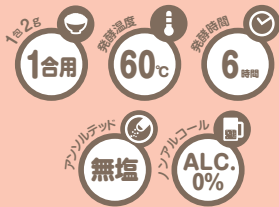


YOGURTiA

甘酒酵素

AMAZAKE ENZYME

ご飯と水に混ぜるだけ
ノンアルコールの甘酒用酵素



こうじ菌から生まれた甘酒酵素は
すっきりした味わいでおいしく健康に

TANICA

用意するもの

- 甘酒酵素…1包(1合用)



- 炊き立てのご飯…1合(約320g)

- 水…50ml ~ 150ml

※ 水の量は好みで調節してください。 50ml(濃厚) ~ 150ml(さっぱり)

※ 常温以下の水をご使用ください。



- ヨーグルトメーカー(発酵器)

※ 約60℃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。



スプーン



おすすめヨーグルトメーカー

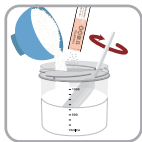
・ヨーグルティアS (YS-01) ・ヨーグルティア (YM-1200) ・KAMOSICO (KS-12)

作り方



1 消毒をする

内容器・内ふた・スプーンを電子レンジ又は熱湯で消毒します。
※消毒方法は、発酵器の取扱説明書をご参照ください
※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

内容器に、ご飯と水を入れてかき混ぜ粗熱をとります。粗熱がとれたら甘酒酵素を1包入れ、均一になるようによく混ぜてください。

※開封した甘酒酵素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

内容器に内ふたをはめ、ネジふたをしっかりとめてください。ヨーグルトメーカーに内容器を入れ、外ふたをかぶせます。



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60℃、タイマーを6時間にセットして、スタートボタンを押します。



5 できあがり

発酵後、甘みが出ていればできあがりです。

できあがったら、そのままお召し上がりになるか、冷蔵庫で保管してください。



うまくできないときは……

もし、うまくできあがらなかつたり、おかしいなと思ったら、食べずに以下のチェック項目をご確認の上、作り直してください。

Q. 水の量が少ないように思えますが…

- 発酵中に、ご飯から水分が十分に出るため、問題ございません。
水の量は好みで調整してお作り下さい。

Q. 甘酒が甘くないのですが…

- ご飯が熱いうちに甘酒酵素を混ぜると酵素が弱ってしまい、甘くならないことがあります。先に水を加え、ご飯が冷めてから甘酒酵素を入れてください。

Q. 甘酒のご飯粒が気になるのですが…

- 手作りの甘酒は、ご飯の粒が残ります。気になる場合は、ミキサーにかけると滑らかに仕上がります。

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。

Q. 甘酒の賞味期限はどれくらい

- 冷蔵庫で1週間、冷凍庫で3ヶ月が目安です。

Q. 植え継ぎはできますか

- 生菌ではないため、植え継ぎはできません。

Q&A

甘酒酵素

甘酒酵素について

米こうじには、こうじ菌の作用により30種類以上の酵素が含まれています。この酵素の中から、甘酒作りに適した8種類の酵素を抽出して作られたのが「甘酒酵素」です。厳選された酵素が作り出す甘酒は、すっきりした味わいが特長です。

● 主な酵素と働き

A アミラーゼ

デンプンをブドウ糖に分解する
amylase

P プロテアーゼ

タンパク質をアミノ酸に分解する
protease

L リパーゼ

脂肪を脂肪酸とグリセリンに分解する
lipase

● お好みでアレンジ

甘酒はそのまま飲むのはもちろんのこと、牛乳や豆乳で割ったり、ヨーグルトのトッピングとして混ぜても美味しいです。白米だけでなく、雑穀米や赤飯などでもお作り頂けます。



名 称	甘酒用酵素製剤
原材料名	米粉(米(国産))/酵素
内 容 量	20g(2g×10包)
賞味期限	
保存方法	冷暗所にて保存
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 二チヤク株式会社 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(YM-1200)、KAMOSICO(KS-12)、ヨーグルティアS(YS-01)

栄養成分表示 1包(2g)当たり

熱量	7.8kcal	炭水化物	1.7g
たんぱく質	0.2g	食塩相当量	0.003g
脂質	0.03g		

※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

〒507-0027

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>

