

自宅で【蘇る水】食の酸化を甦らせ 病に負けない 身体作り【生活習慣病改善】一日236円～

高度なバイオ技術 【蘇る水】[®] 作り方



酸化した水を甦らせる『バイオセラミックス』技術

高機能な若返りの蘇る水の製造方法

5ℓ容器に水道水とセラ50個入れ6時間～高機能《蘇る水》が家庭会社で作れます

水が無く成れば6時間置きに4回繰り返す事で一日20ℓ製造可能



食の「酸化」破壊的《腐敗劣化》自然界へ流れ消滅します。癌は2人に一人。乳癌10人に一人。帰宅不能な痴呆老人15000人。生活習慣病対策⇒《蘇る水》中へ酸化食材を2分浸け。冷蔵庫へ保存後～食材が甦ります。健康な食は、血液を汚さない生活に導きます。

蘇る水⇒費用対効果

- ：酸化食材洗浄⇒蘇る食材に
- ：加齢の改善⇒細胞の若返り
- ：口臭・体臭・加齢臭の改善
- ：酸化体質⇒血液の浄化改善
- ：便秘改善⇒排尿排便が快適
- ：疲労の改善⇒活性酸素除去
- ：ご飯は白く⇒甘く感動の味
- ：野菜は甘く⇒シャキシャキ
- ：睡眠障害改善⇒快適な睡眠
- ：全ての食が甦り⇒感動の味

酸化した水が【蘇る水】技術は、食の（酸化）甦らせ 体質改善。若返り。健康も水が変われば、貴方が蘇る

私達は何故病に掛かるのか（？）原因は食べ物の酸化。細胞は、60～80%の水と血液の83%水で構成。水道水で洗った食は100腐ります。酸化した食材の料理は、生活習慣病進行。食の酸化を甦らせる方法はセラミックス2ℓ～10ℓ容器に水道水入れ6時間後～【蘇る水】の中へ酸化した食材【果実・野菜・魚介類】2分程度浸け冷蔵庫保存9時間～鮮度が上がり食材廃棄ゼロ実現。人の細胞はアミノ酸で構成され。野菜果実はアミノ酸で構成されています。健康な肉作りは野菜の鮮度を食する事で体内の水が変わり池の汚水と類似（どろどろ）血液が真っ赤に体験者の声。体内血管掃除は一日2000cc～肥満改善は4000cc飲用が必要。体内毒素【放射能・農薬・薬・糖・添加物】排尿排便の排泄効果は、生活習慣病の改善に繋がり健康と幸福環境を実現します

