

土鍋レシピ集

飯 ごはん

白ごはん	26
白粥	26
玄米	27
赤飯	27
もち米	28
チキンライス	28
ガーリックライス	29
チャーハン	29
エビピラフ	30
鮭と大葉の炊き込みご飯	30
山菜おこわ	31
豆ごはん	31
鶏釜めし	32
鯛めし	32
パエリア	33
鶏ときのこの クリームリゾット	33
トマトリゾット	34

蒸 蒸し物

あさりの酒蒸し	34
かぶら蒸し	35
豚肉ともやしの蒸し物	35
水餃子	36
チーズチキンロール蒸し	36

煮 煮物

肉じゃが	37
筑前煮	37
かぼちゃの煮物	38
ひじきの煮物	38
豚の角煮	39
牛すじ味噌煮込み	39
きんぴらごぼう	40
卯の花	40
ちりめんじゃこの佃煮	41
豚バラ大根	41
カレイの煮つけ	42
おでん	42
麻婆豆腐	43
ペーパーチキン	43
煮込みハンバーグ	44
ローストビーフ	44
カレー	45

汁 汁物

ポトフ	45
お味噌汁	46
ミネストローネ	46
クラムチャウダー	47
海鮮スンドゥブチゲ	47

麺 麺類

茹でパスタ	48
インスタントラーメン	48
肉うどん	49
ペペロンチーノ	49
ナポリタン	50
カルボナーラ	50
ベーコンとほうれん草のクリーム パスタ	51
明太子クリームパスタ	51
ベーコンときのこの 和風パスタ	52
エビとアボカドの ジェノベーゼペンネ	52
ツナとトマトの クリームペンネ	53

菓 お菓子

おはぎ	53
プリン	54
カスタードクリーム	54
いちごジャム	55
りんごのコンポート	55

お料理を始める前に

- 掲載の写真は調理後の盛り付け例です。
写真と実物とは、形・量・大きさ・初期温度・室温・電源電圧などにより、仕上がりが異なる場合があります。
- 調理の時間・温度は、食品の種類・形・大きさ・初期温度・室温などで多少異なります。レシピ中に示されている時間・温度は目安です。
- 卵の大きさはMサイズを使用しています。
- 市販の料理本などのレシピは様子を見ながら調理してください。
- レシピで使用しているパスタの太さは、1.6mmを使用しています。
※他の太さのパスタを使用すると、仕上がりが変わります。

白ごはん

自動メニュー	加熱時間
1合炊き 飯 8-1	約 31分
2合炊き 飯 8-2	約 36分
付属品	
  	
鍋 内フタ 外フタ	
材料	
1合炊き	米 150g 無洗米 150g 水 300ml 水 270ml
2合炊き	米 300g 無洗米 300g 水 460ml 水 440ml



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に1.と水を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 1合炊きの場合は【自動メニュー 8-1：白ごはん(1合)】、2合炊きの場合は【自動メニュー 8-2：白ごはん(2合)】で加熱する。

白粥

自動メニュー	加熱時間
飯 9	約 35分
付属品	
 	
鍋 外フタ	
材料 /2人分	
米または無洗米	75g
水	350ml



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に1.と水を入れ、外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 9：白粥】で加熱する。

玄米

自動メニュー

加熱時間

飯 10

約 37 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

玄米 150g

水 320ml



作り方

1. 玄米はよく洗い、約 3 時間浸水させ、ざるにあげておく。
2. 鍋に 1. と水を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 10：玄米】で加熱する。

赤飯

自動メニュー

加熱時間

飯 11

約 29 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

もち米 150g

あずき (赤飯用あずき缶) 50g

煮汁 (赤飯用あずき缶) 100ml

水 120ml

塩 少々

ごま お好み



作り方

1. あずきは煮汁と分けておく。
2. もち米はよく洗い、ざるにあげておく。
3. 鍋に 2. と 1.、A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 11：赤飯】で加熱する。
5. お好みでごまをふりかける。

調理のポイント

- あずき缶の煮汁は必ずとっておいてください。煮汁を入れないと、赤色に仕上がません。
- あずき缶の煮汁が 100ml 以下の場合、煮汁と水の合計が 220ml になるように調整してください。その際、通常よりも薄い赤色に成る可能性があります。

もち米

自動メニュー	加熱時間
飯 12	約 29分
付属品	
	 
鍋	内フタ 外フタ
材料 / 2人分	
もち米	150g
水	220ml



作り方

1. もち米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に 1. と水を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 12：もち米】で加熱する。

チキンライス

自動メニュー	加熱時間
飯 13	約 42分
付属品	
	 
鍋	内フタ 外フタ
材料 / 2人分	
米	150g
A 玉ねぎ(みじん切り)	80g
にんじん(みじん切り)	50g
鶏もも肉(2cm角切り)	100g
水	220ml
B 塩・こしょう	少々
コンソメ(顆粒)	小さじ 1
ケチャップ	50g
バター	5g



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に A を入れ、その上に 1. を入れる。
3. 2. に鶏もも肉と B を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 13：チキンライス】で加熱する。
5. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出しケチャップを加え混ぜる。再び内フタと外フタでフタをして、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。
6. 加熱終了後、バターを加えかき混ぜる。

ガーリックライス

自動メニュー

加熱時間

飯 14

約 39 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

米	150g
玉ねぎ (みじん切り)	80g
ベーコン (1cm幅に切る)	50g
水	200ml
塩	小さじ 1/2
醤油	小さじ 1
にんにく (みじん切り)	1/2 片
バター	8g

A



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に玉ねぎ、ベーコンを入れ、その上に 1. を入れる。
3. 2. に A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 14：ガーリックライス】で加熱する。
5. 加熱終了後、バターを加えかき混ぜる。

チャーハン

自動メニュー

加熱時間

飯 15

約 36 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

米	150g
玉ねぎ (みじん切り)	80g
ハム (3cm幅の短冊切り)	50g
水	210ml
塩	少々
醤油	小さじ 1
酒	小さじ 1/2
中華だし (顆粒)	小さじ 1
ごま油	大さじ 1
オイスターソース	小さじ 1
卵 (溶きほぐす)	1 個

A

B



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に A を入れ、その上に 1. を入れる。
3. 2. に B を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 15：チャーハン】で加熱する。
5. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出し卵を加え、内フタと外フタでフタをして、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。

エビピラフ

自動メニュー

加熱時間

飯 16

約 29分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2人分

	米	150g
A	玉ねぎ (みじん切り)	50g
	にんじん (みじん切り)	50g
B	エビ	50g
	コーン (冷凍)	50g
	水	160ml
C	コンソメ	小さじ 2
	塩・こしょう	少々
	ローリエ	1 枚
	グリーンピース (冷凍)	50g
	バター	5g



作り方

1. コーンとグリーンピースは解凍し、エビは殻と背ワタをとる。
2. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
3. 鍋に A を入れ、その上に 2. を入れる。
4. 3. に B と C を入れ、内フタと外フタでフタをする。
5. 【自動メニュー 16：エビピラフ】で加熱する。
6. 加熱終了後グリーンピース、バターを加え、かき混ぜる。

鮭と大葉の炊き込みご飯

自動メニュー

加熱時間

飯 17

約 29分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2人分

	米	150g
A	鮭 (一口大に切る)	1 切れ
	しめじ (子房に分ける)	50g
	水	190ml
B	うすくち醤油	小さじ 1
	和風だし (顆粒)	小さじ 1
	大葉 (刻む)	3 枚



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鮭の切り身は、細かい骨を取り除く。
3. 鍋に 1.、A、B の順で入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 17：鮭と大葉の炊き込みご飯】で加熱する。
5. 加熱終了後かき混ぜ、大葉を散らす。

山菜おこわ

自動メニュー

加熱時間

飯 18

約 29 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

もち米 150g

山菜ミックス(水分は切る) 100g

水 190ml

A うすくち醤油 小さじ 1

酒 小さじ 2

みりん 小さじ 1

昆布だし(粉末) 小さじ ½



作り方

1. もち米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に 1. と A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 18：山菜おこわ】で加熱する。

豆ごはん

自動メニュー

加熱時間

飯 19

約 29 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

米 150g

さやえんどう(中身を出す) 50g

A 水 250ml

酒 小さじ 1

塩 小さじ ½



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に 1. と A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 19：豆ごはん】で加熱する。

鶏釜めし

自動メニュー

加熱時間

飯 20

約 29 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

	米	150g
	油揚げ	20g
A	にんじん (短冊切り)	30g
	しめじ (子房に分ける)	40g
	ごぼう (笹がき)	30g
	鶏もも肉 (一口大に切る)	50g
	水	210ml
B	醤油	大さじ 1
	昆布だし (顆粒)	小さじ ½
	ごま油	小さじ 1



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 油揚げは、縦半分にして細切りにする。
3. 鍋に A を入れ、その上に 1. を入れる。
4. 3. にごぼう、鶏もも肉、油揚げ、合わせた B を入れ、内フタと外フタでフタをする。
5. 【自動メニュー 20：鶏釜めし】で加熱する。

鯛めし

自動メニュー

加熱時間

飯 21

約 31 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

	米	150g
	鯛	1 切れ
	水	200ml
	塩	少々
A	うすくち醤油	小さじ 2
	酒	小さじ 2
	みりん	小さじ 1



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鯛の切り身は、細かい骨を取り除く。
3. 鍋に 1. と 2.、合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 21：鯛めし】で加熱する。

パエリア

自動メニュー

加熱時間

飯 22

約 31 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

サフラン	ひとつまみ
水	160ml
あさり(殻付き)	100g
エビ(殻付き)	5尾
米	150g
玉ねぎ(みじん切り)	50g
赤パプリカ(細切り)	30g
ピーマン(細切り)	30g
コンソメ	小さじ 2
A 酒	大さじ 2
おろしにんにく	小さじ ½
塩・こしょう	少々



作り方

1. サフランは 160ml の水に浸して色を出す。
2. あさは砂抜きをしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
3. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
4. 鍋に玉ねぎ、3.、2.、エビの順で入れる。
5. 1.、A を合わせて 4. に入れ、内フタと外フタでフタをする。
6. 【自動メニュー 22：パエリア】で加熱する。
7. 一時停止音がなったら一度取り出し、赤パプリカとピーマンを入れ、再び内フタと外フタでフタをし、【あたためスタート】を押して加熱する。

砂抜きの仕方

- 1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水(約 3%)にする。
- 2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に 3～4 時間置き、砂をはかせる。
- 3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気をきる。

鶏ときのこのクリームリゾット

自動メニュー

加熱時間

飯 23

約 29 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

米	150g
玉ねぎ(みじん切り)	50g
鶏もも肉(2cm角切り)	100g
しめじ(子房に分ける)	50g
エリンギ(短冊切り)	50g
水	200ml
生クリーム	70ml
A コンソメ	小さじ 2
塩・こしょう	少々
バター	5g
B モッツアレラチーズ(1cm角に切る)	50g
ナチュラルチーズ(短冊切り)	50g



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげ水気をきる。
2. 鍋に玉ねぎ、1.、鶏もも肉、しめじ、エリンギの順で入れる。
3. 2. に合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 23：鶏ときのこのクリームリゾット】で加熱する。
5. 加熱終了後、B を加え、混ぜ合わせる。

トマトリゾット

ごはん

蒸し物

自動メニュー

加熱時間

飯 24

約 39分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2人分

米	150g
玉ねぎ (みじん切り)	50g
ベーコン (1cm幅に切る)	50g
しめじ (子房に分ける)	50g
水	260ml
トマト缶 (1cm角に切る)	120g
コンソメ (顆粒)	小さじ 1
オリーブオイル	大さじ ½
ケチャップ	60g
塩・こしょう	少々
ナチュラルチーズ (短冊切り)	80g

A



作り方

1. 米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に玉ねぎ、1.、ベーコン、しめじの順で入れる。
3. 2. に合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 24：トマトリゾット】で加熱する。
5. 加熱後、ナチュラルチーズを加え、混ぜ合わせる。

あさりの酒蒸し

自動メニュー

加熱時間

蒸 25

約 8分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2人分

あさり (殻付き)	250g
酒	大さじ 3
醤油	小さじ ½
バター	5g

A



作り方

1. あさは砂抜きをしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
2. 鍋にあさりを入れて、酒をふりかけ内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 25：あさりの酒蒸し】で加熱する。
4. 加熱終了後、あさを皿に移し、残った汁に A を加えて混ぜる。

砂抜きの仕方

- 1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水 (約 3%) にする。
- 2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に 3 ~ 4 時間置き、砂をはかせる。
- 3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気をきる。

かぶら蒸し

自動メニュー

加熱時間

蒸 26

約 12 分

付属品



鍋

内フタ

材料 / 2 人分

	大根 (すりおろす)	180g
	はんぺん	50g
	卵白	1 個分
A	片栗粉	小さじ 1
	エビ (1cm角に切る)	50g
	鶏ささみ (1cm角に切る)	50g
	水	200ml
B	和風だし	小さじ 1
	うすくち醤油	小さじ 1
	銀杏 (水煮)	4 個
C	片栗粉	小さじ 1
	水	大さじ 1
	三つ葉	お好み



作り方

1. 大根は皮を剥き、すりおろし水気を絞る。
2. はんぺんは、フォークで潰す。
3. 1. と 2. と A を混ぜ合わせ、4 等分にし、丸めてラップで包む。
4. B を合わせ、鍋に入れ、内フタでフタをする。
5. 内フタの上に 3. を置く。
6. 外フタはせずに、【自動メニュー 26：かぶら蒸し】で加熱する。
7. 加熱終了後、5. はお皿に移し、タレに C でとろみを付ける。
8. お好みで三つ葉を入れる。

調理のポイント

大根のすりおろしの水気を絞る際、絞りが少なく水気が多すぎると固まらない可能性があります。また、絞りすぎると固く仕上がる可能性があります。

豚肉ともやしの蒸し物

自動メニュー

加熱時間

蒸 27

約 12 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

	もやし	120g
	にんじん (千切り)	40g
	豚ばら肉 (薄切り)	150g
	ニラ (3cm幅に切る)	15g
A	鶏ガラ	小さじ 2
	酒	大さじ 3
	水	50ml
	黒こしょう	少々



作り方

1. もやしとにんじんを混ぜ合わせておく。
2. 鍋に 1. の半量を入れ、その上に半量の豚ばら肉を乗せ、残りも同じように交互になるように重ね、最後にニラを乗せる。
3. 2. に混ぜ合わせた A を上からかけ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 27：豚肉ともやしの蒸し物】で加熱する。

水餃子

自動メニュー

加熱時間

蒸 28

約 6 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

餃子の皮 (直径 9cm)	6 枚
豚ひき肉	40g
キャベツ (みじん切り)	30g
ニラ (みじん切り)	10g
白ねぎ (みじん切り)	10g
塩・こしょう	少々
A おろししょうが	小さじ ½
酒	小さじ ½
醤油	小さじ ½
水	150ml
B 中華だしの素 (顆粒)	小さじ 1
ごま油	小さじ ½
塩・こしょう	少々



作り方

1. 豚ひき肉、キャベツ、ニラ、白ねぎ、A を合わせ、粘りが出るまでよくこねる。
2. 1. を 6 等分にし、餃子の皮で包む。
3. 鍋に 2. と合わせた B を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 28：水餃子】で加熱する。

蒸し物

チーズチキンロール蒸し

自動メニュー

加熱時間

蒸 29

約 13 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

鶏もも肉	1 枚
塩・こしょう	少々
ナチュラルチーズ (短冊切り)	30g
バジル	適量



作り方

1. 鶏もも肉はスジや余分な脂、皮をとり、数か所フォークで刺し麺棒で伸ばし、塩・こしょうをふり下味をつけ、半分に切る。
2. 半分に切った 1. にそれぞれ手前側にナチュラルチーズをのせ、その上にバジルをふり、具材がはみ出ないように巻き、たこ糸で縛り、形を整える。
3. 2. をオープンシートで包み、その上からラップで包む。
4. 鍋に 3. を入れたあと、内フタと外フタでフタをし、【自動メニュー 29：チーズチキンロール蒸し】で加熱する。
5. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出し表裏をひっくり返し、内フタと外フタでフタをし、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。

肉じゃが

自動メニュー

加熱時間

煮 30

約 16 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

じゃがいも（一口大に切る） 150g

にんじん（乱切り） 50g

玉ねぎ（くし形切り） 80g

牛肉（こま切れ） 50g

水 80ml

酒 大さじ 2

砂糖 大さじ 1

醤油 大さじ 2

みりん 大さじ 2

和風だし（顆粒） 小さじ 1



作り方

1. 鍋に、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、牛肉の順で入れる。
2. 1. に合わせた A をまわしかけ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 30：肉じゃが】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

煮物

筑前煮

自動メニュー

加熱時間

煮 31

約 16 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

小芋 100g

れんこん（乱切り） 80g

にんじん（乱切り） 80g

こんにゃく（一口大にちぎる） 80g

鶏もも肉（一口大に切る） 100g

塩 少々

醤油 大さじ 1

酒 大さじ 2

みりん 大さじ 1

和風だし（顆粒） 小さじ ½



作り方

1. 鍋に、小芋、れんこん、にんじん、こんにゃく、鶏もも肉を入れる。
2. 1. に合わせた A を入れ、かき混ぜ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 31：筑前煮】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

A

かぼちゃの煮物

自動メニュー

加熱時間

煮 32

約 12 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

かぼちゃ (一口大に切る)	200g
水	150ml
砂糖	大さじ 2
醤油	大さじ 1
みりん	大さじ 1

A



作り方

1. 鍋にかぼちゃを入れる。
2. 1. に合わせた A を入れ、かき混ぜ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 32：かぼちゃの煮物】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

煮物

ひじきの煮物

自動メニュー

加熱時間

煮 33

約 9 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

芽ひじき (乾燥)	10g
干しシイタケ (細切り)	1 個
油あげ (細切り)	10g
大豆 (水煮)	20g
にんじん (3cmの細切り)	30g
水	小さじ 2
砂糖	小さじ 1
醤油	大さじ ½
酒	大さじ ½
みりん	大さじ ½

A



作り方

1. 芽ひじきは水でもどし、水気を切る。
2. 干しシイタケは水で戻し、水気を切る。
3. 油あげは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分にとって細切りにする。
4. 鍋に 1. と 2. と 3.、大豆、にんじんを入れる。
5. 4. に合わせた A を入れ、かき混ぜ、内フタと外フタでフタをする。
6. 【自動メニュー 33：ひじきの煮物】で加熱する。
7. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

豚の角煮

自動メニュー

加熱時間

煮 34

約 8 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

	豚ばら肉 (3cm幅に切る)	200g
A	砂糖	大さじ 1
	酒	大さじ 1
	水	50ml
B	醤油	大さじ 1
	はちみつ	大さじ 1
C	水	大さじ 1
	片栗粉	小さじ 1



作り方

1. 豚ばら肉にフォークで穴をあけ、熱湯にくぐらせ、余分な脂を落とす。
2. 合わせた A に 1. を浸け、揉み込み、約 10 分置く。
3. 鍋に 2. と B を入れてからかき混ぜ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 34：豚の角煮】で加熱する。
5. 加熱終了後、C を加え、混ぜ合わせる。

牛すじ味噌煮込み

自動メニュー

加熱時間

煮 35

約 10 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

	牛すじ肉 (一口大に切る)	100g
	こんにゃく (ちぎる)	50g
	水	50ml
	砂糖	大さじ 1½
A	醤油	小さじ 1
	味噌	15g
	酒	小さじ 2
	和風だし (顆粒)	2g



作り方

1. 牛すじ肉を熱湯にくぐらせ、余分な脂を落とす。
2. 鍋に、1. とこんにゃく、合わせた A を入れ、かき混ぜ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 35：牛すじ味噌煮込み】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

きんぴらごぼう

自動メニュー

加熱時間

煮 36

約 10 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

ごぼう (細切り) 100g

にんじん (細切り) 50g

砂糖 大さじ 1

醤油 大さじ ½

A みりん 大さじ 1

ごま油 小さじ 2

和風だし 小さじ 1

白ごま お好み



作り方

1. ごぼうは細切りにし、水につけ、アクを抜く。
2. 鍋に、1.、にんじん、合わせた A を入れ、かき混ぜ内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 36：きんぴらごぼう】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。
5. お好みで白ごまをかける。

煮物

卵の花

自動メニュー

加熱時間

煮 37

約 6 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

干しシイタケ (細切り) 1 個

えだまめ (中身を出す) 20g

おから 50g

にんじん (千切り) 30g

油揚げ (細切り) 10g

こんにゃく (細切り) 30g

干しシイタケの戻し汁 50ml

砂糖 大さじ ½

うすくちしょうゆ 大さじ ½

みりん 小さじ 1

和風だし (顆粒) 小さじ ½

ごま油 小さじ ½



作り方

1. 干しシイタケを水で戻しておく。
2. 鍋に全ての材料を入れ、かき混ぜ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 37：卵の花】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

ちりめんじゃこの佃煮

自動メニュー

加熱時間

煮 38

約 6 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

昆布 (乾燥)	5g
ちりめんじゃこ	50g
砂糖	大さじ 2
醤油	大さじ 2
みりん	大さじ 2
酒	大さじ 1
ごま油	小さじ ½
鰹節	ひとつまみ



作り方

1. 昆布は水に浸し、もどして細切りにする。
2. 鍋に全材料を入れ、かき混ぜ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 38：ちりめんじゃこの佃煮】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

豚バラ大根

自動メニュー

加熱時間

煮 39

約 14 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

大根 (1.5cm幅のイチョウ切り)	200g
豚ばら肉 (3cm幅に切る)	150g
砂糖	大さじ 2
醤油	大さじ 2
酒	大さじ 2
ごま油	小さじ ½

A



作り方

1. 豚ばら肉にフォークで穴を開け、熱湯にくぐらせ余分な脂を落とす。
2. 鍋に 1. と大根を入れる。
3. 鍋に混ぜ合わせた A を入れ、かき混ぜ内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 39：豚バラ大根】で加熱する。

カレイの煮つけ

自動メニュー 加熱時間

煮 40

約 13 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

カレイ	2 切れ
砂糖	大さじ 2
醤油	大さじ 2
酒	大さじ 2
A みりん	大さじ 2
しょうが (薄切り)	1 片
ごま油	小さじ ½



作り方

1. カレイは皮に切れ目を入れる。
2. 合わせた A に 1. を 30 分間浸け込む。
3. 鍋に 2. を重ねないように並べて、2. のタレをまわしかけ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 40：カレイの煮つけ】で加熱する。

煮物

おでん

自動メニュー 加熱時間

煮 41

約 36 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

大根 (輪切り 2 個)	100g
じゃがいも (半分に切る)	100g
こんにゃく (三角形に切る)	100g
ちくわ (斜め半分に切る)	2 本
さつまあげ	2 個
水	300ml
砂糖	小さじ 1
塩	少々
A 醤油	大さじ 1.5
酒	大さじ 1.5
みりん	大さじ 1.5
和風だし (顆粒)	小さじ 1



作り方

1. 鍋にちくわ、さつまあげ、大根、じゃがいも、こんにゃくの順で入れる。
2. 1. に合わせた A をまわしかけ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 41：おでん】で加熱する。

ご注意ください

- ねりもののような調理中にふくらむ食材は、ふきこぼれなどの原因となるため、加熱しないでください。材料表に記載のねりもの (ちくわ、さつまあげ) は、土鍋の底に入れ、記載の分量以上は加熱しないでください。
- 卵は破裂する恐れがあるので、入れないでください。

麻婆豆腐

自動メニュー

加熱時間

煮 42

約 7 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

絹ごし豆腐 (1.5cm角に切る)	300g
豚ひき肉	50g
白ねぎ (刻む)	50g
水	50ml
砂糖	小さじ ½
醤油	小さじ 1
酒	小さじ 1
豆板醤	小さじ 2
A 甜麵醬	小さじ 2
オイスターソース	小さじ 1
鶏ガラ (顆粒)	小さじ ½
塩・こしょう	少々
しょうが (すりおろす)	小さじ ½
にんにく (すりおろす)	小さじ ½
ごま油	小さじ 1
片栗粉	大さじ ½



作り方

1. 鍋に絹ごし豆腐を入れ、その上に合わせた A をかけ、内フタと外フタでフタをする。
2. 【自動メニュー 42：麻婆豆腐】で加熱する。
3. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

ペーパーチキン

自動メニュー

加熱時間

煮 43

約 13 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

鶏もも肉 (12 等分に切る)	200g
白ねぎ (斜め切り)	50g
砂糖	大さじ 1
醤油	大さじ 1
塩	少々
A 酒	大さじ 1
オイスターソース	大さじ 1
しょうが (すりおろす)	小さじ 1
ごま油	大さじ 1
片栗粉	小さじ 1



作り方

1. 鶏もも肉と白ねぎ、A を混ぜ合わせ、冷蔵庫で 30 分漬けておく。
2. クッキングシートを 15cm × 20cm のものを 6 枚準備します。
3. 2. を横長になるように置き、1. を 2 つずつクッキングシートの中央に置き、シートで巻きながら包み、両端をキャンディのようにねじる。
4. 鍋に 3. を入れ、内フタと外フタでフタをする。
5. 【自動メニュー 43：ペーパーチキン】で加熱する。

煮込みハンバーグ

自動メニュー

加熱時間

煮 44

約 14 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

	合挽きミンチ	150g
	玉ねぎ(みじん切り)	50g
	牛乳	大さじ 1
A	パン粉	10g
	溶き卵	½ 個
	塩・こしょう	少々
	ナツメグ	適量
B	ブロッコリー(子房に分ける)	50g
	マッシュルーム(薄切り)	2 個
	水	100ml
C	デミグラスソース(市販)	150g
	ケチャップ	大さじ 1
	ウスターソース	大さじ 1



作り方

1. A を粘りが出るまでよくこねる。
2. 1. を 4 等分にし、小判形にする。
3. 鍋に 2. と B、合わせた C を入れ、内フタと外フタでフタをする。
4. 【自動メニュー 44：煮込みハンバーグ】で加熱する。

煮物

ローストビーフ

自動メニュー

加熱時間

煮 45

約 8 分

付属品



鍋

外フタ

材料 / 2 ~ 3 人分

	牛肉ブロック	200g
	にんにく(すりおろす)	小さじ ½
A	塩	少々
	ブラックペッパー	お好み
	醤油	大さじ 3
B	酒	100ml
	みりん	小さじ 4
	ローリエ	1 枚

調理のポイント

- 牛肉ブロックは、厚さ 4cm 程のものを使用してください。
4cm 以下や 4cm 以上の牛肉ブロックで調理すると、上手に仕上がらない可能性があります。



作り方

1. 牛肉ブロックは、フォークで穴を開け、A を擦り込む。
2. 1. を B に入れ、冷蔵庫で一晩浸け込む。
3. 2. を 2 ~ 3 時間室温に戻す。
4. 鍋に 3. を浸け込んだタレごと全部入れ、牛肉の表面を覆うようにッキングシートをかぶせ、内フタはせず、外フタのみでフタをする。
5. 【自動メニュー 45：ローストビーフ】で加熱する。
6. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出し表裏をひっくり返し、再びッキングシートをかぶせ、内フタはせず、外フタのみでフタをし、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。
7. 加熱終了後、6. をアルミホイルで包み、約 3 時間冷蔵庫で冷やす。

カレー

自動メニュー

加熱時間

煮 46

約 13 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

じゃがいも (乱切り) 80g

にんじん (乱切り) 50g

玉ねぎ (くし切り) 80g

牛肉 (こま切れ) 50g

水 250ml

A カレールー (市販) 2 片

ローリエ 1 枚



作り方

1. 鍋に玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、牛肉の順で入れる。
2. 1. に A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 46：カレー】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

ポトフ

自動メニュー

加熱時間

汁 47

約 16 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

じゃがいも (乱切り) 80g

にんじん (乱切り) 50g

玉ねぎ (くし切り) 100g

キャベツ (くし切り) 30g

ウインナー (斜め半分に切る) 4 本

水 350ml

A コンソメ (顆粒) 大さじ 1

塩・こしょう 少々



作り方

1. 鍋に玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、キャベツ、ウインナーの順で入れる。
2. 1. に A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 47：ポトフ】で加熱する。
4. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

お味噌汁

自動メニュー

加熱時間

汁 48

約 13 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 人分

わかめ (乾燥)	2g
絹ごし豆腐 (1.5cm角に切る)	150g
A 水	400ml
和風だし (顆粒)	3g
味噌	大さじ 2



作り方

1. 乾燥わかめを水で戻しておく。
2. 鍋に絹ごし豆腐、1.、わかめ、A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 48：お味噌汁】で加熱する。
4. 加熱終了後、味噌を入れ、混ぜ合わせる。

汁物

ミネストローネ

自動メニュー

加熱時間

汁 49

約 28 分

付属品



鍋

材料 / 2 人分

ブロックベーコン (1cm角切り)	50g
トマト (1cm角切り)	100g
A 玉ねぎ (1cm角切り)	20g
にんじん (1cm角切り)	20g
じゃがいも (1cm角切り)	30g
ケチャップ	大さじ 1.5
コンソメ (顆粒)	小さじ 1
水	300ml
B オリーブオイル	小さじ 1
ウスターソース	小さじ ½
白ワイン	小さじ 1
ローリエ	1 枚



作り方

1. 鍋に A と混ぜ合わせた B を入れ、かき混ぜる。
2. フタはせずに、【自動メニュー 49：ミネストローネ】で加熱する。
3. 加熱終了後、混ぜ合わせる。

クラムチャウダー

自動メニュー

加熱時間

汁 50

約 27 分

付属品



鍋



外フタ

材料 / 2 人分

	あさり (水煮)	50g
	ベーコン (1cm幅切り)	30g
A	じゃがいも (1cm角切り)	50g
	キャベツ (1cm角切り)	20g
	玉ねぎ (1cm角切り)	20g
	にんじん (1cm角切り)	20g
	牛乳	200ml
	水	100ml
	あさりのゆで汁 (水煮)	大さじ 1
B	小麦粉	大さじ 1
	コンソメ	小さじ ½
	白ワイン	小さじ 1
	塩・こしょう	少々
	バター	5g



作り方

1. 鍋に A と混ぜ合わせた B を入れ、外フタのみでフタをする。
2. 【自動メニュー 50：クラムチャウダー】で加熱する。
3. 加熱終了後、バターを加え、かき混ぜる。

汁物

海鮮スンドゥブチゲ

自動メニュー

加熱時間

汁 51

約 10 分

付属品



鍋



内フタ



外フタ

材料 / 2 人分

	あさり (殻付き)	6 個
	エビ (殻付き)	4 尾
	豚ばら肉 (5cm幅に切る)	50g
	ニラ (5cm幅に切る)	30g
	しめじ (子房に分ける)	50g
	絹ごし豆腐 (4cm角切り)	100g
	キムチ	50g
	水	250ml
	醤油	大さじ ½
	みりん	大さじ ½
	酒	大さじ 1
A	鶏ガラ	小さじ ½
	コチュジャン	小さじ 1
	豆板醤	小さじ ½
	オイスターソース	大さじ ½
	ラー油	お好み



作り方

1. あさはりは砂抜きをしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
2. 鍋に 1. と豚ばら肉、ニラ、しめじ、絹ごし豆腐、キムチ、混ぜ合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 51：海鮮スンドゥブチゲ】で加熱する。

砂抜きの仕方

- 1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水 (約 3%) にする。
- 2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に 3 ~ 4 時間置き、砂をはかせる。
- 3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気をきる。

茹でパスタ

自動メニュー

加熱時間

麺 52

約 13分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2人分

パスタ (乾燥) 100g

水 350mℓ

塩 少々



作り方

1. 鍋にパスタを2つに折って入れ、水、塩を加え、内フタと外フタでフタをする。
2. 【自動メニュー 52：茹でパスタ】で加熱する。
3. 加熱終了後、ざるにあげて水気をきる。

インスタントラーメン

自動メニュー

加熱時間

麺 53

約 6分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1人分

インスタントラーメン (丸型) 1個

水 包装に記載されている水の量



作り方

1. 鍋に水、インスタントラーメンを入れ、内フタと外フタでフタをする。
2. 【自動メニュー 53：インスタントラーメン】で加熱する。
3. インスタントラーメン付属の粉や液体を入れる。

調理のポイント

- 本メニューに使用する麺は、ゆで時間が3分のものを使用してください。ゆで時間が3分以上の麺を使用すると、麺の仕上がりが固くなる場合があります。
- 四角タイプを入れる場合、土鍋に入らない場合がありますので、そのときは2つに割って入れてください。

肉うどん

自動メニュー

加熱時間

麺 54

約 6 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 人分

うどん	1 玉 (200g)
牛肉 (一口大に切る)	50g
しょうが (すりおろす)	1g
水	小さじ 1
A 砂糖	小さじ 1
醤油	小さじ 1
みりん	小さじ 1
酒	小さじ ½
水	300ml
砂糖	小さじ ½
B 塩	ひとつまみ
醤油	大さじ 1
みりん	大さじ ½
和風だし (顆粒)	小さじ 1



作り方

1. 混ぜ合わせた A に牛肉を約 10 分間浸け込む。
2. 鍋にうどん、1.、混ぜ合わせた B を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 54：肉うどん】で加熱する。

ペペロンチーノ

自動メニュー

加熱時間

麺 55

約 24 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

パスタ (乾燥)	100g
玉ねぎ (薄切り)	50g
にんにく (薄切り)	1 片
バター	5g
水	250ml
A オリーブオイル	大さじ 1
塩	小さじ ½
輪切り唐辛子	お好み



作り方

1. 鍋に玉ねぎを入れ、その上にパスタを 2 つに折って入れる。
2. 1. に混ぜ合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 55：ペペロンチーノ】で加熱する。

ナポリタン

自動メニュー

加熱時間

麺 56

約 39 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

	パスタ (乾燥)	100g
	にんじん (3cm幅の短冊切り)	25g
A	ピーマン (細切り)	30g
	玉ねぎ (薄切り)	30g
B	ウインナー (斜め切り)	2 本
	マッシュルーム (薄切り)	1 個
	コンソメ (顆粒)	小さじ 2
	ケチャップ	大さじ 3
C	砂糖	小さじ 1
	ウスターソース	小さじ ½
	水	280ml
	オリーブオイル	大さじ 1



作り方

1. 鍋に A を入れ、その上にパスタを 2 つに折って入れる。
2. 1. に B、混ぜ合わせた C を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 56：ナポリタン】で加熱する。
4. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出し、麺をほぐすようにかき混ぜ、内フタと外フタでフタをして、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。

カルボナーラ

自動メニュー

加熱時間

麺 57

約 41 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

	パスタ (乾燥)	100g
	ベーコン (1 cm幅に切る)	40g
	玉ねぎ (薄切り)	80g
	牛乳	120ml
	生クリーム	60ml
	水	150ml
A	コンソメ (顆粒)	小さじ 1
	オリーブオイル	大さじ 1
	塩	ひとつまみ
	こしょう	少々
	卵黄	1 個



作り方

1. 鍋に玉ねぎを入れ、その上にパスタを 2 つに折って入れる。
2. 1. にベーコン、混ぜ合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 57：カルボナーラ】で加熱する。
4. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出し、麺をほぐすようにかき混ぜ、内フタと外フタでフタをして、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。
5. 加熱終了後、軽く混ぜ 4. に卵黄を加える。

ベーコンとほうれん草のクリームパスタ

自動メニュー

加熱時間

麺 58

約 47 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

パスタ (乾燥) 100g

玉ねぎ (薄切り) 50g

ベーコン (1 cm幅に切る) 50g

ほうれん草 (3cm幅に切る) 40g

牛乳 120ml

生クリーム 60ml

水 150ml

A コンソメ (顆粒) 小さじ 1

オリーブオイル 大さじ 1

塩 ひとつまみ

こしょう 少々



作り方

1. 鍋に玉ねぎを入れ、その上にパスタを2つに折って入れる。
2. 1. にベーコン、ほうれん草、混ぜ合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 58：ベーコンとほうれん草のクリームパスタ】で加熱する。
4. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出し、麺をほぐすようにかき混ぜ、内フタと外フタでフタをして、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。

明太子クリームパスタ

自動メニュー

加熱時間

麺 59

約 41 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

パスタ (乾燥) 100g

玉ねぎ (薄切り) 50g

しめじ (子房に分ける) 50g

牛乳 120ml

生クリーム 60ml

水 150ml

A コンソメ (顆粒) 小さじ 1

オリーブオイル 大さじ 1

塩 ひとつまみ

こしょう 少々

明太子 1 腹



作り方

1. 鍋に玉ねぎを入れ、その上にパスタを2つに折って入れる。
2. 1. にしめじ、混ぜ合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 59：明太子クリームパスタ】で加熱する。
4. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出し、麺をほぐすようにかき混ぜ、ほぐした明太子を入れ、全体になじませるように混ぜ、内フタと外フタでフタをして、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。

ベーコンときのこの和風パスタ

自動メニュー

加熱時間

麺 60

約 27 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

パスタ (乾燥)	100g
玉ねぎ (薄切り)	50g
ベーコン (1 cm幅に切る)	50g
しめじ (子房に分ける)	50g
水	300ml
にんにく (みじん切り)	1 片
塩	小さじ ½
A 醤油	小さじ ½
酒	大さじ 1
和風だし (顆粒)	小さじ 1
こしょう	少々
輪切り唐辛子	お好み



作り方

1. 鍋に玉ねぎを入れ、その上にパスタを2つに折って入れる。
2. 1. にベーコン、しめじ、混ぜ合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 60：ベーコンときのこの和風パスタ】で加熱する。

エビとアボカドのジェノベーゼペンネ

自動メニュー

加熱時間

麺 61

約 28 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

ペンネ (乾燥)	60g
エビ (剥きエビ)	50g
水	150ml
A 塩・こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ ½
ジェノベーゼペースト (市販)	40g
アボカド (1 cm角切り)	50g



作り方

1. 鍋にペンネ、エビを入れる。
2. 2. に混ぜ合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 61：エビとアボカドのジェノベーゼペンネ】で加熱する。
4. 一時停止音が鳴ったら、一度取り出し、ジェノベーゼペーストを加え、かき混ぜ、内フタと外フタでフタをして、【あたためスタート】を押し、再び加熱する。
5. 4. にアボカドを加えて軽く混ぜる。

ツナとトマトのクリームペンネ

自動メニュー

加熱時間

麺 62

約 30 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

ペンネ (乾燥)	60g
玉ねぎ (薄切り)	30g
ツナ (缶づめ)	30g
トマト缶 (1cm角に切る)	40g
水	120ml
A 牛乳	50ml
生クリーム	30ml
塩	ひとつまみ
コンソメ (顆粒)	小さじ 1
オリーブオイル	大さじ ½



作り方

1. 鍋に玉ねぎ、ペンネの順で入れる。
2. 1. に混ぜ合わせた A を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 62：ツナとトマトのクリームペンネ】で加熱する。

おはぎ

自動メニュー

加熱時間

菓 63

約 29 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 ~ 3 人分

もち米	150g
水	220ml
つぶあん	300g



作り方

1. もち米はよく洗い、ざるにあげておく。
2. 鍋に 1. と水を入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 63：おはぎ】で加熱する。
4. 加熱終了後、3. をボウルに移し、熱いうちに麺棒で粒が少し残るくらいまでつぶす。
5. 4. を 6 等分し、俵型に形を整える。
6. 6 等分したつぶあんで、5. を包み込むように丸める。

プリン

自動メニュー

加熱時間

菓 64

約 19 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 2 ~ 3 人分

牛乳	250ml
卵 (溶きほぐす)	3 個
三温糖	60g
バニラエッセンス	適量



作り方

1. 材料を全てよく混ぜ合わせてから裏ごし、鍋に入れ、内フタと外フタでフタをする。
2. 【自動メニュー 64：プリン】で加熱する。
3. 加熱終了後、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。

カスタードクリーム

自動メニュー

加熱時間

菓 65

約 7 分

付属品



鍋

内フタ

外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

	牛乳	400ml
A	上白糖	80g
	コーンスターチ	大さじ 4
	卵黄 (溶きほぐす)	3 個
	無塩バター	30g
B	ブランデー	小さじ 2
	バニラエッセンス	少々



作り方

1. A をよく混ぜ合わせて裏ごし、鍋に流し入れ、内フタと外フタでフタをする。
2. 【自動メニュー 65：カスタードクリーム】で加熱する。
3. 加熱終了後、熱いうちに無塩バターを加え全体をなじませるように混ぜ、裏ごしする。
4. 粗熱をとり、バットに移し表面にぴったりとラップをかけて氷水で冷やす。
5. 4. が冷えたら B を加えて混ぜ合わせる。

お菓子

いちごジャム

自動メニュー

加熱時間

菓 66

約 33 分

付属品



鍋

材料 / 1 ~ 2 人分

	いちご	200g
A	上白糖	65g
	レモン汁	大さじ ½



作り方

1. いちごは軽く洗いヘタをとり、少し形が残るくらいまで潰す。
2. 鍋に 1. と A を入れ、かき混ぜる。
3. 内フタと外フタはせずに、【自動メニュー 66：いちごジャム】で加熱する。
4. 加熱後かき混ぜ、粗熱をとり、小皿に移し冷蔵庫に入れて冷やす。

りんごのコンポート

自動メニュー

加熱時間

菓 67

約 22 分

付属品



鍋



内フタ



外フタ

材料 / 1 ~ 2 人分

	りんご(8等分のくし切り)	1個
	水	大さじ 1
A	三温糖	20g
	レモン汁	小さじ 1



作り方

1. りんごは皮をむいて 8 等分のくし切りにし、芯を取り除く。
2. 鍋に 1. を重ならないように並べ、A をまわし入れ、内フタと外フタでフタをする。
3. 【自動メニュー 67：りんごのコンポート】で加熱する。