

# トンネルフォトン水60db

トンネルフォトン水60db (Gm0 調合液) 家事業務子育て介護支援用製品について

事業所住所：沖縄県南城市玉城堀川555番地

周超音波研究所・周鮮魚 URL <http://syuzou.awk.jp/>

Tel 098-949-7807 お急ぎ連絡Tel 090-1944-8672 担当 新垣

1 家事業務用の目的：この製品の販売目的は**家事業務、介護子育て支援**のための製造販売でご自身で深層水製品をお造りになられる家事介護子育て業務支援製品です。小売店向けの製品としての販売から除外いたしておりますことを御理解ください。

製品は自然界3種の水を調合し UV-c 光線と加熱殺菌 (120°C/15分) のハイブリッド殺菌により清浄性を極限まで維持するよう工夫をいたしております。化学薬品などの保存料および添加物は一切使用せず自然界の素材のみでの製造です、**開封すると外気との接触により異物(細菌)の混入の可能性があります、安心してご利用いただくために保存の場合できる限り小分け包装にてパッケージいたし外気との接触を避ける工夫をほどこしてご利用いただくことをご提案いたします。未開封75°C10分加熱殺菌で再利用可能です賞味期限はそのパッケージに依存いたします(ペットボトルには140°C以上の耐熱性能は有りませんので加熱殺菌処理の場合その温度範囲を考慮の上処理ください)**

2 成分および安心してご利用いただく製造方法

製造元：沖縄県海洋深層水組合 アクアサイエンス研究所 (国頭村奥工場製造)

**賞味期限について：周超音波研究所 IAS 出荷商品はすべて殺菌密封でのお届けです**

鮮魚保存用パックまたはペットボトル状態にて賞味期限 (パック包装日より冷暗所保存にて1年) ペットボトル番号 (140104・A) はペットボトルの耐性に依存し賞味期限2014年1月4日です (そのまま飲料水としてご利用の場合ペットボトルのキャップ開封後お早めにご利用ください) **原液利用から千倍希釈利用をそれぞれのシーンで有効利用可能な調合です (原液を霧吹きで細かく噴霧することで本来の能力を効率よく引き出せます)**

ご利用例写真 (100円ショップなどで販売されている容器に小分け推奨)

調理添加水としてご利用 (卵焼きやお米炊きは料亭など利用されています)

卵焼きは1個に対して1プッシュ (0.2cc) お米炊き1合に対して1プッシュ



リラクゼーション：自然環境回復促進：甲殻類の異臭防止や生鮮食材の鮮度保持

お風呂の場合 5 c c から 1 0 c c 甲殻類処理 1 リットルに 1 プッシュ



スキンケアアームストとして（深層水プールやサウナ、境港はズワイガニに使用）

自家製クリームソープや化粧水作りに利用 1 リットルに 1 プッシュ

細菌抑制率：

黄色ブドウ球菌 416±31 93% 緑膿菌 103±42 57% 腸内菌 327±66 73% サルモネラ菌 881±63 29%

肺炎桿菌 249±42 35% ヘリコバクターピロリ菌 256±53 85%

ATCC 95±42 94% 枯草菌 619±51 68%

極度のアレルギー体質である。

Gm0を噴霧。ワセリンを薄く塗布後、ガーゼで保護

加湿保温器とハイブリッド利用で保湿と保温促進

トンネルフォトン水を加湿器に微量添加し（0.5cc/リットル）空気中の水分を清浄化させる方法がこれから冬に向けてのご利用方法をお勧めいたします。空気清浄機やエアコンは空気をクリーンにします、しかし空間環境は乾燥した空気になりますので、二次的にお肌や気道粘膜は乾燥しMALT粘膜免疫の低下を招き肌荒れやウィルス感染の耐性を低下させますので、健康対策として就寝中に十分に保湿された空間環境でのリラクゼーション寝をお勧めします、またお仕事中に潤い水分としてマスクなどに噴霧してお使いいただいたり、休憩時間のお茶の同伴に微量添加してお飲みいただくなど日常的なシーンで極微量を持続的にお使いください。大量に摂取されても細胞は必要量しか取り込まないので無駄が出てきますので少しづつご利用ください

製品：

0 dB: アクアビート

6 0 dB: Gr-x、G型調合液鮮度液、Gm0調合液 小売価格 5 0 0 c c 1 本 5 9 8 0 円（最も生命体に共鳴する調律）

8 0 dB: 調律水、漁協製氷機、化粧水、生ジュース、生ビール、製品管理用 1 0 リットル/3 0 0 0 0 円

2 2 0 dB: 環境改善用、養殖、栽培、農産物用 特注品により ご相談にて

Abyssalfeel abyssalfeelMoreは 1 2 6 0 円：1 5 7 5 円からの提供





究極のスキンミスト



医療超音波の周波数も生命体に良い周波数



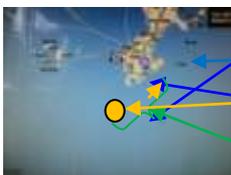
東洋一の漁獲技術を誇る糸満セリで技術を磨きました



深層水：超音波技術：そして医療ノウハウをハイブリッドにアイディアで組み合わせて製品作りに貢献しています（この技術は2006年沖縄県知事より表彰をうけた技術ノウハウです：インターネット検索にて\*新垣 周三\*でご確認いただけます）

深層水湧昇理論で作上げた世界唯一のトンネルフォトンエネルギー水60dB（妊婦の羊水と同等）

不思議なことに久高島のニライカナイの方角から取水した究極の沖縄ブランド水



深層水取水域：湧昇域（自然ながら） 神の島：久高島  
 八重瀬町港川漁協：湧きあがりと循環の経路  
 マグロ：グルクン：タマン等重要魚類資源産卵場所

省エネ利用：通常は千倍希釈利用でご利用いただき、必要に応じて原液を十分量供給充填ください

ご不明な点のご質問は090-1944-8672（アラカキ：周超音波研究所）までお問い合わせください



医療超音波技術応用ノウハウ、海洋深層水利用ノウハウ、沖縄産地直送生鮮魚介類の調達などご相談ください  
もちろん、医療放射線検査技術ノウハウも請け負っております。

捕捉：原液利用以外のご自分で深層水製品（スキンミスト等のお肌のケア水）をお造りになられる場合、対象製品の水分の科学添加物にご注意いただくことをご提案いたします、最も使いやすい水は水道水です。水道水の塩素を除去して殻の製品加工製造にお入りください。塩素処理された水は雑菌の繁殖のない水です、しかし塩素という科学毒が含まれます下記は参考資料

水道水の精製に用いられるジクロロフェノールと呼ばれる化学物質が、食物アレルギーの発症の一因となっている可能性のあることがわかり、研究結果が

「Annals of Allergy, Asthma and Immunology」12月号に掲載された。米国アレルギー・喘息・免疫学会（ACAAI）の研究グループによると、この物質は農薬の製造にも用いられ、農薬処理された果物や野菜にも含まれている可能性があるという。研究の筆頭著者であるElina Jerschow氏は、「高濃度のジクロロフェノールを含有する農薬が食物アレルギーを引き起こす可能性がある」と説明している。

今回の研究では、全米健康栄養調査（NHNES）に参加した6歳以上の2,200人を超える被験者について検討。1種類以上の食物に対して過敏性のある人は、アレルギーのない人に比べ、尿中のジクロロフェノール値が高いことが判明した。被験者のうち400人以上に食物アレルギーがみられ、1,000人以上に環境アレルギーがみられた。

米ノースショア大学病院（ニューヨーク州）職業・環境医学センターのKenneth Spaeth氏は、「農薬への低レベルの曝露は誰にも日常的に起こっていることであり、特に懸念すべきである」と指摘している。免疫システムの発達は胎児期から小児期を通して続くことがわかっており、この時期に農薬に曝露することによりアレルギーのリスクが高まると考えるのは妥当だと同氏は述べ、この問題についてさらに研究を重ねる必要があるとしている。Jerschow氏もこれに同意し、

「今回の研究は、食物アレルギーと環境汚染の増大が関連している可能性を示すものだ」と述べている。水道水をボトル入りの水に切り替えたとしても、農薬処理された果物や野菜などの影響のほうが大きい可能性もあると、同氏はいふ。米国疾病管理予防センター（CDC）によると、米国では1997年から2007年までに小児の食物アレルギーが18%増加しているという。特によくみられる食物アレルギーは、乳、卵、ピーナッツ、小麦、木の実類、大豆、魚、甲殻類など。

症状は軽度の発疹からアナフィラキシーと呼ばれる生命に関わる反応まで幅広い。

Spaeth氏はこのほか、農薬曝露を軽減するために、次のことを勧めている。

- ・自然食品を中心とする食事を摂る
- ・農薬が使用されている区域、建物、庭に入らない
- ・家庭での農薬の使用をなるべく避ける
- ・地元の学校に無毒性の害虫駆除を促進する取り組みを勧める。