



Glass Dish Kettle

PR-SK021 / PR-SK022 ガラスディッシュケトル

Recipe book レシピブッカー

放っておくだけ!ケトルで本格クッキング!

ババッとお湯を沸かしたいときも、チーズフォンデュで楽しいパーティータイムも、
本格サイフォン風コーヒーだって、このスタイリッシュなガラスのケトルにすべてお任せ。

あなたの生活に寄り添って、食卓をもっと便利にもっと楽しく彩ります。

ボタン1つで簡単操作!毎回のタイマー設定や温度管理は一切不要!

■ 100°C KEEP TIMERボタン

BOIL ボタンを1回押したときに使えるボタン

- ・ 1 push
100°C ⇒ 70°C & 3hours ⇒ OFF
- ・ 2 push (煮出しミルクティーなど)
100°C & 5min ⇒ 70°C & 3hours ⇒ OFF
- ・ 3 push (煮出汁など)
100°C & 10min ⇒ 70°C & 3hours ⇒ OFF
- ・ 4 push
100°C & 15min ⇒ 70°C & 3hours ⇒ OFF
- ・ 5 push (レイボスティーなど)
100°C & 20min ⇒ 70°C & 3hours ⇒ OFF
- ・ 6 push (マイタケ茶など)
100°C & 30min ⇒ 70°C & 3hours ⇒ OFF

■ EGGボタン

- ・ 1 push (ゆで卵など)
常温 ⇒ 100°C & 10min ⇒ OFF
- ・ 2 push (温泉卵など)
常温 ⇒ 65°C & 30min ⇒ OFF

■ FONDUEボタン

- ・ 1 push (チーズフォンデュなど)
常温 ⇒ 100°C & 3hours ⇒ OFF
- ・ 2 push (チョコレートフォンデュなど)
常温 ⇒ 60°C ⇒ 40°C & 3 hours ⇒ OFF

■ MILKボタン

- ・ 1 push (ローストビーフ、ホットワイン、ホットミルクなど)
常温 ⇒ 60°C & 3hours ⇒ OFF
- ・ 2 push (ベビーミルクなど)
常温 ⇒ 100°C ⇒ 75°C & 3hours ⇒ OFF

■ ON OFFボタン

- ・ 1 push ON
- ・ 2 push OFF

■ BOILボタン

- ・ 1 push
常温 ⇒ 100°C ⇒ OFF
※ 100°Cに達する前にTIMERボタンを押すと100°Cキープの時間が設定されます。
- ・ 2 push (サイフォン風コーヒー)
常温 ⇒ 100°C & 3min ⇒ 70°C & 3hours ⇒ OFF



※表示の温度はおよその温度です。

// レシピ広がる 豊富なセット //

ガラスディッシュケトル サイフォン風コーヒーセット

PR-SK021



アタッチメント

本体

電源プレート



本体用ふた
カップ用ふた

カップ



ティー
ネット



サイフォン
ネット



サイフォンカップ

サイフォンチューブ

ゆで卵など



■ ボイルセット



ロイヤルミルクティーなど



■ ティーネット
セット



チーズフォンデュなど



■ ガラスカップ
セット



サイフォン風コーヒーなど



■ サイフォン風
コーヒーセット



ガラスディッシュケトル

PR-SK022



本体

電源プレート



本体用ふた



本体用
アタッチメント



ティーネット



カップ用ふた



カップ用
アタッチメント



カップ

ゆで卵など



■ ボイルセット



ロイヤルミルクティーなど



■ ティーネットセット



チーズフォンデュなど



■ ガラスカップセット



Recipe contents



1 チーズフォンデュ



2 ローストビーフ



3 基本の煮出し



4 小松菜の煮びたし



5 親子丼



6 沢煮碗



7 がんもどきの含め煮



8 出汁巻卵



9・10 ゆで卵・温泉卵



11 エッグファルシー



12 ゆで卵とブロッコリーのデリ風サラダ



13 ゆで卵のミモザ風サラダ



14 そぼろ丼の温玉落とし



15 温玉のせぶっかうどん



16 温泉卵のとりみあんかけ



17 おでん



18 冷しゃぶ



19 茹で鶏の甘酢あんかけ



20 鶏のコンフィ



21 ふわふわスクランブルエッグ



22 ぞうすい



23 お粥



24 豆腐とキムチのチゲ



25 モヤシのナムル



26 トマトのバスタサラダ



27 春雨サラダ



28 茹で鶏のサラダ



29 パーニャカウダソース



30 キノコのアヒージョ



31 ツナのトマトソース



32 ニラとえのきの中華スープ



33 春雨とわかめのエスニックスープ



34 白菜とササミのショウガスープ



35 キャベツとベーコンのカレースープ



36 ミネストローネ



37 ホタテの豆乳スープ



38 コーンポタージュ



39 チョコレートフォンデュ



40 コーヒーゼリー



41 ぜんざい



42 吉仁豆腐



43 黒ゴマのプリン



44 手作り生チョコ



45 みたらし団子 (あん)



46 プラマンジェ



47 カスタードクリーム



48 チョコレートムース



49 基本のサイフォン風コーヒー



50 ロイヤルミルクティー



51 レイボスティー



52 黒豆茶



53 マイタケ茶



54 スパイシーサンダリア



55 ショウガ入り甘酒



56 ホットカルアミルク



57 マシュマロ入りホットチョコレート



オカズ

チーズフォンデュ



スープ



スイーツ



ドリンク

約2~3人分

材料

- ・本体：水・・・ 1200ml
- ・ピザ用チーズ・・・ 300g
- ・白ワイン・・・ 100ml
- ・片栗粉・・・ 小さじ1
- ・塩・・・ 小さじ1/2
- ・コショウ・・・ 少々
- ・お好みの具材・・・ 適量

作り方

1. 本体に水を入れガラスカップをセットします。
2. ピザ用チーズに片栗粉をまぶします。
3. ガラスカップに白ワインを入れふたをして、「FONDUE」ボタンを1回押します。
4. ビツという音がしたら、〔3〕に〔2〕を3回に分けて加えそのつどよく混ぜます。
5. 〔4〕に塩、コショウを加え混ぜ合わせ、食べやすい大きさにカットしたお好みの具材をつけます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント



カップ

使用ボタン

FONDUE × 1回

ローストビーフ



約2~3人分

材料

【ローストビーフ】

- ・本体：水…………… 1200ml
- ・ガラスカップ：湯…………… 適量
- ・牛モモブロック…………… 230g
- ・塩…………… 適量
- ・コショウ…………… 適量

【ソース】

- ・たまねぎ…………… 1/4 個 (約 40g)
- ・すりおろしニンニク…………… 5g
- ・しょうゆ…………… 大さじ 2
- ・砂糖…………… 小さじ 1

作り方

【ローストビーフ】

1. 本体に水を入れガラスカップをセットします。
2. 牛もも肉に塩、コショウを振り掛けたら約 30 分置き、常温に戻します。
3. 油を引いたフライパンで (2) の全面に焼き色を付けてください。
4. ラップで肉を包み、耐熱性のチャック付き保存袋に入れて、空気を抜いて口を閉じます。
5. カップに (4) を入れ、肉が浸るまで約 65℃の湯を入れます。
6. ふたをして、「MILK」ボタンを 1 回押します。
7. ビツという音がしたら、本体から肉を取り出し食べやすい大きさに切り分けたら、ソースを添えて完成です。

【ソース】

油を引いた鍋にソースの材料をすべて加えて混ぜます、たまねぎがしんなりするまで火をかけます。

PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体



電源プレート



カップ用ふた



カップ用



アタッチメント



カップ

使用ボタン

MILK

× 1 回



基本の煮出汁

PR-SK021



本体



電源プレート

PR-SK022



本体



電源プレート

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 3 回

材料

- ・ 本体：水・・・ 1000ml
- ・ 昆布・・・・・・・ 10g
- ・ かつお節・・・・・・ 15g

1000ml

作り方

1. 固く絞ったぬれ布巾で昆布の表面を軽くふきます。
2. 本体に水と昆布、かつお節を入れます。
3. 「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタン3回押します。
4. ビツという音がしたらあくをとり、30秒置きます。
5. キッチンペーパーやふきんでこします。



小松菜の煮びたし



2人分

材料

- ・煮出汁(3ページ参照) 200ml
- ・小松菜…………… 1袋
- ・薄揚げ…………… 1枚

【調味料】

- ・しょう油…………… 大さじ1
- ・みりん…………… 大さじ1
- ・酒…………… 大さじ1
- ・砂糖…………… 小さじ2

作り方

1. 小松菜は洗って5cm幅に切りにし、薄揚げは短冊切りにします。
2. 鍋に煮出汁と調味料を入れて火にかけます。
3. 沸騰したら〔1〕を入れて蓋をし、しばらく煮ます。
4. 火を止めてそのまま冷まします。



親子丼



1 人分

材料

- ・煮出汁（3 ページ参照） 100ml
- ・鶏肉…………… 80 g
- ・たまねぎ…………… 1/4 個
- ・卵（溶きほぐしておく）… 2 個
- ・三つ葉…………… 適量
- ・ご飯…………… 適量

【調味料】

- ・しょう油…………… 大さじ 1
- ・酒…………… 大さじ 1
- ・みりん…………… 大さじ 1
- ・砂糖…………… 小さじ 2
- ・塩…………… 少々

作り方

1. 鶏肉は食べやすい大きさに切り、たまねぎは薄切りにします。三つ葉は粗みじん切りにします。
2. 鍋に煮出汁と調味料、たまねぎを入れて火にかけます。
3. 煮立ったら鶏肉を入れて火を通します。
4. 溶き卵を流し入れて半熟に仕上げ、三つ葉を加えます。
5. ご飯に（4）をかけます。



沢煮碗



材料

- ・煮出汁 (3 ページ参照) 400ml
- ・大根…………… 40g
- ・ごぼう…………… 30g
- ・にんじん…………… 30g
- ・ベーコン…………… 30g
- ・しいたけ…………… 1 個

【調味料】

- ・薄口しょう油…………… 小さじ 2
- ・酒…………… 小さじ 2
- ・塩…………… 少々

作り方

1. ごぼうはささがき、大根とにんじん、しいたけは細切り、ベーコンは 5 ミリ幅に切ります。
2. 鍋に煮出汁を入れて中火にかけ、煮立ったら〔1〕を加えて火を通します。
3. 調味料を加えて味を整えたら、器に盛り付けます。

2 人分





がんもどきの含め煮



材料

- ・煮出汁(3ページ参照) 300ml
- ・がんもどき…………… 4個
- 【調味料】
- ・しょう油…………… 大さじ2
- ・みりん…………… 大さじ2
- ・砂糖…………… 大さじ1.5

作り方

1. がんもどきは熱湯をかけて油抜きしておきます。
2. 鍋に煮出汁と調味料を入れて火にかけ、沸騰したら〔1〕を入れます。
3. 落し蓋をして8～10分ほど煮ます。
4. 火を止めてそのまま冷まします。

2人分



出汁巻卵



材料

- ・ 煮出汁（3ページ参照） 大さじ2
- ・ 卵・・・・・・・・・・・・ 2個
- ・ 砂糖・・・・・・・・・・・・ 小さじ1
- ・ 塩・・・・・・・・・・・・ ひとつまみ
- ・ サラダ油・・・・・・・・ 適量

作り方

1. ボウルに卵を割り入れよく溶いてから、煮出汁と砂糖、塩を入れます。
2. 卵焼き器を中火で熱しサラダ油を馴染ませてから、〔1〕を全体に広げるよう流し入れます。
3. 半熟になったら巻きこんで端によせ、空いているところに卵液を広げて巻く、を繰り返して仕上げます。

1人分

ゆで卵・温泉卵



PR-SK021



本体用ふた
アタッチメント



本体

電源プレート

PR-SK022



本体用ふた
本体用
アタッチメント



本体

電源プレート

使用ボタン

ゆで卵

EGG × 1 回

温泉卵

EGG × 2 回

材料

- ・本体：水…………… 適量
- ・卵…………… 2 個

【ゆで卵】作り方

1. 卵を本体に入れ、卵が全て
つかくらい水を入れます。
2. ふたをし「EGG」ボタンを1回押します。
3. ピッという音がしたら卵を取り出します。

【温泉卵】作り方

1. 卵を本体に入れ、卵が全て
つかくらい水を入れます。
2. ふたをし「EGG」ボタンを2回押します。
3. ピッという音がしたら卵を取り出します。



エッグファルシー



材料

・ゆで卵（9・10ページ参照） 2個

【調味料】

・マヨネーズ…………… 10g

・クリームチーズ…………… 15g

（室温で柔らかくしておく）

・塩コショウ…………… 少々

・ガーリックパウダー…………… 少々

作り方

1. ゆで卵は殻をむいて半分に切り、白身と黄身に分け、黄身をボウルに入れます。

2. 黄身をフォークの背で潰してから、調味料で和えます。

3. 白身にこんもりと詰めます。

※お好みでパセリ等をトッピングしてください。

2人分



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク



ゆで卵とブロッコリーのデリ風サラダ



材料

- ・ゆで卵(9・10 ページ参照) 1個
- ・ブロッコリー…………… 1/2 房

【調味料】

- ・マヨネーズ…………… 大さじ 2
- ・粒マスタード…………… 大さじ 1
- ・レモンしぼり汁…………… 小さじ 1
- ・オリーブオイル…………… 大さじ 1
- ・塩コショウ…………… 少々

作り方

1. ブロッコリーは塩ゆでして冷ましておきます。ゆで卵は殻をむいておきます。
2. ボウルにゆで卵を入れて濃し、調味料を加えてよく混ぜます。
3. 〔2〕にブロッコリーを加えて和えます。

2 人分



ゆで卵のミモザ風サラダ



材料

- ・ゆで卵(9・10ページ参照) 1個
- ・葉物野菜や
トマトなどのサラダ 適量
- ・ドレッシング…… 適量

作り方

1. ゆで卵は殻をむいて黄身を取り出します。
2. サラダをお皿に盛り付けます。
3. 黄身をおろし金ですりおろして、サラダの上に散らします。
4. 食べる直前にドレッシングをかけます。

2人分

そぼろ丼の温玉落とし



材料

- ・温泉卵(9・10 ページ参照) 2 個
- ・ひき肉・・・・・・・・ 150g

【調味料】

- ・砂糖・・・・・・・・ 大さじ 1
- ・みりん・・・・・・・・ 大さじ 1
- ・しょう油・・・・・・・・ 大さじ 1
- ・酒・・・・・・・・ 大さじ 1
- ・生姜すりおろし・・・・ 少々

作り方

1. 鍋にひき肉と調味料を入れてよく混ぜ合わせます。
2. 中火にかけて炒りながらそぼろにします。
3. ご飯に〔2〕をのせて温泉卵を落とします。

※お好みでネギ等をトッピングしてください。

2 人分

・ご飯 ・・・

適量



de

アレンジ
メニュー

温玉のせぶっかけうどん



1 人分

材料

- ・温泉卵(9・10 ページ参照) 1個
- ・うどん…………… 1玉
- ・めんつゆ… 大さじ 2～3
(表示通りに希釈する)
- ・薬味ネギ…………… 適量
- ・天かす…………… 適量

作り方

1. 鍋に湯をわかし、うどんを茹でます。
2. 〔1〕を冷水にとってよく冷やします。
3. 器に〔2〕を盛り付け、温泉卵を落とし、薬味ネギと天かすをのせます。
4. 食べる直前にめんつゆをかけます。



温泉卵のとろみあんかけ



PR-SK021



本体

電源プレート

PR-SK022



本体

電源プレート

使用ボタン

FONDUE × 1 回

材料

- ・ 本体：水…………… 1000ml
- ・ 出汁（3 ページ参照）… 200ml
- ・ しめじ…………… 10g
- ・ しょう油…………… 大さじ 1.5
- ・ 酒…………… 大さじ 1
- ・ 砂糖…………… 小さじ 1
- ・ 塩…………… 少々
- ・ 片栗粉…………… 適量

作り方

1. しめじはほぐしておきます。温泉卵は器に盛り付けておきます。
 2. 本体に水を入れ、カップに材料を全て入れてよく混ぜ合わせます。
 3. 「FONDUE」ボタンを1回押します。
 4. スプーンでかき混ぜながら温め、とろみがついたら温泉卵にかけます。
- ※お好みでネギ等をトッピングしてください。

3 人分

・ 温泉卵（9・10 ページ参照） 3 個

おでん



1 人分

材料

- ・本体：水…………… 1200ml
- ・こんにゃく…………… 2cm分
- ・ミニさつま揚げ…………… 2個
- ・ごぼう天…………… 1本
- ・うずら卵…………… 2個

【調味料】

- ・水…………… 250ml
- ・白だし…………… 大さじ 2
- ・みりん…………… 大さじ 1

作り方

1. ごぼう天は半分に切り、こんにゃくとミニさつま揚げとともに湯通ししておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに〔1〕とうずらたまご、調味料を入れます。
3. ふたをし「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを6回押します。
4. ビツという音がしたら、器に盛り付けます。

PR-SK021



アタッチメント

本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 6 回



オカス



スープ



スイーツ



ドリンク

冷しゃぶ

冷しゃぶ



1 人分

材料

- ・ 本体：水・・・ 1200ml
- ・ 豚薄切り肉・・・ 60g
- ・ 水・・・・・・・ 300ml
- ・ お好みの野菜・・・ 適量
- ・ お好みのドレッシング 適量

作り方

1. 野菜は食器に盛り付けておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに水を入れます。
3. ふたをして、「MILK」ボタンを2回押します。
4. ビツという音がしたらふたをあけて豚薄切り肉を入れて火を通します。
5. 〔4〕を水（分量外）につけて冷やしてから水気を切り、〔1〕にのせます。
6. 食べる直前にドレッシングをかけます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート

カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート

カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

MILK × 2 回

茹で鶏の甘酢あんかけ



材料

- ・ 本体：水…………… 1200ml
- ・ 鶏むね肉…………… 100g
- ・ 塩コショウ…………… 少々
- ・ 水…………… 300ml

【甘酢あん用】

- ・ 砂糖…………… 30g（大さじ2）
- ・ 酢…………… 大さじ1
- ・ 水…………… 大さじ2
- ・ トマトケチャップ…………… 大さじ1
- ・ 片栗粉…………… 小さじ1.5

作り方

1. 鶏むね肉は一口大に薄めのそぎ切りして塩コショウをまぶしておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに水を入れます。
3. ふたをして、「MILK」ボタンを2回押します。
4. ビツという音がしたら、ふたをあけて「1」をいれて15～20分ほどおきます。
5. 中まで火が通っていたら取り出します。

【甘酢あんの作り方】

1. 本体に水を入れ、ガラスポットに甘酢あんの材料をすべて入れてよく混ぜます。
2. 「FONDUE」ボタンを1回押します。
3. かき混ぜながらとろみがつくまで温めます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用

アタッチメント

カップ

使用ボタン

茹で鶏

MILK

× 2 回

甘酢あん

FONDUE

× 1 回



1 人分

鶏のコンフィ



PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ用ふた



カップ

PR-SK022



本体



電源プレート



カップ用ふた



カップ用
アタッチメント



カップ

使用ボタン

MILK × 2 回

材料

- ・本体：水・・・・ 1000ml
- ・鶏ムネ肉・・・・ 100g

【調味料】

- ・砂糖・・・・ 小さじ 1/4
- ・塩・・・・ 小さじ 1/2
- ・ガーリックパウダー… 少々
- ・オリーブオイル・・・・ 80g

作り方

1. 鶏ムネ肉はそぎ切りにします。
2. 調味料を鶏ムネ肉に塗り込んでからジッパー袋に入れて2時間～半日ほど置きます。
3. 本体に水を入れ、カップに〔2〕をオリーブオイルごと入れ、ふたをして、「MILK」ボタンを2回押し、30分温めます。
(オリーブオイルに鶏ムネ肉が浸りきらなければ、少しオリーブオイルを足してください。
また、途中で上下を入れ替えるように混ぜてください。)
4. 中まで火が通っていたらカップから取り出します。

*まだ中まで火が通っていない様であれば保温時間をのばしてください。

1 人分

ふわふわスクランブルエッグ



PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ

PR-SK022



本体



電源プレート



カップ用
アタッチメント



カップ

使用ボタン

FONDUE × 1 回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

1 人分

材料

- ・ 本体：水……………1000ml
- ・ 卵……………2 個
- ・ マヨネーズ……………10g
- ・ 牛乳……………10g
- ・ 塩コショウ……………少々

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに材料を全て入れて良く混ぜます。
2. 「FONDUE」ボタンを1 回押します。
3. 菜箸でかき混ぜながら温め、半熟になれば器に盛り付けます。

ぞうすい

1 人分

材料

- ・ 本体：水・・・ 1200ml
- ・ ご飯・・・・・・・ 100g
- ・ 水・・・・・・・ 180g
- ・ 白だし・・・・・・・ 20ml
- ・ 塩・・・・・・・ 少々
- ・ 卵（溶きほぐしておく） 1 個

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに材料を全て入れます。
2. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを 3 回押します。
沸騰してきたらかき混ぜます。（途中何度かかき混ぜます。）
3. ビツという音がしたら、少し蒸らしてから茶碗に盛り付けます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用

アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 3 回

お粥



PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体



電源プレート



カップ用ふた



カップ用
アタッチメント



カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 4 回

材料

- ・ 本体：水・・・ 1000ml
- ・ ご飯・・・・・・・・ 80g
- ・ 水・・・・・・・・ 200ml
- ・ 塩・・・・・・・・ 少々

作り方

1. 本体に水を入れ、カップにご飯と水を入れます。お好みで塩を入れてください。
2. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを4回押します。
沸騰したら一度かき混ぜます。
3. ビツという音がしたら、そのまま10～15分ほど蒸らしてから茶碗に盛り付けます。

1 人分



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

豆腐とキムチのチゲ



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1回

TIMER × 2回

材料

- ・本体：水・・・ 1000ml
- ・豆腐・・・・・・・・ 50g
- ・キムチ・・・・・・・・ 50g
- ・水・・・・・・・・ 200ml
- ・鶏ガラスープの素 小さじ1
- ・ゴマ油・・・・・・・ 少々

作り方

1. 豆腐は食べやすい大きさに切ります。
2. 本体に水を入れ、カップに〔1〕と水、キムチ、鶏ガラスープの素を入れます。
3. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを2回押します。
4. ビツという音がしたら、器に盛り付けてゴマ油を落とします。

※お好みで糸唐辛子をトッピングしてください。

1人分

モヤシのナムル



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回



2 人分

材料

- ・本体：水…………… 1000ml
- ・モヤシ…………… 100g
- ・水…………… 250ml

【調味料】

- ・鶏ガラスープの素…………… 小さじ1/4
- ・塩…………… 少々
- ・ゴマ油…………… 小さじ1
- ・白ゴマ…………… 適量

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに水とモヤシを入れます。
2. 「BOIL」ボタンを1回押します。
3. ビツという音からしてから30秒ほどおいて、モヤシをザルに上げて水気を切ります。
4. 調味料をボウルに入れて冷ました〔3〕を和えます。

※お好みでゴマ等をトッピングしてください。



オカズ

トマトのパスタサラダ



スープ



スイーツ



ドリンク

1 人分

- 材料
- ・本体：水…………… 1200ml
 - ・早ゆでショートパスタ (サラダ用)…………… 15g
 - ・塩…………… 少々
 - ・水…………… 300ml
 - ・トマト…………… 1/2 個
- 【調味料】
- ・オリーブオイル…………… 大さじ 1
 - ・砂糖…………… 小さじ 1/2
 - ・顆粒コンソメ…………… 少々
 - ・にんにくパウダー…………… 少々
 - ・塩コショウ…………… 少々

作り方

1. トマトは 1cm 角にカットし、調味料で和えておきます。
 2. 本体に水を入れ、カップに水を入れます。
 3. 「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを2回押し、沸騰したら塩とパスタを入れてかき混ぜます。
(途中何度かかき混ぜます。)
 4. ビツという音がしたら、パスタをザルに上げ冷水でしめます。
 5. 〔4〕を〔1〕に入れて和えてから、盛り付けます。
- ※ショートパスタは茹で時間 1 分 30 秒のものを使用。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ

PR-SK022



本体

電源プレート

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL

× 1 回

TIMER

× 2 回

春雨サラダ

春雨・きゅうり・ハム・ごま油・しょう油・砂糖・酢



2人分

材料

- ・ 本体：水…………… 1200ml
- ・ 緑豆春雨…………… 10g
(カップに入る長さに切っておく)
- ・ きゅうり…………… 1/2 本
- ・ ハム…………… 1 枚
- ・ ……………… 300ml

【調味料】

- ・ 酢…………… 大さじ 1
- ・ 砂糖…………… 大さじ 1
- ・ しょう油…………… 小さじ 2
- ・ ごま油…………… 小さじ 1

作り方

1. きゅうりとハムは細切りしておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに水を入れます。
3. 「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを2回押します。
4. 沸騰してきたら、春雨を入れてほぐします。(途中何度かかき混ぜます。)
5. ビツという音がしたら、〔4〕を冷水にとります。
(春雨がまだ固い場合は、数分カップ内において柔らかくしてから冷水にとります。)
6. ボウルに調味料と〔1〕、〔5〕を入れて和えます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 2 回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

茹で鶏のサラダ



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

MILK × 2 回

材料

- ・本体：水・・・・ 1200ml
- ・鶏むね肉・・・・ 100g
- ・水・・・・・・・ 300ml

2 人分

- ・きゅうり・・・・ 1/2 本
- ・トマト・・・・ 1/2 個
- ・お好みのドレッシング 適量

作り方

1. きゅうりは千切りにし、トマトは薄切りにしてお皿に盛り付けておきます。
2. 鶏むね肉は薄めのそぎ切りにしておきます。
3. 本体に水を入れ、カップに水を入れます。
4. ふたをして、「MILK」ボタンを2回押します。
5. ビツという音がしたら、ふたをあけて〔2〕を入れ15~20分ほどおきます。
6. なかまで火が通っていたら取り出し、粗熱をとってからほぐして〔1〕にのせます。
7. 食べる直前にドレッシングをかけます。

バーニャカウダソース



PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ用ふた



カップ

PR-SK022



本体



電源プレート



カップ用ふた



カップ用
アタッチメント



カップ

使用ボタン

FONDUE × 1回

材料

- ・本体：水…………… 1000ml
- ・オリーブオイル…………… 大さじ 2
- ・生クリーム…………… 100ml
- ・クリームチーズ…………… 50g
- ・アンチョビ…………… 20g
- ・にんにくすりおろし…………… 10g
- ・塩コショウ…………… 少々

作り方

1. 野菜とフランスパンはスティック状にカットしておきます。
2. 本体に水を入れてから、カップに材料を全て入れます。
3. 「FONDUE」ボタンを1回押します。
4. スプーンでかき混ぜながらクリームチーズが溶けるまで温めます。
5. (1)を竹串にさして(4)につけながら食べます。

約2-3人分

- ・フランスパン…………… 適量
- ・きゅうりや大根など好みの野菜
適量



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

キノコのアヒージョ

約2-3人分

材料

- ・ 本体：水…………… 1000ml
- ・ エリンギ…………… 30g
- ・ しいたけ…………… 30g
- ・ ブロックベーコン…………… 40g
- ・ オリーブオイル…………… 150ml
- ・ すりおろしにんにく… 小さじ1
- ・ 塩…………… 小さじ1 弱
- ・ ブラックペッパー…………… 適量

作り方

1. キノコは食べやすい大きさに切り、ブロックベーコンは5ミリ幅に切ります。
2. 本体に水を入れてから、カップに材料を入れます。
3. ふたをして、「FONDUE」ボタンを1回押します。（途中で具材をかき混ぜてください。）
4. ピツという音がしてから、20～30 分ほどおきます。
5. お好みでフランスパンをつけながらキノコと一緒に食べます。

・ フランスパン…………… 適量

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用

アタッチメント

カップ

使用ボタン

FONDUE × 1 回

ツナのトマトソース



1 人分

材料

- ・本体：水…………… 1000ml
- ・トマト水煮缶…………… 100g
- ・トマトケチャップ… 大さじ1
- ・ツナ缶…………… 1/2 缶
- ・顆粒コンソメ…………… 小さじ1
- ・塩コショウ…………… 少々
- ・にんにくチューブ…………… 少々

・お好みのパスタ…………… 60g

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに材料を入れます。
2. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを3回押します。沸騰してきたら一度かき混ぜます。
3. パスタは鍋で表示時間通り茹でて、ザルに上げます。
4. ビツという音がしたらボウルに移し、〔3〕と和えて器に盛り付けます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 3 回



オカス



スープ



スイーツ



ドリンク



オカス

ニラとえのきの中華スープ



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 2 回

材料

- ・本体：水・・・・ 1000ml
- ・ニラ・・・・・・ 15g
- ・えのき・・・・・・ 20g
- ・水・・・・・・ 200ml
- ・鶏ガラスープの素 小さじ 1
- ・しょう油・・・・ 小さじ 1/2
- ・塩・・・・・・ 少々

作り方

1. ニラは 5cm 幅に切ってからゴマ油（分量外）で軽く炒めておきます。
エノキは根元を切り落としてから半分に切ってほぐします。
2. 本体に水を入れ、カップに〔1〕と水、鶏ガラスープの素を入れます。
3. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを2回押します。
4. ピツという音がしたら、しょう油と塩で味を整えてから器に盛り付けます。

1 人分



ドリンク

春雨とわかめのエスニックスープ



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 2 回

材料

- ・ 本体：水…………… 1000ml
- ・ 緑豆春雨…………… 5g
(カップに入る長さに切っておく)
- ・ 乾燥わかめ…………… ひとつまみ

【調味料】

- ・ 水…………… 200ml
- ・ ガラスープの素…………… 小さじ 1/2
- ・ ナンプラー…………… 大さじ 1
- ・ 砂糖…………… 小さじ 1/2
- ・ レモンしぼり汁…………… 小さじ 1
- ・ 塩…………… 少々
- ・ 豆板醤…………… お好みで適量

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに材料と塩以外の調味料を入れます。
2. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを2回押しします。
3. 沸騰してきたら、春雨と乾燥わかめを入れてほぐします。
4. ビツという音がしたら、塩で味を整えて器に盛り付けます。

1 人分



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク



オカス

白菜とササミのショウガスープ



スープ



スイーツ



ドリンク

1 人分

材料

- ・ 本体：水・・・・・・・・ 1200ml
- ・ 白菜（葉先）・・・・・・ 30g
- ・ 鶏ささみ・・・・・・・・ 1本
- ・ 塩コショウ・・・・・・・・ 少々
- ・ しょうが（すりおろし） 小さじ 1/2
- ・ 水・・・・・・・・ 200ml

【調味料】

- ・ 鶏ガラスープの素・・ 小さじ 1
- ・ しょう油・・・・・・ 小さじ 1/2
- ・ 塩・・・・・・・・ 少々

作り方

1. 白菜は細切りしてから、熱したフライパンでしんなりするまで炒めておきます。
鶏ささみはそぎ切りにて塩コショウをまぶしておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに水と白菜、しょうが、鶏ガラスープの素を入れます。
3. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを 3 回押します。沸騰したら鶏ささみを加えます。
4. ビツという音がしたら、しょう油と塩で味を整えます。
5. 器に盛り付けます。

※お好みでネギ等をトッピングしてください。

PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体



電源プレート



カップ用ふた

カップ用

アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 3 回

キャベツとベーコンのカレースープ



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 4 回

材料

- ・本体：水・・・・ 1000ml
- ・キャベツ・・・・ 30g
- ・ベーコン・・・・ 1 枚
- ・水・・・・ 250ml
- ・顆粒コンソメ・・・ 小さじ 1
- ・カレーパウダー 小さじ 1/3
- ・塩コショウ・・・・ 少々

作り方

1. キャベツは千切り、ベーコンは 5 ミリ幅に切ります。
2. 本体に水を入れ、カップに〔1〕と塩コショウ以外の材料を入れます。
3. ふたをして、「BOIL」ボタンを 1 回押し、「TIMER」ボタンを 4 回押します。
沸騰したら一度かき混ぜます。
4. ビツという音がしたら、塩コショウで味を整えます。
5. 器に盛り付けます。

1 人分



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク



オカス

ミネストローネ



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 5 回

材料

- ・ 本体：水…………… 1200ml
- ・ キャベツ…………… 30g
- ・ ベーコン…………… 1 枚
- ・ しめじ…………… 30g
- ・ おろしにんにく…………… 少々
- ・ トマト缶…………… 150g
- ・ 水…………… 50ml
- ・ 顆粒コンソメ…………… 小さじ 1.5
- ・ 砂糖…………… 小さじ 1/2
- ・ 塩…………… 少々
- ・ 乾燥バセリ…………… 適量
- ・ 黒コショウ…………… 適量

作り方

1. ベーコンは 5 mm 幅に切り、しめじはほぐしておきます。
キャベツは粗みじん切りにしてから、熱したフライパンでしんなりするまで炒めておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに〔1〕と塩、乾燥バセリ、黒コショウ以外の材料を入れます。
3. ふたをして、「BOIL」ボタンを 1 回押し、「TIMER」ボタンを 5 回押します。沸騰してきたら一度かき混ぜます。
4. ビツという音がしたら、塩で味を整えます。
5. 器に盛り付けて乾燥バセリと黒コショウをふりかけます。

1 人分



ドリンク

ホタテの豆乳スープ



1人分

材料

- ・本体：水…………… 1200ml
- ・ホタテ缶詰…………… 1缶
- ・水…………… 200ml
- ・豆乳…………… 50ml
- ・鶏ガラスープの素 小さじ 1
- ・塩コショウ…………… 少々
- ・薬味ネギ…………… 適量

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに水とホタテ缶詰、鶏ガラスープの素を入れます。
2. ふたをして、「MILK」ボタンを2回押します。
3. ビツという音がしたら豆乳を加えて5分ほどおき、塩コショウで味を整えます。
4. 器に盛り付けて薬味ネギをのせます。

PR-SK021



アタッチメント

本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用

アタッチメント

カップ

使用ボタン

MILK

× 2 回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク



オカス

コーンポタージュ



スープ



スイーツ



ドリンク

1 人分

材料

- ・ 本体：水・・・・・・ 1200ml
- ・ コーンクリーム缶詰 100g
- ・ 水・・・・・・・・・ 40ml
- ・ 豆乳・・・・・・・・・ 50ml
- ・ 顆粒コンソメ・・・・ 小さじ 1
- ・ 塩コショウ・・・・・・ 少々

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに水とコーンクリーム缶詰、顆粒コンソメを入れます。
2. ふたをして、「MILK」ボタンを2回押します。
3. ビツという音がしたら豆乳を加えて 5 分ほどおき、塩コショウで味を整えます。
4. 器に盛り付けます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

MILK × 2 回

チョコレートフォンデュ



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

FONDUE × 2 回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

材料

- ・ 本体：水・・・・ 1200ml
- ・ 板チョコレート 5 枚 (250g)
- ・ 牛乳・・・・ 130-140ml
- ・ お好みの具材・・・・ 適量

作り方

1. 本体に水を入れカップをセットします。
2. 板チョコレートを細かく刻みます。
3. カップに牛乳を入れ「FONDUE」ボタンを 2 回押します。
4. ビツという音がしたら、〔3〕に〔2〕を少しずつ加えそのつどよく混ぜます。
5. 均一に混ざったら、食べやすい大きさにカットしたお好みの具材をつけます。

約 2-3 人分



コーヒーゼリー



材料

- ・サイフォン風コーヒー 200ml
(49 ページ参照)
- ・グラニュー糖・・・・・・ 20g
(甘さはお好みで調整)
- ・粉末ゼラチン・・・・・・ 3g
(直接振り入れるタイプ)
- ・生クリーム・・・・・・ 適量

作り方

1. ボウルにサイフォン風コーヒーとグラニュー糖、粉末ゼラチンを入れてよく混ぜ合わせます。
2. 〔1〕を器に入れて、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めます。
3. 生クリームをかけます。

約2-3人分

ぜんざい



2人分

材料

- ・ 本体：水・・・ 1200ml
- ・ ゆであずき・・・ 200g
- ・ 水・・・・・・・ 150ml
- ・ 餅・・・・・・・ 2個

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに水とゆであずきを入れます。
2. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを2回押します。
3. ぜんざいを加熱している間に、お餅を焼いておきます。
4. ビツという音がしたら、器に盛り付けてお餅をのせます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用

アタッチメント

カップ

使用ボタン

BOIL × 1回

TIMER × 2回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

杏仁豆腐



PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ用ふた



カップ

PR-SK022



本体



電源プレート



カップ用ふた



カップ用
アタッチメント



カップ

使用ボタン

MILK × 2 回

材料

- ・本体：水…………… 1000ml
- ・牛乳…………… 200g
- ・砂糖…………… 10g
(甘さはお好みで調整)
- ・アーモンドリキュール 大さじ 1~2
(お好みで調整)
- ・粉末ゼラチン…………… 5g
(冷水 20gに振り入れて 10 分程おく)

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに牛乳と砂糖を入れます。
2. ふたをして、「MILK」ボタンを2回押します。
3. ビツという音がしたら蓋をあけて、アーモンドリキュールとふやかした粉末ゼラチンを入れて溶かします。
4. カップを取り出して、器に注ぎ粗熱がとれたら冷やし固めます。
5. 〔4〕にフルーツ缶詰のシロップとフルーツをトッピングします。

約2~3人分

フルーツ缶詰…………… 適量

黒ゴマのプリン



約2-3人分

材料

- ・本体：水…………… 1000ml
- ・牛乳……………150ml
- ・黒練りゴマ…………… 10g
- ・砂糖…………… 10g
- ・粉末ゼラチン…………… 3g
(冷水 15gに振り入れて 10 分程おく)

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに牛乳、黒練りゴマ、砂糖を入れてよく混ぜます。
2. ふたをして、「MILK」ボタンを2回押します。
3. ピッという音がしたらふたをあけて、ふやかした粉末ゼラチンを入れて混ぜ合わせてながら溶かします。
4. カップを取り出して、器に注ぎ粗熱がとれたら冷やし固めます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた



カップ用
アタッチメント



カップ

使用ボタン

MILK × 2 回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

手作り生チョコ

生チョコは、生クリームとチョコレートで簡単に作れます。



PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

FONDUE × 2 回

材料

- ・ 本体：水・・・ 1000ml
- ・ チョコレート・・・ 100g
- ・ 生クリーム・・・ 50ml
- ・ ココアパウダー・・・ 適量

作り方

1. チョコレートは砕いて溶けやすくしておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに〔1〕と生クリームを入れます。
3. 「FONDUE」ボタンを2回押します。
4. スプーンでかき混ぜながらチョコレートを溶かします。
5. 〔4〕をバットに流し入れて、冷蔵庫で冷やし固めます。
6. 一口サイズにカットしてココアパウダーを振りかけます。

約2~3人分

みたらし団子(あん)



約2~3人分

材料

- ・本体：水・・・・・・・・ 1000ml
 - ・砂糖・・・・・・・・ 50g
 - ・しょう油・・・・・・ 大さじ 1
 - ・片栗粉・・・・・・・・ 小さじ 2
 - ・水・・・・・・・・ 100ml
-
- ・だんご粉・・・・・・・・ 100g
 - ・水・・・・・・・・ 70~90ml

作り方

1. 本体に水を入れてから、カップにみたらしあんの内容料をすべて入れます。
2. よくかき混ぜてから、「FONDUE」ボタンを1回押します。
3. とろみがつくまでスプーンでかき混ぜながら温めます。
4. 串団子にかけます。

【串団子の作り方】

1. ボウルにだんご粉を入れ、水を少しずつ入れながら耳たぶくらいのやわらかさにこねて丸めます。
2. 沸騰したお湯に〔1〕を加え、浮き上がってからさらに3分茹でて冷水にとります。
3. 竹串にお団子をさします。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

FONDUE × 1 回



ブラマンジェ



PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ

PR-SK022



本体



電源プレート



カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

FONDUE × 1 回

材料

- ・ 本体：水・・・ 1200ml
- ・ 牛乳・・・・・・・ 200 g
- ・ 砂糖・・・・・・・ 20 g
- ・ 片栗粉・・・・・・・ 大さじ 2

2 人分

作り方

1. 本体に水を入れ、カップに材料を全て入れてよく混ぜ合わせます。
2. 「FONDUE」ボタンを 1 回押します。
3. スプーンでかき混ぜながら温め、とろみがついてきたらカップを取り出します。
4. 器に注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めます。

カスタードクリーム



材料

- ・ 本体：水・・・・ 1000ml
- ・ 砂糖・・・・・・・・ 25 g
- ・ 薄力粉・・・・・・・・ 10 g
- ・ 牛乳・・・・・・・・ 80 g
- ・ 卵黄・・・・・・・・ 1 個

作り方

1. 砂糖と薄力粉は合わせてふるいにかけます。
2. ボウルに〔1〕を入れ、牛乳を少しずつ注ぎ入れて混ぜ合わせます。
3. 〔2〕に卵黄を加えてよく混ぜ、ザルでこします。
4. 本体に水を入れ、カップに〔3〕をいれます。
5. 「FONDUE」ボタンを1回押します。
6. ヘラでかき混ぜながら温め、とろみがついたらカップを取り出します。
7. 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やします。

約2~3人分

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

FONDUE × 1 回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク



オカズ

チョコレートムース



スープ



スイーツ



ドリンク

約2-3人分

材料

- ・本体：水・・・ 1000ml
- ・チョコレート・・・ 50 g
- ・生クリーム・・・ 100g
- ・ココアパウダー・・・ 適量

作り方

1. チョコレートは砕いて溶けやすくしておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに〔1〕を入れます。
3. 「FONDUE」ボタンを2回押します。
4. スプーンでかき混ぜて溶かしたら、カップを取り出します。
5. 〔4〕をボウルに移して生クリームを数回に分けて加え、とろりとするまで泡立てます。
6. 器に入れて冷やしてから、ココアパウダーを振りかけます。

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

FONDUE × 2 回



基本のサイフォン風コーヒー



PR-SK021

アタッチメント



本体



電源プレート



カップ用ふた

サイフォンネット

サイフォンカップ

サイフォンチューブ

PR-SK022

PR-SK022には

サイフォン式セットは

付属しておりません。

別途お買い求めください。

使用ボタン

BOIL

×2 回

材料

- ・本体：水 900 ～ 950ml
- ・コーヒーの粉 15 ～ 25g

作り方

1. 本体に水を入れ、サイフォンチューブをセットしアタッチメントを取り付けます。
2. サイフォンネットにコーヒーの粉を入れて、サイフォンカップと一緒に本体に取り付けます。
3. ふたをして、電源を入れ「BOIL」ボタンを2回押します。
4. ビツという音がしたら器に注ぎます。

※コーヒーの粉やケトルに入れる水の量はお好みで調節してください。

※完成するコーヒーの量は本体に入れる水の量が900ml～950mlの場合、沸騰時の状態に応じて130～205mlとなります。205ml以上になりますとサイフォンカップからあふれる場合がありますので、見ていてあふれそうな場合は電源を切ってください。

約1杯分
130～205ml



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

ロイヤルミルクティー

約3-4人分

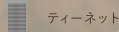
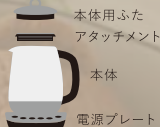
材料

- ・本体：水・・・・・・・・ 500ml
- ・牛乳・・・・・・・・ 200ml
- ・紅茶の葉・・・・・・・・ 8g

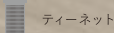
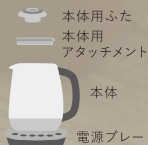
作り方

1. 本体に水を入れ、ティーネットに紅茶の葉を入れ、本体用ふたに取り付けます。
2. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを2回押します。
3. ビツという音がしたら、牛乳を加えて1分ほど蒸らしてから器に注ぎます。

PR-SK021



PR-SK022



使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 2 回

ルイボスティー



約3-4人分

材料

- ・ルイボスティーの茶葉 5~6g
(ティーパックタイプ可)
- ・本体：水・・・・・・ 1000ml

作り方

1. 本体に水を入れ、ティーネットにルイボスティーの茶葉を入れ、本体用ふたに取り付けます。
2. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを4回押します。
3. ビツという音がしたら器に注ぎます。

PR-SK021



本体用ふた
アタッチメント



本体



電源プレート



ティーネット

PR-SK022



本体用ふた
本体用
アタッチメント



本体



電源プレート



ティーネット

使用ボタン

BOIL

× 1 回

TIMER

× 4 回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク



オカス

黒豆茶

黒豆茶の淹れ方

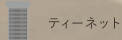


スープ



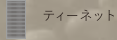
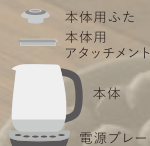
スイーツ

PR-SK021



ティーネット

PR-SK022



ティーネット

使用ボタン

BOIL × 1 回

TIMER × 5 回

材料

- ・黒豆茶・・・・・・・・ 50g
- ・本体：水・・・・・・ 1000ml

作り方

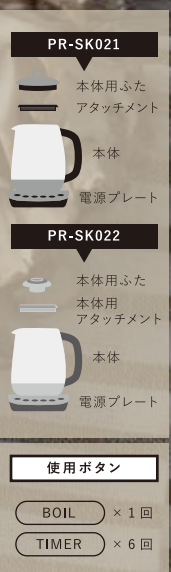
1. 本体に水を入れ、ティーネットに黒豆茶を入れ本体用ふたに取り付けます。
2. ふたをして、「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを5回押します。
3. ピッという音がしたら、器に注ぎます。

約3.4人分



ドリンク

マイタケ茶



材料

- ・マイタケ・・・・・・・・ 80g
- ・本体：水・・・・・・・・ 500ml
- ・レモン汁・・・・・・・・ 適量
(お好みで)

作り方

1. マイタケはほぐしておきます。
2. 本体に〔1〕と水を入れます。
3. ふたをあけたまま「BOIL」ボタンを1回押し、「TIMER」ボタンを6回押します。
4. 最初の沸騰で泡立って噴きこぼれそうになったら、差し水(50ml ほど)をします。
5. ふたを半分しめて、そのままピツという音がするまで煮立てます。
6. 器に注ぎ、お好みでレモン汁を入れます。

約1~2人分





オカス

スパイシーサングリア



スープ



スイーツ

PR-SK021



本体用ふた
アタッチメント



本体



電源プレート

PR-SK022



本体用ふた



本体用
アタッチメント



本体



電源プレート

使用ボタン

MILK × 1 回

材料

- ・赤ワイン..... 400ml
- ・オレンジジュース 100ml
(お好みで調整)
- ・りんご..... 50g
- ・オレンジ..... 2 cm ほど
- ・シナモンパウダー 適量

作り方

1. りんごはいちょう切り、オレンジは洗ってから皮ごと薄切りにします。
2. 本体に〔1〕と材料を入れます。
3. ふたをして、「MILK」ボタンを1回押します。
4. ビツという音がしたら、器に注ぎます。

※一度冷ますと味が馴染みます。

約2~3人分



ドリンク

ショウガ入り甘酒



PR-SK021



本体用ふた
アタッチメント



本体



電源プレート

PR-SK022



本体用ふた
本体用
アタッチメント



本体



電源プレート

使用ボタン

MILK

× 1 回

材料

- ・甘酒・・・・・・・・ 500ml
- ・ショウガ・・・・・・・ 適量

作り方

1. ショウガはすりおろしておきます。
2. 本体に甘酒と〔1〕を入れます。
3. ふたをして、「MILK」ボタンを1回押します。
4. ビツという音がしたら、器に注ぎます。

約2~3人分



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

ホットカルアミルク



PR-SK021



本体用ふた
アタッチメント



本体

電源プレート

PR-SK022



本体用ふた



本体用
アタッチメント



本体

電源プレート

使用ボタン

MILK × 1 回

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 500ml
- ・コーヒーリキュール
(お好みで調整)
・・・・・・・・ 大さじ4～5

作り方

1. 本体に牛乳とコーヒーリキュールを入れます。
2. ふたをして、「MILK」ボタンを1回押します。
3. ビツという音がしたら、器に注ぎます。

約2-3人分

マシュマロ入りホットチョコレート



材料

- ・本体：水…… 1000ml
- ・牛乳……… 150g
- ・チョコレート…… 30g
- ・マシュマロ……… 10g

作り方

1. チョコレートは砕いておきます。
2. 本体に水を入れ、カップに牛乳とチョコレートを入れます。
3. ふたをして、「MILK」ボタンを2回押します。
4. 沸騰したら、ふたをあけてかき混ぜ、チョコレートを溶かします。
5. 〔4〕にマシュマロを入れて溶けたら器に注ぎます。

1人分

PR-SK021

アタッチメント



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ

PR-SK022



本体

電源プレート



カップ用ふた

カップ用
アタッチメント

カップ

使用ボタン

MILK × 2回



オカズ



スープ



スイーツ



ドリンク

毎日の食卓に楽しみを

あなたのいつものをちょっと 特別なもの に変えてくれる

毎日を彩る暮らしのアイテム。



PRISMATE 調理家電でつくる
楽しいレシピ公開中!

「Chef de PRISMATE」シェフドプリズメイト
www.b-grow.com/prismate_recipe/

株式会社 阪和 www.b-grow.com

