

## 低温調理もおまかせ！

発酵食品が手作りできる「ヨーグルトメーカー YXA-101」を新発売

株式会社山善（本社：大阪市西区／代表取締役社長：長尾雄次 以下、当社）は、ヨーグルトや発酵食品を作るほか、低温調理もできる「ヨーグルトメーカー YXA-101」を、当社が出店・運営するインターネット通販「くらしのeショップ」、全国の家電量販店、ホームセンターなどで、11月中旬より順次発売をいたします。



おうち時間の増加などで、生活者の健康志向や節約志向が高まる中、ヨーグルトや納豆などの「発酵食品」を手作りできる調理家電が人気です。一般に、発酵食品には、腸内環境を整え、代謝が上がるといった効果が期待できると言われています。また、在宅勤務で運動不足を気にしたり、筋トレを行う方が増えていることなどから、ローストビーフやサラダチキンといった低温調理で作る「低糖質メニュー」が人気を集めています。そこで当社は、発酵調理はもちろん、低温調理も可能な「ヨーグルトメーカー YXA-101」を開発しました。

### ◆商品特長

1. 「低温調理」で、サラダチキンやローストビーフなどの低糖質メニューが作れる
2. 納豆や塩麴、飲むヨーグルトなど、さまざまな「発酵食品」を手作りできる
3. 500mLの牛乳パックをそのまま使えて「便利で衛生的」

ヨーグルトなどの発酵食品は、毎日食べたいもの。手作りすることで節約にもなります。手作りの発酵食品や低糖質メニューをご家庭で楽しみながら、健康にお過ごしください。

## <商品特長>

### 1. 「低温調理」で、サラダチキンやローストビーフなどの低糖質メニューが作れる

ヨーグルトや発酵食品のほか、低温調理ができるので、ローストビーフやサラダチキンなどを作ることができます。

温度調節は 25℃～65℃、タイマー調節は 1 時間～48 時間まで設定可能です。



### 2. 納豆や塩麴、飲むヨーグルトなど、さまざまな「発酵食品」を手作りできる

京風白みそや納豆、塩麴、甘酒などの発酵食品、またプレーンヨーグルトのほか、カスピ海ヨーグルトやケフィアヨーグルト、飲むヨーグルトなど、さまざまな発酵食品を手作りできます。便利な「オリジナルレシピブック」が付属されています。



### 3. 500mL の牛乳パックをそのまま使えて「便利で衛生的」

ヨーグルトは、牛乳と市販のヨーグルトを混ぜて調理します。専用容器が付属されていますが、500mL の牛乳パックをそのまま使うことも可能。容器に移しかえる必要がなく、使い終わったらそのまま捨てることのできるため、便利で衛生的です。



<商品仕様>



商 品 名 称	ヨーグルトメーカー
品 番	YXA-101
電 源	交流 100V 50-60Hz 共用
消 費 電 力	30W
製品寸法（約）	幅：170mm×奥行：205mm×高さ：180mm
製品質量（約）	850g
コード長（約）	1.0m
安 全 装 置	電流ヒューズ
価 格	オープン

※ ニュースリリースの内容は発表時のものです。

閲覧いただいている時点では内容が異なっている場合がありますのでご了承下さい。

(お問合せ窓口) 株式会社 山善 広報・IR室 担当 中村  
電話 (06)6534-3095  
E-mail : info07@yamazen.co.jp