

【おいしさの最高点を更新】
シロカ、シリーズ初の厚釜パンケースを採用し、
「おうちベーカリー ベーシックシリーズ」をリニューアル！
お店のような“外サクッ、中ふわっふわ”なパンをご自宅で。

シロカ株式会社（東京都・千代田区）は、自宅で手軽にパン作りが楽しめる「おうちベーカリー ベーシック」と「おうちベーカリー ベーシックプラス」に、シリーズ初となるダイキャスト製「厚釜パンケース」を採用し、リニューアル。2026年2月に発売します。



製品ページ【おうちベーカリー ベーシック】https://www.siroca.co.jp/product/ouchibakery_basic/

【おうちベーカリー ベーシック プラス】https://www.siroca.co.jp/product/ouchibakery_basicplus/

シロカのホームベーカリーシリーズは、手軽に焼きたてのパンが自宅で楽しめる点や、添加物を気にせず自分の選んだ材料でパンが作れる点、パン以外にも活躍するメニューの豊富さなどに好評をいただき、国内累計出荷台数150万台を突破*した人気製品です。

この度、さらなるおいしさを追求して「おうちベーカリー ベーシック」「おうちベーカリー ベーシック プラス」をリニューアル。厚さ2mmの「厚釜パンケース」を採用するとともに、調理工程のプログラムやパン羽根の形状を最適化しました。生地に熱を均一に加えて焼き上げることで、外はサクッと香ばしく、中はしっとりふわっふわの理想的な焼き上がりに。小麦の風味とやさしい甘さが特長の、毎日食べても飽きの来ないバランスの良いパンを楽しめます。

また、パンケース内部とパン羽根のコーティングは従来のフッ素樹脂コーティングからセラミックコーティングに変更。環境保全や土壤汚染の防止の観点から、お客様にも地球環境にもやさしい、“より安心なものづくり”を目指すための取り組みとして、既存モデルのパンケースも順次セラミックコーティングに切り替えます。

手軽にお店のような本格的なパンをおうちで楽しめる「おうちベーカリー ベーシック」「おうちベーカリー ベーシック プラス」で、憧れの“焼きたてパンのある暮らし”、はじめませんか？

製品名	型番	カラー	販売価格（税込）	発売日
おうちベーカリー ベーシック	SB-1D271	ホワイト	17,820円	2026年2月7日
おうちベーカリー ベーシック プラス	SB-2D271	ホワイト	19,800円	2026年2月14日

リニューアルポイント（2 製品共通）

◆「新形状の厚釜パンケース」×「最適化プログラム」でおいしさの最高点を更新



シロカのホームベーカリーシリーズでは初の、ダイキャスト製法による2mmの厚釜パンケースを採用しています。パンケースに合わせて、調理工程のプログラムやパン羽根の形状も最適化。

生地に均一に熱を加えて焼き上げることで、中の水分を保ったまましっかりと膨らんだ、外はサクッと、中はしっとりふわっふわの、理想的な焼き上がりをかなえます。

【科学的にも実証された“おいしさ”】

元工学院大学先進工学部教授の山田昌治先生によると、“全体の香り成分の調和がとれた状態”がおいしいパンに欠かせない要素の一つ。「おうちベーカリー ベーシック」で焼いた食パンについて、パンの複雑な香りを科学的なデータとして見える化し、その特徴を客観的に評価する「香気分析」を行ったところ、全体的にバランスの取れた香気特性を持っていることが分かりました。「おうちベーカリー ベーシック」で焼いた食パンは、小麦本来の香りと、毎日食べても飽きのこない爽やかな甘みを併せ持つバランスの良さが特長で、「おいしいパンの要素」を満たしたパンであると言えます。

◆お店のような憧れのパンをおうちで。充実の新メニュー

「手作りでは難しそう」というイメージのある、お店で買うような本格的なパンも、自宅で手軽に作れる新メニューを追加。バターや卵、牛乳を使わないシンプルな材料で、低カロリーかつ低脂質な“罪悪感の少ないパン”として近年注目度が高まっている「ベーグル生地」が作れるメニューや、これまで「おうちベーカリー ベーシック プラス」のみに搭載されていた「高加水パン」メニューも両機種でお楽しみいただけようになりました。

飽きずに長くパン作りを楽しんでいただきたい、という想いのもと、レシピは今後もシロカ公式サイト レシピページにて順次追加予定です。トレンドや旬に合わせてどんどん増えていくオリジナルレシピで、手作りパンのレパートリーも広がります。

【新メニュー】



ベーグル生地



高加水パン

◆パンケースのコーティングをセラミックに



パンケース内側のコーティングをこれまでのフッ素樹脂コーティングから、セラミックコーティングに変更。

本製品以外の既存モデルも、今後順次セラミック加工に切り替えていきます。

おうちベーカリー ベーシック (SB-1D271) | 製品特長

1. 飽きずに楽しめる 22 種のオートメニュー
2. 54 分で焼き上がる「超早焼きパン」で、パン作りをより身近に
3. お手入れ簡単設計＆すっきり置けるコンパクトサイズ

1. 飽きずに楽しめる 22 種のオートメニュー



材料をパンケースに入れてボタンを押すだけの簡単操作で、こねから発酵、焼き上げまで全部おまかせ。自宅で手軽にパン作りが楽しめます。基本のパンメニューはもちろん、ヨーグルトや甘酒、もち、焼きいもといったパン以外のメニューまで、幅広い 22 種のオートメニューを搭載。付属のオリジナルレシピブックには全 82 レシピを掲載し、幅広いメニューをお楽しみいただけます。

2. 54 分で焼き上がる「超早焼きパン」で、パン作りをより身近に



54 分で焼きあがる超早焼きパンメニューを搭載。「パン作りは時間がかかる」というイメージを覆し、食べたいときにすぐに焼きたてパンが作れるメニューです。「時間がなく、なかなかホームベーカリーの出番がない」「調理時間の長さでパン作りを諦めていた」という方でも、ご飯を炊くのと同じ感覚で、手軽に手作りのパンをお楽しみいただけます。

3. お手入れ簡単設計＆すっきり置けるコンパクトサイズ



普段の洗い物はパンケースとパン羽根のみ。さらに本体のふたは取り外すことができるため、汚れが気になるときのお手入れも簡単です。また、置き場を選ばないコンパクト設計で、キッチンにもすっきりと置いていただけます。

おうちベーカリー ベーシック プラス (SB-2D271) | 製品特長

1. さらに楽しみ広がる！充実のオートメニュー30種
2. 最大1.5斤まで対応
3. 置き場を選ばないコンパクト設計

1. さらに楽しみ広がる！充実のオートメニュー30種



「おうちベーカリー ベーシック」に搭載のオートメニューに加え、バターをたっぷり使ったリッチな味わいの「ブリオッシュ」が作れる「プレミアムパン」メニュー、「フレッシュチーズ」「フレッシュバター」「ヨーグルト」などの乳製品、「生キャラメル」といったパン以外のメニューも多数搭載。

付属のオリジナルレシピブックには全97レシピを掲載し、パンもパン以外も、幅広いメニューをお楽しみいただけます。

2. 最大1.5斤まで対応



「おうちベーカリー ベーシック プラス」は、1斤だけでなく1.5斤サイズにも対応。3~4人家族のご家庭や、一度にたくさん作って冷凍しておきたい方などにおすすめのサイズです。

3. 置き場を選ばないコンパクト設計



1.5斤対応でありながら、本体サイズは1斤タイプの「おうちベーカリー ベーシック」とほとんど変わらないコンパクトさ。設置面積はA4サイズにおさまるサイズで、置き場を選びません。

* 2010年7月～2025年6月までのシロカのホームベーカリーシリーズの国内累計出荷台数（当社調べ）

製品概要



製品名 : おうちベーカリー ベーシック
型番 : SB-1D271
カラーラー : ホワイト
対応斤数 : 1斤
電源 : 交流 100 V、50/60 Hz
消費電力 : 500 W
質量(約) : 3.8 kg (パンケース、パン羽根含む)
本体サイズ(約) : 幅 24.2 cm × 奥行 30.8 cm × 高さ 25.7 cm
コード長(約) : 1.4 m
メニューナンバー : 22
セット内容 : 計量カップ、計量スプーン、パンケース、パン羽根、羽根取り棒、ヨーグルト専用容器、レシピブック、取扱説明書(保証書)



製品名 : おうちベーカリー ベーシック プラス
型番 : SB-2D271
カラーラー : ホワイト
対応斤数 : 1斤/1.5斤
電源 : 交流 100 V、50/60 Hz
消費電力 : 550 W
質量(約) : 3.9 kg (パンケース、パン羽根含む)
本体サイズ(約) : 幅 23.3 cm × 奥行 29.7 cm × 高さ 29.4 cm
コード長(約) : 1.4 m
メニューナンバー : 30
セット内容 : 計量カップ、計量スプーン、パンケース、パン羽根、羽根取り棒、ヨーグルト専用容器、レシピブック、取扱説明書(保証書)

・「おうちベーカリー」はシロカ株式会社の登録商標です。