

ヨーグルト・甘酒メーカー YA-200

取扱説明書 / レシピ集

お買い上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1 ~ 2
使用上のお願い	3
各部のなまえとはたらき	4
ご使用方法	
準備	5
調理	6 ~ 7
お手入れのしかた	7
レシピ	
プレーンヨーグルト	8 ~ 9
ギリシャヨーグルト	10 ~ 11
カスピ海ヨーグルト / ケフィアヨーグルト	12
豆乳ヨーグルト	13
カッテージチーズ	14
甘酒	15 ~ 17
塩こうじ / しょうゆこうじ	18
天然酵母 生種おこし	19
フルーツビネガー	20
フルーツシロップ	21
温泉卵	22
修理を依頼されるまえに	23 ~ 24
仕様	25
アフターサービスについて	25
保証書	裏表紙



安全上のご注意

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示しています。必ずお守りください。

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の図記号で区別しています。



してはいけないこと（禁止）を示します。



必ずすること（強制）を示します。

⚠ 警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

● 交流100Vのコンセントを使う

交流200Vの電源を使うと感電・火災の原因になります。

● 電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む

感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

● ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電の原因になります。



禁止

● 電源コードを持って電源プラグを抜かない (必ず電源プラグを持つ)

電源コードに傷がつき、感電・ショートによる火災の原因になります。

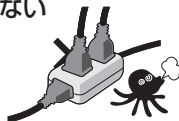
● 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない

感電・ショートによる火災の原因になります。



● タコ足配線はしない

発熱による火災の原因になります。



● 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

⚠ 警告

事故を避けるために



必ず実施

● この取扱説明書に書かれた使い方、レシピで使用する

● 材料は新鮮なものを使用する

食中毒の原因になります。

● 調理後はレシピに書かれた賞味期限を守り、冷蔵保存をする

● 専用容器・専用容器ふた・専用こし器・スプーンは熱湯消毒してから使用する

⚠ 警告

事故を避けるために



禁 止

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり修理・改造は絶対にしない

異常動作による感電・火災・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートによる火災の原因になります。



⚠ 注意



禁 止

- 調理以外の目的で使わない

けが・感電・ショートによる火災の原因になることがあります。

- 専用容器・牛乳パック・市販のガラスビン以外の容器で調理しない

やけど・けがの原因になることがあります。



- 使用中に本体を持ち上げたり、移動させない

落下してけがの原因になることがあります。

- 屋外・水のかかる場所・濡れた台の上で使わない

漏電による火災や感電の原因になることがあります。

- 調理終了後はすぐに本体内部をさわらない

やけどの原因になることがあります。

- テーブルクロス・じゅうたん・ぐらついた台の上などの不安定な場所やテーブルの端に近いところで使わない

落下してけがの原因になることがあります。

- 専用容器・専用こし器に食品以外のものは入れない

- 本体に直接材料や水を入れない

漏電による火災や感電の原因になることがあります。

- 熱に弱い台の上で調理しない



電源プラグを抜く

- お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く

感電・けがの原因になることがあります。

- 異常時はただちに電源プラグを抜く

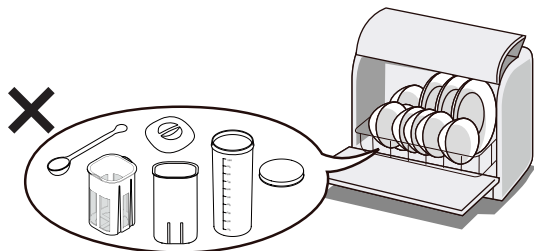
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

- 使用時以外は必ず電源プラグを抜く

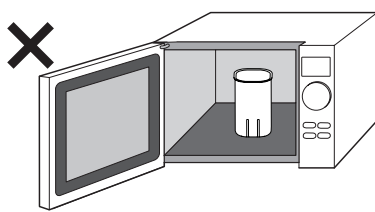
絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

使用上のお願い

- 専用容器・専用容器ふた・専用こし器・スプーンを食器洗い機で洗わない
変形・変色の原因になります。



- 専用容器・専用容器ふた・専用こし器・スプーンは煮沸消毒・電子レンジを使った消毒はしない
変形・変色の原因になります。



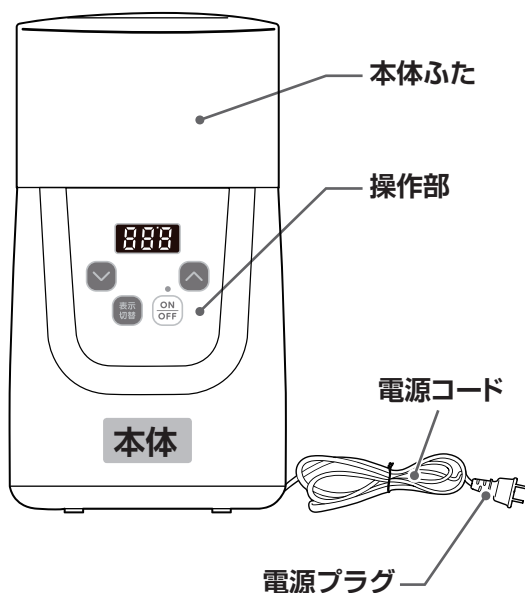
- 高温の場所・湿気のある場所・火気の近くで使わない
変形・変色・故障の原因になります。

- 専用こし器のアミ部をナイフやスプーンなどの金属製品でこすったり、切らない
アミがやぶれ、水切りができなくなる原因になります。

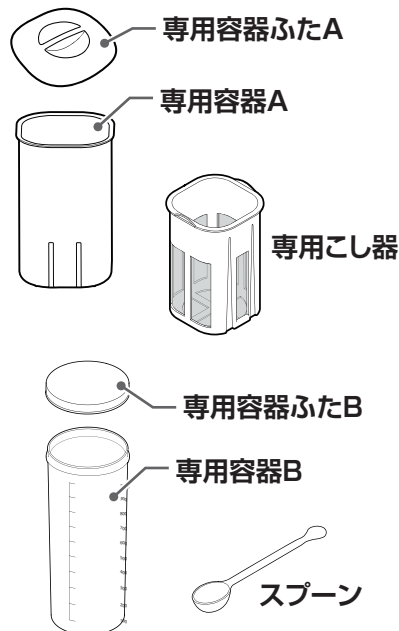
- 容器の中で雑菌が繁殖して腐敗したときは以下の手順で殺菌してください。
 - ①うすめた台所用塩素系漂白剤につけ、殺菌します。
 - ②よくすすいで充分乾燥させます。

各部のなまえとはたらき

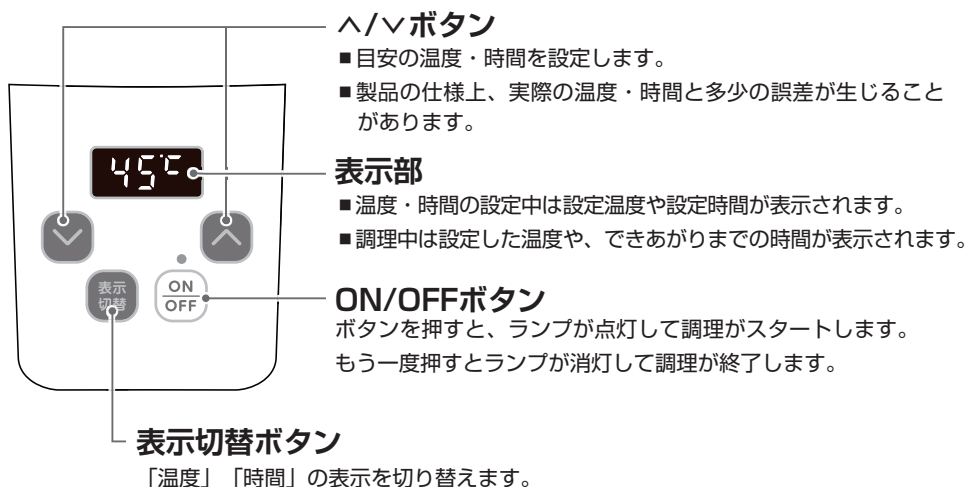
本体



付属品 (各1個)



操作部



ご使用方法

容器と材料の準備

1 専用容器・専用容器ふた・専用こし器・スプーンを熱湯消毒する

専用容器・専用容器ふた・専用こし器・スプーンを台所用中性洗剤で洗い、よくすすいだ後、熱湯消毒をおこなってください。

 熱湯でやけどをしないように充分注意してください。

消毒後は軽くお湯を切り、自然乾燥させてください。

⚠ 注意

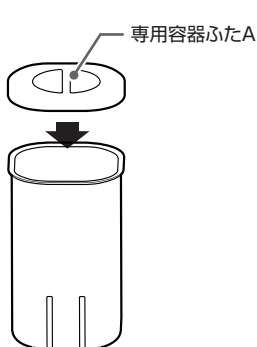
- なべで煮る煮沸消毒・電子レンジを使った消毒はしない
専用容器・専用容器ふた・専用こし器・スプーンが変形・変色することがあります。
- 熱湯消毒後は専用容器・専用こし器・スプーンの内側をふきんで拭いたり、素手で触らない
雑菌が繁殖してヨーグルトなどがうまく作れないことがあります。

2 専用容器または牛乳パックに材料を入れ、よく混ぜ合わせる

レシピはP.8～P.22に掲載しています。

 牛乳パックを使用するときは、必ず未開封で新しいものを使用してください。

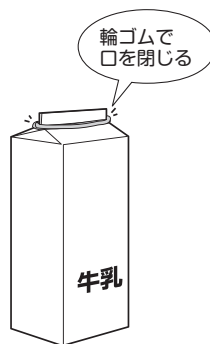
3 専用容器を使用するときは専用容器ふたを取りつけ、牛乳パックを使用するときはパックの口を輪ゴムで閉じる



専用容器Aを使用するとき



専用容器Bを使用するとき



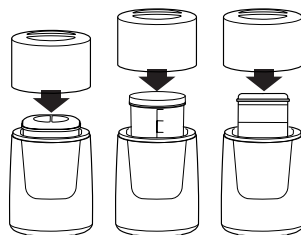
牛乳パックを使用するとき

スタートからできあがりまで

1 専用容器または牛乳パックを本体に入れ、本体ふたを本体に取りつける

⚠ 注意

- 本体に直接材料や水を入れない
漏電による火災や感電の原因になることがあります。

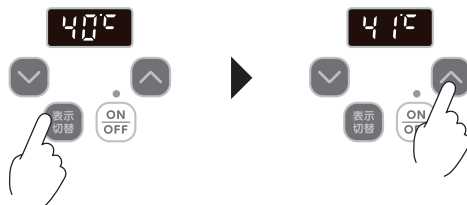


2 電源プラグを差し込む

3 温度を設定する

表示切替ボタンで温度を表示し、
へ/へボタンで温度を設定します。

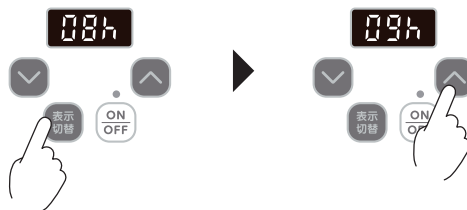
- 25～65℃の範囲で設定できます。
- 初期設定は40℃です。



4 時間を設定する

表示切替ボタンで時間を表示し、
へ/へボタンで時間を設定します。

- 1～48時間の範囲で設定できます。
- 初期設定は8時間です。



各レシピ調理設定 ※詳しくはP.8～P.22をご覧ください。

	温度(℃)	時間
プレーンヨーグルト / 豆乳ヨーグルト	40	8～10
カスピ海ヨーグルト	27	12～24
ケフィアヨーグルト	25	24
塩こうじ・しょうゆこうじ	60	6～10
フルーツビネガー / フルーツシロップ	50	24
カッテージチーズ (フレッシュチーズ)	65	4
温泉卵	65	—
甘酒	60	6～10
天然酵母 生種おこし	27	24

- 左記の温度・時間は調理目安です。
調理環境や材料の温度によりできあがり
は異なりますので、お客様ご自
身で調整してください。
- 周囲の温度が調理設定温度以上のと
きは、うまく作れないことがありま
す。カスピ海ヨーグルト・ケフィア
ヨーグルト・天然酵母生種おこしの
ときはご注意ください。暑くなる場
所を避け、材料も30℃以下のもの
を使用してください。

※調理開始から2時間くらいは本体内部の壁面・底面の温度が設定温度よりも高くなりますが、これは材料の温度を設定温度まで速やかに上げるためです。

ご使用方法

5 ON/OFF ボタンを押す

ランプが点灯し、調理が開始されます。



温度や時間の設定をまちがえたときは
ON/OFFボタンをもう一度押すと、
ランプが消灯し、調理が終了しま
す。温度と時間の設定をやり直して
ください。(P.6参照)

6 できあがり

- 設定した時間が経過すると、ランプが消灯し、「00h」で点滅表示となります。
- 電源プラグを抜いてください。
(温度・時間の設定がリセットされます。)
- できあがった調理品は、早めに冷蔵庫に入れて保存してください。
- 専用容器・専用容器ふた・専用こし器・スプーンは冷凍庫に入れないでください。破損するおそれがあります。



お手入れのしかた

警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートによる火災の原因になります。

注意



電源プラグを抜く

- お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。



ベンジン・シンナー・クレンザー・金属製たわし・たわし・化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。

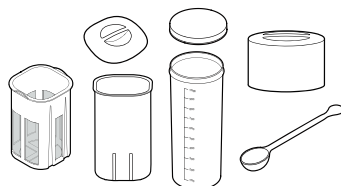
本体

- 水またはぬるま湯にやわらかいふきをひたし、よくしぼってから汚れをふき取り、よく乾かしてください。



本体ふた・専用容器・専用容器ふた・専用こし器・スプーン

- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）とやわらかいスポンジで洗い、よくすすいで充分乾燥させてください。



レシピ

ヨーグルトをうまく作るには

- 使う道具はしっかりと熱湯消毒してください。
- 種のヨーグルトは牛乳とよく混ぜてください。
- 材料は新鮮で未開封のものを使用し、牛乳は成分無調整のものを使用してください。
- 材料は新鮮で未開封のものを使用し、牛乳は成分無調整のものを使用してください。
- できあがったヨーグルトを種として使うときは、食べる前に種として使う分を別の清潔な容器に取り分けておいてください。
(できあがりの容器を洗わずに牛乳を継ぎ足す使い方はしないでください)

プレーンヨーグルト（専用容器を使用する場合）

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

専用容器Aを使う場合

材料

牛乳（成分無調整）……………1000ml

プレーンヨーグルト（新鮮なもの）……………100g

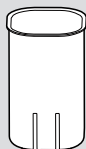
■ヨーグルトの分量の目安は牛乳の 1/10 です。

必要な道具

専用容器 A

専用容器ふた A

スプーン



専用容器Bを使う場合

材料

牛乳（成分無調整）……………800ml

プレーンヨーグルト（新鮮なもの）……………80g

■ヨーグルトの分量の目安は牛乳の 1/10 です。

必要な道具

専用容器 B

専用容器ふた B

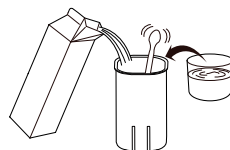
スプーン



1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

- ふきんなどでふかないでください。

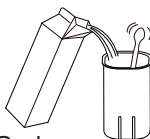
2 専用容器に牛乳 200ml とプレーンヨーグルトを加え、スプーンでよく混ぜます



3 2に残りの牛乳を徐々に加えながら、スプーンでよく混ぜます

専用容器Aを使うとき…800ml

専用容器Bを使うとき…600ml



4 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます



5 温度と時間を設定し、調理を開始します

設定温度	40℃
設定時間	8 ～ 10 時間

⚠ 注意

できあがったヨーグルトの賞味期限は、ご使用になった牛乳の賞味期限と同じです。

レシピ

プレーンヨーグルト（1L 牛乳パックを使用する場合）

材料

牛乳（成分無調整）…900ml

■牛乳 100ml はあらかじめ減らしてください。

プレーンヨーグルト（新鮮なもの）…90g

■ヨーグルトの分量の目安は牛乳の 1/10 です。

必要な道具

スプーン

別容器

■牛乳とヨーグルトを混ぜるために使用します。

牛乳パックは未開封で新しいものを使用してください。



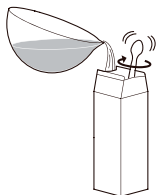
1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

■ふきんなどでふかないでください。

2 牛乳パックから牛乳 200ml を別容器へ取り出し、プレーンヨーグルト 90g を加え、よく混ぜます



3 2 を牛乳パックに戻し、スプーンでよく混ぜます



4 牛乳パックの口を輪ゴムで閉じます



5 牛乳パックを本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

6 温度と時間を設定し、調理を開始します

設定温度	40℃
設定時間	8 ～ 10 時間

⚠ 注意

できあがったヨーグルトの賞味期限は、ご使用になった牛乳の賞味期限と同じです。

ギリシャヨーグルト

ヨーグルトは水を切るとなめらかで濃厚な口あたりのギリシャヨーグルトになります。

ギリシャヨーグルトをうまく作るには

- 水切りをする前にできあがったヨーグルトは、2～3時間冷蔵庫で冷やしてください。温かいまま水切りすると、ヨーグルト成分がこし器の外側に多く出ます。
- ※冷やしたヨーグルトを水切りした場合も固まり具合によってはヨーグルト成分がこし器の外側に出来ますが異常ではありません。

材料

できあがったヨーグルトまたは市販のヨーグルト…適量

必要な道具

専用容器 A

専用容器ふた A

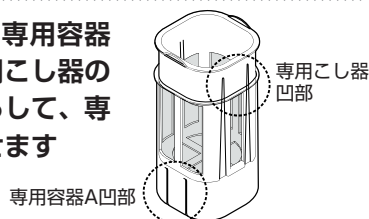
専用こし器

スプーン

1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

- ふきんなどでふかないでください。

2 専用こし器は、専用容器 A の凹部と専用こし器の凹部を 90°ずらして、専用容器 A にのせます



3 ヨーグルトを専用こし器に入れます

- 必要な量を入れてください。

4 専用容器ふた A をのせて、冷蔵庫に入れます

- ギリシャヨーグルトの量は水切り時間や、ヨーグルトの固さによって変わります。下記を参考にしてお好みで水切り時間を調整してください。

ヨーグルト500gの場合

状態の違い	水切り時間	出来上がりのヨーグルト量
クリーミーギリシャヨーグルト	3～4時間	380～330g
濃厚ギリシャヨーグルト	8時間以上	300～250g

水切り時間が長くなるとヨーグルトから出た水が専用容器Aにたまり、ヨーグルトに触れることがあります。3～4時間たったら専用容器Aにたまった水を別容器に移してください。

レシピ

ギリシャヨーグルトを使ったレシピ

濃厚ギリシャヨーグルト（水切り8時間以上）

8時間以上水を切ったヨーグルトは濃厚でクリームチーズのような味わいです。しっかりした固さで、スプーンですくって裏返しても落ちません。

レーズンくるみ濃厚ヨーグルト

濃厚ギリシャヨーグルト……………200g

レーズン……………50g

くるみ……………30g

濃厚ギリシャヨーグルトにレーズン・くるみをよく混ぜます。

※レーズンが柔らかくなったら食べごろです。クラッカーやパンにのせるとおいしくいただけます。

※お好みのドライフルーツ・ナッツでお楽しみいただけます。

濃厚ヨーグルトアイス

濃厚ギリシャヨーグルト……………150g

砂糖……………12g（大さじ1½）

はちみつ……………5g

幅20×奥行16×高さ3cmのバット…1つ

1.バットにクッキングシートを敷いておきます。

2.濃厚ギリシャヨーグルトに砂糖・はちみつを入れ、よく混ぜます。

3.2をバットに流し込み、表面を平らにして冷凍庫で冷やし固めます。

※お好みのドライフルーツ・ナッツ・シリアル・ジャムなどを入れてお楽しみください。

クリーミーギリシャヨーグルト（水切り3～4時間）

水を3～4時間切ったヨーグルトはクリーミーで、調理に使いやすいのでソースにおすすめです。

マヨネーズなどに混ぜて使うとカロリーをおさえることができます。

ヨーグルトマヨネーズソース

クリーミーギリシャヨーグルト……………70g

マヨネーズ……………20g

材料をよく混ぜ、野菜などにかけていただきます。

ホエイ

ヨーグルトを水切りしたときに出る水分で、良質なタンパク質・ミネラルを含んでいます。捨てずに活用できます。

■パンを作るときに水の代わりに加えることができます。

■スープやカレーの水分として使うことができます。

■炭酸水とはちみつを加えて、そのままお召し上がりいただけます。

カスピ海ヨーグルト / ケフィアヨーグルト

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

材料

牛乳（成分無調整）

ヨーグルトの粉末種菌

■分量は使用される粉末種菌の説明書をよく確認してください。

必要な道具

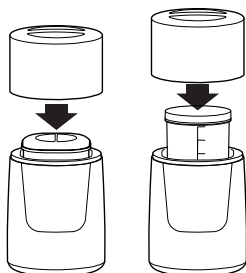
専用容器

専用容器ふた

スプーン

- 1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます
■ふきんなどでふかないでください。
- 2 専用容器に牛乳とヨーグルトの粉末種菌を加え、スプーンでよく混ぜます

- 3 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます



- 4 温度と時間を設定し、調理を開始します

	カスピ海ヨーグルト	ケフィアヨーグルト
設定温度	27℃	25℃
設定時間	12～24時間	24時間

⚠ 注意

- できあがったヨーグルトの賞味期限は、ご使用になった牛乳の賞味期限と同じです。
- できあがったヨーグルトを種として使うときは、食べる前に種として使う分を別の清潔な容器に取り分けておいてください。

できあがったカスピ海ヨーグルトやケフィアヨーグルトを種として使用する場合

材料

牛乳（成分無調整）……………800ml

できあがったヨーグルト……80g

- 種のヨーグルトは牛乳とよく混ぜ、固形分がないようにしてください。
- 必要な道具と作り方・設定時間・設定温度はカスピ海ヨーグルト/ケフィアヨーグルトのレシピと同じです。
- 自家製ヨーグルトは種菌として何回も使用すると菌の力が弱くなっていくことがあります。種菌として使用するのは2回までにしてください。

レシピ

豆乳ヨーグルト

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

専用容器Aを使う場合

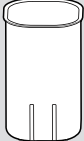
材料

豆乳（成分無調整）	1000ml
プレーンヨーグルト（新鮮なもの）	100g

■ヨーグルトの分量の目安は豆乳の1/10です。

必要な道具

専用容器 A
専用容器ふた A
スプーン



専用容器Bを使う場合

材料

豆乳（成分無調整）	800ml
プレーンヨーグルト（新鮮なもの）	80g

■ヨーグルトの分量の目安は豆乳の1/10です。

必要な道具

専用容器 B
専用容器ふた B
スプーン



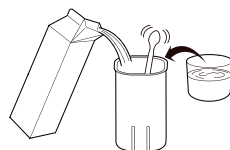
必ず未開封で新しい材料を使用してください。



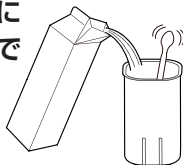
1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

■ふきんなどでふかないでください。

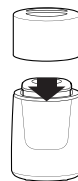
2 専用容器に豆乳 200ml とプレーンヨーグルトを加え、スプーンでよく混ぜます



3 2に残りの豆乳を徐々に加えながら、スプーンでよく混ぜます



4 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます



5 温度と時間を設定し、調理を開始します

設定温度	40℃
設定時間	8 ～ 10 時間

⚠ 注意

- できあがった豆乳ヨーグルトは、冷蔵庫で保存し、1週間くらいで食べ切ってください。
- 豆乳の成分により、豆乳ヨーグルトの表面がうすいピンク色になる場合がありますが、問題なくお召し上がりいただけます。ただし、カビ臭や腐敗臭がする場合は捨ててください。

カッテージチーズ（フレッシュチーズ）

レモン風味のさわやかな味のカッテージチーズになります。フルーツやナッツとあえたり、サラダのトッピングなどにおすすめです。

材料

牛乳（成分無調整）……………950ml

■牛乳 50ml はあらかじめ減らしてください。

レモン汁……………50ml

必要な道具

専用容器 A

専用容器ふた A

専用こし器

スプーン

牛乳パックは未開封で新しいものを使用してください。



- 1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます
■ふきんなどでふかないでください。
- 2 牛乳パックにレモン汁を入れ、よく混ぜます
- 3 牛乳パックの口を輪ゴムで閉じます

- 4 牛乳パックを本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます
- 5 温度と時間を設定し、調理を開始します

設定温度	65℃
設定時間	4 時間

- 6 牛乳パックを冷蔵庫に2～3時間入れ、冷やします
- 7 専用こし器は、専用容器 A の凹部と専用こし器の凹部を 90° ずらして専用容器 A にのせ、調理したものを入れます（P.10 参照）

- 8 専用容器ふた A をのせて冷蔵庫に入れ、約 8 時間置きます
■3～4時間たったら専用容器Aにたまった水を別容器に移してください。
■約380gのカッテージチーズができます（牛乳によって量が変わります）。
■塩を少々加えてもおいしくいただけます。

⚠ 注意

できあがったカッテージチーズの賞味期限は、ご使用になった牛乳の賞味期限と同じです。

レシピ

甘酒（たっぷり作る場合）

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

材料

- 米こうじ（乾燥）…200g
■生米こうじを使用する場合は、お湯を 300ml にしてください。
- 炊きたてのごはん…320g（1 合分）
- 沸騰したお湯…400ml
■温度計を持っていない場合は、お湯を水に変えてください。

必要な道具

- 専用容器
専用容器ふた
スプーン
ボウル 2つ
温度計
しゃもじ

必ず新しい米こうじを使用してください。



- 1** 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます
■ふきんなどでふかないでください。

- 2** 1つ目のボウルに米こうじを入れ、手で一粒一粒よくほぐします
■必ず手を洗ってからこうじをほぐしてください。



- 3** 2つ目のボウルにごはんとお湯を入れてよく混ぜ、60℃に冷めるまで温度計ではかりながら、しゃもじでごはんをよくつぶします



- 4** 60℃になったら、ほぐした米こうじを加え、よく混ぜ、専用容器へ移します



- 5** 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

- 6** 温度と時間を設定し、調理を開始します

設定温度	60℃
設定時間	6～10 時間

⚠ 注意

- できあがった甘酒は冷蔵庫で保存し、1週間くらいで食べ切ってください。
- できあがった甘酒はおかゆ状で、ごはん粒が多く残っている場合がありますが、異常ではありません。

甘酒（専用容器の半分の量で作る場合）

※専用容器で混ぜることができます。

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

材料

- 米こうじ（乾燥）…100g
 - 生米こうじを使用する場合は、お湯を 150ml にしてください。
- 炊きたてのごはん…160g(0.5合分)
- 沸騰したお湯…200ml
 - 温度計を持っていない場合は、お湯を水に変えてください。

必要な道具

- 専用容器
- 専用容器ふた
- スプーン
- ボウル 1つ
- 温度計

必ず新しい米こうじを使用してください。



1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

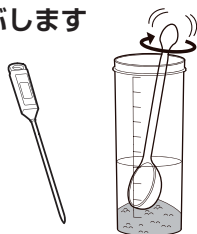
- ふきんなどでふかないでください。

2 ボウルに米こうじを入れ、手で一粒一粒よくほぐします

- 必ず手を洗ってからこうじをほぐしてください。



3 専用容器にごはんとお湯を入れてよく混ぜ、60℃に冷めるまで温度計ではかりながら、スプーンでごはんをよくつぶします



4 60℃になったら、ほぐした米こうじを加え、よく混ぜます



5 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

6 温度と時間を設定し、調理を開始します

設定温度	60℃
設定時間	6～10時間

⚠ 注意

- できあがった甘酒は冷蔵庫で保存し、1週間くらいで食べ切ってください。
- できあがった甘酒はおかゆ状で、ごはん粒が多く残っている場合がありますが、異常ではありません。

レシピ

甘酒（うすめに作る場合）

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

材料

米こうじ（乾燥）……………100g

■生米こうじを使用する場合は、お湯を 250ml にしてください。

炊きたてのごはん……………200g

沸騰したお湯……………300ml

■温度計を持っていない場合は、お湯を水に変えてください。

必要な道具

専用容器

専用容器ふた

スプーン

ボウル 1つ

温度計

必ず新しい米こうじを使用してください。



1 レシピや設定時間・設定温度は甘酒（専用容器の半分で作る場合）と同じです（P.16 参照）

甘酒をうまく作るには

- ごはんと米こうじ+お湯の温度が60℃から調理を開始の方がより甘い甘酒となります。
- ごはんとお湯を混ぜるときは、ごはんとよくつぶした方がより甘い甘酒になります。
- 調理中何回かスプーンで甘酒の上下を混ぜると、できあがり均一になります。

甘酒の召し上がり方

- できあがった甘酒はそのまま召し上がったり、お湯を加えて好みの濃さにうすめたり、ミキサーなどにかけてからお飲みください。
- できあがった甘酒にレモン汁や練り梅を入れることで、こうじ臭さがなくなり、おいしく召し上がりいただけます。
- オレンジジュースを入れるのもおすすめです。

塩こうじ / しょうゆこうじ

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

材料【塩こうじ】

米こうじ（乾燥）…200g

■生米こうじを使用する場合は、
水を200mlにしてください。

塩……………60g

水……………300ml

材料【しょうゆこうじ】

米こうじ（乾燥）…200g

■生米こうじを使用する場合は、
水は必要ありません。

しょうゆ…………300ml

水……………100ml

必要な道具

専用容器

専用容器ふた

スプーン

ボウル 1つ

必ず新しい米こうじを使用してください。



1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

■ふきんなどでふかない
てください。

2 ボウルに米こうじを入れ、手で一粒一粒よくほぐします

■必ず手を洗ってからこうじを
ほぐしてください。



3 専用容器に水と塩またはしょうゆを入れ、よく混ぜます



4 専用容器にほぐした米こうじを加え、よく混ぜます



5 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

6 温度と時間を設定し、調理を開始します

設定温度	60℃
設定時間	6～10時間

⚠ 注意

- 賞味期限はどちらも3ヵ月半が目安です。
- できあがったら全体をかき混ぜ、別容器に移して冷蔵庫で保存してください。冷蔵庫でも熟成されるため、時々全体をかき混ぜてください。

■できあがった塩こうじ/しょうゆこうじはミキサーなどにかけて細かくすると調味料として使いやすくなります。

レシピ

天然酵母 生種おこし

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

材料

天然酵母元種…100g ～ 250g

ぬるま湯…200ml ～ 500ml

- 25℃～30℃のぬるま湯を使ってください。
- ぬるま湯の分量の目安は天然酵母元種の2倍です。
- お使いになる酵母の説明書をよく確認してください。
- 室温が30℃以上で生種おこしをすると、生種がうまくおこせないことがあります。

必要な道具

専用容器

専用容器ふた

スプーン

必ず未開封で新しい天然酵母元種を使用してください。



少量（50g ～ 100g）の天然酵母元種をおこしたい場合

- 直径9cm以下の市販のガラスビンをお使いください。
- ぬるま湯の分量は天然酵母元種の2倍を目安にしてください。

1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

- ふきんなどでふかないでください。
- ガラスビンを使用するときは、ガラスビンが割れないように少しずつお湯をかけてください。

2 専用容器または市販のガラスビンが冷めたら、材料を加えよく混ぜます

3 容器のふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

4 温度と時間を設定し、調理を開始します

設定温度	27℃
設定時間	24 時間

⚠ 注意

- 生種は1週間程度で使い切ってください。
- できあがったら冷蔵庫で保存してください。（冷凍・常温保存はしないでください。）
- 保存するときは納豆などの菌の強い食品の近くに置かないでください。

フルーツビネガー（レモンビネガー）

専用容器は2種類あります。好きな容器をお使いください。

材料

レモン（正味）……………100g

■レモンは洗って皮をむき、輪切りにします。

氷砂糖……………100g

米酢または穀物酢……………100ml

必要な道具

市販のガラスビン（450ml）

■直径9cm以下のガラスビンをご用意ください。



■専用容器でも作れますが、フルーツビネガーにはおいが付きやすいため市販のガラスビンで作り、そのまま保存する作り方がおすすめです。

■ドライフルーツを使う場合は生のフルーツの半量をお使いください。

■季節の旬のフルーツでお楽しみください。

1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

■ガラスビンが割れないように少しずつお湯をかけてください。

■ふきんなどでふかないでください。

2 ガラスビンにレモン、氷砂糖、米酢の順に入れ、ガラスビンのふたをします

3 ガラスビンを本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

4 温度と時間をセットし、調理を開始します

設定温度	50℃
設定時間	24 時間

■氷砂糖がとけていたら完成です。氷砂糖が残っている場合は、スプーンで混ぜ、2～3時間追加調理してください。

レモン以外の果物でも同様の方法で調理可能です。

氷砂糖の他、上白糖やグラニュー糖でも調理できますが、砂糖が溶けにくい場合があります。

⚠ 注意

- できあがったフルーツビネガーの賞味期限は1ヵ月を目安とし、冷蔵庫で保存してください。
- 使用する果物によっては、実がくずれたり、変色する場合があります。気になる場合は使用した果物を取り出してください。

レシピ

フルーツシロップ（りんごシロップ）

デザートやヨーグルトにかけたり、炭酸水やお湯、紅茶で割ってもおいしくいただけます。

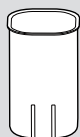
専用容器Aを使う場合

材料

りんご……………300g
氷砂糖……………300g
レモン汁…………30ml

必要な道具

専用容器 A
専用容器ふた A
スプーン
ボウル



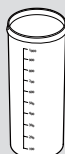
専用容器Bを使う場合

材料

りんご……………250g
氷砂糖……………250g
レモン汁…………25ml

必要な道具

専用容器 B
専用容器ふた B
スプーン
ボウル



市販のガラスビンを使う場合 （900ml以下のもの）

材料

りんごと氷砂糖の分量の比は 1:1、
レモン汁の分量はりんごの分量の
1/10を目安にしてください。

必要な道具

ガラスビン（直径が9cm以下のもの）
スプーン
ボウル

- 1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます
■ふきんなどでふかないでください。
- 2 りんごを洗い、芯を取り、皮ごといちょう切りにしてボウルに入れ、レモン汁をかけて混ぜます
- 3 容器に氷砂糖の全分量の2割を入れます

- 4 3に切ったりんごの半量と氷砂糖の全分量の3割を入れます
- 5 4に切ったりんごの残り全てと氷砂糖の全分量の3割を入れ、スプーンで上下を混ぜます

- 6 上から残りの氷砂糖を入れ、容器のふたを閉めます
- 7 本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

- 8 温度と時間を設定し、調理を開始します

■氷砂糖が溶けていたら完成です。氷砂糖が残っている場合は、スプーンで混ぜ、2～3時間追加調理してください。

設定温度	50℃
設定時間	24 時間

りんご以外の果物でも同様の方法で調理可能です。

氷砂糖の他、上白糖やグラニュー糖でも調理できますが、砂糖が溶けにくい場合があります。

⚠ 注意

- できあがったシロップの賞味期限は、1ヵ月を目安とし、冷蔵庫で保存してください。
- 使用する果物によって、実がくすれたり、変色する場合があります。気になる場合は使用した果物を取り出してください。

温泉卵

材料

卵（ヒビの入っていない新鮮なもの）……2～4個

沸騰したお湯

必要な道具

専用容器 A

専用容器ふた A

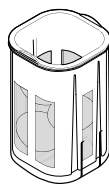
専用こし器

1 卵を常温に戻します

■室温に1時間程度置くと、常温に戻ります。必ず常温に戻したものをお使いください。冷たい卵を使用すると、卵が割れたり、うまく固まらない場合があります。

2 専用容器 A に専用こし器をセットし、常温に戻した卵を入れます

■卵がお湯に浸かるように専用容器Aの凹部と専用こし器の凹部を合わせてセットしてください。専用こし器のない状態だと、うまく温泉卵にならない場合があります。



3 2を本体にセットし、沸騰したお湯を入れます

下記を参考にして、卵の数に合ったお湯を入れてください

卵の数	2個	3個	4個
お湯の量	400ml	500ml	600ml

4 専用容器ふた A を閉め、本体ふたを本体に取りつけます

5 温度を 65℃ に設定し、調理を開始します

6 30分たったら卵を専用こし器ごと取り出し、水で充分冷やしてからお召し上がりください

■時間は設定できませんので、お客様で時間を見てON/OFFキーを押し、調理を終了してください。

■調理時間を長くすると黄身が固くなります。お客様のお好みに合わせて調整してください。

⚠ 注意

できあがった温泉卵は冷蔵庫で保存し、2～3日中に食べ切ってください。

これらのレシピはエムケー精工 HP にも掲載しています。

URL <https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/plus/>



修理を依頼されるまでに

こんなとき

お調べいただくこと

処置していただくこと

キーを押しても反応しない	■電源プラグが抜けていませんか？ ■停電していませんか？ (プレーカーが OFF になっている)	■電源プラグをコンセントに差し込んでください。 ■停電が回復するまで待ってください。 (プレーカーを ON にしてください。)
プレーンヨーグルト やカスピ海ヨーグルト、 豆乳ヨーグルト がうまくできない	■新鮮で未開封の材料を使用しましたか？	■新鮮な牛乳・豆乳・ヨーグルトを使用してください。自家製ヨーグルトを繰り返し種として使用すると種菌が弱くことがあります。
	■材料の分量は適切でしたか？	■レシピを参考に適切な分量を使用してください。
	■成分無調整の牛乳・豆乳を使用しましたか？	■低温殺菌のものや加工してあるものでヨーグルトを作ると固まりにくい場合があります。成分無調整の牛乳・豆乳を使用してください。
	■種のヨーグルトの原材料に寒天・ゼラチン・果物・野菜などが含まれていませんか？	■寒天やゼラチンなどが入っていないヨーグルトを種として使用してください。
	■調理前に材料をよく混ぜましたか？	■材料をスプーンなどでよく混ぜてから調理を開始してください。
	■調理中に材料を混ぜていませんか？	■調理中は材料を混ぜないでください。
	■設定温度・設定時間は適切でしたか？	■レシピを参考にして適切な設定温度・設定時間にしてください。
	■市販のヨーグルトの銘柄によっては固まりづらいものがあります。	■種菌に使用したヨーグルトの銘柄を変えてみてください。
ヨーグルトの酸味が強い	■粉末種菌をお使いですか？	■粉末種菌は、発酵時間の長いものがあります。種菌の説明書を確認してください。
	■酸味の強いヨーグルトを種に使用しませんでしたか？	■種に使用するヨーグルトの銘柄によって酸味や風味が異なります。
	■設定時間・設定温度は適切でしたか？	■ヨーグルトは発酵時間を長く、温度を高くすると酸味が強くなります。お好みで調整してください。
ヨーグルトから水分が出てしまう	■できあがった後は冷蔵庫で保存しましたか？	■できあがった後はすぐに冷蔵庫に入れて保存してください。
ヨーグルトから水分が出てしまう	■調理時間が長すぎませんか？	■調理時間が長いとホエイが出てきます。調理時間を短くしてください。
水切りヨーグルトがうまくできない	■水切り時間が短くないですか？	■水切り時間が短いと水分の多い水切りヨーグルトになります。水切り時間を長くしてください。
	■冷蔵庫で冷やしたヨーグルトを水切りしましたか？	■温度が高いヨーグルトを水切りすると、ホエイとともにヨーグルトも流れ出ます。冷蔵庫で冷やしたヨーグルトを水切りしてください。

こんなとき

お調べいただくこと

処置していただくこと

カスピ海ヨーグルト や天然酵母生種おこ しがうまくできない	■室温や材料の温度が 30℃以上あり ませんか？	■材料の温度に充分注意し、涼しい環境で調理し てください。
カスピ海ヨーグルトや天 然酵母生種おこしとき は、本体内部が設定温度 よりも高くなる	■本体内部の壁面の温度が高くなりま すが、これは、材料の温度を設定し た温度まで速やかに上げるため です。材料の温度は調理温度と同じに なります。	■故障ではありません。
カッテージチーズが うまくできない	■成分無調整牛乳を使用しましたか？	■低温殺菌牛乳や加工乳、乳飲料でカッテージチー ーズを作ると固まりにくい場合があります。成分 無調整牛乳を使用してください。
	■水切り時間が短くないですか？	■水切り時間が短いと水分の多いカッテージチー ーズになります。水切り時間を長くしてください。
甘酒や塩こうじ、しょ うゆこうじがうまく できない	■材料の分量は適切でしたか？	■レシピを参考に適切な分量を使用してください。
	■米こうじを入れるとき、材料の温度 は 60℃以下でしたか？	■ごはんとお湯の温度が 60℃以下の温度まで冷 めてから米こうじを加えてください。
	■設定温度は適切でしたか？	■米こうじの酵素は温度が 65℃以上だと失活し、 50 度以下だと活発に活動しません。レシピを参 考にして温度を設定してください。
	■設定時間は適切でしたか？	■レシピを参考に設定時間を設定してください。
温泉卵がうまくでき ない	■卵は常温に戻しましたか？	■冷蔵庫から取り出してすぐの卵をご使用にな ると固まらないことがあります。常温に戻してか ら調理をおこなってください。
	■沸騰したお湯を使用しましたか？	■お湯の温度が低いと卵が固まらないことがあり ます。沸騰していることを確認し、使用してく ださい。
	■調理時間は適切でしたか？	■本体では時間を設定できません。30 分を目安 に調理を終了してください。
フルーツビネガー・ フルーツシロップが うまくできない	■果物を切る際に使用したまな板や包 丁は熱湯消毒しましたか？	■使用する道具は全て熱湯消毒してから使用して ください。
できあがったものか ら嫌なにおいがする、 色がおかしい	■使用する道具はすべて熱湯消毒しま したか？消毒後、専用容器・牛乳パッ ク・ガラスビン・専用こし器・スプ ーンの内側を素手で触りましたか？	■使用する道具は全て熱湯消毒してから使用して ください。雑菌が繁殖し、できあがったものが 腐敗している恐れがあります。食べずに捨てて ください。
	■新鮮で未開封の材料を使用しまし たか？	■新鮮で未開封の材料を使用してください。材料 が古く、できあがったものが腐敗している恐れ があります。食べずに捨ててください。

仕様

形式	YA-200	安全装置	電流ヒューズ
電源	100V(50Hz/60Hz)		
消費電力	22W	製品寸法	直径 15 × 高さ 27cm
容器容量	専用容器 A : 1.2L 専用容器 B : 1.0L	質量	約 950g
設定温度	25℃～65℃	電源コード長	1.1m
設定時間	1～48 時間	付属品	専用容器・専用容器ふた・専用 こし器・スプーン

アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打ち切り後最低 6 年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

別売品について

別売品はお買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。

■ 専用容器 B セット



品番 : YA-1510Z0

MEMO

■

■

ヨーグルト・甘酒メーカー 保証書

持込修理

製品名	ヨーグルト・甘酒メーカー		形式	YA-200	
保証期間	本体 1 年間		※お買い上げ日	年	月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前	様	※販売店	〒 TEL 住所 店名	印

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちに買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から 1 年間）に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - (ニ) 業務用または一般家庭用以外にご使用の場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などがない場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくは P.25 「アフターサービスについて」をご覧ください。
なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒 387-8603 長野県千曲市雨宮 1825 TEL 026(272)4111(代)）にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状は

ありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリと電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状の時はコンセントから電源プラグを抜き販売店に点検をご相談ください。



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮 1825
TEL 026(272)4111(代)
FAX 026(274)7089(代)

[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