クオリテ歳事記

クオリテ君が行く!! vol.5

こだわりの純水 ピュアウォーター

フィールでは、『水』も食材の一つと考えています。

こだわりの水ピュアウォーター（純水）。誰もがおいしい食材を求めています。この食材を洗ったり、炊いたり、煮たりする水も体に取り込まれるものであり食材のひとつと考え、フィールではこだわりの水ピュアウォーターを導入しております。

こちらが、クオリテの**出入り口にある、ピュアウォーターの自動販売機です。**

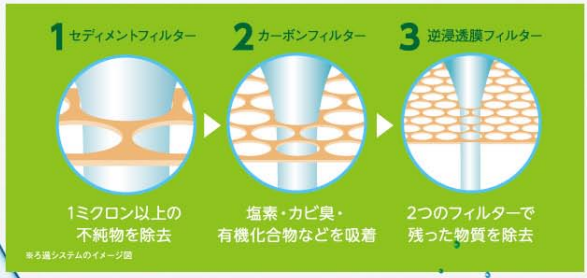
クオリテ君
国　籍：たぶん日本かイタリア
好　物：ワイン＆チーズ＆小麦團のパン
　　フィールのデリカ＆おはぎ
　　サラダライブ＆クラシックポーク
モデル：青山浩太郎店長（40才子供1人）

そもそも純水って何？

不純物を限りなくろ過した安心な水で、食材の持つ本来の味を最大限に引き出す調理に最適な水です。体に安心安全な純度の高い水です。この純水は逆浸透膜フィルターの高度なろ過システムから生まれています。

純水はどうやって作られるのか？

三層のろ過システムにより、水に含まれる有機物のほとんどを取り除きます。



※ろ過システムのイメージ図

この逆浸透膜ろ過システムはそもそもどこで開発され、他に何か使われているのか？1950年台にカリフォルニア大学でこの研究がはじまり航海中の飲料水の確保のために使用されましたが、現在では、海水の淡水化（飲料水化）や半導体の洗浄用水、人口透析など幅広く活用されています。

※クオリテのピュアウォーターは、純水自動販売機のトップメーカー
御寺岡精工社製です。

クオリテの『純水』はこんな利用が最適です。

ふっくらとお米が炊ける。

ご飯を炊くとふっくら炊きあがります。硬度の低い純水はご飯を真っ白にふっくら炊き上げることができます。さらに、保温時のイヤな臭いや黄ばみを抑えることができます。

素材そのものの味を最大に引き出します

煮物や料理に使うと素材の味を引き立てます。抽出する力の強い純水は素材の美味しさを引き出すことができ、吸収性も高いので、調味料が中まで浸透します。美味しい料理は、まずお水から。

珈琲や緑茶など風味や芳香が◎

お茶・珈琲をいれると風味と芳香が変わります。溶存酸素をたっぷり含んでいるので、緑茶では茶葉の香り、珈琲では苦味を引き出します。他にもウィスキーの水割りにも最適です。お酒が更に美味しくなります。

お母さんが安心できる『純水』です。

赤ちゃんには、安心なお水を使いたい。そんな想いのお母さんは多くいらっしゃいます。ミネラル水と異なり不純物の少ない『純水』だからこそ、赤ちゃんのミルクや薬をのむ時にも『純水』が安心してご利用頂けます。体に優しい水は人への愛がイッパイこもっています。