料	1人分	2人分
白菜	175g	350g
ベーコン(薄切りタイプのもの)	50g	100g
オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1
塩	少々	少々
こしょう	少々	少々

作りかた

1. 白菜は5cm幅に切り、茎は繊維に沿ってさらに3cm幅に切る。ベーコンは1.5cm幅に切る。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①と残りの材料を加え、混ぜ合わせる。
3. ②にかるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き、 054 白菜とベーコンいため で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜる。

ひとくちメモ

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

白菜とベーコンいためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、
耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 055

えびチリ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約6分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
196kcal	2.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
殻つきえび	125g	250g
A 長ねぎ(みじん切り)	大さじ1	大さじ2
A しょうが(みじん切り)	小さじ1/4	小さじ1/2
A トマトケチャップ	大さじ1・1/2	大さじ3
A 酒	大さじ1/4	大さじ1/2
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1/2	小さじ1
A しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2
A 水	大さじ1/2	大さじ1
A 塩、こしょう	各少々	各少々
A お好みでごま油	大さじ1/4	大さじ1/2
B 片栗粉	小さじ3/4	小さじ1・1/2
B 水	小さじ3/4	小さじ1・1/2

作りかた

1. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取って水けを切り、深さのある平皿に並べ、かるく塩、こしょう(分量外)をする。
2. ①に片栗粉小さじ1(分量外)をふり、よくまぶしてから、合わせたAを入れて、さっと混ぜ、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 055 えびチリ で加熱する。
4. 加熱後、かき混ぜ、熱いうちに合わせたBを加えてよくかき混ぜてとろみをつける。

えびチリのコツ

容器は
少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。

オート 056

チンゲン菜いため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約3分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
81kcal	0.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
チンゲン菜(ひと口大に切る)	100g	200g
ごま油	大さじ1/4	大さじ1/2
A にんにく(みじん切り)	適量	適量
A 赤とうがらし(へたと種を取り、2等分)	1本	2本
A ごま油	大さじ1/4	大さじ1/2
塩	適量	適量
こしょう	適量	適量

作りかた

1. ポリ袋(市販)にチンゲン菜とごま油を入れて、混ぜ合わせる。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れる。
3. ②にポリ袋から取り出した①を入れ、かるくラップをする。
4. ③をテーブルプレートの中央に置き 056 チンゲン菜いため で加熱する。
5. 加熱後、よくかき混ぜ、塩とこしょうで味を調える。

チンゲン菜いためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、
耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 057 野菜いため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約6分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
204kcal	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。

材料	1人分	2人分
豚肉（薄切り、ひとくち大に切る）	50g	100g
A しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2
A 酒	小さじ1/4	小さじ1/2
ごま油	小さじ1/2	小さじ1
にんにく(みじん切り)	1/2片	1片
しょうが(みじん切り)	1/2片	1片
にんじん(1mm厚さのたんざく切り)	1/6本(約25g)	1/3本(約50g)
キャベツ(ひとくち大に切る)	大1・1/2枚(約120g)	大3枚(約240g)
もやし	50g	100g
B しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2
B オイスターソース	小さじ1/4	小さじ1/2
B 鶏がらスープの素	小さじ1/4	小さじ1/2
B 塩	小さじ1/8	小さじ1/4
B こしょう	少々	少々
B ラー油	少々	少々

作りかた

1. 豚肉にAをもみ込む。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルにごま油の1/2量を入れ、にんにくとしょうがを加える。
3. ②の上ににんじんを広げて並べ、その上に①の豚肉を広げてのせる。
4. ポリ袋（市販）にキャベツともやし、残りのごま油を入れて、混ぜ合わせる。
5. ③の上にポリ袋から取り出した④をのせ、合わせたBを上からかけ、かるくラップをする。
6. ⑤をテーブルプレートの中央に置き 057 野菜いため で加熱する。
7. 加熱後、かるくかき混ぜる。

ひとくちメモ

野菜は市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、にんじん、キャベツ、もやしを含む物で、材料に表示している割合と同程度にして使います。

野菜いためのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。

オート 058 しゃきしゃきれんこんみそバター



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約6分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
245kcal	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。

材料	1人分	2人分
れんこん	150g	300g
片栗粉	大さじ1	大さじ2
サラダ油	大さじ1/2	大さじ1
A みそ	大さじ1/2	大さじ1
A みりん	大さじ1/2	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1
A しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2
バター	2g	4g
小ねぎ(きざむ)	適量	適量

作りかた

1. 皮を洗ったれんこんは5〜6cm長さの細めのタテ切りにし、水に２分程度さらす。
2. ①のれんこんをペーパータオルで水けをとり、ポリ袋（市販）に入れ、片栗粉とサラダ油を加えて、混ぜ合わせる。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルにポリ袋から取り出した②をのせ、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 058 しゃきしゃきれんこんみそバター で加熱する。
5. 加熱後、合わせたAをかけ、ラップをせずにテーブルプレートの中央に置き、 レンジ 600W 約1分 で加熱する。(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。)
6. 加熱後、バターを加えてよくかき混ぜ、皿に盛り小ねぎを散らす。

しゃきしゃきれんこんみそバターのコツ

野菜の形状は
作りかたに記載された通りの切りかたにします。
大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。
分量と作りかた⑤ 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40秒
2人分	600W	約1分

オート 059 なすのみそいため



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約6分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
91kcal	1.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. なすは、へたを切り取ってタテに4等分し、水にさらしておく。
2. ピーマンは種を取り除き、乱切りにする。
3. ポリ袋(市販)に①と②、合わせたAを入れて、混ぜ合わせる。
4. 深さのある平皿にポリ袋から取り出した③を広げて、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 059 なすのみそいため で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

なすのみそいためのコツ

容器は
少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。

オート 160 やわらかむね肉とカシューナッツ炒め



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

カロリー	塩分
350kcal	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。

材料	1人分	2人分
鶏むね肉	100g	200g
A 酒	大さじ1/4	大さじ1/2
A 片栗粉	大さじ3/4	大さじ1・1/2
にんにく(みじん切り)	1/2片	1片
ごま油	大さじ1/2	大さじ1
アスパラガス(3〜4cmのナナメ切り)	50g	100g
玉ねぎ(5mm幅に切る)	1/4個(約50g)	1/2個(約100g)
B キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	大さじ5/6	大さじ1・2/3
B みりん	大さじ1/2	大さじ1
カシューナッツ	10g	20g

作りかた

1. 鶏肉はひとくち大のそぎ切りにし、Aをもみ込む。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルににんにくとごま油の1/2量を入れ、①を広げて並べる。
3. ポリ袋（市販）にアスパラガスと玉ねぎ、残りのごま油を入れて、混ぜ合わせる。
4. ②の上にポリ袋から取り出した③をのせ、Bを上からかけ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 160 やわらかむね肉とカシューナッツ炒め で加熱する。
6. 加熱後、よくかき混ぜ、皿に盛りカシューナッツをかける。

やわらかむね肉とカシューナッツ炒めのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
ボウルへ入れる手順は
作りかた通りに入れます。
記載と異なる手順にすると加熱されにくくなったり、加熱しすぎたりする場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品



キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ

オート
161

鯖とキャベツのサラダ



作りかた

1. さばは缶汁を切っておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルにキャベツ、アスパラガス、パプリカを入れ、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 161 鯖とキャベツのサラダ で加熱する。
4. 加熱後、水けを切り、①のさばとAを加えて混ぜ合わせ、食べる直前にしょうゆをかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約4分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
240kcal	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。

材料	1人分	2人分
さば水煮缶	75g	145g
キャベツ(ひとくち大に切る)	50g	100g
アスパラガス(3cm長さに切る)	50g	100g
赤パプリカ(種を取り、タテに細切り)	1/4個	1/2個
A オリーブ油	大さじ1/4	大さじ1/2
A 酢	大さじ1/2	大さじ1
A 白すりごま	大さじ1	大さじ2
A 砂糖	小さじ1/4	小さじ1/2
キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1

ひとくちメモ

キャベツは、市販のカット野菜を使うと便利です。使用するカット野菜は、ひとくち大に切ったキャベツで、材料に表示している割合と同程度にして使います。

鯖とキャベツのサラダのコツ

野菜の形状や配合は
作りかたに記載された通りの切りかたや配合にします。
記載よりも大きい形状の場合、加熱されにくくなります。
配合を変えると加熱しすぎたり、加熱されにくくなる場合があります。
やわらかくしたいときは
仕上がり調節 やや強 または 強 で加熱します。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品



キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ

オート
060

茶わん蒸し



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約23分	1〜6人分	テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
93kcal	1.3g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

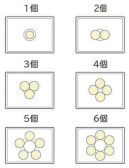
材料	1人分	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
卵	1/2個(約25g)	1個(約50g)	1・1/2個(約75g)	2個(約100g)	2・1/2個(約125g)	3個(約150g)
A だし汁	95mL	185mL	280mL	375mL	470mL	560mL
A しょうゆ、塩	各小さじ1/8	各小さじ1/4	各小さじ1/2	各小さじ1/2	各小さじ3/4	各小さじ3/4
A みりん	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/4	小さじ1・1/2
鶏もも肉(そぎ切り)	10g	20g	30g	40g	50g	60g
酒	少々	少々	少々	少々	少々	少々
え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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルに卵を割り入れてよく溶きほぐし、Aを加えて混ぜ、裏ごしする。
3. 鶏肉は酒をふりかけておく。えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
4. 深めの耐熱容器に③を入れてラップまたはふたをして レンジ 200W 2〜3分 で加熱する。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
5. 茶わん蒸し容器に④を入れ、三つ葉以外の具を盛り込み、②を等分して注ぎ入れ、さっとかき混ぜ、共ぶたをする。
6. ⑤をテーブルプレートに茶わん蒸しのコツを参照して並べ 060 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。

茶わん蒸しのコツ

容器は
直径が8cmくらいのふたつきの物でふたを含めた重量が約200g前後の物が適しています。
卵液の温度は20〜25℃の物を
卵液の温度が低いときは仕上がり調節 強 に、卵液の温度が高いときは 弱 に調節します。
卵液は器の7分目くらいまで
茶わん蒸しの容器の置きかたは
1回に作る数によって下図を参照して並べます。5個以上はテーブルプレート中央の円の周囲に等間隔に離して並べます。(上から見た図)



加熱室は冷ましてから
オーブン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりません。
取り出すときは注意する
容器は熱くなっています。厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を用いて、気をつけて出してください。
分量と作りかた④ レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
1人分	200W	1~2分
2人分	200W	1~2分
3人分	200W	2~3分
4人分	200W	2~3分
5人分	200W	3~4分
6人分	200W	3~4分

オート
061

豚肉としょうがの蒸し物



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約15分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
266kcal	9.4g

※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。

材料	1人分	2人分
豚肩ロース薄切り肉	75g	150g
玉ねぎ(5mm幅に切る)	65g	130g
小麦粉(薄力粉)	大さじ1/2	大さじ1
塩こうじ	大さじ1	大さじ2
A しょうが(すりおろす)	1/2かけ(約7.5g)	1かけ(約15g)
A みりん	小さじ1・1/2	大さじ1/2
A しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2
A オリーブ油	小さじ1/2	小さじ1
こしょう	少々	少々

作りかた

1. ポリ袋(市販)に豚肉と塩こうじを加えて混ぜ合わせ10分程度おく。
2. ①に合わせたA、こしょう、と玉ねぎを入れて、かるく混ぜ合わせる。
3. ポリ袋から豚肉を取り出して広げ、小麦粉を薄くまぶす。
4. 深さのある平皿に、ポリ袋から残りの材料を取り出して広げ、その上に③を広げてのせ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 061 豚肉としょうがの蒸し物 で加熱する。

豚肉としょうがの蒸し物のコツ

肉を柔らかくしたいときは
作りかた①で1時間程度おきます。

オート
062

サラダチキン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約10分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

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
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1
A 塩	少々	少々
A 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/2	小さじ1
A 酢	小さじ1/2	小さじ1
水	大さじ1・1/3	大さじ1・1/3

作りかた

1. 鶏肉は全体にフォークなどで穴をあけ、厚みのあるところに切り目を入れ、Aをもみ込む。
2. 深さのある平皿に①を置き、水をふる。ラップをかるくかけ、テーブルプレートの中央に置き 062 サラダチキン で加熱する。
3. 加熱後、肉汁に入れたままあら熱を取り、切り分ける。

サラダチキンのコツ

切り目は
肉の厚さが1cm以上あるところに1/3以上、等間隔に入れます。
皿は
深さ3〜4cmの耐熱平皿を使用します。
作りかた②で鶏肉にふる水の量は
2人分以外の分量で作る場合においても、2人分と同量の水（大さじ1・1/3）をふります。
加熱後は
肉汁に入れたまま、冷蔵室などで完全に冷ますと、よりしっとりとした食感になります。

オート 063 鶏の簡単蒸し



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約8分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

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

作りかた

1. 鶏肉は厚みのあるところに切り目を入れ、塩をふり、酒としょうが汁をふりかける。
2. 深さのある平皿に①をのせて、周りに白菜を広げ、ラップをかるくかける。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 063 鶏の簡単蒸し で加熱する。
4. 加熱後、あら熱を取ってから切り分け、ソースをかける。

鶏の簡単蒸しのコツ

切り目は
肉の厚さが1cm以上あるところに1/3以上、等間隔に入れます。
皿は
深さ3〜4cmの耐熱平皿を使用します。
加熱後は
冷蔵室などで完全に冷ますと、よりしっとりとした食感になります。

オート 064 鶏の酒蒸し



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約10分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
152kcal	0.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
鶏むね肉(1枚約200gの物、4等分に切る)	1/2枚	1枚
塩、こしょう	各少々	各少々
酒	大さじ1/4	大さじ1/2
しょうが汁	少々	少々

作りかた

1. 鶏肉は皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところに切り目を入れて、塩、こしょうをし、酒としょうが汁をふりかける。
2. 深さのある平皿に①をのせ、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 064 鶏の酒蒸し で加熱する。

香味ソース



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。

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

作りかた

1. 容器にすべての材料を入れよく混ぜる。

梅肉ソース



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。

材料	標準量
梅干し	5個
だし汁	大さじ1
みりん	大さじ1/2
小ねぎ	適量

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。

オート
065

肉シューマイ



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

カロリー	塩分
158kcal	1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分(5個)	2人分(10個)
A 豚ひき肉	35g	70g
A 干ししいたけ(戻してみじん切り)	1/4枚	1/2枚
A 片栗粉	大さじ1/4	大さじ1/2
A しょうゆ、砂糖、酒	各小さじ1/3弱	各小さじ1弱
A 塩、こしょう、ごま油、しょうが汁、にんにく(すりおろす)	各少々	各少々
玉ねぎ(みじん切り)	15g	25g
シューマイの皮(市販の物)	5枚	10枚

作りかた

1. 容器に玉ねぎを入れ レンジ 500W 約40秒 で加熱し、冷ましておく。(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. ボウルに①とAを入れ、粘りがでるまでよく混ぜ合わせ、10等分する。
3. 親指と人差し指で輪を作って皮をのせ、②をのせて指のくぼみで円筒形にし、形を整えてから皮の角を折り込む。
4. 皿にクッキングシートを敷き、水にくぐらせた③を皿の中央をあけるように並べ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 065 肉シューマイ で加熱する。

肉シューマイのコツ

分量と作りかた① レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
1人分	500W	約30秒
2人分	500W	約40秒

オート
066

あさりの酒蒸し



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

カロリー	塩分
60kcal	1.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
あさり(殻つき、砂抜きをした物)	150g	300g
酒	大さじ1・1/2	カップ1/4
バター	2g	4g

作りかた

1. あさりの殻と殻をこすり合わせてよく洗い、深めの皿の上に並べ、酒をかけてバターを散らし、かるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き 066 あさりの酒蒸し で加熱する。

ひとくちメモ

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

オート
067

ピーマンとツナのおつまみ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約4分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
180kcal	1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分
ピーマン(種を取り、5mm幅の輪切り)	5個(約150g)	8個(約230g)	10個(約300g)
ツナ(オイル漬けの缶詰、油を切る)	60g	90g	120g
A ごま油	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
白ごま	適量	適量	適量
かつおぶし	適量	適量	適量

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにピーマンとツナを入れ、合わせたAを加えて混ぜ合わせる。
2. ①にかるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き067 ピーマンとツナのおつまみで加熱する。
3. 加熱後、かき混ぜて器に盛り、白ごまをふりかつおぶしをのせる。

ピーマンとツナのおつまみのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
068

えのきとなすの中華風サラダ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約8分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
57kcal	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。

材料	2人分	3人分	4人分
なす	1本(約100g)	1・1/2本(約150g)	2本(約200g)
えのきだけ	50g	80g	100g
A しょうゆ	大さじ1	大さじ1	大さじ1
A めんつゆ	大さじ1	大さじ1	大さじ1
A ごま油	大さじ1	大さじ1	大さじ1
A 酢	大さじ2	大さじ2	大さじ2
A 一味とうがらし	少々	少々	少々
A 白ごま	少々	少々	少々

作りかた

1. なすはへたを切り取って細切りにし、水にさらしておく。
2. えのきだけは石づきを取り、半分に切ってほぐす。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルに①を入れ、その上に②を広げ、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068 えのきとなすの中華風サラダで加熱する。
5. 加熱後、合わせたAを加えてよくかき混ぜ、冷蔵室で十分冷やす。

えのきとなすの中華風サラダのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
069

枝豆



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約7分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
74kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分
枝豆(枝を取り除いた物)	100g	200g	300g
塩	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2

枝豆のコツ

塩味は
枝豆の両端をハサミで切っておくと、塩味がしみ込みやすくなります。
市販の冷凍ゆで枝豆は
袋から出し、深さのある平皿に広げて、かるくラップをし、仕上がり調節 やや弱 または 弱 で加熱します。加熱後、かき混ぜます。

作りかた

1. 枝豆を洗い、塩をふりかけてもむ。
2. 深さのある平皿に①を広げて、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 069 枝豆 で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

手動

手作り豆腐



手動	使用付属品
過熱水蒸気オーブン 150℃ 加熱：30〜40分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
63kcal	0.5g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

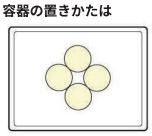
材料	4人分
豆乳(成分無調整、大豆固形成分10%以上の物)	500mL
にがり	30〜40mL
<あん>A だし汁	カップ1/2
<あん>A みりん	小さじ1/2
<あん>A しょうゆ	小さじ1
<あん>A 塩	少々
<あん>B 片栗粉	小さじ1
<あん>B 水	小さじ1

ひとくちメモ

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

手作り豆腐のコツ

容器は
直径が8cmくらいのふたつきの物でふたを含めた重量が約200g前後の物が適しています。
注ぎ入れる量は器の7分目くらいまで
容器の置きかたは



加熱室は冷ましてから
オーブン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりません。
取り出すときは注意する
容器は熱くなっています。厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を用いて、気をつけて出してください。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルに豆乳とにがりを入れ、よく混ぜる。
3. 茶わん蒸し容器に②を4等分して注ぎ入れ、共ぶたをする。
4. 角皿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を手作り豆腐のコツを参照して並べ、下段に入れ 過熱水蒸気オーブン 予熱無 150℃ 30〜40分 で加熱する。
5. 加熱をスタートしてから約20分後に給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
6. 小さめの鍋にAを入れて煮立て、合わせたBを加え、とろみをつける。
7. ④に⑥のあんをかける。

オート 070 鶏のから揚げ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



下ごしらえ

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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き中段に入れ 070 鶏のから揚げ で加熱する。

材料	1人分(3個)	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)	1/2枚	1枚	1・1/2枚	2枚
から揚げ粉(市販の物)	大さじ1(約10g)	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

から揚げ粉（市販の物）は
まぶすタイプの物を使用します。水で溶くタイプの物は上手に仕上がりません。
から揚げ粉の量は
表示の分量より多くまぶすと、粉が残る仕上がりになります。
骨付きの鶏肉は
仕上がり調節 強 で加熱します。

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

オート 071 鶏のから揚げ(脱脂)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約3分 加熱：約20分	4人分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

鶏のから揚げ(4人分)

カロリーカット値：約46kcal 減　※1
調理後のカロリー：約 932 kcal　※2

※1　オートメニュー鶏のから揚げと「脱脂」で調理した場合のカロリー比較
※2　「脱脂」による調理後の食品のカロリー(日立調べ)

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

鶏のから揚げ（脱脂）のコツ

から揚げ粉（市販の物）は
まぶすタイプの物を使用します。水で溶くタイプの物は上手に仕上がりません。
から揚げ粉の量は
表示の分量より多くまぶすと、粉が残る仕上がりになります。

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は1枚を6等分して、から揚げ粉をまぶしてよくもみこみ、しっとりするまで5分程度おき、余分な粉をたたいて落とす。
3. ②の鶏肉を皮を上にして角皿の中央に寄せて並べる。
4. 食品を入れずに 071 鶏のから揚げ(脱脂) で予熱する。
5. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、③を中段に入れ、加熱する。

オート 072 鶏のしょうゆから揚げ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
281kcal	1.6g

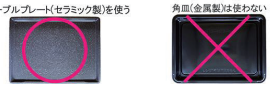
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う　角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は1枚を6等分してAにつけ込み、15分程度おく。
3. ②の汁けをかるく切ってポリ袋(市販)に片栗粉を入れ、鶏肉を加えて、もみ込むようにしてまぶす。
4. ポリ袋から取り出した③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き中段に入れ 072 鶏のしょうゆから揚げ で加熱する。

材料	1人分(3個)	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)	1/2枚	1枚	1・1/2枚	2枚
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A 酒	大さじ3/8	大さじ1	大さじ1	大さじ1・1/2
A しょうが(すりおろす)	小さじ3/8	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
A にんにく(すりおろす)	小さじ3/8	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
A こしょう	少々	少々	少々	少々
片栗粉	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1

鶏のしょうゆから揚げのコツ

骨付きの鶏肉は
仕上がり調節 強 で加熱します。

オート 073 手羽先のから揚げ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
220kcal	1.6g

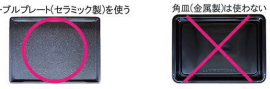
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う　角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は肉の厚い部分にかくし包丁をいれ、Aにつけ込み、15分程度おき、汁けをかるく切る。
3. 焼網の中央に②を寄せて並べ、テーブルプレートに置き中段に入れ 073 手羽先のから揚げ で加熱する。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
鶏手羽先(1本約60gの物)	2本	4本	6本	8本
A 片栗粉	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A 砂糖	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 塩	少々	少々	小さじ1/2弱	小さじ1/2
A しょうゆ	大さじ1/2弱	大さじ1/2	大さじ1/2強	大さじ1
A 酒	大さじ1/2弱	大さじ1/2	大さじ1/2強	大さじ1
A みりん	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A にんにく(すりおろす)	1/2片	1/2片	1片	1片
A 長ねぎ(みじん切り)	2.5g	5g	7.5g	10g
A 七味とうがらし	少々	少々	少々	少々

オート 074 とんカツ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約26分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

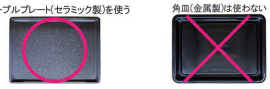
カロリー	塩分
347kcal	0.6g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉に塩、こしょうをする。
3. ②に小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
4. 焼網の中央に③を寄せて並べ、テーブルプレートに置き**中段**に入れ 074 とんカツ で加熱する。

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

ノンフライのコツ

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大さじ3〜4です。

オート 075 ヒレカツ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約26分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

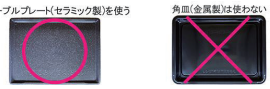
カロリー	塩分
214kcal	0.6g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 豚肉は1cm厚さの16等分に切り、塩、こしょうをする。
3. ②に小麦粉、卵、**煎りパン粉**の順につける。
4. 焼網の中央に③を寄せて並べ、テーブルプレートに置き**中段**に入れ 075 ヒレカツ で加熱する。

材料	1人分(4個)	2人分(8個)	3人分(12個)	4人分(16個)
豚ヒレ肉(かたまり)	100g	200g	300g	400g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
煎りパン粉	30g	30g	60g	60g

ノンフライのコツ

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大さじ3〜4です。

オート
076

チキンカツ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約25分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
163kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は1本を2等分にし、塩、こしょうをする。
3. ②に小麦粉、卵、煎りパン粉の順につける。
4. 焼網の中央に③を寄せて並べ、テーブルプレートに置き中段に入れ 076 チキンカツ で加熱する。

材料	1人分(3個)	2人分(6個)	3人分(9個)	4人分(12個)
鶏ささみ	2本	3本	5本	6本
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
煎りパン粉	30g	30g	60g	60g

ノンフライのコツ

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大さじ3〜4です。

オート
077

あじフライ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	1〜3人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
216kcal	0.9g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. あじに塩、こしょうをし、小麦粉、卵、煎りパン粉の順につける。
3. 焼網に②を並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れて 077 あじフライ で加熱する。

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

ノンフライのコツ

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大さじ3〜4です。

オート
078

えびフライ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
3. ②に塩、こしょうをし、小麦粉、卵、煎りパン粉の順につける。
4. 焼網の中央に③を寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れて 078 えびフライ で加熱する。

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

ノンフライのコツ

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大さじ3〜4です。

応用
078

かきフライ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
132kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. かきに塩、こしょうをし、小麦粉、卵、煎りパン粉の順につける。
3. 焼網の中央に②を寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れて 078 えびフライ で加熱する。

材料	1人分(4個)	2人分(8個)	3人分(12個)	4人分(16個)
かきのむき身(1個約20gの物)	4個	8個	12個	16個
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量
煎りパン粉	30g	30g	60g	60g

ノンフライのコツ

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大さじ3〜4です。

オート
079

ポテトコロッケ



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. じゃがいもは、よく洗い、皮をむいて1cmのさいの目に切りラップをして 013 下ゆで(根菜) 仕上がり調節 弱 で加熱し、ボウルに移し熱いうちに潰しておく。(調理する人数分によって加熱の方法が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
3. 耐熱容器に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。
4. ③に②を加え塩、こしょうをふり、よく混ぜ合わせ8等分し、厚さ1cmの小判形にして小麦粉、卵、煎りパン粉の順につける。
5. 角皿に④を並べ、中段に入れ 079 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
加熱：約17分	1〜4人分	角皿　中段 テーブルプレート　底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う

材料	1人分(2個)	2人分(4個)	3人分(6個)	4人分(8個)
じゃがいも	80g	150g	250g	300g
豚ひき肉	40g	75g	120g	150g
玉ねぎ(みじん切り)	25g	50g	75g	100g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量
煎りパン粉	適量	適量	適量	適量

ポテトコロッケのコツ

1〜2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。

分量と作りかた②加熱の方法

分量	レンジ 出力(W)/オートメニュー	加熱時間/仕上がり調節
1人分	レンジ 500W	約2分
2人分	013 下ゆで(根菜)	仕上がり調節 弱
3人分	013 下ゆで(根菜)	仕上がり調節 弱
4人分	013 下ゆで(根菜)	仕上がり調節 弱

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	500W	約1分20秒
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

ノンフライのコツ

まぶす小麦粉は
まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大さじ3〜4です。

煎りパン粉の作りかた



材料	標準量
パン粉	適量

作りかた

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



オート 080 えびの天ぷら



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約20分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う

指示

角皿は使わない

加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

禁止

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 天かすをポリ袋(市販)に入れ、めん棒で細かくくだく。
3. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
4. 水けを切った③に小麦粉、卵、②の順につける。
5. 焼網の中央に④を寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れて 080 えびの天ぷら で加熱する。

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

天ぷらのコツ

油は使わない
衣は天かすを使います。
材料の大きさ、厚さはそろえて
大きさは同じくらいの物を使います。かぼちゃやさつまいもなどの野菜は、7mmくらいの厚さに切ります。
冷めた天ぷらのあたためは
008 揚げ物のあたため で加熱します。

オート 081 魚介の天ぷら



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
きす：174kcal いか：192kcal あなご：281kcal	きす：0.4g いか：0.7g あなご：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。

作りかた

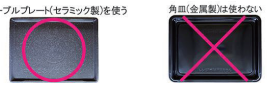
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 天かすをポリ袋(市販)に入れ、めん棒で細かくくだく。
3. 水けを切ったきす、いか、またはあなごに小麦粉、卵、②の順につける。
4. 焼網の中央に③を寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れて 081 魚介の天ぷら で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止　**角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う　角皿(金属製)は使わない



材料	1人分	2人分	3人分	4人分
以下のものから1種類選択 〈きすの天ぷら〉 きす(開いてある物、1枚約20g)	3枚	6枚	9枚	12枚
〈いかの天ぷら〉 いか(生食用、1.5cm幅の輪切り)	3個	6個	9個	12個
〈あなごの天ぷら〉 あなご(煮あなご、1切れ約20gの物)	3切れ	6切れ	9切れ	12切れ
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
天かす	30g	30g	60g	60g

天ぷらのコツ

油は使わない
衣は天かすを使います。
材料の大きさ、厚さはそろえて
大きさは同じくらいの物を使います。かぼちゃやさつまいもなどの野菜は、7mmくらいの厚さに切ります。
冷めた天ぷらのあたためは
008 揚げ物のあたため で加熱します。

オート 082 野菜の天ぷら



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
かぼちゃ：199kcal さつまいも：238kcal れんこん：179kcal	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。

作りかた

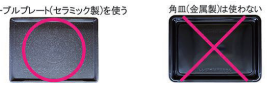
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 天かすをポリ袋(市販)に入れ、めん棒で細かくくだく。
3. 水けを切ったかぼちゃ、さつまいも、またはれんこんに小麦粉、卵、②の順につける。
4. 焼網の中央に③を寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れて 082 野菜の天ぷら で加熱する。

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ブン用手袋を使う**

禁止　**角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う　角皿(金属製)は使わない



材料	1人分	2人分	3人分	4人分
以下のものから1種類選択 〈かぼちゃの天ぷら〉 かぼちゃ(7mm厚さの薄切り)	4枚	8枚	12枚	16枚
〈サツマイモの天ぷら〉 さつまいも(7mm厚さの輪切り)	4枚	8枚	12枚	16枚
〈れんこんの天ぷら〉 れんこん(7mm厚さの輪切り)	4枚	8枚	12枚	16枚
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
天かす	30g	30g	60g	60g

天ぷらのコツ

油は使わない
衣は天かすを使います。
材料の大きさ、厚さはそろえて
大きさは同じくらいの物を使います。かぼちゃやさつまいもなどの野菜は、7mmくらいの厚さに切ります。
冷めた天ぷらのあたためは
008 揚げ物のあたため で加熱します。

オート
083

桜えびのかき揚げ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約17分	1〜3人分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
51kcal	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。

材料	1人分(2枚)	2人分(4枚)	3人分(6枚)
A 桜えび(釜揚げ)	30g	60g	90g
A 小ねぎ(小口切り)	5g	10g	15g
小麦粉(薄力粉)	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1
B 小麦粉(薄力粉)	小さじ2/3	小さじ1・1/3	小さじ2
B 片栗粉	小さじ1/3	小さじ2/3	小さじ1
B ベーキングパウダー	少々	小さじ1/3	小さじ1/2
B 水	小さじ1強	大さじ1弱	20mL

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. Aをボウルに入れて混ぜる。さらに小麦粉を加えてよく混ぜる。
3. Bをなめらかになるまで混ぜ、②に加え、むらのないようによく混ぜる。
4. クッキングシートを敷いた角皿の中央に③を寄せて、円形で平らに4等分し、広げて並べ、中段に入れ 083 桜えびのかき揚げ 仕上がり調節 弱 で加熱する。

桜えびのかき揚げのコツ

1〜2人分は
仕上がり調節 弱 で加熱します。
3人分は
仕上がり調節 中 で加熱します。

オート 084 チキン南蛮



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	1〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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ブン用手袋を使う**

禁止 **角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 鶏肉は1枚を6等分して、肉の分厚い部分にかくし包丁をいれ、Aにつけ込み、15分程度おく。
3. 耐熱容器にBを入れ レンジ 600W 約2分 で加熱し、かき混ぜ、甘酢ダレを作る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
4. 耐熱容器に卵を入れ レンジ 500W 約1分 で加熱し、Cを加えフォークで卵が細かくなるようにかき混ぜ、タルタルソースを作る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
5. ポリ袋(市販)に片栗粉を入れ、②の汁けをかるく切って加え、もみ込むようにしてまぶす。
6. ポリ袋から取り出した⑤の余分な片栗粉をたたいて落とし、皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れて 084 チキン南蛮 で加熱する。
7. 加熱後、すぐに鶏肉を③の甘酢ダレにつけ、皿に盛りつけ、④のタルタルソースを添える。

材料	1人分(3個)	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)	1/2枚	1枚	1・1/2枚	2枚
A しょうゆ	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 酒	大さじ1/4	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1/2	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	各少々
片栗粉	大さじ3/4	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1	大さじ2	大さじ2
B 酢	大さじ1	大さじ1	大さじ2	大さじ2
B 砂糖	大さじ3/4	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	1/4本	1/2本	1/2本
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
C ピクルス(みじん切り)	1個(約20g)	1個(約20g)	2個(約40g)	2個(約40g)
C マヨネーズ	大さじ2	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	各少々

チキン南蛮のコツ

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。アルミホイルは使わないでください。(火花（スパーク）の原因になります)

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	500W	約30秒
2人分	500W	約1分
3人分	600W	約2分
4人分	600W	約2分

分量と作りかた④ レンジ 出力(W) と加熱時間

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

オート
147

鮭の南蛮漬け



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約22分	2〜4人分	焼網 テーブルプレート 中段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
170kcal	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。

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ブン用手袋を使う**

禁止　**角皿は使わない**
加熱の途中でレンジ加熱をするため、角皿を使うと火花(スパーク)で故障・発火の原因になります。
テーブルプレートを使用してください

テーブルプレート(セラミック製)を使う



角皿(金属製)は使わない



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. バットにAを混ぜ合わせて、玉ねぎ、にんじん、赤とうがらしを入れる。
3. 生ざけは骨を取って3〜4cm厚さのそぎ切りにし、塩をふり、小麦粉をまぶす。
4. 焼網の中央に皮を上にして寄せて並べ、テーブルプレートに置き、中段に入れ 147 鮭の南蛮漬け で加熱する。
5. 加熱後、熱いうちに②に漬け、あら熱が取れたらお好みで冷蔵室で冷やす。

材料	2人分	3人分	4人分
生ざけの切り身(1切れ約100gの物)	1・1/2切れ	2・1/4切れ	3切れ
玉ねぎ(薄切り)	75g	115g	150g
にんじん(4cm長さのせん切り)	15g	20g	30g
赤とうがらし(乾燥、小口切り)	1/2本	3/4本	1本
A 酢	カップ1/2	カップ3/4	カップ1
A 水	カップ1/4	カップ1/3	カップ1/2
A ほんだし	小さじ1/8	小さじ1/5	小さじ1/4
A 砂糖	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
A しょうゆ	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A 塩	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
塩	少々	少々	少々
小麦粉	適量	適量	適量

このレシピに使われている商品



ほんだし

手動

かき揚げ



手動	使用付属品
過熱水蒸気グリル 加熱：13〜23分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
73kcal	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。

注意

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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. さつまいもと、ごぼうは切ったあと、それぞれ水にさらしておく。
3. Aをボウルに入れて混ぜる。さらに小麦粉を加えてよく混ぜる。
4. Bをなめらかになるまで混ぜ、③に加え、むらのないようによく混ぜる。
5. クッキングシートを敷いた角皿の中央に④を寄せて、円形で平らに4等分し、広げて並べる。
6. ⑤を中段に入れ 過熱水蒸気グリル 13〜23分 で加熱する。

材料	2人分(4枚)
A むきえび(背わたを取り1cmに切る)	40g
A さつまいも(1cmさいの目切り)	30g
A にんじん(5mm角切り)	30g
A ごぼう(細切り)	30g
A 三つ葉(2cm幅に切る)	20g
小麦粉(薄力粉)	大さじ2/3
B 小麦粉(薄力粉)	小さじ1・1/3
B 片栗粉	小さじ2/3
B ベーキングパウダー	小さじ1/3
B 水	15mL

オート
085

わがやのカレー・シチュー



作りかた

1. 具材を切っておく。肉がある場合は、塩、こしょう(分量外)をする。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに、①と水、油を入れて混ぜ合わせ、その上にルーをのせる。
3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き、085 わがやのカレー・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
加熱：約30分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

材料	2人分	3人分	4人分
具材(肉や野菜など)	400g	600g	800g
水	200〜250mL	300〜350mL	400〜450mL
油(バターなど)	6g	9g	12g
ルー(割る)	45〜60g	70〜90g	90〜120g

わがやのカレー・シチューのコツ

ルーは
固形の物を使い、具材の1番上に割ってのせます。
カレーとシチューでルー1箱ごとの分量が異なるため、下表に記載されている分量を参考に調節してください。

分量	カレールー	シチュールー
2人分	約60g	約45g
3人分	約90g	約70g
4人分	約120g	約90g

水の量は
使用する具材やルーに合わせて調節してください。
お好みで
カレーに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。
クリーム系のシチューは水の一部を牛乳にす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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●具材の大きさや形を切りそろえると、むらなくできあがります。
●冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
085

カレー(ポーク＆ビーフ)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約30分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
ポーク：379 ビーフ：357kcal	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。

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 じゃがいも(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)	100g	150g	200g
水	200〜250mL	300〜350mL	400〜450mL
バター	6g	9g	12g
カレールー(割る)	60g	90g	120g
ごはん（あたたかい物）	300g	450g	600g

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と水、バターを入れて混ぜ合わせ、その上にカレールーをのせる。
3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 085 わがやのカレー・シチュー 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。

わがやのカレー・シチューのコツ

ルーは
固形の物を使い、具材の1番上に割ってのせます。
カレーとシチューでルー1箱ごとの分量が異なるため、下表に記載されている分量を参考に調節してください。

分量	カレールー	シチュールー
2人分	約60g	約45g
3人分	約90g	約70g
4人分	約120g	約90g

水の量は
使用する具材やルーに合わせて調節してください。
お好みで
カレーに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。
クリーム系のシチューは水の一部を牛乳にす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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●具材の大きさや形を切りそろえると、むらなくできあがります。
●冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
085

クリームシチュー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約30分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

材料	2人分	3人分	4人分
鶏もも肉(2cm角に切る)	100g	150g	200g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
A じゃがいも(ひとくち大にして水にさらす)	100g	150g	200g
A 玉ねぎ(くし形切り)	100g	150g	200g
A にんじん(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g
A ブロッコリー(子房に分ける)	50g	75g	100g
B 水	150mL	220mL	300mL
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)	45g	70g	90g

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にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 085 わがやのカレー・シチュー で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜる。

わがやのカレー・シチューのコツ

ルーは
固形の物を使い、具材の1番上に割ってのせます。
カレーとシチューでルー1箱ごとの分量が異なるため、下表に記載されている分量を参考に調節してください。

分量	カレールー	シチュールー
2人分	約60g	約45g
3人分	約90g	約70g
4人分	約120g	約90g

水の量は
使用する具材やルーに合わせて調節してください。
お好みで
カレーに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。
クリーム系のシチューは水の一部を牛乳にす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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●具材の大きさや形を切りそろえると、むらなくできあがります。
●冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
085

ビーフシチュー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約30分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
332kcal	2.8g

※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。

材料	2人分	3人分	4人分
牛肩ロース肉(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 じゃがいも(ひとくち大にして水にさらす)	100g	150g	200g
A 玉ねぎ(くし形切り)	100g	150g	200g
A にんじん(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g
A ブロッコリー(子房に分ける)	50g	75g	100g
水	200mL	300mL	400mL
バター	6g	9g	12g
ビーフシチュールー(割る)	45g	70g	90g

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と水、バターを入れて混ぜ合わせ、その上にシチュールーをのせる。
3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 085 わがやのカレー・シチュー で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜる。

わがやのカレー・シチューのコツ

ルーは
固形の物を使い、具材の1番上に割ってのせます。
カレーとシチューでルー1箱ごとの分量が異なるため、下表に記載されている分量を参考に調節してください。

分量	カレールー	シチュールー
2人分	約60g	約45g
3人分	約90g	約70g
4人分	約120g	約90g

水の量は
使用する具材やルーに合わせて調節してください。
お好みで
カレーに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。
クリーム系のシチューは水の一部を牛乳にす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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●具材の大きさや形を切りそろえると、むらなくできあがります。
●冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

オート
086

キーマカレー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約11分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
249kcal	3.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分
合いびき肉	100g	150g	200g
玉ねぎ(みじん切り)	100g	150g	200g
にんじん(みじん切り)	30g	40g	50g
エリンギ(みじん切り)	30g	40g	50g
カレールー(細かくきざむ)	約30g	約50g	約60g
A しょうが(すりおろす)	3g	4g	5g
A にんにく(すりおろす)	3g	4g	5g
A ウスターソース	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A オイスターソース	大さじ1/4	大さじ1/3	大さじ1/2
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1

作りかた

1. 合いびき肉はAと混ぜ合わせておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに野菜とカレールーを入れて混ぜ合わせ、その上に①を薄くのばす。
3. ②にかるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 086 キーマカレー で加熱する。
4. 加熱後、肉をほぐして全体を良く混ぜ合わせる。

ひとくちメモ

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

キーマカレーのコツ

容器は大きくて深めの物を
直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
152

ルウ不要！ソースとケチャップで簡単!ハヤシライス



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約21分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
364kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
玉ねぎ(繊維と直角に1cm幅に切る)	1/3個(約67.5g)	2/3個(約135g)	1個(約202.5g)	1・1/3個(約270g)
マッシュルーム(生、薄切り)	32.5g	65g	100g	130g
牛薄切り肉(2〜3cm幅に切る)	27.5g	55g	85g	110g
小麦粉(薄力粉)	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1	大さじ1・1/3
A ウスターソース	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
A カゴメトマトケチャップ	大さじ1・2/3	大さじ3・1/3	大さじ5	大さじ6・2/3
A 水	50mL	90mL	130mL	170mL
A 牛乳	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1	大さじ1・1/3
バター	3g	7g	10g	13g
ごはん	1杯分	2杯分	3杯分	4杯分

作りかた

1. 牛肉は2〜3cm幅に切り、小麦粉を薄くまぶす。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに合わせたA、玉ねぎ、マッシュルームの順に入れ、その上に①を広げて並べる。かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 152 ルウ不要！ソースとケチャップで簡単!ハヤシライス で加熱する。
3. 加熱後、バターを加えよくかき混ぜ、ごはんを盛った器にかける。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品



カゴメトマトケチャップ

オート
087

わがやの煮物



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに具材を広げて入れ(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)合わせた調味液を加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 087 わがやの煮物 で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約15分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

材料	2人分	3人分	4人分
具材(野菜やきのこ、肉など)	250g	380g	500g
調味液	100g	150g	200g

ひとくちメモ

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

わがやの煮物のコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさっと加熱したい場合は仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
087

ほうれん草の煮びたし



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約7分	2〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
131kcal	0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに油揚げ、にんじん、ほうれん草の順に広げて入れ(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)合わせたAを加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 087 わがやの煮物 仕上がり調節 弱 で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

ひとくちメモ

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

わがやの煮物のコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさっと加熱したい場合は仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
087

和風野菜の煮物



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに具材を広げて入れ(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)合わせたAを加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 087 わがやの煮物 で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約15分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
71kcal	1.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分
根菜(里芋、にんじん、れんこん、ごぼうなど、ひとくち大に切る)	180g	270g	360g
さやいんげん(3cm幅に切る)	10g	15g	20g
しいたけ(石づきを取り、半分に切る)	10g	15g	20g
こんにゃく(ひとくち大に切る)	50g	80g	100g
A 水	60mL	90mL	120mL
A めんつゆ(2倍濃縮の物)	40mL	60mL	80mL

ひとくちメモ

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

わがやの煮物のコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさっと加熱したい場合は仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
087

かぼちゃの煮物



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約15分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

材料	2人分	3人分	4人分
かぼちゃ(3cm角に切る)	250g	380g	500g
A だし汁	70mL	100mL	140mL
A しょうゆ	大さじ3/4	大さじ1強	大さじ1・1/2
A 砂糖	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A 酒	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにかぼちゃを入れ、合わせたAを加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 087 わがやの煮物 で加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。味をしみ込ませたい場合はかき混ぜてから約10分おく。

ひとくちメモ

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

わがやの煮物のコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は200gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている分量の半分量までです。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
仕上がり調節は
●具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
●葉菜や薄く切った野菜を煮込まずさっと加熱したい場合は仕上がり調節 弱 で加熱します。加熱時間が短くなるため、一緒に加熱する食品は、加熱されやすい薄切りや細切りにしてください。
●肉類と葉菜を一緒に加熱する場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
とろみをつけたいときは加熱後に水溶き片栗粉を入れる
加熱後熱いうちに水溶き片栗粉を加えてよくかき混ぜ、とろみをつけます。
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

オート
089

肉豆腐



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約8分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

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

作りかた

1. 豆腐は水切りをして4等分する。
2. 大きくて深めの耐熱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、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 089 肉豆腐 で加熱してかき混ぜる。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

応用
089

なすの煮びたし



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約9分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
145kcal	2.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
なす(へたを取る)	中2本(約200g)	中4本(約400g)
オクラ(へたを取る)	2本(約20g)	4本(約40g)
A だし汁	カップ1/2弱	カップ3/4
A しょうゆ	大さじ1	大さじ2
A みりん	大さじ1	大さじ2
A 酒	大さじ1/2	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/4	小さじ1/2
A ごま油	小さじ1/2	小さじ1
A しょうが(すりおろす)	1/2かけ	1かけ
A 赤とうがらし(乾燥、小口切り)	1/4本	1/2本
大根おろし	適量	適量
小ねぎ(小口切り)	適量	適量

作りかた

1. なすはタテに4等分し、ナナメに細かく切り込みを入れてヨコに2等分してから水にさらしておく。
2. オクラは塩小さじ1(分量外)で板ずりして水で洗い流し、ヨコに2等分する。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルに①、②を入れ、合わせたAを加えてかるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 089 肉豆腐 で加熱する。
4. 加熱後、約15分おいてなじませてから、大根おろしと小ねぎを添える。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート 090 豚の角煮



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約47分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
610kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
豚バラかたまり肉(8つに切る)	125g	250g	375g	500g
しょうが(薄切り)	1/4かけ(約4g)	1/2かけ(約8g)	3/4かけ(約12g)	1かけ(約15g)
長ねぎ(5cmの長さに切る)	1/8本(約10g)	1/4本(約30g)	1/2本(約50g)	1/2本(約50g)
大根(2cm厚さの半月切り)	50g	100g	150g	200g
A 水	カップ1/4	カップ1/2	カップ3/4	カップ3/4
A 酒	カップ1/4	カップ1/4	カップ1/2弱	カップ1/2
A しょうゆ	カップ1/4	カップ1/4	カップ1/2弱	カップ1/2
A 砂糖	大さじ1・1/4	大さじ2・1/2	大さじ3・3/4	大さじ5
A みりん	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1

作りかた

1. 大根はラップで包み 013 下ゆで(根菜) 仕上がり調節 弱 で加熱し、水にさらす。(調理する人数分によって加熱の方法が異なります。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. 鍋に豚肉がかぶるくらいの湯を沸かし、豚肉を入れ約5分ゆで、脂とアクを落とす。豚肉を取り出し、ていねいに水洗いする。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルに水けをふき取った①、②、しょうが、長ねぎ、合わせたAを加え、かるくラップ（煮物のコツ参照）をする。
4. ③をテーブルプレートの中央に置き 090 豚の角煮 で加熱する。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

豚の角煮のコツ

分量と作りかた①加熱の方法

分量	レンジ 出力(W)/オートメニュー	加熱時間/仕上がり調節
1人分	レンジ 500W	約1分
2人分	013 下ゆで(根菜)	仕上がり調節 弱
3人分	013 下ゆで(根菜)	仕上がり調節 弱
4人分	013 下ゆで(根菜)	仕上がり調節 弱

オート 091 肉じゃが



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約52分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
332kcal	2.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
豚バラ薄切り肉(ひとくち大に切る)	40g	80g	120g	150g
A じゃがいも(乱切りにして水にさらす)	80g	150g	230g	300g
A にんじん(乱切り)	小1/4本(約25g)	小1/2本(約50g)	小3/4本(約75g)	小1本(約100g)
A 玉ねぎ(くし形切り)	25g	50g	75g	100g
A 干ししいたけ(戻して石づきを取り、半分に切る)	2枚	3枚	4枚	6枚
B だし汁	カップ3/4	カップ1	カップ1・1/2	カップ1・1/2
B しょうゆ	小さじ2	大さじ1・1/2	大さじ3	大さじ3
B 酒	大さじ3	大さじ3	カップ1/2	カップ 1/2
B 砂糖	大さじ1・1/2	大さじ1・1/2	大さじ4	大さじ4
サラダ油	適量	適量	適量	適量
さやえんどう(ゆでた物)	適量	適量	適量	適量

作りかた

1. フライパンにサラダ油を熱し、豚肉をいためる。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①とAを入れ、合わせたBを加え軽くラップをし、テーブルプレートの中央に置き 091 肉じゃが で加熱する。
3. 加熱後、取り出してかるく混ぜそのまま約20分おき、味をしみ込ませ、さやえんどうを添える。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート
092

簡単肉じゃが



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約17分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
260kcal	1.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
A 牛バラ薄切り肉(ひとくち大に切る)	40g	80g	120g	160g
A じゃがいも(3cm角に切る)	50g	100g	150g	200g
A にんじん(5mmの半月切り)	40g	75g	120g	150g
A 玉ねぎ(薄切り)	25g	50g	75g	100g
A 生しいたけ(石づきを取り、4つに切る)	1枚	2枚	3枚	4枚
B めんつゆ(市販の物)	大さじ1・1/4	大さじ2・1/2	大さじ3・3/4	大さじ5
B みりん	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
B 水	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、合わせたBを加える。
2. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き092 簡単肉じゃがで加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜてから約10分おき、味をしみ込ませる。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

応用
092

里いもの煮物



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約9分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
96kcal	0.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
里いも（ひとくち大に切る）	125g	250g
A だし汁	カップ1/4	カップ1/4
A しょうゆ	小さじ2	小さじ2
A 砂糖	大さじ1	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	大さじ1/2

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに里いもと合わせたAを入れてかき混ぜて、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き092 簡単肉じゃがで加熱する。
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。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート 093

八宝菜



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約10分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
284kcal	2.8g

※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。

材料	1人分	2人分	3人分
白菜(ひと口大に切る)	100g	200g	300g
豚薄切り肉(ひと口大に切る)	25g	50g	75g
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
A 片栗粉	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
玉ねぎ(1cm 幅のくし形切り)	1/4個(約50g)	1/2個(約100g)	3/4個(約150g)
にんじん(薄切り)	25g	50g	75g
しいたけ(薄切り)	25g	50g	75g
シーフードミックス(えび、いか)	50g	100g	150g
うずらの卵(水煮)	2個	4個	6個
きくらげ(水で戻す)	適量	適量	適量
B 水	カップ1/3	カップ2/3	カップ1
B 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/2	小さじ1強	小さじ1・1/2
B 砂糖	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2
B しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2
B 酒	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
B 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
B ごま油	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
C 水	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
C 片栗粉	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2

作りかた

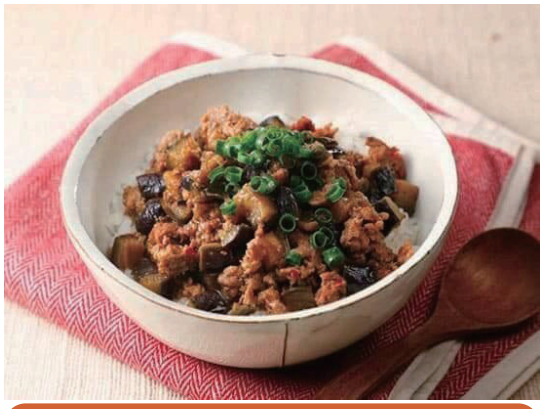
1. 豚肉はAをまぶしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルににんじん、白菜、玉ねぎ、しいたけ、きくらげ、シーフードミックスの順に入れ、その上に①を広げて並べる。
3. ②に合わせたBを入れ、かるくラップをしテーブルプレートの中央に置き 093 八宝菜 で加熱する。
4. 加熱後、うずらの卵と合わせたCを加えてよくかき混ぜ、とろみをだす。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 094

なすと豚ひき肉の甘みそ丼



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約10分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
232kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
なす(1.5cm角に切る)	1本(約100g)	2本(約200g)	3本(約300g)	4本(約400g)
豚ひき肉	50g	100g	150g	200g
A 赤みそ	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A みりん	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A 砂糖	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 豆板醤	小さじ1/8	小さじ1/4	小さじ1/3	小さじ1/2
ごま油	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
B 片栗粉	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
B 水	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1

作りかた

1. 豚ひき肉は合わせたAの半量を混ぜておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルになすと残りのAを入れ混ぜ、その上に①を薄くのばす。
3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 094 なすと豚ひき肉の甘みそ丼 で加熱する。
4. 加熱後、ごま油とBを加えよくかき混ぜ、ごはんを盛った器にかける。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 095 マーボーなす



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約10分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
212kcal	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。

材料	1人分	2人分
なす	2本(約200g)	3本(約300g)
豚ひき肉	70g	100g
A 長ねぎ(みじん切り)	小さじ2	大さじ2
A にんにく(みじん切り)	1/2片	1片
A しょうが(みじん切り)	1/4かけ	1/2かけ
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1/2	小さじ1
A 甜麺醤(テンメンジャン)	小さじ1・1/2	小さじ2
A 水	カップ1/2	カップ3/4
A 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/2	小さじ1
A しょうゆ	小さじ2	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1
A ごま油	小さじ1/2	小さじ1/2
A 塩	少々	少々
B 片栗粉	小さじ2	大さじ1
B 水	小さじ2	大さじ1

作りかた

1. なすは、へたを切り取ってタテに4等分し、水にさらしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに水けを切った①と豚肉、Aの材料を入れよく混ぜる。
3. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 095 マーボーなす で加熱する。
4. 加熱後、熱いうちに合わせたBを加えてよくかき混ぜ、とろみをつける。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート 096 トマトで煮込んだロールキャベツ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約25分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
307kcal	2.5g

※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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
キャベツ	2枚(約130g)	4枚(約250g)	6枚(約380g)	8枚(約500g)
合いびき肉	80g	150g	230g	300g
玉ねぎ(みじん切り)	1/8個(約25g)	1/4個(約50g)	1/3個(約70g)	1/2個(約100g)
A パン粉	1/8カップ(約5g)	1/4カップ(約10g)	1/3カップ(約15g)	1/2カップ(約20g)
A 卵	1/4個	1/2個	3/4個	1個
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
B 水	カップ1/4	カップ1/2	カップ3/4	カップ1
B カットトマト缶	100g	200g	300g	400g
B 顆粒コンソメ	大さじ1/3	大さじ3/4	大さじ1	大さじ1・1/2
B トマトケチャップ	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
B 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
ドライパセリ	少々	少々	少々	少々

作りかた

1. キャベツは芯の部分を削ぎ取る。芯の側と葉先を交互に重ねてラップで包み 012 下ゆで(葉・果菜) で加熱し、水けを切り冷ましておく。
2. 耐熱容器に玉ねぎを入れ、ふんわりとラップをし レンジ 500W 約1分 で加熱し、冷ましておく。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
3. ボウルに合いびき肉、②、Aを加えて、粘りが出るまでよく混ぜる。
4. ③を8等分にし、広げた①の葉にのせてきつく巻いていく。形が崩れないように楊枝で止める。
5. 大きくて深めの耐熱ボウルに、④を並べ、合わせたBを加え、かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 096 トマトで煮込んだロールキャベツ で加熱する。
6. 加熱後、楊枝を外して器に盛り、ドライパセリをふる。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

トマトで煮込んだロールキャベツのコツ

分量と作りかた② レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
1人分	500W	約20秒
2人分	500W	約30秒
3人分	500W	約50秒
4人分	500W	約1分

オート
097

やわらか煮込みハンバーグ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約29分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
326kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
合びき肉	75g	150g	225g	300g
玉ねぎ	1/4個(約50g)	1/2個(約100g)	3/4個(約150g)	1個(約200g)
A パン粉	カップ1/8	カップ1/4	カップ1/3	カップ1/2
A 牛乳	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
B 卵(溶きほぐす)	1/4個	1/2個	3/4個	1個
B 小麦粉(薄力粉)	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
B 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
B ナツメグ	各少々	各少々	各少々	各少々
C きのこ(しめじなど)	100g	100g	100g	100g
C ホールトマト(缶詰)	カップ1/2(約110g)	カップ1/2(約110g)	カップ1/2(約110g)	カップ1/2(約110g)
C ケチャップ	大さじ2	大さじ2	大さじ2	大さじ2
C 赤ワイン	大さじ3	大さじ3	大さじ3	大さじ3
C ウスターソース	大さじ2	大さじ2	大さじ2	大さじ2
C 固形ブイヨン	1個	1個	1個	1個
C 水	カップ1/2	カップ1/2	カップ1/2	カップ1/2
C 砂糖	小さじ1	小さじ1	小さじ1	小さじ1
C 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
バター	12g	12g	12g	12g

作りかた

1. 玉ねぎは耐熱容器に入れ、レンジ 600W 約3分30秒 で加熱して冷まし、Aは合わせて柔らかくしておく。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたレンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
2. 大きくて深めの耐熱ボウルにCを入れ合わせておく。
3. ボウルにひき肉と①、Bを入れ50回以上よく混ぜ、8等分する。
4. 手にサラダ油(分量外)をつけ、③を小判型に丸め、片手に数回たたきつけて空気を抜き、なるべく重ならないように②に入れ、かるくラップをする。
5. ④をテーブルプレートの中央に置き 097 やわらか煮込みハンバーグ で加熱する。
6. 加熱後、バターを加えハンバーグを崩さないようかき混ぜる。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

やわらか煮込みハンバーグのコツ

分量と作りかた① レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
1人分	500W	約50秒
2人分	600W	約1分50秒
3人分	600W	約2分40秒
4人分	600W	約3分30秒

オート 098 ぶり大根



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約35分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
233kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分
大根(2cm厚さの半月切り)	2個(約70g)	4個(約130g)	6個(約200g)
ぶりの切り身(1切れ約100gの物)	2/3切れ	1・1/3切れ	2切れ
A 水	カップ1/4	カップ1/2	カップ3/4
A 砂糖	大さじ1・1/3	大さじ1・1/3	大さじ2
A しょうゆ	大さじ2弱	大さじ2弱	大さじ2・2/3
A みりん	大さじ2/3	大さじ2/3	大さじ1
A しょうが(薄切り)	2/3かけ	2/3かけ	1かけ

作りかた

1. 大根は面取りをして、ラップで包み 013 下ゆで(根菜) で加熱し、水にさらす。(調理する人数分によって加熱の方法が異なります。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. ぶりは1切れ3等分になるようにして熱湯にくぐらせ、氷水に取り出し、氷水の中で余分な汚れやぬめりを取り、ザルに上げる。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルに水けをふき取った①と②と、合わせたAを入れ、かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 098 ぶり大根 で加熱する。
4. 加熱後、かるくかき混ぜ、そのまま約20分おき、味をしみ込ませる。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

ぶり大根のコツ

分量と作りかた①加熱の方法

分量	レンジ 出力(W)/オートメニュー	加熱時間/仕上がり調節
1人分	レンジ 500W	約1分30秒
2人分	013 下ゆで(根菜)	仕上がり調節 中
3人分	013 下ゆで(根菜)	仕上がり調節 中

オート 099 かれいの煮つけ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約21分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
153kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分
かれいの切り身(1切れ約100gの物)	1切れ	2切れ	3切れ
A しょうが(せん切り)	1/6かけ	1/3かけ	1/2かけ
A 水	カップ1/6	カップ1/6	カップ1/4
A 酒	大さじ1・1/3	大さじ1・1/3	大さじ2
A 砂糖	大さじ1・1/3	大さじ1・1/3	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1・1/3	大さじ1・1/3	大さじ2
A みりん	大さじ2/3	大さじ2/3	大さじ1

作りかた

1. かれいは皮に切り目を入れ、熱湯にくぐらせ、氷水に取り出し、余分な汚れやぬめりを取り、ザルに上げる。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに水けをふき取った①と合わせたAを入れ、かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 099 かれいの煮つけ で加熱する。
3. 加熱後、煮汁をかれい全体にかけ、そのまま約20分おき、味をしみ込ませる。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート 100 きんぴらごぼう



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約10分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

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

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱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. かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き100 きんぴらごぼうで加熱する。
3. 加熱後、かき混ぜる。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート 101 ひじきの煮物



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約17分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
78kcal	1.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分
ひじき(乾燥)	10g	15g	20g
油揚げ(湯通しし、せん切り)	1/2枚	3/4枚	1枚
干ししいたけ	1枚	2枚	3枚
にんじん(せん切り)	15g	22g	30g
こんにゃく(せん切り)	1/8枚	1/5枚	1/4枚
A しいたけの戻し汁	大さじ2・1/4	大さじ3・3/8	大さじ4・1/2
A 酒	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1・1/4	大さじ2弱	大さじ2・1/2
A 砂糖	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3

作りかた

1. ひじきは、たっぷりの水に20分ほどつけて戻し、水けを切る。干ししいたけは水(分量外)で戻して石づきを取り、せん切りにする。しいたけの戻し汁はとっておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①と残りの材料、混ぜ合わせたAを入れ、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き101 ひじきの煮物で加熱する。
3. 加熱後、やけどに注意して、ラップを外し、よくかき混ぜる。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート
102

小松菜と油揚げの煮びたし



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

カロリー	塩分
88kcal	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。

材料	1人分	2人分
小松菜(3~4cm幅に切る)	100g	200g
油揚げ(1cm幅に切る)	1/2枚(約10g)	1枚(約20g)
A だし汁	カップ1/4	カップ1/2
A 薄口しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1
A みりん	大さじ1/2	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに小松菜と油揚げを入れ、合わせたAを加える。
2. かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 102 小松菜と油揚げの煮びたし で加熱する。
3. 加熱後、汁ごと器に盛り付ける。

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
146

大根と手羽の煮物



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約31分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
359kcal	3.7g

※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。

材料	2人分	3人分	4人分
大根	200g	300g	400g
鶏手羽先(1本約60gの物)	4本	6本	8本
A ほんだし	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
A 水	カップ1・1/2	カップ2・1/4	カップ3
A 酒	大さじ2・1/4	大さじ3・1/3	大さじ4・1/2
A しょうゆ	大さじ2・1/4	大さじ3・1/3	大さじ4・1/2
A 砂糖	大さじ2	大さじ3	大さじ4
しょうが(せん切り)	少々	少々	少々

作りかた

1. 大根は1.5cm幅の輪切りにして皮をむき、ラップで包み 013 下ゆで(根菜) で加熱し、水にさらす。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①、鶏肉の順に入れ、合わせたAを加える。
3. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 146 大根と手羽の煮物 で加熱する。
4. 加熱後、かるくかき混ぜ、約10分おき、味をしみこませてから器に盛り、しょうがを添える。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品


ほんだし

オート
148

たけのこの土佐煮



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
78kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
たけのこ水煮	125g	250g	375g	500g
A 水	カップ3/8	カップ3/4	カップ1・1/8	カップ1・1/2
A ほんだし	小さじ1/6	小さじ1/3	小さじ1/2	小さじ2/3
A みりん	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4	大さじ3
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
かつおぶし	3g	5g	8g	10g

作りかた

1. たけのこの穂先は、タテに6〜8つ割りにする。ほかは1cm厚さの輪切りにし、4等分にする。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①と合わせたAを入れ、かるくラップをして、テーブルプレートの中央に置き 148 たけのこの土佐煮 で加熱する。
3. 加熱後、取り出してかるく混ぜてから約10分おき、仕上げにかつおぶしをまぶす。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品


ほんだし

オート
149

きのこのだし煮



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約21分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
41kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
しめじ	40g	80g	120g	160g
まいたけ	40g	80g	120g	160g
しいたけ	1個(約7.5g)	2個(約15g)	3個(約22.5g)	4個(約30g)
ゆでぎんなん	3個	6個	9個	12個
A 水	カップ1	カップ2	カップ3	カップ4
A ほんだし	小さじ1/3	小さじ3/4	小さじ1	小さじ1・1/2
A 酒	大さじ5/8	大さじ1・1/4	大さじ2	大さじ2・1/2
A 塩	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1

作りかた

1. しめじは根元を1cmほど切り落とし、手で3〜5本ずつにほぐす。
2. まいたけは石づきを切り落とし、手でおおまかにほぐす。
3. しいたけは石づきを切り落とし、半分に切る。
4. 大きくて深めの耐熱ボウルに①、②、③を入れ、合わせたAを加え、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 149 きのこのだし煮 で加熱する。
5. 加熱後、ぎんなんを加えて混ぜる。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品


ほんだし

オート
150

野菜のトマト煮(ラタトゥイユ)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約17分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
104kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
玉ねぎ	1/8個	1/4個	1/3個	1/2個
セロリ	1/8本	1/4本	1/3本	1/2本
なす	1/2本	1本	1・1/2本	2本
パプリカ(黄)	1/4個	1/2個	3/4個	1個
ズッキーニ	1/4本	1/2本	3/4本	1本
A カゴメ基本のトマトソース(295g)	1/2缶	1/2缶	1缶	1缶
A 塩	少々	少々	小さじ1/3	小さじ1/3
A こしょう	少々	少々	少々	少々
オリーブ油	適量	適量	適量	適量

作りかた

1. 野菜はすべて1.5cm角に切っておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①と合わせたAを入れ、かき混ぜ表面を平らにし、かるくラップをする。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 150 野菜のトマト煮(ラタトゥイユ) で加熱する。
4. 加熱後、オリーブ油を入れよく混ぜラップをして約10分おき、器に盛りつける。

ひとくちメモ

温かいままでも冷たくしてもおいしく召し上がれます。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品


カゴメ基本のトマトソース

オート
153

簡単！鶏肉のトマト煮



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約26分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
279kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
A カゴメ基本のトマトソース(295g)	1/2缶	1/2缶	1缶	1缶
A オリーブ油	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
鶏もも肉(ひと口大に切る)	100g	200g	300g	400g
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
黄パプリカ	1/8個	1/4個	1/3個	1/2個
ピーマン	1/2個	1個	1・1/2個	2個
塩	少々	少々	少々	小さじ1/3
黒こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々

作りかた

1. 黄パプリカとピーマンは乱切りにし、鶏肉は塩、こしょうをしておく。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れかるく混ぜ、黄パプリカ、ピーマンの順に入れ、その上に鶏肉を広げて並べる。かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 153 簡単！鶏肉のトマト煮 で加熱する。
3. 加熱後、よくかき混ぜ、塩と黒こしょうで味を調える。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品


カゴメ基本のトマトソース

オート
154

鮭のトマトパッツァ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約11分	1〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
251kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分
カゴメ基本のトマトソース(295g)	1/2缶	1缶	1缶
生ざけの切り身(1切れ100gの物)	1切れ	2切れ	3切れ
キャベツ(ひと口大に切る)	60g	1/8個(約120g)	1/5個(約180g)
玉ねぎ(1cm幅に切る)	1/4個(約50g)	1/2個(約100g)	3/4個(約150g)
プチトマト(切り込みを入れる)	3個	6個	9個
黒こしょう	少々	少々	少々
イタリアンパセリ	少々	少々	少々

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにトマトソースを入れその上に玉ねぎ、キャベツ、鮭の順で並べ、プチトマトを散らす。
2. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き154 鮭のトマトパッツァで加熱する。
3. 加熱後、器に盛り、黒こしょうときざんだイタリアンパセリを散らす。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品

カゴメ基本のトマトソース

オート
155

レンジでタコのアラビアータ



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

カロリー	塩分
199kcal	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。

材料	1人分	2人分
A にんにく(薄切り)	1/2片	1片
A 鷹の爪(輪切り)	1/4本	1/2本
A オリーブオイル	大さじ1/2	大さじ1
B たこ(ゆでた物、ひと口大に切る)	75g	150g
B ミックスビーンズ	25g	50g
B カゴメ基本のトマトソース(295g)	1/4缶	1/2缶
B 塩、こしょう	少々	少々

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、かるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き155 レンジでタコのアラビアータで加熱し、辛味オイルを作る。
3. ②にBを加えてよくかき混ぜる。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品

カゴメ基本のトマトソース

手動 おでん



手動
レンジ
500W 加熱：10〜12分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー	塩分
186kcal	4.8g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

警告

禁止

ゆで卵（殻つき・殻なしとも）や生卵などは入れて加熱しない
卵が破裂してテーブルプレートやドアガラスが破損するおそれがあります。

ゆで卵　生卵　黄身や目玉焼き

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

作りかた

1. はんぺんとこんにゃくは2等分にし、1枚の厚みを半分に切り、4枚にする。
2. ちくわは半分に切る。大根は厚さ1cmの半月切りにする。さつま揚げは4つに切る。
3. 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに①、②、昆布、合わせたAを入れ、混ぜる。
4. 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 レンジ 500W 10〜12分 で加熱する。

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、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

手動 黒豆



手動
レンジ
リレー
600W 加熱：約11分 200W 加熱：約90分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー	塩分
275kcal	1.5g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	4人分
黒豆(乾燥)	カップ1(約150g)
A 砂糖	120g
A しょうゆ	大さじ1・1/2
A 塩	小さじ1/3
A 重曹	小さじ1/4強
A 水	カップ4

作りかた

1. 黒豆は洗って煮込み容器に入れ、合わせたAを加えて一晩おく。
2. クッキングシートで落としぶた(煮物のコツ参照)とふたをし、テーブルプレートの中央に置き レンジ 600W 約11分、 レンジ 200W 約90分 でリレー加熱する。
3. ②の加熱後、さらに、 レンジ 600W 約1分、 レンジ 100W 60〜90分 でリレー加熱する。
4. 1〜2粒を取り出し、指でつまんでかるくつぶれるようならふたをして、そのまま一昼夜おく。

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、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
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。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
加熱後はしばらくおく
味をなじませます。

オート 088 わがやのスープ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

材料	2人分	3人分	4人分
具材(野菜やきのこ、豆腐など)	300g	450g	600g
調味液	300mL	450mL	600mL

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに具材を広げて入れ(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)合わせた調味液を加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き088 わがやのスープで加熱する。
3. 加熱後、かるくかき混ぜる。

ひとくちメモ

野菜は市販のカット野菜や冷凍カット野菜を使うと便利です。

わがやのスープのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は100gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている具材の分量の2割以下までです。
具材は
●加熱できる大きさはひとくち大で厚さ1cmまでです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●具材はなるべく液面からはみ出さないように薄く広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
仕上がり調節は
具材に肉類がある場合は仕上がり調節強で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
088

野菜たっぷりみそ汁



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルににんじん、玉ねぎ、しめじ、長ねぎ、豆腐、キャベツの順に広げて入れ(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)合わせたAを加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 088 わがやのスープ で加熱する。
3. 加熱後、みそを溶き入れて、かるくかき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
77kcal	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。

材料	2人分	3人分	4人分
にんじん(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g
玉ねぎ(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g
しめじ(小房に分ける)	50g	75g	100g
長ねぎ(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g
豆腐(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g
キャベツ(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g
A 水	300mL	450mL	600mL
A 顆粒スープの素(和風)	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
みそ	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2

わがやのスープのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は100gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている具材の分量の2割以下までです。
具材は
●加熱できる大きさはひとくち大で厚さ1cmまでです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●具材はなるべく液面からはみ出さないように薄く広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
仕上がり調節は
具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
088

ミネストローネ



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにじゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パプリカ、ベーコン、キャベツの順に広げて入れ(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)合わせたAを加える。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 088 わがやのスープ で加熱する。
3. 加熱後、塩、こしょうを入れ、かるくかき混ぜる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
122kcal	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。

材料	2人分	3人分	4人分
じゃがいも(1cm角に切り、水にさらす)	60g	90g	120g
にんじん(1cm角に切る)	60g	90g	120g
玉ねぎ(1cm角に切る)	60g	90g	120g
パプリカ(1cm角に切る)	50g	75g	100g
ベーコン(薄切りタイプの物、1cm幅に切る)	20g	30g	40g
キャベツ(ひとくち大に切る)	50g	75g	100g
A 水	100mL	150mL	200mL
A トマトジュース(無塩)	200mL	300mL	400mL
A 顆粒スープの素(洋風)	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
A オリーブ油	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
塩、こしょう	各適量	各適量	各適量

ひとくちメモ

トマトジュースのかわりにカットトマト缶を使ってもよいでしょう。
トマトピューレ、トマトペーストを使う場合は、トマトピューレ、トマトペーストよりも水の分量が多くなるように調整します。

わがやのスープのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は100gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている具材の分量の2割以下までです。
具材は
●加熱できる大きさはひとくち大で厚さ1cmまでです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●具材はなるべく液面からはみ出さないように薄く広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
仕上がり調節は
具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
088

豆腐とわかめの中華スープ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約19分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
71kcal	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。

材料	2人分	3人分	4人分
玉ねぎ(薄切り)	100g	150g	200g
乾燥カットワカメ(水で戻したもの)	50g	75g	100g
絹ごし豆腐(ひとくち大に切る)	100g	150g	200g
ほうれん草(3cm幅に切る)	50g	75g	100g
A 水	300mL	450mL	600mL
A 顆粒スープの素(中華風)	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
A しょうゆ	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
A ごま油	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
塩、こしょう	各適量	各適量	各適量

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに玉ねぎ、ワカメ、絹ごし豆腐、ほうれん草の順に広げて入れ(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)合わせたAを加える。具材はなるべく液面からはみ出さないように薄く広げる。
2. ①にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 088 わがやのスープ で加熱する。
3. 加熱後、塩、こしょうを入れ、かるくかき混ぜる。

わがやのスープのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
分量は
●分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
●葉菜(ほうれん草、小松菜、白菜など)を加熱できる分量は100gまでです。
●肉類を加熱できる分量は、材料に記載されている具材の分量の2割以下までです。
具材は
●加熱できる大きさはひとくち大で厚さ1cmまでです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●具材はなるべく液面からはみ出さないように薄く広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
●アクのある野菜を使用する場合は加熱前に水や酢水にさらしてアク抜きをします。
具材をホームフリージングするときは

●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
仕上がり調節は
具材に肉類がある場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

オート 103 かぼちゃスープ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約7分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
175kcal	1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分
かぼちゃ(皮をむき、ひとくち大に切る)	180g	260g	350g
小麦粉	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
牛乳	カップ1	カップ1・1/2	カップ2
A バター	5g	8g	10g
A コンソメスープの素(顆粒)	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
A 塩、こしょう	少々	少々	少々

作りかた

1. かぼちゃをラップで包み 012 下ゆで(葉・果菜) 仕上がり調節 強 で加熱する。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに①を熱いうちに入れて潰し、なめらかにする。
3. ②に小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、牛乳を少量ずつ加えながらのばしAを加える。
4. ③にかるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 103 かぼちゃスープ で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

スープ・汁物のコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
野菜料理のスープは多めに
スープの量は材料がかぶるくらいの量にします。
煮えにくい材料は
容器の下の方に入れてください。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート 104 クラムチャウダー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約15分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
171kcal	1.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分
あさり(殻つき、砂抜きをした物)	150g	230g	300g
水	大さじ2	カップ1/5	カップ1/4
A ベーコン(さいの目に切る)	30g	50g	60g
A 玉ねぎ(さいの目に切る)	50g	80g	100g
A 人参(さいの目に切る)	40g	60g	80g
A じゃがいも(さいの目に切る)	60g	90g	120g
A 固形スープの素	1/2個	1個	1個
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
B 牛乳	カップ1/2	カップ3/4	カップ1
B 小麦粉	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
粉チーズ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1

作りかた

1. あさりは殻と殻をこすり合わせてよく洗い、深めの皿の上に並べ、水をかけてかるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き 066 あさりの酒蒸し で加熱する。加熱後、あさりの身を殻から外し、煮汁は水を足してカップ2にしておく。
3. 深めの耐熱容器にBを入れ、泡だて器でよく混ぜ レンジ 500W 約3分30秒 で途中かき混ぜながら加熱し、ホワイトソースを作る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
4. 大きくて深めの耐熱ボウルにあさりの身、②で作った煮汁、材料Aを入れ、かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 104 クラムチャウダー で加熱する。
5. 加熱後、粉チーズと③で作ったホワイトソースを加え、かるくかき混ぜる。

スープ・汁物のコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
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。
野菜料理のスープは多めに
スープの量は材料がかぶるくらいの量にします。
煮えにくい材料は
容器の下の方に入れてください。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

クラムチャウダーのコツ

分量と作りかた③ レンジ 出力(W) と加熱時間

分量	レンジ 出力(W)	加熱時間
2人分	500W	約1分40秒
3人分	500W	約2分40秒
4人分	500W	約3分30秒

オート
145

鶏団子とキャベツの絶品汁



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
150kcal	2.4g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
鶏ひき肉	37.5g	75g	110g	150g
塩	少々	少々	少々	少々
こしょう	少々	少々	少々	少々
キャベツ(3cm角に切る)	75g	150g	225g	300g
にんじん(短冊切り)	15g	30g	45g	60g
しめじ(小房に分ける)	25g	50g	75g	100g
木綿豆腐(2cm角に切る)	37.5g	75g	110g	150g
A 水	カップ3/4	カップ1・1/2	カップ2・1/4	カップ3
A ほんだし	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
みそ	大さじ2/3	大さじ1・1/4	大さじ2	大さじ2・1/2

作りかた

1. 鶏ひき肉は塩・こしょうをふって混ぜ、1人分2個となるように等分して丸める。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルに、にんじん、1/2量のキャベツを順に入れ、その上に①の鶏肉をのせる。かるくラップをして、レンジ 600W 約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。)
3. ②の上に、残りのキャベツ、しめじ、豆腐の順に入れ、合わせたAを加え、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 145 鶏団子とキャベツの絶品汁 で加熱する。
4. 加熱後、みそを溶き入れる。

鶏団子とキャベツの絶品汁のコツ

分量と作りかた②加熱時間

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

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品


ほんだし

応用
012

ほうれん草のおひたし



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約3分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
14kcal	0.2g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分
ほうれん草	100g	150g	200g
糸がつお、しょうゆ	各適量	各適量	各適量

作りかた

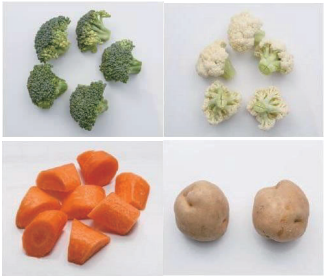
1. ほうれん草は洗って水けを切らずに、根元の太い物は十文字に切り込みを入れる。

2. 葉先と根元を交互にしてラップで、ぴったりと包む。

3. ②をテーブルプレートの中央に置き 012 下ゆで(葉・果菜) で加熱し、水に取ってアク抜きと色止めをする。
4. 器に盛り、糸がつおをのせ、しょうゆを添える。

ゆで物のコツ

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



材料に合ったアク抜きを
ほうれん草などは、加熱後すぐに水に取ります。なすやカリフラワーなどは、加熱前に薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。
水けを切らずラップで、ぴったり包み、テーブルプレートに直接のせて加熱する
皿などは使いません。

応用 012

キャベツの酢漬け



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約3分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
25kcal	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。

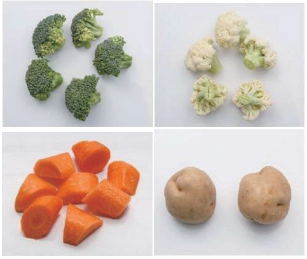
材料	2人分	3人分	4人分
キャベツ(ひとくち大に切る)	100g	150g	200g
A 酢	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 砂糖、ごま油	各小さじ1/4	各小さじ1/2	各小さじ1/2
A ラー油、赤とうがらし(乾燥、小口切り)	各少々	各少々	各少々

作りかた

1. キャベツは洗って水けを切らずに、ラップで、ぴったりと包む。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き 012 下ゆで(葉・果菜) で加熱し、水けを切る。
3. 耐熱容器にAを合わせて入れ レンジ 500W 30〜50秒 で加熱して冷まし、②を入れてあえ、冷蔵室で冷やす。(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。)

キャベツの酢漬けのコツ

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



材料に合ったアク抜きを
ほうれん草などは、加熱後すぐに水に取ります。なすやカリフラワーなどは、加熱前に薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。
水けを切らずラップで、ぴったり包み、テーブルプレートに直接のせて加熱する
皿などは使いません。
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	20〜30秒
3人分	500W	20〜40秒
4人分	500W	30〜50秒

応用 013

ポテトサラダ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約7分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
118kcal	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。

材料	2人分	3人分	4人分
じゃがいも(1個約 150g の物)	1個	1・1/2個	2個
きゅうり	10g	20g	30g
玉ねぎ	10g	20g	30g
ハム(1cmのたんざく切り)	10g	20g	30g
A フレンチドレッシング	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A マヨネーズ	適量	適量	適量
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々

作りかた

1. きゅうりと玉ねぎは薄切りにし、塩少々(分量外)をふり、ふきんに包んでもみ、水洗いして水けをよくしぼっておく。
2. じゃがいもは、きれいに洗い、水けを切らずに、皮ごとラップでぴったりと包む。
3. ②をテーブルプレートの中央に置き 013 下ゆで(根菜) で加熱する。
4. ③を熱いうちに皮をむき、ボウルに入れ、好みの大きさにつぶす。①とハムを合わせ、Aであえる。

ゆで物のコツ

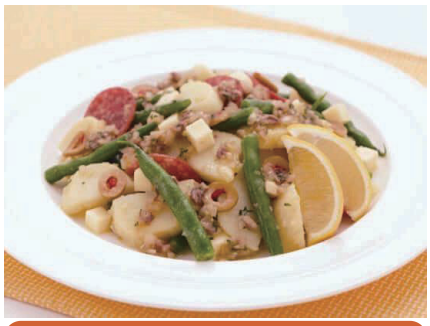
料理に合わせた下ごしらえを
葉菜、果菜、花菜類の根の太い物には、十文字の切り目を入れたり、房になっている物は小房に分けます。根菜類は、同じ大きさに切りそろえたり、なるべく同じ大きさの物を選びます。



材料に合ったアク抜きを
ほうれん草などは、加熱後すぐに水に取ります。なすやカリフラワーなどは、加熱前に薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。
水けを切らずラップで、ぴったり包み、テーブルプレートに直接のせて加熱する
皿などは使いません。

応用
013

イタリアンサラダ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約8分	2〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
403kcal	2.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. さやいんげんは筋を取り、レンジ 600W 約2分20秒 で加熱し、さっと冷水をかけて色止めをし、半分に切る。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたレンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
2. じゃがいもは、きれいに洗い、水けを切らずに、皮ごとラップで、ぴったりと包む。



3. ②をテーブルプレートの中央に置き 013 下ゆで(根菜) で加熱し、熱いうちに皮をむき、厚さ1cmの半月切りにする。
4. ボウルにAを合わせて入れ、かき混ぜながらオリーブ油を加えてドレッシングを作る。
5. 材料すべてを④のドレッシングであえて皿に盛り、レモンを飾る。

イタリアンサラダのコツ

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



水けを切らずラップで、ぴったり包み、テーブルプレートに直接のせて加熱する
皿などは使いません。

分量と作りかた① レンジ 出力(W) と加熱時間

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

オート
105

ブロッコリーのおかかマヨ和え



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約5分	2〜3人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
181kcal	0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分
ブロッコリー(小房に分ける)	1房(約250g)	1・1/2房(約380g)
白ごま	大さじ1	大さじ1・1/2
A かつおぶし	小1袋	小1・1/2袋
A マヨネーズ	大さじ2	大さじ3
A しょうゆ	小さじ1	小さじ1・1/2

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにブロッコリーを入れ、かるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き 105 ブロッコリーのおかかマヨ和え で加熱する。
3. 加熱後、Aを加え混ぜ合わせ白ごまをふる。

ゆで物のコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
106

豆苗と塩昆布のナムル



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

カロリー	塩分
32kcal	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。

材料	1人分	2人分
豆苗(根元を切り落とし、半分に切る)	40g	80g
A 塩昆布	大さじ1弱(約3g)	大さじ1強(約6g)
A ごま油	小さじ1/2	小さじ1
A 白ごま	少々	少々

作りかた

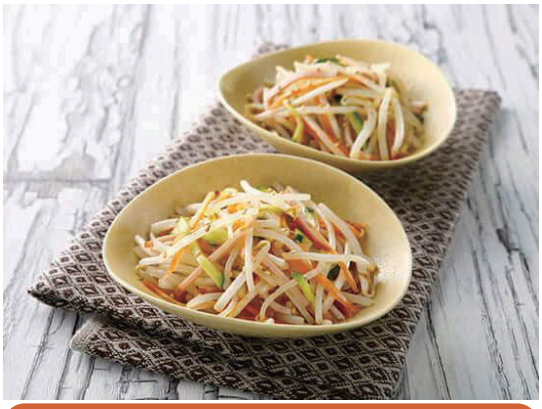
1. 大きくて深めの耐熱ボウルに豆苗を入れ、かるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き106 豆苗と塩昆布のナムルで加熱する。
3. 加熱後、水けをしぼる。
4. ボウルに③、Aを加え、よく混ぜる。

ゆで物のコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
107

もやしときゅうりの中華風サラダ



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

カロリー	塩分
89kcal	1.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
もやし	60g	120g
A きゅうり(せん切り)	25g	50g
A にんじん(せん切り)	10g	20g
A ハム(せん切り)	10g	20g
B しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1
B 砂糖	大さじ1/2	大さじ1
B 酢	大さじ1/2	大さじ1
B ごま油	小さじ1弱	小さじ1・1/2
B 鶏がらスープの素	少々	少々
白ごま	適量	適量

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに、もやしを入れ、かるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き107 もやしときゅうりの中華風サラダで加熱する。
3. 加熱後、②の水けをキッチンペーパーでしっかりふき取る。
4. ボウルに③、A 、合わせたBを加え、よくかき混ぜる。白ごまをふり、味がなじむまで冷蔵室で冷やす。

ゆで物のコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

オート
157

さつまいもとかぼちゃのはちみつアーモンドサラダ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約21分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
264kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
A さつまいも(1.5cm角に切る)	50g	100g	150g	200g
A かぼちゃ(1.5cm角に切る)	50g	100g	150g	200g
A 水	カップ1/2	カップ1	カップ1・1/2	カップ2
キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2
はちみつ	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
クリームチーズ(1.5cm角に切る)	25g	50g	75g	100g
スライスアーモンド	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き 157 さつまいもとかぼちゃのはちみつアーモンドサラダ で加熱する。
2. 加熱後、水けを切り、減塩しょうゆとはちみつを加えてよくかき混ぜ、冷めてからクリームチーズを加えて混ぜ合わせ、皿に盛りアーモンドをかける。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品

キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ

オート
166

ほうれん草のツナマヨ和え



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

カロリー	塩分
165kcal	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。

材料	1人分	2人分
ほうれん草(4cm長さに切る)	60g	120g
ツナ(オイル漬けの缶詰、油を切る)	20g	40g
キユーピーマヨネーズ	大さじ1	大さじ2

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに、ほうれん草を入れ、かるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き 166 ほうれん草のツナマヨ和え で加熱する。
3. 加熱後、②を水に取ってアク抜きと色止めをし、水けをしぼる。
4. ボウルに③とツナ、マヨネーズを加え、かき混ぜる。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品

キユーピー マヨネーズ

オート
108

スポンジケーキ(デコレーションケーキ)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約45分	型1個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 型にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を底と側面にぴったりと敷く。Aを合わせ レンジ 200W 約1分30秒 で加熱して溶かす。(調理する型の大きさによって加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかたをご確認ください。)
3. ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまでかたく泡立てる。(別立て法)



4. 卵黄を加えてさらに泡立てる。楊枝の先端から1/4を生地に刺してすぐに倒れなければ泡立ては十分。バニラエッセンスを加え、低速で混ぜる。
5. 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじまたはゴムべらでねらないように、粉けがなくなるまでボウルの底からすくいあげるようにしてさっくりと混ぜ、溶かしたAを加えて手早く混ぜる。
6. ②に⑤の生地を一気に流し入れ、型をトントンとかるく落として空気を抜き、角皿にのせ下段に入れ 108 スポンジケーキ(デコレーションケーキ) で、加熱する。(仕上がり調節はスポンジケーキのコツを参照)
7. 加熱後、型ごと10～20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出してケーキ用型紙をはがす。十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾る。

共立て法の作りかた

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



スポンジケーキ作りのポイント

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

スポンジケーキのコツ

直径15～21cmのケーキが作れます。

材料	大きさ	直径15cm	直径18cm	直径21cm
小麦粉（薄力粉）		50g	90g	120g
砂糖		50g	90g	120g
卵		2個	3個	4個
バター		10g	15g	20g
牛乳		大さじ1/4	小さじ2	大さじ1
作り方	②	約1分	約1分30秒	約2分
	⑥	仕上がり調節		
		やや弱	中	やや強
加熱時間の目安		約41分	約45分	約49分

ケーキの型は
金属製で側面は止め金などのないフラットな物を使います。
共立て法のときは
卵やボウルをあたためると泡立ちやすくなります。
卵白の泡立ては十分に
泡立ての目安は、泡立て器かハンドミキサーで生地を持ち上げた跡がピンとツノが立ったようになるまでです。
良好な仕上がりは
きめがそろっていてふくらみがよい。



表面がへこむときは
型から出し、底を上にして冷ますとよいでしょう。
手動調理で焼くときは

大きさ	付属品/皿受棚	加熱の種類	温度	加熱時間	
				予熱有	予熱無
直径15cm	角皿・下段	オーブン	160°C	27～33分	33～39分
直径18cm				30～36分	34～40分
直径21cm				30～42分	36～42分

オート
109

ガトーショコラ



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
予熱：約8分 加熱：約40分	型1個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
1762kcal	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。

材料	直径15cmの金属製ケーキ型1個分
ブラックチョコレート(カカオ分66%程度の物、刻む)	65g
無塩バター	52g
A ココアパウダー	36g
A 薄力粉	16g
卵黄(室温に戻す)	3個分
グラニュー糖	100g
生クリーム(室温に戻す)	40g
卵白	3個分
<仕上げ用> 粉砂糖	適量

作りかた

1. 型にバター(分量外)を塗って硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷く。
2. 耐熱ガラスボウルにチョコレートとバターを入れ レンジ 200W 3分30秒〜4分 で加熱し、よくかき混ぜてなめらかにする。
3. 別のボウルに卵黄とグラニュー糖1/2量を入れ、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
4. ③に②を加えて混ぜ合わせ、生クリームを加えてさらに混ぜ合わせる。
5. 別のボウルに卵白を入れ、七分通り泡立て残りのグラニュー糖を2回に分けて加え、ハンドミキサーでツノが立つまで泡立てる。
6. ④にAをふるい入れゴムべらでねらないように、粉けがなくなるまで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る。
7. 食品を入れずに 109 ガトーショコラ で予熱する。
8. ⑥に⑤を3回に分けて加え、つやが出てなめらかな状態になるまで、さっくりと泡をこわさないように生地となじませながら混ぜる。
9. ①に⑧の生地を流し入れ、かるくたたいて空気を抜く。
10. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑨を下段に入れ、加熱する。
11. 加熱後、型ごと10〜20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出して硫酸紙をはがす。完全に冷めてから粉砂糖をふる。

ガトーショコラのコツ

ブラックチョコレートは
カカオ分約40%程度の物でも作れます。
メレンゲは
かたく泡立てると生地と混ざりにくくなります。ツノが立ったら泡立てをやめ、やわらかいメレンゲを使います。
作りかた②の溶かしチョコレートは
約60℃を保つようにします。冷めてしまったときは レンジ 200W で様子を見ながら加熱するか、湯煎であたためて調節します。

オート 110 シフォンケーキ(プレーン)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約44分	型1個分	角皿 下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

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

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、木しゃもじでサッと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜ、生地をやや高めの位置から型に流し入れ、型をかるくトントンと落として空気を抜き、角皿にのせ下段に入れ 110 シフォンケーキ(プレーン) で加熱する。(仕上がり調節はシフォンケーキのコツを参照)
4. 焼き上がったら、すぐに型を逆さにし、完全に冷ます。
5. 冷めたら、パレットナイフなどを型と生地の間に深く差し込み、上下に動かしながらて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。

ひとくちメモ

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

シフォンケーキのコツ

直径17～20cmのケーキが作れます

材料	大きさ	直径17cm	直径20cm
小麦粉（薄力粉）		75g	100g
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
水		40mL	70mL
レモン汁		大さじ2/3	大さじ1
レモンの皮		2/3個分	1個分
サラダ油		30mL	60mL
加熱時間の目安		仕上がり調節	
		弱 約40分	中 約44分

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



生地の空気抜きは
型に生地を入れた後、強く底を打ちつけて空気抜きをすると、生地の底に加熱後大きな穴が開くことがあります。型をかるくとんとんと落として空気を抜きます。また、生地を流し入れた後に、型の内側の筒を引っ張ると空気が入ってしまいます。
手動調理で焼くときは
直径17cmの場合は
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 36～44分 で加熱します。
直径20cmの場合は
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 38～46分 で加熱します。
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。

応用
110

カプチーノシフォンケーキ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約44分	型1個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
1946kcal	2.5g

※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。

材料	直径20cmの金属製シフォン型1個分
A 小麦粉(薄力粉)	120g
A ベーキングパウダー	小さじ1/2
卵黄	5個分
卵白	6個分
塩	ひとつまみ
砂糖	120g
B ぬるま湯(約40℃)	100mL
B インスタントコーヒー	大さじ2・2/3
サラダ油	60mL
シナモンパウダー	小さじ1

作りかた

1. ボウルに卵黄と砂糖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。
2. ①に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、シナモンパウダーを加えて、ハンドミキサーの低速で、なめらかになるまで混ぜる。
3. 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。
4. ②に③の1/3量を加え、木しゃもじでサッと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜ、生地をやや高めの位置から型に流し入れ、型をかるくトントンと落として空気を抜き、角皿にのせ下段に入れ 110 シフォンケーキ で加熱する。
5. 焼き上がったら、すぐに型を逆さにし、完全に冷ます。
6. 冷めたら、パレットナイフなどを型と生地の間に深く差し込み、上下に動かしながらていねいに側面をはがす。
7. 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。

ひとくちメモ

シナモンパウダーの量は、お好みで加減してください。

カプチーノシフォンケーキのコツ

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



生地の空気抜きは
型に生地を入れた後、強く底を打ちつけて空気抜きをすると、生地の底に加熱後大きな穴が開くことがあります。型をかるくとんとんと落として空気を抜きます。また、生地を流し入れた後に、型の内側の筒を引っ張ると空気が入ってしまいます。
型は完全に冷ましてから
取り出してください。冷めないうちに取り出すと、しぼんでしまいます。
手動調理で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 38～46分 で加熱します。
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。

応用
110

ココアシフォンケーキ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約44分	型1個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
1870kcal	2.5g

※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。

材料	直径20cmの金属製シフォン型1個分
A 小麦粉(薄力粉)	100g
A ココア	20g
A ベーキングパウダー	小さじ1/2
卵黄	5個分
卵白	6個分
塩	ひとつまみ
砂糖	100g
水	100mL
サラダ油	60mL

作りかた

1. ボウルに卵黄と砂糖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、水を少しずつ加えて混ぜる。
2. ①に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。
3. 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。
4. ②に③の1/3量を加え、木しゃもじでサッと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜ、生地をやや高めの位置から型に流し入れ、型をかるくトントンと落として空気を抜き、角皿にのせ下段に入れ 110 シフォンケーキ で加熱する。
5. 焼き上がったら、すぐに型を逆さにし、完全に冷ます。
6. 冷めたら、パレットナイフなどを型と生地の間に深く差し込み、上下に動かしながらていねいに側面をはがす。
7. 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。

ひとくちメモ

ココアの量は、お好みで加減してください。

ココアシフォンケーキのコツ

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



生地の空気抜きは
型に生地を入れた後、強く底を打ちつけて空気抜きをすると、生地の底に加熱後大きな穴が開くことがあります。型をかるくとんとんと落として空気を抜きます。また、生地を流し入れた後に、型の内側の筒を引っ張ると空気が入ってしまいます。
型は完全に冷ましてから
取り出してください。冷めないうちに取り出すと、しぼんでしまいます。
手動調理で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 38～46分 で加熱します。
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。

応用
110

抹茶と甘納豆のシフォンケーキ



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
加熱：約44分	型1個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
2085kcal	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。

材料	直径20cmの金属製シフォン型1個分
A 小麦粉(薄力粉)	120g
A 抹茶	10g
A ベーキングパウダー	小さじ1/2
卵黄	5個分
卵白	6個分
塩	ひとつまみ
砂糖	100g
水	110mL
サラダ油	60mL
甘納豆(小豆)	80g

作りかた

1. ボウルに卵黄と砂糖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、水を少しずつ加えて混ぜる。
2. ①に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。
3. 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。
4. ②に③の1/3量を加え、木しゃもじでサッと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜ、甘納豆をパラパラと入れ、かるく木しゃもじまたはゴムべらで混ぜ合わせる。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、角皿にのせ下段に入れ 110 シフォンケーキ で加熱する。
5. 焼き上がったら、すぐに型を逆さにし、完全に冷ます。
6. 冷めたら、パレットナイフなどを型と生地の間に深く差し込み、上下に動かしながらていねいに側面をはがす。
7. 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。

ひとくちメモ

甘納豆を混ぜるときは、生地の泡をつぶさないよう、ていねいに混ぜましょう。

抹茶と甘納豆のシフォンケーキのコツ

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



生地の空気抜きは
型に生地を入れた後、強く底を打ちつけて空気抜きをすると、生地の底に加熱後大きな穴が開くことがあります。型をかるくとんとんと落として空気を抜きます。また、生地を流し入れた後に、型の内側の筒を引っ張ると空気が入ってしまいます。
型は完全に冷ましてから
取り出してください。冷めないうちに取り出すと、しぼんでしまいます。
手動調理で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 38～46分 で加熱します。
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。

オート
111

パウンドケーキ(プレーン)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約6分 加熱：約45分	型1個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

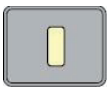
カロリー	塩分
1745kcal	2.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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

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. 食品を入れずに 111 パウンドケーキ(プレーン) で予熱する。
6. 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、角皿に図のようにのせる。



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。

パウンドケーキのコツ

バターはよくすり混ぜる
十分空気を含ませてクリーム状になるまでねり、砂糖のざらつきがなくなり、ふんわりするまでよくすり混ぜます。
型に入れて中央をくぼませる
中央は火の通りが悪いのでくぼませ、表面をならしてから加熱します。
焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは
表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。
焼き上がりは
竹ぐしで中心を刺してみて、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まします。
19×10cm、高さ8.5cmの金属製のパウンド型で焼くときは
材料は、小麦粉（薄力粉）200g、ベーキングパウダー小さじ2/3、砂糖120g、バター120g、卵3個、バニラエッセンス少々、ドライフルーツのラム酒づけ100gで生地を作り、 オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 55〜65分 で加熱します。
手動で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 35〜45分 で加熱します。

応用
111

チョコバナナパウンドケーキ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約6分 加熱：約45分	型1個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

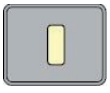
カロリー	塩分
1736kcal	2.6g

※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。

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
バナナ(きざむ)	1/2本
チョコレート(きざむ)	20g

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、バナナとチョコレート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. 食品を入れずに 111 パウンドケーキ で予熱する。
6. 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、角皿に図のようにのせる。



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。

チョコバナナパウンドケーキのコツ

バターはよくすり混ぜる
十分空気を含ませてクリーム状になるまでねり、砂糖のざらつきがなくなり、ふんわりするまでよくすり混ぜます。
型に入れて中央をくぼませる
中央は火の通りが悪いのでくぼませ、表面をならしてから加熱します。
焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは
表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。
焼き上がりは
竹ぐしで中心を刺してみて、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まします。
手動で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 35〜45分 で加熱します。

オート
112

バナナメープルカップケーキ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約9分 加熱：約39分	型9個分	テーブルプレート 底面 角皿　下段

カロリー	塩分
109kcal	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。

材料	直径6cm、高さ5cmのマフィン型9個分
バナナ	1本
レモン汁	小さじ1
メープルシロップ	45g
牛乳	大さじ3
卵(卵黄と卵白に分ける)	3個
砂糖	30g
A 小麦粉(薄力粉)	100g
A ベーキングパウダー	小さじ2
くるみ(くだいておく)	20g
バナナ(飾り用、スライス)	適量
くるみ(飾り用、くだいておく)	適量

作りかた

1. ボウルにバナナとレモン汁を入れ、泡だて器でピューレ状になるまでつぶす。
2. ①に卵黄を加え、なめらかになるまで混ぜ、メープルシロップと牛乳を加えて混ぜる。
3. 別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまでかたく泡立てる。
4. ②に③の1/3量を加え、ゴムべらでサッと混ぜ、残りを加えてさっくりと混ぜる。
5. ④に合わせたAをふるい入れ、ゴムべらでねらないように粉けがなくなるまでさっくりと混ぜ、くるみを入れてかるく混ぜ合わせる。
6. ⑤を型に分け入れ、型をかるくトントンと落として空気を抜き、角皿の中央に寄せて並べる。



7. 食品を入れずに 112 バナナメープルカップケーキ で予熱する。
8. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑦を下段に入れ、加熱する。
9. 加熱後、バナナとくるみを飾る。

バナナメープルカップケーキのコツ

泡立ちをよくするため、卵は新鮮な冷えた物を
卵白は約10℃が一番泡立ちが良くしっかりしたメレンゲが作れます。冷蔵室で冷えた物を使いましょう。
また、卵白に卵黄が混ざっていると泡立ちがよくありません。混ざらないように、しっかりと分けましょう。
⑥で生地を分け入れるときは
生地をねらないように分け入れます。
生地をねりすぎてしまうと、泡が消えてしまい、ふくらまなくなります。

オート
113

バスクチーズケーキ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約25分 加熱：約45分	型1個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
3189kcal	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。

注意



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

材料	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
クリームチーズ	200g	400g
グラニュー糖	85g	170g
小麦粉(薄力粉)(ふるう)	8g	15g
卵	1・1/2個	3個
生クリーム	100mL	200mL

作りかた

1. クッキングシートを型よりひと回り大きく切り、丸めて水で濡らし、水気を絞って型に沿うようにぴったりと敷く。
2. 耐熱ガラスボウルにクリームチーズを入れ レンジ 200W 約2分 で加熱して柔らかくし、なめらかになるまでよく混ぜる。(調理する人数分によってレンジ出力と加熱時間が異なります。下記コツ内の分量と作りかた レンジ 出力(W) と加熱時間をご確認ください。)
3. ②にグラニュー糖を加え、よく混ぜ合わせる。
4. ③に卵を1個ずつ加え、ダマができないようにその都度よく混ぜ合わせる。
5. ④に生クリームを2〜3回に分けて加え、よく混ぜ合わせ、薄力粉を加えてさらに混ぜ合わせる。
6. ①に⑤の生地を流し入れ、角皿にのせる。
7. 食品を入れずに 113 バスクチーズケーキ で予熱する。
8. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を下段に入れ、加熱する。
9. 加熱後、あら熱が取れたら型に入れたまま冷蔵室で冷やして、型から外す。

バスクチーズケーキのコツ

分量と作りかた② レンジ 出力(W) と加熱時間

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

直径15cm型の場合は
仕上がり調節 弱 で加熱します。
焼きむらが気になるときは
残り時間10〜15分でケーキ型の前後を入れかえます。

オート 114

オートミールシリアルバー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約27分	型1個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
1224kcal	0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	型1個分
オートミール(クイックタイプのもの)	150g
牛乳	40g
ナッツ(アーモンドなど)(くだいておく)	30g
はちみつ	100g
ドライフルーツ(レーズンなど)	50g

作りかた

1. クッキングシートを25cm角に切り、四隅を5cmずつねじり15cm角の箱を作り、角皿にのせる。
2. ボウルに材料を全て入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
3. ①に②を入れ、厚さ2cmになるよう平らに押し固め、形をととのえる。
4. ③を中段に入れ 114 オートミールシリアルバー で加熱する。
5. 加熱後、完全に冷めてからお好みの大きさに切る。

オート 115

スイートポテト



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約15分	12個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
117kcal	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。

材料	12個分
さつまいも(大)	2本(約600g)
A バター	30g
A 砂糖	70g
B 卵黄	1・1/2個分
B バニラエッセンス	少々
牛乳	60mL
<つや出し用卵> 卵黄	1/2個分
<つや出し用卵> みりん	小さじ1/2

作りかた

1. さつまいもは丸のままラップで包み、 013 下ゆで(根菜) 仕上がり調節 やや弱 で加熱し、皮をむいて熱いうちに裏ごしする。
2. 耐熱容器に①とAを入れてかるく混ぜ レンジ 600W 約2分10秒 で加熱する。
3. ②にBと牛乳を加え、木しゃもじでなめらかになるまでよくねり混ぜる。
4. ③を12等分して、さつまいもの形にし、表面に混ぜ合わせたつや出し用卵を塗った後、もう一回丁寧に塗り、クッキングシートを敷いた角皿に並べる。
5. 食品を入れずに 115 スイートポテト で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を中段に入れて加熱する。

スイートポテトのコツ

手動調理で焼くときは

オーブン 予熱有 1段 200℃ で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 12～19分 で加熱します。

オート
116

型抜きクッキー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約28分	48個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
32kcal	0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	角皿1枚・48個分
小麦粉(薄力粉)	170g
バター(室温に戻す)	85g
砂糖	60g
卵(溶きほぐす)	大1/2個
バニラエッセンス	少々

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、冷蔵室で1時間程度休ませる。
4. 生地をラップの間に挟み、めん棒で5mmの厚さにのばす。



5. 上のラップを外し、直径3cmの型で抜き、アルミホイルを敷いた角皿に図のように並べる。





アルミホイル

6. ⑤を中段に入れ 116 型抜きクッキー で加熱する。

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるときは
切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。
生地がベタつくときは
ラップで包み、冷蔵室でしばらく冷やしてから作ります。打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当りが悪くなります。
生地の大きさや厚みはそろえて
大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。
市販の生地を使うときは
生地の種類により焼けかたが違うので、様子を見ながら加熱します。
生地の保存は
冷蔵室で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。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。
2段で焼くときは
オートメニューではできません。材料は2倍にして生地を作り、手動調理（オーブン加熱）で焼きます。
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、角皿の前後や上下を入れかえます。
手動調理で焼くときは
1段の場合は
オーブン｜予熱有｜1段｜170℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 12〜22分 で加熱します。
2段の場合は
オーブン｜予熱有｜2段｜170℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を中下段に入れ 20〜30分 で加熱します。

応用
116

絞り出しクッキー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約28分	48個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
27kcal	0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	角皿1枚・48個分
小麦粉(薄力粉)	130g
バター(室温に戻す)	80g
砂糖	40g
卵(溶きほぐす)	小1個(約40g)
バニラエッセンス	少々
ドライフルーツ	適量

作りかた

1. バターは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、冷蔵室で1時間程度休ませる。
4. 菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れる。
5. アルミホイルを敷いた角皿に③を絞り出し、上にドライフルーツを飾る。
6. ⑤を中段に入れ 116 型抜きクッキー で加熱する。

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるときは
切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。
生地がベタつくときは
ラップで包み、冷蔵室でしばらく冷やしてから作ります。打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当りが悪くなります。
生地の大きさや厚みはそろえて
大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。
市販の生地を使うときは
生地の種類により焼けかたが違うので、様子を見ながら加熱します。
生地の保存は
冷蔵室で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。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。
2段で焼くときは
オートメニューではできません。材料は2倍にして生地を作り、手動調理（オーブン加熱）で焼きます。
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、角皿の前後や上下を入れかえます。
手動調理で焼くときは
1段の場合は
オーブン｜予熱有｜1段｜170℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 12〜22分 で加熱します。
2段の場合は
オーブン｜予熱有｜2段｜170℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を中下段に入れ 20〜30分 で加熱します。

応用 116

アーモンドクッキー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約28分	48個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
27kcal	0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	角皿1枚・48個分
A 小麦粉(薄力粉)	120g
A ベーキングパウダー	小さじ1/2
バター(室温に戻す)	40g
砂糖	40g
卵(溶きほぐす)	1/2個
スライスアーモンド	60g

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、スライスアーモンドを加える。
3. Aを合わせてふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で1時間程度休ませる。
4. ③を48個分にちぎって等分し、アルミホイルを敷いた角皿に並べる。
5. ④を中段に入れ 116 型抜きクッキー で加熱する。

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるときは
切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。
生地がベタつくときは
ラップで包み、冷蔵室でしばらく冷やしてから作ります。打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当りが悪くなります。
生地の大きさや厚みはそろえて
大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。
市販の生地を使うときは
生地の種類により焼けかたが違うので、様子を見ながら加熱します。
生地の保存は
冷蔵室で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。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。
2段で焼くときは
オートメニューではできません。材料は2倍にして生地を作り、手動調理（オーブン加熱）で焼きます。
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、角皿の前後や上下を入れかえます。
手動調理で焼くときは
1段の場合は
オーブン 予熱有 1段 170℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 12〜22分 で加熱します。
2段の場合は
オーブン 予熱有 2段 170℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を中下段に入れ 20〜30分 で加熱します。

応用 116

スノークッキー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約28分	30個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
72kcal	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。

材料	角皿1枚・30個分
くるみ	30g
バター	70g
ショートニング	50g
粉砂糖	30g
アーモンドパウダー	60g
小麦粉(薄力粉)	130g
粉砂糖	適量

作りかた

1. くるみはフライパンでかるくいってから小さくきざんでおく。
2. バターとショートニングはハンドミキサーでかるく混ぜ合わせる。
3. ②に粉砂糖30gを加えてさらに混ぜ合わせ、アーモンドパウダーと①を混ぜ込む。
4. ③に小麦粉をふるいながら加えてまとめ、ラップで包み、冷蔵室で1時間程度休ませる。
5. 角皿にアルミホイルを敷き、④を30等分し、丸形に丸めて並べる。
6. ⑤を中段に入れ 116 型抜きクッキー で加熱する。
7. 加熱後、冷めてから粉砂糖をふる。

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるときは
切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。
生地がベタつくときは
ラップで包み、冷蔵室でしばらく冷やしてから作ります。打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当りが悪くなります。
生地の大きさや厚みはそろえて
大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。
市販の生地を使うときは
生地の種類により焼けかたが違うので、様子を見ながら加熱します。
生地の保存は
冷蔵室で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。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。
2段で焼くときは
オートメニューではできません。材料は2倍にして生地を作り、手動調理（オーブン加熱）で焼きます。
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、角皿の前後や上下を入れかえます。
手動調理で焼くときは
1段の場合は
オーブン 予熱有 1段 170℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 12〜22分 で加熱します。
2段の場合は
オーブン 予熱有 2段 170℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を中下段に入れ 20〜30分 で加熱します。

オート
117

シュークリーム



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約13分 加熱：約34分	10個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

材料	10個分
小麦粉(薄力粉、ふるっておく)	60g
A バター(3〜4個に切る)	50g
A 水	100mL
卵(溶きほぐす)	3個
カスタードクリーム	適量
ホイップクリーム、粉砂糖	各適量

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 深めの耐熱容器にAを入れ、小麦粉小さじ1（分量外）をふるい入れ、おおいをしないで レンジ 600W 3分〜4分20秒 で加熱し、十分沸とうさせる。
3. ②に材料の飛び散りに注意して小麦粉を一度に加え、木しゃもじでよく混ぜて レンジ 600W 約1分 で加熱する。



4. ③に卵1/3量を加え、よく混ぜてもち状にねり上げる。



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



6. ⑤を直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。角皿にアルミホイルを敷き、薄くバター(分量外)を塗り、直径３〜４cmの大きさを10個絞り出す。



7. 食品を入れずに 117 シュークリーム で予熱する。
8. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を下段に入れ、加熱する。
9. 焼き上がったらすぐにアルミホイルから外し、十分に冷ましてから切り目を入れてカスタードクリームとホイップクリームを詰め、仕上げに粉砂糖をふる。

シュークリームのコツ

バターと水は十分に沸とうさせる
沸とうが足りないと焼き色が濃く、ふくらみが悪くなります。
卵は生地の熱いうちに混ぜる
生地が冷めてくると卵の入る量が少なくなり、上手に焼き上がりません。
加える卵の量は
少な過ぎると、形が小さく、焼き色も濃くなります。逆に多いとふくらまず、平べったい仕上がりになります。生地のかたさは作りかた⑤を参照し、最後の調整は卵を数滴ずつ加えて行います。（卵が残る場合があります。）
生地に霧を吹く
予熱が終了するまでの間に、生地の表面の乾燥を防ぐために、霧を吹いておきます。
2段で焼くときは
オートメニューではできません。材料を2倍にして生地を作り、シュークリームの作りかた②で 6分〜8分30秒 加熱し、作りかた③で 約1分40秒 加熱します。
作りかた⑦は手動調理（オーブン加熱）で予熱し、焼きます。
焼きむらが気になるときは
残り時間8〜10分で角皿の前後や上下を入れかえます。
手動調理で焼くときは
10個の場合は
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 24〜30分 で加熱します。
20個の場合は
オーブン 予熱有 2段 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、角皿を中下段に入れ 38〜48分 で加熱します。

応用
117

エクレア



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約13分 加熱：約34分	7個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
427kcal	0.4g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

指示

バターと水を加熱するときに飛び散ることがあるのでバターは小さくする
バターを大きなかたまりのまま加熱すると飛び散ります。
深めの耐熱容器を使い、バターは3〜4個に切って水と一緒に入れて、小麦粉小さじ1をふり入れて加熱すると飛び散りを防ぐことができます。

材料	7個分
小麦粉(薄力粉、ふるっておく)	60g
A バター(3〜4個に切る)	50g
A 水	100mL
卵(溶きほぐす)	3個
カスタードクリーム	適量
ホイップクリーム	適量
チョコレート(溶かしておく)	適量

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 深めの耐熱容器にAを入れ、小麦粉小さじ1（分量外）をふるい入れ、おおいをしないで［レンジ］［600W］［3分〜4分20秒］で加熱し、十分沸とうさせる。
3. ②に材料の飛び散りに注意して小麦粉を一度に加え、木しゃもじでよく混ぜて［レンジ］［600W］［約1分］で加熱する。
4. ③に卵1/3量を加え、よく混ぜてもち状にねり上げる。
5. ④に残りの卵を少しずつ加えてよくねる。木しゃもじで生地をすくい上げたとき、2〜3秒後にゆっくり落ちてくるかたさになったら卵を入れるのをやめる。
6. ⑤を直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。角皿にアルミホイルを敷き、薄くバター（分量外）を塗り、7〜8cmの棒状に7個絞り出す。



アルミホイル

7. 食品を入れずに［117 シュークリーム］で予熱する。
8. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を下段に入れ、加熱する。
9. 加熱後、すぐにアルミホイルから外し、十分に冷まして上から約1/3で切り目を入れ、カスタードクリームとホイップクリームを詰めて、仕上げに溶かしたチョコレートを塗る。

エクレアのコツ

バターと水は十分に沸とうさせる
沸とうが足りないと焼き色が濃く、ふくらみが悪くなります。
卵は生地の熱いうちに混ぜる
生地が冷めてくると卵の入る量が少なくなり、上手に焼き上がりません。
加える卵の量は
少な過ぎると、形が小さく、焼き色も濃くなります。逆に多いとふくらまず、平べったい仕上がりになります。生地のかたさは作りかた⑤を参照し、最後の調整は卵を数滴ずつ加えて行います。（卵が残る場合があります。）
生地に霧を吹く
予熱が終了するまでの間に、生地の表面の乾燥を防ぐために、霧を吹いておきます。
2段で焼くときは
オートメニューではできません。材料を2倍にして生地を作り、作りかた②で［6分〜8分30秒］加熱し、作りかた③で［約1分40秒］加熱します。作りかた⑦は手動調理（オーブン加熱）で予熱し、焼きます。

焼きむらが気になるときは
残り時間8〜10分で角皿の前後や上下を入れかえます。
手動調理で焼くときは
7個の場合は
［オーブン］［予熱有］［1段］［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、角皿を下段に入れ［24〜30分］で加熱します。
14個の場合は
［オーブン］［予熱有］［2段］［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、角皿を中下段に入れ［38〜48分］で加熱します。

オート
118

柔らかプリン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約26分	6個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
213kcal	0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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)
3. 耐熱ガラス容器に②を小さじ1ずつ入れる。
4. 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、裏ごしてバニラエッセンスを加え、③の容器に分け入れる。
5. 角皿に厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4(分量外)を注ぎ入れ、その上に④を図のように並べ、下段に入れ 118 柔らかプリン で加熱する。


キッチンペーパー

6. あら熱が取れたら冷蔵室で冷やす。

プリンのコツ

加熱する前の卵液の温度は
柔らかプリンは38〜40℃、かぼちゃプリンは30〜35℃にします。
加熱室は冷ましてから
オーブン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりません。
柔らかプリンを手動調理で調理するときは
作りかた⑤を参照し、下段に入れ 過熱水蒸気オーブン 予熱無 120℃ 28〜32分 で加熱します。
加熱をスタートしてから約20分後に再度給水タンクの水を満水ラインまで入れてセットします。

応用
118

かぼちゃプリン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約30分	9個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
151kcal	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。

材料	直径約7.5cm、高さ4cmのスフレ型9個分
かぼちゃ(正味)	300g
A 牛乳	カップ1
A 砂糖	70g
B 卵(溶きほぐす)	3個
B 生クリーム	100mL
C ラム酒	大さじ1/2
C バニラエッセンス、シナモン	各少々

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. スフレ型に薄くバター（分量外）を塗っておく。
3. かぼちゃは皮をむいてひとくち大に切り、ラップで包み 012 下ゆで (葉・果菜) 仕上がり調節 強 で加熱し、裏ごしする。
4. 容器にAを合わせて入れ、 レンジ 500W 約1分30秒 で加熱し、かき混ぜて砂糖を溶かす。
5. ④にBを加えてかき混ぜ、裏ごしてCを加え、③のかぼちゃを加えて、よくかき混ぜ、②の型に分け入れる。
6. 角皿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⑤を図のように並べ、下段に入れ 118 柔らかプリン 仕上がり調節 強 で加熱する。


キッチンペーパー

7. あら熱が取れたら冷蔵室で冷やす。

プリンのコツ

加熱する前の卵液の温度は
柔らかプリンは38〜40℃、かぼちゃプリンは30〜35℃にします。
加熱室は冷ましてから
オーブン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりません。
柔らかプリンを手動調理で調理するときは
作りかた⑤を参照し、下段に入れ 過熱水蒸気オーブン 予熱無 120℃ 28〜32分 で加熱します。
加熱をスタートしてから約20分後に再度給水タンクの水を満水ラインまで入れてセットします。

オート 119 アフタヌーンティーセット



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約11分 加熱：約20分	角皿1枚分	 角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
1640kcal	4.8g

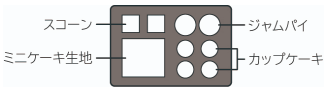
※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

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

作りかた

1. それぞれのスイーツの材料・作りかたを参照して生地を作り、図のように角皿に並べ、ジャムパイの表面につやだし用卵を塗る。



2. 食品を入れずに 119 アフタヌーンティーセット で予熱する。
3. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、①を下段に入れ、加熱する。
4. 焼き上がったら、あら熱をとり、カップケーキはホイップクリームやくだものを飾る。ミニケーキ生地は、クッキングシートをはがして4等分し、2枚分の上にホイップクリームやくだものをのせ、その上に残りの生地2枚分をのせ、上にホイップクリームやくだものをのせて飾る。

スコーン（2個分）材料・作りかた

材料	2個分
A 小麦粉(薄力粉)	70g
A ベーキングパウダー	小さじ1
A 砂糖	10g
バター(1cm角に切り、冷やしておく)	20g
B 卵	1/4個
B 牛乳(冷やしておく)	大さじ1・1/3

作りかた

1. ボウルにAを合わせてふるい入れ、バターを入れて手のひらでかるくこすり合わせるようにしながら、粉とバターをさらさらになるまで混ぜる。
2. ①の中央にくぼみをつけ、合わせたBを加える。まわりの粉を崩しながら混ぜ込み、生地がまとまったら生地を重ねるように練る。
3. 打ち粉(薄力粉・分量外)をしたのし台に②の生地をのせてめん棒で厚さ1.5cmの長方形にのばし、一辺4cmの四角形を2つ分切る。生地は角皿に並べるまで冷蔵室に入れ、冷やしておく。

カップケーキ（4個分）材料・作りかた

材料	直径5cm、高さ3.5cmのマフィン型4個分
A 牛乳	大さじ2/3
A バター	15g
B 砂糖	20g
B 牛乳	大さじ1
B 卵	1/2個
ホットケーキミックス	50g
ホイップクリーム	適量
くだもの(いちごなど)	各適量

作りかた

1. Aは耐熱容器に入れ、 レンジ 200W 約1分30秒 で加熱して溶かす。
2. ボウルにBを入れ、泡だて器でよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えて粉けがなくなるまで混ぜる。
3. ②に①を加え、しっかりと混ぜて型に分け入れ、型をトントンと軽く落として空気を抜く。

ジャムパイ（2個分）材料・作りかた

材料	直径6cmの型2個分
冷凍パイシート(1枚約100gの物、10〜15分間室温で解凍する)	1枚
ジャム(いちごなど)	適量
＜つやだし用卵＞ 卵(溶きほぐす)	1/4個
＜つやだし用卵＞ 塩	少々

作りかた

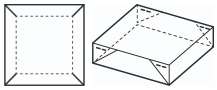
1. 解凍した冷凍パイシートを4mm厚さにのばし、直径6cmの丸い型で4枚抜く。
2. ①の生地2枚分の中央を直径約3cmの型で抜く。
3. ②の裏面に混ぜ合わせたつやだし用卵を切り口につかないように薄く塗り、①の生地に重ねて貼りつけ、中央にジャムをのせる。

ミニケーキ（2個分）材料・作りかた

材料	2個分
卵	1個
砂糖	15g
ホットケーキミックス	30g
ホイップクリーム	適量
くだもの(いちごなど)	適量

作りかた

1. 一辺20cmのクッキングシートの四隅に5.5cmの切り込みを入れて折り込み、四つ角は2辺の端を折って片方の側面にホチキスでとめ(このとき角にすき間ができないようにする)、一辺12cm、高さ4cmの箱をつくり、角皿の左手前側に置く



2. 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立てる。
3. ②にホットケーキミックスをふるい入れ、ゴムべらでさっくりと粉けがなくなるまで混ぜる。
4. ①に③の生地を一気に流し込み、角皿の底をたたいて、表面を平らにする。

アフタヌーンティーセットのコツ

- **カップケーキに薄い紙製カップを使用するときは**

  生地を入れても形がくずれないように2〜3枚重ねて使用します。
- **カップケーキの生地は**

  チョコチップを混ぜ込んでもよいでしょう。
- **ジャムパイにつやだし用卵を塗るときは**

  パイ生地の切り口に卵液がつかないように薄く塗ります。
  切り口に卵液がつくとふくらみが悪くなります。
- **ミニケーキで卵を泡立てるときは**

  卵やボウルをあたためると泡立ちやすくなります。
- **角皿の汚れが気になるときは**

  クッキングシートを敷きます。

オート
120

アソートクッキー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約19分	28個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
1465kcal	1.6g

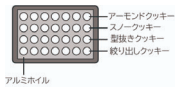
※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

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

作りかた

1. それぞれのクッキーの材料・作りかたを参照して生地を作り、図のようにアルミホイルを敷いた角皿に並べる。



2. 食品を入れずに 120 アソートクッキー で予熱する。
3. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、①を中段に入れ、加熱する。
4. 加熱後、冷めてからスノークッキーに粉砂糖をふる。

アーモンドクッキー（7個分）材料・作りかた

材料	7個分
A 小麦粉(薄力粉)	30g
A ベーキングパウダー	小さじ1/4
バター(室温に戻す)	10g
砂糖	10g
卵(溶きほぐす)	1/4個
スライスアーモンド	15g

作りかた

1. バターは泡だて器で白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、スライスアーモンドを加える。
3. Aを合わせてふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で1時間程度休ませる。
4. ③を7個分にちぎって等分し、アルミホイルを敷いた角皿の奥に横一列に並べる。

スノークッキー（7個分）材料・作りかた

材料	7個分
くるみ	10g
バター	20g
ショートニング	15g
粉砂糖	10g
アーモンドパウダー	15g
小麦粉(薄力粉)	35g
粉砂糖(仕上げ用)	適量

作りかた

1. くるみはフライパンでかるくいってから小さくきざんでおく。
2. バターとショートニングを泡だて器でかるく混ぜ合わせる。
3. ②に粉砂糖を加えてさらに混ぜ合わせ、アーモンドパウダーと①を混ぜ込む。
4. ③に小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で1時間程度休ませる。
5. ④を7個分に等分して丸形に丸め、アルミホイルを敷いた角皿のアーモンドクッキーの手前に横一列に並べる。

型抜きクッキー（7個分）材料・作りかた

材料	7個分
小麦粉(薄力粉)	45g
バター(室温に戻す)	20g
砂糖	15g
卵(溶きほぐす)	1/4個
バニラエッセンス	少々

作りかた

1. バターは泡だて器で白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で1時間程度休ませる。

4. 生地をラップの間に挟み、めん棒で5mmの厚さにのばす。
5. 上のラップを外し、直径3cmの型で7個分抜き、アルミホイルを敷いた角皿のスノークッキーの手前に横一列に並べる。

絞り出しクッキー（7個分）材料・作りかた

材料	7個分
小麦粉(薄力粉)	35g
バター(室温に戻す)	20g
砂糖	10g
卵(溶きほぐす)	1/4個
バニラエッセンス	少々
ドライフルーツ	適量

作りかた

1. バターは泡だて器で白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で1時間程度休ませる。
4. ③を菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミホイルを敷いた角皿の手前に、横一列に直径3cm、高さ1cmになるように7個分絞り出し、上にドライフルーツを飾る。

アソートクッキーのコツ

- **小麦粉を混ぜるときは**
  切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。
- **生地がベタつくときは**
  ラップで包み、冷蔵室でしばらく冷やしてから作ります。打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当りが悪くなります。
- **生地の大きさや厚みはそろえて**
  大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。
- **生地の保存は**
  冷蔵室で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。

オート
121

アイスボックスクッキー



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約19分	28個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
2173kcal	2.4g

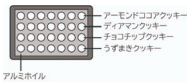
※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

注意

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

作りかた

1. それぞれのクッキーの材料・作りかたを参照して生地を作り、図のようにアルミホイルを敷いた角皿に並べる。



2. 食品を入れずに 121 アイスボックスクッキー で予熱する。
3. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、①を中段に入れ、加熱する。

下ごしらえ生地（28個分）材料・作りかた

材料	下ごしらえ生地
バター	120g
粉砂糖	60g
卵黄	1個分
バニラエッセンス	少々

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、粉砂糖を加えてさらによく混ぜる。
2. 卵黄を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラオイルを加えて混ぜる。
3. ②を4等分(約45g)に分け、それぞれ別のボウルに移す。(下ごしらえ生地)

アーモンドココアクッキー（7個分）材料・作りかた

材料	7個分
下ごしらえ生地	45g
スライスアーモンド	15g
A 小麦粉(薄力粉)	40g
A ココア	5g

作りかた

1. 下ごしらえ生地にスライスアーモンドを加えて混ぜ、Aをふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で30分程度休ませる。
2. 生地を直径3cmの棒状に丸め、形を整えた後、しわにならないようクッキングシートを巻き、冷凍室で1時間程度休ませる。
3. 生地を1cm厚さに7枚切り、アルミホイルを敷いた角皿の奥側に横一列に並べる。

ディアマンクッキー（7個分）材料・作りかた

材料	7個分
下ごしらえ生地	45g
小麦粉(薄力粉)	45g
卵白	適量
グラニュー糖	適量

作りかた

1. 下ごしらえ生地に小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で30分程度休ませる。
2. 生地を直径3cmの棒状に丸め、形を整えた後、しわにならないようクッキングシートを巻き、冷凍室で1時間程度休ませる。
3. 生地の表面にはけで卵白を塗った後、グラニュー糖をまぶす。
4. 生地を1cm厚さに7枚切り、アルミホイルを敷いた角皿のアーモンドココアクッキーの手前側に横一列に並べる。

チョコチップクッキー（7個分）材料・作りかた

材料	7個分
下ごしらえ生地	45g
チョコチップ	15g
小麦粉(薄力粉)	45g

作りかた

1. 下ごしらえ生地にチョコチップを加えて混ぜ、小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で30分程度休ませる。
2. 生地を直径3cmの棒状に丸め、形を整えた後、しわにならないようクッキングシートを巻き、冷凍室で1時間程度休ませる。

3. 生地を1cm厚さに7枚切り、アルミホイルを敷いた角皿のディアマンクッキーの手前側に横一列に並べる。

うずまきクッキー（7個分）材料・作りかた

材料	7個分
下ごしらえ生地	45g
小麦粉(薄力粉)	25g
Ⓐ小麦粉(薄力粉)	20g
Ⓐココア	5g
卵白	適量

作りかた

1. 下ごしらえ生地を1/2等分し、別のボウルに分ける。
2. ①の一方に小麦粉をふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。(プレーン生地)ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で30分程度休ませる。
3. ①のもう一方にAをふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。(ココア生地)ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で30分程度休ませる。
4. ②③の生地をそれぞれラップの間に挟み、めん棒で5mm厚さの9×10cmの長方形にのばす。
5. 生地の上のラップを外し、プレーン生地の表面にはけで卵白を塗った後、上からココア生地のラップを外した方を重ね合わせ、ココア生地のもう一方のラップを外す。
6. ⑤の幅の短い方を手前にして、手前からクルクルと巻き、最後の端は切り落とす。生地の形を直径3cmの棒状に整えた後、しわにならないようクッキングシートを巻き、冷凍室で1時間程度休ませる。
7. 生地を1cm厚さに7枚切り、アルミホイルを敷いた角皿の手前側に横一列に並べる。

アイスボックスクッキーのコツ

- **生地を切るときは凍った状態で**

  生地は冷凍室から出してすぐに切り分けます。
  生地が解凍されてしまうと柔らかくなり、切り分けにくくなってしまいます。
- **生地は室温に戻してから焼く**

  生地が凍ったままで焼くと、生焼けになることがあります。
  生地を室温(約20℃)に戻してから焼きます。
- **生地の保存は**

  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。

オート 122 ミックス粉で簡単クッキー



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約16分	20個分	角皿 中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
34kcal	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。

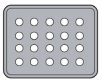
注意

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

材料	角皿1枚・約20個分
ホットケーキミックス	90g
無塩バター(室温に戻す)	40g
砂糖	10g
牛乳	大さじ1

作りかた

1. 全ての材料をポリ袋(市販)またはボウルに入れて、粉けがなくなるまでよく混ぜる。
2. ①を20等分して丸め、角皿の上でつぶして直径約4cm、厚さ約5mm程度の円形に成形し、角皿に図のように間隔をあけて並べる。



3. ②を中段に入れ 122 ミックス粉で簡単クッキー で加熱する。
4. 加熱後、角皿の上で完全に冷ます。

ひとくちメモ

作りかた①で、チョコチップやナッツ(くだいておく)を混ぜることでアレンジを楽しめます。
作りかた②で、ナッツ(くるみなど)やチョコチップ、ドレンチェリーをのせてトッピングを楽しんでもよいでしょう。
チョコペンでデコレーションしてもよいでしょう。

ミックス粉で簡単クッキーのコツ

ココア生地を作る場合は
作りかた①で、ココアパウダー10gを混ぜることで、ココア生地が作れます。
ココアパウダーは砂糖などが含まれていない製菓用の物を使用します。
生地の大きさや厚みはそろえて
大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。
角皿に生地を並べるときは間隔をあける
ホットケーキミックスを使用しているため、加熱中に生地がふくらみ、大きくなります。
生地は間隔をあけて、作りかた②の図のように並べます。
加熱後はすぐに取り出し完全に冷ます
生地を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。
加熱直後の生地はとても柔らかいため、角皿の上で完全に冷まします。
チョコペンのデコレーションは完全に冷めてから
生地が温かいままチョコペンでデコレーションをすると、生地の熱でチョコレートが溶けてしまうことがあります。
生地を完全に冷ましてからデコレーションをします。
汚れが気になるときは
クッキングシートを敷きます。

オート 123 ミックス粉で簡単カップケーキ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約25分	8個分	角皿 下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
148kcal	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。

注意

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

材料	底部直径5cm、高さ4cmの紙製ベーキングカップ8個分
A 卵	1個
A 牛乳	110mL
A 砂糖	30g
ホットケーキミックス	150g
バター	50g

作りかた

1. バターは耐熱ガラス容器に入れ レンジ 200W 1〜2分 で加熱する。
2. ボウルにAを入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせる。ホットケーキミックスと①を加え、さらに混ぜる。
3. ②をカップに分け入れ、型をかるくトントンと落として空気を抜き、角皿に図のように並べる。



4. 食品を入れずに 123 ミックス粉で簡単カップケーキ 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、加熱する。

ひとくちメモ

ホイップクリームやくだものなど、お好みでデコレーションをお楽しみください。
ホイップクリームはホイップされた状態で市販されているものを使うと簡単にデコレーションできます。
ホイップクリームの上にくだものをのせたり、ナッツやカラースプレー、アラザンをのせても楽しめます。
チョコペンでデコレーションしてもよいでしょう。

ミックス粉で簡単カップケーキのコツ

生地をカップに分け入れるときは
作りかた③で、生地をカップに分け入れるときは、スプーンを使用すると分け入れやすいです。
ココア生地や抹茶生地を作る場合は
作りかた②で、ココアパウダー15gを混ぜることで、ココア生地が作れます。
ココアパウダーは砂糖などが含まれていない製菓用の物を使用します。
また、抹茶を15g混ぜることで、抹茶生地が作れます。
ココアパウダーや抹茶パウダーは事前にホットケーキミックスに混ぜ合わせておくと作りやすいです。
ホイップクリームやチョコペンのデコレーションは完全に冷めてから
生地が温かいままデコレーションをすると、生地の熱でホイップクリームやチョコレートが溶けてしまうことがあります。
生地を完全に冷ましてからデコレーションをします。
容器は
金属製の容器やシリコンカップは使わない。紙製のベーキングカップを使用します。

オート
124

ミックス粉で簡単ドーナツ



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
予熱：約11分 加熱：約19分	30個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
24kcal	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。

注意

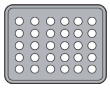
指示

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

材料	角皿1枚・30個分
ホットケーキミックス	150g
砂糖	25g
絹ごし豆腐	100〜120g

作りかた

1. ボウルにホットケーキミックス、砂糖と、絹ごし豆腐を水切りせずに入れ、豆腐をつぶしながらゴムべらでよく混ぜ合わせる。
2. 食品を入れずに 124 ミックス粉で簡単ドーナツ で予熱する。
3. ①を30等分し、手にサラダ油(分量外)をつけ、直径約3cmの丸形に丸めて、 角皿に図のように間隔をあけて並べる。



4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、③を中段に入れ加熱する。
5. 加熱後、角皿の上で完全に冷ます。

ひとくちメモ

作りかた①で、チョコチップやドライフルーツ(細かくきざむ)を混ぜることでアレンジを楽しめます。
チョコレート(溶かしておく)を塗り、チョコスプレーやアラザンをふってデコレーションを楽しんでもよいでしょう。チョコレートはミルクチョコレートだけでなく、イチゴチョコレートやホワイトチョコレートなどでカラフルにしてもよいでしょう。
チョコペンでデコレーションしたり、メープルシロップやジャムをかけてもアレンジを楽しめます。
大きめにしたい場合は、作りかた③で生地を20等分にしてもよいでしょう。
異なる風味の生地を半量ずつ作り、作りかた③で半分ずつ並べることで、2種類焼くこともできます。

ミックス粉で簡単ドーナツのコツ

絹ごし豆腐は水切りをしない
水切りせずに使用します。水切りをすると、生地の水分が足りず、かたい仕上がりになります。
分量は材料に記載の範囲内でお好みに調整します。
生地がかたい場合は水を加えます
作りかた①の生地のかたさは、耳たぶよりも少し柔らかい仕上がりが目安です。
生地がかたい場合は、水（分量外）を少しずつ、様子を見ながら混ぜ込みます。
ココア生地や抹茶生地を作る場合は
作りかた①で、ココアパウダー15gを混ぜることで、ココア生地が作れます。
ココアパウダーは砂糖などが含まれていない製菓用の物を使用します。
また、抹茶を15g混ぜることで、抹茶生地が作れます。
ココア生地や抹茶生地を作る場合は、作りかた①で、絹ごし豆腐を入れる前に一度粉類を混ぜ合わせ、絹ごし豆腐の分量を120gに調整すると混ぜやすいです。

生地の大きさや形はそろえて
大きさや形が違うと、焼き上がりにむらができます。
生地を等分するときは
作りかた③で、生地を等分する際には、スプーンを使用すると分けやすいです。
角皿に生地を並べるときは間隔をあける
ホットケーキミックスを使用しているため、加熱中に生地がふくらみ、大きくなります。
生地は間隔をあけて、作りかた③の図のように並べます。
チョコレートを溶かすときは
チョコレートは 11温度設定あたため で溶かすことができます。
11温度設定あたため で加熱する際にはドーナツ生地を作り始める前にチョコレートを加熱しておきます。
チョコレートやチョコペンのデコレーションは完全に冷めてから
生地が温かいままチョコレートやチョコペンでデコレーションをすると、生地の熱でチョコレートが溶けてしまうことがあります。
生地を完全に冷ましてからデコレーションをします。
保存するときは
乾燥を防ぐため、ラップに包んで保存します。
汚れが気になるときは
クッキングシートを敷きます。

オート 125 簡単プチパイ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約20分	16個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
60kcal	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。

注意

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

材料	角皿1枚・16個分
冷凍パイシート(1枚約100gの物、10～15分間室温で解凍する)	2枚
くだもの(いちごなど、のせやすい大きさに切る)	16個
グラニュー糖	適量

作りかた

1. 解凍した冷凍パイシートを5mm厚さにのばし、1枚を8等分に切り、クッキングシートを敷いた角皿に図のように間隔をあけて並べる。



2. ①の上にくだものをのせ、くだものと生地全体にグラニュー糖をまぶす。
3. 食品を入れずに 125 簡単プチパイ で予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、②を下段に入れ、加熱する。

ひとくちメモ

はちみつやチョコレートソース、メープルシロップをかけてもよいでしょう。
ホイップクリームを絞ったり、チョコスプレーやアラザンをふってデコレーションを楽しんでもよいでしょう。
グラニュー糖の代わりに粉砂糖をかけてもよいでしょう。
くだものは切りかたやのせかたを変えてアレンジしてもよいでしょう。
②で生地に卵(溶きほぐす)を薄く塗ると、つやを出すことができます。

簡単プチパイのコツ

生地の大きさはそろえて
大きさが違うと、焼き上がりにむらができます。
角皿に生地を並べるときは間隔をあける
パイ生地を使用しているため、加熱中に生地がふくらみます。
生地は間隔をあけて図のように並べるようにします。
デコレーションは完全に冷めてから
生地が温かいままデコレーションをすると、生地の熱で溶けてしまうことがあります。
生地を完全に冷ましてからデコレーションをします。
ドライフルーツを使用するときは水で戻して柔らかくする
ドライフルーツは加熱をするとかたくなるため、水で1時間以上戻して柔らかくしてから使用します。
生地に乗せるときにはかるく水けを切ってから使います。
グラニュー糖の代わりに粉砂糖をかける場合は
作りかた②ではかけず、加熱終了後、生地を完全に冷ましてから粉砂糖をかけます。
生地が温かいまま粉砂糖かけると、生地の熱で溶けてしまいます。

オート 126 簡単シナモンロールパイ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約20分	12個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
39kcal	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。

注意

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

材料	角皿1枚・12個分
冷凍パイシート(1枚約100gの物、10～15分間室温で解凍する)	1枚
シナモンシュガー	10g

作りかた

1. 解凍した冷凍パイシートをめん棒で4mm厚さの13×18cmの長方形にのばし、長い方を手前にして置く。
2. 巻き終わりを2cmほど残して、シナモンシュガーをまぶし、手でおさえて生地になじませる。
3. ②を手前からクルクルと巻き、巻き終わりはつまんでしっかりととじ、クッキングシートを巻いて冷蔵室で20分程度休ませる。
4. 食品を入れずに 126 簡単シナモンロールパイ で予熱する。
5. ③を12等分に切り、クッキングシートを敷いた角皿に図のように間隔をあけて並べる。



6. 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。

ひとくちメモ

チョコペンでデコレーションしてもよいでしょう。

簡単シナモンロールパイのコツ

シナモンシュガーをまぶすときは
しっかりと手でおさえて粉を生地になじませます。
生地の大きさや厚みはそろえて
大きさや厚みが違うと、焼き上がりにむらができます。
生地を切るときは
包丁で優しく小刻みに前後させて切ります。勢いよく切ると生地がつぶれてしまいます。
角皿に生地を並べるときは間隔をあける
パイ生地を使用しているため、加熱中に生地がふくらみます。
生地は間隔をあけて図のように並べるようにします。
シナモンシュガーは
シナモン(小さじ1/2)とグラニュー糖(大さじ1)を混ぜることで代用できます。
お好みでシナモンとグラニュー糖の分量を調整してもよいでしょう。

オート 127 簡単チョコクロワッサン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約17分	12個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
65kcal	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。

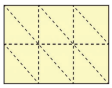
注意

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

材料	角皿1枚・12個分
冷凍パイシート(1枚約100gの物、10～15分間室温で解凍する)	1枚
チョコレート(板チョコは割って小さくしておく)	12個(約50g)
卵(溶きほぐす)	1/2個
グラニュー糖	大さじ1/2

作りかた

1. 解凍した冷凍パイシートをめん棒で一辺18cmの正方形にのばす。
2. ①を図のように12等分に切り、生地を巻きやすいようにひとまわり大きくのばし、三角形の底辺にチョコレートをのせてクルクルと巻き、巻き終わりをつまんでしっかりととじる。



3. ②をクッキングシートを敷いた角皿に図のように間隔をあけて並べる。



4. ③の表面に薄く卵を塗り、グラニュー糖をまぶす。
5. 食品を入れずに 127 簡単チョコクロワッサン 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、加熱する。

ひとくちメモ

チョコレートをブラックチョコレートやホワイトチョコレートにアレンジしてもよいでしょう。

簡単チョコクロワッサンのコツ

冷凍パイシートは
1枚約150gの物でも作成できます。
生地がすでに一辺18cm程度の正方形の場合は作りかた①を行わず、作りかた②から始めます。
生地を二等辺三角形の形にすると巻きやすい
作りかた②で生地をひとまわり大きくのばすときは、二等辺三角形の形にするときれいに巻くことができます。
生地の大きさはそろえて
大きさが違うと、焼き上がりにむらができます。
角皿に生地を並べるときは間隔をあける
パイ生地を使用しているため、加熱中に生地がふくらみます。
生地は間隔をあけて図のように並べるようにします。
卵とグラニュー糖は
卵はスプーンを使用すると簡単に塗ることができます。
多量に塗ると焦げつきの原因になるため、薄く塗ります。
生地の光沢は無くなりますが、卵を塗らず、グラニュー糖をまぶさなくても焼くことができます。

オート 128 フルーツピザ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約27分 加熱：約9分	1枚分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
642kcal	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。

注意

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

材料	直径26cmのピザ1枚分
A 小麦粉(強力粉)	50g
A 小麦粉(薄力粉)	20g
A 砂糖	4g
A 塩	2g
ドライイースト	1g
B 水	40mL
B オリーブ油	10mL
りんご(1個約300gの物、くし形の薄切り)	1/2個
バター(5mm角に切る)	10g
ゴルゴンゾーラチーズ(5mm角に切る)	20g
はちみつ	小さじ2
グラニュー糖	大さじ1

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ポリ袋(市販)にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
3. ②にBを入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
4. ③を約5分十分にこねる。
5. ④を2～3cmの厚さに整え スチームレンジ発酵 30W 約10分 で発酵をする。
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. 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約15分休ませる。(ベンチタイム)
8. ⑦を直径約26cmの円形にのばしてクッキングシートにのせ、生地の全体にフォークで穴をあける。
9. ⑧にりんごを並べ、バターとゴルゴンゾーラチーズを全体に散らす。
10. はちみつを回しかけ、グラニュー糖を全体にふりかける。
11. 空の角皿を下段に入れ 128 フルーツピザ で予熱する。
12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使って角皿を開いたドアの上に取り出す。
13. ⑩をクッキングシートごと角皿にのせ、下段に入れ、加熱する。

手動

カスタードクリーム



手動	使用付属品
レンジ 600W 加熱：6分40秒～10分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
118kcal	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。

材料	シュークリーム10個分
牛乳	カップ2
A 小麦粉(薄力粉)	大さじ2
A コーンスターチ	大さじ2
A 砂糖	80g
卵黄(溶きほぐす)	3個分
B バター	40g
B バニラエッセンス	少々

作りかた

1. 深めの耐熱容器にAを合わせて入れ、牛乳を少しずつ加えながら泡立て器でかき混ぜる。
2. ①に卵黄を少しずつ加えてよく混ぜ レンジ 600W 6分40秒～10分 で途中よくかき混ぜながら加熱する。手早くBを加えて混ぜ、冷ます。

ひとくちメモ

加熱直後は柔らかめでも、冷めるとかたさがでてきます。

手動

塩キャラメルクリーム



手動	使用付属品
レンジ 200W 加熱：約30秒	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
18kcal	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。

材料	マカロン20個分
A 砂糖	40g
A 水	大さじ1
水	小さじ2
コンデンスミルク	30g
塩	少々
バター(室温に戻す)	15g

作りかた

1. 小さめの鍋にAを入れ火にかける。様子を見ながら加熱し、お好みのカラメル色になったら火からおろし、水を加える。(水を加えるとき、ソースが飛び散るので注意する)
2. ①にコンデンスミルクと塩を加えてよく混ぜ レンジ 200W 約30秒 で加熱する。
3. ②にバターを加えて、なめらかになるまで混ぜる。

手動 チーズケーキ



手動	使用付属品
オーブン 170℃ 予熱：約4分 加熱：40〜50分	角皿 下段

カロリー	塩分
1485kcal	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。

材料	直径18cmの金属製ケーキ型1個分
クリームチーズ	200g
バター	30g
卵(卵黄と卵白に分ける)	2個
粉砂糖	50g
小麦粉(薄力粉)	25g
生クリーム(室温に戻す)	30mL
A レモン汁	大さじ1
A レモンの皮(すりおろす)	1個分

作りかた

1. 型にバター(分量外)を塗って硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷く。
2. 耐熱ガラスボウルにクリームチーズを入れ レンジ 200W 2〜3分 で途中かき混ぜながらクリーム状になるまで加熱し、卵黄を加えて木しゃもじでよく混ぜる。
3. バターは容器に入れ レンジ 100W 約1分 で加熱して柔らかくして②にねり込み、粉砂糖1/2量と小麦粉を合わせてふるい入れ、ダマにならないように混ぜ、生クリームとAを加える。
4. 別のボウルに卵白を入れて、七分通り泡立て、残りの粉砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てて③に2回に分けて加え、さっくりと混ぜる。
5. ①に④の生地を流し入れ、型をかるく落として表面を平らにし、角皿にのせる。
6. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 170℃ 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、 40〜50分 で加熱する。
8. 加熱後、あら熱が取れたら型に入れたまま冷蔵室で冷やして、型から外す。

手動 スフレチーズケーキ



手動	使用付属品
オーブン 160℃ 予熱：約3分 加熱：50〜60分	角皿 下段

カロリー	塩分
2016kcal	2.6g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	直径18cmの底の抜けない金属製ケーキ型1個分
A クリームチーズ	150g
A バター	30g
砂糖	90g
卵黄	3個分
生クリーム(室温に戻す)	100mL
牛乳	50mL
レモン汁	大さじ1
ブランデー	大さじ1
コーンスターチ(ふるう)	40g
卵白	5個分

作りかた

1. 型の底面にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を底にぴったりと敷く。側面にはふちまでたっぷりとバター(分量外)を塗り、ケーキ用型紙は敷かない。
2. 耐熱ガラスボウルにAを入れ、 レンジ 200W 2〜3分 で加熱して柔らかくし、なめらかになるまでハンドミキサーでよく混ぜる。
3. ②に砂糖1/2量を入れ、しっかり混ぜ、卵黄を加えてなめらかになるまで混ぜる。
4. ③に生クリーム、牛乳、レモン汁、ブランデーを順に加え、そのつどハンドミキサーで混ぜ、コーンスターチを加えて木しゃもじでダマにならないように混ぜる。
5. 別のボウルに卵白を入れ、七分通り泡立て残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
6. ④に⑤を3回に分けて加え、さっくりと泡をこわさないように生地となじませながら混ぜる。
7. ①に⑥の生地を流し入れ、かるくたたいて空気を抜く。
8. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 160℃ で予熱する。
9. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿にキッチンペーパー2枚を敷き、熱湯(カップ2・分量外)を角皿に注ぎ、⑦をのせ下段に入れ、 40〜50分 で加熱する。
10. 加熱後、型とケーキの間にナイフを入れ、すき間を作る。ケーキが型の高さくらいまで沈み、完全に冷めてからゆっくりと型から取り出す。

ひとくちメモ

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

手動

ロールケーキ(プレーン)



手動

オーブン

180℃
予熱：約5分
加熱：10〜16分

使用付属品

角皿　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。

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

作りかた

1. 角皿に薄くバター(分量外)を塗り、硫酸紙(ケーキ用型紙)またはクッキングシートを敷く。
2. Aを合わせて レンジ 200W 1〜2分 で加熱し、溶かす。
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. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 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、②を加えて手早く混ぜる。
6. ①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、10〜16分 で加熱する。
8. 焼き上がったらふきんの上に角皿を返し、硫酸紙をはがして、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。

ロールケーキのコツ

生地作りのポイントは
卵の泡立てかたと小麦粉の混ぜかたです。全卵の泡立てかたは、共立て法の作りかたを参照し、生地で「の」の字が書けるまでしっかり泡立てます。小麦粉の混ぜかたは、ねらないようにさっくりと混ぜます。
紙をはがすときは
熱いうちにサッと霧を吹くか、ぬれぶきんで湿らせてから両手でゆっくりはがします。
周りのかたさが気になるとき
ケーキの表面にシロップを塗るか、あら熱が取れたら乾いたふきんをかけてラップで包み、しばらくおいてから巻きます。
ホイップクリームを塗るときは
向こう側2cmほど残して塗ると、巻き終わりがきれいです。
2段で焼くときは
材料は2倍にして生地を作ります。ロールケーキの作りかた ②で 約3分 加熱し、作りかた④では オーブン 予熱有 2段 200℃ で予熱し、角皿を中段と下段に入れ、20〜26分 で焼きます。
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、角皿の前後や上下を入れかえます。

共立て法の作りかた

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



手動

抹茶ロールケーキ



手動

オーブン

180℃
予熱：約5分
加熱：10〜16分

使用付属品

角皿　下段

カロリー	塩分
1089kcal	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。

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

作りかた

1. 抹茶を水(大さじ1/2)で溶く。
2. 角皿に薄くバター(分量外)を塗り、硫酸紙(ケーキ用型紙)またはクッキングシートを敷く。
3. Aを合わせて レンジ 200W 1〜2分 で加熱し、溶かす。
4. 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、①とバニラエッセンスを加えて混ぜる。
5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 180℃ で予熱する。
6. ④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、③を加えて手早く混ぜる。
7. ②に⑥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。
8. 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、10〜16分 で加熱する。
9. 焼き上がったらふきんの上に角皿を返し、硫酸紙をはがして、焼き色のついている面を上にしてあら熱をとる。
10. 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、栗など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。

ロールケーキのコツ

生地作りのポイントは
卵の泡立てかたと小麦粉の混ぜかたです。全卵の泡立てかたは、共立て法の作りかたを参照し、生地で「の」の字が書けるまでしっかり泡立てます。小麦粉の混ぜかたは、ねらないようにさっくりと混ぜます。
紙をはがすときは
熱いうちにサッと霧を吹くか、ぬれぶきんで湿らせてから両手でゆっくりはがします。
周りのかたさが気になるとき
ケーキの表面にシロップを塗るか、あら熱が取れたら乾いたふきんをかけてラップで包み、しばらくおいてから巻きます。
ホイップクリームを塗るときは
向こう側2cmほど残して塗ると、巻き終わりがきれいです。
2段で焼くときは
材料は2倍にして生地を作ります。ロールケーキの作りかた ②で 約3分 加熱し、作りかた④では オーブン 予熱有 2段 200℃ で予熱し、角皿を中段と下段に入れ、20〜26分 で焼きます。
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、角皿の前後や上下を入れかえます。

共立て法の作りかた

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



手動

アップルパイ



手動
オーブン
220℃ 予熱：約7分 加熱：18〜28分

使用付属品



角皿　下段

カロリー	塩分
2549kcal	2.7g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

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



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



3. ②をかるく打ち粉(薄力粉・分量外)をしたのし台にのせ、めん棒で長方形にのばす。
4. ③を3つ折りにして合わせ面を下にし、めん棒で再び長方形にのばし、これを2〜3回くり返す。



5. 3mm厚さの25×40cmの長方形にのばした上にパイ皿をふせて型よりひと周り大きく切り、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、角皿にのせる。



10. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 220℃ 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、18〜28分 で加熱する。

アップルパイのコツ

型は金属製の物を
耐熱ガラス製の型では熱伝導率が低いため、上手に焼けないことがあります。
生地が扱いにくいときは
バターが溶けて生地が柔らかくなるので冷蔵室で20〜30分休ませると作りやすくなります。
冷凍パイシートを使うと便利
直径21cmのパイを焼くには、市販のパイシート（1枚・約100gの物）4枚が必要です。2枚ずつ重ねてのばし、型に敷く分とテープを取る分として使います。
焼きむらが気になるときは
残り時間10〜15分でパイ皿の前後を入れかえます。

手動

りんごのプリザーブ



手動	使用付属品
レンジ 600W 加熱：9〜12分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
774kcal	0g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. りんごは皮をむいて、タテ4つ割りにして5mm厚さのいちょう切りにし、塩水につけてからかるく水洗いをして、水けを切る。
2. 大きめの耐熱容器に①とAを入れてかき混ぜ レンジ 600W 9〜12分 で加熱する。
3. ②のアクを取って混ぜ、再び レンジ 600W 6分30秒〜9分 で加熱する。シナモンを加えて混ぜ、冷めてからザルに上げて汁けを切る。

手動

マドレーヌ



手動	使用付属品
オーブン 170℃ 予熱：約4分 加熱：20〜30分	角皿　下段

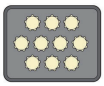
カロリー	塩分
169kcal	0.2g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	直径8cmの金属製マドレーヌ型10個分
小麦粉(薄力粉)	100g
砂糖	100g
バター	100g
卵(溶きほぐす)	2・1/2個
A レモン汁	大さじ1/2
A レモンの皮(すりおろす)	1/2個分

作りかた

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



5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 170℃ 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、 20〜30分 で加熱する。

マドレーヌのコツ

2段で焼くときは
材料を2倍にして生地を作ります。マドレーヌの作りかた⑤で オーブン 予熱有 2段 160℃ で予熱し、作りかた⑥で角皿を中段と下段に入れ、 36〜46分 で加熱します。

上下の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、角皿の上下を入れかえます。

手動

マフィン



手動	使用付属品
オーブン 180℃ 予熱：約5分 加熱：25～35分	角皿　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。

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. 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、角皿に並べる。
5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずにオーブン 予熱有 1段 180℃で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を下段に入れ、25～35分で加熱する。

手動

ブラウニー



手動	使用付属品
オーブン 180℃ 加熱：22～28分	角皿　下段

カロリー	塩分
4849kcal	4.5g

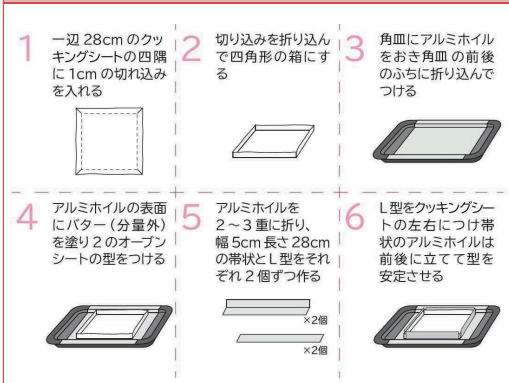
※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	型1個分
A 小麦粉(薄力粉)	250g
A ココア	50g
A ベーキングパウダー	小さじ1強
砂糖	150g
バター(室温に戻す)	150g
卵(溶きほぐす)	3個
チョコレート	100g
B レーズン(ぬるま湯で戻す)	100g
B くるみ(あらみじん切り)	150g
バニラエッセンス	少々

作りかた

1. チョコレートはくだいて耐熱容器に入れてレンジ 200W 5～6分で途中かき混ぜながら加熱して溶かす。
2. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでねり、砂糖を加えてよく混ぜる。卵を加えて混ぜ、バニラエッセンスと①を加えてさらに混ぜる。
3. ②にBを混ぜ込み、Aを合わせてふるい入れ、ねらないように混ぜる。
4. ③をブラウニーの型（ブラウニーの型の作りかた参照）に流し入れ、表面を平らにする。
5. テーブルプレートを取り外し、④を下段に入れオーブン 予熱無 1段 180℃ 22～28分で加熱する。

ブラウニーの型の作りかた



手動

ココアマカロン



手動
オーブン
130℃ 予熱：約3分 加熱：30～40分

使用付属品



角皿　中段・下段

カロリー	塩分
73kcal	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。

材料	角皿2枚・20個分
A アーモンドパウダー	80g
A 粉砂糖	120g
A ココア	小さじ2
グラニュー糖	30g
卵白	2個分
塩キャラメルクリーム	適量

作りかた

1. Aを合わせてふるっておく。
2. ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーでかるく泡立ててからグラニュー糖1/2量を加え、七分通り泡立てたら残りのグラニュー糖を加えてツノが立つまで泡立てる。
3. ①を②にふるいながら入れ、ゴムベラで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜたら、とろりとしてツヤがでるまでねり混ぜる。
4. ③を直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。角皿2枚にそれぞれクッキングシートを敷き、直径2.5～3cmの大きさを40枚分絞り出し、角皿の裏をかるくたたいて生地を平らにしたら、室温で30分以上表面を乾燥させる。
5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 2段 130℃ で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を中段と下段に入れ 30～40分 で加熱する。
7. 加熱後、角皿の上であら熱を取り、マカロンの下にする方へ塩キャラメルクリームをつけ2枚一組にして冷蔵室で冷やす。

ココアマカロンのコツ

生地作りのポイントは
卵白をしっかり泡立て、アーモンドパウダーなどを入れたあとツヤがでるまでねり混ぜ、適度に泡をつぶすと形がよくなります。
上下の焼きむらが気になるときは
残り時間5～6分で角皿の上下を入れかえます。生地がふくらんでいる途中でドアを開けると、上手く仕上がりません。

手動

プリン



手動
過熱水蒸気オーブン
140℃ 加熱：21～32分

使用付属品



角皿　下段
テーブルプレート
底面



給水タンク　満水

カロリー	塩分
123kcal	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。

材料	直径6cm、高さ5cmのアルミ製プリン9個分
<カラメルソース> A 砂糖	60g
<カラメルソース> A 水	大さじ2
<カラメルソース> 水	大さじ1
<卵液> B 牛乳	カップ2
<卵液> B 砂糖	80g
<卵液> 卵(溶きほぐす)	4個
<卵液> バニラエッセンス	少々

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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)
3. 型にバター(分量外)を塗り、②を小さじ1ずつ入れる。
4. 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。卵と合わせ、裏ごしてバニラエッセンスを加え、③の型に分け入れる。
5. 角皿に厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4(分量外)を注ぎ入れ、その上に④を図のように並べる。



6. ⑤を下段に入れ 過熱水蒸気オーブン 予熱無 140℃ 21～32分 で加熱する。
7. 加熱をスタートしてから約20分後に給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
8. あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

ひとくちメモ

加熱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、前後を入れかえます。

プリンのコツ

加熱する前の卵液の温度は
30～35℃にします。
加熱室は冷ましてから
オーブン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりません。

手動

いそべ巻き



手動
レンジ
600W 加熱：約1分

使用付属品
テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
126kcal	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。

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

作りかた

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

手動

フルーツ大福



手動
レンジ
600W 加熱：約1分

使用付属品
テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
166kcal	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。

材料	1個分
もち	1切れ（約50g）
片栗粉	少々
あん	ひとくち大
いちご、甘栗などのフルーツ	1個

作りかた

1. 水にくぐらせたもち1切れ(約50g)を、片栗粉を敷いた皿にのせる。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き レンジ 600W 約1分 で加熱し、ふくらんだもちの上にひとくち大に丸めたあんとお好みのフルーツ(いちご・甘栗など)をのせて包み込む。

手動

プチパイ



手動	使用付属品
オーブン 180℃ 予熱：約5分 加熱：15〜25分	角皿　下段

カロリー	塩分
86kcal	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。

材料	角皿1枚分・12個
冷凍パイシート(1枚約100gの物、10〜15分間室温で解凍する)	2枚
<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
お好みのくだもの(薄切り)	適量
粉砂糖	適量

プチパイのコツ

缶詰など汁けのあるくだものは
汁けを切ってから使います。

作りかた

1. 解凍した冷凍パイシートを5mmの厚さにのばし、それぞれ6等分し、くだものを上にのせる。
2. 角皿にアルミホイルまたはクッキングシートを敷いて①を並べ、混ぜ合わせたつやだし用卵を表面に塗る。
3. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 180℃ で予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、②を下段に入れ 15〜25分 で加熱する。
5. 加熱後、粉砂糖をふる。

手動

いちごジャム



手動	使用付属品
レンジ 600W 加熱：15〜18分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
689kcal	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。

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

ジャムのコツ

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

作りかた

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

手動

焼きりんご



手動
オーブン
180℃ 加熱：40〜50分

使用付属品



角皿　下段

カロリー	塩分
278kcal	0.2g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. りんごは洗ってから底を抜かないようにして芯をくり抜く。
2. Aを合わせてよくねり混ぜ、りんごの穴に等分して詰め、浅めの耐熱容器に入れて、角皿にのせる。
3. テーブルプレートを取り外し、②を下段に入れ オーブン 予熱無 1段 180℃ 40〜50分 で加熱する。
4. 冷めてからホイップクリームを飾る。

手動

マフィン＆プチパイ



作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、**中段メニュー**を載せた角皿を**中段**に入れ、**下段メニュー**を載せた角皿を**下段**に入れる。
2. オーブン | 予熱無 | 2段 | 180℃ | 40～50分 で加熱する。

手動

オーブン

180℃
加熱：40～50分

使用付属品

角皿　中段・下段

注意

指示

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

中段メニュー　マフィン　材料・作りかた

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

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、角皿に並べる。

下段メニュー　プチパイ　材料・作りかた

材料	角皿1枚分・12個
冷凍パイシート(1枚約100gの物、10～15分間室温で解凍する)	2枚
<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
お好みのくだもの(薄切り)	適量
粉砂糖	適量

作りかた

1. 解凍した冷凍パイシートを5mmの厚さにのばし、それぞれ6等分し、くだものを上にのせる。
2. 角皿にアルミホイルまたはクッキングシートを敷いて①を並べ、混ぜ合わせたつやだし用卵を表面に塗る。
3. 加熱後、粉砂糖をふる。

2品同時オーブンのコツ

- **角皿を使い、皿受棚の中段と下段に入れ、2段で焼く**

  それぞれのオートメニューとは付属品の使いかたが異なる場合があります。角皿を使い「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニューに記載の皿受棚に入れ、加熱してください。
  中段と下段のメニューを逆に入れると、上手に焼けません。
- **角皿にアルミホイルを敷いて**

  取り出しやすく、掃除が楽になります。
- **野菜などの火の通りにくい物は**

  あらかじめ下ごしらえをしておきます。
- **「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニュー一覧以外のメニューや指定以外の組み合わせでは、上手に仕上がらない場合があります**

手動 ブラウニー＆プチパイ



手動

オーブン

180℃
加熱：40〜50分

使用付属品

角皿　中段・下段

注意

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

作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、中段メニューを載せた角皿を中段に入れ、下段メニューを載せた角皿を下段に入れる。
2. オーブン　予熱無　2段　180℃　40〜50分　で加熱する。

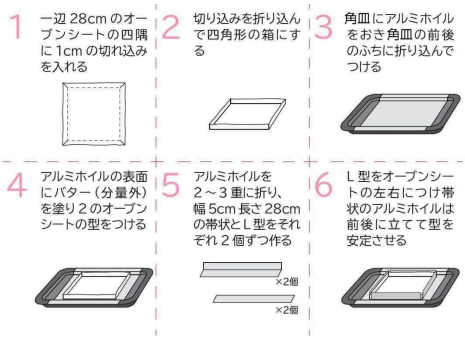
中段メニュー　ブラウニー　材料・作りかた

材料	型1個分
A 小麦粉(薄力粉)	250g
A ココア	50g
A ベーキングパウダー	小さじ1強
砂糖	150g
バター(室温に戻す)	150g
卵(溶きほぐす)	3個
チョコレート	100g
B レーズン(ぬるま湯で戻す)	100g
B くるみ(あらみじん切り)	150g
バニラエッセンス	少々

作りかた

1. チョコレートはくだいて耐熱容器に入れて　レンジ　200W　5〜6分　で途中かき混ぜながら加熱して溶かす。
2. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでねり、砂糖を加えてよく混ぜる。卵を加えて混ぜ、バニラエッセンスと①を加えてさらに混ぜる。
3. ②にBを混ぜ込み、Aを合わせてふるい入れ、ねらないように混ぜる。
4. ③をブラウニーの型（ブラウニーの型の作りかた参照）に流し入れ、表面を平らにする。

ブラウニーの型の作りかた



下段メニュー　プチパイ　材料・作りかた

材料	角皿1枚分・12個
冷凍パイシート(1枚約100gの物、10〜15分間室温で解凍する)	2枚
<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
お好みのくだもの(薄切り)	適量
粉砂糖	適量

作りかた

1. 解凍した冷凍パイシートを5mmの厚さにのばし、それぞれ6等分し、くだものを上にのせる。
2. 角皿にアルミホイルまたはクッキングシートを敷いてを並べ、混ぜ合わせたつやだし用卵を表面に塗る。①を並べ、混ぜ合わせたつやだし用卵を表面に塗る。
3. 加熱後、粉砂糖をふる。

2品同時オーブンのコツ

- **角皿を使い、皿受棚の中段と下段に入れ、2段で焼く**
  それぞれのオートメニューとは付属品の使いかたが異なる場合があります。角皿を使い「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニューに記載の皿受棚に入れ、加熱してください。
  中段と下段のメニューを逆に入れると、上手に焼けません。
- **角皿にアルミホイルを敷いて**
  取り出しやすく、掃除が楽になります。
- **野菜などの火の通りにくい物は**
  あらかじめ下ごしらえをしておきます。
- **「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニュー一覧以外のメニューや指定以外の組み合わせでは、上手に仕上がらない場合があります**

オート
129

トースト(裏返し)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約5分	1〜2枚	 角皿　上段 テーブルプレート 底面

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。

注意

禁止

バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります

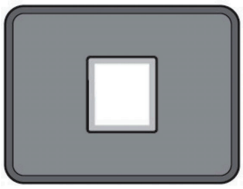
材料	1枚分	2枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5〜3cmの物)	1枚	2枚

作りかた

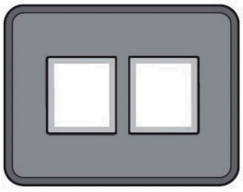
1. 食パンは角皿の中央に並べる。
2. ①を上段に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し 129 トースト(裏返し) で加熱する。
3. 加熱の途中に裏返し報知音が鳴ったら、裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

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。
スチーム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 スチームグリル で加熱します。
並べかたは
角皿の中央に並べます。角皿の端の方に置くと焼き色がつきません。
3枚、4枚はオート調理 トースト スチームトースト では焼けません。手動調理で加熱します。
1枚



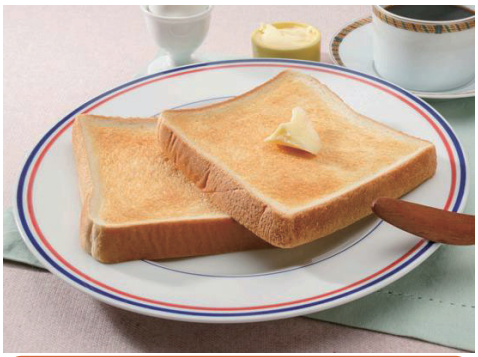
2枚



焼き色を変えたいときは
5段階の仕上がり調節で焼き加減を調節できます。
パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合が異なります。
糖分や油脂分が多く含まれる物や厚い物は濃く焼けるため、仕上がり調節 弱 または やや弱 で加熱します。
冷蔵または冷凍保存した食パンは
パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなることがあります。焼きが足りなかった方を上にして 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
オート調理 トースト スチームトースト 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手動調理 グリル で様子を見ながら加熱します。

オート
130

スチームトースト(裏返し)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約7分	1〜2枚	角皿　上段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

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。

注意

禁止

バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります

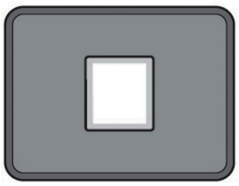
材料	1枚分	2枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5〜3cmの物)	1枚	2枚

作りかた

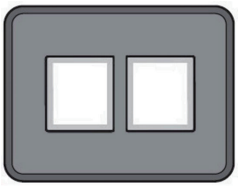
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 食パンは角皿の中央に並べる。
3. ②を上段に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し 130 スチームトースト(裏返し) で加熱する。
4. 加熱の途中に裏返し報知音が鳴ったら、裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

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。
スチーム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 スチームグリル で加熱します。
並べかたは
角皿の中央に並べます。角皿の端の方に置くと焼き色がつきません。
3枚、4枚はオート調理 トースト スチームトースト では焼けません。手動調理で加熱します。
1枚



2枚



焼き色を変えたいときは
5段階の仕上がり調節で焼き加減を調節できます。
パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合が異なります。
糖分や油脂分が多く含まれる物や厚い物は濃く焼けるため、仕上がり調節 弱 または やや弱 で加熱します。
冷蔵または冷凍保存した食パンは
パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなることがあります。焼きが足りなかった方を上にして 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
オート調理 トースト スチームトースト 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手動調理 グリル で様子を見ながら加熱します。

オート
131

バターロール(ロールパン)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約8分 加熱：約18分	12個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

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。

材料	12個分
A 小麦粉(強力粉)	240g
A 砂糖	28g
A 塩	3g
ドライイースト	4g
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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて手でかるく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約15分こね、生地を丸める。
4. バター(分量外)を薄く塗ったボウルに③を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 50～60分 で1次発酵をする。
5. 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を指してみて、指の穴がそのまま残る状態。)



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



7. 生地をスケッパー(または包丁)で12個(1個約38g)に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。



8. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、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)



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



10. 三角形の底辺からクルクルと巻き、バター(分量外)を薄く塗った角皿に巻き終わりを下にして並べ、角皿を下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 32～42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。





11. 発酵後、角皿を取り出し 131 バターロール(ロールパン) で予熱をする。
12. ⑩の表面に、つやだし用卵を薄くていねいに塗る。
13. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑫を下段に入れ、加熱する。

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、スチームショットで水分を補ってください。
ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように
生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。
生地の扱いはていねいに
手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりするとふくらみが悪くなります。
つやだし用卵は薄くていねいに
なでるように表面に塗ります。たっぷり塗るとパンの底に流れ、焦げてしまいます。
焼きむらが気になるときは
加熱時間の2/3～3/4が経過してから角皿の前後や上下（2段調理時）を入れかえます。
2段で焼くときは
オートメニューではできません。材料を2倍にして生地を作り、手動調理（オーブン加熱）で焼きます。
手動調理で焼くときは
12個の場合は
オーブン 予熱有 1段 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、角皿を下段に入れ 10～17分 で加熱します。
24個の場合は
オーブン 予熱有 2段 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、角皿を中下段に入れ 20～30分 で加熱します。

オート
132

フランスパン(バタール・クーペ)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約38分	3本分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
1393kcal	7.9g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

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



4. バター（分量外）を薄く塗ったボウルに④を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 35℃ 30～60分 で1次発酵をする。
5. 生地が2倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残る状態。）
6. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
7. 生地をスケッパー（または包丁）でバタール（1個 約340g）とクーペ2個（1個 約130g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。
8. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）
9. バタールの生地は、タテに20cmの棒状にのばし、ベンチタイムのときに下になっていた方を上にして、めん棒で30cmのだ円形にのばす。
10. タテ1/3ずつ内側に折り、それを右手の手のひらで押さえ込むようにタテ2つ折りにして合わせ目をしっかり閉じたら、角皿の対角線の長さに細長くのばす。





11. クーペの生地は、15cmの円形にのばし、生地の向こう側1/3を残して手前から折りたたむ。残った1/3の生地を上にかぶせるように折りたたみ、合わせ目を閉じる。
12. 両端をとがらせるように手のひらで転がして、なまこのような形に整える。
13. バター（分量外）を薄く塗った角皿に、⑨～⑫で成形した生地を閉じ口が下になるようにのせ、角皿を下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 35℃ 20～40分 で2次発酵する。終了音が鳴ったら、発酵具合を確認し、2～2.5倍になれば、発酵は十分。
14. 発酵後、角皿を取り出し 132 フランスパン(バタール・クーペ) で予熱をする。
15. 予熱をしている間、生地にラップか、かたく絞ったぬれぶきんをかけて室温で発酵させる。予熱終了の直前に、生地にかみそり（または包丁）でクープ（切り目）をバタールは3～4本、クーペは1本入れる。



16. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑮を下段に入れ、加熱する。
17. 焼き上がったら、室温であら熱が取れるまで放置する。

フランスパンのコツ

こねあげた生地の温度
25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。
発酵温度は
フランスパンは35℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30～45℃（5℃単位））を使い分けます。
発酵の仕上がり具合は
イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、スチームショットで水分を補ってください。
ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように
生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。
生地の扱いはていねいに
手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりするとふくらみが悪くなります。
手動調理で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 230℃ で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 29～36分 で加熱します。

応用
132

ブール



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約38分	6個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
1393kcal	7.9g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	6個分
A 小麦粉(強力粉)	300g
A 小麦粉(薄力粉)	70g
A 砂糖	5g
A 塩	8g
ドライイースト	5g
B ぬるま湯(約30℃)	210mL
B レモン汁	6mL

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約15分こね、生地を丸める。
4. バター（分量外）を薄く塗ったボウルに③を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 35℃ 30～60分 で1次発酵をする。
5. 生地が2倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残る状態。）
6. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
7. 生地をスケッパー（または包丁）で6個（1個約100g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。
8. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）
9. ⑧をバター（分量外）を薄く塗った角皿に、⑦～⑧で成形した生地を閉じ口が下になるようにのせ、角皿を下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 35℃ 20～40分 で2次発酵する。
10. 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、各皿を取り出し 132 フランスパン(バタール・クーペ) で予熱する。



11. 予熱をしている間、生地にラップか、かたく絞ったぬれぶきんをかけて室温で発酵させる。予熱終了の直前に、生地にかみそり（または包丁）でタテヨコ2本ずつクープ（切り目）を入れる。
12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑪を下段に入れ、加熱する。

フランスパンのコツ

こねあげた生地の温度
25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。
発酵温度は
フランスパンは35℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30～45℃（5℃単位））を使い分けます。
発酵の仕上がり具合は
イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、スチームショットで水分を補ってください。
ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように
生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。
生地の扱いはていねいに
手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりするとふくらみが悪くなります。
手動調理で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 230℃ で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 29～36分 で加熱します。

応用
132

シャンピニオン



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約38分	9個分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
1393kcal	7.9g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	9個分
A 小麦粉(強力粉)	300g
A 小麦粉(薄力粉)	70g
A 砂糖	5g
A 塩	8g
ドライイースト	5g
B ぬるま湯(約30℃)	210mL
B レモン汁	6mL

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約15分こね、生地を丸める。
4. バター（分量外）を薄く塗ったボウルに③を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 35℃ 30～60分 で1次発酵をする。
5. 生地が2倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残る状態。）
6. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
7. 生地をスケッパー（または包丁）で9個（1個約67g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。
8. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）
9. 1個分の生地から約1/5を切り取って、それぞれ丸める。小さい生地をめん棒で4～5cmの円形にのばし、片面に強力粉（分量外）をふり、大きい生地の上に粉をふった面を下にしてのせたら、小さいはしの頭で押して、上の生地を中に食いこませる。
10. ⑨をバター（分量外）を薄く塗った角皿に、⑦～⑨で成形した生地を閉じ口が下になるようにのせ、角皿を下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 35℃ 20～40分 で2次発酵する。
11. 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、角皿を取り出し 132 フランスパン(バタール・クーペ) で予熱する。
12. 予熱をしている間、生地にラップか、かたく絞ったぬれぶきんをかけて室温で発酵させる。
13. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑫を下段に入れ、加熱する。

フランスパンのコツ

こねあげた生地の温度
25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。
発酵温度は
フランスパンは35℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30～45℃（5℃単位））を使い分けます。
発酵の仕上がり具合は
イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、スチームショットで水分を補ってください。
ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように
生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。
生地の扱いはていねいに
手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりするとふくらみが悪くなります。
手動調理で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 230℃ で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 29～36分 で加熱します。

応用
132

ベーコンエピ



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
予熱：約10分 加熱：約38分	2本分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
840kcal	4.7g

※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。

材料	2本分
A 小麦粉(強力粉)	300g
A 小麦粉(薄力粉)	70g
A 砂糖	5g
A 塩	8g
ドライイースト	5g
B ぬるま湯(約30℃)	210mL
B レモン汁	6mL
ベーコン	4枚
にんにく	適量
こしょう	適量

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約15分こね、生地を丸める。
4. バター（分量外）を薄く塗ったボウルに③を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 35℃ 30～60分 で1次発酵をする。
5. 生地が2倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残る状態。）
6. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
7. 生地をスケッパー（または包丁）で2個（1個約300g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。
8. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）
9. ⑧の生地をタテに20cmの棒状にのばし、ベンチタイムのときに下になっていた方を上にして、めん棒で35cmのだ円形にのばし、表面ににんにく、こしょうをふってベーコンをタテに2枚ずつ並べ、端から巻いて合わせ目を閉じる。
10. ⑨をバター（分量外）を薄く塗った角皿に、⑦～⑨で成形した生地を閉じ口が下になるようにのせ、角皿を下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 35℃ 20～40分 で2次発酵する。
11. 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、角皿を取り出し 132 フランスパン(バタール・クーペ) で予熱する
12. 予熱をしている間、生地にラップか、かたく絞ったぬれぶきんをかけて室温で発酵させる。予熱終了の直前に、キッチンばさみで左右に切り目を入れ、それぞれ左右にふり分ける。



13. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑫を下段に入れ、加熱する。

ベーコンエピのコツ

こねあげた生地の温度
25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。
発酵温度は
ベーコンエピは35℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30～45℃（5℃単位））を使い分けます。
発酵の仕上がり具合は
イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、スチームショットで水分を補ってください。
ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように
生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。
生地の扱いはていねいに
手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりするとふくらみが悪くなります。
手動調理で焼くときは
オーブン 予熱有 1段 230℃ で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 29～36分 で加熱します。

オート
133

簡単パン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約27分	8個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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

作りかた

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



5. ④を約10分十分にこねる。
6. ⑤を2〜3cmの厚さに整え、 スチームレンジ発酵 30W 8〜12分 で1次発酵をする。



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



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





10. ⑨を加熱室底面にセットし スチームレンジ発酵 30W 8〜12分 で2次発酵をする。
11. 発酵後、テーブルプレートを取り出し、生地をのせたクッキングシートの両端を引いてすべらせながら角皿に移す。
12. テーブルプレートを加熱室底面にセットし、⑪を中段に入れ 133 簡単パン で加熱する。

簡単パンのコツ

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

発酵の時間は様子をみて加減
季節や室温、テーブルプレートの冷え具合によって違います。1次発酵は8〜12分発酵させ、2次発酵で調節します。

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
2次発酵	12〜20分	6〜8分

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

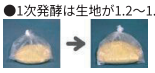
生地の丸めかた（成形）は
なめらかな面を表にして切り口を中にかくすように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。

パンの表面につやを出したいときは
焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄く塗ります。

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



発酵の仕上がり目安は
室温やイーストの種類によって多少異なります。
●1次発酵は生地が1.2〜1.5倍になり、のばしたときに網目状になるのが目安です。



●2次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。



応用
133

簡単レーズンパン



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
加熱：約27分	8個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
96kcal	0.3g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	8個分
A 小麦粉(強力粉)	150g
A 砂糖	9g
A 塩	2g
ドライイースト	3g
水	カップ1/2(約100mL)
バター	12g
レーズン	30g

作りかた

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



5. ④を約10分十分にこねる。こねあげた生地にレーズンを加える。
6. ⑤を2～3cmの厚さに整え、 スチームレンジ発酵 30W 8～12分 で1次発酵をする。



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



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





10. ⑨を加熱室底面にセットし スチームレンジ発酵 30W 8～12分 で2次発酵をする。
11. 発酵後、テーブルプレートを取り出し、生地をのせたクッキングシートの両端を引いてすべらせながら角皿に移す。
12. テーブルプレートを加熱室底面にセットし、⑪を中段に入れ 133 簡単パン で加熱する。

簡単パンのコツ

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

発酵の時間は様子をみて加減
季節や室温、テーブルプレートの冷え具合によって違います。1次発酵は8～12分発酵させ、2次発酵で調節します。

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
2次発酵	12～20分	6～8分

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

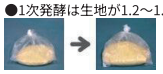
生地の丸めかた（成形）は
なめらかな面を表にして切り口を中にかくすように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。

パンの表面につやを出したいときは
焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄く塗ります。

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



発酵の仕上がり目安は
室温やイーストの種類によって多少異なります。
●1次発酵は生地が1.2～1.5倍になり、のばしたときに網目状になるのが目安です。



●2次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。



応用 133

簡単あんパン



加熱の目安	１回に作れる分量	使用付属品
加熱：約27分	8個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
157kcal	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。

材料	8個分
つぶあん	200g
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
けしの実	適量
<つやだし用卵> 卵(溶きほぐす)	1/2個
<つやだし用卵> 塩	少々

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. つぶあんは レンジ 500W 1分30秒〜2分 で途中かき混ぜながら加熱し、冷めてから8等分して丸めておく。
3. 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。
4. 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。
5. ④を③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。



6. ⑤を約10分十分にこねる。
7. ⑥を2〜3cmの厚さに整え、 スチームレンジ発酵 30W 8〜12分 で1次発酵をする。



8. 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。
9. 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。



10. ⑨を円形にのばし②のあんを包み、閉じ口をしっかり止め、クッキングシートを敷いたテーブルプレートに並べる。




11. ⑩を加熱室底面にセットし スチームレンジ発酵 30W 8〜12分 で2次発酵をする。
12. 発酵後、テーブルプレートを取り出し、生地の表面をかるく押して平らにし、生地の表面につやだし用卵を薄くていねいに塗る。
13. 生地をのせたクッキングシートの両端を引いてすべらせながら角皿に移し、けしの実を散らす。
14. テーブルプレートを加熱室底面にセットし、⑬を中段に入れ 133 簡単パン で加熱する。

簡単パンのコツ

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

発酵の時間は様子をみて加減
季節や室温、テーブルプレートの冷え具合によって違います。1次発酵は8〜12分発酵させ、2次発酵で調節します。

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
2次発酵	12〜20分	6〜8分

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

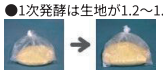
生地の丸めかた（成形）は
なめらかな面を表にして切り口を中にかくすように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。

パンの表面につやを出したいときは
焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄く塗ります。

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



発酵の仕上がり目安は
室温やイーストの種類によって多少異なります。
●1次発酵は生地が1.2〜1.5倍になり、のばしたときに網目状になるのが目安です。



●2次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。



応用
133

油で揃げないカレーパン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約27分	8個分	角皿　中段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
162kcal	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。

材料	8個分
A 強力粉	150g
A 砂糖	9g
A 塩	2g
ドライイースト	2g
水	カップ1/2(約100mL)
バター	12g
<カレーあん> レトルトカレー	1袋(約200g)
<カレーあん>B 玉ねぎ	50g
<カレーあん>B 薄力粉	9g
小麦粉(薄力粉)	適量
卵(溶きほぐす)	1個
煎りパン粉	適量

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. レトルトカレーを深めの耐熱容器に移し、Bを加え、よく混ぜ合わせ レンジ 200W 7〜10分 で途中かき混ぜながら加熱し、冷めてから8等分する。
3. 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。
4. 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。
5. ④を③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。



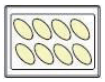
6. ⑤を約10分十分にこねる。
7. ⑥を2〜3cmの厚さに整え、 スチームレンジ発酵 30W 8〜12分 で1次発酵をする。



8. 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。
9. 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。



10. ⑨をだ円形にのばし②のカレーあんを包み、閉じ口をしっかり止め、小麦粉、卵、煎りパン粉の順につける。
11. ⑩をクッキングシートを敷いたテーブルプレートに並べる。



12. ⑪を加熱室底面にセットし スチームレンジ発酵 30W 8〜12分 で2次発酵する。
13. 発酵後、テーブルプレートを取り出し、生地をのせたクッキングシートの両端を引いてすべらせながら角皿に移す。
14. テーブルプレートを加熱室底面にセットし、⑬を中段に入れ 133 簡単パン で加熱する。

簡単パンのコツ

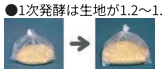
使えるポリ袋は
市販の25×35cmほどの大きさで、穴のあいていない電子レンジで使える半透明の袋か、透明なポリ袋です。
発酵の時間は様子をみて加減
季節や室温、テーブルプレートの冷え具合によって違います。1次発酵は8〜12分発酵させ、2次発酵で調節します。

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
2次発酵	12〜20分	6〜8分

生地が乾燥しないように
生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップが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。
生地の丸めかた（成形）は
なめらかな面を表にして切り口を中にかくすように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。
パンの表面につやを出したいときは
焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄く塗ります。
こねあげの目安は
粉のかたまりがなくなり、粘りけが出て、ガムのようにのびるようになって、生地が袋から離れて1つになるのが目安です。



発酵の仕上がり目安は
室温やイーストの種類によって多少異なります。
●1次発酵は生地が1.2〜1.5倍になり、のばしたときに網目状になるのが目安です。



●2次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。



関連するコツ(別紙)

煎りパン粉の作りかた

オート
134

クリスピーピザ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
予熱：約27分 加熱：約9分	1枚分	角皿　下段 テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
538kcal	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。

材料	直径26cmのピザ1枚分
A 小麦粉(強力粉)	50g
A 小麦粉(薄力粉)	20g
A 砂糖	4g
A 塩	2g
ドライイースト	1g
B 水	40mL
B オリーブ油	10mL
ピザソース(市販の物)	適量
C トマト(さいの目切り)	1/4個(約50g)
C モッツァレラチーズ(ひとくち大にちぎる)	50g
塩、こしょう	各少々
バジル	少々

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ポリ袋(市販)にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
3. ②にBを入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
4. ③を約5分十分にこねる。
5. ④を2〜3cmの厚さに整え スチームレンジ発酵 30W 約10分 で発酵をする。
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. 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約15分休ませる。(ベンチタイム)
8. ⑦を直径約26cmの円形にのばしてクッキングシートにのせ、生地の全体にフォークで穴をあける。
9. 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、こしょうをする。
10. 空の角皿を下段に入れ 134 クリスピーピザ で予熱する。
11. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使って角皿を開いたドアの上に取り出す。
12. ⑨をクッキングシートごと角皿にのせ、下段に入れ、加熱する。
13. 加熱後、バジルをのせる。

クリスピーピザのコツ

生地をこねる用のポリ袋は
調理用ジッパーバッグに変えてもよいでしょう。この時使用するジッパーバッグは、スチームレンジ発酵のみで使用してください。
チーズは
モッツァレラチーズ以外にも、ピザ用チーズやカマンベールチーズなどを使ってもいいでしょう。
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、角皿の前後を入れかえます。
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。
冷凍ピザは
市販のピザを参照して焼きます。

手動

市販のピザ



手動	使用付属品
オーブン 220℃ 予熱：約7分 加熱：10〜18分	角皿　下段

材料	1枚分
市販のピザ	1枚

ひとくちメモ

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

作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、 オーブン 予熱有 1段 220℃ で予熱する。
2. 予熱終了音が鳴ったら、ピザを角皿にのせ、やけどに注意して、下段に入れ 10〜18分 で加熱する。

手動 トースト(裏返し)



手動
グリル
加熱：5〜10分(2枚)

使用付属品
角皿　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。

注意

禁止
バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります

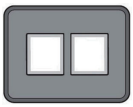
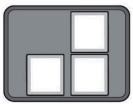
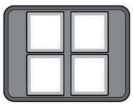
材料	1枚	2枚	3枚	4枚
食パン(6枚切りの厚さ1.5〜3cmの物)	1枚	2枚	3枚	4枚

作りかた

1. 食パンは角皿の中央に並べる。
2. テーブルプレートを取り外し、①を上段に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し グリル で加熱する。
3. 加熱の途中に裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

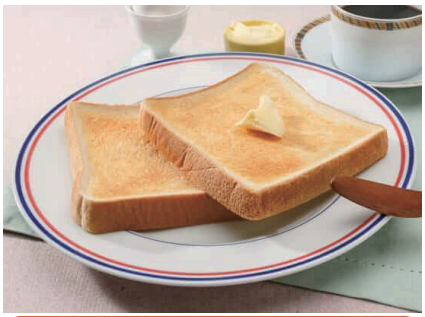
トーストのコツ

並べ方と加熱時間は
角皿の中央に置きます。角皿の端の方に置くと焼き色がつきません。

枚数	並べかた	手動メニュー　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			
3枚		グリル 4〜9分 裏返して 1〜4分 で焼く。	グリル 2〜4分 裏返して 1〜3分 で焼く。
4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ことがあります。焼きが足りなかった方を上にして グリル で様子を見ながら加熱します。

手動 スチームトースト(裏返し)



手動
スチームグリル
加熱：8〜14分(2枚)

使用付属品
角皿　上段
テーブルプレート
底面
給水タンク　満水

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。

注意

禁止
バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります

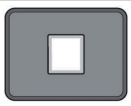
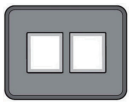
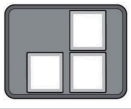
材料	1枚分	2枚分	3枚分	4枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5〜3cmの物)	1枚	2枚	3枚	4枚

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 食パンは角皿の中央に並べる。
3. ②を上段に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し スチームグリル で加熱する。
4. 加熱の途中に裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

スチームトーストのコツ

並べ方と加熱時間は
角皿の中央に置きます。角皿の端の方に置くと焼き色がつきません。

枚数	並べかた	手動メニュー　加熱時間は目安	
		1回目	連続して焼くとき
1枚		スチームグリル 7〜10分 裏返して 1〜4分 で焼く。	スチームグリル 5〜7分 裏返して 1〜3分 で焼く。
2枚			
3枚		スチームグリル 7〜12分 裏返して 1〜4分 で焼く。	スチームグリル 5〜7分 裏返して 1〜3分 で焼く。
4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ことがあります。焼きが足りなかった方を上にして グリル で様子を見ながら加熱します。

手動

山形食パン



手動
オーブン
220℃ 予熱：約7分 加熱：24～38分

使用付属品



角皿　下段



給水タンク　満水

カロリー	塩分
944kcal	2.7g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、ぬるま湯を加えて手でかるく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約15分こね、生地を丸める。
4. バター(分量外)を薄く塗ったボウルに③を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 50～80分 で1次発酵をする。
5. 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残る状態。)



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



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



10. 発酵後、角皿とテーブルプレートを取り出し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 220℃ で予熱をする。
11. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 24～38分 で加熱する。

山形食パンのコツ

こね上げた生地の温度は
25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。
発酵温度は
山形食パンは40℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30～45℃（5℃単位））を使い分けます。
発酵の仕上がり具合は
イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、スチームショットで水分を補ってください。
ベンチタイムや予熱中に生地が乾燥しないように
生地の表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。
生地の扱いはていねいに
手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりすると、ふくらみが悪くなります。
焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは
表面にアルミホイルをのせます。
2個焼くときは
材料を2倍にして生地を作り、 オーブン 予熱有 1段 220℃ で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ、 24～38分 で加熱します。



焼きむらが気になるときは
残り時間5～9分で型の前後を入れかえます。

手動

メロンパン



手動	使用付属品
オーブン 150℃ 予熱：約3分 加熱：23～29分	角皿　下段 給水タンク　満水

カロリー	塩分
589kcal	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。

材料	3個分
<パン生地>Ⓐ 小麦粉(強力粉)	150g
<パン生地>Ⓐ 砂糖	10g
<パン生地>Ⓐ 塩	2g
<パン生地> ドライイースト	3g
<パン生地> ぬるま湯(約40℃)	100mL
<パン生地> バター(室温に戻す)	12g
<クッキー生地> バター(室温に戻す)	50g
<クッキー生地> 砂糖	40g
<クッキー生地> 卵(溶きほぐす)	1/2個
<クッキー生地> バニラエッセンス	少々
<クッキー生地> 小麦粉(薄力粉)	110g
<クッキー生地> グラニュー糖	適量

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. クッキー生地の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。
3. 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。
4. 小麦粉をふるいながら加えて木しゃもじでさっくりと混ぜ、ラップで包み、冷蔵室で休ませておく。
5. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、ぬるま湯を加えて手でかるく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
6. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約15分こね、生地を丸める。
7. バター(分量外)を薄く塗ったボウルに⑥を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 40～60分 で1次発酵をする。
8. ④のクッキー生地を3等分し、ラップの間に挟み、中心部分を厚めになるよう12cmの円形にのばし片面にグラニュー糖をまぶし、手で押さえて生地に密着させる。



9. ⑦の生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残る状態。)
10. 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。
11. 生地をスケッパー(または包丁)で3個(1個約88g)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。
12. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。(ベンチタイム)



13. ⑫に、⑧のクッキー生地をグラニュー糖の面を上にしてかぶせ、底を折りたたみ、クッキングシートを敷いた角皿にのせる。



14. ⑬を下段に入れ、給水タンクの水を捨て スチームオーブン発酵 1段 40℃ 25～36分 で2次発酵する。(「給水」表示が出ることがあっても、そのまま発酵させる。)終了音が鳴ったら発酵具合を確認し、1.2～1.5倍になれば発酵は十分。
15. 発酵後、角皿とテーブルプレートを取り出し オーブン 予熱有 1段 150℃ で予熱をする。
16. ドレッジ(またはパレットナイフ)で生地を押さえつけるようにしてすじをつける。



17. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑯を下段に入れ 23～29分 で加熱する。

メロンパンのコツ

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。ラップかふきんをかけたり、表面に霧を吹きます。
切り分けるときは
すじに沿ってパン切りナイフで小分けに切ると食べやすいでしょう。

手動

シュトーレン



手動
オーブン
170℃ 予熱：約4分 加熱：30～35分

使用付属品



角皿　下段

給水タンク　満水

カロリー	塩分
2228kcal	3.5g

※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。

材料	1個分
A 小麦粉(強力粉)	200g
A 砂糖	40g
A 塩	2g
ドライイースト	4g
卵(溶きほぐす)	1個
牛乳(約30℃)	60mL
バター(室温に戻す)	50g
B レーズン	60g
B オレンジピール	20g
B ドレンチェリー	20g
B くるみ	30g
スライスアーモンド	30g
ラム酒	15mL
<飾り用> バター	12g
<飾り用> 粉砂糖	適量

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. Bをそれぞれ5～7mmのざく切りにし、ラム酒と混ぜ合わせておく。
3. 飾り用のバターは耐熱容器に入れ レンジ 200W 約2分 で加熱する。
4. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、卵と牛乳を加えて手でかるく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
5. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約15分こね、水けを切った②とスライスアーモンドを加えてさらにこね、生地を丸める。
6. ⑤をバター(分量外)を薄く塗ったボウルに入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 40～60分 で1次発酵をする。
7. 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残る状態。)
8. 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。
9. 生地を広げ、ひとつに丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約10分休ませる。(ベンチタイム)
10. ⑨をタテ23cm、ヨコ27cmのだ円形にのばし、向こう側2cmほど残して二つ折りにする。
11. バター(分量外)を薄く塗った角皿に、⑩を折り目を加熱室奥側に向くようにのせ、下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 25～36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。
12. 発酵後、角皿とテーブルプレートを取り出し オーブン 予熱有 1段 170℃ で予熱する。
13. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 30～35分 で加熱する。
14. 加熱後、冷めないうちに③を塗り粉砂糖をふりかけ、十分に冷めてから再び粉砂糖をふりかける。

手動 フォカッチャ



手動
オーブン
220℃ 予熱：約7分 加熱：11〜17分

使用付属品

角皿　下段

給水タンク　満水

カロリー	塩分
527kcal	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。

材料	2個分
A 小麦粉(強力粉)	150g
A 小麦粉(薄力粉)	100g
A 砂糖	5g
A 塩	3g
ドライイースト	3g
B ぬるま湯(約40℃)	150mL
B オリーブ油	大さじ1

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約15分こね、生地を丸める。
4. バター(分量外)を薄く塗ったボウルに③を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 40〜60分 で1次発酵をする。
5. 生地が2〜2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残る状態。)
6. 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
7. 生地をスケッパー(または包丁)で2個(1個約210g)に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。
8. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。(ベンチタイム)
9. ⑧を直径16cmの円形にのばし、バター(分量外)を薄く塗った角皿に並べ、下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 25〜36分 で生地が1.2〜1.5倍になるまで2次発酵する。
10. 発酵後、角皿とテーブルプレートを取り出し オーブン 予熱有 1段 220℃ で予熱をする。
11. 手粉(強力粉・分量外)をつけた指で数箇所にくぼみをつける。オリーブ油(分量外)を生地の表面に刷毛で塗る。
12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑪を下段に入れ 11〜17分 で加熱する。

手動 ピザ(パン生地)



手動
オーブン
220℃ 予熱：約7分 加熱：11〜17分

使用付属品

角皿　下段

給水タンク　満水

カロリー	塩分
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。

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

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ポリ袋(市販)にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
3. ②にBを入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
4. ③を約5分十分にこねる。
5. ④を2〜3cmの厚さに整え スチームレンジ発酵 30W 約10分 で発酵をする。
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. 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約15分休ませる。(ベンチタイム)
8. ⑦を直径約24cmの円形にのばしてクッキングシートにのせ、生地の全体にフォークで穴をあける。
9. 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して、クッキングシートごと角皿にのせる。
10. テーブルプレートを取り外し、 オーブン 予熱有 1段 220℃ 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 11〜17分 で加熱する。

ピザ(パン生地)のコツ

ピザ(パン生地)を2段で焼くときは
材料を2倍にして生地を作り、テーブルプレートを取り外し、空の角皿を中段と下段に入れ、 オーブン 予熱有 2段 200℃ で予熱し、 24〜30分 で加熱します。

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、角皿の前後を入れかえます。

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。

冷凍ピザは
市販のピザを参照して焼きます。

手動

シーフードピザ



手動
オーブン
220℃ 予熱：約7分 加熱：11～17分

使用付属品


角皿　下段


給水タンク　満水

カロリー	塩分
1282kcal	7.4g

※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。

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
にんにく(みじん切り)	1片
オリーブ油	5mL
シーフードミックス(解凍して水けを切っておく)	100g
ピザソース(市販の物)	適量
C 玉ねぎ(薄切り)	50g
C ピーマン(輪切り)	1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	70g

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. フライパンににんにくとオリーブ油を熱し、シーフードミックスをかるくいため、取り出しておく。
3. 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。
4. Bを③に入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
5. ④を約5分十分にこねる。
6. ⑤を2～3cmの厚さに整え スチームレンジ発酵 30W 約10分 で1次発酵をする。
7. 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
8. 生地をのし台で、表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約15分休ませる。(ベンチタイム)
9. ⑧を直径約24cmの円形にのばしてクッキングシートにのせ、生地の全体にフォークで穴をあける。
10. 生地にふちを約1cm残してピザソースを塗りCと②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して、クッキングシートごと角皿にのせる。
11. テーブルプレートを取り外し オーブン 予熱有 1段 220℃ で予熱する。
12. 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 11～17分 で加熱する。

シーフードピザのコツ

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、角皿の前後を入れかえます。
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。
冷凍ピザは
市販のピザを参照して焼きます。

手動

簡単肉まん



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ポリ袋（市販）にAとドライイーストを入れてよく混ぜ合わせる。
3. ②にぬるま湯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る。



4. ③を約10分十分にこねる。
5. ④を2〜3cmの厚さに整え、スチームレンジ発酵 30W 6〜10分 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6個（1個約40g）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10分休ませる。（ベンチタイム）



9. ⑧を円形にのばしシューマイ1個分を包み、閉じ口をしっかりと止める。
10. 深めの耐熱容器に2個を並べて霧を吹き、かるくラップをしてテーブルプレートに置き レンジ 200W 4〜5分 で加熱する。加熱後、すぐにラップを外し、残りも同様に加熱する。

手動

レンジ

200W
加熱：4〜5分

使用付属品



テーブルプレート
底面



給水タンク　満水

カロリー	塩分
131kcal	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。

材料	6個分
A 小麦粉(強力粉)	100g
A 小麦粉(薄力粉)	50g
A 砂糖	10g
A 塩	2g
ぬるま湯(約40℃)	80mL
ドライイースト	3g
冷凍シューマイ(室温に戻し、3〜4つに切る)	6個

ひとくちメモ

シューマイを冷凍のミートボールなどにしても良いでしょう。

オート
135

わがやのパスタ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約14分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

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

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. ①の上に具材を広げて入れる。(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)
3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 135 わがやのパスタ で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

ひとくちメモ

野菜は市販のカット野菜や冷凍カット野菜を使うと便利です。

わがやのパスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。
分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
早ゆでタイプのパスタは調理できません
分量は
分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。

●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
135

きのこのクリームソースパスタ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約14分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
307kcal	1.4g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
ベーコン(1cm幅に切る)	25g	50g
玉ねぎ(薄切り)	25g	50g
しめじ(小房に分ける)	50g	100g
A 水	150mL	300mL
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1
クリーム系パスタソース(市販)	適量	適量

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. ①の上にベーコン、玉ねぎ、しめじを順に広げて入れる。(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)
3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 135 わがやのパスタ で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

わがやのパスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。
分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
早ゆでタイプのパスタは調理できません
分量は
分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。
具材は
●加熱できる大きさは3cm角までです。大きすぎるとうまく仕上がらないことがあります。
●全体に広げるように入れ、冷凍の具材は一番上に広げます。
●食品どうしがくっついてかたまり状に冷凍されている具材は使用できません。解凍してから使用します。
●冷凍した具材を使用するときは冷凍室から取り出してすぐにレシピに記載の作りかたで加熱します。
具材をホームフリージングするときは
●食品表面の水分をよくふき取ってから冷凍します。
●作りかたやコツに沿って食品の大きさはそろえます。
●冷凍保存袋(市販)よりも少し小さく切ったクッキングシートを切って保存袋に入れ、食品を保存袋の中のクッキングシート上に置き、食品どうしが重ならないようにすき間を開けて冷凍します。
ソーセージは輪切りにする
切らずに調理をすると、はじけたり、飛び散る恐れがあります。
牛乳、生クリーム、チーズなどは加熱後に加える
生魚、殻や皮(膜)のある物(いか、たこ、えび、貝、栗、ぎんなんなど)は調理しない
はじけたり、飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
卵(生卵、ゆで卵、目玉焼き、魚卵など)は調理しない
破裂して飛び散る恐れがあるため調理しないでください。
ゆで卵や目玉焼き、魚卵(たらこやイクラなど)は加熱後に加えます。
骨付き肉、筋のある肉、内臓(レバーなど)は調理できません

応用
135

なすのトマトソースパスタ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約14分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
310kcal	1.5g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
なす(ひとくち大に切る、水にさらしておく)	50g	100g
ベーコン(1cm幅に切る)	25g	50g
玉ねぎ(薄切り)	25g	50g
A 水	150mL	300mL
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1
A にんにく	適量	適量
トマト系パスタソース(市販)	適量	適量

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. ①の上にベーコン、玉ねぎ、なすの順に広げて入れる。(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)
3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 135 わがやのパスタ で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、熱いうちにパスタソース(市販)を混ぜ合わせる。

ひとくちメモ

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

わがやのパスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。
分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
早ゆでタイプのパスタは調理できません
分量は
分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。材料を参照し、記載の分量で加熱を行ってください。

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

応用
135

ほうれん草のしょうゆパスタ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約14分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
400kcal	4.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
ほうれん草(3cm幅に切る)	50g	100g
ベーコン(1cm幅に切る)	50g	100g
水	150mL	300mL
バター	大さじ1/2	大さじ1
A 薄口しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1
A めんつゆ(2倍濃縮の物)	大さじ1/4	大さじ1/2
A 塩、こしょう	各少々	各少々

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに水を入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れ、バターをのせる。
2. ①の上にベーコン、ほうれん草の順に広げて入れる。(冷凍された具材がある場合は冷凍された具材を一番上に広げて入れる)
3. ②にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 135 わがやのパスタ で加熱する。
4. 加熱後、合わせたAを入れ、よくかき混ぜる。

ひとくちメモ

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

わがやのパスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。
分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。
早ゆでタイプのパスタは調理できません

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

オート 136 ゆであげパスタ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約9分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
358kcal	0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 136 ゆであげパスタ で加熱する。
3. 加熱後、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。

パスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。(仕上がり調節 強 で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。)
麺のかたさは
特にスープパスタの加熱後は、麺がスープを含んで柔らかくなりやすいためアルデンテの仕上がりになっています。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
お好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

オート 137 カルボナーラ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約10分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

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	130mL	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

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れ、その上にベーコンを散らす。
2. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 137 カルボナーラ で加熱する。
3. 加熱後、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。

ひとくちメモ

Bのかわりに市販のカルボナーラソースを使ってもよいでしょう。

パスタのコツ

容器は大きくて深めの物を
直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。(仕上がり調節 強 で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。)
麺のかたさは
特にスープパスタの加熱後は、麺がスープを含んで柔らかくなりやすいためアルデンテの仕上がりになっています。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
お好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

オート
138

ペペロンチーノ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約9分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
A 水	130mL	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

作りかた

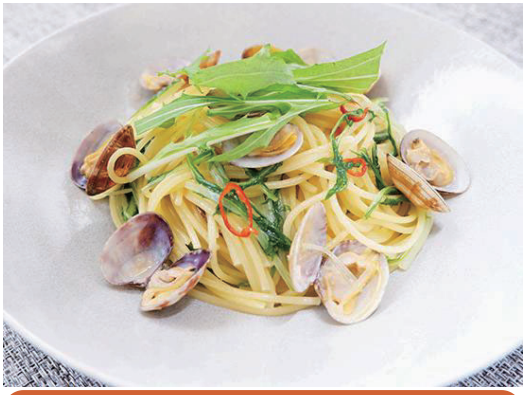
1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 138 ペペロンチーノ で加熱する。
3. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、塩を加えてさらに混ぜ器に盛る。

パスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。(仕上がり調節 強 で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。)
麺のかたさは
特にスープパスタの加熱後は、麺がスープを含んで柔らかくなりやすいためアルデンテの仕上がりになっています。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
お好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

オート
139

あさりのパスタ(ボンゴレビアンコ)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約9分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
384kcal	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。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
あさり(殻つき、砂抜きをした物)	100g	200g
水菜(5cm長さに切る)	30g	60g
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	少々
白ワイン	適量	適量
水菜(葉の部分、5cm長さに切る)	適量	適量

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. ①の上に、水菜、あさりの順にボウルに入れる。
3. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 139 あさりのパスタ(ボンゴレビアンコ) で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、塩と白ワインを加えてさらに混ぜ器に盛り、水菜を添える。

パスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。(仕上がり調節 強 で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。)
麺のかたさは
特にスープパスタの加熱後は、麺がスープを含んで柔らかくなりやすいためアルデンテの仕上がりになっています。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
お好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

オート 140 お手軽ナポリタン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約14分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
589kcal	3.4g

※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。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
ウインナー(薄切り)	2本(約40g)	4本(約80g)
玉ねぎ(薄切り)	25g	50g
ピーマン(輪切り)	25g	50g
トマトケチャップ	40g	80g
A 水	150mL	260mL
A バター	12g	24g
A 顆粒コンソメ	小さじ1/2	小さじ1
塩	少々	少々
こしょう	少々	少々

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. ①の上に、玉ねぎ、ピーマン、ウインナー、ケチャップの順にボウルに入れる。
3. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 140 お手軽ナポリタン で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、塩こしょうで味を調えてさらに混ぜ器に盛る。

パスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。(仕上がり調節 強 で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。)
麺のかたさは
特にスープパスタの加熱後は、麺がスープを含んで柔らかくなりやすいためアルデンテの仕上がりになっています。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
お好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

オート 141 きのこのスープパスタ



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約13分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
390kcal	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。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
しめじ、えのきだけ、エリンギなど合わせて	60g	120g
玉ねぎ（薄切り）	40g	80g
A 水	200mL	400mL
A オリーブ油	大さじ1/2	大さじ1
A 顆粒スープの素	小さじ1/2	小さじ1
A 塩	小さじ1/4	小さじ1/2
A こしょう	少々	少々

作りかた

1. きのこは石づきを切ってほぐし、エリンギは長さを2等分し、さらに厚さを2等分して薄切りにする。
2. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れて混ぜ、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、その上にきのこと玉ねぎを散らす。
3. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 141 きのこのスープパスタ で加熱する。
4. 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、器に盛る。

パスタのコツ

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、重さ耐熱ガラスボウル約1.0kg、耐熱プラスチックボウル約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。
パスタは
なるべく水に浸るように方向をそろえて入れます。分量が少ない場合などボウルの形状によって水に浸りにくいときは、パスタを3等分して入れます。
パスタの太さは
1.4mmの場合は仕上がり調節 やや弱 、1.8mmの場合は仕上がり調節 強 で加熱します。(仕上がり調節 強 で加熱すると、加熱時間が10分以上かかる場合があります。)
麺のかたさは
特にスープパスタの加熱後は、麺がスープを含んで柔らかくなりやすいためアルデンテの仕上がりになっています。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
お好みでサラダ油やバターにかえてもよいでしょう。

オート
151

三ツ星ナポリタン



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約14分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
579kcal	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。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
ベーコン(細切り)	1枚(約17.5g)	2枚(約35g)
玉ねぎ(薄切り)	1/4個(約50g)	1/2個(約100g)
ピーマン(輪切り)	1/2個(約15g)	1個(約30g)
マッシュルーム(缶詰、薄切り)	小1/2缶(約25g)	小1缶(約50g)
A 水	130mL	260mL
A バター(5mm角に切る)	6g	12g
A 塩	0.5g	1g
カゴメトマトケチャップ	大さじ3	大さじ6
生クリーム	大さじ1	大さじ2
塩、こしょう	各少々	各少々
パルメザンチーズ	適宜	適宜

作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
2. 玉ねぎ、ベーコン、マッシュルーム、ピーマンの順にボウルに入れ、塩、こしょうをする。
3. かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 151 三ツ星ナポリタン で加熱する。
4. 報知音が鳴ったら③を取り出し、ケチャップ、生クリームの順に加えてよく混ぜる。ラップをせずにテーブルプレートの中央に置き、再び加熱する。
5. 加熱後、約3分置き、よく混ぜて器に盛り、パルメザンチーズを散らす。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品

カゴメトマトケチャップ

オート
142

焼きそば



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約9分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
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。

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

作りかた

1. 深さのある平皿に野菜ミックスの1/2量、めん、豚肉の順に入れ、ソース、塩、こしょうをし、残りの野菜をのせてかるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き 142 焼きそば で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

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。

オート
143

焼きうどん



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約8分	1〜2人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
309kcal	3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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1/2	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

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 143 焼きうどん で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

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。

オート
162

シーフードリゾット



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約14分	1〜4人分	テーブルプレート 底面

カロリー	塩分
376kcal	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。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
A ごはん	100g	200g	300g	400g
A シーフードミックス	100g	200g	300g	400g
A ブロッコリー	15g	30g	45g	60g
A プチトマト	3個	6個	9個	12個
A 牛乳	75mL	150mL	225mL	300mL
塩	少々	少々	少々	少々
こしょう	少々	少々	少々	少々
キユーピーマヨネーズ	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2

作りかた

1. ブロッコリーは小房に分け、プチトマトは半分に切る。
2. シーフードミックスは袋の表示通りに解凍し、水けをきる。
3. 大きくて深めの耐熱ボウルにAとマヨネーズの1/2量を入れてよくかき混ぜる。かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き 162 シーフードリゾット で加熱する。
4. 加熱後、残りのマヨネーズを加え、塩で味をととのえる。よくかき混ぜて器に盛り、こしょうをふる。

コラボメニューのコツ

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 、重さ耐熱ガラスボウル　約1.0kg、耐熱プラスチックボウル　約200gの広口耐熱ボウルが適しています。
ラップのかけかたは
1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品



キユーピー マヨネーズ

手動

炊飯(ごはん)



手動
レンジ
リレー
600W 加熱：約10分 200W 加熱：約27～30分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー	塩分
286kcal	0g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

材料	4人分
米	カップ2（320g）
水	440～480mL

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 27～30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。

炊飯（ごはん）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。
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
3人分以上は市販のふたつき煮込み容器を使うと便利です。
1・2人分は直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）に、直径約25cmの平皿でふたをした物が適しています。



炊飯の水の量と加熱時間

米の量	水の量	（リレー加熱） レンジ 600W → レンジ 200W
カップ1（160g）	240～260mL	約7分 → 約19分
カップ2（320g）	440～480mL	約10分 → 約29分
カップ3（480g）	640～700mL	約13分 → 約32分

手動

五穀ごはん



手動
レンジ
リレー
600W 加熱：約10分 200W 加熱：27～30分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー	塩分
277kcal	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。

材料	4人分
米	カップ1・2/3(260g)
五穀米（雑穀米）	カップ1/3(50g)
水	450～480mL

作りかた

1. 米と五穀米（雑穀米）は別々に洗い、合わせて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 27～30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。

五穀ごはんのコツ

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。
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
3人分以上は市販のふたつき煮込み容器を使うと便利です。
1・2人分は直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）に、直径約25cmの平皿でふたをした物が適しています。



五穀ごはんの水の量と加熱時間

米の量	水の量	（リレー加熱） レンジ 600W → レンジ 200W
カップ1（160g）	240～260mL	約7分 → 約19分
カップ2（320g）	440～480mL	約10分 → 約29分
カップ3（480g）	640～700mL	約13分 → 約32分

手動 赤飯(おこわ)



手動
レンジ
600W
加熱：約15分

使用付属品
テーブルプレート
底面

カロリー	塩分
318kcal	0.2g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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。

作りかた

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

赤飯（おこわ）のコツ

米は吸水させる
炊く前に分量の水に30分程度つけ、十分吸水させます。
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
3人分以上は市販のふたつき煮込み容器を使うと便利です。
1・2人分は直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）に、直径約25cmの平皿でふたをした物が適しています。



加熱途中でかき混ぜる
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。
赤飯（おこわ）の水の量と加熱時間（1mL＝1cc）

もち米の量	ささげ	水の量	加熱時間 レンジ 600W
カップ1（160g）	40g	160～180mL	7～9分
カップ1・1/2（240g）	60g	240～260mL	11～13分
カップ2（320g）	80g	280～320mL	14～16分

手動 山菜おこわ



手動
レンジ
600W
加熱：約15分

使用付属品
テーブルプレート
底面

カロリー	塩分
298kcal	0.6g

※カロリーと塩分は１人分または1回に作れる分量の値です。

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

作りかた

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

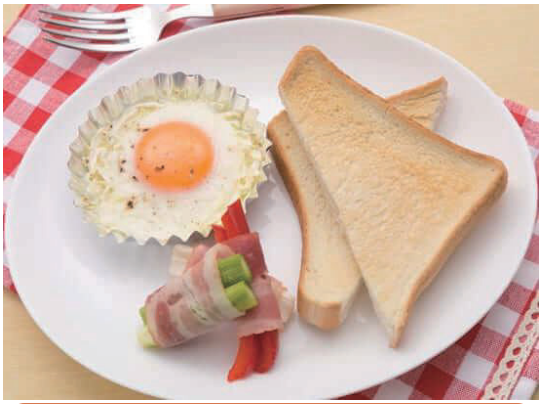
山菜おこわのコツ

米は吸水させる
炊く前に分量の水に30分程度つけ、十分吸水させます。
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
3人分以上は市販のふたつき煮込み容器を使うと便利です。
1・2人分は直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）に、直径約25cmの平皿でふたをした物が適しています。
加熱途中でかき混ぜる
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。
山菜おこわの水の量と加熱時間（1mL＝1cc）

もち米の量	山菜	水の量	加熱時間 レンジ 600W
カップ1（160g）	60g	160～180mL	7～9分
カップ1・1/2（240g）	90g	240～260mL	11～13分
カップ2（320g）	120g	280～320mL	14～16分

オート
144

トーストセット



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

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。

警告

禁止

朝食セット(トーストセット)以外では、溶きほぐさない卵を、卵だけで加熱しない
破裂するおそれがあります
卵を加熱するときは、溶きほぐしてから加熱してください

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. **主菜**1品と、**副菜**2品を選び、**トーストセットの並べかた**を参照して角皿に並べる。
3. テーブルプレートをセットし、角皿を**中段**に入れ144 トーストセットで加熱する。

主菜(トースト)：材料・作りかた

主菜から1品選びます。

トースト(プレーン)

材料(トースト(プレーン))	1人分（1枚）	2人分（2枚）
食パン（6枚切り）	1枚	2枚

作りかた(トースト(プレーン))

1. **トーストセットの並べかた**を参照して、角皿の主菜を並べる所に食パンを並べる。

アップルトースト

材料(アップルトースト)	1人分（1枚）	2人分（2枚）
食パン（6枚切り）	1枚	2枚
りんご	1/8個	1/4個
マーガリン	適量	適量
シナモンシュガー	少々	少々

作りかた(アップルトースト)

1. りんごは芯を取り、タテ薄切りにしてさっと塩水（分量外）につけ、水けを切る。
2. 食パンの片面にマーガリンを塗り、①を並べ、シナモンシュガーをふる。
3. **トーストセットの並べかた**を参照して、角皿の主菜を並べる所に、アルミホイル、またはクッキングシートを敷き、②を並べる。

フレンチトースト

材料(フレンチトースト)	1人分（1枚）	2人分（2枚）
フランスパン（1.5〜2cmの厚さに切った物）	2枚	4枚
A 牛乳	カップ1/4	カップ1/2
A 砂糖	大さじ1/4	大さじ1/2
卵（溶きほぐす）	1/2個	1個
バニラエッセンス	少々	少々
バター	適量	適量

作りかた(フレンチトースト)

1. Aを合わせてかき混ぜ、卵とバニラエッセンスを加えて裏ごしし、底の平らな容器に入れる。
2. フランスパンは両面にバターを塗り、両面を①に浸す。
3. **トーストセットの並べかた**を参照して、角皿の主菜を並べる所に②を並べる。

ピザトースト

材料(ピザトースト)	1人分（1枚）	2人分（2枚）
食パン（6枚切り）	1枚	2枚
玉ねぎ（薄切り）	15g	30g
ピーマン（薄切り）	1/4個	1/2個
ベーコン（1cm幅に切る）	1/2枚	1枚
ピザソース（市販の物）	適量	適量
ピザ用チーズ	適量	適量

作りかた(ピザトースト)

1. 食パンの片面に、ピザソースを塗り、玉ねぎ、ピーマン、ベーコンをのせ、チーズを散らす。

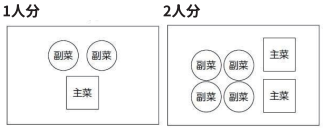
2. トーストセットの並べかたを参照して、角皿の主菜を並べる所に①を並べる。

トーストセット（主菜）のコツ

- **朝食セットのトーストは片面（表面）にしか焼き色がつきません**
  両面を焼きたいときは、トーストやスチームトーストを参照します。
- **パンの厚さや種類によって**
  焼き具合が違います。
- **1人分は**
  仕上がり調節 やや弱 で加熱します。

トーストセットの並べかた

- **トーストセットの並べかた**



副菜：材料・作りかた

以下の副菜から2品選びます

目玉焼き

材料	1人分(1個)	2人分(2個)
卵	1個	2個
水	小さじ1/2	小さじ1
塩、こしょう	各少々	各少々

作りかた

1. 薄くサラダ油（分量外）を塗った2枚のアルミケース（マドレーヌ用）に卵を割り入れ、水をふり、かるく塩、こしょうをして角皿にのせる。

巣ごもり卵

材料	1人分(1個)	2人分(2個)
卵	1個	2個
キャベツ（せん切り）	15g	30g
水	小さじ1/2	小さじ1
塩、こしょう	各少々	各少々

作りかた

1. 2枚のアルミケース（マドレーヌ用）にキャベツを周りに寄せて敷き、まん中に卵を割り入れ、水をふり、かるく塩、こしょうをして角皿に並べる。

ひとくちメモ

キャベツの代わりにゆでたほうれん草60gを敷いてもよいでしょう。

いり卵

材料	1人分(1個)	2人分(2個)
卵（溶きほぐす）	1個	2個
A 牛乳	大さじ1/2	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1
A 塩	少々	少々

作りかた

1. 卵にAを加えてかき混ぜ、2枚のアルミケース（マドレーヌ用）に入れ、角皿にのせる。
2. 加熱後、すぐにかき混ぜて、いり卵状に作る。

チーズ目玉焼き

材料	1人分(1個)	2人分(2個)
卵	1個	2個
ピザ用チーズ	約8g	約15g
塩、こしょう	各少々	各少々

作りかた

1. 薄くサラダ油（分量外）を塗った2枚のアルミケース（マドレーヌ用）に卵を割り入れ、ピザ用チーズをふり、かるく塩、こしょうをして角皿にのせる。

ベーコンエッグ

材料	1人分(1個)	2人分(2個)
卵	1個	2個
水	小さじ1/2	小さじ1
塩、こしょう	各少々	各少々
ベーコン	1/2枚	1枚

作りかた

1. 2枚のアルミケース（マドレーヌ用）にベーコンを半分にして分け入れる。その上に卵を割り入れ、水をふり、かるく塩、こしょうをして角皿にのせる。

野菜のベーコン巻き

材料	1人分	2人分
以下の野菜から2種類選択 アスパラガス（3等分に切る）	1本	2本
かぼちゃ（薄切り）	20g	40g
エリンギ（薄切り）	1本	2本
長ねぎ（ひとくち大に切る）	1/8本	1/4本
赤パプリカ（細切り）	1/8個	1/4個
黄パプリカ（細切り）	1/8個	1/4個
えのきだけ（石づきを切る）	1/8株	1/4株
ベーコン	2枚	4枚
塩、こしょう	各少々	各少々

作りかた

1. 好みの野菜にかるく塩、こしょうをして、半分に切ったベーコンで巻き、楊枝で止め、アルミケース（マドレーヌ用）2枚にのせ、角皿にのせる。

ウインナーのベーコン巻き

材料	1人分（2本）	2人分（4本）
ウインナーソーセージ	2本	4本
ベーコン	1枚	2枚

作りかた

1. ベーコンを半分に切り、ウインナーソーセージに巻き、楊枝で止め、アルミケース（マドレーヌ用）2枚に並べ、角皿にのせる。

トーストセット（副菜）のコツ

- **容器は**

  マドレーヌ用のかためのアルミケースやオーブンシート、アルミホイルです。耐熱容器を使うときは、高さが3〜4cmの平らな浅めの物を使ってください。



- **アルミケースや耐熱容器に**

  サラダ油かバターを薄く塗ってから使うと、こびりつきが防げます。
- **楊枝を使うときは**

  刺した楊枝がヨコになるように並べて加熱します。
- **加熱が足りなかったときは**

  加熱が十分な物を取り出してから グリル で様子を見ながら加熱します。

手動　鶏から揚げ＆トマトのチーズ焼き



作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、中段メニューを載せた角皿を中段に入れ、下段メニューを載せた角皿を下段に入れる。
2. オーブン 予熱無 2段 230℃ 32〜42分 で加熱する。

手動
オーブン
230℃ 加熱：32〜42分

使用付属品

角皿　中段・下段

注意

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

中段メニュー　鶏のから揚げ　材料・作りかた

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

作りかた

1. 鶏肉は1枚を6等分にして、から揚げ粉をまぶし、5分以上おき、余分な粉をたたいて落とす。
2. アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた角皿に①の皮を上にして、中央に寄せて並べる。

鶏のから揚げのコツ

- **から揚げ粉（市販のもの）は**
  まぶすタイプの物を使用します。水で溶くタイプの物は上手に仕上がりません。
- **から揚げ粉の量は**
  表示の分量より多くまぶすと、粉が残る仕上がりになります。

下段メニュー　トマトのチーズ焼き　材料・作りかた

材料	4人分(4個)
トマト(1個約150gの物)	4個
A ツナ(オイル漬けの缶詰、かるく油を切る)	60g
A パン粉	10g
A にんにく(みじん切り)	1/2片
A バジル(乾燥)	小さじ1/2
A 塩	少々
A こしょう	少々
バター	25g
ピザ用チーズまたは粉チーズ	20g
パセリ(みじん切り)	少々

作りかた

1. トマトは上部を切って芯をくり抜き、種を取り逆さにして水けを切る。
2. ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる。
3. バターを耐熱容器に入れ レンジ 200W 約2分 で加熱して溶かす。
4. ①に②を詰め、③とチーズをふり、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた角皿に並べる。
5. 加熱後、皿に盛り、パセリをのせる。

2品同時オーブンのコツ

- **角皿を使い、皿受棚の中段と下段に入れ、2段で焼く**
  それぞれのオートメニューとは付属品の使いかたが異なる場合があります。角皿を使い「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニューに記載の皿受棚に入れ、加熱してください。
  中段と下段のメニューを逆に入れると、上手に焼けません。
- **角皿にアルミホイルを敷いて**
  取り出しやすく、掃除が楽になります。
- **野菜などの火の通りにくい物は**
  あらかじめ下ごしらえをしておきます。
- **「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニュー一覧以外のメニューや指定以外の組み合わせでは、上手に仕上がらない場合があります**

手動 さけムニエル＆焼き野菜



作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、中段メニューを載せた角皿を中段に入れ、下段メニューを載せた角皿を下段に入れる。
2. オーブン 予熱無 2段 230℃ 32～42分 で加熱する。

手動

オーブン

230℃
加熱：32～42分

使用付属品

角皿　中段・下段

警告

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

中段メニュー　さけムニエル　材料・作りかた

材料	4人分(4切れ)
生ざけの切り身(1切れ約100gの物)	4切れ
塩、こしょう	各少々
小麦粉(薄力粉)	大さじ3
バター	20g

作りかた

1. 耐熱容器にバターを入れ レンジ 200W 約1分30秒 で加熱して溶かす。
2. さけは、全体に塩、こしょうをして小麦粉をふり、余分な小麦粉をはたいて落とす。
3. アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた角皿に②を並べ、全体に①をふりかける。

下段メニュー　焼き野菜　材料・作りかた

材料	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、プチトマト、さやえんどうなど合わせて	530g
A アンチョビ(みじん切り)	小さじ1
A スタッフドオリーブ(みじん切り)	3個
A オリーブ油	大さじ1
A 白ワインビネガー	小さじ2
A レモン汁	小さじ1
A 塩、こしょう	各少々

作りかた

1. キャベツ、赤キャベツは芯を残したまま、くし形に切り、その他の野菜は、ひとくち大または薄めに切る。
2. 角皿に①を広げてのせる。
3. 加熱後、皿に盛り、合わせたAを添える。

2品同時オーブンのコツ

- **角皿を使い、皿受棚の中段と下段に入れ、2段で焼く**

  それぞれのオートメニューとは付属品の使いかたが異なる場合があります。角皿を使い「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニューに記載の皿受棚に入れ、加熱してください。
  中段と下段のメニューを逆に入れると、上手に焼けません。
- **角皿にアルミホイルを敷いて**

  取り出しやすく、掃除が楽になります。
- **野菜などの火の通りにくい物は**

  あらかじめ下ごしらえをしておきます。
- **「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニュー一覧以外のメニューや指定以外の組み合わせでは、上手に仕上がらない場合があります**