

ライスブレッドクッカー SPM-RB1000(W)

オープン価格

2010年11月11日発売



(W) プレミアムホワイト



おうちのお米を、そのままパンに

GOPANのひみつ

お米パンを作ってみよう!

お米パンの材料は、お米、そのものです!

お米220gが、お米パン、1斤分の基本材料です。その他にお水と砂糖、塩、ショートニング、小麦グルテン、ドライイーストをご用意下さい。材料は、デジタルばかりなどをご利用いただき正確に計ることがポイントです。それでは、お米パンを作ってみましょう!

用意する材料 (1斤分)



お米 220g※1



砂糖 16g



塩 4g



ショートニング 10g



小麦グルテン 50g※2



ドライイースト 3g

米パン用パンケースに入れます

自動投入ケースに入れます

※1: 洗米後、お米とお水の合計を420gにします。

※2: 小麦成分が含まれます。

お米パンができるまで

できあがりまで約4時間!

まずは、お米をご用意ください。洗米した後、お米とお水を米パン用パンケースに入れて、その中に砂糖、塩、ショートニングを加えます。次に小麦グルテンとドライイーストを入れた自動投入ケースをセットして準備は完了です。

あとは、メニューボタンから「米パン」コースを選んでスタートボタンを押すだけ!!約4時間後には、おうちのお米で作ったお米パン1斤が焼き上がります。また、予約コースもありますので焼き上がりの時刻を予約することも可能です。



付属品 (各1個)

計量スプーン※A

(塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種用)



生種おこし容器

(生種おこし専用)



計量カップ※B

(水・もち米計量用)



米パン専用計量スプーン※C

米パン計量スプーン1

(グルテン・イースト用)



米パン計量スプーン2

(砂糖・塩用)



洗浄ブラシ



パンケース・羽根

■2種類のパンケースと3種類の羽根があります。

米パン用

1 米パン羽根



小麦パン用

2 小麦パン羽根



※A: この計量スプーンは小麦パン専用です。 ※B: 計量カップは水・もち米計量用です。粉類は量らないでください。 ※C: 「※」マークのついているスプーンです。

お米パン、ができるひみつ

※3
世界初

全自動お米ミル機能

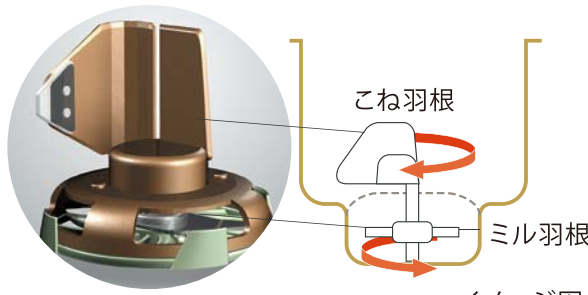
回転数・回転方向が異なる2つの羽根を1つの回転軸で運転し、効率よくお米パンを作ります。

ミル羽根

約6,300回転/分のミル用モーターで反時計まわりに回転し、お米をペースト状にします。

こね羽根

約400回転/分のこね用モーターで時計まわりに回転し、生地をこねます。



イメージ図

ライスブレッドクッカー GOPAN を徹底分析

メニューのバリエーションも豊富。

手づくりの味を食卓で!

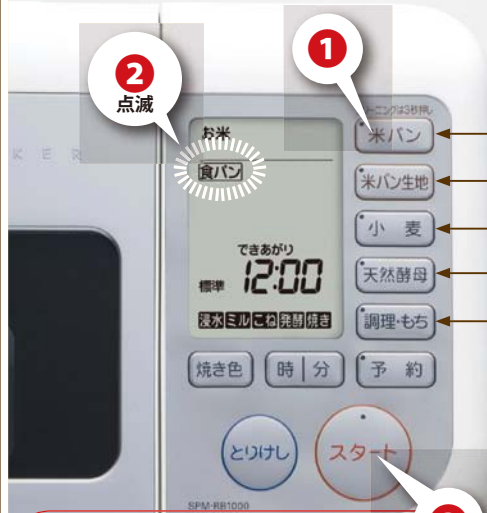
パン・生地コース 22 種類
調理・もちコース 6 種類 搭載

●パンケース・羽根
2種類のパンケース(米パン用・小麦パン用)と3種類の羽根があります。



- 1 米パン羽根
- 2 小麦パン羽根
- 3 ノードル羽根

※4：小麦グルテンの代わりに強力粉を使います。



お米パンの作り方

米パン用パンケース・自動投入ケースに材料を準備し、本体にセットします。

- 1 【米パン】 ボタンを押す
- 2 お米コース ▶ 食パンメニューを選ぶ
- 3 スタートキーを押す。出来上がりまで約4時間!

米パンコース (7種類)					お米小麦パン ※4 玄米小麦パン ※4 雑穀小麦パン ※4
米パン生地コース (5種類)					お米小麦パン生地
小麦コース (7種類)					小麦食パンおいそぎ 小麦パン生地 小麦全粒粉
天然酵母コース (3種類)			生種おこし		
調理・もちコース (6種類)					小麦ノードル 小麦ケーキ

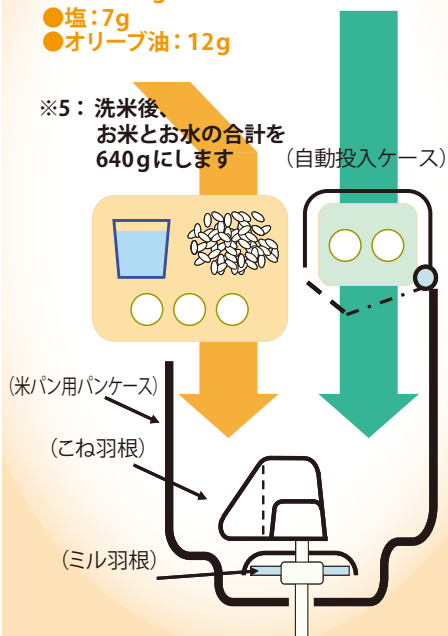
“GOPAN”はジャムや
おもちゃも作れます!

GOPANで作る「小麦ゼロコース」の`お米パン、!!

使用する材料

- お米: 320g
- 水 ※5
- 砂糖: 32g
- 塩: 7g
- オリーブ油: 12g
- 上新粉: 80g
- ドライイースト: 5g

※5：洗米後、お米とお水の合計を640gにします (自動投入ケース)



小麦成分が苦手な方にもおすすめ!

GOPAN の28種類のコースのひとつに、小麦成分が苦手な方でも安心してお米パンを食べていただける、「小麦ゼロコース」を搭載しています。

GOPANの「米パンコース」は、お米パンを膨らませるために小麦グルテンを使用します。小麦グルテンとは、小麦粉を水でこねた時に形成されるたんぱく質です。

そのため、「米パンコース」でお米パンを焼いた場合、少量ですが小麦成分が含まれます。GOPANの「小麦ゼロコース」では、この小麦グルテンの代わりに「上新粉」を使用します。

「上新粉」を使用することで、「小麦成分ゼロ」のもっちりとしたお米パンを簡単に焼くことができます。また、ご家庭にある身近な食材で小麦成分ゼロのお米パンを食べていただくことができます。

- 上新粉とは、うるち米を加工して粉にしたものです。
- 小麦ゼロ米パンは特性上、天面が白くなりますのでご承知下さい。
- 「小麦ゼロコース」は、白米以外のお米では作れません。

小麦ゼロ米パンができるまで



色々なお米で、素敵な「お米パン」ライフ!

白米

玄米を精米したお米。日本の食生活で最もポピュラーなお米です。



黒米

古代米の一種で、アントシアニン系の紫黒色素をもつ有色米です。白米にくらべて、ビタミン・カルシウムなどミネラルを多く含んでいます。



★黒米パンは
白米200g+
黒米20g

雑穀米

栄養価が高く、しかも栄養バランスが良いお米です。生の小豆は取り除いて焼きます。



★雑穀米パンは
白米200g+
雑穀30g

玄米

精米される前のお米です。白米に比べてビタミン・ミネラル・食物繊維を豊富に含みます。



★玄米パンは
白米90g+
玄米130g

★黒米パン、雑穀米パン、玄米パンは、白米とブレンドが必要です。

「米パン生地コース」で いろいろな米パンやピザも 楽しめる!



バターロール



メロンパン



ピザ



チョコチップロール

●付属のCook Bookをご覧ください

その他に使用できる米の種類

無洗米

白米の表面をクリーニングしたものです。米を洗う手間がなく、環境にもやさしいです。

赤米

古代米の一種で、タンニン系の赤色素をもつ有色米です。

★赤米パンは
白米200g+ 赤米20g
★白米とブレンドが必要です。

小麦グルテンについて

小麦グルテン発売予定!

当社の商品として、小麦グルテンを三洋電機製品取扱店にて発売いたします。

KA-SPMGURU10 米パン用小麦グルテン
500g×2袋入り(20回分)

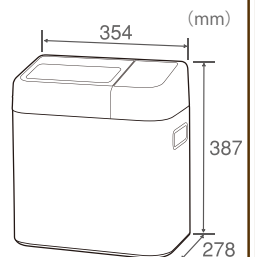
メーカー希望小売価格: 1,260円(税込)



仕様

●品番	SPM-RB1000
●ベーカリー用ヒーター消費電力	300W
●こねモーター消費電力	110W/120W
●ミルモーター消費電力	450W
●本体寸法(mm)	W354×D278×H387
●予約タイマー	最大13時間(ベーカリーのみ)
●質量	約11kg
●食パン容量	1斤
●カラー	(W)プレミアムホワイト

メーカー希望小売価格: オープン価格



付属品

計量スプーン、計量カップ、生種おこし容器、
米パン専用計量スプーン(2個)、洗浄ブラシ、クックブック

■掲載されている内容(仕様等)は、2011年4月15日現在の情報です。
予告なしに変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。

お米パンの魅力とは？

新食感!しっとりもちもち

しっとりの秘訣は水分の多さにあり。

●水分含量の比較 ※6

お米パン 約37.2%

小麦パン 約35.2%

※6：財団法人 鳥取県保健事業団にて測定
(常圧加熱乾燥法)

もちもちして
おいしい!



ヘルシー!

小麦パンよりも低カロリー。

アミノ酸スコアも1.5倍!

腹持ちもよく、カロリー控えめ。

●カロリーの比較 (300gあたり当社調べ)



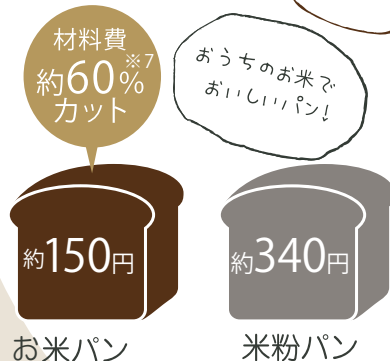
米はアミノ酸バランスがよく、より理想的なタンパク質を摂取できます。

●アミノ酸スコアの比較 (当社調べ)



とっても経済的!

おうちの米でつくるから
家計にもやさしい!



※7：当社調べ(米パンは米10kg 3,000円での換算数値。米粉パンは当社米粉ミックス粉の数値)



知るとパン作りがもっと楽しくなる。GOPANでお米パン作りのワンポイント!

Q お米パンの高さ、ふくらみ、形、色が作るたびに異なるのは?

A お米パンの高さ、ふくらみ、形、色は毎回変わります。お米パンを作るときの室温、材料(粉、水など)の温度や質、配合、タイマー設定時間に影響されるため同じように焼いても、ふくらみかたや焼色が違ってきます。

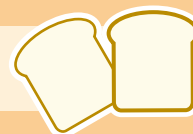


Q お米パンの保存について

A 手作りのお米パンは、市販のパンと異なり保存料を加えていない為、長時間の保存ができません。当日に食べきれないものは、スライスしたものを一枚ずつ包み、チャック付密閉袋に入れて下さい。

Q お米パンの耳が小麦パンに比べて厚いように感じる。

A 米パン用パンケースは、小麦パン用パンケースより熱を蓄える量が多く、しっかりパンが焼けるため、小麦パンより耳が厚くなる傾向があります。



Q 底面に大きな穴が開いている

A パン羽根(こね羽根とミル羽根)の形状あとが残ります。パンを取り出すときに米パン用パンケースの底の回転部分を触りませんでしたか?(パン羽根が回転し、米パンをつぶす場合があります。)

GOPANのひみつ

制作:三洋電機(株) マーケティング本部 三洋電機コンシューマエレクトロニクス(株) リビング商品企画部 〒110-8534 東京都台東区上野1丁目1番10号

Copyright © SANYO Electric Co., Ltd. All Rights Reserved.