

我が家の元気は、手づくり納豆。

新発売！

ご家庭で納豆造り。お友達や加工グループで納豆造り。

こうた こうた

「家庭用・グループ用 納豆醗酵機 酵多君/酵多君G」

転作作物として、たくさん収穫できるようになった大豆。

地元の大豆で自家製納豆をお楽しみになりませんか。ご家庭やお友達や加工グループの皆さんと一緒に納豆造りを楽しんでみませんか。

「納豆職人・酵多君/酵多君G」があれば、「我が家の納豆」づくりも、とても手軽。あじは、マイルドで、大豆の風味も豊かなおいしい納豆が出来上がります。

納豆は、コレステロールの低下や血液をサラサラにする成分を含み、健康食品としての関心が高まっています。

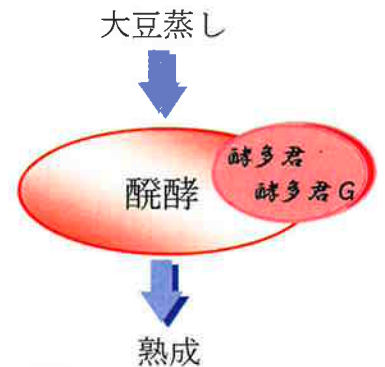
安心な地元の大豆でつくる「我が家の納豆」。ご家族の健康づくりにお役立てください。



納豆職人 酵多君



★蒸した大豆を「酵多君/酵多君G」へ入れてから数時間後に冷蔵庫で寝かせ熟成させます。美味しい納豆の出来上がりです。



納豆職人 酵多君G

※製品の改良のため、仕様の変更を行なうことがありますのでご了承ください。
※外形寸法については多少の差異がありますのでご了承ください。

	家庭用納豆醗酵機「納豆職人 酵多君」	グループ用納豆醗酵機「納豆職人 酵多君G」
標準処理量	大豆450g/回 納豆トレー50g入り18個分	大豆1800g/回 納豆トレー50g入り72個分
本体寸法 重量	幅440×奥330×高310mm 3.4kg	幅1050×奥490×高665mm 27.0kg
電源	AC100V 100W	AC100V 200W
付属品	納豆菌 殺菌アルコール 納豆用トレーその他	納豆菌 殺菌アルコール 納豆用トレーその他

池田機械工業株式会社 <http://www.ikedaikai.co.jp>

〒990-2338 山形市蔵王松ヶ丘2丁目2-9 TEL. 023-695-4000 FAX. 023-695-4001

納豆醗酵機 酵多君・酵多君G 大活躍！！

インタビュー

Q. どのタイプの”酵多君”をお使いですか？

A. 家庭用の酵多君を2台使ってます。

Q. たくさん出来た納豆は、ご家庭だけで召し上がるんですか？

A. ご近所、職場、友人、知人で楽しんでいます。

Q. 1週間に何日お作りになりますか？

A. 3日程度作りますね。

Q. 1回にどの程度に量をお作りになりますか？

A. 900gを2台分作りますので2000g弱程度作ります。

Q. 納豆の味はどうですか？

A. 市販の納豆より苦味がなくて昔ながらの味がします。美味しいですよ。

Q. 大豆はどこから手に入れていますか？

A. 市販の大豆を購入することも出来ますが、私はご近所の農家から「タチユタカ」を譲ってもらっています。



《山形の酒井さん》

Q. 評判はいかがですか？

A. 味も良いし、安心、安全と評判は上々です。

Q. 酵多君での納豆作りは難しいですか？

A. 非常に簡単でびっくりしました。画期的な機械だと思います。

Q. 納豆作りで失敗したことはありますか？

A. 全くありません。いつも同じ味で喜ばれています。

Q. 酵多君で困ったことや、納豆菌が無くなった時は？

A. 池田機械工業(株)へ電話します。どのような場面でもすぐに対応してくれます。



家庭用納豆醗酵機
酵多君

一言メッセージ



- 地元大豆や自家製の大豆を使って納豆作りが出来ますから、何ととっても**安全、安心**です。
- 作り方も簡単で分からなければ**親切丁寧**に教えてくれますから安心です。



グループ用納豆醗酵機
酵多君G

池田機械工業株式会社

〒990-2338 山形市蔵王松ヶ丘2丁目2-9

TEL 023-695-4000 FAX 023-695-4001 お問合せは“営業”まで

URL <http://www.ikedakikai.co.jp>