

2017 年 5 月 26 日

自分好みに発酵を調整しておいしい健康習慣を 「ヨーグルト・甘酒メーカー」新発売！

エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、ヨーグルトや甘酒などの発酵食品が簡単に作れる「ヨーグルト・甘酒メーカー」を 6 月 19 日から全国の家電量販店、ホームセンター、インターネットを通じて販売します。



最近、健康志向が高まり「発酵食品」に注目が集まっています。中でもヨーグルトは日常的に摂取することで免疫力アップだけでなくインフルエンザ、花粉症なども予防するといわれています。また、同じく発酵食品の甘酒は「飲む点滴」といわれているほどビタミンやアミノ酸などの多くの栄養素を含んでいるため、夏バテ防止や疲労回復などに効果があるといわれているスーパーフードです。

「ヨーグルト・甘酒メーカー」を使って自宅でヨーグルトや甘酒など様々な発酵食品が楽しめます。

【製品特長】

1. 細かい設定でヨーグルト、甘酒、こうじ食品など様々な発酵食品に対応

発酵食品は微生物や菌の働きによって作られます。食材によって働く微生物の種類や活発に活動する温度帯が異なるため、発酵には温度と時間を細かく調節する必要があります。「ヨーグルト・甘酒メーカー」は発酵温度を 25～65℃まで 1℃刻みで、発酵時間を 1～48 時間まで 1 時間刻みで細かく設定できるため、ヨーグルトの酸味や硬さ、甘酒の甘さを自分好みに調節することができます。

また、ヨーグルトや甘酒の他、塩こうじ、しょうゆこうじ、パン作りに使う天然酵母の生種おこしなど様々な発酵食品も作れます。

2. わかりやすいシンプル操作

時間と温度の表示を切り替える「表示切替ボタン」、調理を開始・停止する「ON/OFF ボタン」、温度と時間を設定する「-/+ボタン」の 4 つで操作が完了します。

3. 1L牛乳パックがそのまま使える

付属の 1L 専用容器とは別に、1L の牛乳パックをそのまま使って手軽にヨーグルトを作ることができます。

以上



【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コーポレートコミュニケーショングループ 担当:宮川

電話番号:026-272-8315 E-mail:kaho.miyagawa@mkseiko.co.jp

URL: <http://www.mkseiko.co.jp/>

【参考資料】

■参考 URL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/ya/100w.php>

■製品情報

商品名	ヨーグルト・甘酒メーカー
品番	YA-100W
色相	ホワイト
サイズ	巾 13cm×奥行 13.5cm×高さ 28cm
容器容量	1L
重さ	約 650g
標準小売価格	オープン価格
発売日	2017 年 6 月 19 日
販売先	家電量販店、ホームセンター、インターネット販売等
操作部	4つのボタンで簡単操作 
付属品	取扱説明書(レシピ・保証書付き) 1L 専用容器、スプーン

■各レシピ調理設定

コース名	プレーン ヨーグルト	カスピ海/ケフィア ヨーグルト	塩こうじ しょうゆこうじ	甘酒	天然酵母 生種おこし
温度(℃)	37～40	25～27	60	60	27
時間	7～8	12～24	6	6～10	24

■別売品

1L 専用容器

