





レシピシート


食 材	切り方・厚み 【mm】	つくりかた	設定温度 【℃】	調理目安時間 【時間】	
フルーツ	 りんご	芯とヘタは除き、5mm厚にスライスし、クッキングシートを敷いた網に食材を載せて調理する。	65	6	
	 バイナップル	皮をむき、芯を除き縦半分に分けて、5mm厚にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		5~7	
	 マンゴー	種に沿って縦3等分に切り、皮をむき5mm厚にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		7	
	 オレンジ	皮のまま（お好みで皮をむいてもよい）5mm程度にスライス、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		65/70	4~6
	 いちご	ヘタを除いて5mm程度にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		65	6~8
	 キウイ	皮をむき、5mm程度にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		65/70	
	 パナナ	皮をむき、5mm厚にななめ切りでスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		65	4~6
	 レモン	皮のまま（お好みで皮をむいてもよい）5mm程度にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		65/70	4~6
野菜	 かぼちゃ	種とヘタをとり、5mm厚にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。	65	3~4	
	 ごぼう	良く洗って皮のままななめ切りで1~2mm厚にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。（調理前に、お好みで5分程度水にさらしてアク抜きし、水気を切って調理すると色がきれいに仕上がる。）		3~5	
	 れんこん	5mm厚にスライスし、お好みで5分程度酢水にさらす。（約3%の濃度を目安に。）水気を切って、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		3~5	
	 おくら	ヘタを除いて縦半分に分けて、種のある方を上向きにして、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		5~7	
	 さつまいも	鍋や電子レンジ等で蒸した後、1cm厚の食べやすい大きさに切り、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		65/70	6~9
	 ブチトマト	ヘタを取り、半分に分けて、種のある方を上向きにして、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		65/70	8~12
	 しいたけ	不要な部分を切り落とし、1~2cm程度の厚みに切り、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。		65	4
	 しょうが	皮のまま5mm厚にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。			4~5
肉類	 とりむね肉の チキン ジャーキー	不要な部分を切り落とし、繊維と逆の方向に5mm厚にスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。 （食用の場合は、塩などを適量振り、ペット用の場合はそのまま調理する。）	80	6~7	
	 牛もも肉の ビーフ ジャーキー	5mm以下の薄さにスライスし、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。 （ペット用の場合はそのまま、味を付けたい場合は、スライスした後に、焼肉のたれや、お好みのたれに漬け、2時間程度冷蔵庫で置いてから、水気を拭きとって調理する。）		4~7	

食 材	切り方・厚み [mm]	つくりかた	設定温度 [°C]	調理目安時間 【時間】
ハーブ  しそ  パセリ  バジル  ローズマリー	そのまま	軽く水気を拭き取り、クッキングシートを敷いた網に載せて調理する。 (パセリなどは小房に分けて調理する。)	50	3~5

ヨーグルト

500mlの牛乳パックを容器として使用。
※出来上がり分量約500mlの場合

- ① 使用するスプーンなどの器具を必ず熱湯消毒する。(下記ご注意参照)
- ② 500mlの牛乳パックを開封し、使用しない牛乳 50mlを別容器に取り出す。
- ③ 熱湯消毒したスプーンで 50g のヨーグルトを入れ、よくかき混ぜる。牛乳パックの口を閉じ、折り込んでクリップなどでとめる。
※ パックに高さがあると庫内に入らないため。
- ④ トレイに直接③でできたものを載せて調理する。(乾燥網は使わない)
複数の牛乳パックを入れて同時調理するときは 2 個までにし、1cm 以上間隔をあける。



折り込んでクリップでとめる

40 8~10

使用する牛乳・ヨーグルト

牛乳【500mlパック1本※】
※うち、50mlは使用しません。

- 未開封で新しい牛乳を使う。
- 成分無調整牛乳を使う。(以下の表示があるもの)

種類別名称	牛乳
原材料名	生乳 100%
無脂肪固形分	8.0%以上のもの
乳脂肪分	3.0%以上のもの

ヨーグルト【50ml】

- 市販の未開封で新鮮なプレーンヨーグルト(無糖・無添加)を使う。

！ご注意 雑菌が混じると、ヨーグルトをうまく作るできません。

- 調理に使うスプーンや計量カップ等は熱湯消毒する。(下記「熱湯消毒とは？」参照)
- 次のものは、素手で直接触れない。
・容器・容器ふたの内側・スプーン(材料に触れる部分)・材料
また、熱湯消毒したスプーンなどをふきんなどで拭かない。
- 別の容器を使って作る場合は容器(ふた)も熱湯消毒する。
- 熱湯消毒してすぐに調理しない。(容器が熱い状態で使用するとうまく作れない原因に)
- 調理完了後は、早めに冷蔵庫に入れ、なるべく早めにお召し上がりください。

熱湯消毒とは？

1. 使用する調理器具を台所用中性洗剤でよく洗う
2. 耐熱性のおけなどに器具と沸騰させたお湯を入れ、2~3分つけおきする
または器具に沸騰させたお湯をまんべんなく回しかける(しっかり熱湯がかかるように)
3. 軽く水を切る(食材に直接触れる部分を素手で触ったり、ふきんなどで拭かない)

調理時間に幅があるのはなぜ？／設定温度が2つ記載されているのはなぜ？

食材のもつ水分は時期や種類によりさまざまです。また、使用用途やお好みによって乾燥度合いも異なるため、調理時間や設定温度に幅を持たせています。調理終盤になりましたら様子を見ながらお好みで調節してください。

ドライフードメーカー クイックスタートガイド

自家製ドライフードを手軽につくろう！

Step 1

カットした食材を網にのせ、本体にセットする！

※ ドアはしっかり閉めてください。



Step 2

電源ボタンを押して、温度と時間をセット！



Step 3

再び電源ボタンを押してスタート
調理時間がたったら完成！

※ レシピシートに記載の時間と温度は食材の状態によって異なるため、調理中は様子を見ながらお好みの仕上がりに調節してください。



◎ 調理を中止したいときは、電源ボタンを長押し(約3秒)します。