

2021年6月24日

「3D匠ねり」と「Wセンシング発酵」を搭載

ホームベーカリー「ビストロ」SD-MDX4 他2機種を発売

プロの技法を取り入れた独自技術で一年中ふっくらおいしく焼き上げる

HOME BAKERY
Bistro



SD-MDX4-K



SD-MT4-W



SD-SB4-W

品名	ホームベーカリー「ビストロ」	
品番	SD-MDX4	SD-MT4 / SD-SB4
タイプ	1斤タイプ	
価格	オープン価格	
発売日	2021年9月1日	
月産台数	4,500台	

パナソニック株式会社は、「3D匠ねり」と「Wセンシング発酵」を搭載し、食パンから生食パンやヘルシーなパンまで一年中おまかせでおいしく焼き上げるホームベーカリー「ビストロ」SD-MDX4とホームベーカリー SD-MT4/SD-SB4を9月1日より発売します。

自宅で過ごす時間が増えるなか、「できたてのパンを楽しみたい」「子どもや家族に、手作りのパンを食べさせたい」といったニーズが増加し※1、2020年度はホームベーカリーの需要が9年ぶりに伸張しました。当社の製品は、室温の変化の影響を受けにくく、一年中おまかせでパンがおいしく焼き上がる点や、高級「生」食パン専門店 乃が美監修のレシピでパンがつかれる点などが好評です。

当社は、パンをつくる「ねり」「発酵」「焼成」の工程のうち、「ねり」と「発酵」に独自技術を有しています。本製品は、生地を「たたく」「伸ばす」などのプロの技法を取り入れた当社独自の「3D匠ねり」と、室温と庫内の温度を見はり、環境に合わせてプログラムを変える当社独自の「Wセンシング発酵」により、一年中安定した焼き上がりのパンをつくることができます。

また、生食パンづくりに適した「リッチ パン・ド・ミ」メニューを新搭載しました。生クリームなどを多く使うパンはグルテン生成が難しく、膨らみにくい傾向がありますが、「ねり」と「発酵」のプロセスを見直し、しっとりとしたきめ細かくやわらかい食感に焼き上げます。

さらに、「低糖質パン」メニューを新搭載し、新たに日清フーズ株式会社が監修した「低糖質パンミックス SD-LCM10」を使うことで、糖質約60%オフ※2を実現しました。

当社は、多彩なメニューをおまかせでおいしくつくれる本製品で、新たな食の楽しみを提案し、豊かな食生活をサポートします。

<特長>

1. プロの技法を取り入れた当社独自の「3D匠ねり」と「Wセンシング発酵」で、一年中おまかせでおいしくふっくら焼き上げる
2. しっとりとしたきめ細かくやわらかい食感の生食パンを焼き上げる
「リッチ パン・ド・ミ」メニュー新搭載 (SD-SB4を除く)
3. 糖質約60%オフ※2を実現する「低糖質パン」メニュー新搭載 (SD-SB4を除く)

※1: 当社調べ 2020年12月実施調査 N=2,000

※2: 当社製品SD-LCM10を使用した場合。当社製品SD-MIX100Aとの比較

【お問い合わせ先】

パナソニック 調理商品ご相談窓口

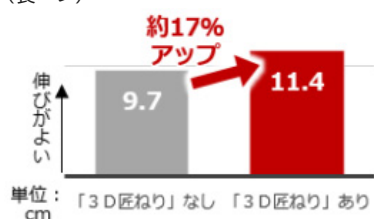
フリーダイヤル 0120-878-694(受付9時~18時)

【特長】

1. プロの技法を取り入れた当社独自の「3D匠ねり」と「Wセンシング発酵」で、一年中おまかせでおいしくふっくら焼き上げる

当社は1987年からホームベーカリーを発売し、パンづくりの「ねり」「発酵」「焼成」の工程のうち、「ねり」と「発酵」に独自技術を有しています。「3D匠ねり」は、パンケースの突起(リップ)とパン羽根の設計、さらにプログラムにより、生地を「たたく」「伸ばす」を3次元でおこなうプロの技法を取り入れています。適切に生地をねることで、しっかりと生地が伸びて膨らみやすくなります。また、温度変化もパンの膨らみに大きく影響しますが、「Wセンシング発酵」は、2つのセンサーで室温と庫内の温度を見はり、季節や運転時の室温の変化によってイーストの投入タイミングやプログラムも自動で調整します。これらにより、一年中安定した焼き上がりのおいしいパンをつくることができます。

■「3D匠ねり」有無による生地の伸び比較 (食パン)※3



■伸びのよい生地



■温度によるプログラムの違い (食パンメニューのイメージ)



2. しっとりとしたきめ細かくやわらかい食感の生食パンを焼き上げる

「リッチ パン・ド・ミ」メニュー新搭載 (SD-SB4を除く)

当社の調査では、お店で購入した「高級食パン」を食べたことがある人は、半数以上にのぼります※4。当社は従来より高級「生」食パン専門店 乃が美監修レシピ「おうち乃が美」により、手づくり生食パンを楽しむ提案をしてきました。生クリームなどの副材料を多く使用するパンは、グルテン生成が難しく、膨らみにくい傾向があります。新搭載の「リッチ パン・ド・ミ」メニューでは、「パン・ド・ミ」メニューよりも「ねり」と「ねかし」の工程を増やし、「ねかし」の工程で粉と水の結合を促してしっとりとした生地にします。また「発酵」の工程では、細やかな温度調整と最適なガス抜きをすることで、きめ細やかな仕上がりを実現しました。

■工程の違い



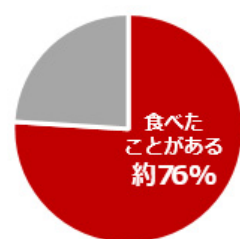
■リッチ パン・ド・ミ



3. 糖質約60%オフ※2を実現する「低糖質パン」メニュー新搭載 (SD-SB4を除く)

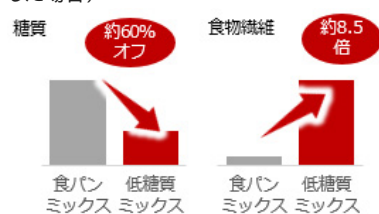
昨今は健康意識の高まりも見られ、糖質オフや糖質ゼロの食品・飲料も多数存在しています。本製品では、「低糖質パン」メニュー搭載にあたり、パンミックスとプログラムを開発しました。日清フーズ株式会社が監修したパンミックスは、一般的に低糖質パンの材料によく使用されているふすま粉や大豆粉を使用していないため、色が白く、ふんわりやわらかくておいしいパンに焼き上がります。プログラムは、水を抱き込ませるようにしっかりとねり上げ、さらに高温短時間で焼成することにより、糖質約60%オフ※2でもふっくらしていて翌日までしっとりおいしいパンをつくることができます。

■糖質オフ／ゼロの食品・飲料の喫食経験※5



■1回分あたりの成分比較

(当社食パンミックスSD-MIX100Aを基準とした場合)



低糖質パンミックス 品番：SD-LCM10



希望小売価格
2,484円(税込)

5回分入り
(ドライイースト入り)

※3:成形した食パン生地のねり上がり直後にエクステンソグラフで測定した生地の伸びの値。(当社測定)「3D匠ねり」なしは、「3D匠ねり」を支える要素であるパンケースのリップ、ねりのプログラムを抜いた状態でねり工程を実施した生地

※4:当社調べ 2020年9月実施調査 N=780

※5:当社調べ 2021年4月実施調査 N=482

【その他の特長】

●インバーターモーターでねりの速度を巧みに変え、多彩なメニューがつけれる (SD-MDX4・MT4)

●43種類のメニューを搭載 (SD-MDX4)

メニュー例

※SD-MT4でもつくれます

米粉パン



グルテンフリー

マーブルパン



オートメニューで
手軽にかんたん

具入りパン



レーズンやナッツなどを
自動で投入

甘酒



手軽に手作り、
甘さ調節もできる

もち



伸びの良い
つくたてが楽しめる

●「ねり」「発酵」「焼成」を単独で設定可能※6なマニュアル機能を搭載 (SD-MDX4)

※6:ひとつの工程で終了します

【仕様一覧】

品番	SD-MDX4	SD-MT4	SD-SB4
色	-K(ブラック)	-W(ホワイト)	-W(ホワイト)
斤数/メニュー数	1斤/43メニュー	1斤/41メニュー	1斤/22メニュー
モーター	インバーターモーター	インバーターモーター	誘導モーター
レーズン・ナッツ投入	自動	自動	手動
パンケース	遠赤フッ素	遠赤フッ素	フッ素
消費電力	430 W	430 W	370 W
寸法(幅×奥行×高さ)	約26.3×35.6×35.3 cm	約24.1×30.4×34.7 cm	約24.1×30.4×33.7 cm
質量	約6.0 kg	約5.6 kg	約5.5 kg

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。

商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。