

2015年8月17日

各位

株式会社ドウシシャ

**自宅で簡単健康生活。  
自宅で簡単手作りヨーグルト&水切りヨーグルトを楽しめる！  
『ヨーグルトメーカー&水切りポット』を発売**



ヨーグルトメーカー&水切りポット

株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪府中央区、代表取締役社長：野村 正幸)は、『ヨーグルトメーカー&水切りポット』を、2015年8月下旬より全国の量販店等を通じて発売いたします。

商品 URL

<http://www.do-cooking.com/yogurtday/index.html>

動画 URL

<https://www.youtube.com/watch?v=-wr6qhfnFOA>

花粉症対策や風邪予防、腸活等で注目食材になっているヨーグルト。今回新たに開発した『ヨーグルトメーカー&水切りポット』は、ヨーグルトを自宅で手軽・経済的に楽しみいただけます。本製品は、「ヨーグルト」だけでなく、「水切りヨーグルト」「ホエー(乳清)」の3種類を作ることができます。

#### 【特長】

##### ◆電気も電池もいらない簡単仕様

<ヨーグルトメーカーの使い方>

- (1) 牛乳とスターターとなる種菌をヨーグルトカップにいれて、よく混ぜフタを閉めます。
- (2) 保温ボックス本体の中にカップスタンドを入れ、熱湯を注ぎます。
- (3) (1)のヨーグルトカップをセットし、保温ボックスのフタを閉めます。
- (4) 8~10時間以上発酵させると、ヨーグルトの出来上がりです。  
(スターターは、カスピ海ヨーグルト・ケフィアヨーグルト・フルーツ・ゼラチン等の添加物が入ったヨーグルトには使用できません。)

<水切りポットの使い方>

水切りポットを使って、水切りヨーグルトを作ることができます。

- (1) ヨーグルトを水切りカップに入れます。
- (2) おもしに水を入れ、(1)の水切りカップにセットします。
- (3) 冷蔵庫でホエーが落ちるまで水切りすれば出来上がりです。

##### ◆3種類の食べ方が楽しめる。

腸内環境を整える「ヨーグルト」、デザートから料理まで活用できるチーズのように濃厚な「水切りヨーグルト」、高タンパク質で低脂肪食材としてドリンク等に活用できる「ホエー」の3種類を作ることができます。

##### ◆レシピ付き

ヨーグルト・水切りヨーグルト・ホエーを使用した6つのレシピが付いているので、買ったその日から様々な料理やデザートが楽しめます。

#### 【商品概要】

名称	: ヨーグルトメーカー&水切りポット
型番	: DYM-14
販売開始日	: 2015年8月下旬
サイズ(約)	: [ヨーグルトメーカー] 160×160×230mm [水切りポット] 150×115×260mm
素材	: [ヨーグルトメーカー] «保温ボックス» ポリプロピレン «カップスタンド» ポリプロピレン «ヨーグルトカップ» ポリプロピレン [水切りポット] AS樹脂・ポリプロピレン・ステンレス
重量(約)	: [ヨーグルトメーカー] 815g [水切りポット] 290g
URL	: <a href="http://www.do-cooking.com/yogurtday/index.html">http://www.do-cooking.com/yogurtday/index.html</a>

#### 【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ

代表者： 代表取締役社長 野村 正幸

所在地： <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5

<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46

<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立： 1977年1月

資本金： 49億93百万円

URL： <http://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel： 0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。