

美しい水との豊かな暮らしを提案する情報誌



亲水生活

PICK UP

「独立行政法人
理化学研究所」

水にこだわればOSG

家庭で守ろう、
食の安全 ~食中毒予防~
東京大学大学院教授
局博一先生

水と食のステキな関係
OSG Cooking

「クウシン菜とアンチョビの
ペペロンチーノ」ほか

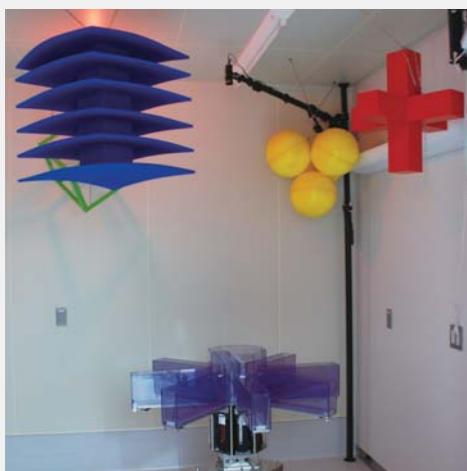
OSG Story
お久しぶりです。OSGです。

OSG Report
創立40周年・株式上場10周年





天井の数ヶ所に消毒水の噴霧口を設置し、効率的に殺菌。



2階の実験室の一部。ここで記憶の実験を実施。

実際にご利用になられて、従来との違いを感じられる部分はございますか？

もちろんです。やはり蛇口をひねると消毒水が出てくるというのは便利ですね。ここで動物の飼育にあたるスタッフは約80名ですが、薬剤を調合して運ぶという手間から解放されません。また、その原液の保管場所の確保にも苦労しています。しかしこの施設は、マウス約2万ゲージ、ラット約3千ゲージが収容できるほどの規模があります。ここまでになると、従来のシステムでは対応しきれません。そこで、建設の際にセントラルシステムの導入を検討しました。

あとは、二オイへの対策ですね。動物を扱う施設ですから、どうしても二オイが発生してしまいます。掃除を担当するスタッフへの影響もよくあります。しかし、近隣の方にもご迷惑がかかりますから、セリウス水を噴霧することですぐに減らすことができます。

これまで消毒や殺菌は、どのように行なわれていたのでしょうか。

アルコールなど複数の消毒液を使用していました。しかしアルコールは揮発性で爆発の危険性もありますし、用時調整の消毒薬ではその調整の手間や使う場所までいちいち運ばなければなりません。また、その原液の保管場所の確保にも苦労しています。しかしこの施設は、マウス約2万ゲージ、ラット約3千ゲージが収容できるほどの規模があります。ここまでになると、従来のシステムでは対応しきれません。そこで、建設の際にセントラルシステムの導入を検討しました。



独立行政法人理化学研究所
脳科学総合研究センター
研究基盤センター
動物資源開発支援ユニット
ユニットリーダー 博士（医学）
高橋 英機 先生

これからセリウス水にできることと、また期待されることがありましたら、お願いいたします。

この施設は、私たちがかねてから考えていた理想的な施設に近づけるように建設したものです。例えば、飼育室に米国では主流になっているスイート様式を取り入れるなど、新たな実験をサポートするために、動物実験施設と



それでも新たな概念をとりいれたものであります。セントラルシステムによる消毒・殺菌もそのひとつ。これは安全性、コスト、利便性などさまざまな面でメリットが大きいものですので、今後は既存の施設に導入することも検討していきたいですね。

理化学研究所の脳科学総合研究センターは、アジア圏でも非常に高い注目を集めています。歴史と実績がありま

すし、またセンター長には生命科学分野でノーベル賞を受賞された利根川進先生がおられますことも大きい。この施

設にも中国や韓国からたくさんの方が観察に来られますので、これからの生命科学分野の発展の一助になればと思います。

私ども、さらなる研究のお手伝いをさせていただければと思っております。

高橋先生、本日はお忙しいところ、誠にありがとうございました。

セリウス本体。
館内で使用する殺菌水を生成。

株式会社OSGコーポレーションが製造している殺菌水装置「セリウス」。これまで数々の医療現場や食品工場など、徹底した衛生管理を必要とされるところでお役立ていただききました。そして現在、独立行政法人理化学研究所の「脳科学総合研究センター」において、設計段階から施設の一部として組み込まれた中央集中セントラル型殺菌システムをご導入いただいています。

従来の殺菌システムとの違いなどについて、同センターの動物資源開発支援ユニットの高橋英機先生にお伺いしました。

脳科学研究の最先端施設で、OSGの殺菌水装置「セリウス」が活躍！

OSG NEWS

株式会社 OSGコーポレーション

2011年4月から導入していただ

ていますが、どのような施設でご利用

いただいているのでしょうか？

実験動物用の施設で利用しています。

ここには脳科学の研究に必要なラットや

マウス、マーモセットなどの動物の飼育

室と、その動物を使った実験室がありま

す。もともと脳科学総合研究センターに

は大規模な動物実験施設がありますが、

神経回路遺伝学など世界に先駆けた研究

展開のため、新たにこの神経回路遺伝学

研究棟が完成しました。

実験に使う動物は、クリーンな状態で

管理しなくてはなりません。病原体な

どにさらされてしまっては、実験には

使えないから。そのため、室内には

菌やウイルスを絶対に持ち込まない、

持ち出さないのが鉄則。特に飼育室は

人や物が出入りする際には徹底して消

毒や滅菌を行いますし、外と中の空気が交わらないように空調も調整しています。まさに、「この動物たちは箱入り娘なんですよ（笑）」。

実験動物用の施設で利用できます。セリウスの殺菌水が使用できるよう、設置段階から配管を通して、各所に吐水口などを設置しています。例えばパスマームといわれる出入口には手指の消毒用にスプレー式の噴射機を、使用後のゲージを保管しておく部屋では天井から消毒水が出る噴霧口を設置するなど、使う場所のすぐ近くに消毒水が出せる状態にしています。

京都は出汁の文化。 だから、水には妥協しない



水質の安定した
いい水を求めて、井戸水から
アルカリイオン水へ

修学旅行生や外国からの観光客など、多くの人々が賑やかに行き交う三条寺町。「この地で明治元年から続く蕎麦処が、御蕎麦本家田毎様です。創業から百余年を数える老舗の味を支えてきたのは、関西風の出汁へのこだわり。「京都の地下水は、硬度が低い軟水。出汁をとるのに非常に適しているんです」と、6代目のご当主、堀部和宏さんはおっしゃいます。聞けば、関西の水は軟水で昆布の出汁がよく出るのに対し、関東の水はやや硬水で昆布の出汁があまり出ないため、かつおを使うことが多くなったのだと。東西の出汁の味の違いは、実は水



田毎様でも
代々、出汁には井戸水を使つてこれました。しかし井戸水は天候や季節によって水質が変化しやすく、味に影響してしまうため、日によつては出汁がとれないことも。なんとか安定した水質で、抽出力に優れた水を：という思いから、先代のご当主がアルカリイオン整水器を導入されました。それからは、出汁をとる際にはアルカリイオン水をご利用になっています。「京都の食文化を

が大きく関係しているそ
です。



6代目ご当主、堀部和宏さん



の特徴です。「先代も私も、蕎麦打ちは東京で修行をしました。だからうちの蕎麦は、のどごしのなめらかさが身上なんです」という言葉どおり、北海道産のそば粉を使ったお蕎麦はつるりとさわやか。風味と香りがよい二番粉で、蕎麦の味わいとのどごしの両方が楽しめます。また一日数量限定のみそぎ蕎麦は、希少な一番粉を使つた純白のお蕎麦。上品な味わいと、田毎様のお蕎麦のなめらかなのどごしを堪能できる逸品です。

「蕎麦打ちはその日の気温や湿度によって水の量も変えますし、出汁の味も水が大きく左右します。水と蕎麦は切つても切れないものですね」とおっしゃるように、水も素材のひとつとして妥協を許さないご主人のこだわりを、これからもお手伝いさせていただきます。

支えてきたのは、やはり水。出汁文化が発展したのも、豆腐が名物になつたのも、いい水があつたからこそだと思います。それだけに、水の質にはこだわりますね。」

最高級昆布の 関西風出汁に、なめらかな 江戸前蕎麦の絶妙さ

田毎様の出汁は、昆布とかつおを合わせた関西風の味わい。吟味を重ねた国産の昆布とかつおを使つておられます。関西風の出汁の決め手となる昆布は、北海道の最北に位置する利尻・礼文島産を5~6年寝かせたものを使用。



一番で打つみそそばは、
希少なため数量限定。



鴨せいろそばは、
出汁と蕎麦の相性を楽しめる逸品。

そんなこだわりのお出汁でいた
だくお蕎麦は、細打ちの江戸前風。
関西風の出汁と、東京風の蕎麦。
その絶妙な融合が、田毎様のお蕎麦

御蕎麦 本家 田毎(三条本店)

〒604-8036
京都市中京区三条通寺町東入ル12
TEL.075-221-3030
<http://www.tagoto.com/>
◎地下鉄東西線市役所前駅より徒歩4分



シェフ・桑名さん

3 PICK UP 「最高の料理」のベースはおいしい水 「ホテルオークラ神戸様」

ホタルオーデ神戸様

港町・神戸の「顔」

む好口ケーションにあり、水辺に
凜とそびえる35階建てのその姿は
まさに、ウォーターフロントの
ランドマークといえる存在感にあ
ふれています。西洋の機能性と日
本の伝統美が見事に調和した空間
は、三宮や元町にほど近い市街地

足をふみいた瞬間から、特別な時間がはじまります。

水は料理の基本となる、大切な素材のひとつ。

ホテルオークラ様の魅力を語る上で欠かせないのが、世界の美食家に愛される最高の料理。そのこだわりは、素材選びからはじまっています。「県外からのお客様に喜んでいただくために、地物の素材を使うようにしています。兵庫県はいい素材が多いんですよ。神戸や三田、但馬の牛肉もありますし、魚介も瀬戸内と日本海に面していますから、種類が豊富で新鮮なんです」と話してくださいましたのはシェフの桑名さん。その厳選素材の持ち味をさらに高めるのが、開業当初からすべての厨房でお使いいただいているOSGのアルカリイオン水です。水にこだわる理由について桑名さん



ホテルオークラ神戸

〒650-8560
兵庫県神戸市中央区波止場町2番1号
TEL. (078) 333-0111
<http://www.kobe.hotelokura.co.jp>
◎ JR・阪神「元町」駅より徒歩10分
◎ ホテルシャトルバス：
新幹線「新神戸」駅（土・休日）
JR「三ノ宮」駅（毎日）から運行

だいています

料理の基本となるひとつつの素材として、水にこだわっていらっしゃるホテルオークラ神戸様。最高の料理の味を、OSGのアルカリイオン水がお手伝いさせていただいています。



老舗の名旅館
30年連続1位に輝く

風光明媚な能登半島の七浦湾・和倉の浦にたたずむ加賀屋様。創業は明治39年、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老舗旅館です。

加賀屋様が今日まで大切に受け継いでこられたのは、「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。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つても、お見送りを欠かすことがなかつたそうです。また今では多くの旅館が行なつてゐる玄関前でのお出迎えやお部屋回りの「ご挨拶も、先代の女将さんが始

繊細な日本料理の味の決め手は「水」

加賀屋様の割烹「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評判。毎朝市場に買い付けに行く鮮魚の刺身など、素材の持ち味を生かした料理が自慢です。また、四季折々の風情を美しく表現した器と盛り付けも、料理長・宮本さんのこだわりのひとつ。「やはり和食は目と舌で味わっていただくものですから、器は料理との調和を考え、窯元と打ち合わせを重ねて厳選しています」。

そんな四季亭の厨房でご利用いただいているのが、OSGのアル

カリイオン整水器。和食は素材の持ち味を生かした繊細な料理だけに、水の品質が重要だ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。蕎麦でもなんでも、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、水が違うんですね」とお答えしています。



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/>

ドラッグユタカ 横島店 様

おいしい水で、地域の暮らしに貢献

ドラッグストア業界でいち早く、 水自動販売機を導入

「健康と美を通して、ここころユタカな生活を応援いたします」

を理念に掲げる、株式会社ユタカファーマシー様。近畿・東海地方を中心に約140店舗のドラッグストアを展開されており、主に郊外店舗でOSGのアルカリイオン水自動販売機「ウォーターステーション」を設置していただいています。

専用ペットボトルなどを購入すれば何度も無料で水が汲める水自動販売機は、スーパーではおなじみですが、ドラッグストアで設置していただいています。



水自動販売機「ウォーターステーション」

トアで設置しているところはまだ少數。ユタカファーマシー様が業界に先駆けて導入されたのは、「お客様の健康と美容をトータルにサポートしたい」という思いからでした。導入に際してはOSGと他社の水自動販売機の工場を視察され、製造工程や衛生管理の状況を確認。安全性や品質を比較・検討されたうえで、OSG製品の導入を決定されました。



飲料水や料理に使えるアルカリイオン水を提供

健康と美容のサポートに、 「水」は欠かせないもの

ウォーターステーションを設置されている店舗のひとつが、京都府宇治市の横島店様。医薬品や化粧品だけでなく、生鮮食品まで取り扱っている郊外の大型店舗です。同店の喜多様は、ウォーターステーションについて「こうおっしゃいます。「健康と美容のサポートに水は欠かせないものですし、日常的に来ていただけるドラッグストアをめざしているので、生活に密着した水はぴったりのサービスだと思います」。

横島店の周辺は大型マンションや住宅街のご家族のほか、一人暮らし

の学生さんも多いという立地。水が無料で汲めるサービスは、近隣の方々に非常に喜ばれているそうです。「先日、近所のマンションで急な断水があった際に、たくさんの方が水を汲みに来られたんですよ。地域の方の役に立てていることが実感できて、うれしかったですね」と喜多様。最近では主婦の方だけでなく、男性のご利用も増えているそうです。

また以前設置していた水自動販売機より、おいしくなったという声も。「パート従業員も使っているのですが、そのまま飲んでおいしいだけではなく、氷がキレイにできたなどの声が聞かれますね」。

これからさらに、地域の皆様に愛されるお店をめざして

人々の健康に携わるドラッグストアとして、水の安全性も重視していると喜多様。「やはり体の中にいるものですし、最近は水の品質にこだわる方も増えていますから、安全性は妥協できません。その点でウォーターステーションは自動洗浄など清潔を保つための機能がしっかりとしていますし、メンテナンスも専門の方が定期的に来てくださるので安心して使えますね」。

健やかな暮らしをサポートするライフステーションとして、地域に愛される店づくりに取り組まれている横島店様。地域の方に喜んでいただけるサービスのひとつとして、ウォーターステーションがお役に立っています。



ストアリーダー 喜多様

ドラッグユタカ 横島店

〒611-0041
京都府宇治市横島町
本屋敷11-2
TEL.0774-21-7822

モノづくりを支える、快適で安全な職場環境

ダイハツ工業本社(池田)工場様

誰もが乗れる「第3のエコカー」



■ガソリン車でハイブリッド車並の低燃費

新燃費測定モード JC08モード走行燃費 **30.0km/ℓ^{※1}**
10・15モード走行燃費 **32.0km/ℓ**

■「第3のエコカー」に相応しい低価格

設計から工場、流通まで一丸となって創意と工夫で叶えた低価格 79万5,000円~

■みんなが乗るための使いやすさへのこだわり

高効率パッケージ技術を注ぎこみ全席ゆとりの空間を確保

※1 国土交通省審査値 2WD 燃料消費率は定められた試験条件での値です。お客様の使用環境(気象、渋滞等)や運転方法(急発進、エアコン使用等)に応じて燃料消費率は異なります。なお、JC08モード走行は10・15モード走行に比べ、より実際の走行に近くなるように新たに設けられた試験方法で、一般的に燃料消費率はやや低い値になります。

もっと軽にできること。

その方々の熱中症対策として、ウォーターネットのサーバーを導入していただきました。「それまで実施していたスポーツドリンクの粉末と塩飴の配布に加えて、熱中症対策には水分補給も必要ということで、導入を検討しました」と話してくださったのは、安全衛生グループの権藤泰男さん。

熱中症対策のため、ウォーターサーバーを導入 日本で最も歴史の長い自動車メーカーであり、軽自動車販売でトップクラスのシェアに輝くダイハツ工業株式会社様。大阪府池田市にある本社工場では、部品生産から完成車一貫生産まで行なわれています。

約15万平方メートルの敷地内で働く社員の方は、約1400名。工場内は空調設備が導入されてはいますが、ラインによつては夏場かなり暑くなることも。そのため、

よりよい職場環境が、品質・生産性向上につながっていく



次々と出てくるのは、全ての工程を経て完成したばかりの新車

ダイハツ工業株式会社
本社(池田)工場

〒563-8651
大阪府池田市ダイハツ町1-1
<http://www.daihatsu.co.jp/>



安全衛生グループ 権藤さん

いつでも水が供給できるウォーターサーバーの設置は好評で、「各部門の規模や人数に合わせて設置しましたが、足りなくて新たに追加しました」とのこと。ミネラルウォーターの味についても、おいしいと評価をいただきました。今回の導入について、権藤さんはこうおっしゃいます。「社員が快適に、安全に仕事ができる環境づくりを非常に大切にしています。それが個々のモチベーションを高め、結果として品質・生産性の向

上につながっていくと思います。ウォーターネットの導入も、福利厚生のひとつですね。それになにより、水は健康を縁の下で支える大切なものですから」。厚生のひとつですね。それになによりよい職場環境を整え、真摯にものづくりに取り組まれるダイハツ池田工場様。その環境づくりにお役立ていただいたことを、非常に光榮に思います。



大活躍のウォーターサーバー

9

同志社中学校・高等学校様

「良心」を育む学び舎に、
憩いと潤い、そして安心を。

創設137年の歴史と
伝統を礎に、才能や個性
伸ばす最先端の学び

1875年(明治8年)、日本近代化のリーダーとなる人物の育成をめざし、新島襄によつて創立された同志社英学校。その想いと歴史を受け継ぐ同志社中学校・高等学校様では、建学の精神であるキリスト教主義、国際主義、自由主義に基づく「良心教育」を推進し、知・徳・体の調和のとれた全人教育を理念に掲げておられます。



「チャイム制」など、新たな取り組みを実践されています。生徒ひとりひとりの自主性を重んじるこれらの取り組みは、自由・自治・自立を尊ぶ同志社の校風ならでは。また全教室に電子黒板やプロジェクターを設置するなど、最新鋭の設備を導入されています。これから時代を担う、リーダーとなる人材の育成へ。個々の才能や可能性を大きく伸ばすために、充実した環境と設備が整えられています。

いつでも水分補給ができる環境は、熱中症や脱水症状の対策にも



ウォータークラークは学内の様々な場所に設置

事務部 河原崎さん

シスのウォーターサーバーです。中学・高校それぞれの校舎や体育館、中高共有施設に設置しています。ウォーターサーバーの設置について、事務部の河原崎さんにお話を伺いました。「いつでも水分補給ができる環境を整えておくのも、学校の役割と考えています。特に最近は熱中症や脱水症状対策として、生徒たちにはこれまでに水を飲むように呼びかけています」。学内の数カ所に分けて設置することで、部活動や体育、教室間の移動の際など、さまざまなシーンでご利用いただいているそうです。時には、味などを確かめるために「自分で利用されることもあるという

移転し、中学と高校が京都市左京区にある岩倉キャンパスに揃つたのが2010年9月。全校生徒約2000名が毎日を過ごす学び舎は、移転を機に新設・リニューアルされたばかりで、10万平方メートルの広大な敷地に瀟洒なレンガ造りの建物が美しく映えます。市内でも屈指の広さを誇るグラウンドから仰ぎ見るのは、比叡山の山

並み。最寄り駅から徒歩1分という利便性と、緑に抱かれた豊かな自然環境を兼ね備えています。

カリキュラムや授業内容にも特徴があり、特に中学校では、すべての教科を専門の教室で学ぶ「教科専門教室」や、チャイムに頼らず時計や掲示板を見て行動する「ノー



- 宿志館(グレイス・チャペル)
岩倉キャンパスのシンボルともいえる「グレイス・チャペル」。生徒たちの一日は、ここでの礼拝からはじまります。

同志社中学校・高等学校

〒606-8558
京都市左京区岩倉大鷦町89
TEL(075)781-7121
<http://www.js.doshisha.ac.jp/>



プロに選ばれるには理由があります

にこだわれば OSG

12

愛菜ファーム 様

PICK UP



人と環境にやさしい

環境保全型農業をめざして

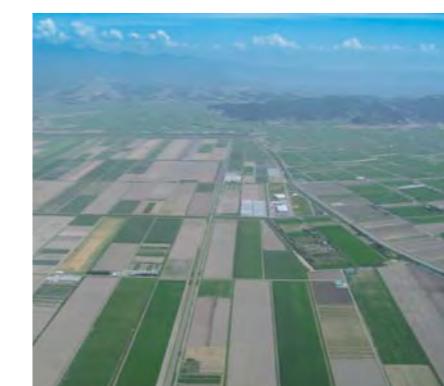
長崎県のほぼ中央に位置する諫早湾。古くから干拓が行なわれてきたこの地に、諫早湾干拓事業によって造成された672ヘクタールの広大な農地があります。今回ご紹介する愛菜ファーム様は、このうち42・2ヘクタールの土地で営農されている農業生産法人です。

諫早湾干拓農地は人と環境にやさしい環境保全型農業をめざしており、ここで農業を営むには条件があります。ひとつは、入植までに長崎県のエコファーマーの認定

を受けていること。そしてもうひとつはJAS有機農産物の認証を取得すること。愛菜ファーム様はこの2つの条件を満たしていることはもちろん、世界的な規模で農産物の安全確保や品質向上、環境保全、労働安全の確保に取り組むG-GAP（グローバルギャップ）の認証も取得。安心・安全と環境への高い意識と理念のもと、農業をされています。

味の濃い野菜を育むのは、土壤の豊富なミネラル分

愛菜ファーム様が栽培されているのは、じゃがいもやトマトなど9種類の野菜。作物にも干拓によって生まれた農地ならでは特徴があると、野菜生産統括部長の湯貴さんはおっしゃいます。「干拓地は客土を入れた埋め立て地ではなく、海の土壤が



そのまま残っています。だからミネラル分が豊富で粒子がとても細かく、根が張りやすいんです。そこから栄養をたっぷりと吸い上げて、味の濃い野菜ができるんですよ。」

その恵まれた土地を守り続けるために、なるべく農薬や化学肥料を使わないようになっているのが愛菜ファーム様の農業の方法。孟宗竹の粉末を発酵させた竹粉や、ひまわりなどの植物を栽培して鋤き込む緑肥など、化学肥料に頼らない農業を実践されています。その取り組みについて、農場長の川瀬さんは「こうおっしゃいます。「この土地は干拓によって生まれた更地。病原菌もない、残留農薬もない、まっさらな土地です。そ

れを我々の時代に農薬付けにする」となく、未来に向かってずっと豊かな恵みをもたらせる農場にしていくこと。それが私たちの使命であり、義務だと考えています」。土地を大切に守りながら、おいしい作物を育てていく。そんな試みを積極的にすすめられています。

そんな愛菜ファーム様でご利用いただいているのが、OSGの殺菌水装置セリウスです。人体や食物にやさしく、環境への負荷も少ないところが、導入の決め手になつたとおっしゃいます。「手洗いから農具の洗浄まで、幅広く使っています。もし万が一病原菌がいた場合に備えて、トラクターが圃場間を移動する際の洗浄にも使用しています」。土、作物、そして働く人の健康を考えた農業をめざす愛菜ファーム様で、セリウスがお役に立っています。

農業を、若者が未来に希望持てる産業に

愛菜ファーム様のこれから理想的

について、社長の岡田さんにお伺いしました。「近隣の方の憩いの場として、また子供たちが農作業を体験できる場にしていきたいですね。土に触れ、自然と交わることが、子供たちの豊かな感性を育むのではない

でしようか。また農業を通じて、地

元の子供たちとシニアの方の交流にもつながるとうれしいですね。」

そしてまた、農業の未来についてもこうおっしゃいます。「昨年私どもでは新入社員を3名採用しました。いま日本の農業は過渡期にきていています。私は農業を、日本の若者が希望を持てる産業として成り立つようにしていきたいと思っていました。」これは全国でも有数の規模と品質を誇る農場だと自負しています。農業を日本の未来を担う産業として確立できるよう、「この地でがんばっていきたいと思います」。おいしくて安心・安全な野菜ができるだけ多くの人に食べてもらうこと、そして農業を若者が夢を託せる産業として育てていくことを。その夢に向かって、愛菜ファーム様の取り組みは続いていきます。



G-GAP 認証

家庭で守ろう、食の安全

食中毒予防

食中毒は、レストランや旅館などの外食だけではありません。

ご家庭での食事が原因と思われる例もあり、普段からの注意が必要です。

今回はご家庭でできる食中毒の予防策を、東京大学大学院教授・局博一先生にお伺いしました。



食中毒は、寒い時期にも起こっています

食中毒＝夏場に多いというイメージはありませんか？たしかに気温と湿度が高くなる夏場は、食中毒のトップシーズン。しかし、実は全体の食中毒患者数は、寒い時期の12月から3月にかけて増加しているのです。（図の棒グラフ）。不思議なことのように思われるかもしれません。これは近年になつて爆発的に増加したノロウイルス食中毒がデータに含まれているからです。このノロウイルスは秋から環境中に増え始めて冬季に広く蔓延する性質があります。

身の回りには想像以上に多くの菌が存在しています

菌は私達の目にはもちろん見えませんが、身体の表面や食材、調理具、食器などに想像以上に数多く付着しています。菌の人体表面への付着経路としては、土壤や動物との接触、他人との接触、トイレ、ドアのノブ、飲食物、空気などから自然に移ってきます。これらの移動は常に起きているもので、それ自体が悪いというわけではありません。しかし有害な細菌が私たちが口にする飲食物に付着、増殖すると食中毒の原因になるため、普段から心がけが大事になります。とくに家庭内での台所の衛生管理や調理方法には、気をつけなければならない点が多くあります。



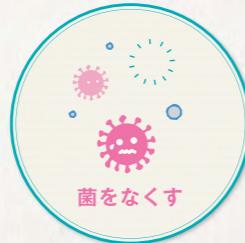
です。手を拭く際に使用するタオルも、乾燥した清潔なものに交換するようにします。調理の際に使う器具は、肉類や魚介類など生ものを扱うものと、野菜を扱うものは分けておいたほうがよいでしょう。

生ものの取り扱いや調理方法に注意しましょう

肉類や魚介類に含まれる菌は、容器や調理器具、人の手などを介して食品を汚染するケースが少なくありません。肉類や魚介類は菌が増殖する上で必要な栄養素が豊富に含まれるため、保存状態が良くない場合や購入後の時間が経っているものは有害な菌が増えている可能性が高く、これらに触れた後は必ず手洗いをすることが大切です。

肉類や魚介類に含まれる菌は、容器や調理器具、人の手などを介して食品を汚染するケースが少なくありません。肉類や魚介類は菌が増殖する上で必要な栄養素が豊富に含まれるため、保存状態が良くない場合や購入後の時間が経っているものは有害な菌が増えている可能性が高く、これらに触れた後は必ず手洗いをすることが大切です。

食中毒予防の三原則



あなたは大丈夫!? 家庭でCheck!

菌が増殖しやすい環境（一例）

- 調理前に食材を充分に水洗いしない
- 冷蔵庫内の温度が高い（10℃以下に維持されていない）
- 室温で長時間かけて解凍をする
- 料理を室内に長時間放置する
- 流しに食べ残しを長時間放置する

菌が食材に付着しやすい環境（一例）

- 食材の包装パックを開けたまま長時間放置する
- 食材の包装パックから漏れ出た水分や肉汁がほかの食材に付着する
- まな板、包丁、ふきん、タオル、食器類が不衛生
- 手指にケガやできものがある状態で、素手で食材を扱う
- 赤ちゃんのおむつの処理、ペットとの接触後に食材を扱う



食の安全の向上をめざして 「OSG東京大学機能水研究所」設立

2010年12月よりOSGは東大フードサイエンス棟内に研究所を設立し、機能水のさらなる可能性を追求する研究を推進。食の安全性を求める時代に応える研究施設として、今後の成果に大きな期待が集まっています。

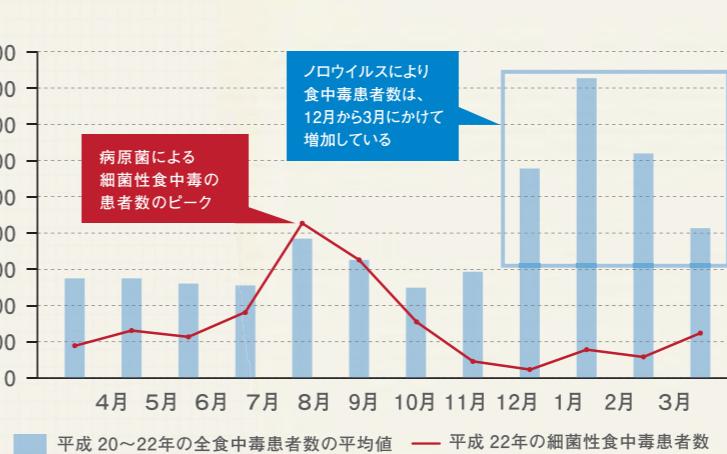
食中毒の予防は、普段からの心がけが大切です

わが国の水道水は塩素処理をされており、水道水自体が一定の消毒効果をもっています。したがって、調理器具や食器、食材を水道水で十分に洗うこと

は立派な衛生効果を持つといえます。しかし、まな板や包丁などの調理器具は使用後や使用前に定期的に熱湯、消毒用アルコールあるいは次亜塩素酸水などで消毒を行うことが勧められます。

普段から衛生管理や調理方法に気をつけることが、ご家庭での食中毒を防ぐための大切な心がけになります。

食中毒患者の月別発生数（厚生労働省）



東京大学大学院教授
局博一先生
Tsubone Hirokazu

東京大学大学院農学生命科学研究科獣医学専攻
比較病態生理学教室。

1979年東京大学大学院農学系研究科博士課程
(獣医学専門課程)修了。

2006～2008年東京大学大学院農学生命科学
研究科付属食の安全研究センター長。

水と食の関係をより深く知る

「おいしい」を育む水

太古の昔から、たくさんの生命を育んできた水。
私たちが口にする野菜も、水が育んだ生命の恵みです。
おいしい野菜と水には、どんな関わりがあるのでしょうか。

水と野菜の関わりについて、最初にご紹介するのはクウシン菜。その名のとおり、茎がストローのような空洞になっているのが特徴です。原産は東南アジアで、沖縄でも「ウンチエー」という名で古くから栽培されてきました。沼や湿地など水分が多い環境を好み、現在は水耕栽培が多く行なわれています。水中に張った根から水分と一緒に窒素やリンなどの栄養を吸つて育つから、ダムなどの水質浄化のために利用されることも。食用だけでなく、環境保全にも役立てられている、最近注目の野菜です。

クウシン菜と同じ、ヒルガオ科サツマイモ属の野菜がさつま芋。葉茎は

どことなく似ているものの、こちらは乾燥に強く、あまり多くの水分を必要としません。食べる部分もクウシン菜が葉と茎との対し、さつま芋は水分や養分を蓄えて肥大化した根っここと、なかなか対照的です。最後にご紹介するのは、鮮やかな緑が美しい枝豆。田んぼの水と耕地をムダなく活用して作物を育てるための知恵から、かつてはよく畦道で栽培されていました。地方によっては畦豆と呼ぶところもあるそうです。今回ご紹介した3種類の野菜は比較的育てやすいことから、家庭菜園で作って楽しむのもおすすめ。育ててみると収穫の喜びはもちろん、野菜と水の関わりも実感できそうです。



さつま芋

良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



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。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入するのがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



クウシン菜

葉の先まで鮮やかな緑色のもの、茎にみずみずしいハリのあるものが新鮮です。葉が大きすぎるのは、茎がかたいので避けましょう。ほうれん草の倍近い鉄分のほか、カルシウム、ビタミン類も豊富に含まれており、特に夏場にぴったりの野菜です。火をいれると葉は少しぬめりますが、茎がシャキシャキしていて、新しい食感が楽しめます。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入するのがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入するのがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入するのがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



枝豆

サヤが鮮やかな緑色で、うぶ毛の濃いものが新鮮。豆の大きさがそろっているものが良品です。収穫して半日で独特的の甘みが半減してしまうので、すぐに茹でるか、枝付きのものを購入のがおすすめ。枝の間隔が短く、サヤが密生しているものを選びましょう。栄養的には大豆と緑黄色野菜の良いところを兼ね備えた優秀野菜です。



さつま芋



良品は皮にツヤがあり、色が均一で、デコボコが少なく肌がなめらかで、ぷっくり太いもの。ビタミン類がバランス良く含まれ、植物繊維も豊富です。貯蔵して熟成させると糖度が増します。切り口から蜜がしみ出しているものを見つけたらぜひ選んでください。おなじみの黄色いもの以外にもオレンジ色や紫色、白いさつま芋も出回っています。



「枝豆とアボカドのワカモレディップ」

調理時間(30分)
材料(2人分)
枝豆 ……さやから外して1カップ(約150g)
玉ねぎ ……1/4個
アボカド ……1個
オリーブ(グリーン・塩水漬) ……2個
塩 ……小さじ1/2
オリーブオイル ……大さじ1
マヨネーズ ……大さじ1
タバスコ・レモン汁 ……各少々
タコスチップ ……適量

作り方

- 枝豆はたっぷりの熱湯で色良く茹で、あら熱がとれたらサヤから出しておく。
- 玉ねぎは5mm角に切る。アボカドは縦半分に切り込みを入れてひねり、種をはずしてスプーンで実を取り出す。オリーブはみじん切りにしておく。
- 枝豆をめん棒などでよくつぶし、アボカド、塩、オリーブオイルを加えてよく混ぜる。
- 玉ねぎ、オリーブ、タバスコ、マヨネーズ、レモン汁を加えてざつと混ぜて器に盛り、タコスチップを添える。

ワンポイントアドバイス!

アルカリイオン水やミネラルウォーターで枝豆を茹でると、色鮮やかに茹で上がります!



「クウシン菜とアンチョビのペペロンチーノ」

調理時間30分(冷やし固める時間は除く)

材料(約高さ3cm×幅10cm×奥行12cmの型1個分)
さつま芋 ……2本(正味量500g)
砂糖 ……100g
塩 ……少々
かたくり粉 ……大さじ1
水 ……1/4カップ

作り方

- さつま芋は皮を厚めにむいて乱切りにし、水にさらしてアツを抜く。
- 鍋にさつま芋を入れてかぶるくらいの水を加え、やや強火にかける。煮立ったら湯を捨てて。
- 再びかぶるくらいの水を加え、やや強火にかける。煮立ったらフタをして中火にし、竹串が通るまで12~15分茹でる。
- かたくり粉は水で溶いておく。
- さつま芋が茹で上がったら茹で汁を捨て、マッシャーなどでよくつぶし、ステンレスのザルなどを使ってざつと裏ごしする。
- ⑤を鍋に戻し砂糖・塩を加えて中火にかけ、④も加え混ぜる。ゴムべらで3分ほど練り混ぜて火からおろす。
- 熱いうちに流し缶に入れて表面をかるく平らにならし、ラップをかぶせて、しっかりと押し固める。粗熱をとって冷蔵庫に入れ、2~3時間冷やす。
- ラップごとバットから取り出し、ラップをはずして食べやすい大きさに切り分ける。

ワンポイントアドバイス!

やわらかく茹で上げるときは軟水がおすすめ。アルカリイオン水ならほっくり仕上がります。



「芋ようかん」



調理時間(30分)
材料(2人分)
パスタ ……150g
クウシン菜 ……1束(約100g)
オイルサーディン ……1缶(約100g)
アンチョビ(フィレ) ……5枚
松の実 ……大さじ2
ににく ……1片
タカの爪 ……1本
オリーブオイル ……適量
塩 ……適量

作り方

- クウシン菜は洗って5cm位に切る。
- アンチョビ、ににくはみじん切り、オイルサーディンは缶から出して油をきり、半分に切る。
- たっぷりの熱湯に塩を入れ、パスタを茹ではじめる。
- フライパンにオリーブオイルとににく、タカの爪を入れ、ゆっくり火を通して香りを出す。
- ④に松の実、アンチョビ、オイルサーディン、パスタの茹で汁大さじ3を加えてソースを作る。
- ③のパスタが茹で上がる30秒くらい前に、パスタの鍋に①を加えて茹であげる。
- ⑤⑥のソースにパスタを加えてなじませ、塩少々で味を調えて仕上げる。

ワンポイントアドバイス!

パスタを茹でるときは、カルシウムの入ったミネラルウォーターや酸性水を使うと、歯ごたえよく茹で上がります!

OSGユーザーからの

おたより 広場

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、
たくさんのお声を頂戴しています。

気持ち良く使うことができます

いつもきばきと仕事をこなして器具なども丁寧に磨いていただき、気持ち良く使う事が出来てうれしく思っています。

(香川県/Y.Tさま)

訪問時に使い方を教えて頂けます

訪問時にいつも今までやってない使い方を改めて教えていただけるのでとても助かります。

(三重県/S.Kさま)

お肌にハリが出て来ました

快適に使わせていただいております。酸性水も無駄なく毎日洗顔に利用しておりますお肌にハリが出てきました。

(奈良県/T.Yさま)

望み通りの日時に交換していただきました

私の都合で交換時期が過ぎていましたが、何度もお電話を頂き、私の望みどおりの日時に交換していただきました。感謝しております。

(愛知県/Y.Sさま)

OSGでは、さらなる品質向上・サービス向上のため、お客様にアンケート用紙をお渡ししております。ご協力くださいますよう、お願い申し上げます。ぜひ、皆様のお声をお聞かせください。

引越しでの早い対応に感謝しています

転宅後、連絡するとすぐに対応して頂き、使用できる様になった事、今でも感謝しています。

(大阪府/K.Oさま)

ポタポタ水漏れをすぐ直していただきました

蛇口の元の所が少し使っているとポタポタゆるんで水が漏れたのをすぐ直していただきました。仕事外の事でしたが気軽に応じていただき嬉しく思いました。

(島根県/S.Yさま)

アンケート返信後迅速に対応いただきました

前回のアンケートで気になる点を記入した所、すぐに担当の方からお電話頂きました。迅速な対応、ありがとうございます。

(茨城県/C株式会社さま)

心が温かい気持ちになりました

カートリッジ交換後にティッシュに水を含ませて吐水口の部分をやさしくふいてくれました。親切な行為を見て心が温かい気持ちになりました。さりげない優しさがいいですね。

(岩手県/Y.Kさま)

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。

お客様とメンテナンススタッフへのインタビューをお届けします。



東日本営業本部
仙台サービスセンター 中山 和昭

東日本営業本部
仙台サービスセンター 及川 和也

仙台支店への転勤を機に、営業からメンテナンス担当に変わりました。熊谷様のお宅は、担当させていただいて約3年です。今は秋田のご実家と、弟さまご夫婦のお宅も担当させていただいている。実は秋田のご実家に初めてメンテナンス担当でした。熊谷様が私のことをよくご存知だったので不思議に思つてお聞きしたら、「娘が担当していただいているんです」と(笑)。本当に驚きましたが、ご家庭で話題にしていただいているんだなとうれしくなりました。また弟さまのお宅でご利用いただいている製品は、熊谷様が結婚のお祝いにとプレゼントされたものなんです。それがご縁で、担当させていただくようになりました。

熊谷様のお子様と私の子どもの年齢が近いので、こちらに伺った時はよく子育ての話を伺いますね。情報交換をしたり、アドバイスをいただいたり、メンテナンスの合間にいろいろお話をさせていただいている。お子様の成長を拝見できることも、楽しみのひとつになります。お話をさせていただいている度100%ですね(笑)。



OSGさんの担当者は中山さんで2人目。うちを担当していただいてからご結婚されて、お子さんも生まれたので、すごく身近で親近感がありますね。気さくでお話しやすいですしきんとお仕事をしてくださります。お母さんともよく中山さんの話をすり、きちんとお仕事をしてくださる方なので、本当に安心。担当が中山さんで良かったなと思います。満足設置しました。水道水とはやっぱり味が違いますね。



福島県福島市／熊谷様

OSGさんの担当者は中山さんで2人目。うちを担当していただいてからご結婚されて、お子さんも生まれたので、すごく身近で親近感がありますね。気さくでお話しやすいですしきんとお仕事をしてくださる方なので、本当に安心。担当が中山さんで良かったなと思います。満足設置しました。水道水とはやっぱり味が違いますね。

カートリッジの交換になると、実家の母ともよく中山さんの話をすり、お世話になっています。もうすぐ我が家はリフォームをする予定なのですが、その際もぜひ中山さんに担当していただきたいと思っています。

カートリッジを続けていきたいと思います。今日は私の後輩の及川も一緒にお伺いしていますが、私たちメンテナンススタッフが一丸となつて、お客様の安心・安全・快適な毎日をお手伝いしていきます。

お客様、お得意様、株主様、 協力関係企業様・・・ たくさんのみなさまに支えられて。

OSGコーポレーションは創立40周年（2010年）、
株式上場10周年（2011年）を迎えることができました。



パーティーの様子



中国ではじめてのユーザー様と

日本で、中国で、
感謝を込めた記念式典を開催

2011年1月9日、中国・広東省珠海市において、日中友好運動会と創立記念式典を開催。日本から訪れたOSGグループ全社員300名と現地社員と一緒に汗を流し、第二部の記念式典には取引先様や販売店様などの方にご来場いただきました。日本では1月20日大坂市北区のリーガ

阪万博が開催された1970年。家庭用浄水器の販売会社としてスタートして以来、ひたすら水と共に歩み続け、2010年に創立40周年、2011年に株式上場10周年を迎えました。この記念すべき年を迎えることができた感謝と、次時代へ向けた決意の表明として、さまざまな記念事業を行ないました。



森川由加里さん



アントニオ猪木氏

50組100名様をお客様代表としてご招待いたしました。また日頃よりご協力いただいている販売店の方々にも、多數のご来場をいただきました。感謝バーティではサプライズゲストとしてアントニオ猪木さんが登場。「1、2、3、ダー！」と会場を大いに湧かせてくださいました。ほかにも歌手の森川由加里さんなど、多数のゲストが駆けつけ、皆様と楽しいひとときを過ごすことができました。終宴後には猪木さんのCMでおなじみ

次代へ向けて、恋から愛へ、
水とより深くつながっていく

次の50周年に向けた取り組みとして、東大との共同研究による機能水のプロジェクトを推進。2010年12月に東京大学構内の「ードサイエンス棟」に設立いたしました「OSG東京大学機能水研究所」を拠点に、食の安全や衛生管理などさまざまな分野に水の可能性を拓げていきます。

海外事業においては「中国・アジアそして未来へ」をテーマに掲げ、事業拡大をめざします。安心・安全な水に対する需要が高まりつつある中国はじめ、新たな市場としてインドにも進出。OSGコーポレーションは「水」と共に、新たな時代へ向けて着実に一歩ずつ進んでまいります。



OSG 東京大学機能水研究所



東日本大震災被災地の皆様へ

この度の東日本大震災により被災された方々に
心よりお見舞いを申し上げます。

皆さまの安全と一日も早い復旧・復興を心よりお祈り申し上げます。

株式会社 OSGコーポレーション



東日本大震災被災地支援活動

① 净水器を無償提供

被災地域のお客様に対し、販売店様を通じて、家庭用浄水器「エクセントツイン」を無償提供いたしました。

② 中国語医療ホットライン支援

東日本大震災で被災された日本在住の外国人支援の一環として、中国語による医療ホットラインの呼びかけ・ボランティアを行いました。
多くの人々に喜んでいただきました。
そのニュース映像は当日のNHKをはじめ民放各局のニュース番組でも放映され、被災地に「水」と「元気」を届けました。

③ 備蓄水・ボトルドウォーターを被災地へ

『アントニオ猪木氏 東日本大震災の被災地訪問』にて、
水不足に悩む避難所を訪問し、
備蓄水・ボトルドウォーターなどの物資を届け、
多くの人々に喜んでいただきました。
そのニュース映像は当日のNHKをはじめ民放各局のニュース番組でも放映され、被災地に「水」と「元気」を届けました。

④ 日本赤十字社を通じて義援金を贈呈

OSGグループとしての義援金と、
従業員から寄せられた義援金を合わせて、
日本赤十字社を通じて被災地へ贈呈いたしました。



家族のために、
おいしい水。
だから私はOSG。



紺野 美沙子



アンダーシンク型整水器
アルカリッチ
NDX-303LMW

アルカリッチ (NDX-303LMW)
標準価格 249,900円 (税抜 238,000円)

交換用浄水カートリッジ(AR303K)
標準価格19,740円 (税抜18,800円)

指定管理医療機器製造販売認証番号 第223AFBZX00047000号



シンク下に納まる「スリム&コンパクト」



スムーズな設置を実現する「上面施工」

株式会社OSGコーポレーション

0120-065-631

<http://www.osg-nandemonet.co.jp/>

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

JASDAQ
証券コード6757



アルカリイオン水の
WATER QUALITY
認定水質適合会員
で販売いたします。

アルカリイオン水の
WATER QUALITY
認定水質適合会員
で販売いたします。

アルカリイオン水の
WATER QUALITY
認定水質適合会員
で販売いたします。

アルカリイオン水の
WATER QUALITY
認定水質適合会員
で販売いたします。