

水のエネルギーをとり戻す

# 電子イオン水 調理水

マイナスイオンをいっぱい含んだ美味しい水です

無料サービス

電子イオン水って何？

- ・水道水に電子チャージして活性化された生きた水のことです。電子水は中性の水で電子量が多く、口当たりが良く美味しい水です。
- ・すばやく体内に吸収されやすく、体液の浄化を促す効果があるとされています。
- ・電子イオン水に含まれるマイナスイオンには、体内に蓄積された老廃物を排出する働きがあります。
- ・電子酸化還元がスムーズに行われ新陳代謝が活発になるため身体によいと言われています。

しげのやは  
お客様の健康を  
応援します。



SHOPPING CARD



ポイントがグングン  
たまるカードです。

しげのやカード  
会員様に登録して下さい

会員様特典満載

私たちの身体の60%以上は水分。人間は、日々水分を補給し、栄養分の運び手として使い、不要な物質を尿や汗というかたちで排出します。体内でその循環がうまくいっていることが健康の条件となります。まずは身体に入れる水から変えましょう。お茶やコーヒーなどの飲料用、ごはんや煮物などの料理用にと、電子イオン水で食生活を変えてみませんか。

専用ポリタンクをご購入下さい

5L用 **504**円(税込み)

- \*専用ポリタンク以外のご使用になれません。
- \*専用ポリタンクは何度でも繰り返しご利用になれます。
- \*専用ポリタンクはお客様の自己管理で清潔に保って下さい。

毎日、ポリタンク1本分

**5Lが無料**

・給水後はお早めにご使用下さい。  
常温で一日、冷蔵庫で3日程度  
(イオン水の効果が弱くなっていきます)

## 用途

## ご利用方法

## 効果

炊飯に

お米を水道水で研いだ後に電子イオン水に30分ほど浸しておきます。一度、イオン水をよく切り、新しいイオン水で炊いて下さい。

つやのあるふっくらとした炊きあがりになります。味もよくなり、酸化しにくくなります。

煮物に

煮炊きするときに使って下さい

煮物の色つやが鮮やかになり、味がしみこみやすくなります。煮くずれもしにくくなります。

野菜

洗浄するときに使って下さい。

野菜がみずみずしくなります。歯ごたえがよくなります。切り口にイオン水を付けておくと日持ちがよくなり

魚・肉

調理の前に2分~3分つけておきます

臭みやぬめりがとれ、味もよくなります。

生花

調理の前に電子イオン水につけておいて下さい。

花の日持ちが長くなります。

お茶・コーヒー

電子イオン水を沸騰させて使います。

イオン水は抽出力が高いのですがお茶・コーヒーなどの本来の味を十分に引き出します。

Fresh・Quality・Healthy・Price & Safety

Shigenoya