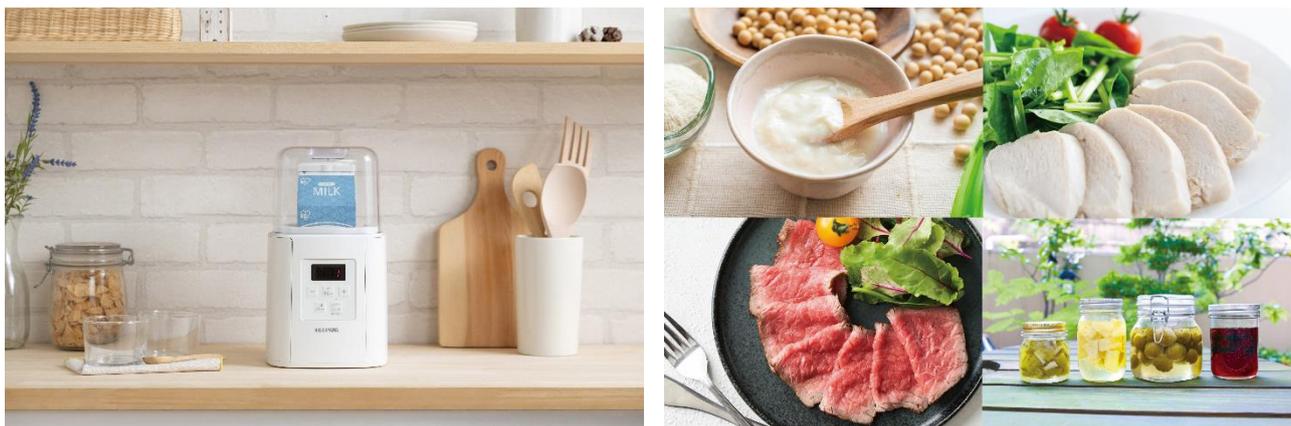


2023年8月17日

自動メニュー7種類搭載！低温も発酵もボタン一つで簡単調理  
豆乳ヨーグルトやサラダチキンを自動で調理できる  
「ヨーグルトメーカー」を新発売



アイリスオーヤマ株式会社(本社:宮城県仙台市、代表取締役社長:大山 晃弘)は、牛乳だけでなく豆乳を使ってヨーグルトを自動で作れ、サラダチキンなども低温で調理できるヨーグルトメーカーを2023年8月31日より全国の家電量販店、ネット通販を中心に順次発売します。

当社は2016年にヨーグルトメーカー※の販売を開始し、牛乳パックのままセットした牛乳からボタン一つでヨーグルトや飲むヨーグルトを自動で作れ、時間や温度を細かく調節することで納豆やフルーツビネガーなどの発酵食品も簡単に作れることから大変好評です。

近年は健康志向など食に対する意識が多様化しており、胃や腸への負担が少なく、栄養価の高い豆乳などの植物性乳製品への関心が高まっています。さらに、コロナ禍における運動不足の解消や調理時間を短くしたいというニーズが高まり、簡便に調理できる高たんぱくのサラダチキンといった食品にも注目が集まっています。

今回発売するヨーグルトメーカーは、牛乳だけでなく豆乳からもヨーグルトを自動で作れます。豆乳に種菌を加え、本体にセットし自動メニューを選択するだけで手軽に豆乳ヨーグルトを作れます。本体セット部分は牛乳パックだけでなく横幅の広い豆乳パックもそのままセットできるため、衛生面でも優れています。

豆乳ヨーグルトのほかにも6種類の自動メニューを搭載しており、火加減の難しいサラダチキンなども低温調理できます。また、タイマーは1時間刻みで1~48時間、温度は1℃刻みで25~65℃と細かく調節できるため、好みの設定で料理の幅も広がります。シンプルなカラーと形状を採用しており、様々なキッチンになじみやすいデザインになっています。

当社は今後も生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

※:ヨーグルトメーカー (IYM-011)、ヨーグルトメーカープレミアム (IYM-012)

## ■ ヨーグルトの作り方



①牛乳/豆乳に種菌となる  
ヨーグルトを入れ、よく混ぜる



②パックを本体にセット、ふたをして  
自動メニューを選択し調理



③ヨーグルトの完成！

## ■ レシピ例



豆乳ヨーグルト



サラダチキン



フルーツピネガー



ローストビーフ

## ■ 商品仕様

|              |  |
|--------------|--|
| 商品名          | ヨーグルトメーカー  |
| 規格           | IYM-016  |
| 画像           |  |
| 電源           | AC100V、50/60Hz   |
| 消費電力         | 35W  |
| 寸法(電源コード含まず) | 幅 156×奥行 158×高さ 276mm  |
| 製品質量(本体)     | 約 800g   |
| 電源コードの長さ     | 約 1.2m   |
| 専用容器容量       | 約 900mL  |
| 使用可能牛乳・豆乳パック | 1L パックまで   |
| 温度設定範囲       | 25～65℃ (1℃刻み)  |
| 時間設定範囲       | 1～48時間 (1時間刻み)   |
| 付属品          | 容器、容器ふた、スプーン、水切りカップ<br>牛乳パック用クリップ、レシピブック   |
| 参考価格         | オープン価格   |
| 発売日          | 2023年8月31日   |

## ■ ヨーグルトメーカー公式サイト

<https://www.irisohyama.co.jp/yogurt-maker/>