

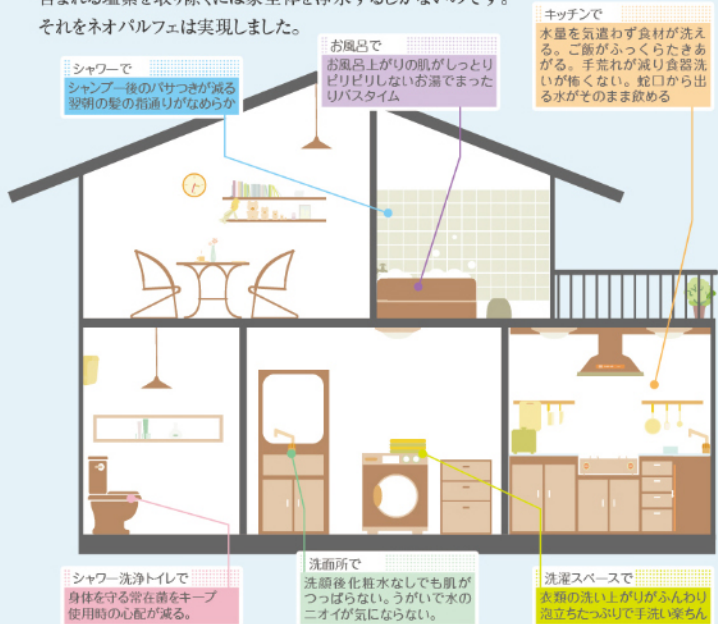
産業用の濾過機メーカーだから
こその発想で誕生した浄水器

一般家庭用に開発した浄水器
Neoparfait
ネオパルフェ

Neoparfaitはお家1軒まるごと浄水する濾過器です

実はお肌と髪の毛の傷みの原因は水道水の塩素が大きな要因だったのです。体に触れる水に含まれる塩素を取り除くには家全体を浄水するしかないのです。

それをネオパルフェは実現しました。



●こんなところで使えます



一戸建て



マンション・アパートに



施設に



アトピー・敏感肌に

さらに進化!!

水道水を使うと…

- だしがしょっぱくなる
- うまみ成分(グルタミン酸、イノシン酸)が出にくくなる
- お米が美味しくなくなる
- 日本茶のカテキンが塩素と反応し風味を損なう
- 野菜のビタミンにも反応してビタミンを減らしてしまう
- 塩素の嫌な臭いがする

和食店用浄水器「和水の極み」の特徴

- ① 水道水のマイナスがすべて解消される
- ② 和食に最適な硬度(軟水)にします
- ③ 旨味の相乗効果がグーンと増加します

違いは使ってもらえるとすぐに実感して頂けます
是非、一度説明をお聞きください!!

ネオパルフェ
コンシェルジュ
シリーズ

和食店用
浄水器

和水の極

ネオパルフェをさらに進化させた美味しくする浄水器
それが…和食店用浄水器「和水の極み」
お店まるごと和食に合った美味しい水に変身させます!!

水で料理は大きく変わる…。それは実はみんな知っています。でも簡単な浄水器を設置するだけではあまり変わらないのです。水を知り尽くしている当社の「水のコンシェルジュ」が、いらぬ物質を取り除き和食料理に合う水にする浄水器を作りました。

ご利用様の声

横城うどん・製麺 出張うどん教室



兵庫県加西市和泉町25-2

【営業時間】
平日…10:30~15:00 土日祝…10:30~18:00
【定休日】
6月・12月の第3月曜日、1月1日・2日

「がいな製麺所」
とにかく水がおいしくなり、うどんにいろんな影響をいい意味で与えてくれています

最初、このお話を聞いたとき今までうどんに合った水を探していた僕としては「これだ」と即、お願いしました。そしてこの水を使いだしてすぐに、同じ材料なのに、だしの味がさらに美味しくなって、うどんの麺にもコシが出ました。もちろんお店で出している水も美味しくなって、お茶と併用していましたが今では水だけを出しています。お肌にもいいと聞いていますので水を使う従業員にも好評でいいことづくめの浄水器です。

出張イベントでも使っています

