



夢づくり住宅ニュース

2012年 9月号

熱中症対策で注目！ “塩系ドリンク”続々

参照：日経トレンドネット

酷暑といわれる暑い日が続くなか、日中の水分補給が話題になるところ。熱中症対策でも「ただ水を飲む」のではなく、失われがちなミネラルを補給することが必要とされています。そんななか、清涼飲料の世界ではスポーツドリンクのような味わいの「塩系ドリンク」が続々と発売！

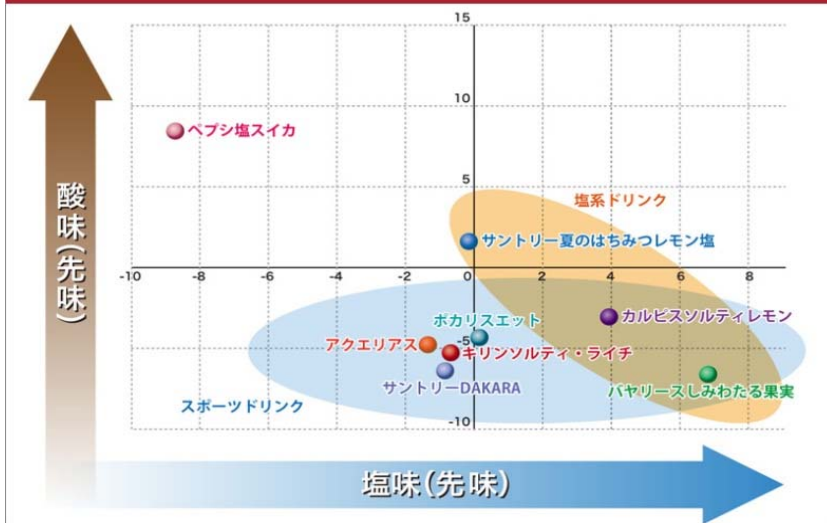
塩といえば、昨今では「塩スイーツ」や「塩麴」がブームに。いまや味のトレンドでも「塩」というキーワードは欠かせなくなっています。

「塩」って味わうものなのか？

塩系ドリンクといってもさすがに「しょっぱい」「味が濃い」といったものではなく、「ほのかに塩味を感じる」という程度が基本。そんな微妙な味の差も細かく見ることができるセンサーで味の比較をしてみました。

グラフの見方は右にいくほど塩味が強く、上にいくほど酸味を感じるようになる、というものです。

塩ドリンク テイストマップ



これまではグラフ下部中心にある「ポカリスエット」（大塚製薬）や「アクエリアス」（コカ・コーラシステム）に代表されるスポーツドリンクがこの塩系ドリンクの元祖でした。

これに清涼飲料の世界で求められる「酸味」が加わったのが新たな塩系ドリンクの味わいで、オレンジ色で囲った部分になります。「夏のはちみつレモン塩」は上方向、「バイリースしみわたる果実」は右方向と、新しい塩系ドリンクは味のバリエーションが広いのが特徴です。これがここ1年で塩系ドリンクが開拓した新たな味のゾーンであり、その新しい体験こそがリピートを呼ぶのです。

サントリー食品インターナショナル「夏のはちみつレモン」ナトリウムを43mg/100ml加えたほのかな塩味と、「はちみつレモン」ならではの甘酸っぱくやさしい味わいが特徴。



アサヒ飲料「バイリースしみわたる果実」グレープフルーツの甘酸っぱいおいしさをベースとしつつ、カラダに水分が浸透しやすいフルーツ・ハイポトニック飲料。



麒麟ビバレッジ「麒麟世界のkitchenからソルティライチ」旬のおいしさをそのまま閉じ込めたライチに、まるやかな沖縄海塩を合わせた、ひんやり爽やか飲料。



味の“いい塩梅”に秘密

この夏注目の塩系ドリンクの味の特徴を表にまとめてみました。下表にあるとおり、これまでのスポーツドリンクは「塩」が入ることによって甘さが引き立ち、“いい塩梅”としての味がポイントでした。加えて、体液に近い浸透圧で作られていることで、運動時や風呂上がりなど「体が水を欲するときの補給」としての要素が強いのも特徴です。

ジャンル	代表例	主たる味	飲用シーン
スポーツドリンク	ポカリスエット	塩による甘さ	運動時、風呂上がり
		↓（酸味プラス）	↓（時間が広がる）
塩系ドリンク	夏のはちみつレモン	さっぱりとした甘さ	日常いつでも

それに酸味を加え、「飲みやすさ」「あっさり感」「さわやかな味」をプラスしたのが、新しい塩系ドリンク。飲用シーンが日常生活のあらゆる場面に広がり、“ちびダラ飲み”といわれるシーンにも届きやすくなりました。さらに、親しみのあるブランドが展開しているためスポーツドリンクより手に取りやすく、飲みやすい印象を与えている点も大きい。つまり、飲みたいシーンにおいても“いい塩梅”になっているのです。

“いつもの味+塩”は定着する？

なぜ、おいしくてミネラル補給にも適した塩系ドリンクがこれまでなかったのでしょうか。背景にはいくつかの要因が考えられます。

一つは、健康志向による「甘い飲料」から「甘く感じる飲料」へニーズの移行があります。「糖類＝カロリーが高い」というイメージからゼロカロリーやカロリーオフ製品が広がり、これに塩を少々加えることでミネラルを補給しつつ、甘さを引き立てたのが塩系ドリンクというわけです。

塩スイーツから塩系ドリンクへ、塩を使った味わいの引き立て方は本来なら「家庭の料理」を学ぶなかで代々引き継いでいくもの。いまや核家族化が進むなか、そうした基本的な味のテクニックさえも伝承されなくなっているのかもしれない。

もう一つの理由は「スポーツドリンク分野からの脱却」です。スポーツドリンクは運動時や病気の際の水分補給という印象が強く、それ以外の生活シーンでは想起しづらいもの。お風呂上がりや朝の起きたてなど「水分補給」が必要なシーンを広告などで訴求してはいるものの、なかなか浸透しなかったのです。

そこへ、日常飲用されている「果汁系飲料」などに塩を加え、嗜好性にミネラル補給という必要性を組み合わせた塩系ドリンクが登場したわけです。いつも好んで飲む飲料で、ミネラル補給もできる。そのトレンドは今夏だけでなく、来年以降も続いていきそうな予感がします。

我が家の果肉たっぷりしもネード 塩入り

しもネード原液	40g
冷たい水	150～180cc
岩塩	ひとつまみ
氷	2個
【しもネード原液】	
レモン	3個
砂糖	100g

②【原液をつくるⅡ】5mm程の輪切りにし、容器に砂糖ともに入れます。スプーンやへらでまんべんなくかきまぜ、レモンに砂糖をまぶします。

③【原液をつくるⅢ】1日冷蔵庫で寝かせると砂糖が溶け、原液の完成。

④グラスにしもネードの輪切り3枚程と、原液をティースプーン2杯程を入れ、スプーンでレモンを押し果肉を潰しておきます。

⑤冷たい水を150～180ccと少しの塩を加え混ぜ、氷を浮かべると出来上がり。



①【原液をつくるⅠ】レモンの皮をむく。
これからも定期的に夢づくり住宅ニュースを発行していきます。ご要望などがありましたらご連絡下さい。
にしむら工務店ホームページ
<http://nisimurakoumuten.jp>

にしむら工務店
一宮市大和町毛受辻畑96
Tel.0586-43-0505 zFAX0586-43-0572
携帯 090-3483-1420

キッチンが変わる“パントリー”

参照：イエマガ等

住まいの中で一番物の密集度が高い場所はキッチンです。キッチン用品や家電、食器、ストック類などなど、収納しきれず物がバラバラに点在してしまっている方も多いのでは？そんなキッチンには、『パントリー』（食料貯蔵庫）を造ることがおすすめ！キッチンをきれいに片づけるために、料理の材料をまとめて用意できるように、あると便利なパントリーをご紹介します！

タイプにあわせて3パターン♪



食料を蓄える人に
オススメ！

CASE1

“小部屋パントリー”をつくる

人が入れる小部屋サイズのパントリー。
たっぷり何でも入るこのパントリーをつくる時のポイントは？

CASE2

“戸棚パントリー”をつくる

食材をまとめて収納できる戸棚が欲しい人にぴったりのパントリー。
小さくてもしっかり入る「戸棚パントリー」をつくりましょう。

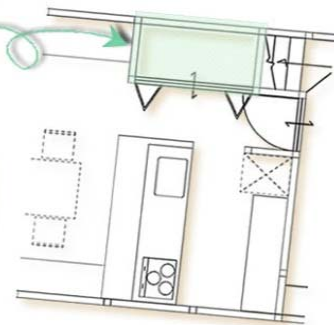
CASE3

“ワゴンパントリー”をつくる

パントリーごと移動できる？！
ワゴン式パントリーをご紹介。どんなスペースもアイデア次第で使いやすいキッチンに変身します。

CASE1 小部屋パントリーをつくる

CASE1は、キッチン内にひとつの部屋として作ったパントリーです。食料をはじめ毎日使わない電化製品やテーブルリネン類など何でも入る部屋です。



つくる時のPoint!

- ★通気性・湿度を考えた構造（そのスペースの環境に応じて）
- ★収納するモノの保管方法を確認
- ★取り出しやすい工夫

パントリーには、色々な生活必需品が置かれるので、収納するモノの性質を考えて、湿度・カビ・匂い・通風に配慮した仕様にするのも大切。また、一目でどこに何があるかわかるように、不必要な買い置き商品や消費期限切れ商品も見えるように棚の配置を工夫しましょう。



たっぷり収納の パントリー

炭シートとすのこ板、さらにルーバーの折戸で通気をよくする工夫がいっぱい！



狭くても工夫次第！

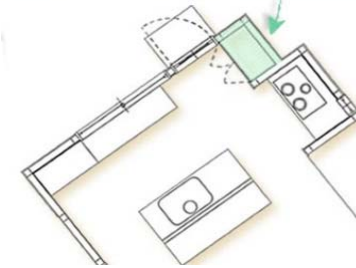
狭いキッチンでも巾30センチ程あれば、引出式のパントリー収納は設置可能♪



見せる パントリー

瓶詰はデザインを揃え、缶詰もサイズを揃えて置くことで、調理心がそえられるディスプレイに！

CASE2 戸棚パントリーをつくる



次は食器棚とは別につくる食料専用の戸棚パントリーです。左の写真は、コンロ横の戸棚部分がパントリー。収納する物を考えながら、棚の数や中の仕切りなど、入れる物にぴったりと合ったパントリーをつくりましょう♪



デッドスペースのない パントリー

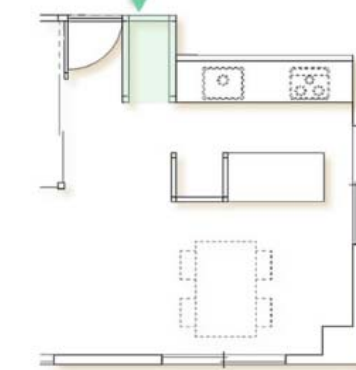
上部は手が届かないので既製品の昇降棚を付け、4つのポケット、下部には2つのワゴン。デッドスペースはつくりず、無駄のない収納。



取り出しやすさの工夫も大事

戸棚のサイズに合わせて作ったワゴンで、物が取り出しやすく、キャスター付きで移動も可能。

CASE3 ワゴンパントリーをつくる



このケースは、奥行きのあるスペースを最大限に利用したパントリー。ワゴンというより棚がそのままキッチン内を移動するというアイデア収納です。扉をつけず出し入れ重視のパントリーは、奥は普段使わない日用品、ワゴンには調味料や布巾類、ワインセラーetc、狭い間口でも奥行きを活用し、たっぷり収納が実現！



キッチン内を動く パントリー

ワゴンの棚には調味料からワインまでたっぷり収納。使い勝手を良くするため、伐採JPGワゴンには両サイドから物を取り出せる形に。

番外編 Nice Idea!



キッチンから玄関に壁を掘り 抜ける“ゴミ箱”!?

キッチン側

玄関側

こちらのごみ箱は、キッチン側からも玄関側からも取り出せる仕組み。忙しい朝、「あ！ゴミ捨ての日！」と思いついたら、玄関で簡単にゴミを準備できるので☆

にしまらリフォーム Before ⇒ After

このコーナーでは、当社が行ったリフォーム工事について写真で紹介しています。今回は庭木の伐採をおこないました。

