

深い海の底から採れる熟成されたクリーンな水

海洋深層水

海洋深層水とは、長い年月をかけて熟成した、水深約200m以上にある海水で、表層の海水や産業排水&生活排水、そして大気からの科学物質に汚染されていないから、極めてクリーン♡



室戸の海洋深層水 マリンゴールド

高知県室戸岬
世界で初めて、深層水ウォーターとして発売された老舗ブランド。水深374mより取水し、空気に触れずにボトルング。軟水なのでまろやかな味わい。(硬度15mg/ℓ) 500ml ¥158/マリンゴールド



超☆海洋深層水100% MaHaLo

ハワイ島コナ
2000年もの時間をかけて5万キロの深海の旅を越え、母なる海からの贈り物。血液に近い理想的ミネラルバランスで、スムーズに体に浸透。(硬度43.37mg/ℓ) 500ml ¥630/高麗社



室戸の水プレミアム

高知県室戸岬
水深374mで汲み上げられる海洋深層水を100%使用。自然界のミネラルがたっぷり。硬度が低いので、コーヒーや水割りにも適している。(硬度19.9mg/ℓ) 500ml ¥157/室戸海洋深層水



ひまわり海洋深層水

高知県室戸岬
室戸岬沖で取水された海洋深層水を100%使用。副原料や添加物はいっさいなく、天然の海洋深層水に近い状態のボトルドウォーター。(硬度20.7mg/ℓ) 500ml ¥158/ひまわり乳業



知床深海の水

北海道知床半島沖
深層水以外は使わず、余分な塩分のみを取り除いた純度100%の自然水。マグネシウムが非常に多く含まれ、日頃の不足分を補うのに最適。(硬度1000mg/ℓ) 500ml ¥210/らうず海洋深層水



室戸の美味しい深層水

高知県室戸岬
室戸岬沖2200m、水深374mで取水。ミネラルを体に近いバランスで補える。硬度30mgのまろやかな軟水のため、飲み口が爽やか。(硬度約30mg/ℓ) 500ml ¥147/ハウス食品



海響

静岡県大浜沖
ズバ抜けて硬度が高く、「おいしい」と感じる人は少ないかも。でもその分マグネシウム量は1ℓに330mgと突出! ダイエット、美肌、便通に効果アリ。(硬度1500mg/ℓ) 500ml ¥189/効果



アクアヴィンテージ

東京都伊豆大島沖
伊豆大島沖に湧出した海洋深層水。不足しがちなマグネシウムを摂取できる栄養機能食品。硬度が高くクセはあるが、一度ハマると抜け出せない味。(硬度1000mg/ℓ) 500ml ¥230/アクアミレニア



室戸海洋深層水100%使用 Deep Sea Water 硬度300 深海の恵み

高知県室戸岬
水深500~1000mと、深い部分を流れる海流が湧出しているところを取水。塩分が0なので、ナトリウムを気にする人でも安心して飲める。(硬度300mg/ℓ) 500ml オープン価格/小谷製粉



深海の幸 深海水1200

福岡県北九州市門司区志賀島沖下
約3億6000万年前に形成された海洋生物の化石、天然記念物「梅花石」に富まれた海水が原料の珍しい水。カルシウムのほか、多くのミネラルが豊富。(硬度30mg/ℓ) 500ml ¥157/ビジョン

肌にもグツツと沖縄の海洋深層水

球美の水 硬度1000

沖縄県久米島沖
久米島沖の水深612mより汲み上げられた、海洋深層水。肌に直接つけるとアトピーや肌の保湿にも効果があるとか。(硬度1000mg/ℓ) 500ml ¥240/久米島海洋深層水開発

お口直しは料理とのバランス勝負

雑食の場合、塩味の Pasta など薄味の料理ならクセのない軟水が合うが、クリーム系や肉料理には、味に負けない硬水のほうが口の中がサッパリする。特にこってりしている料理には、炭酸入りがおすすだ。逆に刺身やサラダ、和食など、繊細でさっぱりした料理なら口当たりがまろやかな軟水を選んで。

食事に合わせてチョイス

コレにおすすめ

- スープストック
- お肉の煮込み料理
- じゃがいもや豆の煮込み
- シチュー
- クロワッサンやバゲット
- エスプレッソ
- 香りの強い紅茶

グツツ煮込むと食材のコクを引き出す

硬水は長時間火にかける料理に向く。シチューや煮込み料理に使うと、肉のあくを取り除き、じゃがいもなどの煮崩れを防ぐ。豆類はほっこりとした仕上がりに。クロワッサンやバゲットなど硬めのパンを焼いたり、ご飯をパラッと炊くときもおすすだ。また、飲み物は苦みのある濃いコーヒーやエスプレッソ、紅茶ならアッサムなど香りの強い茶葉に合う。