

野菜がきらりと、 おいしくなるよ。

「野菜がおいしくない。」は、
野菜のせいではありません。

「野菜がおいしくない。」と感じる3つの理由

1 有害物質が
取れていない



野菜に付着するカビや菌、害虫、
その対策で使う農薬・防カビ剤は水
洗いだけで落とすことはできません

2 鮮度が落ちた



野菜は収穫後も呼吸や生長をして
やがて老化(酸化)していくため、
保管まえの鮮度対策が大切です

3 風味が落ちた



次亜塩素酸など消毒液は高い殺菌効
果と引き換えに、野菜へのダメージ
も大きく、美味しさがダウンします

「野菜がおいしい。」と感じるたったひとつの洗浄水



きらりのおかげで子供が野菜を
たくさん食べるようになりました。

純水から生まれた99.9%お水のアルカリ電解水

KiRaRi^{きらり}

きらりのアルカリイオンパワーが野菜のすみすみへ浸透し、防カビ剤などの有害物質を分解※洗浄します

きらりで洗浄と買ってきてそのままのトマトで経過観察



きらりを水で10倍にうすめトマトを30秒浸け置き取り出した状態。色は表面のアクや汚染源

買ってきたまま(未洗浄)



きらりで洗浄



3週間
冷蔵庫で保管



カビが発生してしまいました



表面のはりも変わらず鮮度をキープ

※防カビ剤などに使用される展着剤成分と反応し、分解洗浄されます。

きらりは、傷み(酸化)や腐敗を招く野菜に付着したままの汚れや菌などの汚染源を、きれいさっぱり除去します

菌やカビの繁殖指数となる値を測定



水道水で洗ったトマトときらり(水で10倍希釈)で洗ったトマトの清浄度を比較しました。

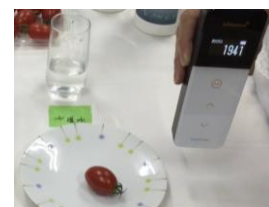
水道水で洗浄



きらりで洗浄



※
ATP量を測定



ATP量
1941



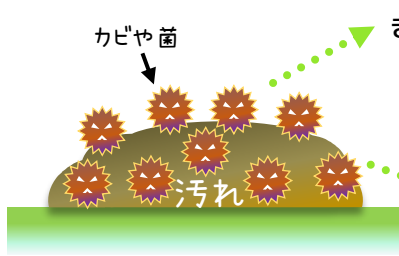
ATP量
5

※ATP測定は衛生レベルの厳しい食品工場や病院などで使用する測定方法です。

衛生レベルの厳しい食品工場や病院の調理場などでは**200以下を合格**、200以上を不合格として再洗浄などを行います。きらりの洗浄で測定された数値は「5」で、高い衛生レベルを達成しています。

きらりが野菜をおいしくできるのは汚染原因になる不純物を取り除けるから

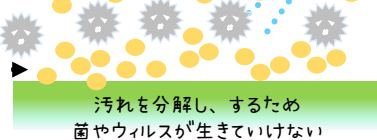
きらりと次亜塩素酸水とのちがい



カビや菌は、単独では存在できず、汚れや表皮にある不純物を住みかとして存在しています。

きらりの場合

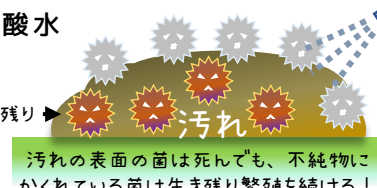
汚れを分解



汚れを分解し、するため菌やウイルスが生きていけない

次亜塩素酸水の場合

生き残り



汚れの表面の菌は死んでも、不純物にかくれている菌は生き残り繁殖を続ける！

雑味が無く野菜のおいしさだけを摂取します
汚染源になる不純物が除去され長持ち！

殺菌はできても不純物は残ってしまう
強い酸化力を持ち野菜も傷んでしまう

KiRaRi(きらり)：強アルカリ性電解水(塩化物イオンを含まない) 成分：純水99.9% カリウムイオン0.1% pH：12.5

M's Total Service

〒441-8073 愛知県豊橋市大崎町字稲葉113-1

TEL:0532-21-6077 FAX:0532-25-9000

<https://kirariforyou.com/>