

美しい水との豊かな暮らしを提案する情報誌



新水生活

PICK UP

「OSG東京大学機能水研究所」いよいよ始動。

水にこだわればOSG

名旅館の割烹の味をささえる「水」

加賀屋「四季亭」様

四季折々の旬を活かした名門ホテルの日本料理

リーガロイヤルホテル東京

「日本料理なにわ」様

名職人がこだわる

「おいしい水」=「生きる力の源」

「すし 善」様



おいしい水が料理の基本！

<野菜を茹でる・野菜を蒸す>

水分補給の重要性

同志社女子大学 特任教授

阿南 節子先生講演

OSG Report

ご存知ですか？こんなところにも OSG

OSG Story

お久しぶりです。OSGです。

写真：心心相印

ジャスミン茶の葉で花を包み、球状に整形した工芸茶。
お湯に入れてしばらく待つと茶葉が開き、中から可憐な花があらわれます。

水に恋して40年。

OSGコーポレーションは2010年に創立40周年を迎えました。

「水」を通じた環境と健康の創造をめざして歩んできた40年。
しかしその道のりは、まだ始まったばかりです。



「恋」から「愛」へ。
水とより深く、つながっていく。

「水」というかけがえのないその存在。

人と地球にとって欠かせない水の未来を考えた時、

私たちになにができるのでしょうか。

例えば、宇宙開発は日々進歩を遂げていますが、

宇宙での水の確保は非常に困難です。

宇宙で水を作る技術が発展すれば開発はさらに進み、

その技術は地球でも応用できるかもしれません。

「水」の可能性はまだまだ未知数。

私たちは次の時代に向けて、新たな取り組みをはじめます。

水に恋して40年。

そして次の時代は、恋から愛へ。

水とより深くつながり、その可能性を大きく拡げていく。

OSGの新しい挑戦へのはじまりです。

これまでの実績と、 これからの挑戦で、 「水」の可能性を拡げていく

OSGは産業用・家庭用・業務用の3分野を網羅する水総合メーカーとして、浄水器、アルカリイオン整水器、酸性水生成装置、医療用殺菌水装置、大規模工場用殺菌システムなどを手がけ、機能水の研究・開発にも取り組んできました。また「水」という地球上の共有財産を扱っている企業として世界の環境問題にも目を向け、カンボジアには20年にわたって井戸を、また2001年から1年に1校学校を寄贈しています。

これから始まる共同プロジェクトでは、社員ひとりひとりが「水」への探究心を持ち続けた結果生まれた技術力・提案力が、東京大学との連携によってさらなる発展を遂げるものと期待しています。

40年前に生まれた小さなしづくが、その波紋を拡げていいくように、これらのOSGは産官学の垣根を超えた連携を図り、人と地球の未来に欠かせない水の可能性を大きく拡げていきます。



カンボジア チュテアル村 井戸寄贈



カンボジア チロロン・コック小学校 校舎寄贈

食品科学の世界的教育研究拠点となる
東京大学フードサイエンス棟に完成。

「OSG東京大学機能水研究所」

東京大学との産学共同研究で 機能水に関するプロジェクトを推進

2010年12月9日、東京大学構内に於いて、東京大学大学院農学生命科学研究科フードサイエンス棟竣工記念式典が開催されました。フードサイエンス棟は生命科学研究科の研究・実験の核となる施設で、人類が抱える食料や環境をめぐる多様な課題に取り組む同学科の拠点となります。社会的な「一ズミ」の高い「食の安全」に応える研究施設として、今後の研究成果に大きな注目と期待が寄せられています。

フードサイエンス棟のメインとなるのが、同大の「食の安全研究センター」と、学外の企業との連携による産学共同の研究室・実験室です。OSGは「OSG東京大学機能水研究所」を構え、東大との共同研究で機能水に関するプロジェクトを推進します。



フードサイエンス棟



OSG 東京大学機能水研究所



※加能ガニは2月末までの献立となります。

四季亭の厨房で「利用いただいているのが、OSGのアルカリイオン整水器です。「初めて飲んだ時は、まるやかで美味しいのに驚きました。今はダシやシャリ、お客様にお出する水にも使っています。特に「はんは焼きあがりが違いますね。白くふっくらとして、ツヤもあります」。また天ぷらに使う素材のアク抜きや衣には、酸性水を使っています。「天ぷらは自慢の一品なんですよ。酸性水は素材の旨味をしっかりと残すことができ、衣のつきも良くなるので、揚げ上がりもきれいですね」。

能登半島 和倉温泉
加賀屋

〒926-0192
石川県七尾市和倉温泉
TEL (0767) 62-1111 (大代表)
<http://www.kagaya.co.jp/>

能登の新鮮な海の幸を心ゆくまで

料理にも定評がある加賀屋様。館内の割烹「四季亭」は、能登の新鮮な海の幸を堪能できると地元の方にも好評です。素材選びへのこだわりを伺うと、「地元の素材を使う、地産地消が基本です。春はタイやイサキ、冬なら加能ガニやブリ、地元名物の赤西貝など、能登には四季を通して美味しい海産物がたくさんありますから」と、料理長の宮本さん。素材の

旬に合わせて、献立も季節ごとに変更されています。中でも四季亭おすすめの一品は、毎朝市場に買い付けに行く鮮魚の刺身。「天然塩で召し上がつていただくと、より素材の旨味を感じられますよ」。

また素材の味わいや鮮度はもちろん、四季折々の風情を美しく表現した器と盛り付けもこだわりのひとつ。「やはり和食ですから、見た目の演出も非常に大切です。目と舌で料理を味わっていただきたいので、器は料理との調和を考え、窯元と打ち合せを重ねて厳選しています」。

繊細な日本料理の味の決め手は「水」

四季亭の厨房で「利用いただいているのが、OSGのアルカリイオン整水器です。「初めて飲んだ時は、まるやかで美味しいのに驚きました。今はダシやシャリ、お客様にお出する水にも使っています。特に「はんは焼きあがりが違いますね。白くふっくらとして、ツヤもあります」。

和食は素材の味を生かした繊細な料理だけに、水の品質が重要なと宮本さんはおっしゃいます。「味の違いを出すには、水が決め手になりますね。薦めでもなんでも、水にこだわらないと美味しいものはできません。よくお客様から、どうしてこんなに美味しいの?と聞かれることがありますが、水が違うんですよお答えしています」。



料理長・宮本さん



**30年連続1位に輝く
老舗の名旅館**

開湯1200年の歴史を持つ石川県能登半島の和倉温泉。風光明媚な七浦湾・和倉の浦にたたずむ加賀屋様は明治39年創業の老舗で、天皇・皇后両陛下をはじめ皇族の方々もご宿泊になつた由緒ある名旅館です。また「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」では、おもてなし・料理・施設・企画とすべての部門において高い評価を受け、昭和56年から30年連続で総合1位を獲得。日本を代表する名旅館として、広くその名を知られています。



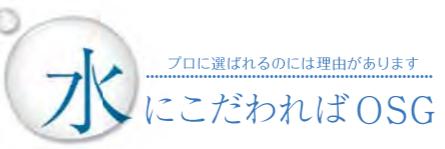
四季亭 店内

名旅館の割烹の味をそそぐる「水」

1
PICK UP

加賀屋「四季亭」様

創業以来「お泊りになるすべての方に心より寛いでいただきたい」という想いを大切にされている加賀屋様。先代女将の小田孝さんは常にお客様の満足を第一に考え、たとえ早朝や深夜であっても、お見送りを欠かすことがなかったそうです。また今では多くの旅館が行なっている玄関前でのお迎えやお部屋回りのご挨拶も、先代の女将さんが始められたもの。お客様を第一に想う心は今日まで脈々と受け継がれ、加賀屋様でしか体験することのできない心のこもつたおもてなし、全国各地から訪れる多くの人々を魅了しています。



四季折々の旬を活かした名門ホテルの日本料理

早稲田大学の一角に佇む都会の隠れ家

1万坪を誇る大隈庭園の一角、自然豊かな早稲田の杜に建つリーガロイヤル東京様。緑に抱かれた閑静なロケーションと、世界的なホテルデザイナーとして知られるジョン・グラハム氏の手によるクラシカルな内装が、訪れるゲストを別世界へと誘います。客室数も126室と少なく、その雰囲気はまさに都会の隠れ家。東京都内では数少ない、自然のそばで静かな時間を過ごせるラグジュアリーホテルです。

ゲストをお迎えするのは、関西の迎賓館として75年以上の歴史を誇る名門・リーガロイヤルホテルグループの



ホスピタリティ。世界のVIPを迎えてきた「おもてなしの心」が、「ここにしっかりと受け継がれています。いつ訪問しても変わらない心地よさで迎えてくれる、さりげなく奥深いその「おもてなしの心」が、多くのゲストに愛され続けている所以なのかもしれません。



「日本料理なにわ」店内



料理長・小暮さん

料理のすべてに関わる「水」は、命の源

そんな小暮さんにとって、「水」とは何かを伺いました。「洗う、煮る、締めるなど、水は料理のすべての過程に関わるもの。特に日本料理は、ダシをとるにしても、米を炊くにしても、水が味を大きく左右します。ですから食材や調味料と同じくらい大切なものです。それになにより、水は命を支える源ですから。」

「日本料理なにわ」は、四季折々の旬の素材と洗練の技が織りなす日本料理店。懐石料理、寿司、鉄板焼きの3つのコーナーがあり、和食を堪能できます。

今回お話を伺ったのは、懐石の料理長である小暮さん。京都の老舗で京風懐石を極めた小暮さんが全国にいらっしゃるので、京都はもちろんは、旬の素材、特に野菜だそうです。「信頼できる作り手さんが全国にいらっしゃるので、京都はもちろん全国各地から旬の野菜を仕入れています。

小暮さんが料理をする際に、最も大切にしておられるのが、『心を込める』ということ。「作る時も盛り付ける時も、できる限りの心を尽くすこと。心が込もっていない料理は、見た目からしてすぐわかります。私たちでは季節ごとに献立を変更しますが、その際も素材から器選びまでじっくり時間をかけて熟考します。そうでなければ、お客様に満足いただく立派ではありませんから。どんなに忙しくても、そこを決して忘れないように若いスタッフにも言っています」。



厳選素材と職人技、心尽くしの日本料理

風情ゆたかな庭園を望む1階の「日本料理なにわ」は、四季折々の旬の素材と洗練の技が織りなす日本料理店。懐石料理、寿司、鉄板焼きの3つのコーナーがあり、和食を堪能できます。

今回お話を伺ったのは、懐石の料理長である小暮さん。京都の老舗で京

風懐石を極めた小暮さんが全国にいらっしゃるので、京都はもちろんは、旬の素材、特に野菜だそうです。「信頼できる作り手さんが全国にいらっしゃるので、京都はもちろん全国各地から旬の野菜を仕入れています。

小暮さんが料理をする際に、最も大切にしておられるのが、『心を込める』ということ。「作る時も盛り付ける時も、できる限りの心を尽くすこと。心が込もっていない料理は、見た目からしてすぐわかります。私たちでは季節ごとに献立を変更しますが、その際も素材から器選びまでじっくり時間をかけて熟考します。そうでなければ、お客様に満足いただく立派ではありませんから。どんなに忙しくても、そこを決して忘れないよう若いスタッフにも言っています」。

リーガロイヤルホテル東京
日本料理なにわ

〒169-8613
東京都新宿区戸塚町1-104-19
TEL (03) 5285-1121 (代表)
◎JR山手線、地下鉄東西線、
西武新宿線「高田馬場」駅と
ホテル間の無料シャトルバスを
運行いたします。

水は命を支える源ですから。」

3

PICK UP

「すし善」様 「おいしい水」＝「生きる力の源」

「現代の名工」がいる
北海道随一の名店

北海道、札幌。間近に北海道神宮を控え、美しい北国の四季を映す円山に位置する、すし善本店様。

数多くの寿司店が美味を競うこの地で北海道随一の名店として知られ、道内ののみならず全国から数多くのお客様が訪れます。

時期によっては地元の人でも予約がとれないという人気店の味を支えているのが、昭和46年の創業



店主・嶋宮 勤さん

以来、「寿司の道一筋」を掲げる店主・嶋宮勤さん。卓越した技能の持ち主に贈られる、厚生労働省の「現代の名工」に認定された名職人です。長年寿司職人として従事してきた実績、伝統的な仕込みの技能や握り寿司の技能、若手育成への情熱などが評価され、寿司業界でも数少ない認定者となられました。



店内



素材の味わいを さらに引き立てる職人技

四季を通じて、道内各地でさまざまな魚介類が水揚げされる北海道。豊かな海の幸に恵まれた土地だけに、すし善様でも素材の7～8割は、じみの業者に毎日、新鮮な食材を届けてもらっています。いつも良い食材を入れてくれるので、有り難いですね」と語ってくださったのは、本店の店長を勤めるこの道30年の職人である大金さん。

しかし素材の質もさることながら、すし善の魅力はやはりその職人技にあるとおっしゃいます。魚のさばき方や

漬けの方法などが、味を大きく左右するのだそうです。「握り寿司にはそれぞれ伝統的な仕込みの技があります。まるやかな甘味が融けいくような穴子はその代表格。酢絞めにしたサバやコハダも、生ものとはまた一味違う、奥の深い味わいを楽しんでいただけますよ」。

またお寿司の味を引き立てるため、海苔、お茶、わさび、生姜、付醤油、お箸もこだわって厳選。四季折々の風情を鮮やかに盛り込んだ器との調和も、目を楽しませてくれます。

「おいしい水」＝ 「生きる力の源」

すし善本店様が厨房にOSGのアルカリイオン整水器を導入された

きっかけは、店主・嶋宮勤さんの「おいしい水」＝「生きる力の源」というくだりから。素材本来の美味しさをしつかり引き出すために、おいしい水は料理に絶対欠かせないものだとおっしゃいます。

アルカリイオン水はお米を炊く時やダシを取る時に、酸性水は魚のウロコを取るなど食材を洗う時にご利用いただいています。「寿司で一番大事なのはシャリですから、自然乾燥させた米を、アルカリイオン水で炊いています。食感も味もよく、お客様にも満足いただいています。また寿司に



店長・大金さん

すし善 本店

〒064-0821
札幌市中央区北1条西27丁目59-15
TEL (011) 612-0068
<http://www.sushizan.co.jp/>
◎札幌市営地下鉄東西線
円山公園駅1番出口徒歩3分

おいしい水が 料理の基本！

水と料理は切っても切り離せない関係。
おいしい水を使うことで、料理の味が格段に上がります。
OSGの水で、素材の持ち味を活かした料理を作りましょう！

野菜を茹でる



3
葉先まで入れて約1分
茹でる。



4
冷水にとって火が通るの
を防ぐ。冷めたらすぐに
ざるに上げる。



1
しっかり洗って土を落とし、火が通りやすいように根元に切り込みを入れる。



2
塩少々を加えた熱湯に
根元から入れ、約30秒
茹でる。



料理監修
信定陽子さん

デザイン事務所勤務を経て、広告中心に活躍中のフードコーディネーター。テーブルセッティングやインテリアなど、料理に限らず様々なジャンルのスタイルも手がける。



和風
だし

蒸す

野菜を蒸す

たっぷりの水蒸気でやさしく火を通す蒸し料理は、素材の旨味や栄養をそこなわず、油を使わないからとてもヘルシー。さつま芋を例に、蒸し器を使わなくとも手軽にできる蒸し方をご紹介します。

応用編

中までふっくらおいしく蒸し上げて



シユーマイ

材料(4人分)

豚ミンチ肉	800g	片栗粉	大さじ3
白ねぎのみじん切り	大さじ3	酒	大さじ3
塩	小さじ1	ラー油	大さじ1
砂糖	小さじ1	こしょう	少々
全卵	1個	シユーマイの皮	80枚

作り方

- 大きめのボウルにシユーマイの皮以外の材料をすべて入れ、少し練るくらいにしっかりと混ぜ合わせる。
- ①をだんごにして、皮で包む。
- 蒸し器の下段にお湯を入れて沸かし、蒸し器に白菜またはクッキングペーパーを敷いてシユーマイを並べる。
- 蒸気があがってきたらシユーマイを置き、10~12分一気に強火で蒸しあげる。
※2mmくらいに細く切った皮や一晩水に浸したもち米をまぶして、アレンジするのもおすすめです。



旬のおこわ

材料(4人分)

もち米	3合 (洗って一晩水に漬けておく)	人参	小1本 ※他に栗、むかご、小さく切った里芋などを入れても良い。
銀杏	適量 (殻から出しても色良く塩茹でにし、薄皮は取り除いておく)		
舞茸	1袋 (小さく分けておく)	竹の皮	6枚 (水洗い後、乾燥しないようにしておく)

作り方

- 舞茸と人参はだし汁カップ1、うすくち醤油、砂糖各大さじ1で煮て軽く水分を切る。飾り用の人参は取り分けておく。
- もち米をザルにあげ、水を切ってから①を混ぜる。
- 竹の皮で②、銀杏、飾り用の人参を形良く包む。
- 蒸気のあがった蒸し器に入れ、強火で20~30分蒸しあげる。
※きれいに洗った石も蒸し器に入れて温めて…盛りつけたときのちょっとした保温効果があります。

彩りよく茹でた野菜をポイントに



そうめん彩り野菜と鰯を添えて

材料(4人分)

そうめん	4束	[ごまだれ]		
ほうれん草	1束	だし用昆布	10cm角	
鰯	1匹分(骨切りされた物)	かつお節	30g	
葉味		しょうゆ・みりん	各100cc	
		みょうが・青葱・白ごま・大葉・梅肉など	練りごま	150cc

作り方

- 鍋に水500ccと昆布を入れ弱火にかけ、煮立つ直前に昆布を取り出す。
- 沸騰したら水100ccを加えてかつお節を20g入れ、ひと煮立ちさせて火を止める。かつお節が沈めばこく。
- ②のだし汁にしょうゆ・みりんを合わせて火にかけ、ひと煮立ちしたら残りのかつお節を加えて火を止める。こしてから冷まし、練りごまを合わせる。
- 鰯は人数分に切り分け沸騰した湯に落とし、すぐに氷水に移す。しっかりと冷めたらざるにあげ、ラップをふんわりかけておく。
- ほうれん草は茹でて食べやすい長さに切る。
- 器に茹でたそうめん、ほうれん草、鰯を葉味と盛合わせ、ごまだれを添える。



アスパラガスとエビのコンソメゼリー

材料(4人分)

アスパラガス	4本	粉ゼラチン	7g
エビ	8尾	コンソメスープの素	1個
白ワイン	大さじ2	飾り用ハーブ・マッシュなど適宜	

作り方

- 粉ゼラチンは水大さじ2でふやかしておく。
- アスパラガスを茹で、飾り用に穂先を残して1cmに切る。
- エビは背わたを取り、ワインと水大さじ2で蒸して冷ます。殻と尾を取り、飾り用を残して1cmに切る。
- 水400ccにコンソメスープの素を入れて火にかけ、ゼラチンを加える。ゼラチンを加える前に、ソース用に大さじ2を取り分けておく。
- ゼラチンが溶けたら鍋の底を氷水にあてて冷やし、とろみがついたらアスパラガスとエビを加えてゼリー型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 器に出しアスパラガス、エビ、マッシュを飾る。最後にソース用のコンソメスープをかける。



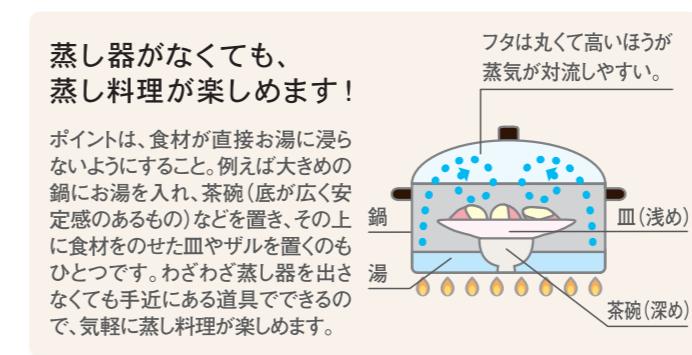
3

ふたをして中火にかけ、そのまま15~20分、竹串を刺してすっと通ればできあがり。



1

よく洗ったさつま芋の両端を落とし、同じくらいの大きさに切りそろえる。切り口に塩少々をすり込み、黒ごまをふる。



2

鍋にお湯を3cmくらい注いで深めの皿(茶碗)を置き、その中にさつま芋を入れる。

水分補給の重要性

皆さんは毎日、どれくらいの量の水を飲んでいらっしゃいますか？

水は人間が生きて行くうえで欠かせないもの。

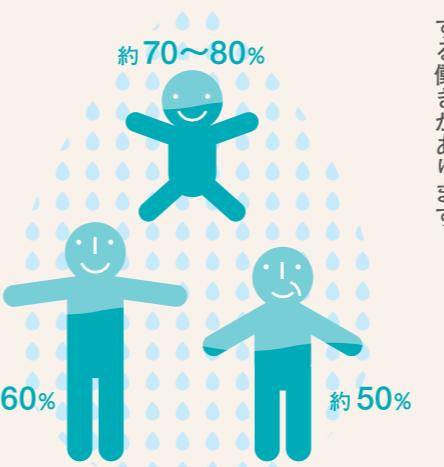
今回は水分補給の重要性や水分補給のコツについて、

阿南節子先生にお話いただきました。



人間の体の約60%は水

人間の体の中で、水分が占める割合は成人で約60%。実は体重の半分以上は水なんですね。体内の水分量は年齢と共に少くなり、小児が70~80%、老人は約50%といわれます。赤ちゃんの肌がみずみずしいのは、水分がたっぷりあるからなんですね。体内的水分は細胞内液と細胞外液に分けられ、そのうち細胞内液が約3分の2を占めています。細胞外液は血液とリンパ液、細胞間液に分けられます。血液は全身の細胞に栄養分と酸素を配り、老廃物を受け取って排出する働きがあります。



上手な水分補給のコツ

体の中で大切な働きを担っている水分を上手に補給するために、まずは水分の摂取量と排出量のバランスを知っておきましょう。1日に2000~2500ミリリットルの水分が体を出入りしていますが、摂取量より排出量が多くなると脱水症状が起こります。また体重1kgあたりに必要な水分量は、成人40~50ミリリットルといわれています。体重(kg)×40~50(ミリリットル)で必要な水の量を計算し、そこから食事で摂取できる約1000ミリリットルを引いた分が、1日に飲み物で摂取する必要がある水分量ということになります。

水分補給のタイミングは、主に就寝前、起床後、入浴前後です。特に寝ている間は汗をかくので、朝一番に水を飲むのがおすすめです。お茶でも良いのですが、濃いお茶にはカフェインが含まれているため利尿作用があり、あまり水分補給に向かないという話もあります。またビールなどアルコール類も脱水を起こしやすいといわれます。やはり水分補給に適しているのはお水です。ミネラルウォーターは不足しがちなミネラル

同志社女子大学
薬学部 医療薬学科 特任教授
阿南節子先生



水分が不足すると脱水症状に

ルが補えます。スポーツをした後はスポーツドリンクを飲むと、塩分・糖分・水分が補給でき、すぐエネルギーに変換されます。ただしスポーツドリンクにはかなりの糖分が含まれているものもありますので、飲み過ぎると高血糖を起こし、かえって水分が不足することもあります。私はスポーツドリンクを飲む際には、水で薄めて飲むようしています。

喉が乾いたと感じる時にはもう遅いともいわれますので、普段からこまめに水分を補給しましょう。特に高齢の方は喉の乾きに気づきにくいので、意識して水分を摂取することが大切です。トイレに行きたくないからと水分を控える方がいらっしゃいますが、高齢の方は体内的水分量も少ないのです。すぐに脱水症状が起ってしまうことがあります。

脱水症状は、体内の水分が不足している状態です。水分が不足すると喉の乾きを感じる脳の中核が刺激され、体外に水分が出ないかのように発汗量などを調整します。それでも水分の摂取量が排出量に迫りづかなくなると、必要な量の血液と血圧を維持するために、水分は細胞内から血液へ移動し、細胞がしぶんできます。そうなると細胞は本来の働きができなくなり、体にさまざまな影響が出てきます。軽度から中程度は喉が乾いたり汗が出なかつたりですが、重度の場合は脳細胞が影響を受けて、錯乱するなどの症状が出来ます。軽度から中程度は喉が乾いたり汗が出なかつたりです。喉が乾いてから大量に飲むのではなく、こまめに飲むことが大切です。

いつ？

就寝前、起床後、入浴前後。食事中に水分を摂ると食事が十分にとれなくなる場合もあるので、食事以外の時間に意識して水分を摂りましょう。

なにを？

基本的に水です。お茶はカフェインが含まれているため利尿作用があります。お茶で水分補給をする場合は薄い番茶などが良いでしょう。

どれくらい？

200ミリリットル程度の水を、一気にではなくゆっくりと飲みましょう。喉が乾いてから大量に飲むのではなく、こまめに飲むことが大切です。

こまめな水分補給が一番の予防策

原因となって発生する症状の総称で、症状の軽い順から熱失神、熱けいれん、熱疲労、熱射病の4つに分けられます。病院に搬送されるなど重篤な症状に陥るケースが多いのが熱射病です。熱射病は、体温調節を司る視床下部の機能が失われることにより生じます。体温が40度以上まで上昇しますが汗をかかず、高度の意識障害も起きます。すぐに対処しないと大変危険ですので、熱射病の際はすぐに救急車を呼びましょう。

人体は奇跡のかたまりのようなものですから、危険を察知するとそれを防ごうとする働きが起きます。脱水症状や熱中症のいちばんの予防策は、こまめな水分補給といえます。症状が出てからではなく、普段から気をつけて水分を摂取するようにしましょう。

アルカリイオン水の可能性

私はこれまでに、乳がん患者さんのサポートをしてきました。抗がん剤の副作用などで吐き気があると水を飲まない方も多い、飲まないことで倦怠感などさまざまな症状が起こります。その結果、がん治療への意欲が失せてしまう場合もあるため、がん患者さんにも水分補給の大切さを伝えていました。

私自身も10年前に、大腸がんを経験しています。当時使用されていた抗がん剤は、遅発性の下痢が起こる副作用がありました。しかし知り合いの先生の患者さんは、ほとんどどなたも下痢で困っている方がいらっしゃいませんでした。その理由を訪ねたところ、アルカリイオン水を飲んでもらっているという答えでした。

私は下痢を防ぐにはグルタミンの摂取が良いと思っていますので、正直なところアルカリイオン水の働きについては半信半疑でした。そこで抗がん剤の副作用の下痢に、グルタミンとアルカリイオン水にどれほど効果があるのか、ラットを用いて実験することにしました。

下痢が起こると体重が減少しますが、グルタミンとアルカリイオン水を飲ませたものは、体重減少が少ないという結果になりました。さらにグルタミンとアルカリイオン水を比較しても、アルカリイオン水のほうが体重の減少が少なく、食欲低下量も少ないという結果でした。がん患者さんは脱水が引き金になり、嘔吐や倦怠感、食欲不振、感染症、抑うつなどを引き起こす可能性があります。そのため水分補給の重要性が注目されており、欧米では1日2~3リットル飲むことを推奨しています。アルカリイオン水を飲むことにより、下痢対策も含めて、がん患者のサポートケアに貢献できる可能性があると考えています。

**あなたが水を飲むこと。
それは工コにつながっています。**

ご家庭の水道水を安心・安全・おいしい水にする浄水器や
アルカリイオン整水器は、ペットボトルがいらない工コなシステム。
不要なゴミを出すことがなく、さらにリサイクル時に発生する
CO₂の削減にも貢献できます。
あなたが浄水器・アルカリイオン整水器を使っていること、
それは地球へのやさしさにつながっています。



1家族が1年間に消費する飲料水^{*1}は、なんと**1,241リットル**。
500ミリリットルのペットボトル**2,482本分**に相当します。
※1:1世帯3.4人・1日当たり1リットルを飲んだ場合。

このペットボトルをリサイクルする時に発生するCO₂量^{*2}は**174kg**。
これはぶなの木16本が1年間に吸収できるCO₂量と同じです。
※2:500ミリリットルペットボトル1本につき70gのCO₂が排出されます。【環境省 環境家計簿より】

OSGは環境負荷低減で「地球を元気に!」

ご存知ですか？！ こんなところにも **OSG**

様々な場所で、様々な種類の水を提供

かつて日本には「水と安全はタダ」といわれた時代がありました。それは海外と比較して、日本の良さを語る上で欠かせないものでした。しかし現在は「安心な水」は購入するものの、「安全」の確保は警備会社に依頼するものといったよう、その神話は崩れつつあります。それでも世界的にみれば、日本は水資源に恵まれているといえるでしょう。蛇口をひねれば水が出て、店頭には様々な種類の水があり、災害等が起らない限りはさほど水に対する関心は高くはありません。私たちOSGの存在も、水と同様です。普段はあまり意識されることはませんが、実は様々な分野でOSGの製品は活用されています。

家庭用・業務用・産業用
すべてを網羅

OSG製品は大きく飲料水分野と殺菌水分野の2つに分類されます。飲料水分野においては、家庭用浄水器とアルカリイオン整水器がござります。日本は水資源に恵まれているといえるでしょう。蛇口をひねれば水が出て、店頭には様々な種類の水があり、災害等が起らない限りはさほど水に対する関心は高くはありません。私たちOSGの存在も、水と同様です。普段はあまり意識されることはませんが、実は様々な分野でOSGの製品は活用されています。

殺菌水から水の宅配まで
多彩な事業展開

殺菌水の分野では、大手飲料メーカーをはじめとする食品関連メーカー、病院施設、動物実験施設にむけて、衛生・殺菌水を提供。院内感染や衛生管理など、目には見えない裏方として安全を支えています。さらに株ウォーターネットを立ち上げ、水の宅配サービス分野にも進出。オフィスやエステサロンから一般のご家庭まで幅広くご利用いただいています。

意外な場所にOSGのウォーターサーバー
最後に、最も「意外な場所」に設置されているのが、OSGのウォーターサーバーです。成田空港

かつて日本には「水と安全はタダ」といわれた時代がありました。それは海外と比較して、日本の良さを語る上で欠かせないものでした。しかし現在は「安心な水」は購入するものの、「安全」の確保は警備会社に依頼するものといったよう、その神話は崩れつつあります。それでも世界的にみれば、日本は水資源に恵まれているといえるでしょう。蛇口をひねれば水が出て、店頭には様々な種類の水があり、災害等が起らない限りはさほど水に対する関心は高くはありません。私たちOSGの存在も、水と同様です。普段はあまり意識されることはませんが、実は様々な分野でOSGの製品は活用されています。

代表的な製品です。これらは大手都市ガス・LPG業界との連携で広く一般家庭に普及しています。また業界初の独自のコンピュータによる顧客管理システムを開発・採用し、充実のアフターケア体制を実現しています。業務用アルカリイオン整水器は、ホテルオーナー様や加賀屋様など数々の一流ホテル・老舗旅館、有名料亭やレストランに設置され、ご活用いただいています。さらにスーパーやドラッグストア、パチンコホールなどへのアルカリイオン水自動販売機の設置も実施。ここ数年で設置台数が大きく増加し、水自販機分野では業界最大手であると自負しています。

また国内のみならず中国では、将来のオリエンタル選手を育成する中国国家スポーツ総局トレーニング局にも水自販機が導入されています。産業用の分野では、大手ビールメーカーのペットボトル用アルカリイオン水の製造プラントを提供しています。

殺菌水の分野では、大手飲料メーカーをはじめとする食品関連メーカー、病院施設、動物実験施設にむけて、衛生・殺菌水を提供。院内感染や衛生管理など、目には見えない裏方として安全を支えています。さらに株ウォーターネットを立ち上げ、水の宅配サービス分野にも進出。オフィスやエステサロンから一般のご家庭まで幅広くご利用いただいています。

空港をはじめ羽田や関空などの主要空港、東京都庁や最高裁判所などの官公庁、公共施設、早稲田大学などの学校、文化施設、東京の地下鉄、変わったところでは大阪城天守閣など、文字どおり「こんなところにもOSG」というくらい、その設置場所は多岐にわたります。様々な場所で、様々なシーンでご活用いただいているOSG製品。日頃は目立たなくとも大事な時に役に立つ、まさに水と同じような存在であることが、「水分補給業」を自任するOSGの在り方です。

成田空港
OSGのウォーターサーバー
東京メトロ
東京都庁

お久しぶりです。OSGです。

OSGでは浄水器・アルカリイオン整水器のアフターケアとして、カートリッジの定期的な交換をお伺いしています。このコーナーでは、メンテナンススタッフの仕事の心得やお客様とのエピソードをご紹介。今回新入社員が、先輩社員が担当するお客様のお宅に、研修のために同行させていただきました。

お客様の笑顔と
言葉を励みに
築いていきたいです

お客様のご家庭を訪問
するようになって4ヶ月
になります。入社後2ヶ月
しっかり研修を受けまし
たが、実際にお客様とお
会いするのはまだ少し緊
張します。でも交換・
清掃の後に「キレイに
なったよ、ありがとう」と
喜んでいただけるとやり
がいを感じます。以前、私
が社会人1年目で宮崎か
ら東京に出て来ていること
をお話したお客様が、
後日アンケートに「がんばって」とメッセージを書
いてくださいましたことがあつたんです。励ましの
言葉をいただいて、本当にうれしく思いまし
た。お客様の笑顔や言葉が、何よりの励みに
なっています。

私の仕事はただメンテナンスをすることだけでは
なく、お客様に「OSG製品を使つていて良かつ
た」と満足していただくこと。現在は前任の先輩
が築いてきた信頼関係を守ることはもちろん、そ
れ以上にお客様に喜んでいただけるよう努めな
くてはと思っています。これから技術とコミュニケーション
力を高め、お客様に長くOSG製品を使つていただけるよう、がんばります。



東日本営業部
世田谷サービスセンター
鎌田智之(新入社員)



東京都世田谷区／高田様
アルカリイオン整水器を
用いている母が、私たち家
族の健康を気にしてすすめ
てくれました。今では妹も
含めて親子3家庭を佐藤さ
んに担当していただきてい
ます。佐藤さんの人柄も気
に入っている理由のようで
す(笑)。我が家では料理や
水出しのお茶に使つていま
すが、母はアルカリイオン
水が市販の水よりも美味し
いと言つて、出かける時も
持つて行つています。今は
兄にもすすめているような
ので、もしかしたら4家庭
で佐藤さんのお世話になる
かもしれませんね(笑)



ご意見・ご感想、 ありがとうございます！

OSG製品をご利用いただいているお客様から、カートリッジ交換のお言葉や製品のご感想など、たくさんのお声を頂戴しています。



友人、知人にコーヒーを褒められます
日本の水はまあ美味しいと思います
が、一段と美味しく思います。友人、
知人にコーヒーを入れてあげるとい
つも褒めてもらっています。
(静岡県 Y・K様)

納得できる説明に、信頼感をもちました
よく勉強されていて、納得できる
説明をしていただきました。
訪問者の方、製品とともに信頼感
をもちました。
(兵庫県 M・K様)

口に入る水にはかならず利用しています
購入時に説明を受けたのに今回改
めて説明を受け、今までいいかげん
に利用していたことが分かり、今は
口に入る水はかならず利用するよう
になりました。(東京都 S・K様)

交換の連絡をいただき感謝しています
1年に1回の交換であるが、定期的
に時期を間違なく、交換の連絡
をいただき感謝しています。
(愛知県 T・O様)

引っ越し後の付け替えもスムーズでした
引っ越ししてきた時も連絡したらすぐ來
てくださいり、蛇口にセットしてください
ました。また、パッキンの調子が悪か
った時もすぐに来てくださいり助かりま
した。(大阪府 K・O様)

応急処置していただけて助かりました
もうかなり古いで水道のパッキン
などゆるくなっているのを、応急処
置していただき助かりました。
(福岡県 N・K様)

水道周りもピカピカになりました
質問に対して丁寧に答えてくださっ
たり、水道の周りとかブラシまで持
ってきてきれいにしてくださって
よかったです。
(岡山県 S・K様)

水漏れも直していただきました
一生懸命にしていらっしゃいます。蛇
口から少し水漏れしていたところも、す
ぐに直してもらいました。ありがとうございました。
(鹿児島県 K・I様)

心を込めて、
四季折々のおもてなし。



能登半島国定公園・和倉温泉
国際観光ホテル整備法 登録旅館(登旅第177号)

 **力口賀屋**

加賀屋予約センター
(0767) 62-4111

石川県七尾市和倉温泉 ●〒926-0192 ●☎大代表(0767) 62-1111 ●FAX(0767) 62-1121 ●インターネット <http://www.kagaya.co.jp/>



リーガロイヤルホテル(大阪)

最高の瞬間を いままで これからも

お客様の「感動と満足」を追い続けてきたりーガロイヤルホテルグループ。
これからも、最新の機能と伝統のサービスで心に残る時間を演出し、
お客様に快適なホテルライフをお届けいたします。

リーガロイヤルホテルグループ&アソシエイトホテルズ

- リーガロイヤルホテル(大阪)
- リーガロイヤルホテル東京
- リーガロイヤルホテル京都
- リーガロイヤルホテル広島
- リーガロイヤルホテル小倉
- リーガロイヤルホテル新居浜
- リーガロイヤルホテル堺
- リーガ中之島イン
- ぐろよんロイヤルホテル
- リーガホテルゼスト高松

RR

RIHGA ROYAL HOTELS

<http://www.rihga.co.jp>

OSG

家庭用アルカリイオン整水器

Humanwater
ヒューマンウォーター HU-88

医療用具認証番号 21700BZZ00195000



21世紀の家庭用浄水器
TWINe
家庭用品品質表示法の対象品です。

鉛トリハロメタン 強力カット!



家族のために、
おいしい水。
だから私はOSG。

ホームテック株式会社 **0120-08-2468**

本 社 〒010-0021 秋田県秋田市楨山登町6番地15号 Tel:018-835-2211(代表)
ホーメページ: <http://www.0120082468.com/>

株式会社OSGコーポレーション

本 社: 〒530-0043 大阪府大阪市北区天満1-26-3 OSG本社ビル
東京営業本部: 〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町2-3-2 セントピアビル9F