

掲載しきれなかったおたよりは公式ホームページ、  
公式Facebookページ、その他の販促物でもご紹介していく予定です。  
ぜひチェックしてください！（見出しは編集室で作成しています）

● 軟水に慣れると…

主人に弁当を作る時、スープジャー付の弁当箱なので、味噌汁が無い時はインスタントの味噌汁を持たせて会社のお湯で溶かしてもらっていましたが、最近「会社のお湯はまずいから家の（軟水）湯で溶かして！」の要望が…！軟水に慣れると普通のお水やお湯だと満足しないことに気付かされました。

新潟県 ぶよぶよさん

● 効果を実感

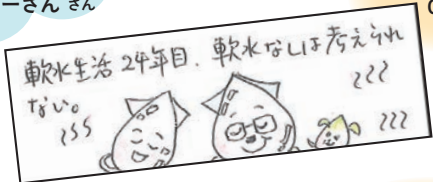
お風呂の白い水垢に困っていました。浴槽がブラックなので毎日の掃除が大変でした。軟水を使うようになり、びっくりするくらい白い水垢が付かなくなりました。軟水を使うようになり本当に良かったです。

埼玉県 まーさんさん

風呂場から 潤肌美人 孫さけぶ！ 滋賀県 T・Kさん	シャンプーを 聞かれてこたえる 「軟水器」 東京都 梅水晶さん	軟太郎 毎月届く ご縁（塩）かな 熊本県 香兵衛剣士さん
-------------------------------	------------------------------------	---------------------------------



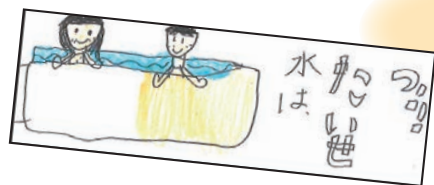
福岡県 K.Mさん



新潟県 G.Hさん



千葉県 カニカマ・いくらABCさん



福岡県 ゆいさん



奈良県 とと and ららさん



千葉県 CROWN♡さん



福岡県 おーちゃんさん

『軟水生活』では、本誌やお使いの商品へのご意見、ご感想、ご質問、さらにイラストやペットの写真などを募集しています。P5に付属のはがきをご利用いただくか、下記のFAX、メールにお寄せください。  
FAX：089-960-4319 メール：nansui\_life@miuraz.co.jp

公式ホームページ  
<https://www.nansui.jp>

公式 Facebook ページ  
<https://www.facebook.com/nansuiseikatsu/>

0120-39-1245

【受付時間】平日9:00～12:00 13:00～17:00  
時間外は留守番にて承っております。

三浦工業株式会社  
〒799-2696 愛媛県松山市堀江町7番地

2021.10

ずっと快適、もっとしあわせ

# 軟水生活

Vol.36

いつもみじかに  
軟水生活！

NAN-SUI-INTERVIEW  
田舎の高級食パン  
やまかわ  
(愛知県)

NAN-SUI-SPECIAL  
コーヒーの時間



ずっと快適、  
軟水生活  
もっとしあわせ



田舎の高級食パン やまかわの1号店(岩倉店)は、名古屋駅から車で約30分、愛知県道63号名古屋江南線沿いにあります。最寄り駅は名鉄犬山線・岩倉駅または石仏駅です。2019年7月にオープンし、翌年には2号店を名古屋市中川区の尾頭橋に出店しています。

今回は岩倉店の勝山店長に軟水導入のきっかけや軟水パンのこだわりなどをお聞きしました。

※感染症対策を十分に実施した上でインタビューを行っています。マスクは撮影時のみ外しています。



[お話を伺ったのは]

田舎の高級食パン やまかわ  
岩倉店の勝山店長

## 「お客さまに喜んでもらうため、軟水パン作りを研究しました。目指すは地域No.1のパン屋かな!？」

### ミウラの軟水との付き合いは25年以上

当店「やまかわ」の代表はさまざまな商売をしています。その中の一つに三浦工業のボイラや家庭用軟水器の販売があります。初代「軟太郎」から取り扱っており、25年以上ミウラの軟水をおすすめしながら、自宅でも使ってきたそうです。軟水の良さを知り尽くしている代表がこの店に軟水器の導入を決めました。

### 最高の軟水食パンを作るために

私がパン職人となって30年以上経ちましたが、これまでに携わった軟水パンはほんの1品だけで、それ

はかなりこだわった特別なパンでした。

当店の商品開発は、そのときのノウハウを活かすとともに、同じく職歴30年以上の職人2人とベテラン3人衆で試行錯誤を繰り返しました。

もっとも力を注いだのは店名にも掲げている食パンで、耳までやわらかく仕上げることです。

そのために素材を厳選しました。パン本来の風味を最大限に引き出す小麦粉や、ほのかな甘みを感じられる伊豆大島の塩「海の精」を使用。北海道産のバターや生クリームもふんだんに練り込んでいます。これらのベストな配合を見つけるためにいろいろ



1・2 焼き立ての「田舎の高級食パン」。このパンを目当てに名古屋から来店するお客さんも少なくないそう 3ミウラのボイラ(写真奥)と軟水器(写真右) 4・5・6 常時70種類以上のパンが並ぶ店内。新商品は全スタッフの試食により選ばれる 7 手際よくパン生地を切り分ける勝山店長 8 自慢の高級食パンから作られた「らすく」も人気



試しました。

そして、もっとも苦労したのが焼成時間や温度の見極めです。軟水パンが最高の状態で仕上がるポイントを日夜研究して完成させました。

### まずは生で食パンを食べてほしい

この食パンはまず、何もつけずに生で召し上がるのがおすすめです。口どけの良いまろやかな食感が楽しめますよ。2日目になると味が落ち着いて程よい弾力が生まれ、トーストにぴったりです。



パンは同じ分量、焼き時間で作っても季節や天候によって仕上がりが変わります。常にお客さまに満足していただくため、いつも同じ品質、同じ味をお届けできるよう努めています。

### 田舎の高級食パン やまかわ

【岩倉店】  
愛知県岩倉市鈴井町上新田51-5  
☎ 0587-65-3338  
【尾頭橋店】  
愛知県名古屋市中川区八熊1-11-18  
第2金山フクマルビル1F  
☎ 052-350-3338  
<http://shokupan-yamakawa.jp/>



### 【インタビュー後記】

取材日は営業開始とともに広い駐車場に次々と車が止まり、続々とお客さんが店内に入っていました。みなさんのお目当てはやはり食パン。どんなお客さんも必ず食パンを購入しているように見えました。その食パンを生で食べました！耳はやわらかく、内側の生地はふんわり、しっとり滑らか。風味豊かで上品な甘みが口いっぱいに広がります。何もつけなくてもペロッと食べられます。





朝の目覚めに、仕事中に、  
くつろぎのときに……。  
コーヒーは私たちの暮らしを  
豊かにしてくれます。  
10月1日は「コーヒーの日」。  
今号はコーヒータイムのおとも  
におすすめの特集です。

## コーヒー豆いろいろ

コーヒー豆はアカネ科、コフィア属、コーヒーノキの種子です。エチオピアが原産といわれています。約130種のコーヒーノキのうち商用に栽培されているのは主にアラビカ種、ロブスタ種(カネフォラ種)、リベリカ種の3種です。コーヒーは産地によって種類が分けられています。

### 主なコーヒー豆の種類と特徴

**ブラジル**  
(主にアラビカ種)

世界1位の生産国のブラジル産コーヒー豆です。酸味が少なく、苦みと香りが適度にあります。

**モカ**  
(アラビカ種)

エチオピア産とイエメン産、2つの産地があります。酸味はおだやかで特有の香りとおコがあります。

**ベトナム ロブスタ**  
(ロブスタ種)

世界2位の生産国でロブスタ種の栽培が盛んです。ベトナム ロブスタは強い苦みが特徴で、たっぷりの練乳とともに味わうのがベトナム流です。

**ハワイ・コナ**  
(アラビカ種)

ハワイ島で栽培されているコーヒー豆です。酸味が強く、甘く濃厚な香りがあります。

過去に「軟水生活」で紹介したおいしいコーヒーの淹れ方はこちらからご覧ください。



Vol.2  
P6「自宅でカフェの味わいを再現！軟水で風味豊かなコーヒーを」

## ドリップ式コーヒーの歴史は200年余り？

コーヒーの実は、カルディという名前のエチオピアのヤギ飼いが見つけた……。これはコーヒー誕生の神話といわれています。では、コーヒーがいつから、どこで、どのような形で飲まれるようになったのでしょうか。実は、定かではありません。10世紀のアラビア人医師ラーゼスが、乾燥したコーヒー豆から抽出した液体の薬用を記述しており、これが最古の文献のようです。

その後13世紀には、コーヒー豆を煎って(焙煎して)煮出す方法が普及し、主にイスラム教徒に飲用されるようになりました。ヨーロッパに伝わったのは16世紀に入ってからで、これを機に世界中に広がり、日本には17世紀に出島のオランダ人が持ち込みました。

ちなみに、ドリップ式の登場は1800年頃で、それまでは煮出したコーヒーが主流でした。

## コーヒーと健康の関わり

もともとは薬用に飲まれていたコーヒー。クロロゲン酸などのポリフェノールが豊富に含まれ、動脈硬化の予防に期待ができます。また、コーヒーに含まれる成分として有名なカフェインは、眠気を抑える作用や体を興奮させる作用、食欲を増進させる作用がありますが、短時間にとりすぎると健康を害することもあります。南オーストラリア大学の研究によると、1日6杯以上が飲みすぎの目安のようです。



資料:A. Zhou, E. Hyppönen (2019), Long-term coffee consumption, caffeine metabolism genetics, and risk of cardiovascular disease: a prospective analysis of up to 347,077 individuals and 8368 cases, The American Journal of Clinical Nutrition, Volume 109, Pages 509-516, 全日本コーヒー協会 (<http://coffee.ajca.or.jp/>)、ジョナサン・モリス著 瀧和子訳『コーヒーの歴史』(原書房)

ちょっと話したい！軟水のこと

軟水にしてから子どもの乾燥肌、私の髪の毛のツヤに変化があり  
喜ばしい限りです！

(奈良県 FA さん)

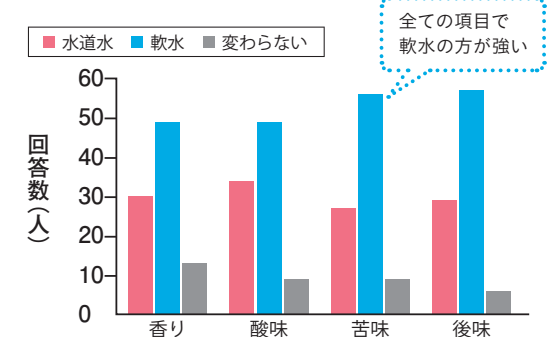
## コーヒーには硬水？軟水？飲み比べると軟水の方が濃く出る!?

「軟水で淹れるコーヒーがおいしい」というお声をよくいただきます。

そこで、水道水(硬度約80mg/L)とミウラの軟水(硬度1mg/L以下)で淹れたコーヒーを飲み比べていただき、香りや味に関するアンケートを行いました。お渡しの際は、どちらが水道水か軟水かは伏せています。

アンケートの結果、軟水の方が香りや味が強く出ている傾向にあることがわかりました。そのため、コーヒー好きな方には、軟水コーヒーが好評なのかもしれません。しかし、中には軟水コーヒーは濃すぎて飲みづらいと感じられる方もいるようです。そういう場合は、軟水を多めに入れるか、コーヒー豆を少なめに入れてみてください。コーヒー豆の節約になって一石二鳥かもしれませんね。

コーヒー飲み比べアンケート



コーヒーメーカーにて、水道水または軟水を使ってコーヒーを淹れ、92名の方が飲み比べ。「香り」、「酸味」、「苦味」、「後味」について、より強く感じる方を調査した。

ちょっと話したい！軟水のこと

軟水でコーヒー、ウイスキーうまいです。

(長野県 Y.N さん)



# ナンスイカ 劇場

## ナンスイカのお友達大募集!

不思議なフシギなナンスイカ。みなさまからナンスイカのお友達(イラスト)を大募集中です。はがきを書いてお送りください。お友達候補は随時『軟水生活』や公式Facebookページで紹介いたします。その中から「ナンスイカ劇場」に登場する場合があります。

### その11 世界のパン



### ナンスイカ図鑑

No.011  
おじいーか

初登場は  
VOL.32 じゃ



「おじいーか」は愛媛県 よつ葉のクローバーさんの作品をもとにしています。ご応募ありがとうございます!

著作権の取り扱い  
お送りいただいた作品にかかる一切の権利は三浦工業に帰属し、作者は作品に関して著作権・著作者人格権を行使しないものとします。

### 軟水トピック

## 軟水説明動画を公開中!

ぜひご覧いただき、軟水にご興味のあるご家族やご友人のみなさまにもご紹介ください。



ミウラグループ公式 YouTube チャンネル内  
「ミウラの軟水生活」

[https://www.youtube.com/playlist?list=PL7mwad6KMEQXBK-bg6wob4C5\\_AHoli-dQ](https://www.youtube.com/playlist?list=PL7mwad6KMEQXBK-bg6wob4C5_AHoli-dQ)



ミウラの軟水快適ポイントを詳しくご説明します!



Let's 手洗い体感!  
in ショールーム

### 天然の軟水スポットに出会う



鳥取県日野郡日南町上萩山1739番地  
きんめいすい  
**金明水** 硬度5mg/L

鳥根県奥出雲町と鳥取県日南町の境に位置する船通山中腹、天狗岩付近に湧き出る硬度5mg/Lの軟水です。八俣大蛇退治の舞台となった船通山では大蛇の尾から天叢雲剣が出頭したという神話に基づいて、例年7月28日に「宣揚祭」が開かれ、金明水で点てた冷水抹茶がふるまわれます。

### ぬりえ 紹介コーナー (vol.32より)



(茨城県 オフロスキーさん)



(愛媛県 やまぐちはるひささん)



(山口県 すず☆さん)

### ぬりえ 紹介コーナー (vol.32より)



(奈良県 あーちゃんさん)



(奈良県 まちくまこさん)



(愛媛県 クロスワードが大好きな老人さん)

## プレゼント 軟水クロスワード

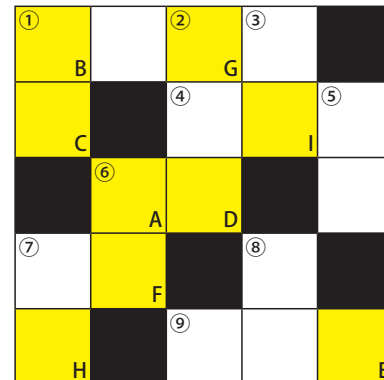
クロスワードパズルを解いて、A～Iに当てはまる文字をアルファベット順に並べると、ある言葉が出てきます。答えをはがきを書いて送ってください。正解者には抽選でプレゼントが当たります。ぜひご応募を!

#### よこのかぎ

- ① ホクホクの●●●●いも。
- ④ 秋の味覚の青魚。七輪で焼きたい!
- ⑥ 自分のきょうだいの息子。
- ⑦ ●●コーヒー。●●詰め。
- ⑨ キュウリが好きな妖怪。

#### たてのかぎ

- ① お医者さん。
- ② トマト、キュウリ、キャベツなど。
- ③ ●●メダル。沈黙は●●。
- ⑤ ストープにくべる。
- ⑥ オフの反対。
- ⑦ 雨の日は忘れずに。
- ⑧ 固い金属。元素記号はFe。



ヒント 近くにあるといいな～。



### 正解者の中から3名様に 名古屋名物「さんわの手羽煮(醤油・味噌)詰合せ」 1個をプレゼント!

締め切りは2021年12月31日(金) 消印有効。  
ご応募には、付属のはがきをご使用ください。  
当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



#### 前号Vol.35の答え

