

日本一おいしいお米と 日本一おいしいお酒を育む 日本一おいしい天然水

魚沼の水

数百年の昔より三国街道を往来する旅人たちの喉を潤してきた大切な水。ぜひ一度お試しください。他とは違うまろやかさに納得いただけるでしょう。

—— 自然の恵みをそのまま「非加熱処理製法」 ——

源水の加熱処理や紫外線殺菌などは行わず、特殊なフィルターでろ過する製法を採用しています。大自然の恵みをそのままに採水地から工場まで一貫された製造ラインで作られています。人工的ではない水本来のうまみを追求し、大自然の恵みに育まれたピュアなナチュラルミネラルウォーターです。



■ 栄養成分表示

(1000ml当たり)

硬 度	…… 16mg	ナトリウム	…… 5.6mg
p H 値	…… 6.5	カルシウム	…… 4.5mg
エネルギー	…… 0kcal	マグネシウム	…… 1.0mg
タンパク質	…… 0g	カリウム	…… 0.4mg
脂 質	…… 0g		
炭 水 化 物	…… 0g		

(財)新潟県環境分析センター調査

非加熱
処理

SUPER SOFT
NATURAL MINERAL WATER

500ml 120円
1箱24本入 2,880円

2ℓ 200円
1箱6本入 1,200円

様々なシーンで、ぜひお試しください!

●ご飯に…

炊飯時、最初の磨き水で7割くらいの水をお米が吸収します。「魚沼の水」は、界面活性力が含まれているのでお米についている米ぬか油の分解を促し、炊き上がりの嫌な臭いを抑えてくれます。超軟水の「魚沼の水」は、お米をふっくら艶々に炊き上げ、豊潤な香りを引き出し、毎日の食卓を楽しんでくれます。目安は、2ℓで最初の磨き水(2回目以降は水道水でもOK)と炊き水の1回で約6合のご飯が炊けます。

●お茶に…

緑茶の中でも、とくに玉露、煎茶などに含まれる繊細な香り、まったりしたうま味とほのかな甘味、ほどよい渋味を引き出すには、飲んでおいしい軟水が適しています。水に塩素などの異臭が残っていると、淹れた茶にそのにおいが残り、香りが損なわれます。また、カルシウムが多い硬水では色、うま味、甘味、渋味が湯に溶け出しにくくなります。「魚沼の水」で水出し緑茶も楽しんで下さい。

●コーヒーに…

コーヒーのおいしさを決める苦味をよく引き出すのはやはり軟水です。苦味の好みは個人差が大きく、緑茶や紅茶よりも自分好みの風味をつくる面白さがあります。カルシウムの多い硬水の天然水で淹れると、苦味が抑えられた「マイルドコーヒー」になります。

●お料理に…

だしをとるのに適した水の基本は、味やにおいにくせない飲んでおいしい軟水です。超軟水の「魚沼の水」は、素材の香り、味を引き出し、日本料理を一段と美味しくしてくれます。

●焼酎・ウイスキーに…

焼酎・ウイスキーの水割りに、超軟水の「魚沼の水」で割って飲むと、喉越しがまろやかで、一味違う美味しさを楽しんで頂けます。

●日本酒に…

日本酒を飲む時に、昔から「和らぎ水」と称して、より美味しく飲んで、食べる時有効です。合間に飲む水で口の中をリフレッシュ、次の一杯、料理の味を鮮明にし、お酒や肴を一層おいしく味わえます。心身への健康効果、美容効果が一層注目されている日本酒。ゆっくりくつろいで楽しめば、その恩恵はさらに高まります。「和らぎ水」でまたひとつ、日本酒の世界が広がります。

●赤ちゃんのミルクに…

ミルク用の水には軟水が適しています。「魚沼の水」は硬度16の超軟水です。赤ちゃんに必要な無い栄養分や不純物が少ない水が適すとされています。硬水はミネラルが多く、胃腸の弱い赤ちゃんには不向きとされています。

製造・販売者

株式会社 **ムラオ**

HP : <http://www.murao-water.com>

E-mail : info@water-naeba16.jp

☎ 0120-043216

〒948-0003 新潟県十日町市字四ツ宮寅甲251番地の1
TEL 025-755-8011・FAX 025-757-1526

販売代理店

飲んでみて 試してわかる 超軟水の天然水