

# お肌を健康にするだけではありません。 酸性水の驚く活用法

料理



## ①天ぷらがカラッと美味しく揚がる！

コロモつくりに使えばカラッと揚がり、時間がたってもベタツとしにくくなります。



## ②麺類がシコシコ美味しく茹で上がる！

細めの麺類（そば、そうめん、冷麦）などは、コシのある触感に茹で上がります。パスタも絶品！

## ③ゆで卵がツルツとむける

カラがむきやすくなり、ゆでてる途中でヒビが入っても卵白が飛び出しません。

## ④豆類が早くキレイに煮あがる

えんどう豆、いんげん、うずら豆など色も美しく早く煮あがります。



## ⑤野菜や果物はより自然な色に！

アントシアニンを含む赤キャベツ、ナス、サクランボ、イチゴやぶどうなど酸性水で洗うと自然で美しい色になります。

## ⑥旨みを逃がさずに解凍できる。

食材の旨みが流出するのを防ぎながら冷凍食品を解凍します。



★還元水生成時に排水ホースから出る酸性水、自動クリーニング時にフレキシパイプから出る酸性水も捨てずに別の容器にためてご利用ください。