

# 純水な Q & A

**Q.なぜ、水割りやお茶が  
おいしくなるの？**

**A** 〈ライフスプリング〉は、ミネラル等の成分をほとんど含まないため溶解性にすぐれています。ですから、水割り、紅茶、緑茶をはじめさまざまな食材、調味料との相性がよく、素材の持ち味を十分引き出すことができます。



**Q.なぜ、加湿器やアイロン  
が目づまりしないの？**

**A** 〈ライフスプリング〉は、ミネラル分や有機物等、水アカ等になる成分を含んでいません。ですから、加湿器やアイロンなどにお使いいただいても目づまりの心配がほとんどないのです。



**Q.なぜ、ふっくらと  
おいしく炊けるの？**

**A** 高水圧で逆浸透膜を通して〈ライフスプリング〉は、物に浸透しやすい性質を持っています。ですから、炊飯や調理に使うと食材に早く浸透し、ふっくらとおいしく炊きあがるのです。



**Q.なぜ、エステ効果が  
あるの？**

**A** 〈ライフスプリング〉は、不純物を除去した水です。その為、肌や、毛根によく浸透し、潤いを与え、よこれをしっかりと落とし、肌のつっぱり感が無く、みずみずしさを保ちます。



**Q. “純水”は家庭で  
つくりえないの？**

**A** 〈ライフスプリング〉が家庭の水道水から手軽に作れる卓上型ピュアシスシリーズを販売しています。その他、オフィス用、飲食店用、工業用など多種多彩な機種がありますので下記までお問い合わせください。

みずみずしい人と社会と環境を



8KNOT 製造元 エイトノット株式会社  
CO., LTD. URL <http://www.8knot.co.jp>

お客様相談室

フリーダイヤル

0120-300-335



浄水器協議会会員



きれいです。安全です。  
私は純水です。

いのちの水

# Life Spring

ライフスプリング

「純水な話」



ペットボトル  
2.0L  
1.5L  
0.5L  
アルミボトル  
0.5L

ペットボトル賞味期間5年  
アルミボトル賞味期間10年

# 高純度・超軟水

きれいです。安全です。わたしは、純水です。

農薬、重金属、ダイオキシン、細菌、トリハロメタン、その他環境汚染物質……水質の悪化がさかんにいわれています。〈ライフスプリング〉は、比良山系の地下水(ミネラルウォーター)を、逆浸透膜方式の浄水システム「ピュアウォーターシステム」によって、限りなく純水に近いH<sub>2</sub>Oにまで仕立てあげた高品質・高性能な水です。きれいで安全であるばかりか、口あたりがとてもしつとでまろやか。何よりもまず安心して口にできる水。又、賞味期間も5年と長く、緊急用の保存水としても最適です。

〈ライフスプリング〉は、高品質・高性能。調理・美容エステに最適です。

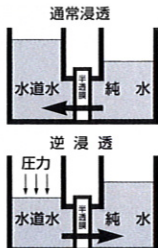
逆浸透方式でつくられる(ライフスプリング)は、ミネラル分や有機物、その他の化学物質など、水に含まれる成分を高度に分離・除去した純水です。ふつう硬度10°DH以下の水を軟水といいますが、〈ライフスプリング〉は硬度1°DHも軽くクリア、「超軟水」と呼ぶことができます。ですから、より安全な水が必要とする育児や、より軟水度の高い水が必要とされる調理・食品製造や美容・エステに最適です。

## 注①硬度

硬度というのは水中のCa・Mg(カルシウム・マグネシウム)の量をこれに対応するCaCO<sub>3</sub>(炭酸カルシウム)のppmに換算して表わしたもので、たとえば、硬度1°DHとは1ℓの水の中にカルシウムや、マグネシウムを17.85ppmを含むことをいいます。(東京、大阪などの都心部の上水道では30~80ppm程度、郊外では100ppmになるところが少なくありません。)

## ■逆浸透膜方式ってなに？

逆浸透方式の浄水システムは、生き物の細胞膜の“溶媒(純水)は透過するが溶質(不純物)は透過しない”という原理を応用したものです。システムの心臓部である逆浸透フィルターは、電子顕微鏡でしか見えないほどの微細孔(0.0005ミクロン)によって形成され、水を純水と不純物とに分離するという性質をもっています。つまり、水中の不純物を漙し取るのではなく、水の分子だけを透過させ、水に溶け込んだ物質は分離・除去してしまうから限りなく100%に近い“純水”を作ることができるのです。



## ■世界で活躍している逆浸透膜技術

もともと逆浸透膜技術は、軍事産業用として研究開発された技術ですが、現在では、水不足を解決する為の海水淡水化や、人工透析、半導体洗浄、飲料水製造等、世界のさまざまな分野で活用されています。

# 水が変わると、変わります。 おためしください。純水の性能。

## 赤ちゃん用の水としてお使いください。

最近、乳児用粉ミルクをミネラル分の含有量が多い水で溶かして与えると、赤ちゃんが発熱や脱水症状を起こしたりするケースが増えていきます。それは、ミネラル分の摂りすぎです。水道水の湯ざましではちよつと…というお母さんは〈ライフスプリング〉をお使いください。ミネラル分をほとんど含んでいませんから、その心配はありません。また、赤ちゃんのデリケートな肌を刺激しないやさしい水ですから、調乳やカラダを拭く水など育児用として安心してお使いいただけます。



## 洗顔、洗髪の仕上げにお使いください。

石鹸やシャンプーをふつうの水(井戸水・水道水)に溶かすと白濁します。この白いごりは、水の中の硬度成分が石鹸の脂肪酸や皮ふ(毛髪)を刺激し、細孔をふさいで呼吸を阻害し、新陳代謝を妨げて肌あれや毛髪を傷める原因(金属石鹸)となります。美容室やエステで軟水が使われるのはこのためですが、さらに高性能ともいえる超軟水=純水は、金属石鹸をつくらず肌や髪をいたわるだけでなく、肌や毛根・毛幹に浸透しやすく汚れをしっかりと洗い流し、しつと潤いを与えみずみずしさを保ちます。ふだん通り洗髪や洗顔を行ったあと、仕上げとして〈ライフスプリング〉をお使いください。リンスやトリートメント、化粧水をしぼらくお使いにならず純水の効果を確かめてみてください。



※洗髪の際には、あらかじめ適温にあたためた〈ライフスプリング〉を洗面器に取り置きしてお使いください。

## 料理用にお使いください。

煮る、炊く、淹れる……調理をする時の水には、有機物質、塩素、ミネラルなどは不要です。素材からでる味(旨味)はその食材のミネラル分ということが出来ますから、特にカルシウムイオンやマグネシウムイオン等の含有量が多い硬水は、素材の中から水のなかに味の成分が溶け出すのを妨げてしまうこととなります。ご飯、めん類、惣菜を煮たり、炊いたり、コーヒー、紅茶、緑茶を淹れたり、ウイスキーを水で割ったりする時は、軟水がいいと昔からいわれるのはこのため。味も、香りも、素材の持ち味を十分引き出します。



## その他、さまざまな暮らしの水に。

- 災害・非常用の水  
長期保存が可能です。
- 薬の服用時  
(いづれでもなくピュアな水がいちばんです)
- 切り花や鉢植えの水  
(浸透性にすぐれ、水揚げがよく長持ちします)
- 氷を作る水  
(南極の氷のような純水ができます)

