

TANICA

要冷蔵
10℃以下

ABCT種菌

1包 2g
1L用

発酵温度

42℃

発酵時間

12時間

アシドフィルス菌

A

ビフィズス菌

B

カゼイ菌

C

サーモフィルス菌

T

4つの乳酸菌でカラダに良い、
ヨーグルトの素。

ABCT種菌

要冷蔵

10℃以下

4つの乳酸菌でカラダに良い ヨーグルトの素

「ABCT種菌」には、4つの乳酸菌が含まれています。通常のヨーグルトは1～2種類ですが、「ABCT種菌」は1度に4つの乳酸菌を摂れるので体に良いのです。オクラホマ州立大学（アメリカ）のスタンレイ＝ギリランド博士によって開発された乳酸菌をライセンス製造したもので、4種類の乳酸菌が1gあたり1000億個含まれています。

アシドフィルス菌 GL-1 ……

悪玉菌の繁殖を抑え、血中コレステロールを低下させる。

ビフィズス菌 BL-730 ……

有害物質を排出・サルモネラ菌等の感染予防。

カゼイ菌 CS-107 ……

小腸の消化・吸収を助ける・CLA（共役リノール酸）を産生。

サーモフィルス菌 ……

多糖類を産出し、ヨーグルト独特のなめらかさを作る。

A

B

C

T

ABCT種菌で作るヨーグルト料理

ABCT 種菌で作ったヨーグルトで、様々なヨーグルトレシピにチャレンジしてみてください。発酵食品専門サイトにいろいろなレシピを公開中です。



フルーツトッピング
ヨーグルト



タンドリーチキン



ギリシャヨーグルト



フローズンヨーグルト



ヨーグルトケーキ

発酵食品専門サイト
KAMOSICO



用意するもの

ABCT種菌…1包(1L用)

※ 植え継ぎしたヨーグルトはお使いいただけません。



牛乳・豆乳・スキムミルク…500ml～1000ml

※ 低温殺菌牛乳や加工乳、乳飲料、成分調整牛乳では固まりにくいことがあります。



ヨーグルトメーカー(発酵器)

※ 約40℃で保温できるもの、温度調節ができるものをご用意ください。

※ カスピ海ヨーグルト用やケフィア用の発酵器はご使用いただくことができません。



スプーン



おすすめヨーグルトメーカー

- ・ ヨーグルティア S (YS-01) ・ ヨーグルティア (YM-1200)
- ・ KAMOSICO (KS-12)

作り方



1 消毒をする

ご使用になる前に、内容器・内ぶた・スプーンを消毒してください。消毒後の水滴は軽くきり、ふきんなどで拭かずにそのままお作りください。

※熱湯や蒸気によるやけどにご注意ください



2 内容器に材料を入れる

牛乳と種菌を内容器に入れ、均一になるようにかき混ぜてください。

※開封した種菌は一度に使い切ってください



3 ヨーグルトメーカーにセットする

内容器に内ぶたをはめ、ネジぶたをしっかりとめてください。ヨーグルトメーカーに内容器を入れ、外ぶたをかぶせます。



4 発酵スタート

温度を一定に保温できるヨーグルトメーカーで、温度を42℃、タイマーを12時間にセットして、発酵させてください。発酵時間で、好みの固さ、酸味に調整できます。



5 冷蔵庫で冷やしてできあがり

少し揺らして豆腐のように固まればできあがりです。内容器を取り出し冷蔵庫(約5℃)で1～2時間程度冷やします。

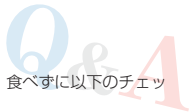
※冷凍庫に入れないでください。容器が破損する恐れがあります。

※牛乳の賞味期限を目安にお召し上がりください。

※固まりがゆるい場合、冷やす前に1時間程度発酵を延長してください。



うまくできないときは……



もし、うまくできあがらなかったり、おかしいと思ったら、食べずに以下のチェック項目をご確認の上、作り直してください。

Q. ヨーグルトがうまく固まらない

- ☒ 発酵器の温度・発酵時間をご確認ください
約40℃に保温できる発酵器をお使いください。
- ☒ 牛乳を使用していますか？
乳飲料・加工乳ではうまく固まりません。牛乳パックの種類別名称をご確認ください。
- ☒ 低温殺菌牛乳を使用していますか？
低温殺菌牛乳は一度沸騰させて、40℃以下に冷ましてご使用ください。
- ☒ 牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか？
- ☒ 種菌は消費期限内ですか？冷蔵で保存されていましたか？
- ☒ 容器とスプーンの消毒はきちんとしましたか？
- ☒ 発酵中に中をかき混ぜたり振ったりしていませんか？
- ☒ 発酵時間を延ばしてみてください
固まりがゆるい場合、冷やす前に1～2時間程度発酵時間を延長してください。
- ☒ 牛乳を温めて使用する場合、40℃以下にしましたか？
40℃以上の牛乳を使うと種菌が死んでしまうことがあります。
- ☒ 植え継ぎしたヨーグルトをお使いになっていませんか？

Q. ヨーグルトから水分が出てしまう

発酵時間が長いと乳清（水分）が出てきます。発酵時間を短くしてください。乳清はヨーグルトの栄養が豊富に含まれておりますので混ぜてお召し上がりいただけます。

Q. 酸味が強い、弱い

発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に短いと酸味は弱くなります。

Q. いやなにおいがする、色がおかしい

雑菌が入り増えている恐れがあります。食べずに捨ててください。

名 称	ABCT種菌(ヨーグルト種菌)			
原 材 料	脱脂粉乳 乳酸菌(アシドフィルス菌 GL-1・ ビフィズス菌BL-730・カゼイ菌CS-107・サーモフィルス菌)			
保存方法	冷蔵・冷凍にて保存(10℃以下) 開封後は1包すべてお使いください			
内 容 量	2g×10包	発酵温度	42℃	発酵時間 12時間
使用方法	1包で1Lのヨーグルトが作れます(詳しくは内面を参照)			
対応機種	ヨーグルティアS(YS-01)、ヨーグルティア(YM-1200)、 KAMOSICO(KS-12)			
消費期限				
販 売 者	タニカ電器販売株式会社			

商品に関するお問い合わせ



0120-849-610

午前9:00～午後5:00
(土日・祝日を除く)

タニカ電器公式オンラインストア

すばる屋

S U B A R U Y A

〒507-0027

岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

● FAX : 0572-22-7999

● E-mail : info@subaruya.com

● http://subaruya.com



保存方法



発酵時間



発酵温度

LIFE × LIVE

TANICA