

ちよこつと通信

素朴なギモン 何が違うの？

? カフェオレとカフェラテ

日本人は世界的に見てもかなりのコーヒー好き。ブラックで飲むのもいいけど、ミルクを入れたカフェオレも美味しいですね。ミルク入りと言えばカフェラテもあるけど、その違いは？カフェオレ(café au lait)はフランス発祥で、ドリップ式で淹れたコーヒーと温めたミルクを1:1の比率で合わせて作られます。一方カフェラテ(caffè latte)はイタリア発祥で、エスプレッソマシンで淹れたコーヒーにスチームしたフォームミルク(泡立たたミルク)を加えます。コーヒーとミルクの比率は1:4。通常、中深煎りや深煎りの豆を使用

するカフェオレは、コーヒーの苦さにミルクのまろやかさが合わさって優しい味わいに。エスプレッソは極細に挽いたコーヒー豆から短時間で抽出することで濃厚で苦い!という印象ですが、きめ細かいスチームミルクと合わせるとクリーミーでコクのある味わいが楽しめます。ちなみにカフェラテ以外にもエスプレッソコーヒーとミルクを使ったものとして、カプチーノやアメリカ生まれのカフェモカもあります。自宅やカ

フェでゆっくり、仕事の合間の休憩になど、そのときのシチュエーションや気分で飲み分けてみるのもいいかもしれません。



暮らしのAI活用法

📱 旅行のプランを作ってもら

春は旅行にぴったりのシーズン。しかし、交通手段を調べたり、プランを立てるのはちょっと面倒ですね。そんな時にはAIに聞いてみましょう。行きたい観光地と訪れたいスポット、日時、食べたいもの・買いたいものなどの希望を入力して、「プランを立てて」とお願いするだけで、瞬時に旅行プランを提案してくれます。さらに「この日、何かイベントはある？」と聞けば、現地でのイベントに合わせた行程も考えてくれますよ。



なるほど!日本語トリビア

🗨️ 「いただきます」と「ごちそうさま」の由来

食事の挨拶「いただきます」は、食材となった命を「私の命として頂戴する」という敬意が語源です。一方の「ごちそうさま(御馳走様)」は、走り回って食材を集め、客をもてなした人々への感謝を意味します。どちらの言葉も、目の前の料理に関わったすべての命と作り手へ捧げる祈りのようなもの。日本人が育んできた「食への感謝」という温かな記憶を、これからも食卓で大切に繋いでいきたいものです。



本紙掲載記事の無断転載・複写を禁じます。編集・制作:港北メディアサービス

マニユライフ生命保険株式会社



マニユライフ生命コールセンター
0120-063-730

受付時間9:00~17:00(土日祝・12/31~1/3は除く)

本社:〒163-1430 東京都新宿区西新宿三丁目20番2号
東京オペラシティタワー30階

公式ウェブサイト:www.manulife.co.jp

●担当は