

特許技術^{※1}により誕生した高付加価値水

ファスティング サポートウォーター

ファスティングのサポートを目的に研究開発された「ファストプロウォーター グランプロ」。

富士山麓のウォーター・プラントで特許技術を駆使した活水処理を行い、水本来のおいしさや溶存酸素を守る「非加熱無菌常温充填」を採用。

界面活性・酵素活性・アクアポリン透過性において優れた分析値を有する「高付加価値水」として、毎日の飲料水としてはもちろんファスティングや、健康的なボディメイクを目指す方におすすめです。

※1 特開2005-95790(P2005-95790A)



非加熱にこだわった無菌常温充填

加熱殺菌された水はミネラル成分が壊れ、溶存酸素や炭酸ガスが抜けてしまいます。「ファストプロウォーター グランプロ」は、全国約400棟以上のプラントの中でもごく限られた工場でしか不可能な「非加熱無菌常温充填」を採用。水本来のおいしさをそのままフレッシュパックしました。

油に対する「1.73倍」の界面活性値

2%量のサラダ油を添加・攪拌し、溶け込んだ量を算出する水道水^{※2}との比較実験において、1.73倍も多くの油を溶かし、高い界面活性値を実証。
※2 東京都葛飾区の水道水「界面活性値測定結果」(株)生命の水研究所 調べ



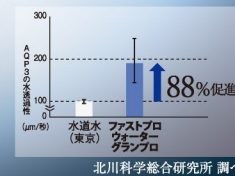
水道水の「1.64倍」の酵素活性値(SOSA)

酸化還元酵素スーパーオキシドディスムターゼ(SOD)に対する酵素活性値(SOSA)の測定結果では、水道水^{※3}の1.64倍を示しました。
※3 東京都武蔵野市の水道水「ESR法を利用したSOSA測定結果」(株)生命の水研究所 調べ



アクアポリン*透過性の高い水

皮膚のアクアポリンの水透過性に対する「ファストプロウォーター グランプロ」の試験を実施しました。



*アクアポリンとは、「細胞に存在する水が通過するタンパク質の穴」のこと。この発見により、ピーター・アグ博士(アメリカ)は2003年ノーベル化学賞を受賞。

北川科学総合研究所 調べ

小さなクラスター「75.4Hz」

水の分子集団であるクラスター(¹⁷O-NMR)を20℃において測定した結果、「ファストプロウォーター グランプロ」は一般的な水のクラスターよりも小さいとされる75.4Hzを示しました。

「クラスター(¹⁷O-NMR)測定結果」(株)生命の水研究所 調べ



硝酸性窒素・亜硝酸性窒素などの有害物質「不検出」

30項目以上におよぶ分析検査を実施。硝酸性窒素・亜硝酸性窒素をはじめ放射性物質、重金属類、病原性微生物といった有害物質の不検出が証明されています。



「分析試験成績書」(一財)日本食品分析センター/(一社)東京都食品衛生協会 調べ

「逆浸透膜(RO膜)」や「高速循環式活水装置(特許取得)」による高度な活水処理システムを採用

「ファストプロウォーター グランプロ」は、最新鋭の技術を備えたプラントで「高速循環式活水装置(特許取得)」による活水処理を行い、「非加熱無菌濾過製法」を実現しました。

製造工程

採水 山梨県の南東部、富士北麓に位置する山中湖村で、幾層もの溶岩の間を何十年もかけて濾過された富士山の天然水を採水。ISO22000^{※4}取得工場にて、除濁装置など複数の装置を使い、残留物を取り除きます。



逆浸透膜(RO膜)処理

0.0001μmという微細な孔径を持つ、アメリカ航空宇宙局(NASA)でも採用された高性能の逆浸透膜(RO膜)フィルターでさらに水を濾過。水分子より大きな物質はほとんど通さず、従来のフィルターでは除去しきれなかった重金属、各種細菌、有機化合物などを取り除きます。

純水

有害物質を含まない純水(ピュアウォーター)に。

「高速循環式活水装置(特許取得)」による活水処理



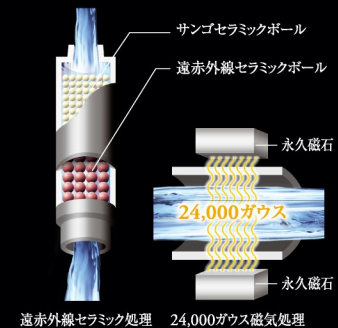
遠赤外線セラミック処理

アルミノケイ酸塩(ゼオライト)と二価三価鉄塩が主成分の「遠赤外線セラミックボール」や、サンゴカルシウムをセラミック化した「サンゴセラミックボール」が、水の高速循環により激しく摩擦され、ナノコロイド状の超微粒子を発生。



24,000 Gauss磁気処理

強力な24,000 Gaussの永久マグネットを使用。マグネットの中を通すことで磁気エネルギーが与えられ、「高付加価値水」として生まれ変わります。



※イラストはイメージです



0.2ミクロン・セラミック濾過処理

「高速循環式活水装置」で活水処理された水を、0.2ミクロンのセラミックフィルターで再び濾過。雑味のない甘くまろやかなおいしい水に仕上げます。



非加熱無菌常温充填

無菌充填機とサーボキャップによる非加熱常温充填は、クラス1000^{※5}のクリーンルームで行われます。ボトルを無菌化する殺菌用リンサーも完備しました。



徹底した品質管理

キャッピング、ラベリング済みの製品は、密封性を保証するための「キャップ巻締検査」や「製品外観検査」を経て出荷します。またロット毎にサンプリングを行い、一般細菌や有害物質に関する徹底した品質検査を実施しています。

※4 食品安全マネジメントシステム ※5 アメリカ連邦規格 Federal Standard 209Dを採用。清浄度は「1フィート立方中(28.8リットル)に0.5ミクロン以上の微粒子が何個あるか」で表される。クラス1000は1000個以下、クラス100は100個以下となり、数が小さいほど高い清浄度を表す。