

飲食繁盛 売上を伸ばす技術

飲食店は 開店から 5 年で倒産率 80% ⇒ 貴店流行らせませす



タコはぶりぶり

野菜は、甘く美味しい
シャキシャキです

全ての料理を 旨いと言わせませす



鰯料理 2週間 鮮度

- 食材が傷まず ⇒ 食材廃棄ゼロ実現
- 食の旨さ感動 ⇒ 再来店に導く技術
- 食中毒の防止 ⇒ 鮮度リフレッシュ
- 倒産する飲食 ⇒ 満員御礼王道技術
- 口コミ広がる ⇒ 場所問わず食の技

ご飯。山芋。大根・酸化 ⇒ 蘇生へ 『鮮度が蘇る』究極の技

飲食の倒産は食の『酸化』です。どんな凄腕の（料理人）さえも、鮮度を上げる事は不可能です。
【蘇る水】食材処理後、『旨み。鮮度。香り抽出・野菜・果物旨さ圧巻』・飯の旨さは日本一の味
お客様を旨いと言わせ。口コミで広がる技術は、看板無し。2F屋上・問わず貴店流行らせませす。

苺 自然放置 2週間後



V S

苺 蘇る水処理 2週間後



中小企業庁認定講師 ミラサポ コンサルタント 平田耕一 検索 ⇒ 蘇る水 お問い合わせ TEL090-4308-3778