

2017年12月12日

飲むヨーグルトをボタン一つで調理できる 高精度の温度制御を実現した 「ヨーグルトメーカー」を新発売



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、高精度の温度制御により飲むヨーグルトを自動で調理できる「ヨーグルトメーカー」を2017年12月23日より発売します。全国の家電量販店、ホームセンターを中心に販売し、初年度15万台の出荷を目指します。

近年、ヨーグルトは整腸作用があるだけでなく、花粉症の予防や体調維持といった健康志向の高まりによりニーズが拡大しています。特に、ドリンクタイプのヨーグルト市場は、その手軽さから、2016年に前年比約125%※1と伸長しているカテゴリーです。

今回当社は、温度と時間を細かく制御し最適な環境で発酵をコントロールすることにより、飲むヨーグルトの調理を実現したヨーグルトメーカーを発売します。飲むヨーグルトの他に、甘酒や塩麴など5種類※2の発酵食品をボタン一つで設定し調理できる機能を追加しました。2016年10月に発売した「ヨーグルトメーカー プレミアム」は、温度を1℃刻みで25℃～65℃、発酵時間は1時間刻みで1～48時間まで設定することができるため、数種類のヨーグルトを作れるだけでなく、甘酒や塩麴などの発酵食品も簡単に調理できるとして好評を博しています。今回の新商品では、自動メニュー搭載により自分で温度と時間を設定する必要が無いため、より簡単に調理できます。また、おこのみ設定機能により温度と時間を自分で設定できるため、とろみの強弱を自分好みに調整できます。

当社は今後も、生活者のニーズに基づいた商品開発を行うことにより、豊かな生活の実現に貢献していきます。

※1 株式会社インテージ調べ。 SCI（全国消費者パネル調査）
～2016年好調カテゴリーランキング～ 調査期間：2016年1月～12月

※2 プレーンヨーグルト、カスピ海ヨーグルト、甘酒、塩麴、飲むヨーグルト（500ml/1000ml）

■新たな商品特長

1. 飲むヨーグルトモードを搭載
2. 5種類の発酵食品が簡単に作れる自動メニュー

1. 飲むヨーグルトモードを搭載

温度と時間を細かく制御し最適な環境で発酵をコントロールすることにより、飲むヨーグルトの調理を実現しました。これにより、柔らかく酸味を抑えたドリンクタイプのヨーグルトを自宅で簡単に調理できます。また、市販の牛乳パックの容量に合わせて500mlと1000mlのモードが設定できるため、好みに合わせて作る量を調整できます。さらに、おこのみ設定機能により、温度と時間を自分で設定できるため、とろみの強弱を自分好みに調整できます。



2. 5種類の発酵食品が簡単に作れる自動メニュー

容量違いの2種類の飲むヨーグルトモードに加え、カスピ海ヨーグルトや甘酒など4種類の自動メニューを搭載したことにより、ボタン一つで温度と時間を自動で調節します。今回の新商品では、自分で温度と時間を設定する必要がなくなったため、より手軽に調理できます。

<自動メニュー>

プレーンヨーグルト、カスピ海ヨーグルト、甘酒、塩麹、飲むヨーグルト(500ml/1000ml)

<飲むヨーグルトの作り方>



①パックの牛乳に市販の飲むヨーグルトを入れてよく混ぜます。



②牛乳パックを本体にセットし、蓋を閉めて自動メニュースイッチを押します。



③約8時間発酵させて完成です。

<付属品>



牛乳パックの蓋キャップ



スプーン

(すり切りで25ml)



混ぜ棒



調理用容器



水切りカップ



レシピブック

～レシピブック～

新たなメニューの追加に合わせて、レシピブックをリニューアル



<レシピブックに掲載している作れる発酵食品のアレンジレシピ一部>

ギリシャヨーグルト、クリームチーズ、納豆、西京味噌、フルーツビネガー、塩レモンなど

■従来品からの特長

1. 牛乳パックのまま調理できるため衛生的


市販の牛乳パック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。

2. 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。温度は1℃刻みで25～65℃、発酵時間は1時間刻みで1～48時間まで設定することができるため、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。



■商品仕様

商品名	ヨーグルトメーカー
規格	KYM-013
画像	
電源	AC100V、50/60Hz
消費電力	40W
設定温度	25～65℃
設定時間	1～48 時間
容量	900ml
電源コードの長さ	約 2.0m
製品サイズ	W156×D156×H274mm
製品質量	630g
参考価格（税抜）	5,980 円
発売日	2017 年 12 月 23 日

<別売商品> ～発売中～

- ・ヨーグルトメーカーと合わせて使える種菌と米麹（使いきりパック）
- ・添加物不使用のヨーグルトと甘酒が自宅で簡単に作れる

ヨーグルトメーカー用ヨーグルト種菌 12袋入り



- ・コクがありさわやかな酸味が特徴
- ・常温で保存できる

ヨーグルトの材料：
本品 1 袋・牛乳 10
参考価格（税抜）：2,980 円

ヨーグルトメーカー用乾燥米麹 5袋入り



- ・粉末タイプのため、米麹をほぐす必要がなく手軽に使える
- ・常温で保存できる

甘酒の材料：
本品 1 袋・ご飯 100g・水 200ml
参考価格（税抜）：2,980 円