

# 通気するだけでカビがおさまる？

生産が安定して、楽天で大人気に

これぞ、量子水マジック ✨ 



福岡県行橋市 友芽にんにく水耕栽培施設

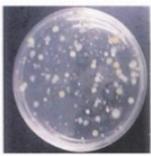


理事長工藤様

以前は、一回の収穫でペットボトル2本分くらい廃棄していました。量子水に換えて、生産が安定し、廃棄は2・3個に激減しました。また、カビの相談をしましたら、空調機前の風の通り道にコアを吊り下げると教えていただいて、3日で改善したのでびっくりしました！販売も拡大して、とても感謝しています

## ヘキサゴンエアとvG7(水道管元付)の併用による相乗効果

密閉空間にてヘキサゴンエア装置で処理した空間と未処理の空間で真菌および細菌を培養する実験を行った結果、ヘキサゴンエアで処理した後は、**真菌・細菌の除去率が99.8%**と言う高い除去率となりました。



未処理区  
細菌(落下細菌)

ヘキサゴンエア処理後  
細菌(落下細菌)



ヘキサゴンエア実験状況

家庭や店舗・各種施設等と言った密閉空間でもヘキサゴンエアを使う事で、一定の除菌効果が得られると考えられます。



未処理区  
真菌(落下真菌)

ヘキサゴンエア処理後  
真菌(落下真菌)



ヘキサゴンエア装置

| 試験項目     | 未処理(対照)区                | 処理区                   | 除去率   |
|----------|-------------------------|-----------------------|-------|
| 細菌(落下細菌) | 470個/100cm <sup>2</sup> | 1個/100cm <sup>2</sup> | 99.8% |
| 真菌(落下真菌) | 472個/100cm <sup>2</sup> | 1個/100cm <sup>2</sup> | 99.8% |

株式会社 HER (環境計量証明事業登録 兵庫県計証 第73号)



vG7(ムージーセブン)を導入

**食品加工**  
茹うどんにコシがある  
ふんわりとした食感に！  
餃子・ワンタンは美味しくもちもち！  
有限会社 双葉マルヤス製麺所 様



- ①工場内外の排水・トイレの臭いが減少。
- ②手荒れがなくなった。
- ③釜の中の汚れが落ちやすくなる。
- ④抗菌作用・グルテン生成へ影響があると感じる

## 水も空気も生まれ変わる

vG7本体から金属の自由電子が供与され、酸化された水は還元され、空気中を漂う微生物は電子の攻撃により生育が難しい環境に変わると考えられています。大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、レジオネラ、O-157etc.効果が確認されています



**食品加工**  
パンとスイーツのお店でも  
効果あり！ 天然酵母こだわりのパンとスイーツの店garde様

- 取付商品: vG7-F(2連)・vサンワ君
- 今までミントの鮮度は4日だったが2週間に延びた
- 保湿効果があつて柔らかく仕上がる
- グルテンの形成が非常に良く、パンがふっくらする
- 水による静菌効果で衛生環境がよくなった

