

いろいろな飲み方で楽しめる!

π-water with
IBE

パイカミン88

簡単ドリンクの作り方



ハーブを入れてさわやかさUP!

パイカミンハーブウォーター

◎材料

パイカミン 200ml パイウォーター浄水器の水 1L
ローズマリー 2本 ミント適量 レモン(輪切りします) 1個

◎作り方

ボトルに材料を全て入れ、冷蔵庫に一晩入れておけばできあがり。

★ワンポイントアドバイス

ハーブとレモンの香りとパイカミンがとても合います。ウォーターボトルに入れて持ち歩き、こまめな水分補給やリフレッシュするのにぴったりです。



栄養豊富な甘酒と一緒に!

パイカミン+甘酒

◎材料

甘酒 80ml
パイカミン 80ml

◎作り方

グラスに甘酒とパイカミンを入れて混ぜれば出来上がり。

★ワンポイントアドバイス

甘酒は栄養豊富で飲む点滴とも言われ、夏の食欲が無い時にもぴったりです。甘酒が苦手な方でもパイカミンと合わせることで飲みやすくなります。



夏にトロピカルな味わいを!

パイカミンソーダ

◎材料

パイカミン 90ml
炭酸水 60ml
冷凍ミックスベリー適量

◎作り方

グラスに材料を全て入れてかき混ぜます。

★ワンポイントアドバイス

かき混ぜて2、3分おくとベリーの味がしみだして、よりおいしくなります。





和風なレシピにもチャレンジ!

パイカミン + 黄な粉 + 黒ゴマ

◎材料

パイカミン 150ml
黄な粉 ティースプーン1杯
黒ゴマ(すりごま) ティースプーン1杯

◎作り方

グラスに材料を入れて混ぜ合わせます。

★ワンポイントアドバイス

黄な粉のやさしい甘みとパイカミンが相性バツグンです。黄な粉はイソフラボン、黒ゴマはセサミンを含みます。



生姜のスッキリした味わい!

ジンジャーパイカミン

◎材料

パイカミン 150ml
すりおろし生姜 小さじ1杯

◎作り方

パイカミンにすりおろし生姜を入れてかき混ぜます。

★ワンポイントアドバイス

生姜のピリッとした感じがパイカミンと合います。冷房などで体の冷えが気になる時におすすめです。炭酸水で割るとパイカミンのジンジャールに!



酸味が苦手な方もおいしく!

パイカミン豆乳

◎材料

パイカミン 75ml 無調整豆乳 75ml
※レシピは1:1で作っていますが、お好みの分量で楽しんでください。

◎作り方

パイカミンに豆乳を入れて混ぜ合わせるだけです。

★ワンポイントアドバイス

豆乳で割るとパイカミンの口当たりがまるやかになり、お酢の酸味が苦手な方でもおいしく飲んでいただけると思います。豆乳には大豆イソフラボンが豊富に含まれています。



ドリンク以外にもご活用を!

パイカミンピクルス

◎材料

野菜 適量・塩 少々 パイカミン適量(野菜が浸る程度)

◎作り方

1. 野菜を食べやすい大きさに切ります。
2. 野菜を塩もみします。
3. パイカミンを野菜が浸る程度にかけて、冷蔵庫で一晩寝かせます。

★ワンポイントアドバイス

きゅうりはすりこぎなどでたたいてから切ると、味がしみこみやすいです。