



## クリームソーダゼリー

【材料】2人分  
 炭酸水 250cc  
 メロンシロップ(市販) 100cc  
 ゼラチン(市販) 7g  
 水 大きじ3  
 バニラアイス 適量  
 フルーツ お好みで適量

- ① ゼラチンを水に溶かしておきます。
- ② メロンシロップに炭酸水を入れメロンソーダを作ります。
- ③ 溶かしておいたゼラチンにメロンソーダを加えて、ゆっくりかき混ぜます。
- ④ 全体に混ざったら、グラスに入れて冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑤ 固まったら、バニラアイスのをせてお好みでフルーツを飾って完成です。

Soda  
Sparkle™  
ソーダスパークル

輸入元:大和無線電器株式会社  
 商品仕様は予告なく変更することがあります。

## Recipe Book レシピブック

# Home Soda Maker

お家で簡単、炭酸水!

Soda  
Sparkle™

ソーダスパークル  
スターターキット 12 イージーモデル



## おいしい炭酸水の作り方

STEP  
1



水位線まで冷たいお水を入れて、ノズルキャップを取り付けます。

STEP  
2



チャージユニットに専用ガスカートリッジを挿入します。

STEP  
3



ノズルキャップにチャージユニットを取り付けて一気にカチッと行うまでチャージユニットをひねり、ガスが出切るまで待ちます。(約30秒)

STEP  
4



ボトルを数回(約5秒間)上下に振ってよく搅拌均匀させます。

STEP  
5



あっという間に  
完成!

ユニットを外し好きなグラス等に静かに注いで、炭酸水を楽しみましょう!



炭酸フルーツも  
試してみてくださいね!



## ハイボール

【材料】1人分  
ウイスキー 40ml  
炭酸水 120ml

- ① グラスに氷を入れ、ウイスキーを注ぎます。
- ② よく冷えた炭酸水をゆっくり注ぎ、軽く混ぜます。
- ③ お好みで、レモンなどを絞って完成です。



## ふっくらパンケーキ

【材料】2枚分  
ホットケーキミックス(市販) 200g  
卵 2個  
生クリーム(なければ牛乳) 75ml  
炭酸水 25ml

- ① 卵・生クリーム(牛乳)をボールに入れてよくかき混ぜます。
- ② ホットケーキミックスを入れ、へらで切るようにかき混ぜます。
- ③ 最後に炭酸水を加えてざっくりと混ぜます。
- ④ フライパンに生地を流しこみます。
- ⑤ ホイルなどで蓋をして弱火で両面を焼いたら完成です。



## ビーフシチュー

【材料】4人分  
牛肉(シチュー用) 250g      サラダ油 大さじ1  
じゃがいも 2個              炭酸水 600ml  
にんじん 1/2本              ローリエ 1枚(あれば)  
玉ねぎ 1/2個              赤ワイン 1/2カップ  
しお・こしょう 適量      市販のルー 半分  
小麦粉 大さじ1

- ① 牛肉に塩こしょうをして、ビニール袋に入れて、小麦粉を入れてまんべんなくまぶします。
- ② フライパンにサラダ油を入れ、中火にかけて牛肉を入れて焼き色をつけます。赤ワインを加えて、3分ほど煮詰めます。
- ③ 鍋に炭酸水とローリエを入れて、フライパンの牛肉を煮汁ごと加え、さらに切った野菜を加えて、蓋をして中火で約30分煮ます。
- ④ いったん火を止めルーを入れてよく溶かします。
- ⑤ 再び火をつけ、弱火でかき混ぜながら煮込み、とろみがついたら出来上がりです。



## ふわふわ卵のオムライス

【材料】2人分  
卵 4個                              ケチャップ 120g(大8)  
炭酸水 大さじ2                  コンソメ 小さじ1杯～  
バター 適量ご飯 2杯          しお・こしょう 適量  
玉ねぎ 1/2個                      サラダ油またはバター 適量  
鶏もも肉(またはむね肉) 1/2枚

- ① 玉ねぎはみじん切り、鶏肉は小さくカットします。
- ② フライパンに油をひき、鶏肉～玉ねぎを炒めます。
- ③ 玉ねぎが黄金色になったら、一旦火を止め、ご飯・ケチャップ・コンソメ・しおこしょうを投入し、中火で炒めます。
- ④ 火が通ったら、ケチャップライスの完成です。
- ⑤ 卵を混ぜた後、炭酸水を入れて軽く混ぜ合わせます。
- ⑥ フライパンにクッキングシートを敷き、その上に卵を流し入れます。
- ⑦ 軽くかき混ぜ少し火が通ったら、クッキングシートごとフライパンから取り出します。
- ⑧ シートの上部を折り込み、両端はキャンディのようにねじって、オムレツの形にします。
- ⑨ ⑧をフライパンに戻し、フタをして余熱で30秒ほど温めます。
- ⑩ ケチャップライスにのせ、真ん中に切れ目を入れて広げたら出来上がりです。