住まいのかわら版

＜発行＞
株式会社ミスタービルド福島
福島市西中央5丁目2-3
TEL.024-533-1251

涼やかドリンクを楽しみましょう！

味わいもさまざまな涼やかドリンクで、おウチ時間を豊かに過ごしてみませんか？

みなさま、元気でお過ごしでしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「涼やかドリンクを楽しむ」です。

暑さが厳しいとき、涼やかなドリンクが恋しくなりますね！そこで、おウチでも楽しめるものをご紹介します。

さっぱり味わえる手づくりドリンク

●クリームソーダ

喫茶店などでいただけるクリームソーダ。おウチでも超手軽につくることができます。用意するものは、かき氷シロップと炭酸水、氷、トッピングのバニラアイス。

氷を入れたグラスに、かき氷シロップをグラスの1／4くらいまで入れ、炭酸水を注ぎます。上にバニラアイスを乗せれば完成です。

メジャーなのはメロンソーダですが、いちご、ブルーハワイなど、お好みのかき氷シロップでつくってみるのも良いですね！また、缶詰のサクランボを添えれば、より喫茶店っぽくなりますよ♪

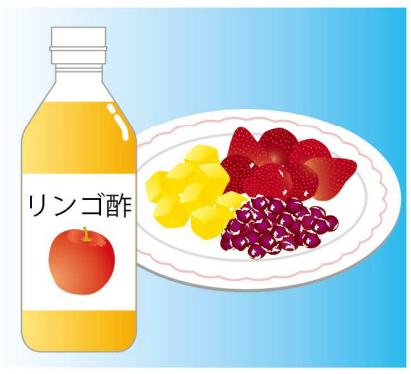
炭酸水をゆっくり注ぐと、見た目にも映える、二層のクリームソーダに！

●フルーツ酢

つくっておけば、水や炭酸水、牛乳などで割って、いろいろ楽しめます。

用意するものは、穀物酢、氷砂糖、キウイフルーツやオレンジなど、お好みのフルーツ。分量の目安は1対1ですが、お好みで調整してくださいね。氷砂糖以外でも、てんさい糖やさとうきび糖でつくると、すっきりとした甘さに仕上がります。

清潔なビンなどに、お好みのフルーツ、氷砂糖を入れ、穀物酢をゆっくり注ぎます。フタをして常温で置き、1日1回、ビンを軽くゆらしてなじませます。飲みごろは、4日～1週間ほど。フルーツを取りだして、冷蔵庫で保存し、1カ月ほどで飲み切るのが良さそうです。取りだしたフルーツは、ヨーグルトやアイスなどと一緒にどうぞ。



フルーツは冷凍のものでもOK！りんご酢をベースにすると、より飲みやすく仕上がります

ミルキィな味わいのドリンクたち

●ラッシー

カレー屋さんなどでおなじみのラッシーもつくれます♪用意するものは、ヨーグルト、牛乳、はちみつ。ヨーグルトと牛乳は同量が目安ですが、お好みで調整してくださいね。ヨーグルトと牛乳とはちみつをミキサーに入れて混ぜるだけ！お好みで氷を混ぜてシャリシャリの食感を楽しんだり、ブルーベリーやマンゴーなど、冷凍の果物を加えて混ぜてもおいしいですよ♪

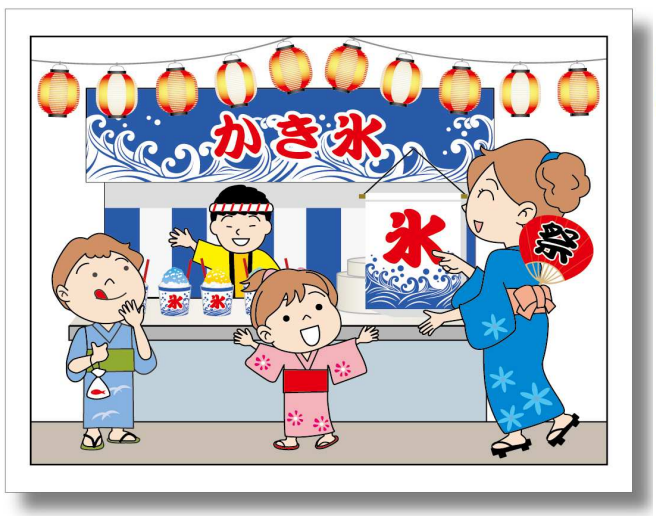
●ダルゴナコーヒー

タルゴナとも言われる、韓国発のドリンク。味わいはコーヒー牛乳のようですが、見た目がカフェ風でおしゃれなので、気分が上がります♪

用意するものは、インスタントコーヒー、砂糖、お湯（目安は各同量。お好みで調整を）、牛乳。

ボウルにインスタントコーヒーと砂糖、お湯を入れます。ハンドミキサーでふんわりするまでかく拌させ、グラスに注いだ牛乳の上に乗せれば完成です。ハンドミキサーがない場合は、500mlのペットボトルに入れ、シェイクすればOK！お子さんとやってみるのも良いですね。

牛乳を豆乳に変えても美味しいですよ♪



頭の体操！間違いさがしゲーム

上下のイラストで違うところが5箇所あります。
さぁ！チャレンジしてみてね！

答えは下を見てニャー

間違いさがし答え：①男の子の足　②男の子の持っている物　③女の子の目　④お母さんのウチワ　⑤提灯の数