

還元水 (アルカリ性)

飲用として・・・

還元水はのどごしが軽くおいしい水です。
胃腸症状の改善に有効です。



お茶・コーヒー・紅茶などに・・・



・お茶・・・色濃くおいしくできます。
水出しも色も香りもです。

・コーヒー・・・まろやかで癖のない、
おいしいコーヒーができます。

・紅茶・・・色がきれいに出来ます。
渋みが少なくまろやかです。



お酒をお飲みになるときに・・・

ウイスキーや焼酎の水割り、お湯割りに
還元水をご利用下さい。

まろやかで口当たりがよく、
おいしくいただけます。

※氷も還元水でお作りください。

※自動製氷機には浄水をお使い下さい。



赤ちゃんに・・・



赤ちゃんが飲用する粉ミルクや
白湯には、浄水または電解レベル
を低くした還元水をご使用下さい。

洗米・炊飯に・・・

還元水で洗って、炊きあがったごはんは
ツヤがよく粘りもあり、冷めてからも
おいしく召し上がれます。



おにぎりやお弁当のごはんに！

・新米の場合・・・といた後すぐに
炊飯してもおいしく召し上がれます。



・古米の場合・・・といた後15～30分程度の浸水で、
おいしく炊きあがります。

野菜の一夜漬けに・・・

還元水に浸けた後、塩を振ると
酸味が出にくく、色も鮮やかに仕上がります。
※ぬかに漬けるときは浄水をお使い下さい。



野菜・果物の洗浄・アク抜きに・・・



野菜・果物はすべて還元水に
浸け置きしてからお使い下さい。
汚れやアクを効果的に
取ることができます。



ダシ取りや汁物の調理に・・・

還元水は具やダシそのものの美味しさを引き出します。

・みそ汁・・・ お味噌やダシの量を
減らしても旨味がでます。



・吸い物・・・ 材料の味が一段と
引き出され、ダシがきいて、
おいしくなります。



・スープ・・・素材の味が一段と引き出されてコクのある
スープができます。

肉や魚の処理に・・・



肉や魚は還元水に浸け置きすると
臭みがとれます。



その後、酸化水に浸けて水気を
切り、冷蔵庫で保管して下さい。

煮物に・・・

煮汁が素材にしみ込み、形が
崩れにくく柔らかく仕上がります。
調味料は少なめにご利用下さい。
(約20%減)



※ 熱伝導が良いので、お湯が早く沸きます。調理時間
光熱費の節約になりますが、煮過ぎにご注意下さい。

貝類の調理に・・・

貝類は塩を入れた還元水に浸けて、
砂をはかせてからご利用下さい。



特にお吸い物は還元水で調理すると
身が縮まらず柔らかくしあがり、旨味も出ます。

乾燥豆の調理に・・・



還元水に浸し、煮て下さい。
ふっくらと美味しく仕上がります。

ご利用マニュアル

酸化水（酸性）

細い麺のゆで水に・・・

そば・そうめん・冷や麦等の細い麺は、酸性水でゆでて下さい。

コシが出て美味しく仕上がります。

※うどんなどの太い麺は還元水でゆで、仕上げに酸性水でしめるとコシがでます。



解凍に・・・

冷凍した肉や魚を酸性水に浸けて解凍するとうまみが流出せず、変色を防ぎます。



おひたしや

豆類のゆで水に・・・

酸性水でゆでてください。

栄養を逃さず、色鮮やかにゆで上がります。



ゆで卵に・・・

酸化水でゆでると、ゆでている途中で殻が割れても白身が出にくくなります。殻もむきやすくなります。



天ぷらの衣に・・・

小麦粉を酸性水で溶くと、べとつかずカラッとおいしく揚げられます。



果実・野菜の変色防止に・・・

サクランボ・スモモ・イチゴ・リンゴ・なす・赤キャベツ・アスパラガス等は還元水で洗浄後、酸性水に浸けると変色しにくく自然な色に仕上がります。



浴用に・・・

・お風呂の水に・・・お風呂に酸性水をバケツ2～3杯入れると、アストリンゼント効果でお肌が引き締まり、湯冷めしにくくなります。

・リンス代わりに・・・ペットボトルに酸性水を入れ、湯船に入れ温めて、頭全体にかけると、櫛通りも良くなり、ツヤも出ます。



うがいに・・・

風邪の予防、口臭の予防に酸性水をご利用下さい。

アイロンがけに・・・

酸性水を使うとスプレーやスチームの出口をふさかず、洗濯物にも嫌な臭いを残しません。



洗顔・手洗いのあとに・・・

洗顔等の仕上げに酸性水でパatteringすると、アストリンゼント効果でお肌がスベスベになります。また、肌荒れを防ぎます。



洗濯のすすぎ水に・・・

酸性水を使うと仕上がりが良く、梅雨の時期でも嫌な臭いがしません



・・・還元水続き

衣類のシミ取りに・・・

タンパク質の汚れや食べこぼしのシミ等を、還元水は落とすしやすくなります。



ペットや植物に・・・

ペットの健康維持、また植物の成長促進のために、用途に応じて還元水、あるいは酸化水をご活用下さい。

