



水
は
職
人



素材を活かす最高の水 ACM π ウォーター

ライフクリーンシリーズ

AW-500/MW-11000S



素材を活かす最高の水

5種類以上のセラミック濾過材を用いることで
一般的な浄水器と比較しても
より安全で美味しい水をご利用いただけます！



ACM π ウォーター

一般的な浄水器

π 化セラミック
活力をもたせて、健康な水にします。

抗酸化セラミック
抗酸化力をアップします。

π 化カルシウム
ミネラル(カルシウム)を添加し、弱アルカリ性の水にします。

π 化天然石セラミック
各種天然ミネラルを調整し、身体にやさしい水にします。

π 化pH調整セラミック
pHを弱アルカリ性に安定させます。

π 化抗菌セラミック
雑菌の繁殖を抑制し、安全な水にします。

π 化GRセラミック
なめらかで飲みやすくおいしい水にします。

π 化活性炭
カビ臭、アンモニア臭などの悪臭や不快な臭いを取り除きます。また、残留塩素を除去し、きれいな水にします。

活性炭

カルキ除去

カルキ除去

抗酸化作用

(酸化を抑えられるため、素材の劣化や傷みを防ぐ)

界面活性作用

(水が素材に浸透しやすくなるため、うま味成分を抽出しやすい)

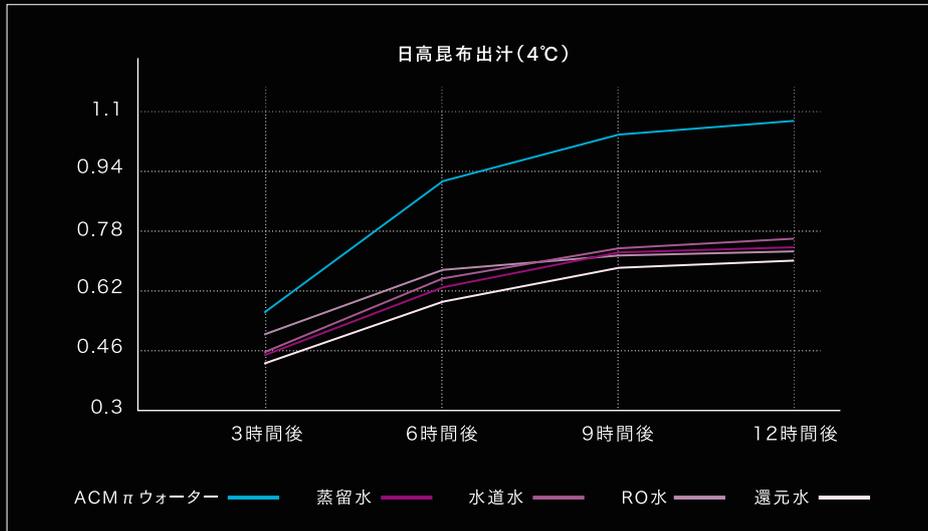
浄水機能

ACM π ウォーターを使用すると、素材の味を引き出し、鮮度が長持ち。その秘密は、8種類の濾過材。8層の濾過材をあたかも雨が降り、森の中の地層を水が流れていくようにしています。このように作られたACM π ウォーターを使用することで、ふっくらとして美味しいご飯、肉・魚類の臭み取りや、美味しいダシを確実にとれるようになります。

旨味抽出 & 雑味カット

細かい水の粒子が、素材の一つ一つに素早く浸透し、弱アルカリ性の水が旨味成分を効率的にかつ、雑味を出さずに抽出。

●日高昆布出汁の実験データ

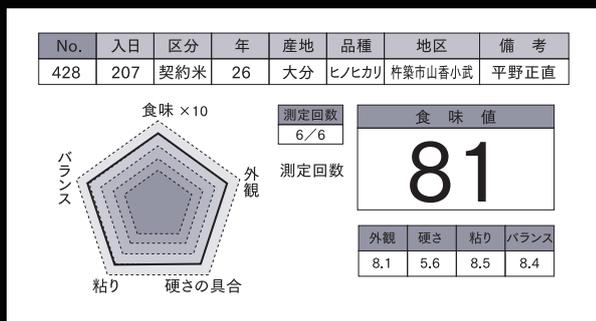


他の水なら12時間かかって抽出する旨味がACM π ウォーターなら約4時間で抽出。更に他の水なら抽出効率が落ちるところ、時間をかけるほど差が大きくなる結果に。一般的な水と比べても抽出効率に大きく差をつけています。

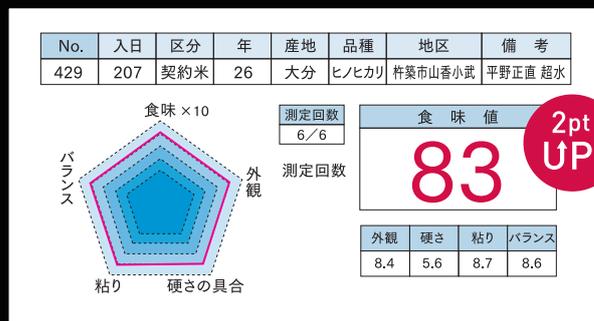
ACM π ウォーターでお米を炊くとうまさアップ！ データに裏づけされた驚きの結果！

お米のおいしさに関する素質を分析する分析器を使い、他社の浄水器の場合、ACM π ウォーターを使った場合で味に変化が出るのか解析してみました！

●他社の浄水器で炊飯した場合



●ACM π ウォーターで炊飯した場合



2pt UP!

この結果より

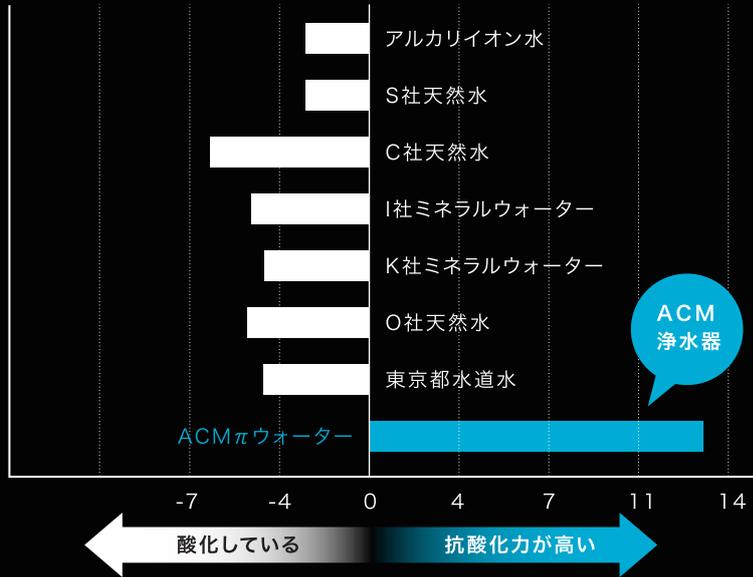
他社の浄水器で炊飯した場合とACM π ウォーターで炊飯した場合は、食味値では**平均的に2Pアップの結果**ができました。

お米農家の皆様は食味値を少しでも上げる為、常日頃研究しており、単に「水」を変えるだけで**食味値が2P上がるということ**は**凄い**ことです！また、食品流通企業の使用後の証言としまして、40社以上の浄水器を試して食味値を上げる努力をしてるが、数字が下がることはあっても今まで上がったことは無かったというお言葉も頂いております。

驚くべき抗酸化力

安全だと思われているミネラルウォーターは、実はほとんどが酸化しているのに対して、ACM πウォーターの抗酸化力は驚異的な数値です。

●市販の飲料水とACM πウォーターの抗酸化力測定をした比較表



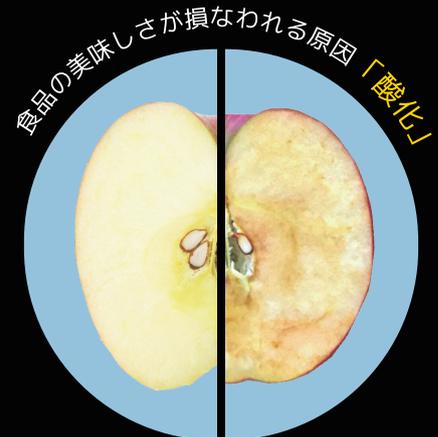
抗酸化作用

高い抗酸化作用を持つACM πウォーターを使用すれば、素材の劣化を緩やかにし腐りにくく、臭いも抑えることができます。例えば炊飯に利用することで、ご飯が黄色くなることを防ぎますのでいつまでも美味しいご飯を味わえるようになります。



酸化とは？

基本的に食品は時間が経てば経つほど、味が落ちたり風味が損なわれたりしてしまいますが、この大きな要因となるのが「酸化」です。例えば、リンゴの断面が変色する、古いお米の粘りが低下する、バナナが黒くなるなど、もちろん「酸化」＝「劣化」ではありませんが、多くの場合は好ましくない変化です。酸化には空気そのものや熱、光など様々な要因がありますが通常は一度「酸化」した食品が元の新鮮な状態に戻ることは無いため、なるべく「酸化」を進行させない「抗酸化」が必要となります。ACM πウォーターの高い抗酸化作用はこの「酸化」を緩やかにし、素材本来の味を長く保つことを可能にします。



Interview

導入店舗紹介

昆布出汁の旨味がよりよく出るようになりました。



東京都新ばし 笹田
笹田秀信 様

パイウォーターを使い始めてから、明らかに昆布出汁の旨味がよく出るようになりました。食材の下ゆでも、おいしく仕上がるような気がしますし、調味料の味が引き立つのか、味付けもしやすくなりました。お客さんから「味が良くなった」と言っていたこともあり、効果を実感しています。



食材の雑味やえぐみが出ないのが嬉しいです。



東京都新宿 SOBAHOUSE 金色不如帰
山本敦之 様

パイウォーターは水の粒子を細かくして、弱アルカリ性に変化させるので透明感のある出汁が取れます。ハマグリのコハク酸の旨味も、雑味やエグ味が出ず、「欲しい味」がしっかり出ますね。うちではタレ・スープ・味付け全部に使っています。



シャリの炊きあがり良くなりました。



東京都日本橋 すぎた
杉田孝明 様

今までの浄水器と比べて、シャリの炊きあがり格段に良くなりました。また、魚もパイウォーターで洗うことにより、臭みも出にくく、傷みも抑えられるため、良い熟成が出来るようになりました。とても効果を実感しています。



色々な食材の良さを引き出してくれます。



東京都広尾 ベレグリーノ
高橋隼人 様

米、パスタ、出汁、野菜、魚や肉など、幅広い食材を四季を通じて使うため、パイウォーターを使うことで素材のメリットだけを引き出し、デメリットを抑えられています。また、お茶もパイウォーターで水出しすることによって、香り高くクリアな味わいになり、大変満足しています。



出汁が全然濁らなくなり、味もクリアになりました。



京都府三条 道人
中嶋道人 様

パイウォーターを使い始めてから、驚くほどご飯が甘くなり、色々なお店を食べ歩いている方々にも、「こんなに美味しいご飯は初めて食べた」と言われました。また、魚や野菜のアクを取り除く効果もあるようで、出汁が全然濁らなくなり、味もクリアになりました。



米の吸水の時間が早くなり、今までよりも早く白くパンパンになりました。ご飯のツヤが良くふっくらで甘味も出るようになりました。また、時間がたっても米が黄色くなり、嫌な臭いも出ません。



パイウォーターを使ってから出汁が良く出るようになり、昆布の量は今までの半分くらいでもよくなりました。また、出汁の昆布・煮干しの嫌なエグ味や雑味が出ずに旨味だけ出るようになっただけでなく、旨味が持続し香りも飛びにくくなりました。出汁の色は薄くなりましたが、旨味はかなり出た印象です。



薬物野菜をパイウォーターにつけるとシャキッと新鮮な状態になっただけでなく、大葉は本来のさわやかさ、山葵も本来の辛さが出るようになりました。ほうれん草などの青菜や菊など、嫌なエグ味が出なくなった印象です。また、仕入れた野菜をパイウォーターにつけると新鮮な状態が長持ちするようになりました。



ホルモンやレバーなどはパイウォーターで洗うと臭みが出ず、豚肉・鶏肉の鮮度が長持ちするようになりました。



麺についても小麦本来の香りと甘味が増したのと、加水率が高い麺ではよりなめかになった印象です。粉と水との親和性が良くなり作業がやりやすくなりました。



パイウォーターで魚を洗うと臭みが出にくく、よい熟成ができるように感じます。特に、アナゴの泥臭さや白子・肝の臭みは減りました。調理とは関係ありませんが、イカの墨袋が破れた時、シンクの汚れがすぐに落ちたことには驚きました。

導入店舗

日本料理

- 赤坂おぎ乃 (東京/赤坂) ●麻布 かどわき (東京/麻布十番) ●淡如雲 (愛知/国際センター駅) ●安久 (京都/祇園)
- いづく (東京/銀座) ●御成門はる (東京/御成門) ●御料理 一燈 (福井/仁愛女子高校駅) ●神楽坂 石かわ (東京/牛込神楽坂)
- かまくら和久 (神奈川/鎌倉) ●京味 (東京/新橋) ●京天神 野口 (京都/北野白梅町) ●祇園さゝ木 (京都/祇園)
- 祇園又吉 (京都/祇園) ●紀茂登 (東京/神楽坂) ●器楽亭+ (東京/虎ノ門) ●銀座・器楽亭 (東京/銀座)
- 銀座あさみ (東京/銀座) ●銀座 安久 (東京/銀座) ●銀座しのはら (東京/銀座) ●銀座 美会 (東京/銀座)
- 久丹 (東京/新富町) ●Kuma3 (東京/銀座) ●くろぎ (東京/大門) ●小熊 (東京/銀座) ●虎白 (東京/飯田橋)
- 笹田 (東京/新橋) ●しの田 (愛媛/今治市) ●榎木町しみず (愛知/高岳駅) ●瞬 (静岡/葵区) ●東海林 (東京/銀座)
- 白金にし田 (福岡/西鉄平尾) ●水光庵 (東京/三田) ●炭火割烹 いしい (大阪/福島駅) ●晴山 (東京/三田)
- せき亭 (東京/二子玉川) ●瀬里奈 (東京/六本木) ●多仁本 (東京/四ツ谷三丁目) ●富小路 やま岸 (京都/河原町)
- 道人 (京都/三条) ●西麻布 大竹 (東京/西麻布) ●日本料理 太月 (東京/表参道) ●日本料理 柳燕 (東京/人形町)
- 野口太郎 (大阪/北新地) ●星野 (東京/新橋) ●松川 (東京/六本木) ●味亨 (東京/新橋) ●水炊き鼓次郎 (東京/田町)
- 実伶 (京都/丸太町) ●よし澤 (東京/六本木) ●山崎 (東京/乃木坂) ●楽食ふじた (東京/中目黒)
- ラ・ボンパンス (東京/西麻布) ●料理屋 みや崎(福井/福井城址大名駅)・

寿司

- あか吉 (愛媛/上島町) ●浅草寿司清 (東京/浅草) ●麻布三之橋竹浪 (東京/南麻布) ●麻布十番 秦野よしき (東京/麻布十番)
- あじゅう田 (東京/渋谷) ●いちかわ (東京/南麻布) ●海味 (東京/青山) ●大阪天満宮 鮭とよなが (大阪/大阪天満宮)
- くるますし (愛媛県/勝山町) ●くろ崎 (東京/渋谷) ●熟成鮭万 (東京/広尾) ●新ぼし しみづ (東京/新橋)
- 鮭 あらい (東京/銀座) ●鮭 いし黒 (愛知/名古屋駅) ●鮭一幸 (北海道/西四丁目) ●鮭いまむら (東京/白金高輪)
- すしおうみ (東京/永田町) ●鮭 おおが (大阪/堺) ●鮭 大地 (東京/南麻布) ●鮭かねさか (東京/銀座) ●鮭 きずな (大阪/京橋)
- すし 崑邑 (東京/二子玉川) ●鮭 行天 (福岡/薬院) ●鮭さいとう (東京/六本木) ●鮭 さかい (福岡/申洲川端)
- 鮭 三心 (大阪/谷町六丁目) ●鮭 十兵衛 (福井/日華化学前) ●すし昇 (愛知/丸の内) ●鮭 すが弥 (東京/東麻布)
- 鮭つぼみ (東京/中目黒) ●鮭 とかみ (東京/銀座) ●鮭 なんば 日比谷 (東京/日比谷) ●鮭乃南 (東京/麻布十番)
- 鮭 はしもと (東京/新富町) ●鮭 土方 (愛知/栄) ●寿し道 桜田 (愛知/久屋大通) ●鮭 龍次郎 (東京/青山) ●鮭 竜介 (東京/銀座)
- 鮭りんだ (東京/不動前) ●鯛良 (東京/六本木) ●高橋 謙太郎 (大阪/大江橋) ●匠進吾 (東京/青山一丁目) ●なか條 (横浜/関内)
- 日本橋蛸殻町すぎた (東京/日本橋) ●野じま (東京/銀座) ●はっこく (東京/銀座) ●波濤 (東京/牛込神楽坂) ●青空 (東京/銀座)
- 絆べえ (兵庫/三宮駅) ●東麻布 天本 (東京/東麻布) ●四ツ谷すし匠 (東京/四ツ谷)

とんかつ・串揚げ

- あげ福 (東京/五反田) ●串の坊渋谷スクランブルスクエア (東京/渋谷)

天ぷら

- 一心 金子 (東京/飯田橋) ●くすのき (東京/四ツ谷) ●くすのき市原 (愛知/高岳) ●天ぷらたきや (東京/麻布十番)
- 天ぷら 成生 (静岡/新静岡) ●天婦羅 みやしろ (東京/中目黒) ●にい留 (愛知/高岳駅) ●日本橋 蕎ノ字 (東京/人形町)

フレンチ・イノベーティブ・スペイン料理

- aca (東京/日本橋) ●AZUR et MASA UEKI (東京/西麻布) ●アニュ (東京/広尾) ●一穀一枝 (愛知/尼ヶ坂)
- ete (東京/代々木上原) ●エクアトゥール (東京/元麻布) ●カンテサンス (東京/北品川) ●祇園 呂色 (京都/祇園四条)
- 鳩 (東京/虎ノ門) ●COTEAU. (東京/代官山) ●コントワール フー (大阪/北新地) ●スガラボ (東京/神谷町)
- CHIUnE (東京/広尾) ●長谷川 稔 (東京/広尾) ●ブランチャスリオラ (東京/虎ノ門) ●マキノンチ (石川/東金沢)
- ラ カンロ (大阪/天満宮) ●ラ コキーナ セルベセリア (東京/渋谷) ●ラ ベスケーラ マリスケリア (東京/大手町)
- ル・シーニュ (東京/銀座) ●レストラン ラ フィネス (東京/新橋) ●レフェルヴェソンス (東京/表参道)

メキシカン・ニューアメリカン

- アシエンダ デル シエロ (東京/代官山) ●エル カリエンテ (東京/品川) ●キーズパシフィックグリル (神奈川/横浜)
- ユメドールデマルガリータ (神奈川/横浜) ●ザ・タワー タヴァン バー&グリル (愛知/名古屋) ●タヴァン オン エス (東京/新宿)
- ムーチョ (東京/丸の内) ●ラス ドス カラス (東京/原宿)

導入店舗

イタリアン

- ISSEI YUASA (東京/乃木坂)●イル アオヤマ (愛知/高岳駅)●Il Lato (東京/新宿)●インフィニート ヒロ (東京/赤坂)
- K+ (東京/広尾)●笠井 (東京/都立大学)●熙怡 (Kii) (京都/四条)●クッチーナ デル ナブッコ (東京/銀座)
- ジョヴァンニ (東京/銀座)●TACUBO (東京/代官山)●ダズル (東京/銀座)●テストキッチンエイチ (東京/青山)
- ベレグリーノ (東京/広尾)●リゴレット銀座 (東京/銀座)●リゴレット丸の内 (東京/丸の内)●リゴレット渋谷 (東京/渋谷)
- リゴレット六本木 (東京/六本木)●リゴレット東京スカイツリー (東京/押上)●リゴレット中目黒 (東京/中目黒)
- リゴレット吉祥寺 (東京/吉祥寺)●リゴレット二子玉川 (東京/二子玉川)●リゴレット横浜 (神奈川/横浜)
- リゴレット仙台 (宮城/仙台)●リゴレット祇園 (京都/祇園)●ボジリボ - クッチーナメリディオナーレ (沖縄/瀬長島)
- リストラテベガソ (東京/青山)

焼肉・ステーキ・しゃぶしゃぶ・肉料理

- 今福 (東京/白金)●ウェスタ (東京/日本橋)●おにく花柳 (東京/人形町)●かわむら (東京/銀座)●ステーキ エーダ (東京/白金)
- 生ホルモン処おさむちゃん。(大阪/津久野駅)●にくがとう 人形町本店 (東京/人形町)●にくの匠三芳 (京都/祇園)
- 焼肉稲田 (東京/目黒)●焼肉ジャンボ白金 (東京/白金)●焼肉ジャンボ本郷 (東京/本郷三丁目)●焼肉矢澤東京 (東京/東京駅)
- 焼肉矢澤京都 (京都/四条)●ミート矢澤五反田 (東京/五反田)●ミート矢澤名古屋 (愛知/名古屋)

中華

- 銀座やまの辺江戸中華 (東京/銀座)●クロモリ (宮城/仙台市)●けやき坂わさ (東京/六本木)●齋華 (京都/泉涌寺)
- 茶禅華 (東京/南麻布)●桃仙閣 (東京/六本木)●南国酒家 47china (東京/東京駅)●にしぶち飯店 (京都/祇園四条)

ラーメン・蕎麦

- 五福星 (宮城/泉中央)●大島 (東京/船堀)●勝本 (東京/水道橋)●我武者羅 (東京/幡ヶ谷)●銀座 八五 (東京/銀座)
- くじら食堂 nonowa (東京/東小金井)●琴平荘 (山形/琴平荘)●G 麵 7 (神奈川県/上大岡)●信濃神麵 烈士海名 (東京/春日)
- Japanese Soba Noodles 蔦 (東京/代々木上原)●創作麵工房 鳴龍 (東京/大塚)●蕎麦 蘇枋 (神奈川/横浜)
- SOBAHOUSE 金色不如帰 (東京/新宿)●SORANOIRO (東京/麴町)●中華そば しぼ田 (東京/仙川)●饗 くら亀 (東京/秋葉原)
- 中華そば 多賀野 (東京/荏原中延)●中華蕎麦 とみ田 (千葉/松戸)●中華そば ムタヒロ 1号店 (東京/国分寺)
- 中華そば 四つ葉 (埼玉/川島町)●中手打式超多加水麵 ののくら (東京/亀有)●とら食堂 松戸分店 (千葉/松飛台)
- 町田汁場 しおらーめん進化 本店 (東京/町田)●MENSHO (東京/護国寺)●麵処ほん田 (東京/秋葉原)●八雲 (東京/池尻)
- らあめん元 (HAJIME) (東京/蓮根)●らあ麵 すぎ本 (神奈川/青葉台駅)

焼鳥

- 鳥しき (東京/目黒)●鳥匠 いし井 (大阪/なにわ橋)●鳥茂 分店 (東京/虎ノ門ヒルズ)●酉たか (東京/二子玉川)
- 酉玉神楽坂 (東京/神楽坂)●まさ吉 (東京/武蔵小山)●南青山 七鳥目 (東京/広尾)●やきとり 児玉 (東京/池尻大橋)
- 焼鳥 トリビアン (東京/浅草)●焼鳥ひなた (東京/元麻布)●焼鶏 ひらこ (東京/六本木)

鮮魚・卸

- 大間漁港 (青森/大間)●S Caviar Labo (岐阜/中津川)●豊洲やま幸 (東京/豊洲)

アジア

- ジンジャーグラス (東京/新宿)●ダダイ (東京/渋谷)●ビートルナッツ (神奈川/横浜)●マダム ミイ (東京/銀座)

カフェ・スイーツ

- 石村萬盛堂 (福岡/中州)●CHOCOLATE BANK (神奈川/鎌倉)●廣榮堂 (岡山/岡山市)●MAISON CACAO (神奈川/鎌倉)
- monaca cafe&bar (東京/都立大学)●森八大名閣 (福井/福井市)

ベーカリー

- 渋いちベーカリー (東京/渋谷)●ピーターパン (千葉/船橋)●プリコラージュ (東京/六本木)

バー・ワインバー

- エートス (東京/麻布十番)●l'Hotel Dieu オテル・デュー (東京/麻布十番)●終わりの季節 (東京/六本木)

Specification

製品仕様



AW-500

標準価格	226,600円(税込)	
ろ過流量	4リットル/分 ※動水圧0.10MPa	
ろ過材使用限界	1日60リットル使用で約2年/1日30リットル使用で約4年	
使用可能水圧	0.05～0.5MPa	
使用可能温度	5～35°C	
浄水能力	44,000リットル(除去率80%) 遊離残留塩素(JIS S 3201試験結果)	
ろ剤の種類	活性炭、セラミック	
寸法	Φ144×360mm(最大幅183mm)	
重量(満水時)	約6.5kg	
取付	仕様	アンダーシンク型
	付属品	なし
交換用カートリッジ	型式	AW-500C
	標準価格	71,500円
標準取付費	55,000円(税込) ※浄水専用蛇口付き(元止め水栓)	



MW-11000S

店舗用(大型)もご用意しています。

- 標準価格: 1,760,000円(税込) ●ろ過流量: 100L/分 ●ろ過材使用限界: 1日1,200リットル使用で約2年
- 使用可能水圧: 0.09～0.49MPa(1～5kgf/cm²) ●使用可能温度: 5～35°C ●浄水能力: 約880トン
- 材料の種類: (本体)ステンレス ●ろ材の種類: 活性炭、セラミック ●寸法: Φ320×1320mm
- 重量(満水時): 約104kg(未通水時) ●取付: セントラルタイプ(付属品: なし)
- 交換用カートリッジ: 型式 MW-11000SC 標準価格 726,000円(税込) ●標準取付費: 別途

●仕様および外観は、改良のために許可なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

製品についてのお問い合わせ

 0120-369-202

株式会社エイ・シー・エム

〒130-0026 東京都墨田区両国4-8-10 MYSビル3F

TEL 03-3634-7373(代)

FAX 03-3634-7384

URL <http://www.acm-pi.co.jp>

E-mail acmaoki@acm-pi.co.jp