



甘酒メーカー 糀美人 - KOJI BIJIN -

取扱説明書

品番 MP101

もくじ

- 安全上のご注意 …… P1~3
- 各部のなまえ …… P4
- タイマーと温度の設定のしかた …… P5~6
- 甘酒を上手に作るために …… P7
- 甘酒を作る …… P8~9
- 甘酒が上手にできない時 …… P9~10
- 塩糀を作る …… P11
- しょうゆ糀を作る …… P12
- ヨーグルトを作る …… P13~15
- お手入れのしかた …… P16
- 故障かな?と思ったら …… P17
- 製品仕様 …… P17
- プラス糀について …… P18



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。本製品をご使用前には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に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。予めご了承願います。


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

調理(甘酒・塩糰・しょうゆ糰作りなど)目的以外には使用しない

本製品で調理するもの、水以外のものを入れない

- 腐食したりする恐れがあります。

調理容器、内蓋、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。

本体に調理容器を入れなかったり、調理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。

調理容器を電子レンジや冷凍庫に入れない

- 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。

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。

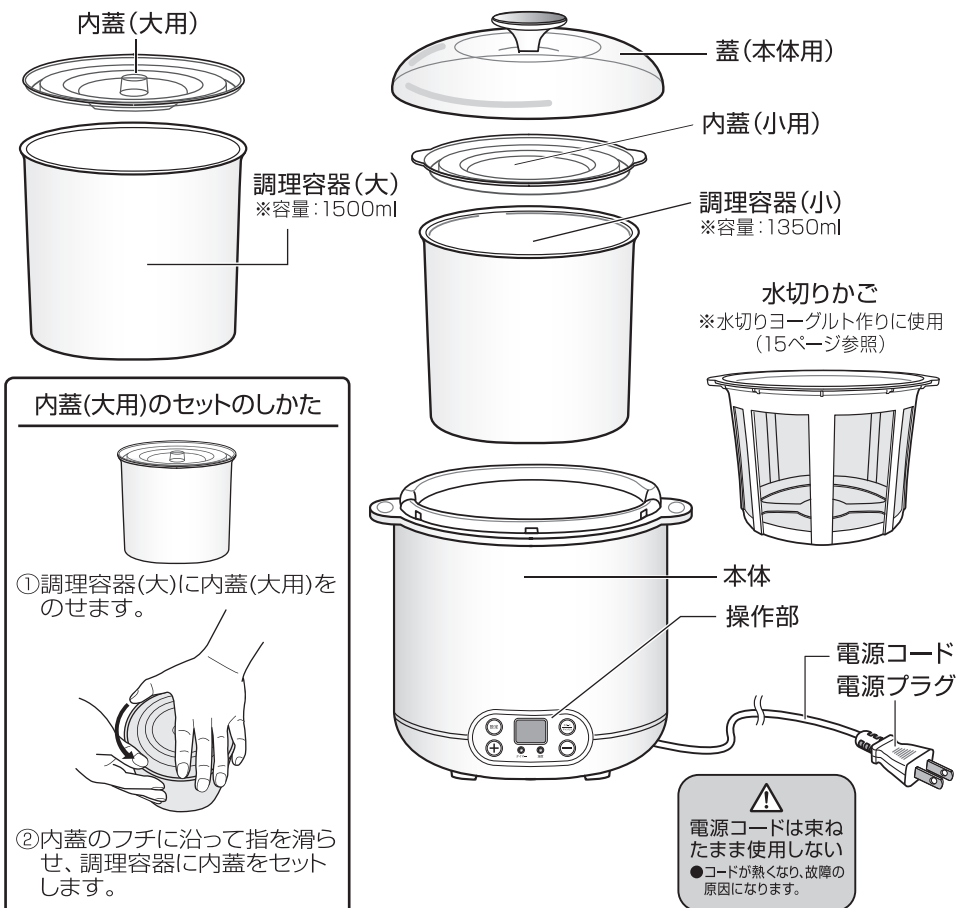


禁止



必ず守る

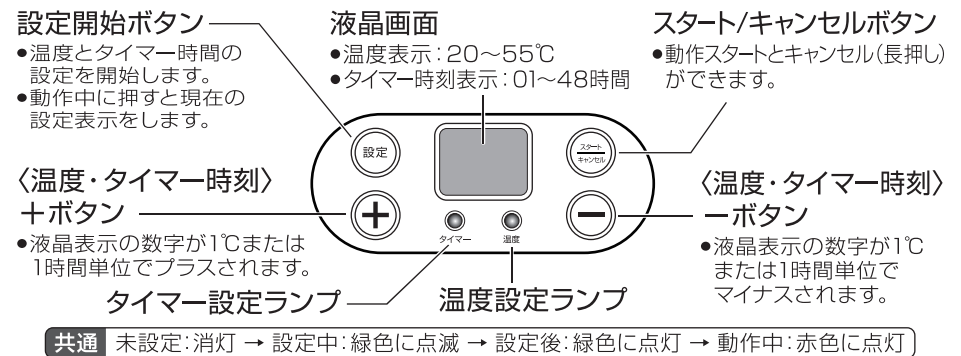
各部のなまえ



内蓋(大用)のセットのしかた



操作部のなまえ



共通 未設定: 消灯 → 設定中: 緑色に点滅 → 設定後: 緑色に点灯 → 動作中: 赤色に点灯

タイマーと温度の設定のしかた

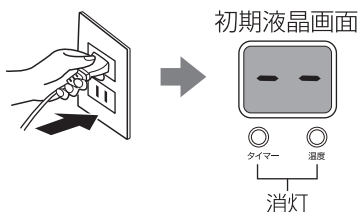
初期設定：タイマー時間8時間／温度42℃ が設定されています。

初期設定のまま調理を始める場合は「設定」ボタンを1回押すだけで、自動的に調理開始まで進みます。設定を変えて調理する場合は、各ボタン(タイマー・温度)がそれぞれ点滅している間(約3秒間)にタイマー時間と温度を設定してください。

※設定をやり直したい時は、「スタート/キャンセル」ボタンを長押しすると初期状態に戻ります。動作中に押ししても初期状態に戻せません。

電源プラグをコンセントに確実に差し込む

※「ピー」と鳴り、液晶画面が「—」（初期状態）となり、タイマーと温度のランプが消灯したら、設定を始めます。

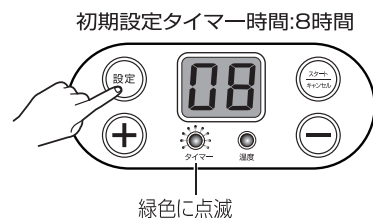


タイマーを設定する(1時間単位の設定)

●タイマー時間の設定範囲は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、それぞれのページを参照してください。

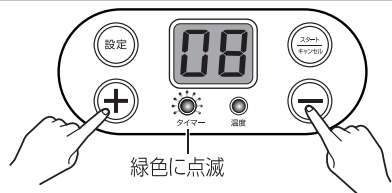
設定例：8時間/55℃

- ① 操作パネルの設定(設定)ボタンを押します。タイマーランプが緑色に点滅し、液晶に08(初期設定タイマー時間8時間)が表示されます。



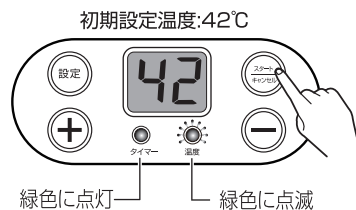
タイマー時間を変更する場合は、ただちに以下の操作を始めてください。3秒間操作しないと初期設定の8時間が確定し、自動的に温度設定に進みます。

- ② **+** **-** ボタンを押してタイマー時間を設定します。ボタンは「カチカチ」と一度押すごとに1時間単位で液晶画面の表示が変更できます。**+** は時間を増やし、**-** は時間を減らすことができます。



- ③ タイマー時間が確定し、次に42(初期設定温度42℃)が表示されます。タイマーランプが緑色に点灯し、温度ランプが緑色に点滅します。

【注】温度設定を変更する場合は、ただち(3秒以内)に③の操作に進んでください。

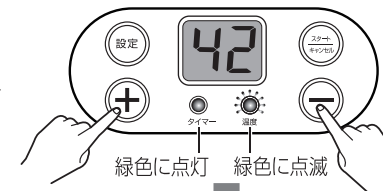


温度を設定する(1℃単位の設定)

- 温度の設定範囲は20℃～55℃で、熟成温度を設定します。

※熟成温度の目安は、それぞれのページを参照してください。

- ④ **+** **-** ボタンを押して温度を設定します。ボタンは「カチカチ」と一度押すごとに1℃単位で液晶画面の表示が変更できます。**+** は設定温度を上げ、**-** は設定温度を下げるができます。



温度設定一例:55℃

- ⑤ 温度を設定したら、そのまま待ちます。液晶画面にタイマー時間08(設定時間)が表示され、温度ランプとタイマーランプが赤色に点灯して設定は完了し、動作を始めます。



タイマー時間残り:8時間

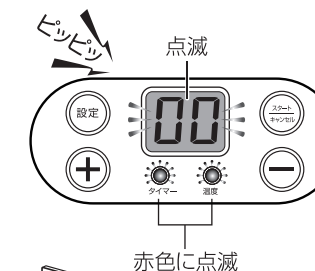
保温開始



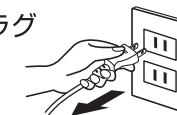
完了

- ⑥ 完了するとアラームが「ピッピッ」と鳴り、液晶画面が「00」、温度ランプとタイマーランプが赤色にそれぞれ点滅が続きます。

※消す場合は、スタート/キャンセルボタンを長押ししてください。



- 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。

甘酒を上手に作るために

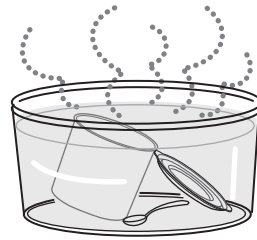


準備 【重要】

使用前に調理容器、内蓋、使用するスプーンを熱湯消毒する
【注】本体は洗えません。

- 汚れや雑菌が入ると甘酒がうまく作れません。
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。

- ① 台所用中性洗剤で洗いすすいだ後、熱湯消毒
できるくらいの大きめの器に入れます。
- ② 沸騰したお湯を全体にかぶるくらいに器に
入れ、数分間そのままにして消毒します。
※お湯をかけて消毒する場合は、1分以上
流しかけてください。
- ③ 消毒後の水滴は、布巾などで拭かず軽く
切っておきます。



注意

金属スプーンの場合は、やけどを
しないように気をつけてください。

- 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。

材料について

■おかゆから作る

材料 乾燥米糀 100g
おかゆ (米0.5合：700ml)

準備 炊飯器で米0.5合に対して水は白米の2合目まで入れておかゆモード
使っておかゆを炊き、炊けたおかゆは60℃くらいまで冷ましておきます。

■ご飯から作る

材料 乾燥米糀 100g
ご飯 200g
水(お湯の場合：70℃くらいに温める) 300cc

準備【熟成を始める時に60℃くらいにしておくことが重要です。】

冷たいご飯の場合

70℃くらいに温めたお湯とご飯を混ぜながら60℃くらいにしておきます。

炊きたてご飯の場合

ご飯と水をかき混ぜながら60℃くらいまで冷ましておきます。

- 容器は大・小いずれか一つを使用します。容器の大きさで出来上がりに違いはございません。

※乾燥米糀が固まっているタイプのものはよくほぐしておきます。

※材料の分量は目安です。お好みで調整いただけます。

甘酒を作る

- ① 7ページの「材料について」を参照して材料を準備する

- ② 調理容器に材料を入れ、60℃以下くらい
まで冷めたら、乾燥米糀を加え、全体に
行き渡るようによくかき混ぜる

※60℃以上のおかゆやご飯に米糀を入れると、
酵素が変性を起こし、作用なくなります。

- ③ 調理容器に内蓋をし、本体にセットして蓋をする

注意 調理容器の内蓋は密閉では
ありませんので倒したりしない
→倒すと中身がこぼれ出ます。

- ④ 電源プラグをコンセントに確実に差し込む

「ピー」と鳴って液晶画面に
「—」と表示されます。

- ⑤ タイマーを8時間(お好みで加減)、温度を55℃で設定する

※設定のしかたは、5、6ページを参照してください。

- ⑥ 液晶画面に設定時間の残り時間が表示され
タイマーランプと温度ランプが赤色に点灯して
調理を開始します。

熟成中、1時間後、2時間後、4～5時間後の3回
程度全体を混ぜ返すとムラなく熟成できます。

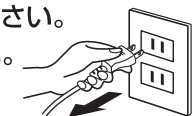
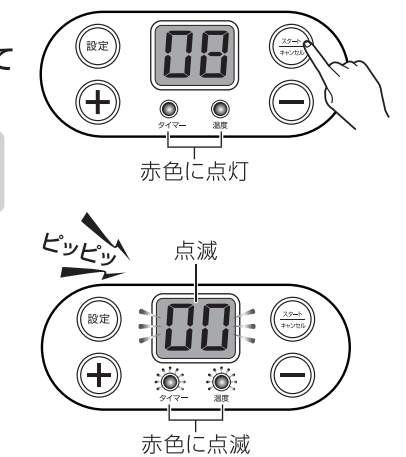
- ⑦ タイマー設定時間が終了すると、アラームが
「ピッピッ」と鳴って調理完了をお知らせ

液晶画面が「00」、温度ランプとタイマーランプ
が赤色にそれぞれ点滅が続きます。

※お好みの甘さになっていれば完成です。

- 消す場合は、スタート/キャンセルボタンを長押ししてください。

- 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。



保存について

- できあがった甘酒は小鍋に移し替えて火にかけ、ひと煮立ちさせて粗熱をとり、冷蔵庫で保存し、数日以内を目安に、早めにお召しあがりください。

※甘酒が温かいまま放置すると酸味が出るのが早くなります。ひと煮立ちさせることで熟成を止め、酸味が出るのを抑えられ、保存期間が長くなります。

※保存状態が悪いとピンクや緑色のカビがでる場合があります。その場合は廃棄してください。

- 冷凍保存する場合は別の容器に移してください。

※調理容器に入れたまま冷凍庫では絶対に冷やさないでください。破損する恐れがあります。

- できあがった甘酒をミキサーにかけると口当たりが良くなります。お好みでお湯で割ったり、生姜を加えたりしてお召しあがりください。

甘酒が上手にできない時

甘酒作りに必要な温度は「酵素がよくはたらく温度」。この温度が50～60℃くらいになります。酵素は低温より高温の方がよくはたらかますが、あまりにも高温になりすぎると壊れてしまいます。酵素を壊さず、活発にはたらく温度を保って熟成させることが大切です。

甘くならない

- ◎容器とスプーンの消毒は正しくおこないましたか？
→7ページを参照してください。
- ◎タイマー時間は正しく設定しましたか？
→タイマー時間の設定は5ページを参照して、8～10時間に設定してください。
※お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？
→温度の設定は6ページを参照して、55℃に設定してください。
温度が低すぎると十分に熟成が進まず甘くならない場合があります。
- ◎おかゆやご飯を60℃以下くらいまで冷ましてから乾燥米糀を入れましたか？
→60℃以上のおかゆやご飯に米糀を入れますと、酵素が変性を起こし、作用しなくなります。
- ◎乾燥米糀を入れた後、よくかき混ぜましたか？
→乾燥米糀が全体に行き渡らないとムラがでることがあります。

酸味が出ている

- ◎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。
- ◎古いおかゆやご飯を使っていますか？
→おかゆやご飯が古いと、酸味が出る場合があります。

固い

- ◎熟成時間が短すぎませんか？
→熟成時間が短いと十分に熟成が進まず、固い場合があります。
様子を見ながら、もう一度熟成させてください。
- ◎温度は正しく設定しましたか？
→温度の設定は6ページを参照して、55℃に設定してください。
温度が低すぎると熟成が不十分な場合があります。
- ◎乾燥米糀を入れた後、よくかき混ぜましたか？
→乾燥米糀が全体に行き渡らないとムラがでることがあります。

色や臭いがおかしい

- ◎容器とスプーンの消毒は正しくおこないましたか？
→7ページを参照してください。
消毒が十分でないと雑菌が入る場合があります。その場合は廃棄してください。
- ◎温度は正しく設定しましたか？
→温度の設定は6ページを参照して、55℃に設定してください。
温度が低すぎると雑菌が入る場合があります。その場合は廃棄してください。
- ◎できあがった甘酒を温かいまま放置していませんか？
→保存状態が悪いとピンクや緑色のカビがでる場合があります。
その場合は廃棄してください。

Q&A

Q:乾燥米糀以外は使えないのでしょうか？

A:乾燥米糀以外でもそのままの分量、時間、温度で使用可能です。ただし使用する米糀によっては異なる場合があります。詳しくは米糀の説明書または米糀をお買い求めいただいた店舗(メーカー)などにお尋ねください。

Q:本書の分量より多く作ることはできますか？

A:最大で約2倍までは作ることができます。ただし本製品はヒーターが底部分についており、分量を増やすことによってヒーターに近い部分と遠い部分に温度差が出来て上手く作れない時があります。特に寒い時期は起こりやすいです。

電気代について:8時間保温で約7円です(消費電力から電気料金を計算したあくまで概算です。)

塩糀を作る

塩糀とは

米糀に水と塩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。生の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。

材料について

乾燥米糀…100g 食塩…34g 水…120cc(70℃程度に温める)

作り方

① 7ページの「準備」を参照して使用する用具を消毒する

② 調理容器に乾燥米糀と食塩を入れ、消毒済みのスプーンでよく混ぜ合わせる

③ ②に水(ぬるま湯)を入れ、スプーンでよく混ぜ合わせる

④ 調理容器に内蓋をし、本体にセットして蓋をする

⑤ 電源プラグをコンセントに確実に差し込む「ピー」と鳴って液晶画面に「—」と表示されます。

⑥ 時間8時間・温度55℃に設定(5、6ページを参照)液晶画面に設定時間の残り時間が表示されタイマーランプと温度ランプが赤色に点灯して調理を開始します。

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

⑦ タイマー設定時間が終了すると、アラームが「ピッピッ」と鳴って調理完了をお知らせ

液晶画面が「00」、タイマーランプと温度ランプが赤色にそれぞれ点滅が続きます。

※甘い香りと程よい塩加減になり、指で米糀の粒がつぶせ、とろみが出たら完成です。

保存について

●できあ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。

※できあ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。

しょうゆ糀を作る

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糀とあわせて、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。

材料について

乾燥米糀…100g 食塩…8g しょうゆ…150cc(70℃程度に温める)

作り方

① 7ページの「準備」を参照して使用する用具を消毒する

② 調理容器に乾燥米糀と食塩を入れる

※固まったタイプの乾燥米糀はよくほぐしておきます。

③ ②にしょうゆを入れ、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

④ 調理容器に内蓋をし、本体にセットして蓋をする

⑤ 電源プラグをコンセントに確実に差し込む「ピー」と鳴って液晶画面に「—」と表示されます。

⑥ 時間8時間・温度55℃に設定(5、6ページを参照)液晶画面に設定時間の残り時間が表示されタイマーランプと温度ランプが赤色に点灯して調理を開始します。

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

⑦ タイマー設定時間が終了すると、アラームが「ピッピッ」と鳴って調理完了をお知らせ

液晶画面が「00」、タイマーランプと温度ランプが赤色にそれぞれ点滅が続きます。

※甘い香りと程よい塩加減になり、指で米糀の粒がつぶせ、とろみが出たら完成です。

保存について

●できあ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。

※できあ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。

ヨーグルトを作る

材料について

■ 種菌について

ヨーグルトを作る元になるもので、市販のプレーンヨーグルトや市販のヨーグルト種菌（種菌の取扱店からご購入ください）を使います。また、この製品で作ったヨーグルトも種菌に使えます。

※市販の種菌を使う場合は、それぞれの説明書に従って作ってください。

ヨーグルト種菌：カスピ海ヨーグルト／ケフィアヨーグルト

■ 牛乳について

成分無調整牛乳を使います。（無脂乳固形分が多いほどできあがりはよく固まります。）

※成分調整牛乳、無脂肪牛乳、低脂肪牛乳、加工牛乳、乳飲料などと記載されているものは、固まりが弱かったり、分離することがあります。

※低温消毒牛乳は固まらないことがあります。一度沸騰させ、30℃以下に冷ましてから使ってください。【注意】温めすぎた牛乳を加えると種菌が弱くなったり、死んでしまうことがあります。

■ 豆乳について

成分無調整・大豆固形分8.0%以上と記載されているものを使います。

■ スキムミルクについて【低脂肪ヨーグルトをつくる時に使います。】

乳固形成分95%以上・水分5.0%以下のものを使います。

お願い

- 材料は、常に開封したての新鮮なものをご用意ください。
- 自家製ヨーグルトを種菌として使う場合、何度も使っていると菌の力が弱くなる場合があります。固まりにくくなった場合は、新しい市販のヨーグルトや市販のヨーグルト種菌に替えてください。

作り方【牛乳から作る】

① 牛乳（成分無調整）と市販のプレーンヨーグルトまたは種菌を用意する

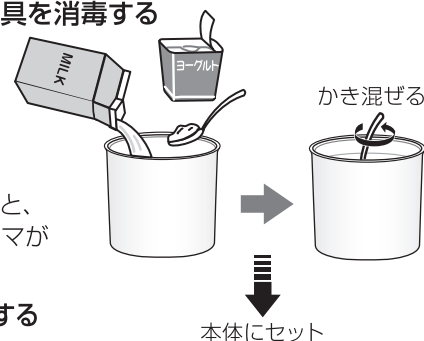
※使用する市販のヨーグルトや牛乳、種菌などは新鮮な物をご用意ください。

② 7ページの「準備」を参照して使用する用具を消毒する

③ 調理容器にプレーンヨーグルトまたは種菌を入れたら、開封したての牛乳を少しずつ静かに入れ、泡立ないようによくかき混ぜ、均一にする

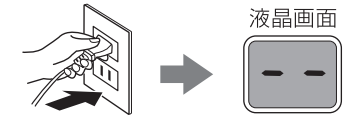
※種菌やヨーグルトが十分に混ざっていないと、ヨーグルトができあがった際に容器の底にダマが溜まる場合があります。

④ 調理容器に内蓋をし、本体にセットして蓋をする



⑤ 電源プラグをコンセントに確実に差し込む

「ピー」と鳴って液晶画面に「—」と表示されます。



⑥ 時間と温度を設定（やり方は5、6ページを参照）

液晶画面に設定時間の残り時間が表示されタイマーランプと温度ランプが赤色に点灯して調理を開始します。

	発酵時間	設定温度
プレーンヨーグルト ※ 550ml	約5時間	約40～43℃
プレーンヨーグルト ※ 1100ml	約7時間	約40～43℃
カスピ海ヨーグルト	※24～72時間	※約25～30℃
ケフィアヨーグルト	※24時間	※約25℃

※プレーンヨーグルトの分量は牛乳 500ml(1000ml) に対してヨーグルト 50ml(100ml) を目安にしてください。

※粉末の種菌を使う場合は、それぞれの説明書に従ってください。

※本製品には冷却機能がついていません。夏季など設定温度以上の環境でご使用になる場合、ヨーグルトがうまく作れないことがありますのでご注意ください

ヨーグルトの酸味は、発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に発酵時間が短いと酸味は弱くなります。また、種菌に使うヨーグルトによっても酸味は違います。お好みに合わせて調整してください。

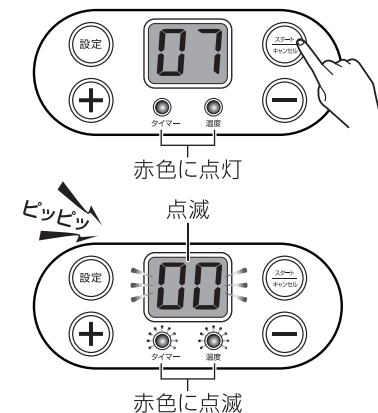
※発酵中に蓋を開けて中をかき混ぜたり、本体を振ったりしないでください。

⑦ タイマー設定時間が終了すると、アラームが「ピッピッ」と鳴って調理完了をお知らせ

液晶画面が「00」、タイマーランプと温度ランプが赤色にそれぞれ点滅が続きます。

●消す場合は、スタート/キャンセルボタンを長押ししてください。

●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。



⑧ 本体から調理容器を取り出し、常温で約20分ほど冷ます

⑨ 冷ました調理容器を冷蔵庫で1時間ほど冷やしたら完成

※できあがり時間を過ぎても冷蔵庫に入れずに、室温で放置すると酸味が強くなったり、乳清（水分）が出る場合があります。

注意 冷凍庫では絶対に冷やさない → 調理容器が破損する恐れがあります。

作る時のポイント

- ヨーグルトを長く続けて作るには、容器は十分に消毒し、雑菌が混ざらないようにしましょう。
- 容器は消毒したらすぐに使い、牛乳や種菌は新しいものを使いましょう。

保存について

- できあがったヨーグルトは、牛乳の賞味期限を目安にお召しあがりください。
※冷蔵庫保存中も発酵が進み、酸味が増していきます。酸味が苦手な方は、早めにお召しあがりください。
※色や臭いがおかしかったり、粘り気が強い場合は、雑菌が入って増えている可能性があります。食べずに廃棄してください。また、種菌としても使用しないでください。

牛乳以外の材料から作る

豆乳ヨーグルト【牛乳の代わりに豆乳を使ったヨーグルト】

材料：豆乳…900ml 種菌（市販のプレーンヨーグルト）…100g
タイマー：8時間 温度：40℃

- ① 消毒後の調理容器に種菌を入れたら、開封したての豆乳を少しずつ静かに入れ、泡立えないようによくかき混ぜて均一にします。
- ② 13、14ページの④～⑨の手順で作成し、できあがったら冷蔵庫で冷やします。

スキムミルクヨーグルト【乳脂肪をほとんど含まないヨーグルト】

材料：スキムミルク…100g お湯…400ml 種菌（市販のプレーンヨーグルト）…40g
タイマー：8時間 温度：40℃

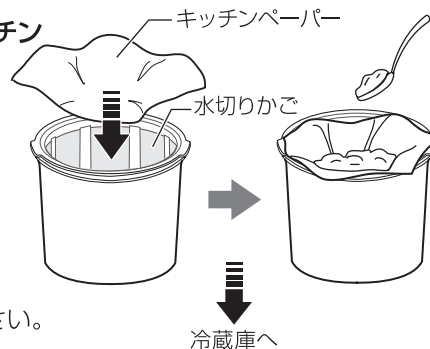
- ① 消毒後の調理容器にお湯とスキムミルクを入れてよく溶かして40℃以下に冷まし、種菌を入れてダマにならないようによくかき混ぜます。
- ② 13、14ページの④～⑨の手順で作成し、できあがったら冷蔵庫で冷やします。

水切りヨーグルトを作る

材料：プレーンヨーグルト（自家製または市販）…100～500g
用意するもの：キッチンペーパーまたはペーパーフィルター

- ① 7ページの「準備」を参照して使用する用具を消毒する
- ② 調理容器に水切りかごをセットし、キッチンペーパーまたはペーパーフィルターをのせた上にヨーグルトを入れる
- ③ 調理容器に内蓋をして冷蔵庫に入れ、水分（ホエイ）が落ちたら完成

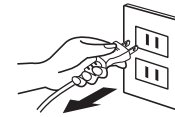
※水切り時間は調整してください。
水切り時間が長くなるほどヨーグルトは固くなり、落ちる水分量も変わります。
好みの固さになったら取り出してください。



お手入れのしかた



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。最後に乾いた布で乾拭きします。



調理容器×2・内蓋×2・水切りかご・本体の蓋

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、すすいで乾燥させます。



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。



保管のしかた

- 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。

廃棄のしかた

- 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。

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。

こんなとき	お調べいただく事・なおしかた
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。
温度は上がるけれど甘酒が作れない	●これは故障ではありません。 →作る際に雑菌が入った可能性があります。(9~10ページ参照)

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)
定格周波数：50/60Hz	温度設定：20℃~55℃(1℃単位)
定格消費電力：27W	電源コード長：約1m
電源ヒューズ：3.15A	材質：ABS樹脂、PP樹脂
製品質量：約0.86kg(調理容器を含む)	付属品：調理容器×2、内蓋×2、水切りかご
調理容器容量：大1500ml/小1350ml	生産国：中国
本体サイズ：約(幅)20.0※取手部分を含む×(奥行)17.0×(高さ)21.5cm	

別売品

蓋	1個	販売価格：2,000円(税込)
調理容器大(内蓋大セット)	1組	販売価格：1,500円(税込)
調理容器小(内蓋小セット)	1組	販売価格：1,500円(税込)
水切りかご	1個	販売価格：1,800円(税込)

●お問い合わせ先：カスタマーサポートセンター

カスタマーサポートセンター

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。

プラス糀について



素材を、もっとおいしく。食卓を、もっとたのしく。

プラス糀シリーズは、食卓に欠かせない商品として定着してきました。

よりおいしく。より健康的に。

そんな想いからいつもの調味料を「糀」に代えるお客さまが増えているようです。

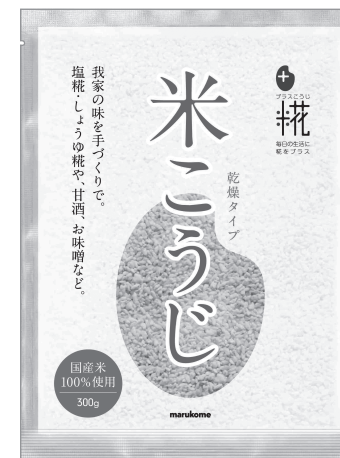
これからも「プラス糀シリーズ」が、食卓をますます楽しくしていきます。

ホームページにアクセス!

プラス糀

検索

http://www.marukome.co.jp/plus_kouji/



米こうじ乾燥タイプ
300g



米こうじ乾燥タイプ
甘酒手作りレシピ入り
100g×2袋

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



マルコメ
オンラインショップ



amazon