

和食と水の関係

水は、飲料水としてだけではなく、私たちが食べる食事を調理する際にも欠かせないもの…

和食と水の関係は強く、使う水によって料理の味や出来上がりも違ってきます。言い換えれば、料理に使う水を考え直すだけで、今までの料理がさらに美味しくなったり、体に良いものになったりします。もちろん私たち日本人の主食であるご飯を美味しく炊くときにも水がもっとも大切だと言われています。

例えば「郷土料理」その土地に行かなければ味わえないその土地ならではの味だと言われますが、それはその土地の水で育った食材を使い、その土地の水で料理されるからです。

このように、水が料理に与える影響はとても大きいのです。

「和食は水の料理」とも言われる日本の誇り。

「ごだわりの和食料理をつくりたい」ならまず「お水」を真剣に見直しませんか？

私が
ネオバルフェを
開発しました!!



ネオバルフェ開発者
水のコンシェルジュ 川中 功

安全で良質な水を全ての方に国内はもちろん海外での実績もあります!

どんな水でも要望に応じて最適な水に変える…。そんな想いでいろいろな水に関する水処理機器を開発し設置してきました。そしてこの度、あるお客様の「和食に合う水を作ってほしい」という声から試行錯誤の上、和食の料理に最適な水を作る浄水器を誕生させました。塩素が取り除かれ、最も最適な硬度になる様に調整し、お米やお茶にも合う水が出来る浄水器。それが「和水の極み」です。多くのお店で使って頂くことでみなさまのお料理をさらに美味しくするお手伝いをいたします。

会社概要

Company's Profile ▶

商号：有限会社 Waters Inc.
創業：2003年3月6日
代表者：代表取締役 川中 功
事業内容：水処理サポートコンサルティング・逆浸透膜水処理システム・限外濾過膜水処理システム・廃水リサイクルシステム・油水分離システム・微生物濾過システム・設
過去実績：海洋深層水、純水、鉄板焼き、カフェ、鍋料理、おだし製造会社、肉料理、お寿司、種料理 など

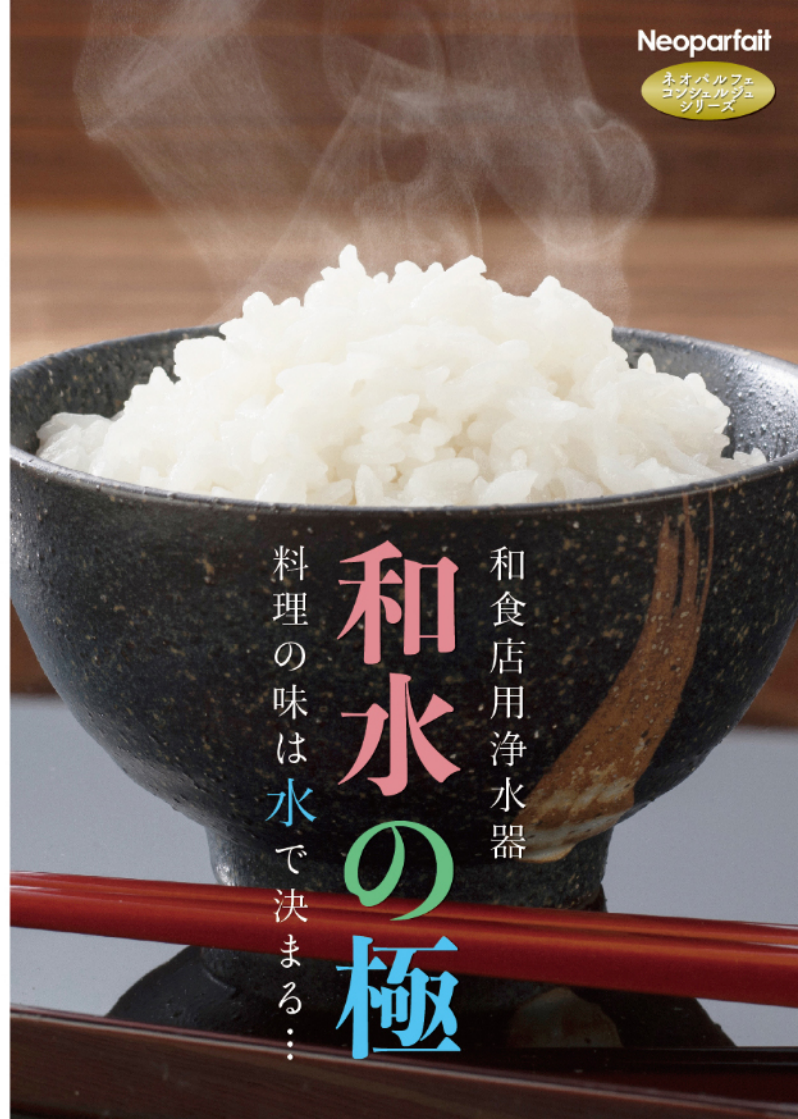
製造元

Waters Inc. 〒670-0927 兵庫県姫路市駅前町232 しらさき駅前ビル6F
TEL & FAX. 079-264-3404
E-mail: info@waters-inc.com URL: http://waters-inc.com

販売元

Neoparfait

ネオバルフェ
コンシェルジュ



和食店用浄水器
料理の味は水で決まる…
和水の極