

わたしの元気はふかい海の底からやってくる

いつも明るく笑っていたい。まわりにパワーを分けてあげられるくらい。

いつもまっすぐ、前向きでいられる強さが欲しい。

ちょっとしたことに負けないように。

だからわたしは「球美の水」をえらびます。

はるか2000年前に北の冷たい海で生まれた海洋深層水。
清らかでわたしの元気を維持してくれるミネラルの宝庫です
さあこの水をあなたのお手元へも。



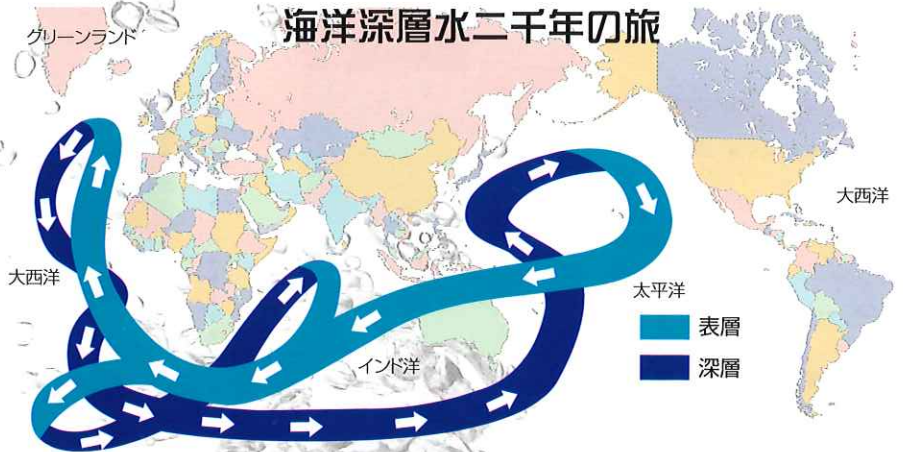
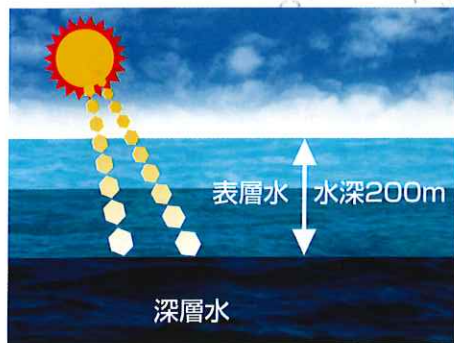
久米島海洋深層水開発(株) 本社工場
Kumejima Island
Okinawa Island



母なる海からの贈り物 それが海洋深層水です。

南極海で生まれた海洋深層水 2000年の旅

海洋深層水とは水深200m以下を流れる海水の層。ふるさは遠く離れたグリーンランド沖です。海水は温度が低く塩分濃度が濃くなると重くなりますので、北大西洋で冷やされると4000mの深海にまで沈みこんでしまいます。その後ゆっくりと大西洋を南下し、南極付近の深層水と合流しながら一方はインド洋へ、もう一方は東南アジアを経て沖縄近海へと流れます。北太平洋であたたかい海流と混ざり表層水に変わるまでには実に2000年。深層水は地球を循環する長旅を繰り返しているのです。



有害物質を含まない清浄性

水面近くの表層水とは異なり、深層水は太陽の光が全く届かない深海を流れています。ここでは植物プランクトンが光合成を行うことができないため有機物を作り出すことができません。有機物を食べて育つ病原菌の発生しにくい環境なのです。また生活排水や産業排水など汚染されやすい表層水に対し、深層水はその影響をほとんど受けませんから、有害物を含まないきれいな水といえるのです。

地球のミネラルの味とは？

海水には地球上で知られる103種類の元素がすべて含まれています。表層水では光合成を行うために無機質(ミネラル)が使用されますが、光合成が行われない深層水には微量ミネラルが残っているのです。わたしたちの身体の機能維持や調整には欠かせない大切なもの。そのミネラルは、はるか遠くの北の海で生まれ運ばれてきたミネラルなのです。

母なる海からの贈り物

沖縄・久米島

100%

海洋深層水

KUMEJIMA SINSOUSUI

久米島海洋深層水開発(株)
本社工場



Kumejima Island

くみのみず 球美の水



硬度
250

2L 500ml

栄養成分表示(硬度250・1リットル中)
エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物……0
ナトリウム……………18mg
マグネシウム……………54mg
カルシウム……………16mg
カリウム……………15mg

体の中からきれいになりに

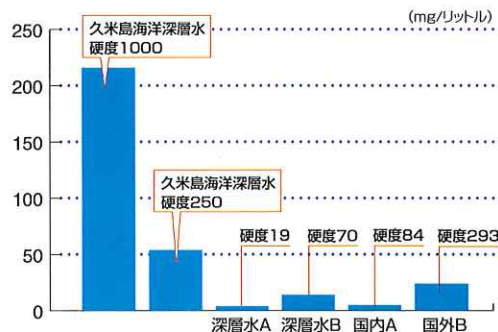


硬度
1000

2L 500ml

栄養成分表示(硬度1000・1リットル中)
エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物……0
ナトリウム……………72mg
マグネシウム……………216mg
カルシウム……………64mg
カリウム……………60mg

そうか!足りないのは
マグネシウムだったんだ。



普段の食生活ではなかなか摂取できないミネラルがマグネシウム。不足すると代謝が低下するなど、身体にさまざまな悪影響を及ぼしてしまいます。成人女子の場合、一日260mgのマグネシウムが必要とされていますが、『球美の水・硬度1000』には1リットルあたり216mgが含まれています。

くみのみず 球美の水 Light

硬度
150

栄養成分表示(硬度250・1リットル中)

エネルギー・たんぱく質・脂質
炭水化物……………0
ナトリウム……………14mg
マグネシウム……………31mg
カルシウム……………9.2mg
カリウム……………9.4mg



500ml 2L

海洋深層水は太陽光の届かない水深200m以上の海水の総称です。2000年の時をかけて地球規模で循環し、熟成された深層水は人が生きていく上で欠かす事ができないミネラルを含んでいます。

沖縄本島の南西100kmにある美しい海に囲まれた久米島の沖、水深612mより汲み上げられた海洋深層水を使用し、マグネシウム・カルシウムの比率をそのままに塩分のみを取り除いて仕上げました。

特に普段の食生活の中で不足しやすく、代謝と深い係わりのあるマグネシウムを豊富に含んでいます。硬度を150に調整し、飲みやすく仕上げられていますので、毎日の生活における水分補給や、スポーツ時のミネラル補給など多量に水を必要とするシーンに最適です。

くみのしお 球美の塩

久米島海洋深層水100%使用

素材の旨みを生かすため、蒸気釜で煮詰め、天日干しする昔ながらの製法で仕上げました。



•100g
•200g
•500g



200ml

液塩にがり

にがり成分を含む新しいタイプの塩。マグネシウム・カリウム・ナトリウムなどミネラル3種が含まれるほか、まろやかで柔らかい味わいとなっています。

焼き塩

『球美の塩』を焼き上げ、湿気を含みにくいサラサラの塩にしました。食卓塩としても使いやすいサイズです。



70g

球美のにがり

海洋深層水からナトリウムを可能な限り取り除いた『低塩にがり』。独自の技術によってにがり成分を安定させたため、栄養成分表示が可能です。



100ml



製造元
久米島海洋深層水開発(株)

本社 〒901-3101 沖縄県島尻郡久米島町宇江城2178-1
TEL098-985-5300 FAX098-985-5301
水産事業部 〒901-3104 沖縄県島尻郡久米島町真謝486-11
TEL098-985-7822 FAX098-985-7833

糸満営業所 〒901-0305 沖縄県糸満市西崎4-12-6
TEL098-992-0701 FAX098-992-0700

http://www.kumejima-kaiyosha.co.jp