

たんぽぽ



この夏は
インフルエンザ
が流行するの
だとか。
またマスク
生活でしょか
る。

がんばろう！熊本 2023/8月 Vol.272号

熊本市南区田井島 2-1-14

http://www.futagamigs.com

信頼と実績

おかげさまで創業 61年



有限会社 二神石油ガス
FUTAGAMI

デトックス Detox Water ウォーター

デトックスウォーターとは？

フルーツや野菜、ハーブなどを水に入れ数時間つけた飲み物です。野菜やフルーツに含まれる栄養成分が水に溶け出すため、飲むだけでビタミンやミネラル、酵素等の栄養素が摂れると言われていますが、医学的根拠はないそうです。

それでも、人工的な糖分が入ってなくて、ほんのりフルーツやハーブの味がして、見た目もよければ水分補給も楽しくできるのでは？と考えます。

デトックスとは？

体内の老廃物を排出することを「デトックス」と言います。十分な水分を摂ることで、代謝が活発になり老廃物の排出促進に効果があります。成人は1日あたり1リットル～1.2リットルの水分摂取が必要とされています。水を飲むことが苦手な方にとっては、食材のフレーバーが付いているデトックスウォーターの方が飲みやすいでしょう。

飲むタイミング

効果的なタイミングで飲むことで効果を最大化できます。おすすめのタイミングは、「朝起きてすぐ」と「お風呂あがり」です。人間は、寝ている間に大量の汗をかいているため、起床後15分以内に水分補給をすることが推奨されています。起きたらすぐにデトックスウォーターで水分補給するようにしましょう。また、入浴時も同様に体から大量の水分が抜けています。入浴後にデトックスウォーターを飲んで水分補給することで、急激な体内の水分低下を防ぐことができます。

水分補給の注意点

1日に摂取すべき水分量は2.5リットルと言われていますが、下記の内容でおおよそですが補給はされているといわれています。

- ・食事で摂取する水分：約1.0L
- ・体内で代謝によって作られる水分：約0.3L
- ・飲んで補給する水分：約1.2L

上記はあくまでも安静時です。運動したり大量の発汗後は大目に水分補給しましょう。

おすすめの組み合わせ

- ブルーベリーとローズマリー
美肌効果
- レモン、ライム、ミント
むくみに
- ミカン、しょうが
便秘に
- ブルーベリー、ラズベリー、いちご
アンチエイジングに
- シソ、レモン
夏バテ解消に
- リンゴ、シナモン
代謝アップに

よく冷えた白ワインを
ミントだけを入れた
デトックスウォーターで
割ると、軽くておいしい
カクテルに！
お酒が強くない人におすすめ。



4L100円 まちなか水源

弊社ではデトックスウォーターにも最適な水を販売しています。もちろんお料理やコーヒー他にもお使いいただけます。

海水を真水にろ過できるRO逆浸透膜式のフィルターを使用しているので、化学物質等使わず安心で安全なお水を提供しています。



専用ペットボトルにての自販機販売
システムとなっています

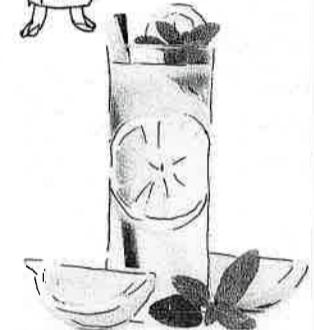
喉が渴く前の水分補給は今や常識。少しずつこまめに
摂るのが一番ですが、喉が渴いてないのに飲むのは
ちょっと大変。そこで、水にちょっとフレーバーをつけて
みるのはどうでしょうか。飲みやすくなることうけ合いで

令和5年
8月



作るときの注意点

- 果物や野菜をよく洗う
皮ごと入れる場合はできるだけ無農薬のものを使う
- ミネラルウォーターで作る
水道水は化学物質が入っているので使わない
- 早めに飲み切る
保存料が入っていないので早めに飲み切る



デトックスウォーターの作り方

ガラスなどのボトル容器にミネラルウォーター、
カットしたお好みのフルーツやハーブを入れ、
冷蔵庫で数時間おくと出来上がり！！簡単です！

水を過剰に飲みすぎると、最悪の場合には命に関わります。
体内に大量の水分が入ると、水分を腎臓で処理しきれなくなり、電解質のバランスが乱れるのです。そうすると、希釈性低ナトリウム血症を招きます。また、ごくごく飲みも内臓に負担をかける場合があります。

手羽中の甘辛からあげ

材料: 手羽中20本

A: 酒大さじ1 塩小さじ1/2 黒こしょう少々
片栗粉大さじ3
B: 酒大さじ2 しょうゆ大さじ2 砂糖大さじ2
みりん大さじ2 いりごま大さじ2

作り方: ①手羽中にAをまぶして下味をつけ10分ほどおく。水気を切り、片栗粉をまんべんなくまぶす。

②フライパンに油(大さじ3～4)を熱し中火～強めの中火でじっくり揚げ焼きにして一度金網に取り出す。

③フライパンに残った油をふきとり、Bを入れ中火で煮立たせる。

④③のたれがふつふつしてきたら、②の揚げた手羽中を戻し入れ、全体に煮からめる。火を止めた後いりごまをまぶす。

※バジルソース作り方

材料: バジルの葉80g 無塩くるみ60g にんにく2かけ 粉チーズ30g オリーブオイル1カップ 塩こしょう

作り方: ①バジルは葉だけを洗い、水気をきる
②フードプロセッサーにバジル、にんにく
くるみ、粉チーズ、オリーブオイル1/2
カップ、塩小さじ1、こしょう少々を入れ
攪拌。途中で残りのオリーブオイルを
加え全体がなめらかになるまで攪拌。

③清潔なビンに入れオリーブオイルを更に
注ぐ。(ソースが空気にふれないよう)

たことパプリカのバジルソース炒め

材料: ゆでたこ足1本 赤パプリカ1個 ひと口モツツアレラ
チーズ100g バジルソース※大さじ2 バジル葉適宜
オリーブオイル

作り方: ①パプリカは縦半分に切ってへたと種を取り、さらに
縦半分に切って乱切りにする。たこは一口大に切る。
②フライパンにオリーブオイル大さじ1/2を強めの中火
で熱し、パプリカを2分ほど炒める。たこを加え、さら
に1分ほど炒める。
③水けをきいたチーズとバジルソースを入れ、さっと
からめて火を止める。器に盛り、バジルの葉を添える

