

飲食倒産70% 救済【繁盛店】作ります

飲食は開店から3年～倒産率70%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

蘇る水® 和洋中【飲食革命】繁盛技術



難問題解決技術

- ・食鮮度の改善
- ・飯の旨さ改善
- ・食灰汁の改善
- ・肉煮物の改善
- ・食風味の改善
- ・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