

要冷蔵
10℃以下

YOGURTiA

CSP

たね

きん

種

菌

1包 2g

1L用

発酵温度

27℃

発酵時間

24時間



もっちりとろりの食感がクセになる
ヨーグルトの素

TANICA

CSP^{たね}種^{きん}菌

要冷蔵

10℃以下

カスピ海ヨーグルトと同じクレモリス菌を配合



CSP種菌は、カスピ海ヨーグルトと同じクレモリス菌とキムチなど漬け物の発酵に役立つ乳酸菌を配合したヨーグルト種菌です。整腸作用や感染予防、免疫賦活作用、アレルギー低減作用など、さまざまな健康効果が期待できます。

もっちり食感と独特のとろみがクセになる



CSP種菌の最大の特徴は、もっちりとした食感と、とろりとした独特の粘りです。この独特の食感が好まれ、クセになる人も多いようです。一般的なヨーグルトに比べて酸味が少なくマイルドな味なので、幅広い年齢層の方に好まれています。

CSP種菌は3種類の乳酸菌配合！

それぞれの乳酸菌が、CSP種菌特有の食感や風味を生み出しています。

ラクトコッカス・ラクティス・クレモリス

もっちりとろりの食感を作る

菌体外多糖 (EPS: Exopolysaccharide) を産生する乳酸菌。

ラクトバチルス・プランタラム

漬物やキムチ、ザワークラウトなど、漬物類の発酵にも役立っている植物由来の乳酸菌。

ラクトバチルス・サケイ

キムチや酒母で活躍する乳酸菌。



用意するもの

CSP種菌…1包(1L用)



牛乳・スキムミルク…500mL ~ 1000mL

※ 低温殺菌牛乳や加工乳、乳飲料、成分調整牛乳では固まりにくいことがあります。

※ 豆乳ではお作りいただけません。



ヨーグルトメーカー(発酵器)

※ 約27℃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 ・ヨーグルティア ・KAMOSICO

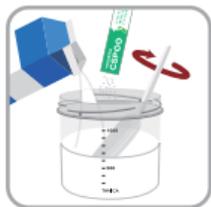
作り方



1 消毒をする

ご使用になる前に、内容器・内ぶた・スプーンを消毒してください。消毒後の水滴は軽くきり、ふきんなどで拭かずそのままお作りください。

※ 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

牛乳と種菌を内容器に入れ、均一になるようにかき混ぜてください。

※ 開封した種菌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

内容器に内ぶたをはめ、ネジぶ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、外ぶたをかぶせます。

※ 室温27℃以上だとうまく作れない場合がありますので、涼しい場所でお作りください。



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27℃、タイマーを24時間にセットして、発酵させてください。発酵時間で、好みの固さ、酸味に調整できます。



5 冷蔵庫で冷やしてできあがり

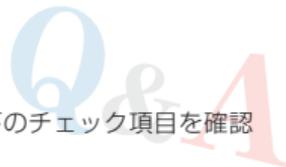
ヨーグルトが固まればできあがりです。内容器を取り出して冷蔵庫(約5℃)で2時間程度冷やします。(やや固まります)

※ 冷凍庫に入れないでください。容器が破損する恐れがあります。

※ 牛乳の賞味期限を目安にお召し上がりください。



うまくできないときは……



うまくできあがらなかつたり、おかしいなと思ったら、以下のチェック項目を確認してください。

Q. ヨーグルトがうまく固まらない

- 発酵器の温度・発酵時間をご確認ください
約27℃に保温できる発酵器をお使いください。(市販のヨーグルト専用の発酵器はご使用いただくことができません) また発酵時間は24時間です。
- 牛乳を使用していますか？
豆乳・乳飲料・加工乳ではうまく固まりません。
牛乳パックの種類別名称をご確認ください。
- 低温殺菌牛乳を使用していませんか？
低温殺菌牛乳は一度沸騰させて、27℃以下に冷ましてご使用ください。
- 牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか？
- 種菌は消費期限内ですか？冷蔵で保存されていましたか？
- 容器とスプーンの消毒はきちんとしましたか？
- 発酵中に中をかき混ぜたり振ったりしていませんか？
- 植え継ぎしたヨーグルトをお使いになっていませんか？

Q. ヨーグルトがやわらかい

発酵時間を2～3時間程度延長すると、少し固めになります。

Q. ヨーグルトから水分が出てしまう

発酵時間が長いと乳清(水分)が出てきます。発酵時間を短くしてください。乳清はヨーグルトの栄養が豊富に含まれておりますので混ぜてお召し上がりいただけます。

Q. 酸味が強い、弱い

発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に短いと酸味は弱くなります。

Q. いやなおいがる、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。

名 称	ヨーグルト種菌
原 材 料	脱脂粉乳(国産)、乳酸菌
内 容 量	20g(2g×10包)
賞味期限	
保存方法	冷蔵・冷凍にて保存(10℃以下)
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 S、ヨーグルティア、KAMOSICO

栄養成分表示 1包(2g)当たり			
熱量	7.2kcal	炭水化物	1.1g
たんぱく質	0.7g	食塩相当量	0.02g
脂質	0.1g		

※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>

