

FEATURE 今季の特集

URL https://tanica.jp/yogurtia_s2/

特設サイトはこちらから▶



便利な機能や付属品がさらに充実！

より使いやすくりニューアルした新型「ヨーグルティアS」



「発酵食を作る生活、発酵食のある食卓」をコンセプトに、発酵食品をもっと身近なものにしてほしいという思いから、ヨーグルティアSをリニューアルしました。新機能の搭載、付属品の充実、ユーザー登録で5年間の延長保証など、皆さまの発酵食ライフを応援します。

NEW!

design&color

毎日の食卓を彩るカラーと、シンプルで機能的なデザイン

マットなカラーとシンプルで機能的なデザインが、キッチンはもちろん、お部屋のインテリアにもよく馴染みます。コンパクトなサイズなので、出したままでも場所を取りません。



ホワイト



ブラック



レッド

より発酵食を作りやすくなった新機能

新機能 01

「メモリ機能」で
もっと操作を簡単に



ボタンひとつで簡単に過去の設定が呼び出せる「メモリ機能」を新たに搭載。過去の設定（直近3回分）が順番に表示されます。

新機能 02

10～50分・1～48時間のタイマー
設定で、短時間の調理にも対応



1時間未満で設定する場合、10分～50分の10分刻みで設定できるように進化したタイマー機能。お好みに合わせた短い設定ができるようになりました。

本体機能だけじゃない！リニューアルポイント

POINT 01



温玉スタンドを**ガラス**
内容器対応に**リニューアル**

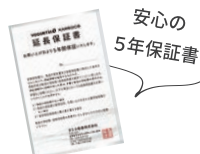


ご要望の多い温玉スタンドをガラス内容器対応にリニューアル。新型ヨーグルティアSのセット内容に追加し、さらに便利に使いやすくなりました。

POINT 02



ユーザー登録で
保証期間が**5年に延長**



商品同梱のハガキからユーザー登録をしていただくと、通常1年の製品保証が、5年に延長されます。購入後のサポートも充実しています。

POINT 03



フルーツサンド



ブルコギ風牛肉



塩麹アヒージョ



発酵あんこ

100ページ122レシピに
ボリュームアップした付属レシピ集

NHK「きょうの料理」でも有名な高城順子先生監修のレシピ集付き。基本の作り方からアレンジメニューまで、手軽で楽しい発酵食ライフをアシストします。

新型ヨーグルティアS 付属品は単品購入できます

温玉スタンドS
660円(税込)

レシピ集(新型ヨーグルティアS)
1,100円(税込)

ガラス内容器(4色)
2,310円(税込)

ハンドル内容器(4色)
1,320円(税込)



新型ヨーグルティアS付属品の単品購入はこちら



URL <https://subaruya.com/fuzoku-ygtia-s2/>

クリーミーで濃厚な味わいが魅力！

ヨーロッパを中心に話題沸騰のヨーグルト「スキール」

スキールまたはスキルとは、アイスランドのヨーグルトです。ギリシャヨーグルトと同じく、濃厚で粘り気がある食感が特徴です。

スキールはアイスランドへの初期の移民が偶然発見した発酵食品です。肉類にスキムミルクをかけて冬場の保存食にしようとしたところ、樽のまわりにできた副産物を食べたのが始まりといわれています。アイスランドの歴史において、飢饉から生き延びる救済食としても役立ちました。



作り方は、加熱したスキムミルクを 37℃に冷まし、そこに少量のスキールと酵母、チーズ作りに使用する酵素（レンネット）を加えて凝固させ 5 時間ほど発酵させます。冷却後に布で濾してホエーを取り除けば完成です。

スキールは高たんぱく・低脂肪の発酵食品です。ヨーグルトとしては食べるのはもちろん、チーズの代わりにお料理やお菓子作りにも活用できそうですね。

SUBARUYA 今季おすすめ商品

新機能の搭載 & 付属品も充実！新型「ヨーグルティアS」がリニューアル！



マットな質感、お部屋のインテリアに馴染むカラーバリエーションなど、スタイリッシュに生まれ変わった新型「ヨーグルティアS」。過去の利用履歴が呼び出せる「メモリ機能」や、1 時間未満の設定時に 10 分刻みで設定できるタイマー機能を新たに搭載。温玉スタンド S やレシピ集など、セット内容も充実しました。

YOGURTIAS ガラスセット

セット内容 ①本体 ②ヨーグルトスプーン ③取手ふた ④温玉スタンドS ⑤レシピ集 ⑥ガラス製内容器×2(ハンドルふた本体カラー)



14,960 円(税込)

購入は
こちら



URL https://subaruya.com/ygtia_sg2/

YOGURTIAS スタンダードセット

セット内容 ①本体 ②ヨーグルトスプーン ③取手ふた ④温玉スタンドS ⑤レシピ集 ⑥PP樹脂製内容器×2(ハンドルふた本体カラー)



12,870 円(税込)

購入は
こちら



URL https://subaruya.com/ygtia_s2/

RECIPE 発酵食レシピ

春の代表的な和菓子「桜もち」に甘酒をプラス。

つぶつぶもちもち食感の関西風と、もっちりとした関東風の2種類を食べ比べてもいいですね。

甘酒入り 桜もち

難易度	調理時間
☆☆☆	各 40分

下準備

桜の葉の塩漬は10分ほど水につけて塩抜きをします。
こしあんは関西風は6等分、関東風は8等分に丸めます。
食用色素は分量の水で溶きます。



関西風 (道明寺粉)

URL https://tanicablog.com/recipe/20230309_kansaihu-sakuramochi



材料 6個分

道明寺粉 … 100g	砂糖 … 大さじ1	桜の葉の塩漬 … 6枚
甘酒 … 100g	塩 … ひとつまみ	食用色素(赤) … 少々
水 … 100ml	こしあん … 120g	水 … 大さじ1

作り方

- ① 耐熱ボウルに道明寺粉、甘酒、砂糖、塩、水を入れて混ぜ合わせ、水で溶かした食用色素で色つけします。(少量ずつ加えて、色の濃さを調整してください)
- ② 耐熱ボウルにふんわりとラップをかけ、電子レンジ 600Wで2分加熱します。
- ③ 取り出し全体をよく混ぜたら再度ラップをかけ、電子レンジ 600Wで3分加熱します。(生地が固いようなら、様子を見ながら追加で加熱してください)
- ④ ラップをしたまま10分蒸らし、粗熱を取ります。
- ⑤ 生地を6等分にして丸めたら、直径6cmくらいにのばし、こしあんをのせて包みます。(濡らした手で行うと作業がしやすいです)
- ⑥ 俵型に形を整え、水気を拭いた桜の葉の塩漬で包めばできあがりです。

関東風 (白玉粉)

URL https://tanicablog.com/recipe/20230310_kantouhu-sakuramochi



材料 8個分

白玉粉 … 15g	甘酒 … 100g	桜の葉の塩漬 … 8枚
薄力粉 … 80g	砂糖 … 大さじ2	食用色素(赤) … 少々
水 … 100ml	こしあん … 160g	水 … 大さじ1

作り方

- ① ボウルに白玉粉と水を入れ、泡立て器で混ぜ合わせます。
- ② 甘酒と砂糖を加えて混ぜ、薄力粉をふるいながら加え混ぜます。
- ③ 水で溶かした食用色素で色つけします。(少量ずつ加えて、色の濃さを調整してください)
- ④ 弱火で熱したフライパンにサラダ油を薄くひきます。大さじ2程度の生地を流し入れ、楕円形に薄く広げて裏表を焼きます。
- ⑤ 生地の粗熱が取れたら、こしあんをのせて巻きます。水気を拭いた桜の葉の塩漬で包めばできあがりです。

春キャベツの甘さと、アサリの旨みが味わえるスパゲッティです。
味付けは塩こうじでシンプルに。



春キャベツとアサリの 塩こうじペペロンチーノ

難易度	調理時間	数量
★☆☆	30分	2人分



材料

スパゲッティ … 160g	塩こうじ … 大さじ1
アサリ … 200g	料理酒 … 大さじ2
キャベツ … 200g	オリーブオイル … 大さじ2
エリンギ … 1本	にんにく(スライス) … 1片
スナップエンドウ … 8本	赤唐辛子(輪切り) … 1/2本
	塩コショウ … 適量

下準備

アサリは殻をこすり合わせて洗い、3%の塩水で砂抜きをします。
キャベツは一口大に、エリンギは5mm幅に切り、スナップエンドウは筋を取ります。



作り方

- 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、分量外の塩(1リットルに対し10g程度)とスパゲッティを入れ、表示時間通り茹でます。茹で終わる1分前にスナップエンドウを入れ、一緒に茹でます。
- フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、香りが出たらアサリを加えて中火で30秒程度炒めます。
- キャベツ、エリンギを加え、さらに2分程度炒めます。
- 塩こうじと料理酒を加えてふたをし、アサリの口が開いたら茹でたスパゲッティとスナップエンドウを加えます。
- 塩コショウで味を整えればできあがりです。



POINT

お子様や辛い物が苦手な方は、赤唐辛子の量を調整してください。
スナップエンドウをブロッコリーや絹さやにかえてもOK!



おすすめコンテンツ

掲載レシピのほかに、発酵食品を使った
レシピや実験を多数掲載中!

コピー レシピ COPPY RECIPE

発酵 × HAPPY HgCCO / HAPPY

URL <https://tanicablog.com/>

\ CHECK /





プレゼント
応募期間は終了いたしました。

毎月10名限定

抽選でプレゼント

プレゼント内容 ドライフルーツ「ヨーグルト用ミックス」、「ひと晩つけ込むヨーグルト用ミックス2」



タテのかぎ

- ①韓国料理のひとつ。牛の肉と骨を長時間煮込んだスープ。
- ②名高い馬。
- ③現在の状態をそのまま保つこと。
- ④汗をかいたので服を替えよう。
- ⑤声を出して読むと脳トレにもなります。
- ⑥他の人をうらやむこと。
- ⑦ラボラトリーの略。
- ⑧陶磁器を焼く窯の一種。傾斜面に階段状に連続して作られています。

ヨコのかぎ

- ①日本人にとって最もなじみのある桜の種類。
- ④年々価値が上がっています。財産として残す人も。
- ⑤誘いよせるために使う手段。
- ⑨よく似ている偽物には要注意!
- ⑩食料の貯蔵や水やお酒などの運搬に用いられる器。
- ⑪別名「ウサギウマ」と呼ばれる馬科の動物。
- ⑫2023年は松本潤さん主演「どうする家康」ですね。
- ⑬笑うとできる小さなくぼみ。「あばたも〇〇〇」

1	2	3		6	8
9				10	
11			5		
		4			
12				7	
		13			

ピンク枠の部分の言葉を組み合わせてキーワードを完成させてください。
ヒント：4月になると新たにスタートします。

発酵食新聞VO.12
プレゼントチャンス! 答え:「スイセン」

応募の流れ

プレゼントの応募方法は
下記の流れに沿ってご応募ください。



STEP-1

お手持ちのスマートフォン、タブレットから、
左図QRコードを読み込みます。※



STEP-2

応募フォームに必要事項をご入力し、お間違え
の無いようご確認のうえお申し込みください。



STEP-3

クイズ正解者の中から抽選で10名様に、すば
屋のおすすめ商品をプレゼント!

すばる屋 発酵食新聞プレゼントチャンス 検索

※ subaruya.com/newspaper/を検索して応募することも可能です。

発酵食新聞
バック
ナンバー

発酵食についての豆知識や
お役立ち情報、レシピなどを、
分かりやすくご紹介!

<https://subaruya.com/newspaper-archive/>



はがきからの応募方法

はがきに下記①～③をご記入の上、ご応募ください。
締め切りは2023年7月20日(当日消印有効)です。
当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

- ① 郵便番号・住所・氏名・電話番号
- ② クイズの答え(キーワード)
- ③ 発酵食新聞に関するご意見・ご感想

〒507-0027

岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

タニカ電器販売(株)「発酵食新聞プレゼント」係

- ① 郵便番号
住所・氏名
電話番号
- ② クイズの答え
- ③ 発酵食新聞に
関するご意見
ご感想



※ はがきにご記入いただいた個人情報は当選者への商品発送や
紙面づくりの参考のみ利用いたします。個人情報は適切に管理い
たします。

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/>

午前9時～午後5時(土日・祝日・年末年始・GW期間・お盆を除く)

0120-849-610

すばる屋

検索

