

3月になり、少しずつ春の便りが聞かれるこの頃。人間や植物も活発になります。その原動力が水です。LFウォーターにいみは、一般家庭だけでなく多くの業務店でも採用されています。今月号では業務店でのいみの様子をレポートします。

加藤水産様(千葉県銚子市)

日本全国でも有数の水揚げを誇る銚子漁港からほど近くで、魚の加工を手掛けているのが加藤水産様です。オーナーの加藤社長様はLFウォーターの持つ制菌、酸化防止、脱臭作用にいち早く注目し、まず16年前に大型浄水器にいみフルハウス75を導入されました。当社の干物は魚特有の臭みがなく、子供さんでも食べられることで評判になり、大手百貨店でも扱っています。水源は地下水を使用し、新たに井戸を掘りその水量も増えてきたため今回2台目のいみフルハウス75を導入されました。さらにLFウォーターにこだわりを見せる加藤水産の水産物。ぜひ一度その美味しさを実感してみてください。



水産物のお問い合わせはホームページ
もしくはお電話どうぞ

マルカ加藤水産
〒288-0068
千葉県銚子市内浜町1848
TEL：0479-22-1878



インターコート藤様(長野市)

長野市にあるインターコート藤様は、老人のリハビリや看護、介護、デイケアやショートステイ、さらには有料老人ホームを手掛ける総合介護施設です。「健やかに暮らせる快適な空間」をモットーに家庭的なサービスを提供されています。従来から厨房内の炊飯や仕込みの水は、いみの浄水器を設置されていました。しかし、今回食器などの洗浄やスタッフの方の手荒れなどの環境も改善したいとのことで厨房内すべての水を浄水するため大型浄水器にいみフルハウス120を導入されました。入居者の方への、より安心・安全のお食事の提供の質がさらにグレードアップしました。



ピザサンド「トラピッツィーノ」日本第1号店で にいみ600型採用!



イタリアローマで大人気となっている「トラピッツィーノ」は、サンドイッチとピザを掛け合わせた造語です。三角形の一片を切り袋状にした厚めのピザ生地の中に、ローマの郷土料理を詰め込んだピザサンドです。日本のライセンスを持っているオーナーが石川県出身ということで、日本第1号店が2016年2月4日に金沢市の片町にオープンしました。そして中に入れる具の料理やピザの生地を作る水にこだわり、にいみ直結600型を導入し、店内全ての水を浄水しています。具はオープンで焼いたナスとチーズを入れ、トマトで煮込んだ「ナスのパルミジャーナ」や「イカとエンドウ豆のトマト煮」などが人気とのこと。トラピッツィーノは今や「ニューヨークタイムズ」などでも取り上げられ注目のファーストフードです。そして、イタリア以外では世界初めての出店が日本ということで注目されています。ぜひ人気の金沢を訪れた時は、この新しい味を召し上がってみてください。



明るいスタッフと店内



おいしそうなトラピッツィーノ

トラピッツィーノ金沢本店
石川県金沢市片町1-12-21
TEL：076-254-5441

創業50年の洋食店にいみフルハウス800導入



どの地域にも地元の人に愛されるお店があります。若い時に行き、カップルで行き、さらに家族が出来て行く。そんな人生の成長と共にお店と歩む、そんなお店。今回ご紹介する洋食屋さんがまさにそんなお店です。埼玉県熊谷市にあるレストラン高原様は創業50年を誇る老舗の洋食店です。特にステーキは地元で有名なお店で、熱心に通うお客様が多いとのこと。今回、地下水を新たに掘り、その水質を活かすためにいみフルハウス800を導入されました。定休日は無く、お昼のランチは毎日満席の状態で大忙しです。スープやライスも美味しくなったとの評価をいただき、益々お客様に好評な洋食屋さんです。



レストラン高原
埼玉県熊谷市佐谷田2515
TEL：048-523-1377