

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

開封後

開封後は、冷蔵庫で保存するようにしましょう。また、開封してしまうと空気に触れるため、ラベル記載の賞味期限にかかわらず、2週間程度で飲み切ります。

面倒だからといって、大量に水で薄めて保存するのもよくありません。希釈用の原液は乳化剤も入っていないので乳成分と水が分離してしまうこともあり、また水道水をそのまま入れて長期間保存するのも衛生的ではありません。飲むときはその都度、飲み切るだけを作るようにしましょう。

もっとおいしく！カルピスを使ったドリンクレシピ5選

1. ベジフルカルピス



出典：[E・recipe](#)

トマト、にんじん、キウイのミックスジュースに、カルピスが入ることでぐっと飲みやすくなります。野菜ジュースはフルーツが入っていても苦手を感じる方は多いと思いますが、カルピスを入れると野菜独特の味をダイレクトに感じないのでとても飲みやすく、ぐいぐい飲めますよ！

[詳しいレシピはこちら \(E・レシピ\)](#)

2. トマト・ショウチュウ



出典：[E・recipe](#)

フルーツトマトとカルピスのカクテルです。フルーツトマト、レモンリキュール、カルピスの白いカクテルの上に、フルーツトマトをペースト状にした食感の異なるカクテルを重ねて作ります。トマトのピンク色とカルピスホワイトが少しずつ混ざり、見た目にもおしゃれなカクテルですよ♪

[詳しいレシピはこちら \(E・レシピ\)](#)

3. ブルーベリーカルピス



出典 : www.recipe-blog.jp

あらかじめ凍らせたブルーベリーにカルピスを注ぐだけの簡単ドリンクですが、手間がかからない割にかわいくおしゃれに見えるのでおすすめです♪ ブルーベリーは氷替わりにもなるので、暑い夏にぴった

り。凍らせたブルーベリーをミキサーで少しくラッシュしてみるのもよさそうですね。また他のフルーツでもいろいろアレンジが楽しめそうです。

[レシピ掲載元はこちら（レシピブログ）](#)

4. いちごとカルピスのジュース



出典：oceans-nadia.com

ミキサーなどの特別な道具がなくても作れるフルーツジュースです。1杯分に使ういちごとカルピスをポリ袋に入れてもみながらつぶし、果肉がちょうどいい具合につぶれたらグラスに注ぐだけ。手でもむので、果肉のゴロゴロ感もしっかり楽しめるジュースに仕上がりますよ！

[詳しいレシピはこちら（Nadia）](#)

5. カルピス・ビア

出典：snapdish.co

「カルピス・ビア」は、カルピスとビールを混ぜて作るカクテルです。カルピス原液とビールをゆっくりマドラーでかき混ぜるだけで完成！

カルピス原液の濃厚な甘さが引き立ち、ちょっとほろにがカルピスソーダといった感じに仕上がります。ビールが苦手な方でも飲みやすくおすすめですよ。

[詳しいレシピはこちら \(SnapDish\)](#)

[この記事を報告する](#)

次のページ

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

1

2

3