

1 美味しさ

■ 非加熱充填×源水フレッシュボトリング製法

自然が創り出した美味しさをそのまま味わっていただくことにこだわり、販売当初からいち早く非加熱充填を採用。その日湧き出た天然水を、その日のうちにボトリングしています。

■ 弱アルカリ性の軟水

仙人秘水DAYSは、体にやさしいpH値8.8の弱アルカリ性で、硬度28mg/Lの日本人が親しみやすい軟水。口当たりが柔らかく、まろやかな味わいの特徴です。

■ 優れたミネラルバランス

仙人秘水DAYSと他社製品5種、水質評価9項目をベストバイ方式で比較(※自社調査)。仙人秘水DAYSは「ミネラルバランス」の項目で15点中14点、総合60点中59点で1位を獲得しました。美味しさを証明するいくつもの要素を兼ね備えた天然水です。

■ 食の専門家による高い評価

ITI(国際味覚審査機構)の審査会で、2013年から最高位の三ツ星を連続受賞中。食のプロである審査員からは「クリスタルのようにきらきらした外観」「良い質のミネラルを持ち合わせた水」「あらゆる成分が見事に融合し調和のとれた水」など、高い評価を得ています。

栄養成分表示(製品100mLあたり)

エネルギー	0kcal
たんぱく質・脂質・炭水化物	0g
食塩相当量	0.0g
カリウム	0.04mg
カルシウム	1mg
マグネシウム	0.082mg

硬度 28mg/L(軟水)
pH値 8.8(弱アルカリ性)※充填時測定値
電気伝導率 7.5mS/m
溶存酸素量 9.5mg/L

- ITI2020で優秀味覚賞三ツ星を受賞
2019年ダイヤモンド味覚賞
- モンドセレクション2020で最高金賞を受賞
2018年インターナショナル・ハイクオリティー・トロフィー

**2** 自然環境

■ 採水地の地表は手つかずの原生林

大峰山の地表には、開発を免れた原生林が残っています。豊かな森の象徴と言われるブナや多くの動植物の生命を育む神秘的な森。その山頂直下600mに、仙人秘水DAYSの水源があります。

■ 約3億年前の地層に磨かれた天然水

採水地周辺は、約3億年~1億年前という日本有数の古い地層が広がっています。長い年月をかけて形成された厚く複雑な地層に雨水や雪解け水が浸透し、数十年かけて天然濾過されました。

■ 環境に配慮した自家水力発電

豊富な湧き水を活用した水力発電を自社で保有。電力は仙人秘水DAYSの製造などに利用しています。

**3** 品質管理

■ 天然&新鮮ボトリング

湧き水が自噴する岩盤の裂け目に直接打ち込んだパイプで約3km先の工場まで直接送り、新鮮な状態でボトリングしています。

■ 衛生管理された製造工程

フィルターによる濾過除菌後、厳しい自社基準で管理されたクリーンルームで洗浄とボトリングを行っています。

■ 厳しい品質検査

全製品の目視検査と、国の基準より厳しい自社基準による水質検査を1時間毎に実施。さらに出荷前にも再度検査することで、品質の安全を徹底管理しています。



岩手県

仙人秘水DAYSは、岩手県釜石市に位置する大峰山で採水。釜石市は「鉄と魚とラグビーのまち」として知られています。

約3億年前の地層に磨かれた
奇跡の非加熱天然水

岩手県を南北に貫く北上高地。その南部に位置する大峰山(標高1,147m)の類まれな自然環境から生まれた天然水が、仙人秘水DAYS(デイズ)です。手つかずの原生林に降り注いだ雨や雪が、地底に眠る約3億年前の地層にゆっくりと染み込み、1滴1滴、丁寧に磨き上げられました。まろやかで口当たりが柔らかく、ほんのりとした甘みを感じる極上の味わいは、「原生林と古生代の地層」という悠久の大自然が創り上げた奇跡のようです。この繊細で調和のとれた美味しさを多くの皆さまにお楽しみいただくため、こだわり抜いた製法と品質管理により製品化しました。清らかな湧き水の美味しさが心とからだをやさしく潤してくれる、国内最高水準の天然水です。

仙人秘水DAYSは、500mLボトルと女性が持ちやすい1,100mLボトルの2種類展開。

