

食べ物を本来の味に！

天然素材の調味料

「メビウスウォーター」



「メビウスウォーター」は3年以上の発酵最終産物

「メビウスウォーター」は、様々な原材料を発酵させるために

働いた微生物を何代も培養を重ね、その代謝物のみを取り出した物です。

その素材を、日本人の慣れ親しんだ味噌・醤油・酒を作る工程と同じ技術を用い、無色透明な水（ミネラル化さらに無機化）になるまで何度も醸造発酵を繰り返し、製造したものです。

調味料としてお使いいただける「メビウスウォーター」は高い抗酸化力を誇り、人間や動物、植物等、命あるものの極端な酸化を抑制し還元方向に導き、食べ物本来の美味しさを取り戻す力があります。科学的に合成され生み出されたものや、鉱物等を一切使用せず作られた安心安全な調味料と言えます。

食べ物を本来の味に！

調味料として、食べ物にシュッとスプレーするだけで本来の味に！

また、新聞紙に「メビウスウォーター」を吹きかけて野菜や果物を包んでおくと長持ちしますし、モノによっては味に深みが出たり、甘くなったりもします。

～様々な使い方ができる！～

- 調味料としてお料理に！
- 添加物が気になる食べ物にシュッ！
- お酒に入ると翌日スッキリ
- 植物やペットのお水やごはんにも
- 化粧水に加えて美肌づくりに！
- お部屋の空気をリフレッシュ！

何やらすごい！！

「メビウスウォーター」の抗酸化力は「ESP法（Endotoxin scattering photometry：電子スピン共鳴法）」という方法で計測されています。

この計測方法の中で「スーパーオキシド」という活性酸素の一部を消す力をスーパーオキシドスカベンジングアビリティ（SOSA）と言います。

この時、20倍に希釈した「メビウスウォーター」を使って実験。当時日本で“最も良い、とされる水を基準とした時、「メビウスウォーター」はその水の143%を記録。

ちなみにこの“最も良い水、と比べて“普通の水道水、の機能は56%でした。

この実験結果をみても、普通の水と比べたら「メビウスウォーター」は何やらすごい！ということが分かります。

使い方は簡単！



✓ 基本的には希釈して使用します

開発者が推奨しているのは、「1,000 倍に薄めて使う」です。

「メビウスウォーター」のスポイトを最大限につまんで吸い上げる量が、ちょうど約1ml になります。

✓ メビウスウォーターを先に入れるか、後に入れるか

「メビウスウォーター」を先に入れてから、水を足した方が本来の力を発揮できる状態になります。

後から「メビウスウォーター」を足した場合は、1日置くことで最終的には同じ力を発揮できるそうです。

空のペットボトルなどでお水を作る場合は、先に「メビウスウォーター」を入れてから、水を入れると良いです。

✓ 温度

『メビウスウォーター』は、熱の影響を受けませんので、冷たくてもあたたかくても、さらには沸騰しても問題ありません。また、水道水でも浄水でもどちらでも大丈夫です

「メビウスウォーター」

販売価格：5,184 円 (税込)

商品コード：0I1004

●原材料：玄米・ブドウ・バナナ・黒糖・米麴・長芋・昆布・クロレラ・はと麦・アガリ斯克・クエン酸

●原産国：【国産：玄米・ブドウ・黒糖・米麴・長芋・はと麦・クロレラ】
【台湾産：バナナ】【中国産：アガリ斯克】

●容量：75ml

※使用目安は 1000 倍希釈なので、実質 75 リットル分ご活用いただけます。



- お問い合わせ先 -