



重要：おいしく安全に作るための重要ポイントです。必ず守ってください。

①容器やスプーンを使う場合は、使う前に熱湯消毒してください。

熱湯を容器にまんべんなくかけると消毒できます。牛乳やヨーグルトの直接触れる部分は手やふきんで触らないでください。消毒した後、水分が多少残っていても問題ありません。

②静かに斜めに傾けヨーグルトが固まっていたらすぐに冷蔵庫に入れてください。

固まっているのに常温に放置するとヨーグルトの菌が弱り、腐ってしまうことがあります。

③寒い季節の注意点：19℃以下の場所では、発酵が進まず上手くできないことがあります。

④暑い季節の注意点：気温が高くなると、発酵が早く進み、6時間程度で固まることもあります。固まってから長時間放置すると、発酵が進みすぎて菌が弱ったり、ヨーグルトが腐ってしまいます。早めにチェックして、固まっていたらすぐに冷蔵庫に入れるようにしてください。また、29℃を超えるとヨーグルトの菌が弱り、腐りやすくなります。温度が上がりにくいように直射日光は避けてください。

⑤種ヨーグルトは、食べる前にあらかじめ取り分けておいてください。

容器の底に残ったヨーグルトに牛乳を注ぎ足す方法は、雑菌が入りやすいので絶対におやめください。



よくある質問



①どんな牛乳を使えばよいですか？

牛乳は、『種類別牛乳』の表示があるものが適しています。牛乳は、必ず使う直前に開封してください。開封してから時間のたったものは雑菌が混入している恐れがあります。また牛乳はできるだけ日付の新しいものを使い、できあがったヨーグルトは冷蔵庫で保存の上、1週間を目安にできるだけ早めに食べきるようにしてください。

- ◎ 種類別 牛乳 ○ 種類別 低脂肪牛乳 ○ 種類別 無脂肪牛乳 → 粘りがゆるくなったり、ホエー（乳清）が多く出ることがあります。
- × 種類別 加工乳 × 種類別 乳飲料 △ 低温殺菌牛乳 → メーカーにより差があり、まれにうまくできないことがあります。



②容器を使う場合、どんな容器がよいですか？

容器は、耐熱性のガラスまたはプラスチック製のもので、きっちりフタができるものがおすすめです。必ず毎回きれいに洗浄し、熱湯消毒してください。

③一度作ったヨーグルトはいつまで作り続けられますか？

ヨーグルトが上手に作られている限り、作り続けることができます。しかし、気を付けていても少しずつ粘りや風味が変わり、乳酸菌が弱ったり少なくなったりします。安心してお召し上がりいただく為には、6回を目安にお取替えをおすすめします。以下の様な場合は雑菌が混入した恐れがありますので、食べずに処分してください。

- ×味がおかしい（苦い、ピリピリするなど） ×においがおかしい ×色がおかしい（ピンク、黄、茶など） ×水分が分離し、細かい泡のような穴が開いてしまった

④発酵中は容器にフタが必要ですか？

発酵中は必ずフタをしてください。容器上部に2cm程度の空間があれば、発酵することができます。ティッシュやふきんは雑菌が入りやすいので、フタ代わりに使わないでください。



⑤いつも固まる時間を過ぎても固まりません。

気温や作る場所により時間は異なります。さらに12時間程度様子を見てみましょう。

⑥ヨーグルトメーカーを使って作りましたが、うまくできませんでした。

王様のヨーグルトが発酵する適温は20℃～28℃です。20℃～28℃に保温できるヨーグルトメーカーであればおつくりいただけますが、通常ヨーグルトメーカーといわれるものは40℃に設定されています。



株式会社 太田胃散

お客様相談室

〒112-0011東京都文京区千石2-3-2

フリーダイヤル…………… ☎ **0120-13-3756**

【受付時間】
土・日・祝日・年末年始を除く10:00～17:00

ホームページ…………… <http://www.ohta13.jp/>

