

「ガイアの水135」で新鮮さ長持ち、さらに美味しさUP!!

野菜・果物・お肉類を「ガイアの水135」に浸し、麺類・お魚は洗い流すだけ!! その一時間でぐらくらく食品の美味しさ・鮮度が抜群に保たれます。

新鮮度・栄養分を逃さないのは「テラヘルツ鉱石と生体活性セラミック」エネルギーが食品の細胞に浸透してヌメリや臭気を抑え食品本来の味・香り・食感を維持出来るのです。

5分程度浸す	5分程度浸す	10分程度浸す	20分程度浸す	その他	流水
<p>キュウリ パリパリとした食感が楽しめます</p> <p>ナス すが入らず水々しさを保てます</p> <p>ピーマン 表面の張りが保たれます</p> <p>トマト 甘みが増し水々しくなります。5分内が目安です</p> <p>キヌサヤ・インゲン 弾力・歯応えがよくなります</p> <p>ゴボウ アクが早く抜けます5分内が目安です</p> <p>長ネギ 皮が硬くならず新鮮です</p> <p>イチゴ 変色・ぬめりが緩和され甘みも増します</p> <p>ブドウ 水々しさが長持ち、2週間程度保たれます</p>	<p>豆腐 パックのまま・そのまま浸けても大丈夫5分以内程度です</p> <p>鶏肉 水気を確り取りラップに包みます。変色・臭気を抑えささ食感も変わります</p> <p>魚 一匹丸ごと浸けます。ヌメリを抑え鮮度が保たれます</p> <p>アサリ・ハマグリ 水の中で砂出をします。毎日水を交換すれば日持ちも良くなります</p> <p>いか 足・ワタなどを取り除き皮を剥いて水に浸け、水気を切り新鮮な歯応えが得られます</p>	<p>大根 適当な大きさに切りすが入らず、1週間程度水々が保てます</p> <p>ニンジン 1週間程度水分・栄養素が保たれます</p> <p>キャベツ・レタス シャキッとした食感は1週間程度大丈夫</p> <p>ホウレンソウ・小松菜 アク抜けが早く葉先も新鮮</p> <p>梨 水々しく、甘み食感が楽しめます</p>	<p>はくさい よく洗浄し、生でも食べられます</p> <p>りんご 皮ごと浸ければワックスも取れそのまま安心して食べます</p> <p>牛肉・豚肉 水気を確り取りラップに包めばスリも少なく肉の食感も保たれます</p>	<p>缶詰め 容器ごと1日浸す。添加物など軽減され味もまろやかになります</p> <p>グレープフルーツ・オレンジ 1日~2日浸しワックスや農薬を除去甘み鮮度が保たれます</p>	<p>そば・うどん ゆで上り直ぐ水洗いし手下さしい。のびにくく、麺本来の歯応え・食感が楽しめます</p> <p>刺身類 よく水洗いし水気を取り、ラップに包み色も変わらず、新鮮さが保てます</p> <p>魚の切り身 流水にサツとぐくぐらせ水気を取り、ラップで包み変色・臭みが緩和されます</p>
<p>皆様のお声をお聞かせ下さい!!</p> <p>ピビアン浄水器のご使用感や「ガイアの水135」の水の利用方法等... お待ちしております。</p>					<p>(有)ピビアン 〒158-0082 東京都世田谷区等々力2-32-7 TEL:03-5758-3911 FAX:03-5758-3921</p>