

口コミで広がる 飲食繁盛革命経営

飲食は開店 5 年倒産率 80%。水道水洗浄食材は、冷蔵庫保存腐敗菌が増殖 100%腐り灰汁が出た食の酸化料理は、お客様が再来店は無く最悪の場合高い倒産率に進行します蘇る水⇒洗浄『発酵・熟成・芳醇』9 時間鮮度を甦らせ、飯は日本一の味。お客様を旨いと言わせ路地裏・2F。関係なく口コミで広がる商売繁盛に導く、特化技術のご案内です

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

飲食経営悩み 繁盛店に導きます

- 立地条件の悩み⇒2F。屋上・路地裏・場所問題を食の旨さで満員にします
- 食材の酸化劣化⇒蘇る水料理は、鮮度を持続します。夢の料理を実現します
- 飯は翌日黄色い⇒古米でも新米以上の炊き上がり。ご飯を旨いと言わせます
- 食中毒防止技術⇒食材の日持ちが悪い。食材廃棄が多い。鮮度を改善します
- 熟成肉9時間へ⇒鶏肉。豚肉。牛肉（発酵・熟成・芳醇）旨さを実現します
- 食材の旨み抽出⇒食材旨み。香り味が出ない。煮物の灰汁が有り改善します
- アレルギー改善⇒パンお菓子・加工食品 172品添加物を安全な食にします
- 菓子・加工食品⇒製品が売れ無い。食の苦情が有り食品の旨みを抽出します
- 売れる製品開発⇒空気に触れた食は、不味く成り食の旨みの味改善をします
- 口コミ広がる技⇒お客様に旨いと言わせます。口コミ広がる味を提供します
- 湯で卵の皮むき⇒卵の臭みが有り改善と、10分で卵のむく方法提供します
- 食中毒予防技術⇒食の鮮度ダウン廃棄ゼロ。困っている改善策を提供します
- 筍の皮むき灰汁⇒筍の皮むき通常困難です。3分で筍の皮むきを提供します
- 珈琲は一日1杯⇒蘇る水入れた珈琲は、一日5杯飲め売り上げに貢献します
- お客様の支持力⇒世界の類の無い。オンリーワン特化製品の実現を可能です
- 和洋中・対応力⇒食の鮮度の改善で【蘇る水】革命料理経営を、実現します

店舗名

住所

お名前

TEL

飲食経営の悩み・その他ご相談承ります

中小企業庁 認定講師 ミラサポコンサルタント 平田耕一

お問合せ TEL090-4308-3778 <https://www.yomigaerumizu.com/>