

報道関係者各位

令和6年（2024年）6月21日

株式会社 WAC

有限会社マシン・メンテナンス・サービス

K3M 株式会社

近畿大学

## 脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」試飲会のご案内

株式会社 WAC（大阪府大阪市）は、脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」を令和6年（2024年）4月から、販売しています。「Reduce（リデュース）」は、水の中に溶け込んでいる酸素などの気体を抜いた水（脱気水）で、酸化の抑制、浸透力や油分溶解力が向上するなどの特徴があり、近畿大学薬学部（大阪府東大阪市）医療薬学科教授 多賀淳と、地元企業で脱気水装置の製造・販売を行う有限会社マシン・メンテナンス・サービス（大阪府東大阪市）が共同開発した卵「近の鶏卵」の親鶏の飼育にも使用されています。

このたび、脱酸素ウォーター「reduce（リデュース）」の報道関係者向け試飲会を実施します。

### 1. 実施概要

日 時：令和6年（2024年）6月27日（木）14：00～15：00（受付13：30～）

会 場：NSE 堂島淀屋橋店 会議室 D（大阪府大阪市西天満 2-6-8 堂島ビルディング 9階、Osaka Metro 御堂筋線「淀屋橋駅」から徒歩約4分）

出席予定：株式会社 WAC 代表取締役 植村博秋

株式会社マシン・メンテナンス・サービス 代表取締役 石原祥光

K3M 株式会社 代表 谷口清治

近畿大学薬学部医療薬学科 教授 多賀淳

内 容：脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」の説明

油分溶解力実験

試飲

質疑応答

取材申込：取材をご希望の方は、6月26日（水）17：00までに

以下 URL あるいは右記 QR コードからご登録ください。

<https://forms.gle/YtCrWkLqHZBRDPcg9>



## 取材のご案内

### 2. 脱酸素ウォーター「Reduce(リデュース)」

薬学部医療薬学科教授 多賀淳と有限会社マシン・メンテナンス・サービスは、これまでに、養鶏の飲用水に脱気水を使用することでコレステロール値が低減した卵「近の鶏卵」や、一般の鶏肉よりもコレステロール値が低い「近の大和肉鶏（アスリー鶏）」の共同開発・商品化に取り組みました。脱気水とは、水の中に溶け込んでいる酸素などの気体を抜いた水のことです。酸化の抑制、浸透力や油分溶解力の向上などの特徴があります。

「近の鶏卵」や「近の大和肉鶏」販売イベント等で、「脱気水を手りたい」「脱気水を飲んでみたい、販売してほしい」という消費者からの要望がありましたが、脱気水のボトルングや長期保存が課題となり、商品化には苦戦していました。そこで、清涼飲料水の製造販売を行う K3M 株式会社（大阪府阪南市）が、脱気水を製造してすぐに空気が入らないようにギリギリまで充填して栓をすることを提案し、ボトルの種類を変更することで賞味期限を3カ月確保できたことから、脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」として、令和6年（2024年）4月12日（金）から販売しています。脱気水の高浸透力によりお米を炊く際に甘味・コクが増すことや、酸化抑制効果によるお茶やコーヒーの酸化防止などが期待されます。



脱酸素ウォーター  
「Reduce（リデュース）」

### 3. 本資料の配布先

大阪商工記者会、東大阪市政記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブ

#### 【本件に関するお問合せ先】

株式会社 WAC

TEL : 06-4301-5118 (平日 10 : 00 ~ 17 : 00)

E-mail : [uemura.wac@gmail.com](mailto:uemura.wac@gmail.com)

学校法人近畿大学 経営戦略本部広報室 担当 : 坂本、川原

TEL : 06-4307-3007 FAX : 06-6727-5288

E-mail : [koho@kindai.ac.jp](mailto:koho@kindai.ac.jp)

【会場案内】 NSE 貸し会議室 堂島淀屋橋店



〈最寄駅〉 Osaka Metro 御堂筋線「淀屋橋駅」から徒歩約 4 分