すばやく作れる！

ぱぱっとパン屋さん

レシピ付
取り扱い説明書

おいしいレシピが22種類!!

この度は、タカラトミー「ぱぱっとパン屋さん」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用の前に、この取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管してください。

対象年齢8才以上
安全にあそぶために必ず保護者の方が一緒にあそんでください。

オーブン機能付きレンジ必要

電子レンジ対応 140℃耐熱容器

電池不要 NO BATTERIES REQUIRED

丸洗いOK!

※写真は実際の商品と多少異なる場合があります。※写真は盛りつけイメージです。パンをつくるための食材や食器は本商品に付属していません。

ご使用の前に必ずお読みください。

⚠注　意（ちゅうい）

●火災の危険がありますので必ず次のことをお守りください。

・ぱぱっとパン屋さんは必ず500～600Wの電子レンジを使用してください。

・ぱぱっとパン屋さんはレンジ機能以外の機能やオーブントースターで絶対に使用しないでください。

レンジ機能以外のオーブン、ウォーターオーブン、スチームオーブンの機能やグリルの機能、自動調理機能

オーブントースター

●ぱぱっとパン屋さんを直接火や電熱器、オーブントースターにかけないでください。

直火

電熱器にかける

●加熱する時に、ぱぱっとパン屋さんをお皿等にのせて一緒に加熱するのは絶対にやめてください。食器が加熱され、破損する場合があります。

保護者の方へ　必ずお読みください。

●小さなお子様だけでの使用は危険です。必ず保護者のもとで使用してください。●ご使用前に取り扱い説明書をよく読んでから使用してください。●やけどの危険がありますので、電子レンジ、オーブンの使用は、必ず保護者の方が行ってください。●火気の近くで使用しないでください。変形、火災の危険があります。●ぱぱっとパン屋さんは電子レンジ専用です。直火やオーブングリルで使用しないでください。また電子レンジでの「レンジ機能」以外の機能での使用はしないでください。●あたためボタンなど電子レンジの自動モードを使用すると、過剰加熱となる恐れがありますので、これを行わないでください。●取り扱い説明書にあるレンジ出力（500Wまたは600W）及び加熱時間を必ず守って使用してください。表示よりも過剰な加熱を行うと、容器が破損・変形し、高温の内容物が漏れ出たり、飛び散ったりして危険です。●過剰加熱により、食材の焦げによる異臭・発煙が発生した場合は、直ちに電子レンジのスイッチを切り、その後十分時間を置き冷却したことを確認したうえで容器を取り出してください。また変形した容器は使用しないでください。●電子レンジ加熱直後の専用フタから蒸気が発生しやけどの危険があります。顔や手を近づけたり、誤ったつまみの持ち方をしないでください。●電子レンジによる加熱やオーブンでの焼き上げ直後は、容器や庫内が高温となりますのでやけどに注意してください。●不安定な場所や台に置いて作業しないでください。中身がこぼれてやけどの危険があります。作業は安定した平らな場所に置いて行ってください。●食材の焦げやぱぱっとパン屋さんの焦げ、変形の原因となりますので連続で使用する場合は、必ずぱぱっとパン屋さんを洗ってからご使用ください。●作ったパンは保存せず、お早めにお召し上がりください。●破損・変形の原因となりますので、空加熱（食材を入れない状態）や、取り扱い説明書に記載以下の分量・材料での加熱はしないでください。●思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才未満のお子様の手の届かないところに保管してください。●プラスチック袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。窒息する恐れがあります。

おとなといっしょ

〈使用上の注意〉○取り扱い説明書をよく読んでから使用してください。○使用する前に、ぱぱっとパン屋さんポット・フタなどのパーツ全てをよく洗ってください。○ご使用後は必ず、ぱぱっとパン屋さんポット・フタなどのパーツ全てを食器用洗剤で洗って乾燥させてから保管してください。水分が残っているとカビやニオイの原因になります。○食器洗い機、食器乾燥機は使用しないでください。○たわし、磨き粉などは表面に傷がつく恐れがありますので使用しないでください。○商品を覆っている梱包材は開封後、すぐに捨ててください。

もくじ

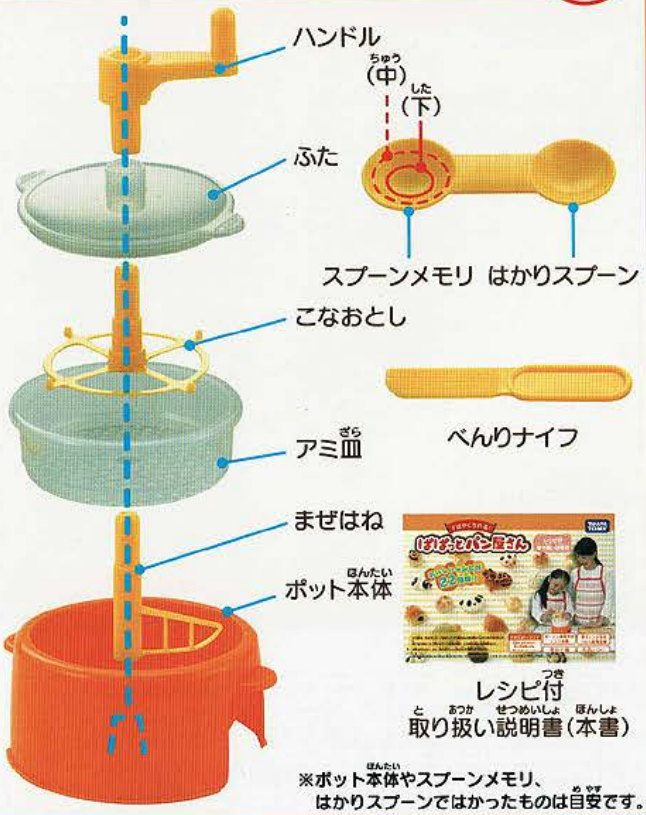
・もくじ……2
・パーツの組み方・パーツの名称・入っているもの……3
・用意する材料……3
・内容物以外で使用する道具……3
・注意……4
・基本パンのつくりかた……5
・基本蒸しまんのつくりかた……7
・基本蒸しパンのつくりかた……9
・アレンジパンのつくりかた
　ロールパン、ウィンナーパン、お菓子パン……11
　チーズパン、コーンマヨパン……12
　ベーコンのエビパン、レーズンまきパン……13
　2色まきパン、お花パン……14
　ハートパン、メロンパン、カメメロンパン……15
・蒸しまんのバリエーション
　キャラメルまん、ピザまん、チャーシューまん……17
　パンダまん、コアラまん……18
　花まき……19
・蒸しパンのバリエーション
　おかず蒸しパン、デザート蒸しパン、
　ココアバナナ蒸しパン……20
　カエルさん蒸しパン……21
・こんなときは？〈Q&A〉……22

〈取り扱い上の注意〉

- 火のそばに置かないでください。
- たわし、みがき粉などでみがくと、傷がつくことがあります。
- 電子レンジ専用ですので直火、オーブン、及びグリルでの使用をしないでください。

原料樹脂	ポット、アミ皿、フタ、まぜはね、こなおとし、ハンドル、ナイフ、スプーン	ポリプロピレン
耐熱温度	ポット、アミ皿、フタ、まぜはね、こなおとし、ハンドル、ナイフ、スプーン	140℃
耐冷温度	ポット、アミ皿、フタ、まぜはね、こなおとし、ハンドル、ナイフ、スプーン	−20℃

パーツの組み方・パーツの名称・入っているもの



レシピ付
取り扱い説明書（本書）

※ポット本体やスプーンメモリ、はかりスプーンではかったものは目安です。

用意する材料

基本パンの場合の材料

・強力粉……150g　・牛乳……100cc
・バター……10g　・砂糖……10g
・塩……1g　・ドライイースト……4g

基本蒸しまんの場合の材料

・薄力粉……130g　・水……70cc
・バター…10g　・砂糖…10g　・塩…1g
・ドライイースト…2g　・ベーキングパウダー…2g

基本蒸しパンの場合の材料

・薄力粉……130g　・牛乳……120cc
・バター……10g　・砂糖……30g
・ベーキングパウダー…2g

おすすめ

日清カメリヤ 強力小麦粉　日清カメリヤ ドライイースト
日清フラワー 薄力小麦粉　日清 ベーキングパウダー

本書のレシピはこの粉を基準に設定しています。

他のパンやまんで必要な材料はレシピを見てね！

内容物以外で使用する道具

・オーブン機能付電子レンジ　・クッキングシート　・スプーン
・キッチンミトン　・まな板　・ナイフ　・材料を入れる容器
・キッチンばさみ　・5号紙カップ（レンジ使用可能なもの）

あれば便利
・キッチンペーパーまたは布きん　・ラップ　・伸し棒

注意 安全に正しく調理するために

注 必ず洗ってください

使用前・使用後、連続で使用する場合、必ずしっかり洗ってください

ばばっとパン屋さんポット本体、アミ皿、ふた、ハンドル、こなおとし、まぜはね、べんりナイフ、はかりスプーンなどの道具は必ず洗ってください。
洗わずに連続して使用された場合、残った材料が焦げついたり、変形する恐れがあります。

※洗った後はよく拭いてください。
アミ皿などに水気が残っていると粉のつまりの原因になります。

注 分量・材料について確認！

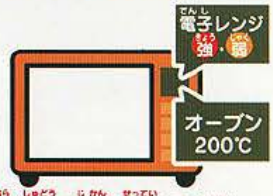
1回分の正しい分量・材料で作りましょう

- 材料を多く入れると、ふきこぼれたりします。
- 材料を少なく入れると、焦げたり、変形する恐れがあります。
- 空加熱すると、変形する恐れがあります。

注 電子レンジ オーブンについて確認！

「電子レンジ強・弱」と「オーブン」を使い間違えないようにしてください。

500W～600Wの電子レンジを使用しましょう



- 必ず手動で時間を設定してください。
- レンジ機能を使う際にオーブン、ウォーターオーブン、スチームオーブン機能やグリル機能、自動調理機能は使用しないでください。
- 時間設定はデジタル表記のものを使用してください。
- アナログダイヤル式の場合は、別途デジタルタイマーで時間を確認してください。
- オーブンを使用するときは必ずキッチンミトンをしてください。
- オーブン使用後は十分に冷めるのを待ってから使用してください。
- 電子レンジ、オーブンの設定、使用は必ず保護者の方が行ってください。

注 あたため時間について確認！

正しいあたため時間をきっちりはかりましょう

本書に記載のあたため時間を必ず守ってください。

- 電子レンジは種類によって加熱力に違いが生じます。
  一度に長時間の加熱をすると、焦げや発煙、容器が変形する恐れがあります。
- 600wで、本書通り調理して生地が固まってしまう場合は、加熱力が強いので、500wに変更できれば変更してください。
  できない場合は調理時間を短くしてください。
- バターを溶かすときや、発酵する際にあたため過ぎて高温になるとイーストがはたらかず、ふくらまなくなります。

基本パンのつくりかた

まずは基本パンの生地の作り方になれましょう！

材料（約12個分）

強力粉…150g　牛乳…100cc　バター…10g
砂糖…10g　塩…1g　ドライイースト…4g　卵…1個

材料をはかる

1 強力粉をポット本体の上の線までトントンとしながら入れ、別容器に移します。(150g)

2 牛乳をポット本体の下の線まで(100cc)入れます。
そこへ、常温にしておいたバターをはかりスプーンにすり切り1杯入れます。(10g)

生地をつくる

3 まぜはねをポット本体の凸に差し込んでセットし、ふたをします。

4 500～600wの電子レンジ強で20秒あたためます。

POINT 人肌(38℃±2℃)目安　高温だとイーストがはたらかなくなります。

5 取っ手を持って電子レンジから取り出します。

6 ハンドルをセットして回し、バターを溶かします。

7 ふたとハンドルを外してアミ皿とこなおとしをセットします。

8 砂糖をスプーンメモリにすり切り1杯(10g)とり、アミ皿の上にまんべんなく入れます。

ドライイースト スプーンメモリ(中)(4g)をアミ皿の上にまんべんなく入れます。

POINT 塩はまだ！ ドライイーストと塩は必ず別々に入れてください。

9 ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落とします。

⑩ ハンドルとふたを外してアミ皿の上に❶で用意した**強力粉**と**塩**を入れます。

⑪ ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落としたら、その後**1分間**ハンドルを回します。
（途中で逆回転するとまぜやすいです。）

⑫ ハンドルとふた、こなおとし、アミ皿を取り外します。

一次発酵

⑬ ふたをして 500~600w の電子レンジ**弱**か 150~200w の電子レンジ設定で **30秒**あたためます。

⑭ まぜはねを取り外します。べんりナイフで生地をそぐと取り外しやすいです。

⑮ べんりナイフで粉っぽさがなくなるまで生地をかきまぜます。

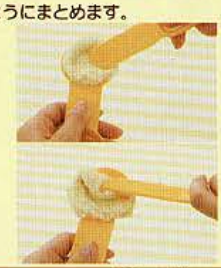
形をつくる（手で作る場合）

⑯ 手で作るときは生地を外側から内側に巻き込むように丸めます。

形をつくる（手を汚さない場合）

⑰ べんりナイフで生地を切り取り、はかりスプーンに一盛りします。
（生地の **12等分**くらいです。）

⑱ べんりナイフで生地を外側にむかってのばし、のびた生地を内側に折り込むようにまとめます。



⑲ はかりスプーンの上で生地をくるっと回してできあがり。

二次発酵

⑳ クッキングシートの上にはなして置きクッキングシートをかぶせます。

㉑ 500~600w の電子レンジ**弱**か 150~200w の電子レンジ設定で **30秒**あたためます。

㉒ 電子レンジからクッキングシートごと生地を取り出し**15分**間おいておきます。
（この間にオーブンを予熱しておくとスムーズです）

㉓ 生地が 1.5~2 倍にふくらんだら上にかけたクッキングシートを取り外します。

焼き

㉔ 予熱したオーブン**200℃**で**15分**焼いて完成です。焼きが足りない場合は時間を調整してください。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

焼く前に溶き卵を塗ると表面がつやつやになります。

基本蒸しまんのつくりかた（チョコまん）

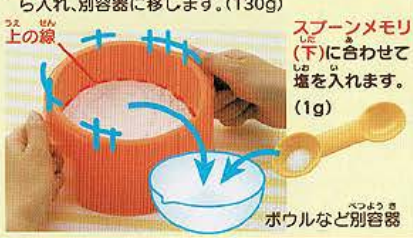
蒸しまんがつくれたらお料理のはばがひろがる！

材料（約 12 個分）

薄力粉…130g
水…70cc　バター…10g
砂糖…10g　塩…1g
ドライイースト…2g
ベーキングパウダー…2g
板チョコレート…1枚

材料をはかる

❶ **薄力粉**をボット本体の**上の線**までトントンとしながら入れ、別容器に移します。(130g)



❷ **水**をボット本体の**下の線**まで入れ、そこから**はかりスプーンで3杯取り除き**ます。(70cc)
そこへ、**常温**にしておいた**バター**を**はかりスプーンすり切り1杯**入れます。(10g)

生地をつくる

❸ まぜはねをボット本体の凸に差し込んでセットし、ふたをします。

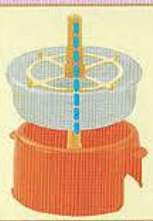
❹ 500~600w の電子レンジ**強**で**20秒**あたためます。

POINT 人肌(38℃±2℃)目安　高温だとイーストがはたらかなくなります。

❺ 取っ手を持って電子レンジから取り出します。

❻ ハンドルをセットして回し、バターを溶かします。

❼ ふたとハンドルを外しアミ皿とこなおとしをセットします。



❽ **砂糖**を**スプーンメモリすり切り1杯**(10g)アミ皿の上にまんべんなく入れます。
同様に**ドライイースト**と**ベーキングパウダー**をそれぞれ**スプーンメモリ（下）2杯**(2g)をまんべんなく入れます。

POINT 塩はまだ！ドライイーストと塩は必ず別々に入れてください。

❾ ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落とします。

❿ ハンドルとふたを外してアミ皿の上に❶で用意した**薄力粉**と**塩**を入れます。

⑪ ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落としたら、その後1分間ハンドルを回します。
（途中で逆回転するとまぜやすいです。）

⑫ ハンドルとふた、こなおとし、アミ皿を取り外します。

一次発酵

⑬ ふたをして500～600wの電子レンジ弱か150～200wの電子レンジ設定で、30秒あたためます。

⑭ まぜはねを取り外します。ベんりナイフで生地をそぐと取り外しやすいです。

⑮ ベんりナイフで粉っぽさがなくなるように生地をかきまぜます。

形をつくる

POINT 蒸しまんは蒸すと大きくなるので小さめに作るのがコツです。

⑯ まな板の上にはかりスプーンのウラで薄力粉を広げ打ち粉をします。そこへベんりナイフで生地を12等分してひとつとりだし生地を外から内に折り込むようにして丸くします。

⑰ 丸めた生地を指で外側に円くのばします。

⑱ 板チョコを2かけら生地の中央にかさねて置きます。

⑲ 上下左右から生地をよせてくっつけます。

⑳ 写真のような見た目になります。

㉑ 形を作ったあと、しめらせたキッチンペーパーをのせ15分ねかせます。

蒸す

㉒ 生地のすきまにチョコレートの小さいかけらを入れます。

㉓ 指で生地全体に水をつけます。

㉔ ボット本体にはかりスプーン2杯分くらい水を入れます。

㉕ ふくらんだ後でくっつかないようにアミ皿にはなして3個おきます。ふたをして電子レンジ強で1分間あたためて完成です。

注意！ ふたを外すときは横の取っ手を持ってください。

チョコの代わりでいろいろ作れるよ！
くわしくはP17～19をみてね！

基本蒸しパンのつくりかた

カップケーキみたいで かわいい蒸しパンに挑戦！

材料（約15個分）

薄力粉…130g　牛乳…120cc　バター…10g　砂糖…30g
ベーキングパウダー…2g　5号紙カップ…15個程度

材料をはかる

① 薄力粉をボット本体の上の線までトントンとしながら入れ、別容器に移します。（130g）

② 牛乳をボット本体の下の線まで入れ、さらにはかりスプーンに2杯分足します。（120cc）
そこへ、常温にしておいたバターをはかりスプーンにすり切り1杯入れます。（10g）

生地をつくる

③ まぜはねをボット本体の凸に差し込んでセットし、ふたをします。

④ 500～600wの電子レンジ強で20秒あたためます。

⑤ 取っ手を持って電子レンジから取り出します。

⑥ ハンドルをセットして回し、バターを溶かします。

⑦ ふたとハンドルを外しアミ皿とこなおとしをセットします。

⑧ 砂糖をスプーンメモリにすり切り3杯（30g）取り、アミ皿の上にまんべんなく入れます。

ベーキングパウダーをスプーンメモリ（下）に2杯（2g）取り、アミ皿の上にまんべんなく入れます。

⑨ ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落とします。

⑩ ハンドルとふたを外してアミ皿の上に❶で用意した**薄力粉**を入れます。

⑪ ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落としたら、その後**1分間**ハンドルを回します。（途中で逆回転するとまぜやすいです。）

⑫ ハンドルとふた、こなおとし、アミ皿を取り外します。

⑬ まぜはねを取り外します。ぺんりナイフで生地をそぐと取り外しやすいです。

⑭ ぺんりナイフで粉っぽさがなくなるように生地をかきまぜます。

形をつくる

⑮ 用意した5号紙カップに生地を**2/3**程盛ります。15個くらい作れます。

POINT
蒸すと大きくなりますのでカップに入れ過ぎないでください。

⑯ 生地の上にチョコクリームや好きなジャムをトッピングします。

蒸す

⑰ ポット本体に**はかりスプーン2杯分**くらい**水**を入れます。

⑱ アミ皿をセットして作った蒸しパン**3個**をくっつかないように置きます。

⑲ ふたをして**電子レンジ強で1分間**あたためます。

注意！ ふたを外すときは横の取っ手を持ってください。

トッピングを変えればデザート蒸しパンからおかず蒸しパンに早変わり！（くわしくはP20～をみてね）

アレンジパンのつくりかた

難易度：ロールパン

材料（約12個分）
基本のパンの材料

難易度：ウィンナーパン

材料（約12個分）
基本のパンの材料
＋
ウィンナー

❶ 基本パンのレシピ（P5❶～P6⑯）にしたがって生地を作ります。**12等分。**

形をつくる

❷ まな板の上にスプーンメモリのウラで強力粉を広げます。（打ち粉になります。）

❸ 丸めた生地をスプーンメモリのウラでうすく横長にのばします。

❹ 生地の片方の端を指で細くします。

❺ 幅の広い方から巻いていき、最後に細い部分をしっかりと巻きつけます。

Arrange
ここでウィンナーを巻くとウィンナーパンになるよ！

❻ 基本パンのレシピ（P6の⑳～）にしたがって二次発酵し焼き上げます。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

難易度：お菓子パン

材料（約8個分）
基本のパンの材料
＋
ジャム、カスタードクリーム、チョコクリームなどキッチンばさみ

❶ 基本パンのレシピ（P5❶～P6⑯）にしたがって生地を作ります。**8等分。**

形をつくる

❷ まな板の上にスプーンメモリのウラで強力粉を広げます。（打ち粉になります。）

❸ 丸めた生地をスプーンメモリのウラで円くのばします。

❹ のばした生地の中央に市販のカスタードクリームやチョコレートを適量のせます。

❺ 生地を真ん中からたたむように折り曲げしっかりとつまんでくっつけます。

❻ くっつけた生地の部分をキッチンばさみで切れ込みを入れます。

※保護者の方といっしょに行ってください。

❼ 基本パンのレシピ（P6の⑳～）にしたがって二次発酵し焼き上げます。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

難易度：

チーズパン

材料（約10個分）
基本のパンの材料
＋
チーズ、キッチンばさみ

コーンマヨパン

材料（約10個分）
基本のパンの材料
＋
市販のゆでコーン、マヨネーズ、キッチンばさみ

❶ 基本パンのレシピ（P5❶～P6⑮）にしたがって生地を作ります。

形をつくる

❷ まな板の上にスプーンメモリのウラで強力粉を広げ打ち粉をし、ぺんりナイフで10等分した生地を手で丸くします。

❸ スプーンメモリのウラで生地を円くのばします。

❹ のばした生地の中央に市販のゆでコーンを適量のせ、上にマヨネーズをしぼります。

Arrange
ここで細かくきざんだチーズを入れるとチーズパンになるよ！

❺ 生地でまわりから具を包み込むようによせ、しっかりとつまんでくっつけます。

❻ パンをひっくり返してハサミで上に十字に切れ目をいれます。

※保護者の方といっしょに行ってください。

❼ 具を入れるスペースができたら、そこに少し具をつめます。

❽ 基本パンのレシピ（P6の⑳～）にしたがって二次発酵して焼き上げたら完成です。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

難易度：

ベーコンのエビパン

材料（約6個分）
基本のパンの材料
＋
ベーコン適量、キッチンばさみ

❶ 基本パンのレシピ（P5❶～P6⑯）にしたがって生地を作ります。6等分。

形をつくる

❷ まな板の上に強力粉を広げて打ち粉をし、丸めた生地をうすく横長にのばします。

❸ 生地の長さにあわせてベーコンを切り、のせます。

❹ 生地を長い辺の両端から折りたたみ、指でつまんで閉じます。

❺ 生地を裏返し、写真のように、キッチンばさみでななめに切れ込みを入れます。

※保護者の方といっしょに行ってください。

❻ 生地を上下に分けていきます。

❼ 基本パンのレシピ（P6の⑳～）にしたがって二次発酵して焼き上げ完成です。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

難易度：

レーズンまきパン

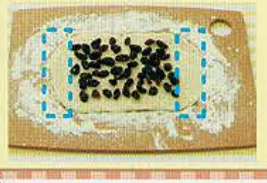
材料（約8個分）
基本のパンの材料
＋
レーズン、ナイフ

❶ 基本パンのレシピ（P5❶～P6⑯）にしたがって生地を作ります。2等分。

形をつくる

❷ まな板の上に強力粉を広げて打ち粉をし、丸めた生地を長方形にのばします。

❸ レーズンを重ならないように並べます。両端は空けておきます。



❹ 端から巻いて筒状にします。

❺ 生地をしっかりつまんで閉じます。

❻ 生地を裏返してナイフで4等分します。

※保護者の方といっしょに行ってください。

❼ 断面を上にしてクッキングシートの上に置き、基本パンのレシピ（P6の⑳～）にしたがって二次発酵して焼き上げ完成です。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

難易度：

2色まきパン

材料（約16個分）

基本のパンの材料2回分
＋
ココアパウダー 4g
アーモンドダイス、
ナイフ

生地をつくる

❶ 基本パンのレシピ(P5❶～P6⑫)にしたがって生地を作りクッキングシートをかけて冷蔵庫に入れておきます。
次に、基本のレシピの牛乳にココアパウダーをはかりスプーンすり切り1杯入れて色つきの生地を作ります。
先に作った生地を冷蔵庫から出してクッキングシートごと同じタイミングで一次発酵させます。
(P6⑬～⑯)

形をつくる

❷ まな板の上に強力粉を広げて打ち粉をし、べんりナイフで4等分して丸めた生地を手で長方形にのばします。

❸ 2色の生地をずらしてかさね、外側の生地を巻き込むように巻きます。

❹ 生地を裏返してナイフで4等分します。

※保護者の方といっしょに行ってください。

❺ 断面を上にしてクッキングシートの上に置きアーモンドダイスをふりかけます。基本パンのレシピ(P6の⑳～)にしたがい二次発酵して焼き上げ完成です。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

難易度：

お花パン

材料（約5個分）

基本のパンの材料2回分
＋
パンプキンパウダーなど

生地をつくる

❶ 基本パンのレシピ(P5❶～P6⑫)にしたがって生地を作りクッキングシートをかけて冷蔵庫に入れておきます。
次に、基本のレシピの牛乳にパンプキンパウダーをはかりスプーンすり切り1杯入れて色つきの生地を作ります。
先に作った生地を冷蔵庫から出してクッキングシートごと同じタイミングで一次発酵させます。
(P6⑬～⑮)

形をつくる

❸ べんりナイフで生地を図のようにわけ丸く形作ります。

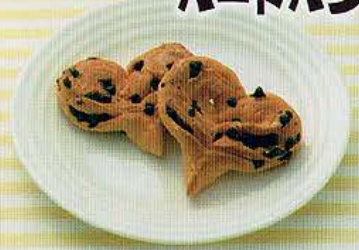
- 色つき生地：大…12個
- ふつう生地：大…13個
- 色つき生地：小…3個
- ふつう生地：小…2個

❹ 花のサイズに切ったクッキングシートの上に作った生地をお花形に並べます。
(二次発酵でくっつきます。)

❻ 基本パンのレシピ(P6の⑳～)にしたがって二次発酵し焼き上げて完成です。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

難易度：

ハートパン



材料（約6個分）

基本のパンの材料
＋
やさいジュース 90cc、チョコチップ、ナイフ

生地をつくる

❶ 基本パンのレシピ（P5❶～P6⑯）の牛乳をやさいジュースに変えて生地を作ります。
やさいジュースの分量はポット本体の下の線よりはかりスプーン1杯分減らしてください。(90cc)

形をつくる

❹ 強力粉を広げたまな板の上でべんりナイフで6等分した生地を手で丸めてから長方形にのばします。

❺ 生地の上にチョコチップをしきつめます。両端は空けておきます。

❻ 端から巻いていき、巻き終わりの生地をしっかりつまんで閉じます。

❼ 丸めた生地を写真のように折り曲げます。

❽ 生地が2重になっている方にナイフで切れ込みを入れます。

※保護者の方といっしょに行ってください。

❾ 切れ込みを入れたところから左右に開き、下の部分を指でつまんでとがらせます。

❿ 基本パンのレシピ(P6の⑳～)にしたがって二次発酵し焼き上げ完成です。
※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

難易度：

メロンパン

カメメロンパン

材料（約6個分）

基本のパンの材料
＋
薄力粉 70g、バター 20g、砂糖 30g、卵黄溶き卵1個分、ベーキングパウダー 4g、抹茶、グラニュー糖適量、ナイフ、ラップ

生地をつくる

❶ はじめにクッキー生地を作ります。
薄力粉を、はかりスプーンにおしつけるようにすり切り8杯を別の容器に入れます。(70g)

アレンジパンのつくりかた

② バターをはかりスプーンですり切り2杯ボット本体に入れ、まぜばねをセットします。

③ ふたをして電子レンジ強で20秒あたためバターを溶かします。

④ 砂糖をスプーンメモリにすり切り3杯(30g)、ベーキングパウダーをスプーンメモリ(中)1杯(4g)、抹茶をスプーンメモリ(中)1杯をはかり、溶かしたバターに入れます。

⑤ ふたとハンドルをセットしてハンドルを回してまぜます。

⑥ 卵黄の溶き卵を入れまぜます。

⑦ アミ皿をのせ、❶で用意した薄力粉を入れてふたをし、ハンドルを回してふるいまぜます。

⑧ 全体の粉っぽさがなくなるまでべんりナイフでまぜます。

⑨ できたクッキー生地をラップにくるんで棒状にし、冷蔵庫に入れておきます。

⑩ 基本パンのレシピ(p5❶～p6⑯)にしたがって生地を作ります。(このとき砂糖は20gにします。)

形をつくる

⑪ 生地を図のように分けます。

⑫ クッキー生地をラップでくるんで丸く平らにします。

⑬ ラップをひらき、クッキー生地でパン生地をつつみこむように置き、ラップでくるんで形をととのえます。

⑭ クッキングシートにグラニュー糖をひき、作った生地をのせ、パン生地で作った頭と手足をはさみこみます。

⑮ こうらにナイフでもようをつけます。

※保護者の方といっしょに行ってください。

⑯ グラニュー糖をふりかけ、基本パンのレシピ(P6の⑳～)にしたがって二次発酵し焼き上げたら完成です。

※必ず保護者の方が行ってください。
※必ずキッチンミトンをしてください。

Arrange 通常のメロンパンを作るにはクッキー生地に抹茶を混ぜずにバニラエッセンスをまぜて作りましょう。頭や手足をつけずに完成です。

蒸しまんのバリエーション

キャラメルまん

難易度：

材料(約12個分)
基本の蒸しまんの材料
＋
キャラメル12個

❶ 基本蒸しまんのレシピ(P7❶～P8⑰)にしたがい12等分で生地を作ります。

形をつくる

② 生地のまん中にキャラメルを1粒置きます。

③ 周りから生地をたたんでまん中でつまんで閉じ、裏返します。

④ 基本蒸しまんのレシピ(P8の㉑～)にしたがって蒸したら完成です。

ピザまん

難易度：

材料(約12個分)
基本の蒸しまんの材料
＋
チーズ、ウィンナー、ピザソース、パセリ

❶ 基本蒸しまんのレシピ(P7❶～P8⑰)にしたがい12等分で生地を作ります。

形をつくる

② 生地のまん中にカットしたチーズ、ウィンナー、ピザソースの順にのせます。

③ 周りから生地をたたんでまん中でつまんで閉じ、裏返します。

④ 基本蒸しまんのレシピ(P8の㉑～)にしたがって蒸し、パセリをふりかけ完成です。

チャーシューまん

難易度：

材料(約12個分)
基本の蒸しまんの材料
＋
ごま油、チャーシュー、メンマ

❶ 基本蒸しまんのレシピ(P7❶～P8⑰)にしたがい12等分で生地を作ります。

形をつくる

② 生地にごま油をぬり、まん中に細かくカットしたチャーシューとメンマを置きます。

③ 周りから生地をよせ、ひだを作るようにつまんで閉じます。

④ 形を作った後しめらせたキッチンペーパーをのせ15分ねかせます。

⑤ ねかせた後ひだが消えていたらべんりナイフで押してひだをつけます。

⑥ 基本蒸しまんのレシピ(P8の㉓～)にしたがって蒸したら完成です。

蒸しまんのバリエーション

難易度：

パンダまん
コアラまん（割包風）

材料（約8個分）　基本の蒸しまんの材料＋ココアパウダー（4g）、ごま油、スプーン

❶ 基本蒸しまんのレシピ（P7❶～P8⑮）にしたがって生地を作ります。

❷ 目、鼻、耳になる分の生地を**はかりスプーン**で**山盛り1杯**（約30g）を取り、ラップしておきます。

❸ 残りの生地を**8等分**して、打ち粉をしたまな板に取り出し、指で外側から包み込むように丸くし合わせ目をつまんで閉じます。

形をつくる

❹ 打ち粉をした指で生地をだ円形にのばし、生地の片面にスプーンでごま油をぬります。

POINT
ごま油をぬると後で開きやすくなります。
ごま油がない場合は強力粉で打ち粉します。

❺ ごま油をぬった面を内側にして半分に折り、**はかりスプーン**で耳のしるしをつけて形を整えます。

❻ これを8個分作りますが、耳の形を変えるとコアラまんになります。

❼ ❷で用意した目、鼻、耳用の生地にココアパウダーを指でまぜこみます。

❽ 形をととのえて水をつけて❻の顔にはりつけます。

POINT
蒸すとふくらむので目、鼻、耳はうすく作っておきましょう。

❾ 形を作った後しめらせたキッチンペーパーをのせ**15分**ねかせます。

蒸す

❿ 基本蒸しまんのレシピ（P8の㉓～）のように蒸して完成です。パンダまん、コアラまんは大きいので2個ずつ蒸してください。
生地を折った部分をべんりナイフで開けばサラダ菜や角煮をはさんで割包風に！

蒸しまんのバリエーション

難易度：

花まき

材料（約16個分）　基本の蒸しまんの材料＋市販のゆであずきあん、ナイフ

❶ 基本蒸しまんのレシピ（P7❶～P8⑮）にしたがって生地を作ります。

形をつくる

❷ まな板の上にスプーンメモリのウラで薄力粉を広げます。（打ち粉になります。）

❸ べんりナイフで生地を**4等分**した生地をまわりから内側に巻き込むように丸めます。

❹ 打ち粉をつけた指で長方形にのばします。

❺ ゆであずきあんを周りをあけてうすくのせます。

❻ 端から生地を巻いていき、生地の最後はつまんで閉じます。

❼ 閉じたところを下にして、巻いた生地の太さが均一になるように整えます。

❽ 図のようにナイフで切ります。

※保護者の方といっしょに行ってください。

❾ 写真のように長い辺が下になるように生地を立てます。

❿ 生地のまん中を切らないようにべんりナイフの背でぎゅっとつぶします。

⓫ 基本蒸しまんのレシピ（P8の㉑～）にしたがって蒸します。大1個、小1個ずつ蒸してください。

蒸しパンのバリエーション

難易度：

おかず蒸しパン

材料（約15個分）

基本の蒸しパンの材料
＋
きんぴらごぼう、ひじきなど

1. 基本蒸しパンのレシピ（P9❶～P10⓯）にしたがって生地を作ります。
2. きんぴらごぼう、ひじきなどお好みのお惣菜をのせます。

POINT
水気が多いと生地が沈むのでキッチンペーパーなどでつゆを軽くおさえてからのせてください。

3. 基本蒸しパンのレシピ（P10の⓱～）にしたがって蒸したら完成です。

難易度：

デザート蒸しパン

材料（約15個分）

基本の蒸しパンの材料
＋
ドライフルーツなど

1. 基本蒸しパンのレシピ（P9❶～P10⓯）にしたがって生地を作ります。
2. ドライフルーツ、ナッツなどお好みのトッピングをのせます。
3. 基本蒸しパンのレシピ（P10の⓱～）にしたがって蒸したら完成です。

難易度：

ココアバナナ蒸しパン

材料（約15個分）

基本の蒸しパンの材料
＋
ココアパウダー4g、バナナ

1. 基本蒸しパンのレシピ（P9❶～P10⓯）にしたがって生地を作ります。このとき砂糖と一緒にココアパウダーをはかりスプーンにすり切り1杯（4g）入れます。

形をつくる

2. カップに小さくカットしたバナナを入れます。

POINT
カットしたバナナはレモン汁につけておくと黒くなるのを防げます。つけすぎるとすっぱくなるので注意してね！

3. 生地をカップの2/3程度入れ、カットバナナを飾ります。

4. 基本蒸しパンのレシピ（P10の⓱～）にしたがって蒸したら完成です。

蒸しパンのバリエーション

難易度：

カエルさん蒸しパン

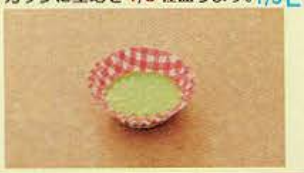
材料（約15個分）

基本の蒸しパンの材料
＋
抹茶（3g）、レーズン、スプーン

1. 基本蒸しパンのレシピ（P9❶～P10⓮）にしたがって生地を作ります。このとき砂糖と一緒に抹茶をスプーンメモリ（下）弱2杯入れます。（3g）

形をつくる

2. カップに生地を1/3程度盛ります。1/3



3. 基本蒸しパンのレシピ（P10の⓱～）のように電子レンジ強で40秒蒸します。

4. 少し固まったら蒸し器から取り出します。

注意！ ふたを外すときは横の取っ手をもってください。

5. レンジにかけた生地の上に、残りの生地をスプーン等でたらして目のふくらみを作ります。

POINT
ふくらむと大きくなるので目と目の間をあけて小さめにたらします。

6. レーズンをつぶして目をのせます。レーズンを細く切りカエルの口を作ります。

蒸す

7. 基本蒸しパンのレシピ（P10の⓱～）にしたがって蒸します。
8. 目と目の間を指でおさえ形をととのえて完成です。

こんなときは？

Q. 電子レンジの「弱キー」や「150～200W」設定が無いのですが？
※500～600W電子レンジの弱キー＝150～200W

A. 500～600Wの電子レンジであれば、10秒間かけるなど、高温にならないように時間を短くして調整してみてください。

Q. 電子レンジやオーブンは回転式、非回転式どちらでも問題ありませんか？ **A.** 問題ありません、お使いの機種の取り扱い説明書にしたがってご使用ください。

Q. 取り扱い説明書で薄力粉130g、強力粉150gの量り方が同じですが、合っていますか？ **A.** 小麦粉の比重の違いなので、目安ですが合っています。

Q. 2次発酵してねかせた後も、ふくらまないのですが？ **A.**
- 古いイーストや、開封後の保存状態の良くないイーストを使うとふくらみません。新しいイーストにして作り直してください。
- 電子レンジ発酵時に、高温になりイーストがはたらかなくなった可能性があります。必ず、電子レンジ「弱キー」か「150～200W」設定で30秒加熱を守ってください。

Q. パン生地を手で大きく伸ばすのが難しいのですが？ **A.** 材料分量の違いで生地が固い可能性があります。分量をしっかり量ってから行ってみてください。それでも伸ばしにくい場合は、生地にラップをかけ、その上から伸ばすと伸ばしやすいです。もしくは市販の伸し棒をご使用ください。

Q. 蒸しがうまくできないのですが…？ **A.**
- ポットに入れた水が多いと蒸発に時間がかかります。はかりスプーン2杯の水で蒸してください。
- 生地にはしっかり水をつけてふたをして蒸してください。
- 電子レンジによって加熱力が違いますので、中身やフチが生っぽい時は、追加で蒸して調整してください。

Q. 溶き卵を塗ってパンを焼くと、そこだけ焦げてしまうのですが？ **A.** 卵黄だけを使っていませんか？卵黄だけを使うと焦げやすい場合があります。卵白を少し混ぜたり、水で少し溶くなど、お試しいただきお好みの状態を見つけてください。

すばやく作れる！
ぱぱっとパン屋さん

発売元：株式会社 タカラトミー
タカラトミーでは「子供たちに安全で楽しいおもちゃと夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行なっており、お買い上げ期間によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら右記までご連絡ください。
●たのしいタカラトミーの情報はインターネットでhttp://www.takaratomy.co.jp

タカラトミーお客様相談室 わかり間違えのないようご注意ください
〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10
TEL 03-5650-1031
〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-31
TEL 06-6395-1031
＊電話受付時間　月～金曜日（祝日・祭日を除く）　10～17時

©TOMY