

# 蘇る水<sup>®</sup>～グラード水<sup>®</sup> Q & A

## 「1」 Q:「人、植物、動物、会社、環境」～万物の好適環境を実現する ㉔

A/

酸素は生命を生存育んでいます、酸素は流動的に破壊の方向に進行する致命的な欠点もあり、空気の酸化でサビが発生する様に自然界の酸化劣化現象を「酸化」から「蘇生」へ蘇らせる事が可能な蘇生特化水です。空気の酸化劣化の原因を突き止めて「不可能」を「可能」にする。世界に類の無い何処にも蘇生特化技術は、各位様「他業種、多項目業種」様に対応する、高品質な物作りの付加価値ブランド作りのお手伝いを指せて頂く事に成れば幸いです。

## 「2」 Q:「酸化」から「蘇生」とは、どういう意味を持つのですか？ ㉔

A/

世に有るのは「酸化」から「還元」です。還元は、再び酸化に戻り経済効果が見られない。2011年企業赤字は75%でした。弊社実験では、壊れかけた酸化劣化「有機物、無機質、空気、水中」に対して、特定の物は、瞬間から「酸化」→「蘇生」11の工程を2週間で復元が可能に成る事も判明しました。固有の持つ機能能力をさらにバージョンUPして心地良い快適な蘇生環境に誘う事が可能に成りました。弊社の地球環境生態図形では、酸化とは何。蘇生とは何。空気の酸化で巻き起こる11の工程で表す「酸化」→「蘇生」、地球環境生態図形でご覧いただけます。

## 「3」 Q:「蘇る水」はいつ頃、誕生したのでしょうか？ ㉔

A/

西暦2002年2月2日 蘇生技術の始まりのスタートは、理容室の中の観葉植物ベンジャミナに特殊な水を希釈して霧吹きで毎日掛けていました。すると、太陽光線も無い日も当たらない1メートルの高観葉植物はどんどん成長して16カ月後、高さ280センチ天井の上に在ったエアコンの中に突入して行きました。摩訶不思議な現象は、私の脳裏に刻みこまれ、「夏の冷風3℃～10℃。冬の温風50℃～60℃」の業務用エアコンの中に突入しても全く枯れない。植物環境対応能力プロテクト現象を発見した。人類が空気の劣化現象の酸化から解放する、未来の構想が頭をよぎり、蘇生技術開発の根幹の明かりを発見しました。空気の酸化で巻き起こる、水の惑星地球生態系劣化現象を守る、弊社の特化蘇生技術の根幹の始まりを見出したのです。

## 「4」 Q:「水道管」の中は酸化で、大切な飲料水が汚れていますか？ ㉔

A/

地球環境の中は、酸素で覆われています。生命を育み生命に必要な空気「H2O」水素と酸素の結合が様々な物に酸化劣化を誘発させているのです。

東京都武蔵野市吉兆寺 株式会社生命の水研究所 松下和弘理学博士著者「水道管の叫び」の中にも危険な水道水の汚れの実態が掛かれています。全国の書店でお買い求め、「水道管の叫び」を購入して皆様の大切な家族を守る知識を身に付けて下さい。水道水局から出た水は正常ですが、明治～昭和初期各家庭に配管工事が行われ、各家庭に蛇口をひねると、当たり前の様に飲料の水道水が出てきます。弊社の水の機能を変える、抗酸化ハイブリッド活水器工事後の水道水を見ると（蘇る水）が水道管の中の老朽化した配管の中のサビを分解して赤茶けた赤水が出てきました。汚れや酸化物体を良く洗い流せる水と判明した。すぐ赤水は止まりました。水道管の中は劣化して、赤水錆び水が汚れている現状があります。大切な命の水が汚れている現状を、皆様は本当に知っていらっしゃいますか <?> 空気の酸化で巻き起こる水の危険性の内容を明確ご紹介いたします。

浄水器は、水道水の汚れを濾過する機能を持つものですが、水が汚れた現在、早めに交換をしないと汚れた水が同じ蛇口から出てきます。汚れを取ると、安全な水の機能を変える物は別な物です。

弊社のハイブリッド浄水器から出た蘇る水は、酸化した水を「酸化」から「蘇生」へと変わる蘇生技術です。空気の酸化は、水の中でも酸化が加速しているのです。食材を水道水で洗うと食材は即、腐ります。水が食材に触れると表面が酸化で腐敗が加速されるのです。廃棄寸前な物を食して要れば健康面にも問題が起きます。弊社のキッチン活水器から出た、蘇る水食材を洗浄後、水道水と比較した元気な野菜の姿を見ると一目瞭然良く解ります。私達の地球環境生態系の中の水は、空気の酸化で水の中も汚れているのです。「酸化」から「蘇生」へと変わる（蘇る水）機能性を知り、健康に成った野菜の蘇生健康法を学び、蘇る水の素晴らしさを「家庭、職場」で是非採用して頂ければ幸いです。

「5」 Q:美容業界の難問題～「手荒れ対策」・他店差別化対策<?> ©

A/

平成14年頃、美容大手のタカラベルモント様にTELで聞いて見ました。現在、美容室で働く美容師さんが100万人手荒れ、肩こり、腰痛、アレルギー、抜け毛、タオルの匂い。クロスが臭い。パーマ臭、毛染め臭、店舗悪臭に悩んでいます。美容業界にもし手荒れが消えるプロSHAMPOOが誕生すれば、美容業界はどんな感じに成りますかと回答を求めた。すると担当者様は、即刻回答があり、美容業界に革命が起るとコメントを頂いた。これを期に、難問題を改善する術が無く困っている美容業界の改善蘇生技術始まりがスタートした。蘇る水の元となる始まりは、観葉植物プロテクト保護理論から生まれた効果をプロSHAMPOOに投入してサンプルを作り、手荒れに悩む神戸の美容室Mさんに実験を始めました。その効果は、通常皮膚に染みるはずが全然刺激が無く2週間で美しい手に成ったと連絡を頂き、2週間で皮膚が蘇った沢山の体験現象から(蘇る水)の命名が誕生した。

「6」 Q:「トラブル・敏感肌」対応製品 開発経緯<?> ©

A/

理美容室の職場の難問題を解決する蘇生テクノロジーは、困った理美容室の現場の手荒れ、敏感肌、アレルギー肌、お客様の皮膚毛髪トラブル肌対応する実験は、12年間に及び、開発費も膨大に投入した。皮膚や毛髪を空気の酸化から守る(蘇る水)費用対根幹基礎は、お客様の皮膚、毛髪細胞をプロテクトする「スキンケア・ヘアケア」製品が独自の精練蘇生特化技術にて可能に成りました。皮膚の劣化。老化のしわ改善、たるみ肌の対策、リフトUP、シミの改善、美肌を若返らせる蘇る蘇生エイジング。抜け毛改善。毛髪活性。毛髪の改善。頭皮の改善。臭い足。鉄さび防止。空間水中悪臭除去。皮膚の健康から未来の地球環境を蘇らせる、ウォーターサイエンステクノロジーを生みだし、様々な実健得て、「他業種、多項目、万物対応型」好適環境付加価値蘇生技術が誕生しました。

「7」 Q:蘇る水～グランド水は、何故、皮が洗えるのですか<?> ©

A/

水道水の中にはミネラル電子が無いため「酸素」と「水素」=H2O化学結合が、水や空間で強固に結合して酸化が起こります。水道水も酸化で鉄はさび、空気の酸化は、命の源の飲料水と食材劣化が冷蔵庫内で腐り、廃棄寸前な物を食べ体調異常も現実に起こっているのです。

例えば、海水浴に行くと、海水が毛髪に触れると髪はパサパサになります。私達の細胞は、ケラチンアミノ酸蛋白質で構成されています。豆腐もタンパク質で構成され大豆を湯がし豆腐にする時、海のにがり凝固剤を入れると、大豆が固まり豆腐が出来ます。カルシウム成分にがり凝固剤が原因です。革に例えると、水の中のカルシウム成分が触れると、革がパサパサなる現象が起こります。固くなると革製品は長持ちしない。昔から言われている革を水道水で洗っては行けないと言う事に繋がります。筋肉が固くなる現代人の肩こりは、水と空気の酸化は、食材の酸化に繋がりに100人中、100%肩こりが発生している連動現象が起こっていると想定します。

蘇る水毛髪洗浄後、腰が生まれ髪の毛がサラサラになります。貴方の髪も(蘇る水)で洗いましょう。さらに、蘇る水で革製品を洗うと皮が軟らかくなる、職人の技の革靴しが自宅で素人でも可能に成ります。皆様も是非：蘇る水で革を洗い靴墨と市販の化粧水で皮を磨いてください。靴もピカピカになり、足に馴染みやすくなります。外反母趾対策は、蘇る水で固い革靴を洗い靴し、弊社自慢の化粧水で磨けばさらに究極の革に光沢が生まれます。財布。革ジャケット。ベルト。靴は15年履いてピカピカです。■・革の色が若干落ちますので注意も必要です。靴の色で仕上げてください。

「8」 Q:植物は、「酸化土壌、塩害」問わずわずかな水でも地下でも育つ<?> ©

A/

蘇る水を、霧吹きに入れて噴霧するだけでも、地下でも太陽光線も無くても良く芽を出します。さらに、植物工場投資額数千万の投資のLEDが無くても、植物の葉は青く濃く、花の色は発色、細胞を活性化します。蘇る水で育てた野菜は非常に甘く美味しく。劣化が遅く。冷蔵庫の中で大変新鮮です。塩害対策にも有効的です。2つのプランタンに瀬戸内の海水を其々の検体鉢に掛け、茄子の栽培実験を行いました。隣に置いた「蘇る水」VS「水道水」近隣に置いた為、結局2つとも良く育ちました。環境生態系の汚水が蘇る水は、海外の酸化した土壌にもPH数値を変える有効的な働きを見せます。

「9」 Q:健康の源「蘇生野菜ジュース」を自宅で作る方法<?> ㉔

A/

蘇る水で、野菜・果物に付いている添加物農薬を良く洗浄して下さい。蘇る水で処理された食材は、水の中で食材が腐らない。酸化劣化が無い食材は、大変美味しく元気に成ります。果実は糖度が上がります。元気に成った食材で、蘇生ジュースを作る方法。「蘇る水。牛乳。レタス。胡瓜。小松菜。人参」。その他、好きな季節の青物野菜を適当に刻み、ミサージューサーの中に入れブレンドして下さい。蘇る食材生野菜ジュースは通常より濃く成る為、蘇る水を多めに入れて下さい。健康な家族を作るのは、毎日の元気に成った食材です。蘇る水で処理された生の野菜は私達の細胞を活性化します。是非、実験して下さい。

「10」 Q:蘇る水「商売繁盛」野菜レストラン<?> ㉔

A/

岡山市では蘇る水導入店は2年後予約が取れにくい繁盛店の実例。愛媛県松山市では、弊社の蘇る水蘇生技術を活用して農業野菜レストランを併設して水耕栽培を始めています。地域の地下水を汲み上げ（蘇る水～グレード水）ジャガイモが水の中で育ち、野菜レストランで食されています。蘇る水の処理後、野菜栽培後には冷蔵庫内で野菜が劣化せず、日持ちがして甘く、お客様には料理が美味しいと大評判です。蘇る水は2011年飲食店の大繁盛店を作り、お客様は忙し過ぎて要らないと言われる大繁盛経済効果実例。健康は第一財宝です。価値の有る無限蘇生経済の富を生み出します。

「11」 Q:蘇る水洗浄しおれた「野菜、魚貝類」が美味しく元気に成ります<?> ㉔

A/

キッチン活水器から出た（蘇る水）で洗浄した全ての食材を洗う事が基本です。生命溢れる野菜は、血液を作り、私達のケラチン細胞を活性化します。家族の笑顔の元は健康が財産です。健康を蘇らせる為、食事は野菜中心の献立に切り替えて下さい。（蘇る水）野菜、果実、魚貝、洗浄後ナイロン袋に入れ、冷蔵庫保管後、元気な蘇生された食材類は「免疫力、治癒力」を持つ元気な身体細胞を作ります。疲れない身体こそ、仕事にも精一杯取り込め、若く美しい身体を作って頂きたいと願っています。

「12」 Q:蘇る水VSグレードはどんな「効果」と「意味」を持つのでしょうか<?> ㉔

A/

蘇る水は、皮膚の健康から未来の地球生態系の大きな組織体を、蘇らせる役割全体を表しています。グレード水は、固有の物体に触れた時、費用対効果をかもし出す水です。開発者の出身は、愛媛県の南予地方の言葉にガイアナ「凄い」と言う表現を表す、スペイン語の造語としてグレードの名前の由来を入れました。私の職業であり理容室グレードのサロン名として世界に類の無い開発が可能に成り皆様を快適な暮らしの蘇生技術テクノロジーとしてこの世に登場致しました。

「13」 Q:「料理が美味しい」と言われる原因は：何故<?> ㉔

A/

蘇る水～グレード水は、食材の中の細胞が酵素活性する現象が生まれます。食材の持つ三大旨み成分「アミノ酸、イノシン酸、グルタミン酸」バランス良く調和する現象が生まれます。野菜の、えぐみ、癖を中和して糠無しでも灰汁を抜ける水の蘇生テクノロジーは、料理の香りも非常に食欲を促進します。蘇る水は香り豊かな素材を有効的に引き出します。文字や映像では表現できないのが残念です。牛乳に掛けると、ヨーグルト味に変わります。乳製品は特にまろやかな食材に変化します。お菓子には、乳製品が多く販売されていますが、さらに高品質な食材が誕生します。蘇る水で洗浄した食材は、冷蔵庫の中の悪臭も消えます。又冷蔵庫内にある調味料に蓋を開け霧吹きでワンプッシュ噴霧「酢、ケチャップ、ワイン、お酒類、醤油、ソース、マヨネーズ、液体調味料」にふりかけ蓋を閉めて保管して下さい。空気の酸化から食材を劣化からプロテクトして、酸化から蘇生に変換され、瞬間に味も格別な味が生まれます。元気に成った食材は、本当の料理の美味しさが味わって頂けます。私達は生命が尽きるまで不知の健康こそが一番の財産なのです。

「14」 Q:「果実糖度UP」技術<?> ©

A/

当初、果実糖度UP現象を発見したのは、蘇る水で洗った果実を冷蔵庫に入れ「桃」が甘く成っている事に気がついたのは、平成19年夏の事でした。桃は、通常冷蔵庫に保管すると糖度が抜けかす状態に成ります。不思議に思い全ての果実に実験をして見たのです。「イチジク、フルーツマト。西瓜、メロン、柿、リンゴ、バナナ、パイナップル、梨、」が糖度UP。しかも美味しい味に成る現象が生まれました。蘇る水に接触させた、果実類はシヨ糖や甘酸っぱいクエン酸も良く出る現象が誕生した。果物の中には果糖ブドウ糖が存在しています。2つの唐類が結合すると、シヨ糖の一番甘く成る現象を確認した。岡山市の街の糖度計を持つ果実屋さんに行き「桃」購入して果実の糖度を測ると「11.6度」。蘇る水霧吹きでワンプッシュすると1分後、「15.6度」に跳ね上がりました。この現象に、果実店の女将も私も大変驚きました。岡山のクインクラスの糖度は「11度~14度」です。甘くならない果実は、もともと糖度を持たない為、糖度は上がらない結果でした。糖度を持つ物だけが糖度UPの現象が見られます。季節のリンゴなど蜜を持ったリンゴは極端に糖度UPする不思議な現象も映像で公開致します。岡山の桃農家さんは一部使用している方もいます。高級果実農家様は灯油が上がりに利益が出ない。蘇生技術に関心を持たれるかと想定します。

「15」 Q:蘇る水+リンゴ=ダイエット<?> ©

A/

蘇る水は粒子がきめ細かく、水の中で細胞が壊れない私達の細胞を守ってくれる事も解明しました。口に入れると体内細胞に素早く吸収される水です。ダイエットは、「リンゴ1個+蘇る水」一日2000cc~4000cc飲める水です。油を良く溶解させる水は、満腹感が生まれ脂肪燃焼させて大変有効的です。毎日の食事は、蘇る水で洗った野菜中心の献立と、毎日の歩行運動1か月後、お腹の筋肉がしまり、お尻が小さく成ったと言う報告があります。蘇る水4000cc2週間飲用、運動後、タニタの体重脂肪機械測定後の数値が大きく変わる事が判明しました。是非；体験をして下さい。

「16」 Q:ペットが蘇る 飲料水<?> ©

A/

ペットの飲料水にも最適です。ペットは、蘇る水良く好んで飲みおしっこが良く出ます。ペットの毛に掛けると「シルクの艶」が生まれ抜け毛が少なくなります。Gセラ水を霧吹きに入れ、ペットのトイレにもかけてください。ペットの悪臭も消えます。

「17」 Q:水の安全性について<?> ©

A/

蘇る水を作る、抗酸化ハイブリッド活水器から出た水道水は、「岡山県健康づくり財団」の検査結果「PH7.2」の水質適合水として認知されています。安全性は日本食品分析センターの検査結果有害な物質は混入されていません安心して食材にお使い頂けます。料理がとても美味しいと評判です。Gセラ水に接触した酸化した物体は、全て蘇生に変換する現象が生まれます。食材鮮度を確認下さい。

「18」 Q:疲れを取る方法は、蘇る水+蘇生野菜+睡眠=効果的です<?> ©

A/

疲労を取る方法は、空気の酸化で効果が出にくい世に有る酸化したサプリメントでは無く、蘇る水~グランド水で処理した、蘇生野菜食材を食し、睡眠は深い眠りにて疲労の改善が可能に成ります。今後、蘇る水で深い睡眠の研究が加速すると想定します。朝コップ一杯労働後コップ一杯を飲むと一日の疲れが違うと評判です。蘇る水をミニ霧吹きに入れ、皮膚や毛髪にかけると髪に腰が生まれ、痛めた毛髪が蘇ります。化粧水保湿効果のある(蘇る水)を皮膚に噴霧すると、乾燥でかさかさになった皮膚が柔らかくなり美しく成る効果報告。疲労時には、こめかみ、前頭部、後頭下部「首の後ろ」首全体に掛けて体感して下さい。その違いを体感して頂けます。お酒を美味しくする方法は、ビール、ワイン、焼酎に蘇る水を入れたミニ霧吹きでワンプッシュして下さい。お酒の持つ美味しさを引き出します。食のバランスが崩れ体調悪化は酸化した野菜を食している原因と感じます。健康に成るのは細胞が活性化して細胞が壊れない水と一緒に、元気な蘇生野菜を食しましょう。

「19」 Q:蘇る水の中では「野菜、果物」の細胞が壊れない<?> ㉔

A/

2008年5月24日～弊社（蘇る水）を入れた食材のサンプルは、錆びた水道水の瓶容器蓋を閉めていてもサビが消える現象。2011年：蘇る水の中に苺は腐敗せず苺の細胞を維持しています。蘇る水は、隣の近隣の瓶の酸化が止まる水は、水の中で細胞が壊れない事実は驚異的な事です。

2010年に浸けたタバコの吸い殻の白い紙のまま残り紙の細胞が壊れない現象。水道水の中の白い紙は細胞が壊れ、タバコ吸引する人の健康被害の意味が判明した。蘇る水～グレード水の中の「果物、野菜」の細胞が壊れない。バナナは蘇る水の中では黄色くなり、腐敗が起こらない蘇生現象を発見して事務所に展示しています。

私達の中の身体は、60～80%水で出来ています。生命の源のお母さんの羊水お腹の中でこの世に生まれます。細胞が壊れない水は人類にとって必要な（蘇る水）です。蘇る水で食材を洗浄して元気に成った全ての食材を食して（蘇る水～グレード水）一日1000cc～個人体質に合わせ飲みましょう。元気に成った食材（野菜）を中心に献立を考えて下さい。グレード水で処理した食事は、「和洋中」対応する食材そのものが大変美味しいと大評判です。

薬を飲んでいる方は、通常より半分に以下でも良く聞きます。蘇る水をミニ霧吹きで水道水に掛けて飲みましょう。薬の量の調整を自分の体験にて管理できればと感じます。

「20」 Q:油を良く溶解する（蘇る水）農薬、放射能を洗い流す<?> ㉔

A/

現代の野菜事情は、種でも農薬に浸食して保存していると聞きます。野菜は殆んど農薬が掛けられています。農家の方が言うには、家で食べる野菜は農薬を掛けず、商品と成る野菜には大量に農薬を掛け、形の良い物だけを出荷しているとその現実を聞きます。怖い農薬散布の実態が判明。原発事故の影響で食材に放射能が付着している可能性が有り、皆様が食の安全性にも不安を解消する為、弊社は、

（株）生命の水研究所の出す、蘇る水の機能性もデータ化して安全性は、日本食品分析センターの証明書も提示しています。蘇る水を作るHYBRID活水器から出る粒子の細かい蘇る水～グレード水は油を良く溶かす機能水は、「農薬、放射能」洗浄する水「野菜、果物、魚」全ての食材を洗う習慣を身に付けましょう。お肉は、霧吹きでワンプッシュして冷蔵庫に容器に入れ保管して下さい。蘇る水で食材洗浄後、食材の酸化劣化を防ぐ為、野菜類はナイロン袋に入れ、肉、魚貝類は容器に入れて保管して下さい。食の美味しさを体感する日をお持ちしています。

「21」 Q:体調不調の原因は、家庭の冷蔵庫の中の食材劣化が原因<?> ㉔

A/

毎日体調異常の最大原因は、家庭の冷蔵庫の中にある食材の酸化です。草食動物「馬、牛、豚、像」、は野菜を食し骨を作り細胞を大きくしています。野菜はアミノ酸から構成され私達の人体細胞もアミノ酸セラチン細胞で出来ています。野菜こそ最高のサプリメントなのです。空気の酸化にて、冷蔵庫の中で食材が廃棄されている現状が有ります。5人家族で約1万円の廃棄が有ると言われ、廃棄する寸前の食材を調理している現状は、私達の細胞を活性しないどころか、細胞が活性を起こさず免疫力、治癒力が劣る現状を回避する方法は一つだけです。蘇る水～グレード水で野菜を洗う習慣こそ、最大の私達の細胞をプロテクトする効果が生まれます。冷蔵庫の中の食材の酸化が大幅遅れ廃棄がゼロに成り、家庭の経済効果も計り知れないと感じます。

「22」 Q:蘇る水HYBRID水は、汚水再生が可能に成ります<?> ㉔

A/

細胞が壊れない水は美容改善技術に優れ、飲食店繁盛店を作りだした食材活性水として誕生しました。弊社のハイブリッド活水器から出た（蘇る水）は、環境に悪い界面活性剤の洗剤を80%削減が可能で、驚異の蘇る水+100万分の一の粒子を持つナノバブル洗浄器具＝洗剤が不要な（蘇る水）クリーニングが誕生します。蘇る水は素材の持つ「有機物、無機質、水中、空間」固有の特性個性を引き出す（蘇る水）循環ハイブリッド洗浄は、飲食店グリストラップの油汚水の洗浄に非常に有効的で尚且つ効果的です。私達の住む地球環境の水は、空気の酸化で排水溝や河川は何処でもドロドロです。大切な命を繋ぐ水が汚れ赤信号です。空気の酸化は、海水、淡水問わず「ウナギ、鯛、ハマチ、河豚、他」養殖業様の水も汚れ、高品質な蘇生養殖がおこなわれていない現状をTVで良く見かけます。蘇る水の再生浄化蘇生技術は、水産業に対しても、安心安全な、高品質な物作りが可能に成り付加価値の優れた高級ブランド製品が可能に成ります。

「23」 Q:「流行る」飲食店経営<?> ㊟

A/

飲食業界は何故、潰れる店が多いのですか、理由なんて有りません。不味いからです。  
流行るお店は、何を食べても非常に料理が特化して美味しいが基本に成ります。食材が空気の酸化で劣化して廃棄寸前の物を出している現状から回避する為、食材の酸化を防ぎ、食材を蘇らせる（蘇る水）製造装置を流行る飲食店に導入する事により、商売繁盛店を作る事が可能に成り費用対効果が生まれます。  
飲食店の流行る店を作るのは、食材が元気に成る蘇る水で食材に付着している酸化物体空気の酸化現象を洗い流す事が必要です。すると、食材旨み三大栄養素「イノシン酸、グルタミン酸、アミノ酸」香りが引き出されます。蘇る水を「麦、芋焼酎、水割り」に入れると酒の臭みが抜け、非常に美味しく飲食業界、酒業界を活性させ、各業界様に費用対効果が生まれる商売繁盛水です。

「24」 Q:炊事の手荒れから解放する方法<?> ㊟

A/

全国で炊事による手荒れが発生している現状は、酸化した水道水と、合成洗剤が原因です。食事後の油食器類は、「蘇る水 80%」+「石鹼系洗剤 20%」=洗浄可能になり、皮膚にやさしい炊事が可能に成ります。食器油皿対して、蘇る水+石鹼洗剤=キッチンから出る蘇る水で食器を洗って下さい。環境が蘇る水は、有機化合物である農薬や放射能を洗い流す界面活性効果の高い水となり、蘇る水洗浄処理された食材の持つ能力を引出し、食材の酸化から防ぎ、食材そのものが美味しい費用対効果も全国の主婦から届けられています。

「25」 Q:美容師さんの手荒れから解放<?> ㊟

A/

全国的美容室の手荒れ対策は、現在の天然 100%のSHAMPOOでも特殊技術【パーマ、毛染、ストレートパーマ】…化学薬品を使用して皮膚が溶け細胞破壊が起こります。敏感肌、トラブル肌や、抜け毛は当然止める事も現在の現状では、酸化から防御する事は皆無です。皮膚や毛髪細胞を守る（蘇る水）+蘇る水SHAMPOO=手荒れから解放可能です。付加価値のある美容室改善技術は、貴方のサロンの他店差別化対策が可能に成ります。

「26」 Q:美容室専用 他店差別化対策【HYBRID活水器】<?> ㊟

A/

- 毛髪や頭皮が、健康な毛髪環境に誘う清潔に成る水です。
- 皮膚に張が生まれ、くすみが消え、若々しい髪や腰が生まれる水です。
- 皮膚、毛髪がしなやかに柔らかく蘇る水です。
- 軟水の水であり、毛根の皮脂を溶かす水です。
- 皮膚に優しく、使用后環境が蘇る良い水です。
- 蘇る水+ハイブリッドSHAMPOO=手荒れ解放後、美容室好適環境浄化蘇生技術。
- エステ器具や、髪を蒸す加湿器に入れて施術後、皮膚や毛髪が蘇生環境に誘う水です。
- 理美容業界の難問題を改善する、蘇生技術の水である。
- パーマワイディングの時に使用、1液、2液施術終了後、噴霧後、匂いの削減。
- ストレートパーマの薬液処理前後に使用すれば毛髪の保護。悪臭の軽減。
- ヘアブロー前に使用。髪の保護艶が生まれ手触りも非常に有効的です。
- エステSPA=毛髪活性水に有効的です。
- カチカチに成った「踵、皮膚、毛髪」など改善に使用できます。
- シャンプークロスの臭いなど、悪臭が分解されます。
- 特殊施術=毛染、パーマ、ストレート臭にも効果的です。
- 掃除にもアトマイザーに入れ鏡を磨くと鏡が光り出します
- 鋏、器具のサビから解放。鋏の研磨時に使用すれば長切れが違います。
- 一日2000cc~以上飲むと、身体の調和が取れます。
- 食事の時、蘇る水、ミニ霧吹きで、御飯やおかずに掛けると美味しく頂けます

「27」 Q:皮膚の健康と地球環境を改善する、蘇生製品開発<?> ©

A/

株式会社蘇る水 蘇生技術総合研究所が考案する全ての製品は、「酸化」から「蘇生」へと蘇る根幹から成り立っています。

皮膚の健康と未来の地球環境を改善するウォーターテクノロジーSHAMPOO 製品主原料は、赤ちゃんの肌も洗える内容成分は、最高級アミノ酸「椰子油、ココイルグルタミン酸」、漢方生薬由来、無着色、無香料、防腐剤無し、無指定成分配合無しの原料を、特殊精練技術から浄化配合ブレンドを 12 年の歳月を掛け 1000 回に及び配合バランスを変え、毎日頭を洗い多い時で 8 回~12 回洗髪した日もあり、皮膚の刺激を徹底的に削減化して無毒化して、ビールに入れても胃に負担が無い様に特殊加工しています。お医者さんと実験。皆様は、絶対に真似はして、飲んではいけません。責任持てません。美容師さんの手荒れを解放。毛髪が活性。皮膚が美しく成る。刺激が無い。サロンから流れる汚水を蘇る特化技術にて、干潟の蛭や魚介類など、環境が蘇る事を目的に、トラブル肌・敏感肌にも対応する蘇生製品が開発可能に成り誕生致しました。

弊社の環境が蘇るSHAMPOO蛭洗浄後は、口を全開に広げ環境が蘇る現象を映像でご覧ください。沢山の方から頂いたアンケート調査が製品の欠点や長所が解明され、驚くその効果は、皮膚細胞が活性して、まつげが伸び・しみが消え、2 週間で新しい処から毛が生えた事が判明しました。全国で皮膚や頭皮毛髪のトラブルに悩んでいる人の為に考案して開発が可能に成りました。

「28」 Q:飲食店【HYBRID浄水器】商売繁盛店必需品<?> ©

A/

- 野菜に於いては、食材の灰汁が消え、香り豊かな食材へ大きく変わります。
- 多種類の煮物おいては、蛸の肉質が変わります。風味豊かな料理が生まれます。
- 肉の要らない脂灰汁を分解して、素材の持つ旨みが引き出されます。
- 焼酎、水割りの癖が無くなり、酒の消費がUPします。
- 油を使う飲食店様の、床のべとべとが大幅軽減できます。
- 食器類、ガラス器に光沢が生まれ、盛り付けの高級感が生まれます。
- 水掃除でガラスが光り出します。
- 店舗臭が無い。トイレの匂いが無い。冷蔵庫の匂いが無い。
- 清潔な店内は、ゴキブリが大幅減少。
- キッチン、テーブル、カウンターが水だけで光出します。
- 包丁の切れ味や、食材の匂いの漏えいが防げます。
- 何を食べても美味しいと言われる、費用対効果が生まれます。
- 口コミで広がる、商売繁盛店を作る事が可能に成ります。
- 排水溝の掃除が簡単。
- 清潔な店内にお客様をお迎える、好適環境商売繁盛店が可能に成ります。

「29」 Q:蘇る水は「野菜・肉・魚介類・果物」洗浄機能活性水<?> ©

A/

ハイブリッド浄水器から出た蘇る水処理後の「食材」野菜を食して下さい。食材の持つ酵素活性が始まります。食材が非常に美味しく成る現象が生まれます。冷蔵庫の中の食材を酸化から守る為、蘇る水が触れた食材を「容器、ナイロン袋」に入れて保存して下さい。6時間以上経過した食材は非常に美味しくなります。日本古来のお茶も、空気の酸化で味も劣化しています。蘇る水入れた、お茶の濃く香りが従来の味と異なり、本当の日本茶の美味しさを体験して頂けます。コーヒーの苦み香りなど、今までと全く違い胃に負担が感じず、体調管理に有効的です。

蘇る水で処理したコーヒーは、一日10杯飲んでも胃に負担がありません。食品防腐剤は、一人年間50\*。食指していると聞きます。酸化した食品から身を守る為、冷蔵庫の中の食品から身を守るために「マヨネーズ、牛乳、ケチャップ、ソース、醤油、ワイン、お酒」の封を開け、ミニ霧吹きでワンプッシュして再び栓をして下さい。お菓子等にも霧吹きで噴霧して食品の味の違いを体験して頂けます。蘇る水と相性が良いのは昆布醤油です。全ての食品の味が「酸化」から「蘇生」変わり、味の違いを体験して頂けます。

「30」 Q:住居が蘇る。マンション一戸建HYBRID浄活水装置<?> ©

A/

貴方は、毎日身体に活性酸素が湧き、疲れて入らっしゃいませんか?>

蘇る水が入る住居は、癒しの世界に包まれます。「トイレ、浴槽、キッチン、庭木、ペット水」住居全体に蘇る水が出ます。浴槽は癒しに包まれ蘇る水は、身体や環境に悪い洗剤が80%削減できます。キッチン浄水器から出る水は、粒子が細かく身体に良く吸収されます。炊事手荒れ解放。石鹼洗剤20%で油食器が落ちます。浴槽掃除は、スポンジで洗浄できます。食事の味が違うと言う評判の毎日飲みたい水は理由が無く、美味しいから飲むと言われた水です。果物に於いては、甘み成分「ショ糖や、クエン酸」がそろそろ、農業の相乗効果のある費用対水です。蘇る水は、予約が取れない繁盛店様も可能に成りました。蘇る水、洗浄後「野菜、果物、肉、魚」食材が大変費用対効果等、美味しくなるのを体験して頂けます。

✓ 皮膚の健康と未来の地球環境を蘇らせる、ハイブリッド浄水器の費用対効果

- 家屋に蘇る水が入ると、部屋の匂いが消え、癒しの世界に包まれます。
- 食材が元気に成る水は、食材の酸化を送らせます。
- 煮物料理が美味しい。野菜が元気に成る。食材廃棄大幅削減できる。冷蔵庫の匂いが無い。
- キッチン洗剤80%削減。手荒れ解放。毎日の食事が美味しくなり、外食が出来なくなる。
- 手荒れは合成洗剤が原因。石鹼洗剤、アミノ酸洗剤に切り替え時、蘇る炊事が可能に成ります。
- 一日2000cc~4000cc飲める(蘇る水)は、ダイエツに有効的です
- 蘇る水飲用後、おしっこが良く出て、尿便の老廃物を外にいち早く放出します。
- キッチンの水槽に水を貯め、固い果物浸食2分~20分後果物の唐度鮮度が上がる。
- 蘇るお湯は、貴方の身体を癒し、毎日のバスライフを楽しんで頂けます。
- お湯が柔らかいサラサラ。お湯に匂いが無い。お湯に透明感が有る。浴槽の匂いが消える
- 従来の湯冷めが無い。身体が温もる。一番湯が塩素でビリビリが無い
- 洗剤が殆んど要らず、スポンジで湯垢が落ちる。風呂の壁が綺麗に成る
- 排水溝の悪臭が消え、排水の水が綺麗に成る。
- 老人臭、加齢臭、体臭、悪臭が無い。口臭が無い。結果=他人の匂いが気に成ります。
- トイレ洗剤80%削減掃除が楽に成る。ウォシュレット肛門=男性、女性の陰部が爽やかに成る。
- 化粧水の保湿力が有る。身体、皮膚が柔らかい。
- 洗顔水として肌に張が生まれ、リフトUP。色が白く成る美白効果が生まれる。
- 毛髪トラブルが極端に軽減され、抜け毛が少なく成る。毛髪に艶が生まれる。
- 衣類、肌着、シーツに匂いが無い。
- お家で本物の野菜ジュースが簡単に作れ、元気な野菜の蘇生効果が体験できます。
- ペットが良く水を飲みだしおしっこが良くでる。悪臭が消え、抜け毛が違います。
- 流した後、地球環境生態系が蘇るウォーターテクノロジー水と成ります。

「31」 Q:蘇る水は、何故、匂いが消えるのですか?> ©

A/

山で動物が死んでも自然界は何故、匂いが出ない。自然界には山の木々から出る「葉緑素フェトンチッド」が匂いの原子構想をカプセル状に包み込む、匂いが出ないマスクング方式が有ります。それを応用したトイレの芳香剤は、頭隠して尻隠さず匂いが出るのも、中途半端な製品が世に出ています。弊社の代表は元理容師でした。理容室の中で、蘇る水を使用して「パーマ、毛染め」化学薬品アンモニア臭の匂いが消えて行く現象を解明する為、西暦2004年10月07日消臭試験を行った。

「検体第102091692-001号」、日本食品分析センターにて、「足の匂いの元、イソ吉草酸」消臭実験を行った。センターの窯の中に「足の匂い」+(蘇る水)=2つの検体を入れた製品を入れて、5分経過した。

すると、匂いの基の「蜂の巣構造イオンベンゼン核原子構造」がバラバラになり、匂いが完全にならず日本食品分析センターではグラフにならない現象が起こった。分析結果書類が届き、何故、グラフに成らないかと職員に回答を求めた。匂いが消えた科学的根拠は過去前例がない。釜の中の匂いが無いためグラフに成らない現象は、番号を問い合わせると説明するからと何度も言われ諦めた。

日本国中からの体験談でも、毛髪の匂い、口臭が消えた。おならが臭くない。汗のにおいが消えた。冷蔵庫の匂いが消えた。排水溝の匂いが消えた。…体験報告が多く届けられています。

匂いが消えない物は、たばこの匂い何故消えない。自然の葉タバコの天然の匂いはそのまま残り、全て、腐敗臭のみ消える驚く現象が起こった。



「32」 Q：地球は、空気の酸化でサプリメントも劣化していますか？> ©

A/

地球空間は酸素で覆われ、万物生態系にも土地の表面にも酸化が起こっているのです。世界各国の栄養豊富な土壌から特にこだわった無農薬栽培「生薬、漢方」のサプリメント原料が取れます。土地から引き抜かれた素材は、瞬間に酸化が始まります。その後、船、空港便で世界各国から日本にサプリメント原料が届けられます。倉庫にはいつ製品として出す日が何年も寝かされ、製品に成る日がないのか解らないのが現状です。

空気の酸化は、鉄が錆びる様に、私達の身体にも酸化にて老化が起こります。空気の酸化は当然「漢方、生薬」も酸化劣化が起こり、さらに水が汚れた現代は、水の酸化で危険な水道管の叫びの書物まで登場しているのです。

深夜TV。朝の10時サプリメントの宣伝がされています。膝の痛い人は数千万人もいと聞きます。そして莫大な売り上げをしてネットワークでも口コミでサプリメントが飛ぶように売られています。空気の酸化で劣化している肉体は老化が始まり、私達の肉体の中の整体水60%~80%の水も酸化が起こる。結論は、酸化している物体に、酸化して要る漢方生薬も効果が出にくいのは空気の酸化が原因です。(蘇る水)で洗浄した新鮮野菜こそ、最強の妙薬サプリメントなのです。

そして、街で良く見かける背中が曲がった老人は、何故、腰が曲がっているのでしょうか？>

私達の肉体細胞生体水60%~80%の水で覆われ60兆個の細胞で出来ていると聞きます。自然界は、蜂の巣構造ベンゼン核の六角形の蜂の巣構造で出来ています。空気の酸化にて加齢が進めば肉体は、六角形の構造が歪み斜めに傾きます。建築に例えるなら、築90年の家屋でも、手入れせずに放置すると酸化で家屋は斜めに歪んで来ます。この事が如実に老人に成れば腰は曲がる現象は、萎れた野菜の姿を見れば一目瞭然に物語っているのです。

水道水が通過する管が老朽化を起こし、サビが出る赤水の事情が野菜を洗えば元気に成らず、腐敗が進みます。(蘇る水)の中では細胞が壊れない現象を映像でご覧いただけます。食材の細胞が壊れない(蘇る水)処理後新鮮な野菜食材中心に食生活の献立を考えなければ、健康と言う物は、サプリメントでは効果が出ないのが実情です。

それでは、優れた本当のサプリメントはどのような物が良いのでしょうか？>

購入後のサプリメントを容器に入れ、水道水で薄めその中に生の「豚肉、釘」を入れて酸化が起こるか実験して下さい。豚肉の腐敗や鉄が錆びれば、肉体にも酸化が起こり、全く効かない事に成り大切なお金を捨てているのです。是非、実験をお勧めいたします。貴方の家族を守る新常識は、野菜が元気に成る⇒老化が若返る。健康こそ最も必要な財宝です。

「33」 Q：何故、(蘇る水)は、野菜の灰汁が抜けるのですか？> ©

A/

私達は先人から筍の灰汁処理を糠に入れ、何時間も野菜の灰汁を抜いていました。野菜の灰汁も実は酸化が原因です。空気の酸化は糠に当然起こり、糠灰汁酸化。同じ酸化結合で、灰汁を抜くのは効果が無くナンセンスです。野菜を良く洗浄して、水槽に野菜を入れ浸けて下さい。灰汁の強い「ワラビ、ゼンマイ、筍、人参」も10分浸食後、癖が大幅に軽減されます。

農薬の匂い。バナナの匂いなどは瞬間に消えます。空気の酸化について、これまでQ&Aの中で書かれた現象を見て、ご理解されると想定します。

蘇る水に触れた酸化物体はバラバラに成り消える現象が起こり、野菜の美味しさ味のバランスの味を体感して頂いた方は、全国に沢山いらっしゃいます。

松山市では、野菜レストランの横に(蘇る水)を利用して、HOUSEの中で野菜を育てている方が、もうすでにいます。(蘇る水)水耕栽培では、蘇る水の中でジャガイモを育て、野菜の灰汁が抜け非常に美味しい。甘い。酷があると同時に、収穫後の野菜は、冷蔵庫の中で傷み難いと美味しいと大変な評判です。レストランに出される料理も評判と成り、流行る飲食店経営が可能に成ります。

家庭では、(蘇る水)が出る「HYBIRDキッチン浄活水装置」から出る水は、油を良く溶かす力の有る水は、有機化合物である油を溶解する力の有る水は、「農薬、放射能」を洗い流せる科学者のデータも有ります。

果物の皮の固い果物は、20分後、非常に甘くなります。通常の葉物野菜は、浸けて2分後ナイロン袋に入れ野菜室に入れて下さい。葱は洗浄でOKです。次の日その野菜が元気に成った姿を見て感動されると想定します。糖度UP。鮮度UP。クエン酸UP。旨みUP。廃棄食材激減します。

魚介類等も2分程つけて容器に保存願います。肉に関しては、鳥を水に浸けて30秒ほどで水を切りキッチンペーパー敷いて容器に入れて保存して下さい。牛、豚は柔らかくなり過ぎますので、霧吹きで吹いて保存して下さい。食材の灰汁が抜け美味しい感動する料理が可能に成ります。

「34」 Q：蘇る水と、「他社の水の違い」は何処でしょうか？> ㊟

A/

弊社の（蘇る水）の優れた蘇生技術は「多種類、多項目」に渡り無限に有ります。一言で語れないのですが、（蘇る水）が「有機物、無機質、空間、水中」等、細胞や食材に触れると、全ての食材が大変美味しくなる事が一番の最大の理由です。ご飯の味が大きく変わります。例題として、岡山市居酒屋の〇〇様に弊社の（蘇る水）が出るハイブリッド活水装置を投入後、予約が取れにくい。料理は何を食べても美味しいと口コミで広がる、流行る飲食店経営が可能に成ります。流行る条件も有りますが、この店は基本が出来ている事も有りましたが、全てにロスが無くなり、費用対効果が生まれました。

「酸化」から「蘇生」に変換される蘇る蘇生効果は、身体に悪い合成添加物の効果が無くなるので、香りが消える現象がみられます。

又、動物の場合が極めて顕著に表れます。猫や犬に飲ませると、冷蔵庫の中に保存している（蘇る水）が入った冷蔵庫の前でいつまでも水をもらうまで待っているそうです。さらに他社の水は、飲まないと多くの方が言われています。（蘇る水）猫の珍情報ですが、仏壇のしきびの水が無くなり、何故と、不思議に思っていた処、数日後、仏壇の上に猫が水を飲んでいる処を偶然に見て驚いたそうです。赤ちゃんや動物は、本能で生きていますので、本物の違いが判るのでしょう。

「35」 Q：農業用地 土壌改善<?> ㊟

A/

岡山県の土壌は全てPH5.4。土壌酸化が加速しています。西暦2012年8月23日岡山県岡山市北区吉備津彦神社の池の水の汚れ指数「生物化学酸素要求量」「BOD14」PH9.2。この高いアルカリ度は、田畑に撒かれた石灰が雨により河川に流れ池にたまりこの様に成っている現象を突き止めた。

1年後蘇る水処理後「BOD2.6」PH7.5。改善された。蘇る水の好適環境を実現する数値「7~9」弱アルカリが最も良い。連作障害が起こる最大の原因は酸化です。農地「カリウム、マグネシウム」が欠落すると作物が取れなくなります。アルカリの土壌を維持する為、弊社の農業専用ピコネングレード水は、2つのミネラルが豊富に入り、田畑の連作障害無くなります。植物は病気に成りにくい。カビ解放。植物活性。糖度UP。農業に費用対効果が生まれます。農家様の土地は、先祖様から頂き無料です。工夫が有れば農業こそ最も儲かる業種です、と、そんな話が耳に飛び込んでいます。

「36」 Q：現場の困った問題を解決する（蘇る水）の主な一覧表 ㊟

A/

■・蘇生技術は、他社が絶対真似出来ない。特化技術は、多項目及び、多種類開発が完成しています。

- ① 全国の美容室で働く手荒れに苦しむ美容師さんの手荒れ解放技術。  
スキンケア、ヘアケア製品は、皮膚の刺激を取る為12年間かけて無毒化しました。安全性は、SHAMPOOで髪を洗うと、吸入間を最大に開け、生命の息吹を感じた驚く映像も公開します。抜け毛解放技術。敏感肌・トラブル肌。店舗臭改善技術。疲労改善技術。店長独立問題】等。
- ② 飲食業界の食の改善。「和、洋、中」全ての食の改善技術。流行る飲食業改善蘇生技術。  
新鮮食材「肉、魚、野菜」の蘇る食材改良提案。食材廃棄ゼロ数値の提案。店舗臭改善。トイレの匂いの改善技術。天ぷら油の「酸化劣化」問題処理蘇生技術。美味しい食材の提供。
- ③ 果物類の「果糖+ブドウ糖」=シヨ糖×最も甘い糖度UP。クエン酸UP。蘇生技術。  
季節をずらす高級果物費用対効果。鮮度UP。美味しい灰汁の無い高品質な果実の提供。
- ④ 植物はわずかな水で地下でも太陽が無くても、良く活性をします。植物工場の中で必要です。
- ⑤ ペットが健康蘇生技術。おしっこが良く出る。悪臭分解。抜け毛大幅削減。食欲不振改造。
- ⑥ 住宅産業。部屋の空間が蘇る。料理が美味しい。台所、浴槽洗剤大幅削減。野菜が元気に成る。
- ⑦ 汚れた水の浄化蘇生技術。生物化学的酸素要求量 BOD」数値の水質改善。悪臭分解。

「37」 Q：家庭の中で「健康の恩恵」費用対効果が生まれますか？> ㉔

A／

皮膚の健康から未来の地球環境を蘇らせる、蘇る水ウォーターサイエンステクノロジーは、私達に欠かせない大切な水です。マンション、家庭の水道管の根元に蘇る水が出る装置を付けた場合。キッチンから出る水は、調理水として食材洗浄後、様々な食材が活性を起こし料理の美味しさを体験して頂けます。【朝・夜の洗顔水としても最高です。皮膚が柔らかく成る。きめが細かく成る。顔に弾力感が生まれる。リフトUP。トラブル肌の改善。ニキビ肌の改善】等、皮膚の違いを体験して頂けます。

※・蘇生環境／費用対効果／無限経済／蘇生効果／付加価値＝癒しの世界へ誘います。

- ・飲みやすい水。●・おならが臭く無い水。●・悪臭が消える水。●・元気が出る水。
- ・希望が湧く水。●・勇気が湧く水。●・さびが止まる水。●・皮膚に優しい水。
- ・皆様が全員喜ぶ水。●・肩こりが和らぐ水。●・肌が柔らかくなる水。●・老化を若返らせる水。
- ・口臭から解放する水。●・加湿器に使用する水。●・皮膚が柔らかくなる水。
- ・皮膚に張りが生まれる水。●・美容・健康に良い水。●・歯茎を10分磨ける水。
- ・食材が美味しくなる水。●・野菜が美味しくなる水。●・果物が美味しく成る水。
- ・食材の廃棄削減する水。●・お酒が美味しく成る水。●・お茶が美味しくなる水。
- ・カレーが美味しくなる水。●・鍋物が美味しく成る水。●・野菜と水で体質改善出来る水。
- ・一日2000～4000cc飲める水。●・ペットが良く飲む良い水。●・おしっこが良く出る水。
- ・酵母活性する水。●・化粧水の保湿効果の水。●・果物の糖度がUP。●・革製品が洗える水。
- ・料理の香りが良い水。●・野菜が元気に成る。●・微量で植物が良く成長する水。
- ・切り花が長持ちする水。●・果実の糖度が上がる水。●・水だけでキッチンが光り出す水。
- ・机テーブル、食器、グラスが光出す水。●・切り花が長持ちする。●・ご飯粒が大きく成る水。
- ・鉄・金属類がさびない。●・冷蔵庫の匂いが無い水。●・部屋の匂いが消える水。
- ・水掃除でガラスが光る水。●・水で満腹感が生まれる水。●・化粧水保湿効果がある水。
- ・衣類・食器洗剤が80%削減水。●・汚れた水の再生をする水。●・皆様を健康に導く水。
- ・好適環境PH数値は弱アルカリの水。●・BODの改善可能な環境が蘇る水です。
- ・TV画像汚れ分解。車のガラス、携帯電話、IPットの画面油膜分解が水拭きで可能に成ります。

「38」 Q：「他業種、多項目、多種類」物作り一覧表 ㉔

**家庭の蘇る水**

食材廃棄大幅減少。空間、衣類匂いが無い。蘇る蘇生住宅。

**美容業界**

手荒れ解放。健康な皮膚・頭皮・毛髪の蘇生特化技術。

**農業界**

連作し無。果物糖度UP 植物活性。環境蘇生浄化。

**癒しの施設**

蘇生野菜食事で、体質改善。人を健康に導く、癒しの湯宿。

**住宅産業**

シックハウス症候群解放。快適な住まいの提供。

**水産業界**

養殖業界魚の水質改善。高品質な魚王の提案

**健康産業**

抗酸化サプリメント。壊れた細胞が蘇る。傷の再生が早い

**飲食業界**

食材鮮度糖度UP。流行る飲食店技術可能。排水浄化。

**工業界**

コンクリートの鉄筋が錆びず、建築延命蘇生技術

**革加工**

蘇る水処理技術革の加工が可能。外反母子対策。

**鉄業界**

さびから解放。酸化から解放抗酸化建築が可能です。

**ペット業界**

トイレ悪臭改善。毛並改善。食欲不振餌の改善。

**環境技術**

水質改善。汚水の改善。悪臭分解。土壌改善。BOD改善。

**畜産業界**

水改善。肉質改善。高品質製品。働く職場の改善。

**好適環境**

高品質な物作りが可能に成り、蘇生経営が実現。

## 「39」 Q:「食品業界の改革」蘇生技術<?> ©

A/

飲食業界倒産NO.1と言われるのは、何故：倒産が多いのでしょうか？

原因は、犬猫も背き嫌がる物を出すから行きたく無いからです。どの店も、グルメと言われる極めて美味しいと言われる物が無い。本日その店で食事をしたとします。次の日、貴方は再度もう一度行きたいと思いませんか？>もう一度行きたい店は、岡山市に有ります。この店は何を食べても超美味しいと言われたそうです。事実、蘇る水を飲んでる方ならだれでも解ります。犬猫が物を言うなら即答です。

何故；空気の酸化劣化は、鮮度が落ち廃棄食材の物は対象に含まれません。食材に持つ美味しさを表す、旨み三大旨み成分「アミノ酸、イノシン酸、グルタミン酸、サク酸、シヨ糖」食品の中で酸化が原因で、本来の本物の味が出ない。合成調味料はさらに食品を不味くします。

### ■・流行る飲食店とは、どんなものなのでしょうか？>

- 香り豊かな食欲が増す風味をしています。
- 食材のロス廃棄が無い店です。
- 果物なら癖が無く、口に広がる芳醇な酸味が在る物です
- 酒が美味しい。悪酔いしない。
- どの種類の料理食べても健康的で美味しい。
- 天ぷら油の劣化が感じられず、胸焼けがしない。
- 飲食店の独特の臭い酸化臭がしないお店です。
- トイレが清潔臭くない店が一番です
- 床にべとべと感が無い。
- 掃除の時、水で拭き掃除が出来る店が最高です
- 魚貝類の新鮮さを感じて、お酒が進む店です。
- 焼き物、煮魚が超美味しい
- 果物の風味が有り、糖の中でも一番甘い嫌味の無い甘さです。
- 店内の食器やガラスコップが光って、調理皿、高級の有る食器の器の出せる店です。
- 洗剤不要：水拭きで、ガラス、カウンターテーブルが光っている店内です。
- 次の日、又行きたくなる店です。
- 野菜に掛かっている農薬臭が無い。新鮮、美味しいと言われる鮮度NO.1の野菜を出す店です。
- しゃぶしゃぶ肉の脂灰汁が出ない店が一番優れています。
- 野菜が元気に反り返っている処理技術が優れている店です。
- 味覚判断欠落が有る為、店主のタバコを吸わない店が理想です。
- 調理時、多種類の食材の匂いが包丁に映らず、魔法の技術を持てる隠れ料理技が有る店です。
- 油物の料理が美味しく、胸焼けが全く感じられない。優れた技術の店は持てます。
- ケーキ、菓子類のえぐみが無く、毎日食べたくなる高級感、庶民感覚のお菓子が最高です。
- らー麺を食べ、血圧が正常値に成るサプリメントの開発が可能に成る店が最高です。
- 食後、お通じが良く成る。おしっこが良く出しておしっこが光る。おならが臭くない店が最高です。
- 食事後、「肩こり、腰痛」が楽に成る飲食店が最高です
- 食後、痰が出ない。鼻水が止まる店です。
- 衣類、髪に食事後匂いが移らない店が最高です。
- 排水溝が綺麗。ゴキブリが出ない店です。
- 飲食店経営の食材の廃棄が無い店から流れる汚水は、排水溝河川を浄化して環境が蘇る店です。

### ※・水を扱う業種

多種類、他業種、他項目の業態は、「衣食住、美容業、健康産業、酒製造業、水のクリーニング業、音楽界、革加工、飲食業、畜産業、水産業、漁業、医学、花の業界、歯医者、病院、建築業、鉄さび業界、農業、革加工、工業、環境、排水業、汚れた水の再生／生物科学的酸素要求量 BOD 改善」コンクリートの中性化」等、

### ※・蘇る水の飲食店 経営改善

和食、洋食、寿司屋、中華、らー麺店、うどん店、おにぎり屋、ステーキ屋、しゃぶしゃぶ店、ケーキ店、お菓子屋、カフェ店、果物屋、街のジュース屋、スパゲッティ屋、パット店、外食産業」他店差別化対策として、流行らない店から脱皮する為、蘇る水の再生蘇生技術を是非検討して頂ければ幸いです。

## 「40」 Q:蘇る水の恩恵は、どの分野まで可能ですか? > ㉔

A/

### 蘇る水の基礎知

西暦1984年～皮膚の健康から未来の地球環境を蘇らせる、ウォーターテクノロジーの根幹を発見したのは、西暦2002年2月2日～理容室の中で、観葉植物が日も当たらない。エアコンの中でも枯れない「夏の冷風3℃」/「冬の温風60度」に耐えた、快適な生活を営んだプロテクト現象は、私達の快適な生活ライフに欠かせない、蘇生技術として誕生したのでした。それを応用したのが、私の根幹業、理美容業界の現場の問題を解決する事に成り、独自の精錬技術でプロテクト蘇生技術の始まりでした。人も地球も全て水で出来ています。空気の酸化を蘇らせる蘇生技術は無限です。

### スキンプロテクト

私達の住む地球環境生態系の全ての「空間、水中、有機物、無機質」に対して、酸化から蘇生へと変換する蘇る水のテクノロジーです。理容室の中でお客様の毛髪トラブルを回避する事や、全国100万人美容師さんの手荒れ解放する、スキンケア・ヘアケア製品開発は、13年の歳月を掛け、様々な皮膚の刺激削減、毛髪健康やアレルギーを何処まで無毒化する、私達の先人が考案した、日本古来の糠床「河豚猛毒テトラドキシソリン肝臓」を糠床に入れ、半年後毒が抜け、珍味として有名です。蘇る水の独自の精錬技術は、日本古来の糠床発酵技術を応用したスキンプロテクトテクノロジーです。

### 鉄さび空間浄化装置

西暦2009年：鉄さび実験は10年間に及び、錆の消滅から空間の悪臭除去。多項目の酸化から蘇生へと変わる技術を岡山工業試験場持参した。平成18年水道水の中に入れた5寸釘の中はサビだらけでした。移転前、弊社事務所の中に置いた瓶の中はサビが消えていた映像を公開した。すると、鉄の専門家が驚き、蓋を閉めたままの水道水のサビが消えて行く映像見て、専門家が溜息をついた。少しずつ溜息の謎を明かし出した。空間や水中の鉄さび離脱現象は、空気の酸化で皆様が困っている事を解決できると語り始めた。世に有る大型5000万円のコンピューターが錆びから守る空間浄化装置の開発のヒントを頂き、開発の項目に入れていきます。工場建築物の錆。コンクリートの中性化問題。橋げたの劣化問題。錆びて倒れる鉄塔問題。新幹線の橋脚の劣化錆問題。海に掛かる橋脚の錆劣化問題。空気の酸化を、蘇生に変換する特化技術の広域な蘇生効果を想像させる出来事だった。

### 飲食店商売繁盛。排水溝浄化～神社池汚水の浄化技術

西暦2011年1月25日：飲食店繁盛店は抗酸化活水器を導入して1年後、店は予約が取れない現象が生まれ、2年後もうこれ以上お客様は要らないと言われる料理が美味しい店が誕生した事は、私に取って大切な開発の驚く蘇生現象は、皆様の健康や食事が美味しいと言う事に繋がります。お客様の便りをお待ちしております。飲食業界の必需品と成り会社が大きく栄えます。

西暦2010年～汚水に対して、居酒屋〇〇様の排水溝【横幅45cm×深さ60cm】×3個柵のカビが猛烈に湧いていました。「蘇る水」を掛けると、カビが瞬間分解され大変驚きました。蘇る水を作る環境抗酸化セラミックスを柵の中に入れて一晩で排水溝は蘇り大変驚きました。此の事が呼び水に成り12000個の升を蘇らせる神社の汚水400坪の自然界を蘇らせる、池浄化作戦を決行した。

西暦2012年～岡山市吉備津彦神社池の水は平成5年から～淡水ユウグレナが湧き、境内は悪臭や景観は結婚式も行う度、環境悪化で薄暗く景観は最悪で有った様です。蘇る水＝施術前。施術後は、神社の景観も大きく変わり、悪臭はゼロ。池の水は光り、神社から感謝状が届きました。全国の企業排水、ため池。お堀の好適環境を実現する夢のテクノロジーです。

### 果物の唐度UP驚異の蘇生技術

西暦2013年～岡山産桃は、糖度最高クインクラスで1.4だそうです。街の糖度計を持つ果実店主の前で、桃を購入して糖度を計測する事が有りした。蘇る水**施術前「糖度 10.6度」**桃に小さなミニ霧吹きでワンプッシュ**施術後「糖度 15.6」**に成り、果実栽培業者様は付加価値の高いブランドが誕生します。更に蘇る水処理後、果物は糖度を持つものは全て糖度が上がる現象を確認しています。

### 閉めの言葉

西暦1984年代（蘇る水）蘇生技術開発者は元理容師でした。髪技術の限界を感じ、職を通じて何を如何すれば世にお役立ち出来るか? >知識はゼロに等しい未来の計画も何も無い。住所も移転人脈も全て替えた。失敗しても絶対後悔はしない決意から「無」から「有」が生まれ、無謀な挑戦の旅の33年の月日は流れ、皆様のお役に立てる蘇生技術開発が終え、有意義な感動の人生を体験させて頂きました。皆様の快適な暮らしを蘇らせる”好適環境を実現する“日を心よりお待ちしております。

合掌