

# ミシュラン星付きシェフ※が認めた天然水 「プレミアムウォーター」

和食の名店 店主 3 名が「毎日飲みたくなる」「飽きがこないおいしさ」と絶賛！

良質な水を育む日本有数の水源地から採取した天然水を、おいしさもミネラル分もそのままに保つ非加熱処理を施しご家庭に提供しているプレミアムウォーター株式会社(所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：金本 彰彦)が提供する天然水「プレミアムウォーター」が、ミシュラン星付きシェフ※の「銀座ふじやま」藤山貴朗氏、「麻布 和敬」竹村竜二氏、「西麻布大竹」大竹達也氏の3名から高い評価をいただきました。

また、ミシュラン星付きシェフが語るプレミアムウォーターの魅力や和食とお水の関係、ご家庭で簡単にできる料理の一工夫等の特別インタビューや、その他さまざまなコンテンツを特設サイトにて発信してまいります。



※「ミシュラン星付きシェフ」とはこれまでミシュランガイドにて星を獲得したシェフのこと

■ミシュラン星付きシェフも絶賛！「毎日でも飲みたくなるおいしさ」と高い評価を得たプレミアムウォーターの魅力とは？  
特設サイト URL：<https://premium-water.net/water/comments/>

プレミアムウォーターは、これまでミシュランガイドにて星を獲得してきたシェフの方々から認められた天然水。おいしさにこだわりを持ち、独自に設けた厳しい基準をクリアした天然水は、ちょうどよい柔らかさとミネラル感を感じることができ、毎日でも飲みたくなるおいさと高く評価をいただきました。実際にミシュラン星付きシェフのお店でも、料理にプレミアムウォーターの天然水を採用いただくほど、そのおいしさや品質を評価いただいております。

・「銀座ふじやま」藤山貴朗氏 コメント：

プレミアムウォーターのお水は「飽きない味」。煮物やお米を炊く際、プレミアムウォーターのお水を使えば間違いない。プレミアムウォーターのお水は柔らかすぎず、ミネラル感がちょうど良いと感じ、毎日飲みたいお水だと思って利用し始めました。私の毎朝のルーティーンは、コップ一杯のプレミアムウォーターのお水を飲むことです。毎日口に入れるものなので、安心して飽きがこないというのはとても重要です。また京料理において、素材を生かすにはお水の質は大きく影響します。特に昆布とカツオから作る「出汁」の良さを引き出すのは、日本で主流の軟水です。ご家庭で料理を作る際には、煮物もお米を炊くのも軟水のプレミアムウォーターのお水を使用すれば間違いないです。

**・「麻布 和敬」竹村竜二氏 コメント：****プレミアムウォーターは飲み続けても飽きない味で、料理に活用しやすい。**

プレミアムウォーターを飲んでみても感じたことは、硬度がちょうど良いことです。とてもクリアで、それでいて後味にミネラル感を感じる良いお水だと思います。主張が強すぎるのはずっと飲んでいると疲れてしまいますし、飲み続けても飽きないというのは大事です。お水はそのまま飲まれたり料理に使われたりと、フレキシブルな存在です。だからこそ、様々なものに対応できる必要がありますが、プレミアムウォーターのお水はそのバランスが良いと思います。

**・「西麻布大竹」大竹達也氏 コメント：****プレミアムウォーターは私の料理になくてはならないパートナー。**

6社くらい飲み比べをしてプレミアムウォーターが1番いいなと思い契約しました。決め手はおいしさ、飲みやすさです。プレミアムウォーターのお水は軽やかで柔らかいやさしい印象で、料理の邪魔をしないのが良かったですね。料理との相性がいいだけでなく毎日飲んで飽きない味なので利用しています。また当店では、出汁に最もこだわっており、そのこだわりの出汁にはプレミアムウォーターのお水を使用しています。出汁は昆布で決まるので、いかにうまみを引き出して雑味を抑えるかが大事になってきますが、プレミアムウォーターのお水は当店で使用している昆布と相性が良く、酸味が出にくいので重宝しています。お吸い物や煮物の餡等にはすべてプレミアムウォーターのお水を使用しています。

**<プロフィール>****「銀座ふじやま」藤山貴朗氏**

18歳から京都市内の木屋町で割烹の修業を始め、24歳で「和久傳」に入社。3年後に『室町和久傳』の料理長に抜擢され、32歳で『高台寺和久傳』の料理長に。その後、総料理長就任を経て、20年務めた「和久傳」を退社。その実力をもって、活躍の舞台を東京は銀座へと移し、2019年3月に自身の名を冠した店『銀座ふじやま』を開店。

**「麻布 和敬」竹村竜二氏**

道後温泉の名店「ふなや」で修業を積み、その後上京して南麻布の老舗店「分とく山 本店」で腕を磨く。その経験を経て故郷の松山にて「日本料理 和敬」を開店。2018年には、広島・愛媛特別版で和食唯一の二つ星を獲得。2018年11月に「麻布 和敬」を立ち上げ、色褪せない現代の和食を堪能できます。

**「西麻布大竹」大竹達也氏**

港区西麻布の静かな路地に2017年12月に開業した「西麻布大竹」は、カウンターと個室1室から成る全12席の会席料理店。店主の大竹達也氏（41）は、岐阜県の有名日本料理店「たか田八祥」で10年間修業した後、支店2軒の店長として6年間活躍。炭火が使える理想の物件が西麻布に見つかり、開業を決意。

**■プレミアムウォーターの天然水に対する4つのこだわり**

プレミアムウォーターの厳選された天然水について：<https://premium-water.net/water/>

**「おいしさ」**

プレミアムウォーターは天然水がもつ「生」のおいしさをお届けするために、安全な「非加熱処理」をおこなっています。「非加熱処理」では、水質の高さやおいしさの目安となる「溶存酸素」が減少しないため、天然水本来の口当たりの良さ・まろやかさが際立ちます。

**「採水地」**

プレミアムウォーターでは独自の採水地を選定する6つの基準設けております。これまで全国約160か所の水源を訪れ、現在はその中から厳選した8つの採水地を選定しております。

**「ミネラルバランス」**

身体に必要な5大要素の一つであるミネラルがバランスよく含まれている天然水を厳選しています。そのため日々の生活の中でミネラル成分を摂取することが可能なのに加え、天然水は全て弱アルカリ性の軟水なので小さなお子さまでも安心して飲むことができます。

**「品質」**

地下水脈からくみ上げた原水は、4段階以上のフィルターで丁寧に除菌をおこない、無菌のクリーンルームで新品のペットボトルにボトルングされます。製造工程では、独自に設けた厳しい品質管理規定で毎日定期的な水質検査や月1回の放射性物質検査を実施して、安全な天然水をお届けしています。

**プレミアムウォーターについて**

プレミアムウォーターは、ウォーターサーバーをレンタルまたは販売し、ご自宅までお水を宅配(定期配送)するサービスです。重たいお水を買に行く手間やお湯を沸かす手間が省け、おいしい天然水をいつでも使うことができます。天然水の賞味期限は未開封の状態では製造から約6か月なので、消費しながら備蓄をおこなうローリングストックとしてもご利用いただけます。ウォーターサーバーは家計にも環境にも優しいエコなサーバーから、力の弱い方でも簡単にボトル交換ができる下置きスタイルの高機能サーバー、デザインにこだわりインテリアとも調和する洗練されたデザインサーバーなどライフスタイルに合わせたサーバーを選ぶことができます。詳しくは公式 Web サイト (<https://premium-water.net/>) をご覧ください。



プレミアムウォーター公式 Web サイト : <https://premium-water.net>  
プレミアムウォーター公式 X(旧 Twitter) : [https://twitter.com/premium\\_water](https://twitter.com/premium_water)  
プレミアムウォーター公式 Facebook : <https://www.facebook.com/premiumwater.net>  
プレミアムウォーター公式 Instagram : [https://www.instagram.com/premium\\_water](https://www.instagram.com/premium_water)