

siroca

超熟を知りつくしたプレミアムオーブントースターでつくる

「究極の超熟[®]レシピ」



Contents

アイコン説明、調理上の注意、使用上のお願い 02

イントロダクション 03

とっておきの定番レシピ

絶品バタートースト 04

バタートーストアレンジ 05

至福の食感! BLTサンド 06

とろける王道ピザトースト 07

優雅な朝のクロックマダム 08

毎日たのしめる絶品レシピ

カレーサンド

グリル野菜のオープンサンド 09

ハンバーグマフィン

シカゴスタイルドッグ 10

あんことクリームチーズのホットサンド

はちみつトースト 11

フォカッチャのグリルドカプレーゼ

トマトとズッキーニのオイル焼き 12

超熱でつくる 究極のトースト設定 13・14

アイコン説明 (モード)



コンベクション

上下ヒーターとファンによる熱風で調理します。



オープン(上下ヒーター)

上下ヒーターで調理します。



オープン(上ヒーター)

上ヒーターのみで調理します。



オープン(下ヒーター)

下ヒーターのみで調理します。

使用パーツ

取り付けかた、取り外しかたは、取扱説明書を参照してください。

トースト専用焼き網



調理上の注意

アルミ箔やクッキングシートの使用について

- アルミ箔がヒーターに接触しないように注意する。(アルミ箔が溶けてヒーターに付着し、故障の原因)
- パンくずトレイにアルミ箔を敷かない。(故障の原因)
- クッキングシートを使用する場合、設定温度や加熱時間は、パッケージに記載されている注意事項に従う。

トーストするときのワンポイントアドバイス

焼き色がつきすぎる場合は、調理の途中でアルミ箔をかぶせて焼いてください。

油や水分、たれなどが出る食材を調理する場合のご注意

- 必ずトレイを使用する。(油や水分、たれなどが下に落ちると、発煙・発火の原因)
- トレイとトレイ用焼き網を併用する場合は、トレイ用焼き網にアルミ箔を敷かない。(たまった油が飛び散り、発煙・発火の原因)
- 調理をくり返す場合は、トレイにたまった油を捨ててから調理を行う。(油をためたまま調理を続けると油が飛び散り、発煙・発火の原因)
- 使用後は必ずお手入れをして、焼き網・トースト専用焼き網・トレイ・トレイ用焼き網、庫内の油を取り除く。

万が一、庫内が発煙、発火した場合

- ただちに電源プラグを抜いてください。
- 空気が入り炎が大きくなるので、あわててとびらを開けないでください。
- とびらのガラスが割れることがありますので、水をかけたりせず、落ちていて火が消えるのを待ってください。

使用上のお願い

- 必要以上に加熱しない。(発火の原因)
- 紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わない。(発火の原因)
- 本体の天面にトレイや熱に弱い容器などを置いたまま調理しない。(製品の天面および容器が変形・破損する原因)
- 焼き網をガステーブルなど、他の調理器具に使わない。(変形・破損の原因)
- 開けたとびらの上に、調理物や調理皿をのせない。(本体が倒れたり、調理物がすべり落ちる原因)
- 使用中や使用直後は高温のため、調理物や焼き網を出し入れするときは、必ず耐熱性ミトンなどを使う。

その他詳しい使いかたや注意点については、取扱説明書を必ずお読みください。

だいたいな人の、毎日に。

毎日食べるものだから、
超熟は、余計なものを入れず、素材にこだわります。
だいたいな人と、パンを食べるしあわせ。

そんなしあわせを感じてもらいたくて。

Pasco と シロカは
超熟をもっとおいしくたべていただける
特別なトースターをつくりました。

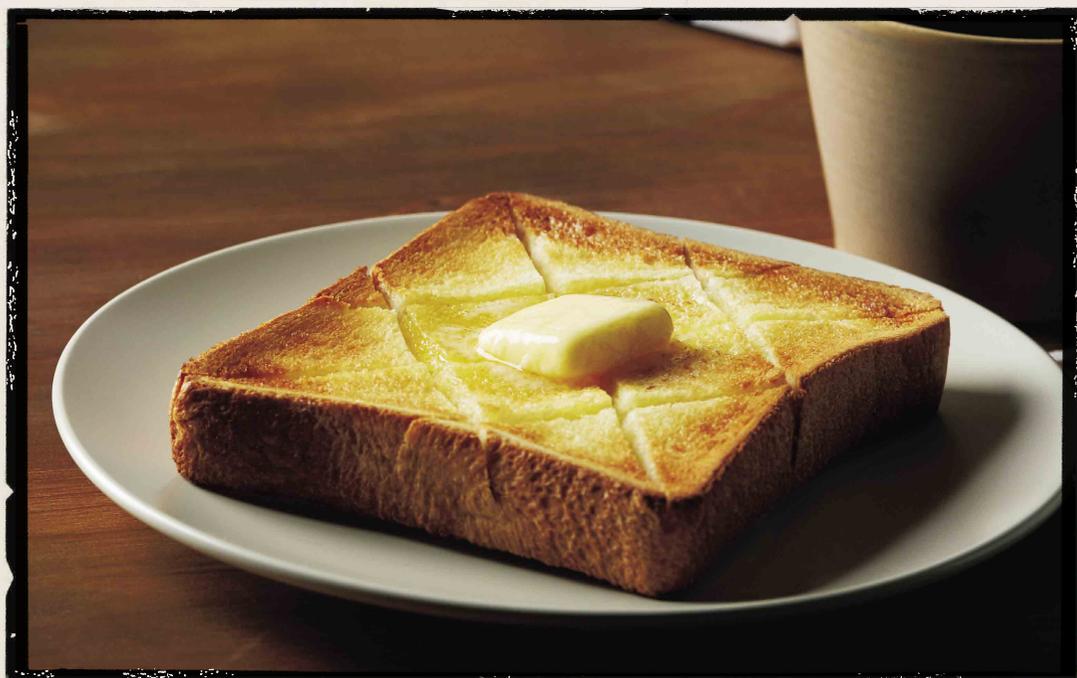
オリジナルレシピで、おたのしみください。



【とっておきの定番レシピ】

超熟を知りつくしたプレミアムオーブントースターでつくる、
とっておきの定番レシピです。

「絶品バタートースト」



使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	約2分 ▶約30秒

材料 | 1人分
超熟(5枚スライス)…1枚
バター…適量



① 「超熟」の厚みの半分くらいまで切り込みを入れる。



② トースターに入れ、280℃で2分焼き、焼き色がついたら素早くバターを塗ってトースターに戻す。



③ さらに280℃で30秒焼き、こんがり焼きあがったらもう一度バターを塗る。

＋ひと工夫

- ・蒸気でパンが湿らないように、お皿を温めておきましょう。
- ・バターに、はちみつ、レモン、オリーブオイル、塩などをお好みで加えておたのしみください。

「バタートーストアレンジ」



使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	約1分30秒 ▶約30秒

材料 | 1人分

超熟(5枚スライス)…1枚
 バター…適量
 あずき…適量
 バター(固形)…適量
 はちみつ…適量
 黒こしょう…適量
 いちごジャム…適量
 シナモンシュガー…適量

- ① 「超熟」を4等分し、「超熟」の厚みの半分くらいまで切り込みを入れる。
- ② トースターに入れ、280℃で1分30秒焼き、焼き色がついたら素早くバターを塗ってトースターに戻す。
- ③ さらに280℃で30秒焼き、こんがり焼きあがったら、それぞれにあずきとバター、はちみつと黒こしょう、いちごジャム、シナモンシュガーをのせる。

「至福の食感! BLTサンド」



使用パーツ モード 温度 時間

トースト専用
焼き網



コンベクション

280℃ 約2分30秒

材 料 1人分

超熟(8枚スライス)…2枚

マスタード…小さじ1

マヨネーズ…大さじ1

レタス…2枚

トマト…1/4個

スライスベーコン…4枚

- ① トマトは種を取り除いて5mm厚にスライスし、レタスは水気を切り、手で上から潰しておく。
- ② ベーコンはフライパンでカリカリになるまで両面焼き、キッチンペーパーの上に取り出しておく。
- ③ 「超熟」をトースターに入れ、280℃で2分30秒ほど色よく焼き、マスタードとマヨネーズを塗る。
- ④ ③にトマト、レタス、ベーコンの順にのせたら、もう1枚のパンをのせてサンドし、カットする。

POINT | ベーコンはよく焼く。野菜の水気はよく切る。「超熟」は8枚スライス。カリッと食感で至福の時間を。

「とろける王道ピザトースト」



使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網	 コンベクション	260℃	3分～ 3分30秒

材料 | 1人分

超熟(4枚スライス)…1枚
 ケチャップ…大さじ1
 玉ねぎ…10g
 サラミ…2枚
 ピーマン…1/4個
 ピザ用チーズ…60g
 コーン…大さじ1

- ① 「超熟」の厚みの半分くらいまで切り込みを入れてから、ケチャップを全体に塗る。
- ② 玉ねぎは繊維に逆らって薄切りに、ピーマンは3mm厚の輪切りにする。
- ③ ①にチーズの半量を広げ、玉ねぎ、サラミ、ピーマン、コーンを散らす。残りのチーズを全体にのせて、260℃で3分～3分30秒ほど、焼き色がつくまで焼く。

POINT | 厚ぎりの「超熟」は、あらかじめ切り込みを入れておけば、割りやすく、食べやすい。

「優雅な朝のクロックマダム」



使用パーツ モード 温度 時間

トースト専用
焼き網



コンベクション

250℃ 約3分30秒

材 料 1人分

超熟 国産小麦(5枚スライス)…1枚

ハム…2枚

ホワイトソース…35g

ピザ用チーズ…40g

卵…1個

パセリ…適量

- ① 【ポーチドエッグ】鍋にお湯を1リットルほど沸かし、酢大さじ2と塩少々(各分量外)を加えて弱火にする。卵は小皿に割っておき、お湯をお玉でぐるぐると混ぜて渦をつくった中心にそっと卵を落とす。卵がまとまりながら固まったら、あくをすくいながら2分ほど茹でて水にとる。
- ② 「超熟 国産小麦」にホワイトソースを塗り、上にハムをおく。チーズを散らしてから、水気を切った①のをせ、250℃で3分30秒ほど焼き色がつくまで焼く。
- ③ 仕上げにパセリをふる。

POINT | 時間に余裕のある朝は、ちょっと贅沢に「超熟 国産小麦」でいいいにつくった特別なレシピを。

毎日たのしめる 絶品レシピ

「カレーサンド」

使用パーツ モード 温度 時間

トースト専用
焼き網



240℃

約2分

コンベクション

材料 | 1人分

超熟(5枚スライス)…1枚
キーマカレー…大さじ4〜5程度

作り方

- ① まな板に「超熟」を置き、片手でパンをやさしく押さえつつ、小さめのナイフでポケット状になるように切り込みを入れる。
- ② 「超熟」を立てて、ポケットを広げる。
- ③ スプーンでキーマカレーを入れる。
- ④ トースターに入れ、240℃で2分焼く。

【キーマカレー(つくりやすい分量)】

あいびき肉…400g トマトジュース(無塩)…1カップ
玉ねぎ…1個 水…1カップ
にんじん…1本 カレールウ…90g(4〜5皿分)
にんにく、しょうが…各1片 サラダ油…大さじ1

- ① にんにく、しょうがはみじん切りにする。
玉ねぎとにんじんはあらみじん切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、にんにくとしょうがを香りが立つまで炒めたら、
玉ねぎとにんじんを入れて玉ねぎが透明になるまで炒める。
- ③ ②にあいびき肉を加えて色が変わるまで炒めたら、
トマトジュース、水を加えて蓋をして15分ほど中火で煮込む。
- ④ 一度火を止めてカレールウを加えて混ぜ、
もう一度火にかけながらとろみがつくまで煮込む。



「グリル野菜の オープンサンド」

使用パーツ モード 温度 時間

トースト専用
焼き網



230℃

約5分
約5分

上下ヒーター

材料 | 1人分

超熟ライ麦入り…1枚 塩…ひとつまみ
ブロッコリー…25g こしょう…少々
しめじ…1/4パック オリーブオイル…大さじ1/2
かぼちゃ…40g ジェノバソース…大さじ1/2
赤パプリカ…1/4個

作り方

- ① ジェノバソースをつくる。フレッシュバジルは水気をよくきり、
にんにくは皮をむいて芯を取る。全ての材料をミキサーに入れて、
なめらかになるまで攪拌して保存ビンに入れる。
- ② しめじは石づきを取ってほぐす。赤パプリカは1cm厚のスライスにする。
- ③ ブロッコリーは小房に分け、かぼちゃは1cm厚のスライスにする。
それぞれを耐熱容器に入れてラップをして、600Wの電子レンジで
加熱する。(ブロッコリーは20秒、かぼちゃは30秒)
- ④ 耐熱皿(グラタン皿)に②、③を入れて塩、こしょうをふって
オリーブオイルを回しかけ、トースターに入れ、
230℃で10分焼く。残り5分になったら「超熟ライ麦入り」も
トースターに入れ、いっしょに焼く。
- ⑤ ④のグリルした野菜をトーストにのせ、ジェノバソースをかける。

【ジェノバソース(つくりやすい分量)】

フレッシュバジル…50g エクストラバージン
にんにく…1/2片 オリーブオイル…100ml
松の実…20g 塩…小さじ1/2

「ハンバーグマフィン」

使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網		280℃	3分～ 3分30秒
コンベクション			

材料 | 1人分

超熟イングリッシュマフィン…1個 ケチャップ…適量
レタス…1枚 ハンバーグ…1個分
スライスチーズ…1枚

作り方

- ① 「超熟イングリッシュマフィン」を、手で2つに割り、トースターに入れ、280℃で3分～3分30秒焼く。
- ② ①にレタス、スライスチーズ、ハンバーグ、ケチャップをはさむ。

[ハンバーグ(つくりやすい分量 約6個分)]

あいびき肉…500g 牛乳…大さじ2
卵…1個 ナツメグ…少々
塩…小さじ3/4 黒こしょう…少々
玉ねぎ (みじん切り)…1/2個分 サラダ油…少々
生パン粉…40g

ハンバーグは材料をボウルに入れてよくこねたら、ハンバーグの形にまるくとのえ、フライパンで中に火が通るまで両面を焼く。



「シカゴスタイルドッグ」

使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網		220℃	約2分
コンベクション			

材料 | 1人分

超熟ロール…2個 玉ねぎ…1/8個
バター…10g ビクルス…2本
ウインナー…4本 マスタード…適量
トマト…1/2個 こしょう…少々

作り方

- ① トマトは半分に切って7mm厚にスライスする。玉ねぎとビクルス1本はみじん切りにし、玉ねぎは塩少々(分量外)をもんで3分ほどおいてからビクルスを混ぜる。残りのビクルスはたて半分に切っておく。
- ② 「超熟ロール」は切り込みを入れてバターを塗る。
- ③ ウインナーは耐熱皿においてふんわりラップをして600Wの電子レンジで30秒ほど温める。ロールパンにトマト、ウインナーをのせてトースターに入れ、220℃で2分焼く。
- ④ ③の上に、玉ねぎとビクルスを混ぜたものをかけ、半分に切ったビクルスをのせる。マスタードをかけてこしょうをふる。

「あんこと クリームチーズの ホットサンド」

使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網		280℃	約2分30秒
	コンベクション		

材料 | 2人分

超熟(6枚スライス)…2枚
 バター…15g
 こしあん…20g
 クリームチーズ…20g

作り方 |

- ① 「超熟」はバターを塗り、トースターに入れ、280℃で2分30秒焼く。
- ② 片方のパンに、こしあんとクリームチーズを塗り、残りのパンではさみ、カットする。



「はちみつトースト」

使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網		280℃	約2分 ▶約1分
	コンベクション		

材料 | 2人分

超熟山型(5枚スライス)…2枚
 バター…20g
 はちみつ…大さじ1
 粉糖…適量

作り方 |

- ① 「超熟山型」は縦横に3本ずつ、厚みの半分くらいまで切り込みを入れる。
- ② ①にバターを塗り、トースターに入れ、280℃で2分焼く。
- ③ ②にはちみつを塗り、さらに280℃で1分焼く。
※お好みで、はちみつや粉糖をかけてください。



「フォカッチャの グリルドカプレーゼ」

使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網		190℃	約5分
	上下ヒーター		

材料 | 2人分

超熟フォカッチャ… 2個 オリーブオイル… 大さじ1
 モッツアレラチーズ… 1/2個 こしょう… 少々
 ミディマト… 1個 バジル… 6枚
 生ハム
 (もも切り落とし・長めのタイプ)… 2枚

作り方

- ① モッツアレラチーズとトマトは4枚にスライスする。
- ② 「超熟フォカッチャ」を横に半分に切り、モッツアレラチーズ、ミディマト、バジルの順にのせてはさみ、生ハム1枚を巻く。残りも同様につくる。
- ③ 耐熱皿に②を並べ入れたら上からオリーブオイルをかけてトースターに入れ、190℃で5分焼く。仕上げにバジルをのせて、こしょうをふる。



「トマトとズッキーニの オイル焼き」

使用パーツ	モード	温度	時間
トースト専用 焼き網	 	280℃	約15分/ 約1分30秒
	上下ヒーター コンベクション		

材料 | 2人分

超熟フォカッチャ… 2個 トマトソース… 大さじ2
 ミディマト… 4個 オリーブオイル… 大さじ2
 ズッキーニ… 小1本 塩こしょう… ふたつまみ
 モッツアレラチーズ… 1個 粉チーズ… 適量

作り方

- ① ズッキーニとミディマトはヘタを取ってから5mm厚にスライスする。モッツアレラチーズは半分に切ってから5mm厚にスライスする。
- ② スクレットにトマトソースを広げ、上に①を交互になるように並べ入れる。
- ③ ②に塩こしょうをしてオリーブオイルを回しかけたらトースターに入れ、上下ヒーターモードで280℃で15分焼いて粉チーズをふる。
- ④ 「超熟フォカッチャ」をトースターに入れ、コンベクションモードで280℃で1分30秒焼いて③に添える。

※油・水分が多いため、スクレットの下にアルミ箔を敷くことをおすすめします。

超熟®でつくる究極のトースト設定

超熟シリーズを、最高においしくたのしむためのトースト設定をご紹介します。
ていねいにトーストすると、超熟はおいしさで応えます。

超熟



4・5枚
スライス

使用パーツ	モード	温度	1枚焼き	2枚焼き	4枚焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	2分～2分30秒	2分30秒～3分	3分～3分30秒

6・8枚
スライス

使用パーツ	モード	温度	1枚焼き	2枚焼き	4枚焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	約2分	約2分30秒	3分～3分30秒

超熟 山型



5枚
スライス

使用パーツ	モード	温度	1枚焼き	2枚焼き	4枚焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	2分～2分30秒	2分30秒～3分	3分～3分30秒

6枚
スライス

使用パーツ	モード	温度	1枚焼き	2枚焼き	4枚焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	約2分	約2分30秒	3分～3分30秒

超熟 国産小麦



4・5枚
スライス

使用パーツ	モード	温度	1枚焼き	2枚焼き	4枚焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	2分～2分30秒	2分30秒～3分	3分～3分30秒

6枚
スライス

使用パーツ	モード	温度	1枚焼き	2枚焼き	4枚焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	約2分	約2分30秒	3分～3分30秒

超熟ライ麦入り



6枚
スライス

使用パーツ	モード	温度	1枚焼き	2枚焼き	4枚焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	約2分	約2分30秒	3分~3分30秒

超熟 イングリッシュ マフィン



使用パーツ	モード	温度	1枚焼き	2枚焼き	4枚焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	約3分 (2つに割った1片)	3分~3分30秒 (2つに割った2片)	約3分30秒 (2つに割った4片)

※1枚は、1個を半分に割った片一方です。

超熟ロール



使用パーツ	モード	温度	1個焼き	2個焼き	4個焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	230℃	1分~1分30秒	約1分30秒	約1分30秒

超熟ロール レーズン



使用パーツ	モード	温度	1個焼き	2個焼き	4個焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	150℃	1分~1分30秒	約1分30秒	約1分30秒

超熟 フォカッチャ



使用パーツ	モード	温度	1個焼き	2個焼き	4個焼き
トースト専用 焼き網	 コンベクション	280℃	約1分30秒	約1分30秒	1分30秒~2分

※冷凍したものを焼く際は、30秒程度長く設定してください。

※記載の焼き時間は目安です。お好みにより調節してください。

超熟について、詳細はこちら
<https://www.pasconet.co.jp/chojuku/>





4 589919 812912

シロカの最新情報、新レシピはこちらでチェック！



シロカ公式 Facebook(フェイスブック)
<http://www.facebook.com/siroca.jp>

シロカ公式 インスタグラム

<https://www.instagram.com/siroca.jp/>



シロカサポートストア
<https://siroca.jp/>

アフターサービスについてご不明な場合は、
サポートセンターまでお問い合わせください。

■サポートセンター

TEL:ナビダイヤル  **0570-001-469**

※上記番号がご利用いただけない場合 03-3234-8800

受付時間10:00~17:00

(弊社指定休業日を除く。詳しくはホームページをご覧ください)

インターネットでのお問い合わせ:

ホームページ <https://siroca.co.jp/>

※「お客様サポート」のページからお入りください。

シロカ株式会社

〒101-0051

東京都千代田区神田神保町2丁目4番地 東京建物神保町ビル5F