

調理にも最適な水をご提供!

逆浸透膜ろ過システム(ROシステム)

### 「純水」を生成する逆浸透膜ろ過システム(ROシステム)とは?

超微細な孔を無数にもった人工の半透膜によって、さまざまな物質が溶け込んでいる水溶液の中から、水の分子だけを透過させる**最先端の浄水システム**です。

■家庭用の浄水器では取りきれなかった不純物まで取り除きます■

発ガン性物質といわれているトリハロメタンも最大限除去しています!

(トリハロメタン:水に含まれる有機物と消毒に使われる塩素が反応して生成される発ガン性があるといわれる物質)

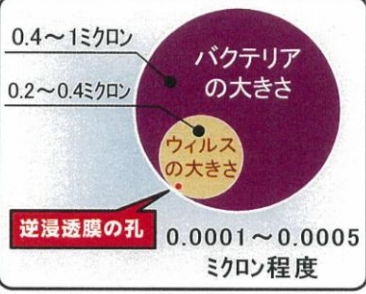
色々な浄水方法があります...

水の処理方法と効果比較



水処理方法	活性炭	中空糸	セラミック	イオン交換樹脂	UV(紫外線)	逆浸透膜
除去項目	吸着	精密ろ過	吸着	イオン交換	殺菌	膜分離
塩素・カルキ臭	○	△	△	×	×	○
カビ臭	○	×	×	×	×	○
鉄粉・鉛	×	△	△	△	×	○
細菌	△	○	×	×	○	○
トリハロメタン	△	×	×	×	×	○
塩分	×	×	×	○	×	○
各種ミネラル	×	×	×	○	×	○
ダイオキシソ	×	×	×	×	×	○

○:除去可能 △:場合によっては除去可能 ×:除去不可能



### 不純物を除去したより安全な水です!

#### 赤ちゃんのミルク・離乳食にも安心

有害な不純物をほとんど除去していますので安心してご使用いただけます。(水道水を粉ミルクに使用する際には除菌・殺菌用の塩素を除去するため煮沸するのが常識となっていますが、有害な不純物を取り除くことはできません。)



#### ミネラルウォーターを使用の場合

粉ミルクには必要なカルシウムは十分に含まれています。ミネラルウォーターからカルシウムを摂取する必要は無く、かえって負担をかける場合があります。

#### 野菜などの洗浄に...

野菜・果物等の洗浄時には塩素を取り除いていただきますのでビタミンが破壊されることがありません。



### 素材本来の味を引き出す調理水です!

#### 素材のおいしさを引き出します!

素材本来のもつ味やだしの微妙な風味を引き出しますので調味料も少なく済み、ビタミンや栄養素を破壊しません。



#### ご飯がおいしく炊き上がります!

植物組織を硬化させる鉱物質を除去しているため、ご飯が真っ白にほのかに甘味のあるご飯に炊き上がり、本来のおいしさを引き出します。



#### 味と香りが違います!

緑茶・紅茶等を入れる時に使用すると香りや素材のもつ豊かな味わいが引き出されます。



### 美味しいご飯の炊き方

- ①お米をとぐ前に **純水** を入れ、研がずにそのままさっと捨ててください。( **純水** がお米に浸透します。)
- ②次に水道水で力をいれず、やさしく、水が透明になるまでお米を研いでください。(力強く研ぐと、お米に傷がつき、食感や味を損ねます。)
- ③透明になりましたら水を切り、 **純水** を入れ、浸し、その後水切りしてください。(水道水の塩素を洗い流します。)
- ④最後に **純水** を入れ出来れば2時間程(乾燥度で変わります)浸け、じっくり浸透させてからご飯を炊きます。
- ⑤炊き上がり後はすぐにかき混ぜ、余分な水分を飛ばしてください。

### 純水 Q & A

#### Q.純水はおいしいの?

A. 不純物をほとんど除去しているため雑味がありません。

#### Q.純水は腐らないの?

A. 純水そのものは無菌なため腐りませんが、空気中にはカビ、雑菌等が存在するので、冷蔵庫で保管の上、お早めに利用ください。

#### Q.飲み物に使うときは?

A. 浸透性が良い水ですので、健康のためそのままお飲み頂くことをおすすめ致します。緑茶・紅茶のおいしさを引き立てます。紅茶を作るときははやや早めに注ぎ出してください。又、お薬をお飲みの時もご使用ください。不純物がないため薬効がさまたげられません。

#### Q.ミネラルも取るの?

A. 純水にはほとんどミネラルは残っていません水の中のミネラルは無機ミネラルと呼ばれ栄養にならないばかりか腎臓結石の原因とも言われています。栄養素として野菜・果物に含まれるミネラルとは有機ミネラルのことです。

#### Q.ウイルス・バクテリアも除去できる?

A. ウイルス・バクテリアのサイズより逆浸透膜の径がはるかに小さいので除去できます。現在問題になっている塩素で殺せないクリプトスポリジウム(原虫)も大きさが4~5ミクロン程度ですので除去できます。