



フローズンヨーグルトミックス



話題のフローズンヨーグルトが簡単に作れるミックス出来ました。

フロム蔵王ヨーグルトでおなじみの当社が、発酵乳とソフトクリームミックスの製造技術を生かして一般の業務用ソフトクリームフリーザーで本格的なフローズンヨーグルトを作ることができるミックスを開発いたしました。あなたのお店のフルーツやナッツをトッピングして簡単にオリジナルのフローズンヨーグルトを提供することができます。

(商品特徴)

1. 一般の業務用ソフトクリームフリーザーで作ることができます
2. 蔵王山麓の新鮮な生乳を使用
3. 低脂肪（乳脂肪分 1.5%）ソフトミックスと比較して 20%カロリーオフ
4. ソフトクリームと同じような食感となめらかさ
5. 香料や安定剤は無添加のプレーンタイプ
6. 100g 当り 10 億個以上の乳酸菌が生きています（冷凍保管中も乳酸菌が生きています）
7. 食物繊維を配合してあるので腸内環境の改善効果が期待できます
8. 冷凍保存商品なので、長期間保管できて解凍すればいつでも使えます。

フロム蔵王フローズンヨーグルトミックス

種類別名称：はっ酵乳

無脂乳固形分：12.5% 乳脂肪分：1.5%

原材料名：生乳、水あめ、乳製品、砂糖、食物繊維、ゼラチン、トレハロース

内容量：1000ml

賞味期限：容器の最上部に記載（冷凍賞味期間は製造日から 180 日間）

保存方法：要冷凍（-18℃以下で保存）

製造者：山田乳業株式会社 宮城県白石市字半沢屋敷前 155

(使用上の注意) 解凍後は冷蔵で保管し、開封前で 14 日間、開封後は 2 日以内にご使用ください。



●製造時に注意していただきたいこと

ソフトクリームフリーザーの自動殺菌機能は使わないでください。(ミックスを加熱

すると乳固形分が凝集を起こすとともに、乳酸菌が死滅してしまいます)
毎日の営業終了時には、ソフトクリームフリーザーのミックスタンク及びシリンダーに残ったミックスを抜きとり廃棄し、機械を洗浄殺菌してください。

フローズンヨーグルトミックスの Q & A

お客様からのご質問にお応えします。

Q1: フリーザーの自動殺菌機能を使えますか？

A1: フローズンヨーグルトミックスは、乳酸菌が生きているミックスで、出来上がりは発酵乳になります。このため、フリーザーに付いている自動殺菌をするとミックスのタンパク質が凝集して水分と分離してざらつきが出るため使えなくなります。

また、加熱により乳酸菌が死滅してしまうため、自動殺菌をしてミックスを翌日に繰り越すことはできません。デフロスト(ミックスが軟くなったときの再生機能)は可能です。

毎日の営業終了時には、ソフトクリームフリーザーのミックスタンク及びシリンダーに残ったミックスを抜きとり廃棄し、機械を洗浄殺菌してください。

※毎日の分解洗浄が面倒な場合は、ミックスを抜き取った後に水で内部を洗浄し、きれいになったらミックスタンクに水を張って殺菌ボタン押しして終了し、翌日水を抜いてからミックスを入れて作業を開始することも可能です。

※ダブルタンク(ダブルシリンダー)のフリーザーで片側をフローズンヨーグルトとして使う場合は、ソフトミックスに乳酸菌が混入しないよう取り扱いには細心の注意を払うことと、作業終了後の自動殺菌時に個別に殺菌することを注意してください。

Q2: 自動殺菌するとどうなるか。まったく使えなくなるのかあるいは継ぎ足してつかえるのか？

A2: 殺菌するとタンパク質が凝集して水分と分離してざらつきが出るため使えなくなります。また、乳酸菌も死滅します。(デフロストの場合は乳酸菌が生残しますので大丈夫です。)

Q3: 抜きとったミックスは翌日使うことができますか？

A3: 抜き取ったミックスは、毎日廃棄するのが基本ですが、きちんと殺菌した容器にとって冷蔵庫(10℃以下)で保管すれば、翌日のみ再利用が可能です。ただし、これを毎日繰り返すと汚染の原因になるので、1週間に1回は必ず廃棄してください。

Q4: 乳酸菌はどれくらい含まれていますか？

A4: 充填後の製品で乳酸菌は10億個以上/100gで、冷凍保存のため解凍時にもほぼ同数の乳酸菌が生きています。

Q5: 解凍後の賞味期限は？

A5: ミックスの解凍後の賞味期限は冷蔵庫に保管(10℃以下)して14日間。ただし、開封後は2日以内に使い切ってください。

Q6: ミックス1本(1000ml)から何個作れますか？

A6: フリーザーの機種によっても異なりますが、オーバーランは20~30%くらいなので、1個120mlとして、製品1本(1000ml)からだいたい11個くらい出来ます。

Q7: 家庭用のアイスクリームメーカーでも作れますか？

A7: 家庭用のアイスクリームメーカーでもフローズンヨーグルトを作ることができますが、蓄冷能力が少ないため柔らかいフローズンヨーグルトになります。
ご注意: 出来上がったフローズンヨーグルトは冷凍庫で長期間保存しないでできるだけ早めにお召し上がりください。



from 蔵王
フローズンヨーグルト