

“あなたの街のでんき屋さん”
ナショナル・パナソニックの店

ふれあい ネット
PanaPress



ホットドリンクで 癒しのティータイム

冷えた体を芯から温めてくれるホットドリンクのおいしい季節がやってきました。家族や友人との長話、映画や本の世界にショートトリップ…。秋の夜長、おいしくいれたホットドリンクと一緒にどうぞ！



煎茶をおいしくいれましょう！

煎茶は一煎目から熱湯でいれてしまうと苦みだけが出てしまい、独特の旨味や渋みを味わうことができません。煎茶をいれる時は、「一煎目は60℃のお湯で甘味を味わい、二煎目は少し熱い70℃のお湯で渋みを、三煎目は熱湯で苦味を愉しむ」のが基本。お湯を注いだら1分程蒸らすことも忘れずに！

おいしいアレンジ

●煎茶を使ったAPPLE TEA

煎茶(3g)と薄くスライスしたリンゴ(1/8個)を急須に入れ、熱湯(260ml)を注いで1分程蒸らしたらできあがり。リンゴの甘い香りが煎茶の爽やかさにプラスされリラックス効果満点。お好みでハチミツを加えてもOK！



コーヒーをおいしくいれましょう！

ペーパードリッパーを使っておいしいコーヒーをいれるコツは、「コーヒー粉を湿らすため、最初、少量のお湯(97℃程度)を全体にむらなく注ぎ、30秒そのまま蒸らし、そのあと残りのお湯を2分以内で注ぎ切る」こと。お湯を注ぐ時はコーヒー粉をおどらせないように注意しましょう。

おいしいアレンジ

●カフェ・シヨコラティーノ

グラスにチョコレートシロップ(30ml)をいれ、上から濃い目に煎れたコーヒーを注ぐ。さらに、温めた牛乳(60ml)を泡立ててから注ぎ、ココアパウダー(少々)をふりかける



紅茶をおいしくいれましょう！

紅茶をおいしくいれるポイントは、「正しい量の茶葉を、沸かしたてのお湯で、大きめのポットでしっかりと蒸らす」こと。茶葉は、1人前がスプーン1杯。これに“ポットのため”のスプーン1杯の茶葉を加えたものが適量。また、香りと味を抽出するためには、茶葉が“おどれる”くらいのたっぷりのスペースとお湯、蒸らし時間が大切です。

おいしいアレンジ

●豆乳ミルクティー

鍋に水(60ml)をいれて火にかけ、沸騰したら茶葉(スプーン2杯)を加えて弱火で1分煮出す。さらに豆乳(100ml)を加え、沸騰する直前に火を止め、漉し器をセットしたカップに注ぐ。ハチミツでお好みの甘さに調整し、ホイップクリームを浮かべ、アーモンドスライスを飾って、できあがり！

★ちょっと嬉しいコーヒーのお話

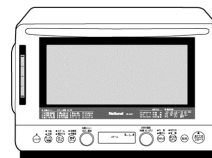
最近の研究で、コーヒーには血糖値を下げる効果や、肝臓の炎症を抑える効果が期待できることがわかりました。また、血行を促進し、筋肉の動きをよくする働きもあるそうです

簡単ホットドリンク作りに大活躍

- しゃべってお知らせ「音声ガイド」搭載
- 30Lワイド&フラット庫内

スチームオーブンレンジ (NE-SS30)

当店価格



あなたの隣のでんき店

LIFE pocket