

SEAGULL *Style*



日本だけのシーガルフォー **ELITE** という進化。



引地正修
Masanaga Hikichi

グランドデュークス株式会社
代表取締役／CEO

世界で最も安全な水を シーガルフォー・ユーザーの すべての皆様へお届けするために

きよらかな山の湧き水のように、澄んでおいしく、
科学的に安全な水を実現する世界で唯一の浄水システム――
シーガルフォーが、さらに新たな進化を達成しました。
“シーガルフォーELITE”。
それは、日本でしか手にすることができない、
史上最高峰の浄水能力をもつシーガルフォーです。
その誕生の物語をひもときます。

究極のオーガニックウォーターを目指して

安全は目に見えない。水の中で、細菌やウイルスなどの微生物は1mmの千分の一であるマイクロメートル、化学物質は、さらにその千分の一のオンゲストロームという単位で存在しているからです。

シーガルフォーは、それらを限りなく100%除去できる、世界で唯一の浄水システムです。しかも、微生物を殺菌するための殺菌剤や電気も一切使わない。自然と調和した高度な浄水テクノロジーにより、有害物質をすべて捕獲し、かつおいしさのもとであるミネラルはあえて通過させることで、その水本来の姿を取り戻す――。

誕生から半世紀を経た今もお、これだけの浄水能力を証明している浄水器は、シーガルフォーのほかに世界中で一つも見つけられません。私は34年前にシーガルフォーと出合ってから、この卓越した浄水システムを日本の一人でも多くの皆様へお届けすることを自分のミッションとしてきました。

しかし同時に、世界で一番安全な

水をつくり出す浄水テクノロジーを常に磨き続けることこそ、シーガルフォーの使命と私は考えています。

この度、日本の皆様にお届けできることになった“シーガルフォーELITE”は、現時点で世界最高の浄水能力を持つシーガルフォーの中でも、さらに最高峰の浄水システムです。

今回のポイントはクロロホルムの除去能力にあります。従来は2000ℓまで100%の除去率であったものを、3800ℓまで総浄水量を1.9倍に向上させました。

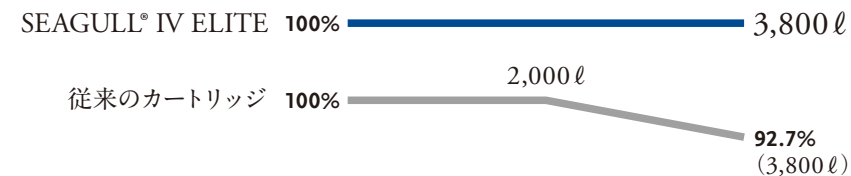
そして、実は“シーガルフォーELITE”を提供できるのは日本だけ。シーガルフォー製造元ゼネラルエコロジ社（日本総代理店 グランドデュークス）のスペシャルカスタムオーダーで開発されたものだからです。

日々の暮らしに最も身近な家庭の水道水こそ、真に安全でおいしい水をお届けする。私が追求し続けるのは、あらゆる有害細菌にも化学物質にも汚染されていない、究極のオーガニックウォーターです。

引地正修
1986年以来、シーガルフォーの販売を通じて、真に安全な水を日本で提供することをミッションとしてきた。進化した“シーガルフォー ELITE”では開発企画、ロゴデザインも手がけている。

日本のユーザーのためだけに
開発された、世界最高峰の
シーガルフォー ELITE

クロロホルム除去率の比較



ELITEの進化を成し遂げた ゼネラルエコロジー社の技術と品質管理システム

ポール・マーフィ
Paul Murphy
ゼネラルエコロジー社
プロダクトマネージャー

時計の針は2003年に遡る。場所は米国ペンシルベニア州にある、シーガルフォー製造元ゼネラルエコロジー社。シーガルフォーの開発者で同社代表（当時）のリチャード・T・ウィリアムス氏と、日本総代理店グランドデュエクス株式会社代表の引地正修が向き合っていた。

「シーガルフォーの浄水能力を、さらに引き上げられないか？」引地がテーマとしたのは、発がん性を懸念されるトリハロメタンの一種、クロロホルムを100%除去する総浄水量の向上だった。言うまでもなくシーガルフォーは、メーカー推奨のカートリッジ交換時期である3800ℓはもちろん、その倍量の7600ℓまで、水の中に含まれる人体に有害な細菌、ウイルス、化学物質に至るま

で限りなく100%除去する。

ただ、クロロホルムについてののみ、2000ℓまでは100%の除去率が確認されていたが、3800ℓでは92.7%に下がる。これでももちろん、浄水器の性能は「除去率80%を切るまでの総浄水量を記載」することによって示す日本のJIS規格は優にクリアしているのだが、限りなく100%の有害物質除去を追求するシーガルフォーとしてはどうだろう？引地の問いかけにウィリアムス氏は「わかった」と開発を明言したが、ついに代表在任中にこれを実現することができなかった。

100%除去の総浄水量を
1.9倍に向上させる

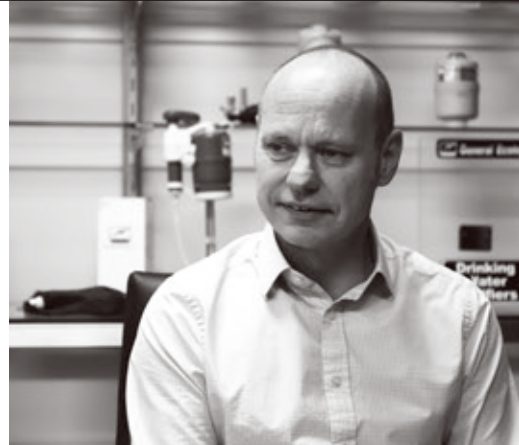
転機は、2016年に訪れる。創業者ウィリアムス氏の勇退に伴

い、ゼネラルエコロジー社は航空機向け特殊部品の大手サプライヤー、ローア・グループの傘下となる。潤沢な資金とバックアップ体制を得て、開発は再び加速した。もともと飲用水をフィールドとするR&D（研究開発）型企業であるゼネラルエコロジー社には、優秀な技術者が多数在籍していた。開発の指揮を執った、プロダクトマネージャーのポール・マーフィ氏は言う。

「既存の微生物や化学物質の除去性能を維持して、有機化学物質やクロロホルムの除去性能を向上できるよう、ストラクチャードマトリックスに特殊な素材を取り入れました」

「ストラクチャードマトリックス」とは、シーガルフォーが搭載する浄水カートリッジのこと。つまり

「世界最高峰の浄水能力をさらに進化させるために、3年の月日が必要だった」



ジョナサン・グリーン
Jonathan Green
ゼネラルエコロジー社 副社長

シーガルフォアを世界で唯一無二の浄水システムたらしめている心臓部をそもその素材から見直した。いくつも試作を行い、検証を重ね、そして2019年。

「何度も除去テストを繰り返して、カートリッジの使い始めから3800ℓの寿命期に至るまで、クロホルムや他の化学物質を除去し続けることを確認しました」

とマーフィ氏。現時点で、世界最高の浄水能力を持つシーガルフォアの中でも、さらに最高峰の「ELITEカートリッジ」はこうして生まれた。心機一転の再開発から3年、引地のオフアークから数えると16年の月日が流れていた。

ユーザビリティを高めた航空機仕様の技術

さらに「シーガルフォアELITE」は、ユーザビリティの面でもこれまでにない進化を遂げた。航空機用に開発された技術が、世界で初めて家庭用のシーガルフォアに搭載されたのだ。

水の安全を第一に考える航空業界で、シーガルフォアはおよそ80%の使用実績を誇る。理由は、浄水能力に加えて気圧や気温、揺れや衝撃など過酷な環境にさらされる航空機で求められる高水準の耐久性と利便性を、航空機仕様のシーガルフォアが満たしているからだ。

今回「シーガルフォアELITE」に採用されたのは、狭い航空機内の設置環境で、安全・容易にカートリッジ交換ができるように開発された二つの技術だ。

一つ目は、ユニット上下の分割がワンアクションででき、Vクランプの跳ね返りを防ぐ「クイックリリースVクランプ」。二つ目は、カートリッジ上部の「金属製オスネジインターフェース」である。副社長のジョナサン・グリーン氏は言う。

「これにより、ユニット上下の組み立てが容易になります。」

また、以前はプラスチック製だったカートリッジの取り付け部分を金属製のネジにすることで、カー



ワンアクションでユニット上下を分割できる「クイックリリースVクランプ」。



カートリッジの取り付けをスムーズにした「金属製オスネジインターフェース」。



製造工場は、航空宇宙産業の品質マネジメントシステムの国際基準「AS9100」を取得している。

ブライアン・ディアークアンジェロ
Brian D'Archangelo
ゼネラルエコロジー社 ゼネラルマネージャー

トリッジの交換が容易になり、ネジが斜めに入ってしまうことを防ぐことができるようになりました」品質管理の総責任者である、ゼネラルマネージャーのブライアン・ディアークアンジェロ氏が続ける。「ゼネラルエコロジー社の品質管理システムは、AS9100の航空機基準のシステムの認証を受けておりますが、シーガルフォアELITEシステムの構成品は、すべてこの管理システムの下で製造されております」

シーガルフォアELITEは、ブランドデュークスだけがお届けできる

ここで同社の厳格な品質管理システムについて改めて紹介したい。シーガルフォアの浄水カートリッジは、1ロットで約1000台が製造される。そのうちの1%（1000台なら10台）をまず無作為に抽出、有害細菌除去テストにかける。次に残りからまた1%を抽出し、化学物質除去テスト

を実施。両試験で万一、一台でも100%除去が確認できない場合は全台破棄とする。この二つの試験をクリアできたら最後は、全台に浄化された空気を注入。出てきた空気圧を数値化することで、浄水カートリッジ内の孔のサイズ（平均0.1、最大0.4マイクロメートル）を測定。基準に合わない固体は排除する。つまり、全台検査を徹底しているに等しい。これこそが、シーガルフォアが高価となる理由でもある。

こうしてゼネラルエコロジー社日本総代理店ブランドデュークスからのスペシャルカスタムオーダーによって誕生した「シーガルフォアELITE」。間違いなく、現時点で世界最高の浄水能力を持つシーガルフォアの中でも、さらに最高峰の浄水システムである。

そして「シーガルフォアELITE」は、日本のシーガルフォア・ユーザのために開発されたもの。ブランドデュークスだけが、お届けすることができ。



米国ペンシルベニア州にある、シーガルフォア製造元・ゼネラルエコロジー社。社屋は森に囲まれ、製造ラインは有害廃棄物を一切出さないゴミゼロ。社名通り、環境と調和したエコロジーを実践している。

ELITE

原点の水から、和食の新しい おいしさをつくり続ける

東京ミッドタウン HALYAMASHITA 東京本店



鱈とクレソンのお椀 水のおだしで。鱈は酒塩でマリネしており、清々しい青みのクレソン、黄柚子と響き合う。吸い地はシーガルフオーの水でつくる。山下シェフオリジナルの鯉コンソメ。



上／神戸牛の雲丹巻き スモークアブリューガキャビア添え。各素材の味とテクスチャーを口内調理で楽しむ、山下シェフのスペシャルティ。右／雲丹巻きとのペアリングが絶妙なオリジナルの低アルコール日本酒。

蓋をあけると、心地いい香りが漂う。この日のお椀は、酒塩でマリネした鱈とクレソン、黄柚子。吸い地を一口含むと、何だろう？ 鯉と昆布の澄んだ淡味に、初めて出会う深い旨味を感じる。「この吸い地、僕は鯉コンソメと呼んでいます。鯉と昆布のおだしに炒めた牛挽肉や香味野菜を浸し、香りと旨味を移したものだ。こうすることで、おだしにフレンチのコンソメのおいしさがとけ合います」東京ミッドタウンの美しい庭園に望む「HALYAMASHITA 東京本店」。オーナーシェフの山下春幸さんはこう話す。

世界の一流シェフが集うワールドグルメサミットで、最高位のベストシェフに選ばれた実績も持つ。山下シェフの料理は、和食を進化させた新和食と言われる。ただその新和食は、いわゆる折衷料理や創作料理とは明らかに違う。大切にするのは、原点とプロセスだ。鯉節や昆布はどのように生まれ、なぜ和食のだしになったのか？ 発酵とは？ 旨味とは？ 食文化の歴史を遡り、当たり前と片づけられてきた常識や調理法を科学的に検証する。その上で時に大胆に、あるいは繊細に、和食のおいしさを現代の味覚に合わせて再構築してきた。



HALYAMASHITA 東京本店
東京都港区赤坂9-7-4
東京ミッドタウン
ガーデンテラス1F
TEL.03-5413-0086
営業時間／
11:00～15:00、17:30～24:00
＊営業時間・定休日は変更になる場合があります。ご来店時は、事前に電話でご確認ください。



オーナーシェフの山下春幸さん。

和菓子という造形美に、 本物と本物の出合いを込める

東京・東久留米 象東ZOTO ● 和三盆工芸菓子



手前が豆寒天、奥が抹茶寒天。ともにシーガルフォアの水があらゆる工程で使われている。やはりシーガルフォアの水と和三盆の含蜜糖でつくる蜜をかけて。



左／意匠は椿。御陽菓詞は、最上質の和三盆が口の中でほろりとほどける至福の味。上／熟練の職人が手をかけた木型は、工芸品のように美しい。

出合いは10年ほど前。自身のルーツがある香川県・高松市への旅で偶然見かけた菓子木型に、三浦和子さんは魅せられた。

椿や桜、松竹梅、丸鯛、鶴亀、浜千鳥……。熟練の職人が和菓子のために一彫り一彫り、和の意匠を繊細かつ丁寧な彫り上げた木型は、三浦さんの目に歴史を超えて生きる工芸のように映った。

「もともと美術より、実際に使われる工芸が好きでした。いくつか買い求めた木型を眺めているうちに、自分でお菓子をつくりたくなった。それがきっかけでした」

和三盆工芸菓子「象東ZOTO」代表の三浦さんはそう話す。お菓子とは、主に香川県と徳島県でつくられる、伝統的な砂糖の和三盆を木型で成形した和菓子のこと。江戸時代から、冠婚葬祭などの行事や茶道の茶事に使われる格の高い甘味として受け継がれてきた。

三浦さんは独学でつくり方を学び、工房を設立。御陽菓詞と命名し、販売を始めた。だが、高級品である和三盆でつくる小さな工芸菓子は当初、まったく売れない。「最初に認めてくださったのは、和三盆の価値と和の食文化を知る

料理人の方々でした」

やがて「象東ZOTO」の御陽菓詞は、本物の和菓子として料亭やホテル、茶道家たちの間に口コミで広がっていく。

そんな中で起きたコロナショック。改めて気づかされたのは、非日常の希少品だけでなく、日常に寄り添う和菓子のあり方だった。

「和三盆という素晴らしい日本の甘味を、身近な日常、地元の人たちにも楽しんでもらいたかった」

三浦さんは、和三盆を生かした寒天菓子の創作に夢中になる。そんな中で出合ったのが、シーガルフォアだった。

「和三盆は、日本が誇る食文化。そして寒天菓子は水が命ですから、本当においしい水、本物の水を使わなくてはならないと思いました」

シーガルフォアの水でつくる寒天と、やはりシーガルフォアの水と和三盆の含蜜糖でつくる蜜がハーマニーを奏でる寒天菓子。

ただ和三盆の甘さを味わうのなら、どんな形でもいい。それが御陽菓詞という造形美、そして寒天菓子の澄んだ姿に結実することに素材と形の不思議、そして本物と本物の出合いを感じる。



象東ZOTO
東京都東久留米市本町
1-4-29 2F
TEL.042-420-7104
営業時間／10:00～18:00
(土曜は12:00～18:00)
定休日／日曜祝日、年末年始
ECサイト zoto2011.com
＊営業時間・定休日は変更になる場合があります。ご来店時は、事前に電話でご確認ください。

代表の三浦和子さんと、工房に設置されたシーガルフォア。



医学的にも安全な水なくして、総合的な健康は成り立ちません

——最近、よく見かけるアンチエイジングという言葉。以前とは、意味合いも少し違ってきているように感じています。最初に、アンチエイジングとは何でしょうか？

「直訳すれば、抗加齢。日本では長く美容術のように誤解されてきましたが、欧米では老化による病気を抑えるための予防医療として発達してきた歴史があります。」

それがここ10年、大きく変わりました。単なる予防医療でも美容でもなく、若返ることを積極的に捉え、総合的なアプローチで取り組む医療として確立されてきました。

若返るとは、見た目が若々しくあるのももちろんですが、たとえば膝が痛くて病院ぐらいいしか行けなかった人が、傷みがなくなり、お出かけできるようになったら、若返っていますよね？

でもそれは、従来の投薬や外科治療だけでは根本的な治療になり

ません。時には再生医療が有効な場合もありますし、せっかく直っても再び悪くならないように運動や食事を含めた生活習慣も改善する必要があります。それが、現代の総合的なアンチエイジング医療です。

実はこうした考え方自体は、医療では最も古いアイデアなんです。医食同源という言葉もそうですし、医学の父と呼ばれる古代ギリシアのヒポクラテスも書いています。

——医療の原点のようなアイデアが、改めて見直されているのは、なぜでしょう？

「一番の理由は、健康状態や医療の『見える化』です。」

現代は、スマホがあれば心拍数や運動量が数値化され、スマートウォッチなら睡眠の質もわかる。専門の医療機関に行けば、指や掌を短時間スキャンするだけで体内のミネラル物質や有害金属の量

安全な水のプロセスを 見える化した シーガルフォー

——そして、本日のテーマです。水は、アンチエイジングとどのように関係しているのでしょうか？

「いい水、安全な水なくして、アンチエイジングは成り立ちません。私たちは、飲食をすることで栄養を外から摂るわけですが、吸収された栄養は『血液という川』を通じて臓器や隅々の細胞へ届けられます。あるいは、若返りと強い関係のあるホルモンは、脳から出した指令を臓器や細胞に伝えるメッセージジャーですが、これも血液を通じて伝えられていく。」

血液のベースは水、水分です。その水に、有害な物質が入っていないはずがない。

——先生がクリニックでもご自宅でも、シーガルフォーを使われている理由は、今話されたいい水・安全な水という点でしょうか？

「そうです。補足すると、私がシーガルフォーを使うのは、先ほどの見える化とも関係しています。安全というのは難しい問題で、水はそのままでは安全かどうか目には見えない。しかし、シーガルフォーは、人体に有害なものを取り除くシステムを合理的に説明していますし、そのファクト、エビデンスを多数公開しています。」

つまり、安全な水である『プロセスを見える化』している。この点が、信頼できる理由です。

ウィズコロナの時代、 お薦めの食材や ライフスタイルは？

——最後に、新型コロナウイルスが危惧される今、アンチエイジング医療の視点から食の大切さを説かれている先生に、アドバイスを

いただけませんか？

「正直、これを食べればいい、と言える科学的な根拠はありません。ただ一つ言えるのは、冬は風邪をひく人が増えますよね？ それは、体内のビタミンDの濃度が関係しているとの有力な説があります。」

ビタミンDは日光に当たることで濃度が高まるのが証明されていて、冬は日照量の関係で体内の濃度が減ってしまう。それで風邪をひきやすくなるという訳です。

新型コロナも似た傾向があるという研究が既にインドネシアでされていて、ビタミンD濃度が低い国では重篤患者数が多いというデータも出ています。

ビタミンDが豊富な食材といえば、キクラゲや干し椎茸、魚なら鮫鰯やカジキマグロなどです。それらを食えることを心がけるとともに、なるべく暖かい部屋で窓に向かい、薄着で日光に当たる。それは、価値のある対策だと思います。

プラス、免疫力は腸と深く関係しているので、腸の防衛機能を高めるアブラナ科の野菜もお薦めです。ブロッコリーやキャベツ、白菜、蕪などですね。

大友先生お薦めの食材でつくるレシピは次ページ



大友博之
Hiroyuki Otomo
渋谷セントラルクリニック
総院長

日本抗加齢医学会専門医、欧州抗加齢医学会専門医、日本麻酔科学会専門医。食を医学するサイト「イシペディア」編集長としては役立つ情報を発信中。イシペディア ishikipedia.jp



渋谷セントラルクリニックでは、全院でシーガルフォーの水を提供している。

A



干し椎茸の戻し汁を弱火で煮詰め、味を凝縮させるのがポイント。

B



椎茸みじん切りは、炒めるというよりしっかり水分をとばすイメージで。

C



凝縮させた椎茸の戻し汁を合わせるときは、漉しながら加えましょう。

D



キクラゲと生牡蠣はゆですぎず、さっと湯通しするくらいで十分です。

【材料／2人分】

生牡蠣(生食用) 6個

干し椎茸 6個

干しキクラゲ 8枚

玉ねぎ(みじん切り) 1/4個分

ブロッコリースプラウト 2つまみ

ミニトマト 2個

豆乳 200ml

グレープシードオイル(サラダ油も可)

大さじ1

塩、胡椒 各適量

シーガルフォーの水 適量

【下ごしらえ】

●干し椎茸は、ひたひたになるくらいの**シーガルフォーの水**で戻した後、傘はみじん切りにします。軸と戻し汁も捨てずに残しておきます。

●干しキクラゲは、たっぷりの**シーガルフォーの水**で戻し、せん切りにします。

●生牡蠣は必ず生食用を使い、調理の直前に**シーガルフォーの水**でさっと洗います。

【つくり方】

① 鍋に干し椎茸の戻し汁と切り落とした軸を入れ、弱火で1/2量くらいまで煮詰めます(A)。

② 別の鍋にグレープシードオイル、玉ねぎを入れ、弱火で色をつけないように炒め、水分がとんだら、みじん切りにした干し椎茸の傘部分を加え、さらに水分をとばしていきます(B)。

③ ②の鍋底に椎茸がこびりつくくらいになったら、豆乳を入れ、木べらなどで鍋底のこびりつき(旨味のもと)をしっかりとがし、優しく混ぜながら弱火で煮ます。

④ ③がひと煮立ちしたら、①の戻し汁を漉しながら加え(C)、全体を軽く混ぜてなじませます。塩、胡椒で味を調えます。

⑤ 別鍋に**シーガルフォーの水**適量を沸かし、塩を加えます(水500mlに塩小さじ2が目安)。再び沸騰したら火を止め、せん切りにしたキクラゲ、生牡蠣を入れ、10秒ぐらいしたら引き上げ(D)、ペーパータオルなどで水気を拭きます。

⑥ 器に④のスープを注ぎ、⑤の生牡蠣とキクラゲを盛り、薄切りにしたミニトマト、ブロッコリースプラウトをのせます。



島田哲也
Tetsuya Shimada
「イレール人形町」
オーナーシェフ

季節の素材を生かした、体に優しいフランス料理で知られる人気シェフ。「シーガルフォー」は25年使い続けています。絶対に安全な安心感が、シーガルフォーを選ぶ一番の理由です。



イレール人形町
東京都中央区日本橋人形町2-22-2
TEL.03-3662-0775
営業時間／17:30～22:00 (L.O.)
定休日／日曜、年末年始
＊営業時間・定休日は変更になる場合があります。ご来店時は、事前に電話でご確認ください。

フレンチの伝統的なマッシュルーム料理をヒントに、より軽やかに仕上げた美味なスープ。シーガルフォーの水で戻した干し椎茸のだし汁が、おいしさのポイントです。



免疫力を高める！ 食べるスープ
牡蠣と干しきのこのデュークセル

シーガルフォー×ソーダストリームで フレッシュな炭酸水を楽しむ

真に安全でナチュラルな水を提供する浄水システム——シーガルフォーのある暮らしをさらに豊かにしてくれる道具やアイデアを紹介する「シーガルフォー的生活」。

第一回は、シーガルフォーをフレッシュな炭酸水で楽しむ術をお届けします。(文・引地正修)

本物が好きだ。生活のあらゆる場面で、本物と呼べるものを使いたいと思うてきた。

それは高い安い、有名か無名かの話ではなくて、一人の思い込みとも違う。たくさんの方が使い続けてきて、自然とこれはいいと納得される、愛されているもの。

シーガルフォーに30年以上携わってきた僕が言うのは手前味噌かもしれないけれど、シーガルフォーはメーカーに嘘がなく使って納得できるから本物だと思う。

朝起きてすぐ飲む常温のシーガルフォーの水は柔らかで甘く、冷やせばきりっとする。この水を、炭酸水で楽しみたいと思ってきた。そのための手軽で優れた道具を、コロナ自粛中に見つけて以来、愛用している。ソーダストリームだ。使い方は、シーガルフォーの水

をソーダストリームの専用ボトルに注ぎ、冷蔵庫で冷やしておく。飲みたくなったらマシンにセットし、弱中強、炭酸の強さを選んでボタンを押すだけ。たちまちフレッシュなシーガルフォーの水の炭酸水が出来上がる。

僕は少し脂っこいものを食べる時のテールブルウォーターとしてよく飲むのだけれど、冷蔵庫で冷やしてきりっとしたシーガルフォーの水に炭酸を入れることで、また少し柔らかくなって甘味を感じる。柔らかな刺激が、心地いい。

最近、気に入っているのは、こうしてつくった炭酸水に、無農薬栽培のすだちを搾ったすだちソーダ。種が入っても気にしない。グラス一杯につき、すだちを半個から一個の果汁を搾り入れる。

すると酸味が柔らかで、料理を生かすのももちろん、それだけ飲んでも凄くおいしい。個人的には、レモンよりすだちがずっといい。

とにかく出来たて、フレッシュなシーガルフォーの水の炭酸水は格別です。これからもユーザーの皆様へのヒントになる、シーガルフォーの楽しみ方を紹介していきます。どうぞよろしくお願いします。



デザインも可愛い、ソーダストリーム専用マイボトル。

右上／弊誌発行人・引地のキッチンは、アンダーシンクタイプの「シーガルフォー-ELITE」(流量の多いX-2タイプ)と、ドイツ・グローエ社デザインの専用水栓の組み合わせ[X-2BE-GA01]。右下／引地が愛用するソーダストリーム。専用のガスシリンダーは、1本で60ℓ分の水に炭酸を注入できる。ソーダストリーム www.sodastream.jp



シーガルフォーの水でつくる出来たての炭酸水をグラスに注ぎ、無農薬栽培のすだちをたっぷり搾り入れるすだちソーダ。食事の友としてはもちろん、それだけを飲んでもとてもおいしい。



世界中の浄水器は、
ふたつにわけられる。
シーガルフォーか。
そうでないか。



SEAGULL® IV ELITE 公式アカウント

シーガルフォーの
最新情報、コンテンツを
お楽しみいただけます

グラントデュークス株式会社では、シーガルフォー・ユーザーの皆様、シーガルフォーのある暮らしをより豊かにしていただくためのさまざまな情報発信や、コンテンツ配信を行っています。

まずYouTubeでは、シーガルフォーELITEのオフィシャル動画をはじめとし、シーガルフォーをお使いの一流シェフたちのインタビュー動画などを公開中。さらに現在、シーガルフォー開発者であるリチャード・T・ウィリアムス氏のヒストリー動画を制作中です。ご期待ください。

Facebookでは、弊社発行人・引地の写真と文による、シーガルフォーをお使いのレスポンス応援コンテンツを随時投稿中。

Instagram、Twitterでも、各分野で活躍されるシーガルフォー・ユーザーの皆様の「#わたしもシーガルフォー」などの投稿が続いています。

いずれも「シーガルフォー」で検索できます。ぜひご利用ください。



SOCIAL MEDIA シーガルフォーのSNS

暮らし SEAGULL Style

シーガルフォー・ユーザーのための情報誌

2020年12月、
シーガルフォーの公式ホームページが
新しくなりました。
シーガルフォーのある暮らしを、
もっと楽しんでいただくためのコンテンツも
用意しています。
ぜひ、ご利用ください。
<https://www.granddukes.com>

発行人 引地正修
発行所 ゼネラルエコロジー社 日本総代理店
グラントデュークス株式会社
〒102-0093
東京都千代田区平河町1-1-8
麹町市原ビル3F
〔代表番号〕 03-3221-9500
〔FAX〕 03-3221-9501
印刷・製本 日本印刷株式会社
撮影 杉田賢治 ほか
デザイン 若山美樹 Lespace
編集 関明彦 まわりとしん

シーガルフォー カスタマーセンター

 0120-074-744 [FAX] 0120-074-745 (24時間対応)

受付 9:00 ~ 18:00 年中無休(年末年始を除く)

シーガルフォー・ユーザーのための情報誌



GrandDukes®
www.granddukes.com