

山梨の
名水から生まれた
人と暮らしの物語

水^{はぐく}が育む ものづくりを 訪ねて

古くから水の豊かな土地に人々は集い、作物や産業に恵まれ、栄えてきました。東京から1時間半で行ける、自然豊かな観光地として人気の高い山梨県は、名水の宝庫。そこで、極上の水に育まれて生まれたものづくりを巡りました。見て、触れて、味わって——。水と人から生まれた、とっておきの物語をご紹介します。

撮影/砺波周平 取材/おいしいいこ





長い時をかけて山から湧き出で
命を育んできた水。

ものづくりを生み出し

暮らしを支える、かけがえのない
自然からの贈り物。

「山梨は水の国ですから」
土地の人々がそう胸を張るゆえ
んは、環境省の名水百選に選ば
れた名水が7カ所もあり、さらには
市販のミネラルウォーターの約4
割が山梨県から供給されていると
いったことからもうなずけます。
地図を広げると、山梨は富
士山を頂として南アルプス、八ヶ
岳、奥秩父など、雄大な自然に恵
まれています。美味なる名水は、
雪解け水や雨水が、標高2000〆



自然を
育む



命を
つなぐ



3000m級の山々にしみ込み、数十年をかけてゆつくりとろ過され、裾野に広がる地域へと湧き出てきたもの。山そのものが自然のろ過装置となつて生まれた水は、まさに自然の賜物たまものなのです。

しかもその恩恵は、単に美しい景観や水のおいしさにとどまりません。こんこんと湧き出て、涸かれることのない水が育む農作物、水に支えられた酒造り、豊富な水量を生かした紙漉すきから染織などの手仕事にいたるまで――。

この地に受け継がれている生活文化を顧みると、遠景にある豊かな「水」の力をあらためて実感します。ごく自然に、日々の営みのなかで名水と暮らしてきた山梨の人々。取材中に訪れた老舗の酒蔵では、敷地内の名水が、道行く人々に開放されていました。手水鉢てみづばちには清らかな水があふれて、その様子を眺めていると、不思議と心が穏やかに、満たされていきます。ごくりとひと口。山梨の水を飲めば、さらさら流れる水音が、「ようこそ、ようこそ」とささやいているような気がしました。

人の
暮らしを
支える



山梨に移り住んで、自然に寄り添う暮らしを楽しむ
料理家の真藤舞衣子さん。
良質な水とともにある暮らしの魅力を教えていただきました。

暮らし



料理家・真藤舞衣子さん

24歳で京都・大徳寺にて畑仕事を始め、1年間、茶道を学びながら暮らしたのち、パリに渡って、スイーツ作りを学ぶ。帰国後、東京・赤坂でカフェ&サロンを主宰し、料理家として活動。食育企画にも力を注いでいる。近著『和えもの』(小社刊)が大好評。

水がおいしいと
お米も野菜も
とびきりおいしい!

山梨のワイン醸造家であるご主人のもとへ嫁いで5年。
「昔は、土も触れなかつたんですよ」と笑う真藤さん。東京は赤坂生まれの都会育ち。それが結婚後は、山梨で古民家に住み、自然を取り入れた食を楽しめる、カフェ「myan」を始めました。
子どものころから食に深い関心をもつて育った真藤さん。最先端のグルメリストランから、京都の禅寺、パリでのスイーツ修業と、これまでに多彩な食の世界を経験してきた料理人です。その舌を驚かせたのが、山梨のごく普通の水のおいしさだったそう。
「シンプルな料理ほど、水でおいしさに差が出てきます。東京では出しをとるのにはミネラルウォーターを使っていたのですが、山梨では水を買うことはありません。水道水で充分! スープや味噌汁が本当においしくできると」
髪質や肌までもきれいになり、真藤さん自身、体で実感するとも、しばらく出張に出て山梨に戻ると、水の恩恵をあらためて感じるそうです。水は命の源、暮らしに欠かせないものなのです。
「そう、水がいいから、作物や味噌、お酒もおいしくて。つくづく恵まれた土地だと思います。ただ当たり前があると、そのよさに気づきにくいもの。地元の食材や郷土料理も、現代に合ったレシピやおいしい食べ方を伝え、私なりに応援していきたいと思います」

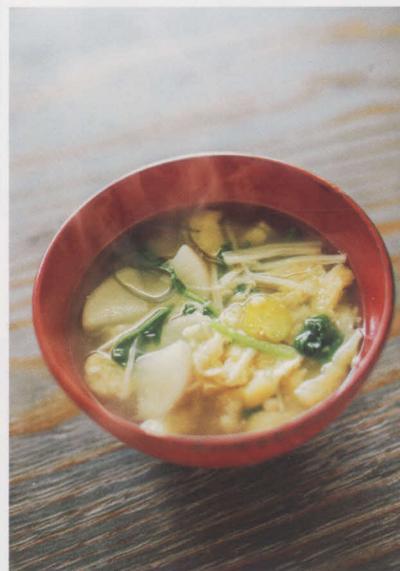
通年メニューのかき氷は、カフェの隠れ人気メニュー。シャリシャリとなめらかで、氷になってもおいしいのは、水そのものがいから。



山梨産フルーツのピュレをトッピング。特に、真藤さんおすすめの桃のかき氷は、驚くほど美味！



県産の花豆を、山梨の水でコトコト煮る。やわらかな水質は、素材の味を生かしたシンプルな料理に向いている。



カフェの定番は、旬の地元野菜を使った味噌汁。水がいいと、出汁のうま味がよく引き出せる。



野菜を洗うのも、お米を研ぐのも水道水。山梨の水で育った、旬の地元野菜は格別。



この土地で生まれたもので
食の楽しみを伝えたい



日替わりカフェメニューは一汁一菜セット650円～。写真は一汁三菜950円。発酵玄米ご飯に具だくさんスープ、自家製ごま豆腐と滋味たっぷり。



「マル神農園」の小麦粉や「五味醤油」の麴を使った加工品など、地元生産者の良品を選んで販売している。

Data
my-an
山梨県山梨市上神内川171-1
TEL0553-88-9082
◎11:30～20:00
木・最終週の金曜休
<http://www.my-an.com/>

つくる・紙



1 紙の原材料は、楮や三椏、麻など昔から変わらない植物の繊維。2 原料の植物は、釜で煮て繊維をやわらかくする。豊川さんの工房では、今も昔ながらの薪炊き。3 原料を煮て、きれいに洗い流すのも土地の名水。

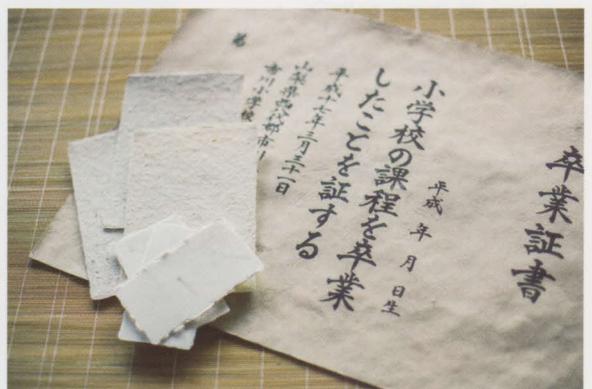
人の手と、水が生む和紙。 誠実に、伝統を守り継ぐ 豊川手漉和紙製造

工房に入ると、懐かしい匂い。紙の材料・楮を釜で煮ていた豊川秀雄さんが、大汗を拭きながら、ていねいに説明してくれます。

「原料も作り方も、うちは昔ながらのまま変わらない。和紙は、人の手と、きれいな水が命ですよ」紙を漉いている豊川さんは全身を動かし、体を道具の一つにして、一枚また一枚と、たゆたう水の中から紙を生み出します。

千年の歴史ある和紙の産地・市川で、今やただ1軒の手漉き和紙工房。時代の流れとともに、多くの職人が手漉きから機械漉きへシフトし、あるいは廃業していくなかで、豊川さんは黙々と、伝統の製法を守りつづけてきました。

地元では、卒業証書用の紙を漉く小学生の指導役を続けて、もう30年余り。「和紙を好きになつてくれるとうれしいからね」。故郷の特技を、真摯に伝えます。



光沢のある賞状や名刺などを手がける。トウモロコシやニンジン繊維を混ぜたはがきなどは表情豊かで人気だそう。

1 職人歴は45年。「紙漉きの技は、体で覚えるもの。口で言っても伝えられません」と豊川さん。2 光に透かして均一に漉けた紙を静かに眺める。



Data
山梨県西八代郡市川三郷町
市川大門1362
TEL055-272-0075
http://www.yamanashi-kankou.jp/kankou/spot/p1_8081.html



先代考案の「セイコウ式簡易手漉き製造機」。水の流れを生かし、著しく効率化された。

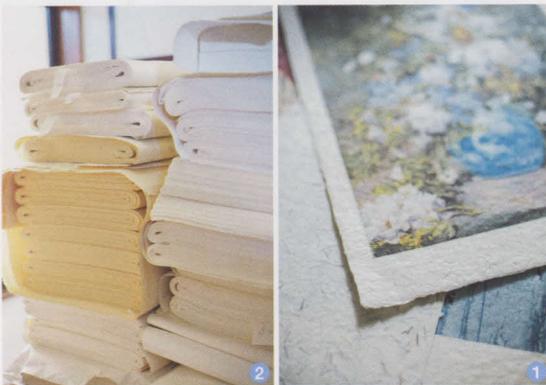
古い紙幣を漉き込んだ和紙カレンダーは、口コミで購入者が急増。金運が上がりそう！



豊潤な水に、技と創意工夫で 時代に合った美しい和紙を目指す 山十製紙



1 水から生まれた紙は乾燥させ、さらに水につけることで強くなる。
2 職人を束ね、新しい和紙の可能性を探求する笠井さん。3 最年長の職人は笠井さんの叔父で、83歳。若い時は紙1枚を20秒で漉き、名工として知られた人。



1 プリンターで印刷できる和紙もいち早く開発。企業のワインラベルなどのオーダーにも対応。2 全国の書道家に愛用されている半紙。



ざぶんと波のように水があふれ、小舟を漕ぐように巧みに漉き桁を動かす職人さんたち。漉き上がった紙は薄くて白くて、なんともなめらかな手触りに驚かされます。

この地域で作られる「西嶋和紙」は、まず半紙。書道をする人なら一度は触れたことのある紙だろう。「筆触りのいい紙肌を作るのは、豊かな水のおかげ」と語る代表の笠井伸二さん。紙漉きの家に生まれ、13代目を継いだ若き作り手は、代々の紙を守りながらも、時代に合った和紙へもチャレンジします。染紙に古札の繊維を混ぜた紙や、印刷用和紙など、新しいニーズに確かな手技でこたえてきました。

実は工房の大きな紙漉き機も、先代が発明し、今ではアジア全土で使われている画期的なもの。「創意工夫は遺伝」とほほ笑む笠井さん。型にはまらず、さらなる和紙の可能性を広げます。

Data

山梨県南巨摩郡身延町西嶋1212
TEL0556-42-2511
http://www.yamanashi-kankou.jp/kankou/spot/p1_8406.html



1 極細の糸は織り機でも切れやすい。伝統の低速織機でゆっくり、糸に負担をかけずに織り上げる。2 織り機にかける糸の束を用意する工程「整経」。超極細糸を使った「武藤」のストールの生地は、繊細な作業の積み重ねで、手くばり目くばりが欠かせない。



「多様性のある布作りをやってきた産地だからこそ、いろんなことに挑戦できるんです」と武藤さん。

つくる・織物

繊細な技術と水が織り成す
軽くあたたかな逸品ストール

武藤

1 着物に使われてきた「板締め染め」の麻ストール。透け感と和の染め柄がおしゃれ。2 看板商品のシルクカシミアとシルクウールのストール。やわらかな風合いとあたたかさに魅了される。



きれいな色に染まった天然素材の極細糸。世界に誇るメイド・イン・山梨の布作りを支えてきたのは、土地の水。



「子どものころは、街中でガシャングシャーンと一日じゅう、織り機の音がしてましたね」と懐かしむ社長の武藤英之さん。ここ郡内地域は、古くからの織物産地で、長年にわたって培われてきた布作りは、この土地の財産です。

「まわりに技術をもつ機屋だがいる環境があるから、新しい布作りにも挑戦できるんです」

近年、武藤さんが情熱を傾けているのが、天然素材を使った薄くてやわらかなストール。染色から織りにいたるまで、こだわりは山ほどあるものの、特に富士山の清廉な湧き水を使った糸染めは、発色の美しさが格別だとか。「好きな野球と同じで、布作りも根性入れて取り組んでみると、面白くなってきて」と笑います。

そんな父の背中を見て、家業に入るという2人の息子さんたち。ここにまた、伝統が受け継がれていく姿がありました。

Data

山梨県南都留郡
西桂町倉見113
TEL0555-25-2814
<http://www.opiyo.jp/>



1 1993年からスタートしたオーガニックコットンの生地作り。2 それを二重織りしたガーゼ仕立てのタオルは、デリケートな肌の人にも大人気。

富士のきれいな水が育む
オーガニックコットンの
やさしさ

前田源商店



ドラムに布を入れて洗う、ウォッシュ加工。工場では2つの井戸から地下水をくみ上げ、きれいな水を潤沢に使っている。

1 洗いに手をつけてみるとひんやりと気持ちがいい。夏も冬も水温が一定で布作りに最適。2 完成したタオルは、洗濯するたびに、生地がふっくらとする。



家族がチーム。左から代表の市郎さん、事務方は美子さん、オーガニックコットンの開発担当は弟の富男さん。

Data

山梨県富士吉田市
下吉田2-25-24
TEL.0555-23-2231
<http://maedagen.sub.jp/>

吟味を重ねて完成したオーガニックコットンのタオル。その製作工程の大事なポイント、ウォッシュ加工を見せていただくと、なんと、工場の洗浄水が富士山の地下水。澄んだミネラルウォーターで洗われているというから、驚きです！ 仕上がった布に触れてみると、なんともふっくら、やわらか。「きれいな水が、この布の風合いをつくるんです。布は生きていますから」と語る、社長の前田市郎さん。ともに働く奥さまの美子さんも、言葉を添えます。

「拭き心地がやさしくて、乾きも早いですよ。私たちは、もともと機屋。商品化のためのデザインというより、こんなのが欲しいね」という自分たちの思いを、少しずつ形にしています」

オーガニックコットンに取り組んで20年。今年はミラノの展示会へ、そして世界へ発信します。



「思いが伝わるビールを」と気合満タンの宮下醸造長。高い技術により、世界最大のビールコンテストで金賞受賞。



1 厳選された麦芽を使用。麦芽の持ち味をどう引き出すかもビール造りのカギ。2 ドイツスタイルの釜に天然水とともに入れ、麦汁が造られる。



左から、珍しい燻製ビール「ラオホ」、愛飲者の多いラガー系の「ピルス」、フルーティな香りの「ヴァイツェン」、甘く芳しい黒ビール系の「シュヴァルツヴァイツェン」。瓶入りも好評。

富士の水をドイツ式醸造で生かす
クラフトマンシップあふれるビール

富士桜高原麦酒

「ビール造りを学んだドイツで、最初に飲んだ一杯が、震えるほどおいしくて。そんな造り手の思いが伝わるビールを造りたい」と思ってきた宮下天通さん。醸造長の宮下天通さん。

ビールの原料は、麦芽、ホップ、酵母、水というシンプルなもの。そのなかで「富士桜高原麦酒」の特徴は何といつても、地下1000mからくみ上げる富士山の伏流水。長い歳月をかけて湧き出た伏流水

のミネラル分が、独自の味わいとなつて、上質の風味豊かなビールを醸成するといえます。

誕生から18年がたった今、挑戦はまだまだこれから。「ビール造りは、バランスがいちばん大事だ」と思います。ドイツスタイルの技術に富士山の天然水を取り入れて、この土地らしいビール造りに挑みつづけます。醸造家の繊細な技と真摯な姿勢で、世界のビール通の人気を集めています。

醸造所に併設したレストラン「シルバンズ」では、最高のコンディションで富士桜高原ビールが楽しめる。広々とした店内で、料理とともに味わいたい。



味わう・酒

Data

地ビールレストラン シルバンズ
山梨県南都留郡富士河口湖町船津字丸尾6663-1
TEL 0555-83-2236
◎11:30~15:00(LO 14:30)、17:30~22:00(LO 21:30)
(土・日曜、祝日)11:30~22:00(LO 21:30)
(1~3月中旬の平日は昼のみ)
(金~日曜は夜も営業) 17:30~21:30(LO 21:00)
木曜休(GW・夏季・年末年始除く)
<http://www.fujizakura-beer.jp/>

白州の名水で仕込む
唯一無二の酒造り

山梨銘醸



1 仕込み水は甲斐駒ヶ岳の伏流水。清らかな銘酒の命。2 初代・中屋伊兵衛が水にほれ込んでこの地に興した酒蔵の片すみには、先人が残した井戸が現存する。



歴史を感じる蔵には年間6万人が訪れるそう。試飲コーナーや糍スイーツが人気のカフェあり。



当代の次男で、醸造責任者に就いて4年目の北原さん。「伝統を現代風にアレンジした酒造りを考えています」

Data

山梨県北杜市白州町ヶ原2283
TEL0551-35-2236
<http://www.sake-shichiken.co.jp/>



1 今冬発売予定のスパークリング日本酒。「東京オリンピックのときに日本酒の泡で乾杯してもらいたい」と北原さん。2 左から「七賢」の純米吟醸、純米大吟醸、純米酒。裏のラベルには飲み方のヒントも。

創業300年。地元では「七賢」の名で呼ばれ親しまれてきた老舗の蔵元に、近年、新しい風が吹き込まれています。

「造ること、売り広めること、すべての面で、何が七賢か？」と突き詰めて、行き着いたのが「水」だったんです。そう語るのは、常務の北原亮庫さん。大学で醸造学を学び、下積みから修業に励んだ末に、家業を継いで、醸造責任者に就任。まず見直したのが、自分たちの酒造りの根本です。100年後も変わらぬ軸として掲げたのが「白州の水が醸す酒」でした。

蔵の中を脈々と流れる仕込み水は、先祖が掘り当てた名水。ひと口いただいて、思わず「甘い！」と声をあげてしまうおいしさです。

「まるみのある味わいの軟水。ですが、水質も機械の分析値だけではわからないから、試行錯誤する。それが酒造りの妙なんです」



1店のイメージは「森のおうち」。ガラス天井のメインルームには、ハーブガーデンも。全108席。2白州・尾白の森名水公園「べるが」の敷地内にある。

食べ手と生産者をつなぐ 水が育てた地域野菜のレストラン サラダボウルキッチン

白州・尾白おじの森の公園内に、今年4月にオープンした食事処は、ちよつとユニーク。コンセプトは「地域とつくる野菜レストラン」。食べ手と、地元のプロducerの双方が「おいしい」でつながる、地域に密着した試みのレストランです。南アルプスの伏流水に恵まれ、寒暖差のあるこの地域は、代々の農家が米や野菜を真面目に育ててきた土地。「驚くほど高い技術と知恵をたくわえた生産者がたくさん

いて。そういった地域のよいものの掘り起こしです」と語る、店長の江間篤さん。北杜市界隈かいわいの生産者と顔の見えるおつき合いをし、その野菜で供されるレシピがとてもおいしいと評判です。「地域の農家のおばあちゃんに教わった郷土料理がメニューに登場したり、週末は店先で生産者が主宰するマルシェがあったり。さらに、これからは畑での収穫体験も企画中です！」



旬野菜たっぷりのランチ「まるごと白州プレート」。野菜のおいしい食べ方のヒントあり。



店長・江間さんとスタッフのみなさん。生産者の思いを伝えるため、畑に足を運んでいる。

味わう・レストラン



1オリジナルの無添加トマトジュースは自然の滋味でクセになる味。おみやげにするリピーターも。2ワインもおいしい甲州ブドウジュースなど、プレミアムジュースも人気。

Data

山梨県北杜市白州町白須8056 べるが内
TEL0551-35-3153
◎10:00(食事11:00~)~17:00(LO 16:00)
17:00~21:00(LO 20:00、前日までの予約制)
水曜休(GW・夏休みは無休)
http://www.verga.jp/?page_id=53



野菜は容子さんのお父さまが栽培。新鮮な食材が身近にあることも、料理人の喜び。

ゆったりくつろぎながら、特別な時間が流れる店内。晴れた日は、窓から富士山の美しい遠景を望めるロケーション。



土地の旬の食材を使った、おまかせコースのみ。前菜、スープ、パスタ、メイン、デザートなどで3000円～(要予約)。

緑に包まれた一軒家レストラン。 イタリアの豊かな時間がここに ロカンダ アブラッチ



ともにイタリアンのシェフである佐山さん。ご夫妻の人情が伝わるやさしい味わいにファン多し。



料理に使うフレッシュハーブは店脇の花壇から摘みたてを。水と土がよく、すくすく育つ。



1 コースには2種の手打ちパスタがつく。
2 メニューは、休業で身につけたイタリア伝統の郷土料理。「山梨でも喜んでもらえるのがうれしい」

何よりの恵みは富士山の天然水。手打ちパスタや、自家製の季節野菜から地元の肉や魚、どの皿にも素材の新鮮さが感じられ、心のもったあたたかさがありません。

考えてきたそう。

白い窓から富士山を眺め、裏手には清浄な小川が流れる、緑に彩られた人気の一軒家レストラン。オーナーシェフの佐山保幸さん、容子さんご夫妻は、2人目の子ども誕生を機に、東京から実家のあるこの地へ移り住み、昨春、店をオープンしたそうです。ヨーロッパでは、おいしいレストランは緑豊かなカントリーサイドにあり、その土地の新鮮な食材で、ご近所さんから遠来の食いしん坊さんまでもてなす、といったスタイルが珍しくありません。そらってイタリアで料理修業を経験した佐山さんご夫妻もまた、店を構えるなら自然環境こそが大事と

Data

山梨県都留市夏狩2561-2
TEL090-9139-3180
◎ランチ:12:00~13:00までに入店
ディナー:18:00~20:00までに入店
日曜休(月曜はランチのみ休)
<https://www.facebook.com/locanda.abbracci>

味わう・ミネラルウォーター



- 1「南アルプスの天然水」は飲みやすい軟水。
 - 2キリッとした炭酸水の「南アルプスの天然水スパークリング」。
 - 3100%有機栽培のオレンジを絞った「南アルプスの天然水&朝摘みオレンジ」。
 - 4ヨーグルトのコクに驚く、「贅沢ヨーグリーナ&南アルプスの天然水」。
- ☎0120-139-320

水が生まれる白州工場で 森とつながる水の物語に会う サントリー 南アルプスの天然水

人間の体の約70%を占めるとい
う水。体によく、おいしい水は、
どこからやって来るのでしょうか？
その答えを知ることができるのが、
サントリー天然水南アルプス白州
工場の見学コース。ガイドツアー
に参加すると、自然環境と水との
関係がわかりやすく解説され、自
然を学ぶ旅の一環として、大人か
ら子どもにまで人気です。

ひと口にミネラルウォーターとい
いても、採水場所の環境により、
水質が違ってきます。南アルプス
から工場にかけては、水を含みや
すい花崗岩の地層エリア。その地
層が天然のろ過装置となり、大地
にしみ込んだ雨や雪が20年以上か

けてろ過されることで、ミネラル
を含むおいしい水になるのです。

豊かな自然の循環があつてこそ
の水。サントリーでは、工場でき
み上げる地下水の量を上回る水を
生み出す「森づくり」の取り組み
に、力を注いでいます。白州でも
水源涵養エリアで、地元の人々や
専門家と連携し、健全な森づくり
に取り組んでいるそう。

森と、水と、私たちの暮らし。
毎日使う水を考える、大事なキー
ワードがここにありそうです。



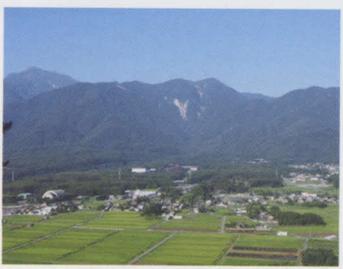
1 白州工場の「南アルプスの天然水ガイドツアー」は見学&試飲ができる。参加無料、予約はHPから。2 緑豊かな森のなかにある工場。敷地内にはレストランもあり、一日楽しめる。

Data
サントリー天然水
南アルプス白州工場
山梨県北杜市白州町鳥原2913-1
TEL0551-35-2211
営9:30~16:30
(最終入場16:00)
※9/20~22
営9:10~16:30
(最終入場16:00)
年末年始・工場休業日休
(臨時休業あり)
<http://www.suntory.co.jp/factory/water/>

column

北杜市とさまざまなイベントを開催!

南アルプス白州工場がある北杜市は、昨年、南アルプスがユネスコエコパークに登録されたのを機に、名水の産地となることを志す、世界に誇る「水の山」宣言を行いました。今夏は東京・表参道で「南アルプスの天然水」のかき氷を楽しめる、期間限定カフェをオープン。北杜市の野菜を使ったメニューも提供されて、好評を博しました。



天然水のふるさと、南アルプス。西に甲斐駒ヶ岳を望む雄大な山並み。



日米首脳会談の卓上水に!

2014年の日米首脳会談では、会議の卓上水に選出。日本を代表する名水として、日本開催のサミットでも5回連続公式採用されています。硬水が多く産出される北米やヨーロッパに対し、日本の水は多くが軟水。「富士ミネラルウォーター」はバナジウムを多く含んだ弱アルカリ性で、コーヒーやお茶をいれるのにも適しており、常温でもおいしく飲めます。



工場では、ボトルに水を充填後、ベテランスタッフが1本ずつ厳しく品質チェックをしている。



日本で初めて販売されたのがこちら!
最も歴史のあるミネラルウォーターを味わって

富士ミネラルウォーター

日本で初めてミネラルウォーターが発売されたのは、昭和4年のこと。生活の西洋化が急激に進んでいたものの、いまだ一般の家庭では井戸水が使われていた時代に、山梨県下部の名水を生かし、「水」を商品化したのが、現在の富士ミネラルウォーターの前身「堀内合名会社」でした。

「水を飲む会」の文字が書かれた当時の宣伝パンフレット。紙面には「食卓水としてお薦めするため生まれた」との文字に加え、「ミネラルウォーター」といった欧文の記述もあります。洋装で食卓を囲

1創業初期に開始した「水を飲む会」の定期販売の宣伝パンフレット。2西洋風の食卓に描かれた水が日本初のミネラルウォーター。表紙には富士山に欧文のしやれたデザイン。



最初のラベルは「日本エビアン」の商品名。「ヘルシー」と体にやさしい水をうたっている。



むハイカラな家庭の挿絵で、海外経験のある顧客へのアプローチをしながらも、鮮やかな富士山の背景の絵図からは、「日本の食卓水」を誇る気概もうかがえます。

平成の今、「富士ミネラルウォーター」は、公賓を招く席や有名ホテルの卓上水として使用されています。全国の名水がミネラルウォーターとなって登場する時代となった一端に、富士山のおいしい水を商品化して広めてきたパイオニアの存在と、この水が、多くの人々に愛されつづけてきたという歴史があったのです。

まろやかな軟水タイプ。通販でできるので、ぜひお試しを。1富士山世界遺産登録記念の「富士五湖」。2卓上水の定番500mlボトル。3「ゴールドラベル780ml」は、ラベルに金箔で富士山をあしらったガラスボトル入り。ウイスキーの割り水などにおすすめ。4赤ちゃんのミルクにも安心して使える。常備したい2ℓボトル。☎0120-555-223



Data
東京都渋谷区初台1-55-7
TEL03-3370-3357
http://www.fujimineral.jp/

