

お水にこだわりを!



新潟佐渡
海洋深層水

天然水へのこだわり

新潟佐渡海洋深層水とは...

日本海に浮かぶ佐渡ヶ島の周囲は、水深200mまでを対馬暖流が覆い、その下には「日本海固有水(JAPAN SEA PROPER WATER)」と呼ばれる海洋深層水で満たされています。その水量は実に日本海の90%を占めています。

この深層水は1年を通して水温1℃以下を保ち、自然の冷蔵庫のように非常に冷たいのが大きな特徴で、地表の汚水とは無縁の清浄な深層水です。佐渡海洋深層水は、佐渡ヶ島の沖合約3.6km、水深332mまで海底にパイプを這わせて取水しています。

富栄養性

植物の成長に欠かせない硝酸塩やリン酸塩等の無機栄養塩類が豊富に含まれています。

低温安定性

佐渡海峡の海洋深層水は、1年を通して1℃前後と、非常に冷たいことが特徴です。

清浄性

陸上や大気からの有害な人工汚染物や有機物の数が非常に少なくなっています。

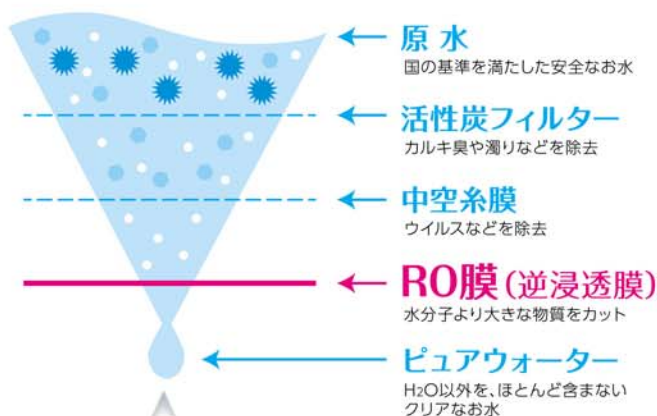
硬度50mg/ℓの軟水に仕上げたスッキリくせのない飲みやすさ!

当社価格 1,944円(税込) / 12ℓ
1,836円(税込)



純水へのこだわり

(RO膜精製)



美味しいバランス
4種のミネラルを配合!

カルシウム	カリウム
ナトリウム	マグネシウム

アクアクララのおいしい水

安全性が高く評価されるテクノロジーのRO膜を使用して、ろ過された水は、不純物をほとんど取り除いた純水(H₂O)に限りなく近い安全な水。飲用はもちろんのこと、赤ちゃんのミルクの調合やお料理などに幅広い年齢層の方々に安心してご利用頂けます。

硬度29.7mg/ℓの軟水だから、飲みやすくてお料理に最適!



1,512円(税込) / 12ℓ

ウォーターサーバー

年間安心
サポート

サーバー保険・メンテナンス料
5,500円(税込)別途



配送無料

0円