

酸化を防ぐ新常識  
アルゴンガス 100%

世界のワインシーンを支えるアルゴン、  
2019年6月より日本国内使用解禁！

開栓したワインを簡単に長期間そのままおいしく保つ

アルゴン・ワインセーヴ・プロ

アルゴン・ワインセーヴ・プロは、空気中に1%弱含まれる無味・無臭・無色の気体アルゴン100%。アルゴンは窒素や酸素より重いため、ごく少量で液面を覆うことができ、ワインを酸化から守ります。アルゴン・ワインセーヴ・プロを使えば、複数のワインを開けて飲み残しても安心。ワインの楽しみ方が広がります。



開栓後のワインをはじめとする食品の酸化防止用ガス

商品コード 284 **アルゴン・ワインセーヴ・プロ**

JAN:936999029968

希望小売価格 3,500円(税別)

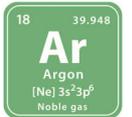
✓ **簡単**：シンプル 3ステップで開栓後の酸化を防ぐ

- 1) 付属のチューブを缶のノズルにさす。
- 2) チューブの先端をボトルに挿し込み、できるだけ液面に近づける。  
**スプレーボタンを真上から1秒弱静かに押して**ガスを噴射。  
「シュー」という音がしてガスが噴射されたのを確認してください。残量が減り、噴射時の音が弱くなった場合は長めに押してください。
- 3) 注入後のボトルは栓をして垂直に静置。液面を揺らさないほうが効果が持続します。



✓ **安全**：不活性&無害の気体アルゴン100%

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**：日本酒や食用油等ワイン以外にも有効

スパークリングを含むすべてのワインに使えます。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。アルゴン・ワインセーヴ・プロ自体の使用期限もありません。

成分：アルゴンガス100%

使用期限：なし

内容量：5.8L

本体外寸：高さ220mm × 径65mm

箱外寸：縦70mm × 横70mm × 高さ235mm

材質：〈缶〉アルミニウム/ブラ/亜鉛

〈チューブ〉シリコンゴム

※ 処分時は、自治体の分別に従ってください。

製造元：Winesave社(オーストラリア)

製造国：タイ王国

**Ar** winesave<sup>®</sup>  
アルゴン・ワインセーヴ **PRO**

【使用上の注意】

・火気の近くで使用しないでください。成分に引火性はありますが、高熱等の影響で缶が破損する可能性があります。

・成分に毒性はありませんが、酸欠を防ぐため口や鼻に向けて噴射しないでください。

・缶が損傷しないようご注意ください。複数が同時に破損した場合、酸欠などの恐れがありますので、十分に換気してください。

【保管上の注意】

・通気が良く、涼しく乾燥して火気のない場所に保管してください。

・常温で管理。高温(55℃以上)になる場所は避けてください。

・引火しやすい物、爆発しやすい物のそばに置かないでください。

・子供の手の届かない場所に保管してください。

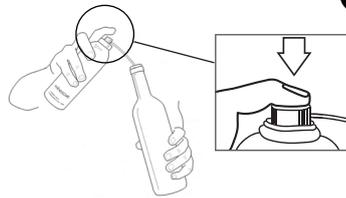
【使い方】

1



付属のチューブを缶のノズルにさす。

2



チューブの先端をボトルに挿し込み、できるだけ液面に近づける。スプレーボタンを真上から押してガスを1秒弱噴射。

3



注入後のボトルは栓をして垂直に静置(液面を揺らさないほうが効果が持続します)

適切な使用量(1回当たり1秒弱 噴射)で最低150回分 残量が減り、噴射時の「シュー」という音が弱くなったら長めに押してください。予備を1本常備していただくと安心です。

□ **ワイン業界の専門家も使っています**



**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。



**ステファン・ジェームス**

ボエジャー・エステート(西オーストラリア州マーガレット・リヴァー)栽培醸造責任者  
ワインセーヴを使えば「**すごくいいワインを開けて残ったらない…**」と**心配せずに**、心置きなくグラスで1-2杯楽しめる。これはとても幸せなことです。

〈輸入販売元・お問い合わせ〉

**ヴィレッジ・セラーズ株式会社**

〒935-0056 富山県氷見市上田字上野 6 番地 5

Village Cellars  
Wines of the World since 1987

www.village-cellars.co.jp

E-mail: wine@village-cellars.co.jp

TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681

(2020年8月)

ワイン、日本酒、醤油、オリーブオイル、コーヒー豆、茶葉も

# これ1本で酸化を防いで もっとおいしく、もっとヘルシー



手軽に使える食品酸化防止用アルゴンガス100%  
**アルゴン・ワインセーヴ・プロ**

〔商品コード 284〕 希望小売価格 **3,500円** (税別)

アルゴンは、空気中に1%弱、窒素や酸素に続き3番目に多く含まれます。無味・無臭・無色、他の物質と反応しない不活性・無害の安全な気体です。

アルゴンは、窒素や酸素より重いためごく少量で表面を覆い酸素を遮断。

○発泡性を含むすべての酒類、食用油、醤油などの酸化を防ぎます。

○茶葉、コーヒー豆など固体の間にも滑り込み、効率よく酸素を遮断します。



ワインのフルボトル(750ml瓶)の場合適切な使用量(1回当たり1秒弱噴霧)で最低150回分。容器の形状、液体面積によって使用量を調整してください。コーヒー豆など固体の保存容器に使用する場合は最初は多めに、振動を加えないなど丁寧に扱えば次からは少量のみで効果を発揮します。



〈輸入販売元・お問合せ先〉

**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 1997  
www.village-cellars.co.jp

E-mail: wine@village-cellars.co.jp  
TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681