

人と地球が蘇る

地球環境迄甦らせる技術は食に於いても「酸化」蘇らせ血液を汚さないバイオ技術必要

蘇る水®
人と地球の水を清浄にする YOMIGAERUMIZU HYBRID TECHNOLOGY

世界の何処にも無い.....好適技術
貴社だけのオンリーワンブランド
難問題解決。新製品開発承ります

BIO CERAMICS TECHNOLOGY
HYBRID TECHNICAL DESIGN ACADEMY
The Year 1984 Be Oxized People Earth Revied
Skin Hair Protect Dlrify Iuccify Elueldate Evideence Solve Develop New Products
K-Hirata Yomigaerumizu Technology Suitable Environmental- Materialization

高品質 費用対効果 付加価値 無形の財産
BRANDING

難問題→「酸化・劣化・腐敗・悪臭・塩害・鉄さび・水質汚染・土壌汚染・空間汚染」

食材鮮度UP。飲食業繁盛技術。高級果物糖度UP。理美容業界手荒れ・抜け毛対策技術。髪の癒しSPA展開。癒し宿蘇る湯展開
環境浄化BOD削減。鉄さび抗酸化離脱技術。植物酵素活性技術。スキンヘアケア蘇生開発。好適エイジング技術。ペット水製品
醗酵熟成技術。医療水。天然飲料 蘇る水。〜グランド水。・空気の酸化難問題を「酸化」→「好適」経済に好転するテクノロジー

人と地球の水を綺麗にする「植物から誕生したバイオ難問題解決」テクノロジー

住居の水と食を清浄にする
BIO TECHNOLOGY

「酸化」



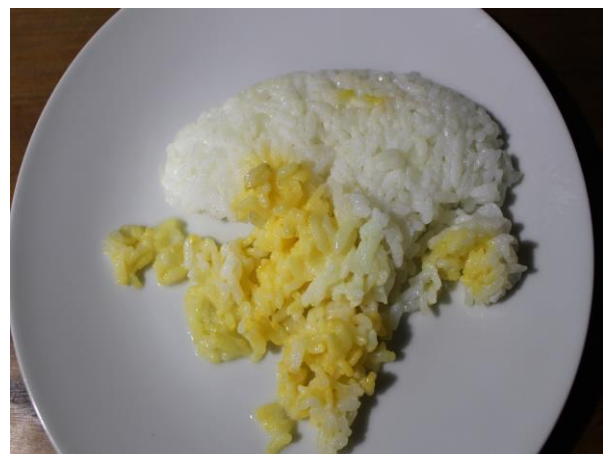
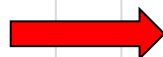
「蘇生」

他の水と（蘇る水）の違いは何処でしょう。蘇る水は、美と健康に導く「蘇生」です。水道水は酸化です。大きく違いは、ご飯が一番美味しく炊けて旨いと言われカビが湧かない！味噌や酒の様な、発酵乳酸菌食品は腸を元気にする腸内環境を実現します。睡眠が深い。食欲増進。一日2ℓ飲むと疲れずダイエット身体は閉まりスリムに。様々な体験談有り。病は血液の汚れです。酸化は、腐敗が起こり破壊地帯は病が増加。蘇生地帯は美と健康に導かれる発酵善玉菌技術です。ご飯にカビが湧かない。ご飯から乳酸菌発酵熟成する日本古来の味噌と醤油や発酵食品となり身体に免疫抗体が湧く技術は、添加物分解して暮らしを豊かにするテクノロジーです。蘇る水から電子が放射されコロナ菌の構造を分解して無毒化に成り10万人風邪引かず

蘇る水で炊いたご飯は、他の水と比較に成らない程、美味しいと大評判です。お米の主成分デンプンは、ぶどう糖が直鎖状につながった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の2種で構成されています。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腐敗が起こります。原因は、空気の酸化にて、米のうまみ成分が強固に固まり（アミノ酸・グルタミン酸・イノシン酸・酢酸。クエン酸・シヨ糖）6種類が今まで出なかったのが最大の原因です。米のうまみを出す方法は（蘇る水）を作る事から始めます。BIO浄水器から出る水で米を良く洗ってください。BIOセラミックス浄水器の無い人は、BIOセラミックスの中に水道水を入れて接触後6時間（蘇る水）が作れます。炊飯時、蘇る水を仕掛け。5分～15分後スイッチ入れて炊いてください。蘇る水の粒子が、卵の殻クチクラ穴「5000個～8000個」卵の穴を通過する程）ミ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」の2種の酸化結合を切り離す事が可能に成り、6種類の旨み成分が抽出され、甘く美味しいふんわりとした。見たことも無い艶々の（白い）ご飯が炊きあがります。ご飯粒は、1.5倍の大きさに成ります。ご飯用セラミックスを入れ10分寝かせスイッチON炊き上がり大変な旨さです。ご飯を皿の上にご飯を常温で1週間経過した。カビが湧かず、ごはんに（ヨーグルト乳酸菌が湧き）卵の黄身の様なご飯の映像が取れました。卵ご飯ではなく、乳酸菌が湧いたのです。2枚目の文章は、蘇る水と酸化から蘇生図を比較してください。空気の酸化地帯。蘇る水の蘇生地帯を作るバイオセラミックス

植物由来酵素を観葉植物に与えると、地下でも光合成を活性1m足らず植物は酵素活性して1年間で3m成長。幹は極太く葉は青く天井エアコンの中に入り「夏10℃冷風。冬50℃温風」に耐え全く枯れなかった。粘土に植物酵素容れ1200℃の温度燃焼したセラミックスは水質改善に有効的

ご飯用セラミックス+（蘇る水）=炊飯器に入れ。ご飯を炊き常温放置。7日目～ご飯から「ヨーグルト乳酸菌。味噌・醤油」…発酵食品になる事が判明した。蘇る水で炊いたご飯は、腐敗が無く発酵食品に認定



植物から生まれた水質改善セラミックス

空気の酸化は万物に触れると、破壊的腐敗的流動的に壊れる現象が生まれます。蘇る水を作るセラミックス水が万物に触れると、酸化構造は、「添加物、悪臭、汚水、ナノクラス粒子」に変わり11の工程で、電子化された酸化物体のイオン構造はバラバラに分解され、空間悪臭分解浄化。水質浄化。細胞酵素活性。食味改善。灰汁改善。うま味改善。食材鮮度UP。今まで出なかった食材の香り抽出。食の旨み成分抽出技術、「イノシン酸。アミノ酸。グルタミン酸。クエン酸。シヨ糖」抽出。果実糖質UP。排尿排便改善。肥満改善。コーヒーお茶まろやか。蘇る水が食材に触れると、発酵乳酸菌酵素活性力が生まれます。蘇る水を作るセラミックステクノロジーです。

酸化 → 分解 → 解毒 → 還元 → 醗酵 → 熟成 → 溶解力 → 坑酸化力 → 復元力 → 再生力 → **蘇生**

RSK山陽放送取材の元で、岡山市の吉備津彦神社の汚水400坪の神池に植物治癒セラミックス投入後、水質が変わり1年後、神社は水も空気も清らかに成り、感謝状が届けられました。空気の酸化で汚れた水を微弱な電子の力で「酸化⇒溶解⇒分解⇒圧縮⇒凝固⇒沈殿」水を綺麗にする仕組みの流れです。



蘇る水 VS 水道水

今までの建築は、空気の酸化にて、建築物に劣化・酸化が発生して、鉄がさびる様に壊れやすい普通の住宅でした。

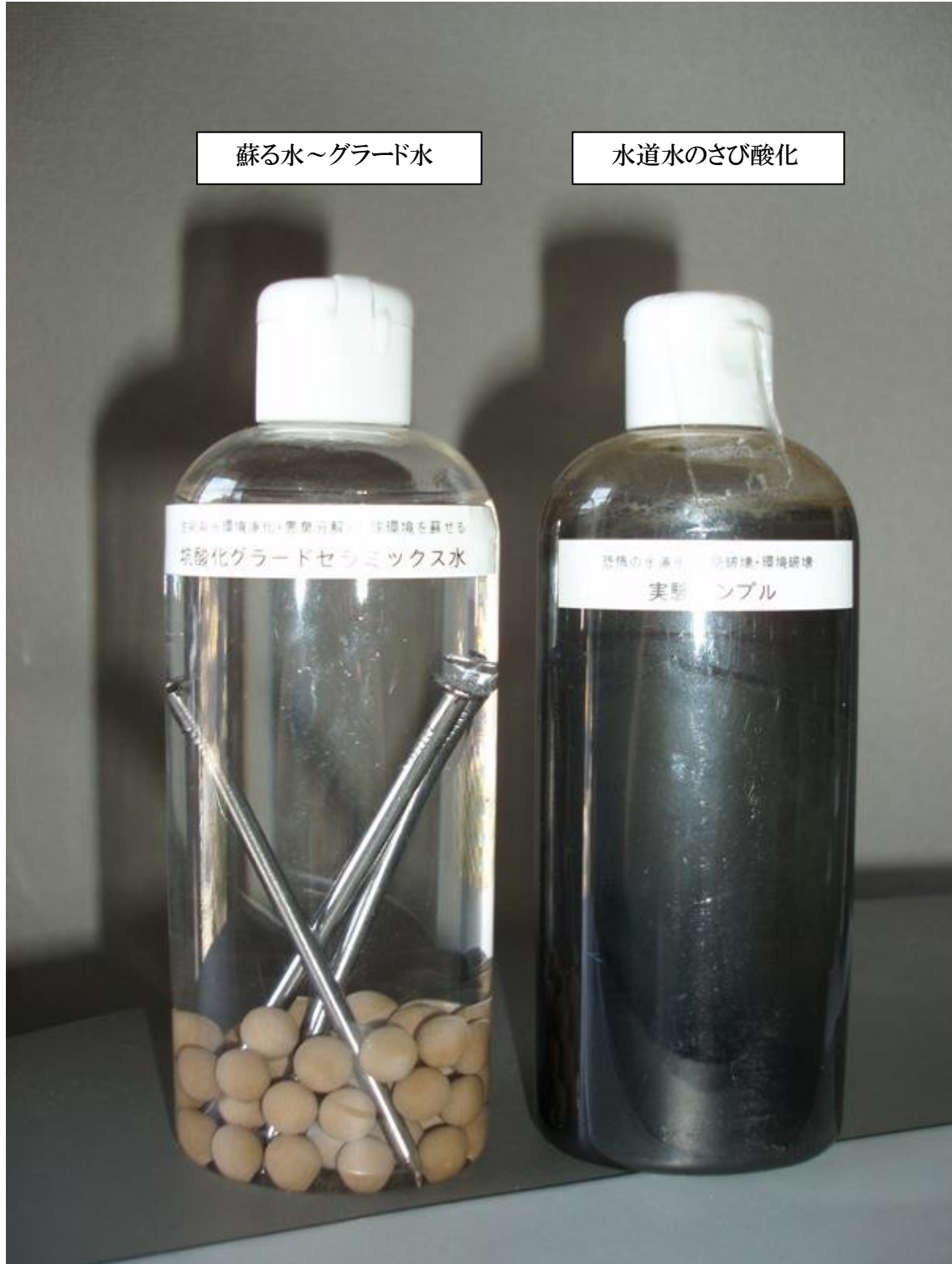
hybridセラミックス水を活用した「魔法の住宅」は食材の廃棄が大幅減少する。●・水が汚れない。●・悪臭が無い。

●・家中で空間が透明。●・木材が腐敗無し。●・鉄が錆びない。●・カビが湧かない。●・建築劣化破壊無い。

●・シックハウス症候群開放。●アレルギー肌・敏感肌に対応する、人と建築物と環境が蘇る蘇生住宅が完成します。

蘇る水～グラード水

水道水のさび酸化



塩の中で釘が錆びない抗酸化実験

グランドセラミックスから放射されている酸化蘇生電子が、水の中の酸素結合を遮断して、鉄の酸化を止め[大量の塩]の影響も全く関係なく酸化・劣化・破壊を止めている。未来の地球環境を蘇らせる水の再生技術は環境汚染の浄化。コンクリートの中性化。松山市では海水を組み、プランター実験では茄の種を撒き、植物は好適環境の実験は成功した。



塩害保護。抗酸化保護技術は海に掛かる橋げた保護。高速道・新幹線の橋脚保護。瀬戸大橋保護。国建誰も止める事の出来ない建築の中性化を止める唯一の蘇る蘇生技術として公的データを取れば最高です。

酸化から蘇生に変換する、バイオミネラル蘇生技術

平成18年5月24日水道水に釘を入れるとサビ発生～多量のサビが瓶の中で湧いた。健康に於いては病を何一つ治せない医学。治す方法も解らない医学。血液が汚れると病が発生。酸化した水と食で癌は100万人死亡。さびを分解する方法と、癌を射止める技術は同じ原理。平成18年12月14日水道水五寸釘入れサビが3cm沸いた。平成22年5月8日 ①②③④瓶の中は何故透明になって行くのでしょうか。酸化した瓶の横に、酸化結合分解する（甦る電子触媒）を置いていただけですが、錆が分解され中の瓶の水は蘇生した。水や環境を蘇らせる発明は、汚水3333坪5時間で分解。BOD14⇒1年後BOD2.6。バイオセラミックス触媒をエンジン铸件に焼き込むと、エンジンから出る排出後の黒煙ガスはイオン構造分解して瞬間分解します。酸化結合分解する実験はガソリンタンクにお猪口1杯、蘇る水入れるだけでCO2分解。ガソリン臭ゼロに成ります

平成18年12月24日

平成19年5月28日



平成19年6月30日

平成20年5月8日

地球空間の酸化結合分解する甦生セラミックス

地球空間は酸素と水素結合で空気が生まれます。空気と水道水の酸化する実験は15年間行いました。地球空間の酸化結合鏽を分解したセラミックの水中が完全に浄化した水道水の水



蘇る水を作るバイオセラミックスから電子放射されサビのイオン構造分解離脱します。したがって地球空間に湧くCO₂分解。水質改善。酸化結合分解すると錆が出ません。水道水は電子が無く、錆が発生する酸化起こる水です。皮膚の健康から未来の地球環境が蘇る、ウォーターテクノロジーは、世界の環境を好適環境を実現する蘇生技術です。



■・鍮を完全に分解するグラードセラミック抗酸化蘇生技術



錆びたフライパン

平成 20 年 1 月 21 日 マンションのベランダに出してさびの実験を始めた。2 ヶ月経過してサビが出てきた。酸化を蘇らせる水を錆びたフライパン全体にかけた。サビは簡単分解



蘇る蘇生技術はフライパンも蘇りました。

