

醸造醋ドリンク

長年の習慣から酒を飲みたくない日などそうそうあるものではありません。ですが量を減らしてみると、飲まない日があってもいいよねなんて思います。そうすると次は欲がでてγGPTの数値を適正值にしようなんて考えるんです。人間の心理って不思議なものです。ですが動機が不純(?)なものですから、却って酒を飲みたくなり、ビールにトマトジュースを混ぜてみたり、ノンアルコールビールなどに手をだすんですよ、バカじゃないの?! 所詮、酒の代用品、自分の脳みそを偽っているだけなんですね。なら受動的なノンアルコールビールではなく、能動的に酒に代わるドリンクを開発(?)しようと考えました。

酒→酢=醋(す)

『酢』なんです。酢は酒をさらに発酵させたもの。だから酒の気持ちもわかるのでしょうか、なんだか酒を飲んだような気がします。酒の肴のあれこれも不思議にこのドリンクとマッチして違和感がありません。酢で満足できるならば天下晴れての健康食品、清々と何杯でも飲めるってもんじゃないですか? 甘い果実酢は入門編、『普通の醸造黒酢+黒糖小匙一杯』をオススメします。酢で胃をやられないかって? なに、所詮酢ですから何杯も飲めるものじゃありません。でも食事前の晩酌がなくなってしまった淋しさを酒を求める気持ちなんて、これを飲むと笑っちゃうくらいにきれいさっぱりなくなってしまうんです。

酒に飽きたのか? 発見したのか? 達観したのか?

発想の転換ッ酢!

天馬空をゆくがごとく、なにものにもとらわれずに醸造酢ドリンクを楽しみましょう。晩に飲んだ醸造黒酢ドリンクは、翌日も身体を覚醒し、雑念なんぞも振り払って、シャキーンと気持ちいいですよ~♪ この爽快感は、煙草のヤニに汚まみれた身と心にも除染効果があり、吸う本数も減らしてくれます。

うさぎより かめの力で じっくりと

黒酢川柳より



果実酢は入門編としてお楽しみください。①醸造黒酢はコップに 1/4~1/3 程度 ②沖縄黒糖 小さじ山盛り1杯 ③マドラーでよく混ぜて ④炭酸を入れる 朝一番に飲んでも good。

禁忌 : 合成酢はダメ、あくまでも純醸造酢にかぎります。

精製白糖はダメ、ミネラルいっぱいの黒糖にかぎります。