

ただ者じゃない！ おいしい水から 生まれた、ただの炭酸水

表紙の料理レシピのご紹介

たこ焼きホットケーキ

材料(24個)
ホットケーキミックス…150g / 卵…1個 / 炭酸水…150ml

作り方
①ボウルにホットケーキミックスと卵、炭酸水半分を入れてだまにならないように混ぜ、さらに残りの炭酸水を入れてさらりと混ぜる。
②たこ焼き器を140℃に熱し、サラダ油を塗り、①を流し入れる。蓋をして、約5分蒸し焼きにする。

※中にお好みの具材を入れて、楽しんでもいいですね。

ソーダゼリー

材料(3人分)
A 粉ゼラチン…5g / 水…大さじ3
炭酸水…200ml / 水…100ml / はちみつ…大さじ2 / ブルーベリー…1/2パック

作り方
①粉ゼラチンは水でふやかしておく。
②鍋に水とはちみつを入れて中火にかける。沸騰する前に火を止め、①を加えて余熱で溶かす。
③②をボウルに移し氷水につけ、粗熱をとりながら炭酸水を加えて混ぜる。
④ころみがついたら、ブルーベリーを加えてサッと混ぜる。フタをして冷蔵庫で1時間以上冷やす。

ライム&ラズベリーソーダ

材料(1人分)
ライム…2枚 / 冷凍ラズベリー…4〜5粒 / 炭酸水…200ml

作り方
①ライムは皮をよく洗って、輪切りにする。
②グラスにラズベリーとライム、氷を入れ、炭酸水を注ぐ。
※ライムやラズベリーを潰しながら飲むと香りが出ますよ。

カシスグレフルソーダ

材料(1人分)
グレープフルーツジュース…150ml / カシスシロップ…大さじ1 / 炭酸水…60ml

作り方
①グレープフルーツジュースは製氷器に入れ、凍らせておく。
②グラスにカシスシロップを入れ、①をいっぺいに入れる。
③炭酸水をそっと注ぎ入れる。
※氷が溶けていくと味の変化も楽しめますよ。



▲2015年には下関地域の組合員さんが福岡県の(株)ふくれん工場を見学。

そのままだけでもおいしい理由は、原料の多くを占める「水」にこだわっているからです。複数の工場で地元のおいしい水を使って生産し、全国の組合員さんにお届けしています。

そのままだけでもおいしい理由は、原料の多くを占める「水」にこだわっているからです。複数の工場で地元のおいしい水を使って生産し、全国の組合員さんにお届けしています。

月21〜2021年1月20日実績より試算

そのまま飲んでも、アレンジしてもおいしい、コープの人気商品でおなじみの「ただの炭酸水」。気温も湿度も高くなってくるこの季節、「ただの炭」を使った気分爽快アレンジメニューで、お家でカフェ気分を味わってみませんか？



CO・OP ただの炭酸水
宅配予定 6月3回 店舗 取扱い

シンプルだから愛される ロングセラー商品

「ただの炭」の誕生は1998年。当時は炭酸水といえば洋酒を割ることが前提で、そのままだけでもおいしく感じられるものではありませんでした。しかし、ヨーロッパではガス入りのミネラルウォーターが広く受け入れられていることから、CO・OPでも「できるだけシンプルで、何かを割っても、そのまま飲んでもおいしい炭酸水」を目指して開発をスタート。今なお多くの組合員さんに愛されているロングセラー商品です。

プラスチック削減の工夫

軽くて丈夫、コストが安く加工しやすい特徴を持つプラスチックは、自動車から医療機器、食品包材まで、あらゆるものに使われています。プラスチックは石油から作られ、燃やせば温室効果ガスである二酸化炭素を発生します。私たちのくらしの中にすっかり定着したプラスチックを削減することは簡単ではありませんが、地球環境の持続可能性を考えると、「脱プラスチック」社会へ向かっていく必要があります。

