

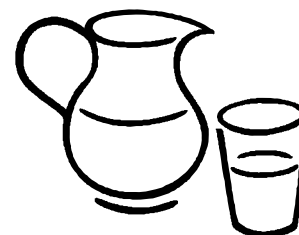
## ご案内

### 一杯の水

テーブルに出された一杯の水は、メニューの一品です。

水が、レストランの価値を決めてしまいます。

- 1、磨かれた透明なグラスが臭う
- 2、水が塩素(カルキ臭)の臭いがする
- 3、グラスに注がれた水を「うまい水」と言ってくれない
- 4、溶解蒸発残留物質(不純物)が30PPM以上ある



グラス一杯の水の中には、目に見えない数百種類もの不純物(溶解性蒸発残留物質)が水に溶け込んでいます。(極微量のミネラル分もある)

この不純物には、有害な物質が数多く含まれています。

オーセンテックの逆浸透膜(RO)純水生成器は従来の浄水技術では除去できなかった微粒子の有害な物質を95%以上除去し、自然界の岩清水の様な活性純水にした最も安全でおいしい水を生成します。(5PPM未満の超軟水)

### 用途

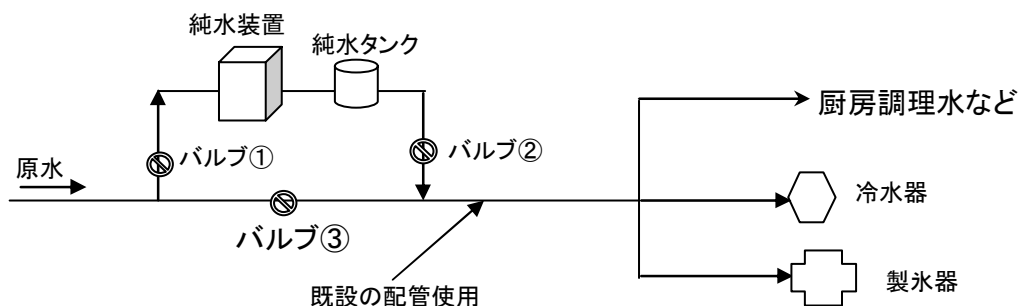
製氷機水、給湯器水、食器洗浄器水(グラス洗浄)、生魚介類の洗浄、生野菜の洗浄、解凍水、料理水、炊飯水、割水、割酒、還元ジュース類の戻水、だし汁、パン、蕎麦、うどんの練水、水菓子製餡、豆腐、豆類浸漬、乾物戻し、希釈水、食材保存水、生け花水、水かす防止、飲料保存水化粧水、手洗い(手荒れ防止)ポイラー水、加湿器水、ガラス窓洗浄など

### 純水装置設置イメージ図

純水の使用水量、原水の状況により純水装置、純水タンクは異なります

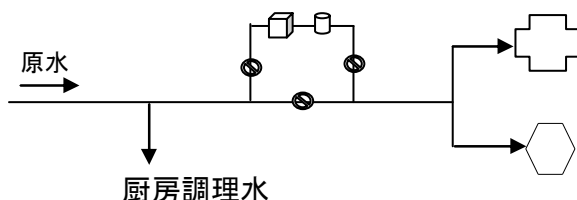
#### ● 厨房全体で純水使用の場合

不純物の無い安全で美味しい純水使用により、食材をそのまま生かします。製氷器の氷は透明できれいな氷になります。お客様へのお茶、お水が、カルキの匂いがなく美味しく差し上げられます。



水道水使用の際はバルブ①②を閉じ、バルブ③を開ける  
純水使用の際はバルブ①②を開け、バルブ③を閉じる

#### ● 製氷器、冷水器のみ純水使用の場合



お蕎麦屋さん、ホテル、レストラン、食堂、美容室など多方面で純水をお使いいただいております。

## 純水の効果の裏付けについて

**純水の効果については科学的な根拠があります。**

各ケースの純水の効果を、その科学的根拠に基づき、ご説明いたします。

### ●ケース 調理時、加工時の純水の効果

効果 コーヒーやお茶の味が良く、色が明るい。経時変化が少ない。

#### 科学的根拠

コーヒーや、お茶類の味や香気は、タンニン類・アミノ酸・カフェイン・遊離還元糖などの成分の微妙なバランスにより構成されます。

重金属やカルシウムなどのミネラル分と呼ばれる各種イオンは、水中に溶解している状態ではタンニンやカフェインと非常に反応しやすく、微量でも変色や味の変化・凝集物による濁りなどを起こします。この物質は上品な渋みや苦みを呈するものですから、上等な材料ほど障害が大きくなるわけです。またアンモニアに起因する硝酸性窒素や殺菌用の塩素は、ビタミン・アミノ酸・糖類の破壊や変質を起こし、渋み・コクを狂わせます。

純水は、このような影響を与える不純物を含まないため、材料の持ち味を正確に引き出し、時間経過による変質も少ないのです。

効果 煮物の煮上がりが早く風味が良い。

#### 科学的根拠

植物の細胞膜を作っているペクチン物質は、水中のカルシウムやマグネシウムと結びつくと固くなり、ナトリウム（Na）やカリウム（K）と結合すると水溶性になります。硬水で豆を煮ると硬くなるのはこのためです。

純水は、硬度成分を含まないだけでなく、豆や穀類自体が持っている硬度成分を溶かし出し、組織内のNaやKをペクチン物質と結合、軟化させます。硬化した膜は組織を柔軟にして煮上がりを早め、熱膨張による割れも防ぎ、仕上がりを良くします。

（例：小豆の炊き上がり時間、1/3～1/4短縮）

効果 だしの味・出が良く量が減らせる。色が明るく濁らない。

#### 科学的根拠

純水は、高い溶解能力や浸透性・熱伝導性を持ち、だし材料の細胞膜を硬化させるカルシウムを含まないので抽出能力が高く、完全な成分の浸出ができます。

お茶やコーヒーと同じように、水中の溶解物との二次結合を起こさないで、濁りや変質を起こさず、素材の持ち味を正確に生かします。

（だし材料5～10%削減）

## ●ケース 豆腐製造時の純水の効果

効果 豆乳収量が増加。豆腐の食味、食感が良くなる。

### 科学的根拠

豆腐は、中性塩溶液に溶ける性質があるグリシニンを大豆から抽出し、マグネシウム等の金属イオンで凝固させさせる物ですので、原料水にこれらの物質が溶解している場合には、当然浸出量が減り、有効成分がおからの方に残ってしまうことになります。

純水は原料大豆に吸収されると、豆自体に多量に含まれる可溶性塩類を素早く溶かし出し、硬度成分や不純物に干渉されない理想的な中性塩溶液となるので、グリシニンの溶解を促進させ、豆乳収量を増加させます。

(増加量は5~20% 使用時の水によります)

## ●ケース パン、麺類製造時の純水の効果

効果 味・腰・粘りの改善、仕上がり重量の増加。ゆで水が長持ち。

### 科学的根拠

パンや麺類の生地は、水を加えてグルテンの形成とデンプンの膨潤をおこなわせ、腰や粘りを作り出します。この時食塩や、かん水を加えるのは、タンパク質やデンプンに結合しているカルシウムやマグネシウムを、ナトリウムやカリウムと交換させて作用を促進するためです。

$\text{Ca}^{2+}$ ・ $\text{Mg}^{2+}$ の硬度成分が多いとグルテン形成が不十分になり、吸水も不足する上、腰や粘りが弱く、全体にドウがもろくなります。純水は、硬度成分やその他の不純物を持たないので、良い生地を作り易くします。

(ゆで麺のゆであがり重量増加)

## ●ケース 清涼飲料工業での純水の効果

効果 原料水、アルコール類・濃縮原料等の希釈に最適。

### 科学的根拠

水を美味しくすると云われるミネラル成分は、鉄、マグネシウム、亜鉛等の重金属や金属類カルシウムなどのその他元素のことを云います。

これらの溶解物は、そのまま飲料水としてはともかく、希釈用水として、原料用水としては不純物です。お茶やコーヒーが味を狂わされる様に、アルコール飲料や濃縮飲料は、品質の良いものほどこれら溶解物に影響されてしまいます。

純水は溶解物によるクセを持たないので、原料の持ち味を正確に出す飲料工業用として使われます。

(清涼飲料原料、焼酎のアルコール度調整用水、濃縮還元ジュース製造)

## 外部環境、心の環境、身体環境・・・よりよい環境をめざして

地球温暖化、ダイオキシン、環境ホルモン、狂牛病、O-157、NOX  
アトピー、ガン、糖尿病、痛風、成人病、直ぐキレル、イライラなどなど  
様々な環境関連問題が発生しています  
食品添加物、飲料水、農薬、化学洗剤、化粧品などの影響もあります  
病気の原因は老化・遺伝的体質・環境の3つの要因の乱れから  
自分の身は自分自身で守ることが大切

### とても重要な水と身体の関係

#### ◎人間の体内での水の役割

血液の83%、脳の75%、筋肉の75%、心臓の75%は水です

- 1, 循環作用
- 2, 消化、吸収作用
- 3, 排泄作用
- 4, 体温調整作用
- 5, 潤滑作用
- 6, 神経・血管系統などの保護作用

人間は1日の水の必要量は2リットル以上です

#### ◎よい水の条件

- 1, 安全であること（不純物を含んでいない）  
しっかりと化学物質を含む有害物質が除去されていること
- 2, 溶解力があること（水原子の振動数が高い）  
素材の栄養（ビタミン、ミネラル）を傷つけずに溶解する力
- 3, 浸透力があること（粒子が限りなく小さい）  
いわゆる「しみこむ力」  
溶解した栄養素を細胞膜を通じて体の組織に行き渡らせる力
- 4, 素晴らしい透明感がある
- 5, 腐敗しにくい
- 6, 浄化能力に優れていること

溶解力・浸透力がある水は、ミネラルとビタミンを傷つけず  
身体組織に届けると共に、余分な老廃物を体外に排出する事  
で、新陳代謝を促せるのがよい水であるといえます。

### 今なぜ安全で美味しい「波動純水」か

#### ◎純水について

水の原子を磨き上げて調整し、原子の振動数高めた水です

大切な食材の栄養を無駄なく体に吸収させる水です

- 1, お料理に・・・素材を大切にします  
ご飯を炊くと  
ふっくらとつやのあるご飯に炊き上がります  
パン・麺・お菓子作りに使用すると  
ふっくらときめ細かく仕上がります  
鍋物や汁物に使用すると  
サラッとキレのある状態に仕上がります
- 2, コスメティックスに・・・化粧水、ボディローション、整髪
- 3, 健康管理に・・・妊娠中、授乳期、赤ちゃんのミルク  
アトピー、糖尿病、高血圧、黄疸症、便秘  
傷口の初期洗浄（純水は医薬品ではありません）
- 4, 植物栽培に・・・水上げがよいので最適です