

掲載しきれなかったおたよりは公式ホームページ、
公式SNS、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）

●引っ越しで実感した軟水のありがたさ

アパートから戸建てに引っ越す前に一度、ミウラの軟水器を使えな
かった時期があったのですが、髪も肌もギシギシしていてびっくりし
ました。今は家中の水道から軟水が出て、とても幸せです！車もピカ
ピカになりました!! 千葉県 くろみつなこさん

●祝再開!!!!!!!!!!!!!!

ミウラの軟水をまた再開しました!! やっぱり違います!! お風呂のカビが発
生しなくなったり、お肌、髪もつるつるなのが凄く分かります!! もうやめ
られません!! ありがとう! ミウラの軟水!!

愛知県 たくろまんさん



埼玉県
シナモナちゃんさん



東京都
モーさん



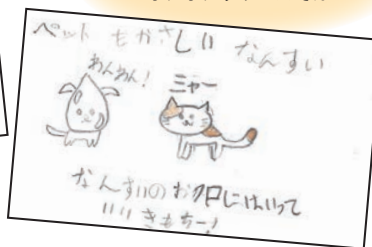
岡山県
すぎっちさん



福岡県
リンリンさん



愛媛県
こはなさん



北海道
ポメポメザウルスさん

『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、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、メールに寄せてください。
FAX：089-960-4319 メール：nansui_life@miuraz.co.jp

サンキュー ヒフヨウゴ
0120-39-1245

【受付時間】平日9:00～12:00 13:00～17:00
時間外は留守番電話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

<https://www.miuraz.co.jp/>

ずっと快適、
軟水
生活
もっとしあわせ

公式ホームページ
<https://www.nansui.jp>

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

公式 Instagram アカウント
@miura_nansui.seikatsu_official

公式 X アカウント
@miura_nansui



@MIURA_NANSUI_SEIKATSU_OFFICIAL



2025.07

ずっと快適、もっとしあわせ

軟水生活

Vol.49

NAN-SUI-INTERVIEW

高橋酒造

(熊本県)

NAN-SUI-PLUS

ためしてみよう!

ぷるぷる寒天ドリンク

実験

きらきらの日、まわり道



熊本県人吉市に本社を置く高橋酒造株式会社は、1900年の創業以来、「球磨焼酎」の伝統を守りながら、より飲みやすく高品質な焼酎づくりに取り組んできました。現在、高橋酒造ではミウラの軟水を、焼酎づくりの仕上げ工程であるブレンド(割水)に使用しています。今回は製造ライン責任者の喰田さんに、ミウラの軟水が焼酎づくりにもたらす役割と効果などについてお話をうかがいました。



[お話をうかがったのは]

高橋酒造株式会社

製造部 製造課 ブレンド班 責任者
喰田耕平 さん

すっきり、まろやかな焼酎の味わいは ミウラの軟水で仕上げています

受け継がれる伝統と、進化する酒づくり —ご経歴と現在の業務について教えてください。

熊本の大学で微生物や酵素について学び、高橋酒造に入社して約10年。現在は製造ラインの責任者として、工程管理からブレンド、瓶詰め前の仕上げまでを担当しています。ブレンドは、蒸留後の原酒に水を加えてアルコール度数を調整する最終工程で、焼酎の味を大きく左右する重要な作業です。

—高橋酒造と球磨焼酎の特徴について教えてください。

当社は、「球磨焼酎」の伝統を大切にしながら、時代に合わせた新しい挑戦も続けている酒造会社です。球磨焼酎は、400年以上の歴史を持つ米焼酎で、その製造法や品質、地域に根ざした背景が評価され、1995年には国税庁から「地理的表示(GI)」に指定されました。

使うのは、国産米と人吉・球磨の清らかな水です。単式蒸留機で蒸留し、発酵から瓶詰めまで、すべての

工程をこの地域の中で行っています。こうしてつくられた焼酎だけが、「球磨焼酎」の名前を名乗ることができるのです。

当社は、すっきりとした飲み口とやさしい味わいを目指し、業界に先駆けて1974年に導入したのが減圧蒸留技術です。これは、蒸留時に気圧を下げて低温でアルコールを抽出する技術で、香りを損なわず、雑味を抑えたまろやかで軽やかな味わいを実現しています。その味わいを象徴する存在が代表銘柄「白岳」や「しろ」です。

焼酎本来の味を引き出す軟水の力

—焼酎づくりで特にこだわっている点は。

原料選びには特にこだわりを持っています。まずは、「米」。良質な米がなければ、おいしい米焼酎はつくれません。使用しているのは、人吉・球磨を中心とした九州産の米で、粒の形やデンプンの含有量、発酵のしやすさ、さらにはその年ごとの米



1 九州山地の連山に囲まれた盆地に、本社と工場を構える
2 原酒のろ過作業で不純物を取り除く喰田さん 3 1時間あたり約24m³の水を処理する、業務用軟水器 4 麹づくりや仕込みタンクなどが機能的に配置された工場内部 5 まろやかでスムーズな喉ごしが特長の「白岳」 6 フルーツで上品な米の香りと、軽やかな口当たりが魅力の「しろ」 7・8 球磨焼酎の歴史や文化、製造工程を伝える「球磨焼酎ミュージアム 白岳伝承蔵」

の出来を見極めながら、丁寧に選び抜いています。そして、“水”へのこだわりも欠かせません。

仕込みや蒸留には、ミネラルを豊富に含んだ地元・球磨川の伏流水を使用していますが、仕上げのブレンドには三浦工業の業務用軟水器で処理した、硬度ほぼ0のミウラの軟水を用いています。

ミウラの軟水は、焼酎の風味をクリアにし、米本来のうまみを一層引き立ててくれる理想的な水です。また、硬度成分と焼酎の成分が反応して不純物が生じる心配もなく、品質の安定にも大きく貢献しています。

硬度ほぼ0のミウラの軟水で割ると、 もっとおいしい

—おすすめの飲み方はありますか。

当社の製品の中では特に「しろ」がミウラの軟水との相性が抜群です。ぜひ、「しろ」をミウラの軟水で割って味わってみてください。焼酎の角が取れたようにまろやかになり、香りもふんわりと広がります。さらに、軽快な口当たりになるので、焼酎初心者の方にもおすすめです。

—工場を見学することはできますか。

一般の方向けの工場見学は実施しておりません。その代わりに、当社では本社の隣に「球磨焼酎ミュージアム 白岳伝承蔵」を2010年に開館し、球磨焼酎の魅力をより身近に感じていただける施設を運営しています。館内では製造工程や歴史の展示に加え、ここでしか手に入らない限定商品の販売や、無料試飲も行っています。人吉・球磨は球磨川、青井阿蘇神社、人吉温泉など、自然と歴史にあふれた魅力的な地域です。お近くにお越しの際は、ぜひ「伝承蔵」にもお立ち寄りいただき、球磨焼酎の世界をゆっくりとお楽しみください。



私自身、家庭用の軟水器に興味を持っています。掃除や入浴など、日常のさまざまな場面で活用できる点に魅力を感じており、自宅でも使えたらいいと考えています。

高橋酒造株式会社
球磨焼酎ミュージアム
白岳伝承蔵

熊本県人吉市合ノ原町461-7
☎0966-32-9750
<https://www.denshogura.jp/>



ためしてみよう！ ぷるぷる寒天ドリンク実験

てんぐさ
天草やオゴノリなどの紅藻類を原料として作られる寒天を、粉末状に加工した「粉寒天」。水に溶かして加熱するだけで固まり、透明でクセが少ないのが特徴です。今回は粉寒天を使い、「ミウラの軟水」と「硬水※」で寒天ドリンクを作る実験をご紹介します。寒天の固まり方や飲みごちなどに違いは出るのでしょうか？
※ここでいう「硬水」とは、硬度成分が含まれた水のことです。

用意するもの

- ☐ 粉寒天 ☐ ミウラの軟水
- ☐ 硬水（水道水や硬度60mg/L以上のミネラルウォーターを使用）
- ☐ りんごジュースやフルーツシロップ（お好みで）
- ☐ 鍋または電子レンジ対応容器 ☐ 計量カップ、スプーン
- ☐ コップ（シールを貼るなどして「ミウラの軟水」と「硬水」の区別がつくように）
- ☐ ストローやスプーン

作り方

- 1 鍋に100mLの水（軟水またはミネラルウォーター）を入れ、粉寒天1gをよく混ぜる
- 2 火にかけて沸騰させ、約1分しっかり煮立たせる
- 3 火を止め、お好みでジュースやシロップを加えて混ぜる（+100mL程度）
- 4 カップに注ぎ、冷蔵庫で30分～1時間ほど冷やす
- 5 固まったらストローで飲んでみる（またはスプーンですくって味わってみる）

☆電子レンジで作る場合は、耐熱容器で加熱後、同様に冷やすだけ。

観察ポイント

- ☐ 固まりやすさ
- ☐ 食感（飲みごち）
- ☐ 見た目（透明感）
- ☐ 味



ちょっと話したい！軟水のこと

我が家のペット・トイプードルのトム君もミウラの軟水&シャンプー、そして毎日ミウラの軟水を飲んでます。

（愛媛県 ロコさん）

とってもかわいい！ ペットの写真ご紹介

第2弾

軟水生活Vol.47「我が家のペットの写真大募集」ではたくさんのご応募ありがとうございました。その中からキュートでかわいいペットたちをご紹介します。Vol.48の第1弾に続く、第2弾です。



ちのちゃんさん家の
シラス

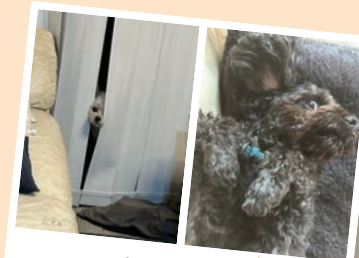
軟水風呂に気持ちよく
浸かっています。



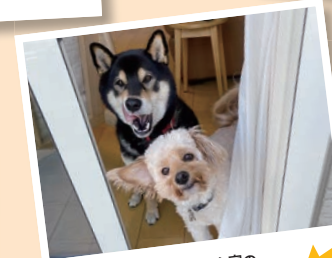
ブミノさん家の
Sol

軟水のおかげで、
体調良好！
病気知らずです！

軟水のおかげでツヤツ
ヤヘア。わんこも人も
さらさらになりました。



まさびよさん家の
真柊とまる
（左から）



ぼんまゆさん家の
ほたとふうか
（左から）

黒柴のほたるは
家でシャンプーしています。
柴は元々皮膚があまり強くないのですが、
軟水のおかげかとても
正常に保っています。

軟水を使って
シャンプーすると
ふあふあです。



せいらさん家の
ミルク

家もサロンも
全部軟水。
軟水ナノマイクロバブル。



コラボさん家の
すもも



カールミールさん家の
カールとミール
（左から）

毎日軟水飲んで
元気です！

ちょっと話したい！軟水のこと

軟水生活を初めて1カ月。お風呂で髪トリートメントをしなくても、さらさらヘアを保てるようになり、うれしいです！

（愛知県 K.Mさん）

