



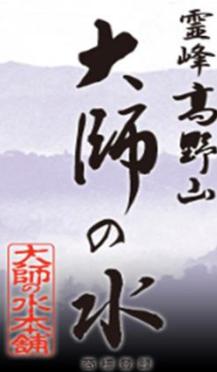
サカイキャニング株式会社 様



住所： 和歌山県伊都郡かつらぎ町島358-1 〒649-7155
電話： 0736-23-1011
H P： <http://www.sakai-canning.co.jp/index.html>



大師の水 (500ml×24本)×10ケース



高野山は世界遺産に登録されているように、昔ながらの自然環境が保全され、貴重な環境が継承されている特別な場所です。弘法大師が真言密教を拓いた聖地としても知られ、神々が宿る霊場であり修行の舞台でした。弘法大師空海と共に水にまつわる伝説も多く、古くから名水の場所であったことがわかります。聖地を訪れる人たちは高野山の豊かな自然とともに、この美味しい水を楽しみにしていたといわれています。「大師の水」は世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」として名高い高野山麓で汲み上げられた清冽な伏流水。ミネラルバランスにとっても恵まれた天然水です。

16年連続モンドセレクション最高金賞受賞

2007～2022年

世界が認めた和歌山の水です。



世界で最も長い歴史をもつ国際食品コンテスト・モンドセレクション。世界中から4,000種以上の商品が応募され、厳しい審査を経て銅賞、銀賞、金賞等に評価されます。大師の水は応募時より100点満点で95点以上の評価を常に受け、16年連続の最高金賞を受賞し続けています。その美味しさは世界でもしっかりと評価されています。これからもこの栄誉を誇りに品質管理を徹底してまいります。



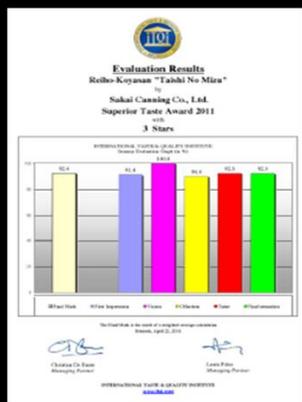
クリスタル・プレステージ・トロフィー
(10年連続受賞企業)も受賞

詳細はコチラ

iTQi国際味覚審査機構主催 Superior Taste Award(優秀味覚賞) 最高位3ツ星受賞



International Taste & Quality Institute (iTQi、国際味覚審査機構)は、世界中の味覚的に優れた食品および飲料品の審査、表彰、プロモーションを行う世界有数の独立機関。審査員はヨーロッパで最も権威ある12の調理師協会および国際ソムリエ協会 (ASI) に属する一流シェフやソムリエで構成され、厳しい審査の上、Superior Taste Award (優秀味覚賞) が認定されます。大師の水は、2011年度の審査において、すべての項目で90点以上をクリア、ビジョンの項目においては、この世界基準の評価で100点満点を獲得いたしました。



特長1 豊かな緑の大地で磨かれた綺麗な水。

紀伊山地は活断層が皆無といわれ、発達した険しく深い山々が連なり、地層は約1億年前の白亜紀に積ったものと考えられています。広大な大自然の山々と歴史ある大地でゆっくり磨かれた伏流水はとても綺麗で、汲み上げたままでも厳しい水道法に適合しています。

特長2 とてもまろやかな軟水。

大師の水は軟水 (硬度40~60mg/L)。ご飯もふっくら炊きあがり、煮物に使っても素材の旨味を引き出します。日本茶、紅茶、珈琲、ウィスキーの水割りにも好相性です。

特長3 体に優しい弱アルカリ性。

大師の水は弱アルカリ性(PH7.1)のナチュラルミネラルウォーター。弱アルカリ性の水は体への吸収もよいとされ、毎日の健康維持にお役立ていただけます。