

北海道東川町から生まれた  
炭酸入りナチュラルミネラルウォーター  
Higashikawa Sparkling water



北海道最高峰の旭岳をはじめとする山々  
(北海道上川郡東川町)の雪どけ水を100%使用した  
Higashikawa Sparkling waterが誕生しました

開発、販売を行うのは、東川町を拠点に、北海道の魅力を発信する株式会社リラ。

2022年4月～

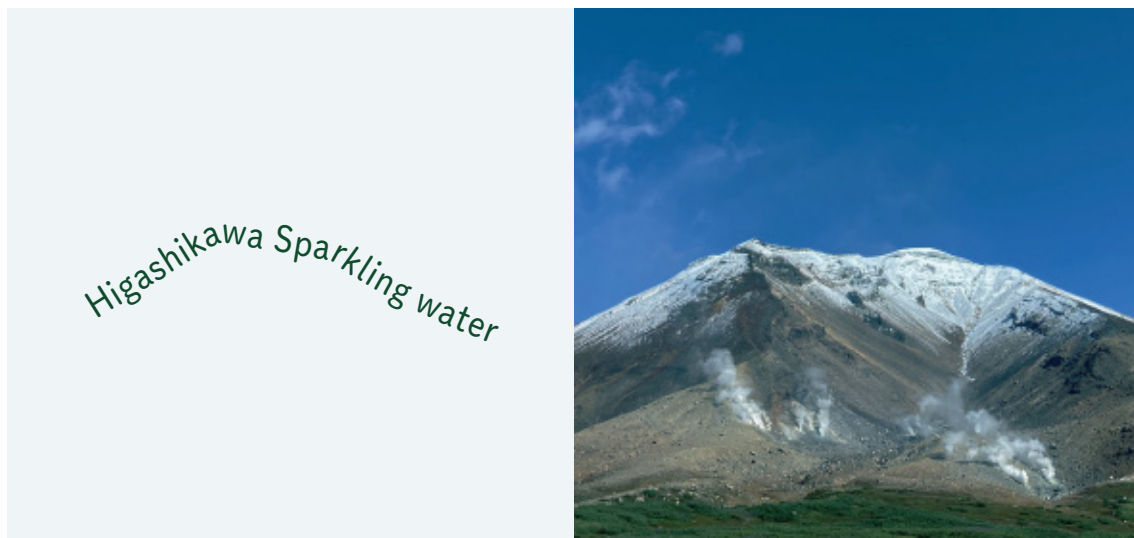
旭川空港内のAIRPORT LILAS 他、北海道で発売を開始。

2022年5月～

オンラインにて全国発売をスタートしました。

<https://hksw.jp/>





Higashikawa Sparkling waterは、北海道開拓以前より旭岳の麓に湧き出す神秘の雪どけ水を使用しています。天然フィルターで長い長い年月をかけ濾過され、ミネラルが豊富に含まれます。また、硬度94の中硬水は、程よく柔らかくほんのり甘く、きめの細かい泡感は様々なジャンルの食事との相性もよく、味わいを引き立てます。

お料理との相性やお酒の割材などお好みにあわせて楽しんでいただけるよう、Basic、Strong、2種類のガス圧をご用意しました。

自然の恵みである天然水本来の美味しさにこだわり、まろやかさをできる限り生かしたスパークリングウォーターです。東川の自然の美味しさをご賞味ください。

---

## 商品概要

[名称] Higashikawa Sparkling water  
(ヒガシカワ スパークリングウォーター)

[原材料] 水(湧水)、二酸化炭素

[価格] 1本(340ml瓶)  
230円(税抜)248円(税込)  
6本入り、12本入り、24本入りも  
ご用意ございます。

[栄養成分(100ml当たり)]  
カルシウム 2.2mg、カリウム 0.4mg、  
マグネシウム 0.9mg



## Higashikawa Sparkling water Basic

繊細でまろやかな飲みやすさと口当たりを追求し、様々な料理との相性抜群。テーブルウォーターとしてオススメです。

Type:ベーシック

Taste:きめ細かい泡

Situation:ランチ、テーブルウォーター

How to drink:ストレート、果実との割材



## Higashikawa Sparkling water Strong

炭酸感がしっかり強い中でも爽快な刺激と後味の良さが口の中をさっぱりとさせます。どんなお酒の割材にも適しています。

Type:ストロング

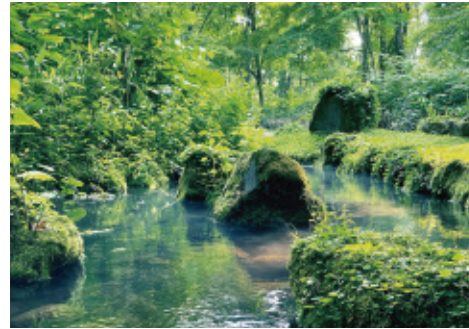
Taste:爽快な刺激

Situation:ディナー、お風呂上がり

How to drink:ストレート、お酒の割材

## ナチュラルミネラルウォーターとは

特定の水源より採水された地下水のことで、  
下記条件を満たしているものをいいます。



- ミネラルバランスがよく、含有成分や水温、  
および他の性質が安定していること。
- 健康に有益なミネラル成分を一定量保持していること。
- 水源があらゆる汚染から完全に隔離されている地下水であり、  
水質汚染を防ぐために採水地周辺の環境保全が常に行われていること。

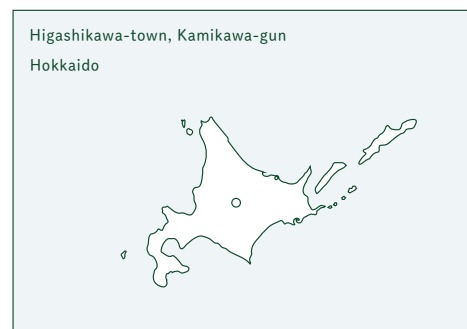
Higashikawa Sparkling waterは、水源から直接採水され、添加物を加えることなく  
ボトリングしているため、ミネラルが豊富です。

## 旭岳（東川町）の湧き水について

旭岳をはじめとする山々へ降る雪がとけ、何十年  
何百年かけて自然の天然フィルターに濾過された  
清冽な湧き水です。

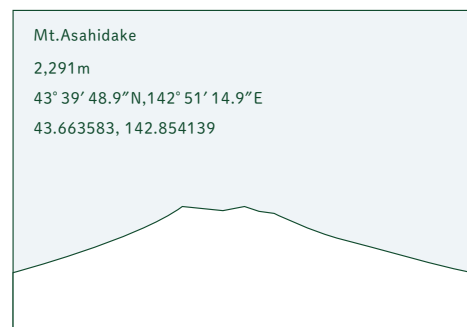
湧き水の取水場は国立公園内に位置するため、  
森林が守られていることも湧き水が豊かな理由の  
ひとつです。

水温は1年を通じて6～7度と低く、毎分4600ℓ  
湧き出しています。ミネラルが豊富に含まれてお  
り、カルシウムとマグネシウムの比率が2対1とい  
う比率で、人間の体にとって理想的なミネラルバ  
ランスの天然水です。



Higashikawa-town, Kamikawa-gun  
Hokkaido

上川郡東川町は北海道のほぼ中央に位置します



Mt. Asahidake  
2,291m  
43° 39' 48.9"N, 142° 51' 14.9"E  
43.663583, 142.854139

旭岳の標高は2,291mで北海道最高峰です

## 豊かな水 バランスの良い中硬水

軟水が多い日本の湧き水に対し、旭岳の雪どけ水は、国内でも珍しい中硬水（硬度94）にあたる水質です。この豊かな水は旭岳の麓・東川町全ての家庭や飲食店にも引かれ、そのまま飲むのはもちろんのこと、コーヒーを淹れたりお米を炊いたり、麺やパン作りでこの水を使用することでおいしさの違いがはっきり分かります。



開発・販売 株式会社リラ 代表取締役社長 佐藤孝一

1971年、旭川空港にて畳2畳で創業した「かに源」よりスタートし、現在では、北海道の空の玄関口、旭川空港において、エアポート・リラを展開。既存の土産品店という型を超え、北海道=美味しいにとどまらず、「手から手へ」、「こだわり」のある厳選された商品を扱うショップ展開を行っている。代表の佐藤は、陶芸家の父に作陶を学び、株式会社リラの初代代表の母から商いを学んだ経験をいかし、現在は、地元メーカーやクリエイターと協業し、地域に根差したオリジナル商品(3Letter Code Products)などを企画開発し全国で展開している。また、国内の主要空港や商業施設などで食物販のイベントや物産展なども多数プロデュースしている。

アートディレクション 岡本健 岡本健デザイン事務所 代表

1983年、群馬県太田市生まれ。千葉大学文学部行動科学科にて心理学を専攻、研究の一環で調べたグラフィックデザインに興味を持ち、方向転換。卒業後、数社のデザイン事務所にて実務経験を積み、株式会社ヴォル、株式会社佐藤卓デザイン事務所を経て2013年に独立。2016年～2019年多摩美術大学統合デザイン学科非常勤講師、2019年よりグッドデザイン賞審査員を兼務。

読者お問い合わせ先

(株)リラ

MAIL [info@higashikawa.co.jp](mailto:info@higashikawa.co.jp)

TEL 0166-56-2525

プレスお問い合わせ先

HOW INC.

MAIL [pressrelease@how-pr.co.jp](mailto:pressrelease@how-pr.co.jp)

TEL 03-5414-6405