

# 美味しい！フレーバー10選

ちょっと飲み飽きてきたあなたに・・・。

簡単・美味しい

毎日 飲み続けるものだからたまには

変化をつけて♪

ということで黒豆の会中川が試してみました。

美味しいフレーバーとは、出来上がった豆乳にひと味加えたり、豆乳を作る際、フィルターカップに豆と一品食材をいれたり、その味との融和で黒豆豆乳を一味変えてみたものです。

## 黒糖

黒糖を削って豆乳に入れて混ぜるだけです。シンプルですが甘くてこくがあっておしるこみたいと評判です。

## ハチミツ

出来立ての豆乳に混ぜるだけ。栄養もあっておいしいです。

※ 表示の豆乳とあるのは黒まめ豆乳のことです

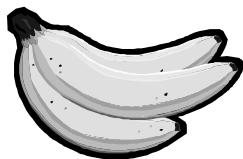


## コーヒー

豆乳をミルク代わりにします。お砂糖も入れミルク入りコーヒーと変わらない感じで美味しくいただきました。

## ココア

豆乳に混ぜました。美味しいのですが、渋みが強くなるためお砂糖をたくさん入れました。カロリーを気にする方にはお勧めできません。



## バナナ

フィルターカップに、黒豆と皮をむいて細かくちぎったバナナを1本(お好みにより加減してください)入れます。後はいつものように作ります。

バナナと一緒に作ると、なぜか不思議と豆乳機の洗いが簡単になります。

超美味しいです！お勧めです。

## 豆乳茶漬け

白いご飯に、お茶漬けの素をかけ、その上から豆乳をそそぎます。とっても美味しいです。