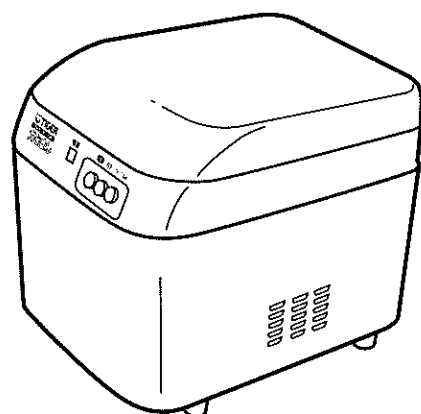


タイガー餅つき機 〈カジまん[®]〉

品番 **SMJ型** ^②



取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

愛情点検	表紙
各部のなまえとはたらき	1~2
仕様	1
特長	2
安全上のご注意	3~5
ご使用の手順	6~12
餅米の準備をする	6
餅つき機の準備をする	7~8
餅をつくる	9
餅のまとめ方	10
餅の保存方法	10
みそを作る	11
むし台を使用する	12
お手入れの方法	13
メニューガイド	14~17
故障かな？と思ったら	18
保証とサービスについて	裏表紙
連絡先	裏表紙

愛情点検

長年ご使用の餅つき機の点検を！

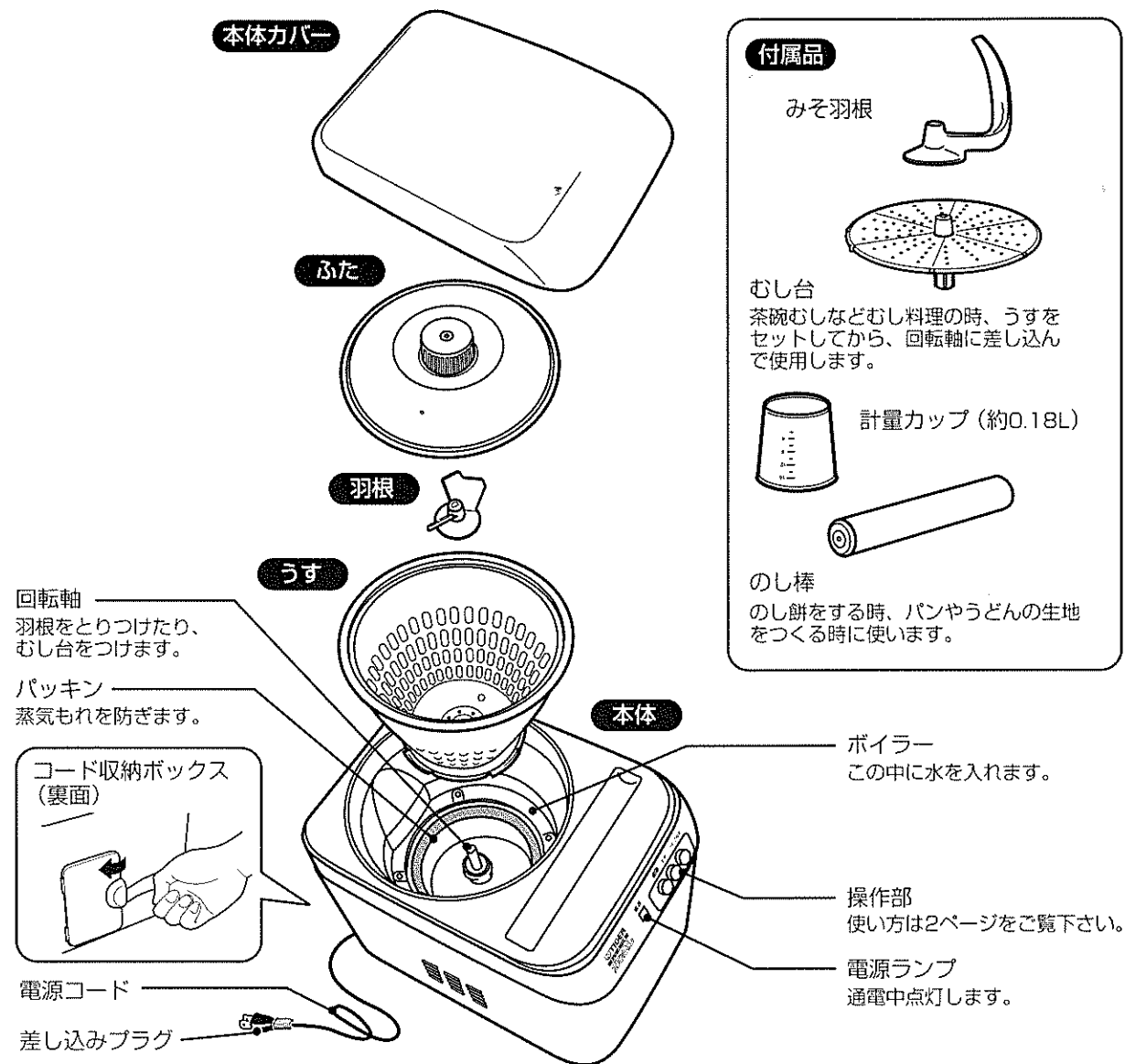


こんな症状は
ありませんが

- ご使用中、電源コード、差し込みプラグが異常に熱くなる。
- 餅つき機から煙が出たり、焦げくさい臭いがする。
- 餅つき機の一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
- うすが変形している。
- その他の異常や故障がある。

使用を中止し、故障や
事故防止のため必ず販
売店に点検をご相談く
ださい。

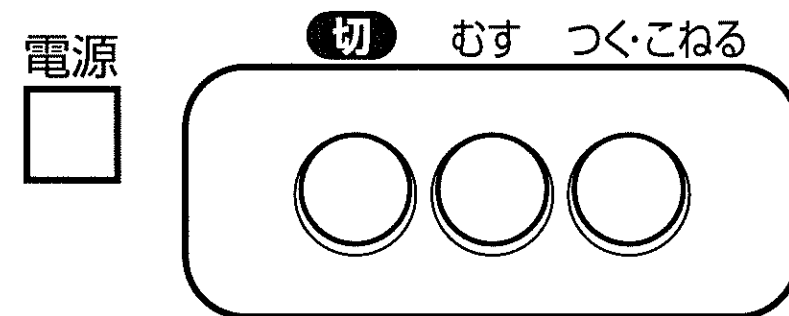
各部のなまえとはたらき



仕様

サイズ		1.8Lタイプ	
もちつき可能量		0.9~1.8L (5合~1升)	
定格電圧		交流100V	
定格周波数		50Hz	60Hz
消費電力	モーター	155W	201W
	ヒーター	620W	
定格時間		20分	
ヒーター温度ヒューズ		144℃	
外形寸法 (約)cm		幅25 × 奥行36.5 × 高さ28.5	
質量 (約)kg		6.9	

操作部



切	むす	つく・こねる
むしあがり、つきあがりの時に押します。	餅米をむす時、むし料理の時に押します。 ※使い方は9、12ページをご覧ください。	餅米をつく時や、パン、うどんの生地をこねる時、及びみそを作る時に押します。 ※使い方は9、11ページをご覧ください。

特長

- 1 1台でむす・つく・こねるの3役。3とおりの使い方ができます。

むす

おこわ、さらにむし台を使えば、茶碗むし、ふかし芋などいろいろなむし料理ができます。

むす⇒つく

餅米をむして、そのままつくことができます。草餅やお団子などもつくれます。

つく・こねる

セイロなどで別にむした餅米をついたり、パンやうどん・そばの生地をこねることができます。

- 2 餅の「コシと粘りが違う」ディンプルフッ素加工のうす
うすの表面に細かなディンプル加工を施すことで、餅により強い「コシと粘り」を与えることができます。これが形良い「鏡餅」「丸餅」を作るポイントになります。また、つき上がった餅を取り出す際にも、より取り出しやすく便利です。

- 3 自家製みそが手軽に作れる
みそ羽根つき

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守り下さい。

※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管して下さい。

◆注意事項は、誤った使い方で生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

警告

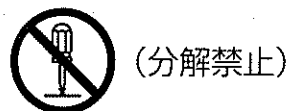
「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

◆絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

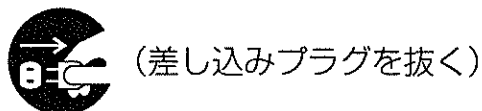


(分解禁止)

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。



(強制・指示)



(差し込みプラグを抜く)

警告



改造はしない
修理技術者以外の人は
分解したり、修理をしない

火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買い上げの販売店、または
「連絡先」に記載のタイガーお客様
ご相談窓口にご相談ください。



水につけたり、水をかけたり
しない

ショート・感電の恐れがあります。



子供だけで使わせたり、幼児
の手が届くところで使わない

やけど・感電・けがをする
恐れがあります。



差し込みプラグが痛んだり、
コンセントの差し込みがゆる
いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



電源コードは痛んだまま使用
しない

(傷つける・破損したまま使用する・加工する・
無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・
ねじる・たばねるなど)

また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、
破損して火災・感電の原因になります。



交流100V以外では使用
しない

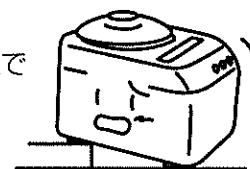
火災・感電の原因になります。

注意



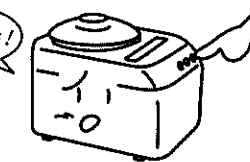
不安定な場所や、
熱に弱い敷ものの上では
使用しない

たたみ、じゅうたん、
テーブルクロスなどの上で
使用するとよごれたり、
けが・火災の原因に
なります。



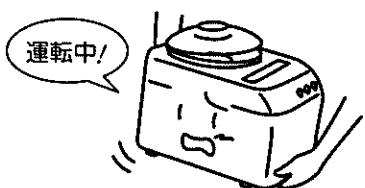
から炊き、から運転はしない

ボイラーに水を入れずに(むす)ボタンを
押したり、うすに餅米などを入れずに
(つく・こねる)ボタンを押さないでください。
やけどや故障の
原因になります。(から炊き!)



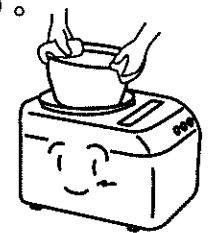
運転中に移動させない

けがの原因と
なります。



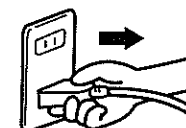
餅を取り出すときは、
必ず布巾でうすをつかみ
本体からはずす。

そうしない場合
やけどの原因となります。



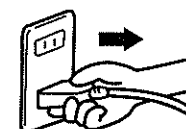
使用時以外は差し込みプラグ
をコンセントから抜く

そうしない場合、
けがややけど、
絶縁劣化による感電・
漏電火災の原因に
なります。



差し込みプラグを抜くときは、
必ず差し込みプラグを持って
引き抜く

そうしない場合、感電や
ショートして発火する
ことがあります。



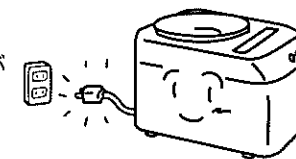
蒸しているときは、ふた、
うすが熱くなるので注意する

やけどする
恐れがあります。



部品の取り付け、取り外し
及びお手入れするときは、
(切)ボタンを押してプラグを
抜いてください

そうしない場合、
けがをする恐れが
あります。



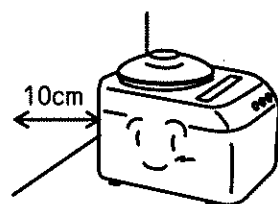
安全上のご注意 (つづき)

お願い

火災・感電・やけど・故障などを防ぐため
ご使用前によくお読みの上、必ずお守り下さい。

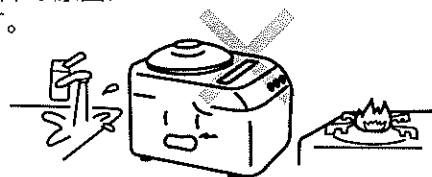
壁面から10cm以上離して使用する

近づけすぎると
壁のよごれや
故障の原因に
なります。



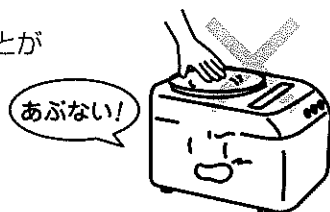
水のかかる所や、火気の
近くでは使用しない

感電や漏電、本体の変形や
火災・故障の原因に
なります。



回転中の羽根に手を触れない

けがをすることが
あります。



取り扱いがていねいに

変形すると故障の
原因になります。



金属製のしゃもじは使用しない

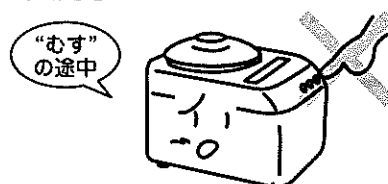
うすのフッ素加工面が
傷ついたり、はがれたり
して、うすの腐食や
餅がくっつく原因に
なります。



“むす” “つく・こねる” の
途中で **切** のボタンを押さない

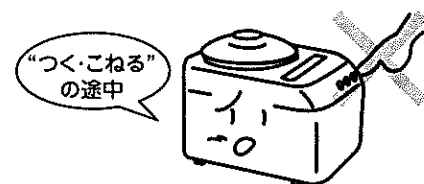
むしあがりが悪くなります。

※停電などで5分以上電気が切れた時は、
切 ボタンを押し、餅米を別のむし器に
移しむしてください。



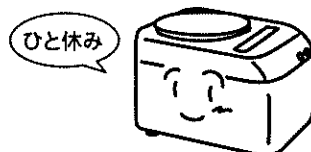
餅が羽根にからまり、モーターがまわらなくな
ってモーターが異常過熱したり、
餅が固まってうすや羽根が取れなくなること
があります。

※停電の時は、**切** ボタンを押し、すぐに餅を
取り出し、うすや羽根をはすしてください。
(一度取り出した餅は、再度つくことはでき
ません)

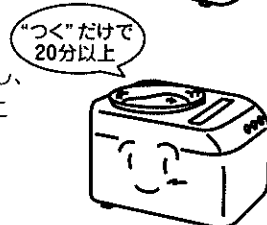


モーターはひとつすごに
休ませる

連続してつかず、
必ず3～5分
休ませてください。



別のむし器で餅米をむし、
“つく”だけで20分以上
連続して使用すると、
モーターが焼けるなど
故障の原因になります。



ご使用の手順

ご使用前に必ず「ご注意とお願いを
お読みください。」

餅米の準備をする

1 餅米を計る

●餅米は規定の分量を必ず
守ってください。

●1回につける餅の量は0.9～1.8L (5合～1升)

●餅米は産地によって品質に差があります。
粒がそろっていて丸みがあり、乳白色でツヤもあり、
くだけのない餅米を選んでください。

2 洗米する

●ヌカ分が残らないよう、洗米は
十分にしましょう。最初はたっ
ぷりの水で、手早くトギ洗いを
するのがコツです。その後、
水が澄むまで十分に洗います。



3 水に浸す (6～12時間)

●冬期は水温が低いので、
やや長めに浸します。

●水に浸す時間が不足すると、
うまくむしあがらず、おい
しい餅ができません。

●夏期は特に臭いがつきま
すので、約5時間ごとに水
を取りかえてください。



4 水切りする

●水に浸しておいた餅米をざるなど
に移し、約30分程度水切りします。

●水切りが不十分だと、うま
くむせなかったり、やわら
かい餅になったりします。

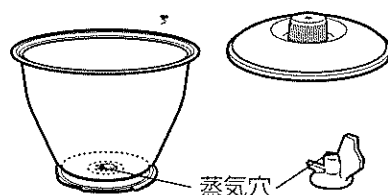
●プラスチック製のざるは
水切りが悪いので、ざるを
ふって水切りをしてください。



餅つき機の準備をする

1 うす、ふた、羽根を洗う

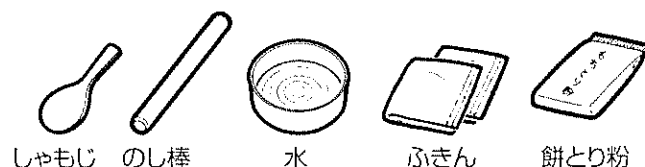
- うすと羽根の蒸気穴に米粒や餅の残りがついていると、むしうの原因になります。きれいに取り除いてください。



- 金属製のたわし、みがき粉などは傷がつきますので、使用しないでください。

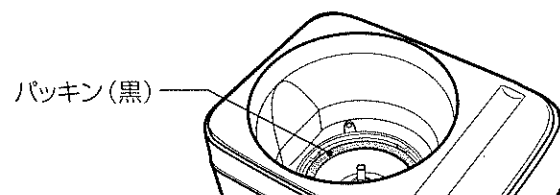
2 その他の用具を準備する

- 金属製のへらやスプーンはうすのフッ素樹脂加工面を傷つけます。プラスチックまたは木製のしゃもじをご使用ください。



- 餅とり粉には、上新粉やかたくり粉をお使いください。小麦粉はべたつき易くなるので適していません。

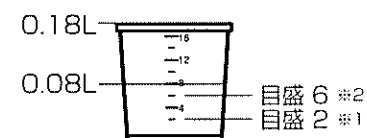
3 パッキンを確認する



- パッキンの取り付けが不十分だと、むせません。

4 ボイラーに水を入れる

- 餅米の量に合わせて付属の計量カップで水を正しく計って入れます。



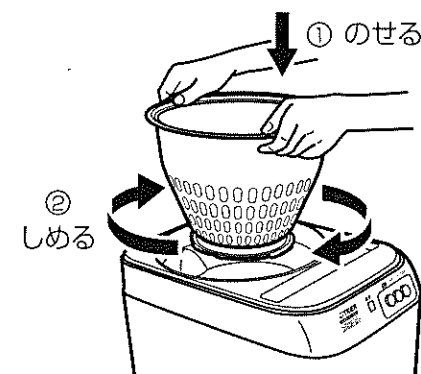
■むし水の標準量

餅米の合数	5	6	7	8	9	10
むし水の量	2カップ (0.36)	2カップ + 目盛2 (0.38)	2カップ + 目盛4 (0.4)	2カップ + 目盛4 (0.4)	2カップ + 目盛6 (0.42)	2カップ + 目盛8 (0.44)

※餅米は洗米前の量です。

- ボイラーから水があふれないよう、静かに入れてください。
- 水の量は標準量です。お好みに合わせて加減してください。
- 餅米が1kgの場合は、むし水の量は0.4Lになります。

5 うすを取りつける

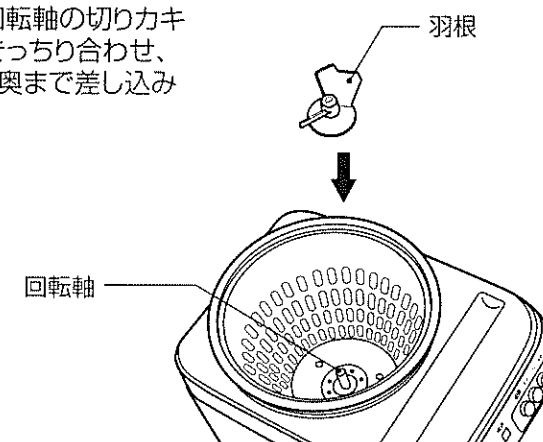


- ①うすをボイラーの上にまっすぐのせます。
- ②下に押さえるようにして「しめる」の方向に止まるまで回し、しっかり取りつけます。

- うすがゆるんでいると蒸気もれ、うまくむしあがりません。また、うすと羽根がすれて餅が黒くなることがあります。

6 羽根を取りつける

- 羽根の穴に米粒や餅の残りがついていないか確かめます。
- 羽根と回転軸の切りカキ位置をきっちり合わせ、まっすぐ奥まで差し込みます。

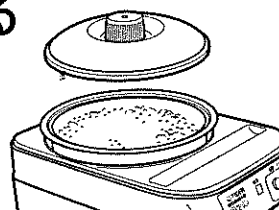


- 餅をつく時は、むし台を使いません。
- 羽根の差し込みが不十分ですと、餅をついている途中で羽根が抜け、羽根を損傷したり、餅がつけなくなります。

餅をつくる

1 うすに餅米を入れる

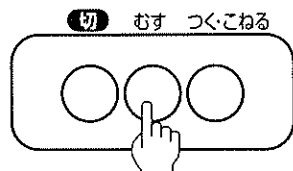
- よく水切りした餅米をうすに入れ、表面を平らにしてふたをします。



- 餅米を入れたあとは、うすを動かしたり、持ち上げたりしないでください。餅がつけなかったり、羽根が損傷する原因になります。
- ふたのかわりに本体カバーを使用しないでください。

2 むす

- ①「切」ボタンを一度押してください。
 - ②差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
 - ③「むす」ボタンを押します。
- 電源ランプが点灯します。



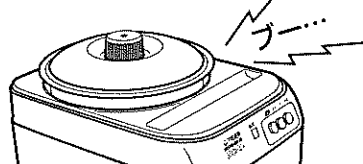
むしあがり時間の目安
約35～45分 (5合～1升)

- 「つく・こねる」ボタンを押さないでください。
- むしている途中で何度もふたをあけないでください。むしムラの原因になります。

3 ブザーが鳴ると、むしあがり

- ブザーが鳴ったら「切」ボタンを押します。

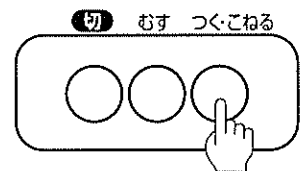
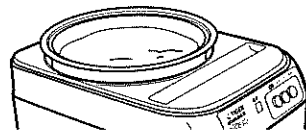
できるだけ早く次の操作に移ってください。



- 「むす」のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりを繰り返します。

4 つく・こねる ボタンを押す

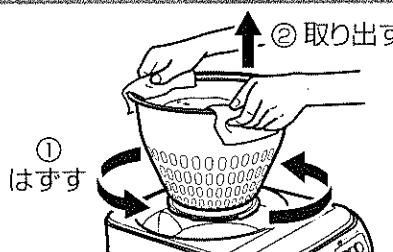
- 必ずふたをとりはずします。
- 「つく・こねる」ボタンを押します。
- 羽根が回転して約10分でつきあがります。
- ふたをしたままもちをつくとべたついたり、こしのないもちになりますのでご注意ください。



- ふたをとる時は蒸気に充分ご注意ください。
- 少量の餅をつく時は、水でぬらしたしゃもじで押さえて、手助けしてください。
- 餅米の種類や量によってつきあがる時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。
- つきすぎるとコシのない餅になりますので、ご注意ください。

5 うすをはずす

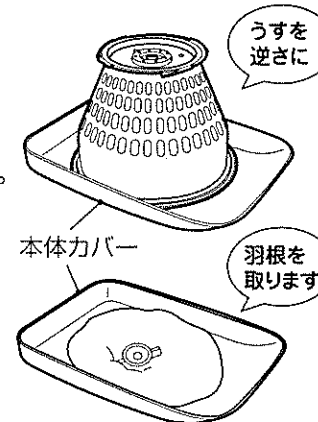
- ①「切」ボタンを押します。
- ②「はずす」の方向に回し、うすごと取り出します。



- うすは必ず布巾でつかみ、本体からはずしてください。そうしない場合、やけどの原因になります。

6 餅を取り出す

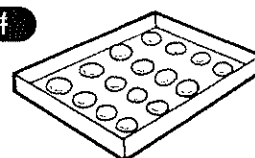
- ①餅とり粉をしいた本体カバーに、はずしたうすをしばらく逆さにしておくと、自然に餅が落ちます。
- ②水で手をぬらして、羽根を取り出します。



- 餅がつきあがるころ、本体が多少振動することがありますが、これはねばりのでできた餅が回転しながら移動するため、製品の不具合や故障ではありません。
- 羽根やうすは熱くなっていますので、ご注意ください。

餅のまとめ方

丸餅



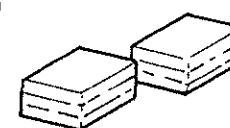
- ①手に餅とり粉や水をつけ、つきあがった餅を適当な大きさにちぎります。



- ②ちぎった方を下にして手のひらで丸めます。



のし餅



- ①餅とり粉をしいた容器などにつきあがった餅を取り出します。
- ②手に餅とり粉や水をつけ、餅を平らにのばします。
- ③のし棒で平らに仕上げます。



- ④1～2日おいて少しかたくなったところで四角に切り分けます。

なまこ餅



- ①つきあがった餅をいくつかに分け、高さ5cm程度のなまこ型に整えます。

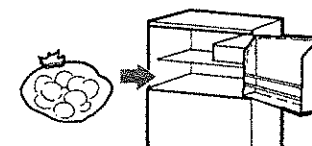
- ②1～2日おいて少しかたくなったところで、好みの厚さに切り分けます。

餅の保存方法

そのままの状態 で保存する場合

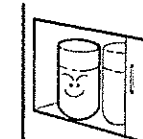
- 室温に長くおくと乾燥してヒビ割れたり、湿度が高いとカビがはえやすくなります。
- 数日で食べられる程度の量なら、丸餅かしのし餅にして、餅とり粉をよくはらってからポリ袋か密閉容器に入れ、冷蔵庫で保存します。

- 長く保存したい時は、ポリ袋に入れて冷凍室に入れます。



乾燥させて保存 する場合 (かき餅)

- 餅をなまこ型にして、2mm程度の厚さに切り、風通しのよい日陰でよく乾燥させます。その後は缶などの容器に入れ、湿気の少ないところで保存します。



- かき餅は、焼いたり、油で揚げたりして食べます。ごまや桜えび、青のりなどを入れ、少し塩味をつけたものを焼くと簡単な手づくりのおやつになります。



みそを作る(米みそ)

1 材料を準備する(下ごしらえ)

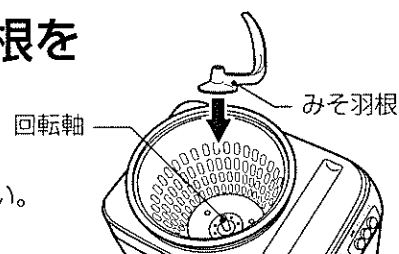
- ①大豆は水洗いして虫くいや浮いた豆を取り除き、1.5L以上の水に一晚漬けます。
- ②米こうじはボールの中で粗塩200gと共にみ込み、混ぜ合わせます。
- ③大豆は漬け汁ごと強火にかけて煮立てば、火を弱くして、アクを取りながら、途中で豆が煮汁より出ないように差し水をして5時間程ゆです。

材	大豆・・・500g
料	米こうじ・・・500g
	粗塩・・・230g

- 2～3年以上、保存する場合は、粗塩を多めに使用してください。

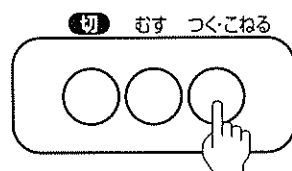
2 うすとみそ羽根を取りつける

- 8ページを参照して、正しく取りつけてください。

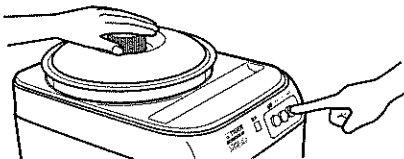


3 つく・こねる ボタンを押す

- ①ゆであがった大豆を煮汁より取り出し餅つき機に入れます。
- ②「つく・こねる」ボタンを押します。



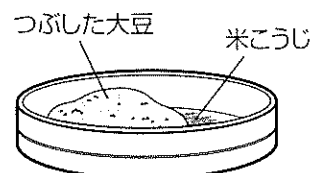
- ふたをセットし、ボタンを押している間は、ふたをしっかりと押さえてください。
- 羽根が回転して約5分でできあがります。



- 2～3分後にふたを取り、周囲に大豆のつぶれていないところがあれば、「切」ボタンを押し、しゃもじで中央によせてください。

4 うすをはずして、大豆を取り出す

- ①「切」ボタンを押します。
- ②つぶした大豆を体温程度にさします。(豆を熱いまま入れるとこうじ菌が死んでしまいます。)
- ③容器に米こうじをひき、その上につぶした大豆を入れ混ぜ合わせ、大豆の煮汁約0.5Lを加えて、手でまとめられる固さにします。
- ④③を両手に取り、ボール状にまとめておきます。



5 みそつぼに移す

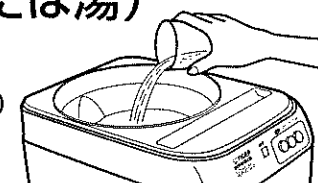
- ①みそつぼの底に塩15gをふり、ボール状まとめたみそを打ちつけ、空気を入れないように詰めていきます。全部入れれば表面をならして、残りの塩15gをふりかけます。
- ②表面に固く絞ったぬれ布巾をのせて、表面を覆い、ラップをかけて、落とし蓋をして、約4kgの重しをのせて、紙ぶたをする。
- ③約1ヶ月後に木製のしゃもじ等で全体をよく混ぜ、布巾とラップを取りかえて、約2kgの重しをのせ、冷暗所で保管してください。また、1ヶ月ごとにこの作業をくり返します。
- ④6ヶ月～1年でおいしいみそができあがります。

- みそつぼは陶器のかめが適しています。
- みそつぼはあらかじめ熱湯消毒した後、水気をふき取ってください。
- みそを使った後は、表面を平らにしてください。
- カビがはえたらその部分を取り除き、固く絞った布巾で周囲をきれいにふき取ってください。

むし台を使用する

1 ボイラーに水(または湯)を入れる

静かに入れる



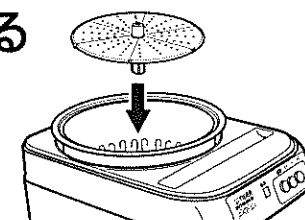
2 うすを取りつける

- 8ページを参照して、正しく取りつけてください。

- うすがゆがんでいると蒸気がもれ、うまくむせません。

3 むし台を取りつける

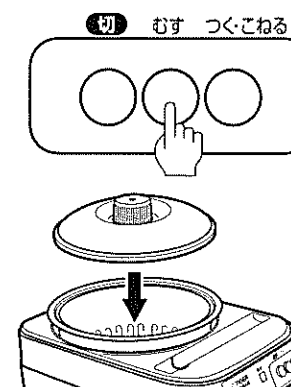
- むし台を回転軸に合わせて差し込みます。



- おこななどをむす時は、むし台を使いません。
- うすと羽根をセットしてください。

4 料理をのせ、むす ボタンを押す

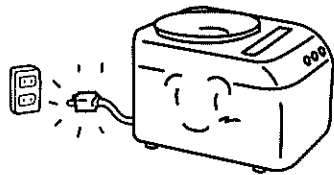
- ①茶碗むしや芋など、むすものをむし台にのせます。
- ②「むす」ボタンを押します。
- ③ふたをします。
- ④ブザーが鳴り、むしあがったら「切」ボタンを押します。



- 「つく・こねる」ボタンを押さないでください。
- むし不足など水が足りない場合、お湯を注ぎ足してください。この時、蒸気が出ますのでご注意ください。

お手入れの方法

差し込みプラグを抜き、
本体が冷えてから



台所用合成洗剤以外は使わない
(シンナー類・クレンザー・化学ぞうきん
・ナイロンたわし)



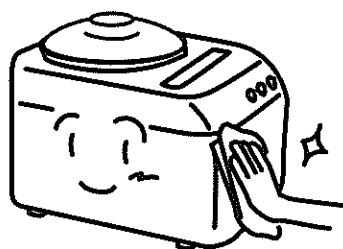
警告



水につけたり、水をかけたりしない

本体

洗剤をうすめたお湯を含ませた
ふきんでふきます。



うす・羽根・みそ羽根

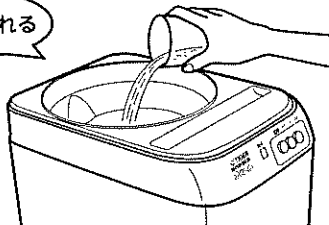
くっついた餅は、乾燥すると簡単に
取れます。
洗う場合は、洗剤をうすめたぬるま湯
のなかに入れ、やわらかいスポンジで
洗います。



ポイラー

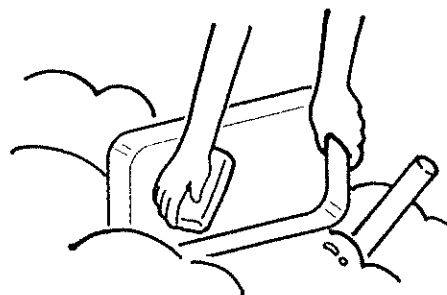
餅の残りかすなどがたまることがあります
ので、使用後必ずお手入れをしてください。
こびりついていたら、お湯をかけると簡単に
取れます。その後、乾いたふきんでふきます。

静かに入れる



本体カバー・ふた・むし台・のし棒など

洗剤とスポンジできれいに
洗ってください。



メニューガイド

もくじ

きな粉餅	14	赤飯	16
ずんだ餅	14	バターロール	16
黒みつ豆餅	14	うどん	16
みたらし団子	15	肉みそ	17
かしわ餅	15	みそソース	17
草餅	15	焼茄子のねぎみそ和え	17
くるみ餅	15		

※＜材料＞に出てくる「カップ」は付属の計量カップを、「大さじ」は0.15L、「小さじ」は0.05Lの計量スプーンを基準にしています。

きな粉餅



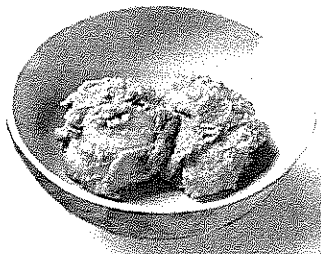
材料

きな粉	大さじ5
砂糖	大さじ5
塩	少々

作り方

- 1 きな粉、砂糖、塩を合わせてよく混ぜ、餅にからませる。

ずんだ餅



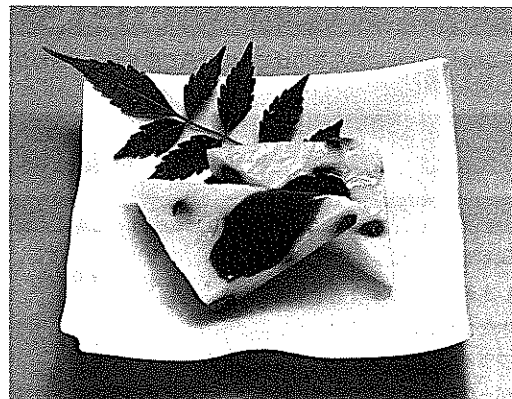
材料

枝豆(さやから出したもの)	1カップ	砂糖	大さじ4
		塩	ひとつまみ

作り方

- 1 枝豆はゆでてさやから出し、すり鉢でよくすりつぶす。
- 2 鍋に1を入れ砂糖を加えて火にかけ、トロリとなってきたら塩を加えて仕上げる。
- 3 2を餅にからませる。

黒みつ豆餅



材料

餅米	8合
あずき	1カップ
黒砂糖	200g
水	3/4カップ
むし水	0.4L

作り方

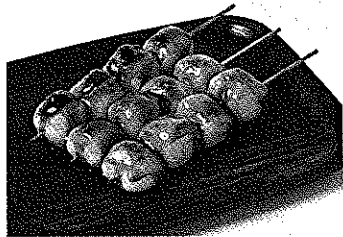
- 1 餅米を洗い、6時間以上水に浸した後、ざるに移し、約30分水切りする。
- 2 あずきは洗った後、たっぷりの水で少しかためにゆでる。
- 3 ポイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
- 4 水切りした餅米をうすに入れてむす。
- 5 鍋に黒砂糖と水を入れて火にかけ、かき混ぜて溶かし、しばらく煮てから冷ましておく。

- 6 餅米がむし上がった後、米粒がなくなるまで約9分つき、最後にゆであずきを加えてふたをし、約1分つく。取り出して、のし棒で平たく伸ばす。

- 7 やわらかいうちに好みの形に切り、5の黒みつをかける。

メニューガイド (つづき)

みたらし団子

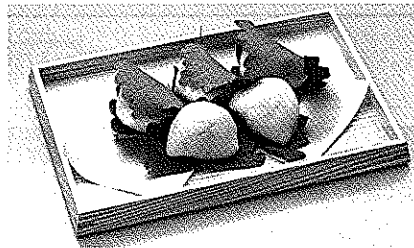


材料	20本分
上新粉	250g
ぬるま湯	0.25L
むし水	0.2L
砂糖	大さじ4
しょうゆ	大さじ3
水	1/2カップ
かたくり粉	大さじ1

作り方

- 1 上新粉にぬるま湯を加えてざっと混ぜてひとまとめにする。
- 2 ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
- 3 うすに1を入れ平らにのし、透明になるまでむす。
- 4 むし上がったらしやもじで手助けしながら5〜6分つき、直径2cmぐらいの棒状に丸めながらのぼし、2cmぐらいの長さに切り、竹串にさして弱火で両面を焼く。
- 5 たれの材料を鍋に入れて混ぜながら一度煮たて、焼いた団子にかける。

かしわ餅

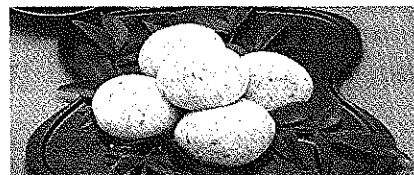


材料	20個分
上新粉	360g
かしわの葉	20枚
かたくり粉	20g
ぬるま湯	0.3L
こしあん	400g
むし水	1回目 0.25L 2回 0.06L

作り方

- 1 かしわの葉は沸とうした湯で10〜20分ゆでて水にとり、しばらくさらしておく。
- 2 あんは20個に丸めておく。
- 3 上新粉とかたくり粉を混ぜ、ぬるま湯を少しずつ加え耳たぶぐらいのやわらかさにこねる。
- 4 ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
- 5 うすに3の生地をひとにぎりずつちぎり、うすくのぼして入れ、透明になるまでむす。
- 6 むし上がったらしやもじで手助けしながら5〜6分つき20等分する。
- 7 手に水をつけて小判型にのぼし、あんをのせて2つ折りにし、まわりをおさえてとじる。
- 8 ボイラーにむし水を入れ、うすとむし台を取りつける。
- 9 むし台の上にぬれ布巾をしき、7を並べてむす。
- 10 冷めたらかしわの葉の表を内側に巻く。

草餅

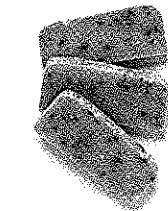


材料	20個分
白玉粉	60g
上新粉	300g
砂糖	80g
ぬるま湯	0.3L
塩	少々
よもぎ(または春菊)	100g
こしあん	500g
むし水	0.28L

作り方

- 1 よもぎは葉先の部分だけつみとり、塩を加えた熱湯でやわらかくゆで、冷水にとって水気を絞って細かくみじん切りにする。
- 2 ボールに白玉粉を入れ、ぬるま湯0.1Lを加え、なめらかに溶く。上新粉、砂糖、塩、残りのぬるま湯の順に加え木しゃもじで混ぜ合わせる。
- 3 ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
- 4 うすに2を入れ平らにのし、透明になるまでむす。
- 5 むし上がったらしやもじを加えてしゃもじで手助けしながら5〜6分つき、20等分する。あんも20等分して丸めておく。
- 6 餅を丸く平らにのぼし、中央にあんをのせて手のひらで形を整え、合わせめを下にする。

くるみ餅



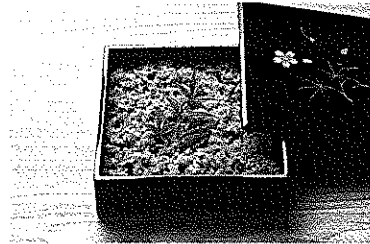
材料	
餅米	8合
むきくるみ	100g
塩	大さじ1 1/2
むし水	0.4L

作り方

- 1 餅米を洗い、6時間以上水に浸した後、ざるに移し、約30分水切りする。
- 2 ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
- 3 水切りした餅米をうすに入れてむす。
- 4 むきくるみはフライパンでよく炒り、冷ましてから渋皮をとる。
- 5 餅米がむし上がったらしやもじを加えてつき、餅米がつぶれて粘りがでてきた頃に粗くきざんだくるみを少しずつ入れて、しゃもじで手助けしながらつき上げる。

赤飯

むす



材料

餅米	1升	あずき	200g
----	----	-----	------

作り方

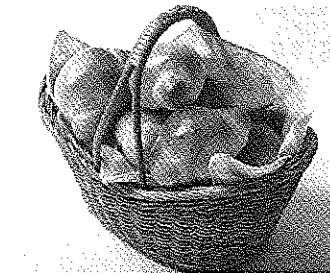
- 1 あずきはたっぷりの水を加えて火にかけ、一度煮たてて水を捨て、新しい水をたっぷり加えて再び火にかけ、沸とうしたら弱火にしてかためにゆで、ゆで汁は別にしておく。
- 2 餅米は洗ってあずきのゆで汁(ゆで汁から餅米が出るようなら水を加える)に6時間以上浸した後、ざるに移し約30分水切りする。つけ汁は打ち水用にとっておく。
- 3 ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
- 4 水切りした餅米をうすに入れ、その上にあずきをのせてむす。
- 5 蒸気が出はじめたら、つけ汁で全体に打ち水をし5分おきぐらいにくり返してむし上げる。

■むし水の標準量

餅米	合数	5	8	10
体積(約)	L	0.9	1.44	1.8
むし水の量	L	0.4	0.46	0.5

バターロール

こねる

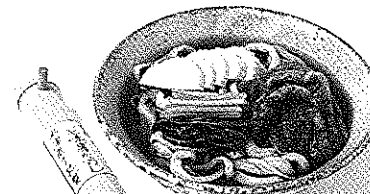


作り方

- 1 牛乳は1度加熱し、冷ましておく。
- 2 器にドライイースト、砂糖を入れ、ぬるま湯を加えて10〜15分おく。
- 3 バターは冷蔵庫から出し、常温にもどしておく。
- 4 ボールに牛乳を入れ砂糖、塩を溶かし、卵を加えてよく混ぜ合わせ、上からふるった粉を入れて軽く合わせ、2のイーストを加えて混ぜ合わせる。
- 5 4にバターを加え、軽く全体を混ぜ合わせる。
- 6 うすと羽根を取りつけ5を入れ、約20分こねる。
- 7 第1発酵/サラダ油をうすくぬったボールに6の生地をひとまとめにし、ラップをして約1〜2時間おき2〜3倍に発酵させる。
※こねられている時の余熱で湯せんする必要はないが、室温が低い時は25℃ぐらいのあたため場所に移す。
発酵終了は指で押してみ、くぼみもどらないようならいい。
- 8 ガス抜き/ボールの中で強く5〜6回こねてガス抜きをする。
- 9 ベンチタイム/ガスを抜いた生地をまな板に取り出し、20等分に切る。
1つ1つを手のひらで小さく丸めて並べ、ふきんをかけて15分おく。
- 10 成形/9の生地をころがしながら、細長い円すい型に形づくり、めん棒で三角形にのぼし、長い方から巻いてバターロールの形にする。
- 11 第2発酵/天板に適当な間隔をおいて10を並べ、軽く霧を吹き、37〜38℃に保って、約40分発酵させる。
- 12 焼く/11に照り出し用卵を塗り、180〜190℃のオーブンに入れ、13〜15分焼く。

材料	20個分
強力粉	500g
ドライイースト	大さじ1 1/3
砂糖	ひとつまみ
ぬるま湯(40℃)	0.1L
砂糖	50g
牛乳	0.15L
塩	小さじ1
卵	1個
バター	80g
照り出し用	卵 1/2個 水 少々

うどん



作り方

- 1 強力粉と薄力粉を合わせてふるっておく。
- 2 ボールに1を入れ中央をくぼませ、塩をとかした水を加えて、中央から少しずつ混ぜ全体をざっとまとめる。
- 3 うすと羽根を取りつけ、2を入れ、約20分こねる。
- 4 3をラップに包み冷蔵庫で2〜3時間ねかせる。
- 5 まな板に打ち粉(強力粉)をし、約3mm厚さにのぼす。
- 6 のぼした生地が多めに打ち粉をしてびょうびょうたたみにし、端から3mm幅に切っていく。
- 7 切っためんをほぐし、余分な打ち粉をはたいて、たっぷりの熱湯に少しずつほぐして入れ、約10分ゆでる。
- 8 ゆで上がったらしやもじで洗いぬめりをとる。

材料	4人分
強力粉	300g
薄力粉	200g
塩	大さじ1
水	0.28L
※加える水の量は粉によって多少加減する。	

メニューガイド (つづき)

みそ

肉みそ (揚げた茄子や茹でた大根につけたり、焼きおむすびにつけても、おいしくいただけます。)

材料

豚挽肉・・・300g
白葱・・・1本
土生姜・・・30g
みそ・・・300g
砂糖・・・大さじ5
酒・・・大さじ4
みりん・・・大さじ1
サラダ油・・・大さじ1/2
ごま油・・・適量

作り方

- 1 みそに砂糖、酒、みりんを合わせておく。
- 2 白葱、土生姜はみじん切りにしておく。
- 3 鍋にサラダ油をなじませて、白葱、土生姜、豚挽肉の順で炒め、バラバラになれば、みそ2を加えて練り混ぜて、弱火で加熱しながら、つやがでて粘りが付けばごま油を加える。

みそソース (豚カツや、ソテーもののソースとして)

材料

みそ・・・60g
だし汁・・・1/2カップ
酒・・・大さじ1
みりん・・・大さじ1
砂糖・・・大さじ1
卵黄・・・1個
すりごま・・・大さじ1
青じそ・・・4枚

作り方

- 1 鍋にだし汁を温めて、みそと調味料を加えて、つやが良くなるまで煮る。
- 2 1に卵黄を加えて、手早くまぜ合わせて、一煮立ちすれば、白ごまを加えて火を止める。
- 3 豚カツやソテーしたもの、揚げ物にかけて、しその細切りをちらす。

焼茄子のねぎみそ和え

材料

茄子・・・6本
みそ・・・40g
砂糖・・・大さじ3
酒・・・大さじ2
みりん・・・大さじ1
青葱・・・1本

作り方

- 1 小鍋に葱みその調味料をつやが出るまで煮て、仕上げに小口切りにした青葱を混ぜ込む。
- 2 茄子を弱火で焼いて、皮をむき取り、冷やした後、1のみそをかけて供する。

故障かな？と思ったら

- 下記の点検をしてもなお不具合の場合
 - 本体に水や餅米等が入ってしまった場合
- お買い上げの販売店にご相談ください。
ご自分での修理は危険ですから絶対におやめください。

このような場合	確認すること
むす つく・こねる ボタンを押しても電源ランプがつかない。	●差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか。(→P9)
むす ボタンを押してから2～3分後ブザーが鳴る。	●ボイラーに給水してありますか。(→P7) ●ボイラーが汚れていませんか。(→P13)
上部の餅米が十分にむせていない。	●水の量を正しく計りましたか。(→P7) ●うすは正しく取りつけてありますか。(→P8) ●パッキンは正しく取りつけてありますか。(→P7) ●うすの蒸気穴や羽根の穴に餅などがついていませんか。(→P8) ●餅米を水に充分浸しましたか。(→P6) ●うすが変形していませんか。 →お買い上げの販売店にご相談ください。
ついた餅が黄色に変色する。	●水に浸す時間や水切り時間が長すぎませんでしたか。(→P6) ●餅米が臭いませんか。 (夏期の浸水は、約5時間ごとに水を取りかえてください。)(→P6)
ついた餅がやわらかすぎる。	●水切りが不十分ではなかったですか。(→P6) ●むし水の量が多すぎませんか。(→P7) ●ふたをしたままもちをつきませんでしたか。(→P9)