



効果的に活力チャージ！

**V9ブースターで楽しむ
37種類のアルカリ健康ドリンク**



**ALKALINE-WATER GENERATOR
ピュアサイン・ステーション**

■ V9ブースターで楽しむ37種類のレシピ

このレシピブックでは、V9を活用し、アルカリ健康飲料のパワーアップ効果を引き出す37種類のレシピをご紹介します。

毎日の気分に合わせて、お好みのアルカリ健康ドリンクを楽しみながら、活力をチャージしましょう。健康でいるためには、日々の飲み物にも“装備”が必要です！今すぐV9を活用し、37種類の特別なレシピで、心も体もパワーアップしましょう！

アルカリ食品とは？

アルカリ食品とは、体内で消化・吸収されたあとに、アルカリ性の成分を残す食品のことです。食品そのものが酸性かアルカリ性かは関係なく、体の中で代謝されたときにアルカリ性に働くものを指します。

これは、私たちの体が弱アルカリ性を保つために役立つと言われています。

アルカリ食品の種類

野菜類：ほうれん草、ブロッコリー、パプリカなど

果物類：レモン、ライム、ブルーベリー、バナナ、パイナップル、アボカドなど

海藻類：ワカメ、のり、昆布など

ナッツ類：アーモンド、ひまわりの種、かぼちゃの種など

ハーブ・スパイス類：ショウガ、ウコン、パセリなど

植物性オイル類：オリーブオイル、アボカドオイルなど

その他：グリーンティー、アロエベラなど

酸性食品とは？

以下のような食品は、体の中で酸性にかたむく原因になる「酸性食品」に分類されます。肉類、魚類、マーガリン、加工オイル、乳製品、砂糖、糖分を多く含むデザート、加工食品、炭酸飲料など

今、SNSで話題！
体に嬉しい抗酸化ケア
レモンウォーター



アルカリレモンウォーターレシピ

レモン1〜2個、はちみつ小さじ1〜2、生成したアルカリ水500ml、V9ブースター

■ 水に溶かして飲む粉末サプリメント / ビタミン

V9は、水の還元力を高め、なめらかな水になります。

そのため、粉末が通常の水よりも均一に溶けやすく、サプリメントをより効果的に摂取できるようにサポートします。



■ コーヒーやお茶の香りを引き立て 味わいをまろやかに

コーヒーやお茶をV9で飲むと、香りがより引き立ち、まろやかで深みのある味わいを楽しめます。



複数のドリンクをお楽しみいただく際は、飲み物ごとにV9を分けてお使いいただくことをおすすめします。

異なる飲み物の香り移りや色移りを防ぎ、衛生的で、アルカリ性能の維持にもつながります。健康ドリンクをより快適にお楽しみいただくために、複数個のご使用もぜひご検討ください。

V9ブースターをさらに活用できる アルカリ健康ドリンクレシピ

37種類のアルカリ健康ドリンクレシピ。毎日、自分の好みに合わせて
バリエーション豊かなドリンクを楽しめます。

1. V9ブースターによる

水の酸性化防止とアルカリ水の基本生成

材料：市販のミネラルウォーター、または浄水器、水道水

方法：注いでから10～20分程度おいてからの飲用をおすすめします。まるでアルカリ浄水器を持ち歩いているかのように、お手軽にワンランクアップした水を楽しめます。



※水の量や種類によって、還元されるスピードは異なります。

本体に水を注ぐと、アルカリ化が始まり、ボトル内に水があることで酸性化を防ぎ、アルカリ性を維持する仕組みになっています。

上記の手順で事前にアルカリ水をご準備いただくと、これからご紹介する健康ドリンクを効率良く作ることができます。なお、お湯を使うレシピについては、生成前の水から始める流れとなりますので、詳しくは各レシピをご覧ください。お湯を使用するレシピは80℃以下でご使用ください。

2. レモンウォーター



材料：レモン1～2個、はちみつ小さじ1～2、生成したアルカリ水500ml、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、レモンを搾り入れます。はちみつを加え、しっかりシェイクしたら完成です。

3. プロテインシェイク



材料：プロテインパウダー1スプーン、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、プロテインパウダーを加え、しっかりシェイクしたら完成です。

4. デトックスウォーター



材料：きゅうりスライス、レモンスライス、ミントの葉、生成したアルカリ水(お好みの分量)、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、きゅうり、レモン、ミントの葉を入れます。約30分ほど置いてから飲むと効果的です。

5. グリーンジュース



材料：ほうれん草、ケール、りんご、セロリ、生成したアルカリ水(お好みの分量)、V9ブースター、ミキサー

作り方：材料と、レシピ1で生成したアルカリ水を少量加えてミキサーにかけます。できたジュースを、残りのアルカリ水が入った本体に注ぎ、しっかりシェイクしたら完成です。

6. レモンデトックスウォーター



材料: レモン2個、生姜スライス、はちみつ小さじ1~2、生成したアルカリ水(お好みの分量)、V9ブースター

作り方: レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、レモンを搾り入れます。生姜のスライスとはちみつを加え、しっかりシェイクしたら完成です。約30分ほど置いてから飲むと効果的です。

7. スイカジュース



材料: スイカ(お好みの分量)、ライム1個、生成したアルカリ水(お好みの分量)、V9ブースター、おろし器

方法: レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、すりおろしたスイカとライムの果汁を入れたら完成です。

8. ハーブティー



材料: ハーブティーのティーバッグ1個、お湯、V9ブースター

作り方: お湯を本体に注ぎ、ティーバッグを加えて抽出したら完成です。※お湯の量によって、置く時間や抽出時間を調整してください。

9. りんご酢とはちみつのアルカリ健康ドリンク



材料: りんご酢 小さじ2、はちみつ 小さじ1、生成したアルカリ水400ml、V9ブースター

作り方: レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、りんご酢とはちみつを加え、よく混ぜて完成です。

10. チョコプロテインシェイク



材料: チョコプロテインパウダー1スプーン、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター

作り方: レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、チョコプロテインパウダーを入れ、しっかりシェイクし完成です。

11. グリーンスムージー



材料: ほうれん草 ひとつかみ、バナナ1本、はちみつ小さじ1、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター、ミキサー

作り方: 材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

12. 極みデトックスウォーター



材料: きゅうりスライス5~6枚、レモンスライス3~4枚、ミントの葉数枚、生成したアルカリ水400ml、V9ブースター

作り方: レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、きゅうり、レモン、ミントの葉を入れ、冷蔵庫で数時間冷やします。

13. アップルシナモンウォーター



材料: りんごスライス4~5枚、シナモンスティック1本、生成したアルカリ水500ml、V9ブースター

作り方: レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、りんごスライスとシナモンスティックを加え、約2時間以上置いてから飲むと効果的です。

14. ゴールデンミルク

材料：お湯300ml、ウコン粉小さじ1/2、ココナッツミルク100ml、はちみつ 小さじ1、V9ブースター

作り方：本体にウコン粉、ココナッツミルク、はちみつ、お湯を加えて混ぜます。※お好みで置く時間を調整してください。

15. アサイーベリースムージー

材料：アサイーベリーパウダー小さじ1、冷凍ブルーベリー1/2カップ、バナナ1本、はちみつ大さじ1、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター、ミキサー

作り方：材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

16. ハイビスカスティー

材料：お湯、ハイビスカスティーバッグ1個、V9ブースター

作り方：お湯を本体に注ぎ、ティーバッグを加えて抽出したら完成です。※お湯の量によって、置く時間や抽出時間を調整してください。

17. レモン・りんご・シナモンウォーター

材料：レモンスライス2枚、りんごスライス2枚、シナモンスティック1本、お湯400ml、V9ブースター

作り方：レモン、りんご、シナモンスティックを本体に入れ、お湯を注いで抽出したら完成です※お好みで置く時間を調整してください。

18. ドライビーツとアロニアウォーター

材料：ドライビーツ2片、アロニア大さじ1（またはアロニアジュース30ml）、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター

作り方：乾燥ビーツとアロニアを、レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に入れ、1時間ほど置いて抽出したら完成です。

19. ビタミンウォーター

材料：ビタミンパウダー、生成したアルカリ水、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、ビタミンパウダーを加え、しっかりシェイクしたら完成です。※スポーツ飲料やアミノ酸パウダーなどに変更していただいても構いません。より吸収を助ける効果が期待できます。

20. アロエ&きゅうりウォーター

材料：食用アロエ小さじ1、きゅうりスライス5〜6枚、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、アロエときゅうりスライスを30分ほど置いて抽出したら完成です。

21. レモンジンジャーウォーター

材料：生成したアルカリ水500ml、レモンスライス2枚、生姜スライス3枚、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、レモンと生姜を加え、1時間ほど抽出します。

22. イチゴミントスムージー

材料：冷凍いちご1カップ、ミントの葉5〜6枚、バナナ1本、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター、ミキサー

作り方：材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

23. ブルーベリーラベンダーウォーター

材料：生成したアルカリ水400ml、ブルーベリー1/4カップ、ラベンダーの葉少々、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、ブルーベリーとラベンダーの葉を加え、1時間ほど抽出します。

24. パイナップルココナッツウォーター

材料：生成したアルカリ水300ml、パイナップルスライス3枚、ココナッツウォーター200ml、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、ココナッツウォーター、パイナップルを入れて混ぜれば完成です。

25. アップルピーツジュース

材料：ピーツ1/4個、りんご1/2個、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター、ミキサー

作り方：材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

26. バジルレモンウォーター

材料：生成したアルカリ水500ml、バジルの葉数枚、レモンスライス1枚、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、バジルの葉とレモンスライスを加え完成です。

27. トマトセロリジュース

材料：トマト1個、セロリ1本、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター、ミキサー

作り方：材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

28. レモンバジルスムージー

材料：生成したアルカリ水300ml、バジルひとつかみ、レモン汁小さじ2、はちみつ小さじ1、V9ブースター、ミキサー

作り方：材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

29. パプリカジュース

材料：赤パプリカ1個、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター、ミキサー

作り方：材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

30. ケールスムージー

材料：ケールひとつかみ、バナナ1本、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター、ミキサー

作り方：材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

31. モリンガレモンウォーター

材料：モリンガパウダー小さじ1/2、レモン汁小さじ1、生成したアルカリ水400ml、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、モリンガパウダーとレモン汁を加えて混ぜれば完成です。

32. カモミールティー

材料：カモミールティーバック1個、お湯、V9ブースター

作り方：お湯を本体に注ぎ、ティーバックを加えて抽出したら完成です。※お湯の量によって、置く時間や抽出時間を調整してください。

33. ライムココナッツウォーター

材料：ライムスライス 3枚、ココナッツウォーター300ml、生成したアルカリ水200ml、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、ライムとココナッツウォーターを入れ、1時間ほど置きます。

34. カカオアーモンドミルク

材料：無糖アーモンドミルク200ml、カカオパウダー小さじ1、はちみつ小さじ1、V9ブースター

作り方：本体にアーモンドミルク、カカオパウダー、はちみつを加えて混ぜれば完成です。※お好みで置く時間を調整してください。

35. クロレラスムージー

材料：クロレパパウダー小さじ1/2、バナナ1本、生成したアルカリ水300ml、V9ブースター

作り方：材料とレシピ1で生成したアルカリ水をミキサーにかけ、攪拌後すぐに本体に注ぎ完成です。

36. ビーツレッドウォーター

材料：ドライビーツ2片、生成したアルカリ水500ml、はちみつ(またはステビア)小さじ1 (お好みで)、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、ドライビーツ、甘さがほしい場合は、はちみつ (またはステビア) を入れ、1時間ほど抽出します。

37. ビーツレモンウォーター

材料：ドライビーツ2片、レモン1個、はちみつ(またはステビア)小さじ1 (お好みで) 生成したアルカリ水500ml、V9ブースター

作り方：レシピ1で生成したアルカリ水が入った本体に、ドライビーツ、レモン果汁、甘さがほしい場合は、はちみつ (またはステビア) を入れ、1時間ほど抽出します。

各レシピにつきましては、お好みに応じて分量および置く時間を調整し、理想の味わいをご堪能ください。