

「酸性水」の上手な利用法 (pH5.5~6.5)

■ 酸性水の特徴

収斂作用モノを引き締める作用
洗 浄 力モノをきれいにする作用

① そば・そうめん・冷や麦のゆで水に

コシのあるシコシコとしたおいしい麺にゆであがります。

※ ウドン・スパゲッティ等の太い麺は、還元水(アルカリイオン水)をゆで水にご使用ください。

② お豆類の煮炊きに

インゲン・エンドウ・ウズラ豆等、色が美しく煮上がります。

また、早く煮上がりますので、煮炊き過ぎにご注意ください。

③ アントシアニンを含む果実・野菜の洗浄・加工に

サクランボ・スモモ・ブドウ・イチゴ・赤キャベツ・ナス・ダイズ・アスパラガス等を酸性水で洗浄・加工しますと、自然色に仕上がります。

④ てんぷらのころも作りに

カラッと揚がり、長時間ころもがパリッとしていて、べたつきません。

⑤ ゆで卵に

ゆでる時にカラが割れても、中身がとび出しません。カラがむきやすくなります。

⑥ 冷凍食品に

酸性水をかけると冷凍食品・魚・エビなどのうまみが流出せず解凍できます。

⑦ 茶渋のついた湯呑み、焦げ付いた鍋に

酸性水に茶渋のついた湯呑み、焦げ付いた鍋を一昼夜くらい浸しておくと落ちやすくなります。

⑧ 食器の洗浄に

酸性水で食器を洗浄するときれいになります。

グラス・コップなどはピカピカになります。

⑨ 磨きに

鏡・眼鏡ガラス・包丁とぎなどに酸性水を使います。汚れがよく落ちピカピカになります。

⑩ 掃除に

畳・廊下・タイル等の掃除に酸性水を使います。汚れがよく落ちます。また、べたつきません。

⑪ 風呂水に

酸性水をバケツ3杯くらい入れると早く沸きます。湯垢が付きにくくなります。

湯冷めがしにくくなり、美肌効果もあります。

⑫ 洗顔に

アストリンゼン効果でキメ細やかな肌になります。パッティングして自然乾燥させます。

ひげそり後のケアにも酸性水を使います。小さなかみそり傷なら早く止血します。

⑬ 毛髪のお手入れに

洗髪後のリンスに使用します。くし通りがよくなりツヤが出ます。

⑭ おしぼりに

おしぼりを酸性水で洗うと、いやな臭いなくなります。

⑮ 洗濯のすすぎ水に

洗濯ものを酸性水に浸してからしぼると柔軟効果があります。

⑯ ペットのお手入れに

毛並みのお手入れ、ブラッシングすると美しくツヤが出ます。

※ペットへの飲用は還元水(アルカリイオン水)です。体臭が薄くなり、大・小便のニオイも薄くなります。