

～世界 NO.1 家庭用炭酸水メーカー SodaStream × TENOHA DAIKANYAMA～

炭酸フルーツ「しゅわフル」の試食体験キャンペーンを開催！

日時:2016年4月1日(金)～4月10日(日)まで

場所: TENOHA DAIKANYAMA

世界最大の炭酸水ブランド、ソーダストリームは、2016年4月1日(金)～4月10日(日)まで、TENOHA DAIKANYAMA にて、フルーツを炭酸の爽快な刺激とともに楽しめる新食感フルーツ「しゅわフル」を試食体験いただける、キャンペーンを開催いたします。本期間中に、「TENOHA DAIKANYAMA & STYLE RESTAURANT」のカフェタイムにご来場いただいたお客様先着 30 名様は、「しゅわフル」の試食体験をしていただくことが可能です。

炭酸フルーツ「しゅわフル」の試食体験キャンペーン

【キャンペーン概要】

場所: TENOHA DAIKANYAMA & STYLE RESTAURANT

期間: 2016年4月1日(金)～4月10日(日)まで

時間: &STYLE RESTAURANT カフェタイム (14:00～)

人数: 先着 30 名様限定 (なくなり次第終了)

詳しくは、下記ホームページを、ご利用ください。

URL: <http://www.shuwafuru.com>



炭酸フルーツ「しゅわフル」とは・・・

家庭用炭酸水マシンならではの“強炭酸”に漬け込むことで
フルーツの果汁を炭酸化し、爽快な刺激とともに楽しめる新食感フルーツ。

昨年より話題になっているドライアイス製法では実現できなかった、

手軽さを、炭酸水を使うことで実現！

ホームパーティや、女子会・ママ会など、人の集まる場において、
メイソンジャーの見た目も可愛い、新食感フルーツです。

※市販の炭酸水でも代用可能です



【しゅわフルは、こんなに手軽に作れます！】

～ドライアイスと炭酸水の比較～

炭酸水で作るメリット	ドライアイスで作るデメリット
<ul style="list-style-type: none">・低コストで、入手が可能・爆発や怪我の危険性がなく、扱いやすい・密封できる・作り方が簡単	<ul style="list-style-type: none">・準備が大掛かり・ドライアイスの入手・保管の難しさ・凍傷、やけどの危険・密封による、爆発の危険・フルーツが凍ってしまうなど、失敗しやすい

作り方



ソーダストリームで
強炭酸水をつくる

市販の炭酸水でもつくれますが、刺激的なおいしさが楽しめる「しゅわフル」をつくるなら、なるべく強い炭酸水がおすすめです。



密封容器にお好みのフルーツと強炭酸水を入れる。

炭酸が抜けないよう、ゆっくり注ぎます。フルーツに炭酸が溶け込むまでに炭酸が抜けてしまわないよう密封力の高いガラス容器がおすすめです。



約6時間ほど冷蔵庫で冷やしたら出来上がり！

おすすめは、いちご、マスカット、グレープ、金柑。カットせずに容器に入れられ、そのまま食べられるフルーツが炭酸の効果を感じやすく、長持ちします。

ビューティシピスト 松見早枝子先生 監修

毎日のフルーツでもっと健康に美しく！ しゅわフル Recipe

チアシードのしゅわフルポンチ

～しゅわっとするフルーツと、チアシードの食感を楽しみながら、ヘルシーに！～



〈材料〉

いちご、ぶどう、金柑、ブルーベリー、キウイ
チアシード、水、はちみつ、レモン汁

〈作り方〉

チアシードは、10倍の水で1～2時間どし、ジェル状にはちみつとレモン汁で味を調えて、しゅわフルを入れたボウルにたっぷり注ぎます。

おすすめポイント！

漬け込む時間の目安は？

いちご・・・約2時間程度

ぶどう・・・約6時間程度

金柑・・・約6時間程度

長期放置はしてしまうと、フルーツの味が抜けてしまうので、9時間程度で食べきることをお勧めします

しゅわしゅわいちごのパーティクラッカー

～食前酒のお供にぴったりのアパタイザー～



〈材料〉

いちご、プレーンクラッカー(市販品)

-クリーム-

クリームチーズ、プレーンヨーグルト、砂糖、塩、スベアミント

〈作り方〉

クリームの材料を混ぜ合わせて、適量ずつクラッカーにのせる。

画像素材は、こちらの URL からダウンロードいただければと思います。

<http://ypc.aa1.netvolante.jp/fdb364f33a6b7d6fd1008d7a86f319bf09a73de79>

<本件に関するお問合せ先>

株式会社 ユース・プランニングセンター 担当：三岩、平松、泉
TEL:03-3406-3411 FAX：03-3499-0958