

RECIPE BOOK

タイマーでちょうどいい焼き加減に！

7種のホットサンド&ワッフルレシピ



ナポリタンミートボールサンド

ホットサンドプレートを使用

総調理時間

15
min



材料(2人分)

- ・ 8枚切り食パン…………… 4枚
- ・ ミートボール(冷蔵)…………… 4個
- ・ ナポリタン(冷凍)…………… 35g
- ・ レタス(1口サイズ)…………… 適量
- ・ バター…………… 適量
- ・ ケチャップ…………… 適量

作り方

- ①材料の下準備をする
ナポリタンはあらかじめ解凍する。
レタスは洗って水気をしっかり切る。
食パンの耳を切り落とす。
- ②食パンに具材を挟む
パンの上にレタス→ミートボール→ナポリタンの順にのせる。
お好みで具材の上からケチャップをかけ、もう1枚のパンで挟む。
- ③ホットサンドプレートで加熱する
予熱したプレートにバターを塗り、②をセット。
ふたを閉じて、4～5分加熱する。

BLT サンド

ホットサンドプレートを使用

総調理時間

15
min



材料(2人分)

- 8枚切り食パン…………… 4枚
- ナチュラルチーズ…………… 適量
- レタス(細切り)…………… 適量
- パター…………… 適量
- トマト(輪切り)…………… 適量
- ベーコン…………… 4切れ

作り方

- ①材料の下準備をする
レタスやトマト、ベーコンをパンに挟める大きさにする。
食パンの耳を切り落とす。
- ②食パンに具材を挟む
食パンに①とチーズをのせて挟む。
- ③ホットサンドプレートで加熱する
予熱したプレートにバターを塗り、②をセット。
ふたを閉じて、4～5分加熱する。

餃子の皮でソーセージサンド



ホットサンドプレートを使用

材料（2人分）

- ・餃子の皮（大判）
..... 8枚
- ・ソーセージ
..... 2本
- ・大葉
..... 4枚
- ・ナチュラルチーズ
..... 約60g
- ・マヨネーズ
..... 小さじ2
- ・オリーブオイル
..... 少々



作り方

①材料の下準備をする

ソーセージは斜め薄切りにする。大葉は水気を拭き取っておく。

②ホットサンドプレートに具材をのせる

予熱したプレートにオリーブオイルを薄く塗る。

餃子の皮を左右のプレートに少し重なるように斜めに2枚ずつ並べる。

大葉→チーズ→ソーセージ→チーズ少々→マヨネーズの順にのせる。

その後、餃子の皮を左右のプレートに2枚ずつのせて挟む。

③ホットサンドプレートで加熱する

ふたを閉じて、約5分焼く。表面に焼き色がつき、

チーズがとろけて皮の端が香ばしくなれば完成。

フラウニー

ワッフルプレートを使用

総調理時間

15
min



材料 (2個分)

- ・チョコレート…………… 50g
- ・砂糖……………20g
- ・バター…………… 30g
- ・薄力粉……………20g
- ・卵…………… 1個
- ・ココアパウダー…大さじ1

< お好みでトッピング >

- ・ホイップクリーム
- ・チョコソース
- ・フルーツ類

作り方

- ①チョコレートとバターを溶かす
ボウルにチョコレートとバターを入れ、電子レンジや湯せんで溶かす。
- ②卵と砂糖を混ぜる
別のボウルで卵と砂糖を泡立て器でよく混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。
- ③薄力粉とココアパウダーを加える
②に薄力粉とココアパウダーをふるいながら加え、さっくり混ぜる。
- ④ワッフルプレートで加熱する
予熱したプレートに少量のサラダ油またはバターを塗り、③の生地を流し入れる。ふたを閉じて、約5分焼く。
- ⑤仕上げ
取り出して、お好みでトッピングを添える。
焼きたてでも冷めてもおいしくいただけます。

醤油バターモッフル

総調理時間

15
min

ワッフルプレートを使用



材料
(2個分)

- ・切り餅…………… 4個(約3×4cm)
- ・バター…………… 15g
- ・砂糖…………… 小さじ2
- ・醤油…………… 少々

<お好みでトッピング>

- ・あんこ
- ・はちみつ
- ・きなこ

作り方

- ①ワッフルプレートに具材をのせる
予熱したプレートにバターを薄く塗る。
餅を左右のプレートに2個ずつのせる。
砂糖と醤油を少量ずつかける。
- ②ワッフルプレートで加熱する
ふたを閉じて、約5分加熱する。
外側がこんがりして、中が柔らかくなったら出来上がり。
- ③仕上げ
お好みでトッピングをかけて仕上げる。

お好み焼き

総調理時間
20
min

ワッフルプレートを使用



材料
(2枚分)

- ・小麦粉…………… 大さじ 3
- ・水…………… 大さじ 2
- ・顆粒だし…………… 少々
- ・キャベツ(千切り)… 50g
- ・卵…………… 1個
- ・豚バラ肉 薄切り…………… 2枚
- ・サラダ油…………… 少々

〈お好みでトッピング〉

- ・マヨネーズ ・ソース
- ・青のり ・かつお節

作り方

①生地を作る

ボウルに小麦粉と水と顆粒だしを入れよく混ぜ合わせる。
その後、キャベツと卵を加えて全体がなじむように混ぜる。

②豚バラを準備する

左右のプレートに各2枚ずつ並べられるサイズにカットする。

③ワッフルプレートで加熱する

予熱したプレートにサラダ油を薄く塗る。

プレートに①を流し入れ、その上に②を並べてふたを閉じる。

約10分加熱する。こんがりとし色がつき、中まで火が通れば出来上がり。

④仕上げ

お好みでトッピングをかけて仕上げる。

コーンチーズクラッカー

総調理時間
25
min

ホットサンドプレートを使用



材料
(2人分)

- ・ナチュラルチーズ…… 50g
- ・コーン…… 20g
- ・ブラックペッパー…… 適量

作り方

- ①ホットサンドプレートに具材をのせる
予熱したホットサンドプレートの4箇所 にチーズをのせ、
その上にコーンを散らす。
- ②ホットサンドプレートで加熱する
ふたを閉じて、約10～15分加熱する。
- ③仕上げ
チーズがカリッと焼けたら取り出し、
お好みにブラックペッパーをふって仕上げる。

株式会社 **新津興器**

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙677-82

TEL 0256-57-2233 FAX 0256-57-4344

フリーダイヤル ☎ **0120-970-188**

受付時間 9:00～12:00/13:00～17:00(土・祝日を除く)