

水のめぐみ

水とともに地球環境を守る

福岡市中央区清川に本社を置く「タイセイ株式会社」では、健康な体を維持するため、そして美しい地球環境を後世に残すために『自然回帰水』生きた水』の普及を進めています。

『自然回帰水』とは、体内の水分に限りなく近く、細胞内に入りやすく安全で安定している注目を集めている水。現在では家庭用水のみならず、農作物が良く育つ、土への浸透性が格段に良いなどと農業の場などにも多く使用されています。また、使用後の処理水も環境に優しく、地球を汚染することはないのだそう。

「この水で育った野菜は新鮮で、長保ちするのが特徴です。冷蔵庫にある野菜やたまごなどをこの水に二十分浸すこともおすすめします。きつとまろやかな味わいになりますよ。環境のためにも将来は十軒に一軒はこの水を普及していきたいですね。そうなれば海や川はきれいになりますからね。これが私の大きな夢です」と代表取締役・耳塚信夫社長は言います。



体にもよい水（ミネラル）を豊富に含んだ「自然回帰水」は、健康な体を維持するために、そして美しい地球環境を後世に残すために『自然回帰水』生きた水』の普及を進めています。



2年前に完成したタイセイ株式会社本社。中央区清川にあり、1階には『ガラド オウ』が入る。建物は地球の丸さをイメージしたものだとか

まずは自分に合う水をさがしてみては？

また、耳塚社長は「一日三リットル水飲み健康法」を推進しているのだとか。「一日三リットルの水を飲むことをすすめています。一流モデルや、元気なご年配の方々には水をたくさん飲んでいきますよ」と耳塚社長。私たちは一日約二・五リットルの水分を、汗などによって体外へ排出しています。そこで水の補給が必要になるのです。

『自然回帰水』は、新陳代謝を促進し、老廃物を体外へ排出してくれる働きもあります。「水は人間にとって大切なもの。自分にとって良い水というのは、飲んだ瞬間においしいと思えるのが一番なのです。まずは自分自身に合った水を探してみたいかがでしょうか？」と耳塚社長は水の大切さを語ってくれました。

回帰水を使用した料理を福岡で

タイセイ株式会社のビル一階にあるガラス張りのおしゃれなカフェ『ガラドオウ』。シャキシャキ野菜に、まろやかな口あたりの料理が好評です。

こちらではパスタを茹でる、野菜を浸す、コーヒーをいれる、食器を洗う、と全行程に『自然回帰水』が使用されています。料理は、お米、たまご、野菜など回帰水で育てられた食材をパランスよく食べていただける「kaikiプレート」がランチの中でも特に人気です。また、こくのある回帰卵から作る手作りプリンやマフィンなどのスイーツもおすすめですよ。

「採れたての回帰野菜（回帰水で育てられた農作物）」を使った料理など、こだわった食材から生まれる、こだわりの料理を一度お試しください」と店主の耳塚亜紀子さん。健康的な食事をしながら改めて『水』について考えてみてはいかがでしょうか？



20時間以上煮込んだカレーランチ（780円）や旬の野菜を使った料理も人気の回帰水カフェ『ガラドオウ』。ランチタイムには多くの方で賑わうのだとか



（左）kaikiプレートランチとカレーランチ（上）きなこシフォンケーキとバナナキャラメルケーキ

