

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~ 奈良桜よしの天然水 & フリルレタスの巻 ~



奈良県吉野の水を使った『奈良 桜よしの天然水』と、
吉野の水で水耕栽培された『フリルレタス』について、知りたいなあ~

『奈良県産の天然水、どんな味がするの?』
『水耕栽培ってどうやって作るの? 畑で作ると何が違うの?』

そんな品質保証室の職員の疑問から、今回は、『ハートフルコープよしの』が作る
「奈良桜よしの天然水」と「フリルレタス」をテーマに調べてみました。
はたして、そのお味は???あくまで品質保証室内での感想です。

奈良桜よしの天然水

製造：(株)ハートフルコープよしの



「奈良桜よしの天然水」ってどんな水?

吉野にある竜門岳付近で採水した、そのまま飲みたくなるような透明度の高い湧水を
工場まで直接引きこんでいます。フィルタでろ過し、熱殺菌処理だけを施し、できる
だけ採水したそのままの透明感を味わっていただけるようにボトリングしています。

(※(株)ハートフルコープよしのHPから引用)



すぐに注げる**温水&冷水**コック!

いつでもすぐにおいしくいただける温度で利用
できます。 (温水: 80~90℃, 冷水: 4~12℃)

冷水も温水もすぐに
使えて便利だな!



チャイルドロックつきで
安心ね!

ウォーターサーバー
〔床置き型〕
(*卓上型もあります。)



詳しくはこちらどうぞ♪ <https://www.naracoop.or.jp/heartfulcoop/>

〈奈良桜よしの天然水について〉

ならコープ
品質保証室(微生物検査室)にて
製造日ごとに検査をおこない、
自主基準適合品のみ出荷して
おります。



品質保証室では
こんな感想が。。

【桜よしの天然水】

- ◆ 飲みやすい
- ◆ まろやかな
- ◆ 水の旨味を感じる
- ◆ ふんわりと口の中で広がる



【水道水】(沸騰後、冷ましたもの)

- ◆ 沸かすと飲みやすい
- ◆ 天然水に比べて水臭さが舌に残る
- ◆ 冷やしても天然水のまろやかさは感じない

フリルレタス

製造：(株)ハートフルコープよしの



『フリルレタス』は、吉野の豊富な水資源を活用し、
水耕栽培をしています。



こちらが、
フリルレタスの
栽培風景です。



「水耕栽培」ってどんな栽培方法なのかしら？

水耕栽培とは、土を使わないで、植物の根を水にひたすような装置で栽培する方法です。
植物に必要な栄養分は水にとかしてあたえます。

1. 土を使わないので、害虫や病気のもとになるバイ菌を防ぎやすいこと
2. 建物の中でできるので温度や湿度が自由になる

などの良い点もありますが、施設・装置や栽培管理にお金がかかります。
水耕栽培は、おもに、サラダナ、こまつな、ほうれんそう、レタス、みつばのような
葉を食べる野菜で行われています。

(※農林水産省 消費者の部屋から引用)

品質保証室では
こんな感想が。。

- シャキシャキしてる♪
- 味が濃く、甘みを感じる
- 「青臭さ」や「えぐみ」は感じない
- 葉は柔らかい
- 色目が鮮やかなので、お弁当の彩りに使えそう
- 玉レタスは外側が汚れていて食べられないが、フリルレタスは捨てる場所が無い！
- 水耕栽培は天候に左右されないから、価格が安定しているのが嬉しい♡



詳しくはこちらどうぞ♪

<https://www.naracoop.or.jp/heartfulcoop/hydroponic.html>

〈フリルレタスについて〉

ならコープ
品質保証室(微生物検査室)にて
毎日検査をおこない、
自主基準適合品のみ出荷して
おります。

