

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
圧倒的
信頼性

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

食品添加用アルゴンの認可申請に
取り組んで16年

6/1より
旧価格
¥2,500

認可&発売7周年記念
ご愛顧感謝新価格

食品添加用アルゴンガス100%使用

アルゴン
10g

適切な使用量で150回以上
使用可 (ワインボトルの場合)

日本製

CODE
350

希小売
価格(税別) ¥

2,000

2019年発売以来
おかげさまで
多くのご愛顧を
いただいで
います

JANコード 4545903803502 消費税は軽減税率(8%)

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。そのためより確実な酸化防止効果が
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」という音が出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し。
 - ・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

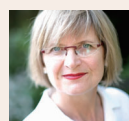
空気中に3番目に多く含まれるアルゴンは、他の物質と反応しない不活性・無害、無味無臭の気体。同じく空気に含まれる窒素や酸素より重いためごく少量の使用で酸素を遮断することができます。高純度のアルゴンは食品を酸化から守る、きわめて理想的な成分です。

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、オリーブオイル、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みました。

食品添加用アルゴンガスは諸外国では、ワイン醸造、レストランでのパイザグラス・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。