

Happy, tasty, and lovely life

# YOGURTiA S



あらゆる発酵食を食卓へ

# YOGURTia S

ヨーグルトメーカーから発酵器へ、ますます進化したヨーグルティア  
ヨーグルトはもちろん、甘酒・納豆・味噌・塩麴などさまざまな発酵食が作れます  
ヨーグルティアは世界唯一の機能を誇る、高性能の発酵器です



# MADE IN JAPAN

Both performance and design  
are excellent, durable, reliable  
products.



## 進化するメイドインジャパン

－ 全製品国内自社工場で生産、丁寧な製品検査 －

タニカ電器は日本で初めてヨーグルトメーカーを製造した、ヨーグルトメーカーのパイオニアです。1971年より45年以上「MADE IN JAPAN」にこだわり、全ての製品を国内自社工場で生産。1台1台丁寧に検査し、長期間保証対応を実現しております。創業以来培った精密な温度管理技術は、他社には真似できないオンリーワンの技術です。タニカ電器は、これからもお客様に楽しい、おいしい、美しい暮らしをご提案します。



## これ一台でさまざまな ヨーグルトが作れます

You can make a variety yogurt.

誰でも簡単にカップヨーグルトと牛乳で市販のヨーグルトを増やしたり  
種菌を使ってプレーンヨーグルト・カスピ海ヨーグルト・ケフィアなど  
さまざまな自家製ヨーグルトを作ることができます。



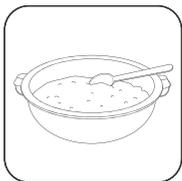
■ ヨーグルティアSで作れるヨーグルトは8ページをご覧ください。



## 麴を使った 無添加の甘酒づくり

Make amazake that doesn't contain sugar.

甘酒は日本古来の“栄養ドリンク”。  
ビタミンやアミノ酸の他に100種類以上の酵素が含まれた栄養源です。  
麴で作る自家製甘酒はアルコール度数0%。  
市販品では真似できない、無添加の自家製甘酒がおすすめです。



## 多彩な発酵食を お家で手作り

Make various fermentation diet at home.

家庭で手作りする発酵食は、市販のものに比べ新鮮で無添加。  
食材も自分で選べるため、お子さんでも安心して食べることができます。  
ヨーグルティアSを使えば、材料を入れて温度とタイマーをセットするだけで、  
多彩な発酵食を作ることができます。

 ヨーグルティアSで作れるものは9ページをご覧ください。



# ヨーグルティアSで作れるヨーグルト

Yogurts which can be made by YogurtiaS.

生クリーム・スキムミルク・豆乳などを使用した、  
さまざまなオリジナルヨーグルト作りもお楽しみいただけます。



プレーンヨーグルト



カスピ海ヨーグルト



ケフィアヨーグルト



生クリームヨーグルト



豆乳ヨーグルト



スキムミルクヨーグルト



ココナッツミルクヨーグルト



杏仁ヨーグルト

# ヨーグルティアSで作れるもの

Foods which can be made by YogurtiaS.

ーから作った食品だから、余計なものは一切入りません。  
手作りを味わう喜びを、ご家族みなさんと堪能してください。



甘 酒



塩 麴



しょうゆ麴



納 豆



白みそ



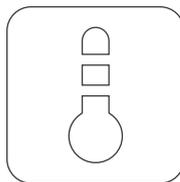
天然酵母



温泉たまご



コンフィ

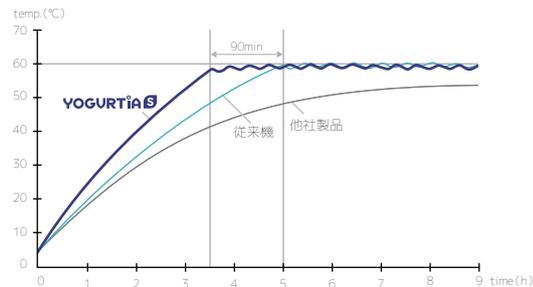


## ヒーターの性能強化で より早く、より安定した発酵を

More quickly and more stable fermentation.

設定温度は25℃～70℃までとなりました。

設定可能温度が広がりコンフィ(オイル煮)も作ることができるようになりました。従来よりも出力の高いヒーターを使用。設定温度までの上昇スピードも速くなり、より安定した発酵ができます。



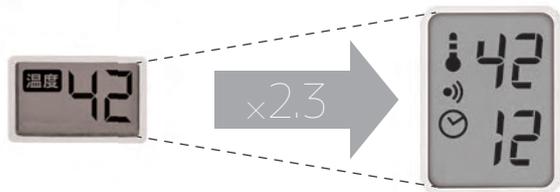
設定温度60℃・室温20℃で水温5℃から開始。従来機に比べヨーグルティアSは90分早く設定温度に到達しました。比較の他社製品は9時間では設定温度まで到達しませんでした。



## より使いやすくを 追求しました

Have outstanding operability.

ヨーグルティアSでは液晶画面の大きさが2.3倍に。  
温度と時間をそれぞれ表示、液晶の明るさもアップ。文字もより見やすくなりました。  
操作ボタンは温度と時間を個別に操作できるようになり、使いやすくなりました。





## タイマー設定を変更 最短30分・1時間単位で設定

Easy-to-use timer function.

タイマーは新たに30分を追加し、温泉たまごは30分、甘酒は6時間、納豆は24～48時間など幅広く使い分けられるようになりました。モニターは60分以下の場合、分表示できるように。今までになかった機能でクッキングをサポートします。

<b>NEW</b> 温泉たまご	65℃/30分
<b>NEW</b> コンフィ	70℃/03時間
プレーンヨーグルト（市販ヨーグルト）	40℃/07時間
カスピ海ヨーグルト（ヨーグルト状）	27℃/07時間
カスピ海ヨーグルト（粉末種菌）	27℃/24時間
ケフィア（粉末種菌）	25℃/24時間
甘酒・塩麴・しょうゆ麴・白みそ	60℃/06時間
納豆	45℃/24時間
天然酵母	27℃/24時間



## 発酵終了を ブザーでお知らせ

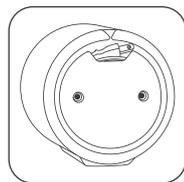
Signaling the end time with the buzzer.

新機能としてブザーを搭載しました。

発酵終了時にブザーでお知らせします。ボタンにも操作音がつきました。

ブザー音と操作音はオン・オフの切り替えが可能です。





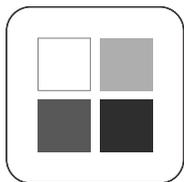
## 底部にコード収納 省スペースに片付け

The code can be put away.

かさばりがちなコードがきれいにしまえるよう、底部分に収納部を取り付けました。使わないときはコードがからまらないよう、収納部に巻きつけて保管してください。プラグもぴったり収まります。



コードを収納部に巻きつけることで  
コードの長さを調節して使うことができます。



## 洗練されたデザイン カラーも4色に

Sophisticated design and rich colors.



「発酵食作りを楽しむ」をコンセプトに、キッチンがにぎやかになるような遊び心あるデザインを目指しました。

色もグリーンを加え、より鮮やかでカラフルなラインナップになりました。





## 進化した内容器で より便利に使いやすく

Useful accessory items.



発酵器本体だけでなく、付属品の内容容器やスプーンも使いやすくなりました。

### 付属品の進化したポイント

- ・ふたがカチッと閉まるクイックスクリューを採用
- ・内容器の目盛がプリントで見やすくなりました
- ・最後まですくいやすくなったヨーグルトスプーン





## さらに使いやすくする オプションアイテム

Useful option items.

オプション商品として、新しくなった水切りバスケットや一度に4個の温泉たまごが作れる温玉スタンド、ご要望の多かったガラスポットもご用意しました。

### オプション品 (別売)

- ・新しくなった水切りバスケット
- ・温泉たまご専用温玉スタンド
- ・耐熱ガラス製容器ガラスポット
- ・取っ手がたたまるハンドルふた

 別売品は 22・23 ページをご覧ください。





## 今日の料理でも有名な 高城順子先生のレシピ集

Rich recipes have been recorded.

高城順子先生の協力のもと、レシピ集を80ページにボリュームアップ。  
従来のレシピ集では紹介しきれなかった数多くの絶品メニューを収録。  
内容もより詳しくなりました。

### 掲載レシピの一例

- ・ぶるぶるヨーグルト ・ヨーグルトリゾット ・ヨーグルトコーンスープ
- ・ビーフストロガノフ ・ヨーグルトムース ・バイクドチーズケーキ
- ・アボカドヨーグルトチーズ焼き ・ティラミス ・ニンニクの塩麴漬
- ・塩麴鶏のから揚げ ・白菜と春雨のピリ辛煮 ・リコッタチーズの Pasta
- ・お赤飯甘酒 ・さつまいも甘酒 ・カボチャ甘酒 ・梨と甘酒のスムージー
- ・京風白みそ鍋 ・ウフ・ラタトゥイユ ・そうめんの豆乳スープ温泉卵のせ

# セット内容

Set includes

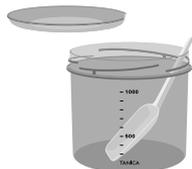


# ヨーグルト・甘酒の作り方

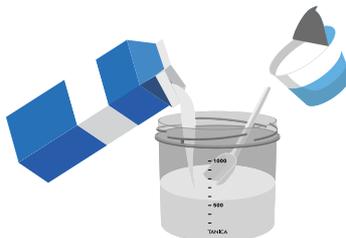
How to use

## ヨーグルト

1 内容器・ヨーグルトスプーン・  
内ふたを電子レンジで消毒します。



2 牛乳とヨーグルトを入れ、よく  
混ぜてください。

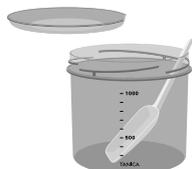


3 40℃・7時間にセットし、スター  
トボタンを押してください。

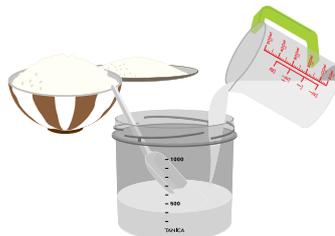


## 甘 酒

1 内容器・ヨーグルトスプーン・  
内ふたを電子レンジで消毒します。



2 ご飯・水・米麴の順に入れ、よく  
混ぜてください。



3 60℃・6時間にセットし、スター  
トボタンを押してください。



# 仕様

## Specification

型 式	YS-01B(ブルー)	YS-01R(ピンク)
	YS-01W(ホワイト)	YS-01G(グリーン)
希望小売価格	11,000 (税込)	
付 属 品	内容器セット×2 ヨーグルトスプーンS×1 レシピ集×1 取扱説明書×1	
定 格 電 源	AC100V 50/60Hz	
定 格 消 費 電 力	30W	
外 形 寸 法	高さ 188mm 外径 160mm	
内 容 器 容 量	1200ml	
内 容 器 寸 法	最大外径 140mm 高さ 145mm(取手ふた付) 高さ 126mm(取手ふた無)	
設 定 温 度	25℃～70℃	
温度管理精度	±3℃(室温20℃時)	
タ イ マ ー	30分・1～48時間	
使 用 環 境	5℃～35℃	
コ ー ド 長	1.8m	
重 量	760g	

# オプション商品

Option



ハンドル付き内容器

可倒式ハンドルで、冷蔵庫へスマートに収納可能です。



水切りバスケットS

ヨーグルトを入れるだけで、簡単に水切り(ギリシャ)ヨーグルトが作れます。



温玉スタンド

温泉たまごが、誰でも簡単に作ることができるアタッチメントです。



ガラスポット

におい・キズに強いガラス製内容器。甘酒・納豆・しょうゆ麹づくりにおすすめです。



ハンドルふた

冷蔵庫内で、よりコンパクトに収納できる可倒式取手ふたです。

# 交換付属品

Accessories



内容器セット (全5色)



取手ふた (全5色)



内ふた



内容器



外ふた (全4色)



ヨーグルトスプーンS



レシピ集

ご購入・お問い合わせ

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

<http://subaruya.com>

## ヨーグルトメーカー製造46年の歩み

タニカ電器は46年以上ヨーグルトメーカーを作り続けています。日本の製造業の堅実さを活かし、デザイン性にすぐれ、機能の充実した信頼性の高い製品を丁寧に作ってまいります。



1971

1987

1991

2004

2009

2013

2016

# タニカ電器公式サイト

Official website

LIFE X LIVE  
**TANICA**

## ● タニカ電器コーポレートサイト ●

みなさまに寄り添う家庭用製品から、業務用機器  
OEM開発まで、幅広く展開しております



<http://tanica.jp>

タニカ電器

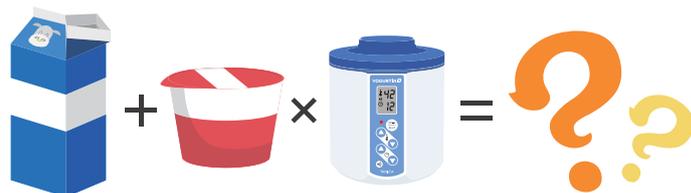
検索



## Fermented food trial report 発酵食品試作報告書

## ● 発酵食品データベース ●

タニカ電器が行った、研究・開発の過程で試作した発酵食品の報告書です  
様々な組み合わせで作ったヨーグルト・発酵食の情報を発信します



<http://tanica.jp/database/>

発酵食品試作報告書

検索





発酵食の魅力を発信

オフィシャル

タニカ電器ブログ

### ● タニカ電器オフィシャルブログ ●

タニカ電器オフィシャルブログでは発酵食の魅力やレシピをご紹介します  
定期的に発酵食に関する楽しい情報を発信しています

新製品情報や、ヨーグルティアを作っているタニカのこと  
お得なキャンペーン情報なども、つれづれ更新中!



<http://tanica.jp/wp/>

タニカブログ

検索



# すばる屋

S U B A R U Y A

### ● タニカ電器公式オンラインストア ●

タニカ電器の商品をオンラインで購入できます  
すばる屋だけのサービスや、お得なキャンペーンも行っています



<http://subaruya.com>

すばる屋

検索



別売品は22・23ページをご覧ください。



LIFE X LIVE  
**TANICA**  
タニカ電器株式会社

 **0572-22-7371** (午前 9:00 ~ 午後 5:00 土日・祝日除く)

〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

FAX : 0572-22-7999

URL : <http://tanica.jp>

お気軽にお問い合わせください。

