

美しい水との豊かな暮らしを提案する情報誌

OSG  
Vol.05

# 新水生活

SPORTS×WATER  
スポーツの未来を支える



水にこだわればOSG

ホテルニューオータニ「リブルーム」

八芳園

サッポロドラッグストア

キコーナ守口店

花乃湯

大阪市舞洲障がい者スポーツセンター「アミティ舞洲」

生駒市上下水道部／北コミュニティセンター「ISTAはばたき」

ノーザンファームしがらき

宮崎大学「フロンティア科学実験総合センター」

台湾国家最高学術研究機関「台湾中央研究院」

料理×水のおいしい関係

「スタジオ・デリシャス」

OSG東京大学機能水研究所だより  
水素水の可能性

OSG STORY  
お久しぶりです、OSGです  
おたより広場

# オリンピックを目指す トップアスリートのための施設

最先端設備を備える  
トレーニング施設の  
中核拠点。



平成12年9月に文部省(現文部科学省)が告示したスポーツ振興基本計画において、国内におけるトップレベル競技者の国際競技力の総合的な向上を図るため、ナショナルレベルのトレーニング拠点の必要性が示されました。それを受け平成20年1月21日に開所したのが東京都北区にある「味の素ナショナルトレーニングセンター」(JISS)も隣接しております。同じ敷地内には国立スポーツ科学センター(味の素トレセン)」です。両施設が連携を図ることでスポーツ科学・医学を取り入れた効果的なトレーニングが実践できる施設となっています。



3



4



5



6

- 1 トレーニングルーム(味の素トレセン)
- 2 柔道場は6面・1000畳超という世界最大級の広さを誇ります(味の素トレセン)
- 3 味の素トレセンに隣接するJISS
- 4 フォームの撮影も可能な大型トレッドミル(ランニングマシン)は、自転車やスケート競技にも対応しています(JISS)
- 5 味の素トレセンでは、各競技練習場に隣接するすべての選手専用ラウンジにウォーターサーバーを設置していただいています

## ナショナルレベルの競技力向上に応える環境。

### 科学・医学の視点から トップアスリートをサポート。

味の素トレセンは、日本オリンピック委員会(JOC)およびJOC加盟競技団体に所属する選手・スタッフのみが利用できるトップアスリートのための施設となります。広大な敷地内には、国際競技ルールに対応した施設・設備を整えた屋内トレーニングセンター、屋根付きの全天候型トレーニング場、全仮・全米オープンテニス大会と同様のサーフェスを探した屋内テニスコート、競技ごとの合宿形態に合わせた宿泊施設を完備したアスリートヴィレッジの施設があり、日々さまざまな競技のトップアスリートがトレーニングに励んでいます。また屋内トレーニングセンターの各競技施設には、高機能・高性能のハイビジョンカメラなどが設置されており、メンタル面への配慮として十分なリラック

ス・リフレッシュスペースが確保されるなど、国際競技力を向上するために必要な環境が整えられています。

JISSは充実した最新施設、器具・機材を活用し、各分野の研究者や医師などの専門家集団が連携しあうことでのナショナルレベルのトップアスリートを支援する施設です。

JISSの主な施設としてはアスリートの体力、運動能力、技術の測定、診断などを通じて競技力向上をサポートする「スポーツ科学実験室」、MR-Iや高圧酸素治療室などの先進の機器を揃え、医学面からアスリートをサポートする「メディカルセンター」があり、味の素トレセンとは異なる科学的な角度からの競技力向上をサポートしています。

### ハイパフォーマンスを支える、適切な水分補給のために。

味の素トレセンの屋内トレーニングセンターは地下1階・地上3階の規模を有しており、各階には競技場に隣接する形で競技者専用のアスリートラウンジが設けられています。OSGのウォーターサーバーは主に

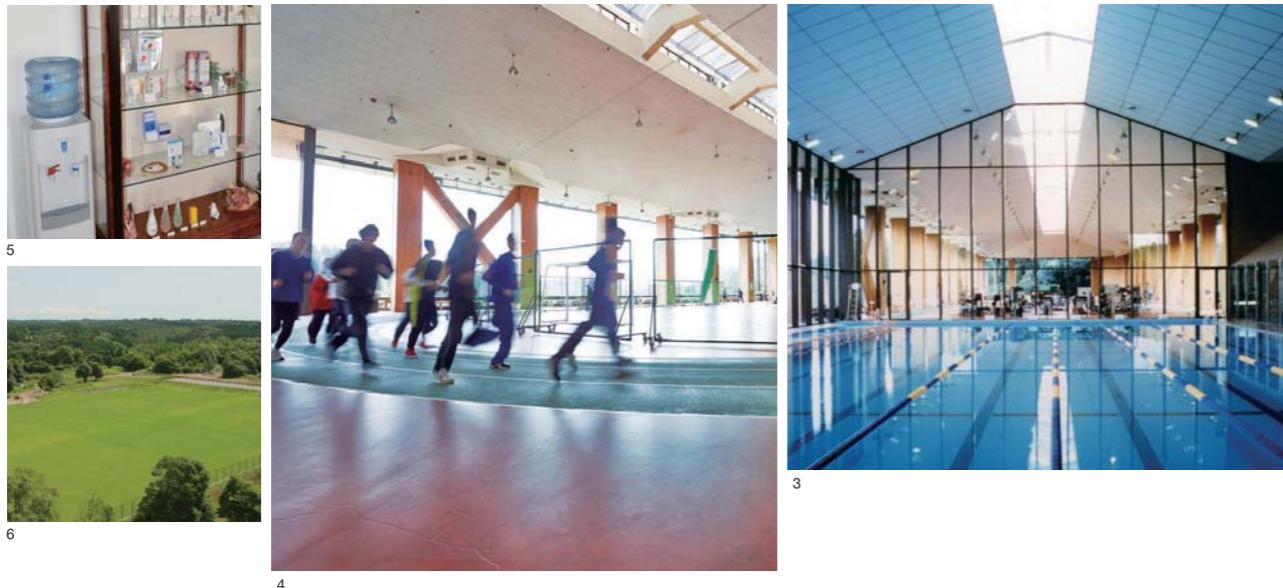
そのアスリートラウンジに備えられています。また柔道場内にも冷水が大量供給可能な床置タイプも設置されており、常に適切な水分補給を必要とするアスリートの方々にご利用いただいています。なお、隣接のJISS内にも1階から4階に1台ずつのウォーターサーバーが設置されています。2020年の東京オリンピックの前には、今年のソチオリンピック、2016年にはリオデジャネイロオリンピックが控えており、そこを目指すアスリートの方々が日々トレーニングを重ねています。これからも味の素トレセンおよびJISSを利用されるトップアスリートの方々が最高のパフォーマンスを発揮するための水分補給に、ウォーターサーバーをご活用いただければと思います。

味の素  
ナショナルトレーニングセンター

〒115-0056  
東京都北区西が丘3丁目15番地1号  
<http://www.jpnsport.go.jp/ntc/>

国立スポーツ科学センター(JISS)

〒115-0056  
東京都北区西が丘3丁目15番地1号  
<http://www.jpnsport.go.jp/jiss/>



ターサーバーが導入されています。  
「感動を演出するためには、お客様の期待を超えるきめ細かなサービスが必要。だから、飲み物にもこだわりました」と話してくださったのはエステティシャンの竹下幹子さん。非日常を求めて来られるお客様を満足させるサービスのひとつとして、ウォーターサーバーがお役に立っています。

### アスリートを支える世界レベルのサービス。

生命の森リゾートの中核として、1985年にオープンした「日本メディカルトレーニングセンター」は、運動と医療の両面から高齢化社会による生活習慣病予防に対応できる施設。厚生労働大臣認定健康増進施設や厚生労働省指定運動療法施設に認定されており、現在ではシニア層を中心に約2200名の会員が、健康づくりのために汗を流しています。

日本メディカルトレーニングセンターには屋外400mトラックや室内200mトラック、温水プール、天然芝のグラウンドなどのスポーツ施設に加えて宿泊施設やクリニックが併設されており、トレーニングからクールダウン、そしてリフレッシュまで一貫したサポートが可能。トップアスリー

トの合宿地としても知られています。「トレーニングはもちろんですが、アスリートにとっては食事や休養も目標を達成するための手段のひとつ。パフォーマンスの向上に貢献できるよう、あらゆる要望に応えていきたい」と企画営業部の古山馨さん。コンディショニングを維持するためには、オリンピックの選手村と同じビュッフェ形式を採用し、スケジュールに合わせて食事の時間を変えるなど、オープン当初からさまざまなサポートを実践。配慮の行き届いたサービスからは、世界のトップアスリートがこの施設を合宿地として選ぶ理由が見えてきます。

### スポーツで生まれる国と国の絆。

1985年のオープン以来、数々の国内外のトップアスリートを受け入れてきた日本メディカルトレーニングセンターの壁面には、トップアスリートのサインが所狭しと並んでいます。1988年のソウルオリンピックの直前合宿で訪れたカール・ルイスやフローレンス・ジョイナー、檜高跳びの女王エレーナ・イシンバエワの無名時代のサインなど、どれも貴重なもの

ばかりです。

そのなかには、1985年にアメ

リカとソ連の陸上選手が合同合宿をした時の記念のサインもあります。当時は米ソが冷戦時代だったため、このサインは言わば両国の選手が政治的な壁を越えてスポーツの舞台で絆が生まれた証。「」の施設で、人と人、国と国との絆が生まれています。これからも世界中のアスリートの支援を通して、さらなる絆づくりに貢献できればいいですね」と、古山さんは来たる東京オリンピック開催へ向けての意気込みを語ってくださいました。

**大自然の中で  
非日常を体験できる  
一大リゾート。**



## 世界のアスリートをサポートし、 スポーツを通して絆を育む



- 1 日本メディカルトレーニングセンター
- 2 エステティックサロン「ジュール フェリエ」
- 3 室内温水プール
- 4 室内200mトラック
- 5 ウォーターネットのウォーターサーバー
- 6 天然芝のグラウンド
- 7 世界のトップアスリートのサイン

生命の森リゾート  
日本メディカルトレーニングセンター  
〒297-0201  
千葉県長生郡長柄町上野521-4  
TEL. (0475)35-3333  
<http://www.seimei-no-mori.com>



7

# 一流ホテルの名店が選んだ、こだわりの水

伝統と風格を兼ね備えた、都心のオアシス。

プロに選ばれるのには理由があります

にこだわればOSG

水

1964年、東京オリンピックが開催された年に開業し、今年で50周年という大きな節目の年を迎えるホテルニューオータニ様。約4万m<sup>2</sup>の広さを誇る日本庭園に囲まれた抜群のロケーションのなかで、都心にいながら日本情緒にひたることができる、伝統と風格を兼ね備えた大人のラグジュアリーホテルです。広大な敷地内にはレストランやショッピングアーケード、さらには郵便局や診療所まで備えており、まるでひとつの街のような空間を形成しています。赤坂見附や四ツ谷へのアクセスも良く、ビジネスや観光の拠点としても便利で、国内はもとより海外からのゲストも多数訪れてています。

最高級の牛肉が味わえる、歴史あるステーキハウス。

開業から1年後の1965年、外国人客のニーズに応えてオープンしたのが、最高級の牛肉が味わえる歴史あるステーキハウス「リブルーム」。



5

希少な厳選和牛のみに限定し、牛の種類や年齢、さしの入り方などを吟味した牛肉を、注文を受けてからシェフが一枚一枚丁寧に焼き上げています。その厳選された牛肉の味を引き立てるのは、醤油、酒、オリーブオイル、マスタード、生姜の砂糖漬けなど10種類の素材から作られた「オリエンタルソース」。

オープン当初からその味を守り続いている、秘伝のオリジナルステーキソースです。

「男性のお客さまが多いですが、レディースランチなど女性におすすめのメニューも取り揃えています。良質なタンパク質は美容にもいいですし、女性のお客さまにもぜひ召し上がっていただきたいですね」と話してくださいましたのは、シェフの飯塚さん。リブルームのもうひとつのお名物である「健康野菜のサラダバー」には、契約農家などから届く野菜をはじめシェフが選び抜いた約20種類の野菜が揃つており、優雅な雰囲気の中でおいしいひとときを楽しめます。

お客様の満足に応える、評判のおいしい水。

ホテル開業当時の味を守り続けるリブルームの厨房に、OSGのアルカリイオン水整水器が導入されています。もともとホテルニュー

二では、お客様においしい水を提供したいという考え方からレストランや宴会場に他社製の浄水器を設置されていましたが、浄水器の更新をきっかけにOSG製品を採用されました。「お客様から水がおいしいと好評をいただいています。リブルームの厨房はあまり広くありませんので、コンパクトなサイズもありますがたいですね」と飯塚シェフからも太鼓判をいたしました。一流ホテルが誇る歴史あるステーキハウス、その厨房でOSG製品がお役に立っています。

ホテルニューオータニ  
「リブルーム」

〒102-8578  
東京都千代田区紀尾井町4-1  
TEL. (03)3238-0026  
<http://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/ribroom>

1 ホテルニューオータニ  
2 ステーキハウス「リブルーム」  
3 リブルーム名物「健康野菜のサラダバー」  
4 ステーキハウス「リブルーム」外観  
5 飯塚シェフ

3



2



4



1

# おもてなしの心が息づく結婚式場



お客様を末永く見守る  
ウエディングサービス。

東京・白金台の自然の丘陵と小川跡を利用して造られた「八芳園」。

「四方八方どこを見ても美しい」という名称の由来があるように、約1万坪の敷地内には樹齢数百年の樹木や渡り鳥の姿なども見られる洗練された日本庭園が広がっています。

こだわり料理の  
ベースをつくる  
アルカリイオン

八芳園のなかで最も披露宴会場としてるのが、日本庭園の「白鳳館」。数寄屋造りをベースにした、日本の伝統を感じさせるスタイルッシュな別館です。2010年のリニューアルを機に、調理場にOSGのアルカリイオン水を導入していただきました。



八

〒108-8631  
東京都港区白金台1-1-1  
TEL. (03)3443-3111(代表)  
[www.happo-en.com](http://www.happo-en.com)

「料理の味を追求するために、その基本となる水にもこだわりました。アルカリイオン水を使うと、出汁の雑味がなくなり味に丸みがでるんです」と、白鳳館調理長の菅野さんは教えてくださいました。白鳳館では和食と洋食の料理人が一緒に、一皿に和と洋を融合させた婚礼メニューを提供しており、白ワインソースをつけていただく天ぷらなど、独自の工夫をこらした料理が評判を呼びます。

八芳園様。そのサービスのひとつであるお料理に、OSGのアルカリイオン水を使っているマニッシュを、世界へ。」をテーマに、多くの人を魅了している八芳園様。そのサービスのひとつであるお料理に、OSGのアルカリイオン水を使っています。

八芳園のなかで最も人気のある披露宴会場として知られていますが、日本庭園の一角で、おふたりの思い出の場所であり、また挙式後には記念日などに訪れていただける『心のふるさと』でありたいと思っています』と話してくださいましたのは、経営企画室の渡部さん。結婚式だけではなく、おふたりの人生を末永く見守るために、挙式後のお客様専任のコンシェルジュを設けるなど、心あたたまるウェディングサービスを提供しています。

こだわり料理のベースをつくるアルカリイオン水。

八芳園のなかで最も人気のある披露宴会場として知られていますが、日本庭園の一角で、おふたりの思い出の場所であり、また挙式後には記念日などに訪れていただける『心のふるさと』でありたいと思っています』と話してくださいましたのは、経営企画室の渡部さん。結婚式だけではなく、おふたりの人生を末永く見守るために、挙式後のお客様専任のコンシェルジュを設けるなど、心あたたまるウェディングサービスを提供しています。

3  
PICK UP  
セレクトドリンク  
お客さまの心をつかむ、「水」のおもてなし

七言六口上卷

お客様の心をつかむ、「水」のおもてなし

時代の流れに沿うた結果、競合他社との差別化を図るために、O.S.G.のアルカリイオン水給水機を採用。会員であれば誰でも無料でアルカリイオン水

水を給水できるサービスは、お客様に好評を博しています。同社の営業企画室の小寺潤さんは「ヘルカリイオン水は日常生活で使いますし、ドラッグストアーに求められる『ヘルス＆ビューティー』というニーズにもぴったり」と、好評の理由について話してくださいました。

「ヘルス＆ビューティー」のニーズに対応。

「健康で明るい社会の実現に貢献する」という経営理念のもと、北海道を中心に医薬品・化粧品・食品などを販売するドラッグストアーを展開しているサツドラ。道内に134店舗を構え、「サツドラ」の愛称で親しまれている地域に根ざしたドラッグストアーです。



サッポロドラッグストア  
千歳高台店

〒066-0035  
北海道千歳市高台5丁目7番12号  
TEL (0123)40-0777

にアルカリイオン水を使用し、  
体験談を交えながらお客さま  
へお話をすると「ミニユニーケー  
ンを図り、ダイレクトに反響  
することができるので、従業員  
がチベーションアップにつなが  
ともあるようです。

集客アップに貢献する  
価値あるサービス。

2013年12月、JR千歳駅の近くにある千歳高台店に、デジタルサイネージ付きのアルカリイオン水給水機を導入しました。オープン時には、先着700名に無料でアルカリイオン水を配布するキャンペーンを実施。2日間で想定していた700名を大きく超える数のお客さまが来店



## 地域に愛される店舗づくりのために

地域貢献活動を通じて  
信頼関係を築く。

「ふれあい」「ぬくもり」のある空間を提供するという企業理念をもとに、パチンコ・パチスロ施設「キコーナ」を展開しているアンダーソリー株式会社様。設立以来から店舗数を増やし、現在では近畿圏を中心に56店舗を展開しています。今回お話を伺ったのは同

グループの旗艦店的存在で、2012年4月に大阪府守口市にオープンしたキコーナ守口市です。地域に愛される店づくりをめざし、一人ひとりのお客さまに満足していただけるサービスを追求している同社が、特に力を入れているのが地域貢献活動。自主的な近隣の清掃活動や、町内会の夏祭りへの参加、さらには定休日にフリー マーケットを開催するなど、店外

でもあらゆる活動を通じて地域の方々へのサービスを実践していくまです。「地域の方々に喜んでいただけではなく、その想いからOSGのアルカリイオン水給水機も採用していました。

「生活に根ざした水のサービスであれば、地域の皆様に貢献できると思って導入しました」と話してくださいましたのは、キコーナ守口店の店長を務める辻本清志さん。アルカリイオン水給水機が設置されているのは、パチンコ・パチスロを遊戯されない方も気兼ねなく入れるレストスペース。会員以外

お客様のニーズに応える生活密着型のサービス。



キコーナ 守口店

〒570-0003  
大阪府守口市大日町2-1-12  
TEL. (06) 6908-5550  
<http://undertree.co.jp/store/details/moriguchi.html>

花乃湯様

## 入浴後の水分補給に、安心でおいしい水を

気軽に立ち寄れる、  
情緒あふれる温泉宿。

奥羽地方有数の古湯で、鳴子・  
秋保とともに奥州3名湯に数え  
られる飯坂温泉。9つの共同浴場  
と4つの足湯を備え、かつては松  
尾芭蕉、正岡子規、与謝野晶子と  
いった日本を代表する俳人・歌人  
も湯治に訪れた由緒正しい温泉地

です。温泉街を流れる摺上川沿いには多くの温泉宿が軒を連ねており、夜になるとその灯りが川面に映つて風情を感じさせます。

今回お話を伺ったのは、前身のやなぎ屋を含めて創業60年以上の歴史を誇る温泉宿「花乃湯」様。摺上川のほとりに建ち、眼下にせせらぎを望む眺望は絶景で、源泉掛け流し100%のラジウム温泉、新鮮な野菜や魚介類、果物など地元の旬の食材を活かした料理、そしてお客様の心を解きほぐす親しみやすいおもてなしで、県外からの観光客はもちろん現地の方々からも愛されています。

渴いた喉を潤す、温泉宿にびったりのサービス。

花乃湯様が目指しておられるのは、まるで実家のようなくつろげる宿。女将の渡邊久子さんは「普段着で気軽にお越しいただき、気兼ねなくゆっくり温泉三昧を満喫していただける宿でありたいと思っています」と、おもてなしのこだわりについて教えてくださいました。花乃湯には昔ながらのお客さまも多く、宿泊客だけでなく地元の方々が入浴のためだけに訪れることがあるのだそうです。温泉を訪れるすべてのお客さまのために、入浴後に安全でおいしい水を提供したいという想いから、ウォーターネット(OSGグループ)のウォーターサーバーを導入していただ



飯坂温泉 清流の宿「花乃湯」  
〒960-0201  
福島県福島市飯坂町湯野字切湯の上32  
TEL. (024) 542-2231  
<http://hananoyu-iizaka.com/index.html>



「お風呂に入ると汗をかくので、水分補給にびったりです。お客様にはおいしく召し上がっていただいていますよ、ボトルの水の減りがかなり早いのがその証ですね」と渡邊さん。宿泊客でも日帰り客でも利用できるように浴場の入口に設置されているウォーターサーバーが、お風呂上がりのお客さまの渴いた喉を潤しています。

の方でも自由に無料でアルカリイオン水を汲むことができるため、給水のためだけに立ち寄られるお客様もおられるのだそうです。

「無料でもらえるのは嬉しい」「はんがおいしく炊けた」といったお声をいただくなど、反響も上々です。「地域のお役に立てていることがうれしいです。これからも継続的に地域貢献活動に取り組んで、守口といえばキコーナという信頼関係をつくっていきたいです」と辻本さん。キコーナ様の真摯な取り組みを、OSGも応援しています。



北コミュニティセンター「ISTAはばたき」様  
実施したところ、参加者の約8割  
から「ほとんど味は変わらない」と  
いったアンケートの回答結果が  
出たそうです。

北コミュニティセンター  
「ISTAはばたき」

〒630-0131  
奈良県生駒市上町1543番  
TEL. (0743) 71-3331  
http://ikoma-sg.jp/ista/

整備されています。館内には指導員が常駐し、自由に参加できるスポーツ教室も多彩。「仲間づくり」を目的に開館当初から継続しているクラブ活動も、現在では14クラブに拡大。競技会にも積極的に参加されており、1人でもスポーツを楽しむことができます。「スポーツを通じてさらに自立し、地域のスポーツセンターが利用できるようになります」と山野さん。障がい者スポーツの普及へ向けて、アミティ舞洲様の取り組みは、これからも続いていきます。



障がい者にやさしいスポーツ環境づくり。  
大阪市で2ヵ所目となる障がい者専用のスポーツ施設として、平成9年10月に開館したアミティ舞洲様。リハビリテーション、健康の維持増進、スポーツ技術の向上を目的に、大阪市内はもちろん、他府県からも広く利用されています。

完全バリアフリーの館内には、プールやトレーニング室、ボウリング室など、あらゆる競技に対応で、全般にバリアフリーの館内には、プールやトレーニング室、ボウリング室など、あらゆる競技に対応で、全般にバリアフリーの館内には、

きる設備を完備。視覚障がい者の対応としては、ボウリング室に触覚装置(残りピッジ確認)や音声誘導装置、卓球室に視覚障がい者用卓球台(STT)を配備するなど、各所にはさまざまな配慮が施されています。さらには、重度の障がいがある方も気軽に宿泊でき、競技会の開催にも対応した宿泊施設を併設。障がいの方が気軽にスポーツを楽しむことができます。

安全で安心なスポーツ環境づくりを実践されているアミティ舞洲様。バリアフリー規格のウォーターケーラーも、その取り組みの一環としてご採用いただいている。

自立のきっかけを提供し、さらなるチャレンジを支援。

「障がいの方がスポーツを始めるきっかけとなる施設でありたい」と話してくださいましたのは、運営係長の山野勉さん。そのお言葉どおり、アミティ舞洲には気軽にスポーツに挑戦できる環境が



大阪市舞洲障がい者スポーツセンター  
「アミティ舞洲」

〒554-0041  
大阪市此花区北港白津2-1-46  
TEL. (06) 6465-8200

## 7 PICK UP 生駒市上下水道部／北コミュニティセンター「ISTAはばたき」様 安全で安心な「生駒の水」をPR

### 水道水の利用促進の一環として導入。

奈良県生駒市の生涯学習施設である、北コミュニティセンター「ISTAはばたき」様。コンサートや講演会などに利用され、生駒市民の憩いの場となっているこの施設に、ウォーターケーラーを導入していただきました。

導入したのは、約12万人の生駒市民に水道水を供給している生駒市の上下水道部様。生駒市では1人あたりの水道水の給水量が減少しているため、その利用促進事業の一環として設置されました。

「採用いただいたウォーターケーラー

クーラーは、マイボトルを設置するボンタッヂで水を注ぐことができるボトルフィラータイプ。それまでの給水設備がなかつたこともあり、ウォーターケーラーは利用者に大好評。順番待ちの列ができることがあります。持参したマイボトルに水を汲む利用者の姿もしばしば見受けられたとのことです。結果として、夏の暑い時期には1ヶ月あたり約1500㍑の給水を記録。これは

500㍑のペットボトルに換算すると約3000本の量で、生駒市の水道水の効果的なPRになつたようです。

飲み比べイベントで、水道水の可能性を実証。

水道水の利用促進のために、さまざまなPR活動を開催している生駒市上下水道部。8月に開催された地元の夏祭りでは、市販の飲料水と生駒市の水道水を飲み比べていただきましたところ、参加者の約8割



上下水道部の課長補佐、吉岡さんは、「生駒市の水道水は旧厚生省『おいしい水研究会』が定めたおいしい水の7つの要件のうち6つを満たしています。安全で安心な水道水をお届けしていくので、飲用水には水道水を利用してくださいね」と話してくださいました。生駒市上下水道部様の取り組みを、OSGも製品を通して応援していきます。

## 6 PICK UP 大阪市舞洲障がい者スポーツセンター「アミティ舞洲」様 安全で安心なスポーツ施設

### 障がい者にやさしいスポーツ環境づくり。

大阪市で2ヵ所目となる障がい者専用のスポーツ施設として、平成9年10月に開館したアミティ舞洲様。リハビリテーション、健康の維持増進、スポーツ技術の向上を目的に、大阪市内はもちろん、他府県からも広く利用されています。

完全バリアフリーの館内には、プールやトレーニング室、ボウリング室など、あらゆる競技に対応で、全般にバリアフリーの館内には、

きる設備を完備。視覚障がい者の対応としては、ボウリング室に触覚装置(残りピッジ確認)や音声誘導装置、卓球室に視覚障がい者用卓球台(STT)を配備するなど、各所にはさまざまな配慮が施されています。さらには、重度の障がいがある方も気軽に宿泊でき、競技会の開催にも対応した宿泊施設を併設。障がいの方が気軽にスポーツを楽しむことができます。

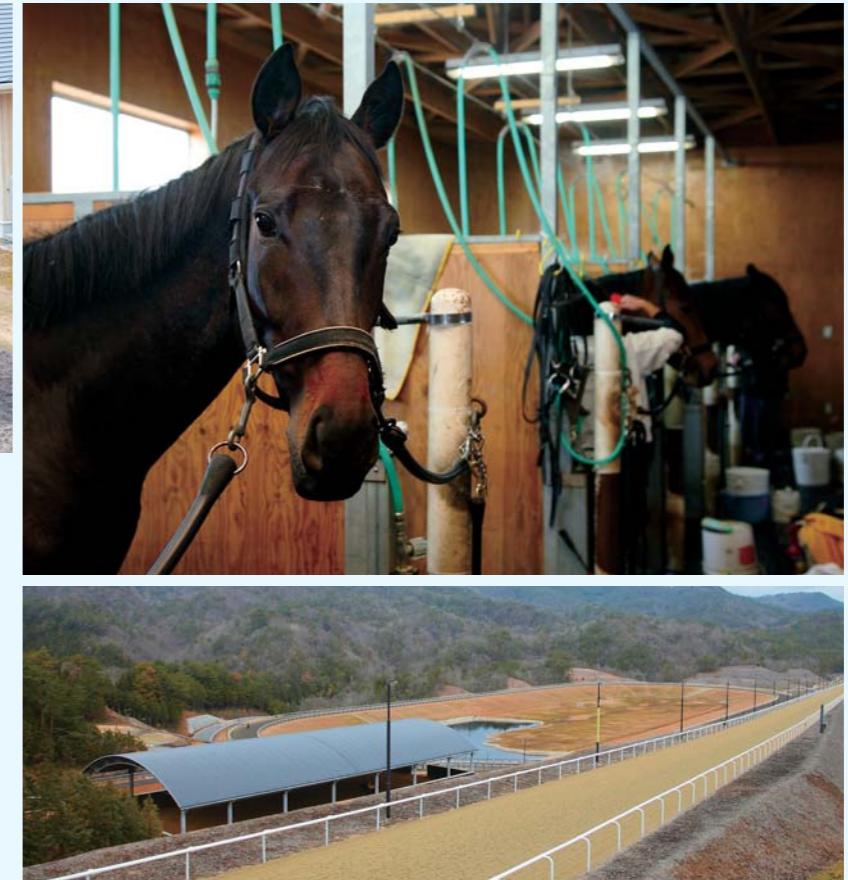
安全で安心なスポーツ環境づくりを実践しているアミティ舞洲様。バリアフリー規格のウォーターケーラーも、その取り組みの一環としてご採用いただいている。

自立のきっかけを提供し、さらなるチャレンジを支援。

「障がいの方がスポーツを始めるきっかけとなる施設でありたい」と話してくださいましたのは、運営係長の山野勉さん。そのお言葉どおり、アミティ舞洲には気軽にスポーツに挑戦できる環境が

整備されています。館内には指導員が常駐し、自由に参加できるスポーツ教室も多彩。「仲間づくり」を目的に開館当初から継続しているクラブ活動も、現在では14クラブに拡大。競技会にも積極的に参加されており、1人でもスポーツを楽しむことができます。「スポーツを通じてさらに自立し、地域のスポーツセンターが利用できるようになります」と山野さん。障がい者スポーツの普及へ向けて、アミティ舞洲様の取り組みは、これからも続いていきます。

# 世界の舞台で輝く、強い馬づくりをめざして



## 9 PICK UP 医学の進歩を支える、 先端的な生命科学研究

宮崎大学「フロンティア科学実験総合センター」様

医療に貢献する、  
あらゆる研究を支援。

「世界を視野に、地域から始めよう」というスローガンのもと、人間性・社会性・国際性を備えた専門職業人を養成している宮崎大学。清武と木花の2つのキャンパスに教育文化学部、医学部、工学部、農学部の4学部と大学院を備え、約4700名の学生が専門性を磨いています。

その学内にある共同教育研究施設のひとつで、先端的な生命科学研究を推進するとともに、学内の教育・研究活動を幅広く支援しているのが「フロンティア科

「安定した実験結果を導き出すためには、特定の病原性微生物や寄生虫などを持たない(SPF)マウスやラットを飼育・管理する必要がある。管理されている増元技術専門職員。」と話

医学研究で不可欠と言えるのが、マウスやラットなどを用いた動物実験です。再現性のある質の高い研究環境を提供するため、宮崎大学では平成24年度に動物実験施設をリニューアルし、その際にOSGの殺菌水生成装置セリウスを導入していました

同施設では独立空調設備を通じて清浄な空気を供給するとともに、30分に1回の間隔で自動制御されたセリウスが天井から弱酸性水を噴霧。飼育室や実験室をはじめ、施設のあらゆる場所で衛生管理を徹底されています。

「以前は弱酸性水をボトルに入れて手作業で消毒していたので、セリウス導入後はずいぶん管理がしやすくなりました。その分、実験指導などをさらに充実させていきたいですね」。研究者のためにより良い環境づくりを実践している増元技術専門職員。その志に応えるためにも、OSGはさらなるサービスの向上に努めてまいります。

宮崎大学フロンティア  
科学実験総合センター  
実験支援部門生物資源分野

〒889-1692  
宮崎県宮崎市清武町木原5200  
TEL. (0985)85-2971  
<http://www.miyanaki-med.ac.jp/AnimalCenter/index.html>

プロクラスの牧場です。今回お話を伺ったのは、6つの事業所のなかで競走馬の休養と調整を担当しているノーザンファームしがらき様。(OSGグループ)のウォーターネットバーをご利用いただいています。

2010年に開場したノーザンファームしがらき様は、約300の馬房をはじめ、周回コース、坂路コースなどの設備を有する日本最大規模の調教施設です。JRA栗東トレーニングセンターにほど近く、競走馬にとって過ごしやすい気候が魅力のひとつ。輸送や暑さによる負担を抑えながら「コンディショニング」を調整することができ、これまでに数多くの名馬を輩出してきました。

三冠馬のオルフェーヴルやジエンティルドンナが、この施設で休養していたことでも有名です。馬と真摯に向き合い、「頭一頭の才能を開花させる。アスリート並みの過酷なトレーニングをこなす競走馬にとって、休養と調整のために滞在すること」を調整することができます。これがこれまでに数多くの名馬を輩出してきました。

馬と真摯に向き合い、「頭一頭の才能を開花させる。アスリート並みの過酷なトレーニングをこなす競走馬にとって、休養と調整のために滞在すること」を調整することができます。

施設はリゾート地のような場所。「馬が安心して休める環境を提供し、馬の才能を開花させたい」と話してくださいましたのは、事務局の手代木貴志さん。好調の馬はもちろんのこと、怪我を抱えている馬が回復し、レースで勝利した時はこの上ないやりがいを実感されるのです。「名馬を輩出するという手代木貴志さん。好調の馬はもちろんのこと、怪我を抱えている馬が回復し、レースで勝利した時はこの上ないやりがいを実感されるのです。」と語りました。

「馬が安心して休める環境を提供し、馬の才能を開花させたい」と話してくださいましたのは、事務局の手代木貴志さん。好調の馬はもちろんのこと、怪我を抱えている馬が回復し、レースで勝利した時はこの上ないやりがいを実感されるのです。」と語りました。

厳しい競馬の世界で、競走馬の活躍を支えるノーザンファームしがらき様。その真摯な取り組みを、OSGも応援しています。



ノーザンファーム しがらき  
滋賀県甲賀市信楽町  
<http://www.northernfarm.jp/>



# 台灣の國家最高學術研究機関で OSG製品が活躍

生物医学分野の研究を  
支える公用動物施設。

台灣国内における最高學術研究機関である「台灣中央研究院」では、人文および科学的研究、学術研究の指導・連絡・奨励を通して、ハイレベルな学術研究者を育成しています。

近年では、生命科学関連技術の発展によって各種疾病的病因、診断、発症機転、治療と予後などの研究が飛躍的に進歩を遂げており、生物医学分野の研究は世界各国において重要なテーマのひとつとなっています。人間の疾病研究ではマウスなどを使った動物実験が行われています。動物実験が行われている



すが、その飼育には膨大な費用がかかるため、研究資源を最大限に有効利用することを目的に2011年から公用動物施設を稼動。研究者が研究に専念できるよう、優良な代行飼育ス

ペースと合理的な飼育管理を提供しています。

動物施設に求められる、高度な衛生環境を実現。

科学実験では特定の研究課題以外の要素を正確にコントロールする必要があるため、動物室には一般的なラボよりも厳しい条件が求められます。施設内には免疫欠陥のあるマウスも飼育されており、室内的衛生管理が特に重要なため、台灣中央研究院では公用動物実験施設の新設を機にOSGの次亜塩素酸水生成消毒システムを導入されました。設定時間に合わせて天井から微酸性次亜塩素酸水を噴霧することで



李朝欽博士

向上しました。\*「優れた殺菌効果はもちろん、動物特有のアンモニア臭なども低減できるので、施設内外の空気環境を同時に改善できました」と、李朝欽博士からも高評価をいただきました。今後は別の動物施設と獸醫隔離檢疫室にも同様のシステムを採用し、施設全体のさらなる環境整備に取り組まれるとのことです。日本だけでなく海外の地でも、研究者を支えるためにOSG製品が活躍しています。

\*数値はテストによるものです。  
により、空間の落下菌が以前に比べて10倍以上も減少。動物室内の清潔度はクラス10万からクラス1万にまで向上しました。\*「優れた殺菌効果はもちろん、動物特有のアンモニア臭なども低減できるので、施設内外の空気環境を同時に改善できました」と、李朝欽博士からも高評価をいただきました。今後は別の動物施設と獸醫隔離檢疫室にも同様のシステムを採用し、施設全体のさらなる環境整備に取り組まれるとのことです。日本だけでなく海外の地でも、研究者を支えるためにOSG製品が活躍しています。

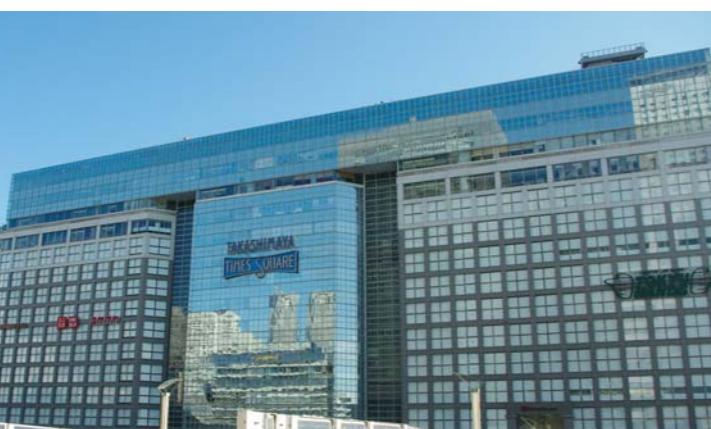
## 人が多く集まる場所に、 バリアフリーの心遣い

新宿タカシマヤタイムズスクエア様

## 「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

1989年の開業以来、最高の



「世界一利用者の多い駅」としてギネスにも認定されている国内最大のターミナル、新宿駅。その南口のランドマークともいえるのが、新宿タカシマヤタイムズスクエア様です。ご採用いただいているのは、2連式でバリアフリー仕様のウォーターケーラー。飲み口の位置が低めなので車椅子の方や小さなお子さまにも使いやすく、また2連式なので混雑時もスムーズに利用できます。老若男女を問わず多くの方が訪れるショッピングゾーンならではのおもてなしの心遣いが伝わります。



新宿タカシマヤ  
タイムズスクエア

〒151-8580  
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2  
TEL.(03) 5361-1111  
<http://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/>  
◎JR新宿駅新南口から徒歩1分



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

いています。

施設、最高の料理、最高のサービスで国内はもとより世界の賓客やVIPを魅了し続けているホテルオークラ神戸様。そ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です。シェフの桑名さんは、「洋食ならブイヨンやフォンドボ、和食なら出汁、中華なら白湯スープなど、料理にはベースとなるものがあります。そのベースの質を高めるには、水の質が重要なんです」と、水へのこだわりについて話してくださいました。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

台湾国家最高學術研究機關  
「台灣中央研究院」  
<http://www.sinica.edu.tw>





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.sushizen.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



仙台空港ビル株式会社

〒989-2401  
宮城県名取市下増田南原  
TEL. (022) 383-4301 (代表)  
<http://www.sendai-airport.co.jp/>  
「(仙台空港ターミナルビル公式HP)  
<http://www.sdj-airport.com/>  
「(仙台空港公式HP)



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

多くの寿司店が美味を競う札幌で、名店として知られるすし善本店様。厚生労働省の「現代の名工」に認定された店主・嶋宮さんの「おいしい水」生きる力の源」ということわりから、厨房にOSGのアルカリイオン整水器を導入されています。新鮮な地物の魚を使うすし善様では、素材の味を引き出すおいしい水は欠かせないものになっています。本店の店長を務める大金さんからも、「シャリはアルカリイオン水で炊いていますが、食感も味もよく、お客様に好評ですよ」と太鼓判をいたしました。多くの人を魅了するすし善様の厨房で、OSGのアルカリイオン整水器がお役に立っています。

### すし善 本店様 名職人がこだわる 「おいしい水」 「生きる力の源」

すし善 本店様

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/>

「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」で、昭和56年から30年続で総合1位に選ばれている加賀屋様。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、能登の新鮮な海の幸を堪能できるのが「割烹四季亭」です。「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」と、料理長の宮本さんはおっしゃいます。「味の違いを出す決め手となるのは水。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」。地元の方にも評判の料理づくりに、OSGのアルカリイオン整水器がお役に立っています。

### 仙台空港ビル様 賑わいのある 東北の拠点ターミナルを 目指して

仙台空港ビル様

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)

リーガロイヤルホテル東京の1階にある「なにわ」は、四季折々の素材と洗練の技が美味を織りなす3つのコーナーがある和のメインダイニングです。懷石の料理長を務める小暮さんに、「水へのこだわりについてお伺いました」「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、出汁をとるにしても、米を炊くにしても、水が味を大きく左右します」。京都の老舗で京風懷石を極めた料理長は、食材や調味料と同じくらい水は大切なものと話してくださいました。

### 御蕎麦 本家 田毎様 京都は出汁の文化、 だから水には妥協しない

御蕎麦 本家 田毎

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。安定した水質で抽出力に優れた水を…という思いから、アルカリイオン整水器を導入されました。「蕎麦打ちはその日の気温や湿度によって水の量を変えますし、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と、お言葉からは、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感じました。

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目指し、新島襄によって創立された同志社英学校。その想いを受け継ぐ同志社中学校・高等学校様では、学び舎のリニューアルを機にウォーターサーバーを導入されました。熱中症や脱水症状対策の一環として、いつでも水分補給ができる環境を整えることを目的に、学内の数カ所にわけて設置され、部活動や体育など、さまざまなシーンでご利用いただいているそうです。「生徒の口に入るものですから、安全性には気を遣います。その点では、定期的なメンテナンスが心強いですね」と、ご評価をいただきました。



同志社中学校・高等学校

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



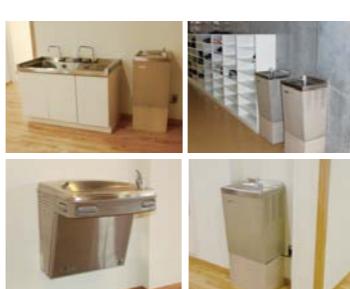
御蕎麦 本家 田毎: 鴨せいろそば



仙台空港ビル: ウォーターサーバー



すし善 本店



同志社中学校・高等学校: ウォーターサーバー



日本料理「なにわ」: 句を活かした美味



加賀屋「四季亭」: 料理長・宮本さん

能登半島 和倉温泉  
加賀屋

### 名旅館の割烹の味を支える「水」

リーガロイヤルホテル東京  
日本料理  
「なにわ」様

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



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



霧島酒造株式会社

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



手打ちうどん たむら

〒761-2103  
香川県綾歌郡綾川町陶1090-3  
TEL. (087) 876-0922

関西国際空港がある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様では、2006年のノロウイルスの大流行をきっかけに、ホテル内のレストランに殺菌水生成装置「セリウス」を導入されました。もともと衛生管理を徹底していましたが、それまでは殺菌剤などを希釈して使用していたため、かなりの手間と時間を要していました。「蛇口をひねれば殺菌水が出るのでスタッフの作業効率が向上し、調理にさらに集中できるようになりました」と話してくださいましたのは、シニアマネージャーの山本さん。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。

関西国際空港がある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様では、2006年のノロウイルスの大流行をきっかけに、ホテル内のレストランに殺菌水生成装置「セリウス」を導入されました。もともと衛生管理を徹底していましたが、それまでは殺菌剤などを希釈して使用していたため、かなりの手間と時間を要していました。「蛇口をひねれば殺菌水が出るのでスタッフの作業効率が向上し、調理にさらに集中できるようになりました」と話してくださいましたのは、シニアマネージャーの山本さん。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 関西空港様 国際ホテルの徹底した 衛生管理に

## 霧島酒造様 本格焼酎のおいしさと 安心を守る水

## 手打ちうどん たむら様 おいしい水でつくる、 名店こだわりの出汁

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様。酒造工場内の設備を殺菌するため、2011年に完成した新工場を含めた4つの工場でOSGの殺菌水生成装置「セリウス」が導入されています。「きれいに洗浄できる上、設備の鉄の部分が錆びる心配がないので安心して使えます。嫌な臭いもしないセリウスはとても役立っていますね」と語るのは、生産本部で製造を担当している外山さん。味と安心にこだわり抜く霧島酒造様の信頼に、これからもお応えしてまいります。

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のが手打ちうどんたむら様です。「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」と語るのは、ご主人の田村公芳さん。自慢の昆布ベースの出汁づくりにおいて、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、OSGのアルカリイオン水。麺との相性が抜群で、コクがある出汁の味に仕上がるのだそうです。味の決め手のひとつとなる水を陰で支えるものとして、OSGのアルカリイオン水がお役に立っています。



手打ちうどんたむら：自慢の昆布出汁



霧島酒造：自動製麴機



ホテル日航関西空港：蛇口をひねればすぐに殺菌水が利用できる



社会福祉法人 真光福祉会  
生野幼稚園

〒544-0025  
大阪市生野区生野東  
3丁目1番9号  
TEL. (06) 6712-6975

0～6歳まで約110名の子どもたちを預かっておられる生野幼稚園様。子どもたちの健康と安全のために、15年以上にわたってご利用いただいているのが、OSGの殺菌水装置と浄水器です。殺菌水は給水調理の際の手洗いや、薄めた食塩水を入れて野菜や果物の洗浄に、净水器は子どもたちの給食やお茶などに使われています。子どもたちが口にする水は、浄水器を通したものだけなのだそうです。よく汗をかく子どもたちにとって、水分補給は欠かせないもの。生野幼稚園様では給食やおやつの時はもちろん、遊びの合間にもお茶を飲む時間を設けておられます。子どもたちもみんな浄水器の水で作ったお茶を「おいしい！」と笑顔で飲んでくれていました。

## 安心・安全な水で、 毎日元気いっぱい

## おいしい水で、 地域の暮らしに貢献

## 愛菜ファーム様 農業の希望ある未来を、 諫早湾から



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

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いる株式会社ユタカファーマシー様。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。「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のサービスだと思います」、「健康との合間に、生活に密着した水はぴったりのサービスだと思っています」と話してくださったのは横島店の喜多様。水が無料で汲めるサービスは近隣の方々に大好評です。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。



農業生産法人  
愛菜ファーム株式会社

〒854-0038  
長崎県諫早市中央干拓518  
TEL. (0957) 35-0385

長崎県のほぼ中央に位置する諫早湾。古くから干拓が行われてきたこの地で、安心・安全と環境への高い意識と理念のもと、農業を営んでいるのが愛菜ファーム様です。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。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農業の方法を採用されています。そんな愛菜ファームでご利用いただいているのがOSGの殺菌水装置セリウス。人体や食物にやさしく、環境への負荷も少ないところが、導入の決め手になりました。おいしくて安心。安全な野菜を多くの人に食べていただきこと、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。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。



諫早湾干拓農地



ドラッグユタカ：ウォーターステーション



生野幼稚園：お茶を飲む子どもたち



ホース・フレンズ 枚方セラピー牧場

〒573-1191  
大阪府枚方市新町2丁目1番  
動物取扱業 大阪府登録 第1270-5号  
TEL.(072)841-1301

ホース・フレンズ 枚方セラピー牧場様  
動物に携わるからこそ、  
水の大切さを実感

馬とのふれあいを通じた心身  
両方へのセラピーを提供している  
「ホース・フレンズ 枚方セラピー牧  
場」様。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し  
ているこの研究牧場の事務所で、  
ウォーターネット（OSGグループ）  
のウォーターサーバーをご利  
用いただいている。「動物に携わっ  
ていると、食や水の大切さを日々  
感じます」と話すのは、事務局の理  
事長を務める芦内裕実さん。「ご  
身やスタッフの方々の飲用水にも  
気を遣われるのだそうです。これ  
からも皆様の健康を支える元気  
の源として、OSGのミネラル水  
をご活用ください。



横浜市戸塚スポーツセンター  
TEL.(045)862-2181  
横浜市保土ヶ谷スポーツセンター  
TEL.(045)336-4633  
横浜市中スポーツセンター  
TEL.(045)625-0300

誰もが安心して運動できる場に  
より良いスポーツ環境で、  
水は料理すべての基本、  
海外で質の高い日本食を

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 様  
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 様  
神奈川県横浜市の「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  
設では、バリアフリー設計のボト  
ルフィラータイプのウォーター  
クーラーが導入されています。車椅子  
の方でも無理なくボトルに水を  
汲むことができる上、スポーツ飲  
料などの粉末を水に溶かす際に、  
不具合の原因となる粉末の飛び散  
りを低減できるということで「好  
評をいただいている。これから  
もご利用いただけます。これから  
も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。



割烹Bar 誉(たか)  
Unit RG-RGM, Building 1, Tuscany McKinley Hill,  
Bonifacio Global City, Taguig City,  
Metromanila, Philippines  
TEL.+63 0929 281 3888

フィリピン・マニラで本格的な  
日本食を提供している「割烹Bar  
誉(たか)」。鮮度の高い食材を調理  
する際には水が重要というお考え  
から、調理場から飲用水までOSG  
のアルカリイオン水をご利用いた  
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  
しさは大切です。それに、水事情が  
日本に比べて悪い海外では、毎日  
安定してアルカリイオン水を供給  
できることは重要なことですね」と  
語るのは、オーナーの橋本さん。  
これからも正統な日本食づくりを、  
OSGのアルカリイオン水がお手  
伝いさせていただきます。



割烹Bar 誉: 調理に使用されるアルカリイオン水の氷



横浜市戸塚スポーツセンター



ホース・フレンズ 枚方セラピー牧場

## 割烹Bar 誉(たか)様

海外で質の高い日本食を

ホース・フレンズ 枚方セラピー牧場様

動物に携わるからこそ、  
水の大切さを実感

馬とのふれあいを通じた心身  
両方へのセラピーを提供している  
「ホース・フレンズ 枚方セラピー牧  
場」様。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し  
ているこの研究牧場の事務所で、  
ウォーターネット（OSGグループ）  
のウォーターサーバーをご利  
用いただいている。「動物に携わっ  
ていると、食や水の大切さを日々  
感じます」と話すのは、事務局の理  
事長を務める芦内裕実さん。「ご  
身やスタッフの方々の飲用水にも  
気を遣われるのだそうです。これ  
からも皆様の健康を支える元気  
の源として、OSGのミネラル水  
をご活用ください。



菫匠 彩京

〒444-0806  
愛知県岡崎市緑丘2-2-12  
TEL.(0564)51-1115

愛知県岡崎市に店舗を構える  
菫匠 彩京様は、名店として地域の  
方々に愛されている人気の和菓子  
店。オープン当初からOSGのアル  
カリイオン水を導入されています。  
「素材の個性が普通の水よりも出  
いるように感じます。製餡、米のつけ  
工程で水を使いますので、安全で安  
心できる菓子を提供するためには  
水にこだわることが大切なんです」  
と教えてくださったのは、愛知県で  
初めて全国和菓子協会「優秀和菓  
子職」に認定された店主・清水紀之  
さん。質の高い和菓子づくりに、  
OSGのアルカリイオン水をお役  
立ていただいています。



水口温泉 つばきの湯

TEL.(0748)65-1126  
<http://tsubakinoyu.jp/>  
守山天然温泉 ほたるの湯  
TEL.0120-66-2615  
<http://hotarunoyu.jp/>

滋賀県・琵琶湖の以東、甲賀市に  
ある「水口温泉つばきの湯」と守山  
市の「守山天然温泉ほたるの湯」は、  
姉妹施設の日帰り温泉。両施設では、  
お客さまサービスの一環として、アル  
カリイオン水自動販売機「ウォーターステ  
ーション」を導入いただいていま  
す。導入後から来館される多くの  
お客様にご利用いただいており、  
毎日給水されるお客さまもいらっしゃ  
るのだそうです。なかには水利  
用をきっかけに温泉を利用するよう  
になつた方もいらっしゃるのだと  
か。両施設とも水だけでも汲みに  
来られるようにと、入口付近に機器  
を設置するなど、地域の方に喜ばれ  
るサービスを提供されています。



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

北海道帯広市の大規模な商業  
施設が集まる大通り沿いに店舗を  
構える「ドコモショップとかち店」  
では、周辺にお住まいの方が気軽に  
立ち寄れる店舗づくりのため、アル  
カリ水自動販売機「ウォーターステ  
ーション」を導入されました。「ドコモ  
マイシヨップ」という会員サービ  
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を  
採用。多くの方に利用されており、  
なかには給水目的で会員登録され  
るお客様もいるそうです。携帯  
ショップでは珍しいこのサービス  
の魅力を幅広くアピールし、さら  
なる来店のきっかけづくりにした  
いとお考えです。



ドコモショップとかち店：ウォーターステーション



水口温泉 つばきの湯：長寿の湯



菫匠 彩京：誉(濡れ甘納豆)

## 菫匠 彩京様 名店の和菓子を 支える「水」

## 菫匠 彩京様

## 守山天然温泉 ほたるの湯 様 温泉複合施設の 新たなサービスに

## ドコモシヨップ とかち店様 おいしい水のある 携帯ショップに



# 本誌の料理レシピを担当する、都会的なキッチンスタジオ



*Studio Delicious*



ハイセンスなスタジオで、有名シェフに料理を学ぶ。

オフィスビルが建ち並ぶ大阪・本町橋。その大通りに面した一角に、ひときわオシャレな料理教室があります。木目系インテリアでコーディネートされ、シャンデリアが配された空間は、一見するとまるでハイセンスなブランドショップの併まい。「スタジオ・デリシャス」は、料理番組の撮影などにも利用されている、今話題のキッチンスタジオです。

開放的で清潔感あふれるスタジオ内では、「みんなでオイシイをワカチおもてなし料理までバラエティに富んだレッスンを開講。主婦からOL、さらには男性まで、さまざまなお方が楽しく料理を学んでいます。なかでも最大の魅力と言えるのが、関西の有名レストランのシェフが講師を務めていること※。テレビや雑誌などでも話題の憧れのシェフから料理の手ほどきを受けることができ、レッスン後は一緒に会食を楽しめることが、一般的な料理教室とはひと味ちがつた愉しみを提供しています。

※一部のコースのみ。



スタジオ・デリシャス  
OSAKA DELICIOUS

〒540-0029  
大阪府大阪市中央区本町橋6-18  
本町橋俱楽部1F  
TEL.(06)6947-1559  
<http://osakadelicious.jp/>



スタジオ・デリシャス シェフクラス講師  
中田貴紀 (なかた たかのり)

フレンチレストラン ドゥ アッシュ 料理長

製菓学校卒業後ホテルに就職。フランス料理セクションに配属されたことをきっかけに料理人へ転向。数々の店舗で修行を行いフレンチレストランドゥアッシュの立ち上げに料理長として参加。日々個性あるフランス料理を創作している。

2008年 日経メニュー賞グランプリ 優勝  
2010年 ぐるなびBEST OF MENU 準優勝  
読売TV「かんさい情報ネットTen」ほかテレビで活躍中。

[フレンチレストラン ドゥ アッシュ] 大阪市中央区東心斎橋1-7-18 TEL.(06)6258-6333  
営業時間(昼)11:30~14:30(L.O.) (夜)17:30~22:00(L.O.) 定休日/月曜  
公式サイト <http://www.french-2h.jp>

お料理の上級者から初心者まで楽しめる  
バラエティ豊かなコース。

ほとんど料理経験のない初心者からステップアップを目指す上級者まで、すべての受講生にご満足いただけるよう、「スタジオ・デリシャス」では一人ひとりのスキルや目的に合わせて選べる多彩なクラスをご用意しています。そのなかで特に人気を集めているのが、有名シェフが講師を務める「シェフクラス」。フレンチレストラン「ドゥ アッシュ」のイケメンシェフ中田貴紀氏や元「味吉兆」料理長の清水義隆氏など、名店のシェフを招いて、プロの味を伝授していただいています。なかなかできない経験だけに、レッスンはいつも予約が取れないほどの大盛況です。

手ぶら通学＆後片付けなし、気軽に通える人気のスタイル。

「スタジオ・デリシャス」では、キッチングッズはもちろん、エプロンやタオルなどのレッスンに必要なものは、すべて無料でレンタル。持ち物がいらないため、会社帰りでも気軽に通えるとご好評をいただいている。また、レッスン後の面倒な洗い物もスタッフが担当するため、受講生の皆様には時間いっぱいまで講師や他の受講生との会食を楽しんでいただけています。

料理教室の他にも、歓送迎会などに利用できる「貸切料理教室」や、合コン気分で楽しめる「キッチン交流会」など、さまざまなイベントが満載。スタジオを上手に利用すれば、料理の楽しみ方がぐっと広がりそうです。ご興味のある方は、体験レッスンから始めてみてはいかがでしょう。

お料理の上級者から初心者まで楽しめる  
バラエティ豊かなコース。

ほとんど料理経験のない初心者からステップアップを目指す上級者まで、すべての受講生にご満足いただけるよう、「スタジオ・デリシャス」では一人ひとりのスキルや目的に合わせて選べる多彩なクラスをご用意しています。そのなかで特に人気を集めているのが、有名シェフが講師を務める「シェフクラス」。フレンチレストラン「ドゥ アッシュ」のイケメンシェフ中田貴紀氏や元「味吉兆」料理長の清水義隆氏など、名店のシェフを招いて、プロの味を伝授していただけています。なかなかできない経験だけに、レッスンはいつも予約が取れないほどの大盛況です。

手ぶら通学＆後片付けなし、気軽に通える人気のスタイル。

「スタジオ・デリシャス」では、キッチングッズはもちろん、エプロンやタオルなどのレッスンに必要なものは、すべて無料でレンタル。持ち物がいらないため、会社帰りでも気軽に通えるとご好評をいただいている。また、レッスン後の面倒な洗い物もスタッフが担当するため、受講生の皆様には時間いっぱいまで講師や他の受講生との会食を楽しんでいただけています。

料理教室の他にも、歓送迎会などに利用できる「貸切料理教室」や、合コン気分で楽しめる「キッチン交流会」など、さまざまなイベントが満載。スタジオを上手に利用すれば、料理の楽しみ方がぐっと広がりそうです。ご興味のある方は、体験レッスンから始めてみてはいかがでしょう。

*Interview*

「料理を習う」と言うより  
「料理を楽しむ」ためのキッチンスタジオですね。

僕たち若手シェフの応援サイト、イケメンシェフ®.COMに掲載してもらったご縁で定期的に料理教室を開講しています。「お店で出すお料理をご家庭で簡単に」とレシピに工夫を凝らしています。「スタジオ・デリシャス」のお客さまの特徴は「食への関心の高さ」。食文化を学ぶと言うか食を楽しみに来られていますね。インテリアは、まるで高級ブティック。調理器具や什器など一流品が揃っていますし、なによりスタッフの方々のおもてなし気が気持ちいいです。こんな贅沢な料理教室は他にはないですね(談)。

※イケメンシェフは「スタジオ・デリシャス」の登録商標。

スタジオ・デリシャス シェフクラス講師  
中田貴紀 (なかた たかのり)  
フレンチレストラン ドゥ アッシュ 料理長  
製菓学校卒業後ホテルに就職。フランス料理セクションに配属されたことをきっかけに料理人へ転向。数々の店舗で修行を行いフレンチレストランドゥアッシュの立ち上げに料理長として参加。日々個性あるフランス料理を創作している。  
2008年 日経メニュー賞グランプリ 優勝  
2010年 ぐるなびBEST OF MENU 準優勝  
読売TV「かんさい情報ネットTen」ほかテレビで活躍中。

[フレンチレストラン ドゥ アッシュ] 大阪市中央区東心斎橋1-7-18 TEL.(06)6258-6333  
営業時間(昼)11:30~14:30(L.O.) (夜)17:30~22:00(L.O.) 定休日/月曜  
公式サイト <http://www.french-2h.jp>

おいしい水で料理が変わる!

## トムヤムクン

recipe  
03

### 材料(2人分)

香菜	1/2枝
レモングラス	1本
海老	3尾
こぶみかんの葉	3枚
タイ生姜	15g
マッシュルーム	3個
鶏がらスープ	2.5cup
赤唐辛子	1本
砂糖	少々
ナンプラー	大さじ1/2
チリインオイル	小さじ1



### 作り方

- 香菜の軸は包丁の背でたたき(だし用)、軸と葉は2cm長さに切る(飾り用)。
- レモングラスの軸に近い部分は輪切りにし(だし用)、他の部分は斜め薄切りにする(具材用)。
- こぶみかんの葉は、葉の筋を取り、小さくちぎる。
- タイ生姜は薄切りにする。海老は背わたを取って殻を剥き、洗う。殻はだし用にとっておく。
- マッシュルームは半分に切る。
- 鍋に鶏がらスープを煮立て、だし用の香菜の軸・レモングラス・海老の殻を入れて沸かし、アクを取りながら15分程煮出す。
- 残りのレモングラス、こぶみかんの葉、タイ生姜、赤唐辛子を入れてさらに10分煮る。
- マッシュルーム・海老を加え、火が通れば味付けをして仕上げる。

## ポルチーニ茸のクリームソースタリアテッレ

recipe  
01

### 材料(2人分)

パスタ(タリアテッレ)	160g
乾燥ポルチーニ茸	45g
にんにく	3g(1片の1/4程度)
エシャロット	10g(1/4程度)
生クリーム	80cc
ブイヨン	適量
無塩バター	10g
オリーブオイル	適量
塩	適量
黒胡椒	適宜
パルミジャーノ・レッジャーノ	10g
イタリアンパセリ	適量



### 作り方

- にんにくとエシャロットはみじん切り、戻したポルチーニはざく切りにしておく。バターを弱火で炒め、バターが溶けきらないうちに、にんにくとエシャロットを加える。
- フライパンを傾けながら弱火でバターに野菜の香りを移します。色がつきましたら、バターがふつふつしてきたらポルチーニを入れ、塩をひとつまみ加えたら、油でコーティングしていくように軽く炒めます。
- ブイヨンを大さじ2杯程度加え、一度強火にしてぐつぐつとなじませます。さらに生クリームも加えて、火を止める。  
※生クリームを沸騰させると重さがるので、クリームを入れたらあとは混ぜるだけでOKです。
- 戻し汁を適量、混ぜ合わせる。
- パスタを茹で始める(お湯だけはあらかじめ沸かしておく)。規定時間より1~2分少なめに茹でてアルデンテに仕上げます。
- 麺をしっかり湯切りしてからフライパンに移す。ソースが煮詰まっていたら、ブイヨンや生クリーム(分量外)をさらに加えて調整する。イタリアンパセリは香りが飛ばないよう、加える直前に刻み、ふりかける。好みでブラックペッパーも。
- 仕上げにオリーブオイルをひとまわし入れる。全体を軽く混ぜ、お皿に盛りつけパルミジャーノ・レッジャーノを削りかける。

## 大根の味噌田楽

recipe  
04

### 材料(2人分)

大根(中ほどの軟らかい部分)	14cm
昆布	5×10cm
[赤練り味噌]	
赤味噌	50g
卵黄	1/2個分
砂糖	50g
酒	25mL
味醂	大さじ1/2

### 作り方

- 大根は3.5cm厚さの輪切りにし、厚めに皮をむく。十文字に1/3程度まで隠し包丁を入れる。
- 鍋に昆布と大根、大根がかぶるくらいの水を入れて火にかける。30~40分程度、串がずっと通るまで静かにじっくりと炊く。盛り付けるまで、茹で汁に浸けたままにしておく。
- [赤練り味噌]を作る。  
鍋にすべての材料を入れ、泡だて器でしっかりと混ぜ合わせる。中~弱火にかけ、へらで鍋底を常に混ぜながら練りあげる。
- 器にあつあつの大根を盛り、赤練り味噌をたっぷりのせる。



## 白身魚のアクアパッツア

recipe  
02

### 材料(2人分)

白身魚	1尾
ニンニク(みじん切り)	2片
アサリ(砂抜きする)	20個程度
オリーブ	4個
ケッパー	10g
プチトマト	8個
インゲン豆(3cmに切る)	3本程度
ドライタイム	少々
白ワイン	100mL
イタリアンパセリ(粗みじん切り)	適量
塩・胡椒・オリーブ油	各適量

### 作り方

- 白身魚に塩をふる。
- フライパンにオリーブ油とニンニクを入れて中弱火にかける。香りが立てば、白身魚を並べ、アサリ、オリーブ、ケッパー、プチトマト、インゲン豆を加える。ドライタイムを振り、白ワインを注いで蓋をする。
- アサリが開き、魚に火が通れば、パセリと胡椒をふる。



※馴染みのない食材、ご近所で入手しにくい食材は通販で入手可能ですので、「楽天」や「アマゾン」などのショッピングサイトで検索してみてください。

体験レッスンは「スタジオ・デリシャス」までお気軽にお問い合わせください。TEL. (06)6947-1559

# 水

# 素水の可能性

## 水を飲もう

もし水が無かつたら？ヒトはもちろん、すべての生物は生きられません。しかし私たちは、水を飲むことの大切さを忘れがちです。冬の脱水が良い例です。よいお水を適量飲むことは、健やかな生命を保つうえで、欠かすことができません。

人の身体の中で水が果たしている役割を見てみましょう。まずは体温の維持と調節。急激な温度変化から身を守り、汗や呼気で体温の上昇を防ぎます。つぎに栄養や老廃物の運搬。水は身体の隅々まで巡り、細胞や組織の活動を支えます。さらには生化学反応の場となります。水は多くのものを溶かし込む事ができるので、ミネラルや酵素などは水に溶けた状態で働きます。このようにどれひとつ欠けても困る働きを、水はいくつも担っています。その量は成人で実に体重の60%と言われます。プリプリとみずみずしい肌の赤ん坊はもっと多く、体重の80%が水だと言われます。若さや美しさの元が水だと言つても過言ではありません。

厚生労働省は平成20年から継続して「健康のため水を飲もう推進運動」を行っています。「水を飲むこと」は、いまや国を挙げて訴える程の重要なテーマになっています。普段あまり意識して水を飲むことがない、という方は「目覚めの一杯、寝る一杯」がいいです。



# 前の一滴

前の一滴から始めてみてはどうでしょうか。お茶やコーヒーもいいのですが、利尿作用があります。もちろん濃さにもよりますが、水分補給のつもりが排泄を促すことにも繋がりかねません。安心なお水を、自分にあつた飲み方で飲む、という当たり前のようなライフスタイルが再び注目を集めています。

近頃は自分に合った水を選ぶこともできます。商店にはミネラルウォーターが並んでいます。ドライグストアやスーパーでは美味しいお水を配布してくれますし、水の宅配サービスもあります。家庭には浄水器や整水器が設置されています。色々なお水を試してみて、楽しみながらお水を飲み、健康と若々しさを得られれば一石二鳥です。

## 水素水の登場

今までに無かつた商品やサービスが次々と登場する中で、水に関して最近特に話題なのはやはり水素水と言えるでしょう。水素が溶けた水を水素水と呼んでいます。水素は常温常圧では気体です。ですから水素をそれだけで扱おうと思えばガスボンベのようなものが必要になってしまいます。これは少し大変です。ところが2007年にある

### 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

### 食品科学の世界的教育研究拠点となる 「OSG東京大学機能水研究所」



フードサイエンス棟  
OSG 東京大学機能水研究所

## 水と水素に注目

古くから、文明が栄えた場所には必ず良い水がありました。今、日本は美味しい水を楽しむことができる環境が揃っています。将来、健康管理に水素水を用いるのが当たり前前の時代が来るかもしれません。元気で健やかな暮らしのためにこれから水素水に注目です。

一本の論文が発表されて水素水に注目が集まりました。発表したのは日本の研究者でした。水素や水素水を使った医療・健康についての関心は急速に広まり、現在、研究・実証・商品化・利用が全部同時に進行で進んでいます。

なぜそれほど水素が注目されているのでしょうか。多くの研究の結果、水素はどうやら余分な活性酸素を消去してくれるらしいことが分かつてきました。活性酸素という物質は、例えば炎症を起こしている箇所に多く発生します。また傷や疾患が原因でも発生します。シワやシミを作り、老化を促すのも活性酸素とされます。さらに水素は遺伝子の活動を活発にするスイッチの役割をしているかも知れないという報告もあります。水素の役割は一つではないのです。しかも都合のいいことに、元気な時や場所では水素は働くことがあります。しかし水素への期待の大きさから、医師のグループがあることをお伝えしておきます。

東京大学構内にある、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です。社会的なニーズと関心の高い「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ています。

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さまから、  
たくさんのお声を頂戴しています。

### 髪がまとまりしなやかになりました

お米がおいしく、安心して水が飲めます。  
酸性水で洗髪すると、髪の毛がまとまりやすくしなやか  
になった気がします。(群馬県/R・Cさま)

### 減塩で身体によさそう

食べ物にしろ飲み物にしろ、当たり前の味が少し濃く感じるようになり、料理の味が薄味になり身体に大変いいのではないかと思っております。  
(宮崎県/H・Aさま)

### サービスの違いに驚きです

カートリッジの交換に貴社のサービスの方がわざわざ来  
社され、交換していただきました。他社を使っている私は、  
払込票が来て購入し、自分で交換しているので、サービス  
の良さに驚きました。(宮城県/D株式会社さま)

### お通じが順調です

電解水素水を飲んでから、お通じが順調です。水割りが  
美味しい。水出しのコーヒーもおいしい。  
(奈良県/H・Wさま)

### 洗顔でしわが少なくなります

酸性水を溜めて、洗顔に使っていますが大変よいです。  
化粧水がいらないくらいです。朝晩必ず洗顔しています。  
しっとりつややか、しわが少なくなったように感じます。  
(広島県/T・Sさま)

### 青物野菜のアク抜きに感動

ほうれん草、菜の花、オクラなどの青物野菜のアク抜き  
した後があざやかな緑になりその度に感動しています。  
(大阪府/H・Kさま)

### 対応が親切でこれからも使用していきたい

交換時期前に、必ず連絡をしてくれるので、助かります。  
電話の対応、訪問の担当の方が親切で嬉しいです。  
「これからも使用したい!!」と思わせてくれます。  
(大阪府/K・Mさま)

### 社員全員の健康意識が向上しました

社内の水道に取り付けていますが、全員が健康に気を  
使うようになりました。社員同士のコミュニケーション  
も図りやすくなっています。次回の健康診断の結果が  
楽しみです。(兵庫県/S株式会社さま)

## 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、お客さまとのエピソードをご紹介。

お客さま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。



初めは営業を担当していましたが、以前からお客さまにより近い位置で仕事ができる業務に関心を持っており、4年前前からメンテナンススタッフになりました。実際にやってみて、やはりお客さまからのさまざまのご意見はとても参考になりますし、「ありがとうございます」と喜んでいたいたときは本当にこの仕事をしていく良かったと思ひます。現在は茨城県内を中心千葉県と栃木県を担当させていただいている。メンテナンスで伺うお客さまにとっては、私自身がOSGの顔となりますので、やりがいを感じると同時に常に緊張感を感じています。関様は私がメンテナンススタッフになりたての頃からのお客さままで、ずっとOSG製品をご愛用いただいている。通常、フィルター交換は年1回ですが、関様のお宅で

に1回。お客さまとお会いするのは多くても1年に4~5回です。その少ない回数の中、どれだけ「良かった」と思っていたらかが大切だと思っています。作業時はOSG製品以外の部分でも修理できる所があればできる範囲で行っています。「高齢のお客様に『電球を換えてほしい』と頼まれたりすることもありますね。これからもOSGを信頼してお使いいただきたい」と思っています。



は水質の関係でフィルターが詰まりやすく、半年に1回のペースで交換に伺っています。交換後、勢い良く出るようになった水流を見てとても喜んでいただけるので、私も自分ことのようにうれしく感じます。

基本的にメンテナンスは1年も1年に4~5回です。その少ない回数の中、どれだけ「良かった」と思っていたらかが大切だと思っています。作業時はOSG製品以外の部分でも修理できる所があればできる範囲で行っています。「高齢のお客様に『電球を換えてほしい』と頼まれたりすることもありますね。これからもOSGを信頼してお使いいただきたい」と思っています。



茨城県つくば市／関様

今回もたくさんのお便りをいただき、ありがとうございました。  
OSGでは、さらなる品質向上・サービス向上のため、お客さまにアンケート用紙をお渡ししております。  
今後ともぜひ、皆様のお声をお聞かせください。

※体験談はすべて個人の感想です。効果には個人差があります。※掲載内容は原文のままで、紙面の都合上一部加工している場合があります。

# 健やかな暮らしを運ぶ水、 水素たっぷり、電解水素水



ヒューマンウォーターの「電解水素水」は、水を電気分解することによって、水素をたっぷりと含んだアルカリ性の水を作り出します。さらに2種類のフィルターで原水から13物質を除去する先進の浄水機能を搭載。原水から「電解水素水」「浄水」「酸性水」を生成することで、調理から美容まで暮らしのさまざまなシーンでご活用いただけます。



▲ 胃腸症状の改善、健やかな毎日のお手伝い「電解水素水」



▲ 素材の持ち味を引き出す「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

※胃腸症状改善効果は、官能的評定法の実験結果をもとにしています。官能的評定法の実験結果をもとにしています。官能的評定法の実験結果をもとにしています。

指定管理医療機器製造販売認証番号 第222AFBZX00079000号



▲ 赤ちゃんのミルクづくりや薬を飲む時に「浄水」



▲ 洗顔や化粧水代わりに「酸性水」

ビルドイン型 電解水素水生成器

# アルカリッシュ

NDX-303UMW

指定管理医療機器製造販売認証番号

第222AFBZX00047000号



製造販売元



1970年創業の水処理機器総合メーカー

株式会社 OSGコーポレーション

営業本部：東京都中央区日本橋馬喰町2-3-2 セントピアビル9F TEL.03-5652-3081

本社：大阪市北区天満1-26-3 OSG本社ビル TEL.06-6357-0101

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



規制水研究  
技術財團  
日本規格水学会  
賛助会員