



とはどんな水？

水 海道の自然豊かな国立公園大沼と駒ヶ岳を望む横津山系の七飯岳の推定1500万年前に形成されたという地下から湧出する岩清水といわれ、七飯岳山麓の緑と森を育む地下自噴水です。

水 海国立工業試験場を初め財団法人北海道薬剤師会公衆衛生検査センター、財団法人日本食品分析センター（本部東京）などで水質検査の結果、ミネラルいっばいの天然アルカリイオン水として太鼓判を押されました。

水 の天然アルカリイオン水を加熱せず（殆どのミネラルウォーターは加熱しています）ろ過除菌法を採用して除菌・殺菌しています。残念なことに加熱殺菌による処理では、本来水のおいしさとなる物質まで著しく減少させる結果となります。従って夢水気は体に良い成分を壊すことなく、自然のままの純原水と言えるのです。しかも厚生労働省の「水質検査」に充分適合した良質水です。

水 は軟水や硬水とよく言われますが、これは硬度の数値のことで水の中に含まれているカルシウムイオンやマグネシウムイオンの量によって言われます。一般的には軟水・硬水は0~100mg/Lが軟水、100~300mg/Lが中硬水、300mg/L以上が硬水と大別されます。日本の水道水は殆どが軟水です。硬度が多くなればなるほど、水を硬く感じたり、塩味や渋みなどを感じ好き嫌いがありますが、夢水気は硬度26.4と日本人に最も適した軟水ですからおいしいわけです。

水 はその性質により酸性・中性・アルカリ性の3つがあります。酸性やアルカリ性をはかる物差しをペーハー（pH）と言います。pHの値には、0~14まであり、7が中性と言い7より小さくなるほど酸性が強くなり、大きくなるほどアルカリ性が強くなります。水質基準は5.8以上8.6以下です。鉱水、温泉水、電気分解水を除いては殆どが酸性か中性の水と言われていますが、夢水気は天然の湧き水でありながらpH値8.2と、人間の体に優しいバランスのとれたアルカリ性の水なのです。

水 人間の体は酸素・炭素・水素・窒素を主元素として構成されていますが、その他に少量ですが大切な元素があります。それがカルシウム・リン・カリウム・硫黄・ナトリウム・塩素・マグネシウムや、鉄などの微量元素、亜鉛などの極微量元素などです。つまりミネラルと呼ばれているものです。厚生労働省の「日本人の栄養所要量について」の中で、一日のミネラル摂取基準を設けて摂取を促しています。健康維持のためには欠かせない物質がミネラルなのです。ミネラルウォーターと言われている水でも、雪解け水や雨水が混ざり込むような浅い地層の水ですとミネラル成分が変化しやすいのですが、夢水気は数千万年前の地底の岩清水といわれる熟成した水のため、ミネラルが豊富だけでなく、その成分の変化が少なく安定しています。

美味しくしてからだに良い水は、奥在します

- POINT 1 細胞を破壊する塩素などの有害物質を含まない
- POINT 2 ミネラルがバランス良く適量含まれている
- POINT 3 弱アルカリ性である
- POINT 4 水の分子集団が細かいこと



からだに良い水とは…

“水”は生命体が本来持っている自然治癒力に大きな役割を果たします



はこれらの条件が揃った恵まれた天然水です。

健康のおともに

for Health



- ①人体の新陳代謝に重要な役割を果たす水分の浸透性が良く自然治癒力を助けられます。
- ②適度のミネラルが含まれ、軽く口当たりがマイルドで美味しいです。
- ③常用することにより、体内の老廃物や毒素を便・尿・汗などで排泄機能を助けられます。
- ④二日酔いの回復に効果的でスッキリとした爽快感が戻ります。

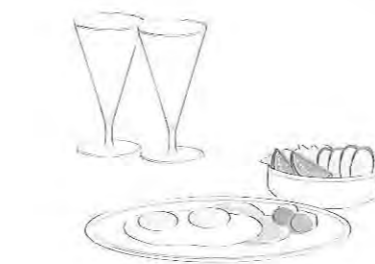


for Break

- ①コーヒーやお茶で飲むと苦みが少なく、色が鮮やかでまろやかな香りが立ち、有害物質の抽出が少なくなります。
- ②焼酎、ウイスキーなどの水割りに利用すると、味を引き立てるだけでなく、悪酔いを予防する効果があります。
- ③お好みによりインスタントコーヒーなどに利用する場合、水のままでも良く溶けてお飲みいただけます。
- ④製氷すると、水道水と比較して凍るのに時間がかかりますが、溶けにくい氷ができます。

for Plants

- ①樹木・草花の成育が良好で、病害虫に強くなります。
- ②発芽・発根が促進され、元気な苗が育ちます。
- ③切花に利用すると、水道水より一週間から十日程度長持ちします。



for Cooking

- ①炊飯に利用すると美味しく炊き上がるだけでなく腐りにくいことがわかっています。また炊き上がる時間が多少短縮できます。
- ②味噌汁や煮物に利用すると、だし・味噌・醤油・塩などの調味料の旨みが活かされ香りも豊かになります。
- ③乳幼児の粉ミルクにもこの水の溶解性の良さが発揮され、栄養素を逃がさず香りも良く、発育を助けます。

料理のプロが愛用

for Specialist

原料水として利用しますと、麺類はコシが強く粘りのある生地になり、パンやケーキはやわらかく、香りのいい仕上がりになり、豆腐は絹ごしのツヤを出すことができ、酒類の仕込水に使ってまろやかで芳醇かつ独特な味わいを表現するなど、様々な分野でそれぞれのプロの目に適い実際に使われ、多くのお客様に喜ばれています。

