

発酵食で体の中から綺麗をつくる
KAMOSICO [醸壺]
充実の発酵ライフをつくる一台です

発酵する時に微生物の力によって栄養価が高くなり
美味しくなる発酵食品。

わが家でカンタンに牛乳・大豆・麹…をヨーグルトや
納豆・塩麹・甘酒などに変貌させることができるのが、
「日本で唯一の高機能発酵メーカー・KAMOSICO」
安全で安心、しかも自分なりの調整でオリジナリティ
溢れる発酵食品を楽しみながらつくれます。

完成された市販品よりも低コスト化できるのも魅力です。

KAMOSICO

お問い合わせ

TANICA タニカ電器販売株式会社

〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5-5

TEL 0120-849-610 平日(月~金)9:00~17:00

FAX 0572-22-7999 <http://www.tanica.jp>

E-mail call@tanica.jp

KAMOSICO

醸壺
かもしこ



アイボリー



レッド



ブラウン

自家製ヨーグルト／甘酒／塩麹／納豆…これ一台でカンタンにつくれます

発酵食の不思議を毎日の食卓に

TANICA

この一台でああなたの オリジナル発酵食品を

美容も健康も腸内環境の改善から
塩麴や甘酒、納豆をはじめとする発酵食は日本の文化です
KAMOSICOを使えば、誰でも簡単に
豊かな発酵食ライフを送ることができます
体の中から綺麗と健康をつくり出しましょう



ブラウン レッド アイボリー



型式名	KS-12C (ブラウン) KS-12R (レッド) KS-12W (アイボリー)	設定温度	25~65℃マイコン温度調節機能付
名称	かもしこ	タイマー	1~48時間
英語名	KAMOSICO	コード長	1.9m
メーカー名	タニカ電器株式会社	定格電源	AC100V (50/60Hz)
ブランド名	TANICA	定格消費電力	25W
外形寸法	高さ192mm×外径162mm	希望小売価格	9,500円 (消費税別途)
製品重量	750g	保証期間	1年間
梱包サイズ	縦170mm×横335mm×高さ192mm	生産国	日本
梱包重量	1200g	材質	外装 ABS樹脂 外ふた AS樹脂
内容器容量	1200cc		内装、内容器、スプーン、収納ふた、水切りバスケット PP (ポリプロピレン)

KAMOSICO一台で

こんな発酵食品も自由自在

塩麴

米麴、塩+KAMOSICO

ゆで豚の塩麴漬け

ゆでた塊肉に塩麴をしみ込ませ上様なハムのような旨味が。

しょうゆ麴

米麴、醤油+KAMOSICO

カジキのしょうゆ麴焼き

やわらかく、くさが消えます。香ばしい照り焼きのできあがり。

西京みそ

米麴、大豆、塩+KAMOSICO

サワラの西京焼き

味噌床につければ旨味が増す。ふくよかな香りが食欲をそそります。

甘酒

米麴、米+KAMOSICO

カブの甘酒スープ

カブと甘酒の香りがハーモニーした絶品。温まりますよ。

ヨーグルト

ヨーグルト、牛乳+KAMOSICO

ヨーグルトライフ

腸内環境を整えるヨーグルト。苺を加えておもてなしに。

水切りヨーグルト

ヨーグルト+水切りバスケット

水切りヨーグルトサンド

水分を抜いてうまみを凝縮。濃厚な味わいです。

納豆

納豆、大豆+KAMOSICO

ネバ・ネバ・ネバ

豆を選んだ手づくりの納豆に山芋とオクラを和えます。

天然酵母

天然酵母+KAMOSICO

天然酵母クロワッサン

小麦粉本来の風味や香味、うまみを味わえるパンを焼きましょう。