



鮮度を守り、収量・規格を伸ばす。

測定結果・研究結果・事例

農業・食品・小売の成果を高める環境改善ソリューション

鮮度保持 / 収量アップ / 商品価値向上

評価スケール

+42という高い波動値

+21から-21のスケールとあわせて、AUVE36の高い測定値を際立たせます。

波動値	評価レベル	数値の読み方
+21	極めて高い	評価スケール上で最も高い水準
+15～+20	高い	良好な状態として扱われる範囲
+10～+14	良好	安定した状態
+5～+9	標準	標準的な範囲
0	中立	影響が少ない状態
-1～-5	やや低い	低下傾向が見られる範囲
-6～-10	低い	注意が必要な範囲
-11～-20	非常に低い	大きな低下が見られる範囲
-21	最も低い	評価スケール上、最も低い水準

AUVE36本体の波動値

AUVE36業務用モデルでは、MIRS波動測定器による測定で +42 を記録。一般評価表の最高水準 +21 を大きく上回る高い測定値です。

注記: 波動値は測定指標であり、医学的効能や品質保証を断定するものではありません

波動値とは

写真と数値の両方に、変化が表れる

水・食品・農産物・空間にも、AUVE36による数値変化が表れます。



MIRS波動測定器

MIRS波動測定器を使用し、水、食品、農産物、設置環境などの変化を数値化しています。

測定担当者

山本 高史 氏。MIRS波動測定器による食品・水・空間の測定を担当しています。

効果が表れる指標

波動値は、医学的効能や品質保証を断定するものではありません。導入前後・設置前後の変化が表れる指標です。

写真だけでは見えにくい変化も、数値に表れます。

AUVE36の価値

鮮度を守り、収量と商品価値を高める

食品の鮮度保持から農業の収量・規格向上まで、現場の成果につなげます。



鮮度保持

色味・酸化・みずみずしさを保つ



収量・規格

収穫量・サイズ・規格価値を押し上げる



波動値

数値にも表れる効果

現場の成果を高める環境づくり

食品は鮮度を守り、農業は収量と規格を伸ばし、小売は売場価値を高める。AUVE36は現場ごとの成果づくりに貢献します。

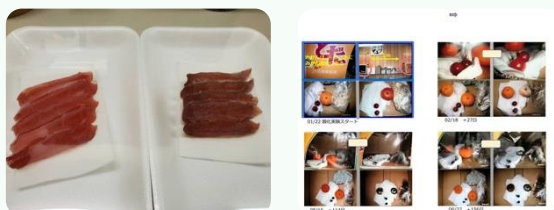
2つの導入効果

鮮度保持と収量アップの両面で効果を発揮

食品・小売では鮮度を守り、農業では収量・規格の向上に貢献します。

鮮度を長く保つ

マグロ、みかん、桃・イチゴ・白菜などで、色味やみずみずしさを保ち、売場価値を高めます。



鮮度保持効果: マグロ、みかん、青果

収量・規格を伸ばす

アスパラ、ピオーネ、しいたけ・なめこなどで、収穫量・サイズ・肉厚を高め、経営価値を伸ばします。



収量・規格向上: アスパラ、ピオーネ、きのこ

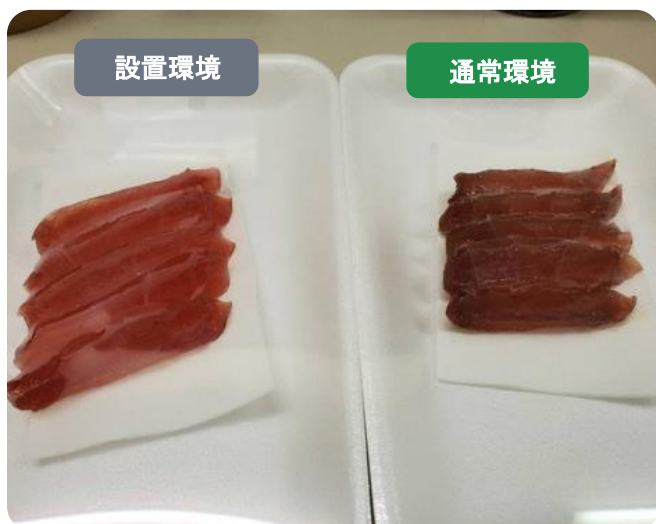
波動値にも効果が表れる

写真と数値の両面で、鮮度保持・収量向上・保管環境改善の変化が表れます。

マグロ

赤身の鮮やかさを保ち、売場の鮮度感を高める

色味を保ち、ドリップを抑えることで、鮮魚・精肉・惣菜の商品価値を高めます。



冷蔵保存 9日・14日後



効果のポイント
赤身の色味と変色抑制

売場価値を高める

AUVE36を設置した冷蔵環境では、生鮮マグロの赤身の鮮やかさを維持。保存9日後、14日後の見た目の差が売場での魅力を高めます。

赤身の鮮度感をキープ

設置環境では、非設置環境に比べて赤身の鮮やかさを維持し、ドリップも抑制。見た目の鮮度感が販売・提供時の商品価値を高めます。

鮮魚売場で選ばれやすくなる

色味が購買を左右する商材では、見た目の鮮度感が売上機会を高めます。

みかん

156日後も差が出る、長期保存の鮮度保持力

長期保存後も、劣化の進行差が鮮度保持力を物語ります。

156日経過



01/22



02/18 +27日



06/27 +156日



05/16 +114日

長期保存でも鮮度感を保つ

同条件で保存したみかんを長期観察。156日後も表皮や色味に差が出ており、長期保存での鮮度保持力が表れています。

劣化スピードを抑える

時間経過後も色味や表皮の状態に差が出ます。長期保管で劣化を抑える効果が、鮮度保持の価値を高めます。

廃棄ロスの低減にも貢献

果実・青果の品質劣化を抑えることで、売場での見た目、出荷後の印象、返品・廃棄ロスの低減に貢献します。

青果・果実

みずみずしさを保ち、売場価値を高める

桃、イチゴ、白菜、マンゴーまで、幅広い品目で鮮度保持力を発揮します。



複数品目の品質価値を高める

桃・イチゴはAUVE36設置冷蔵庫で1ヶ月、白菜は4ヶ月の保存後でも鮮度感を維持。マンゴーは農園での収穫・出荷価値向上につながっています。

売場全体の品質感を高める

品目が変わっても、見た目・みずみずしさ・品質維持は共通の価値です。食品小売では、売場全体の品質感を高めます。

アスパラ

140kgから200kgへ 収量アップで経営価値を高める

過去最高140kgに対して1日200kgを達成。出荷量と販売機会を広げる実績です。



過去最高

140kg



導入後

200kg

収量アップに直結する価値

アスパラハウスへの設置により、過去最高140kgに対して1日200kgを達成。収穫量アップの効果が大きく表れています。

出荷量と売上機会を伸ばす

収量増は出荷量、販売機会、農業経営の生産性に直結します。数字に表れる成果として、導入メリットが明確です。

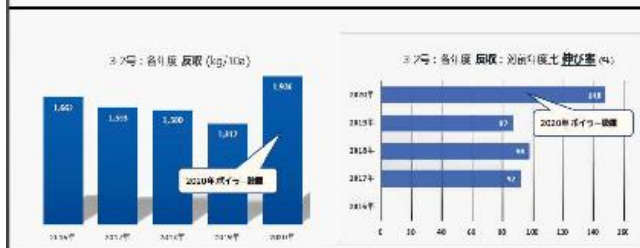
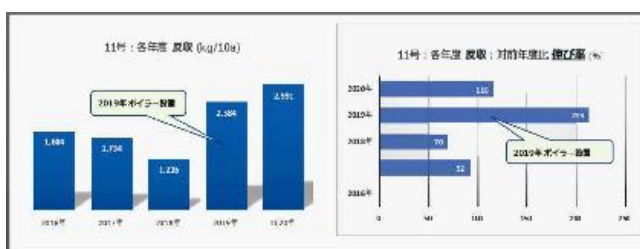
ピオーネ

大きく揃った果実が、単価とブランド価値を高める

房の大型化や出荷時の見栄えが、高単価果実の商品価値を高めます。



効果のポイント
房の大きさ、規格、出荷時の見栄え



規格価値を押し上げる

加温ハウスのボイラー設備への設置により、ピオーネの房の大型化と規格向上に貢献。令和2年以降、より見栄えのする果実づくりにつながっています。

見た目が単価を高める

果実のサイズや房の印象は、収量だけでなく規格価値・商品価値を高めます。高単価果実ほど重要な効果です。

ブランド価値まで高める

収量だけでなく、規格・単価・ブランド価値の向上にも貢献します。

しいたけ・なめこ

大きさと肉厚が、商品価値を高める

サイズと肉厚の変化が目に見えて、規格価値を高めます。



規格品として価値が高まる

菌床栽培の現場でAUVE36を活用。熟成菌床入荷後5日目から収穫し、大型しいたけ・大型なめこの商品価値を高めます。

写真でも大型化の効果がわかる

きのこ類は大きさ・肉厚の差が見えやすく、施設園芸・室内栽培・小規模生産でも効果が表れやすい品目です。

出荷時の商品価値を高める

大きさ、肉厚、収穫タイミングの変化が、規格価値と出荷時の商品価値を高めます。

農業の事例

作物が変わっても、収量・品質アップに貢献

アスパラ以外にも、マンゴー、ピーマン、米、花で効果を発揮しています。

収量

マンゴー

全体的に玉が大きく成長。前年度比150%以上の収穫率を達成。



波動値

ピーマン

大きさ、色、艶、張りが向上。波動値は+9から+36へ上昇。



品質

コシヒカリ

白米の波動値は+40に上昇。米の品質価値向上にも貢献。



園芸

鉢植えの花

波動水散水により状態変化が見られ、園芸領域にも広がっています。



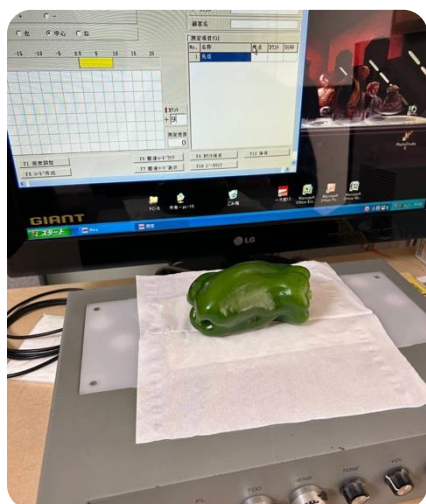
作物ごとに効果を発揮

収量、規格、サイズ、波動値など、農業分野では複数の効果が生まれます。作物や設備に合わせて価値を高めます。

ピーマン

+9から+36へ。数値も見た目も向上

波動値、肉厚、艶、張りまで、農業現場で効果が表れた事例です。



設置前 +9



測定後 +36

設置から収穫まで

ビニールハウス内の散水ポンプブレーカーに取り付け。2月29日の設置後、3度散水し、3月17日に収穫、3月19日に測定。

数値も外観も向上

設置前の波動値9に対し、測定後のピーマンは波動値36。肥大化、水分量、肉厚、大きさ、色、艶、張りの向上も見られます。

農業現場で広がる効果

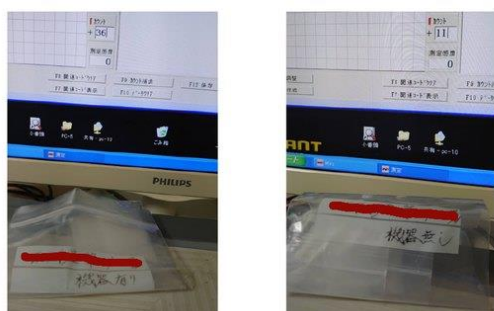
ピーマンでは、設置後の波動値上昇と外観の向上が同時に表れています。収量・規格向上の効果が、数値と写真の両方に表れています。

水と保管環境

水の数値にも、保管環境の改善効果が表れる

食品や農産物だけでなく、冷蔵庫や住宅内の水でも高い数値変化が表れています。

- 第一工場 冷蔵庫・Elecle Systemを設置
- 第二工場 冷蔵庫・これまで通り



工場冷蔵庫内の水

第1工場と第2工場の冷蔵庫内に水を設置。AUVE36なし +11 に対し、AUVE36ありでは +36 まで上昇。

戸建て住宅の水

水道水 +6、冷蔵庫内の水 +5。AUVE36設置後の冷蔵庫内の水は +39 まで上昇し、住宅内でも大きな数値変化が表れています。

保管環境の改善効果

水は食品・農産物・保管環境の接点です。水の測定値にも、環境改善の効果が表れています。

食品・飲料

豆腐・牛乳・もやし・飲料でも 高い数値変化が表れる

身近な食品でも数値が大きく上昇。食品分野の品質価値を高める事例です。

豆腐



+13
↓
+34

数値が上昇

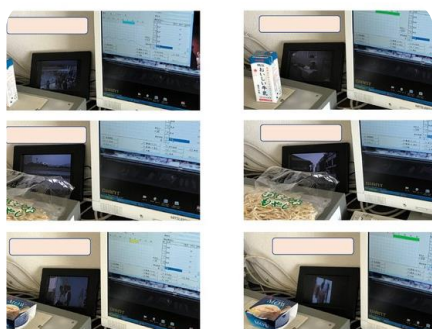
牛乳



+12
↓
+33

数値が上昇

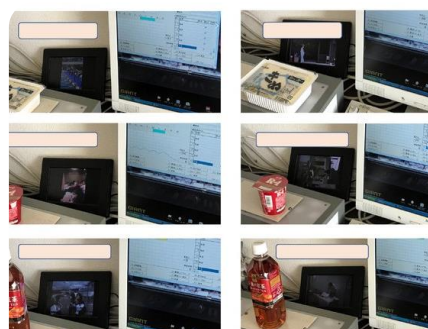
もやし



+4
↓
+33

数値が上昇

飲料



+9
↓
+32

数値が上昇

食品保管の価値を高める

食品・飲料の数値上昇は、食品売場、厨房、保管環境など、複数現場での品質価値向上に貢献します

設置のしやすさ

冷蔵庫や分電盤など、既存設備で効果を を広げられる

冷蔵庫、分電盤、ポンプ、ボイラーなど、既存設備に設置して効果を発揮します。

冷蔵庫・保管庫

食品、小売、工場の保管環境



分電盤・ブレーカー

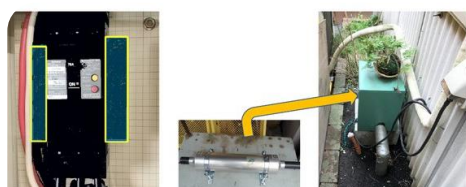
住宅、工場、加工場



21

ポンプ・ボイラー

農業ハウス、散水設備、加温設備



住宅内冷蔵庫

個人・小規模店舗の保管環境

戸建て住宅 (B) G工ネ付加試験



既存設備から効果を発揮

水、電気、保管環境、農業設備に関係する場所へ設置することで、対象物だけでなく環境全体の価値向上につながります。

業種別の導入メリット

農業は収量アップ、食品は鮮度保持、 小売は売場価値向上

業種ごとの課題に合わせて、AUVE36が効果を発揮します。

農業

**収量アップ・規格
向上・安定生産**

アスパラ、ピーマン、きのこ、ピーマンを中心に、収穫量アップ、サイズ向上、肉厚化、規格向上が導入メリットになります。

食品

**鮮度保持・保管
環境改善**

マグロ、みかん、食品波動値、水の数値変化を中心に、色味、ドリップ、劣化速度、保管環境の改善効果が価値につながります。

小売

**売場価値向上・
商品価値**

青果まとめ、マグロ、白菜、桃・イチゴを中心に、販売時の見た目と商品価値を高めます。

自社の課題に合わせて効果を出しやすい

農業は収量と規格、食品は鮮度と保管、小売は売場価値。それぞれの課題に近い領域から効果を広げられます。

導入メリット

鮮度、収量、規格、波動値まで幅広く効果を発揮

自社の商材や設備に近い事例ほど、導入効果がより具体的になります。

事例	導入効果	主な効果	現場メリット
マグロ	鮮度保持・品質価値向上	色味保持、酸化抑制、ドリップ抑制	鮮度感
みかん	鮮度保持・品質価値向上	酸化・腐敗抑制、156日	長期保存
桃・イチゴ・白菜	鮮度保持・品質価値向上	冷蔵1ヶ月、白菜4ヶ月の鮮度感	保存後の状態
アスパラ	収量・規格向上	140kg → 200kg	収量アップ
ピオーネ	収量・規格向上	房の大型化、規格向上	規格価値
しいたけ・なめこ	収量・規格向上	大型化、商品価値	大きさ・肉厚
ピーマン	波動値上昇・外観向上	+9 → +36、肉厚・艶の向上	外観向上と数値上昇
水・食品	数値変化	+11 → +36、+39、食品の数値上昇	環境改善

注: ここで紹介する内容は観察・測定に基づく導入事例です。効果は導入環境によって異なります。

写真と数値の両方に効果が表れる

写真、数値、波動値のいずれにも、鮮度保持・品質価値向上と収量・規格向上の効果が表れます。

測定者プロフィール

山本 高史氏 プロフィール

MIRS波動測定器を用い、水・食品・農産物・設置環境などの数値測定を担当しています。



山本 高史 氏

MIRS波動測定器による食品・
水・空間の測定を担当

測定値にも表れる効果

写真と測定値の両面で、AUVE36による状態変化が表れます。

主な経歴

- 広島県トレーナー協会認定スポーツトレーナー
- 日本体育協会公認水泳コーチ
- ホリスティックヘルストレーナー
- 日本水泳連盟競泳B級審判員 / 基礎スキー技能1級
- ウェルネスコーディネーター