

自家製シロップ や 自家製おつまみ で楽しむ!

ソバーキュリアス vol.2

ソバーキュリアス (Sober Curious) とは、「sober」(シラフ)、「curious」(好奇心) を組み合わせた造語で、

お酒が飲めないのではなく“あえてお酒を飲まない”または“少量しか飲まない”という新しいライフスタイルです。

「お酒を飲まないことで、心身ともに健康的な日常を送りたい」という新しい価値観で、欧米のミレニアル世代・Z世代から広まったライフスタイルです。近年の健康志向の高まりにより、日本でも大手飲料メーカーからノンアルコール飲料が多数発売されたり、ノンアルコールバーが増えたりと、日本でもじわじわ浸透中です。

「禁酒・断酒」のようなマイナスイメージではなく、自分スタイルで「あえてお酒を飲まない」時間を楽しんではいかがでしょうか!

自家製シロップで、「あえてお酒を飲まない」時間を楽しむ!

いちごシロップ ※ 852 小分けちゃん使用

【材料】
・いちご … 400g ・氷砂糖 … 400g

【作り方】

- いちごはヘタを取り除く。
- いちごを流水でやさしく洗い、清潔な布巾などでしっかり水気を拭き取る。
- 消毒した保存びんに、いちごと氷砂糖を交互に入れる。一番上は氷砂糖になるようにする。
- 冷暗所に保存する。氷砂糖が溶けるまで毎日 2-3 回軽くゆすって、いちご全体を濡らす。
- 約 1 週間後、いちごシロップが完成。
- 果実を取り出し、冷蔵庫に保存する。冷蔵庫で約 2 週間保存可能。



アレンジレシピ

キウイビネガー ※ 829 MCコンテナー 1L 使用

【材料】
・キウイ … 400g ・氷砂糖 … 400g ・りんご酢 (穀物酢でも可) … 400ml

【作り方】

- キウイは皮をむき、輪切りにする。
- 消毒した保存びんに、キウイと氷砂糖を交互に入れる。一番上は氷砂糖になるようにする。
- りんご酢を入れる。
- 冷暗所に保存する。氷砂糖が溶けるまで毎日 2-3 回軽くゆすって、キウイ全体を濡らす。
- 約 1 週間後、キウイビネガーが完成。
- 果実を取り出し、冷蔵庫に保存する。冷蔵庫で約 2 週間保存可能。



アレンジレシピ

ノンアルコールいちごヨーグルトカクテル ※ L-6641 H・AX ドレッシェー 240 使用

【材料】
・ヨーグルト … 75ml ・砂糖 … 大さじ 1/2
・牛乳 … 50ml ・いちごシロップ … 大さじ 1
・生クリーム … 25ml ・いちご … 2 粒 (ドリンク用 1 粒、飾り用 1 粒)

【作り方】

- ブレンダーにヨーグルト、牛乳、生クリーム、砂糖、カットしたいちご 1 粒を入れ、よくかく拌する。
- グラスにいちごシロップを入れ、その上に①を静かに注ぐ。
- グラスにいちごを飾って完成! 飲む時はよく混ぜてください!



キウイのノンアルコールモヒート ※ L-6648 テネルタンブラー 10 使用

【材料】
・氷 … 200g ・ビネガーに漬けたキウイ … 3 切れ
・炭酸水 … 適量 ・ミント … 10g
・ライム … 1/2 個 ・ガムシロップ … 20g

【作り方】

- 氷をクラッシャーなどで細かく砕く。
- ビネガーに漬けたキウイを 2cm くらいの角切りにして、フォークなどで軽く潰す。
- ①、②、ミント、ガムシロップをグラスに入れ、炭酸水を注ぐ。
- ライムをスライスし、グラスに入れる。
- マドラーなどで軽くかき混ぜて完成です!



冷蔵庫のドアポケットにぴったりサイズ!

ペットボトル型貯蔵びん1.2L 小分けちゃん
852 ¥1,300 82852 1
最大109-98 口90 高245 容量1200
フタ/ポリプロピレン(日本)
内栓/ポリエチレン(日本)
12p/c入
C/T単位受注 JAN



小ぶりなので、色々なシロップをつくるのにも良いサイズ!

MCコンテナー 1L
829 ¥3,000 82829 3
最大150 口112 高137 容量1000
箱サイズ:長163×幅153×高143
フタ(内面)及びハンドル樹脂部/ポリプロピレン(日本)
フタ内面パッキング部/ポリエチレン(日本)
フタ(外面)・ハンドル・ベルト/ステンレス(日本)
1×6=6p/c入
JAN



脚付きグラスで特別気分!

H・AXドレッシェー240
L-6641 ¥790 66641 3
最大74 口71 高186 容量266
6×12=72p/c入
口部強化



口当たりが良い薄肉グラス!

テネルタンブラー10
L-6648 ¥650 66648 2
最大72 口72 高123 容量300
3×24=72p/c入
全面イオン強化 食器洗浄機OK
JAN



自家製おつまみで、「あえてお酒を飲まない」時間をさらに楽しむ!



夏野菜のオイル漬け ※M-6513 ハンディスクエアポット 900 使用

- 【材料】
- ・ドライトマト … 50g
 - ・ナス … 4本
 - ・ズッキーニ … 3本
 - ・パプリカ(赤・黄色) … 各1/2個
 - ・ニンニク … 3片
 - ・ローズマリー … 3本
 - ・塩 … 小さじ1
 - ・黒こしょう … 小さじ1/3 ~ 1
 - ・オリーブオイル … 適量
 - ・酢水(酢1:水1) … 適量

- 【作り方】
- ① ナスは乱切り、ズッキーニは輪切り、パプリカは1cm幅に切る。ニンニクはスライスする。ドライトマトは酢水で戻す。
 - ② フライパンにオリーブオイル大さじ4とニンニクを入れ、中火にかけ香りが出たら、ナス、ズッキーニを加え、少し焦げ目がつくまで炒める。
 - ③ パプリカ、ドライトマト、ローズマリーを②に加え、塩・黒こしょうをふり全体になじませる。
 - ④ 常温に冷めたら、消毒した保存びんに③を入れ、全てがつかるまでオリーブオイルを注ぎ完成。 ※冷蔵庫で約2週間保存可能。



ツナのオイル漬け ※M-6455 METAL HANDLE 800 使用

- 【材料】
- ・マグロの切り身(刺身用サク) … 450g
 - ・塩 … 10g
 - ・ニンニク … 2片
 - ・ローズマリー … 2本
 - ・タイム … 2本
 - ・ローリエ … 1枚
 - ・粒こしょう … 10粒
 - ・オリーブオイル … 適量

- 【作り方】
- ① マグロの切り身に塩を擦り込み冷蔵庫で1~2時間ほど置く。
 - ② 出てきた水分をペーパーで拭き取る。
 - ③ マグロの切り身が大きい時は、鍋や容器に合わせて切る。
 - ④ 鍋にマグロ、ニンニクやハーブ、スパイスを入れ、マグロがつかないくらいオリーブオイルを入れて弱火にかける。
 - ⑤ ふくふくと泡が出るぐらいの火加減(油の温度70~80℃目安)で3分程加熱、マグロを裏返して2分程加熱する。火を止めて予熱で中まで火を通す。
 - ⑥ 常温に冷めたら、消毒した保存びんにオイルごと移し入れ完成。 ※冷蔵庫で約2週間保存可能。



冷蔵庫のドアポケットにぴったりサイズ♪

ハンディスクエアポット900
M-6513 ¥400 86513 7

最大86-82 高197 容量900
フタ/ポリプロピレン(日本)
3×8=24p/c入

JAN



小ぶりなので、冷蔵庫にも保存しやすい!

METAL HANDLE STOCKER 800
M-6455 ¥1,300 86455 0

最大100 口85 高142 容量800
箱サイズ:長119×幅117×高148
フタ/ブリキ&塩ビコンパウンド(日本)
吊り手バンド/ステンレス(中国)
1×18=18p/c入



脚付きグラスで特別気分♪

H・AXボーズミニバフェ
B-6722 ¥510 46722 5

最大91 口90 高110 容量170
6×10=60p/c入

口部強化



天開形状で盛り付けしやすい!

Tebineri 小付け
P-6258 ¥550 36258 2

最大104 口104 高68
3×16=48p/c入

JAN



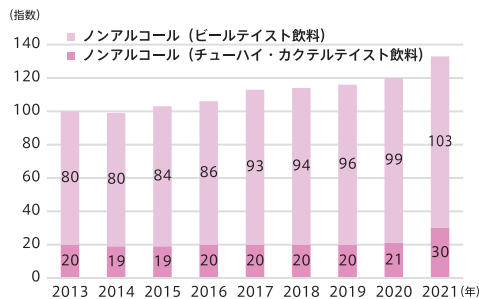
さりげない縦モールがキラキラと華やか♪

H・AXナッセルボール
B-6040 ¥430 46040 0

最大95 口94 高60 容量240
6×12=72p/c入

口部強化 JAN

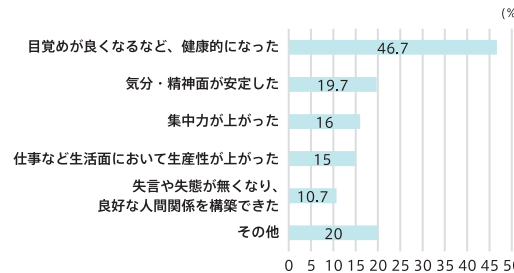
ノンアルコール飲料市場の伸長



ノンアルコール市場は年々拡大!

出荷数量指数 / 2013年を100とした場合

“お酒を飲まない選択”をした時、どのような変化がありましたか?



自身のパフォーマンスを上げる事で、生活の質を上げる事に繋がっています。

株式会社 クロス・マーケティング 調べ 全国の男女300人に調査

〒135-0016 東京都江東区東陽 2-2-20 東陽駅前ビル7F アデリア株式会社 Tel: 03-4582-3962

商品画像・POP 検索システム <http://www.pro-ishizuka.com/>

- 記載価格は税抜き価格です。 ●メーカーJAN(49 63972)は省略してあります。 ●価格は2023年1月からの価格です。
- 付属品は予告なく仕様を変更することがございます。
- 一部の製品は、手作り風仕上げにて成形しておりますのでサイズ・容量等に多少のバラつきがございます。



ADERIA <https://aderia.jp>



<https://tsugaruvidro.jp>

