



蘇る水®

食品の費用対効果

人と地球の水を清浄にする好適環境技術開発
CERAMICS TECHNOLOGY

「灰汁の改善」

水道水 烏皮煮込み



VS

蘇る水 烏皮煮込み



「果物食味の改善」

購入時のみかん



増量

10分後 みかん



「油の改善」

使用後 天ぷら油



処理後 天ぷら油



「鮮度の改善」

水道水 牡蠣



VS

蘇る水処理 3日目



「食味の改善」

水道水 40分~1晩



VS

蘇る水洗米 15分



「鮮度の改善」

通常放置 苺 14日



VS

蘇る水処理 苺 14日



「消費者コメント：体質改善含む」

- ・茹た時、蛸はプリプリ、野菜の弾力が凄い。湯で卵の臭みがない。
- ・蘇る水〜グランド水で「胡瓜・トマト」は活気ある野菜に変身した。
- ・手の湿疹、肌の保湿、肩コリから解放され助かっています。
- ・蘇る水で洗浄した食材は、全て美味しく成り、圧倒的な鮮度保持。
- ・蘇る水で入れたお茶は、風味、コクが良く出て、とても美味しい。
- ・古米は、新米以上同等炊き上がりになり、飯は冷めた方がもっと美味しい。
- ・居酒屋では、忙しく成り過ぎて、もうこれ以上お客さんはいらない。
- ・蘇る水30〜浸けた「青魚、クジラ、鮭、しし肉、肉類」臭みが無く旨い。
- ・刺身を洗うと艶が出て新鮮さを感じ、ご飯粒は通常より1.5倍。
- ・蘇る水〜グランド水で入れた焼酎類「芋・麦・泡盛」癖が消え、旨い。
- ・しわしわの野菜を（蘇る水）の中に入れるとしわが全部伸びた。
- ・パンは1日で固く成りますが、蘇る水〜パンは、翌日も固く成らず柔らかい。
- ・油を良く溶かす力の有る（蘇る水）は、食材に付着する農薬を良く洗い流す。
- ・魚介類は、良くだしが出て灰汁が消え旨い。麺類は腰が生まれ最高です。
- ・トイレにBIOセラミックスを1個入れた。悪臭やさびから解放された。
- ・指が切れて、携帯スプレー後、皮膚がくっついた 不思議なお水です。
- ・蘇る水で洗った大根は3ヶ月経過しても、酸化が止まり新鮮です。
- ・蘇る水〜グランド水で米を研ぎ、15分後スイッチON。早いので便利。
- ・良く咳き込み困っていたが、蘇る水を飲み「喉」が快調に成った。
- ・蘇る水を飲み、おしっこが良く出て身体から毒デドックス効果を感じる。
- ・気が付けばダイエットは2年間で81kg→71kgに落ち疲労感を感じ無い。
- ・蘇る水の中に浸けて、2分後）魚を凍らせて焼くと、綺麗に焼ける。
- ・ハンバーグを（蘇る）浸けて1分後ハンバーを凍らせて半年後冷凍やけが無い。

- 京都市 Kさん
- 岐阜県 Aさん
- 岡山市 Gさん
- 松山市 Hさん
- 北海道 Nさん
- 倉敷市 Hさん
- 岡山市飲食 Oさん
- 赤磐市 Aさん
- 総社市 Hさん
- 100名〜男性の評価。
- 松山市 Tさん
- 岡山市 Hさん
- I 研究所 M理学博士
- イタリアン Oさん
- 静岡市 Hさん
- 京都市 Mさん
- 岡山市 Nさん
- 岡山市 居酒屋
- 倉敷市 PC講師
- 岡山市 PC講師
- 総社市 一級建築士 Hさん
- 松山市 Kさん
- 松山市 Hさん