

美しい水との豊かな暮らしを提案する情報誌



新水生活

プロに選ばれるには理由があります。
水にこだわればOSG

空港島唯一の国際ホテル
「ホテル日航関西空港」

焼酎のおいしさと安心を守る「水」
「霧島酒造」

海外でも質の高い日本料理を
「割烹Bar 誉」

PICK UP パンダのための 機能水研究

“株式会社OSGコーポレーション／
成都ジャイアントパンダ繁育研究基地
機能水共同研究センター”設立



運動を楽しく、安全に！
上手な水分補給で、快適ラン&ウォーク

RUN&WALKアドバイザー
三浦 誠司さん

水素水の可能性
ダメージを与える活性酸素を水素水でやっつける！

水と食のステキな関係
OSG Cooking
「あさり、たら、えびのブイヤベース」ほか

心あたたまるお客様とのエピソード OSG Story
お久しぶりです。OSGです。



プロに選ばれるのは理由があります
にこだわればOSG

「ホテル日航関西空港」

1
PICK UP

「ホテル日航関西空港」 殺菌水生成装置「セリウス」が活躍



ホテル日航関西空港 外観

国内外から多くのゲストが訪れる国際ホテル

世界初の24時間空港として知られる関西国際空港。最近では本格的にLCC（ローコストキャリア）が乗り入れるなど、活気と話題に満ちています。この空港島の唯一の国際ホテルとして1995年に誕生した「ホテル日航関西空港」は、航空乗務員の利用も多く、宿泊客の約半数が外国人のお客様。それだけにお客様の衛生に対する意識は千差万別。だからこそホテル側から積極的に衛生管理を徹底して行うべきだとシニアマネージャーの山本さんはおっしゃいます。そんな「ホテル日航関西空港」でご利用いただいているのが殺菌水生成装置「セリウス」。導入のきっかけは、2006年にノロウイルスが日本で大流行したときのこと。お客様に安全性と快適性をご提供するためには、菌やウイルスなど見えない敵と戦うのも自分たちの使命だと考えられたそうです。



シニアマネージャー：山本 進さん



レストラン「ザ・プラスリー」

和彩「花ざと」

中国料理「桃李」

食を扱う厨房だからこそ
衛生管理は万全に

現在セリウスの殺菌水はホテル内のレストランで使用されています。季節ごとに趣向を凝らしたメニューが楽しめる「桃季」、天ぷらや寿司などが楽しめる「ザ・プラスリー」、お茶と点心や会席料理など和の料理を提供する「花ざと」。この3店舗は同じフロアに



1台のセリウスから各レストランに配管されている

したり、かなりの手間と時間を要していたのが現状でした。そんなときにセリウスの存在を知り、競合他社の製品とも比較検討した結果、ランニングコストが安い点や、厨房内のほとんどすべてのシンクで使える配管の利便性を魅力的に感じて導入に踏み切ったとのことでした。



蛇口をひねればすぐに殺菌水が利用できる

あるため、一台のセリウスから各店舗に配管し、それぞれの厨房やカウンターで利用できるようにしました。各厨房にはそれぞれ10前後の蛇口がありますが、セリウスで生成した殺菌水をタンクに貯めて、それをポンプと配管で各蛇口まで送っています。限られた厨房スペースでの機器の設置、配管も見えない天井裏に配備するなど、簡単な工事ではあります。限られた厨房スペースでの機器の設置、配管も見えない天井裏に配備するなど、簡単な工事ではあります。逆にどんな悪条件でも設置が可能なのだと感心したほどです」と山本さん。

また、導入後のメリットについても山本さんに伺いました。「装置が殺菌濃度をコントロールして供給して

いるため、一台のセリウスから各店舗に配管し、それぞれの厨房やカウンターで利用できるようにしました。各厨房にはそれぞれ10前後の蛇口がありますが、セリウスで生成した殺菌水をタンクに貯めて、それをポンプと配管で各蛇口まで送っています。限られた厨房スペースでの機器の設置、配管も見えない天井裏に配備するなど、簡単な工事ではあります。逆にどんな悪条件でも設置が可能なのだと感心したほどです」と山本さん。

さらに、導入時には使い方の指導に来てくれたこと、定期的なメンテナンスや突発的な事柄にもすぐに駆けつけてくれるなど、アフターサービスにもご安心いただいており、気になっていたランニングコストも月に数千円で済むので、大満足だとおっしゃっていました。「菌やウイルスをとりまく私たちの環境は日々変化し、殺菌水や機能水も進化していくと思います。セリウスの導入が終わりだと考えずに、これからもお客様のために新しいものを取り入れる姿勢です」とおっしゃる山本さんの言葉にお応えするために、これからもより良いご提案ができるよう、力を尽くしてまいります。

ホテル日航関西空港

〒549-0001
大阪府泉佐野市泉州
空港北1番地
TEL.072-455-1111



プロに選ばれるには理由があります
にこだわれば OSG

「霧島酒造」

PICK UP
2

「霧島酒造」

本格焼酎のおいしさと安心を守る水



志比田増設工場 外観



貴重な天然水「霧島裂罅水(れつかすい)」

こだわりの素材と 製造技術が生む本格焼酎

創業大正5年、宮崎県都城市で南九州の自然の恵みを素材に本格焼酎をつくり続ける「霧島酒造」。でんぶん質豊富で黄金千貫と呼ばれるさつまいも、都城盆地に湧き出る天然水である霧島裂罅水、独自に焼き上げた麹、これらに長い歴史の中で磨かれた製造技術が加わることによりおいしい本格焼酎が生まれます。

「焼酎づくりにおいて水はとても大切。どの工程においても必要不可欠なものですからね」と語るのは生産本部で製造を担当している外山さん。洗米を行ったり、芋を蒸したり、もろみをつくったり、どの工程でも水は命。用いる霧島裂罅水は、適度なミネラルと炭酸ガスを含み、まろやかな飲み口を生む源泉となっています。

工場内の設備を常に 清潔に保つ殺菌水

水は、酒造工場内の設備を殺菌するためにも使用されています。そこ



霧島酒造株式会社

〒885-8588
宮崎県都城市下川東4丁目28号1番
TEL.0986-22-8066 (お客様相談室)

に用いられているのが、OSGの殺菌水生成装置セリウスです。外山さんは、「きれいに洗浄できるのはもちろんですが、設備の鉄の部分が鏽びることを心配せずに使えます。きれいになるし、嫌な臭いもしないセリウスはとても役立っていますね」とおっしゃいます。

現在、2011年に完成した新工場を含めた4つの工場で、セリウスを利用しています。外山さんは「居酒屋などでお客様が実際に、我々がつくった焼酎を飲んでいると聞くと、やっぱりうれしいですよね」と仕事の喜びを語ります。これからも、たくさんの人においしい本格焼酎を飲んでいただくために、味と安心にこだわり抜く霧島酒造様の信頼にお応えしてまいります。

芋100%の、ピュアな味わい。
霧島が提案するプレミアム。



黄金千貫「黒麹」仕込み

吉助〈黒〉

黒麹仕込みによる
コクのある味に、
落ち着いた香りと甘み。

- ◎商品名／芋麹焼酎 吉助〈黒〉
- ◎品目／本格焼酎
- ◎原材料／芋麹・さつま芋
- ◎アルコール分／25%
- ◎容量／720ml



黄金千貫「白麹」仕込み

吉助〈白〉

軽快な透明感のある味わい。
初めに甘みを感じ、
後味はスッキリ。

- ◎商品名／芋麹焼酎 吉助〈白〉
- ◎品目／本格焼酎
- ◎原材料／芋麹・さつま芋
- ◎アルコール分／25%
- ◎容量／720ml



紫優(ムラサキマサリ)仕込み

吉助〈赤〉

紫優による濃厚な
甘みと香り。
高貴で優美なテイスト。

- ◎商品名／芋麹焼酎 吉助〈赤〉
- ◎品目／本格焼酎
- ◎原材料／芋麹・さつま芋
(ムラサキマサリ)
- ◎アルコール分／25%
- ◎容量／720ml



霧島酒造株式会社

本社:宮崎県都城市下川東4丁目28号1番 お客様相談室TEL:0986-22-8066 http://www.kirishima.co.jp/

◎飲酒は20歳から。◎飲酒運転は、法律で禁じられています。

◎飲酒は適量を。◎妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

長蛇の列ができる 讃岐うどんの名店

県民一人あたりのうどん消費量が全国でトップを誇る香川県。多くの讃岐うどん店が立ち並ぶ県下でも、おいしいと評判が高い「手打ちうどん『たむら』」。ご主人と奥様の二人で、お店を切り盛りされています。

「ここは元々、製麺所としてのみ営業していたんですよ」と語るご主人。うどん玉を作るのみだったのが、30年ほど前からセルフ店としても営業することになり、今では長蛇の列ができるほどの有名店に。県内のお客様だけでなく、

県外からのお客様も多いようで、北は北海道、南は九州から来店する方も。

評判なのは麺。こだわりの国内産の粉をメインとして作り上げた麺は絶品で、なんともいえない歯応え。ほどよい弾力と滑らかな舌触りがあり、讃岐うどんならではの「コシ」を味わうことができます。

出汁の品質向上を目指して いたときに出会った水

麵だけでなく昆布ベースの出汁も、たむらの自慢の一つ。ご主人は「おいしい出汁に仕上げるためにおいしい水は欠かせません」とおっしゃいます。より旨味がある出汁に仕上げようと水を探しているときに出会ったのが、抽出力に優れているOSGのアルカリイオン水。知人からの紹介で実際に使用してみたところ、麵との相性抜群でコクがある出汁の味を出せたため、そのまま使い続け、今に至るといいます。「主人は」「これからも先代から受け継いだものを守り続け、お店にいらっしゃった方からおいしいと言つていただける讃岐

うどんをつくり続けたいですね」と、今後の展望を語ります。味の決め手の一つとなる水、「ご利用いただいているお店の毎日、来店するお客様の笑顔を陰から支えるものとして、OSGのアルカリイオン水はこれからもその美味のためのお手伝いをしていただきます。

おいしい水でつくる、名店こだわりの出汁



菓匠「彩京」

4

PICK UP

名店の和菓子をささえる「水」

菓匠「彩京」



人々に愛される和菓子店

古くから城下町、東海道の宿場町として栄えた愛知県岡崎市。この歴史情緒豊かな街の一角に店舗を構える「菓匠 彩京」は、オープンから5年と新しいお店ながら、名店として地域の方々に愛されている人気の和菓子店。その人気の背景には、愛知県で初めて全国和菓子協会「優秀和菓子職」に認定されたという店主・清水紀之さんの確かな技術があります。おいしさはもちろん、安全・安心、そして生産者・産地・



つくり手の想いが伝わる 人々に愛される和菓子店

古くから城下町、東海道の宿場町として栄えた愛知県岡崎市。この歴史情緒豊かな街の一角に店舗を構える「菓匠 彩京」は、オープンから5年と新しいお店ながら、名店として地域の方々に愛されている人気の和菓子店。その人



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京という屋号も各修行先から一文字ずついただいたものだそうです。OSG製品との出会いもその修行時代とのことで、それをきっかけに彩京ではオープン当初からOSGのアルカリイオン水をお使いいただいています。「アルカリイオン水を和菓子に使うと、素材の個性が普通の水よりも出ているように感じます。そもそも和菓子をつくるには、製餡、米のつけ水、寒天を溶かす際などあらゆる工程



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を経験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで5年、さらに松江の名店彩雲堂では黄綬褒章の榮誉を受けた伊丹二夫さんに師事して3年といふ修行を絏験されています。彩京



和菓子づくりに欠かせない 良い水へのこだわり

清水さんは彩京オープン以前、千葉の有名和菓子店京山で名技術者として名高い佐々木勝さんのもとで

温泉複合施設の新たなサービスに

「水口温泉 つばきの湯」「守山天然温泉 ほたるの湯」

水口温泉 つばきの湯
守山天然温泉 ほたるの湯

プロに選ばれるには理由があります

水
にこだわればOSG

プロに選ばれるには理由があります

水
にこだわればOSG

日帰り温泉として
質の高い癒しを提供

滋賀県・琵琶湖の以東、守山市

にある「守山天然温泉ほたるの
湯」と甲賀市の「水口温泉つばき
の湯」は、姉妹施設となる日帰り
温泉です。守山天然温泉ほたるの
湯のお湯は、地下1,300メー
トルから汲み上げたうとり感の
ある天然温泉・美人の湯。「こちら
ではこのお湯を露天風呂と内風呂
の両方で楽しめ、そのほかにも寝
転び湯や蒸気塩サウナ(女性用)
などの個性豊かな温浴施設が整っ
ています。



つばきの湯 外観



ほたるの湯 外観



つばきの湯 外観



ほたるの湯 外観

水口温泉 つばきの湯

〒528-0005
滋賀県甲賀市水口町水口5572
TEL.0748-65-1126
<http://tsubakinoyu.jp/>

守山天然温泉 ほたるの湯

〒524-0021
滋賀県守山市吉身4-5-20
TEL.0120-66-2615
<http://hotarunoyu.jp/>

守山天然温泉 ほたるの湯は、平成21年9月のオープン以来、多いときには1日に2,000人近くものお客様が訪れる人気の入浴施設。地下1,300メートルから湧き出したしつり感のある温泉は、美人の湯として親しまれ、露天・内風呂の両方で楽しむことができます。そのほか寝転び湯や蒸気塩サウナ(女性用)など、個性豊かな温浴施設をはじめ、お食事処やマッサージなどのさまざまなサービスが充実しているので、温泉に浸かりながら心と体をゆったりと癒すことができます。

また、水口温泉つばきの湯は、転び湯や蒸気塩サウナ(女性用)などの個性豊かな温浴施設が整っています。また、水口温泉つばきの湯は、転び湯や蒸気塩サウナ(女性用)などの個性豊かな温浴施設が整っています。

使用している薬剤は厚生労働省承認を受けてるため、お湯質も効能

・効果が期待できる良質ものと

なっています。こちらでは長寿の湯だけではなく、ナノレベルの泡

が肌をきれいに生き返らせるマイ

クロナノバブルをはじめ、オート

ロウリュウサウナや電気風呂など

13種類ものお風呂が用意されてい

ます。どちらの施設も入浴だけではなく、お食事処やマッサージなどのリラクゼーション施設も備えていますので、お風呂に浸かりつ好きなどだけゆつたりと癒しの時間を過ごすことができます。



つばきの湯：長寿の湯

中には水利用をきっかけに温泉のお客様になった方もいらっしゃいます」とうれしいお言葉もいたします。両施設ともお水だけでも汲みに来られるようになり、地元の方に喜ばれるサービスとしてサービスを告知しています。

両施設ではお客様サービスの一環としてアルカリ水自動販売機

WATER STATIONを導入いただいている。導入後の感想として、ほたるの湯・玉置支配人は「お水サービスは、ご来館いただき多くのお客様がご利用されて

いた多大のお客様がご利用されています。

WATER STATIONをご活用いただいています。

WATER STATIONをご活

6 挑戦する おいしい水のある携帯ショッピングに

PICK UP

ドコモショップ とかち店



お客様サービスの新たな試み
気軽に行ける携帯ショッピング

北海道東部に広がる十勝平野は、広大な敷地を活かした大規模農業が盛んな恵みかな地。その十勝平野のほぼ中央に位置する帯広市は、道東を代表する都市として発展を遂げてきました。

「ドコモショップ とかち店」は、

帯広駅市街地の西側、大規模な商業施設などが集まる大通り沿いに展開する携帯ショッピング。店舗は道東最大級の大きさを誇り、店内は吹き抜けのある明るく入りやすい

空間で、スマートフォンコーナーも充実しており、豊富な種類から好みにあった機種を選ぶことができます。また携帯を選



お客様サービスの新たな試み
気軽に行ける携帯ショッピング

お客様サービスの新たな試み
気軽に行ける携帯ショッピング

お客様がWATER STATIONをお使いいただくには、「ドコモマイショップ」という会員サービス

スに登録し、給水時に携帯電話のおサイフケータイ機能を使って機器のロックを解除する仕組みとなっています。このおサイフケータイと連動したシステムは、ドコモショップ とかち店独自の機能となっています。会員数の増加にも貢献しています。同店の井上次長は



お客様サービスの新たな試み
気軽に行ける携帯ショッピング

お客様がWATER STATIONをお使いいただくには、「ドコモマイショップ」という会員サービス

スに登録し、給水時に携帯電話のおサイフケータイ機能を使って機器のロックを解除する仕組みとなっています。このおサイフケータイと連動したシステムは、ドコモショップ とかち店独自の機能となっています。会員数の増加にも貢献しています。同店の井上次長は

利用いただくお客様は主婦層が



ドコモショップ とかち店

〒080-2469
北海道帯広市西19条南3-54-1
TEL.0120-014-068

動物に携わるからこそ、 水の大切さを実感。



ホース・フレンズ事務局 理事長：芦内 裕実さん

病気をきっかけに、 馬の「癒す力」を確信

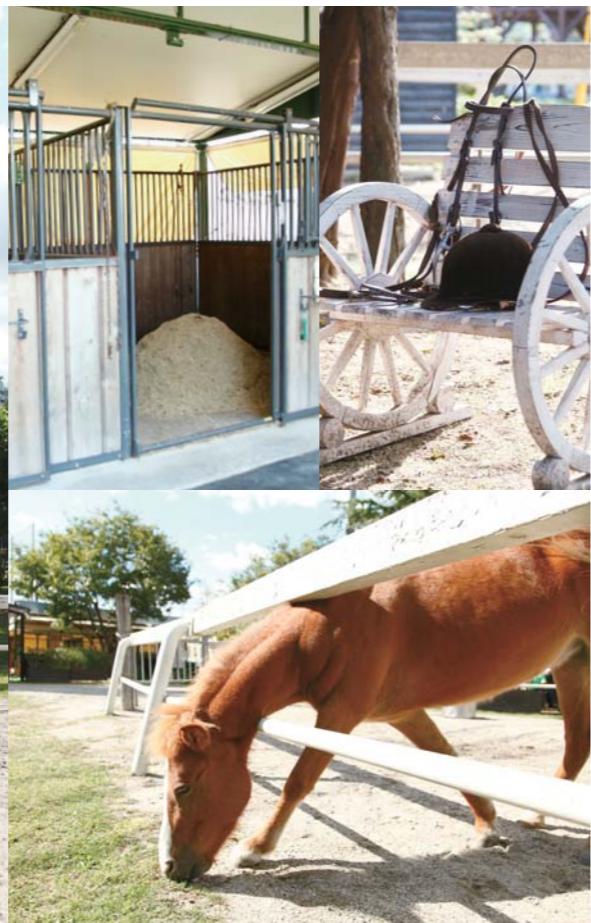
ホースセラピーは、馬とのふれあいを通じた心身両方へのセラピーのこと。欧米では乗馬療法として長い歴史があり、ドイツでは健康保険も適用されています。現在、ホース・フレンズ事務局理事長をされている芦内裕実さんがホースセラピーに可能性を感じたのは、今から12年前、結核にかかるて休職したことがきっかけだそうです。

病後は生活が一変し、仕事を休むことへの不安や焦りも強くなり、塞ぎがちだったそうです。そんなときどうしても馬に会いたくなり、所属していた乗馬クラブに時々足を運び、馬とのふれ合いを大切にしていました。「体力がなく乗ることはできなないので、ただ馬の首に抱きつくだけでした。でも、ある日いつものようにな馬に会いに行ったら、その馬が腕を舐めてくれたんです」。芦内さんは自分が元気だった頃は、一度もそん

なことをされたことがなかったので、一瞬は驚いたそうですが、ふとそのとき自分の心が凍り付いていたことに気づかされ、「馬は弱っている人の心にそっと寄り添ってくれる動物」と確信したそうです。その後7ヶ月ほどで復職を果たしますが、以前とは人生観が変わってしまい「ホース・フレンズ事務局」の立ち上げを決意。休職していた7ヶ月間は、自分の人生について見つめ直せる、いい時間を与えてもらつたと芦内さんは当時を振り返ります。

馬と身近にふれあえる 日本初のセラピー専用牧場

NPO法人を立ち上げてから3年で念願の「ホース・フレンズ 枚方セラピー牧場」をオープン。厩舎や倉庫はいただいたもので、ログハウスや事務所もボランティアの方々と一緒に造ったもの。場所は京阪電鉄枚方市駅から徒歩約5分の、周りがビルやマンションに囲まれた街の中に位置しています。「牧場」というと



郊外のイメージがありますが、私は暮らしの中に馬がいる環境をつくりたくてこの場所を選びました。馬は非常に繊細な動物です。今ここには5頭の馬が暮らしていますが、馬が心地よく過ごせる環境というのは、人にも心地よい環境なんですね。馬とふれあうだけでなく、アートや音楽を楽しむなど、馬のいる環境でさまざまな体験をすること。それがセラピー効果をもたらすと思っています」と芦内さん。この牧場は、引きこもりや不登校に悩む方を支援するプログラムを実施する研究牧場ですが、ストレス社会の現代だからこそ、いろんな方に来ていただきたいそうです。ホースセラピーの効果は心身両面におびます。心理的には、馬を思いやり世話をすることで、必要とされている喜びや安らぎが生まれます。身体的には、馬に乗って歩くだけでバランスの良い有酸素運動になります。芦内さん自身の健康法は「無理をしないこと」だそうですが、くれる存在ですから、馬の健康にはとても気を使いますね。例えば乾草を与える時はたっぷりの水が必要になります。馬は人を元気にしてくれる存在ですから、馬の健康法は

「たまに無理をしすぎた時は馬が癒してくれます。馬は人を元気にしてくれる存在ですから、馬の健康法はとても気を使いますね。例えば乾草を与える時はたっぷりの水が必要になります。馬は人を元気にしてくれる存在ですから、馬の健康法は



事務所でご利用いただいているウォーターサーバー

誰もが安心して運動できる場に

「横浜市戸塚スポーツセンター」「横浜市保土ヶ谷スポーツセンター」「横浜市中スポーツセンター」



保土ヶ谷スポーツセンター 外観

**公共スポーツ施設として
地域の健康づくりを支援**

神奈川県横浜市では、18ある区ごとに1施設ずつの市営スポーツセンターを設けており、市民はもちろん市外の方々にも広くスポーツの場を提供しています。今回はその中の「戸塚スポーツセンター」「保土ヶ谷スポーツセンター」「中スポーツセンター」の3施設をご紹介します。

マイボトルで水分補給 利用者の声に応えた機能を

3施設で「利用いただいているのは、車椅子の方でも無理なくボトルに水を汲むことができるバリアフリー設計のボトルフィラータイプ・ウォーターサーバーです。はじめに紹介するのは、ボトルフィラータイプを他の施設に先駆けて導入いただいた戸塚スポーツセンターです。こちらは明るく開放的なトレーニング室をはじめ、3つの体



左:弓道場 右:戸塚スポーツセンター 外観

育室や市営スポーツセンターでは数少ない弓道場も備えています。また災害時の帰宅困難者一時滞在施設にも指定されており、さまざまな角度から地域に貢献する施設となっています。今回、ボトルフィラータイプを採用いたしました。当センターの体育室は一部冷暖房設備が無いところもありますので、熱中症対策にまめな水分補給が欠かせません。ですから水をボトルに汲んで、すぐ飲めるような環境づくりと

いうのは欠かせないものだつたんですね」とおっしゃいます。さらに同センターでは、小さなお子様でも利便性のよい子供対応の出水口が低いタイプのウォーターサーバーも導入いただくなど、利用者の視点にたつた施設づくりが実践されています。

な機器は無いものかと常々思っていました。そんな折、戸塚スポーツセンターで導入された機器を見る機会があり、「こちらでも採用を決定しました。導入後に多くの施設利用者がボトルに水を汲んでいる姿を見て、導入して良かったです」とお話しいただきました。



保土ヶ谷スポーツセンター 体育館

次にご紹介する保土ヶ谷スポーツセンターは、市営スポーツセンターでは一番大きな体育室をはじめ、テニスコートやインラインホッケー コートなども備えています。また復興支援として福島県の農産物を販売したりと、スポーツに留まることなくさまざまなイベントを開催しています。そんな同センターでボトルフィラータイプを導入した経緯について黒岩所長は「以前に海外でボトルに水を汲みやすい形状のウォーターサーバーを見て、日本でもこのよう



各スポーツセンターでは、横浜マリノスや横浜FCなどの地元チームが参加するサッカーイベントや教室も開催しています。

横浜市戸塚スポーツセンター

〒244-0816
神奈川県横浜市戸塚区上倉田町477番地
TEL.(045)862-2181
http://www.yspc.or.jp/totsuka_sc_ysa/

横浜市保土ヶ谷スポーツセンター

〒240-0005
神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町129-2
TEL.(045)336-4633
http://www.yspc.or.jp/hodogaya_sc_ysa/

横浜市中スポーツセンター

〒231-0801
神奈川県横浜市中区新山下3-15-4
TEL.(045)625-0300
http://www.yspc.or.jp/naka_sc_ysa/



中スポーツセンター 外観



ボトルフィラータイプ 設置写真

とのことです。数ある機種から採用となつた理由のひとつとして深谷所長は「最近はスポーツ飲料などの粉末を水に溶かして利用される方が多く、従来のタイプだと水を汲む際に粉末が飛び散り、それが不具合の原因となる場合もありました。ボトルフィラータイプでは粉末の飛び散りが少ないので、故障や清掃の手間も少なくなると思いました」とのことで、こちらは場所柄、外国人の利用者も多く、英語を話せるスタッフが常駐するなど地域性に対応したサービスを心がけています。また妊婦の方や産後間もない方が参加できるヨガ教室など、オリジナルのプログラムも用意されています。同センターでは、「これまで使用していたウォーターサーバーの故障に伴いボトルフィラータイプを導入された

こと。実はこの粉末による不具合は、今回お話を伺った3施設すべてでお悩みになっていたとのことで、ボトルフィラータイプの採用によりその不具合が低減したとの声をいただいております。

エコへの意識の高まりと共にマイボトルを利用する方が増え、それに伴いウォーターサーバーもより使いやすい形状へと進化しました。これからもご利用いただく方からご満足の声をいただけるような製品づくりに努めてまいります。

海外で質の高い日本食を



本格的な和食を提供する
フィリピンの日本料理店

フィリピン・マニラ首都圏のタ
ギッグ市内にあるマッキンリー・ヒ
ルは、新たなビジネスの拠点として
高層ビルなどが次々と建設され、今
後更なる発展を遂げようとしている
エリアです。ここにある「割烹Bar

誉(たか)」は、本格的な日本食を提
供する飲食店。「ここに店を出そうと
思つたきっかけをオーナーの橋本さ
んはこう語ります。「フィリピンでは、
現地の食文化が外国人にはなかなか
受け入れられにくく、思いの
ほか日本食を出す店が少ないと思い
ました。それならビジネスで訪れ
た日本の方でも接待で使えるような

店を出してみようと考えたのです」。
そこで料理長に日本人を迎え、「日
本の伝統文化の継承」や「昔ながら
の味と細工」にこだわった店をオー
プンしたそうです。そのこだわり
が功を奏し、いまでは日本人も
もちろん、地元の方々や日本以外から
の観光客も訪れる人気店となっています。



良質な水にこだわり 海外対応のできるOSGに

刺身などの生ものも提供する日本
食では、海外の場合、いかにして優
れた鮮度を確保するかが大切になる
そうです。割烹Bar 誉では、徹底
した鮮度管理を行い安心して食べら
れる食材を確保しています。さらに
その食材を調理する際には、水が最
も重要な考え方から、OSGのアル
カリイオン水をご利用いただいている
ます。「店をオープンする際にどう
しても良い水が使いたかったので、
いろいろ整水器を探したのですが、
フィリピンの電圧は220Vと日本
と異なっているため使えないも

のが多かつたんです。そこでたどり
着いたのが、220Vの電圧にも対
応してもらえるOSGの製品でした。
また、それだけではなくOSGだと
業務用でも導入コストを低く抑えら
れるという点やメンテナンスがし
やすい構成になっているなど、海外
で使うにはとても適していると感じ
たんです」。割烹Bar 誉では、そ
うしてお選びいただきアルカリイ
オン水を調理場から飲用水まで、す
べてでお使いいただいています。

「店で提供する焼酎などは、水で割
るため特に水のおいしさが大切な
ことです。店ではアルカリイオン水を
使っているのを意識せず、毎日安定
して水を供給できています。水事情



が日本に比べて悪い海外では、そう
いう自然さがこそが一番重要なので
はないでしょうか」。橋本さんはこ
ちらの店舗のほかにも、同じフィリ
ピン国内で酒Bar 無縫（むろく）
と、さらにもう一店舗を経営されて
おり、そちらでもOSGのアルカリ
イオン水をお使いいただいています。
「外国では創作という名のもとに、
本来の日本食が曲げられていくます。
それはそれで良い変化だと思います。
が、私どもは本来の日本食から離れ
ることのない料理を提供していくた
いですね」という強い思いをお持ち
の橋本さん。これからも正統な日本
食づくりに、ぜひOSGのアルカリ
イオン水をご活用ください。



割烹Bar 誉 (たか)

Unit RG-RGM, Building 1, Tuscany
McKinley Hill, Bonifacio Global City,
Taguig City, Metro Manila, Philippines
TEL.+63 0929 281 3888
www.taka-ph.com

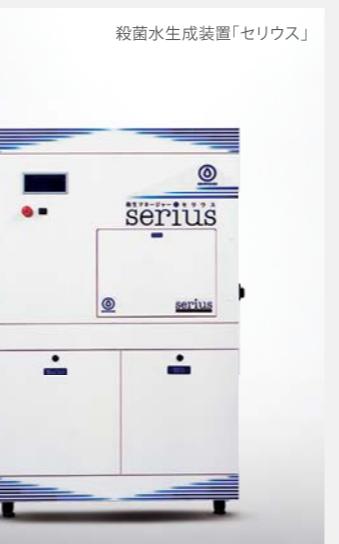
OSG NEWS

株式会社 OSGコーポレーション

パンダのための機能水研究を、 中国と共同で開始!

「株式会社OSG」
成都ジャイアントパンダ繁育研究基地機能水共同研究センター

OSGコーポレーションは平成24年4月18日、中国・四川省において、「株式会社OSG」
成都ジャイアントパンダ繁育研究基地機能水共同研究センター」(以下共同研究センター)を設立いたしました。



**パンダセンターと共同で、
繁殖および育成をサポート**

ツートンカラーの毛色と子供のような愛くるしい仕草で大人気のジャイアントパンダは、日本国内では上野動物園の2頭をはじめ、わずか10頭しか飼育されていない稀少動物。また生息地の中国四川省等でも野生のパンダは約1,600頭と少なく、絶滅危惧種であります。さらにパンダの発情期は年1回のうえ、妊娠可能な時期も数日と短いので出産の可能性が低く、やっと誕生した赤ちゃんも100グラム前後と未成熟な状態で生まれてくるため、その後の飼育が難しく早期の死亡率が高い動物としても知られています。

「共同研究センター」に設置するOSGの殺菌水生成装置「セリウス」は、殺菌力と安全性に優れ、これまで飲料・食品工場、農場、病院、介護施設、動物実験施設など、徹底した衛生管理と安全性を追求する現場でご利用いただきました。

「セリウス」は、セリウスソフト水と呼ばれる、弱酸性領域の次亜塩素酸水を生成する装置で、殺菌の主体である次亜塩素酸を最も安全且つ、有効に使用できる範囲に自動調整し吐水できるのが大きな特徴です。そのため、動物たちのための自然豊かな環境づくりを実現しているパンダセンターにおいても、安心してご利用いただけることを自負しています。

中国四川省にある成都ジャイアントパンダ繁育研究基地(以下パンダセンター)は、そんな稀少なパンダの保護や繁殖を目的とした研究機関です。こちらでは飼育・繁殖したパンダを世界各国の動物園にレンタルを行うなど、中国でのパンダ飼育の中心的役割を担っています。

この度OSGでは、パンダセンターと手を取り「共同研究センター」を設立しました。同センターでは、これまで弊社が医療現場などで培ったノウハウを活かし、デリケートで難しいとされるパンダの繁殖や育成現場の衛生管理のサポートを行います。さらに「OSG東京大学機能水研究所」を通じて更なる研究を行い、中国と日本の架け橋となることを目指しています。

**パンダの繁殖と飼育、
そして命を守るための水**

「共同研究センター」の設立を記念し、平成24年4月にセレモニーが開催されました。セレモニーでは弊社代表と、パンダセンター・張志和主任が合作協議書にサインし、センターの設立を宣言。他にも東京大学・小野寺節教授などが参列し「株式会

高い殺菌力と安全性を兼ね備えた機能水

「共同研究センター」に設置するOSGの殺菌水生成装置「セリウス」は、殺菌力と安全性に優れ、これまで飲料・食品工場、農場、病院、介護施設、動物実験施設など、徹底した衛生管理と安全性を追求する現場でご利用いただきました。

「セリウス」は、セリウスソフト水と呼ばれる、弱酸性領域の次亜塩素酸水を生成する装置で、殺菌の主

体である次亜塩素酸を最も安全且つ、有効に使用できる範囲に自動調整し吐水できるのが大きな特徴です。そのため、動物たちのための自然豊かな環境づくりを実現しているパンダセンターにおいても、安心してご利用いただけることを自負しています。

OSGは水のプロフェッショナル、機能水技術のパイオニアとして、水を通してさらなる可能性を追求いた



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や果物、魚介類も、水が育んだ生命の恵み。おいしいものと水との間には、深いかかわりがあるのです。

春と秋に旬をむかえるあさり。

酒蒸しやしぐれ煮からパスタまで、さまざまな料理に使われるおなじみの貝です。日本では古くから食用とされ、貝塚から出土していることからも、縄文時代には既に食されていましたことがわかります。日本中に生息していますが、きれいな海で育つところから、水質浄化の働きがあるといわれています。

さわやかな酸味とほろ苦さが夏にぴったりのグレープフルーツは、フロリダやカリフォルニア、南アフリカなどから輸入されています。特に4～6月は、フロリダ産が旬の時期。フロリダ産は温度の高い土地

で栽培されるため、他の地域のものよりも水分が多く、みずみずしいといわれます。日光が多く降り注ぐ亜熱帯の国でしか育たないため、国産はほとんど流通していません。

同じように温暖な気候を好む果物でも、国内で栽培されているのがパイナップル。亜熱帯性気候の沖縄県で栽培されています。ところで、パイナップルの実がどんなふうに成るか、ご存知ですか？実は地面から葉が生え、その真ん中に実が育ちます。そして実だと思っている部分も、花序と呼ばれる部分の軸が変形したもの。意外と不思議な果物なのです。

母なる海の水や亜熱帯の気候が育む命の神秘。その恵みを頂いているのだと思うと、偉大なる自然に感謝したくなりますね。



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。

あさり

殻をかたく閉じているものが新鮮。模様がはつきりしているものは、すつきりとした味わいの良品です。砂抜きをしているあさりの上から、竹串で穴を開けたアルミホイルをかぶせて暗くすると、砂抜きにかかる時間を短縮できます。調理の前に、殻をこすり合わせて汚れを落としましょう。お米をとぐ要領でよく揉みこすると、臭みがとれます。

全体的に丸みと重みがあり、下部がとくにどっしりと太っているものを選びましょう。皮がほんのり赤みを帯びて、香りが強くなり、葉が枯れてきたら食べごろです。肉類をやわらかくする酵素や植物纖維が豊富ですので、料理にもたっぷり使ってみましょう。数はあまり多くありませんが、国産の完熟ものを見つけたらぜひ選んでください。

パイナップル



グレープフルーツ

皮にハリがあり、かたちが丸く整っていて、色鮮やかなみずみずしいものを選びましょう。手に取ったときにずっしりと重たく感じるものは、皮が薄く、内側の果肉が充実している良品。皮のしみやキズは味には直接関係ありませんが、輸入に際して、表面にワックスなどがついている場合があります。ていねいに水洗いをしてから食べましょう。



おいしい水が育てた素材を、おいしい水で料理しよう！



「豚肩ロースのソテー パイナップルのクリームソース」

調理時間
(15分以下(冷やし固める時間はのぞく))

材料(作りやすい量 6人分)

グレープフルーツ	2個 (またはグレープフルーツジュース1・1/2カップ)
セロリ	15cm
クレソン	2束
粉寒天	1袋(4g)
水	1カップ
上白糖	50g

作り方

- ① グレープフルーツは果汁をしぼる。セロリは筋ごとすりおろす。
- ② 鍋に水、粉寒天を入れて中火にかけ、煮立ったらそのまま1~2分煮る。
- ③ 火からおろし、上白糖、①を加えて混ぜ、粗熱をとる。
- ④ 流し缶など大きめの器に流し、冷蔵庫で1~2時間冷やし固める。スプーンなどですくってクレソンと合わせる。

MEMO

寒天は煮足りないと固まらないので、煮立ってから1~2分煮ましょう。

調理時間(30分)

材料(2人分)

豚肩ロース肉	2枚(250g)
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
サラダ油	大さじ1
パイナップル	1/4玉
ゴルゴンゾーラチーズ	2cm角くるみ 適量(細かく切ったもの)
生クリーム	1/2カップ
粒マスタード	小さじ2~3
塩、こしょう	各少々
水	100cc
セージの葉(あれば)	少々

作り方

- ① 豚肉は両面5~6ヶ所ずつ筋切りをし、たたいて広げ、形をととのえる。両面に塩・こしょうをふり、10分おく。
- ② パイナップルは芯と果皮を取り除き1cm角に切る。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、豚肉を盛り付けた時に表になる方から並べ入れる。中火で両面2分ずつ焼き、器に盛り付ける。
- ④ ソースパンにAの材料と2を入れて弱火にかけ、ゆるくとろみがつくまで煮詰め、最後にゴルゴンゾーラを加えて火を止める。
- ⑤ 4のソースを豚肉にかけ、くるみを散らす。

MEMO

パイナップルの甘みとゴルゴンゾーラの塩味が、絶妙のハーモニーを奏します！



「あさり、たら、えびの ブイヤベース」

調理時間(45分)

材料(4人分)

たら	2切れ(200g)
あさり	200g
有頭えび	4尾
グリーンアスパラガス	6本
ミニトマト	1パック
そら豆	さやから出して12粒
にんにく	1片
オリーブ油	大さじ2
サフラン	1つまみ(大さじ1のぬるま湯に漬けておく)
白ワイン	大さじ3
塩・こしょう	適量
A[塩・白ワイン]	小さじ1/2 大さじ1
水	3カップ
B[塩]	小さじ1/2

作り方①

砂抜きは、平らなバットにあさりを並べて3%の塩水を2/3程度入れ、所々に穴を開けたアルミホイルをかぶせて約2時間！



作り方⑤

煮込み料理は、水も大切な素材のひとつ！ぜひおいしい水を使いましょう。

作り方⑥



「グレープフルーツと セロリのゼリーのサラダ」

作り方

- ① グレープフルーツは果汁をしぼる。セロリは筋ごとすりおろす。
- ② 鍋に水、粉寒天を入れて中火にかけ、煮立ったらそのまま1~2分煮る。
- ③ 火からおろし、上白糖、①を加えて混ぜ、粗熱をとる。
- ④ 流し缶など大きめの器に流し、冷蔵庫で1~2時間冷やし固める。スプーンなどですくってクレソンと合わせる。

MEMO

寒天は煮足りないと固まらないので、煮立ってから1~2分煮ましょう。

運動を楽しく、安全に！

上手な水分補給で、快適ラン＆ウォーキング



健康づくりや趣味として人気のランニング＆ウォーキング。気軽にはじめられるのが魅力のひとつですが、安全に楽しむためには、水分補給の重要性を知っておくことが大切です。そこで今回は、RUN-WALK Style 代表の三浦誠司さんに、上手な水分補給のポイントを伺いました。



水分補給への意識がまだまだ低い日本

私が主宰するランニング講座でいちばん最初にお話するのが、水分補給の大切さ。走っている間も、こまめに水分を摂るように指導しています。「お腹が痛くなるのでは：」「体が重くなったりそう：」などの理由で水分を摂ることを不安に思っている方が多いのですが、撮らずに走るほうがむしろ危険。いつでも飲めるように、水を携帯して走ることを推奨しています。

また、ギリギリまで我慢してから一気に飲むのもおすすめしません。精神的には満たされたのですが、ついつい量を飲み過ぎてしまいます。体への負担を考えると、どの乾きを感じる前に、こまめに飲んだほうがスムーズに吸収されて効率的です。

水素水の可能性

水素水って何ですか？

最近、雑誌やテレビでも何かと話題になつてゐる「水素水」ですが、皆さんも一度は耳にされたことがあるのではないでしようか。「炭酸水」や「酸素水」は有名ですが、これらは「炭酸水」は「二酸化炭素」を、「酸素水」は「酸素」を溶かした水のことです。ここまでくれば、水素水は水素ガスを溶かした水であることは容易に分かりますね。水素ガスは地球上に存在する最も小さなガス分子です。また、水素は水に溶けにくく、水温2度の水1リットルに1.6ミリグラム程度溶けることができます。水素水は健康に良い水として注目されていますが、では一体何がどの様に健康に良いのでしょうか？

水素水について同志社女子大学薬学部特別任用助教の根本滋先生にお話を伺いました。

世界中に存在する奇跡の水つて？
皆さん一度は「奇跡の水」の名前を聞いたことがあります。でも、その水を飲めば病気が治癒すると信じられている水のことです。が、これだけではなく胡散臭い感じがしますね。有名なものとしては、フランスの「ルルドの泉」、バキスタンの「フンザの水」、マニシコの「トラコテの水」、さらに日本の大分県日田市の水などがあります。最近、これらの水に対して科学的な検証が行われ、すべてに水素ガスが含まれていることが分かりました。ただ、水素濃度はかなり薄く、水を持ちかえるために水素ガスがほとんど抜けてしまふので、その存在を分からなかつたらしくなります。しかし水素が含まれていたなんて興味深いですね。



活性酸素を水素水でやつつける！

私たちは呼吸によって空気中から酸素を取り入れています。酸素は私たちが生きていく上で欠かせないモノです。ところがこの酸素、ちょっとしたきっかけで「活性酸素」というものに変身し、この活性酸素は（表1）に示すようにさまざま

な病気に関与し

活性酸素が引き起こす様々な疾患

脳神経疾患	パーキンソン病・アルツハイマー・萎縮性側索硬化症・外傷性てんかん
眼疾患	白内障・未熟児網膜症・網膜鉄錆症
呼吸器疾患	喫煙による気道障害・閉塞性肺疾患・成人呼吸窮迫症候群
循環器疾患	高血圧症・狭心症・心筋梗塞・虚血性不整脈
消化器疾患	胃・腸・脾臓・肝臓・胆嚢などの各臓器の炎症・脂肪肝
腎疾患	糸球体腎炎・糖尿病性腎炎・腎不全・尿毒素
その他	糖尿病・アレルギー・慢性関節リウマチ・多臓器不全・全身性炎症反応症候群・免疫不全・発ガン・AIDS・ブリオン病

(表1)

これまでで、水素水はとても体に良いと思われたのではないかでしょうか。中には今すぐでも飲んでみたいと思われている方もいらっしゃると思います。では、水素はどうやつたら手に入るのでしょうか？最近は水素を含んだ水が販売されおり、店舗やインターネットで

水素水は出来たてが一番！



電解水素水生成器：ヒューマンウォーター

Shigeru Negi

根本 滋 先生



■略歴

1999年3月 同志社大学 工学研究科 工業化学専攻 後期博士課程修了(博士(工学))
2000年:DAAD奨学生 ドイツザルラント大学 博士研究員として留学
2001年:奈良先端科学技術大学院大学 物質創成科学研究科 CREST博士研究員
2002年:大阪大学医学部 応用生物工学科 COE博士研究員
2004年:京都大学科学研究所 生体機能化学研究 COE博士研究員
2005年:同志社女子大学 薬学部 特別任用助教(現在に至る)

現在は遺伝子に作用するタンパク質の基礎研究や水素水による抗酸化作用の遺伝子レベルでの解明に取り組んでいる。

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。

ピカピカ掃除に感動しました

すごく丁寧にしていただきありがとうございました。
機器もピカピカに掃除してくれてすごい感動しました。
ありがとう^▽^ 次回も宜しくお願ひします。
(徳島県 Y・T様)

実験で納得、対応も満足です

洗濯の時、酸性水を入れたらおいが完全にとれました。
ほんとにうれしいです。説明もわかりやすく、実験までして下さって、納得です。調子が悪い時もすぐ対応して下さり大変満足です。(大分県 J・W様)

OSGにして本当に良かったです

交換時期について前もって連絡を頂けるので安心です。
担当の方がとても感じが良く、最初は迷いましたが、
OSGにして本当に良かったです。
(愛媛県 S・N様)

水道管の茶サビも浄水器で安心です

今の時期、水道管の茶サビが気になるが、浄水器があるので安心して料理や飲料水に使えます。販売されている水より、味がまろやか、すっきりしていて冷やして飲むと更に美味しいです。(静岡県 H・T様)

対応の早さに感謝です

アルカリイオン水の件で販売店様に相談しましたら、すぐに会社に連絡してくださって訪問して頂き、納得できました。販売店様や担当の方の対応の早さに感謝し、毎日おいしい水を頂いてます。ありがとうございました。

(京都府 S・I様)

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。

2012年もやりました！ OSGホノルルマラソン参加！

ハワイで毎年開催される
JALホノルルマラソンへ2012年も参加しました！
「仕事もスポーツも全力で頑張る」
それがOSGのスタイルです。



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。

事務のパートとして入社したのですが、一年半ほど前からメンテナンス担当に変わりました。人とより接することができる仕事をしたくて自ら希望したんです。現在、愛媛県を除いた四国3県を中心にメンテナンスをしています。

仕事をする上で大切にしていることは、構えることなく親身になってお客様と接すること。今日お伺いした檀様のお宅を担当してまだ間もないのですが、「なんでも聞きやすくて助かります」とおっしゃっていました。檀様のお家にお話をうながして、檀様の奥様ともお話ししながらお話をうながしていました。前回にご訪問したときはお話をとても弾んで、ご自宅の前にある喫茶店で話しお話をしようとう誘っていました。今後は、メンテナンス後のお茶もご訪問する際の楽しみの一つになりそうです。

だいて終わりではなく、そこからが始まっています。メンテナンスして買ったばかりの状態に戻して、1年1年、状態を維持して、おいしくヘルシーな水を安心して飲んでいたい。だからといって、懇意にさせていただいている。今日はお伺いした檀様のお宅を担当してまだ間もないのですが、「なんでも聞きやすくて助かります」とおっしゃっていました。檀様のお家にお話をうながして、檀様の奥様ともお話ししながらお話をうながしていました。前回にご訪問したときはお話をとても弾んで、ご自宅の前にある喫茶店で話しお話をしようとう誘っていました。今後は、メンテナンス後のお茶もご訪問する際の楽しみの一つになりそうです。

孫がアトピーで、アルカリイオン水が健康に良いと勧められて飲むようになりました。孫が遠方の大学へ入学しアルカリイオン整水器を持って引越したのですが、水道水はもう飲む気にならなくて。その後もこの製品を継続して利用することになり、今や我が家に欠かせないものになっています。外出の際は家族全員が、アルカリイオン水をペットボトルに入れて持つて行きますよ。

メンテナンス担当の谷さんは同性のことやその気さくな人柄のせいか、とてもお話ししやすいです。実は、谷さんが来るのが待ち遠しくて、と流し台がいつもキレイになると喜んでいただけて、私もとてもうれしいです。

私たちの製品は買っていたり。メンテナンスして買ったばかりの状態に戻して、1年1年、状態を維持して、おいしくヘルシーな水を安心して飲んでいたい。だからといって、懇意にさせていただいている。今日はお伺いした檀様のお宅を担当してまだ間もないのですが、「なんでも聞きやすくて助かります」とおっしゃっていました。檀様のお家にお話をうながして、檀様の奥様ともお話ししながらお話をうながしていました。前回にご訪問したときはお話をとても弾んで、ご自宅の前にある喫茶店で話しお話をしようとう誘っていました。今後は、メンテナンス後のお茶もご訪問する際の楽しみの一つになりそうです。



西日本営業本部
高松サービスセンター
谷 芳子



高知県吾川郡／檀様

健やかな暮らしを運ぶ水、 水素たっぷり、電解水素水

Humanwater
ヒューマンウォーター HU-121



効果効能：胃腸症状の改善

*胃腸症状の改善とは：胃もたれや胃の不快感をやわらげます。
胃腸の働きを助け、お通じを良好にします。

指定管理医療機器製造販売認証番号
第222AFBZX00079000号

飲み水はもちろん調理から美容まで、暮らしのさまざまなシーンで活躍。



アンダーシンク型整水器

アルカリ・チ

NDX-303LMW



指定管理医療機器製造販売認証番号

第222AFBZX00047000号



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

WATER
QUALITY
JAPAN
WQA ノミネート委員会会員
アルカリイオン水認定委員会会員

ISO
9001
認定
JAB
認定
JQA
認定
JIS
規格
適合
会員

機能水研究
指導財団
日本機能水学会
会員