



# 取扱説明書



本製品を安全に、また正しくお使いいただくために必ず本取扱説明書をお読み下さい。お読みになった後も必ず保存して下さい。

機種名

## HS-3型

## マメトラの手打麺機



## はじめに

マメトラの手打麺機をお買い上げ  
いただきありがとうございます。

この取扱説明書は、「マメトラの手打麺機」の取扱方法と使用上の注意事項について記載してあります。

ご使用前には必ず、この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお取扱いいただき、最良の状態でご使用ください。

この取扱説明書は、必要なときにいつでも取り出して読むことができるように、一定の場所に保管してください。

この製品を貸与される場合は、この取扱説明書を添えてお貸してください。

なお、品質の一部または使用部品を、品質の向上、性能の向上あるいは安全性の向上等を図るために変更することがあります。その際には、この説明書の内容、写真並びにイラスト等の一部が製品と一致しない場合がありますのでご了承ください。

ご不明のことやお気付きの点がございましたら、お買い上げいただきましたお近くの特約店・販売店にご相談ください。

箱を開けられたら、4ページを参考に付属部品5点をご確認ください。

## サービスと保障について

### ☆保証書について

保証書は、お客様が保障修理を受けられる際に必要となるものです。  
お読みになった後は、大切に保管してください。

### ☆アフターサービスについて

使用中異常が生じた時は、お買い求めの販売店にご相談ください。

この製品を万一損傷されて、修理を希望される場合には、速やかにお買い上げいただいた販売店または本社にお問い合わせください。

お問い合わせされる場合には型式名、故障内容（できるだけ詳しく）をご連絡ください。



# 目 次

はじめに	I
サービスと保障について	I
特に注意していただきたいこと	1
各部の名称	3
付属部品	4
使用上のご注意	4
準 備	5
ご使用後の後始末	6
七三そばの打ち方	7
うどんの打ち方	10
お客様へお願い	11
仕 様	11
特 長	12




# 特に注意していただきたいこと

ご使用前に、この「特に注意していただきたいこと」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、危害・損害の程度によって、次のように分類されます。いずれも安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が考えられる場合を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が考えられる場合、および物的損害の発生が考えられる場合を示しています。

・絵表示について次のような意味があります。

	一般的な禁止
	必ず行なうこと
	一般的な注意

## 警告

### 水場での使用禁止



禁止

水をかけたり、水につけないでください。  
短絡、感電、故障の原因になります。

### 幼児に注意



禁止

お子様だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わないでください。  
けがなどする恐れがあります。

## 注意

### 電源プラグは確実に差込む

(発火・火災・感電の原因)



励行

電源プラグは、ホコリが付着していないか確認し、がたつきのないようプラグの根元まで確実に差し込んでください。

### 濡れた手危険

(感電の原因)

感電注意

濡れた手で電源プラグ、電源スイッチをさわらないでください。  
感電の恐れがあり、危険です。

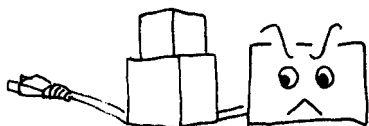
## ⚠ 注意

### 電源コードの破損に注意

(感電・発熱・火災の原因)



禁止



電源コードに重いものをのせたり、途中で切断して延長したりしないでください。感電・発熱・火災の原因になります。

### 電源コードを引っばらない

(発火・火災の原因)



禁止

電源コードを引っばって電源プラグを抜かないでください。断線して発火や火災の原因になります。

### 交流 100V 以外使用禁止



禁止

感電・発熱・火災の原因になります。

### 運転中移動禁止



禁止

けがの原因になります。

### 羽根回転時ボールの中に手などを入れない



禁止

けがの原因になります。特にお子様には注意してください。

### 異常時運転中止



励行

異常な時は運転を中止し電源プラグを抜き、販売店に連絡してください。異常のまま運転を続けると感電や火災の原因となります。

### 部品交換時は電源スイッチ OFF



禁止

部品の取り付け取り外し及び清掃時には、電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてください。

### 分解・修理・改造禁止



禁止

故障・破損したら使用しないでください。不完全な修理や改造は危険です。

### めん機操作中にローラーやカッターに指などをはさまれないよう

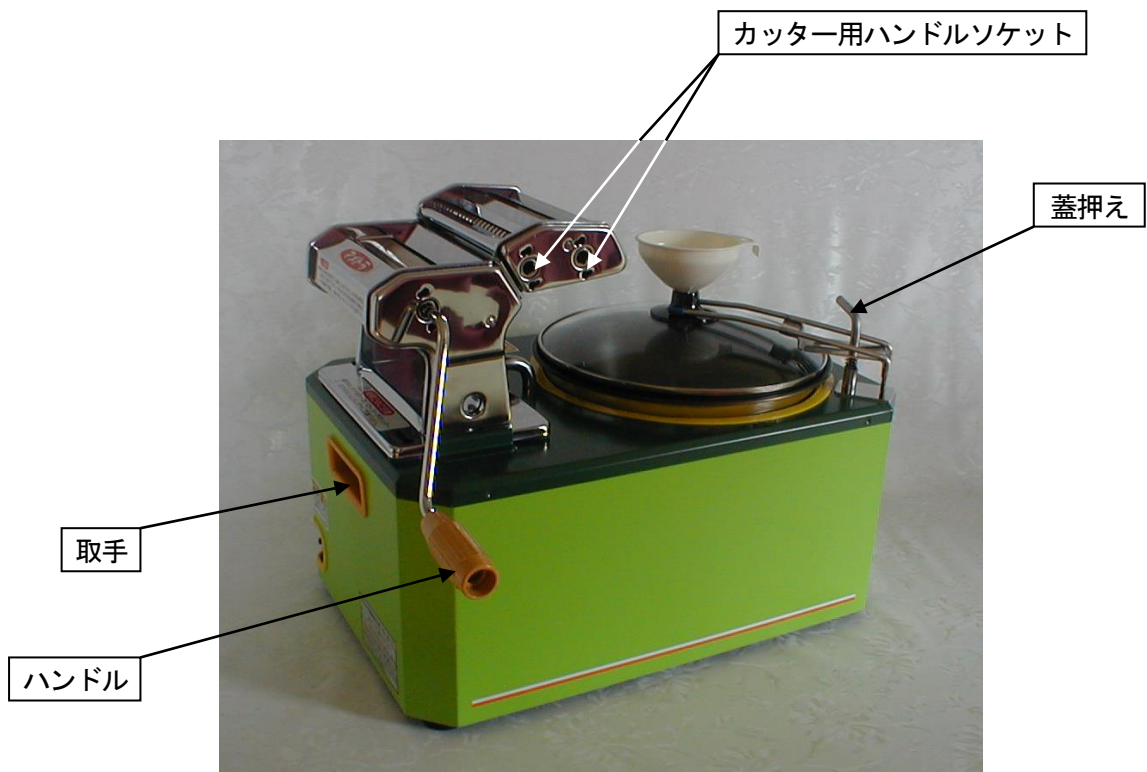
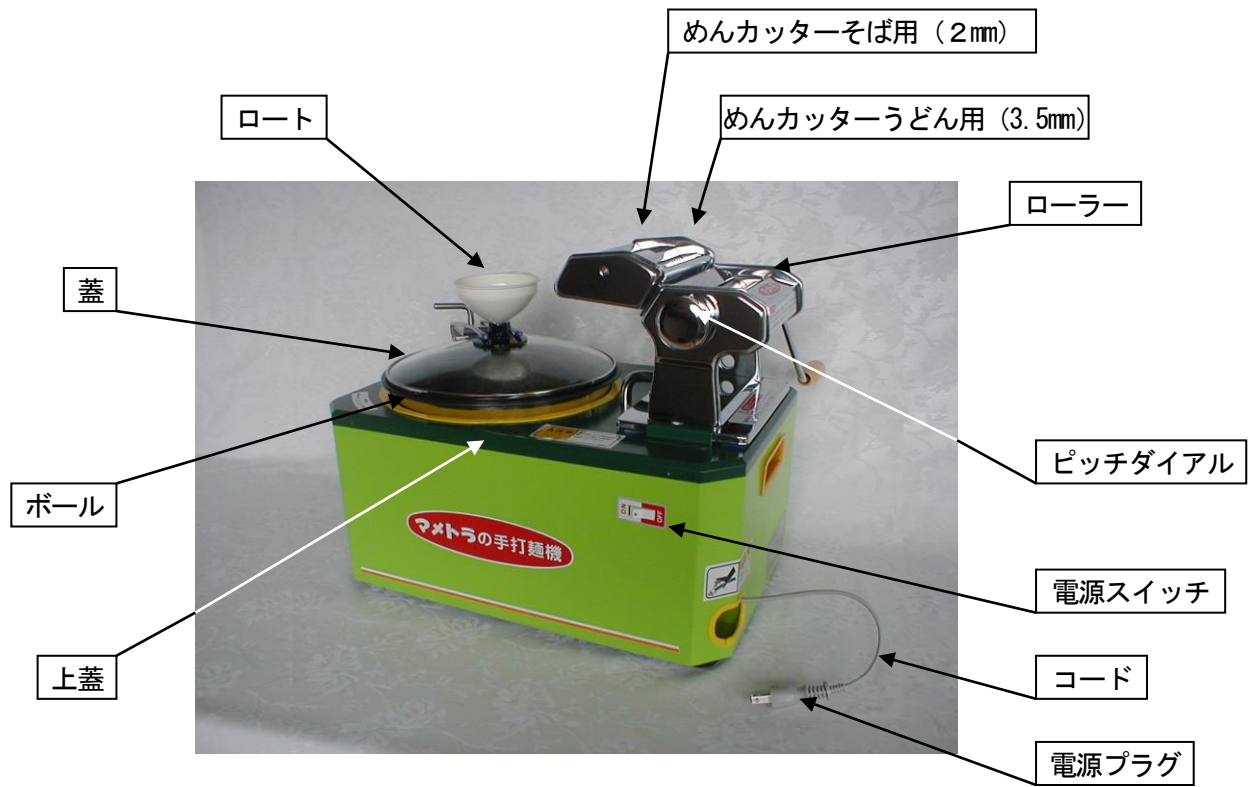
#### 注意



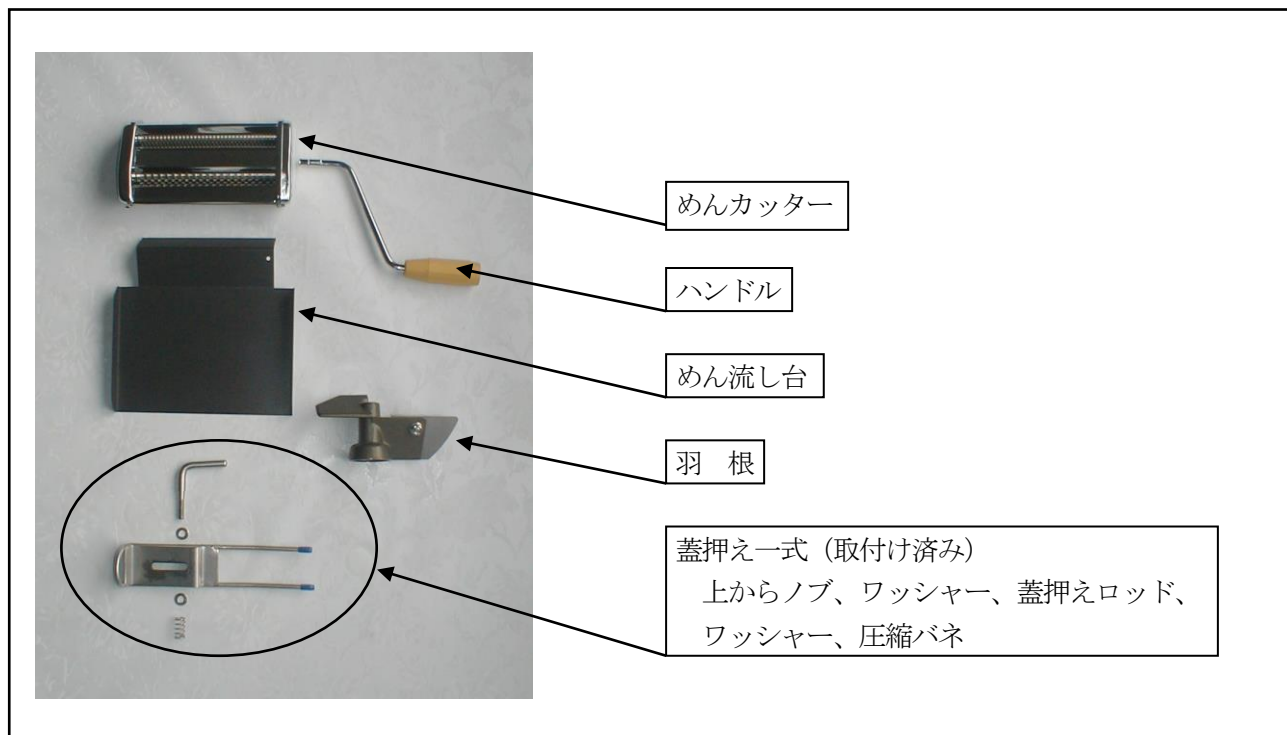
禁止

指などをはさみますと思わぬ大ケガのもとになります。充分注意して操作してください。特に、幼児や年少者の接触には気をつけてください。

# 各部の名称



## ●付属部品



## ●使用上のご注意

- ◆ご使用前に、商品に不具合がないことをご確認ください。
- ◆運転前に必ず取扱説明書をよく読んで安全に作業してください。
- ◆使用する場所は、平らで安定した台を選んでください。不安定な場所での操作は、転倒や事故の危険があります。
- ◆強い衝撃は本体等の破損原因になります。投げたり、落下させたりしないでください。
- ◆ご使用の場所により機械のゴム脚の色が付くことがありますので、テーブルクロスなどは取り除いてください。

### 「定流量ピン」の使い方




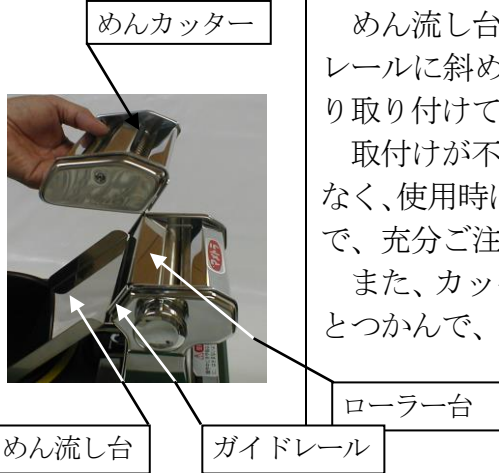
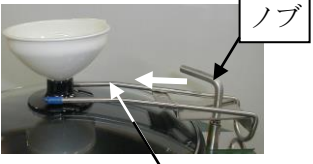
付属の「定流量ピン」は、そばを打つ時に使用するものです。

右の写真のようにピンを水注入ロートの穴に差し込み、所定の水をロートに入れますとロート下部から水が少しずつ滴下します。

これにより、水回しが誰にでも簡単にでき、美味しいそばが打てます。


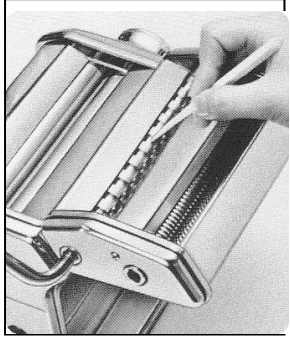


## ● 準 備

ボ ー ル ・ 羽 根 ・ フ タ	1. 取外し 	◆ボールを取外してください。 取外しはボールを時計方向に回し、上方に引き上げれば簡単に取外せます。
	2. 清掃	◆ボール、羽根、フタをきれいに洗い軽くフキンで拭いてください。
	3. 取付け 	◆ボールを取付けてください。 取付けは、ボールを本体の穴に入れプーリー側の中心部突起に回転軸の切り欠き部を嵌め込み(嵌まらないときは軸に羽根を取付けて左右どちらかに回すとストンと嵌ります。)ボールを時計方向の逆に回し、確実に締付けてください。 注：締付け、かみ合せが悪いと故障の原因になりますので、確実に締付けてください。
		◆羽根の軸穴切り欠き部と軸切り欠き部を合わせ、確実に軸に差し込んでください。 注：取付けが不完全ですと故障の原因になりますので、確実に差し込んでください。 ◆スイッチをOFFにして、プラグをコンセントに差し込みます。
はじめてお使いになる時	◆ローラーとカッターの表面には、汚れと錆防止用の「ワセリンオイル(無害)」が残っていることがあります。これは少量の「練り生地」を、それぞれの間に数回通すことで取り除くことができます。なお、清掃に使った「練り生地」は捨ててください。	
め ん カ ッ タ ー	取付け 	◆めん流し台とめんカッターを取付けてください。 めん流し台をローラー台に引っ掛けた後、めんカッターをガイドレールに斜め上から下方に完全に入るまでスライドさせてしっかり取り付けてください。 取付けが不完全な場合、ぐらついて作業に支障をきたすばかりでなく、使用時に脱落しケガや破損の原因になるおそれがありますので、充分ご注意ください。 また、カッターを取り外すときも、落下させないようにしっかりとつかんで、注意しながら作業してください。
	蓋押え 	◆蓋押えの方法 蓋押えロッドを矢印の方向にいっぱい押し付けて、ノブを確実に締付けてください。



## ●ご使用後の後始末

ボールと羽根	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆羽根を取外してください。</li> <li>◆ボールを時計方向に回し、上方に引上げて取外してください。</li> <li>◆外した羽根とボールはお湯につけて洗ってください。</li> <li>◆きれいに洗ったら、フキンなどで水分をよく拭きとってからおしまいください。</li> <li>◆汚れは、やわらかい布に水を浸して拭いてください。 注：シンナー・ベンジン・アルコールなどで拭いたりしないでください。</li> <li>◆ボールやフタの掃除には、ミガキ砂やワイヤーブラシなど硬いものを使用しないでください。</li> </ul>
めんカッター	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆使用後の掃除は、乾いた布で拭くか又はブラシではらってください。</li> <li>水洗いや湿った布で拭くのは絶対に止めてください。</li> <li>水洗いは、本体やローラー、カッターにいたる部分まで必ず湿気を残します。湿気による錆などの発生は故障の原因になるだけでなく、衛生上もよくありません。</li> </ul> 
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ローラーやカッターにめん帯がつまった場合は、めん帯が乾いてから竹ぐしで取り除いてください。</li> <li>ローラーやカッターを金属物でひっかいたり、こじ開けたりしないようにしてください。傷がつき、腐食(錆)したり汚れが付着する原因になります。</li> <li>分解掃除は止めてください。故障の原因になります。</li> </ul> 
◆保守	必要時にはローラーやカッターの両端にミシン油を一滴のみ注入してください。
保 管	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆常に清潔で乾燥した状態での保管を心がけてください。残りカスや湿気は異臭発生や雑菌繁殖、錆発生の原因になります。</li> <li>◆長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いてください。ほこりが溜まって発熱、発火の原因となります。</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆保管場所は幼児や年少者の手の届かない所にしてください。</li> </ul>

## 七三そばの打ち方

材料（2～3人分）

そば粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・180g

小麦粉(強力粉)・・・・・・・・・・・・70g

水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・110～130ml

水の必要量は、粉の量の1/2が目安ですが、

そば粉の種類や水分状態、その日の湿度で異なります。

打ち粉(芯粉)、無い場合はそば粉・・・・・・・・少々

1. そば粉と小麦粉は一緒にふるいます。  
(かたまりをなくし水となじみ易くするためです。)
2. ふるった粉をボールに入れ、蓋をし、蓋押えロッドをロート側いっぱい押し込んでノブを締め付けて蓋を固定します。  
写真2のような状態になった場合、まとまった材料が回転の勢いで蓋にあたり、蓋が外れることがありますのでしっかり締め付けてください。
3. スイッチをONにし、羽根を回転させながら蓋上部のロートから水を少しずつ注入します(写真1)。  
少しの水加減で練り具合が変わってきますので慎重に少しずつ注入してください。
4. 粉がそばろ状になり、粉に水が入って行くとそばろがだんだん大きくなり、まとまってきます(写真2)。
5. 一つの大きなかたまりになったら(写真3)適宜回転を止め、取り出してください。
6. 取り出した大きなかたまりは、打ち粉をつけて手でもみ固め、滑らかな丸い玉になるようにまとめます。



写真1



写真2

水が多すぎるとそばろ状態から大きなかたまりになるまでの時間が短くなります。

また、水が多すぎたと粉を足すと、追加した粉に水が充分行き渡らず、そこから切れる原因になります。

水が多すぎた場合には、のばす時に、打ち粉を多めに延ばします。

ゆであがりの食感はやや弾力に欠けます。

水が足りないと、いつまでもそばろ状態が続き、一つにまとまりません。このような場合には、ごく少量の水(10ml程度)を追加投入して様子を見てください。



写真3

7. まとめたものをおにぎり位の大きさに切り、写真4のような形にして乾燥防止のためにビニール袋に入れておいてください。

8. ローラーのピッチダイヤル目盛を最広の1に合わせ、ビニール袋から取り出した「生地」に十分打ち粉をしてローラーにかけます。次に目盛2又は3でそれぞれ1～2回のしたらよいでしょう（写真5）。

その都度打ち粉をすることを忘れないでください。

始めから狭いローラーを使用しないでください。良いめんもできず、また、故障の原因になります。



写真4



写真5

#### ダイヤル操作

ダイヤルロックボタンを手前に引きながら、ピッチダイヤルを回転させ、ローラーのピッチ(間隔)を調整します。

※ローラーのピッチは9段階で、ピッチダイヤルの右側から順に1番～9番になります。

※目的に応じて調整してください。ピッチは1番が最も広く(3mm)、9番が最も狭く(0.2mm)なっています。



9. めんカッターそば用(2mm幅)で切ります(写真6)。

(カッター用ハンドルソケットにハンドルを確実にセットしてください。)

カッターにかけるときには打ち粉を多めにしっかりとつけてください。

カットされた麺をほぐしながら、打ち粉をしてできあがりです(写真7)。



写真6



写真7

## 10. ゆで方

ポイント：大きな鍋にたっぷりの湯をわかして、ゆでます。  
そばは切れやすいので、そっと扱います。  
ゆでた後、手早く洗ってぬめりをとります。

- そばの分量の10倍以上の湯をわかします。(250gなら、最低2.5リットル以上の湯)
- 流しに水をはったボールとざるを用意します。
- 湯が沸とうしたら、そばをパラパラとほぐしながら入れ、さい箸でそっと混ぜます。  
(混ぜすぎると、切れるので注意してください。)
- めんが動く程度の強火でゆで、浮き上がったら硬さを確認します。  
(1本とり出して水でさまして、食べるか指先でかたさをみます。)
- すぐにざるにあげ、そのまま水をはったボールに入れて、水を流しながら、指先を使ってめんをほぐしながら、手早くぬめりを取ります。  
(切れやすいので、流水がじかに当たらないようにします。)

### 温かいそば

洗ったそばを、再び熱湯(給湯器の湯でも良い)にさっと通して、温めます。  
器に盛り、かけつゆをはります。

### 冷たいそば

このあと氷水にさっと通して、冷やします。  
めんがひきしまっておいしくなります。

- 水気をきって、盛りつけます。  
ひと口分づつ指先で軽くつまんで盛ると、食べやすくなります。

## おいしいそば

ほどよい風味があって、歯ぎれよく、ツルツルと口あたりのよいそばを作るコツは、良質のそば粉を使うこと。

そして、もうひとつの要素は水。良いそば粉は、おいしい水で打ちたいものです。  
カルキ臭の強い水道水は避け、また、硬水よりも軟水が向いています。

水道水を使う場合には、水1リットルに対し竹炭2～3枚を一昼夜浸けておくと美味しいミネラル水ができますので、これをお使いください。

(竹炭は、弊社でも購入できます。どうぞご利用ください。)

おいしいそばの条件として「三たて」ということばがあります。

“挽きたて・打ちたて・ゆでたて”と言うことです。

挽きたて、打ちたての香りよいそばを、ゆでて手早く水きりして食べる・・・

そばはそのタイミングが味の秘密です。

## うどんの打ち方

### 材料（2～3人分）

- うどん用粉(中力粉)・・・250g（400g まで作ることができます。）
- 水・・・・・・・・・・・・・・・・約 110ml（中力粉の水分状態等で加減してください。）
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ 1～2 杯
- 打ち粉(強力粉)・・・・・・・・50g

1. 中力粉をふるいます。（粉の塊をなくし、塩水となじみ易くするためです。）
2. ふるった粉をボールに入れ、蓋をし、蓋押えロッドをロート側いっぱい押し込んでノブを締め付けて蓋を固定します。
3. スイッチを ON にし、回転させながら蓋上部のロートから塩水を注入します。  
粉が上部に飛び散っていたらスイッチを切り、羽根が止まってからヘラなどでこそぎ落してください。
4. 10 分位で 1～2 個にまとまってきます。  
（ビニール袋に入れてねかせてやるほどキメの細かいめんになります。最低 30 分はねかせてください）
5. こね板に出して、打ち粉をふり、ローラピッチダイヤル目盛 1 及び 2 でそれぞれ 2 回延ばします。
6. めんカッターうどん用（3.5mm 幅）で切ります。
7. ゆで方

（ポイント：大きな鍋にたっぷりの湯をわかして、ゆでます。  
水で洗い、ぬめりをとるとおいしく仕上がります。）

- ・うどんの分量の 10 倍以上の湯をわかします。（200g なら、2 リットル以上の湯）
- ・湯が沸とうしたら、ほぐしながら入れます。流しに水をはったボールを用意します。
- ・さい箸で軽く混ぜ、常にめんが動いているような火加減でゆでます。
- ・再び沸とうしてから、4～5 分ゆで、ようすをみて、ざるにあげます。  
（1 本とり出して水でさましてから、食べるか指先でかたさをみます）
- ・すぐに、水をはったボールに入れて、水を流しながらよく洗い、めんぬめりをとります。  
（ざるうどんを食べる場合は、このあと氷水にさっと通すと、めんがひきしまっておいしくなります。よく水をきり、器に盛ります）
- ・〈温かいうどんの場合〉  
再び、熱湯（給湯器の湯でも可）にうどんをさっと通して温めます。  
釜揚げうどんの場合は、器に湯とともに入れます。

そばやうどんの他、ラーメン、餃子の皮、シュウマイの皮、ワンタンの皮、春巻きの皮、きしめん、パスタなども作ることができます。次に一例として、ラーメン、餃子の皮、エッグパスタをご紹介します。お試しください。

## ラーメン

### 材料（2人分）

小麦粉(強力粉)・・・200g  
小麦粉(薄力粉)・・・150g  
塩・・・・・・・・・・小さじ1  
重曹・・・・・・・・・・小さじ1  
鶏卵・・・・・・・・・・1個  
水・・・・・・・・・・70cc  
打ち粉用かたくり粉・・・少々



1. 練り時間は、13分位が目安です。
2. 乾いた布巾に包み、20分以上おきます。
3. ピッチ1で4回延ばします。
4. ピッチ3で3回延ばします。  
(麺に弾力を出すため、③、④の2回目以降は、麺を折り重ねて、打ち粉をしないで延ばしてください。)
5. ピッチ5で、打ち粉をして1回延ばします。
6. カットして出来上がり。

## 餃子の皮

### 材料

(直径8cm位なら約28枚できます。)

小麦粉(強力粉)・・・100g  
小麦粉(薄力粉)・・・80g  
塩・・・・・・・・・・小さじ1/3  
熱湯・・・・・・・・・・60cc  
ラード・・・・・・・・・・大きじ1  
打ち粉用かたくり粉・・・少々



1. 練り時間は12分位が目安です。
2. 練った塊を濡れ布巾に包み、20分以上おきます。
3. 4等分して切り口に打ち粉をします。
4. ピッチ1で、打ち粉をしないで1回延ばします。
5. 麺に弾力を出すため、麺を折り重ねて、打ち粉をしないでピッチ3で3回延ばします。
6. ピッチ6で、打ち粉をして1回延ばします。
7. 型で円形に抜きます。
8. 型で抜いた残りの生地を一まとめにし、③～⑥を行い、型で抜きます。

## エッグパスタ(卵入り洋麺)

2人分

小麦粉(強力粉) . . . . . 200g  
小麦粉(薄力粉) . . . . . 25g  
塩 . . . . . 小さじ 1/2  
鶏卵 . . . . . 2個  
サラダ油 . . . . . 大さじ 1/2  
打ち粉用かたくり粉 . . . . . 少々



1. 練り時間は、12分位が目安です。
2. 練った塊を濡れ布巾に包み、30分以上おきます。
3. ピッチ1で3回、ピッチ5で3回伸ばします。  
(麺に弾力を出すため2回目以降は、麺を折り重ねて、打ち粉をしないで伸ばしてください。)
4. 伸ばした後、生地を10分くらいおきます。
5. カットして出来上がり。

### 粉について

#### 薄力粉

細かく、すべすべして、水に溶けやすく、練ったときに軟らかく、コシが弱い。  
洋菓子類に適する。

#### 中力粉

薄力粉よりコシが強い。薄力粉と強力粉を混ぜて作れる。  
和風麺類に適する。

#### 強力粉

成分の目が薄力粉より荒くなり、コシが強い。  
パンや欧風麺類に適する。

## ●お客様へお願い

◆長期間使用していると、モーターから羽根に回転を伝達しているベルトがなじみゆるんで、空回りすることがあります。

作業途中に羽根の回転がおそくなったり、回転が不規則になったり、ネリが良くない場合は、空回りしている状態です。このように空回りするようならばベルトの張り調整が必要です。

### ベルトの張り調整の方法

- ①「ボール」と「カッター」を本体から取外します。
- ②本体の「上蓋」(濃緑部)を外します。  
「上蓋」を外すには、「ボール」を外した穴に上方向に引くように指をかけ、本体側面をたたくと容易に外れます。
- ③モーターを固定してあるボルト2個をメガネレンチ13mm(またはスパナ)で左に回して緩めます。
- ④緩んだらモーター本体を外側にずらしベルトを張ります。ベルトの中央を指で軽く押して、ベルトのたわみ量が15mm程度になるよう調節し、ボルト2個をメガネレンチで右に回して締付けます。
- ⑤本体の「上蓋」を取付けます。  
「上蓋」の取付けは、「上蓋」を本体下部取付部に平行かつ均等にのせ、両手で「上蓋」左右を同時に軽く叩くようにすると取付けられます。
- ⑥「ボール」と「カッター」をセットします。

◆過負荷がかかった場合、安全のためにヒューズが切れてモーターが回らなくなります。この場合はヒューズ(2A)を交換してください。

### ヒューズの交換方法

- ①「ボール」と「カッター」及び「上蓋」を取外します。  
取外し方法は、「ベルトの張り調整の方法」の①、②と同様に行います。
- ②ヒューズケースを左右に開き、新しいヒューズと交換します。
- ③「上蓋」及び「ボール」と「カッター」を取付けます。  
取付け方法は、「ベルトの張り調整の方法」の⑤、⑥と同様に行います。

## ●仕様

型 式 名	HS-3 型	
寸 法	全 幅 (mm)	445
	奥 行 (mm)	290
	全 高 (mm)	360
重 量 (kg)	16	
電 源 (V)	100	
周 波 数 (Hz)	50/60	
電動機消費電力 (W)	80	
加 工 能 力 (g)	そば : 300、うどん : 300	



## ●特 長

- ◆ボールや羽根は本体からワンタッチ脱着式ですので、掃除が非常に簡単で、大変衛生的です。
- ◆フタには水注入用ロートがついていますので、少量の水も楽に注入できます。  
また、フタが透明ですからネリ具合も一目で見ることができます。
- ◆羽根は、他に見られない当社独自の形状と回転角度ですので材料に適したネリができます。
- ◆軸受部は特殊防水設計と、高級シールを使用していますので、水もれの心配は全くありません。
- ◆電気用品安全法に基づく安全基準に適合した優秀製品です。

ご家庭で手軽に本格的な手打そば・うどんがお楽しみいただけます。

### 特 長

- ★難しい水回しが誰にでもできます。
- ★連続しこみができます。
- ★同じ太さの麺が簡単に切れます。
- ★短時間で仕込みができます。
- ★場所をとらず麺を延ばせます。
- ★蕎麦は15分でできあがります。