

手軽にヨーグルト&デザートがホームメイドできる 【ティファール マルチデリシス】新登場！

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区、代表取締役社長:グザビエ・デモウティエ)は、手軽にヨーグルトやデザートをホームメイドできる【ティファール マルチデリシス】を2013年秋より発売いたします。

ヨーグルトの日本市場は3,160億円*1と大きなマーケットで、毎日ヨーグルトを食べるという人は、15.2%、1週間に1回以上食べるという人は51.2% *2となっており、ヨーグルトは非常に高い頻度で食べられています。

現在、ヨーグルトメーカーの家庭普及率は5.1% *3となっており、自宅でヨーグルトを作っている人も少なくありません。また、デザートを手作りしている家庭は、26.8% *3にもものぼります。

このように、毎日のライフスタイルに密接しているヨーグルトやデザートを、自分好みの味にアレンジを楽しんだり、素材の見える安全なものをお子様に提供したいというニーズにこたえるべく、ティファールでは、簡単にヨーグルトやデザートがホームメイドできる【ティファール マルチデリシス】を開発いたしました。

【ティファール マルチデリシス】を使えば、ヨーグルトだけでなく、ティファール独自のスチーム調理システムにより、プリン、チーズケーキ、蒸しパンなど、様々なデザートを作ることができます。

*1 日本経済新聞2012年9月掲載記事より

*2 平成22年 牛乳・乳製品の消費動向に関する調査(日本リサーチセンター調べ)より

*3 家事スタイルに関する調査2013(日本能率協会総合研究所調べ)より



ヨーグルト&デザートメーカー 【ティファール マルチデリシス】 徹底解剖

様々なヨーグルト&デザートがホームメイドできる！

オリジナル・レシピブック付(15種類)

毎日の食生活に欠かせないシンプルなプレーンヨーグルトから、お子様のおやつ、おもてなしにぴったりなお洒落なデザートまで、レシピは全15種類。

材料や調理方法はもちろん、作り方のポイントも満載なので、初めてでも安心して作れます。

ヨーグルト

1. プレーンヨーグルト
2. ヨーグルト&ジャム
3. ココナッツヨーグルト
4. ヨーグルト ストロベリー&マスカルポーネ&バジル



デザート

1. クリーム プリュレ
2. エッグカスタード
3. かぼちゃプリン
4. ホワイトプリン
5. ジンジャーはちみつプリン
6. 黒ごまプリン
7. 抹茶あずきプリン
8. パナナプリン
9. チョコレートクリーム
10. チーズケーキ
11. 蒸しパン



ホームメイドのヨーグルトやデザートが手軽に作れる2つのモードを搭載。

簡単操作と便利な液晶画面

■操作は簡単で液晶画面でわかりやすく表示。



- ①:メニューボタンでモードを選択。
1:ヨーグルトモード :約43℃で発酵調理
2:デザートモード :約85℃でスチーム調理



②:OKボタンを押す。



- ③:レシピに合わせて調理時間を設定。
調理時間はレシピにあわせて1分単位で自由に設定。
<発酵時間>1時間単位、6~12時間で設定可能
<調理時間>1分単位、1分~59分で設定可能



④:OKボタンを押す。(調理スタート)



カップタイプのガラス容器

■調理の際に使うガラス容器(150ml×6個)は、そのまま食卓へ。
容器の移し替えが不要です。また、見た目も楽しめ、おいしさ倍増です。
専用のふたもついているので、冷蔵庫などでの保存可能。



持ち運べるホルダー

■簡単に6個のガラス容器を持ち運べるように、ホルダーを設計しています。



スチーム調理システム

■独自のスチーム調理システム*4はスチームがムラを少なく加熱するので、
初心者の人でも失敗が少なく、簡単に本格的な味を作ることができます。

*4デザートモードのみ



コンパクト設計

■ 収納しやすいおしゃれでコンパクトな設計。



自動スイッチオフ機能

■ 自動電源オフ機能付で安心。

食器洗い乾燥機対応

■ 付属のガラス容器、ガラス容器ふた、計量スプーンは、食器洗い乾燥機対応なので後片付けも簡単。



計量スプーン付き

■ 調理時に便利な計量スプーン付。



<ダイジェスト版>【ティファール マルチデリシス】でのヨーグルトとデザートづくり

| ヨーグルトの作り方 | デザートの作り方 |
|--|---|
| <p>①牛乳と種菌*を混ぜ、ガラス容器に注ぎ、本体にセットする。 *市販のヨーグルトを使用できます。</p>  | <p>①本体の水タンクに水を入れる。</p>  |
| ▼ | ▼ |
| <p>②「ヨーグルトモード」を選択し、発酵時間を設定し、発酵スタート。</p> | <p>②材料の入ったガラス容器を本体にセットする。</p> |
| ▼ | ▼ |
| <p>③ブザーがなったら発酵完了。</p> | <p>③「デザートモード」を選択し、調理時間を設定し、調理スタート。</p> |
| ▼ | ▼ |
| <p>④冷蔵庫で冷やして完成。</p>  | <p>④ブザーが鳴ったら完成。 *レシピにより、冷蔵する場合があります。</p>  |

* レシピ毎の材料、調理時間、調理方法等は、オリジナルレシピブックに記載しております。

■製品概要

| 製品名 | ティファール マルチデリシス | | |
|--|---|---|---------|
| |  | | |
| 品番 | YG6548JP | | |
| 税込希望小売価格 | 17,850 円 | | |
| 製品サイズ | 幅 275mm × 奥行 235mm × 高さ 159mm | | |
| 製品重量 | 約2.3kg | コードの長さ | 約1.4m |
| 定格消費電力 | 450W | | |
| 定格電圧 | 100V | 周波数 | 50/60Hz |
| 付属品 | ガラス容器 6個  | オリジナルレシピブック  | |
| | ふた 6個  | | |
| | 計量スプーン  | | |
| PSEマーク表示、Sマーク(テフラインランド)認証取得済み、輸入食品等試験証明書取得済み。 | | | |
| このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。 | | | |

《読者の方のお問い合わせ》

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター
〒141-0022東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージビル



0570-077772

《本件のご掲載に関するお問合せ先》

株式会社ヴィジョン・エイ ティファールPR担当 : 瀬古・石川・湯川・宮司
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301 TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452