

健康にいい水をつくるACMパイウォーター浄水器「AW-500」 今人気ラーメン店で、採用が急増中！

最近では、さすがに有害物質が問題となった水道水を直接摂取するケースは少なくなっています。ただし、おいしくて健康にいい水となると選択を迷われる方も多いのではないのでしょうか。とくに病後の方、乳児や成長期の子供のいる家庭で、水選びは重要です。こうした中、π（パイ）ウォーターのACM社で、今注目されているのが、浄水器「AW-500」が作り出す機能水。この機能水はおいしくて、安全で、健康にいいのが特長です。

π化セラミックが活性炭への吸着を促し、塩素、鉛、トリハロメタン、環境ホルモンを取り除き、ダイオキシンと同等の毒性があるMX（発がん物質のミュータンX）も除去。πウォーターゆえに水の粒子が細くなり、非イオン化水に変換することで、様々な生体への浸透がスムーズになります。さらには野菜・果物のビタミンCなどの栄養素を守り、乳酸の発生を抑え、体を疲れにくくします。しかもカルシウムやナトリウムなど、体に適したミネラルが適度に溶け込み、口に含んだ時のおいしさも、高く評価されています。体の水分補給にも最適で、お茶やみそ汁も、この水で炊くご飯も、おいしくしてくれる優れたものの浄水器が「AW-500」なのです。この浄水器が今、味にこだわるラーメン店や飲食店で、その効果を発揮して話題となっています。以下、ラーメン店での参考例を紹介していきます。



浄水器ライフクリーン
MW-600



浄水器ライフクリーン
AW-500

ミシュラン史上初の快挙！ラーメンの「蔦」がミシュラン「一つ星」に！

昨年の12月1日に掲載店が発表されたレストラン格付けの「ミシュランガイド東京2016」で、東京・巣鴨のラーメン店「Japanese Soba Noodles 蔦（つた）」がラーメン店で世界初の「一つ星」を獲得しました。同店は大西祐貴さんが、実家が藤沢で有名なラーメン店だったという縁から始めたもの。前職はアパレル関連企業の社員で、パイヤーとして世界を飛び回るうち、世界の味を一杯のラーメンに落とし込めたいと思ったのが店を始めたきっかけだと言います。味に対するこだわり方も半端ではありません。店の定番ラーメンである「醤油そば」は国産小麦4種類をブレンドした自家製麺を使用。生揚げ醤油、本醸造生醤油、白醤油をブレンドし、様々な食材から抽出したスープと合わせ、絶妙の味わいを出します。



インターネットでもかなりの高評価で、食べログ利用者53万人が選んだ昨年の「ベストラーメン」では549軒2位とラーメンファン注目の店なのです。



見た目はメンマ、チャーシュー、ネギが乗った普通の醤油ラーメンですが、黒トリュフのオイルとソースがチャーシューの上に添えられており、その意外性とスープの深い味わいがラーメンファンをとりこにしています。しかも一杯850円と料金もリーズナブル。2時間の行列ができる超人気店となっています。

大西祐貴店主はACMの浄水器「AW-500」の愛用者。「麺に水の粒子が浸透するので伸びにくい。ダシがよくでるし、旨みが持続する。醤油感が立ちすぎるので、タレのレシピを調整したほどです」と以前の取材でも回答。水を替えるだけで麺もスープも良くなることをいち早く理解し、水選びの重要性を伝えています。大西店主は「ラーメンという料理が認められてうれしい。今後も三つ星を目標に、進化していきたい」とさらなる高みを目指します。



「Japanese Soba Noodles 蔦」
（豊島区巣鴨1-14-1 JR巣鴨駅南口から徒歩1分）

ラーメン大賞、TRYの受賞店でも次々とπウォーター浄水器を導入中 ダシがよく出て、余計な雑味やエグみがない

業界最高権威のラーメン大賞、TRY（東京ラーメン・オブ・ザ・イヤー）を受賞したラーメン店でもACMπウォーター浄水器に多くの賞賛の声が寄せられています。

・そばはうす「金色不如帰（ホトトギス）」 山本敦之店主

ハマグリや塩漬けラードなど妥協しない食材選びで知られる存在。水選びも当然厳しく試行錯誤を続けた末、辿りついたのがπウォーターを使用することでした。「デモ器の浄水器を借りて試したところ、ハマグリの旨み成分であるコハク酸がクリアに出て、旨みの出方が一変した。雑味やエグみが出ないのもうれしいですね。もうすぐにこの浄水器の導入を決めました。タレ、スープ、調味にと活用しています。」

・中華そば「しば田」 柴田貴史店主

ダシが強くて素材の長所がわかる。余計な雑味が出なくなり、カモや地鶏など素材の持ち味が引き出せます。仕込み時間も短くなりました。

・「らぁ麺 すぎ本」 杉本康介店主

昆布の水出しが6時間から2時間半に短縮。食材に浸透しやすいですね。ご飯を炊いてもツヤが違います。

・中華そば四つ葉 岩本和人店主

ダシの出方が安定し、スープに深みが出ます。飲料用にも使っていますが、クリアな飲み口で好評です。

・しおらーめん「進化」 関口信太郎店主

逆浸透膜で濾過したπウォーターを使用。動物系スープのぶれ幅が少なく、安定して仕込めます。

・「烈士海名」 丸山孝幸店長

スープの透明度が上がったのに、どっしりと旨みが出ます。お客さんのスープ完飲率が上がりました。飲料としても滑らかな口当たりです。

ペットに大好評!「ピタリゲン」の魅力は?

「ピタリゲン」は家族の一員ともいえるべき大切なペット用に開発されたペットのための飲料水です。免疫調整機能と抗酸化力があるとされる高機能 π (パイ) ウォーターに、海水抽出液を加えたペット専用の飲料水。 π ウォーターは生体水に近い水で、素早く動物の体に吸収されるため、生体機能を活発にし、自然治癒力を高め、細胞、血液を活性化する効果があるとされています。水道水に含まれるアレルギー要素を避け、消臭剤に含まれているような化学物質は一切含まず、小型犬や猫に、安心して飲ませられる水です。その名の通り、飲めばピタリ元気になることから「ピタリゲン」とネーミングされています。



ペットの悪臭や口臭も和らげる効果をもつ活性水

「ピタリゲン」は排せつ物の悪臭の原因となる悪玉菌の活動を抑え、善玉菌を活性化し、体内環境を整えます。また腸内のフローラ(細菌)を正常な状態にさせることにより、腸内の異常発酵を抑え、老廃物も減らすため、排せつ物の悪臭を和らげてくれます。さらには口臭があるペット、体臭があるペット、病中・病後、体力をつけたいペットにも有効です。ペット臭を軽減することで、ペットに不快な原因のノミやダニの発生も抑えてくれます。またペットの体に無理なく吸収され、本

来もっている生理機能を元に戻すよう働きかけます。この水による健康効果は2、3カ月続けると体調に表れるとされています。マルチーズやトイプードル、チワワなど小型犬や猫なら今の体の中の水が入れ替わるのに、3カ月はかかると考えられるからです。その消費量も小動物では大した量にはならず、コストの心配も無用です。皮膚への浸透性も優れているので、散歩のあと、足、ヒザ、首筋につければしっとりしてペットも喜びます。

かわいいペットの健康は飲み水から元を取り戻したペットたち

「ピタリゲン」の購入者から、多くの喜びの声が寄せられています。

◆いつもの水入れからはほとんど飲まないのに、ピタリゲンを入れたら、朝早くから、ぴちゃぴちゃと音を立てて飲んでいるのを見てびっくりいたしました。

◆昨年、母犬を亡くした我が家の愛娘(12歳)が心因症アレルギーになって、病院通い。わんこ友達からお見舞いにピタリゲン2ケース(12本入り)をいただき、飲ませたところ、うれしいことに痒がっていたのが、さほど気にならないようで、心なしか耳の中の赤い炎症も少しずつ治まってきているような気がします。浄水器の水より、ピタリゲンの方を好んでいるようです。

◆先日手術を受けたので、術前後の体調管理のためにピタリゲンを購入しました。全く抵抗なく飲んでくれています。猫に飲ませ始めて1週間が経ちました。便が全く臭わなくなって驚いています。術後の調子も順調なので、大変満足しています。値段が高いが、四つ星です!

◆お腹が弱く、常に病院へ通院しがちだった子達(猫)ですが、水をピタリゲンに変えてから大変調子がよくなりました! お腹の弱い



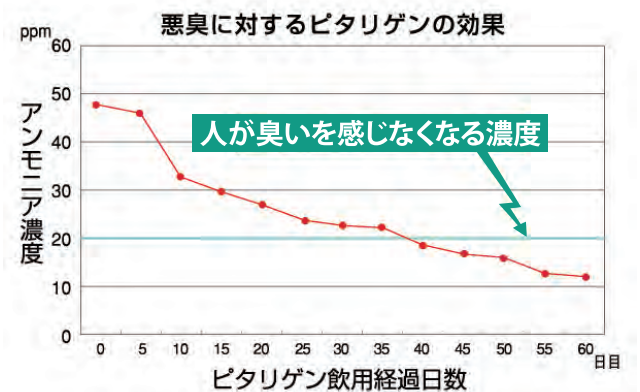
ピタリゲン(2ℓ×6本) 5,054円(税込)

子には絶対お勧めです!

◆耳の中を赤くしていたのですが、ピタリゲンを湿らせたコットンで拭いてやったら、赤みがひいていきました。

◆おなかの弱い猫で、病院通いが多かったのですが、ピタリゲンに変えたら大変調子がよくなりました。いま、このピタリゲンがお気に入りです。

◆グビグビ飲みます。うちの猫は尿石症もちなので、たくさん飲んでくれる水はありがたいです。飲む量が増えて、肉眼的血尿も少なくなりました。



【ピタリゲン成分表】(100ml当り)	
カルシウム	1.2mg
ナトリウム	0.92mg
マグネシウム	0.41mg
カリウム	0.04mg
硬度	47mg/ℓ
pH	7.9 (20℃)

π ウォーター浄水器ユーザー訪問

イタリアンレストラン 地中海食堂「オリーヴァ」



東急東横線の学芸大学駅の改札を出て、すぐの角を曲がると昨年の5月にオープンしたイタリアンレストラン

「オリーヴァ」です。

椅子やテーブルをわざと不揃いにし、田舎の漁師町の食堂をコンセプトに都会的にまとめ上げたという感じのお店で、お店のサブタイトルも「地中海食堂」になっています。料理は比較的にシンプルです。前菜というよりタパス的な雰囲気メニューがいろいろ。フリットも、各種あります。パスタ数種類にメインは、魚と肉の炭火焼が中心。私は、「襟裳産 短角牛 もも肉の炭火焼き」(2,200円)を頂きました。テーブルチャージが掛かる代わりに、

オリーブは食べ放題で、イタリアワインと、オリーブの塩味が、よく合います。デザートは500円均一で、各種楽しめます。最近、土日限定でランチのセットメニュー(2,500円)も、やっています。

「オリーヴァ」は、何度でも足を運びたくなるアットホームな雰囲気や、地中海沿岸のお店に来たような内装が、料理のおいしさをさらに引き立てている感じのお店です。気がおけない友人と、あるいはデートや家族で、記念日に是非訪れたいお店です。



住所: 東京都目黒区鷹番3-3-19
中村ビル1F
電話: 03-5773-5132

■営業時間

平日ディナー: 18時~22時
土・日ディナー: 18時~22時
土・日ランチ: 12時~14時
定休日: 火曜日

浄水器カートリッジ交換の問い合わせ



浄水器のカートリッジを交換したいのですが、どこへ問い合わせをしたらよいのでしょうか??

質問



回答

製品をご購入された代理店へお問い合わせください。
* 万が一、購入された代理店が不明または連絡がつかない場合には、以下へご連絡をお願いします。
製造元: 株式会社エイ・シー・エム
フリーダイヤル: 0120-369-202



カートリッジを交換して、おいしい水を飲みましょう!!

浄水器カートリッジ交換お問い合わせ代理店