

ヨーグルトを「水切り」するだけで驚くほどクリーミーに！ さらにおいしくアレンジ広がる活用術

パック入りのヨーグルトは、そのまま食べたりドリンクに入れたりしても、飽きてしまったり余りがち…ということがよくあります。けれど、ヨーグルトはひと手間「水切り」するだけで、まるでクリームチーズのように濃厚になり、また違ったおいしさを楽しめることが知られてきました。「水切りヨーグルト」はパンに塗ったり、サラダに添えたり、デザートにしたりと、楽しみ方のバリエーションが多いのも特徴です。ザルと布巾で作られることもありますが、(株)小久保工業所(本社/和歌山県海南市、代表取締役/小久保好章)は新しいお料理グッズ「delijoy(デリジョイ)」シリーズのひとつとして、冷蔵庫で手軽に「水切りヨーグルト」を作る小型の専用容器「ヨードリップ」を発売します。作り方は簡単。「ヨードリップ」をマグカップ等に乗せ、コーヒーフィルターをセットして、ヨーグルトを入れて冷蔵庫でひと晩置くだけ。水切りヨーグルトとホエー(乳清)に分離し、活用できます。「ヨードリップ」で水切りするだけで、カフェのような洒落レシピをご自宅で簡単に作ることができます。ヨーグルトをおいしく、様々なアレンジで楽しめるお役立ちグッズです。



●「ヨードリップ」で簡単♪ 濃厚クリーミーな“水切りヨーグルト”の作り方



「ヨードリップ」の白い容器を手持ちのマグカップ等に乗せます。市販のコーヒーフィルター小をセットし、ヨーグルトを入れます。青いフタをして冷蔵庫でひと晩置くとクリーミーな水切りヨーグルトとホエー(乳清)に分離。



水切りヨーグルトが作れる

「ヨードリップ」

参考価格 ※オープン価格

税別 215 円 税込 232 円

材質：ポリプロピレン 日本製

発売：2014年10月20日

発売元：(株)小久保工業所

【コンセプト】

(デリジョイ)

- 食を「楽しく！おいしく！かんたんに！」するお料理グッズ「delijoy」
- ヨーグルトを水切りして驚くほど濃厚クリーミーに。ひと味違うおいしさ
- パン、サラダ等、カフェのような洒落レシピを気軽に楽しめます
- おいしくていろいろアレンジできるのでヨーグルトを残さず食べられます
- 場所をとらないコンパクトサイズ。容量約 200g
- たったのホエー(乳清)は栄養があり、ドリンクやスープにも活用できます



トーストにハチミツ トマトのカプレーゼ ヨーグルトサラダ オープンサンド フルーツヨーグルト アイスサンドクッキー

>>「クックパッド」で水切りヨーグルトのレシピ公開中⇒【delijoy】ヨードリップ <http://cookpad.com/kitchen/10079089>

<お問い合わせ>

●一般のお客様：株式会社小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 和歌山県海南市野上新 201-9

●メディア関係者様： ※メディア様向け取材、写真提供など承ります。サンプルのご提供は10月以降になります。

小久保工業所 東京営業所 (広報/大田) TEL.03-5205-1811 メール: press@kokubo.co.jp

東京都中央区日本橋 2-3-6 日土地日本橋ビル 8F <http://kokubo.co.jp>