

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。



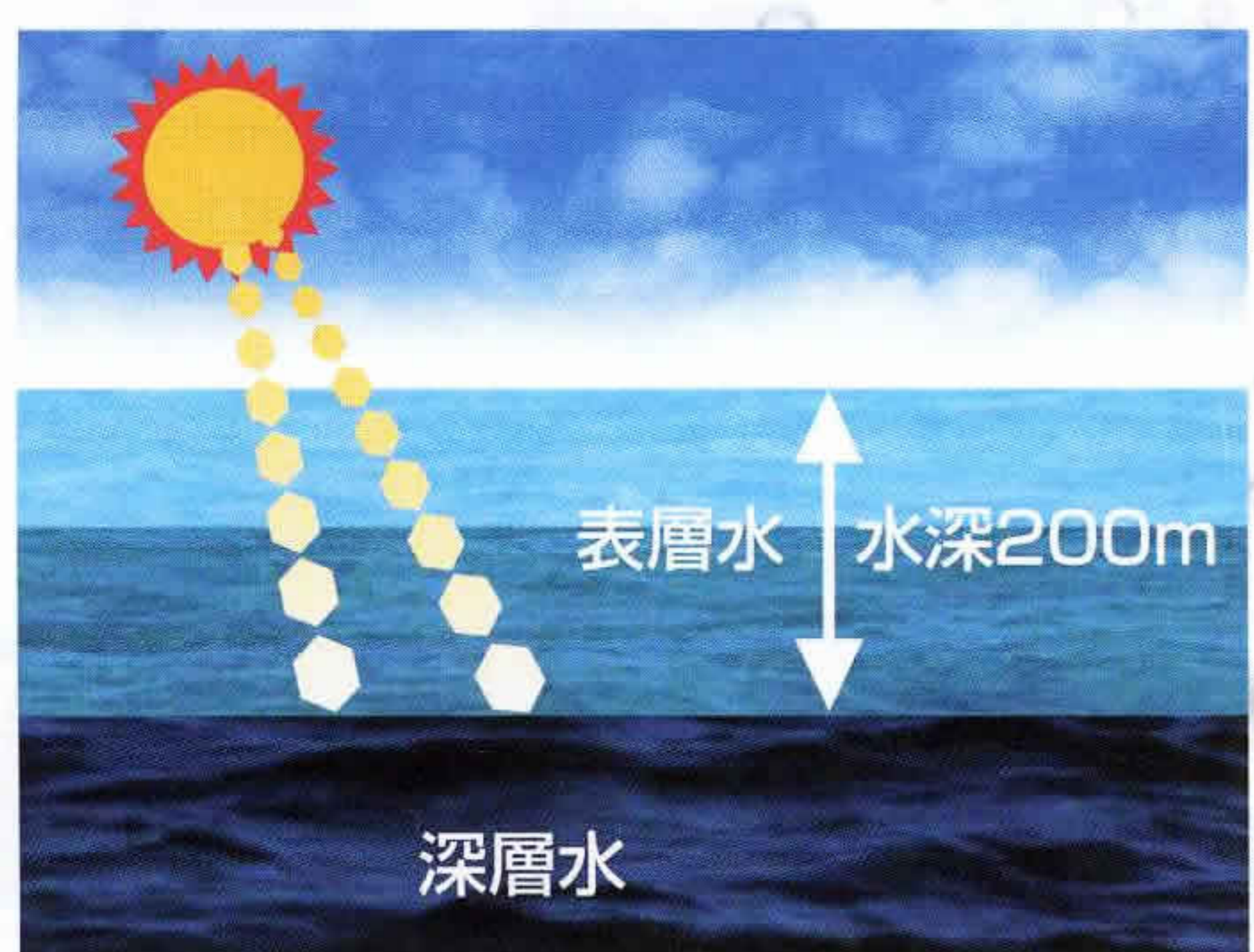
久米島海洋深層水開発(株) 本社工場
Okinawa Island
Kumejima Island



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。ふるさとと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。



海洋深層水二千年の旅



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

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

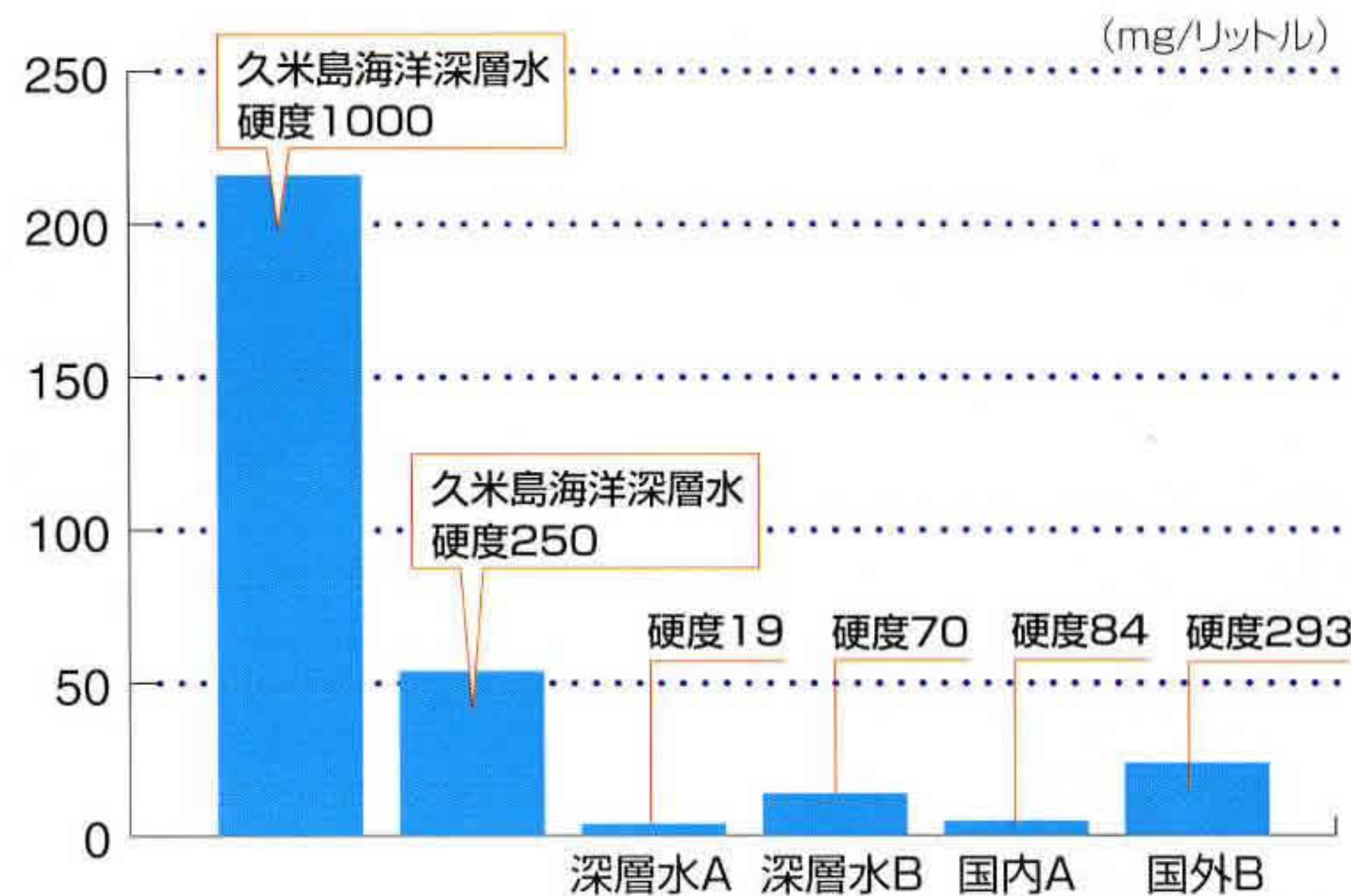
体の中からきれいになる



硬度
1000

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。

Mineral Support Drink
MINERAL

ASSIST

カロリーオフ 5種アミノ酸Plus

現代人の食生活に不足しがちなマグネシウムを中心とするミネラル成分4種を含んでいますので、ミネラル補給飲料としてお召し上がりください。

『ミネラルアシスト』は、アミノ酸5種を配合し、カロリー(11kcal)と甘みをあさえた、さっぱりとした柑橘系です。

沖縄久米島
海洋深層水
濃縮ミネラル
配合



沖縄初登場

シークワサー
テイスト

栄養成分表示
(100ml当たり)

エネルギー……………	11kcal	アミノ酸	
タンパク質・脂質……………	0g	アスパラギン酸……………	5mg
炭水化物……………	2.7g	アルギニン……………	5mg
ナトリウム……………	27mg	グルタミン……………	4mg
マグネシウム……………	6mg	バリン……………	1mg
カルシウム……………	2mg	イソロイシン……………	1mg
カリウム……………	3mg		

このような時に【ミネラルアシスト】

- スポーツ時、スポーツ後に。
- ダイエット時に。
- お風呂上がりに。

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、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。



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。



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『低塩のにがり』。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。



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、まるやかで柔らかい味わいとなっています。



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字江城2178-1
TEL098-985-5300 FAX098-985-5301

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

水産事業部 〒901-3104 沖縄県島尻郡久米島町字真謝486-11
TEL098-985-7822 FAX098-985-7833

<http://www.kumejima-kaiyoshinsosui.co.jp>