

クリクラのユーザーさんに
arukuがお話を伺いました。

素材の味を 活かす水。 お客様にも好評です

お店でクリクラを使われるようになったのは、いつ頃からですか？

結構長いですが、もう3〜4年になるでしょうか。知り合いに紹介されたのが最初ですが、従業員が家で使うようになったり、お客様に聞かれて紹介したこともあります。水道水とは味が違いますから、お客様にも評判がいいです。

お店ではどう使われていますか？

最初にお出しする水はもちろんですが、サービスで置いているプーアル茶を淹れるのもクリクラです。宴会の水割り・お湯割りにも良いですよ。冷水もお湯もワンタッチです。から、お客様をお待たせしなくて済みます。水にクセがなく、素材の味を邪魔しないので、米を炊いても美味いし、濃縮したタレを割っても味が活きますよね。

去年の震災の時は食料品

が足りなくなりました。この

店でも、ある物をかき集めて

炊き出しをしました。あれ

もクリクラ水があったから出

来たんだよね。地震でサーバー

が壊れたんですが、すぐ対応し

てくれて本当に助かりました。プロ

野球の、福島出身のあの監督も、飲

んで行きました(笑)。

クリクラは、プロも認める水！
米を炊いたり、料理に使っ
たり大活躍。

クリクラ水

オススメ！

冷水やお湯がすぐに出る
ので、お客様をお待たせ
しない。サービス向上にも
ひと役買っているとか。

あの監督も
飲んでいったよ！

店長は、あの有名野球選手(現・監督)の後援
会事務局長で、お店の中には、プロ野球のお宝
グッズが満載。ファン垂涎の、現役大リーガーの
サインや写真も！

素材のそのまの味が出るので、お茶を淹れるにも、
お湯割りや水割りに最適。「すごく良いので、個人
的に自宅でも使い始めました」。