

# 医学・飲食・環境・1000兆円経済技術

地球空間（酸素）×（水素）＝酸化が発性。酸化は、破壊的流動的に生命の有る物は総て自然界へ消滅します。自然界に有る【生物模擬模範バイオミオテックス】テクノロジー独学で開発しました。植物は幹に傷が付くと、樹液を出して傷を治します。壊れた老化細胞や血管の修復技術を持つ高度な植物の技術を粘土に練り込み、1200℃温度で焼いたバイオセラミックスを独学オンリーワンで開発完成しました。水道水にセラミックス入れると6時間後から電子が放射します。一年切れていた電気の球が点灯しました。蘇る水開発は、酸化は、電子で瞬間CO2分解。温暖化分解。ウイルス酸化結合分解。技術開発。蘇る水電子放射、台風分解。牛メタンガス分解。コロナ菌分解。酸化分解。腐敗菌分解。あらゆる酸化結合分解して蘇生の世界へ導きます

平成19年～令和迄セラを販売。家庭ではセラで、蘇る水を作り食と水の改善で生活習慣病は血液の汚れ改善」。医者が付けた全ての難病が全員根治。各位10万様が風邪を引き難い体質改善で血液は真っ赤です。コロ終息技術の発明は、コロナウイルス「皮脂」と「淡白質」構成されています。蘇る水の電子で鼻に掛けると詰まった鼻は瞬間分解。喉のうがい鼻洗浄でコロナイオンベンゼン核を電子で分解。36兆個細胞を老化や酸化で壊れた細胞を守ります。電子は、食品の鮮度を上げ食品ロスゼロを実現。医療費が上がる原因は、医者は何故病に成るのか治す方法も知らず医学は経営安定医学です。蘇る水から放射する電子でコロナイオンベンゼン核の酸化結合分解100万回～数千万理論を組み立て、健康技術。食の技術。環境技術。生命の技術独学開発



## 蘇る水の免疫医学。根本医学。費用対効果。蘇生効果。付加価値効果。経済効果

- ・水道水セラ入れ6時間～ミネラルと電子が水に転写、蘇る水電子テクノロジーです
- ・環境浄化は電子、酸化⇒分解⇒圧縮⇒凝固⇒沈殿。処理前 BOD2.6⇒処理後 2.6
- ・医学は病を治せない理由、合成薬を飲ませ病を増やし、経営を安定させる誤診医学
- ・医学は病の血液浄化知らず、医療費50兆円。蘇る水は、血液浄化技術5兆円削減
- ・癌難病専門医の蘇る水の点滴液は、酸化⇒分解⇒圧縮⇒凝固⇒沈殿。血液浄化技術
- ・セラミックスから電子が放射して、カビ・ウイルス構造を電子で分解。無毒化技術
- ・コロナは、皮脂と淡白質で構成。蘇る水で、鼻。口。喉のうがい・ゼロコロナ終息
- ・蘇る水の点滴液は、飲料水。調理水。飲めるワクチンは、うがい洗浄。副作用無し
- ・ワクチン。薬。農薬。石油ガソリン。水酸化グリフェイン危険を、蘇る水洗浄技術
- ・癌・難病専門医は、蘇る水10年前～末期癌・難病に点滴液使用。一日で体質改善
- ・保険 10兆円集金。病気で保険5兆円払い。蘇る水は飲用病気無用10兆円の利益
- ・蘇る水は、36兆個細胞60～80%。血液の83%水の細胞の老廃物分解浄化技術
- ・アレルギーは食品添加物。石油精製剤。蘇る水を添加物に振りかけ2週間で健康体
- ・28歳若返り理論は、細胞に5つの金属が含有、蘇る水から電子放射細胞活性技術
- ・病の原因は血液の汚れ、蘇る水一日4ℓ。通常2ℓを飲用2週間で汚れた血液浄化
- ・不景気は飲食5年で倒産率80%蘇る水は食の鮮度改善。旨いと言わせる繁盛技術
- ・旨味抽出。蘇る水から電子が放射され。発酵。熟成。芳醇9時間後味のハーモニー
- ・炊飯技術は炊飯器セラ入れ炊き上がり、冷めてもおにぎり・すし飯に最高ご飯技術



## 一、国連提案技術。BOD処理前 14⇒処理後BOD2.6。台風メタンガス分解

人類が汚した水が再び蘇る植物のCO<sub>2</sub>分解技術。水質浄化。土壤改善バイオセラミックス開発は、植物治癒力発見、冷風温風のエアコン中で耐えた模範酵素を粘土に練り込み 1200°C高温燃焼陶器状 1cm玉セラミックス開発に成功。水の中に電子含有発見は、平成19年10月5日タンクに水道水とセラ同時に入れ、2週間後にセラ水を1m移動。天井に切れた2つ有った切れた1個の蛍光灯電気の球が点灯。水の中に電子が含有を発見。電子は、酸化結合分解技術百年前の環境が甦る食物連鎖復元技術。大雨が降り河川から全国筒浦の湾岸に土砂が蓄積して藻が消滅。海底に網の中セラ入れ錘入れ海底に沈め。蘇る水の電子技術は、天藻が活性化します吉備津彦神社の汚水3333坪の池処理後BOD14。半年後2.6。半年後には泥の上に桃が生えた。成魚が天藻に産み。小魚が沸き、中型魚。大型魚が住み着き100年前の海に蘇ります。鮭は川の匂いで生まれた4年後に帰る、匂いが濃くなるセラミックス川に入れ鮭遡上改善技術

### 新世代の環境が甦る オンリーワン新燃料技術

- ・汚水3333坪5時間で分解。BOD14⇒2.6 台風分解。牛ゲップメタン分解。蘇生環境へ
- ・バイオセラ処理後、湾岸はCO<sub>2</sub>。水や空気が甦り、世界中の空や海から異常気象の改善
- ・砂漠緑化技術。蘇る水を藁に与えた驚異成長スピード30日⇒2.8m。食料危機救済技術
- ・石炭使用、黒鉛分解CO<sub>2</sub>分解。C 重油に蘇る水投入。油と蘇る水入れエマルジョン乳化
- ・ガソリンタンク30リットル猪口1杯の。蘇る水を投入、ガソリン臭は瞬間消滅。環境浄化技術
- ・新燃料。通常ガソリンセラ処理後⇒二酸化炭素・窒素・悪臭・CO<sub>2</sub>分解。蘇る水ガソリン
- ・脱石油。水素水バイオセラ入れ電子含有。蘇る水燃料世界初。走る度に空間環境浄化技術

## II、生活習慣病改善 14日間滞在型。身体に蓄積毒デドックス宿一兆円～産業

20年前医療費20兆円。令和医療費50兆円。対策は、蘇る水一日4ℓ飲用『農薬。薬。ワクチン放射能。化学物質。洗剤類』…排尿排便で血液浄化は一日～14日間で殆どの病は消滅します。癌効果は、健康に成った山芋。野菜果実を食し12cm⇒3cm縮小実績。蘇る水洗浄9時間で健康に成った野菜。身体は、アミノ酸で構成され野菜もアミノ酸で構成。蘇る水洗浄後～健康な野菜で血液の正常取り戻します。蘇る水の暮らしは一日～2週間血液浄化10万人健康の実績。其処で、14日間滞在型宿泊で身体のを抜く、デドックス宿を日本中に計画

## III、HEAD SPA 技術。認知症は 20 歳～始まり記憶障害改善一兆円～産業

認知症は食べ物の酸化で血液が汚れ、脳迄血液が汚れ脳の電子の流れが悪なり、記憶障害が発性現代人の必需品。PC。携帯。電子レンジ電磁波が大脳前頭葉に蓄積。頭痛。肩こり。腰痛。全身が動かなくなります。理容師時代首の後ろ時代。後ろ頭の窪み押し電子の流れを改善してきました。新たに電子が放射、蘇る水を蒸気にして頭皮に噴霧後、カチカチの全身の筋肉が緩み瞬間頭痛が消滅します。認知症・肩こり8000万人改善ビジネス一日100人×平均単価15,000円×30日4500万円×45000万円。1000店舗5千億ビジネス展開進行中



#### **IV、癌・難病専門医 蘇る水の点滴液で癌を一日縮小する技術 50兆円～産業**

医療費が上がる原因は、医者は病の原因も知りません。治す方法さえ学んでいません。医学は遅れ薬医学しか勉強していません。病に掛かり薬を飲むと癌に成ると言う医師驚き。20年前医療費20兆円。令和医療費50兆円。薬・ワクチン。農薬。食品添加物は、石油精製剤ガソリンで製造。医療費増加は、薬の副作用で経営を安定が現状。ワクチンで副作用が有り一病院は310億円。お金の流れは令和医療費50兆円～20年後100兆円産業あります。癌難病専門クリニック、蘇る水の点滴液は10万人副作用無し。薬を使用しないホスピタル病院設立

---

#### **V、蘇る水の保険は生活習慣病改善。細胞から健康に導く新保険10兆円産業**

人生の週末地点は生活習慣病から始まり、癌。認知症。寝たきり老人の3択です。人生の死ぬ場所は80%病院です。水道水で食べ物を洗うと100腐ります。酸化した家庭の料理で血液を汚し生活習慣病。薬を飲むと血液が汚れ癌に成ると医師が報道。保険会社10兆円集め、医師が書いた病気で診断書8兆円保険支払い。利益2兆円。対策と効果理由、蘇る水の保険は、蘇る水家庭で飲用。体内に蓄積した『放射能。農薬。化学物質。油。薬。ワクチン。洗剤類』排尿排便で老廃物排泄は、血液の汚れの改善で病はゼロ人。コロナは誰も引きません。新保険は集めた金10兆円は動かず。加入者は口コミで増加。50兆円お金の川は100兆円産業へ

---

#### **VI、開発は世界の何処にも無い。副作用の無い。バイオワクチン10兆円市場**

植物は幹に傷が付くと樹液放出し傷を治します。200大火傷14日間で根本治癒。大動脈剥離60歳の女性は、蘇る水を飲み2か月後血管は10歳若返りの驚きの実績。東京癌難病専門医は10年前から使用。末期癌。難病を施術に使用。蘇る水に塩14%入れ点滴液に施術に使用。末期癌難病患者は、多くの患者はその日38。5高温の熱を出し翌日自然解熱して朝から食欲が沸き体調はすこぶる良いと報告。医師からメールが入りました。汚れた血液の浄化は池の汚水分解原理と同じ「酸化⇒分解⇒圧縮⇒凝固⇒沈殿」体内老廃物分解。点滴液後のおしっこは見た事もない透明。世界中が必要なワクチン開発は100万回実験30年の時を得て誕生

---

#### **VIII、不景気は飲食5年倒産率80%⇒倒産率10%経済根幹蘇る10兆円技術**

日本の不景気の始まりの根幹は、食の酸化で人は病気に癌増加。飲食倒産は食の酸化です不味い物を食べれば2度と店には客がいかず。倒産率は80%領けます。繁盛店作りは酸化した食べ物の鮮度を上げる技術が必ず必要です。蘇る水で洗った全ての食べ物は、生命を蘇らせる健康な野菜。米。果物の健康な食材に蘇り1.5倍の大きさ蘇り。ご飯は甘く冷めても美味しいすし飯最高。魚介は灰汁分解。臭みメチルアミン臭分解。世界の何処にも無い2度と世に無い蘇る水は、食べ物の酸化を防ぎ野菜は傷まず料理は長持ち。飲食店繁盛は日本の根幹産業です

# 飲食口コミで広がる『食の王道』基礎戦略技術

蘇る水導入「費用対効果」「付加価値」「無形財宝」流行る飲食経営テクノロジー

- ・飲食業倒産率5年～80%。原因は主に食の酸化です。食には全て灰汁を分解する特化技術
- ・繁盛店を作る(蘇る水)洗浄した料理は、何を食べても旨いと口コミで広がり繁盛特化技術
- ・炊飯技術(蘇る水)米を研ぎ、炊飯セラ入れ、3分スイッチオン芯まで炊き上がる特化技術
- ・蘇る水で炊いたご飯は、冷めても美味しい。すし飯に最高。3日目も白く甘く炊飯特化技術
- ・蘇る水で入れた珈琲は、何倍飲んでも胸焼け・胃に負担が消えます。酷・まろやか特化技術
- ・筍の皮むきは、蘇る水を筍に振り掛け繊維バラバラ。包丁簡単に入り3分皮むき特化技術
- ・魚・肉・ハンバーグの冷凍解凍は、鮮度が上がりドリップが出無く冷凍焼けも無い特化技術
- ・麺類は腰が生まれ、つるりとした表面です。のど越しが良くなり。出汁が良く出る特化技術
- ・料理中に包丁を何度も変えますが、蘇る水で包丁を洗えば、肉や・魚の臭み消える特化技術
- ・蘇る水は、まな板・包丁に匂いが着かない。刃物の構造が変わり切れ味は長持する特化技術
- ・煮物料理は脂を良く溶かす、蘇る水は食材の持つ灰汁が出ず。料理に良く浸み込む特化技術
- ・酸化を甦らせる技術、蘇る水の中へ2分野菜・果実を浸けて保存。翌日鮮度UP特化技術
- ・食の酸化は、料理人も食の鮮度を上。灰汁分解は不可能。食の鮮度を上げ灰汁分解特化技術
- ・蘇る水で洗浄後、魚貝類は一晩冷蔵庫へ寝かせると臭が消え、新鮮・芳醇・熟成・特化技術
- ・活水器から出る、蘇る水拭き掃除は、カウンター・ステンレス・ガラスが光る。特化技術
- ・概念を超越したフード技術ライバル出店でも関係無く。全ての料理旨いと言わせる特化技術
- ・売り上げのばらつきが凸凹の理由は、食べ物不味い。うま味抽出売り上げ上昇。特化技術
- ・食の鮮度・香り豊かな料理で何を食べても旨いと、お客様を感動させ来客増加。特化技術
- ・腱鞘炎・火傷も頻繁に起こり今まで処理方法が無い業界に、蘇る水で腱鞘炎改善特化技術
- ・酸化から甦る、蘇る水使用後⇒全ての食の鮮度が上がり、鮮度改善。うま味抽出。特化技術
- ・日本の食材廃棄年間2700万t、蘇る水処理後に旨みが増加。食材廃棄ゼロ。特化技術
- ・鮮度を上げる、蘇る水処理後食材は、腐敗が無く調味料等1年半腐敗ゼロ発酵特化技術
- ・冷めた古油の中にセラを入れ9時間後「蘇生」甦った油でカラット揚げ物上がる特化技術
- ・床のヌメリ脂を溶かす方法は、蘇る水と洗剤≡活用する事で、床の油を分解する特化技術
- ・アレルギーを作り出添加物グルテン、蘇る水使用後、添加物分解。安全な食に蘇る特化技術
- ・乳癌予防。牛乳×蘇る水30%放置、2日目ヨーグルト7日目チーズは激旨特化技術
- ・食の旨さ根幹理由「アミノ酸・グルタミン酸・イノシン酸・酢酸・クエン酸」抽出特化技術
- ・熟成肉は、蘇る水霧吹き入れ肉噴霧。発酵冷蔵庫へ9時間寝かせ臭みうま味改善特化技術
- ・焼き物は、鰻・魚・鶏肉、蘇る水振り掛け遠赤外線効果臭みが消え焼き物が美味しい特化技術
- ・他店差別化は、味が一番。路地裏・関係無く、口コミで広がる味の王道技術食の特化技術
- ・飲食業流行る経営、野菜・果実・水産・畜産・酒業・運動。不景気⇒好景気に導く特化技術

経済不景気、飲食の高い連作倒産を防ぎ。蘇る水商売繁盛技術は、国益1000兆円の経済

## IX、不景気は飲食倒産率 80%倒産救済 ⇒ 10%削減。飲食経営 10兆円産業

- ・蘇る水で処理後の食は「発酵・熟成・芳醇」旨いと言わせて行列が生まれるシステム構築
- ・ご飯は冷めて甘く旨い。おにぎり巻きずし最高一日 1000 万個売れる。5000 億円産業
- ・蘇る水は食材の酸化を蘇らせる技術は、鮮度UP。うま味UP特化技術。5000 億円産業
- ・蘇る水で処理苺は2週間もカビが来ず。果物海外出荷で高品質な林檎。5000 億円産業
- ・糖質に対して桃は 12.6。蘇る水その場で瞬間 15.6 に上がる特化糖質。5000 億円産業
- ・野菜・果実鮮度うま味抽出。肉・魚貝類灰汁・臭みが消え味の和洋中。5000 億円産業
- ・飲食店繁盛技術は、食の鮮度UP技術と、魚は宇和島産地直送システム。5000 億円産業
- ・回転寿司 一皿 600 円で旨い。ご飯は白く、冷めても旨い蘇生寿司。5000 億円産業
- ・ラーメン専用工場でチャーシュー。出汁完成。一店舗一日8000食拉麺。5000 億円産業
- ・しゃぶしゃぶ店。欠点は肉に臭みがあり泡が出ます。蘇る水灰汁分解。5000 億円産業
- ・焼肉の脂と灰汁は瞬間分解。臭みは無く何枚何串でも旨いと言わせる。5000 億円産業

経済を甦らせる対策と効果。経済低迷は今も尚30年間も続き皆様の給料は上がりず不景気はコロナで更に冷え込み。各位の健康不安、蘇る水12000万人根本治癒技術。一方食の酸化飲食店は5年倒産率 80%⇒10%削減。経済が甦るバイオ技術は10兆産業に甦らせ100兆円経済効果を齎せます。食の革命は1000兆円経済効果。富財の提供。付加価値飲食店を流行らす事で経済が好循環に蘇り、今まで売れなかった物販・製品。様々な物が飛ぶように売れ百貨店では、高額の物が売れ出し、国益1000兆円に伸ばす発明技術が世に降臨しました

