

One Koso・メビウスウォーター

～ One Koso・メビウスウォーターについて ～

One Koso・メビウスウォーターは、さまざま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出したものです。その素材を、日本人が慣れ親しんだ味噌や醤油、酒を作る工程と同じ技術を用い、無色透明な水(ミネラル化しさらに無機化)になるまで何度も何度も醸造発酵を繰り返し、製造したものです。

この調味料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、還元の方に導き、食物の本来の美味しさを取り戻す力があります。化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、安全で安心な調味料です。

今日からOne Koso・メビウスウォーターで豊かな食卓をお楽しみください。

One Koso・メビウスウォーターの原材料と使用方法

One Koso・メビウスウォーターは天然素材の調味料です。

原液を水で希釈しスプレーボトルに入れ食べ物や飲み物にスプレーし、お召し上がりください。いつもの食事がよりいっそうおいしくいただけます。

原材料 玄米・ぶどう・バナナ・黒糖・
米麴・長芋・昆布・クロレラ・
はと麦・アガリクス・クエン酸

目的 調味料
(サラダ用ドレッシング)

お勧めの希釈例 (一応の目安としてください。厳密に計測する必要はありません)

飲料水	アルコール飲料	その他の飲料・食物
1000倍希釈	10倍希釈	100倍希釈

※スプレーボトルは付属されていません。市販のスプレーボトルを購入しご使用ください。

※希釈に使用する水に精製水や純水は使用しないでください。

通常の水道水又はナチュラルウォーターをご使用ください。

製造元 (株)オジカインダストリ

岐阜県岐阜市本町2-23 TEL:058-263-1589

Mail:infoojikaindustry@gmail.com