

口コミで広がる 飲食繁盛革命経営

飲食は開店5年で倒産率80%です。水道水で洗浄後の食材を、冷蔵庫に保存。腐敗菌が増殖100%腐ります。灰汁が出た食の酸化料理は、不味い味となり噂が広がり再来店は無く、最悪の場合は、食中毒が発生倒産に進行します。

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
- 食材酸化の悩み⇒蘇る水料理は、鮮度を持続します。夢の料理を実現します
- ご飯の炊飯悩み⇒古米でも新米以上の炊き上がり。ご飯を旨いと感動します
- 食中毒恐怖悩み⇒食材の日持ちが悪い。食材廃棄が多い。鮮度を改善します
- 熟成肉腐敗悩み⇒鶏。豚。牛【発酵・熟成・芳醇】臭み。旨さを実現します
- 食材の酸化悩み⇒食の旨み。香り味が出ない。煮物の灰汁が有り改善します
- アレルギー悩み⇒パンお菓子・食品172品添加物⇒旨い安全な食にします
- 加工食品の悩み⇒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
- 売れない物悩み⇒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
- 流行らない悩み⇒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
- 湯卵むき方悩み⇒卵の臭みが有り改善と、10分で卵のむく方法提供します
- 食材鮮度の悩み⇒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
- 筍の皮むき悩み⇒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
- 珈琲の売上悩み⇒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
- デパートの悩み⇒食堂の料理が蘇ると『行列が増え』高級品が売れ出します
- 売れ無い品悩み⇒高度なバイオ製品は、⇒売れる特化製品開発を実現します
- 和洋中倒産悩み⇒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/>