

Let's eat Water!

水を美味しく食べて、夏を涼しくのりきるスペシャル企画
 福田里香（菓子研究家） & 渡辺有子（料理家）による
 「クリンスイ水喫茶室 #3」7月22日（土）にオープン！



Photo_Norio Kidera

三菱ケミカル・クリンスイ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役：田邊大地、以下：クリンスイ）は、浄水器の製造・販売を通して、環境に優しく安心して使えるおいしい水を暮らしに届けるとともに、「もう一度、水道水を飲もう。」の企業メッセージを発信。国内の水資源の活用を軸に、人々がよりサステナブルで豊かなライフスタイルを推進できるようさまざまな取り組みを行っております。

暑い日が続くと不足しがちになる体内の水分や栄養素。暑さが厳しくなる夏の季節、こまめな水分補給は、熱中症予防だけでなく日々の体調管理に大きく関わり大切とされています。クリンスイの Web JOURNAL では、美味しく体に取り入れる提案として、水を飲むだけでなく、美味しく食べる「潤いのレシピ」を料理家の方々へのインタビューとともに多数ご紹介しています。中でも、昨年多くの反響をいただいたコンテンツが、菓子研究家・福田里香さんによるクリンスイの水ゼリーと、料理家・渡辺有子さんによる夏の冷製スープ。旬の食材を用いながら、浄水を活用することで素材の新たな美味しさや魅力を引き出し、見た目にも美しく、栄養素もしっかりとれる夏のお勧めメニューです。クリンスイでは、これらのメニューを実際に体験いただく場として、この度、福田里香さんと渡辺有子さんをゲストに迎える「クリンスイ 水喫茶室 #3」を7月21日（金）22日（土）に開催する運びとなりました。

福田里香さんが考える水ゼリーは、クリンスイの浄水にアガー（*1）の粉末と砂糖を加え溶かし、容器に入れ冷やした水ゼリーに、フルーツやハーブなど旬の素材で作るコーディアルシロップ（*2）を乗せて食するというもの。水の三態（氷・水・水蒸気）をヒントに、水の状態変化から水と食のおいしい関係を探る福田里香さんは、今回クリンスイの水ゼリーを凍らせたフローズンバージョンをご提案します。

渡辺有子さんが提案する「夏の冷製スープ」は、夏野菜の代表格であり、ビタミン、ミネラル、カリウムなどの栄養素が多く含まれるトウモロコシを用いて、水と塩だけでつくる冷製スープです。「究極にシンプルだからこそ大切になるのが、素材の新鮮さ、水のおいしさ。」と話す渡辺さんより、素材の選び方や手間加えて美味しくつくるコツなどもあわせてご紹介いただきます。

旬の素材の味を生かしたお料理はもちろんのこと、器選びから盛り付け、空間のしつらえにいたるまで、柔軟な感性と高い美意識で、そのライフスタイルも常に注目を集める福田里香さんと渡辺有子さんを迎えた夏のスペシャル企画。会場は、日頃からクリンスイの浄水を活用いただいている千駄ヶ谷にある渡辺有子さんの料理教室と器の店「FOOD FOR THOUGHT LAB」をお借りします。大人気のお二人が揃う貴重な機会、ぜひこの機会に、水を通しておいしく、楽しく、健康的に厳しい暑さを乗りきる暮らしのヒントを見つけにお越しくださいましたら幸いです。

*1 アガーは海藻などから作った植物性凝固剤。最大の特徴は、濁ることなく水の色そのままに仕上げられること。

*2 コーディアルシロップとは、イギリスで古くから親しまれるハーブや果物などの成分を抽出したもの。

EVENT OUTLINE

● クリンスイ × 福田里香 × 渡辺有子 「クリンスイ水喫茶室 #3」

「クリンスイ水喫茶室」の第三弾は、渡辺有子さんの料理教室と器の店「FOOD FOR THOUGHT LAB」を会場に、福田里香さんと渡辺有子さんをお迎えし、「クリンスイのフローゼン水ゼリー」と、「とうもろこしの冷製スープ」を体験いただく夏のスペシャル企画を実施します。料理にかかせない"水"の視点から、目と舌を喜ばせるレシピやその楽しみ方をお楽しみください。



- | 日時 | 2023年7月22日(土)
第1部 10:00 ~ / 第2部 12:00 ~ / 第3部 14:30 ~ / 第4部 16:30 ~ (各回8名・1時間程度)
- | 場所 | FOOD FOR THOUGHT LAB
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-3-16 ライオンズマンション千駄ヶ谷103
- | 参加費 | 2500円
- | 参加申込み | Peatix (<https://cleansui-mizukissa-3.peatix.com>)にてお申し込みください。
* 「クリンスイ水喫茶室 #3」の情報は、クリンスイ公式Instagram (@cleansui_knows) よりご確認くださいませよう願いたします。

- | PRESS DAY | 7月21日(金)
第1部 10:00 ~ / 第2部 12:30 ~ / 第3部 14:30 ~ (各回8名・1時間程度)
- * 前日にプレス・関係者様に体験いただけるPRESS DAYを設けております。ご参加ご希望の方は、7月12日までに右記 (info@dailypress.org) 宛に、[ご所属・お名前・ご連絡先・ご希望の時間]を明記の上ご連絡いただけますと幸いです。



NEW PRODUCTS

クリンスイ 業界最大サイズ^{(*)3} の大容量ポット型浄水器「CP508」 中容量モデル「CP503」 新発売



クリンスイでは、微細な雑菌までも除去する浄水能力に高い評価を得ているポット型浄水器シリーズから、多量の水を使用する料理シーンで利用を想定し、ろ過容量 2.2L、全容量 3.6L の超大容量モデル「CP508」と、冷蔵庫への出し入れがしやすい取っ手付きの中容量モデル「CP503」を7月上旬に全国で発売いたします。

今回の水喫茶室でも使用いたします。あわせてご注目ください。

CP508-GR ろ過水容量 2.2L、全容量 3.6L

CP503-GR ろ過水容量 1.1L、全容量 1.7L

希望小売価格：オープン価格

発売時期：2023年7月上旬予定

*3) 国内のポット型浄水器として（タンク型は除く） 2023年6月1日現在。

PROFILE



福田里香

菓子研究家。福岡県生まれ。食にまつわるモノ・コトのディレクションを手掛ける。コンセプトを深く鋭く考察した唯一無二のレシピで人気に。雑誌『装苑』の長期連載コラムは23年目、『民芸お菓子』『R先生のおやつ』『新しいサラダ』『いちじく好きのためのレシピ』など著書多数。

Instagram アカウント：@ riccafukuda



渡辺有子

料理家。素材の味わいを引き出すやさしい料理と、センスよくすっきりした暮らしぶりが人気。『渡辺有子の家庭料理』など著書多数。また食にまつわるショップ『FOOD FOR THOUGHT』を都内に3店舗展開、作家の器やオリジナル商品など自身が使いたいものをセレクトして扱う。

<https://foodforthoughttokyo.com> Instagram アカウント：@ yukowatanabe520



三菱ケミカル・クリンスイ株式会社

1984年、雑菌まで除去できる世界初の中空糸膜フィルターを採用した家庭用浄水器「クリンスイ」を発売。「コップ一杯の水をきれいに」というスローガンのもと、海外でも利用されるグローバルブランドに。今では浄水器にとどまらない水のブランドとして、製品やサービスを展開しています。2019年には「Cleausui」ブランドが国際的デザイン賞「Red Dot Award: Brands & Communication Design 2019」を受賞。

クリンスイ URL：<https://www.cleausui.com>

クリンスイ WEB JOURNAL：<https://brand.cleausui.com/journal>

Instagram 公式アカウント：@cleausui_knows |

PRESS CONTACT

■三菱ケミカル・クリンスイ株式会社 広告宣伝部 MCJP-MBX-MRP_CLEANSUI_PR@mchcgr.com

■クリンスイ PR：デイリープレス（川村・竹形） tel.03-6416-3201 info@dailypress.org