

ときめきMarché ~マルシェ~

ドリンクメイト
炭酸水メーカー

夏の暑い日に、炭酸水をゴクリ。喉越しスッキリで特別に美味しく感じますよね。最近、無糖の炭酸水が美容や健康にも良いと注目を集めています。そんな炭酸水を自宅で簡単に安く作れるのが「炭酸水メーカー」です。

【飲み物を炭酸にして楽しもう】

水を炭酸水に変えるマシンは色々ありますが、「水以外も炭酸にできる」と話題の製品が、ドリンクメイトの炭酸水メーカーです。ジュース、スポーツドリンク、紅茶や、白ワイン、日本酒、焼酎といったお酒も炭酸にすることができます。さらに、時間が経って気の抜けたソーダやビールなども、炭酸を復活させることができるのは面白いですね。

【使い方も簡単】

本体に専用のガスシリンダーを装着し、好みの飲料を専用ボトルに入れ、インフューザー（減圧弁）を取り付けて本体にセットします。マシン上部のガス注入ボタンを押すことで、

二酸化炭素が注入されます。濃度は電動式なら自動で、手動式ならボタンを押す強さや回数で好みの注入量に変えられます。



【炭酸水は美容や健康にも大活躍】

炭酸水は、洗顔やコットンパックといったスキンケアや、洗髪に使うことで、汚れや皮脂を除去するとして注目を集めています。また、疲労回復や整腸作用を促進したり、肩こりや冷えにも良いといわれています。炭酸水を飲みたい時に、気軽に作れるのは魅力的ですね。

暮らしのエッセンス

甘酒は冬に飲むと体が温まるイメージがありますが、実は夏バテ防止に効果抜群なんです！

◆2種類の甘酒

甘酒には、味噌や醤油づくりに使われる米麹から作られる米麹甘酒と、酒粕から作られる酒粕甘酒の2種類があります。このうち、よく「飲む点滴」といわれる、栄養素の高い甘酒が米麹甘酒です。冷房のない江戸時代には夏を乗り切る栄養ドリンクとして飲まれていました。

◆米麹甘酒の栄養は

甘酒の成分の20%は脳の働きに欠かせないブドウ糖です。甘酒が小腸から吸収され、血液によって肝臓や体全体に送られるので、素

夏こそ甘酒



早く体を動かすエネルギーになります。その他ビタミンB群や、アミノ酸も豊富に含まれているので、疲労回復などにも効果的です。

◆甘酒をアレンジ

冷蔵庫で冷やしてそのまま飲むのも美味しいですが、牛乳や豆乳で割って飲むとミルクセーキのような味わいです。炭酸で割ると、のど越しバツグン。ヨーグルトと混ぜると、ビフィズス菌も摂れて相乗効果に。冷凍庫で固めて、シャーベットにしても美味しいですよ。甘酒で夏を乗りきりましょう！