

■Keyword / 「フレーバーウォーター」

市販品も増えてきたフレーバーウォーター。ジュースほどのカロリーもなく甘さも控えめでごくごく飲めたりもする。果物やハーブやらを水につけておくだけで手軽にできる。らしいが、とすると、要は、昔懐かし、昭和な感じの喫茶店や洋食店で出てくるスライスレモンを漬けてある水も立派なフレーバーウォーター！

【注目のFact】

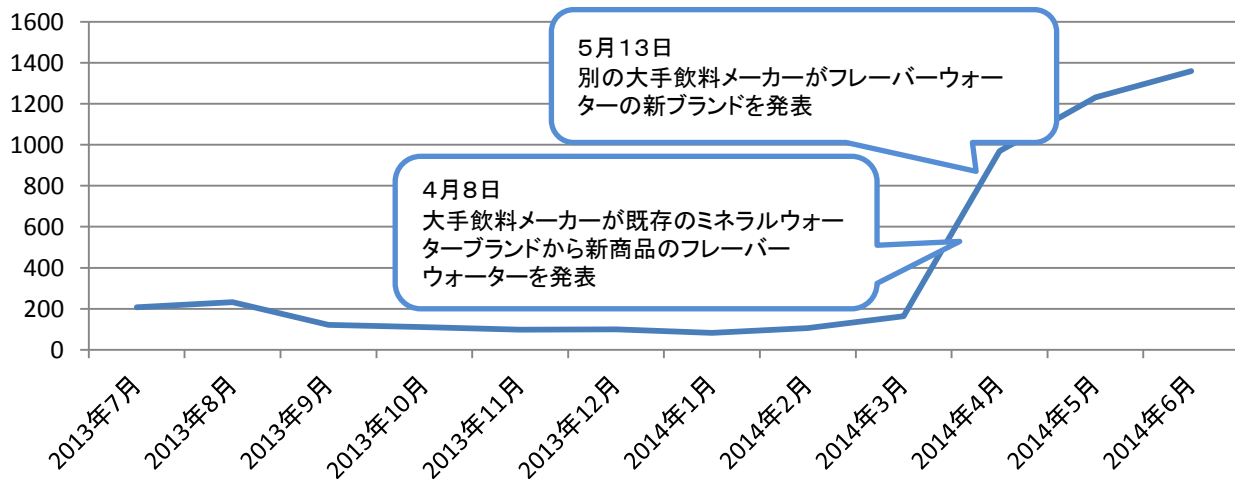
(インフルエンサーワイヤー事務局 佐久間・岡・赤司・清水)

- 最近よく目にするフルーツ味の水、なんだ？
- フレーバーウォーターをオフィスで手軽に作ることは可能か？？
- 実際に飲んでみると？！一番おいしいのはどれだ？

### Fact 1 最近よく目にするフルーツ味の水、なんだ？

最近コンビニなどでよく目にするようになったフルーツ味の水。ミネラルウォーターのブランドから出ていたり、新商品として展開されるものなど多数ある。無色透明ではあるが、フルーツの味と香りがして飲みやすい。カテゴリとしては「フレーバーウォーター」「フルーツウォーター」などと呼ばれているようだ。

「フレーバーウォーター」関連のtweet数



5月13日  
別の大手飲料メーカーがフレーバーウォーターの新ブランドを発表

4月8日  
大手飲料メーカーが既存のミネラルウォーターブランドから新商品のフレーバーウォーターを発表

ツール : Sysomos  
検索ワード: "フレーバーウォーター" OR "フレーバー水" OR "フルーツウォーター"  
期間 : 2013年7月1日～2014年6月30日

子どももたくさん飲んでくれる、などママにも好評で、レシピなどいろいろ紹介されている。その作り方も簡単で、水に適当な大きさにカットしたフルーツやミントを漬けて半日から一晩冷やしておけばできるようである。



## フレーバーウォーターをオフィスで手軽に作ることは可能か??

カットフルーツは最近コンビニでも手軽に買えるようになった。ということはオフィスでフレーバーウォーターを作れるのではないか？まずはコンビニに行ってみた。

カットフルーツの他に、ドライフルーツやフルーツのシロップ漬けなど、コンビニで入手できるフルーツ関連商品は意外と多かった。フレーバーウォーターも、レシピによっては若干の砂糖を入れるものや、フルーツを一度加熱するものなどもあるので、ドライフルーツやシロップ漬けも逆に手軽に作るために役立つのでは？と急ぎよ、追加した。



ということで、まずは作ってみることに。写真左から、カットフルーツで作るもの、シロップ漬けで作るもの、ドライフルーツで作るものである。さっそく容器にフルーツを入れ、水を注いでみる。



ビジュアルはまずまずで期待が持てる！？個人的に上手いと思うのがドライフルーツ。(写真後列右から3番目まで)



## 実際飲んでみると?! 一番おいしいのはどれだ?

冷蔵庫でじっくり寝かすこと一晩。はてさて、オフィスで手軽にフレーバーウォーターはできたのか?

### ■カットフルーツ

今回の大本命であるカットフルーツ。入っているフルーツはリンゴ、パイナップル、フルーツミックスのパックに含まれていた、スイカ、グレープフルーツ、メロンなど。

味はまずまず、後味にスイカが残るのが好みの分かれるところかもしれない。なので、オフィス用に作るなら、スイカはスイカだけで作るのが良いかも。グレープフルーツのフレーバーは絶妙で、レモンが入っているとさらに良かったかもしれない。

### ■シロップ漬け

みかん、白桃、フルーツミックスを入れ、シロップそのものは入れずに作ってみた。フルーツに沁みこんでいたシロップがよい感じで水にフレーバーを加えたよう。シロップ漬け特有の人工的な甘さがわずかに残るものの、市販のフレーバーウォーターには一番近いかな。

### ■ドライフルーツ

カットミックス、アプリコット+イチゴ+マンゴー、パインの3種を作ってみた。予想以上に水を吸われており、その分甘みが強く、そのまま飲むのには適さないものの、水で薄めると飲むのには適した。炭酸で割るなどでも美味しくなるかもしれない。



ビジュアルはカットフルーツ、味はシロップ漬け、炭酸で割ったりかき氷にかけたりなど他の調理の可能性がいろいろ楽しそうなのがドライフルーツ、といったところだろうか。レモンやミントや炭酸水などがあればもっと美味しいものが作れたのかと思う。

オフィスで手軽にフレーバーウォーター、意外と簡単にできてしまった。暑い夏、ひと時優雅な時間を送るのに、自作フレーバーウォーター、作ってみてはどうだろうか?

インフルエンサーワイヤーは、旬な企業情報を中心に、クチコミ分析の技術を活用し世の中の「話題」を立体的に捉えたレポートをお届けするニュースレターです。ブロガーの皆様を中心に、マスメディア、ネットメディアの皆様にも、新鮮な記事ネタとして配信させていただいております。

【お問い合わせ先】

サービス登録に関するお問い合わせ: [newsblog@agilemedia.jp](mailto:newsblog@agilemedia.jp) (担当: 徳力、中山 アジャイルメディア・ネットワーク株式会社内)  
サービス全般・ニュースレターに関するお問い合わせ: 03-6216-0697 (担当: 落合、坂井 株式会社電通 i P R局内)