

お家で簡単・手軽に！



# ヨーグルト&甘酒作り

自家製発酵食品で  
家族の健康に・美容に

作ることの  
できる最大量

約1L

とっても  
お手軽

市販の1L牛乳パックが  
そのまま使える。

経済的

市販のヨーグルトが  
約10倍に増やせる。

いろいろな  
レシピに対応

温度・時間設定ができるから、  
塩こうじや天然酵母パンの  
生種おこしも。

キッチンに  
スッキリ  
コンパクト  
サイズ



## ヨーグルト・ 甘酒メーカー

YA-100W

4905249298569

オープン価格

巾13×奥行13.5×高さ28cm

質量：約650g

※オープン価格の商品は標準小売価格を定めておりません。

# 温度と時間が設定できるから 自分好みの味に!

子供のおやつや軽食にも  
オススメです。

25~65℃  
1℃刻みの細かい  
温度設定



1~48時間  
1時間刻みで  
時間設定

自分好みの  
味に

## ヨーグルト

37~40℃  
7~8時間



牛乳に市販のヨーグルトを混ぜるだけ。温度と時間の設定で自分好みに合わせて酸味の強弱が調整できます。

栄養満点  
美肌にも

## 甘酒

60℃  
6~10時間



アルコールを含まないから  
お子様にも安心です。

米こうじを使って自然なやさしい甘さの甘酒が出来ます。「飲む点滴」と言われるほど、ビタミンやアミノ酸、ブドウ糖などの栄養素が豊富に含まれており、夏バテ予防や疲労回復、美肌に効果が期待できるスーパーフードです。

つくり方は簡単!  
材料と種菌を入れるだけ!

牛乳パックを  
そのまま  
入れられます!



### ヨーグルトの作り方

- 材料  
牛乳(成分無調整).....900ml  
プレーンヨーグルト(新鮮なもの).....90g

市販の牛乳パックに種となる市販のヨーグルトを入れてよくかき混ぜ、本体にセット。37~40℃、7~8時間にセットしてスタートするだけです。

### 甘酒の作り方

- 材料  
ごはん(炊きたて1合分).....320g  
お湯.....400ml  
乾燥米こうじ.....200g

炊いたごはんとお湯をボウルに入れてよくかき混ぜ、乾燥米こうじを加えて混ぜます。付属の専用容器に移し本体にセット。60℃、6~10時間にセットしてスタートするだけです。

セット内容

1L  
専用容器

スプーン

■仕様

電源	AC100V 50Hz/60Hz
定格消費電力	約30W
電源コード長	約1.3m
安全装置	温度ヒューズ・電流ヒューズ
付属品	1L専用容器、スプーン、取扱説明書(レシピおよび保証書付き)

■材質: 本体外側/ABS樹脂、本体内側/ポリプロピレン、フタ/半透明AS樹脂、1L専用容器・スプーン/ポリプロピレン  
■梱包サイズ: 巾17×奥14×高29cm ■梱包質量: 約910g

## ヨーグルトや甘酒だけじゃない 温度と時間の設定で、いろいろな発酵食品づくりに

### カスピ海ヨーグルト



27℃ 12~24時間

コレステロールの減少や便秘の改善に期待できます。

### 塩こうじ



60℃ 6時間

酵素の働きで食材の旨みを引き出す万能調味料です。ビタミンや乳酸菌が豊富で美肌や老化防止に期待できます。

### しょうゆこうじ



60℃ 6時間

### 天然酵母パンの生種おこし



27℃ 24時間

天然酵母パンの生種おこしができます。自然な小麦粉の香りと甘みを引き出されたパンに仕上がります。



- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。  
●他の電気製品とコンセントを共用する場合は、製品の消費電力をお確かめいただき、合計の電気容量がコンセントの電気容量を超えないようご注意ください。火災の原因となります。  
●お客様ご自身の修理改造はおやめください。感電や火災の原因となります。

### ★長期間ご使用の製品の点検を

- こんな症状はありませんか。  
●電源コードが異常に熱い。  
●焦げ臭いにおいがする。  
●製品に熱れるとビリビリと電気を感ずる。  
●その他の異常や故障がある。
- ご使用中  
このような症状の場合はコンセントプラグを抜いて、販売店に点検・修理をご相談ください。

◎本カタログ掲載製品の補修用性能保証書の保有期間は製造打ち切り後6年です。

**エムケー精工株式会社**  
〒387-8603 長野県千曲市南宮1825  
TEL 026(272)4112(代)  
ホームページアドレス <http://www.mkseiko.co.jp>

[支店]  
札幌支店 TEL.011-881-7311 名古屋支店 TEL.052-461-7261  
仙台支店 TEL.022-258-3861 金沢支店 TEL.076-264-1115  
東京支店 TEL.03-3604-6441 大阪支店 TEL.06-6386-5800  
静岡支店 TEL.054-238-0111 四国支店 TEL.087-868-6781  
新潟支店 TEL.025-287-0911 広島支店 TEL.082-871-7355  
長野支店 TEL.026-272-8701 福岡支店 TEL.092-612-1077



当社は、次世代育成支援対策推進法に基づき「基準適合一般事業主」として認定を受けました。