

シンプルだけど ただものではない

そのまま飲んでも、アレンジしてもおいしい、株式会社『変わらないおいしさと 地球のために変わること』を炭酸水の味はほぼ変わっていませんが、プラスチック問題があります。今回はその変遷について紹介します。



「水の郷百選」にも選ばれ 「甘木(あまぎ)の水」がおいしさの源です!

福岡県中央部、美しい川と豊かな山林に囲まれた田園地帯の朝倉市。国土交通省が定める「水の郷百選」にも選ばれる『甘木の水』を使っています。井戸水には「浅井戸水」と「深井戸水」がありますが、ふくれんでは、岩盤層を超えて掘り下げた井戸から採水する「深井戸水」を使っています。



福岡県朝倉市の株式会社ふくれん「甘木工場」。広大な工場敷地内には複数の「深井戸水」があります。



業務用から 家庭でも味わえる炭酸水に

1997年開発当時、国内で売られている「ガス入りの水」は、業務用の瓶入り主流でした。まだ炭酸水が市販されていなかった時代、「自宅でお酒を楽しむ人のための割り材を」との考えからはじまりました。原料は「水」と「二酸化炭素」だけ。

シンプルさをストレートに伝えるため、その名も『ただの炭酸水』です。無糖かつノンカロリーで爽快感も味わえる『ただの炭酸水』はファンを増やし、今や炭酸ドリンクNo.1を誇るロングセラーになっています。



●表紙のレシピ●

ミックスベリーの炭酸フルーツポンチ

シュワッと口当たり爽やか!
冷凍ミックスベリーで水がいらない

材料 (1人分)

- ただの炭酸水……150ml
- 季節の果物……適量
- 冷凍ミックスベリー……50g
- オリゴ糖シロップ……適量

作り方

- 1 冷凍ミックスベリーと食べやすく切ったお好みの果物をグラスに入れる。
- 2 オリゴ糖シロップを加える。
- 3 ただの炭酸水をグラスに注いでかき混ぜる。

アレンジはいろいろ ただの炭酸水

ふくれんの「CO・OPただの炭酸水」。コンセプトにした炭酸水は、今年で25周年を迎えました。への意識の高まりなど組合員さんの声を反映して進化して

25年
の
あゆみ

環境への取り組みと共に...

環境への取り組みが求められる近年、2017年にボトルの軽量化を図り、プラスチック問題への意識が高まっていることを背景に、2020年からラベルのサイズを小さくしたり、新たに『ラベルのないただの炭酸水』を発売しました。これは『エコ』だけでなく、捨てる際に『楽』であることが受け入れられました。さらに環境に良いことを追求し、2022年にはボトルに再生プラスチックの使用を開始しました。

ラベルのある『ただの炭酸水』には、デザインに「命をはぐくむ海」や、「森が育んだ水がいくつもの川を流れて街へ」と、環境と人のつながりを思わせることをコンセプトに展開し、みんなで環境について考えるきっかけになればと思います。ラベルの有無にかかわらず、環境への取り組みを行なっています。

2020年5月より、CO・OPラベルのないただの炭酸水も導入

ただの炭酸水 (天然水使用)

2023年6月発売
新デザインボトル
つながりつながるボトル

本物の炭酸水を 世代を越えて、お届けしたい

組合員さんのおかげで25周年を迎えられたことに感謝しています。これからもより良く変化し、みなさんに愛され続ける炭酸水をめざします。そして次の25年へ。次世代へとつながっていく本物の炭酸水を届けたいです。

ぜひ! 飲み物に! お料理に!
デザートに! どうぞ〜♪



そのまま飲むのはもちろん、果実酢や自家製の梅シロップ、お酒の割り材としての利用もおすすめです!

株式会社ふくれん
田鍋成美さん