

累計3000台以上の導入実績

エレン®水を長年ご愛用されているご愛好者様一部

(順不同 敬称略)

和食	料亭割烹	中華	居酒屋
<p><b>蕎麦</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■(有)ますや</li> <li>■(有)増屋</li> <li>■(有)代々木巴屋</li> <li>■さらしなの里</li> <li>■すわ庵 本店</li> <li>■そば晃</li> <li>■そば七</li> <li>■そば処 田中屋</li> <li>■そば処 名古屋</li> <li>■そば処 更科</li> <li>■ながせや</li> <li>■なかむら</li> <li>■はつね</li> <li>■はやま</li> <li>■まるか家</li> <li>■やぶ重</li> <li>■ゆう庵</li> <li>■安曇野</li> <li>■越後屋</li> <li>■蕎上人</li> <li>■蕎麦処 藪伊豆</li> <li>■蕎麦小路さわらび</li> <li>■更科</li> <li>■更科 すす季</li> <li>■更科丸屋</li> <li>■砂場</li> <li>■砂武橋</li> <li>■志波田</li> <li>■芝宏庵</li> <li>■車屋</li> <li>■手打そば 樹泉</li> <li>■手打蕎麦舟蕎山</li> <li>■寿美吉</li> <li>■昌久</li> <li>■松屋</li> <li>■松鈴</li> </ul>	<p><b>うなぎ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■いずもや</li> </ul> <p><b>しゃぶしゃぶ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■月亭 町田店</li> </ul> <p><b>懐石</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■吉兆東京 本店</li> </ul> <p><b>割烹</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■割烹 川はら</li> </ul> <p><b>京懐石</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■光悦舗</li> </ul> <p><b>寿司</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■あづま鮨</li> <li>■ほまれ鮨</li> <li>■寿司 割烹 栄</li> <li>■日の出寿司</li> <li>■なか田</li> </ul> <p><b>天ぷら</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■天ぷら角平</li> <li>■大黒屋</li> <li>■天麩羅あかし</li> </ul> <p><b>料亭</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ほてい家</li> </ul>	<p><b>ラーメン</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■shigetomi</li> <li>■うかんむり</li> <li>■こころば</li> <li>■サンク</li> <li>■どんびしゃり</li> <li>■めん丸</li> <li>■ラーメン 壱徹 上野原店</li> <li>■ラーメンとりとん</li> <li>■ラーメン慶次郎</li> <li>■寛 くつろぎ</li> <li>■牛丹らぁ麵 マタドール</li> <li>■小さな野はらの木の下で / 鶏だしらーめん</li> <li>■味噌ガッツ</li> <li>■味噌らーめん 宮本太郎</li> <li>■味尊</li> <li>■麵庵ちとせ</li> <li>■麵屋信玄</li> <li>■麵場 ちゃっちゃか</li> <li>■麵道 我飯</li> <li>■麵屋 臥龍</li> <li>■麵屋はちまる</li> <li>■鳴龍</li> </ul> <p><b>台湾料理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■天天厨房</li> </ul> <p><b>中華料理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■天宝</li> </ul>	<p><b>居酒屋</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■酒亭 えぶり</li> <li>■(有)グッドファット</li> <li>■ひな西 ふじ乃</li> <li>■ユーカー食堂</li> <li>■骨付きもも焼き もも吉</li> </ul> <p><b>焼き鳥</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■YAKITORI燃</li> <li>■とり吉</li> <li>■ひな西ふじ乃</li> </ul> <p><b>郷土料理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■居酒屋 ごんべ村</li> </ul> <p><b>炉端焼</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■かき焼き小屋 ー はじめ</li> </ul> <p><b>和食居酒屋</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■菜酒家FU-KU</li> <li>■酒場 いそ</li> <li>■呑ん処 二〇九</li> </ul>
	<p><b>洋食</b></p> <p><b>イタリアン</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■Ristorante cosi cosi</li> <li>■リストランテ ヤギ</li> </ul> <p><b>スープカレー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■(有)プライアン</li> </ul> <p><b>ステーキ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■レストラン千石 第2本郷店</li> </ul> <p><b>ハンバーグ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ハチリキ</li> </ul> <p><b>ピストロ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■209スタンド</li> <li>■GLOUTON (株)プレジール</li> </ul>	<p><b>喫茶店</b></p> <p><b>喫茶店</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■藍花</li> </ul> <p><b>喫茶</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■旭屋バーラ</li> </ul>	<p><b>弁当店</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■一番</li> </ul> <p><b>不動産管理</b></p> <p><b>マンション</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■インディペンデンスヴィレッジ</li> </ul> <p><b>食品製造</b></p> <p><b>ベーカリー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■フィセルベーカリー</li> <li>■香麦荘</li> </ul> <p><b>めん製造</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■(有)小松川東屋製麺</li> </ul>



# エレン® 整水システム

製品パンフレット

Elen® Water Treatment System



株式会社オムコ東日本  
 〒175-0082  
 東京都板橋区高島平1-83-1 西台NCビル402  
 TEL:03-3936-0300 FAX:03-3936-1938



# 一流料理人が選ぶ水 それが、エレン®水

1961年、電気分解によるアルカリイオン水が発売され、その優れた特徴(おいしい、素材の味を引き出す、体に良い等で、過程ばかりではなく料理人からも幅広い支持を得てきました。

しかし「無駄水<sup>※1</sup>が多い」「経費が掛かる」等の苦情があったことも事実です。これらを解決すべく「麦飯石」「トルマリン浄水器」「電子水」等の水を検証しましたがアルカリイオン水以上の水は、みつかりませんでした。

1998年に、宝石・鉱物を超高温で溶解したセラミックスに水の特性を各段に変える性質があることが分かり、実験を繰り返し【エレン®整水システム】が完成しました。

また、従来の「おいしい」「味を引き出す」という利点だけではなく、「鮮度保持」「配管をきれいにする」等、画期的な効果がある整水システムとなりました。また「エレン®水」を他の機器(製氷機、洗浄機、給湯器)につなぐとスケール<sup>※2</sup>の付着を防止し、寿命が延び故障しにくくなることから、お客様の経営効率の向上に貢献させていただけると思われます。

おいしい料理にこだわり、素材の追及をする料理人の方々はもちろん、高品質な水を求める様々なプロフェッショナルの方々にご利用いただき、サービス品質や経営効率の向上につなげていただければと思います。

株式会社オムコ東日本  
代表取締役社長 浦田英博



※1 無駄水・・・電気分解による浄水をおこなうとき、酸性とアルカリ性の水が生成されるが、際酸性水は廃棄するため無駄水となる。  
※2 スケール・・・配管内壁やボイラーや熱交換器の内壁などにつく水あかのこと。具体的に酸化鉄(サビ)や炭酸カルシウム等の被膜で、流量の低下や熱伝導率の悪化等を引き起こす。

# エレン® 整水システム

Elen® Water Treatment System

エレン®整水システムは、6種の宝石・鉱物を独自の方法で焼いた「宝石セラミックス」を使用し、水の特性を変えることができる浄水器です。数々の実験と試作を経て、私たちは「美味しい」「味を引き出す」だけでなく、「鮮度保持」「配管の清掃」などの画期的な効果を持つエレン®水を生み出しました。



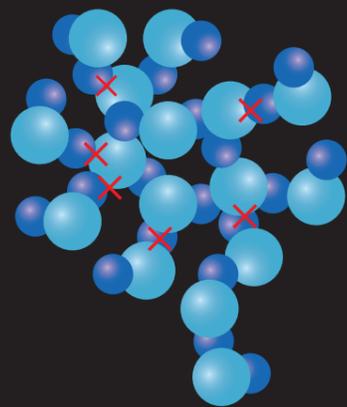
## 宝石セラミックスとは

宝石セラミックスとは、6種類の宝石・鉱物(ルビー・ヒスイ・エメラルド・水晶・トルマリン・麦飯石)を高温で融解した後に、一定の温度・圧力で焼き固めたセラミックスです。宝石セラミックスは、遠赤外線の中でも育成光線と呼ばれる波長9~10μmの光線を放射しています。育成光線は水に働きかけて、水のクラスター(水分子の集団)を小さくする効果があります。育成光線は水に働きかけて、活性水素を発生させて還元効果を持つ水となります。



# 宝石セラミックスによって水のクラスターが小さくなり、美味しく感じるようになるといわれています。

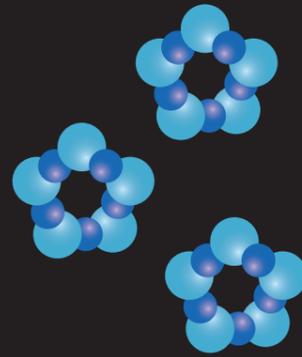
普通の水分子は(H<sub>2</sub>O)同士が水素結合して、15~30前後の分子集団(クラスター)になっています。  
この水素結合は9~10ミクロンの育成光線(遠赤外線の特長範囲)によって、小さな分子クラスターになり、様々な良い効果が生まれるといわれています。



宝石セラミック



9~10ミクロンの育成光線



**一般の水**

水はブドウの房のように水分子が集っています。(クラスターの大きな水)

宝石セラミックスを通すことで分子集団のつながりを切ることができます。

**エレン®水**

分子集団のつながりが切れると分子集団が小さくわかれた状態になりクラスターの小さな水になります。

これが色々な良い効果につながります。

## エレン®水の特徴



### 素材の味を引き出す

エレン®水は素材の味を引き出し、他の水よりも美味しい料理を作ることができます。例えば、行列のできるラーメン屋の店主が毎朝湧き水を車で汲みに行くのは、その湧き水のクラスター(水の分子集団)が小さく、素材やダシの味を水により多く溶かし出すためです。エレン®水は宝石セラミックスの効果で、クラスターが小さい美味しい水になります。  
【例】 出汁 わさび 酒 醤油 ごはん サラダ 刺身のつま 茶 コーヒー 紅茶 天ぶらの衣 刺身など



### 鮮度保持

エレン®水は活性水素の効果で酸化を遅らせ、細菌の増殖を抑えるため、食品や素材の鮮度を長持ちさせます。鮮度が落ちる・腐敗する原因は、酸化と細菌の増殖によるものです。  
【例】 野菜 魚 肉など

蘇生効果:エレン®水に浸すことで、一度しおれた野菜や他の素材が新鮮な状態に戻ります。エレン®水は素材の持つ栄養や鮮度を保ちながら、蘇生させることができます。これにより、料理のクオリティを向上させることができます。  
【例】 魚介類 野菜 冷凍食品の解凍など



### 配管(排水)をキレイにする

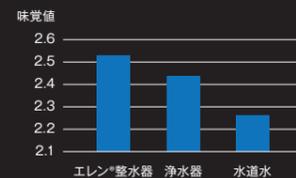
エレン®水は配管内の汚泥を取り除き、配管を清潔に保つ効果があります。配管の内部に付着した汚れやスケール(湯アカ)を効果的に除去することで、配管の通水性を向上させ、故障のリスクを減らします。

	アルカリイオン水	浄水器	エレン®水
湯沸かし器	×	△	○
製水器	×	△	○

## エレン®整水器の味覚分析

### ごはんの甘味を比較

『エレン®整水器の水』、『一般的な浄水器の水』、『水道水』の3種類の水で同じお米を炊き、炊きあがったご飯の味を分析しました。



一般的な浄水器

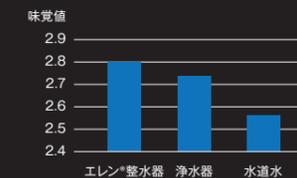
50%の人が水道水との違いに気付くレベル

エレン®整水器(セラミックあり)

95%の人が水道水との違いに気付くレベル

### 出汁の旨味を比較

『エレン®整水器の水』、『一般的な浄水器の水』、『水道水』の3種類の水に昆布を10時間浸し、出来上がった出汁の味を分析しました。  
※検査の条件を一定にするために、加熱ではなく水出しで出汁を取っています。



一般的な浄水器

50%の人が水道水との違いに気付くレベル

エレン®整水器(セラミックあり)

95%の人が水道水との違いに気付くレベル



水が美味しく、料理が美味しく。

## 商品ラインナップ

配管に設置し、飲料水や製氷機など全てのお水をエレン®水に変える機種もございます。壁掛け、横置きも可能なため、場所を取らず今の厨房環境に無理なく設置可能です。お店に合った機種、使い方、料金プランをご提案致します。



CS-P150  
水栓数1個用

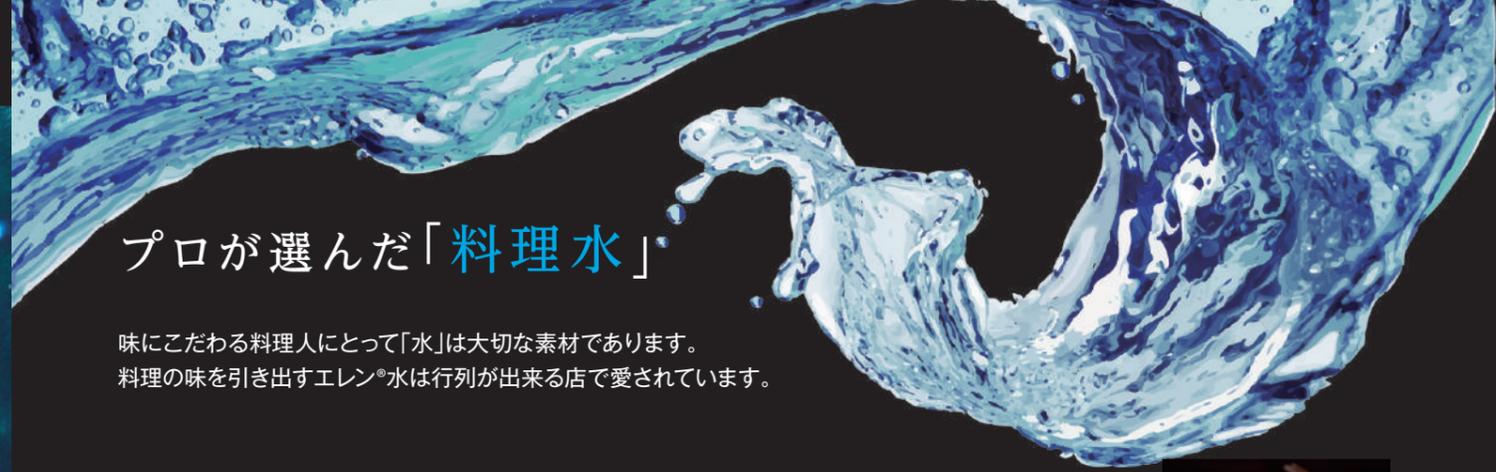


CG-NN600  
水栓数2個用



CG-NN700  
水栓数3個用

	CS-P150	CG-NN600	CG-NN700
寸法	H380×W135×H150	H380×W145×D145	H440×W345×D150
通水量	10L/分	16L/分	20L/分
残留塩素除去能力	100,000L	225,000L	350,000L
配管径	PF1/2(13mm)	PF1/2(13mm)	PF1/2(13mm)
最小動水圧	0.5L/min	0.5L/min	0.5L/min



## プロが選んだ「料理水」

味にこだわる料理人にとって「水」は大切な素材であります。料理の味を引き出すエレン®水は行列が出来る店で愛されています。

### 炊飯(ごはん)

#### 仕上がり

- ふっくら、つやのある仕上がり
- 冷たくなっても美味しい
- 時間が経っても黄ばみが少ない



#### 注意点

- 最初に入れる水はとがずに軽くかき混ぜてすぐに捨てる
- といでから長く置かず炊飯(1時間以内)
- 水分量は水道水より5~10%少なくする

### スープ / そばつゆ / みそ汁 / 天つゆ / 煮物

#### 仕上がり

- 出汁の味がまろやかに出てプロの味に
- みそ汁等の調味料や具のうま味を引き出される



#### 注意点

- 出汁は通常より少なめに
- みそ等調味料も少なめに (インスタントのダシは最後に味を見ながら調節)
- 煮干しの苦味が出過ぎる時は一度湯がいてから使用する

### サラダ / 刺身のつま

#### 仕上がり

- バリバリとして新鮮
- ビタミン等を壊さない



#### 注意点

- 5分くらい浸けて水切り

### 天ぶらの衣

#### 仕上がり

- サクサクでカラッと揚がる



#### 注意点

- 油の酸化を防止するので油が倍くらい長持ちする

### お茶 / コーヒー / 紅茶 / ウィスキー / 焼酎の水割り

#### 仕上がり

- 香りと味がまろやかに
- 安いウィスキーも高級品の味に
- いやなニオイを抑える
- 深みのある味わいを引き出す



#### 注意点

- 色、味が濃く出るのでコーヒー豆等は少なめに
- 日本酒にもスプーン1杯で口当たりが良くなります

### 刺身

アジ、イワシ、イカ、エビ、ホタテ等の貝類

#### 仕上がり

- 身がプリプリになり活魚のような食感
- 甘味が出て美味しくなる
- 臭みがなく長持ちする

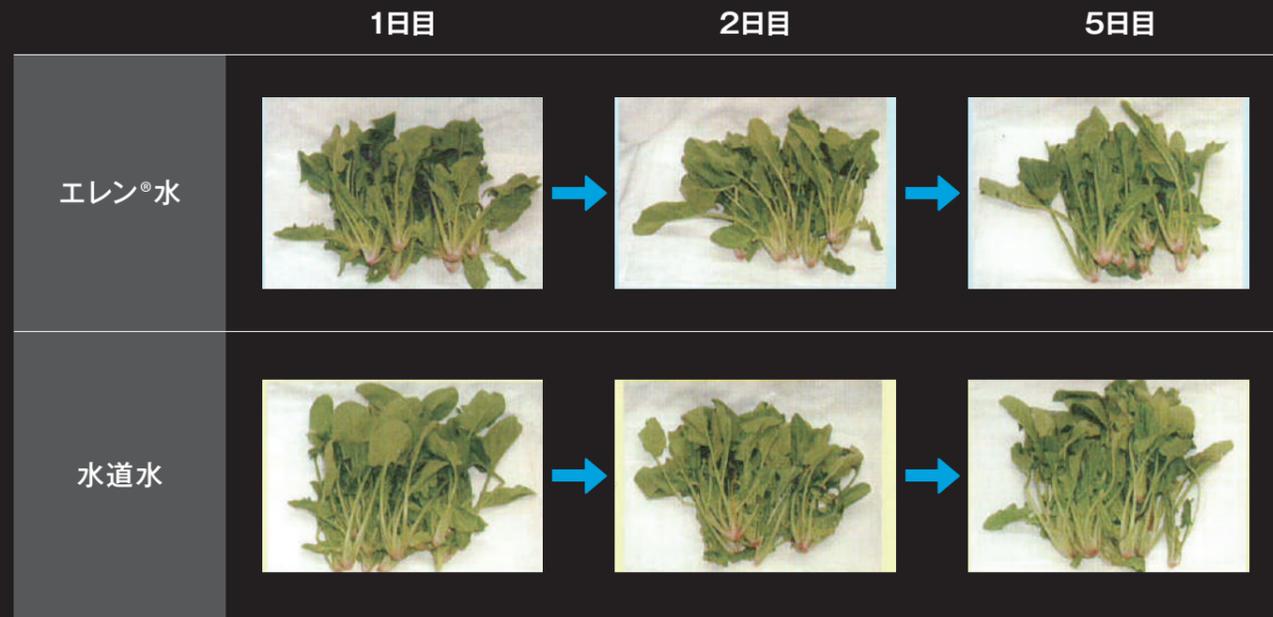


#### 注意点

- 貝類(アサリ、ハマグリ)等は塩水に浸して砂抜きする
- 水洗いしてからペーパータオルで拭き取る
- 保存する時はペーパータオルにエレン水を含ませて包みラップをして保存する

## 鮮度保持実験〈ほうれん草〉

バケツに水を入れ1日1回野菜を簡単に水に浸して新聞紙に1週間放置しました。  
水道水は1週間後しなびてしまいましたが、エレン®水は鮮度を保持しました。



1週間後のほうれん草  
エレン®水と水道水の違い



エレン®水



水道水

## 配管・排水の汚れや臭い防止の事例

エレン®整水器を導入する前は近隣から排水の臭いと汚れへの苦情が絶えませんでした。現在は魚の住めるほどの澄んだ水になりました。



場 所	鹿児島県鹿屋市
業 種	鶏肉・豚レバーの加工工場 毎日 約10tを処理
試用期間	3ヶ月

場 所	山口県山陽町
業 種	小月インター近く ドライブイン
試用期間	1ヶ月

## エレン®水をご利用いただいている お客様の声

### そば処 布引庵 代表取締役 上柿 文孝 様

日本蕎麦店

創業107年、私で3代目になる「蕎麦の味」を。さらに「美味しい」と言っていただけるよう努力しています。特に「水」には以前からこだわりを持っています。長い間、アルカリイオン水を使ってきましたが、エレン水に出会って「水」の威力にさらに驚いています。

- ◎そばつゆ…出汁が良く出る、色が良い、深い香り
- ◎ごはん…時間が経っても臭いが出ない
- ◎そば…粉がしっかりまとまる、そばの香りが強く出る

これはアルカリイオン水にもあった特徴ですが、  
◎大葉…パリパリでいつ仕入れたのか忘れてしまう程長持ちする  
◎ワサビ…ツンとする香り、時間が経った時にエレン水を1滴入れて混ぜると新鮮な状態に戻る  
◎海老…鮮度が落ちない、天ぷらがプリプリに仕上がりが甘みがある

エレン水には、細胞を再生する力があるのではないかと考えています。また、掃除の時に排水溝がキレイになり、臭いがなくなったことにも驚きです。

東京都杉並区和泉1-45-11 TEL 03-3321-0402



### 牛骨らぁ麺 マタドール 店主 岩立 伸之 様

ラーメン店

元々興味はあったんです。以前は別の浄水器を入れていたけど物足りなくて。友達に聞いたりしてエレン水を知りました。それで当時いた「しおの風」でデモ機を使ってみて…って経緯ですね。マタドールを開いてからは、1年目の途中からずっと入れてます。

まず出汁の出がいいので、乾物の量を少しだけ減らしました。昆布に鰹、サバ、煮干しあたりですね。それに汁の出るまでの時間が短いのと、沸騰も早いので手間も削減出来ています。ただ、味の調整に苦労したので、自分の味を作って調整出来ないと大変だと思います。エレンの水は「キレ」があって、脂分がサッパリするんです。マタドールのラーメンは油の量が少し多めなのですが、それでもお客様はあっさり・サッパリという印象を持つ程ですね。

営業さんには色々融通も利かせてもらってますよ。これからは水も使い分けの時代だと思います。色んな水の業者さんもいる中で、自分の作りたいもの、自分に合っているものを使う。業者全体でそういった事が出来ると、フレンチとかの料理も目じゃないですよ。

東京都足立区千住東2-4-17 TEL 03-3888-3443  
<http://matador.tokyo/>



# エレン®水をご利用いただいている お客様の声

## 大黒屋 料理長 尾島 様

### 和食

創業120年、明治20年から浅草で皆様に喜ばれる天ぷら屋を営んでおります。老若男女、様々なお客様のニーズに合わせて天井の大黒屋は味と心を大切に、努力を続けて参ります。

#### 《エレン水の効果》

- ◎お米の味がとても変わりました。  
ふっくらとし、炊き上がりの米の香りが前面に出てとても美味しくなります。
- ◎カルキが抜け、臭みがなくなりました。

時の流れにも変わる事のない浅草の風情、下町の心を大切に、これからも精進を重ねて参ります。



## 江戸前鮨 なか田 代表取締役 中田 卓弥 様

### 寿司店

帝国ホテルという格式の高い所でお客様の味覚も超一流の方ばかりです。寿司の命はシャリだと考えています。

#### エレン水で炊いたシャリは

- ◎シャリが立っていて、テリがあり良いです。
- ◎「飲み水」として最高に美味しいです。
- ◎水やお茶がとても美味しいです。

エレン水につけた「つま」は鮮度もよく、シャキシャキです。

本物(エレン水)に満足しています。



## うどん慎 店主 檜原 慎司 様

### うどん店

私が理想とする究極のうどん、「こだわりの麺」と「極上のつゆ」を実現するために、エレン水を使っています。

エレン水の味わいはとても柔らかく、安全で身体にも良いとされている水だと聞き当店にもオムコ東日本の浄水器を導入しました。エレン水に変えて以来、手打ち麺独特の小麦の風味が際立つようになり、麺を茹でたときの「ぬめり」も少なく、つやのある「こだわりの麺」が仕上げられるようになりました。当店が厳選した素材と手間暇かけた「極上のつゆ」も、さらに風味がより一層引き立つように。水が変わると、こんなにもうどんとつゆの味や風味が良くなるんですね。お陰で毎日行列ができる人気のうどん店となりました。エレン水に巡り会えたことは当店にとって幸運だったと思います。



東京都台東区浅草1-38-10 TEL 03-3844-1111  
<http://www.tempura.co.jp/>

東京都千代田区内幸町1-1-1 帝国ホテル本館 地下1階 TEL 03-3503-6026  
[https://www.imperialhotel.co.jp/j/to\\_kyo/restaurant/nakata/](https://www.imperialhotel.co.jp/j/to_kyo/restaurant/nakata/)

東京都渋谷区代々木2-20-16 相馬ビル1階 TEL 03-6276-7816  
<https://www.udonshin.com/>

## 蕎麦・天ぷら 角平 (有限会社角平) 取締役 岩瀬 直達 様

### 日本蕎麦店

先代が昭和25年に創業以来、「手作りの味」「お客様に喜んでいただく料理」と、従業員一同一丸になって頑張っております。

- ◎お茶、お水…エレン水にしてから「おいしい」とお客様に言われるようになりました。
- ◎ご飯…ふっくらとつやがあって良いです。
- ◎つゆ…当店の名物「つけ天」のつゆの味、出汁の香りを見ても!

「つけ天」は天ぷらそばの原形で、岸信介元首相など多くの有名人の方々に愛された先代の名物作品です。これからもその味を継承していきたいです。



## 創作麺工房 鳴龍 (ミシュラン東京一 つ星獲得) 店主 齋藤 一将 様

### ラーメン店

坦々麺と拉麺の専門店です。素材と製法にこだわり、まごころをこめてお作りします。お陰様で、ミシュランガイド東京2017にて星一つの評価を頂きました。

#### エレン浄水器を導入したところ

- ◎麺…以前使用していた浄水器よりもとても美味しく作れます。
- ◎水…お冷として提供していて、お客様の評判も良いので助かっております。
- ◎スープ出汁…素材の持ち味を引き出してくれます。



神奈川県横浜市西区平沼1-36-2 TEL 045-321-4341  
<http://www.kadohei.com/>

東京都豊島区南大塚2-34-4 TEL 03-6304-1811  
<https://guide.michelin.com/jp/ja/tokyo-region/tokyo/restaurant/sosakumenkobo-nakiryu>

東京都板橋区高島9-20-1 TEL 03-3937-8744

## 中華料理 天宮 代表取締役 佐藤 四郎 様

### 中華料理店

お店を構えて30年以上になります。常連客が多く、毎日皆様と楽しく・仲良く商いさせて頂いています。オムコさんとはご近所というご縁もあり、エレン®水は20年ほど前から使っています。

エレン水は、とにかく飲んで美味しい香りが引き立つお茶が美味しいご飯が美味しく炊けるのでチャーハンが美味しい出汁が出やすくスープが美味しいスープが美味しいのでラーメンが美味しい

これからも皆様に喜ばれるお料理を作っていきたいと思っております。

