

カルピス原液とカルピスウォーターはどう違う？乳酸菌の数を比較

おうちでカルピスを飲むのに便利なのが、希釈用のカルピス原液です。ただ水で薄めて普通のカルピスとして飲むだけなんてもったいない！今回は、カルピス原液を使ったアレンジドリンクからスイーツまで幅広く紹介していきます。

2019年10月24日 更新

スイーツもできちゃう♪ カルピスのおすすめアレンジレシピ5選

6. カルピスのババロア



出典：[E・recipe](#)

カルピスを使った、さっぱりおいしいババロアレシピです。ミルクだけではないカルピスの風味がちょっとつかしい味わい。

こちらのレシピではソースにパイナップルを使用していますが、季節に合わせて旬のフルーツを使うのがおすすめです。

[詳しいレシピはこちら \(E・レシピ\)](#)

7. 巨峰コンポートのカルピスゼリー



出典：oceans-nadia.com

ゼラチンで作ったカルピスゼリーの上に巨峰のコンポートを重ねたカラフルなデザートです。巨峰のコンポートは、冷蔵庫でしっかり寝かせておくと大粒の実にもちゃんと色がしみ込んで鮮やかな紫色になりますよ。カルピスの白と巨峰の紫の2層がきれいなデザートです。

[詳しいレシピはこちら \(Nadia\)](#)

8. カルピスフレンチトースト

出典：snapdish.co

牛乳、卵と一緒にカルピス原液で作った液にイングリッシュマフィンを浸して作るフレンチトーストのレシピです。普通のフレンチトーストは砂糖をたっぷり使いますが、これならカルピス原液の甘さで十分！甘みもちろん、カルピスならではの酸味もあり、さわやかな風味のフレンチトーストになります。

[詳しいレシピはこちら \(SnapDish\)](#)

9. カルピスとオレンジの2層ゼリー

出典：snapdish.co

カルピス、オレンジジュース、みかんの缶詰で作るオレンジゼリーです。作るの難しそうに見えますが、すでに調理され完成された味の缶詰とジュースを使うのでとても簡単♪ みかんの缶詰のクラッシュゼリーにはサイダーも入っているので、シュワシュワさっぱりおいしいゼリーです。

[詳しいレシピはこちら \(SnapDish\)](#)

10. カルピスパウンドケーキ



出典：www.recipe-blog.jp

シンプルで簡単なパウンドケーキです。カルピスを使うので、カルピスの香りがほんのり、さわやかなパウンドケーキです。夏のおやつとして作ってみてはいかがでしょうか？

[レシピ掲載元はこちら（レシピブログ）](#)

原液ならいろいろ楽しめる♪



momony

**RoomClip**

カルピス原液とカルピスウォーターの違いのあれこれ、カルピスを使ったドリンクやスイーツのレシピを紹介してきました。

カルピス原液はカルピスウォーターよりもお得だということをご存知だったと思いますが、乳酸菌の数の違いには驚いたのではないのでしょうか。カルピス本来の味を自然に感じるなら、断然原液の希釈がおすすめ！

原液にはフルーツなどいろんな種類があるので、ドリンクやスイーツにもいろいろ活用してみたいですね。

▼よろしければこちらの記事もご覧ください

関連記事



レシピ無限！「カルピスの牛乳割り」がリピ必至の濃厚…

本来は水で割ることがメジャーなカルピスですが、最近は牛乳で割るとおいしいと話題になっているのです。カルピスと牛乳を使った様々なアレンジレシピも増えています。そ…



混ぜて凍らせるだけ！カルピスで「もみもみシャーベッ…

長澤まさみさんのCMで「おいしそう」と思った人も多いはず。あの「もみもみシャーベット」。なんとなく簡単にできそうだな、と思いながらもレシピがなくて挑戦できなか…



カルピスは英語にすると〇〇!? 外国人が絶句するレベル…

あなたの家にもあるであろう「カルピス」、英語だとどんな意味を持つのでしょうか。舌を若干巻きながら流暢に発音した場合、英語圏においては牛のおしっこ、という意味に…

[この記事を報告する](#)

