

# 植物の治癒力 バイオテクノロジー



植物治癒力から開発誕生した 食と水の改善。人と地球が甦る【蘇る水】BIOTECHNOLOGY 平田耕一 著作文章

# 日本が甦る【健康・飲食】プロジェクト



## 蘇る水恩恵⇒費用対効果

- ・ 全国の市町村) ⇒ 産業が蘇る技
- ・ 口コミ広がる) ⇒ 飲食店満員技
- ・ 食材酸化防止) ⇒ 食材廃棄0技
- ・ 食材鮮度延命) ⇒ 食中毒予防技
- ・ 食と水の改善) ⇒ 医療費削減技
- ・ 食旨さ・健康) ⇒ 移住者増加技
- ・ 加齢の若返り) ⇒ 細胞の蘇生技
- ・ 果物鮮度延命) ⇒ 海外へ出荷技

平成12年2月2日～万物が蘇る水エビデンス元と成る植物の実験を偶然始めた。1m足らずの観葉植物に特殊酵素を希釈して毎朝与えた。植物は酵素活性『幹は太く。葉は大きく』天井に設置したエアコンの中に入り3ヵ月成長夏10℃冷風/冬50℃温風に耐え3年半年全く枯れなかった何故：枯れない。不思議に思い葉を破いた。観葉植物は細胞をエアコンの乾燥から身を守り「(ネバネバの液を放出して己の細胞)」を乾燥から身を守っていた。地球生態系の中にある『生物模範模範バイオミオテックス』テクノロジーの植物の身を守る技術を偶然に発見した植物治癒技術を粘土に練り込み。高温1200℃の温度の燃焼1cm玉セラミックスの開発に成功した。水質浄化作戦は岡山市の吉備津彦神社400坪の池の水質浄化に成功『BOD⇒14/。一年後⇒BOD2.6』水は蘇り神社から感謝状を授与。細胞の若返り・生活習慣病健康技術に成功した

和食は世界遺産では無く食中毒増加。飲食店は1000件⇒700件倒産率が高く食の『酸化』は..生活習慣病は8000万人～薬を飲み医学発展の原因は食の『酸化』です。食の酸化がリフレッシュ甦る(根本治癒の健康。飲食繁盛技術)を『抗酸化力・復元力『発酵・熟成・芳醇』多岐に渡り誰も真似の出来ない技術を開発しました《蘇る水》恩恵は、食の改善後～各位の街を食に都に甦らせ多くの方々に「健康」「富」「財宝」齎せます。村・市・街起し。蘇った食の恩恵は口コミで人が集まります。社員の健康作り。飲食業繁栄。宿泊施設繁栄・食の蘇生技術ご案内です

お問い合わせ 株式会社蘇る水 TEL090-4308-3778【平田】ホームページ検索→【蘇る水】

# 高度な技術を【健康・飲食】事業へ

## 8種【健康・飲食】M&A 子会社計画 日本が甦る一兆円事業計画

- ①：寿司屋 1000億円⇒【蘇る水】コンサル後 ⇒3000億円～
- ②：ラーメン屋 1000億円⇒【蘇る水】コンサル後 ⇒3000億円～
- ③：焼肉屋 1000億円⇒【蘇る水】コンサル後 ⇒3000億円～
- ④：水の宅配 100億円⇒【蘇る水】コンサル後 ⇒500億円～日本を元気に医療費削減計画
- ⑤：癒しの宿は、JTB・滞在期間2週間「蘇る水」蘇生料理で生活習慣病を改善。医療費42兆円削減計画
- ⑥：葡萄ワイン製造。付加価値高品質製品が可能。健康な肉体を作る【健康野菜作り】フード事業計画
- ⑦：飲食店開店から3年で倒産70%から救済するプロを教える技術の【料理学校設立予定】構想計画
- ⑧：健康業界「皮膚トラブル・アレルギー・手荒れ・肩こり腰痛」サプリメント不要。改善技術を、世に普及計画

飲食業は、数ある業種の中で倒産率NO.1です。飲食店は、開店から3年で70%倒産率は高いです。飲食店の売り上げが伸びない最大の理由が有り【食の酸化で不味い料理で客足が遠のき売り上げが伸びない】最大の原因が有ります。食べ物を美味しくする《蘇る水》投入後～食の鮮度を上げ。尚且つ食べ物は、腐敗菌から守り食材廃棄ゼロ。食中毒ゼロ実現。世界に類の無い旨さに蘇り。感動する料理は人が沢山集まり口コミで宣伝無し。行列を作る店作りを実現。空気が食べ物に付着防止技術《蘇る水》旨さを奏でる、発酵蘇生テクノロジーは、食の鮮度。旨みを作り出します。食には必ず灰汁が有りますが、「酸化」「分解」して味覚を作り出す【発酵・芳醇・熟成】日本古来の発酵技術です。

食べ物が空気の酸化に負けない《蘇る水》食の旨さは圧巻です。口コミで広がる味の革命技術を投入して、売り上げを伸ばします。犬など毎日30分《蘇る水》飲んでいきます。誰でも旨いと言われます。ご飯の旨さは比類無い味を追求してご飯はご飯で食べれる旨さです。冷めても味はUPします。おにぎり。寿司飯に最高のハーモニーを奏でます。厚生労働省に手紙を書き日本を健康にするバイオ技術を開発生活習慣病対策として日本を甦らせる計画を提案しました。血液を綺麗に浄化する、加齢老化まで若返らせる《蘇る水》処理後～食べ物が腐らず鮮度を持続します。その為、健康な食は、生活習慣病対策として、寝たきり老人を作らない。生活習慣病の改善。飲食は開店から3年倒産70%から救済して繁盛店を作り。価値ある企業のブランド作り繁栄と「地球環境温暖化防止」蘇る水の社会貢献技術です。



# 万物の【酸化】甦る バイオテクノロジー



## 各種費用対抗効果

- ：日本を健康導く技術
- ：生活習慣病改善技術
- ：水質改善⇒蘇生技術
- ：飲食倒産⇒救済技術
- ：比類ない⇒炊飯技術
- ：熱中症改善⇒対策技
- ：クレームゼロ⇒技術
- ：人類夢⇒若返り技
- ：薬医者⇒不要技術
- ：細胞瞬間浸透技術
- ：衣類悪臭分解技術
- ：アレルギー改善技
- ：食材鮮度延命技術
- ：果実鮮度UP技術
- ：脱毛予防改善技術
- ：靴・衣類長持ち技
- ：歯周病・予防技術

蘇る水の恩恵は、食べ物の酸化を甦らせ「健康、老化の改善、幸福、家庭、経済」一年間100万円～数兆円の経済効果

# 自己紹介 バイオ技術開発 飲食コンサルタント 平田耕一

- ：料理研究家 料理歴30年 味覚革命コンサルタント貴店流行させます。
- ：株式会社蘇る水 代表 平田耕一 岡山市北区丸の内-5-19 (303) TEL086-238-7427
- ：地球は空気が有り食べ物や水に「酸化」が発生。製品開発物の作りは「腐敗。劣化」発生して低品質な物しか作れません。植物の治癒力を活用した【蘇る水】は、高品質な物作りが可能にして何処にも無いオンリーワン製品開発を可能にします
- ：中小企業庁ミラサポ コンサルタント 飲食を口コミで広がる味覚革命技術にて、貴社の製品・繁盛店を可能にします。
- ：10歳から包丁を持ち食材が何故腐るのかご飯が黄色く成るのか。因果関係の謎を解き。食の酸化を甦らせ感動の食の提供
- ：平成12年～植物実験では、サロン内に有った観葉食物に酵素を与え、1鉢足らずの植物がわずか1年半で天井エアコン3鉢に成長。夏も冬も全く枯れなかった植物模範力免疫抗体力を持つ酵素を粘土に練り込み1200℃の温度で焼いた1cm球のセラミックスに開発成功した。吉備津彦神社の汚水400坪を水質浄化セラミックス開発。5時間で汚水が蘇り。水質浄化技術が認められ、池浄化功労感謝感謝状を神社から頂きました。人と地球は水で構成され、酸化しない水でこれまで30000人健康してきました。食と健康は連動。病と飲食店倒産は酸化の改善です
- ：飲食店は、開店から3年で倒産率70%の理由は食の酸化です。水道水は食べ物が100%腐り浄水器の水さえも空気の酸化に負けて【食味ダウン。鮮度ダウン。腐敗に繋がり】食材廃棄が年間2200万トンのお金を捨てている。【蘇る水】は、食べ物に着く空気から食材を守る酵素技術を開発。食材鮮度UPにて、傷まない廃棄が出ない食材はいつも新鮮技術で繁盛店へ
- ：飲食店に《蘇る水》が入り、食材の鮮度が上がり店は口コミで広がり。これ以上～お客さん入ら無いと言われた店が続出。惣菜店。居酒屋。焼肉屋。家庭の健康を甦らせ、全ての食べ物が旨いと言わせ、比類ない飲食店を甦らせる事が可能です
- ：ご飯の炊き方を数千回の実験から会得して独学で学び。ご飯が翌日も黄色くならない。世界一旨い炊飯テクノロジー開発。
- ：水の基礎開発期間30年。生薬漢方。水のスキル構築100万回の実験。資産売却研究開発費2億円～。3000人が使用クレー
- ：ムゼロは、食の旨さにつきます。  
日本国中の水道水の酸化を甦らせる活水器組み込まれたセラミックスから出る（蘇る水）で処理された食べ物は（和洋中）無国籍料理でも空気の酸化に対して、圧倒的に鮮度リフレッシュを可能にします。今まで出なかった。食の香りがします。肉に対しては一晩で熟成肉開発。魚の臭みメチレアミンの悪臭が無い。果実が傷まない鮮度が持続します。果実に於いては糖質が簡単に上がり果汁が増加します。全ての食べ物が美味しく尚且つ健康に導く比類ないテクノロジーを開発しています

# 飲食倒産70% 救済【繁盛店】作ります

飲食は開店から3年～倒産率70%の原因は、空気に触れた『酸化で不味い食で多くのお客を逃がして不景気』を作り出していた。これまで誰も出来なかった、空気に触れた食材の酸化を甦らせ【和・洋・中】…好適環境を実現します。食材の酸化を甦らせる【蘇る水】活用後～酸化食材「(魚介類・野菜・果実・米)」食材は、鮮度復活の蘇生食材に実現します。熟成肉はわずか一晩で完成します。酸化食材の鮮度を高め。食材を酸化から守り。食中毒予防技術。飯は日本一の味と言われ、野菜はシャキシャキです。飲食店の倒産率70%を下げ、これまで飲食業界は広告に無駄な金を使い利を落としていました。【蘇る水】新技術は、お客様を旨いと言わせ、『2F・路地裏・看板無し。屋上山の中』関係なし。口コミで広がる導く技術で、貴店を根幹から甦らせ繁盛店導きます



流行る店には【理由・訳】があります

- ・飲食繁盛) ⇒ 口コミで広がる味の王道技
- ・蛸ぬめり) ⇒ 塩不要。タコはプリプリ技
- ・食の香り) ⇒ 旨みの基アミノ酸抽出技術
- ・魚の臭み) ⇒ メチルアミン削減鮮度魚技
- ・熟成技術) ⇒ 9時間臭み削減→熟成肉技
- ・果実甘み) ⇒ 果糖×ぶどう糖→シヨ糖術
- ・珈琲香り) ⇒ まろやか芳醇胸焼け無い技
- ・ご飯の味) ⇒ おにぎり・寿司飯最高技術
- ・筍皮むき) ⇒ 驚異の皮むき3分簡単技術
- ・食中毒技) ⇒ 腐敗無く鮮度延命特化技術
- ・食材廃棄) ⇒ 食が傷先ず食材廃棄0技術
- ・冷凍保存) ⇒ 冷凍焼けが無く低温発酵技
- ・煮物料理) ⇒ 灰汁が出ず・臭み抽出技術
- ・光る料理) ⇒ 素材が極小で光り輝く技術
- ・店舗悪臭) ⇒ 長年染みついた悪臭分解技
- ・灰汁分解) ⇒ シャブシャブの泡分解技術

繁盛店に導く食材鮮度延命。他店差別化対策ライセンス使用料一日500円～コンサル料金は別途費用。相談に応じます



# 地球環境の貢献 食の技術【蘇る水】®

人と地球の水を清浄にする  
BIOセラミックス



空気に触れた食べ物は（破壊的・流動的）自然界へ流れ、水道水で洗った食べ物は全て100%腐ります。冷蔵庫で保管した食材は腐り、食材廃棄発生。酸化した料理で血液が汚れ病が年々増加。医療費42兆円に膨れ上がり一年間1兆円ずつ増加。20年後80兆円に進行して日本は沈没状態一方飲食店は、食の酸化は水道水で洗った【野菜・果実・魚類】酸化にて倒産の悲劇を作り出し健康を壊す【酸化】飲食店の倒産は連動しています

神社污水池400坪に水質改善セラを散布すると、5時間後～池の酸化汚水のドロドロに成った池の水が変わり水質改善に成功した。食の酸化を甦らせ旨み抽出技術は、お客様に旨いと言わせる根幹は、酸化した水を甦らせる事一番重要です。野菜細胞は98%の酸化した水を【蘇る水】変える事で、野菜のへたり、萎れる事も無く。今まで出なかった香りが抽出されます。食材は全て灰汁が有り食べ物が不味く成る事を甦らせ。悪臭は消え店内にご飯の香りに、料理は「艶」「香」広がり食材に生まれ変わります

## 酸化⇒水の蘇生技術

- ・酸化食材）⇒蘇る食材へ
- ・不健康体）⇒血液清浄へ
- ・体調不良）⇒蘇る水食へ
- ・酷い便秘）⇒快適便通へ
- ・冷蔵悪臭）⇒庫内無臭へ
- ・睡眠障害）⇒快適睡眠へ
- ・飲食倒産）⇒食材改善へ
- ・酸化料理）⇒蘇る料理へ
- ・酸化食品）⇒蘇る製品へ
- ・不味い味）⇒極究の味へ
- ・水の悪化）⇒蘇生清浄へ

飲食が流行る【蘇る水】製造方法は、セラミックス10ℓタンクに水道水を入れ9時間後～高機能な【蘇る水】中に酸化食材を2分程度入れ【果実・野菜・魚介類】を冷蔵庫へ保存すると酸化した食材が甦ります。飲食店を作る方法は、旨いか不味いか。貴店流行らせる一つしかない比類ない技術です

神社污水池処  
400坪処理前



神社污水池処理  
6か月後..水質改善



池の污水水400坪  
池水質浄化感謝状



店から購入常温  
2週間～ 苺



同時購入蘇る水処理  
常温2週間～ 苺



# 危険な酸化地帯

V:S

# 安全 蘇る水地帯

## 病が増加する暮らし「酸化」飲食店の倒産

浄水器を通過～水道水の酸化の暮らしの環境は、血液の汚れ 癌は2人に一人乳癌は10人に一人。冷蔵庫内の物が腐る酸化。食材廃棄。皮膚炎。アレルギー。色黒肌。加齢・老化・白内障。抜け毛。水虫。糖尿1000万人超え～予備軍800万。家に帰れない痴呆老人15000人。花粉症4000万人。ひざ痛4000万人。生理痛98%。女性のデリケートゾンのかゆみ全員。暮らしは食の酸化で病が増加。一方飲食店倒産が増加～

平成23年5月 セラミックス投入前 PH9.2  
吉備津彦神社 汚水400坪 **浄化前**

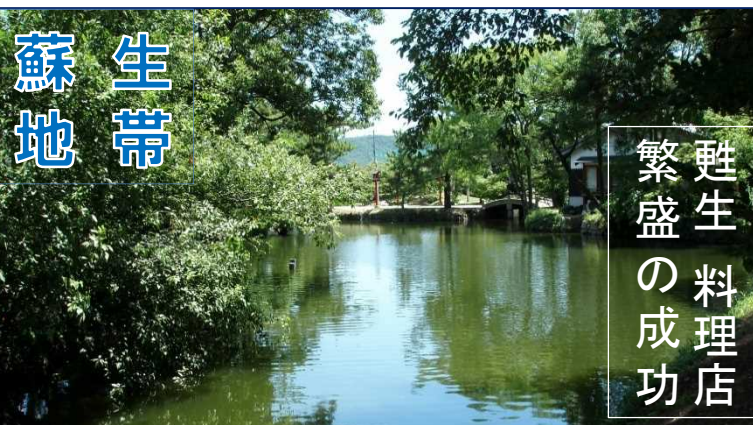


空気の酸化で、全ての物が酸化が進み食中毒を起こす『酸化地帯で食材を使用した料理』不味く製品開発に手を付け無い。夏の火鉢で客足が遠のき倒産理由です

## 蘇る水暮らし「健康・若返り」飲食店繁盛

水道水・空気「酸化」腐敗を《蘇る水》活用して蘇生環境へ池の水を5時間で水質が甦ったセラミックス2000cc容器に入れ6時間～『魚・野菜・果実・肉』酸化食材を《蘇る水》中へ入れ2分～浸け。冷蔵庫保管9時間～萎れた食材が酵素活性して～食材がリフレッシュ新鮮に蘇ります。病の原因は、過去食べ物で池と同じ体内の血液はドロドロです。蘇る水一日2000cc飲用後～排尿排便デドックス。生活習慣病の改善

平成24年5月 セラミックス投入一年 PH7.5  
吉備津彦神社 汚水400坪 **浄化後**



酸化した水を甦らせるセラミックスを水道水に転写後『空気の酸化から食材を蘇生地帯』に導き、食べ物を鮮度を上げ。旨い料理にお客様が感動の繁盛技術です



酸化した水と  
食の甦生技術



体内水の酸化  
水の浄化技術



高機能な水  
若返り技術





# BIOセラミックス【水質改善】 浄化前

神社の汚水 ⇒ 悪臭

健康づくり財団検査表 平成22年9月16日

酸化

項目 検査結果

PH ⇒: 9.2

BOD ⇒: 14

全窒素 ⇒: 2.74

全リン ⇒: 0.43

岡山市吉備津彦神社 神池400坪

地球空間は酸素と水素の結合「空気」有り様々な腐敗が発生します。池の汚水と水道水は『酸化』同調しています  
人の健康は破壊され。癌は2人に一人です。酸化は食材が腐敗に進行⇒ 飲食店の倒産率70%原因は食の酸化です



# BIOセラミックス 【水質改善】 浄化後

神社の汚水 ⇒ 清水

甦生

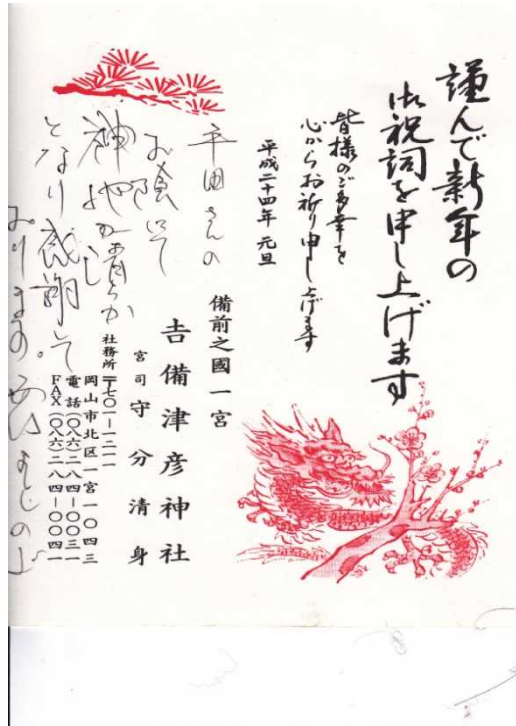
健康づくり財団検査表 平成23年9月13日

項目	検査結果
PH	⇒: 7.5
BOD	⇒: 2.6
全窒素	⇒: 1.85
全リン	⇒: 0.28

岡山市吉備津彦神社 神池400坪

人の身体は、60~80%と血液83%の水で構成されています。身体は過去食べた物で構成されています。酸化した水が蘇る事で（身体は健康体）に導かれます。一方、水道水の「酸化」甦る事で「飲食店は繁盛店」に導かれます

# 吉備津彦神社【水質浄化】感謝状





# 蘇る水® 和洋中【飲食革命】繁盛技術



## 難問題解決技術

- ・食鮮度の改善
- ・飯の旨さ改善
- ・食灰汁の改善
- ・肉煮物の改善
- ・食風味の改善
- ・果実鮮度改善
- ・野菜鮮度改善
- ・食旨み味改善
- ・熟成肉の改善
- ・店舗悪臭改善
- ・焼酎旨さ改善
- ・酸化油の改善
- ・魚の臭み改善
- ・魚類鮮度改善
- ・排水溝の改善
- ・床足場の改善

飲食業界は、業種の中で倒産NO.1と言われる所以は「食」の酸化です。食の酸化を甦らせ価値ある産業へ導きます

# 壊れた細胞を 心身癒す【蘇る水®】宿

私達は、毎日食べる物で身体が形成され60兆個の細胞は、60%~80%の水と血液の83%の水で細胞が作られています。水道水で食べ物を洗うと100腐ります。酸化食材を食すると生体水は濁り、血管の掃除・体内の掃除をする物が無く。血液は汚れ。私達の60兆個の細胞は弱り、体調不良の原因に繋がり、生活習慣病が起こります。平成29年12月厚生労働省発表：糖尿病は1000万人を超えました。医療費『42兆円⇒20年後80兆円』日本沈没から救済する健康と若返りの癒し宿事業のご案内です。医者や医学で治せない不知の病を癒す宿です。酸化した食べ物を美味しいと言われる程甦らせ、健康な食は細胞が2週間で癒す食の改善技術です。人が集まる最大な理由は、野菜や果実何処にも無い食べ物が美味しいと評判。口コミで広がる癒しの宿の事業です



## 蘇る水の宿には【財宝技術】有ります

- ・若返りの料理) ⇒生活習慣病改善の技術
- ・脱衣場の匂い) ⇒汗・腐敗臭の分解技術
- ・料理新鮮技術) ⇒全て食の感動料理技術
- ・魚の臭み削減) ⇒リフレッシュ料理技術
- ・肉の臭み削減) ⇒熟成肉一晩で製造技術
- ・和洋中特化技) ⇒肉・魚・新鮮料理技術
- ・珈琲まろやか) ⇒珈琲・香り豊かな技術
- ・日本の発酵菌) ⇒発酵・熟成・芳醇技術
- ・飯は冷めても) ⇒旨く、寿司に最高技術
- ・睡眠障害改善) ⇒目覚め快適な健康技術
- ・食腐敗が無い) ⇒食中毒を防ぐ特化技術
- ・口臭体臭加齢) ⇒体質改善分解特化技術
- ・老化若く健康) ⇒60兆個細胞 活性技術
- ・老化顔の再生) ⇒蘇る水の蘇生改善技術
- ・癒し宿再来店) ⇒細胞若返り治療力技術
- ・何処にも無い) ⇒オンリーワン開発技術

皮膚の健康から加齢まで若返らせ健康な食は、健康な肉体が宿り生活習慣病の改善。医療費の削減に繋がる癒し宿事業



# 驚異の抗菌【蘇る水®】 食中毒予防

驚異の抗菌力発見は、池の汚水400坪を5時間水質浄化セラミックスを、水道水2ℓ～10ℓ入れ6時間～《蘇る水》が作れます。水道水は食べ物100%腐り食中毒の元になる、水道水を高機能に蘇らせた《蘇る水》イワシを洗い。冷蔵庫で一晩寝かせイワシは、臭みメチルアミン消えます。イワシ料理をタッパ容器冷蔵庫へ保管。『2週間経過～半年後イワシ料理は腐敗が無い』驚異の抗菌セラミックスに接触させた《蘇る水》食べ物が腐らない。食べ物が美味しく成る驚異の「発酵・熟成・芳醇」旨み抽出効果を発見した。住居は、冬は酷い結露で部屋中にカビが湧いた。浴槽付近に偶然放置したセラミックスにはカビが全く寄り付かない。抗菌力を発見・風邪／花粉症対応。飲食店の空気に触れた、魚料理。肉。食中毒（腸炎ピロリ菌。サルモネ菌）《蘇る水》洗浄した食材に付着した菌類。腐敗菌が食材から切り離され、食べ物が腐敗から守り傷まない食材に変わりり、食材廃棄ゼロ。食中毒から食品を守る健康な料理が何方でも作れます



イワシ料理2週間



イワシ料理6か月

空気の酸化した食材を【蘇る水】洗浄。食べ物を腐敗菌から守り、血液を汚さない。病に負けない健康な肉体作り





# ご飯が日本一美味しい【炊飯】技術



**蘇る水で炊いたご飯《日本一美味しい》言われる最大の根拠があります**

【蘇る水】炊いたご飯に芯が残らない。ご飯の香が持続する。飯は冷めても甘みが有り旨い。次の日黄色くならないおにぎり寿司飯に最高です。（蘇る水）ご飯、は売り切り続出します。

日本は癌大国に成り2人に一人が癌です。厚生労働省発表。糖尿は1千万人超。原因は食の酸化です。水道水で洗った食は全て100%腐り食すると、血液を汚し生活習慣病を作り食材廃棄と病は連動。冷蔵庫の中は腐敗臭がしている。酸化した食べ物の影響と「癌・成人病・高血圧糖尿病」繋がっています。野菜売り場の野菜は劣化廃棄寸前な物を消費者が購入して健康に成る事は無く病を作り出している（蘇る水）は腐敗無し技術社会・売りに貢献します。

**蘇る水で炊いたご飯は、人の健康と幸福を叶え、日本の和食に欠かせない。世界一の旨さ 炊飯技術の提供**

飲食業界を流行らす炊飯方法は、水道水2000cc容器にセラミックスを入れ6時間後～各種のミネラルが溶け出し高機能（蘇る水）作ります

- ：1回目：米を研ぐ時「（蘇る水）」良く研いで下さい。
  - ：2回目：美味しいご飯を炊くため、水道水で水が透明に成るまで良く濯いで下さい。炊く前に水道水を洗い流し『蘇る水』濯いで下さい
  - ：3回目：炊飯時（蘇る水）入れ、水量を調整45分～放置スイッチON。炊き上がり10分蒸らし無し。旨い美味しい感動ご飯が炊けます
- 【蘇る水】で炊いたご飯は；他の水と比較に成らない程旨いと大評判です。【お米の主成分デンプンはぶどう糖が直鎖状アミロースと米の枝状に分かれて繋がったアミロペクチン】2種で構成されています。通常水道水で米洗米後、一晩～6時間放置してもご飯を炊くと芯が残ります。

原因は、空気の酸化にて、米の旨み味成分が強固に固まり。米の中まで水が入りません。米の旨み元の味成分（アミノ酸・グルタミン酸・イノシン酸・シヨ糖・乳酸菌）・5種類が今まで出なかったのが最大の原因です。《蘇る水》のナノ粒子が「卵の殻クチクラ穴5000個～8000個」”卵の穴を通過する程マイクロ粒子《蘇る水》クラスター水が酸化した米の組織の中に入り込み。枝状にかれて繋がった「アミロペクチン」2種の酸化結合を切り離す事が可能に成ります。5種類の旨み成分が抽出され、甘く美味しいご飯でご飯が食べれる旨さはふんわりとした誰も見たことも無い「艶々（白い）ご飯」が炊き上がり、ご飯粒は1.5倍の大きさ。焼肉屋。おにぎり・和洋中・寿司飯に相性抜群最高です。

ご飯の旨さは圧巻です。冷めても旨い翌日黄色く成らない。一日1万個売れるおにぎり。鰻重の作り方は蘇る水の中に鰻を入れ3回《蘇る水》変える事で魚の臭み（メチルアミン）消え魚介類の鮮度が上がり寿司に最高。ご飯は業界のトップが取れる夢の技術は。行列が生まれます

平田耕一 【蘇る水】著作権文章

# 行列が生まれる【食の旨さ】蘇る水の技術

- ☆：蘇る水料理) ⇒まかない料理好適環境実現料理技術
- ☆：アレルギー) ⇒添加物小麦粉グルテン分解特化技術
- ☆：全て食材源) ⇒鮮度リフレッシュに蘇る水特化技術
- ☆：食中毒の元) ⇒腸炎ビブリオ菌サルモネ菌洗浄技術
- ☆：食べ物腐敗) ⇒鮮度延命力、食中毒を防ぐ根幹技術
- ☆：食美味しさ) ⇒翌日も店に行きたい最大の理由技術
- ☆：玉葱の涙源) ⇒灰汁が消え香り抽出。旨み抽出技術
- ☆：食材の腐敗) ⇒食材取れたて以上鮮度延命特化技術
- ☆：飯おにぎり) ⇒冷めて旨い。寿司に抜群抜特化技術
- ☆：蘇る水洗浄) ⇒胡瓜はメロン味蘇る～野菜果実技術
- ☆：食の旨さは) ⇒口コミで広がり行列が絶えない技術
- ☆：旨みの原点) ⇒5種旨み（アミノ酸）抽出特化技術
- ☆：熟成肉一晚) ⇒発酵・熟成・芳醇日本古来発酵技術
- ☆：イカ寄生虫) ⇒アニサキス「蘇る水」洗浄特化技術
- ☆：果実・野菜) ⇒傷んだ物を購入～旨い鮮度延命技術
- ☆：果実の糖度) ⇒果糖&ぶどう糖⇒ショ糖。特化技術
- ☆：全ての料理) ⇒バランス良く何を食べても旨い技術
- ☆：古い酸化油) ⇒処理後カラット揚がる廃油減少技術
- ☆：犬の嗅覚は) ⇒毎日「蘇る水」30分飲む特化技術
- ☆：医者命名) ⇒習慣病2週間根治。医療費削減技術



# 感動の料理⇒【人が集まる】飲食経営



流行る飲食経営には、理由があります。飲食店は、世界中で数有る業種の中で3年で倒産率は70%です。倒産の原因は、空気に触れた食材は、『破壊的・流動的』に細胞が壊れ腐敗が始まり灰汁が生まれ、食の鮮度が激しく落ち、酸化した食は食中毒原因（腸炎ピロリ菌。サルモネ菌。O21号）…様々な菌が発生しやすく成ります。マスコミ・TVで有名な人さえもどんな優れた《料理人・シエフ》さえも食の鮮度を上げる事は誰も出来ず不可能です。飲食店の倒産の原因は食の酸化です。看板や宣伝ではお客様は来ません

流行る飲食経営の必需品は、全ての食べ物が美味しくなり鮮度が上がります。《蘇る水》洗浄9時間～魚。野菜。果物。冷蔵庫で保存すると、食材の持つ灰汁と臭みが消えます。肉はわずか《蘇る水》霧吹き噴霧するだけで、冷蔵庫へ保存すると、低温発酵が始まり。肉の旨みの元「発酵・熟成・芳醇」で…一晩で熟成肉が作れます。更に旨みの元「イノシン酸・グルタミン酸・アミノ酸」…食材に含まれる酵素が抽出されます。「《蘇る水》」で洗った野菜はシャキシャキになり。玉葱切っても涙が出ません。ご飯は、世界の旨さと言っても過言では有りません。和洋中の全ての食材が極旨みに変わります。その為、これからの飲食店の開業は、長い修行は必要なし。店は路地裏。2F山の中沢山の人が訪れます。貴店流行らせます。通常は食の酸化悪臭がしています。蘇る水の料理は、香がして食欲が湧き店内の匂いが消えます



店から購入した食は「劣化。酸化」しています。通常の野菜レストランは、野菜、果実が萎れてへたって、肉や魚の鮮度が落ちて不味い料理でお客さんは逃げます。食材は、通常水道水では汚れが落ちません。食中毒を防ぐ方法は《蘇る水》食材を洗浄すると食材に付着した汚れ菌類を10億分の一の粒子構造に変わり「圧縮⇒分解⇒洗浄」菌類が簡単に洗浄可能です。腐敗が無く鮮度がリフレッシュに蘇り。旨み。香り。艶が生まれます。ミニトマトの映像はわずか10分でトマトの球が大きくなり艶も出ています。リンゴは2か月でも腐敗が無く艶が生まれぴかぴかです。



# 果物の鮮度【酸化】甦らせる技術

食の酸化は、例空気に触れた果物（ぶどう）に於いては、通常放置では、玉落ち商品価値が落ちます。食の酸化を甦らせる事で葡萄に於いては、玉落ちが無く成り、粒は倍の大きさに変わります。更に果物を冷やすと葡萄・玉落ち。糖度ダウンに成りますが。《蘇る水》処理後の果物は、西瓜、バナナ、葡萄、桃、メロンまで糖質、アミノ酸。果汁が増加します。（「付加価値・高品質・高価格」）の高い製品開発が可能です。白桃に於いては、糖度はクインクラス12℃～糖質が無い。白桃実験は、白桃12.6℃ 酸化を甦らせる霧吹きに入れた《蘇る水》噴霧すると瞬間に15.6℃に上がり。糖質が簡単に上がる。驚異的效果を確認。果物の中には「（①果糖・②ぶどう糖）」が単体で存在しています。

細胞の中には、5種の金属が組み込まれ（鉄・銅・亜鉛・セレン・マンガン）蘇る水から電子が放射され、細胞内に有る5種の鉄が酵素活性を起し人類の若返り。果物野菜の細胞の鮮度持続が顕著に見られます。果物の糖質UPは①②結合「シヨ糖」変わります。通常桃を冷蔵庫へ入れると、甘さ落ちますが、酸化を甦らせる《蘇る水》果物洗浄後⇒冷蔵庫へ保存後～低温発酵が始まり果汁増加（果物の旨さ。アミノ酸増加。クエン酸増加）バランスの良い美味しい果物に成る事が判明。海外へ出荷はこの様に簡単に糖質鮮度が維持され経済効果が捻出されます。

店から購入葡萄は玉落ちが始まり商品価値が落ちます

蘇る水で葡萄洗浄後～冷蔵庫保存。3週間～玉落無し

通常放置



葡萄は巨大化 玉に艶が生まれた



# 【ロコミで広がる】根幹 蘇る水の技術



料理の鉄人・シェフ・奥様・世界の人々を旨いと言わせます。病の原因は食の酸化です。食の酸化を甦らせ、飲食業界（和洋中）倒産を救済して繁栄を齎せます。人々を、若く美しく健康と幸福に導きます



揚げ物後の酸化油



セラ処理後の還元油

飲食店は「何故」倒産率が高いのか（？）食材が空気に触れると全ての取れたての「（野菜・果実・魚介類・肉）」さえも（破壊的・流動的）に細胞が壊れ自然界へ流れ腐敗進み食中毒が発生。日本の食材廃棄2000万トン。酸化した料理は胸やけがする不味い料理は客足が遠のき「酸化」は、凄腕の料理人・世界中有名シェフ。家庭の主婦、揚げ物の油さえ、「酸化」誰も止められないのです。飲食経営・宿泊施設【蘇る水】必需品と成り【蘇る水】は、空気に触れた物さえもわずか9時間で細胞が活性され～食べ物旨さ「イノシン酸・グルタミン酸・アミノ酸・酢酸・クエン酸」を引き出します。【蘇る水】の食の旨さは、圧巻です。飲食業界はロコミで広がる『費用対効果』飲食業界を豊かに利を生み出します

8000円鰻重を作る『蘇る水』技術。空気に触れた鰻をさばき《蘇る水》中に鰻を入れ灰汁臭みが出てきます。3回水を入れ替え。水が透明に成り鮮度が上がります。その後～蒸焼きにしてたれを付け焼くとかば焼きが作れます。ご飯は世界一の旨さとコラボかば焼きが完成。そして各位の脳みそを感動の坩堝に導きます

## ロコミ噂の味の革命技術の普及計画

ラーメン・うどん店。豚カツ店。寿司店。和食店。珈琲店。洋食店。生ジュース屋。鍋専門店。どじょう屋。めし屋。豚カツ屋。焼き鳥屋。焼肉屋。野菜屋。居酒屋。惣菜店。中華料理店。ごはん屋。パン屋。餃子屋。焼肉屋。魚屋。スパゲティ屋。野菜料理店。活魚店生簀魚屋。焼きそば屋。蕎麦店。お好み焼き屋。鰻屋。穴子屋。ピザ屋。菓子工場。仕出し専門屋。宿泊業。カステラ屋。酒造メーカー。生ジュース店。蛸焼屋さん。カレー屋。珍味屋。おにぎり屋。焼き鳥屋。味噌・醤油屋製造元。酒造元。和定食屋。おかず専門。豆腐屋。オムライス屋。豚汁屋。いか焼き屋。立ち飲み屋。レストラン。惣菜屋。養殖業。畜産業。ステーキ屋。饅頭屋。ハンバーグ屋。洋菓子和・菓子屋》…新製品開発…etc  
驚異の【蘇る水】は、食べ物の旨さは、家庭でもシェフさえもできない魔法の料理に感動。健康に貢献。加齢も若返り幸福に導きクリームゼロを実現しています

平田耕一 【蘇る水】著作権文章



# 飲食業界味覚革命 繁盛店の体験

食材の酸化した水を甦らせるセラミックスバイオ装置が、岡山県岡山市中央町の「居酒屋〇〇」様に設置された。岡山市の居酒屋様は通りから少し入った川沿い横の路地裏にあります。1Fカウンター20席。2F：20席。営業時間18時～22時。女将。娘。女従業員6名です

## ※・蘇る水の費用対効果

- ・排水溝が浄化され、店舗異臭。冷蔵庫の悪臭。トイレの悪臭が消えた
- ・食材の鮮度が上がり日持ちが良く成ったその為、廃棄がゼロに成った
- ・酸化した油を甦らせ。油を良く使う店なのに、床のべとべとが消えた
- ・焼酎水わりを飲んでも悪酔が無い。酒の消費量が右肩上がり伸びた
- ・蘇る水処理後～旨み増加何を食べても旨いと言われる事が多く成った事
- ・テンブラ油の劣化を止めるため、セラを投入。油の持ちが良くなった
- ・魚、肉の臭みが消えた。特に魚介類は、鮮度が上がり食旨みが増した
- ・旨み「イノシン酸・アミノ酸・グルタミン酸」増加。美味しくなった
- ・店の評判は口コミ広がり。お客様が友人知人の来店増加満杯に成った
- ・蘇る水) 入る前は、忙しい時と暇な時のばらつきが有り【蘇る水】導入され、店が満杯で入れないことが多くなり、お客様は予約で来店予約で来店。その為、お客様の回転ロスが無くなりました。売り上げで悩む、経営者様は、採用されても十分価値が生まれます！

天ぷら油200度大火傷は『蘇る水』使用後～皮膚細胞が蘇り2週間で改善。調理中に火傷を負っても仕事中でも痛みが無く傷が癒され根治します



居酒屋の女将のコメント忙しく困っている。驚く回答があった！

- ◆・お酒が大量に消費されるようになった。
- ◆・何を食べても上手いと口コミで広がった
- ◆・もうこれ以上店が流行って貰いたくない
- ◆・お客さんはこれ以上要らない忙しく困る
- ◆・店が流行り過ぎて予約しないと入れない
- ◆・予約はお客様が店の都合に合わせている



忙し過ぎて困る贅沢な悩みを倒産救済→流行る飲食経営を貴店へ

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125円～

# 高度なバイオ技術 【蘇る水】<sup>®</sup> 作り方



酸化した水を甦らせる『バイオセラミックス』技術

高機能な健康・若返りの水の作り方

2000cc容器水道水とセラミックスを入れ6時間後～高機能ミネラル含有『蘇る水』が会社自宅で作れます



蘇る水を作り10L容器に移し替えます一日125円～大量の蘇る水が作れます。



【蘇る水】用途⇒化粧水。調理水。加齢肌改善・生活習慣病改善・ペット水・

## 蘇る水『費用対効果』

- ：酸化食材洗浄 ⇒蘇る食材
- ：加齢老化改善 ⇒若返り技
- ：口臭体臭加齢 ⇒匂い削減
- ：酸化体質改善 ⇒血液浄化
- ：便秘肥満改善 ⇒体内改善
- ：酸化疲労改善 ⇒細胞改善
- ：飯は白く旨い ⇒最高の飯
- ：古米は関係無 ⇒新米以上
- ：睡眠障害改善 ⇒快適睡眠
- ：全て食が甦り ⇒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

平成12年2月2日～【蘇る水】礎の発見。1m足らずの観葉植物に酵素を希釈して毎朝与えた。植物は活性～幹は太く葉は大きく。天井に設置したエアコンの中に入り3鉢に成長。夏10℃冷風/冬50℃温風に耐え3年半何故枯れない。不思議に思い葉を破いた。観葉植物は、細胞をエアコン乾燥から身を守りネバネバ液を放出、己の細胞を乾燥から身を守っていた。「生物模擬模範バイオミオテックス」植物の身を守る術を、粘土に練り込み1200℃高温燃焼して、酸化した水の清浄技術。食品の酸化を守る技術。バイオセラミックス開発に成功した。現代人の肉体は、生活習慣病が蔓延して、体内は池の水と同じドロドロです。健康な肉体作りは、《蘇る水》洗浄後（果実、野菜、魚類）・・・9時間後～鮮度が上がった食をする事で【医学・薬】不要の健康な肉体に導きます

神社汚水池処  
400坪処理前



神社汚水池処理  
6か月後..水質改善



店から購入時の  
酸化ほうれん草



店から購入時蘇る水  
処理2週間復元野菜



蘇る水の健康な野菜  
を食し真っ赤な血液

