

2016年10月18日

牛乳パックのまま調理でき 甘酒や納豆などの発酵食品も作ることができる※1 「ヨーグルトメーカー」2機種を発売



生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社(本社:仙台市、代表取締役社長:大山 健太郎)は、牛乳パックのまま自家製ヨーグルトを調理できるヨーグルトメーカー2機種を2016年10月31日に発売し、ホームセンターやGMS、ネット通販を中心に、初年度4万台の販売を目指します。

ヨーグルトは整腸作用があるという理由で日本人に長年親しまれてきた食品ですが、近年は花粉症の予防や体調維持といった健康志向の理由から、消費が増加する傾向にあります。ヨーグルトと乳酸菌飲料の総市場規模の伸びは2014年度で前年比8%増、2015年度で前年比6%増※2と年々拡大しています。そのため、ヨーグルトだけでなく、自分で作ることができるヨーグルトメーカーの需要も伸びています。

ヨーグルトには、プレーン、カスピ海、ケフィアなど様々な種類があり、それぞれ種菌、時間、温度の組合せに違いがあります。今回当社は、調理温度と時間があらかじめ設定された「ヨーグルトメーカー」と自分で設定できる「ヨーグルトメーカープレミアム」の2機種を発売します。「ヨーグルトメーカープレミアム」の温度は1℃刻みで25～65℃、時間は1時間刻みで1～48時間まで設定することができ、好みに合わせて最適なヨーグルトを作ることができます。温度と時間を自由に設定できるため、ヨーグルト以外にも甘酒や納豆、塩麴なども調理できます。また、市販のパック牛乳※3をそのまま使用できるので別容器に移し替える手間が無く、衛生的にヨーグルトを作ることができます。

当社はこれからも、生活者目線で生活を豊かにする商品を提供し、快適な生活の実現に貢献していきます。

※1: 「ヨーグルトメーカープレミアム」のみ

※2: 株式会社総合企画センター大阪「2015年 ヨーグルト・乳酸菌飲料の市場分析調査」より

※3: 500mlまたは1,000ml

■ ヨーグルトメーカー 共通特長

牛乳パックのまま調理でき衛生的

市販のパック牛乳（500mlまたは1,000ml）をそのまま使用できるので別容器に移し替える手間が無く、衛生的にヨーグルトを作ることができます。



■ ヨーグルトメーカープレミアム 商品特長

1. 温度と時間を自分で設定できる
2. 甘酒、納豆などの発酵食品も調理可能

1. 温度と時間を自分で設定できる

ヨーグルトには、プレーン、カスピ海、ケフィアなど様々な種類があり、それぞれ種菌、時間、温度の組合せに違いがあります。今回発売する「ヨーグルトメーカープレミアム」の温度は1℃刻みで25～65℃、時間は1時間刻みで1～48時間まで設定することができ、好みに合わせて最適なヨーグルトを作ることができます。



<ヨーグルトを作る手順>



1 牛乳と元となるヨーグルトを用意します。



2 牛乳に元となるヨーグルトを入れます。



3 全体をかきまぜてふたをします。



4 本体に牛乳パックをセットし、タイマー、温度設定をします。



5 約8時間、発酵させて完成です。

2. 甘酒、納豆などの発酵食品も調理可能

温度と時間を自分で設定できるので、ヨーグルト以外の様々な発酵食品も作ることができます。付属の調理用容器とレシピブックを使用することで、誰でも簡単に調理することができます。



<ヨーグルトメーカープレミアムで調理できる発酵食品の一例>

クリームチーズ、塩麴、西京味噌、甘酒、納豆、水キムチ、フルーツビネガー など

<共通付属品>



牛乳パックの蓋キャップ



スプーン

<ヨーグルトメーカープレミアムのみ>



調理用容器



水切りカップ



レシピブック

■商品仕様

商品名	ヨーグルトメーカー	ヨーグルトメーカープレミアム
商品画像		
規格	IYM-011	IYM-012
カラー	ホワイト	パールホワイト
消費電力	30W	
商品サイズ (mm)	幅 147 × 奥行 147 × 高さ 280	
設定温度	27℃ (カスピ海ヨーグルト用) 40℃ (プレーンヨーグルト用)	25～65℃ (1℃刻みで設定可能)
タイマー	12 時間 (固定)	1～48 時間 (1 時間刻みで設定可能)
商品重量	570g	
容量	1,000ml	
参考価格 (税抜)	4,980 円	6,980 円
発売日	2016 年 10 月 31 日	