

# 飲食業

飲食繁盛コンサルティング

蘇る水セラミックス内臓  
浄活水器

「洋食」「和食」「中華」水が変われば飲食業が蘇る

## 食材鮮度UP 味覚革命技術

食材鮮度UP 他店差別化対策！流行る飲食経営

### 魔法の蘇る水®

蘇る水で炊いた古米は、新米以上の炊き上がりに冷めたご飯類は、甘く美味しく味覚を上げます。  
野菜鮮度UP。魚・肉の臭みが消え芳醇な味です。  
食材の「酸化」⇒「好適」に導く味の特化技術です。

- 洗剤 80%削減
- 店舗臭大削減
- 冷蔵庫内無臭
- 食材廃棄ゼロ
- 空間浄化技術
- 芳醇熟成技術
- 果実糖度UP
- 魚類鮮度UP
- 食器類が光る

### 口コミで広がる、味のハーモニー♪

旨いと言わせる！新製品開発も可能です！

after

before



別荘の水道管元付けタイプ設置後、  
（蘇る水）が流れると排水溝店舗、  
全館内トイレが清浄に成ります。



- 香り色彩UP
- 汚水悪臭除去
- 排水溝浄化

研究開発製造販売元 株式会社蘇る水 HIRATA  
料理革命コンサルタント 平田耕一 086-238-7427 **表面→**