

牛乳とヨーグルト菌をまぜてセットするだけ

かんたん

市販ヨーグルトの1/5のコスト
お得

自家製だから
安心

安心

無添加。お子さまにも安心

カスピ海ヨーグルト

ケフィアヨーグルト

プレーンヨーグルト

ヨーグルティアで
オリジナルヨーグルトを作ろう！

YOGURTia



新機能

機能性がさらにアップ!
発酵ならなんでもおまかせ!

希望小売価格

¥ 8,500円
(税込み8,925円)

ココナッツミルク
ヨーグルト

はちみつ
ヨーグルト

ドライフルーツ
ヨーグルト

フルーツヨーグルト

新機能

機能性がさらにアップ！発酵ならなんでもおまかせ！

■温度設定を25~65°Cへ変更。

プロバイオティクス、カスピ海ヨーグルト、ケフィアはもちろん、従来の50°Cではもの足りなかった甘酒の発酵や納豆の発酵などの高温発酵にも対応しています。

■タイマー1~48時間への変更

タイマー時間が従来機の2倍になりました。長時間の発酵にも対応しています。

■使いやすくなった新パネル

ボタン部のエンボス加工により、操作がしやすくなりました。

■新レシピ集

32Pから40Pにボリュームアップし、中身も充実しました。



甘酒や納豆などの高温発酵



天然酵母の長時間発酵



新レシピ付きのセット



オリジナルヨーグルトが作れる



ココナッツミルクヨーグルト



豆乳ヨーグルト



ぷるぷるヨーグルト



カルビスヨーグルト



ヤクルトヨーグルト



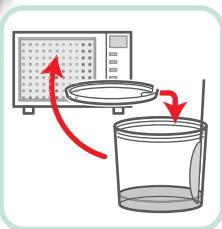
朝の飲むヨーグルト



朝の飲む野菜ヨーグルト

かんたん

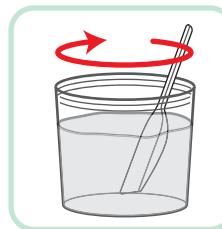
作り方はとっても簡単！牛乳とヨーグルト(種菌)をまぜてセットするだけ。夜セットすれば翌朝には出来上がりります。



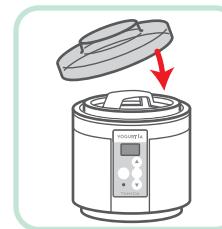
1 容器をレンジ消毒。



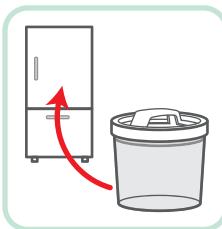
2 ヨーグルト(種菌)と牛乳を入れる。



3 よく混ぜる。



4 本体にセット。6~7時間で完成。



5 冷蔵庫に入れ冷やしてお召し上がり下さい。

お得

市販プロバイオティクスヨーグルトを種にして、
1/5のコストで作る事ができます。

ヨーグルティアを使えば、驚くほどお得に、おいしいヨーグルトをつくる事が出来ます。

一ヶ月のコスト

牛乳 1L 200円×13.2本 (市販相場)	+	電気代 月80円	+	種菌 120円 (カップヨーグルト)
			→	一食(110g)23.6円 計 2,840円 (一ヶ月120食分)

1食(110g)あたり 約23.6円 (市販のヨーグルト約120円の1/5以下)



安心

自家製だからおいしい 無添加だからお子さまにも安心

ヨーグルトの中に含まれる乳酸菌は、腸内の善玉菌を増やし、**お腹を健康に保ってくれる**働きがあります。さらに、良質なタンパク質、カルシウム、ビタミンなど、栄養価が高く、お腹にも、健康にも良い**完全栄養食品**と言われています。健康維持の為の栄養補助食として、幼児や小中学生などの育ち盛りのお子さまのおやつから、ご高齢の方達の健康維持まで幅広く適した栄養食です。

カラー



ホワイト



ブルー



ピンク

セット内容

- 1200cc内容器 … 2個
- 専用スプーン…… 1個
- レシピ集………… 1冊



お問合せは (平日AM9:00~PM5:00)

TEL 0120-849-610
やっぱりヨーグルト

タニカ電器販売株式会社



0572-22-7999

〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地



call@tanica.jp

ホームページ <http://www.tanica.jp>