

ROOM3
DENBA ROOM

練習してる**だけ**で 健康なカラダに！

東京大学大学院 × 伊藤忠商事株式会社 共同研究

食品鮮度維持技術を人の体に応用した最新技術

全世界累計
10万 台突破

デンバ
DENBA^H

水分子を 360°に微細振動する独自技術であり元々は食材を活性化し、輸送時の食品劣化の抑制のために開発されました。その技術を人の体内の水分子に応用することで健康ベースを底上げし、生活の質の向上の一翼を担います。



DENBA空間に4ヶ月置いていた
リンゴの方は鮮度を保っている

空間に**いる**だけで、水分子を 活性化させ、サビない体に



人の身体の約半分は水分で出来ています。(成人で 50~60%) その水分子は、私たちが呼吸し酸素を身体に取り込むことで少しずつ酸化していき、体調不良などの要因となっていきます。

「サビない身体を作りましょう」と推奨されているのには、こういった理由があるからなのです。その身体のサビ対策を、ただその空間に**いる**だけで「水分子の活性化」「酸化還元」で改善へと導くのが DENBA が開発した特許技術です。



