

口コミで広がる 飲食繁盛革命経営

飲食業界は、開店から5年倒産率80%です。原因は、空気に触れた食の（酸化）売り上げ減少⇒倒産に進行します。《蘇る水》は、酸化した食材の食中毒の根幹【劣化・腐敗】…『発酵・熟成・芳醇』に甦らせ、ご飯は日本一の味でお客様を旨いと言わせ、商売繁盛に導くご案内です。

飲食店の倒産は 食の酸化です

蘇る水® 蘇生技術総合研究所
オンリーワン開発 味覚革命コンサル技
岡山市北区丸の内 1-5-19- (303)
ホームページ検索⇒ 蘇る水

飲食経営の悩み ○ご記入下さい

- 立地条件の悩み【2F・路地裏・山の中・】…場所のハンディを改善したい
- 飯は翌日黄色い。もち米の浸け時間が長い。10時間⇒1時間短縮にしたい
- 炊飯時米を仕掛け6時間米の芯が取れない。炊飯改善⇒40分で短縮したい
- 熟成肉の味は、バラバラで安定感が無い。旨みや臭みが出ず困り改善したい
- 食の酸化で食中毒発生。日持ちが悪い。食材廃棄が多い。鮮度を改善したい
- 肉の臭み有り取れない。鶏肉。豚肉。牛肉…一晩で熟成肉の製造を知りたい
- 食材は旨み。香り味が出ない。ラーメンや煮物には灰汁が有り。改善したい
- パン・添加物グルテンアレルギー・食の改善グルテンフリー時流に乗りたい
- 菓子・加工食品…製品売れない。お客様⇒食の苦情が有り改善策を知りたい
- 昨日の味、今日の味は違うと言われた。その原因や、根拠を知り改善したい
- 旨さは自信があるが、お客様に旨いと言ってもらえない。旨いと言わせたい
- 湯で卵の皮むきが不安定バラバラ。卵の臭みが有り卵の取り扱いを知りたい
- 魚貝類。野菜・果物。肉の鮮度劣化ダウンで困っている。改善策を知りたい
- 筍の皮むきや、灰汁抜き時間が掛かる。短時間で筍をむく方法を知りたい
- 食品の鮮度・劣化売り上げ経営の悩み…から解放して、売り上げ伸ばしたい
- お客様に支持され、世界の何処にも無い。オンリーワン特化製品開発したい
- 全ての料理を旨いと言われて、口コミで繁盛する革命料理経営を実現したい

〒 住所

お名前

TEL

年齢

飲食経営の悩み・食と健康の不安・職種・ご記入下さい。

飲食業 和・洋・中 難問題解決 繁盛店作り
お問合せ TEL090-4308-3778 平田耕一