



- フィットチーネ
- リガトーニ
- フィジツリ
- ルオーテ
- ファルファッレ
- ラビオリ
- ニョッキ
- コルツェッティ

ショートとロングのバスタメーカ-

Pasta Pasta パスタパスタ

*Pasta buona, gente allegra. La buona pasta fresca fa sentire la gente.  
Pasta in compagnia fa presto allegra.*

# レシピBOOK

取り扱い説明書

対象年齢15才以上

保証書付き

8種の生パスタでモチモチ体験



この度は、タカラトミー「Pasta Pasta」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用の前に、この取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてください。

**TAKARA  
TOMY**

※写真は実際の商品と多少異なる場合があります。  
※写真は盛り付けイメージです。パスタを作るための食材や食器は本商品に付属していません。

電池不要 No batteries required

## △ 注意 (ちゅうい)

お買い上げのお客様へ必ずお読みください。

- 作動中は絶対に可動部に指を入れないでください。
- テーブルの端、煤料のある場所を使用すると、製品の落下による破損や変形、ケガの恐れがあります。安定した場所にて使用してください。
- 回転ハンドルを速く回すと、破損の恐れがありますので、ゆっくりと回してください。
- 安全のため、破損、変形した場合には使用しないでください。
- パスタを茹でるときには、ヤカドに注意してください。
- 刃物などを使用するときは、十分に注意してください。
- 思わぬ事故の危険がありますので、15才未満のお子様には絶対に与えないでください。
- 小さな部品が使用されており、誤って飲み込むなどの思わぬ事故の危険がありますので、15才未満のお子様には絶対に与えないでください。
- 標籤上、突っている部分がありますので、取り扱いには十分注意してください。
- 使用前と使用後はきれいに洗ってください。
- 洗浄後は、よく乾燥させてから保管してください。濡れたままですとカビやニオイの原因になります。
- ハンドルが回らないときに無理に回すと破損の原因になります。部品、材料をセットしなおしてから使用してください。
- 可動部に指や髪の毛や衣服などをさはまれないように注意してください。
- プラスチック袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。窒息する恐れがあります。

## お願い

- ご使用の前に、取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてください。
- ご使用になる材料の取り扱い説明書をよくお読みください。
- カッターカード/リッジや押し出し筒、口金に水分がついた状態で使用しないでください。生地がつまる原因になります。
- 食器洗浄器や食器乾燥器は使用しないでください。また煮沸消毒はしないでください。変形する恐れがあります。
- 洗浄するときは、中性洗剤を使い、やわらかいスポンジで洗ってください。長い水流に曝けおかないでください。
- 火のそばや直射日光の当たる所、暖房器具の近くなど温度の高すぎる所、低すぎる所や湿気の多い所での使用、保管はしないでください。
- 出来上がったパスタはお早めにお召し上がりください。
- ぶつたり、おとしたりしないでください。
- 破損、変形などの原因になりますので、強い衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。
- 本体を運ぶときは本体底面をしっかり持ってください。
- 本製品はパスタ専用です。使用用途以外には使用しないでください。
- 梱包材は開封後すぐに捨ててください。

原料樹脂	本体、等厚まな板、のし棒、カッターケース、本体カバー、回転ハンドル	ABS樹脂
	口金、カッター刃、押し出し筒	酸和ポリエステル樹脂
	型抜き、スタンプ、シェル作り器、ボール作り器	ポリプロピレン
	カッターパーツ	ポリアセタール
	押し出し棒、押し出し受け板	ポリアミド
耐熱温度	本体、等厚まな板、のし棒、カッターケース、本体カバー、回転ハンドル	70℃
	口金、カッター刃、押し出し筒	90℃
	型抜き、スタンプ、シェル作り器、ボール作り器	90℃
	カッターパーツ	90℃
	押し出し棒、押し出し受け板	90℃
耐冷温度	本体、等厚まな板、のし棒、カッターケース、本体カバー、回転ハンドル	-20℃
	口金、カッター刃、押し出し筒	-20℃
	型抜き、スタンプ、シェル作り器、ボール作り器	-20℃
	カッターパーツ	-20℃
	押し出し棒、押し出し受け板	-20℃

## 取り扱い上の注意

- 火のそばに置かないでください。
- 電子レンジ、冷凍庫では使用しないでください。
- たわし、みがき粉などでみがくと傷つくことがあります。

株式会社 タカラトミー 東京都葛飾区立7-9-10

## index...

- ・ index ..... 01
- ・ セット内容及び名称 ..... 02
- ・ 生パスタ生地の作り方 ..... 03
- ・ マカロニ系ショートパスタの作り方 ..... 05
- ・ シェル系ショートパスタの作り方 ..... 10
- ・ スタンプ系ショートパスタの作り方 ..... 13
- ・ 型抜き系ショートパスタの作り方 ..... 14
- ・ ロングパスタの作り方 ..... 17
- ・ 生パスタのゆで方 ..... 20
- ・ パスタソースの盛り付け例 ..... 21
- ・ パスタパスタのお手入れ方法 ..... 25
- ・ こんなときは？(Q&A) ..... 27

Check!!

セット内容及び名称

- ・使用前に全てのパーツをよく洗って、しっかり乾燥させてください。(P25~26 参照)
- ・作り方を全て読んでから、作るようにしてください。

●取り扱い説明書(本書)



●コルツェッティスタンプ  
(凸×2、凹×2)



●型抜き2種



●ボール作り器



●シェル作り器

●カッター  
カートリッジ



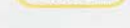
●押し出し棒



●押し出し用  
本体カバー



●等厚まな板



●カッター用  
本体カバー



●回転ハンドル

●パスタパスタ本体

●押し出し筒



●パスタパスタ本体表面



●のし棒



●口金3種



# 生パスタの 生地作り方



おいしい生パスタを作るためには、まず生地作りから。  
少し大変かもしれませんが、がんばりましょう。

## 用意するもの (できあがりの分量 300g:3~4人前)



### point 1 分量は正確に計る!

生地づくりで大切なのは、まず分量です。計量カップで計ったりせず、重さをキッチンスケールなどで正確に計りましょう。

### point 2 水の代わりに卵を使う場合は、水分量と同量で!

水の代わりに卵を使う方法もありますが、ここでは水を使う方法を紹介します。卵を使う場合には、水の分量分の卵を用意してください。その時も分量は正確に計るようにします。

### point 3 オイルの入れ過ぎには注意!

オリーブオイルは、生地表面を滑らかにするために加えます。入れ過ぎると、グルテンのつながりを阻害するので、入れ過ぎには注意してください。

1

ボウルに強力粉、デュラムセモリナ粉をふるいにかけて入れます。



2

オリーブオイルと水と塩をボウルに加えます。

2.



3.



粉の状態

4.



3

指を使ってボールの中で粉と水をしっかりまぜあわせませす。指についた生地は落としながら、水分を飲んでいない粉がなくなるまでまぜませす。

Point：計量分の水量を守る！

水分が足りないのでは？と不安になっても決して水分をむやみに増やさないでください。

4

生地をひとまとめになるようにこねます。ある程度まとまってきたら、向こうから手前に折り返して体重をのせて、押しつぶします。これを生地の向きをかえながらくり返します。

こね時間の目安：5～10分

5

表面がきめ細かくなれば、練り上がりです。

5.



6

生地をラップにくるんで、冷蔵庫で30分～1時間寝かせます。

6.



### Point 水分の過不足へのアドバイス！

こね時間の目安より練っても、どうしても水分が足りないときは、手に水をしめらせる程度につけてこねます。

逆に生地が手にくっつくくらいべとべつの場合は、ふるいで強力粉を少量ずつ足してこねます。



# マカロニ系

## ショートパスタの作り方



リガトーニ



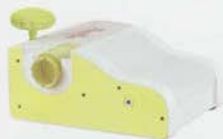
ルオーテ



フィジッリ

ショートパスタの中でもマカロニ系は、作るのに時間がかかるため、マカロニ系の生パスタを出してくれるお店は少なくなっています。少し時間はかかりますが、生パスタのもちもち感は絶品です。手作りのゆっくりとした時間と共に生パスタの味わいを楽しんでください。

### 用意するもの



パスタパスタ本体、  
押し出し筒、押し出し棒、  
本体カバー、回転ハンドル



口金…口金は本体の中  
に入っています。(P2参照)



打ち粉：薄層  
(薄力粉)



P3～P4で用意した  
パスタ生地



トレー  
(まな板でも可)



ナイフ

1

パスタパスタ本体から押し出し筒、押し出し棒、押し出し筒を同時に上へ引き上げます。

2

作りたいパスタの口金を選びます。



2.



3.



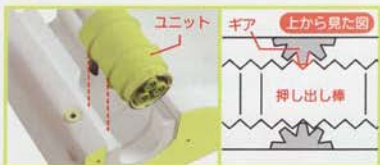
4.



5.



6.



7.



8.



## 3 リガトーニの場合

リガトーニの場合、口金を写真のようにセットします。

4

口金を押し出し筒に金属のついてない口から入れて、正しい向きにセットします。押し出し筒と口金が水平になるように最後までしっかりととはめこんでください。

5

口金をセットした押し出し筒に入るように、手で整えたパスタ生地(75~100g、1人分)を入れます。その後、押し出し棒を図の向きで生地にあたるまで垂直に差し込みます。

注：図の状態をユニットとよびます。

6

⑤でつくったユニットを、パスタパスタ本体の溝にあわせてセットします。本体から見えるギアに押し出し棒がしっかりとまわっていることを確認してください。

7

押し出し用本体カバーを本体にしっかりセットし、図のように回転ハンドルをパスタパスタ本体に差し込みます。

注：押し出し用本体カバーがセットされていないとハンドルを回すことができません。

8

図のように回転ハンドルをゆっくり回します。(次のページでパスタを切ります)

注1：回転ハンドルを連続して速く回すと、本体内部の破損の原因になります。1回転ごとに口金部分からパスタが出てくる様子を確認し、作業を進めてください。

注2：回転ハンドルを回しても、口金部分からパスタが出てこない場合は、作業を止めてください。生地が硬い可能性があります。生地をとりだし(P7の⑫~⑭参照)、手に水をしめらせる程度につけて、こねてやり直します。

9.



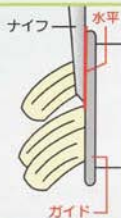
9

回転ハンドルを回していると、口金部分からパスタが出てきます。お好みの長さになりましたら、そっと回転ハンドルから手をはなします。

注：回転ハンドルは使用中、手をはなすと逆回転します。手をはなす時は、そっと手をはなし、顔を近づけないでください。

Point：力のかけ過ぎに注意！この時、力を入れて無理に回すと故障の原因となりますので注意してください。

10.



10

用意したナイフを口金の周りの金属ガイドに水平にあてて、ナイフを前後に動かしながらパスタを切ります。

注：一気に押しつぶさないように注意してください。

11

できたパスタには打ち粉をふるい、くっつかないように、はなしてトレーに置きます。(8)～(11)をくりかえします。

ゆで方はP20へ

11.



12.



12

押し出し棒の印(a)がマ印(b)まできたら終了です。押し出し棒の印(a)が本体の印(c)のところにくるまで、回転ハンドルを逆回転させて戻します。

注：破損、変形の恐れがあるため、ハンドルを回すときは、押し出し棒の印(a)がマ印(b)をこえないようにしてください。また、ハンドルを逆回転して戻すときは、印(a)が本体の印(c)をこえないようにしてください。

13

回転ハンドル、押し出し用本体カバーを外し、ユニットを取り出し、押し出し棒を抜きます。

13.



15.



14

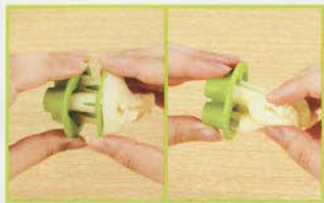
そのまま同じ形の pasta を作る場合は、P6の(4)～P7の(13)をくりかえします。

15

違う形の pasta を作る時や、終了する場合はセットしている口金を取り出します。



16.



16

生地が固まる前に、2つのパーツに分けて生地を取り除いておきます。ここで取り除いておかないと、後でパーツがはずれにくくなるので、必ず行ってください。

注：取り除いた生地は再び使用できます。

Point：生地を取り除きは早めに！

お手入れはP25へ

17.



フィジッリの場合

## 17 フィジッリの場合

フィジッリの時は写真の口金を使い、P6の④～⑧を行います。

18

回転ハンドルを回していると、口金部分からパスタが出てきます。お好みの長さ（フィジッリは、この後ねじるので、少し長めに出すのがポイントです）になったら、そっと回転ハンドルから手をはなします。

Point：フィジッリは少し長めにカット！

Point：力のかけ過ぎに注意！

この時、力を入れて無理に回すと、故障の原因となりますので注意してください。

18.

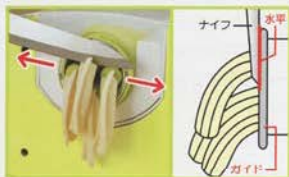


19

用意したナイフを口金の周りの金属ガイドに水平にあてて、ナイフを前後に動かしながらパスタを切ります。

注：一気に押しつぶさないように注意してください。

19.



20

①9で出来たパスタを軽くひねります。ひねりすぎないのが、きれいな形を作るポイントです。ひねり終わったパスタには打ち粉をふるい、くっつかないようにはなしてトレーに置きます。①8～①20をくりかえします。

Point：ひねりすぎに注意！

ゆめ方はP20へ

20.



21.



21

P7の①2～P8の①6を行います。＊必ず行ってください。フィジッリの場合はパーツは1つなのでパーツを2つに分ける必要はありません。

お手入れはP25へ

22.



## 22 ルオーテの場合

ルオーテの場合、口金を写真のようにセットし、P6の④～⑧を行います。

23.



23

回転ハンドルを回していると、口金部分からパスタが出てきます。お好みの長さになりましたら、そっと回転ハンドルから手をはなします。

注：回転ハンドルは使用中、手をはなすと逆回転します。手をはなす時は、そっと手をはなし、顔などを近づけないでください。

Point：力のかけ過ぎに注意！

この時、力を入れて無理に回すと故障の原因となりますので注意してください。

24.



24

用意したナイフを口金の周りの金属ガイドに水平にあてて、ナイフを前後に動かしながらパスタを切ります。

注：一気に押しつぶさないように注意してください。

25.



25

できたパスタには打ち粉をふるい、くっつかないように、はなして置きます。きれいな形をたもたせるように、切り口を上に向けてトレーに置きましょう。(23～24)をくりかえします。

ゆで方はP20へ

26.



26

P7の⑫～P8の⑯を行います。  
※必ず行ってください。

お手入れはP25へ

# シェル系

## ショートパスタの作り方



ニョッキに代表される、シェル系パスタ。  
 じゃがいもなどを練りこむのが本場イタリアでの正式なニョッキです。  
 しかし、マッシュポテトを作るのが大変という時は、  
 小麦だけで作ってももちもち感を充分楽しめます。是非試してみてください。

直径  
1.5cm

長さ  
7.5cm

①で整える生地の大きさ(実寸)

### 用意するもの



### あると便利な物



**1** P3~4で作った生地の一部を切った後、直径1.5cm、長さ7.5cmに手で整えます。

← 左の大きさを目安にしましょう。

**2** ①の生地をボール作り器の下のパーツに置き、上のパーツが下のパーツにつくまで生地をはさみこんで、前後に数回スライドさせます。ボール作り器が動いてやりにくいときは、写真のようにシェル作り器で上から押さえて、固定させます。

1. 2.



3.



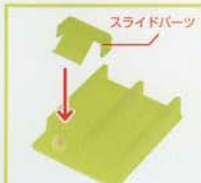
3

ボール作り器の上パーツを開けてみると、ほぼ均等なボールがらつできます。ボールになっていない場所は再度上パーツを重ね、スライドさせてください。

4.



5.



5

シェル作り器のスライドパーツで、置いたボールを少しはさみ、奥までセットします。

6

写真のように持ち、手前にスライドパーツを引きます。

7

できたパスタには打ち粉をふるい、くっつかないように、はなしてトレーに置きます。P10の①～P11の⑦をくりかえします。

ゆで方はP20へ

お手入れはP25へ

6.



7.



▼ P10の①で正確な生地棒を作る方法 ▼

1.



2.



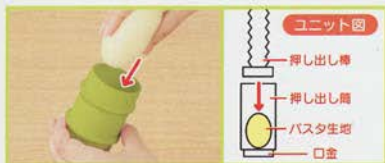
1

パスタバスタ本体から押し出し用本体カバーをはずし、押し出し筒、押し出し棒を同時に引き上げます。

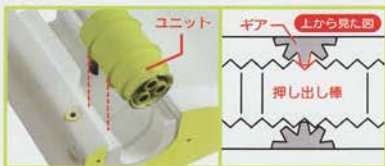
2

リガトー二用口金上パーツだけを押し出し筒に金属のついてない口から入れて、正しい向きにセットします。

3.



4.



5.



6.



7.



3

口金をセットした押し出し筒に入るように手で整えたパスタ生地(100g)を入れます。その後、押し出し棒を図の向きで生地にあたるまで垂直に差し込みます。

注：図の状態をユニットとよびます。

4

③でつくったユニットをパスタ本体の溝にきれいにセットします。本体から見えるギアに押し出し棒がしっかりとハマっていることを確認してください。

5

押し出し用本体カバーを本体にしっかりセットし、図のように回転ハンドルをパスタ本体に差し込みます。

注：押し出し用本体カバーがセットされていないとハンドルを回すことができません。

6

図のように回転ハンドルをゆっくり回します。

注：回転ハンドルを連続して速く回すと、本体内部の破損の原因になります。1回転ごとに口金部分からパスタが出てくる様子を確認し、作業を進めてください。

7

回転ハンドルを回し、口金部から生地棒が出てきます。約7.5cm出てきたところで、用意したナイフを口金の周りの金属ガイドに水平にあてて、ナイフを前後に動かしながらパスタを切ります。押しつぶさないように注意してください。入れた生地で約6本作ることができます。

P7の⑫～P8の⑯のお手入れを必ず行ってください。

## レシピ Point!

じゃがいものニョッキを作る場合

### 用意するもの

(できあがりの分量 300g：3～4人前)

- ・じゃがいも：230g
- ・ふるい
- ・薄力粉：50g
- ・ボウル
- ・水：20g
- ・塩：少々
- ・マッシャー

1. じゃがいもをよく洗い、お湯でゆでて皮をむきます。
2. ボウルにジャガイモを入れてマッシャーでつぶします。
3. 薄力粉をふるいにかけて、2のボウルに入れます。
4. 塩を3のボウルに加えて練ります。※木べらなどを使うとべとつかず便利です。
5. 水を少しずつ加え、調整しながら練ります。べとべとになる前にやめます。生地ができたら寝かさず、使いましょ。

※じゃがいものニョッキの場合、ボール作り器は使用しにくい場合があります。手でまるめて直径1.5cmのボールを作ります。

※打ち粉をふるってから、シエル作り器を使います。

# スタンプ系

## ショートパスタの作り方

コルツェッティ



コルツェッティというイタリアの伝統パスタです。なかなか見慣れないかもしれませんが、それもそのはず、イタリアでも出してくれる店が減っているそうです。サイズこそ本物より小さいコインサイズですが、ご家庭でイタリア伝統の味を楽しんでください。

### 用意するもの



コルツェッティスタンプ (凸×2、凹×2)  
花柄・メッセージ柄・波紋柄・四葉柄



トレー (まな板でも可)



P3~P4で用意した  
パスタ生地



打ち粉 (薄力粉) 適量

### あると便利な物



パスタパスタの本体、  
押し出し筒、押し出し棒、  
本体カバー、回転ハンドル



ボール作り器



ナイフ

1

P3~P4で用意した生地の一部を切った後、直径1.5cm程度のボールを手で作ります。



上の大きさを目安に作りましょう。

2

皿などに出した打ち粉にボールを転がし、たっぷりつけます。

3

好きな柄のスタンプ凹の中心にボールを置いて、好きな柄のスタンプ凸で軽く押しします。スタンプが透明なので、中を見ながら均一に力を入れると、きれいなコイン型になります。

4

できたパスタには打ち粉をふるい、くっつかないように、はなしてトレーに置きます。

1.



2.



3.



4.



①のボールを正確に作る方法……………P10~P12を参考にして、ボールを作ると同じサイズのコルツェッティができます。

## 型抜き系

### ショートパスタの作り方



ラビオリ



ファルファッレ

ピザカッターのようなカッターで、切って作ることもあるパスタですが、ここでは簡易的に型抜きで作ります。なんといっても食卓を華やかにするファルファッレ、中に詰める食材で色々楽しめるラビオリ。生パスタならではの食感はドライパスタでは味わえない味を教えてくださいます。

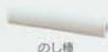
#### 用意するもの



ファルファッレ  
型抜き



ラビオリ型抜き



のし棒



等厚まな板



P3~F4 で用意した  
パスタ生地



トレー (まな板でも可)



打ち粉 (薄力粉) : 適量

1

パスタパスタ本体表面から等厚まな板、側面からのし棒を取り出します。

2

#### ファルファッレの場合

等厚まな板(刻印がある方が裏)を置き、たっぷりと打ち粉をふるいます。のし棒よりひとまわり小さいサイズ(30g程量)に手で整えたパスタ生地を写真のように置き、打ち粉をふるいます。生地の中から図のようにのし棒を奥へ、手前へ生地をのします(のぼします)。

1.



2.



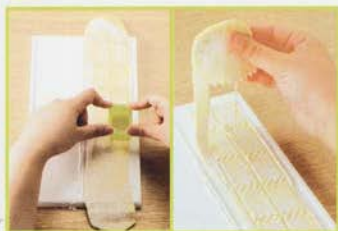
3.



4.



5.



## ラビオリの場合

1

ここでは、ほうれん草のラビオリを紹介します。

### ●ほうれん草の詰め物〈材料〉

- ・ほうれん草：150g
- ・リコッタチーズ  
(なければクリームチーズ)：80g
- ・塩、こしょう：適宜

3

均一な厚みに整ったら、表だった面を打ち粉がふるってあるところへ裏返します。

4

さらに上から打ち粉をふるい、等厚まな板の段差(約1mm)の厚みになるように、中心から奥へ手前へ、のし棒で生地をのします(のばします)。

5

なるべく無駄のないようにファルファッレ型抜きで、パスタ生地の型を抜きます。型を抜くときに、型抜きを少し前後に動かすと、残りの生地をとりやすくなります。抜き終わったら残りの生地をとりましょう。

**ムダナシ POINT**：残った生地の打ち粉をはらって再び使用するか、好みのサイズにナイフで切って、ゆでて食べることもできます。

6

できた生地を箸や指で写真のようにつまむと、ファルファッレのできあがりです。できたパスタには打ち粉をふるい、くっつかないようにはなしてトレーに置きます。

ゆでは P20へ

お手入れは P25へ

6.



ラビオリは中の具材を変えて楽しめるパスタです。色々な具材を試して楽しんでみてください。色々なレシピも様々なところで紹介されています。

2

ほうれん草は、塩ゆでて水にさらして水気を取り、みじん切りにします。

3

ポウルに②のほうれん草、リコッタチーズ(なければクリームチーズ)、塩、こしょうを少々入れて、混ぜます。できた詰め物は、ラップをして保管しておいてください。



4.



5.



6.



7.



8.



9.



4

等厚みな板(刻印がある方が裏)を置き、たっぷり打ち粉をふるいます。のし棒よりひとまわり小さいサイズ(30g程度)に手で整えたパスタ生地を写真のように置き、打ち粉をふるいます。生地の中から図のようにのし棒を奥へ、手前へ生地をのしめます(のばします)。

5

均一な厚みに整ったら、表だった面を打ち粉がふるってあるところへ裏返します。

6

さらに上から打ち粉をふるい、等厚みな板の段差(約1mm)の厚みになるように、中心から奥へ手前へ、のし棒で生地をのしめます(のばします)。これを2枚作ります。

7

2枚の生地のうち1枚に、ラビオリ型抜きで軽く印をつけます。その中心に①～③で作った(もしくはオリジナルで作った)詰め物を少しずつのせます。

8

もう一枚の生地を上からかぶせ、詰め物のまわりを指などで押さえて、空気を抜きます。詰め物が中心になるようにラビオリ型抜きで生地を抜きます。型を抜くときに、型抜きを少し前後に動かすと、残りの生地をとりやすくなります。

9

抜き終わった生地をとり、できたパスタには打ち粉をふるい、くっつかないようにはなしてトレーに置きます。

ムダナシ POINT : P15 参照

ゆで方はP20へ

お手入れはP25へ

# フィットチーネ ロングパスタの作り方



フィットチーネ

生パスタならではのモチモチ感を味わえるフィットチーネをお試しください。  
きっとドライパスタとは違った美味しさを味わえるはずです。

## 用意するもの



パスタパスタ本体  
カッター用本体カバー、回転ハンドル



のし棒



等厚まな板



カッターカートリッジ  
(カッターケース、カッターユニット)



トレー  
(まな板でも可)



P3~P4で用いた  
パスタ生地



打ち粉：適量  
(薄力粉)

1

パスタパスタ本体をたて置き、カッター用本体カバーを開けます。カッター用本体カバーの固定部分を、一箇所ずつ本体から取り外し、裏にして取り付けます。

2

写真のようにカッターカートリッジをセットするために、まず写真のように正しい向きでカッターカートリッジを持ちます。

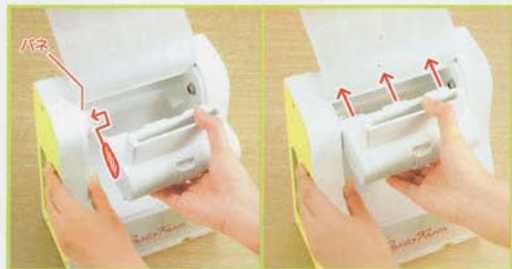
1.



2.



3.



4.



5.



3

カッターカートリッジの左側面で本体のバネにあて、左側に押し込みながらカッターカートリッジのフックが本体の穴に入るように、奥へ押し込みます。

4

奥まで差し込めたら、右側へ水平にスライドさせます。本体側面の穴に回転ハンドルを差し込みセット完了です。

5

パスタパスタ本体裏面から等厚まな板、側面からのし棒を取り出します。

6

等厚まな板（刻印がある方が裏）を置き、たっぷり打ち粉をふるいます。のし棒よりひとまわり小さい(30g程度)サイズに手で整えたパスタ生地を、写真のように置き、打ち粉をふるいます。生地を中心から図のようにのし棒を奥へ、手前へ生地をのしめます(のばします)。

7

均一な厚みに整ったら、表だった面を打ち粉がふるってあるところへ裏返します。

8

さらに上から打ち粉をふるい、等厚まな板の段差(約1mm)の厚みになるように、中心から奥へ手前へ、のし棒で生地をのしめます(のばします)。

6.



7.



8.



## 10.



### 9

できたパスタ生地を表裏にしっかりと打ち粉をふるい  
ます。

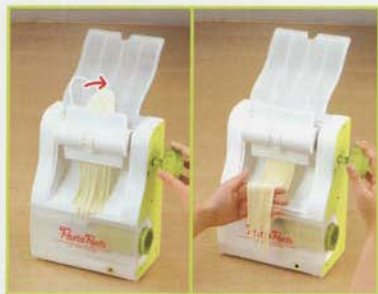
### 10

パスタ生地をカッター口に左手で垂直にたらし、右手  
で回転ハンドルを回すと、生地をカッターがかみます。

**POINT**：生地のかむらみに注意！！

もしもカッターが生地をかまない場合は、時間が経って生地  
がふくらんでしまった可能性があります。再度のし棒でのし  
て(のばして)ください。特に生地の手が厚いとカッターは、  
かみにくいので注意してください。

## 11.



### 11

回転ハンドルを回し、カットされた麺が下から出てきたら  
左手をはなし、生地をカッター用本体カバーに置きます。  
さらに回転ハンドルを回し、カットされた麺を左手で受け  
取ります。

## 12.



### 12

切った麺はていねいに受け取り、打ち粉を  
ふるいます。麺がくっつかないように、ト  
レーにまっすぐ置きます。上からさらに  
打ち粉をふるっておきます。  
生地2枚で1人分です。

**注**：麺をクシャクシャに置くと  
型くずれの原因となります。

ゆで方は P20 へ

お手入れは P25 へ

# Let's cook!!

## 生パスタのゆで方

生パスタは上手に作れましたでしょうか？  
ゆで方ひとつでパスタのおいしさが変わってしまうので、  
次の3つのポイントに気をつけてゆでてみましょう。

### 用意するもの



ざる付きのパスタポット  
(無い場合は大きめの鍋と  
すくいざるでも可)



つくった生パスタ



菜箸

塩 (水の1%)

**point 1** たっぶりのお湯に1%程度の塩を入れる！

**point 2** ゆで具合のチェック！

水の量や火力によって、ゆで時間は変わってきます。下の表を目安にし、  
パスタを取り出し噛んで、ゆで具合をチェックしてください。

**point 3** ソースの仕上がりとおパスタのゆであがりのタイミングが一緒になるようにする。

### ●ゆで時間の目安

種類	時間	種類	時間
 リガトーニ	5分	 コルツェッティ	6分
 フィジッリ	6分	 ファルファッレ	4分
 ルオーテ	4分	 ラビオリ	5分
 ニョッキ	8分	 フィットチーネ	3分

1

パスタポットにたっぷりの湯を沸かし、塩を入れて完全に溶かします。作った生パスタをバラバラと入れます。

2

湯が再び沸騰するまで、パスタがくっつかないように菜箸でやさしくかき混ぜます。目安の時間が近くなったら1つ取り噛んで、ゆで具合をチェックします。 ※やけどに注意

3

ざるに上げて水気をきり、すぐにソースとあえます。

1.



2.



3.



## パスタソースの 盛り付け例

### リガトーニの アラビアータ

リガトーニ



つかった生パスタ

#### 材料(2人分)

- ・リガトーニ(2人分)
- ・ナス(1本)
- ・ベーコン(80g)
- ・アラビアータソース(2人分)
- ・オリーブオイル(適宜)
- ・バジル(適宜)

#### 作り方

- 1 ナスはヘタを除き1cm厚さの半月切りにし、ベーコンは2cm幅に切る。
- 2 オリーブオイルでナスとベーコンを炒め、アラビアータソースを加え温める。
- 3 ゆで上げたリガトーニを②に加えてあえ、皿に盛り付けバジルを添える。

リガトーニはクリームソースや肉を使うソースなど、味のしっかりとしたソースとの相性が良いといわれています。

### フィジッリの ボローニャソース

フィジッリ



つかった生パスタ

#### 材料(2人分)

- ・フィジッリ(2人分)
- ・ボローニャソース(2人分)
- ・オリーブオイル(適宜)
- ・粉チーズ(適宜)

#### 作り方

- 1 フィジッリをゆで上げてオリーブオイルをからめて皿に盛り付け、温めたボローニャソースをかけ、好みで粉チーズをふる。

フィジッリはあらゆるソースとの相性が良いといわれています。  
サラダに入れてもおいしいですよ。



## ルオーテの 彩り野菜スープ

ルオーテは、ミネストローネやスープの具によく使われます。

ルオーテ



つかった生パスタ

### 材料(2人分)

- ・ルオーテ(100g)
- ・ベーコン(40g)・人参(20g)
- ・玉葱(50g)・セロリ(40g)
- ・トマト(1/2個)
- ・ズッキーニ(1/2本)
- ・いんげん(4本)
- ・キドニービーンズ(40g)
- ・コンソメスープ(400cc)
- ・オリーブオイル(適宜)
- ・こしょう(適宜)

### 作り方

- 1 ベーコンといんげんは2cm幅に切り、人参は色紙切り、玉葱、セロリ、トマト、ズッキーニは2cm角に切る。
- 2 オリーブオイルで①をさっと炒め、スープを加えてひと煮立ちさせる。
- 3 ルオーテとキドニービーンズを加え4分煮たら塩・こしょうで味を整える。

ニョッキは、クリームソースと  
トマトベースのソースと相性が良いといわれています。



## ニョッキの チーズクリームソース

ニョッキ



つかった生パスタ

### 材料(2人分)

- ・ニョッキ(2人分)
- ・セージ(1枝)
- ・チーズクリームソース(2人分)

### 作り方

- 1 フライパンにチーズクリームソースとセージを合わせて温め、ゆで上げたニョッキを加えてあえる。

## ラビオリの レモンバターソース

### ラビオリ



つかった生パスタ

### 材料(2人分)

- ・ラビオリ(2人分)
- ・バター(20g)
- ・レモン汁(大さじ1~1.1/2)
- ・こしょう(適宜)
- ・パルミジャーノチーズ(適宜)
- ・レモンの皮の千切り(適宜)

### 作り方

- 1 フライパンにバターを溶かし、ゆで上げたラビオリを加えてひと煮せし、レモン汁とこしょうをふり入れ皿に盛る。
- 2 パルミジャーノチーズとレモンの皮を散らす。

ラビオリは詰め物に合わせて色々なソースを楽しめます。  
溶かしバターにチーズをすりおろしたものは、  
どんな詰め物にも相性が良いです。

## フィットチーネの 鮭ときのこのクリームソース

### フィットチーネ



つかった生パスタ

### 材料(2人分)

- ・フィットチーネ(2人分)
- ・鮭ときのこの  
クリームソース(2人分)
- ・イタリアンパセリ(適宜)

### 作り方

- 1 フィットチーネをゆで上げ、温めたソースとあえて皿に盛りイタリアンパセリを加える。

モチモチ感が楽しめる平麺のロングパスタです。  
クリームソースやトマトソースが相性が良いといわれています。



# パスタの お手入れ方法

パスタを長くご愛用していただくために、  
使用後はお手入れ方法に従い、よく洗ってから、  
しっかり乾燥させた後しまってください。  
食器洗浄器のご使用は絶対におやめください。



## 口金のお手入れ

- 1 P7～P9でも記したとおり、口金についた生地は、すぐに取り除いておきます。
- 2 食器用の中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗います。どうしても取れないすき間の生地は、つまようじや歯間ブラシなどで取り除き、乾かします。

1.



2.



## カッターのお手入れ



- 1 カッターカートリッジのフックを写真のようにあけて、カッターケースからカッターユニットを引き出し、取り外します。 ※取り付けるときは、この逆を行います。
- 2 食器用の中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗います。どうしても取れないすき間の生地は、つまようじや歯間ブラシなどで取り除き、乾かします。

1.



2.





## 本体のお手入れ

1

本体は水をしめらせてよくしぼった布で拭いてください。

2

どうしても取れない汚れなどは流水で洗い流してください。

3

水にぬれた本体は乾いた布でよく拭き取り写真の向きでよく乾かしてください。

※等厚まな板はパスタパスタ本体から外して、乾かしてください。

3.



## その他部品のお手入れ

1

口金、カッター、本体以外のパーツは食器用の中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗います。どうしても取れないすき間の生地は、つまようじや歯間ブラシなどで取り除き、乾かします。

## 保証とアフターサービス (必ずお読みください)

〈保証書〉所定事項記入及び記載内容をお確かめのうえ、大切に保管してください。保証期間はご購入の日より6ヶ月です。

### 保証規定

- 保証期間(ご購入日から6ヵ月)内において、正常な使用状態で製造上の不備により故障した場合は、無料にて修理いたします。
- お客様自身による修理、改造を行った場合は、保証の対象外です。
- 修理可能期間は、通常製造打ち切り後1年間を基準とします。但し、修理に際して弊社の代替品を使用することがありますのでご了承ください。
- 保証期間中でも、次のような場合は有料修理・調整となります。

- ◆保証書の提示がない場合。
- ◆保証書に販売店名、販売店の捺印、及びご購入日付の記載のない場合。

- ◆保証書の所定事項の未記入、あるいは字句を書き換えた場合。
- ◆使用上の誤り、取り扱い不注意による故障の場合
- ◆購入後の輸送・移動・落下・水没等による故障及び損傷の場合。
- ◆火災・地震・水害及びその他の天災・地震等による故障及び損傷の場合。

6.この保証書は、日本国内においてのみ有効です。

This warranty card is valid for service in Japan only.

※修理をご希望される場合には、修理に要する期間を短縮するために、ご購入日付店ではなく、必ずタカトミーお客様相談室にお問い合わせいただき、その後保証書と製品をタカトミーお客様相談室に直接ご送付ください。

# こんなときは? 困ったときのQ&A

Pasta Pasta パスタ

Pasta buona, gente allegra. La buona pasta fa nascere la sorridere la gente.  
Pasta in compagnia la presto allegra.

Q. 指定の分量で作っているのですが、生地がベトつく(もしくは乾燥している)のですか?

A. 粉の種類や室温、湿度によっても若干違いが出る場合があります。その場合はP4のPointに従い生地の具合を調整してください。

Q. 生地を冷蔵庫に寝かせた後、生地から水が出ているのですか?

A. 生地に問題はないので大丈夫です。ただベトついて作業しにくい時は常温で少しの間置いてください。ベトつきがおさまります。

Q. マカロニ系パスタがきれいな形で出てこないのですか?

A. 口金の中にパスタ生地がつまっている可能性があります。一度洗ってから、使用してください。

Q. ジャがいものニョッキがうまくつくれないのですか?

A. ジャがいもに含まれている水分量によって生地の状態に違いが出るので、水や薄力粉で水分量を調整してみてください。また、シェル作り器では軽力で引くようにしてください。

Q. デュラムセモリナ粉がないのですか?

A. よりおいしいパスタを食べていただくためにデュラムセモリナ粉をおすすめしておりますが、薄力粉で代用し、強力粉と混ぜて使っていただいても作ることはできます。

Q. デュラムセモリナ粉100%のパスタは作れますか?

A. 作ることができます。その場合P3で200gのデュラムセモリナ粉を使用してください。(強力粉は使用しません)

Q. マカロニ系のパスタを切るときに、パスタの口をつぶしてしまうのですか?

A. ナイフを前後にスライドしながら切ってください。また、前に切ったパスタがナイフについていると、切れ味が悪くなるので、こまめに拭き取るようにしてください。

Q. ボール作り器でボールがうまく作れないのですか?

A. 用意した生地の棒の直径が小さいとうまく作れません。直径1.5cmの生地の棒を目安に作ってください。

## 株式会社 タカラトミー

タカラトミーでは、「すべてのお客様に安全で楽しい商品と夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら右記までご連絡ください。

タカラトミーお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください

〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10

TEL 03-5650-1031

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-31

TEL 06-6395-1031

●電話受付時間 月～金曜日(祝日・祭日を除く) 10～17時

●たのしいタカラトミーの情報はインターネットで  
<http://www.takaratomy.co.jp>

© 2008 TOMY

## 保証書

Pasta Pasta 保証規定につきましては裏面をご覧ください。

お客様	お名前 フリガナ	年	才	性別
	ご住所 □□□-□□□□			
保護者名	TEL ( ) -			
	FAX ( ) -			
お買い上げ年月日 年 月 日	保証期間	お買い上げ日 から6ヶ月	修理区分	☐を付けてください 持込み 出張

お買い上げ店

印

(お買い上げ店名がないものは無効です。)

- ※販売店様へ 貴店名お買い上げ日必ずご記入の上、捺印してください。
- ※お客様にご記入頂きましたお客様個人情報は、商品の修理の目的でのみ利用させていただきます。適正な管理をいたします。個人情報具体的な取り扱い規約につきましては、以下のホームページをご覧ください。  
<http://www.takaratomy.co.jp/privacypolicy/index.html>

タカラトミーお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください

〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10

TEL 03-5650-1031

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-31

TEL 06-6395-1031

●電話受付時間 月～金曜日(祝日・祭日を除く) 10～17時