

# 細胞の若返り BIO PAN TECHNOLOGY



蘇る水パン食し 感動の味。旨いと言わせる 口コミで拡販。味の王道





全国の街市町村を食の都に甦らせる バイオウォーターテクノロジー



空気の酸化を甦らせる全ての食材の鮮度 UP。細胞の若返り蘇生技術





蘇る水蘇生パン飽きない。香り UP。処理1.5倍。一日100万個完売



パン発酵革命冷めても旨い。触感は最高。世界初老化麵麩の若返り



36兆個細胞40代～加齢発生。蘇る水は老化細胞は基底層～若返り



蘇る水の恩恵は、老化若く美しく 健康に導く28歳若返り驚愕な技術

老人顔	若く成った男性
蘇る水 飲む前 平成27年3月8日 63歳	蘇る水飲用2か月後 平成27年5月8日 男前になりました
平田先生報告です。毎日2000cc蘇る水を飲み2日目トイレの匂いが消え。畑仕事で熱中症にもならず、睡眠は深く絶好調です。20歳若返りとても幸せです。感謝です。	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 鼻が小さく頬は締め、シミが薄れ目が大きく成った</li><li>■ 豊麗線に変化。頬喉の箇所が引き締め顔に変化</li><li>■ おでこ周りしわが消えた。顔がシャープに成った。</li></ul>



# 麵麩パン若返り

食材廃棄ゼロを実現します



## 酸化「パン」飽きる謎解明 → 毎日食べても飽きない蘇生パン味革命

居酒屋を流行らせた味覚革命技術は、一日200人断る忙しさ。其処で、食材パン廃棄で悩むパン業界に投入。原料小麦粉はレスチン含有。小麦粉食し精子が弱り人口減少。パンアレルギー無毒技術成功。夜にパン生地処理後、9時間生地寝かせ1.5倍。焼くと艶・香り生まれます。蘇る水は、牛乳の酸化腐敗を甦らせ、常温で放置。2週間後乳癌ステージ4消滅しました。世に有る焼きたてパンは数分後、水分が飛び、食べ物の酸化で食味や鮮度ダウン。脳に飽きが来ます。蘇る水は酸化を甦らせ、夜まで鮮度が持続します。パンを食し感動の味をお届け致します

蘇る水は電子含有。蘇る水に(鮭。鰯。鯖。秋刀魚)脂溶解。蘇る水飲用後、糖尿は2週間根治した。従ってバター・添加物毒迄分解します。アレルギーイオン構造。味は「酸化→蘇生」バター灰汁分解。パン原料「小麦粉・カカオ・チョコ。玉葱」鮮度UP。【発酵・熟成。芳醇】。香りUP。革命パンをお家レンジチン。焼きたて以上味に香りに包まり豊かなパン甦ります。お客様は旨い口コミで広がり→友人10人→100人伝えお店に行列が生まれます。飲食倒産5年倒産率80%。飲食食材廃棄一年2700万トン。蘇る水注入パンは、冷えても美味しい味に甦り廃棄ゼロです

人も食も空気に触れた万物は破壊的に壊れ、酸化が発生甦らせる技術



細胞 60~80%。血液 83%水構成。水が変われば全て好循環に蘇る





蘇る水恩恵人類が汚す【人・水・食・土・空】万物環境生態系が甦る技術



飲食「酸化発酵」飲食廃棄年2700万ト



酸化発酵世界 食材腐敗菌増加廃棄

宇宙船地球号の中は、空気の酸化で36兆個細胞は老化が発生。食べ物は常に腐敗菌に覆われ、酸化発酵は味も急激に落ちます。ご飯を炊き翌日ご飯黄色です。飲食店倒産率は半年 50%。3年倒産率 70%食中毒倒産率 90%~どんな優れた料理人やシェフさえも食の「酸化」は蘇らせないのです。

蘇る水【蘇生発酵】繁盛店食材廃棄 0



蘇生発酵世界 損傷加齢細胞が甦る

蘇る水電子放射され5m離れた切れた電球の球が点灯。地球内部に沸く酸化腐敗菌「イオンベンゼン核分解」蘇生現象映像。食中毒腐敗菌分解。コロナ菌分解。花粉分解。汚水分解。糖尿分解。乳癌4根治。パンを食べたお客様を旨いと言わせ、口コミ拡販重要技術。食材廃棄ゼロ実績です

蘇る水パン生地練り込み蘇生発酵。人類の若返り平均28歳

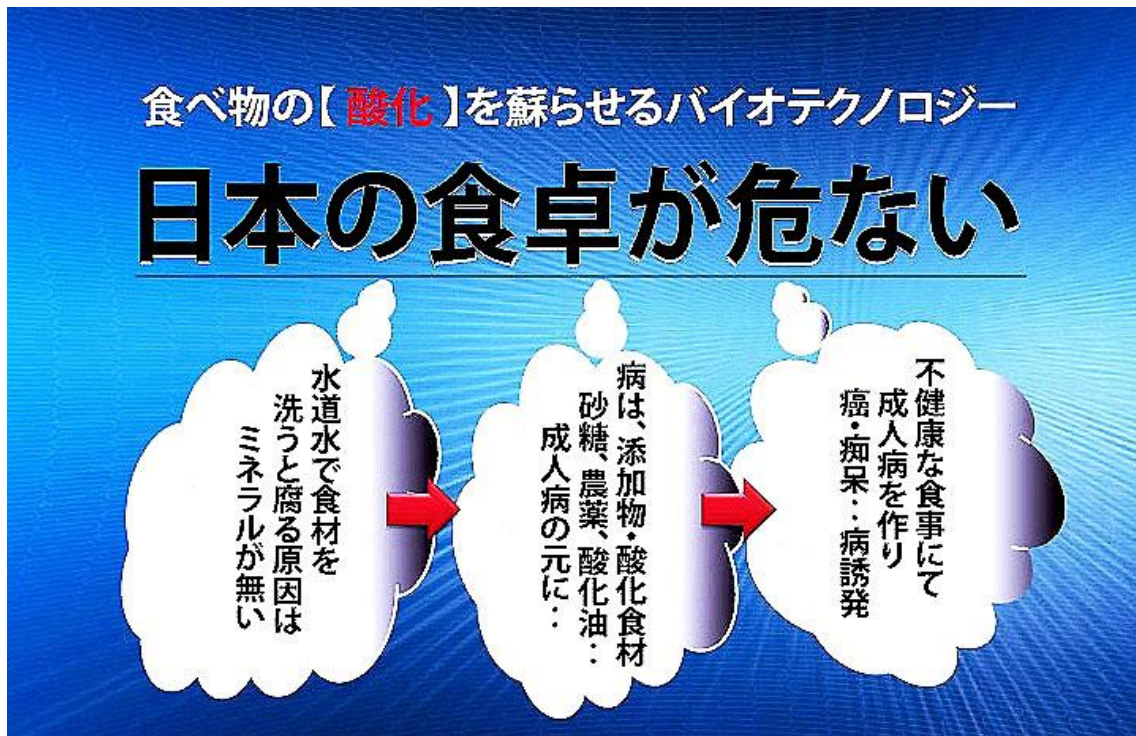


蘇る水蘇生発酵。鮮度が落ちず。食の味は粒子ナノマイクロ飽きない味

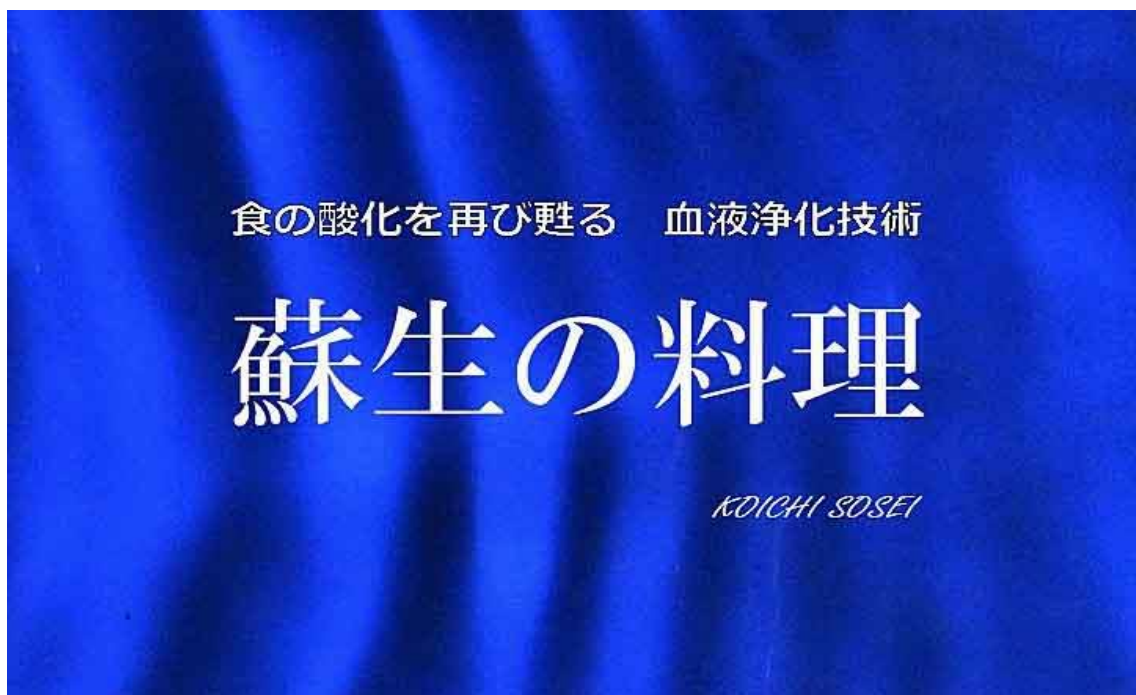




添加物だらけ毒食を分解。蘇生に甦らせる 安全な食の好適環境技術



食材廃棄の難問題を解決して 企業の売れる製品の好適環境を実現



# 蘇る水 旨いと言わせる味革命蘇生パン 廃棄ゼロプロジェクト

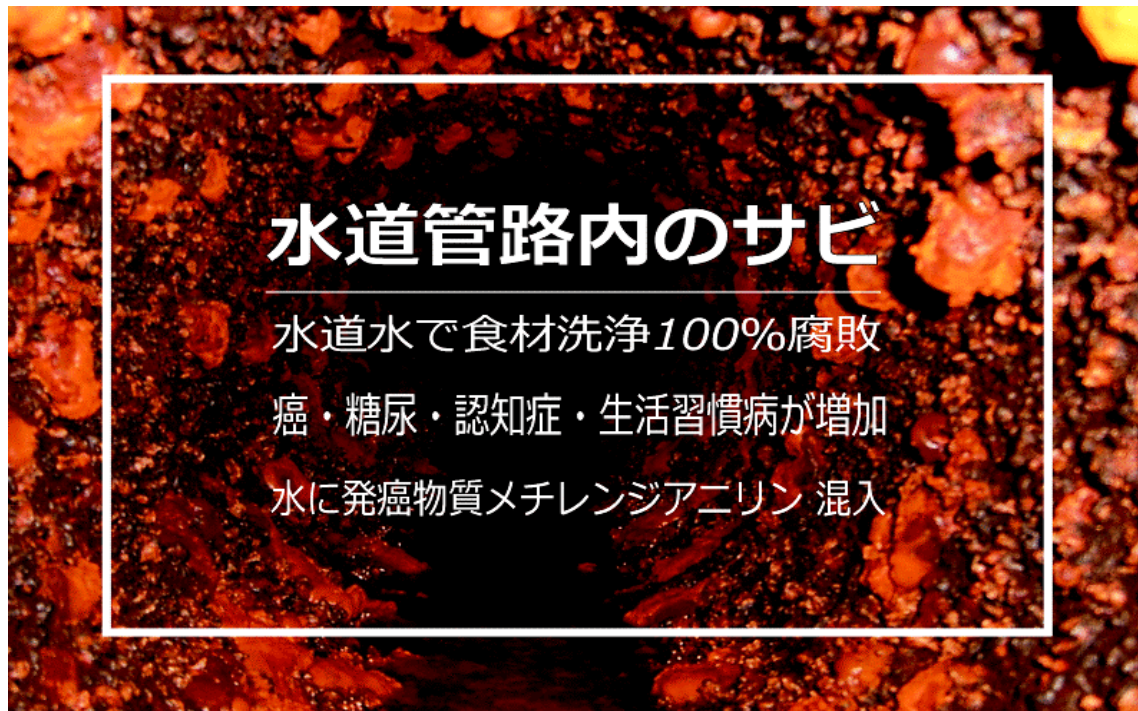
地球は「酸素」「水素」=結合空気の酸化は、生命有る物は破壊的流動的に破壊自然界へ流れます。酸化は「酸化発酵」物は腐ります。焼きたてパンも陳列台に置き水分が飛び萎れます。私も御社製品を天神町で初回10個買い食すると、旨いと言った感動は無かったです。食すると飽きが来ました。お客様も同じで売れ残りが必ず有ると確信。夕方一番街店はパンが売れ残り食材廃棄を防ぐ方法を発明。売れ残りゼロ旨いと言わせる。味の革命プロジェクトご案内です

岡山 6 店舗一日パン廃棄は、平均20個×30日=600個×12 か月=年間7200個  
6 店舗 43,200 個。一個単価 180 円。金に換算 7,776,000 円パン廃棄はお金が消えます。店舗が増えパンが捨てられ経済効果は-です。6 店舗→100 店舗は数千万～億円・スタッフは賃金も高く儲からないパン屋の食材廃棄をゼロにすると「-」が「+」に代わり店舗が増えると経済効果は好循環お金が回り革命技術は、旨いと口コミで広がると全国各地から人がパンを買いたい。スターバックスを超える毎日食べたい。感動の味の技術を御提案致します

空気酸化発酵腐敗 鮮度ダウン	VS	蘇る水蘇生発酵 食材鮮度 UP
<p>空気の酸化の小麦粉の中に混入練り込んだバターは、冷えると、体の中で固まり血管が詰ります。毎日パンを食すると肥満。生活習慣病・アレルギーを発症しますパンを食すると乳癌に成ると殆どの女性は知っています。売れない原因一つです生活習慣病は血液の汚れです。食材廃棄問題改善技術は無く。健康を破壊何処のパン屋もライバルが多く売りに負けています。右項目はパン不健康を健康に蘇らせた実例</p>	<p>健康 ➡</p>	<p>蘇る水実験は脂の強い鮭・秋刀魚・鰻蘇る水の中に入れ1分で脂を溶解した糖尿患者は、蘇る水飲用～2週間糖尿数値が大幅ダウン。パン（蘇る水）噴霧・パンの原料は溶解して身体に蓄積を防ぐ技術肥満防止。生活習慣病改善乳癌の元となる牛乳に（蘇る水）入れると腐敗が停止。乳癌ステージ4 消滅アレルギー根治。医者が付けた全ての難病は血液の汚れ老化は28歳若返り</p>
<p>空気の酸化は、高齢になると老化が起こります。食材の酸化は誰も改善出来ません。食材の廃棄問題は誰も解決出来ず、年間2700万円お金換算すると3億円です。原因は食の酸化不味い食の問題。飲食店倒産率は80%。食中毒出せば100%連作倒産</p>	<p>技術 ➡</p>	<p>味覚革命は3代旨味成分抽出に成功食の命美味しさを奏でます。冷えて持続イノシン酸。グルタミン酸。アミノ酸ナノ粒子に構成され、触感の違いパリ音が出ます。バターも味も変り高度な美味しさがUP。美味しいと言わせる</p>



水道水洗浄食の酸化 生活習慣病発症薬漬け国民1億2000万人病気



蘇る水恩恵は、医者命名難病を薬で引っ張り40年 蘇る水1分～根治



地球と人は水で構成。蘇る水酸化した万物が蘇るバイオテクノロジー



細胞の生体水は 60~80%。血液の 83%を浄化。健康に導く技術

## 人と地球が甦る 水質改善セラミックス技術

神社汚水3333坪 浄化前      神社汚水3333坪 浄化後

酸化      蘇生

処理前 BOD 14      処理後 BOD 2.6



医学治せない難問題解決技術。肥満・糖尿・分解。世に無い。蘇生技術



蘇る水の食品添加物アレルギーを14日間で甦らせた細胞蘇生技術

食品添加物 アレルギー改善 【例】 お腹まわりの映像

使用前

使用后 2週間～



蘇る水テクノロジーは 世界の難問題を解決。類の無い肥満改善技術

## diet food

油を溶かす力の有る（蘇る水）



蘇る水  
x  
胡麻油  
油の溶解

## 美と健康の食事

食品には多くの「糖」「脂」が入り食後に身体に溜まります。胡麻油に、蘇る水～を入れて振ると、油を溶解する（蘇る水）体重や体調に合わせ 500cc～4000cc 飲用後、老廃物を体外に出しましょう。昼食は、りんご 1 個で満腹感が生まれ水の科学研究所の検査では、東京都武蔵市の水道水よりも油を多く溶かす、科学的根拠データもご用意しています。

蘇る水で処理したリンゴは輝き、蘇る水で洗浄後、冷蔵庫へ保管。1ヶ月後「蜜」を豊富に蓄えた富士りんご



大火傷再生技術は、廃棄問題パン酸化を甦らせる類の無いバイオ技術

## 天ぷら油200℃大火傷 肌の蘇生



平成19年7月25日  
天ぷら油大火傷



平成19年8月25日  
天ぷら油大火傷

→

→

→



葡萄収穫後 3 日から玉落ちが始まり、5日には食材廃棄。お金も廃棄



蘇る水処理した葡萄は、玉落ちは無く、冷蔵保存1か月後～球は1.5倍



苺に湧くカビは3日発生。5日目商品に成らず 廃棄は経営に悪化する



蘇る水～電子が放射。苺に湧くカビは分解され、常温14日間鮮度保持

