

2013年12月11日

報道関係各位

## 日本初！栄養機能食品（マグネシウム）のスパークリングウォーター 「あまみ天海の水 ドクターズDrs' マグネース スパークリング」を新発売

赤穂化成株式会社

赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役社長：池上良成）では、日本初<sup>※1</sup>・栄養機能食品（マグネシウム<sup>※2</sup>）のスパークリングウォーター「天海の水 Drs' マグネース スパークリング」（容量 500ml/税込 179円）を2013年12月24日（火）より主に病院の売店などで発売を開始します。

「天海の水 Drs' マグネース スパークリング」は、医学博士 横田邦信先生（東京慈恵会医科大学 教授）と弊社が共同開発した硬水（硬度<sup>※3</sup>750）の炭酸入り深層水飲料で、栄養機能食品として手軽に美味しくマグネシウム補給ができる商品です。天然原料由来のマグネシウムを補給するために室戸海洋深層水<sup>※4</sup>を100%使用し、美味しさと健康を考え抜いたミネラルバランス【マグネシウム：カルシウム＝4：1】で、硬度750に調整して炭酸飲料水にすることで、硬水独特のクセのある味を抑え、スッキリ美味しく仕上げました。また、本商品はマグネシウムの栄養機能食品なので、1本で1日当たりの摂取目安量とされるマグネシウム量<sup>※5</sup>の32%を補給できます。

新商品『天海の水 Drs' マグネース スパークリング』の商品概要は、次頁のとおりです。

### ※1 日本初

無味無糖の栄養機能食品（マグネシウム）の炭酸飲料水において。

### ※2 マグネシウム

国（厚生労働省、消費者庁）が機能性を認めている栄養素の1つで、マグネシウムの場合は次の表示が認められています。『骨や歯の形成に必要な栄養素です。また、多くの体内酵素の正常な働きと、エネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。』マグネシウムは海水（海洋深層水）中に多く含まれており、弊社では2003年12月3日に第7回海洋深層水利用研究会にて、海洋深層水ミネラルが食後血中脂質濃度の上昇を緩やかにし、肥満の予防につながる可能性について研究した成果を発表しています。

### ※3 硬度

水1L中に溶けているカルシウムとマグネシウムの量を表わした数値を「硬度」といいます。WHO（世界保健機関）の基準では、硬度が120mg/L以下を「軟水」、120mg/L以上を「硬水」といいます。一般的に軟水は口当たりが軽く、硬水はしっかりした飲みごたえを感じるヒトが多いようです。硬度： $\text{CaCO}_3$  (mg/L) =  $2.5 \times \text{Ca} + 4.1 \times \text{Mg}$

### ※4 室戸海洋深層水

一般的に海洋深層水とは、太陽の光が届かない、水深200m以深の水温が急に冷たくなっている層にある海水のことをいいます。その海水は陸水や大気由来の化学物質にさらされる機会が少ないため、極めて清浄で、安心・安全です。当社の「室戸海洋深層水」は、高知県室戸沖の水深344mから汲み上げられた海水を使用しています。

### ※5 1日当たりの摂取目安量とされるマグネシウム量

「日本人の食事摂取基準（2005版）」で定められた栄養素等表示基準値では、250mg/日に設定されています。

# 「天海の水 <sup>ドクターズ</sup> Drs' マグネース スパークリング」商品概要



- 商品名: 天海の水 <sup>ドクターズ</sup> Drs' マグネース スパークリング
- 発売日: 2013年12月24日(火)
- 容量: 500ml
- 価格: 税込 179円

- 主な特長: ①日本初の栄養機能食品(マグネシウム)の炭酸入り深層水飲料
- ②医学博士 横田邦信先生(東京慈恵会医科大学 教授)と共同開発
- ③美味しい硬水(硬度 750)
- ④天然原料の室戸海洋深層水を 100%使用
- ⑤美味しさと健康を考え抜いたミネラルバランス【マグネシウム:カルシウム=4:1】

■販売場所: 病院の売店などでの販売を予定しております。

■お客様からの商品に関するお問い合わせ先: お客様相談室 0120-40-4139

【本報道資料に関するお問い合わせ先】  
赤穂化成株式会社 東京支店 広報担当: 坂井  
TEL: 03-5330-2911(代) FAX: 03-5330-2915  
赤穂化成株式会社 本社 広報担当: 野中  
TEL: 0791-48-1737 FAX: 0791-48-8977  
もしくは、  
共同PR株式会社 赤穂化成(株)広報担当: 斎藤、矢野  
TEL: 03-3571-5175 FAX: 03-3574-0316

## 会社概要

社名	赤穂化成株式会社
所在地	本社／兵庫県赤穂市坂越329番地 TEL.0791-48-1111(代)  東京支店／東京都新宿区百人町2丁目24番9号 アマシオビル3階 TEL.03-5330-2911(代)  赤穂工場／兵庫県赤穂市坂越329番地 TEL.0791-48-1721  深層水事業所／高知県室戸市室戸岬町1828-5 TEL.0887-24-2820
資本金	3,000万円
従業員数	204名(2013年9月現在)
代表者	代表取締役社長 池上 良成
事業内容	健康事業、調味事業、化成事業、食品事業
URL	<a href="http://www.ako-kasei.co.jp">http://www.ako-kasei.co.jp</a>

忠臣蔵で名高い赤穂は、古来より製塩や苦汁工業が盛んで、その流れをくむ企業が数多くあります。当社は、その中でも核となる食塩や苦汁を中心とした無機ミネラルの総合メーカーとしての豊かな基礎技術をもとに、一貫して堅実な経営を行い、創業時の精神をよりどころに事業を守り育てて参りました。

そして現在、これまで培ってきた『海洋科学の開発技術』をベースに新事業の展開を進めております。これからは、「ミネラル」と「健康」をテーマに「海洋文化をお届けする」ことを目指し、お客様に提案できる商品創りに努めて参ります。