

シルフラーレのチカラ

抗酸化作用 時間経過も損なわれない鮮度

市販の飲料水と新超水の抗酸化力測定をした比較表

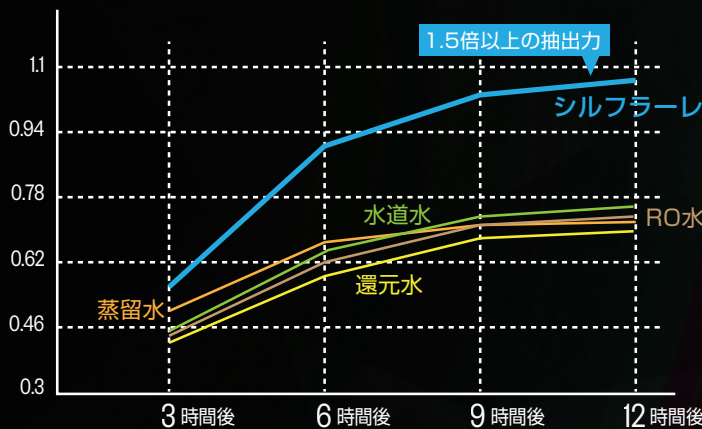


食材の酸化を防ぐ事ができるのはシルフラーレの特徴です。

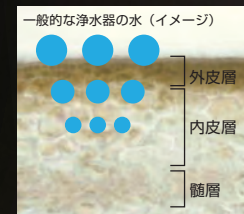
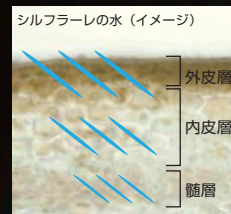


旨味抽出 雑味を出さず素材の旨味成分を短時間で抽出

日高昆布出汁の実験データ (日高昆布出汁 4℃)



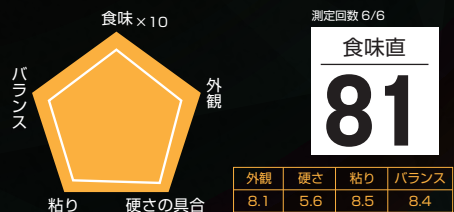
水分子が棒状になっており、固い外皮層に容易に浸透します。素材の深部まで浸透することで短時間で素材の旨味成分を抽出安定的にだし旨味成分の抽出が可能となります。



食味値 UP 水を変えただけで美味しさ UP

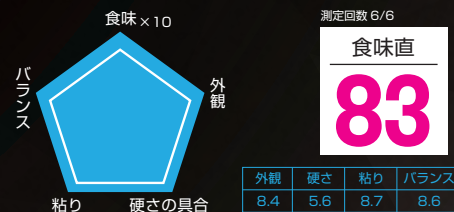
他社の浄水器で炊飯した場合

No.	入日	区分	年	産地	品種	地区	備考
428	207	契約米	26	大分	ヒノヒカリ	杵築市山香小武	平野正直



シルフラーレで炊飯した場合

No.	入日	区分	年	産地	品種	地区	備考
429	207	契約米	26	大分	ヒノヒカリ	杵築市山香小武	平野正直 新超水



お米の食味値を2pt上げる事は、お米の品種改良が必要になるほど困難なこと。同じお米にも関わらず「水」を変えただけで食味値が上がるのは新超水のチカラです。