

日本が甦る 各種の発明

KOICHI-HIRATA BIO TECHNOLOGY

環境技術

- ☑ • 植物治癒力『バイオテクノロジー活用する【食と水の改善】老化を若く美しく、細胞の若返り』日本を元気にするバイオ開発技術
 - ☑ • 山陽放送TV⇒吉備津彦神社汚水 3,333 坪浄化作戦は、淡水赤潮汚水池の水質を 5 時間で蘇らせた、体質改善水質浄化特化技術
 - ☑ • NHK に、環境破壊改善実験⇒汚水が高速5時間蘇った映像公開した。貴方はこの世の救世主ですかと問われハイと回答特化技術
 - ☑ • 会社福利厚生健康事業⇒蘇る水⇒電子含有。体内に蓄積ストレスガス…瞬間分解。睡眠障害原因の冷えを改善。労死防ぐ特化技術
 - ☑ • 植物の模範セラミックス接触した、蘇る水の粒子構造は、生卵の呼吸するクチクラ 8,000 個を瞬間通過ナノクラスター特化技術
 - ☑ • 認知症の原因⇒水道水洗浄 100%腐敗。身体・脳の血液が汚れ 10 年後⇒65 歳～認知症は 4 人に一人。食の鮮度改善特化技術
 - ☑ • 日本人口減少の最大理由は、不妊原因⇒小麦粉成分【レスチン】精子弱らせる...無精子男性 7 人に一人。男女食生活改善特化技術
 - ☑ • シックハウス症候群⇒ホルムアルデヒド健康被害は全国です。蘇る水の暮らしは建材の含有イオンガス構造を瞬間分解特化技術
 - ☑ • 体内被曝⇒関東在住人は、2 人に一人。ストロンチウム汚染と報道⇒蘇る水一日 4000 cc 飲用体内に蓄積毒素排尿排便特化技術
 - ☑ • パーキンソン病『ストレス/農薬/添加物』体内蓄積。蘇る水 4000 cc 飲用&食の改善。足痺れ、手震え 30 日・99%改善特化技術
- 健康から加齢迄も蘇らせるバイオテクノロジー水質実験は、人の身体を健康に導く技術。ホームページ検索⇒ [蘇る水](#)

細胞技術

- ☑・歯周菌予防は、歯ブラシに蘇る水・歯磨粉を米粒大に着け、歯ブラシペンシル型に持ち 45 度角度で 10 分歯の根元磨く特化技術
- ☑・人の細胞は、60~80%水と血液の 83%水で構成。食の酸化で血液が汚れ医療費 42 兆円加速⇒血液浄化水質体質改善特化技術
- ☑・萎れた野菜は、健康に成らず。蘇る水洗浄した全ての食が美味しく、野菜果物・シャキシャキで甘く。たこ烏賊プリプリ特化技術
- ☑・癌に進行する食事は（油料理・肉の過食・添加物）細胞に傷が着き。血液が汚れ免疫力低下。野菜・果物の力で体質改善特化技術
- ☑・癌予防の最大防御は⇒蘇る水暮らしは、鮮度を上げた野菜・果実の腐敗無い。蘇生発酵の食事。添加物分解＝癌予医学防特化技術
- ☑・乳癌予防は、10 年前発明。牛乳は自然放置腐敗。蘇る水牛乳 30%入れ3日目ヨーグルト ⇒7日目チーズ。乳腺を守る特化技術
- ☑・女性の細胞を守る、植物の治癒力を持つバイオ技術。食と蘇る水の改善は⇒生理痛の改善。デリケートゾんかゆみ改善。特化技術
- ☑・細胞加齢若返りは⇒蘇る水に触れた野菜植物のしわが伸びる現象を発見。野菜と人の細胞はアミノ酸同調⇒細胞の若返り特化技術
- ☑・シミ・シワの個所へ、蘇る水を腕に噴霧後～サランラップを巻き、3日目にシミが分解。しわが伸びた。世の女性が喜ぶ特化技術
- ☑・化粧水代わりに、蘇る水使用後に⇒36兆個加齢細胞の活性⇒若返り効果。色黒⇒色白効果。豊齡線⇒しわ伸ばす効果。特化技術
- ☑・植物の治癒力バイオ技術は、壊れた細胞を、「表皮・真皮・皮下組織・バリヤゾーン・基底層」・根幹から2週間～蘇る特化技術
- ☑・細胞の修復期間⇒『酸化→分解→解毒→還元→醗酵→熟成→溶解力→抗酸化力→復元力→再生力→蘇生』2週間～改善の特化技術

健康から加齢迄も蘇らせるバイオテクノロジー水質実験は、人の身体を健康に導く技術。ホームページ検索⇒ 蘇る水

根本技術

- ☑・細胞の損傷の再生は、⇒200℃の天ぷら油大火傷。自転車で横転⇒右顔面から地面に激突した。2週間後～細胞の再生特化技術
- ☑・筍の皮むき3分は、⇒蘇る水を筍に掛けた後、繊維がバラバラに分解します。包丁を裏表に筋を入れ、3分で皮向き簡単特化技術
- ☑・売り上げが伸びない根幹原因⇒食は5種旨みで構成。食のバランスが悪く再購入が無い。他社差別化口コミ拡大製品開発特化技術
- ☑・熱中症対策、⇒蘇る水一日2ℓ飲用⇒便匂いが消え、真夏畑仕事では熱中症に成らず。64歳⇒24歳～細胞の若返り報告特化技術
- ☑・糖尿は1000万人～（肉過食・野菜不足）生活習慣病⇒癌に進行。食の改善と蘇る水一日4000cc飲用後⇒癌予防医学特化技術
- ☑・生活習慣病は、食の酸化⇒店から購入後～全ての食材を蘇る水2分浸け冷蔵庫へ保存9時間後⇒鮮度の上がった食を食す特化技術
- ☑・酒の発酵半年～7年熟成。蘇る水の中へ、米・果物・野菜・浸食後⇒【発酵・熟成・芳醇】2週間～高速で水が蘇る透明特化技術
- ☑・焼酎は、蘇る水で割った（芋・麦）癖や灰汁消え、極上の旨さに蘇る。お湯割り・水割り最高級極上の旨さに代わる焼酎特化技術
- ☑・蘇る水で炊いた飯の旨さ甘さは、卵ご飯は日本一圧巻の旨さに感動。飯は翌日も白い。飯は冷めてもおにぎり最高。炊飯特化技術
- ☑・飲食業は開店～5年倒産率80%原因は食の酸化。食の鮮度を甦らせ⇒お客様を旨いと言わせて口コミ広がる繁盛店作り特化技術
- ☑・高血圧対策⇒母は高血圧200（オレンジ成分リモネン×昆布成分ペプチン×蘇る水）＝血圧120正常値に成り体質改善特化技術
- ☑・冷えの対策方、浴槽4000cc蘇る水を追い炊きにて身体を温め、蘇る水一日2000cc～4000cc飲用。細胞酵素活性特化技術

健康から加齢迄も蘇らせるバイオテクノロジー水質実験は、人の身体を健康に導く技術。ホームページ検索⇒ 蘇る水

健康技術

- ☑・惣菜を購入後～鰻、天ぷら、弁当・酸化で食すと不味い。蘇る水を惣菜振り掛けてレンジチン食鮮度が上がり旨い。惣菜特化技術
- ☑・おせちは、2日～3日空気の酸化で腐り廃棄に成る。おせちに蘇る水を振り掛けると7日～日持ちがする。食の鮮度復活特化技術
- ☑・シェフ愛用の無農薬野菜も鮮度劣化。蘇る水～野菜農薬簡単洗浄後～冷蔵保存9時間後には旨み抽出⇒食材鮮やかに延命特化技術
- ☑・寿司屋飯は芯が残り、魚貝鮮度が落ちて不味い。寿司屋繁盛⇒蘇る水のご飯は旨い。魚の鮮度は9時間で蘇る食中毒予防特化技術
- ☑・飯の旨さは圧巻です⇒飯は冷めても旨い。1日一店舗1万個売れるおにぎり。巻き寿司は、お客様を旨いと言わせる炊飯特化技術
- ☑・焼肉ステーキ臭み・旨みの改善。蘇る水の中に肉の固まり6時間浸食～臭み元血液不純物分解。旨み抽出6時間～熟成肉特化技術
- ☑・喘息の原因は、これまで食べたカスが排泄されず、喉と食道の間にゼリー状痰が蓄積。蘇る水2ℓ～飲用&うがい⇒洗浄特化技術
- ☑・水虫・白癬菌の構造は、蜂の巣構造ベンゼン核薬の構造と類似。喘息対策は蘇る水を沸かし足湯。白癬菌構造を分解消滅特化技術
- ☑・病の原因は、水道水洗浄食材は100%腐敗。血液を汚さない食の改善⇒池蘇る⇒セラミックス作った⇒蘇る水食の改善特化技術
- ☑・犬・猫に蘇る水噴霧⇒皮膚炎の予防。悪臭分解。毛並シルク手触り。餌は脂・毒添加物分解。尿は良く出る。肥満を防ぐ特化技術
- ☑・大動脈剥離：故石原裕次郎さん血管が破れ他界。岡山在住69歳女性⇒蘇る水食生活で大動脈剥離⇒血管10歳若返りの特化技術
- ☑・ダイエット便秘対策、蘇る水一日4000cc飲用。蘇る水の洗浄リンゴ1個＝過去に食した脂と体内毒素を洗浄溶解する特化技術

健康から加齢迄も蘇らせるバイオテクノロジー水質実験は、人の身体を健康に導く技術。ホームページ検索⇒ 蘇る水

生命技術

- ☑・玄米殻が固く、腸を傷めます。蘇る水で玄米を洗浄後 1 時間放置⇒玄米炊飯～各種のミネラル抽出。腸が元気に蘇る玄米特化技術
- ☑・鮮度が上がる蘇る水活用技術⇒肉製品臭みは一晩で消え、肉の鮮度が上がる旨いハンバーグを作り家族を健康と笑顔の食の特化技術
- ☑・ゆで卵の作り方⇒蘇る水を鍋 1 cm 入れ沸騰。生卵を強火で沸騰 5 分後ガス火停止。6 分～7 分冷ますと殻が簡単にむける特化技術
- ☑・花粉症・風邪対策。浴槽付近に置いた水を甦らせるセラミックスには、菌は寄らず。風邪や花粉症マスク不要の人生好転特化技術
- ☑・理美容パーマ施術時皮膚が溶ける原因⇒シャンプー時に手荒れが発生。蘇る水を施術の前に、手・頭皮噴霧⇒手荒れ改善特化技術
- ☑・乾癬・皮膚炎の原因は、⇒加工食品含有 172 品目の添加物が原因。蘇る水を食べ物に振り掛け..添加物分解。身体を守る特化技術
- ☑・86 歳老婆報告は⇒骨粗鬆症・糖尿・白内障。蘇る水ミネラル食改善後～痰が 2 週間で停止。骨若返り 26 歳介護②⇒0 特化技術
- ☑・肩凝り人口 8000 万人。頭・首・肩凝り部分へ蘇る水を噴霧⇒後ろ頭部分押すと⇒脳から血流促す疲労改善。根本整体特化技術
- ☑・悪臭は、蘇る水使用后⇒口臭、体臭、毛髪臭、加齢臭、足の匂い、おなら、便の匂い、靴・匂いの原子構造を瞬間分解特化技術
- ☑・国民を健康に導き、医療費 4.2 兆円削減法⇒野菜果物のバイオ技術活用。薬を使わない。血液が正常に蘇る。新病院建設特化技術
- ☑・蘇る水を作る一年間のセラミックス費用対効果は、一日 236 円に対して、月額 8 万円利益。年間 100 万円～数億円の経済効果

蘇る水 著作文章 平田耕一

健康から加齢迄も蘇らせるバイオテクノロジー水質実験は、人の身体を健康に導く技術。ホームページ検索⇒ [蘇る水](#)