

クリクラのユーザーさんに
arukuがお話を伺いました。

おいしい水は 粉モノの命。 クリクラは欠かせません。

クリクラを使い始めた
きっかけを教えてください。

もともと自宅でも
ウォーターサーバーを
使っていたので、その便
利さは知っていました。

その中からクリクラを選んだ決め
手は、お客様からの紹介です。サー
バーのレンタル料がかからないコス
ト面や、メンテナンスがしっかりし
ているのも魅力でした。去年の震災
後に店をすぐ再開できたり、炊き出
しを行えたのも今思えばクリクラの
存在が大きかったですね。

お店ではどのような
使い方をされていますか？

もんじゃ焼きやお好み焼き、たこ
焼きなどのメインの料理に使って
います。粉もの料理にとつて水はす
ごく重要ですから、雑味のないクリ
クラ水はおいしく仕上げるために
欠かすことができません。他にも
お酒の水割りやお湯割りにも利用
しています。簡単にお湯が出るので

お客様を待たせないで済みますし、
カウンターから見える位置にサー
バーを置いているので、水道
水を使つていないかというお客
様の安心感にもつながってい
るんですよ。実際に常連のお
客様に聞かれて紹介すること
もあるんですよ。



冷水もお湯もワンタッチ
クリクラは忙しいお店に
とっても重宝する存在。

すぐ使えて便利!



クリクラ水で作った水割りも、薬材の味をそのまま
活かすとお客様からも評判。ここで一杯やるのを
楽しみにしている常連さんも多いのだとか。



水道水じゃないから
お客様も安心!



調理豊富なもんじゃ焼きやお好み
焼きの生地は、全てクリクラ水で練
られたもの。毎日使うものだからこ
そ、ペットボトルを買い換える手間がな
くてとっても便利。