

古米を美味しく炊き上げ家計を節約そして海洋深層水を毎日適度に摂取する方法

Save delicious cooked up the household the old rice and how to moderate intake of deep sea water every day

方法は簡単！ : How easy!

安いお米（古米や流通米）準備します。 : Cheap rice (old rice and I distribution rice) to prepare.

水道水で米磨ぎします。水道水の塩素と、米ぬかの成分は競合してお互いの悪玉を消します

It will sharpen rice with tap water. And tap water chlorine, the components of rice bran to turn off the bad of each other in competition

トンネルフォトン水、スプレーボトル利用 1 合に対して 1 吹き（0.2 シーシー）します。

Tunnel photon water, 1 blow against spray bottle use rice200g (0.2 CC) and you.



写真

3 合の場合 3 吹き込み

水を 1.1 倍に増量添加 3 合の場合 3.3 号分の水足し : Increasing addition of water to 1.1 times the case of - 3 people and add 60cc worth of water

深層水利用でしっかりしたご飯になるので水を増量し、ふっくらした潤いのあるご飯に仕上げてください

Since become the firm rice in deep water use is increasing the amount of water, please finish the rice with plump moisture



炊きあがり写真

It becomes delicious rice : 美味しいご飯になります