

# 飲食繁盛技術 売上伸ばします

飲食店は 開店から 5 年で倒産率 80% ⇒ 貴店流行らせませす

タコはぶりぶり



野菜は、甘く美味しい  
シャキシャキです



鰯料理 2週間 鮮度

全ての料理を 旨いと言わせませす

- 食材が傷まず ⇒ 食材廃棄ゼロ実現
- 食の旨さ感動 ⇒ 発酵・熟成・芳醇
- 食中毒の防止 ⇒ リフレッシュ技術
- 旨い言わせる ⇒ 味の王道革命技術
- 口コミ広がる ⇒ 場所問わず食の技

ご飯。山芋。大根が黄色く成らず 圧倒的な鮮度リフレッシュに蘇る技術

飲食の倒産は食の『酸化』です。どんな凄腕の（料理人）さえも、鮮度を上げる事は不可能です。【蘇る水】食材処理後、『旨み。鮮度。香り抽出・野菜・果物旨さ圧巻』・飯の旨さは日本一の味 お客様を旨いと言わせ口コミで広がる技術は、看板無し。2F。屋上・問わず貴店流行らせませす。

苺 自然放置 2週間後



V S

苺 蘇る水処理 2週間後



中小企業庁認定講師 ミラサポ コンサルタント 平田耕一 検索⇒ 蘇る水 お問い合わせ TEL090-4308-3778