



# 甘酒メーカー 糀美人 - KOJI BIJIN -

## 取扱説明書

品番 MP201

### もくじ

- 安全上のご注意 …………… P1~3
- 各部品・操作部の名称 …………… P4
- 時間と温度設定の方法 …………… P5~6
- 準備(消毒方法) …………… P7
- 甘酒の作り方 …………… P7~8
- 甘酒が上手に出来ない時 …………… P9
- 塩糀の作り方 …………… P10
- しょうゆ糀の作り方 …………… P11
- プラス糀について …………… P12
- プレーンヨーグルトの作り方 …… P13~14
- 水切りヨーグルトの作り方 …………… P15
- 故障かな?と思ったら …………… P16
- お手入れの方法 …………… P17
- 保証書 …………… P18
- 製品仕様・別売品 …………… P19

家庭用



この度は「甘酒メーカー 糀美人」をお買い上げ頂きありがとうございます。  
この取扱説明書は、本製品使用上の注意事項及び警告事項について詳しく記載しています。本製品のご使用前に、必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、内容を十分にご理解された上で事故が起これらぬように記載内容に従って正しくご使用願います。本製品は一般家庭用に開発された商品です。事故や故障の原因になりますので業務用としては絶対に使用しないでください。また、一度お読みになった後も必要時にいつでもご確認できるよう、すぐに取り出せる場所へ大切に保管してください。製品改良のため、予告なしにデザイン・仕様を一部変更する場合があります。予めご了承ください。

## 安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

-  **警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
-  **注意** 人が損害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

 記号は、「禁止」(しないでください)を示します。

 記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

### 安全にご使用いただくために

- ① 取扱説明書に記載されていない方法や、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因となります。絶対におやめください。
- ② お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- ③ 故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- ④ 取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- ⑤ 本製品はおもちゃではありません。お子様のご使用は避けてください。

## 警告

-  **修理技術者以外の方は、絶対に改造、分解、修理をおこなわない**
- 発火や異常動作によるけがの恐れがあります。  
※ 修理はお買上げの販売店にてご相談ください。

本製品は国内専用の家庭用です  
交流100V 50/60Hzの電源以外、業務用や使用目的以外には使用しない

● 破損及び火災の原因になります。

 **たこ足配線をしない**  
(エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用してコンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない)

● たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火の原因になるとともに接続している機器の損傷の恐れがあります。

 **電源プラグは根元まで確実に差し込み、傷んだ電源プラグやゆるんだコンセントは使わない**

● 感電やショート、発火の恐れがあります。

**電源コードを束ねたり、引っばったり、無理に曲げたり、ねじったり重い物をのせたり、傷付けたり、高温部に近づけたり、加工したり、はさみ込んだりしない**

● 傷んだまま使用すると感電や故障、発熱や発火で火災の原因になります。

## 警告

**濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない**

● 感電やけがの恐れがあります。

**子供だけで使用させたり、幼児の手の届く所で使用や設置・保管はしない、また、おもちゃとして絶対に使わせない**

● 感電やけがの原因になります。



禁止

**本体を丸洗いしたり、水に浸けたり水をかけたりしない**

● ショートによる感電の原因になります。

**湿気が多い場所で使用しない**

● ショートによる感電の原因になります。

**濡れた手で使用しない**

● ショート、感電の恐れがあります。

**本体や容器、フタ類を落としたり、強い衝撃を与えない**

● 製品が破損したり、落とした際にけがをする恐れがあります。  
※ 万一事故が起きてても、弊社は一切の責任を負いかねます。

**異常(異音・異臭・焦げ臭い・動かない・ビリビリと電気を感じるコードを動かすと通電したりしなかったりするなど)がある時には直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する**

● 異常のまま使い続けると、発煙・火災・感電やけがに至る恐れがあります。  
※ 修理はお買上げの販売店にてご相談ください。



必ず守る

**電源コードが異常に熱くなる時は、使用を中止する**

● ショートによる発火の恐れがあります。

**電源プラグを抜く時は、コードを引っばらずに必ずプラグ部分を持って抜く**

● 断線やスパークして発火の原因になります。

**電源プラグのプラグ部分に付いたゴミやほこりは、定期的に乾いた布で取り除く**

● 湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

**⚠ 注意**

本紙内に記載されている調理目的以外には使用しない

容器に調理で使用する物以外を入れない

- 腐食したりする恐れがあります。

容器(大・小)、内フタ(大・小)、ネジフタ(大・小)、水切りかごの煮沸消毒はしない

- 変形する恐れがあります。

通電中は、本体の内側に触れない

- やけどをする恐れがあります。

本体に容器を入れなかったり、容器に何も入れない状態では使用しない

- 故障する原因になります。

本体を電子レンジや冷蔵庫に入れない

- 火災や故障の恐れがあります。

容器を冷凍庫に入れない

- 破損する恐れがあります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しない

- 火災の恐れがあります。

直射日光で高温になる場所に放置したり、発熱器具(ガスコンロ、レンジ、ストーブ、ファンヒーター)などの近くで使用しない

- 熱による変形や変色、故障や火災の原因になります。

食洗機を使用しない

- 自動食器洗浄機や食器乾燥機を使用すると本製品は変形や破損することがあります。

使用時以外は、コンセントから電源プラグを抜く

- 絶縁劣化などでの感電や漏電、火災及び、けがの原因になります。

お手入れの際は、コンセントから電源プラグを抜き、本体が十分冷めてからおこなう

- やけどやけがの原因になります。

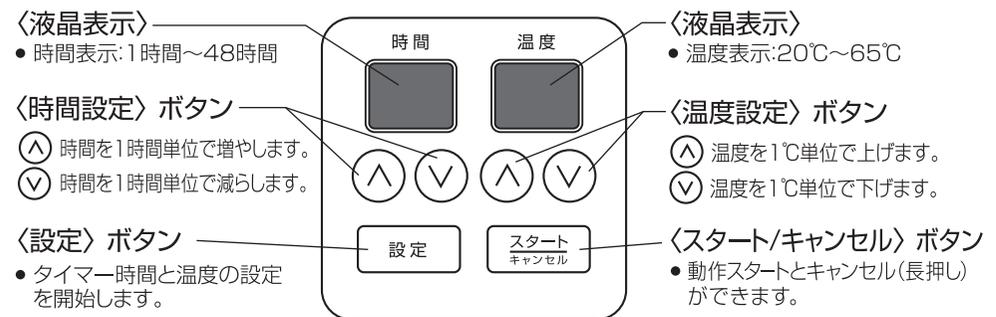


禁止



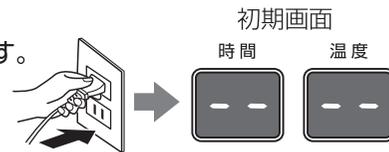
必ず守る

**各部品・操作部の名称**



## 時間と温度設定の方法

- ① 電源プラグをコンセントに確実に差し込みます。  
「ピー」と鳴って液晶画面に「—」が表示されます。



### 時間を設定する

時間の設定範囲は1時間～48時間で、熟成時間(でき上がり時間)を設定します。  
※熟成時間の目安は、それぞれの作り方のページを参照してください。

設定例：5時間

- ② 操作パネルの〈設定〉ボタンを押します。  
液晶に初期設定の時間 08、温度 55  
が表示され点滅します。  
(初期設定：時間 8 時間、温度 55℃)



- ③ ▲ ▼ ボタンを押して時間(タイマー)を設定します。

▲ は時間を増やし、▼ は時間を減らすことができます。



### 温度を設定する

温度の設定範囲は 20℃～65℃で、発酵温度を設定します。  
※発酵温度の目安は、それぞれの作り方のページを参照してください。

設定例：60℃

- ④ ▲ ▼ ボタンを押して温度を設定します。

▲ は温度を上げ、▼ は温度を下げるができます。



- ⑤ 温度を設定したら〈スタート/キャンセル〉ボタンを押します。



- ⑥ 時間、温度の数字が点滅から点灯になります。

注意

数字は4回点滅し、5回目以降は「—」と表示されます。  
設定途中で「—」に戻りましたら再び「設定ボタン」を  
押してください。

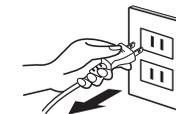
### 保温完了

- ⑦ 設定時間がくるとアラームが「ピッピッ」と鳴り、時間が「00」、  
温度が「60(設定温度)」に変わり点滅が続きます。

〈スタート/キャンセル〉ボタンを  
長押しすると、点滅が消えます。



- ⑧ 使用後は必ずコンセントから電源プラグを  
抜いてください。



注意

設定した時間と温度は記憶されません。  
次回お使いになる時は、初めから設定してください。

## 準備(消毒方法)



### 準備 【重要】

使用前に容器、内フタ、かき混ぜるために使用するスプーンを熱湯消毒する  
※ネジフタは変形するため加熱消毒しないでください。

【注】本体は洗えません

- 汚れや雑菌が入るとうまく作れません。使用の度に必ず消毒し、消毒した容器はすぐに使うようにしてください。

### 電子レンジによる消毒方法

容器に底から2~3mm程度、底がしっかり隠れるほどの水を入れ、内フタを乗せて電子レンジで容器を加熱する。目安:500~600Wで約1分30秒

- ※電子レンジの種類によって加熱時間を調整してください。
- ※ネジフタは電子レンジで加熱しないでください。

### 熱湯による消毒方法

容器と内フタを熱湯に浸すか、まんべんなくかけてください。

- ※なべ類などで煮沸は変形するためお止めください。
- ※ネジフタは変形するため加熱消毒しないでください。
- ※消毒後の水滴は、布巾などで拭かず軽く切っておく。
- ※金属スプーンの場合は、やけどをしないように気をつける。

煮沸消毒しない!



### 注意

金属スプーンは、絶対に電子レンジで加熱しないでください。

- 調理内容によって必要に応じて温度計をご用意ください。

## 甘酒の作り方 (出来上がり分量 約580cc)

■設定時間5~10時間 ■設定温度50~60℃

■材料: 乾燥米こうじ・・・100g

ご飯・・・200g

お湯(70℃位)・・・300cc(70℃程度に温める)

■用意する物: 容器・内フタ・ネジフタ(大小どちらか1セット)

別途、温度計、はかり、かき混ぜるもの(清潔なプラスチックスプーンなど)

① 容器、内フタ、かき混ぜるために使用するスプーンを消毒する。

※上記「準備(消毒方法)」を参照してください。

② 容器にご飯とお湯を入れ消毒済みのスプーンでよくかき混ぜる。

※ご飯とお湯が混ざった状態の温度の目安55~60℃。

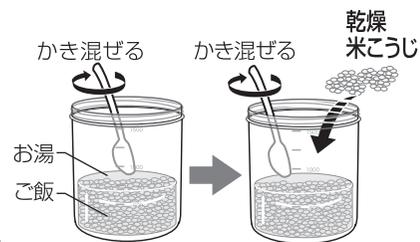
③ 乾燥米こうじを加え、スプーンでよくかき混ぜる。

※60℃以上で米こうじを入れないでください。

米こうじに含まれる酵素が動かなくなります。

※記載してある分量の2倍まで、一度に作るができます。

分量の2倍の場合: 乾燥米こうじ200g: ご飯400g: お湯(70℃位)600cc



④ 容器に内フタとネジフタをし、本体にセットして外フタをする。

【注】ネジフタをしっかり閉めてください。

(下図のように各フタをする。)

⑤ 本体に容器を入れ、時間と温度を設定してスタートする。

※設定の方法は5~6ページを参照してください。

※設定時間5~10時間:設定温度50~60℃、  
季節や環境、お好みの甘さ、風味、やわらかさによって時間や温度を微調整してください。

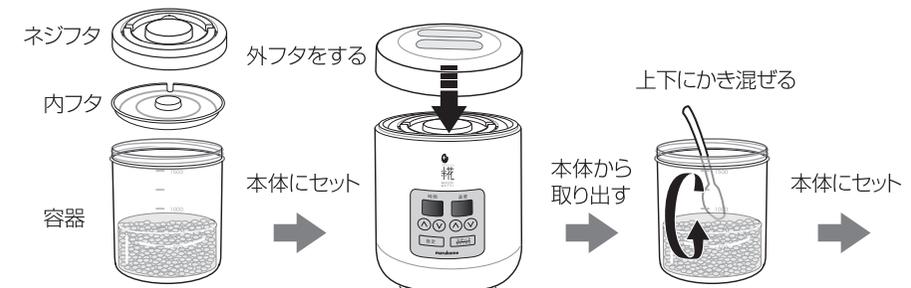
### 注意

内フタ・ネジフタは密閉ではないので倒したりしない。  
→倒すと中身がこぼれ出ることがあり、火傷の恐れがあります。

⑥ 保温途中で本体から容器を取り出して容器内を上下にかき混ぜる。

補足 熟成中、1時間後、2時間後、4~5時間後の3回程度全体を混ぜるとムラなく熟成できます。

【注】保温中の容器は熱くなっています。取り扱いには十分注意してください。



⑦ 出来上がり ※出来上がったものは粗熱をとって、すぐに冷蔵庫で保存してください。

●おかゆで作る時の分量: おかゆ(米0.5合:水360cc) 乾燥米こうじ100g

●ご飯を入れずに作る時の分量: お湯180cc(60℃) 乾燥米こうじ100g

※時間・温度設定はご飯で作る時と同じです。

※お好みの甘さになり、指で米こうじの粒がつぶせ、とろみが出たら完成です。

・白米の代わりにもち米で作ることもできます。

・玄米や雑穀米を使う時はおかゆがおすすです。

・他の米こうじを使用する場合、その商品に書いてある作り方に従ってください。

・生の米こうじを使う場合、水分の量を2割程度減らしてください。

## 保存方法

●出来上がった甘酒は、冷蔵庫の中でも少しずつ熟成するため味や風味が変わります。熟成を止めるには出来上がった甘酒を鍋に移し、ひと煮立ちすると熟成が止まります。

●冷凍保存する場合は別の容器に移してください。

●冷蔵後、冷凍後は、お早めにお召しあがりください。

## 甘酒が上手に出来ない時

### 甘くならない・粒が固い

◎容器、内フタ、かき混ぜるものなど、調理に使用した器具の消毒は十分でしたか？  
→7ページを参照してください。

◎時間は正しく設定しましたか？  
→時間の設定は5ページを参照して、5～10時間に設定してください。  
甘みが足りない場合は2～5時間程度延長してみてください。  
※好みの甘さで加減してください。

◎温度は正しく設定しましたか？  
→温度が高すぎても低すぎても十分に熟成が進まず甘くならない場合があります。設定温度を50～60℃の間で調整してください。  
※温度の設定は5～6ページを参照してください。

◎ご飯やおかゆを55～60℃まで冷ましてから乾燥米こうじを入れましたか？  
→60℃以上のご飯やおかゆに米こうじを入れると、米こうじに含まれる酵素が変性を起こし、作用しなくなります。ただし、低くしすぎても熟成が進まない場合があります。

◎乾燥米こうじを入れた後、よくかき混ぜましたか？  
→乾燥米こうじが全体に行き渡らないとムラがでることがあります。

### 酸味が出る・色やにおいがおかしい

◎熟成時間が長すぎませんか？  
→熟成時間が長いと、酸味が出る場合があります。

◎古いご飯やおかゆを使っていませんか？  
→ご飯やおかゆが古いと、酸味が出る場合があります。

◎保温時間が終了したまま放置していませんか？  
→設定時間が過ぎると保温機能が切れ、中身の温度が下がります。  
出来上がった甘酒は粗熱をとってすぐに冷蔵庫で保存してください。

## 塩糀の作り方

### 塩糀とは

米こうじに塩と水を加えて熟成させた調味料です。まろやかな口当たりが特徴です。塩糀に漬け込むことにより、肉や魚を使った料理がやわらかく仕上がります。また、食材の持つ旨みが引き出される効果があります。塩の代わりにもお使いいただけます。

■材料：乾燥米こうじ・・・100g  
食塩・・・34g  
お湯・・・120cc(70℃程度に温める)

■用意する物：容器・内フタ・ネジフタ（大小どちらか1セット）  
別途、かき混ぜるもの(清潔なプラスチックスプーンなど)

① 7ページの「準備(消毒方法)」を参照して使用する用具を消毒する。

② 容器に食塩とお湯を入れ、消毒済みのスプーンでよく混ぜ合わせる。

※固まったところが無くなるまで、よく溶かしてください。

③ ②に乾燥米こうじを入れ、消毒済みのスプーンでよく混ぜ合わせる。

※60℃以上で米こうじを入れないでください。  
米こうじに含まれる酵素が働かなくなります。

※記載してある分量の2倍まで、一度に作るができます。  
分量の2倍の場合：乾燥米こうじ200g：食塩68g：お湯(70℃位)240cc

④ 容器に内フタとネジフタをし、本体にセットして外フタをする。  
【注】ネジフタをしっかりと閉めてください。

⑤ 5～6ページを参照して、時間と温度を8時間、55℃に設定してスタートする。

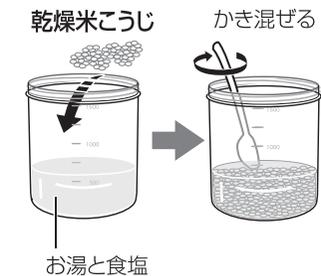
補足 熟成中、1時間後、2時間後、4～5時間後の3回程度全体を混ぜるとムラなく熟成できます。

⑥ 出来上がり ※出来上がったものは粗熱をとって、すぐに冷蔵庫で保存してください。  
※甘い香りと程よい塩加減になり、指で米こうじの粒がつぶせ、とろみが出たら完成です。

- 他の米こうじを使用する場合、その商品に書いてある作り方に従ってください。
- 生の米こうじを使う場合、水の量を2割程度減らしてください。

### 保存方法

- 出来上がった塩糀は、冷蔵庫で保存してなるべく早めに使い切ってください。  
粒が気になる場合は、スプーンなどで軽くすりつぶしてください。
- 出来上がった塩糀は酵素の働きで味や風味が変化します。  
酸味が出てきたら、風味もなくなりますので、廃棄してください。



## しょうゆ糀の作り方

### しょうゆ糀とは

グルタミン酸などの旨み成分が含まれたしょうゆを米こうじとあわせて、熟成させた調味料です。しょうゆ糀に肉や魚を漬け込むとやわらかくなります。また、豊富な旨みが食材に足されておいしく仕上がります。しょうゆの代わりにもお使いいただけます。

■材料：乾燥米こうじ・・・100g  
食塩・・・8g(小さじ1.5杯弱)  
しょうゆ・・・150cc(70℃程度に温める)

■用意する物：容器・内フタ・ネジフタ(大小どちらか1セット)  
別途、かき混ぜるもの(清潔なプラスチックスプーンなど)

① 7ページの「準備(消毒方法)」を参照して使用する用具を消毒する。

② 容器に食塩と温めたしょうゆを入れ、消毒済みのスプーンでよく混ぜ合わせる。  
※固まったところがなくなるまで、よく溶かしてください。

③ ②に乾燥米こうじを入れ、消毒済みのスプーンで色が均一になるまでよく混ぜ合わせる。

※60℃以上で米こうじを入れないでください。  
米こうじに含まれる酵素が働かなくなります。

※記載してある分量の2倍まで、一度に作るができます。  
分量の2倍の場合：乾燥米こうじ200g：食塩16g：しょうゆ(70℃位)300cc

④ 容器に内フタとネジフタをし、本体にセットして外フタをする。

【注】ネジフタをしっかり閉めてください。

⑤ 5～6ページを参照して、時間と温度を8時間、55℃に設定してスタートする。

補足 熟成中、1時間後、2時間後、4～5時間後の3回程度全体を混ぜるとムラなく熟成できます。

⑥ 出来上がり ※出来上がったものは粗熱をとって、すぐに冷蔵庫で保存してください。  
※甘い香りと程よい塩加減になり、指で米こうじの粒がつぶせ、とろみが出たら完成です。

- 他の米こうじを使用する場合、その商品に書いてある作り方に従ってください。
- 生の米こうじを使う場合、しょうゆの量を2割程度減らし、代わりにさらに小さじ1杯程度の食塩(分量が2倍の場合は小さじ2杯程度の食塩)を加えて調整してください。

### 保存方法

- 出来上がったしょうゆ糀は、冷蔵庫で保存してなるべく早めに使い切ってください。粒が気になる場合は、スプーンなどで軽くすりつぶしてください。
- 出来上がったしょうゆ糀は酵素の働きで味や風味が変化します。酸味が出てきたら、風味もなくなりますので、廃棄してください。

## プラス糀について



旬の素材を、もっと美味しく。毎日の食卓を、もっと楽しく。

そんな思いから、手軽に「糀」を取り入れられるマルコメのプラス糀シリーズは生まれました。定番の塩糀、しょうゆ糀はもちろん自然な甘みの糀甘酒は手づくりも人気です。そのまま飲んでも、砂糖の代わりに料理にも。プラス糀の乾燥米こうじで、お試しください。

ホームページにアクセス!

[http://www.marukome.co.jp/plus\\_kouji/](http://www.marukome.co.jp/plus_kouji/)

甘酒に関するQ&Aはコチラ!

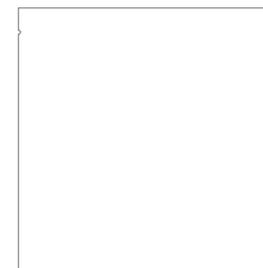
<https://www.marukome.co.jp/amazake/faq/>

甘酒の作り方はコチラ!

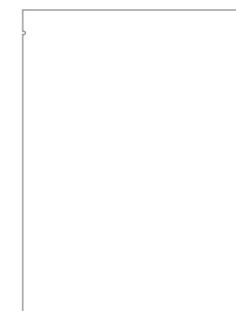
<https://www.marukome.co.jp/amazake/handmade/>



プラス糀  
国産米使用 米こうじ  
100g×2



プラス糀  
甘酒用国産米 米こうじ  
100g



プラス糀  
乾燥米こうじ  
300g

商品のご購入はこちらから

マルコメ 通販事務局	☎ 0120-50-7000 受付時間 9:00～20:00 (年末年始を除く)
オンライン ショップ	<a href="http://www.marukome-shop.jp/shop/g/g910197/">http://www.marukome-shop.jp/shop/g/g910197/</a> <a href="https://lohaco.jp/product/3319853/?sc_e=zb_pisp_ahm_blh_cejm_dps_koujiqr">https://lohaco.jp/product/3319853/?sc_e=zb_pisp_ahm_blh_cejm_dps_koujiqr</a> <a href="https://www.amazon.co.jp/dp/B011P7YHXK/">https://www.amazon.co.jp/dp/B011P7YHXK/</a>
marukome online shop	LOHACO こちらで販売中 amazon

## プレーンヨーグルトの作り方

■設定時間5～8時間 ■設定温度40～43℃

■材料：市販ヨーグルト(種菌)・・・50g  
牛乳・・・500ml

■用意する物：容器・内フタ・ネジフタ(大小どちらか1セット)  
別途、かき混ぜるもの(清潔なプラスチックスプーンなど)

① 容器、内フタ、かき混ぜるために使用するスプーンを消毒する。

※7ページ「準備(消毒方法)」を参照してください。

② 容器に市販ヨーグルト(種菌)を入れ、牛乳をしずかに加え、  
泡立えないように消毒済みのスプーンでよく混ぜる。

※記載してある分量の2倍まで、一度に作るができます。

分量：牛乳10に対して種菌1の割合

牛乳500ml：種菌50g／牛乳1000ml：種菌100g

③ 容器に内フタとネジフタをし、本体にセットして外フタをする。

【注】ネジフタをしっかり閉めてください。

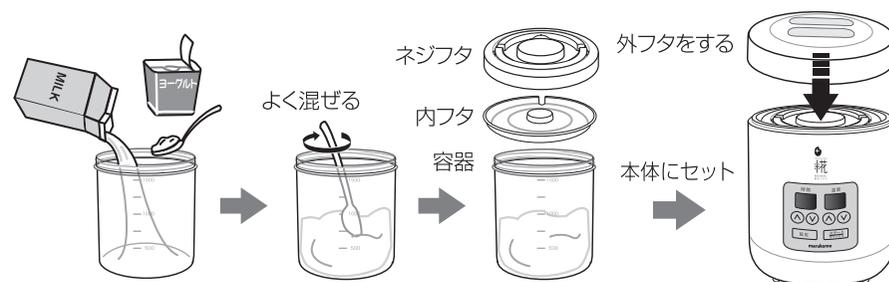
④ 本体に容器を入れ、時間と温度を設定してスタートする。

※設定の方法は5～6ページを参照してください。

※季節や環境、固まり具合によって時間や温度を微調整してください。

※粉末種菌を使用する場合は粉末種菌に書いてある作り方(時間と温度)に従ってください。

※発酵中にはヨーグルトをかき混ぜないでください。



⑤ 出来上がり ※出来上がったものは粗熱をとって、すぐに冷蔵庫で保存してください。

※固まり具合を確認して、程よく固まっていたら完成です。

### 【種菌(ヨーグルト)の種類】

•市販のプレーンタイプヨーグルト：市販のヨーグルトまたは粉末種菌

※添加物が入っていないヨーグルトなら多くのものを種菌として使用できます。

•カスピ海ヨーグルト：市販のヨーグルトまたは粉末種菌

•ケフィア：粉末種菌

### 【牛乳の種類】

•種類別が「牛乳」と記載してあるもの

### 【牛乳以外で使用できる飲料】

•スキムミルク(脱脂粉乳)：スキムミルクの説明書に従って、水に溶かしてください。

※牛乳を少し加えると(10%程度)よく固まります。

•無調整豆乳：大豆固形分6.5%以上の物

設定時間の目安(例)

牛乳	ヨーグルト	発酵時間
500ml	約50g	約5時間
1000ml	約100g	約8時間

ヨーグルトの設定温度目安(例)

市販のプレーンヨーグルト	約40～43℃
カスピ海ヨーグルト	約25～30℃
ケフィアヨーグルト	約25℃

### 注意

- 市販ヨーグルトの中には種菌として使用できないものがあります。  
※特に市販のカスピ海ヨーグルトを種菌にした場合、目安の設定時間で固まらないことがあります。その際は2～5時間程度延長してみてください。
- 発酵中にヨーグルトをかき混ぜたり振ったりすると固まらないことがあります。

### 保存方法

- 出来上がったヨーグルトは冷蔵庫で保存してください。
- 冷蔵後は、お早めにお召しあがりください。

## 水切りヨーグルトの作り方

※本体は使用しません

■材料：プレーンヨーグルト…100～500g

■用意する物：容器(小)・内フタ(小)、水切りかご  
別途、キッチンペーパー、清潔なスプーン

① 容器(小)、内フタ(小)、水切りかご、スプーンを消毒する。

※7ページ「準備(消毒方法)」を参照してください。

※水切りかごは熱湯消毒してください。

※消毒をする際に水切りかごは電子レンジに入れないでください。

② 容器(小)に水切りかごをセットし、キッチンペーパーを乗せた上に消毒済みのスプーンでヨーグルトを入れる。

③ 容器(小)に内フタ(小)をして冷蔵庫に入れ、水分(ホエイ)が落ち、好みの固さになったら出来上がり。

※水切り時間はお好みで調整してください。



## 故障かな?と思ったら

●修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。

**⚠危険** お客様ご自身で修理・改造することは絶対にしないでください。

### Q & A

電源が入らない	コンセントに確実に電源プラグが差し込まれていますか? →電源プラグを確実に差し込んでください。
液晶表示にエラーがでる	靴美人サポートセンター(※)へご連絡ください。
電気代は?	8時間保温で約7円です。 (消費電力から算出したあくまで概算です。)
途中で必ず混ぜる必要がありますか?	そのまま放置していても甘酒はできますが、熟成にムラがでます。混ぜることをおすすめいたします。
中身の温度が上がらない	本製品の温度機能は20～65℃です。容器内の材料の温度が上がらない場合は、靴美人サポートセンター(※)へご連絡ください。
容器のにおいや汚れが気になる	使用していくと細かい傷がつき、においや汚れがとれにくくなります。薄めた食器用漂白剤に2～3時間、浸け置きした後、よくすすいでください。それでも気になる時は容器の交換をおすすめいたします。容器のご購入に関しては靴美人サポートセンター(※)へご連絡ください。交換の目安：約1年

※その他ご不明な点は靴美人サポートセンター(19ページ)へお問い合わせください。

### 保管の方法

- ほこりを落とし汚れをしっかりと取り除いたら、十分乾燥させて袋などに入れて保管してください。
- 振動のある場所や、冷暖房機のそばは避けてください。
- 直射日光の当たらない、高温多湿を避けた、結露しない場所で保管してください。
- 子供や幼児の手の届かないところで保管してください。

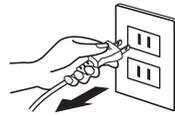
### 廃棄の方法

- お住まいの自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

## お手入れの方法

**注意**

必ず電源プラグをコンセントから抜く。



全体が完全に冷めてからお手入れをする。  
→やけどの原因になります。

クレンザー・シンナー類・金属たわし・ナイロンたわし・漂白剤・化学ぞうきんなどは使用しない。  
→傷をつけたり変色の原因になります。

**本体** 水洗いはできません。

- 台所用中性洗剤をしみ込ませた布を固くしぼって汚れを拭き取ります。最後に乾いた布で空拭きします。



**容器(大・小)・内フタ(大・小)・ネジフタ(大・小)・外フタ・水切りかご**

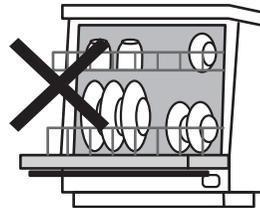
水洗いができます。

- 使用後は毎回、台所用中性洗剤を使って柔らかいスポンジなどでよく洗います。すすいで乾燥させます。



**食洗機は使用しないでください。**

→自動食器洗浄機や食器乾燥機を使用すると本製品は変形や破損することがあります。



**電源プラグ** 水洗いはできません。

- 乾いた布で定期的に汚れやほこりを拭き取ります。



## 保証書(持込修理)

本書は、本書記載内容(無料修理規定に基づく)で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日より下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

品名	甘酒メーカー 靴美人	品番	MP201
※ お買い上げ日	年 月 日	保証期間	本体お買い上げ日より1年
お客様	お名前		
	ご住所 〒 -		
	電話 ( )		
販売店	住所・店名		
	電話 ( )		

販売店様へ※印欄はお買い上げ日を必ずご記入の上お渡しください(販売店印が無い場合は、領収書又はレシートを貼ってください。)

## 保証規約

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従って正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店までお預けください。
- 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店にご依頼ができない場合は、靴美人サポートセンターまで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となります。
  - ①使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障や損傷。
  - ②お買い上げ後、強い力が加えられたり落下等による故障及び損傷。
  - ③火災、地震、水害、落雷その他天災地変や異常電圧による故障及び損傷。
  - ④一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障及び損傷。
  - ⑤本書の提示がない場合。
  - ⑥本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入が無い場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

- 保証書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行しませんので、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、新たな商品への交換をお約束するものではありません。
- ※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についてご不明な場合は、お買い上げの販売店又は靴美人サポートセンターへお問い合わせください。
- ※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくはお買い上げの販売店又は靴美人サポートセンターまでお問い合わせください。
- ※この商品のスベアパーツをお客様にお届けできる期間は、製造終了後3年間までです。(流通在庫の関係で期間内にお届けできない場合があります。)
- ※その他ご不明な点は靴美人サポートセンター(19ページ)へお問い合わせください。

**marukome**  
日本のあたたかさ、未来へ。

〒380-0943  
長野県長野市安茂里 883

## 製品仕様

定格電圧：AC100V	タイマー設定：1時間～48時間(1時間単位) ※24時間からは4時間単位
定格周波数：50/60Hz	温度設定：20℃～65℃(1℃単位)
定格消費電力：27W	主な材質：PP樹脂
電源ヒューズ：2.5A 250V	付属品：容器(大・小)、内フタ(大・小)、 ネジフタ(大・小)、水切りかご、 レシピブック、 保証書兼取扱説明書
製品質量：約1.2kg(梱包時:レシピブック除く) 本体のみ：600g	
調理容器容量：大1500ml/小1300ml	生産国：中国
電源コード長：約1m	
本体サイズ：約(幅)17.3x(奥行)17.3x(高さ)21.8cm(突起部を含む)	

## 別売品

外フタ 1個 販売価格:2,000円(税込)

容器(大)セット 1組 販売価格:1,500円(税込)  
※セット内容：容器(大)・内フタ(大)・ネジフタ(大)

容器(小)セット 1組 販売価格:1,500円(税込)  
※セット内容：容器(小)・内フタ(小)・ネジフタ(小)

水切りかご 1個 販売価格:1,800円(税込)

●お問い合わせ先：粧美人サポートセンター

## 粧美人サポートセンター

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 3-5-9 ETS 西新宿ビル 2階  
TEL **03-5989-0900** info@aitec1998.co.jp

【受付時間】 平日 AM 10:00 - PM 12:00  
(土・日・祝日除く) PM 13:00 - PM 17:00

●お問い合わせの際には、製品名・品番をご連絡ください。