



そのまま飲んでも、割っても美味しい
ただの炭酸水



CO-OP ただの炭酸水
500ml×24本
本体価格 2090円
税込価格 2257円
企画予定▶毎週
いつでもカタログに
1本での取り扱いもあります。
(本体価格 90円
税込価格 97円)
200ml×24本(缶)
本体価格 1258円
税込価格 1358円
企画予定▶7月2週

今回は、福岡県朝倉市にある株式会社ふくれんに、シンプルだけれど、こだわりのつまった「ただの炭酸水」の美味しさの秘密や製造工程をお聞きしました。

シュワッとさわやかで、暑い季節には欠かせない炭酸水。



point

1 シンプルだからこそ、
素材の水にこだわって

素材は水と炭酸ガスのみ。だからこそ、炭酸ガスと相性のよい、美味しい水に徹底的にこだわりました。山奥の湧き水(水道水)、深井戸水に、炭酸ガスを入れて飲み比べてみると、そのまま飲んで最も美味しく、ケセのない味わいだったのが深井戸水でした。株式会社ふくれんのある福岡県朝倉市(甘木地区)は、古処山を水源とする水の豊かな土地です。敷地内にある地下200mの井戸から汲み上げる水は、まろやかな口当たりの軟水です。

point

2 甘さも香りも
加えていません

カロリーゼロ・糖質ゼロの炭酸飲料なので、ダイエット中や「お酒は控えているけれど、シユワシユワ感を味わいたい」なんてときにもぴったり！甘さや香りもないので、食事前、食事中に料理の邪魔をしません。スポーツのあとや寝起きにもすっきりと飲めます。

シュワとした小気味、味よい口当りに仕上がっています。



株式会社ふくれん 松下さん

ただの炭酸水ができるまで



- 出荷**
ラベルを貼り、製品検査をして出荷します。
- 充てん②**
炭酸ガスは水500mlに対しておおよそ2リットルのガスボリューム(圧)を充てんします。
- 充てん①**
汲み上げた水は3回ろ過し、殺菌。炭酸が一定になじむように余分な空気を抜きます。

「ただの炭酸水」こんな使い方しています♪

天ぷらの衣に使います。カリッと仕上がります。
(各務原市 ぱうりんさん)



※天ぷらに使うときは、少し炭酸を抜いてからご使用ください。

角煮ビーフシチューなど、ただの炭酸水で煮込み料理をするとお肉が柔らかく仕上がります。料理に使えるのがいいですね！
(岐阜市 みすなさん)



商品モニターさんにお聞きした
我が家流
CO-OP
ただの炭酸水
アレンジ術



ストロベリーソーダが、とってもおいしい！

飲んだ感想は？

味がついていない分、いろいろなものに使い勝手がいいです。ジュースも炭酸水で割れば、**甘さをコントロールしながら子どもに飲ませられてGOOD♪**



こうして使っています 岐阜市 和途 有紀さん

ストロベリーソーダ…イチゴを保存用に甘く煮たものを、ただの炭酸水で割りました。娘は、昨晚飲んだのに翌日も「おやつで作る！」と飲んで、好きなようです。プラムソーダカクテル…さわやかなプラムのお酒を、ただの炭酸水で割りました。おいしい～♪それにとっても簡単なので、おかわりもあっという間に作れます。

飲んだ感想は？

透き通ったクリアな味で、炭酸の刺激が強すぎず、弱すぎず、ちょうど良いのど越しです。500mlの使いきりサイズなのもうれしいですね。

ご家族の反応は

夫 細かい泡で爽快感があって、ビールに近い感覚！



こうして使っています 本巢市 伊藤 真由実さん

梅500g、氷砂糖500g、酢500ccでクエン酸たっぷりの梅サワーを、子どもといっしょに作っています♪2~3週間で完成。夏バテ防止にもぴったりです。

残った新生姜はジンジャージャムやジンジャーケーキに使えますよ。

自家製ジンジャーエール

- 材料 新生姜…500g 砂糖…500g レモン汁…45cc
CO-OP ただの炭酸水…適量

- 作り方 ① 生姜を薄くスライスし、砂糖を混ぜ合わせ1時間置く。
② 水分が出てきたら、弱火～中火で30分程コトコト煮つめる。火を消し、レモン汁を加える。
③ 液体を漉し、保存容器へ移す。
④ 液体を炭酸水で割る。

飲んだ感想は？

ジュースなどはほとんど飲まないの、無糖なところがいいです。
汗をかいたあとに飲むとさっぱりしますね。

ご家族の反応は

ちょっとシュワとするけど、冷たくておいしいね。

おいしいちゃん 焼酎を割って、風呂上りに飲むと最高だね。



こうして使っています 瑞穂市 まみママさん

自家製梅酒を炭酸水で割り氷を浮かべます。暑い時期にぴったり！お酒をほとんど飲まない夫も、この梅酒割はよこんで飲みます。

フルーツポンチ

- 材料 粉末寒天…4g 水…500cc パナナ…1本 キウイ…1個 みかんとバイン缶…1缶
CO-OP ただの炭酸水…適量

- 作り方 ① 水と粉末寒天を鍋に入れ、最初は中火で、沸騰してきたら弱火にして煮溶かし、パットなどに入れて立方体の寒天を作る。
② フルーツを食べやすい大きさにカットする。
③ ①と②を缶詰の汁ごと混ぜる。
④ よく冷やした炭酸水を注ぎ入れる。

粒あんをのせれば、フルーツあんみつの出来上がり。旬の果物をプラスしても、これからの季節ならサクラamboを入れると、かわいいフルーツポンチになりますね。