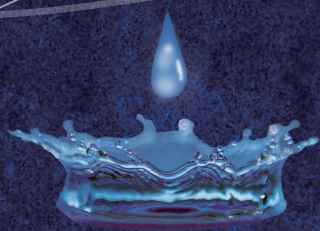


The world's first "Umami" water
It's a Takinomist

うまみ水
タキノミスト



これからの新しい味の形

“Takinomist” is water with extremely violent molecular motion that reproduces waterfall water.

The power of molecular movement brings about various changes in the kitchen and at the dining table.

Please enjoy the mysterious umami water “Takinomist”

How to use

When cooking rice, soup stock, or soup, please pour it directly into the container.
The guideline is 3 drops for 2L size.
Otherwise, please use dilution water.

How to make dilution water

Add 3 drops of Takinomist to 2L of drinking water and leave it for about 10 minutes.

This diluted water has a mellow taste and is very easy to drink.
Dilution water has strong vibrations just like raw water,
so it is used in various situations in the kitchen and at the dining table.

Example of usage

It will improve the taste of your food.

Even with hard water, you can cook rice and mixed grain rice as deliciously by adding diluted water.
Rice and brown rice can be cooked fluffy and delicious just by adding them to the cooking water.
Soup stock and soups bring out the flavor of the ingredients well, and have a good flavor without any stickiness.
When used in ramen soup, it has no odor and has a smooth, fatty taste.
When used as tempura flour or in fried foods, it will be fried lightly and crisply.
Putting it in olive oil or sesame oil will make it smoother and give it a better aroma.

Ingredients change.

Washing leafy vegetables makes them crunchy and prevents the cut ends from turning brown.
If you use it in the water for soaking bean sprouts, the smell will be less likely to come out even in hot weather.
If the container of diluted water comes into contact with fruits or onions, the sugar content will increase.

The taste of alcohol and drinks will also change.

When you add whiskey, Japanese sake, or wine,
the aroma will become more prominent and the taste will become more mature.
(Even if you use it for wine cooler water, the taste will change.)
For carbonated highballs, Please add dilution water to the whiskey.
The coffee has a lively, light flavor similar to lightly roasted coffee.
Orange and grapefruit juices and dressings will have a less sour taste and a mellow taste.

Other uses

Please wipe the kitchen area with diluted water. It makes a difference in removing dirt.
If you put a bottle of diluted water in the ice maker,
it will taste so good that you won't need the water purification system.

In addition to this, Takinomist has various functions and uses.
Please discover various ways to use it.

About storage

Please store raw water and dilution water in the refrigerator after opening.

タキノミストは、自然界の滝の水を再現した分子運動が激しい水です。
その分子運動の力が、厨房で、食卓で、色々な変化をもたらします。

水一滴の力で味をレベルアップする、次世代の旨み水「タキノミスト」を是非ご活用下さい。

使い方

炊飯や出汁、スープの場合は、2L 程度に 3 滴目安で直接いれてお使い下さい。
それ以外は、希釈水にしてお使い下さい。

希釈水の作り方

タキノミストを、水道水 2L に 3 滴目安で加えて 10 分程放置してください。

この希釈水は、飲料水としても味がまろやかで大変飲みやすくなりますが、
原水と同じように強い振動を持っていますから、厨房や食卓で様々な機能を発揮します。

使い方の例

料理の味がワンランクアップします。

- 海外の硬水でも軟水のようにご飯、雑穀米がクセなく美味しく炊けます。
- ご飯や玄米は、炊き水に入れるだけでふっくら美味しく炊けます。
- 出汁やスープは素材の味が良く出、クセがなく風味の良い味になります。
- ラーメンスープは、臭みがなくサラッとした脂の味になります。
- 天ぷら粉やフライに使うと、軽くパリッと揚がります。
- オリーブオイル、ごま油に入れるとサラッとし、香りが良くなります。

食材が変化します。

- 葉物野菜を洗うとシャキシャキとし、切り口が褐変しにくくなります。
- モヤシをつける水に使用すると、暑い時期も臭いが出にくくなります。
- 希釈水の容器に果物や玉ねぎなど接触させておくと、糖度が上がります。

お酒や飲み物の味も変化します。

- ウイスキー、日本酒、ワインに入れると、香りが引き立ち熟成した味に変わります。
(御燗の水やワインクーラーの水に使用しても味は変わります)
- 炭酸系のチューハイやハイボールは、焼酎やウイスキーに入れて下さい。
- コーヒーは浅炒りのように、活力ある若々しい軽い味になります。
- オレンジやグレープフルーツジュース、ドレッシングは酸味が和らぎ喉越しがよくなります。

その他の使い方

- 包丁、鋏の切れ味がよくなり、刃毀れしにくくなります。
- 希釈水で厨房を拭き掃除してください。汚れの落ちが違います。
- 製氷機に希釈水のボトルを入れると、浄水機能が不要になるほど美味しくなります。

これ以外にもタキノミストは色々な機能や使い方があります。

保管について

開封後の原水や、原水を希釈した水は、冷蔵庫に保管して早めにお使い下さい。

SETBACK Co.,Ltd

2-9-15, Tomioka, Koto-ku, Tokyo 135-0047 JAPAN

tel. +(81)-3-3630-4617

fax. +(81)-3-3642-2324

有限会社セットバック

135-0047 東京都江東区富岡 2-9-15

tel. 03-3630-4617

fax. 03-3642-2324

