winesave® アルゴン・ワインセーヴ PRO

もう飲み残しは
もったいなくない！

ワインも食品も より手軽に酸化を防ぐ

酸化を防ぐ新常識

食品添加用アルゴンガス100%使用

アルゴン・ワインセーヴ・プロ フード&ワイン

適切な使用量で150回以上使用可（ワインボトルの場合）

2024年4月1日より新価格
（3/31まで旧価格 ￥3,500）

CODE 350

希望小売価格（税別）**￥2,500**

JANコード 4545903803502　消費税は軽減税率（8%）

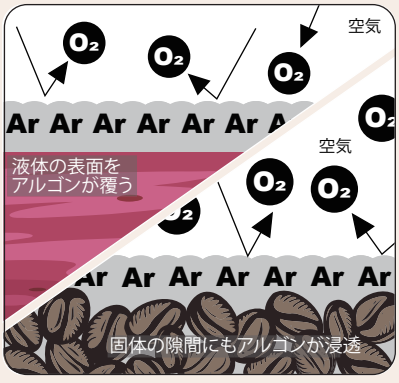
2019年発売以来おかげさまで多くのご愛顧をいただいています

ワインセーヴ・プロの専用チューブは、アルゴンガス注入時、容器内の空気の動きや液表面の波立ち、振動を極力抑えます。そのためより高い酸化防止効果が得られます。

詳しくはこちら
https://info.village-cellars.co.jp/winesavepro

簡単：「シューッ」と 約 1 秒押すだけで効果抜群！

①付属のシリコン製チューブを缶のノズルに挿す。
②チューブ先端を容器内の素材表面に近づけ、**スプレーボタンをゆっくり 1 秒弱押し**、「シュー」という音がしてガスが噴射されたのを確認する。
・残量が減り、噴射時の音が弱くなった場合は長めに押す。
・コーヒー豆や茶葉など固形物に使用する場合はアルゴンが隙間に行き渡るよう十分な量を注入する。
③注入後の容器は栓をして垂直に静置（アルゴンガスに覆われた素材表面や隙間を動かさないことで効果がより持続します）。



安全：窒素や酸素より重い無害の気体 アルゴン

空気中に 3 番目に多く含まれるアルゴンは、他の物質と反応しない不活性・無害、無味無臭の気体。同じく空気に含まれる窒素や酸素より重いためごく少量の使用で酸素を遮断することができます。高純度のアルゴンは食品を酸化から守る、きわめて理想的な成分です。

食品ロス削減：ワイン、日本酒、食用油やコーヒー豆に

スパークリングを含むワインの他、日本酒、オリーヴオイル、茶葉、コーヒー豆などの酸化防止にも有効です。**ワインセーヴ・プロ自体の使用期限もありません。**

□ ワイン業界の専門家もワインセーヴ・プロを使っています

ジャンシス・ロビンソン MW ワインジャーナリスト
シンプルかつ新しいプロダクト。開栓したワインをフレッシュに保つことにおいて、**これまでにない高い効果**を感じます。ブルゴーニュの古く繊細な赤ワインにワインセーヴを使ったところ、開栓後1週間以上経ってもよい状態で飲めました。

食品添加用アルゴンガスは諸外国では、ワイン醸造、レストランでのバイザグラス・サービス、鮮魚の品質維持などに広く使われてきました。日本国内でアルゴンを飲料・食品の酸化を防ぐ目的で使用できるようになったのは、2019年6月、弊社が8年をかけて作成した申請書が厚生労働省に認可され、日本で使用可能な食品添加物のリストに追加されたことによります。

〈製造販売者〉
ヴィレッジ・セラーズ株式会社
〒935-0056 富山県氷見市上田上野 6-5
Village Cellars Wines of the World since 1987
www.village-cellars.co.jp
E-mail: order@village-cellars.co.jp
TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681
（2024年2月）