



手づくりカスピ海ヨーグルト たね きん 種菌セット TM

～おいしく安全に作っていただくために、この説明書を表・裏ともによくお読みください～

●このセットに入っているもの

- ・カスピ海ヨーグルト粉末種菌
…3g×2包
- ・説明書(本紙)

●ご用意いただくもの

- ・牛乳…500ml
※常温に戻す必要はありません。
※詳しくは裏面の「よくあるご質問1.」をご確認ください。
- ・熱湯殺菌したフタ付きの容器
- ・熱湯殺菌したスプーン



さらに詳しい作り方は
こちら

ブランドサイト



- ・動画
- ・Q&A
- ・レシピ

<https://www.caspia.jp/support/>

※通信費はお客様のご負担となります。



粉末種菌は1回につき1包全部を使います。すぐ使わない種菌は、説明書と一緒に商品ケースに入れて、**冷蔵庫での保存**をおすすめします。

カスピ海ヨーグルトの上手な作り方

成功の
コツ

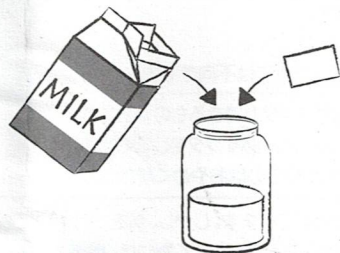
発酵は20℃～30℃が最適です。

※30℃を超える夏場や20℃以下となる冬場は、室温ではうまくできないことがあります。

※麴や酵母食品(味噌・甘酒など)を近くで作ると影響を受けて固まらないことがあります。

粉末種菌から 作る場合

牛乳…500ml
粉末種菌…1包(3g)



とけ残りがないように混ぜてください。

フタをして固まるまで放置

〈目安時間〉

●25～30℃の場所…24時間

↓
●20℃前後の場所…72時間

固まったら完成です。
冷蔵庫に保存し、
お召しあがりください。



ゆらさない

1 仕込み

2 発酵

できあがった ヨーグルトから 植え継ぐ場合

〈牛乳の量〉 〈種ヨーグルトの量〉
500ml: 大さじ3杯(約50g)
1ℓ: 大さじ6杯(約100g)



全体によく
混ぜてください。

フタをして固まるまで放置

〈目安時間〉

●25～30℃の場所…6時間

↓
●20℃前後の場所…48時間

固まったら完成です。
冷蔵庫に保存し、
お召しあがりください。



ゆらさない



「種ヨーグルト」は
多すぎると固まりません。

1 仕込み

2 発酵

上手くできたら、容器中央の一部を次のヨーグルトを作る「種ヨーグルト」として取っておきましょう。「種ヨーグルト」は
冷蔵保存で1週間、冷凍保存で1ヶ月間を目安にお使いいただけます。(冷凍された場合は自然解凍してお使いください。)

3 保存(共通)