

# 水にこだわる

## 飲食店様向けのご提案

電源、メンテナンス不要 半永久的に使えます  
塩素を不活性化させるので水道水がそのまま料理や飲み物、  
お客様に提供のお水として最適です  
浄水器やミネラルウォーターは不要です

蛇口用 v SUN君WDX 79,800円(税込み)

- ◇塩素が低減され、美味しい水になり珈琲やお茶も美味しくなり、ご飯もふっくらと美味しく炊けます
- ◇除菌・消臭効果があります 魚の生臭さを消します 生もの、野菜、果物に付着している菌を除菌します
- ◇水が沸く時間が短くなり電気代やガス代削減
- ◇野菜のえぐみや苦味をとります
- ◇出汁の旨味を充分に引き出せます
- ◇お店のお花や観葉植物をいきいきさせます

酸素ナノバブルの利点は以下の通りです。

◇酸素ナノバブルを摂取することで、消化器官の活性化や代謝の促進が期待されます。

これにより、食事の消化がスムーズになり、胃もたれや消化不良の緩和に役立ちます。

◇免疫力の向上

酸素ナノバブルには抗酸化作用があり、体内の抗酸化能を高めることができます。

免疫力の向上や疲労回復に寄与し、健康促進に役立ちます。

◇疲労回復とリラクゼーション

酸素ナノバブルは、疲労回復やリラクゼーション効果も期待されます。

飲食店での利用では、食事やドリンクと一緒に摂取することで、リフレッシュ効果を得ることができます。

これらの利点を活かして、飲食店では酸素ナノバブルを導入することで、顧客の満足度や健康への配慮を高めることができます。

酸素ナノバブル水の利点を活用し、他店にはできない  
新メニューの開発やサービス向上にお役立てください