

つきたてのおいしさを
“もちっ子”で。

つきたてのおいしさを
“もちっ子”で。



もち子
生地職人

PFC-M116

— 毎ひとしの —
ももっ子

AFC-116

1台3役

AFC-216

つき上がりまで時短 約90分※

一気ひたし

(PFC-M116のみ)

※最少量(0.36L)の場合

手軽な量からつきたて

少量もちつき(2合)

(PFC-M116•AFC-116)

おいしく、ふっくら仕上がる

もちもちスチーム(手水自動)

(PFC-M116のみ)

*料理の画像はイメージです。

東芝調理器具のホームページ
<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/rice-cake-maker/>

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

もちろ

生地職人

マイコン制御で、

もちからパン生地まで。

つく

蒸す

ねる

発酵

1
升用

PFC-M116(W)

(W) グランホワイト

校通

一気ひたしの

もちろ

つく・蒸す・ねるの

1台3役。

つく

蒸す

ねる

1
升用

AFC-116(W)

(W) グランホワイト

1台3役

もちろ

たっぷりつける

大容量タイプ。

つく

蒸す

ねる

2
升用

AFC-216(W)

(W) グランホワイト

形名		PFC-M116	AFC-116	AFC-216
カラー		(W) グランホワイト	(W) グランホワイト	(W) グランホワイト
消費電力(W)	ヒーター	680	630	860
	モーター 50/60Hz	170/185	170/185	245/250
本体寸法:幅×奥行×高さ(mm)		250×353×309	250×353×309	398×310×375
本体質量(kg)		約7.7	約7.4	約10.4
個装寸法:幅×奥行×高さ(mm)		290×410×354	290×410×354	466×387×456
個装質量(kg)		約8.2	約8.0	約11.7
コード長(m)		約1.4	約1.4	約1.4
おいしさ	マイコン	●	—	—
	パン※1	● (コース)	●	●
	機能	● 発酵	—	—
	もち	● 蒸し上げコントロール	—	—
	機能	● 一気ひたし(時間)	● (約60分)※2	—
使やすさ	もちもちスチーム(手水自動)	●	—	—
	つきわけ2コース	●	—	—
清潔	フッ素加工うす	●	●	●
	フッ素加工ボイラー	●	●	●
付属品	粉練りプレート	●	●	●
	料理集・取扱説明書(兼用)	●	●	●
	ひたし容器	●	●	—
	蒸し台	●	—	●
	のし棒	●	●	●
	のし板	● (本体カバー兼用)抗菌 ※3	● (本体カバー兼用)抗菌 ※3	●
	計量カップ	●	●	●

形 名	商品分類	商品コード	JANコード
PFC-M116(W)	U53	88880610	4904550965955
AFC-116(W)	U53	88880620	4904550965962
AFC-216(W)	U53	88880630	4904550965979

自家製みそもできます

ゆでた大豆を“つぶす”機能をもった「みそ用はね」を別売(補修部品扱い)しています。お買上げの販売店でお買い求めいただけます。

PFC-M116 / AFC-116用 部品コード45312022 AFC-216用 部品コード45312023

●これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。

(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)



東芝ライフスタイル株式会社
キッチン・リビング事業部

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1



表示を正しく
家電公取協会員

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

●このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。
または、下記におたずねください。

●商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。

●商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

（フリーダイヤル）
0120-1048-76

※お電話をいただく際には、番号をお確かめのうえ、おかけ間違いのないようにお願いいたします。

受付時間 月～土 9:00～18:00
日・祝日 9:00～17:00
当社指定休業日を除く

●お客様からご提供いただいた個人情報、ご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。

●利用目的の範囲内で 当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に お客様の個人情報を提供する場合があります。

お買い物・使い方・修理のご相談は

○携帯電話からのご利用は **0570-0570-33**

○FAX **022-224-6801**

●この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

このカタログの内容は2021年10月現在のものです。

もっちり、ふっくら、手軽につきたて。

つきたてならではのおいしさを、いつでも手軽にご家庭で。

“もちっ子生地職人”なら、もち米をひたしてからつき上げるまで、
わずか約90分[※]。食べたいと思ったらいつでも、まるで杵でついたような
コシとのおのびのあるもちが楽しめます。



**もちっ子
生地職人**

PFC-M116(W)

オープン価格^{*}

つく 蒸す ねる 発酵 1
升用

もち 0.36～1.8L(2合～1升)用

パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250～500g
(約1～2斤分)

●この商品にはパン生地の練り、一次発酵機能がありますが、
焼き上げの機能はありません。



つき上がりまで時短 約90分[※]
一気ひたし

マイコン一気ひたしで、
つき上がりまで約90分[※]

もち米のひたしが約40分[※]で終わるので、前の日
からの準備は不用。つきたてのおもちが、すぐ食
べられます。

一気ひたしがないと

ひたす
(約6～12時間)

水切り
蒸す
つく

マイコン一気ひたしなら

約6～12時間かかる
ひたしが
約40分[※]でOK!

ひたす[※]
(約40分)

水切り
蒸す
つく

←約50分→

手軽な量からつきたて
少量もちつき(2合)

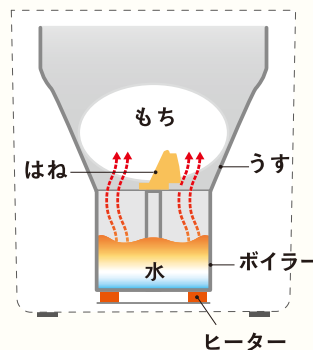
2合の少量からつけるので、少人数
でも楽しめます。必要なときに必
要な量だけついて、手軽につきた
てが食べられます。



おいしく、ふっくら仕上がる
もちもちスチーム(手水自動)

つきはじめの“ならし”時に、
もちにスチームを当てて、
なめらかなもちに仕上げ
ます。

もちもちスチーム(手水自動)のしくみ



マイコン制御により自動でスチームを
発生させ、もちに潤いを与えます。

コシとやわらかさを選べる
つきわけ2コース

メニューやお好みに
合わせて、つき上がりの
かたさを選べます。

標準コース

雑煮などに適した、コシと弾力のあるおもちに。



やわらかめコース

水分をよく含ませ、磯辺焼きなど
に適した、よくのびるおもちに。



1台4役!おもちもパンも “もちっ子生地職人”で。

「つく」「蒸す」「ねる」「発酵」の機能を搭載した1台4役なので、パン
生地やピザ生地、うどん生地づくりにも大活躍。蒸し料理や和菓子の
下ごしらえ、発酵の下ごしらえまで、これ1台でできます。



生地練りから一次発酵までおまかせ マイコンパン生地機能

室温と生地温度の両方をチェックする
ダブルセンサー搭載で、練りから
発酵までおまかせ。誰でも簡単に、お
いしいパンづくりが楽しめます。



パン生地づくりに差をつける
専用パンはね



快速 一気ひたしの
もちっ子 つく・蒸す・ねるの
1台3役。

つく 蒸す ねる 1
升用

もち 0.36～1.8L(2合～1升)用

パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250～500g
(約1～2斤分)



AFC-116(W)
オープン価格^{*}

1台3役
もちっ子 たっぷりつける
大容量タイプ。

つく 蒸す ねる 2
升用

もち 1.8～3.6L(1升～2升)用

パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250～1,000g
(約1～4斤分)



AFC-216(W)
オープン価格^{*}

※PFC-M116、最少量(0.36L)の場合

※オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。 ※画像はイメージです。