



手作りのヨーグルトが作れる
『ヨーグルトが作れる「ヨーグルト冷蔵庫」』を発売開始



<概要>

この度、サンコー株式会社（東京都千代田区、代表取締役：山光博康）では『ヨーグルトが作れる「ヨーグルト冷蔵庫」』を7月8日より発売いたします。

本製品はヨーグルトが作れてそのまま冷蔵ができるヨーグルトメーカー冷蔵庫です。市販のヨーグルトと牛乳を1：10の割合で本製品の容器（煮沸後）に入れ、混ぜた後、本体にセットして電源ON、本体内部が約41～45度の温度に調整され、発酵し、8時間で出来上がり、そのまま自動的に冷蔵モードに切り替わり冷蔵されます。容器は130mlが6個。6個同時に小分けで作ることが出来、手軽に毎日食べることが出来ます。

ヨーグルトを手作りしても発酵後、温度が上がって失敗した。ヨーグルトをわざわざ冷蔵庫に移し替えるのが面倒。そんな方にお勧めのヨーグルトメーカー冷蔵庫です。

<製品特長>

- 牛乳とヨーグルトで手作りヨーグルトが作れる
- 130ml 容器6個まとめて同時に作れる
- 発酵後自動的に冷却冷蔵モードに切り替わる



とってかんたん！
ヨーグルトの作り方

- 調理器具と容器を煮沸し、500mlの牛乳にヨーグルトを入れよく混ぜます。
- 小分けの容器にヨーグルトを溶かした牛乳を注ぎ、容器の蓋をしめます。
- 容器を本体にセットし、電源ボタンを押します。



作って冷やせる
1週間のヨーグルト



<仕様>

- ・サイズ／高さ 22×幅 22×厚み 20(cm) ・重量／約 2083g
- ・電源／100V 50/60Hz ・消費電力／37W（発酵中）45W（冷却中）
- ・容量／130ml×6
- ・発酵時間／8時間（固定）
- ・発酵温度／41～45度（周りの温度に合わせて変動）
- ・冷却温度／2～8度（周りの温度に合わせて変動）
- ・内容品／本体、蓋、容器(130ml)×6、容器の蓋×6、日本語説明書



注意事項

※内容品に記載している以外のものは付属しません。

※落としたり強い衝撃を与えないでください。

※分解しないでください。

※修理・改造をしないでください。

※防水機能はありません。本体を濡らしたり、水洗いしないで下さい。

※本製品をご利用において生じる物品の破損は、補償の対象外となります。

※異常な発熱を感じた場合は、直ちに使用を中止して弊社サポートまでご連絡下さい。

※仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。

※R-1 菌や LG-21 菌を含んだヨーグルトを種菌として使用することは可能ですが、乳業メーカーが開発し添加している菌とは培養条件が違うため、効果や仕上がりに関して同じ物が出来ることは保証致しかねますのでご了承下さい。

※種菌のヨーグルトにより、出来上がりの固さが変わります。その際は種菌の量を増減するなどをして調整して下さい。牛乳 500ml に対してヨーグルト 50ml 以上（10：1）が目安となります。

- ・パッケージサイズ／幅 270×高さ 280×奥行 270(mm) ・パッケージ込み重量／約 2.6kg
- ・保証期間／12 カ月
- ・発売日／2019/7/8
- ・型番／S6CRGMYM
- ・JAN／4562331782933



ヨーグルトが作れる「ヨーグルト冷蔵庫」

[販売価格] 7,980 円(税込)

<https://www.thanko.jp/shopdetail/000000003346>



サイズ:高さ22×幅22×厚み20(cm)
ケーブル長:約190cm

■製品に関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 通販部

〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-9-8 神田石川ビル 4階

TEL 03-3526-4321 FAX 03-3526-4322 Email shop@thanko.jp URL: <https://www.thanko.jp>

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp

●サンプルお貸出しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。