

札幌の水道水で作る、 フレーバーウォーター レシピ

札幌の水道水は安全でおいしい。
いつもの水で、
もっと生活が楽しくなる
フレーバー
ウォーターレシピを
紹介します。



プロデュース：NEXTWEEKEND代表「村上南」さん レシピ開発：管理栄養士・フードコーディネーター「りさ」さん レシピ監修：公益社団法人 北海道栄養士会

誰かと飲みたい ウィークエンドウォーター

材料
 ○ 水道水 1000ml ○ レモン 2個
 ○ オレンジ 1個 ○ バジル 10枚

作り方
 1 オレンジは皮をむいてくし切りにする。
レモンは輪切りにする。
 2 瓶などに1とバジルを入れて
水道水を注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

★
 柑橘類に多く
 含まれるビタミンCは、
 コラーゲンの合成や
 抗酸化に働きます。



太陽が似合う グリーンウォーター

材料
 ○ 水道水 1000ml ○ ライム 2個
 ○ きゅうり 1本 ○ 大葉 5枚

作り方
 1 きゅうりはピーラーで薄切りにする。
ライムは輪切りにする。
 2 瓶などに1と大葉を入れて
水道水を注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

★
 オレンジに含まれる
 カリウムがむくみ解消に効果的。
 レモンには気持ちを
 落ち着かせる作用も。

お風呂あがりの リラックスウォーター

材料
 ○ 水道水 1000ml ○ シナモンスティック 1本
 ○ オレンジ 2個 ○ ローズマリー 4〜5枝

作り方
 1 オレンジは皮をむいてくし切りにする。
 2 瓶などに1とシナモンスティック、
ローズマリーを入れて水道水を注ぎ、
冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

★
 きゅうりに含まれる
 カリウムがむくみ解消効果になり、
 ライムの香りと合わせて
 目もとさわやかに過ごせます。





気分すっきり リフレッシュウォーター

- 材料**
- 水道水 1000ml
 - 薄切り生姜 1~2片
 - レモン 2個
 - ペパーミント 適量

- 作り方**
- レモンは輪切り、生姜は皮をむいて薄切りに。
 - 瓶などに1とペパーミントを入れて水道水を注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

ルビーグレープフルーツに含まれるルビンは抗酸化作用があり、アンチエイジングに役立ちます。

起きがけに飲みたい ヘルシーウォーター

- 材料**
- 水道水 1000ml
 - パイナップル輪切り
 - ルビーグレープフルーツ 4枚 (150g)
 - フルーツ 1個
 - 薄切り生姜 2片

- 作り方**
- ルビーグレープフルーツは皮をむいて果肉を取り出す、パイナップルは一口大に切る。生姜は皮ごと薄切りにする。
 - 瓶などに1と水道水を注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

レモンに含まれるビタミンCは疲労回復効果あり。ミントの香りは、ストレスをかわらせてくれます。



じっくり飲みたい スパイスウォーター

- 材料**
- 水道水 1000ml
 - シナモンスティック 2本
 - りんご 1個
 - タイム 5枝

- 作り方**
- りんごは皮ごと輪切りにする。
 - 1とシナモンスティック、タイムを瓶などに入れて水道水を注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

スイカに含まれるビタミン類は疲労回復に有効。大根とキウイにはビタミンCがたっぷり。

お肌がよるこぶ ビタミンたっぷり ウォーター

- 材料**
- 水道水 1000ml
 - キウイ 1個
 - すいか 200g
 - 大根 100g

- 作り方**
- すいかは大き目の一口大、大根とキウイフルーツは皮をむいて6mm厚さに切る。
 - 瓶などに入れて水道水を注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

りんごに含まれるリンゴ酸やタンニン酸は疲労回復に役立ちます。



ひろがるフレーバーウォーターの楽しみ方

柑橘類に含まれるビタミンCはしわを減らすのに有効と言われています。紅茶と合わせてアンチエイジングしましょう。



じっくり飲みたい スパイスティー

- 材料**
- 水道水 800ml
 - 氷 200g
 - 紅茶ティーバッグ 4個
 - りんご 1個
 - シナモンスティック 2本
 - タイム 3~5枝

- 作り方**
- 温めたポットに紅茶ティーバッグ4個を入れて、熱湯400mlを注ぎ約2分蒸らす。
 - 時間になったら、氷200gを入れた耐熱性の容器に1を注ぎ、水道水400mlを加える。
 - 2に、皮ごと輪切りにしたりんごとシナモンスティック、タイムを加えて冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

気分すっきり リフレッシュティー

- 材料**
- 水道水 800ml
 - 氷 200g
 - 紅茶ティーバッグ 4個
 - レモン 2個
 - 薄切り生姜 1~2片
 - ミント 適量

- 作り方**
- 温めたポットに紅茶ティーバッグ4個を入れて、熱湯400mlを注ぎ約2分蒸らす。
 - 時間になったら、氷200gを入れた耐熱性の容器に1を注ぎ、水道水400mlを加える。
 - 輪切りにしたレモン・薄切り生姜・ミントを2に加えて冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

紅茶に含まれるポリフェノールは強い抗酸化力を持ち、老化防止や生活習慣病の予防に役立ちます。りんごに含まれるリンゴ酸は疲労回復に役立ちます。

