

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

カルピス原液はカルピスウォーターとどう違うの？



味

希釈用のカルピス原液と、そのまま飲む「カルピスウォーター」。どちらもカルピスに違いありませんが、実は味が違うんです。そう感じたことのある方も多いのではないのでしょうか？

カルピスウォーターはあっさりスッキリといった感じで清涼感が強めですが、カルピス原液を使って作るカルピスはちょっと濃厚でコクがあるように感じる方が多いです。

原液とカルピスウォーターでは製造法から違いがあることはわかりますが、味の違いはどこから来るのか、ちょっと詳しく見てみましょう！

乳酸菌

製造法の異なるカルピス原液とカルピスウォーターは、含有する乳酸菌の数も異なります。

原液を水で希釈してカルピスウォーターと同条件にしても、原液はカルピスウォーターのおよそ40倍もの乳酸菌を含んでいるといいます。その数、40億個あまり。驚きの数ですね。たくさん乳酸菌を摂りたいと思うのであればカルピス原液がおすすめです。

コスパにも違いが

Amazonでの価格で計算してみると、カルピスウォーター1.5Lが1本あたり249円、カルピス原液1.0Lが634円でした。原液を5倍にして計算してみると、1Lあたりの価格はカルピスウォーターが166円、原液が126円となり、カルピス原液の方が40円お得。

これはAmazonでの価格で出した一例なので一概にどちらがいいとは言えません。買う場所や、選ぶカルピスの容量によっても価格は違いますので、あくまでも目安にしてください。

カルピス原液の保存方法は？

出典：snapdish.co

開封前

カルピス原液の保存は、開封前であれば高温多湿、直射日光を避けて保存するようにラベルに記載されており、その条件であれば常温で保存できることがわかります。

開封前であれば、賞味期限はラベルに記載されている日付のとおりです。これをきっちり守っていれば安全においしく飲むことができます。

[この記事を報告する](#)

次のページ

もっとおいしく！カルピスを使った
ドリンクレシピ5選

