

要冷蔵

10℃以下

YOGURTIA

KF13

たね きん

種 菌

1包 2g
1L用

発酵温度

30℃

発酵時間

24時間

13種類の乳酸菌と酵母がはたらく
ヨーグルトの素

TANICA

KF13種菌

たね きん

要冷蔵

10°C以下

12種類の乳酸菌 + 1種類の酵母菌

= 13種類の乳酸菌と酵母がはたらく

含まれる乳酸菌

- ① ロイコノストック・メセンテロイデス
- ② ラクトバチルス・ケフィリ
- ③ ビフィドバクテリウム・ロンガム
- ④ ラクトバチルス・カゼイ
- ⑤ ラクトバチルス・プランタラム
- ⑥ ラクトバチルス・アシドフィルス
- ⑦ ラクトバチルス・ラムノサス
- ⑧ ラクトバチルス・ロイテリ
- ⑨ ラクトバチルス・ファーメンターム
- ⑩ ラクトバチルス・ブルガリクス
- ⑪ ストレプトコッカス・サーモフィルス
- ⑫ ラクトコッカス・ラクチス

含まれる酵母菌

- ⑬ クリュイベロミセス・マルクス

乳酸菌と酵母の共生発酵



KF13種菌は12種類の乳酸菌と1種類の酵母の両方が働く「**共生発酵**」です。乳酸菌と酵母の両方から善玉菌の働きを助け、体内環境を整えます。13種類の乳酸菌と酵母が1gあたり**約1億個**含まれています。

健康効果、美容効果も



KF13種菌は**免疫促進効果**のある「**ケフィラン**」という多糖類を含んでいます。腸内の有害微生物の繁殖を抑制し、内臓の動きを活発にします。また消化・吸収を助け、便秘の予防・改善にも効果的です。

用意するもの

KF13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30℃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。



おすすめヨーグルトメーカー

- ・ヨーグルティアS
- ・ヨーグルティア
- ・KAMOSICO

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しめてください。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。

※室温30℃以上だとうまく作れない場合がありますので、涼しい場所でお作りください。



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30℃、タイマーを24時間にセットして、発酵させてください。発酵時間で、お好みの固さ、酸味に調整できます。



5 冷蔵庫で冷やしてできあがり

ヨーグルトが固まればできあがりです。内容器を取り出して冷蔵庫(約5℃)で2時間程度冷やします。(やや固まります)

※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。



△ うまくできないときは……

うまくできあがらなかったり、おかしいなと思ったら、以下のチェック項目を確認してください。

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30℃に保温できる発酵器をお使いください。(市販のヨーグルト専用の発酵器はご利用いただくことができません) また発酵時間は24時間です。

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せんか?

低温殺菌牛乳は一度沸騰させて、30℃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?

植え継ぎしたヨーグルトをお使いになつていませんか?

Q. ヨーグルトがやわらかい

KF13種菌は一般的なヨーグルトよりやわらかく出来上がります。

発酵時間を2~3時間程度延長すると、少し固めになります。

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	ヨーグルト種菌
原 材 料	脱脂粉乳(国産)、乳酸菌、酵母菌
内 容 量	20g(2g×10包)
賞味期限	
保存方法	冷蔵・冷凍にて保存(10℃以下)
販 売 者	タニカ電器販売株式会社 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

製 造 者
ニチヤク株式会社 富士山工場
静岡県富士宮市北山4839-28

- 開封後は1包すべてお使いください
- 対応機種：ヨーグルティア S、ヨーグルティア、KAMOSICO

栄養成分表示 1包(2g)当たり

熱量	8.0kcal	炭水化物	1.2g
たんぱく質	0.4g	食塩相当量	0.01g
脂質	0.1g		

※サンプル品分析による推定値

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

T507-0027

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

● <https://subaruya.com>

