

世界初！ ワインを10日間デキャンタージュできる 『神楽ディスペンサー』を12月14日より発売



神楽フースト株式会社（福岡県北九州市 代表 岩永満宏）は、ボトルのコルクを抜くと一両日で酸化してしまうワインを、一度デキャンタージュした状態で10日間にわたり1杯ずつ楽しめるワインディスペンサーの国内正規出荷を12月14日より開始します。

残ったら“もったいない”と、ワインの開栓に少なからず迷われた経験にある方に朗報です！ これまでになかった新しいワインスタイルが手に入ります。種類が豊富なフルボトルから好きなワインを1本選び、神楽ディスペンサーに注ぐだけ！ 1杯も無駄にすることなくすべて楽しめます。また一晩でボトル1本を開けてしまう方なら、複数本の神楽ディスペンサーを利用して、数種類のワインを少しずつ並べ呑みするという贅沢な体験もできます。



神楽ディスペンサーの特徴

世界基準品質^{※1}の食品保存容器

- ✓ フルボトル1本分をそのまま注げる
- ✓ 10日間にわたりワイン酸化を抑制^{※2}
- ✓ 電気、ガス充填のランニングコストが不要
- ✓ ワイン澱を堆積できる構造^{※3}で割れない容器^{※4}
- ✓ 家庭用冷蔵庫のドアポケットで冷やせる
- ✓ 日本や欧米主要国^{※4}で容器構造を特許登録



神楽
フルボトル = 2.6% (空気接触面積比[※])

- ※1 樹脂：米国イーストマンケミカル社トライタン
金属：18-8ステンレススティール
- ※2 空気接触面は落とし蓋との隙間0.4mmのリング状
- ※3 2度傾斜した容器底面が澱を沈殿
- ※4 2mの高さから落とした場合
- ※5 日本、アメリカ、イギリス、フランス、イタリア、ドイツ等
- ※6 味の劣化速度は、葡萄品種、製造法、配合添加物により異なります。日数計算は、内径75mmのフルボトルに対し6時間で味が劣化変化する場合です



製品ラインナップ



モデル：01A

15,000円（税別）

ワインの色を楽しむなら



モデル：02A

オリーブグリーン
15,000円（税別）

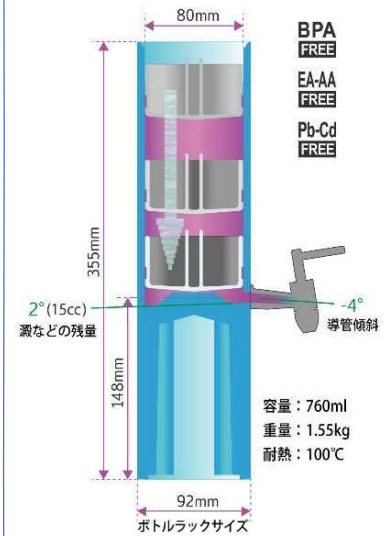
遮光性を求めるなら



モデル：01C

クリームウェア
15,000円（税別）

（百貨店・ネット専用）



Made in Japan

< 飲食店にも最適！ 複数のグラスワインをロスなく提供 >

レストランやバーで、酸化による廃棄を気にせず、高級ワインをお客様にご提供できます。ハウスワインが10種類だと、メイン料理1皿ごとに異なるグラスワインをペアリングできません。神楽ディスペンサーが空気との接触を抑えるので、ロスなく、お客さまの期待にお応えします。

取り扱いが簡単で、とても経済的な神楽ディスペンサーは、開栓のストレスを感じずに高級ワインをお楽しみいただけます。もちろん日本酒や高級日本茶などのサーブにも利用できます。

