

ポッカレモン100の活用術

レモンの代用として重宝される「ポッカレモン100」。一度開封したら冷蔵庫の奥で眠ってしまう—そんな経験はありませんか？ポッカサッポロフード&ビバレッジでは、公式ホームページやXで驚きの活用アイデアを続々と発信中。今回はその中から思わずマネしたくなる意外な使い方を厳選してご紹介します。



ポッカレモン100で味変



カレー

小さじ1より多めのポッカレモン100を加えると、素材の味が引き立ち味にメリハリが出ます。爽やかな酸味で、こってり感がやわらぎ、クエン酸の働きで辛さの感じ方もマイルドになるため、「同じ辛さでも食べやすいカレー」に変わります。



ラーメン

ポッカレモン100を少量加えると、こってり感だけが軽くなり、旨みはそのままキープしつつ爽やかで清涼感のある味わいに変わります。レモンの酸味がスープの重さや塩気を引き締めて後味をすっきりさせるため、同じ一杯でも食べやすくなります。特に塩、豚骨、白湯系のラーメンとよく合います。



バニラアイス

寒い季節こそ食べたくなるアイス。ポッカレモン100をバニラアイスに少し足すと、一気にさっぱりとしたヨーグルトアイス風に変わります。一口目は爽やかな酸味が立ち、そのあとからバニラのkokがふわっと戻ってくる、二段階の味の変化を一度に楽しめます。



チャーハン

炒め終わりにポッカレモン100を加えてサツと炒め合わせるか、仕上げに上からかけると、油っぽさや重さがやわらぎ、塩気と旨みが引き締まります。香ばしさに酸味のアクセントが加わったさっぱり味の炒飯に変わり、こってりした中華風から地中海風のような軽やかな味わいになります。

ポッカレモン100で作る簡単スイーツ

ポッカサッポロフード&ビバレッジ
@pokkasapporo

おはようございます🌞

＼#ソイビオと#ポッカレモンと蜂蜜で作る/
#水切りヨーグルトの簡単ティラミスをご紹介🍷

前日に水切りヨーグルトを準備しておけば、ビスケット生地と交互に重ね、ココアパウダーをかけるだけ🍷

さっぱりスイーツをお探しの方におすすめですよ〜妹🍷

※レシビ🍷



ティラミス

材料

- ・市販のヨーグルト(400g) …1パック
- ・ポッカレモン100 …大さじ3
- ・はちみつ …大さじ4
- ・市販のビスケット …5枚程度
- ・インスタントコーヒー …小さじ1
- ・お湯 …大さじ2
- ・ココアパウダー …適量

作り方

- ①ヨーグルトにポッカレモン100とはちみつを入れてよくかき混ぜる。
- ②ザルをセットしたボウルにペーパータオルを敷き、①を流し入れ、一晩寝かせて水切りヨーグルトを作る。
- ③ビスケット袋などに入れてよく砕く。
- ④インスタントコーヒーをお湯で溶かして粗熱が取れたら③を入れて混ぜる。
- ⑤容器に④→②の順で重ねて、最後にココアパウダーをまぶしたら完成。

一般的なマスカルポーネを使ったティラミスよりも、軽くて爽やかなレアチーズ風の味わいになります。ヨーグルトのまろやかな酸味にポッカレモン100のキレのある酸味が重なり、コーヒーを染み込ませたビスケットやスポンジのほろ苦さと合わさることで、甘さ控えめな大人っぽいスイーツに仕上がります。

ポッカサッポロフード&ビバレッジ
@pokkasapporo

そのホイップクリーム作り
レモンで時短できます🍷

生クリームの量に対して1~5%のレモン果汁(ポッカレモン100でOK)を数滴ずつ加えながら混ぜると、ホイップクリームが時短で作れます🍷しかも、さっぱり軽くて口溶けも良いおいしいホイップ🍷❤

クリスマスケーキ作りにぜひ🍷🌟



ホイップクリーム

生クリームの量に対して、ごく少量(生クリーム100mlなら小さじ1/5~小さじ1程度)のポッカレモン100を数滴ずつ加えながら混ぜると、ホイップクリームが時短で作れます。さっぱり軽くて、口溶けも良いおいしいホイップクリームができますよ。



サッパリ系は…

生クリーム300mlに対して
ポッカレモン100
小さじ約5分の3



もったり系は…

生クリーム300mlに対して
ポッカレモン100
小さじ3

さらに、ポッカレモン100を加えてつくったホイップクリームは時間が経っても崩れにくいことがわかっています。気泡の大きさの変化をカメラで観察したところ、ポッカレモン100を加えた場合、30分、60分経過しても、加えていない場合に比べて気泡の大きさの変化率が小さくなりました。また、ホイップクリームを4℃で一晩置いた実験では、水分分離もしづらくなることも判明しています。ケーキなどスイーツづくりのデコレーションをきれいなまま保ちたいときに役立ちます。

ポッカレモン100で作るアレンジドリンク



ダーズリンレモネード

材料(1人分)

- ・ダーズリン茶葉 …5g
- ・熱湯 …150ml
- ・ポッカレモン100 …大さじ1
- ・ガムシロップ …大さじ1
- ・氷 …適量
- ・レモンスライス …適宜

作り方

- ①ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで紅茶を作って冷ます。
- ②グラスに①と残りの材料を入れて混ぜる。
お好みでレモンスライスを添える。



ホットアップル レモンジンジャー

材料(1人分)

- ・ポッカレモン100 …大さじ1
- ・りんごジュース …150ml
- ・おろししょうが …5g
- ・はちみつ …小さじ1

作り方

- ①材料を耐熱カップにいれ、電子レンジ600Wで1分～1分半温める。



いちごのサワードリンク

材料

- ・ポッカレモン100 …120ml
- ・いちご …120g
- ・グラニュー糖 …120g
または砂糖

作り方

- ①いちごはへたを取って洗い、耐熱ボウルに入れる。
グラニュー糖(または砂糖)、ポッカレモン100を加える。
- ②ふんわりとラップを掛け、電子レンジで3分加熱して混ぜる。再びラップを掛けて2分加熱し、アクを取って冷ます。
飲む時は、炭酸水などで4倍に希釈する。



ホット緑茶レモン

材料(1人分)

- ・緑茶 …小さじ1
- ・お湯 …150ml
- ・はちみつ …大さじ1
- ・ポッカレモン100 …大さじ1

作り方

- ①グラスにはちみつとポッカレモン100を入れ、軽く混ぜる。
- ②急須に緑茶、お湯を入れ、2～3分蒸らす。
- ③①に②を注ぎ、よく混ぜる。

SNSで見つけたポッカレモン活用術

山本ゆり (syunkon レンジは600W) @syunkon0507

またコレめっちゃオススメ

【レンジで簡単!!
なめらかレアチーズケーキ】

品薄のクリームチーズ、生クリームを使わず

- スライスチーズ
- バニラアイス

で作りました。これは言わな絶対わからんと思う。

カップなら冷やすまで10分かかりません!ゼラチンがある方、良かったら試してみてください!



材料 (スティックケーキタイプ)

- ビスケット …70g程度
- バターまたはマーガリン(有塩OK) …30g程度
- 上記のタネ …全量

材料 (カップタイプ)

- スライスチーズ(とろけないタイプ) …5枚
- 牛乳 …100ml
- バニラアイス …200ml
- 粉ゼラチン …5g
- 砂糖 …大さじ1程度
- ポッカレモン100 …大さじ2程度

作り方

アイスは溶かし、粉ゼラチンは水大さじ2にふり入れてふやかしておく。

- ①耐熱ボウルにちぎったチーズ、牛乳を入れ、ラップをかけずに電子レンジ600Wで2分チン。泡だて器でよく混ぜ溶かす。
- ②ふやかした粉ゼラチンをレンジで20秒チンして溶かし、①に入れて混ぜる。砂糖、アイス、ポッカレモン100の順に加え、カップに流し入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。

作り方

- ①ビスケットは厚手のポリ袋に入れ細かく砕く。(粉状に近いほどくずれにくくなります)
- ②耐熱容器にオープンシートを敷き、バターを入れてラップをかけずに電子レンジで20秒チンして溶かす。①をフォークでよく絡め、ギュウギュウに手で敷き詰める。
- ③②に上記のタネを流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めたら完成。

クリチ使ってないとは思えない味!

簡単で美味しくて感動!

流石ゆりさんだった。神!!!!

私史上No.1の美味しさだった

ジェットダイスケ @jettdaisuke

スイーツ好きな皆さんにぜひ試してみてください!ほしい食べ方。これまでbaumkuchenにメイプルシロップだけでは物足りなさを感じていたのですがポッカレモン100を少しかけると別ものお菓子に生まれ変わります!!!



バウムクーヘン
×
ポッカレモン100

AJ @AJ_FJR1300AS

いなり寿司の酢飯部分にポッカレモンを10滴くらい垂らして食べると激ウマ。ノーマルでは食べられなくなります。



いなり寿司
×
ポッカレモン100

あぎ @samoyed11GO

炭酸で割ってポッカレモンをほんの少し入れたら美味しいからやってみて😊



コーヒー
×
ポッカレモン100