

生地作りのサポートに！ キッチンニーダー

日常の生地作りを強力にサポート！
プロの手ごねに匹敵するキッチンツ
ールが誕生しました。

パン・そば・うどん・パスタ・もち etc
バリエーションは貴方次第。
おいしさの秘訣は「こねの違い」。
生地の違いを実感できます！

キッチンニーダーをあなたのキッチン
ツールに加えてみませんか？

キッチンニーダー
KK81 ¥35,490 (税込)
KK81S ¥39,690 (税込)

パン そば うどん
パスタ 中華麺 もち

米粉パン

おいしさの秘訣 ~だからおいしい！

1. 特許取得！エスカルゴ型の羽根で
全方向からやさしくニーディング！
2. 絹のようなきめ細かい生地ができる！
3. レーズンやナッツも潰さずに均一に
混ぜ込みます！



KK81Sポット



KK81



生地こね No.1

キッチンニーダー
KK81/KK81S

いつでも手軽に簡単に「おいしさ」
を実感。スタイリッシュでコンパクト。
小ぶりだけど、こねはパワフル。
そんな、プロも認めるキッチンツ
ールがあったら、普段の生活も楽しく
なりますね。

使えば使うほど手放せなくなる！



羽根の秘密

手ごねのような
きめ細かい生地に！
その秘密は・・・？

特許取得のエスカルゴの羽根

大ぶりの羽根は、手ごねのように
優しく生地を包み込むように丸く
捏ね上げていきます。
「混ぜる・練る」を最適な状態で
こね上げていく技術の結晶がこの
羽根の形状を作り出しました。

ポットが取り外し可能

セパレート方式採用で温度管理
もしやすく、収納もらくらく♪



キッチンニーダーのパン作り

24種類の
パンレシピ付！

国産小麦や天然酵母のパン作りに大活躍！
話題沸騰の米粉パンにもチャレンジできます。

パン・ド・カンパーニュ

【材料】(2人分) 強力小麦粉 200g、天然酵母 10g、水 100g、塩 5g、卵黄 1個、バター 20g、砂糖 10g、ドライフルーツ 20g、ドライナッツ 20g

【作り方】1. 強力小麦粉、天然酵母、水、塩をボールに入れ、よく混ぜる。2. 卵黄、バター、砂糖、ドライフルーツ、ドライナッツを加え、よく混ぜる。3. 生地を丸く捏ね、15分ほど休ませる。4. 生地を伸ばし、丸く成形する。5. 蒸籠に入れ、180℃で25分焼く。6. 蒸籠から取り出し、冷ます。

KK81S

スペック

粉容量：250g~800g
ポット：ステンレスポット
サイズ：W370mm×D230mm×H320mm
質量：約5.5kg
付属品：ドームふた・取扱説明書・レシピ
生産国：日本

KK81

スペック

粉容量：250g~800g
ポット：プラスチックポット
サイズ：W370mm×D230mm×H320mm
質量：約5.5kg
付属品：ドームふた・取扱説明書・レシピ
生産国：日本



パンの発酵、困っていませんか？



らくらくパン作りのお手伝いに♪
『洗えてたためる発酵器』新発売

おいしいを簡単に♪

パン作りに、あると便利な電子発酵器。
これまで苦労していた天然酵母の発酵も楽々

■コンパクトなのに広い庫内

庫内寸法 幅43.4cm × 奥行34.8cm
ほとんどの家庭用のオーブントレイがそのまま入ります。

■天然酵母の発酵もおまかせ

12時間タイマーで、時間の長い天然酵母の発酵にも対応！

■分解・掃除も簡単で衛生的！

約1分で組み立て可能！天板、折りたたみ板、ドアは水洗い可能です。
ただし、ヒーター本体は水洗いできません。（生活防水レベル）



電源 : 交流 100V 50/60Hz 共用
消費電力 : 150W
タイマー : 1分～12時間
安全装置 : 電流・温度ヒューズ、オートオフ機能
温度設定範囲 : 20～45℃（※室温以下にはなりません。）
庫内温度表示 : 10～50℃ 10℃未満→「Lo」表示・50℃以上→「Hi」表示
外形寸法 : (組み立て時) 495×422×455mm
製品重量 : 約 6.5kg
コード長 : 約 1.5m
付属品 : 加湿皿 (1個)、棚板 (2枚)、コンベクション・ボード (下段用棚板1枚)、取扱説明書

たためる発酵器 PF102

¥43,000 (税込 ¥45,150)



たためる発酵器がさらに使いやすくなりました！

■洗えてたためる発酵器 PF102 の特徴

・コンパクトなのにひろびろ庫内

庫内の大きさは 幅 43.4cm × 奥行 34.8 cm
ほとんどの家庭用のオーブントレイがそのまま出し入れ出来る大きさです。



食パン型 (2斤) も、4つ入ります。
(写真は1.5斤型です)
1段に3つ入れれば、最大6つも可能。



オープン板3枚をのせることができます。
棚受けレールは、6段あります。
(棚板はオプションで追加購入できます)



日本ニーダー社のパンニーダーの
ポットも楽々入ります。1次発酵に便利！



・ラクラク温度管理

デジタル表示で、簡単に温度・時間の設定が出来ます。
また温度センサーの増設、ヒーターがパワーアップしました。
予熱時間の短縮や正確な庫内の温度管理を実現しています。
※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。

タイマーは、12時間まで設定可能。
天然酵母や自家製酵母のパン作りにも便利です。

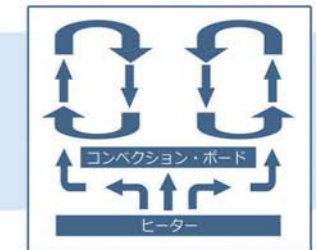


・ドア左右両開き

ドアが左右どちらにでも取り付け可能なので、置き場所を選びません。
またドアの透明部分が大きいため、庫内がさらに見えやすくなりました。

・内壁対流方式

コンベクションポート (下段用棚板) を下段に取り付け、その上にオーブントレイを載せます。
これにより庫内に対流が発生しやすくなり、庫内温度がより均一になりました。



・結露水

もし結露水が多く発生した場合でも、回収ボトルにたまります。
ご使用後に捨ててください。

・工具を使わずに簡単組み立て

組立には工具不要。女性でも1分で組み立てることができます。

・分解、拭き掃除も簡単&たたんで収納

全てのパーツが簡単に分解可能。すみずみまでお掃除できます。
コンパクトに折りたためるので、収納に場所をとりません。



●発酵器のたたみ方●
①左右のノブを緩める ②ドア、天板を取り外す ③側面の折りたたみ板を取り外す ④ヒーターの上に、折りたたんだ部品をのせる ⑤コンパクトに収納

酵母作りのサポートアイテム。
自家製酵母も らくらく・かんたん 種おこし

自家製酵母作りにも活躍！ 天然酵母培養器 YC101H/W

天然酵母培養器 YC101

使って実感
失敗しない
種おこし

便利！

果物や野菜、酒かすなどの自家製酵母作りも簡単に。
1台あると便利な発酵器です。
塩こうじ作り、ヨーグルト作りにもご利用いただけます。



製品セット1式



オプション: 替えポット



製品仕様

品番
YC101H(28℃タイプ)
YC101W(32℃タイプ)
定格
AC100V 50/60Hz
消費電力
16W
発酵容量
500ml~1000ml
内蔵タイマー設定時間
約24時間
外形寸法
直径162mm×高さ195mm
電源コード
約1.5m
製品重量
約650g
メーカー希望小売価格
8,400円(税込)

● 3つの便利なポイント！ ●

POINT 1

温度±2℃を保ちます

温度管理が大変な酵母の種おこしなどに便利に使えます。

POINT 2

最大1000mlの大容量

もちろん少量500mlからでもOKです。

POINT 3

安心設計

24時間で自動的に電源が消えます。

今まで、酵母おこしは面倒と思っていたあなたに朗報です！
適正な温度と時間を保ち、天然酵母や自家製酵母おこしも簡単に。
ひと味違ったオリジナルの酵母をご家庭で作ってみませんか？
生種が出来たら、あとは中容器ごと冷蔵庫で保存すればOK！



● ホシノ天然酵母パン種 生種の作り方 ●

準備

ご使用前に消毒を

ご使用前に、消毒して下さい。
内容容器・内蓋は漂白し、水で十分洗い流し、乾かして清潔にしてご使用ください。

1

内容容器に材料を入れる

ホシノパン種(粉末)に対し、2倍の30℃のぬるま湯を入れる。
例:パン種100g:ぬるま湯200gスプーンで混ぜる。ぬるま湯の中にパン種をさらさらと入れる要領です。

2

容器に蓋をする

内容容器にふたをし、蓋を右回しに“カチッ”と音がするまで、きっちりと閉めます。

3

プラグを差し込む

内容容器を本体に入れ、外ふたをしプラグをコンセントに差し込みます。内蔵タイマーが作動し、パイロットランプが点灯し保温されます。
目安: 28℃→28時間程度

4

出来上がり

約24時間経つと、自動的に電源が切れて、パイロットランプが消えます。外ふたを外し、内容容器を取り出してそのまま冷蔵庫に保管します。
※冷凍庫には入れないで下さい。

※熟成した生種をパン生地に仕込む時には、よくかき混ぜます。
※生種は、冷蔵庫(4℃前後)で2週間保存可能ですが、1週間以内で使いきることをおすすめします。

● 自家製酵母 レーズン酵母の作り方 ●

準備

ご使用前に消毒を

ご使用前に、消毒して下さい。
内容容器・内蓋は漂白し、水で十分洗い流し、乾かして清潔にしてご使用ください。



1

内容容器に材料を入れる

干しブドウ(オイルコーティング無し)100g
水(浄水器または煮沸したもの)400g
砂糖(てんさい糖など)40g
砂糖が溶けるように菜箸でかき混ぜます。毎日1回は消毒したスプーンでかき混ぜます。



2

容器に蓋をして電源ON

内容容器にふたをし、蓋を右回しに“カチッ”と音がするまで、きっちりと閉めます。内容容器を本体に入れ、外ふたをし、プラグをコンセントに差し込みます。24時間で自動的に切れるので再度電源を入れます。



3

2~3日目

レーズンが膨らみ、気泡が出てきます。発酵状態が良いと、ぶどうの薄皮が剥がれたものが内側についたり、レーズンの上に浮くことがあります。3日経っても、変化が無い場合には、砂糖大さじ1を追加します。



4

3~4日目

2~3日目まではレーズンの酸味と甘み、その後サイダーのような気泡、ワインのような風味と味に変わります。この時期が一番発酵が盛んになります。それから1日待ちます。



5

5日目 出来上がり

泡立ちがおさまります。レーズンはさらに膨らみ、容器の底に白っぽい沈殿物が出来たら出来上がりです。この中に酵母が含まれているので、使用時は振る、またはかき混ぜて沈殿物を入れるようにして下さい。



● 出来た酵母の保存方法 ●

内側のふたの空気穴からほこりが入らないようにラップなどで包み冷蔵庫保管。目安:1週間

簡単なのに本格派！！



うどん、そば、パスタ、ラーメン
本格的な麺料理がご家庭で簡単に作れます。家族で楽しい麺作りをしませんか？

Flexsil-Lid

ホテルパン用シリコン蓋

洗って繰り返し使うことができます！！

ラップにはない性能を持った

業界初

シリコン蓋が誕生！！



- 気密性UP! ● 鮮度キープ!
- 液体もこぼれにくい!



- ペンで書ける! 消せる! ホワイトボードマーカーに限る
- 洗浄器で洗えて衛生的!



今までこんなのがなかった！！

①水洗いできる

錆びない素材なので、本体・カッターも丸ごと水洗いできます。使った後のお手入れが簡単。



②コンパクト

片手で持つことができるほど軽量。収納力も抜群です。

MCS202 ¥9,240 (税込)
MCS203 ¥11,025 (税込)

寸法 (約)幅×奥行×高さ
170×140×220mm
質量 (約)2.0kg
付属品 MCS202: 2mm, 4mmカッター
MCS203: 2mm, 3mm, 4mmカッター
ハンドル、クランプ、取扱説明書

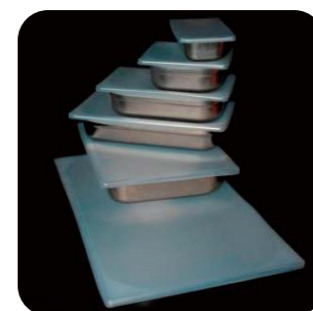


カラフルな3種類のカッター

「のし」は4段階の厚み調整が可能です。
「麺切り」は3種類(2mm, 3mm, 4mm)のカッターをご用意しました。
組み合わせで、お好みの厚さ、細さになります。



- 重ね保存も可!
- 冷凍～オープン使用可! 温度範囲: -40°C～220°C



● 6サイズ



● 5カラー

ご使用上の注意:

- 初回ご使用の際は一度洗ってからお使いください。また、初回のみ190°C以下でご使用ください。
- 熱源、直火に当ててのご使用はおやめください。また、熱源より150mm以上離してお使い下さい。
- ご使用後は冷ましてから保管して下さい。
- 鋭利な道具で扱わないでください。また、洗浄の際は、たわし・研磨剤の入った洗剤のご使用はお止め下さい。
- 温かい時は伸ばしすぎないようにご注意ください。
- オープン等高温の場所から取り出すときは手袋をご使用ください。
- 耐用温度は-40～220°C以下です。
- ホテルパンが温かい時にふたをする際は、十分に気を付けてください。

サイズ	カラー	価格
1/1用	クリア	¥4,300
	ピンク・ブルー・グリーン・イエロー	¥4,500
1/2用	クリア	¥3,200
	ピンク・ブルー・グリーン・イエロー	¥3,400
1/3用	クリア	¥2,300
	ピンク・ブルー・グリーン・イエロー	¥2,400
1/4用	クリア	¥1,900
	ピンク・ブルー・グリーン・イエロー	¥2,000
1/6用	クリア	¥1,450
	ピンク・ブルー・グリーン・イエロー	¥1,550
1/9用	クリア	¥1,200
	ピンク・ブルー・グリーン・イエロー	¥1,300