

Vitantonio®

YOGURT MAKER

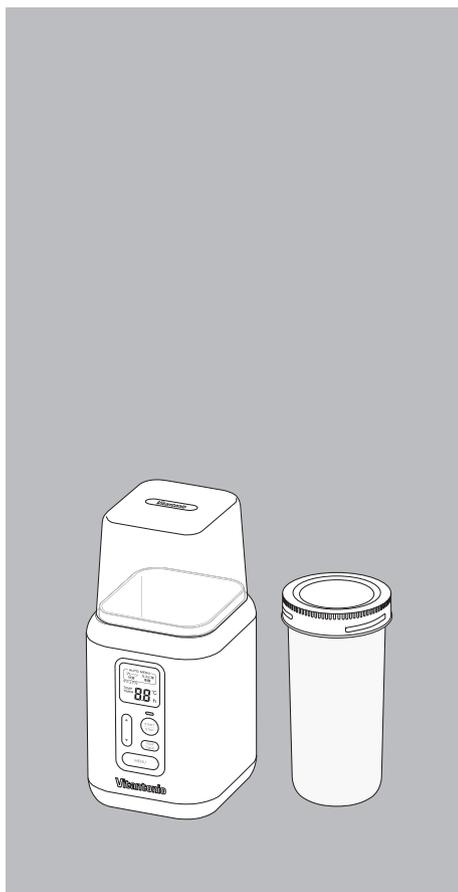
ビタントニオ ヨーグルトメーカー

VYG-50

取扱説明書

家庭用

保証書付き



もくじ

安全上のご注意	1～2
各部のなまえ	3
設置場所について／消毒をする	4
使い方	5～16
レシピ	17～29
うまくできないとき／仕様	30
付属の容器以外を使用する場合	31
お手入れ／故障かな	32
保証とアフターサービス	33
無料修理規定／別売部品	34
保証書	裏表紙

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ ヨーグルトメーカーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。正しくご使用していただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も大切に保管してください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

安全上のご注意

必ずお守りください。

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。
- 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。

 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。	 注意	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。
---	---------------------	---	-------------------------------

- 物的損害 * とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。
- お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「禁止」内容です。		実行しなければならない「強制」内容です。
---	------------------	---	----------------------

※お読みになられた後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

 警告			
	<p>絶対に自分で分解、修理、改造をしない。 火災・感電・発火・けがの原因 (修理は販売店または当社サービスセンターにご相談ください。)</p>		<p>火気の近くでは使用しない。 故障・火災の原因</p>
	<p>本体を水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の原因</p>		<p>電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。 傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。 感電・ショートによる発火・火災の原因</p>
	<p>本体の水洗いは絶対にしない。 ショート・感電の原因</p>		<p>電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。 感電・ショートによる発火・火災の原因</p>
	<p>小さなお子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児の手の届く所で使用しない。 感電・けがの原因</p>		<p>コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使用しない。 発熱による火災の原因</p>
	<p>濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。 ショート・感電の原因</p>		

警告

	<p>電源プラグは根元まで確実に差し込む。 感電・火災の原因</p>		<p>本体を落としたり本体を破損した場合、または異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。 発煙・発火・感電のおそれあり (異常・故障例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ● 電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。本体が変形したり、異常に熱くなる。 <p>(すぐにお買い上げの販売店、または当社サービスセンターへ点検・修理をご相談ください。)</p>
	<p>運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。 感電・火災の原因</p>		
	<p>電源プラグのほこり・汚れなどは、定期的に取り除く。 湿気などで、絶縁不良になり火災の原因 (定期的に電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。)</p>		

注意

	<p>運転中に移動させない。 けが・故障の原因</p>		<p>一般家庭用以外で使用しない。 故障の原因</p>	
	<p>不安定なところでは使用しない。 転倒・落下などによる破損・故障やけがの原因</p>		<p>屋外では使用しない。(屋内専用) 故障の原因</p>	
	<p>熱に弱い敷物の上では使用しない。 火災の原因</p>		<p>調理以外には使用しない。 故障の原因</p>	
	<p>壁や家具の近くでは使用しない。 熱で家具や壁を傷め、変色・変形の原因 本体を壁やコーナーから20cm以上離して使用してください。</p>		<p>温室、サウナ、浴室、冷蔵庫、長時間直射日光にあたる所で使用しない。 故障の原因</p>	
	<p>から運転は絶対しない。 破損・故障の原因</p>			<p>電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。 感電・ショートによる発火の原因</p>
	<p>付属している専用部品以外は使用しない。(容器を除く) 故障の原因</p>			<p>使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。 感電・火災の原因</p>

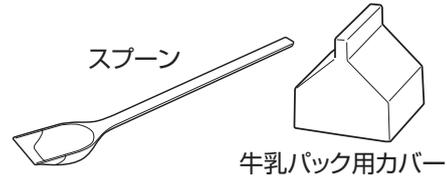
各部のなまえ



容器 **キャップ** ヨーグルトまたはいろいろな発酵食品や低温調理 (P.17 ~ 29) を作る際に使用します。

調理後、高温になることがありますので、取り扱いにご注意ください。

※目盛りは目安です。



操作パネル

● **表示画面**

「MENU 選択ボタン」で AUTO MENU とマニュアル を切り替え 「表示切替ボタン」で 温度 (TEMP) と 時間 (TIMER) を切り替えます。

● **温度表示**

● **時間表示**

● **調節ボタン**

表示切替ボタンで表示を切り替えた後、温度と時間を設定します。

▲▼ ボタンを長押しすると、表示が早送りされます。

● **調理ランプ**

調理中は緑に点灯

● **スタート / ストップボタン**

ボタンを押すと、調理ランプ (緑) が点灯し、調理がスタートします。もう一度押すと、調理ランプが消灯し、調理が停止します。

● **表示切替ボタン**

温度設定と時間設定の表示を切り替えます。

● **MENU 選択ボタン**

ボタンを押すと、プレーン → カスビ海 → 甘酒 → 塩麴 → マニュアル と、設定が切り替わります。

設定温度と外気温の温度差により、操作パネル内部に結露が生じることがあります。

- 加熱を続けると結露は消えていきます。
- 品質および安全上問題ございません。

設置場所について / 消毒をする

設置場所について

製品に風が直接当たらない場所に設置してください。
特に冷暖房器具の風が当たるような環境ではうまく作れない場合があります。

消毒は、ご使用のたびに必ずおこなってください。

ご使用になる前に使用する部品を熱湯消毒してください。

1 使用する部品を台所用中性洗剤で洗い、よくすすぐ。

牛乳パックで作る場合

スプーン



牛乳パック用
カバー



容器で作る場合

容器



キャップ

※本製品は付属
の容器以外も
使用できます。
(P.31 参照)

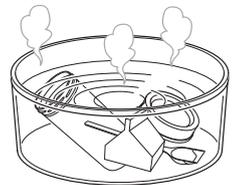


スプーン

2 熱湯をよく洗った容器に入れ、 使用する部品を 2～3 分つけ置きする。

⚠ 注意

- やけどに注意
- 鍋などに入れての煮沸消毒はしない。
- 電子レンジに入れての加熱はしない。
- 沸騰したての鍋に入れない。
鍋の熱で変形します。



3 熱湯消毒した後は、布巾などでふかずに そのまま使用ください。

雑菌が繁殖するとヨーグルトがうまくできない場合があります。
牛乳パックや容器の内側に直接触れないようにご注意ください。

使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

AUTO MENU には「プレーンヨーグルト」と「カスピ海ヨーグルト」を作るための「温度」と「時間」が設定されています。

(プレーンヨーグルト / 40℃・7時間 カスピ海ヨーグルト / 27℃・7時間)
ヨーグルトは発酵とともに酸味が増しますので、お好みで発酵時間を調整したい場合は、マニュアルモードを使って調整してください。

1 材料を用意する。

■牛乳 (豆乳でも作れます)

- 1000ml または 500ml 入りのパック牛乳 (未開封で新鮮なもの)
- 以下の表示がある牛乳をお使いください。

種類別名称	牛乳
原材料名	生乳 100%
乳脂肪	3.0% 以上のもの
無脂肪固形分	8.0% 以上のもの

※「低温殺菌牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」の表示があるものはヨーグルトがうまく固まりません。

注意

牛乳は常温 (目安: 15 ~ 25℃) に戻しておく。
牛乳が冷たいとヨーグルトがうまく作れません。

アドバイス

- 「豆乳」を使用する場合は、「牛乳」と同じ方法で作る事ができます。

使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

■ ヨーグルト種菌

- プレーンヨーグルトを作る場合
市販のプレーンヨーグルト（無糖・無添加）
- カスピ海ヨーグルトを作る場合
市販のカスピ海ヨーグルト（無糖・無添加）
（あふれてしまう場合は調整してください。）

牛乳と種菌の量（目安）

牛乳	種菌
1000ml	100ml
800ml	80ml
500ml	50ml

※市販のヨーグルトの中には種菌として使用できない商品もございますのでご注意ください。

※牛乳と種菌の比率は「10：1」を目安にしてください。

ご注意

- ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。手をよく洗い、牛乳に直接触れないよう注意してください。
- よくかきまぜないと、ヨーグルトがうまくできない場合があります。
- カスピ海ヨーグルトは比較的低温（約 27℃）で発酵させるため、室温が 30℃以上あるとうまく作れません。
- 種菌は使い回すと弱っていくため、ヨーグルトがうまくできない場合があります。

• **粉末種菌を使用する場合は「AUTO MENU」では作れません。**

※粉末種菌ごとに「温度」と「時間」がことなるため

※プレーンヨーグルト / 7～12 時間

※カスピ海ヨーグルト / 24～72 時間

粉末種菌の説明書にしたがって「マニュアルモード」をご使用ください。

使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

お好みで **牛乳パック** と **容器** どちらでも使用できます。

※本製品は付属の容器以外も使用できます。(P.31 参照)



牛乳パックで作る場合

- 2** 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く。

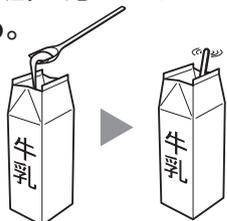
※ ヨーグルト種菌を入れて注ぎ口を閉じる際、牛乳があふれる場合は、量を少し減らしてください。



⚠ 注意

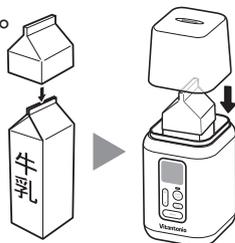
牛乳パックの内側に直接触れない。

- 3** ヨーグルト種菌を付属のスプーンで計って入れ、念入りに底の方までよくかきまぜる。



付属スプーン 1 杯 = 27ml

- 4** 牛乳パック用カバーをかぶせ、本体にセットし、カバーをする。



容器で作る場合

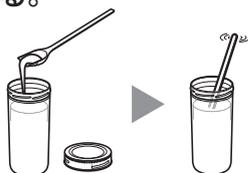
- 2** 熱湯消毒をした容器に牛乳を注ぎ入れる。



⚠ 注意

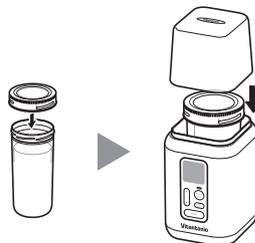
容器の内側に直接触れない。

- 3** ヨーグルト種菌を付属のスプーンで計って入れ、念入りに底の方までよくかきまぜる。



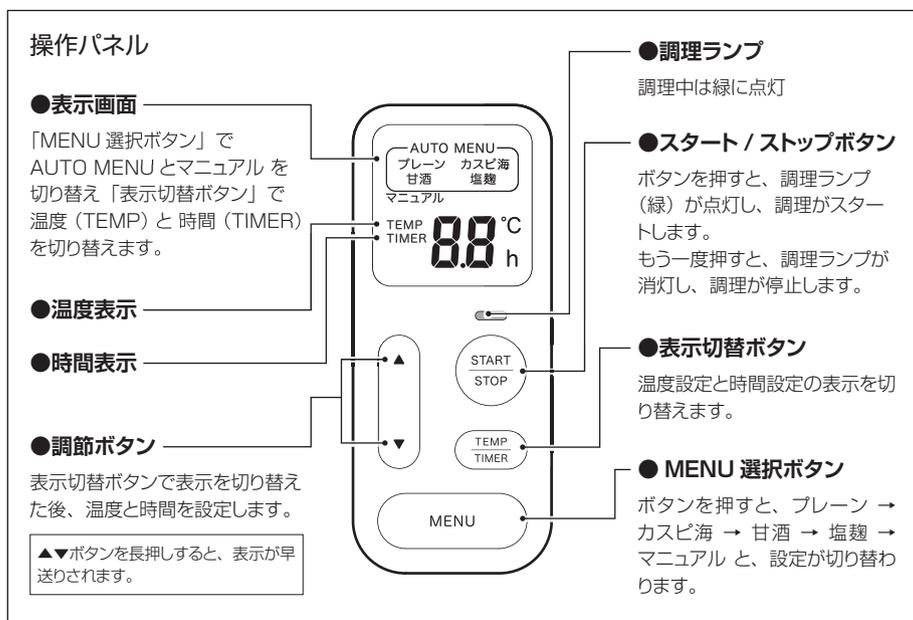
付属スプーン 1 杯 = 27ml

- 4** 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。



- 5** 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む。

使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)



6 AUTO MENU から好みのヨーグルトを選択する

- 「MENU 選択ボタン」を何度か押し「プレーン」または「カスピ海」を表示します。

■ プレーンヨーグルトを作る時

プレーンモードを
表示する



■ カスピ海ヨーグルトを作る時

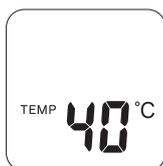
カスピ海モードを
表示する



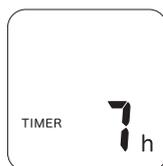
アドバイス

- 「表示切替ボタン」を押すと、温度と時間が確認できます。

温度



時間



使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

7 調理を開始する

- 「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプ(緑)が点灯し、調理がスタートします。
- 調理中に止めたい時や設定を変更したい時は、「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプが消灯し、調理が停止します。

ご注意

- 発酵中は、中をかきまぜたり、本体に振動を与えないようご注意ください。ヨーグルトがうまくできない場合があります。

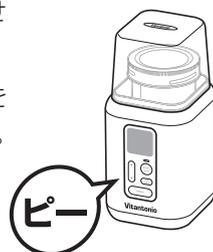
⚠ 注意

- 本体内側は設定温度より高温になるためご注意ください。
- 設定温度によっては、本体側面が高温になることもあるのでご注意ください。

ご注意

- 調理中に設定を変更することはできません。
- 「スタート / ストップボタン」は一時中断ではなく、調理を手動で終了するボタンです。調理を一時中断する場合は、残り時間を確認してから中断し、再スタートの際に再度「マニュアルモード」で <温度・時間> を設定してください。

- 調理が完了すると、調理が停止したことを音でお知らせし、調理ランプが消灯します。
 - 続けて調理する場合は、「スタート / ストップボタン」を押すと前回設定した <温度・時間> で調理を開始します。
- ※ コンセントを抜くとリセットされ、初期設定 (温度: 40℃ 時間: 7h) になります。



使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

- 8** 本体から牛乳パックまたは容器を取り出し、
早めに冷蔵庫に入れて冷やす。

(できあがったヨーグルトはあたたかい状態のため、冷蔵庫で冷やして食べやすくします。)

ご注意

- 冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増しますので、早めにお召し上がりください。
 - 冷凍庫には入れないでください。解凍しても、もとの状態には戻りません。
-
- **連続でヨーグルトをつくる際、発酵温度を高温から低温に変更する場合は、本体が室温に戻ってからご使用ください。(本体温度が下がりきらないと、うまく発酵できないことがあります。)**

使い方 (AUTO MENU / 甘酒を作る)

AUTO MENUには「甘酒」を作るための「温度」と「時間」が設定されています。(温度：60℃／時間：8h)

お好みで発酵時間を調整したい場合は、マニュアルモードを使って調理してください。

1 材料を用意する。

- やわらかめに炊いたご飯／約 200g (米 1/2 合分)
※ご飯はあたたかいものを使用してください。
- 米麴／ 100g (乾燥米麴・生米麴とも、使用できます。)
- 水／乾燥米麴の場合 100ml (～ 150ml)
生米麴の場合 70ml (～ 110ml)

2 熱湯消毒をした容器に材料を入れ、本体にセットする

- (1) 容器にご飯と水を入れ、よくかき混ぜる。
- (2) 一粒ずつほぐした米麴を少しずつ入れ、さらに全体をよくかき混ぜる。
うまく混ざらない場合は、水の量を調節してください。
- (3) キャップを閉め、容器を本体に入れる。

3 AUTO MENU から甘酒を選択する

- 「MENU 選択ボタン」を何度か押し「甘酒」を表示します。



アドバイス

- 「表示切替ボタン」を押すと、温度と時間が確認できます。

使い方 (AUTO MENU / 甘酒を作る)

4 調理を開始する

- 「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプ(緑)が点灯し、調理がスタートします。
- 調理中に止めたい時や設定を変更したい時は、「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプが消灯し、調理が停止します。

ご注意

- 発酵中は、中をかきまぜたり、本体に振動を与えないようご注意ください。
甘酒がうまくできない場合があります。

⚠ 注意

- 本体内側は設定温度より高温になるためご注意ください。
- 設定温度によっては、本体側面が高温になることもあるのでご注意ください。

ご注意

- 調理中に設定を変更することはできません。
- 「スタート / ストップボタン」は一時中断では無く、調理を手動で終了するボタンです。調理を一時中断する場合は、残り時間を確認してから中断し、再スタートの際に再度「マニュアルモード」で <温度・時間> を設定してください。

- 調理が完了すると、調理が停止したことを音でお知らせし、調理ランプが消灯します。
 - 続けて調理する場合は、「スタート / ストップボタン」を押すと
前回設定した <温度・時間> で調理を開始します。
- ※コンセントを抜くとリセットされ、初期設定
(温度:40℃ 時間:7h) になります。



5 本体から容器を取り出し、 冷蔵庫に入れて保管する。

アドバイス

- 市販のものには、砂糖が入っていることが多く、手作りの甘酒は麴の自然の甘さのみですので、市販のように甘くはなりません。甘酒完成後、お好みで甘みを付けてください。

使い方 (AUTO MENU / 塩麴を作る)

AUTO MENUには「塩麴」を作るための「温度」と「時間」が設定されています。(温度：60℃／時間：6h)

お好みで発酵時間を調整したい場合は、マニュアルモードを使って調理してください。

1 材料を用意する。

- 米麴／200g (乾燥米麴・生米麴とも、使用できます。)
- 水／乾燥米麴の場合 250～300ml
生米麴の場合 180～220ml
- 塩／60g

2 熱湯消毒をした容器に材料を入れ、本体にセットする

(1) 容器に一粒ずつほぐした米麴、塩、水を入れ、よくかき混ぜる。

※ 水は麴が浸かるくらい入れます。

(2) キャップを閉め、容器を本体に入れる。

3 AUTO MENU から塩麴を選択する

- 「MENU 選択ボタン」を何度か押し「塩麴」を表示します。



アドバイス

- 「表示切替ボタン」を押すと、温度と時間が確認できます。

使い方 (AUTO MENU / 塩麴を作る)

4 調理を開始する

- 「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプ(緑)が点灯し、調理がスタートします。
- 調理中に止めたい時や設定を変更したい時は、「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプが消灯し、調理が停止します。

ご注意

- 発酵中は、中をかきまぜたり、本体に振動を与えないようご注意ください。
塩麴がうまくできない場合があります。

⚠ 注意

- 本体内側は設定温度より高温になるためご注意ください。
- 設定温度によっては、本体側面が高温になることもあるのでご注意ください。

ご注意

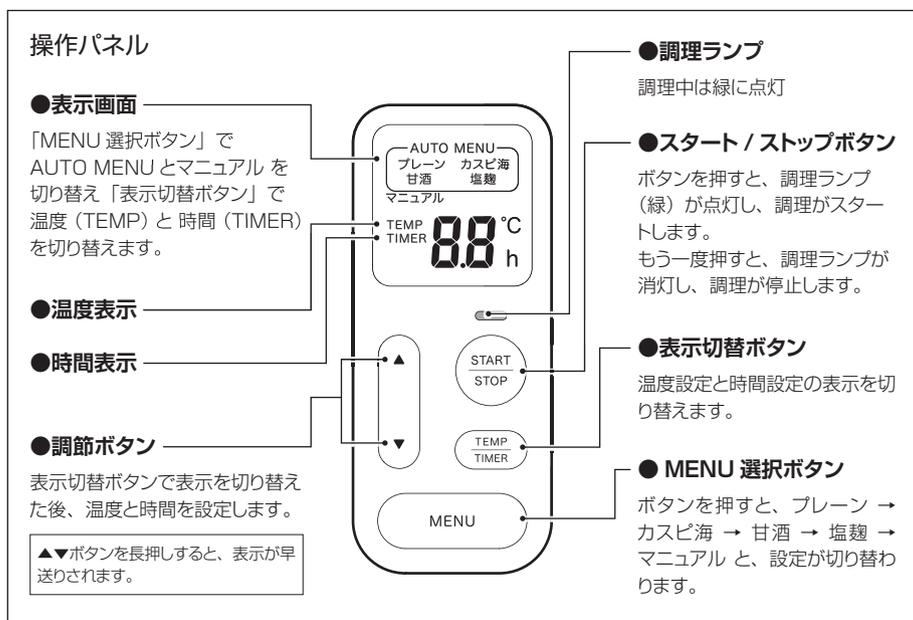
- 調理中に設定を変更することはできません。
- 「スタート / ストップボタン」は一時中断ではなく、調理を手動で終了するボタンです。調理を一時中断する場合は、残り時間を確認してから中断し、再スタートの際に再度「マニュアルモード」で <温度・時間>を設定してください。

- 調理が完了すると、調理が停止したことを音でお知らせし、調理ランプが消灯します。
 - 続けて調理する場合は、「スタート / ストップボタン」を押すと前回設定した <温度・時間> で調理を開始します。
- ※ コンセントを抜くとリセットされ、初期設定
(温度 : 40℃ 時間 : 7h) になります。



5 本体から容器を取り出し、 冷蔵庫に入れて保管する。

使い方 (マニュアル)



⚠ 注意

- 付属の容器以外で調理する場合は、必ず耐熱性のあるふたの閉められる容器 をご使用ください。
- ジッパー付き保存袋は耐熱性のあるものを使用し、容器に入れて調理してください。
- 本体に直接食材や熱湯を入れないでください。
- 熱湯を使用する調理は、やけどにご注意ください。
- 調理には、新鮮な食材をご使用ください。
- 低温調理で加熱が足りないと感じたら、加熱温度を上げたり、調理時間を長く してください。
- 妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれ ない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われてています。 該当される場合は、低温調理をお控えください。

1 マニュアル選択する

- 「MENU 選択ボタン」を何度か押し「マニュアル」 を表示します。

マニュアル

使い方 (マニュアル)

2 温度を設定する。

- 「表示切替ボタン」で温度 (TEMP) を表示し、「調節ボタン」(▲/▼) で温度を設定します。
- 25 ~ 70℃の範囲で設定できます。
(1℃ 刻み)



⚠ 注意

- 本体内側は設定温度より高温になるためご注意ください。
- 設定温度によっては、本体側面が高温になることもあるのでご注意ください。

3 時間を設定する

時間はカウントダウンで表示されます。

- 「表示切替ボタン」で時間 (TIMER) を表示し、「調節ボタン」(▲/▼) で時間を設定します。
- 0.5 ~ 99 時間の範囲で設定できます。
(1 時間以降は 1 時間刻み)



4 調理を開始する

- 「スタート/ストップボタン」を押すと調理ランプ(緑)が点灯し、調理がスタートします。
- 調理中に止めたい時や設定を変更したい時は、「スタート/ストップボタン」を押すと調理ランプが消灯し、調理が停止します。

ご注意

- 調理中に設定を変更することはできません。
- 「スタート/ストップボタン」は一時中断ではなく、調理を手動で終了するボタンです。調理を一時中断する場合は、残り時間を確認してから中断し、再スタートの際に再度 <温度・時間> を設定してください。

- 調理が完了すると、調理が停止したことを音でお知らせし、調理ランプが消灯します。

- 続けて調理する場合は、「スタート/ストップボタン」を押すと前回設定した <温度・時間> で調理を開始します。

- ※ コンセントを抜くとリセットされ、初期設定
(温度: 40℃ 時間: 7h) になります。



レシピ (ヨーグルト・乳製品)

プレーンヨーグルト ※豆乳でも作れます。

発酵温度 40℃

目安時間 7時間 (市販のプレーンヨーグルトを種菌として使用した場合)
※粉末種菌を使用する場合は7～12時間必要です。
詳しくは、種菌の説明書にしてください。

材料 ・牛乳 900ml ・プレーンヨーグルト 90ml、または粉末種菌

作り方
(1) 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く。
(2) ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。
※ヨーグルト種菌を入れて注ぎ口を閉じる際、
牛乳があふれる場合は、量を少し減らしてください。
(3) 牛乳パック用カバーをかぶせ、本体にセットし、カバーをする。
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。

カスピ海ヨーグルト ※プレーンヨーグルト種菌ではカスピ海ヨーグルトはできません。

発酵温度 27℃
※室温が30℃以上あるとうまく作れません。

目安時間 7時間 (市販のカスピ海ヨーグルトを種菌として使用した場合)
※粉末種菌を使用する場合は24～72時間必要です。
詳しくは、種菌の説明書にしてください。

材料 ・牛乳 900ml ・カスピ海ヨーグルト 90ml、または粉末種菌

作り方
(1) 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く。
(2) ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。
※ヨーグルト種菌を入れて注ぎ口を閉じる際、
牛乳があふれる場合は、量を少し減らしてください。
(3) 牛乳パック用カバーをかぶせ、本体にセットし、カバーをする。
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。

ギリシャヨーグルト (水切りヨーグルト)

材料 ・プレーンヨーグルト

作り方
(1) 水切りざると水受け用のボウルを用意する。
(2) 水切りざるにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れる。
(3) 冷蔵庫に入れて水分を落とす。(目安時間: 3～6時間)
※落ちた水分がざるの底につかないように、ざるをボウルの底から浮かせてください。
※落ちた水分は乳清(ホエイ)というヨーグルトの成分です。
栄養豊富で食べていただくこともできます。

レシピ (ヨーグルト・乳製品)

生クリームヨーグルト

発酵温度 40℃ 目安時間 7時間

材料 ・牛乳 400ml ・動物性生クリーム 100ml
・プレーンヨーグルト 50ml (または粉末種菌)

作り方 (1) 熱湯消毒した容器に牛乳、生クリームを注ぎ入れる。
(2) ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。
(3) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
※粉末種菌を使用する場合は、種菌の説明書にしたがってください。

豆乳ヨーグルト

発酵温度 40℃ 目安時間 7時間

材料 ・豆乳 900ml
・プレーンヨーグルト 90ml (または粉末種菌)

作り方 (1) 豆乳パックの上面を両側全部開く。
(2) ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。
(3) 豆乳パックの上面をラップで閉じ、本体にセットし、カバーをする。
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
※豆乳は成分調整 / 成分無調整どちらでも作れます。
※粉末種菌を使用する場合は、種菌の説明書にしたがってください。

のむヨーグルト

※種菌は必ず飲むヨーグルトを使ってください。

※容器を使用すると、上手くできない場合があります。必ず牛乳パックを使用してください。

発酵温度 30℃ 目安時間 8時間

※30℃8時間を基準に、温度と時間を微調整して、お好みの仕上がりに調整してください。

※外気温が暑すぎたり寒すぎたりすると、上手くできない場合があります。

材料 ・牛乳 900ml ・飲むヨーグルト 100ml

作り方 (1) 牛乳パックを冷蔵庫から出したら、すぐに作業を開始する。
(2) 1000mlの牛乳パックから100mlだけ牛乳を出し、牛乳パックに種菌(飲むヨーグルト)を100ml入れる
(3) スプーンで良くかき混ぜ、牛乳パックカバーをかぶせ、本体にセットし、カバーをする。
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
※お好みでグラニュー糖などで甘さ付けをしても楽しめます。
※牛乳パック500ml、1000ml、どちらでも作ることが出来ます。
牛乳：種菌＝9：1で作ってください。

レシピ (ヨーグルト・乳製品)

サワークリーム

発酵温度 40℃ 目安時間 8時間

材料 ・動物性生クリーム 400ml ・プレーンヨーグルト 50g

- 作り方
- (1) 熱湯消毒した容器に生クリーム 400ml を注ぎ入れる。
 - (2) ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。
 - (3) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
 - (4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (5) 発酵後、容器を取り出し冷蔵庫に入れて、一晩程度冷やし固める。

カッテージチーズ

発酵温度 60℃ 目安時間 6時間

材料 ・牛乳 500ml ・レモン汁 (もしくは酢) 大さじ2

- 作り方
- (1) 熱湯消毒した容器に牛乳 500ml を注ぎ入れる。
 - (2) レモン汁 (または酢) を加え、よくかき混ぜる。
 - (3) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (4) キッチンペーパーを敷いた水切りざるに入れ、水分を切ったら完成。

発酵バター (約 140g)

発酵温度 40℃ 目安時間 8時間

材料 ・動物性生クリーム 400ml ・プレーンヨーグルト 50g

- 作り方
- (1) サワークリームを作る (上のレシピ参照)。
 - (2) サワークリームをボウルにあけ、固形分 (バター) と水分 (バターミルク) に分離するまでハンドミキサーなどで攪拌する。
 - (3) キッチンペーパーを敷いた水切りざるに入れ、水分を切ったら完成。
※お好みでレーズンを加えたり、塩やハーブで味付けをしても楽しめます。
※残ったバターミルクも、パンケーキやお菓子作りに使えます。

レシピ（その他発酵食品）

めか床

発酵温度 25℃ 目安時間 48～72時間

材料 ・めか 300g ・塩 45g ・水 230ml
・くず野菜 適量（人参や大根などの皮やヘタなど）

- 作り方
- (1) ボウルにくず野菜以外の材料を入れて、よく混ぜ合わせる。
 - (2) くず野菜（50～60g ほど）を加えて混ぜ合わせたら、ジッパー付き保存袋に空気を抜くように詰め、ジッパーの口を1/3ほど開けるようにして、閉じる。
 - (3) 牛乳パックに、ジッパー部分を上にして入れ、本体にセットし、カバーをする。
 - (4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (5) 8～12時間に1回、取り出してボウルなどに開けてかき混ぜ、また同じように戻す。出来上がるまでに2、3回くず野菜を変える。（野菜がしなしなしになっていたら取り替え時）
- ※出来上がりの目安：香りがめか漬けの発酵臭になり、くず野菜をかじってみて、尖った塩の味がしなくなれば、本漬けに入る。
レシピ監修：塩山奈央

シュークルート

発酵温度 25℃ 目安時間 48～72時間

材料 ・キャベツ 700g ・塩 28g（塩分濃度・キャベツの4%）
・ローリエ 1枚 ・キャラウェイシード 小さじ1弱

- 作り方
- (1) キャベツは5mmほどの千切りにし、材料の全てをボウルに入れて軽く全体を混ぜ合わせたら、お皿などで蓋をし、10～30分置く。
 - (2) 手で軽く揉みこみながらキャベツの水分を出し、熱湯消毒した容器に水分ごと入れる。全部入れたら、キャベツを上から押し付けるようにして、水から出ていない状態にする。（キャベツが水から出ていないと、空気に触れている部分に雑菌が湧く可能性がある為）
 - (3) キャップを閉め、容器を本体に入れる。
 - (4) カバーをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。時々、キャベツが水から出ていないか、様子を見る。キャベツが顔を出していたら、ぎゅうぎゅうと押し込む。
- ※仕上がりに近づくと、キャベツに水泡がつき、水分は若干白濁し、発酵の香りがしてくる。
レシピ監修：塩山奈央

レシピ（その他発酵食品）

塩麴

発酵温度 60℃ 目安時間 6 時間

材料 ・米麴（乾燥）200g ・水 250～300ml ・塩 60g

- 作り方
- (1) 熱湯消毒した容器に一粒ずつほぐした米麴（乾燥）、塩、水を入れ、よくかき混ぜる。※水は麴が浸かるくらい入れます。
 - (2) キャップを閉め、容器を本体に入れる。
 - (3) カバーをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (4) できあがったら全体をかき混ぜ、冷蔵庫で保管してください。

甘酒

発酵温度 60℃ 目安時間 8 時間

材料 ・やわらかめに炊いたご飯 約 200g（米 1/2 合分）
※ご飯はあたたかいものを使用してください。 ・乾燥米麴 100g ・水 100ml（～150ml）

- 作り方
- (1) 熱湯消毒した容器にご飯と水を入れ、よくかき混ぜる。
 - (2) 一粒ずつほぐした米麴を少しずつ入れ、さらに全体をよくかき混ぜる。
 - (3) キャップを閉め、容器を本体に入れる。
 - (4) カバーをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (5) 甘みが出ていればできあがり。冷蔵庫で保管してください。

醤油麴

発酵温度 60℃ 目安時間 6 時間

材料 ・乾燥米麴 200g ・水 100ml ・醤油 250ml

- 作り方
- (1) 熱湯消毒した容器に一粒ずつほぐした米麴、醤油、水を入れ、よくかき混ぜる。
 - (2) キャップを閉め、容器を本体に入れる。
 - (3) カバーをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (4) できあがったら全体をかき混ぜ、冷蔵庫で保管してください。

塩レモン

発酵温度 60℃ 目安時間 24 時間

材料 ・国産レモン 2 個 ・塩（レモンの 20%）

- 作り方
- (1) レモンの表面の汚れを落とし、塩（分量外）ですり洗いする。
 - (2) レモンの端を切り落とし、厚さ 5mm 程度にスライスする。
 - (3) 熱湯消毒した容器にレモンと塩を交互に入れ、最後に塩でふたをする。
 - (4) キャップを閉め、容器を本体に入れる。
 - (5) カバーをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (6) レモンの水分が出てきたらできあがり。冷蔵庫で保管してください。

レシピ（その他発酵食品）

白味噌

発酵温度 60℃ 目安時間 8 時間

材料 ・乾燥大豆 100g ・乾燥米麴 200g ・塩 30g

- 作り方
- (1) 大豆をよく洗う。（水がきれいになるまで 3 ～ 5 回洗います。）
 - (2) 3 倍量の水に 18 時間浸す。
 - (3) 水を捨て、圧力鍋に大豆が浸るくらいの水を入れ、豆が指で簡単につぶれる程度の柔らかさになるまで煮る。（目安時間：20 ～ 60 分）煮汁 200ml は別の容器に移しておく。
 - (4) 大豆が温かいうちにフードプロセッサーですりつぶす。
 - (5) すりつぶした大豆、一粒ずつほぐした米麴、塩、煮汁を熱湯消毒した容器に入れて、よくかき混ぜます。
 - (6) キャップを閉め、容器を本体に入れる。
 - (7) カバーをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (8) できあがったら全体をかき混ぜ、冷蔵庫で保管してください。

レーズンの天然酵母

発酵温度 25～30℃ 目安時間 96 時間

材料 ・レーズン 200g（オイルコーティングされていないもの）
・水 300ml

- 作り方
- (1) レーズン水を水で洗い、表面の汚れを落とす。
 - (2) 熱湯消毒した容器にレーズン、水を入れる。
 - (3) キャップを閉め、容器を本体に入れる。
 - (4) カバーをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (5) 1 日 1 回容器を振り、キャップを外して空気に触れさせる。
 - (6) レーズンが上に浮き上がり、泡が盛んに出てきたらできあがり。

リンゴの天然酵母

発酵温度 25～30℃ 目安時間 96 時間

材料 ・リンゴ 1/2 個 ・水 300ml ・砂糖 20g

- 作り方
- (1) リンゴを水で洗い、表面の汚れを落とす。
 - (2) リンゴを 3cm 角程度に切る。
 - (3) 熱湯消毒した容器にリンゴ、水、砂糖を入れる。
 - (4) キャップを閉め、容器を本体に入れる。
 - (5) カバーをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (6) 1 日 1 回容器を振り、キャップを外して空気に触れさせる。
 - (7) 泡が盛んに出てきて、アルコール臭がしてきたらできあがり。

レシピ (浅漬け・ピクルス)

白菜漬け

発酵温度 25℃ 目安時間 24～48時間

材料 ・白菜 1/4個 (650g) ・塩 13g (塩分濃度・白菜の2%) ・赤唐辛子 1/2本

- 作り方
- (1) 白菜は1cm幅ほどに刻み、材料の全てをボウルに入れて軽く全体を混ぜ合わせたら、お皿などで蓋をし、10～30分置く。
 - (2) 手で軽く揉みこみながら白菜の水分を出し、熱湯消毒した容器に水分ごと入れる。全部入れたら、白菜を上から押し付けるようにして、水から出ていない状態にする。
(白菜が水から出ていないと、空気に触れている部分に雑菌が沸く可能性がある)
 - (3) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
 - (4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。時々、白菜が水から出ていないか、様子を見る。
白菜が顔を出していたら、ぎゅうぎゅうと押し込む。
- ※塩分濃度は2～4%までで変更可能。このレシピは塩分濃度が低いのでそのまま食べるのに適しています。
- レシピ監修：塩山奈央

スパイスピクルス

発酵温度 50℃ 目安時間 12時間

材料 ・お好みの野菜 計250g (参考) ・きゅうり 1/2本 ・パプリカ 1/2個
・にんじん (小) 1/2本 ・ミニトマト (小) 8粒 ・みょうが 1個

ピクルス液
・酢 125ml ・水 125ml ・砂糖 50g
・ブラックペッパーホール 5粒 ・ローリエ 1枚
・シナモンスティック 1/2本 ・唐辛子 (種を除いて) お好みで 1/4本
・クローブ、カルダモンホール あれば各1粒

- 作り方
- (1) 野菜を食べやすい大きさにカットする。
ミニトマトは竹串などで数か所穴をあけておく。
 - (2) カットした野菜を10分ほど分量外の塩水 (水600mlに塩大さじ1ほど) につけておく。
 - (3) 熱湯消毒した容器にピクルス液の材料をすべて入れ、砂糖が溶けるように振ってまぜる。
 - (4) 容器に水気を切った野菜を入れる。
 - (5) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
 - (6) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (7) 完成したら冷蔵庫で保存する。
- レシピ監修：TORI 鷲巣麻紀子

レシピ（フルーツビネガー・シロップ・温泉卵）

パインとアニスのフルーツビネガー

発酵温度 50℃ 目安時間 48 時間

材料 ・パイン 150g ・りんご酢 150ml ・砂糖 150g ・八角 1 片
※ [果物 1 : 酢 1 : 砂糖 1] の割合で、お好みのフルーツで応用可能

作り方 (1) パインは一口大に切って 1cm くらいにスライスする。
(2) 熱湯消毒した容器にりんご酢と砂糖を入れてからよく振って攪拌し、(1) と八角を入れる。
(3) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
(5) 24 時間に 1 度、容器を振って攪拌する。
(6) 完成したら冷蔵庫で保存。2 週間以上保存する場合はフルーツを取り出す。

レシピ監修：TORi 鷲巣麻紀子

2 種のフルーツシロップ

発酵温度 30℃ 目安時間 36 ~ 48 時間

材料 ・好みのフルーツ 250g (参考) ・キウイ 3 個 250g
・フランボワーズとブルーベリー計 250g ・砂糖 250g (フルーツと同量)
・レモン汁 大さじ 1/2

作り方 (1) キウイなど、皮のあるフルーツは皮をむいてスライスする。
(2) ボウルに入れて砂糖をまぶし、ゴムベラなどでフルーツとなじませるように混ぜ、熱湯消毒した容器に入れる。
(3) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
(5) 12 時間に 1 度、容器を振って攪拌する。
途中何度か振るとより早く仕上がる。
(6) 砂糖がなじんでシロップ状になったら完成。

レシピ監修：TORi 鷲巣麻紀子

温泉卵

発酵温度 65℃ 目安時間 0.5 時間

材料 ・卵 (Mサイズ) 4 個

作り方 (1) 卵を容器に入れる。(卵は常温に戻してから調理してください。)
(2) 沸騰したお湯を、容器の 7 分目まで入れる。
(3) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。

レシピ (低温調理)



低温調理を控えたほうが好ましい方

妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われています。該当される場合は、低温調理をお控えください。

チキンロール

発酵温度 64℃ 目安時間 3時間

材料

- ・鶏もも肉 1枚 (300g 前後)
- ・オリーブオイル 大さじ1
- 〈A〉
- ・すりおろしにんにく 1 欠片分
- ・エルブドロバンス あれば小さじ 1/2
- ・塩 4g (小さじ1弱)
- ・砂糖 2g (小さじ1弱)

作り方

- (1) 〈A〉を混ぜ合わせ、鶏もも肉の両面に擦り込んで2つ折りにし、ラップでぴっちり巻き、冷蔵庫で一晩以上寝かせる。
- (2) 鶏もも肉をロール状に巻き、タコ糸で縛る。
- (3) ジッパー付き保存袋に肉、オリーブオイルを入れて、空気を抜くようにぴっちり閉じる。
- (4) 容器に肉を袋ごとに入れて（閉じ口は上にする）、熱湯を袋がしっかりお湯に浸かるまで入れる。（火傷に注意）
- (5) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
- (6) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。

※エルブドロバンスとは、フランスのミックスハーブ。
肉から出たソースは冷やすとゼリー状に固まり美味しいので、捨てずに活用するのがおすすめ。

鶏ハム

発酵温度 63℃ 目安時間 3時間

材料

- ・鶏胸肉 1枚 (250～300g)
- ・塩麹 鶏胸肉の重量の1割 (25～30g)

作り方

- (1) ジッパー付き保存袋に鶏胸肉と塩麹を入れ、空気を抜くようにぴっちり閉じ、一晩以上漬け込む。
- (2) 容器に肉を袋ごとに入れて（閉じ口は上にする）、熱湯を袋がしっかりお湯に浸かるまで入れる。（火傷に注意）
- (3) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
- (4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。

※肉から出たスープも美味しいので、捨てずに活用するのがおすすめ。
鶏ハムはパンなどに挟んでサンドウィッチにしても。

レシピ (低温調理)



低温調理を控えたほうが好ましい方

妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われています。該当される場合は、低温調理をお控えください。

砂肝のコンフィ

発酵温度 64℃ 目安時間 4時間

材料 ・筋なし砂肝 400g ・塩 大さじ1/2 ・にんにく 1 欠片
・バジルの葉 5、6枚 ・オリーブオイル 70ml

- 作り方
- (1) 砂肝は食べやすい大きさに切り、塩を擦り込んでラップでぴっちり巻き、冷蔵庫で一晩以上寝かせる。
 - (2) 出てきた水分を拭き取り、ジッパー付き保存袋に入れ、潰したにんにく、ちぎったバジル、オリーブオイルを加えて空気を抜くようにぴっちり閉じ、平らにならす。
 - (3) 容器に袋を縦に2つ折りにするようにして入れて（閉じ口は上にする）、熱湯を袋がしっかりお湯に浸かるまで入れる。（火傷に注意）
 - (4) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
 - (5) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
- ※筋部分がついていると硬くなるので、筋のないもので作るか、筋がある場合は取り除いてから調理する。
また、砂肝をパスタなどに再調理する場合は、加熱しすぎると砂肝が硬くなってしまいうため火を止めてから最後に加えるのがおすすめ。

煮豚

発酵温度 64℃ 目安時間 4時間

材料 ・塊豚もも肉 350g
[調味液]
・五香粉（ウーシャンフェン） 小さじ 1/2 ・生姜スライス 3、4切れ
・潰したにんにく 小1欠片 ・醤油 大さじ2 ・米酢 大さじ1
・みりん 大さじ2 ・砂糖 大さじ1 ※お好みでうずらの卵

- 作り方
- (1) 塊豚もも肉に塩少々（分量外）を擦り込み、タコ糸で縛る。
 - (2) 調味液の材料を鍋に入れて2分ほど煮立て、粗熱を取っておく。
 - (3) ジッパー付き保存袋に豚もも肉と調味液を入れ、空気を抜くようにぴっちり閉じる。
 - (4) 容器に肉を袋ごとに入れて（閉じ口は上にする）、熱湯を袋がしっかりお湯に浸かるまで入れる。（火傷に注意）
 - (5) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
 - (6) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (7) 煮卵：スープのみ小鍋に移して煮立て、茹でて皮をむいたうずらの卵を入れて1分ほど絡めるようにしたら火を止め、スープに漬け込んで味を含ませる。
- ※五香粉とは、中国独特の5種類のミックススパイス。

レシピ (低温調理)



低温調理を控えたほうが好ましい方

妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われています。該当される場合は、低温調理をお控えください。

鶏レバーの甘辛煮

発酵温度 64℃ 目安時間 3時間

食材を容器に直接入れると、容器に色移りすることがありますので、ジッパー付き保存袋に入れて調理する事をおすすめします。

材料

- ・鶏レバー 400g
- [調味液]
- ・生姜スライス 15g ・醤油 70ml ・みりん 100ml
- ・砂糖 大さじ 1/2

作り方

- (1) 鶏レバーは食べやすい大きさに切って、水の中で振り洗いして血を抜き、水分を拭き取る。
- (2) 調味液の材料を鍋に入れて 2 分ほど煮立て、粗熱を取っておく。
- (3) ジッパー付き保存袋に鶏レバーと調味液を入れ、空気を抜くようにぴっちり閉じ容器に袋ごと入れる。
- (4) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
- (5) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。1 時間ほどたったら、レバーが調味液から出ていないか、様子を見る。レバーが顔を出していたら、軽く押し込む。

※レバーは新鮮なものを使う。完成してもレバーはやや生っぽい赤味がかった色。

牛すじの下処理

発酵温度 63℃ 目安時間 40～48時間

材料

- ・牛すじ 400g
- [調味液]
- ・生姜スライス 2、3切れ ・水 220ml ・醤油 小さじ1強
- ・みりん 大さじ2強 ・塩 小さじ2
- ・好みの野菜 450g (大根、人参、長ネギなど)

作り方

- (1) 牛すじはざっと熱湯を通して水洗いし、食べやすい大きさに切り、熱湯消毒した容器に直接入れる。
- (2) 調味液の材料を鍋に入れて 1 分ほど煮立て、容器に加える。
- (3) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
- (4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。時々、牛すじが調味液から出ていないか、様子を見る。牛すじが顔を出していたら、軽く押し込む。
- (5) 牛すじと野菜の煮込み：牛すじの下処理が済んだ後、スープと牛すじを分け、スープ全量に水 250～300ml ほどを足して味を整え（塩や白だしなど好みのもので）、好みの野菜を柔らかくなるまで煮てから牛すじを加える（牛すじは加熱しすぎると食感が損なわれたり煮くずれるので、最後に加える）。

※おでんに入れても美味しい。

レシピ (低温調理)



低温調理を控えたほうが好ましい方

妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われています。該当される場合は、低温調理をお控えください。

ラムとひよこ豆のトマト煮

発酵温度 65℃ 目安時間 6～10時間

食材を容器に直接入れると、容器に色移りすることがありますので、ジッパー付き保存袋に入れて調理する事をおすすめします。

材料

- ・ラム肩ロース 300g
- ・乾燥ひよこ豆 120g
- ・市販のトマトソース 350g
- 〈A〉・塩 大さじ 1/2
- ・クミンパウダー 大さじ 1/2
- ・すりおろしにんにく 1欠片分

作り方

- (1) ラムは食べやすい大きさに切り、〈A〉をよく揉み込んで、冷蔵庫で一晩以上寝かせておく。
 - (2) ひよこ豆を茹でる。(たっぷりの水で一晩戻し、15～25分ほど茹でる。)
 - (3) (2)のフライパンにオイル(分量外)を熱し、ラムの表面を軽く焼き付けて取り出す。
 - (4) ラムを焼いたフライパンにひよこ豆、トマトソースを入れて煮立て、粗熱を取っておく。
 - (5) ジッパー付き保存袋にラムと(4)を入れ、空気を抜くように軽く混ぜ、びっちり閉じ容器に袋ごと入れる。
 - (6) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
 - (7) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (8) 2～3時間ごとに、全体の上下を返すように混ぜ合わせる。
- ※保存後再度温める場合は湯煎(もしくはヨーグルトメーカー)で60℃くらいまでを目途に温める。
- ※お好みで仕上げにヨーグルトとコリアンダーなどをのせる。

ローストビーフ

発酵温度 62℃ 目安時間 3時間

材料

- ・牛もも肉(赤身) 450g
- ・ローリエ 1枚
- [調味液]
- ・玉ねぎ 60g
- ・にんにく 1欠片
- ・醤油 大さじ 3
- ・はちみつ 大さじ 1/2
- ・赤ワイン(あれば) 大さじ 1-1/2

作り方

- (1) 牛もも肉に塩少々(分量外)を擦り込みタコ糸で縛る。
 - (2) 調味液の材料をブレンダー(すりおろしても良い)にかける。
 - (3) ジッパー付き保存袋に牛もも肉と調味液とローリエを入れ、空気を抜くようにびっちり閉じ、冷蔵庫でひと晩寝かせる。
 - (4) 容器に肉を袋ごと入れて(閉じ口は上にする)、熱湯を袋がしっかりお湯に浸かるまで入れる。(火傷に注意)
 - (5) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
 - (6) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
- ※つけ汁を煮詰めればソースに。野菜に添えて食べても良い。

レシピ (低温調理)



低温調理を控えたほうが好ましい方

妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われています。該当される場合は、低温調理をお控えください。

牛すねカレー

発酵温度 65℃ 目安時間 6～10時間

食材を容器に直接入れると、容器に色移りすることがありますので、ジッパー付き保存袋に入れて調理する事をおすすめします。

材料

- ・牛すね肉 300g ・塩 小さじ1弱 ・みじん切りにんにく 1 欠片分
- ・みじん切り生姜 大さじ1/2 杯分 ・クミンシード 大さじ1/2
- ・カルダモンシード 3粒 ・玉ねぎ 150g ・トマト 500g
- ・カレー粉 小さじ2 ・塩 大さじ1/2 ・砂糖 小さじ1弱
- ・ garam masala 大さじ1/2

作り方

- (1) 牛すね肉に塩をまぶして 15～30 分ほど置く。玉ねぎ、トマトは、それぞれフードプロセッサー（すりおろしても良い）にかける。
 - (2) フライパンにオイル（分量外）を熱し、肉の表面を軽く焼き付けて取り出す。
 - (3) (2) のフライパンにオイル（分量外）を足し、クミンシード、カルダモンシードを入れて火にかける。香りがたったら、にんにく、生姜を加えて炒め合わせ、下ごしらえした玉ねぎを加えてしっかり炒める。
 - (4) さらに、下ごしらえしたトマト、カレー粉、塩、砂糖を加えて煮込み、もったりとしたら、garam masala を加えて、カレーベースを作り、粗熱を取っておく。
 - (5) ジッパー付き保存袋に肉と (4) を入れ、空気を抜くように軽く混ぜ、ぴっちり閉じ容器に袋ごと入れる。
 - (6) 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。
 - (7) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
 - (8) 2～3 時間ごとに、全体の上下を返すように混ぜ合わせる。
- ※ 保存後再度温める場合は湯煎（もしくはヨーグルトメーカー）で 60℃ くらいまでを目安に温める

⚠ 注意

- ジッパー付き保存袋は耐熱性のあるものを使用し、容器に入れて調理してください。
- 低温調理で加熱が足りないと感じたら、加熱温度を上げたり、調理時間を長くしてください。
- 妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われています。該当される場合は、低温調理をお控えください。

低温調理レシピ監修

塩山 奈央 NaoShioyama 暮らし家（1978 年生まれ）

「まめまめしい暮らし」をテーマに心地よい暮らしの提案をしている。主に料理レシピ制作、エッセイの執筆など。著書に「ぬか漬けの教科書」（世界文化社）「発酵食をはじめよう」（文藝春秋）など。

うまくできないとき

ヨーグルトがうまくできないとき

ヨーグルトがうまくできなかつたり、状態がおかしければ、食べずに捨ててください。

こんなとき	原因	対処の仕方
うまく固まらない	発酵温度は正しく設定されていますか。	つくるヨーグルトや種菌によって発酵温度や時間がちがいます。目安は、P.6 をご参照ください。
	発酵時間は正しいですか。	
	牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか。	材料は新鮮なものをご使用ください。
	種菌は新鮮なものを使用していますか。	種菌を使い回すとヨーグルトがうまくできません。
	部品は説明書通りに消毒しましたか。	消毒方法は、P.4 をご参照ください。
	発酵中に中をかきまぜたり振動を与えたりしていませんか。	うまく固まらない原因となりますので、発酵中はかきまぜないでください。
	正しい牛乳を使用していますか。	「低温殺菌牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」の表示があるものはヨーグルトがうまく固まりません。
ヨーグルトから水分が出る	発酵時間が長くありませんか。 (水分は、乳清というヨーグルトの成分です。栄養豊富で、食べていただくこともできます。)	発酵時間を短くしてください。
酸味が強い、弱い	発酵時間が長すぎたり、短すぎたりしませんか。(発酵時間が長いと酸味が強くなり、短いと弱くなります。また、ヨーグルトの種類によっても酸味は異なります。)	酸味が強い場合は発酵時間を1～2時間短くし、弱い場合は1～2時間さらに発酵してください。

仕 様

品番 VYG-50
品名 ビタントニオ ヨーグルトメーカー

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	30W
重量	約 840g (本体、カバーのみ)
外形寸法	約 130mm (幅) × 約 150mm (奥行) × 約 280mm (高さ)
コードの長さ	約 1.4m (有効長)
原産国	中国
付属品	容器 1 個、スプーン 1 個、牛乳パック用カバー 1 個

付属の容器以外を使用する場合

本製品は付属の容器以外も使用できます。

下記の注意事項と実際に使用する容器の取扱上の注意をよくお読みの上、正しくご使用ください。

ご注意

●使用できる容器サイズ

横幅 85mm × 奥行 85mm × 高さ 235mm（フタを閉めた状態）までの容器

●ビタントニオヨーグルトメーカー（品番：VYG-10）の付属容器

設定温度を 60℃以上でご使用の際は必ず液体を 300ml 以上入れてください。
熱で容器が変形する可能性があります。

●ガラス容器を使用の際

- 必ず常温の水から煮沸してください。
- 熱湯を直接かけると割れることがあります。
※ガラスの特性上、急激な温度変化で割れる場合があります。

●付属容器以外の容器を使用する際

耐熱温度 120℃以上の容器であれば、付属品以外の容器でご使用になれます。
製品本体におさまり、きちんとカバーがセット出来るサイズで、ふたが閉められる容器をご使用ください。ご使用前には必ず容器に適した消毒方法で消毒してください。

●ジッパー付き保存袋を使う際

ふたが閉められる容器の中に入れてご使用ください。保存袋を直接本体に入れて使用する事は出来ません。

●発酵による注意点

発酵により容器内の空気が膨張し、容器が変形・破損する恐れがあります。食材は入れすぎず、容器の8割程度までを目安としてください。

●1日1回ふたを開け、空気を抜いてください。

お手入れ／故障かな

お手入れ

●電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れする。

本体	本体の汚れが気になるときは、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を柔らかい布に含ませ、固く絞ってふき取ってください。	
<p style="text-align: center;">⚠ 注意</p> <p>本体の水洗いは絶対にしない。 (ショート・感電の原因)</p>		
カバー、容器、容器キャップ、牛乳パック用カバー、スプーン	台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗います。よく水ですすいでから、十分に乾かします。 ※食器洗い機・食器乾燥器・食器洗い乾燥器はご使用になれません。	

故障かな

こんなとき	原因	対処の仕方
表示画面に何も表示されない等	電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていませんか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
本体ステンレス部分が熱い	温度調整ヒーターの動作のためで異常ではありません。	本体を壁から20cm以上離して使用してください。 長時間触れないようにしてください。
調理ランプが赤く点滅している。	適切な容器を使用せず、製品本体に熱湯等を直接入れていませんか。	電源プラグを抜き、製品を常温まで冷ましてください。P.31を参照し、適切な容器をご使用ください。
操作パネル内部に結露が生じる。	設定温度と外気温の温度差により発生する場合があります。	加熱を続けると結露は消えていきます。品質および安全上問題ございません。

対処後まだ異常がある場合は、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターへ点検・修理をご相談ください。

保証とアフターサービス

1. 保証書について

お買上げ日、販売店などの記入を必ず確かめ、お買上げの販売店からお受け取りください。内容をよくお読みの上、大切に保管してください。

2. 保証期間：お買上げ日より1年間で。

お買い求めになってから1年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。保証書に記載のない場合は、レシートなどご購入期日を証明するものをご提示ください。

3. 修理をご依頼される時

- *保証期間中は、商品と保証書を販売店にご持参ください。
 - *保証期間が過ぎているときは、販売店にご相談ください。
- 修理すれば使用できる製品については、お客様のご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品の保有期間

この商品の補修用性能部品の最低保有年数期間は、製造打ち切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を持続するために必要部品です。

5. その他、ご不明な点がある場合のお問い合わせ

ご転居やご贈答品などで販売店のサービスが受けられない場合や、ご不明な点がある場合は、下記のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

お客様ご相談窓口

株式会社ゼリックコーポレーション サービスセンター

フリーダイヤル  0120-779-702

受付時間 月～金 午前9時～午後5時
(土・日・祝日・年末年始などの長期連休をのぞく)

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

株式会社ゼリックコーポレーションは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

*ビタントニオ / ホームページ
Q & A もご参照ください。

www.vitantonio.jp

無料修理規定／別売部品

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、当社が無料修理させていただきます。
2. 無料修理をご依頼になる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。
3. ご転居の場合には事前にお買上げの販売店、又は当社サービスセンターへご相談ください。
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理をご依頼できない場合には、当社サービスセンターへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び損傷。
 - (ロ) お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ホ) 本書の提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
 - (ト) 取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
 - (チ) 消耗部品は無料修理の適用除外となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

修理メモ

- ※ お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報（お名前ご住所・電話番号）は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ※ この保証書は、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社サービスセンターにお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。
- ※ This warranty is valid only in Japan.

販売部品

別売部品は販売店でお買い求めいただけます。

				
品名	容器	スプーン	牛乳パック用カバー	カバー
品番	PVYG-30-PJ	PVYG-30-SP	PVYG-30-MC	PVYG-20-CV
価格	¥770 (税込)	¥770 (税込)	¥550 (税込)	¥770 (税込)

発売元／株式会社ゼリックコーポレーション
〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号
輸入元／株式会社三栄コーポレーション

愛情点検



長年ご使用のビタントニオ ヨーグルトメーカーの点検を!

こんな症状はありませんか

- 電源プラグをコンセントに差し込んでも動かない。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- その他の異常がある。

使用中

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

ビタントニオの製品情報はホームページからご覧いただけます。

www.vitantonio.jp

BA-VYG50-01-2207-WE