



ミシュランガイド掲載店も選ぶ

発酵を
促進する!

浄・活水器

食材を
より美味しく!

チーズを
つくれる!

『エリクサーⅡ』

名だたるチーズ工房や酒蔵が採用し、「発酵」(場を整える、発酵菌の活性化を促すなど)との相性も抜群の浄・活水器『エリクサーⅡ』。アイドル・芸能人も足しげく通うイタリアンレストランでも、これが欠かせないと言います。シェフの中野 秀明氏にお話を伺いました!

中野 秀明 シェフ

宮城県出身。地元農業高校(食品科学科)卒業後、料理の世界へ。1999年に31歳で自店Parentesi(パーレンテッシ)をオープンして以来、人気店に。[ミシュランガイド東京2017]ビブグルマン掲載店として成長させたのちスタッフに譲り、現在は福岡県の新店「パーレンテッシ デュエ 2.0」にて腕を揮っている。もちろん「エリクサーⅡ」も継続して愛用中。

前菜もピザも パスタも、水次第!

料理は水で決まります。特に「エリクサーⅡ」を通して水(以下、エリクサー水)は、発酵の具合がまるつきり違うんです。お店で使う酵母の発酵が、水道水だと10日、他の浄水器で1週間かかっていたところ、エリクサー水だと3〜4日でできてしまいます。酵母の発酵が促進されることから、この水のポテンシャルにワクワクするんです。

たとえばエリクサー水を牛乳に足して発酵させるだけで、チーズができるのもすごいことですね。これを前菜として提供したり、チーズのホエー(乳清)でリゾットも炊きます。「酸味と旨味とパンチが効いて、生き活きた生命力に満ちたチーズのリゾットですね」との声もいただきますよ。

「エリクサー水に漬けたお茶が、18年間も腐らない」という話に代表される還元力の強さもイイですね。これで果物漬

けをつくれま
すからね。ま
た、当店では
自家製アー
ティチョークの
お茶をお出し
しているの

で



エリクサー水で仕込んだ蜂蜜酵母でピザをつくっています。

すが、以前だったら、正直なところ苦くて美味しさとは別の価値で扱っていたんです。それがエリクサー水にしてから、スッキリと飲みやすく美味しくなりました。とにかく食材の持ち味を生かすことに長けていますからね。手放せませんよ。



牛乳とエリクサー水だけでつくったチーズのホエー(乳清)とバルミジャーノで美味しいリゾットも楽しめます。

番外編

エリクサー風呂に ハマってます♪

凝り性なものですから(笑)、エリクサー水を風呂水にするのも気に入っています。

普通、追い焚きが続けると3日もすればヌルヌルするため、取り替えますよね?ところがエリクサー水だと、朝晩2回入っても、1週間はヌルヌルしないんです!しかも、最後に湯船のお湯を流して水をかけるだけなのに、汚れが残らず風呂釜がキエキエとして、垢がつかないんですよ。ニオイもしないしビククリ。水のすごさも体感できました、「エリクサーⅡ」を選んで本当によかったです。

※入浴用として頻りに使用することで、カートリッジの交換時期が早くなる場合があります。

世界中の水の権威が絶賛する浄・活水器!

浄・活水器 エリクサーⅡ

40種類以上の宝石や鉱物と約1,000種類以上の素材を焼き込んだ「まほろばセラミックス」が水を蘇生化。

■324,000円(本体価格300,000円+税)

サイズ:直径13.6×高さ38cm 重量:6.5kg
材質:管体/316Lステンレス、真鍮
ホース/シリコン

※10日に1回のメンテナンス(逆流洗浄方式)により、約5〜7年間カートリッジ交換が不要です。

※お届けまでに時間がかかる場合がございます。ご了承くださいませ。

※取り付けできない蛇口もございます。詳しくはお問い合わせください。



卓越した

『エリクサーⅡ』の機能!

①牛乳+エリクサー水で チーズがつくれます♪

「エネルギーポットの地層」のようなセラミックスが生み出す凝乳酵素で、チーズができる(国際特許取得)。発酵場をととのえて発酵を促進する水ですから、体内に棲む発酵菌も元気にすることが期待できます。

②衰えない浄水機能!

逆流洗浄機能と合わせて5〜7年も交換不要で、使えば使うほど浄水機能が高まる内部セラミックス。気になる有害・汚染物質対策が3重にも備わっています。

③食材を生かし、 からだを健康に保つ 機能水を生み出す!

表面張力値が極めて低い(57ダイン)ため、食材に味がしみ込みやすく、その持ち味を生かすと同時に、からだにも好影響を与えることが期待できます。

※商品の体感には個人差がございます。