

飲食繁盛技術 日本が蘇るプロジェクト



植物治癒力から開発誕生した 食と水の改善。人と地球が甦る【蘇る水】BIOTECHNOLOGY 平田耕一 著作文章

飲食店は開店から5年 倒産率80%

国益1000兆円に伸ばす発明。消費税ゼロにする発明は飲食店を流行らす事が重要です。

不景気の原因は、「①・農業、②・果実、③・畜産、④・養豚、⑤・水産、⑥・調味料、⑦・酒」7つ産業が売り上げを伸ばさないから日本の消費税が10%。20年後消費税は25%に成ります。その大きな原因は、飲食店は開店から半年で倒産率50%。5年で倒産率80%です。

飲食は「魚介類、肉、野菜、果物、調味料、酒」①~⑦の様々な業種は伸ばす発明を構築。飲食店が倒産する原因は食の酸化です。食中毒は毎年無く成る事は皆無。食の酸化を蘇らせる技術を発明。食の鮮度リフレッシュに甦らせる事で食の旨さはお客様に感動を与え、口コミで店が流行る好循環システム理論があります。全国28万店あると言われる飲食店が流行る事で、国益を伸ばす好循環システムを構築しました。

繁盛店に導く方法は、食の酸化を蘇らせ食中毒が発生しない食の鮮度改善が重要です。（蘇る水）洗浄後~9時間全ての食べ物は灰汁が消え、旨みを抽出。食材が光り輝き今まで出なかった食の香りがします。空気に触れた食材の（酸化）は、優れた料理人。どんな鉄人さえも鮮度の改善は不可能です。飲食店は美味しいと殆どの方が思いますが、実は、空気に触れた食の鮮度が落ち。不味い味を作り高い倒産率80%食中毒も頻繁に発生 飲食業・旅館『和・洋・中』ホテルの珈琲・飯・朝夜。感動の味~再来店に導く。全ての食が旨い貴店流行らせます。飲食店が繁盛店に成る事で、飲食に関わる産業が大きく発展します。野菜。果物。肉。魚。酒。ワイン。調味料・売れると、水産業。畜産業。農業や果実に繁栄を齎し消費税が上がっても高級品扱う百貨店に買い物客が押し寄せ高級品が売れます。不景気は消え国益が伸びる仕組みです

飲食繁盛店に導く食の鮮度改善。旨み改善。香り改善。灰汁の改善。食中毒の改善。食材廃棄ゼロ。ご飯は日本一の炊飯技術が飲食店に入ると（和洋中）旨いと口コミで広がる繁盛店に導かれ、路地裏。2F。山の上。看板無。新幹線。飛行機を使い人は旨い物に目が無く日本国中世界から人が押し寄せる。飲食に関わる在庫を抱えた卸し関連企業の製品（野菜。果物。魚屋。肉屋。調味料）高級製品が売れます。日本の物作りの産業に景気を齎せます。そして最も必要な物作りは高品質な技術は、空気の酸化から負け無い「酸化」⇒「蘇生」に導く、全ての食べ物が旨い。費用対効果。酒業。農業。畜産。養豚。水産。運送。建築・全ての産業が活気を取り戻し47都道府県国の繁栄に繋がります

消費税10%は、関係なく物が売れる好循環サイクルが生まれます。商業施設で近隣沈没した商店街、百貨店、建築業に関わる産業の活性が始まり景気回復日本は好循環に甦ります。物が売れ出し国益1000兆円~伸びる各種の発明の根本力が生まれます。食材廃棄が年間2600万t無駄なお金も廃棄しています。食を美味しくする（ご飯の旨さ日本一の旨さ）蘇る水の炊飯技術活用~食材廃棄ゼロを実現します。

日本を甦らせる（蘇る水の発明者）平田耕一の技術は、医療費42兆円⇒5兆円に削減。膨大な国益も生まれます。不景気の原因の飲食店を流行らす技術は健康・幸福・飲食の繁栄の運動は、日本国に国益を齎せます。海外の攻撃に対しF35ステルス戦闘機100機購入費用を捻出。太平洋は広く日本国を守る方法、空母を何基も基地を作り海外からの攻撃に対応が実現。食と健康は、日本の不景気改善後~繁栄を齎します。

飲食倒産80% 救済【繁盛店】作ります

飲食は開店から5年～倒産率80%の原因は、空気に触れた『酸化で不味い食で多くのお客を逃がして不景気』を作り出していた。これまで誰も出来なかった、空気に触れた食材の酸化を甦らせ【和・洋・中】…好適環境を実現します。食材の酸化を甦らせる【蘇る水】活用後～酸化食材「(魚介類・野菜・果実・米)」食材は、鮮度復活の蘇生食材に実現します。熟成肉はわずか一晩で完成します。酸化食材の鮮度を高め。食材を酸化から守り。食中毒予防技術。飯は日本一の味と言われ、野菜はシャキシャキです。飲食店の倒産率70%を下げ、これまで飲食業界は広告に無駄な金を使い利を落としていました。【蘇る水】新技術は、お客様を旨いと言わせ、『2F・路地裏・看板無し。屋上山の中』関係なし。口コミで広がる導く技術で、貴店を根幹から甦らせ繁盛店導きます



流行る店には【理由・訳】があります

- ・飲食繁盛) ⇒ 口コミで広がる味の王道技
- ・蛸ぬめり) ⇒ 塩不要。タコはプリプリ技
- ・食の香り) ⇒ 旨みの基アミノ酸抽出技術
- ・魚の臭み) ⇒ メチルアミン削減鮮度魚技
- ・熟成技術) ⇒ 9時間臭み削減→熟成肉技
- ・果実甘み) ⇒ 果糖×ぶどう糖→シヨ糖術
- ・珈琲香り) ⇒ まろやか芳醇胸焼け無い技
- ・ご飯の味) ⇒ おにぎり・寿司飯最高技術
- ・筍皮むき) ⇒ 驚異の皮むき3分簡単技術
- ・食中毒技) ⇒ 腐敗無く鮮度延命特化技術
- ・食材廃棄) ⇒ 食が傷先ず食材廃棄0技術
- ・冷凍保存) ⇒ 冷凍焼けが無く低温発酵技
- ・煮物料理) ⇒ 灰汁が出ず・臭み抽出技術
- ・光る料理) ⇒ 素材が極小で光り輝く技術
- ・店舗悪臭) ⇒ 長年染みついた悪臭分解技
- ・灰汁分解) ⇒ シャブシャブの泡分解技術

繁盛店に導く食材鮮度延命。他店差別化対策ライセンス使用料一日500円～コンサル料金は別途費用。相談に応じます

驚異の抗菌【蘇る水®】 食中毒予防

驚異の抗菌力発見は、池の汚水400坪を5時間水質浄化セラミックスを、水道水2ℓ～10ℓ入れ6時間～《蘇る水》が作れます。水道水は食べ物100%腐り食中毒の元になる、水道水を高機能に蘇らせた《蘇る水》イワシを洗い。冷蔵庫で一晩寝かせイワシは、臭みメチルアミン消えます。イワシ料理をタッパ容器冷蔵庫へ保管。『2週間経過～半年後イワシ料理は腐敗が無い』驚異の抗菌セラミックスに接触させた《蘇る水》食べ物腐らない。食べ物が美味しくなる驚異の「発酵・熟成・芳醇」旨み抽出効果を発見した。住居は、冬は酷い結露で部屋中にカビが湧いた。浴槽付近に偶然放置したセラミックスにはカビが全く寄り付かない。抗菌力を発見・風邪／花粉症対応。飲食店の空気に触れた、魚料理。肉。食中毒（腸炎ピロ菌。サルモネ菌）《蘇る水》洗浄した食材に付着した菌類。腐敗菌が食材から切り離され、食べ物が腐敗から守り傷まない食材に変わりり、食材廃棄ゼロ。食中毒から食品を守る健康な料理が何方でも作れます



イワシ料理2週間



イワシ料理6か月

空気の酸化食材を【蘇る水】洗浄。食べ物を腐敗菌から守り、血液を汚さない。コロナに負けない被膜飛散防止。健康体質作り飲食繁盛作り



植物治癒力技術は、生活習慣病。花粉症。ウイルスに負けない健康な肉体作りの好適環境実現 平田耕一【蘇る水】著作権文章

自己紹介 バイオ技術開発 飲食コンサルタント 平田耕一

- ：料理研究家 料理歴30年 味覚革命コンサルタント貴店流行させます。
- ：株式会社蘇る水 代表 平田耕一 岡山市北区丸の内-5-19 (303) TEL086-238-7427
- ：地球は空気が有り食べ物や水に「酸化」が発生。製品開発物の作りは「腐敗。劣化」発生して低品質な物しか作れません。植物の治癒力を活用した【蘇る水】は、高品質な物作りが可能にして何処にも無いオンリーワン製品開発を可能にします
- ：飲食店倒産率NO.1を流行らすコンサルタント（蘇る水）飲食を口コミで広がる味覚革命技術にて繁盛店を可能にします。
- ：10歳から包丁を持ち食材が何故腐るのかご飯が黄色く成るのか。因果関係の謎を解き。食の酸化を甦らせ感動の食の提供
- ：平成12年～植物実験では、サロン内に有った観葉食物に酵素を与え、1鉢足らずの植物がわずか1年半で天井エアコン3鉢に成長。夏も冬も全く枯れなかった植物模範力免疫抗体力を持つ酵素を粘土に練り込み1200℃の温度で焼いた1cm球のセラミックスに開発成功した。吉備津彦神社の汚水400坪を水質浄化セラミックス開発。5時間で汚水が蘇り。水質浄化技術が認められ、池浄化功労感謝感謝状を神社から頂きました。人と地球は水で構成され、酸化しない水でこれまで30000人健康してきました。食と健康は連動。病と飲食店倒産は酸化の改善です
- ：飲食店は、開店から3年で倒産率70%の理由は食の酸化です。水道水は食べ物が100%腐り浄水器の水さえも空気の酸化に負けて【食味ダウン。鮮度ダウン。腐敗に繋がり】食材廃棄が年間2200万トンのお金を捨てている。【蘇る水】は、食べ物に着く空気から食材を守る酵素技術を開発。食材鮮度UPにて、傷まない廃棄が出ない食材はいつも新鮮技術で繁盛店へ
- ：飲食店に《蘇る水》が入り、食材の鮮度が上がり店は口コミで広がり。これ以上～お客さん入ら無いと言われた店が続出。惣菜店。居酒屋。焼肉屋。家庭の健康を甦らせ、全ての食べ物が旨いと言わせ、比類ない飲食店を甦らせる事が可能です
- ：ご飯の炊き方を数千回の実験から会得して独学で学び。ご飯が翌日も黄色くならない。世界一旨い炊飯テクノロジー開発。
- ：水の基礎開発期間30年。生薬漢方。水のスキル構築100万回の実験。資産売却研究開発費2億円～。3000人が使用クレー
- ：ムゼロは、食の旨さにつきます。

日本国中の水道水の酸化を甦らせる活水器組み込まれたセラミックスから出る（蘇る水）で処理された食べ物は（和洋中）無国籍料理でも空気の酸化に対して、圧倒的に鮮度リフレッシュを可能にします。今まで出なかった。食の香りがします。肉に対しては一晩で熟成肉開発。魚の臭みメチレアミンの悪臭が無い。果実が傷まない鮮度が持続します。果実に於いては糖質が簡単に上がり果汁が増加します。全ての食べ物が美味しく尚且つ健康に導く比類ないテクノロジーを開発しています

蘇る水® 和洋中【飲食革命】 繁盛技術

貴方の店流行らせます！



蘇る水で茹でた
蛸はブリブリです。

流行る店は、野菜の鮮度が違いシャキシャキ。蛸はブリブリ。発酵・芳醇・熟成・醋・旨み・香り・触感が違う。お客様を旨いと言わせます。口コミで広がる繁盛店作ります

難問題解決技術

- ・食の鮮度改善
- ・飯の旨さ改善
- ・食の灰汁改善
- ・肉の煮物改善
- ・食の風味改善
- ・果実鮮度改善
- ・野菜鮮度改善
- ・食旨み味改善
- ・熟成肉の改善
- ・店舗悪臭改善
- ・焼酎旨さ改善
- ・酸化油の改善
- ・魚の臭み改善
- ・魚類鮮度改善
- ・排水溝の改善
- ・床足場の改善

飲食業界は、業種の中で倒産NO.1と言われる所以は「食」の酸化です。食の酸化を甦らせ価値ある産業へ導きます

壊れた細胞を 心身癒す【蘇る水®】宿

私達は、毎日食べる物で身体が形成され60兆個の細胞は、60%~80%の水と血液の83%の水で細胞が作られています。水道水で食べ物を洗うと100腐ります。酸化食材を食すると生体水は濁り、血管の掃除・体内の掃除をする物が無く。血液は汚れ。私達の60兆個の細胞は弱り、体調不良の原因に繋がり、生活習慣病が起こります。平成29年12月厚生労働省発表：糖尿病は1000万人を超えました。医療費『42兆円⇒20年後80兆円』日本沈没から救済する健康と若返りの癒し宿事業のご案内です。医者や医学で治せない不知の病を癒す宿です。酸化した食べ物を美味しいと言われる程甦らせ、健康な食は細胞が2週間で癒す食の改善技術です。人が集まる最大な理由は、野菜や果実何処にも無い食べ物が美味しいと評判。口コミで広がる癒しの宿の事業です



蘇る水の宿には【財宝技術】有ります

- ・若返りの料理) ⇒生活習慣病改善の技術
- ・脱衣場の匂い) ⇒汗・腐敗臭の分解技術
- ・料理新鮮技術) ⇒全て食の感動料理技術
- ・魚の臭み削減) ⇒リフレッシュ料理技術
- ・肉の臭み削減) ⇒熟成肉一晚で製造技術
- ・和洋中特化技) ⇒肉・魚・新鮮料理技術
- ・珈琲まろやか) ⇒珈琲・香り豊かな技術
- ・日本の発酵菌) ⇒発酵・熟成・芳醇技術
- ・飯は冷めても) ⇒旨く、寿司に最高技術
- ・睡眠障害改善) ⇒目覚め快適な健康技術
- ・食腐敗が無い) ⇒食中毒を防ぐ特化技術
- ・口臭体臭加齢) ⇒体質改善分解特化技術
- ・老化若く健康) ⇒60兆個細胞 活性技術
- ・老化顔の再生) ⇒蘇る水の蘇生改善技術
- ・癒し宿再来店) ⇒細胞若返り治療力技術
- ・何処にも無い) ⇒オンリーワン開発技術

皮膚の健康から加齢まで若返らせ健康な食は、健康な肉体が宿り生活習慣病の改善。医療費の削減に繋がる癒し宿事業

ご飯が日本一美味しい【炊飯】技術



蘇る水で炊いたご飯《日本一美味しい》言われる最大の根拠があります
【蘇る水】炊いたご飯に芯が残らない。ご飯の香が持続する。飯は冷めても甘みが有り旨い。次の日黄色くならないおにぎり寿司飯に最高です。（蘇る水）ご飯、は売り切り続出します。

日本は癌大国に成り2人に一人が癌です。厚生労働省発表。糖尿は1千万人超。原因は食の酸化です。水道水で洗った食は全て100%腐り食すると、血液を汚し生活習慣病を作り食材廃棄と病は連動。冷蔵庫の中は腐敗臭がしている。酸化した食べ物の影響と「癌・成人病・高血圧糖尿病」繋がっています。野菜売り場の野菜は劣化廃棄寸前な物を消費者が購入して健康に成る事は無く病を作り出している（蘇る水）は腐敗無し技術社会・売りに貢献します。

蘇る水で炊いたご飯は、人の健康と幸福を叶え、日本の和食に欠かせない。世界一の旨さ 炊飯技術の提供

飲食業界を流行らす炊飯方法は、水道水2000cc容器にセラミックスを入れ6時間後～各種のミネラルが溶け出し高機能（蘇る水）作ります

- ：1回目：米を研ぐ時「（蘇る水）」良く研いで下さい。
- ：2回目：美味しいご飯を炊くため、水道水で水が透明に成るまで良く濯いで下さい。炊く前に水道水を洗い流し『蘇る水』濯いで下さい
- ：3回目：炊飯時（蘇る水）入れ、水量を調整45分～放置スイッチON。炊き上がり10分蒸らし無し。旨い美味しい感動ご飯が炊けます
【蘇る水】で炊いたご飯は；他の水と比較に成らない程旨いと大評判です。【お米の主成分デンプンはぶどう糖が直鎖状アミロースと米の枝状に分かれて繋がったアミロペクチン】2種で構成されています。通常水道水で米洗米後、一晩～6時間放置してもご飯を炊くと芯が残ります。

原因は、空気の酸化にて、米の旨み味成分が強固に固まり。米の中まで水が入りません。米の旨み元の味成分（アミノ酸・グルタミン酸・イノシン酸・シヨ糖・乳酸菌）・5種類が今まで出なかったのが最大の原因です。《蘇る水》のナノ粒子が「卵の殻クチクラ穴5000個～8000個」”卵の穴を通過する程マイクロ粒子《蘇る水》クラスター水が酸化した米の組織の中に入り込み。枝状にかれて繋がった「アミロペクチン」2種の酸化結合を切り離す事が可能に成ります。5種類の旨み成分が抽出され、甘く美味しいご飯でご飯が食べれる旨さはふんわりとした誰も見たことも無い「艶々（白い）ご飯」が炊き上がり、ご飯粒は1.5倍の大きさ。焼肉屋。おにぎり・和洋中・寿司飯に相性抜群最高です。

ご飯の旨さは圧巻です。冷めても旨い翌日黄色く成らない。一日1万個売れるおにぎり。鰻重の作り方は蘇る水の中に鰻を入れ3回《蘇る水》変える事で魚の臭み（メチルアミン）消え魚介類の鮮度が上がり寿司に最高。ご飯は業界のトップが取れる夢の技術は。行列が生まれます

平田耕一 【蘇る水】著作権文章

行列が生まれる【食の旨さ】蘇る水の技術

- ☆：蘇る水料理) ⇒まかない料理好適環境実現料理技術
- ☆：アレルギー) ⇒添加物小麦粉グルテン分解特化技術
- ☆：全て食材源) ⇒鮮度リフレッシュに蘇る水特化技術
- ☆：食中毒の元) ⇒腸炎ビブリオ菌サルモネ菌洗浄技術
- ☆：食べ物腐敗) ⇒鮮度延命力、食中毒を防ぐ根幹技術
- ☆：食美味しさ) ⇒翌日も店に行きたい最大の理由技術
- ☆：玉葱の涙源) ⇒灰汁が消え香り抽出。旨み抽出技術
- ☆：食材の腐敗) ⇒食材取れたて以上鮮度延命特化技術
- ☆：飯おにぎり) ⇒冷めて旨い。寿司に抜群抜特化技術
- ☆：蘇る水洗浄) ⇒胡瓜はメロン味蘇る～野菜果実技術
- ☆：食の旨さは) ⇒口コミで広がり行列が絶えない技術
- ☆：旨みの原点) ⇒5種旨み（アミノ酸）抽出特化技術
- ☆：熟成肉一晚) ⇒発酵・熟成・芳醇日本古来発酵技術
- ☆：イカ寄生虫) ⇒アニサキス「蘇る水」洗浄特化技術
- ☆：果実・野菜) ⇒傷んだ物を購入～旨い鮮度延命技術
- ☆：果実の糖度) ⇒果糖&ぶどう糖⇒ショ糖。特化技術
- ☆：全ての料理) ⇒バランス良く何を食べても旨い技術
- ☆：古い酸化油) ⇒処理後カラット揚がる廃油減少技術
- ☆：犬の嗅覚は) ⇒毎日「蘇る水」30分飲む特化技術
- ☆：医者命名) ⇒習慣病2週間根治。医療費削減技術

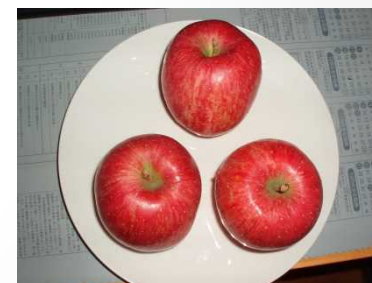


感動の料理⇒【人が集まる】飲食経営



流行る飲食経営には、理由があります。飲食店は、世界中で数有る業種の中で3年で倒産率は70%です。倒産の原因は、空気に触れた食材は、『破壊的・流動的』に細胞が壊れ腐敗が始まり灰汁が生まれ、食の鮮度が激しく落ち、酸化した食は食中毒原因（腸炎ピロリ菌。サルモネ菌。O21号）…様々な菌が発生しやすく成ります。マスコミ・TVで有名な人さえもどんな優れた《料理人・シエフ》さえも食の鮮度を上げる事は誰も出来ず不可能です。飲食店の倒産の原因は食の酸化です。看板や宣伝ではお客様は来ません

流行る飲食経営の必需品は、全ての食べ物が美味しくなり鮮度が上がります。《蘇る水》洗浄9時間～魚。野菜。果物。冷蔵庫で保存すると、食材の持つ灰汁と臭みが消えます。肉はわずか《蘇る水》霧吹き噴霧するだけで、冷蔵庫へ保存すると、低温発酵が始まり。肉の旨みの元「発酵・熟成・芳醇」で…一晩で熟成肉が作れます。更に旨みの元「イノシン酸・グルタミン酸・アミノ酸」…食材に含まれる酵素が抽出されます。「《蘇る水》」で洗った野菜はシャキシャキになり。玉葱切っても涙が出ません。ご飯は、世界の旨さと言っても過言では有りません。和洋中の全ての食材が極旨みに変わります。その為、これからの飲食店の開業は、長い修行は必要なし。店は路地裏。2F山の中沢山の人が訪れます。貴店流行らせます。通常は食の酸化悪臭がしています。蘇る水の料理は、香がして食欲が湧き店内の匂いが消えます



店から購入した食は「劣化。酸化」しています。通常の野菜レストランは、野菜、果実が萎れてへたって、肉や魚の鮮度が落ちて不味い料理でお客さんは逃げます。食材は、通常水道水では汚れが落ちません。食中毒を防ぐ方法は《蘇る水》食材を洗浄すると食材に付着した汚れ菌類を10億分の一の粒子構造に変わり「圧縮⇒分解⇒洗浄」菌類が簡単に洗浄可能です。腐敗が無く鮮度がリフレッシュに蘇り。旨み。香り。艶が生まれます。ミニトマトの映像はわずか10分でトマトの球が大きくなり艶も出ています。リンゴは2か月でも腐敗が無く艶が生まれぴかぴかです。

【ロコミで広がる】根幹 蘇る水の技術



料理の鉄人・シェフ・奥様・世界の人々を旨いと言わせます。病の原因は食の酸化です。食の酸化を甦らせ、飲食業界（和洋中）倒産を救済して繁栄を齎せます。人々を、若く美しく健康と幸福に導きます



揚げ物後の酸化油



セラ処理後の復元油

飲食店は「何故」倒産率が高いのか（？）食材が空気に触れると全ての取れたての「（野菜・果実・魚介類。肉）」さえも（破壊的・流動的）に細胞が壊れ自然界へ流れ腐敗進み食中毒が発生。日本の食材廃棄2000万トン。酸化した料理は胸やけがする不味い料理は客足が遠のき「酸化」は、凄腕の料理人・世界中有名シェフ。家庭の主婦、揚げ物の油さえ、「酸化」誰も止められないのです。飲食経営・宿泊施設【蘇る水】必需品と成り【蘇る水】は、空気に触れた物さえもわずか9時間で細胞が活性され～食べ物旨さ「イノシン酸・グルタミン酸・アミノ酸・酢酸・クエン酸」を引き出します。【蘇る水】の食の旨さは、圧巻です。飲食業界はロコミで広がる『費用対効果』飲食業界を豊かに利を生み出します

8000円鰻重を作る『蘇る水』技術。空気に触れた鰻をさばき《蘇る水》中に鰻を入れ灰汁臭みが出てきます。3回水を入れ替え。水が透明に成り鮮度が上がります。その後～蒸焼きにしてたれを付け焼くとかば焼きが作れます。ご飯は世界一の旨さとコラボかば焼きが完成。そして各位の脳みそを感動の坩堝に導きます

ロコミ噂の味の革命技術の普及計画

ラーメン・うどん店。豚カツ店。寿司店。和食店。珈琲店。洋食店。生ジュース屋。鍋専門店。どじょう屋。めし屋。豚カツ屋。焼き鳥屋。焼肉屋。野菜屋。居酒屋。惣菜店。中華料理店。ごはん屋。パン屋。餃子屋。焼肉屋。魚屋。スパゲティ屋。野菜料理店。活魚店生簀魚屋。焼きそば屋。蕎麦店。お好み焼き屋。鰻屋。穴子屋。ピザ屋。菓子工場。仕出し専門屋。宿泊業。カステラ屋。酒造メーカー。生ジュース店。蛸焼屋さん。カレー屋。珍味屋。おにぎり屋。焼き鳥屋。味噌・醤油屋製造元。酒造元。和定食屋。おかず専門。豆腐屋。オムライス屋。豚汁屋。いか焼き屋。立ち飲み屋。レストラン。惣菜屋。養殖業。畜産業。ステーキ屋。饅頭屋。ハンバーグ屋。洋菓子和・菓子屋》…新製品開発…etc
驚異の【蘇る水】は、食べ物の旨さは、家庭でもシェフさえもできない魔法の料理に感動。健康に貢献。加齢も若返り幸福に導きクリームゼロを実現しています

平田耕一 【蘇る水】著作権文章

飲食業界味覚革命 繁盛店の体験

食材の酸化した水を甦らせるセラミックスバイオ装置が、岡山県岡山市中央町の「居酒屋〇〇」様に設置された。岡山市の居酒屋様は通りから少し入った川沿い横の路地裏にあります。1Fカウンター20席。2F：20席。営業時間18時～22時。女将。娘。女従業員6名です

※・蘇る水の費用対効果

- ・排水溝が浄化され、店舗異臭。冷蔵庫の悪臭。トイレの悪臭が消えた
- ・食材の鮮度が上がり日持ちが良く成ったその為、廃棄がゼロに成った
- ・酸化した油を甦らせ。油を良く使う店なのに、床のべとべとが消えた
- ・焼酎水わりを飲んでも悪酔が無い。酒の消費量が右肩上がり伸びた
- ・蘇る水処理後～旨み増加何を食べても旨いと言われる事が多く成った事
- ・テンブラ油の劣化を止めるため、セラを投入。油の持ちが良くなった
- ・魚、肉の臭みが消えた。特に魚介類は、鮮度が上がり食旨みが増した
- ・旨み「イノシン酸・アミノ酸・グルタミン酸」増加。美味くなった
- ・店の評判は口コミ広がり。お客様が友人知人の来店増加満杯に成った
- ・蘇る水) 入る前は、忙しい時と暇な時のばらつきが有り【蘇る水】導入され、店が満杯で入れないことが多くなり、お客様は予約で来店予約で来店。その為、お客様の回転ロスが無くなりました。売り上げで悩む、経営者様は、採用されても十分価値が生まれます！

天ぷら油200度大火傷は『蘇る水』使用後～皮膚細胞が蘇り2週間で改善。調理中に火傷を負っても仕事中でも痛みが無く傷が癒され根治します



居酒屋の女将のコメント忙しく困っている。驚く回答があった！

- ◆・お酒が大量に消費されるようになった。
- ◆・何を食べても上手いと口コミで広がった
- ◆・もうこれ以上店が流行って貰いたくない
- ◆・お客さんはこれ以上要らない忙しく困る
- ◆・店が流行り過ぎて予約しないと入れない
- ◆・予約はお客様が店の都合に合わせている



忙し過ぎて困る贅沢な悩みを倒産救済→流行る飲食経営を貴店へ