2025年６月改訂版

IBEの歩みは、パイウォーターの歴史とともにあります。1975年の創業以来、パイウォーターという水の力を、命を育む土壌づくりに活用することから始め、その後、環境保全、健康づくり、美容等への応用も進み、今では幅広い分野でパイウォーターが用いられています。より良い環境の中で、より良く生きる。環境や健康への願いに対して、私たちには何ができるのか。パイウォーターと歩んだ道のりを礎にして、IBEはこれから始まる50年、100年先の未来のために、パイウォーターをさらに進化させていきます。

環境と健康を考える

アイビーイー・テクノ株式会社

本社・研究所　〒444−0703　愛知県西尾市西幡豆町郷中18
TEL:0563(62)4213　FAX:0563(62)5859
ホームページ　https://www.ibe-techno.com

※ご意見、ご要望、体験談などお気軽にお寄せください。
※商品の仕様は予告なく変更される場合があります。※無断転載を禁じます。

取扱店

K.O.2506.02

※ご紹介する「ユーザーエピソード」は、取材当時のものです。あくまでも個人の感想であり、商品の効能・効果を保証するものではありません。

IBE

πウォーター®はIBEの登録商標です

それは、変えていくもの、残していくもの。

アグリシステム株式会社（北海道帯広市）

1988年創業のアグリシステムさんは、化学肥料や農薬を使わず、天体、地球、動物、植物のリズムに合わせて作物を栽培する『バイオダイナミック農法』を実践。広大な十勝平野で大規模オーガニック農業に挑戦し続けています。会長の伊藤英信さんはいいます。

「例えば今、輸入作物の『ポストハーベスト農薬』が問題視されています。ポストハーベスト農薬とは、収穫された後に散布される農薬のことです。外国から時間をかけて運ばれる作物は、運搬中に発生する害虫やカビなどによって商品価値を下げてしまわないよう、収穫後にも農薬を散布しているケースが少なくありません。日本では、ポストハーベスト農薬は原則禁止されています。ですから、健康を守るためには、できるだけ国産のもの、住んでいる地域に近いもの（地産地消）、旬のもの、産地表示（トレーサビリティ）されているものを食べることが大切なのです」。

味を壊すことなく、素材本来の美味しさを水が引き出してくれる。

生きた土で、健全な作物をつくり、人の健康を支える。このアグリシステムさんの理念に合致した水がパイウォーター浄水器の水です。現在、農場、製造工場、店舗に計7台、パイウォーターの大型浄水器が導入されています。

「牛乳は、牛が飲んだ水分そのもの」と話してくれたのは、浄水器が導入されている農場で乳牛の管理をする小山かおりさんです。

「1頭の牛は1日に 80〜100L の水を飲み、とくに搾乳後とエサを食べた後は、集中的に水を飲みます。たかが水ではないんですね。水も牛のからだの一部になるわけですから。いい環境、いい牧草、いい水が揃ってこそ、安全で質の高い乳製品が生まれるんです」。

①輸入穀物飼料や抗生物質を一切与えず、放牧されてストレスのない環境の中、牧草だけで育てられた牛の「グラスフェッドミルク」で作られるチーズ。日本全国にファンがいる一品です。②③安全・安心・美味しいをテーマにした「ナチュラル・ココ」は、アグリシステムさんが運営するオーガニックカフェです。地元の有機野菜を使った料理を提供しているほか、地元食材なども販売。「水」を大切に考えてくれている会社です。④十勝産有機小麦を使用した天然酵母オーガニックパンを提供する「風土火水（ふうどかすい）」もアグリシステムさんが運営する人気店です。地元の農家、食材、流通をつなぎ、安心・安全な農作物を送り出すことはもちろん、経営面も含めた持続可能な農業システムの構築に挑戦されています。

パイウォーターが引き出す「いい苦味」。

コーヒーハウス「ル.トン」西田昌弘さん(京都府京都市)

コーヒーハウス『ル.トン』は、京都で50年余り続く老舗の喫茶店です。西田昌弘さんで4代目。洋食のシェフだった西田さんがコーヒーの魅力にとりつかれ、お店を引き継いだのは18年前のことです。

こだわりの豆を選び、ブレンドし、特殊なミルで豆をカットして、直火に当てたサイフォンの温度を調整しながらコーヒーをたてる。じっくりと手間ひまを掛けて1杯のコーヒーをたてる西田さんが使用している水は、パイウォーター浄水器の水です。

豆の悪いところが出ない。
素材の良さだけを引き出してくれる。

「おいしいコーヒーをたてるには“いい水”が欠かせません。これまでも、いろいろな水を試してきましたが、それらをはるかに超えた水がパイウォーター浄水器の水でした」。

コーヒーの味を左右するのは独特の苦味。苦味を『うまい』と感じてもらうことが、目指すコーヒーの味だと西田さんはいいます。

「コーヒーにも、いい苦味と、悪い苦味があります。冷めたコーヒーを飲むと、酸味や渋味など嫌な味を感じる人も多いと思います。あれは、良いところも、悪いところも、豆の味が全部出てしまっている。いわゆる“雑味”が出ているということ。でも、パイウォーター浄水器の水を使って驚きました。悪いところが出てこない。豆の良い部分だけを引き出してくれるんです。水を変えるだけで、これだけコーヒーの味が変わるのかと実感しているところです」。

雑味がなく、豆の特性を存分に引き出した、次もまた飲みたいと思ってもらえる『いい苦味』を感じられるコーヒーを。「今が最高ではありません。まだまだこれから。終わりがないです」と西田さん。パイウォーター浄水器の水とともに、至極の1杯を追い求めます。

①サイフォンで丁寧にコーヒーをたてることにこだわる西田さん。使用する豆は、国内最高ランクのものを。豆の挽き方（カットする）にもこだわり、日本でもめずらしいスイス製のミルを使用。西田さんがたてるコーヒーは、雑味がなく、芳醇な香りを醸し出す。その1杯を求めて、毎日のように足を運ぶ常連さんも多い。②人気のタマゴサンド。パンはカリッと、タマゴはふわっと。③食材の浸水にもパイウォーター浄水器の水を使用。「肉や野菜は数分間、パイウォーター浄水器の水に浸けています。肉は、食感が柔らかくなり、ワンランク上がるような気がします。浸水させることで、肉の細部にまでジューシーさが残ります。これにも驚きましたね」。④コーヒーとともに人気なのがカレー。さすが元シェフ。洋食店の味です。

この水ぬきの料理は、考えられない。

Lois de la nature（ロワ・ドゥ・ラ・ナチュール）　オーナーシェフ・田野岡眞之さん（愛知県岡崎市）

田野岡眞之さんはフレンチレストラン「ロワ・ドゥ・ラ・ナチュール」のオーナーシェフです。以前は、三河湾リゾートリンクスの総料理長として、その腕を奮っていた田野岡さん。オーナーシェフとなった今も、お店で使う水はすべてパイウォーター浄水器の水。パイウォーターとの付き合いは、もう10年以上になります。

素材の味を引き出す水。
ソースの味もレシピも、パイウォーターとともに。

「パイウォーター浄水器の水でお米を炊くと色持ちが違うんです。時間が経っても黄色くなりにくい。パセリやレタスなどの使う野菜も、パイウォーター浄水器の水にさらしておくといいんですよね。野菜がへたりにくくなるのと同時に、苦みのある野菜のアクも抜いてくれますから、野菜がとても食べやすくなります」。

また、パイウォーター浄水器の水は素材の味を十分に引き出してくれるのだと言います。

「パイウォーター浄水器の水を使えば、魚、肉、野菜、素材そのものが持つ味を堪能できますから、味付けも塩とコショウのみでシンプルにやっています。この水を使い始めてからは、ソースの味もレシピも大きく変わりましたね。料理に新しい発見がありますから。今ではパイウォーター浄水器抜きの料理は考えられません」。

店名のロワ・ドゥ・ラ・ナチュールとは「自然の法則」という意味。自然のままの活きた素材をお客様に届けたい。そんな田野岡さんの思いを実現させてくれたのがパイウォーター浄水器の水でした。「もっとお客様においしいものを」。田野岡さんとパイウォーター浄水器との付き合いは、フレンチの美しい彩りに姿を変えながら、これからも続いていきます。

①田野岡さんの店では、自然の味にこだわったフレンチが堪能できる。一軒家を改築した家庭的な雰囲気のレストランは、隠れ家的存在として幅広い層から人気を集めている。②③「フォンドボーを作る時、これまでは8個以上のトマトが必要だったが、パイウォーター浄水器の水を使い始めてからは2個で済むようになった」という。それだけ素材の味が引き出されたということ。④パイウォーター浄水器の水を染み込ませたキッチンペーパーに野菜をのせておけば、鮮度を長時間保つことができる。また肉や魚の臭みも取ってくれるほか、パイウォーター浄水器の水でお米を炊くと、時間が経っても黄色くならず、色持ちがとてもいいそうだ。

「素直な水」で、自然な和菓子を。

和菓子だより「米田屋」の皆さん（愛知県西尾市）

米田屋さんの創業は昭和10年です。現在の大将・新實秋男さんで二代目。地元の吉良町で愛され続けている和菓子店です。

味を壊すことなく、素材本来の美味しさを水が引き出してくれる。

「和菓子づくりには、よい水が欠かせません」と秋男さん。和菓子の命ともいえる小豆は、通常は一晩、12時間ほど水に浸けます。その後、釜で3時間かけて煮るのですが、その際にも水の存在が重要になります。煮た後は、小豆の皮を取り、中身だけになった小豆を水に浸けながら熱を取る『さらし』という作業を3回繰り返します。もちろん、水が大切な役割を果たすのは言うまでもありません。

「羊羹や桜餅などは50%以上が水で出来ていますから、『水を食べている』といっても過言ではありません。ですから、和菓子づくりの1歩は、水を丁寧に計ることから始まります。水も大切な原料の一つなんです」。

おいしい和菓子に欠かせない『良い水』。米田屋さんに長年ご使用いただいているのがアクアパイ503の水です。

「パイウォーター浄水器の水でつくる餡は、口当たりがよく、なめらかで嫌味のない味に仕上がります。小豆本来の味を、水が引き出してくれるのだと思います。私が思うに、パイウォーター浄水器の水は『素直な水』だと思います。素材に対して、味を壊すことなく、おいしさを素直に引き出してくれる。だから、うちの和菓子も、自然の味をそのままに提供することができています」。

季節のデザインをあしらった、美しく、おいしそうな和菓子たち。店頭に並ぶ色とりどりの『自然』を、パイウォーター浄水器の水が支えています。

①多くの「時間」と「水」を費やしてつくられる餡。「自然でおいしいものを」。職人さんの思いが込められている。②家族で店を守り続けている米田屋の皆さん。左から、長男の新實芳紀さん、芳紀さんの妻・裕子さん、大将の妻・香代子さん、次男の和浩さん、孫の鈴奈ちゃんをだっこしているのが、大将の秋男さんです。③「パイのきび化粧」をはじめ、パイウォーターオリジリナルの和菓子「パイの心」も制作。④小豆の皮は捨てず、サツマイモ畑にまいて再利用。「これはパイの畑です（笑）。葉っぱが生い茂って、本当に元気。普通、葉が元気すぎると実がつかないのですが、パイウォーター浄水器の水をたっぷり含んでいる皮だから、おいしいサツマイモが収穫できるのだと思います」（大将・秋男さん）。収穫したサツマイモは、和菓子の材料となる。

食育は、命を育む水から。

学校法人東山学園　坂戸あずま幼稚園（埼玉県坂戸市）

埼玉県坂戸市にある「坂戸あずま幼稚園」がパイウォーター浄水器を導入したのは10年前のことです。

「水道水には必ず塩素が入っています。塩素はせっかく摂取したビタミンを壊してしまいます。子どもたちのからだに良いものを摂らせたい。ですから、まずは健康の根幹を成す水を変えようと、パイウォーター浄水器を導入することにしました」。こう話してくれたのは、理事長・園長の鈴木悦子さんです。

自然とのつながり、人とのつながりを考える。水もそのひとつ。

おいしい水をたくさん飲ませたいという思いで探し続けた結果、たどり着いたのがパイウォーター浄水器の水でした。園内どこの蛇口をひねってもパイウォーター浄水器の水が出てくる今では、ペットボトルを持参して家に水を持ち帰る保護者もいるほどです。

「年5回ほど水質検査を実施し、安全な水を提供できるよう細心の注意を払っています。卒園した園児たちの多くは、小学校に行くと『幼稚園の水はおいしかった』と言っているようです」

食育に力を入れている同園では、子どもたちが農園に種をまき、季節ごとに野菜を収穫し、自分たちで調理も行います。そこには、食べることを通して、自然のありようを考え、農作物を作る人たちのことに思いを馳せ、人や自然とのさまざまな『つながり』を考えられる子どもに育ってほしいという願いが込められています。すべての命の源である「水」の大切さを知ることも、そのひとつ。

安全で健康にもいい水を。園内を駆け回って、のどがカラカラになった子どもたちは、今日も蛇口をひねっておいしそうに水を飲んでいます。

①②坂戸あずま幼稚園が開園したのは37年前のこと。「自分を大切にできる子、人のために動ける子に育ってほしい」という理念のもと、子どもたちの自主性と思いやりを育み続けている。③同園では、子どもたちに食の大切さを伝えており、畑で園児と一緒に野菜を栽培・収穫も。④パイウォーター浄水器の導入に際しては、同じく全館導入しているリゾート施設・三河湾リゾートリンクスにも視察に足を運んだという。トイレはいつも清潔な状態に保たれており、嫌な匂いもまったくしない。⑤⑥園内には2羽のチャボが飼われており、チャボが一番なついているのが理事長・園長の鈴木悦子さん。優しい笑顔で園児を見守り続けている。

良い水を、患者を救うために。

株式会社ナンブ（愛知県岡崎市）

株式会社ナンブは、創業大正 12 年の歴史ある会社です。調剤薬局から訪問介護まで幅広い事業を手掛けており、調剤薬局「ナンブ薬局」の店舗にパイウォーター浄水器が導入されています。導入を決めたのは、調剤事業部・取締役部長の安江慶二さんです。

調剤には、酸性でも、アルカリ性でもなく、より自然に近い中性の水が望ましい。

安江さんとパイウォーターとの出会いは、まだ安江さんが国立病院の薬剤科に勤務していた頃までさかのぼります。患者を救うために漢方やサプリメントなど、さまざまな分野の研究を進めていた安江さんは、ある日、ふと立ち寄った書店で1冊の本と出会います。それは、パイウォーターについて書かれた本でした。「もっとパイウォーターのことが知りたくなり、さっそく本を購入して帰りました。それがパイウォーターとの出会いです」。

調剤には『水』が重要になると安江さんは言います。シロップや咳止めなどは『水薬』と呼ばれ、薬の調整を担う水の役割は重大です。「水道水には、塩素やトリハロメタンが含まれており、調剤に使うには、それらを取り除かなければなりません。さらに、成分を取り除くだけでなく、酸性でもアルカリ性でもなく、薬に反応しない、より自然な水に近い中性の水が望ましい。いくつもの浄水器を試してみましたが、パイウォーター浄水器が理想とする水に最も近かったんです」。

国立病院から株式会社ナンブへ転職した安江さんは、会社にパイウォーター浄水器の設置を進言。現在、水薬の調剤にパイウォーター浄水器の水が使われています。「患者を救いたい」。変わらぬ安江さんの思いを、パイウォーター浄水器が支えています。

①②③「いい薬を提供するためには、良い水は欠かせません」と語る安江さん。ナンブ薬局では、水薬の調剤にパイウォーター浄水器の水を使用している。④「卓上タイプで、調剤する際に使いやすいことも導入の決め手でした」と安江さん。ナンブ薬局の各店舗に設置されているのは、コンパクトなサイズが好評の「アクアパイ251」だ。⑤水へのこだわりは強い。飲みやすく、おいしいことも、薬を調剤する際の大切な条件のひとつ。「患者さんの中には、パイウォーター浄水器の水で、その場で薬を飲んでいく人もいるんですよ」（安江さん）。

やわらかく、おいしく、健康に。

ベーグルと焼き菓子「Kiitos（キートス）」　緒方生寿恵さん（宮崎県児湯郡新富町）

緒方さんがオーナーを務める『キートス』は、新富町総合交流センター内にあります。“キートス”とは、フィンランド語で“ありがとう”の意味。図書館に隣接しているカフェは、今では地元の人たちの憩いの場に。自慢は、国産小麦や天然酵母などの自然素材を使った、こだわりの本格的なベーグルです。

パイウォーターの保水力。固くなるベーグルが翌日になっても柔らかい。

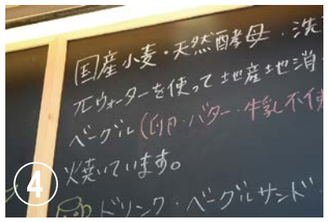
「ベーグルだけでなく、焼菓子、シフォンケーキ、スープ、コーヒーなどの飲み物も、食品添加物はまったく使っていません。最近は、食品添加物を使った食品も少なくなく、アレルギーに悩むお子さんも多くいます。シンプルだけどおいしくて、健康にもつながっていく、そんな“本物の味”を提供していきたいと思っています」。

パン生地を作る際に使用しているのは、もちろんパイウォーター浄水器の水です。

「ベーグルは基本的には固いパンです。作った翌日はさらに固くなってしまいます。でも、パイウォーターの水で作ったベーグルは、しっとりとして柔らかく、2日目でもおいしいんです。パイウォーターの“保水力”が柔らかさの秘訣になっていると思っています」。

子どもが口にするものだから、できるだけ変なものは入れたくない。緒方さんの周りでも“水”に関心を持つママたちが増えていると言います。

「だから私は、お店の黒板に『パイウォーターを使っています』と、ドーンと書いています（笑）。安心な水と食材を使って、みんなでおいしく食べる。人間の営みのベースとなる大切なことを、このカフェを通してこれからも私なりに伝えていけたらと思っています」。



①野菜を洗う際にもパイウォーター浄水器の水で。②やさしい食感が特徴の緒方さんのベーグル。「ベーグルは、生地をお湯で茹でるという工程があります。パイウォーターで茹でるとしっとりするんです」。ご高齢の方からも“翌日でも柔らかくて食べやすい”と好評。③④「ベースとなる生地を作る時に、天然酵母を使います。パイウォーターが酵母本来の力を引き出し、発酵力がアップする。それが柔らかく、モチモチの食感に繋がるんだと思います」（緒方さん）。⑤農業を営むご主人と二人三脚で頑張る緒方さん。「地産地消」にこだわり、地元・新富町の野菜をはじめ、自然塩なども活用している。⑥木漏れ日が気持ちいい店内。

手荒れに悩むスタッフのために。

美容室「IZUMI AZ」（名古屋市中区）
ヘアーメイクアーティスト　平松雅恵さん、天野計さん、鈴木尚美さん、

「サロンにパイウォーター浄水器を導入したのは、お客様のためはもちろんですが、サロンで働くスタッフのためでもあるんです」。こう話してくれたのは、オーナーの山本芳子社長です。薬剤を扱う美容師は“手荒れ”に悩んでいる人が少なくありません。美容室「IZUMI AZ」で働くスタッフも例外ではありませんでした。

健康づくりに欠かせない「水」に着目。手荒れもなくなり、お客様の頭皮も元気に。

「美容師は、お湯で手を洗ってばかりですから、皮膚の常在菌がいなくなってしまい、肌の抵抗力がなくなってしまうんです。その上に、ドライヤーで乾燥もしますから、もう最悪の状態です。美容師の中には、手荒れがひどくてドクターストップがかかる人もいるくらいです。でも、パイウォーター浄水器の水を使うようになってからは、ほとんど手荒れはありません。今では、自宅にもパイウォーター浄水器をつけて、毎日ごくごく飲んでいます」（平松さん）

「以前は、手荒れを見られたくなくて、電車の吊り革を持つのも、レジでお金を払うのも嫌でした。パイウォーターに出会ってからは、手荒れも随分と良くなってきました。髪を洗った後、水道水は肌が乾燥する感じがするのですが、パイウォーター浄水器の水は、つっぱり感がない。水がとても柔らかいと感じています」（天野さん）

「私たちの手荒れがなくなったということは、当然、パイウォーター浄水器の水は頭皮にもいい。畑の土が元気だと、いい野菜が育つのと同じで、土台となる頭皮が健康だと、健康な髪が育つ。パイウォーター浄水器の水は、頭皮を元気にしてくれる水だと実感しています」（鈴木さん）

お客様の髪と頭皮を元気に、自分たちの体も元気に。パイウォーター浄水器の水が、サロンに足を運ぶ人たち、働く人たちの健康を陰で支え続けています。

①スタッフの皆さんの手。今はすっかりキレイに。②店には大型パイウォーター浄水器が3台導入されている。③頭皮は、美しい髪の土台。頭皮を健康に保つためには、いい水を使うことが必要。④ラ・メゾン ド・アンを運営する（株）アン・インターナショナルは、「女性のトータルビューティーをサポート」を理念に、美容室のほか、ブティック、フィットネスクラブ、結婚式場も運営。⑤パイウォーター浄水器の水を使った頭皮マッサージ「ウォーターエステ」は、人気メニューのひとつ。⑥写真左から、スタッフの天野計さん、平松雅恵さん、鈴木尚美さん。確かな経験と技術を持つ美容師です。⑦シンプルで落ち着いた雰囲気の美容室の店内。

水の使い分けがいらない万能選手。

「トラットリア パーチェ」　宇佐見秀之さん（千葉県松戸市）

宇佐見さんが北松戸駅近くにイタリアンのお店『パーチェ（PACE）』を開いたのは10年前のことです。オープンと同時に、店に3台のパイウォーター浄水器を導入しました。

野菜と魚が中心のイタリアンだからこそ、ベースとなる「よい水」が欠かせない。

「以前に働いていた店では、酸性水とアルカリ水が置いてあり、煮込み料理はアルカリ水で、野菜を洗うのは酸性水でと、料理ごとに使い分けていました。でも、パイウォーター浄水器の水は使い分ける必要がないんです。パイウォーター浄水器の水で煮込み料理をつくると、アルカリ水よりも断然ソースとのなじみがいい。野菜を洗う時もそうです。酸性水よりも長く鮮度を保つことができます。パイウォーター浄水器の水は、使い分けがいらない万能選手なんですね。うちは、野菜と魚が中心のイタリアンですから、どんな素材の特性もしっかりと活かしてくれるパイウォーター浄水器の水は欠かせません」。

宇佐見さんが料理をつくる際に、最も大切にしているのは『食の安全』です。例えば、パーチェで使われている野菜は、無農薬で育てた地元松戸産の彩り豊かな野菜たちです。

「食材や添加物など、安全で確かなものを使うように心がけています。体にも良く、おいしい、そんなお店の料理を食べて、お客様を元気な笑顔にしていけたらと思っています」。

『パーチェ』とは、イタリア語で『平和』という意味の言葉です。「安心して食べて、家庭が平和になりますように」。宇佐見さんが願う“食を通して育まれていく平和な毎日”のベースには、パイウォーター浄水器の水があります。

①バーニャカウダ用に彩りも美しく盛り付けされた一皿。「野菜のお花畑」をイメージしている。②野菜は、パイウォーター浄水器の水で洗った後、保存袋に入れて保存。2～3日は鮮度が保てる。③カルパッチョなどで使われる鯛は、パイウォーター浄水器の水で処理すると、身に透明感が出て、食感もプリプリになる。④パイウォーター浄水器の水でわかめを戻す。わかめも水分たっぷりで食感もアップ。⑤煮込み料理にパイウォーター浄水器の水を使うと、肉などのくさみを取ってくれる。また、食材にうまみが馴染みやすくなる。⑥お店の前で。宇佐見さんと、一緒にお店を切り盛りしている妻の朗子さん。

生育環境は、パイウォーターの水で。

信長きのこ園　代表取締役・松井茂樹さん（愛知県刈谷市）

松井さんが『信長きのこ園』を設立したのは2014年のこと。キノコやキクラゲを菌床から育成しています。工場内では、パイウォーター浄水器の水を霧状にして24時間体制で噴霧しているほか、毎日2～3回程度、菌床にパイウォーター浄水器の水を直接噴射しているそうです。

パイウォーターの水をたっぷり吸わせる。肉厚でコリコリとした歯ごたえが生まれる。

「以前、数ヶ月間だったけど、水道水を使っていた時期があった。水滴となって天井から落ちてくる水が臭かったね。でも、パイウォーターの水を使うようになってからは、まったく臭くないんだよ」。

キノコやキクラゲにとって『水は生育環境そのもの』だと、松井さんは言います。つまり、どのような水を与えるかによって、育ち方や味が大きく左右されるということです。

「パイウォーターの水は、他と比べて浸透力が違う。うちの製品が肉厚でコリコリと歯ごたえがいいのは、24時間たっぷりとパイウォーターを吸っているから。パイウォーターで出来ているキノコであり、キクラゲなんだよね」。

菌床を中国から輸入し、日本で育てて『国産』とうたっている商品も多い中、信長きのこ園の商品は、菌床も日本製、育成も日本で行う『純国産』です。

「国産だからと、現状を知らずにキノコを食べている人も少なくない。こういう現状に自分は疑問を持っているし、この現状を打破したいというのが、一生懸命にキノコを育てる理由の一つ」と語る松井さん。『純国産のキノコを家庭へ』。パイウォーター浄水器の水とともに、松井さんはキノコづくりに情熱を注ぎ続けています。

①およそ4,000個の菌床が並ぶ工場内。②工場内は、大型パイウォーター浄水器の水を噴霧しながら、24時間体制で湿度管理を行っている。③キクラゲは2ヵ月、シイタケは4ヵ月、熟成と培養に時間をかける。キノコ類の乾燥を防ぐため、浸透力の高いパイウォーターの水が育成に欠かせない。④松井さんが育てたキノコやキクラゲは、納品基準の厳しい高級スーパーなどで販売されている。⑤写真中央が松井さん。家族みんなで工場を切り盛りしている。「信長きのこ園」という社名をつけた理由は、自宅のある豊明市には、信長が大金星をあげた古戦場（桶狭間古戦場）があり、信長の生誕450年の年に工場がスタートしたため。

その水が、絶品ホルモンの隠し味。

有限会社須田ホルモン（焼肉材料専門店）　専務取締役・須田雅彦さん

焼肉材料専門店『須田ホルモン』の創業は昭和36年。現在は、息子の須田雅彦さんと、お母様の信子さんの二人で会社を切り盛りしています。

パイウォーターの水に浸けることで、腐りにくくなり、汚れも取れて臭みもなくなる。

大型パイウォーター浄水器を導入したのは25年前。以降、肉処理の際にはパイウォーター浄水器の水を大いに活用されています。

「パイウォーターの水の良いところは、まずは腐敗しにくいこと。以前、夏場の忙しい時に、処理しないまま冷蔵庫に入れたことがあったんだけれど、冷蔵庫に入れていても1日で腐ってしまった。でも、パイウォーターの水は、ドボンと瞬間的につけただけで、3日たっても腐らないんだ」。

そして、もう一つ、須田さんがパイウォーターの水を使い続けている理由は、『汚れが取れる』ことにあるそうです。

「腸のヒダヒダの部分にある“柔毛（じゅうもう）”の細かな凹凸の中に、臭みの原因となる汚れが入り込んでいる。普段なかなか取りづらい汚れなんだけれど、パイウォーターの水は水分子が細いから、そこに浸け込むことで臭みの原因となる汚れをキレイに取り除いてくれるんじゃないかと思っている。だから、パイウォーターの水に浸けた肉は、臭みがない。ホルモンが苦手という人でも、おいしく食べることができたという声をたくさんもらっている」。

須田ホルモンで食べたホルモンの味に衝撃を受けて、“自分もホルモンの店をやってみたい”と店を開いたお客様もいるのだとか。全国にファンを持つ須田ホルモン。絶品ホルモンの隠し味に一役買っているのが、パイウォーター浄水器の水です。

①須田雅彦さんと、お母様の信子さん。父が創業した会社を母と息子で守り続けている。②入荷したホルモンは、細く切り、パイウォーターの浄水器の水に3回浸けてから出荷。細かい汚れまでも、パイウォーターの微細な水分子が除去してくれる。水の濁りは、汚れが取れている証拠。③須田ホルモンでは、腸やレバーなど数種類のホルモンと肉を販売。丁寧な仕事ぶりにファンも多い。④パイウォーターの水に1日浸けた後の肉の比較。写真下がパイウォーターの水に浸けた肉。血合いも汚れも取れており、肉がキレイなピンク色に。⑤レバーもパイウォーターの水に浸ける。汚れがしっかりと取れ、もっちりした食感になる。

良い水が、いつも水道から飲める幸せ。

藤原正史さん・真田浩実さん（京都府京都市）

ここは藤原さんが暮らす家の一室です。藤原さんと友人の真田さんは、大のパイウォーターファン。キッチンには、2年前からパイウォーター浄水器・アクアパイ251が設置されています。

野菜をゆがいた後は出汁に使う。料理の時に捨てる水がない。

「最初は、浄水器というもの自体への信頼感を持っていなかったんです。でも、勧められるがまま飲んでみたら、体に浸み込む感じがして、すごくおいしい水だなって。ただ、やっぱり高い買い物じゃないですか。躊躇していたら、販売店の方がペットボトルに浄水器の水を入れてくださったんです。早速、家で焼酎を割って飲んでみたら、まろやかで口当たりがまったく違う!翌日に浄水器を購入しました（笑）」（真田さん）。

それまでにも、二人はいろいろな水を試してきたのだそうです。

「自分が考えていた良い水のポイントは、①有害物質がフリーであること②自然に近い水であること③エネルギーが高い水であること。この3つの条件を満たす水は、なかなかないんです。今は、すべての条件をクリアした水が、水道から気軽に飲めるのがうれしいですね」（藤原さん）。

今日も一緒に料理を楽しんでいる二人。パイウォーター浄水器の水を使ってゆがいた野菜のお湯は、捨てずにそのまま味噌汁や料理の出汁に使っています。

「野菜の旨みがたっぷり抽出されているので、具はお揚げだけのシンプルなものでも、美味しい味噌汁になるんです。パイウォーター浄水器の水にしてからは、料理の時に捨てる水がない。本当にすごい水だなあと思います」（真田さん）。

食べること。飲むこと。一緒に笑うこと。二人が大切にしている生活のベースに、パイウォーター浄水器の水があります。

①パイウォーター浄水器の水で焼酎を割ると、味がまろやかに。②「パイウォーター浄水器の水に野菜を浸けておくと、まったく鮮度が変わってくるんです」（藤原さん）③④野菜をゆがいたお湯は、捨てずに味噌汁の出汁に。⑤藤原さんが飼っているインコ。「パイウォーター浄水器の水をあげるようになってから、毛並みが格段に良くなりました」。⑥購入時は丸い形のサボテンが、パイウォーター浄水器の水を散布してからは徐々に縦長へと成長。「自然に生えているサボテンは、もともとこんな形だそうです。パイウォーターで作物を育てると先祖がえりをすることがよくあるとは聞いていたのですが、本当に驚きました」（藤原さん）

そして、パイウォーター浄水器は、世界中で愛用されています。

パイウォーター浄水器　海外ユーザー体験談

【販売実績国】
香港、マレーシア、タイ、フィリピン、オーストラリア、USA、中国、ハンガリー、
EU（オーストリア、ドイツ、スペイン他）、台湾、韓国、ナイジェリア

ターゲットは、健康志向の高い顧客層。

Austria オーストリア/ノボ社 代表 ヘルムート・ヴォーグル氏

ノボ社は、オーストリアに拠点を置く代理店です。20年にわたりパイウォーター浄水器をヨーロッパ各地で販売。ドイツ・イタリア・フランスを中心に、オーストリア・スイス・オランダなども重要なマーケットとして販売されています。代表であるヴォーグル氏は、『健康意識の高い顧客層』にターゲットを絞り、水と健康の専門アドバイザーとして活動しています。

現在は、以下の浄水器プロジェクトが進行中です。

①フランス最大のオーガニックスーパーチェーン“BIOCOOP” の店舗に導入予定。

②スイス QUANTISANA-健康衛生センターの約150か所の無料給水所に設置予定。

③健康、医療に関わるさまざまな展示会にパイウォーターのブースを出展。

また、ヴォーグルさんの娘であるシルビアさんは元セーリングの選手。北京オリンピックで8位入賞をしたこともあるアスリートです。世界各国での長期トレーニングはもちろん、オリンピック出場時も「パイウォーターの水は、体調・体力を維持するのになくてはならない」としてパイウォーター浄水器を必ず持参。ホテルの水道に浄水器を取り付け活用されていたそうです。

ノボ社がヨーロッパ向けに展開している浄水器「パイ・パワーコンパクト」。

（上）健康意識の高い層に向けた展示会にパイウォーターのブースを出展。（下）「パイ・パワーコンパクト」と描かれた船。

ヴォーグル氏の家族。「パイウォーターのおかげでみんな健康な毎日を過ごしています。こんな貴重な水に巡り合えた私たちはなんて幸せなのでしょう」。

ノボ社・ヴォーグル氏からのメッセージです。

「ヨーロッパでも、人間に一番良いのは、軟らかく中性で少しだけミネラルが入っている『自然のかたちに近い水』であるという判断が広まっています。我々は、独自でドクターや研究者との共同研究を重ね、パイフィルターを通過した水がヨーロッパで最高レベルの山の湧き水と同じように清く、軟らかく、エネルギーに満ちたで水であることをつきとめました。IBEの技術は、成分よりも重要なエネルギーというファクターを水にチャージすることを可能にしているのです」。

（ノボ社 ヴォーグル氏・談）

「パイショップ」を200店舗展開中。

Hungary ハンガリー/ヘモトレイド社　代表・農学博士　フュロップ・ラズロ氏

フュロップ氏は、畜産が専門の農学博士です。ヘモトレイド社を設立したのは1990年。翌1991年にIBEと契約し、ハンガリーおよびその周辺の東欧諸国（ウクライナ・チェコ・スロバキアなど）に独占販売権を持つに至りました。

現在は、ハンガリーのショモギ県に本社を置き、首都ブダペストにも事業所を開設。パイウォーター技術やバイオ技術を使った農業・畜産に関する研究と浄水器ビジネスを手掛けています。浄水器ビジネスは、浄水器を販売することがメインではなく、ブダペストに約20店舗、ハンガリー全体で約200店舗を展開している『パイショップ』の運営が中心です。

パイショップでは、店舗内にパイウォーター浄水器を設置し、浄水器の水を量り売りの形で販売。ハンガリー全土で1日に70万リットル以上売れているそうです。「パイウォーターの技術にこそ未来があると確信している」というフュロップ氏。パイウォーター技術の普及と応用に情熱を注ぎ続けています。

フュロップ氏はバイオ技術にも精通した畜産が専門の農学博士。パイテクノロジーの研究を目的とした「パイ農場」では、牛、豚、鶏、羊を飼育。パイウォーター浄水器の水を飲ませている。

ハンガリー全土にある「パイショップ」を拠点にビジネスを展開。パイショップの店舗では、パイウォーター浄水器の水を「量り売り」している。右下写真は、「ボトルドパイウォーター」と「パイソーダ」。

大学病院に大型浄水器を寄贈。

Korea 韓国／建陽大学病院特別教授・医学博士　ディビッド・Y.S.キム氏

アメリカで「シカゴ・ペイン・アンド・リハビリテーションセンター」を開設し所長をつとめていたキム博士。77歳になったキム博士は、一昨年アメリカから母国である韓国へと戻られました。現在は、大田（テジョン）市内の『建陽大学病院』でリハビリテーション科の特別教授としてご活躍されています。

昨年、キム博士は、大型浄水器アクアパイ503を病院に寄贈。病院内にあるフードコートの入口に取り付けました。病院で働く看護士さんから「この水、いいね」という声が届いているだけでなく、評判を聞いて興味を持った外科のドクターが、浄水器の水を自宅に持ち帰り試飲。「この水は、身体に力がみなぎる感じがする。力が湧いてくる」と、その後、自宅用と両親用に家庭用浄水器アクアパイ251を2台購入してくれたそうです。

「パイウォーターは、非常にユニークなエネルギーの高い水だと確信しています。日頃の健康維持の側面からも大きな貢献ができることを期待しています」（キム博士）

（上）パイウォーターとの付き合いは 20 年以上になるキム博士（左下）病院内のフードコート入口に「大型浄水器アクアパイ 503」を設置（右下）韓国・大田（テジョン）市内の「建陽（けんよう）大学病院」

π で作る「パン種」は世界各国へ。

Thailand タイ/オースショップ ナリー・モンコンさん

ナリーさんは、国際アンチエイジング協会顧問を務める「健康と美容」のエキスパート。タイ国内でボトルドウォーター「ミラクルパイウォーター」の企画・製造・販売を手掛け、レストランやスーパー、病院など幅広い分野でパイウォーターの普及に尽力してくださっています。また、ナリーさんのご主人は、東南アジアに広く展開するフランチャイズ経営のベーカリーカフェ「ロティ・ボーイ」の創始者であり、全店舗でパン生地製造の水にパイウォーターを使い、お客様からの評判も上々です。

現在、マレーシアのセントラルキッチンでパイウォーター浄水器の水を活用して作られる「パン種」は、インドネシア、韓国、アラブ首長国連邦、サウジアラビアなど、世界各国の店舗に冷凍便で送られているほか、ベーカリーに併設されているカフェにも浄水器を設置し、コーヒーや料理にもパイウォーターの水を使用しています。「幸せの基本は健康であること」と語るナリーさん。躍進はまだまだ続きます。

（左）右から二人目がナリーさん。左はご主人のタンさん。（右上）ロティボーイのパンは、パイウォーターの水を活用したパン種で作られている。（右下）タイ国内で販売されている「ミラクルパイウォーター」。

π-WATER®SYSTEM 家庭用浄水器

「AQUA−π 251」

生活に健康と安心を。
大切な人のために選びたい水。

特許第57575085（パイウォーターに関する特許）
※パイウォーター システムはIBEの登録商標です。

アクアパイ251カウンタートップセット
●価格／税込297,000円（本体270,000円）
●総ろ過能力／30,000L
●材質／本体＝ステンレス
●サイズ／本体高さ31.6㎝、直径12.4㎝
●番号／41114

アクアパイ251アンダーシンクセット
●価格／税込297,000円（本体270,000円）
●総ろ過能力／30,000L
●材質／本体＝ステンレス
●サイズ／本体高さ31.6㎝、直径12.4㎝
番号／41124
※「アンダーシンクキット1個」がセットになっています。

アクアパイ251カートリッジ（交換用）
●価格／税込46,200円（本体42,000円）
●番号／42114　※「フタ用Oリング1個」付

人のからだの3分の2を占める水。生命の営みを支える水の活性力を引き出し、浸透力や吸収力に優れた「良い水」を供給するのがパイウォーター浄水器です。設置場所を選ばず、カウンタートップにもアンダーシンクにも使用できるπウォーター®システム家庭用浄水器「アクアパイ251」が健康で快適な水のある暮らしを支えます。

パイアップスリー
「πUPⅢ」＝よりコンパクトに。活性力もアップ。

微泡水を発生させる「竜巻空泡発生機能」が水分子を細分化。
浸透力と吸収力を高め、活性力のある水が自宅で楽しめます。

●価格／税込10,120円（本体9,200円）　●番号／46003
●本体サイズ／直径27㎜×全長85㎜　●総重量／約45g
●耐熱温度／40℃以下　●使用水圧／0.5〜4kg f/cm^2
●保証期間／購入より1年間
●材質／ABS樹脂、黄銅、POM、EPDM

π-WATER®SYSTEM 家庭用・業務用大型浄水器

「AQUA−π503」

幅広いジャンルの
プロも愛用する
頼れる大型浄水器。

アクアパイ503
●価格／税込990,000円（本体900,000円）
●総能力／400,000L
●材質／本体=ステンレス
●サイズ／本体=高さ91.5cm、直径16.5cm　●番号／41233

アクアパイ503カートリッジ3本セット（交換用）
●価格／税込110,000円（本体100,000円）　●番号／42233
※πウォーター®システムはIBEの登録商標です

●家庭用として
健康維持のため「飲み水」としてはもちろん、料理や洗いもの、洗面所での歯磨きや洗顔、お風呂での体洗いや洗髪、鉢植えの花や家庭菜園の水やり、マイカーの洗浄など、一軒全体の浄水システムとしてお使いいただけます。

●業務用として
美容室、病院、総菜屋、ホテル、歯医者、釣り堀、酒造会社、犬のブリーダー、スーパー、和菓子店、幼稚園、ラーメン屋、豆腐製造工場、麹屋、レストランなど…幅広いジャンルのプロの皆さんに使われています。

パイウォーター浄水器・4つの特徴

①食べ物は新鮮に。植物は活き活き。「鮮度」を保ちます。
活性力と浸透力のあるパイウォーター浄水器の水は、素材が持つ力を引き出し、香りが長持ちする、腐りにくくなる、活けた花が長生きするなど、自然や生命の働きを助け、持続させる働きがあります。

②「汚れ」も落ちやすく。さまざまなものを本来の姿に戻す力があります。
野菜に付着した汚れも、パイウォーター浄水器の水につけておくと落ちやすくなるなど、さまざまなものを本来の姿に戻す力があります。洗濯物や食器などの汚れにも、その力は存分に発揮されます。

③節約にも貢献。家計にもやさしい製品です。
総濾過能力は30,000L。2Lのペットボトルの水15,000本分に相当します。2Lのペットボトルを1本100円で換算すれば、100円×15,000本で150万円。断然、お得です。

④洗顔など生活のあらゆるシーンで活躍します。
体になじみやすい水ですから、赤ちゃんからお年寄りまで安心して使うことができます。保水性にも優れており、入浴・洗顔・洗髪はもちろん、生活のいろいろなシーンで活用できます。