

グラスワインの新しいスタイル

1杯を選ぶことのできる楽しみ



KAGURA dispenser WORLD BEBUT September 4, 2018 in Tokyo, JAPAN



ワインの空気接触面

0.4mm

極小

商品名

神楽ディスペンサー

(ワイン酸化抑制のワインディスペンサー)

NEW

希望小売価格(税別) 透明: ¥15,000
オリヴグリーン: ¥15,000
Made in Japan

ワインの液面に浮かぶ落とし蓋(内蓋)との隙間で、
ワインを窒息させずに物理的な空気接触面^{*}をカット

7日~10日間にわたってワインの酸化劣化を抑制!

神楽フルボトル = 2.6% (空気接触面積比^{*})

^{*} 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

フルボトル1本分のワイン760mlをディスペンサーに注いで内蓋を入れるだけ

経済的

電気やガス補充が不要で、家庭用冷蔵庫のドアポケットで冷やせます

健康的

1日1杯のお気に入りのグラスワインが私の心と体を癒してくれます

ワインキーパー

機動性

価格

ワインサーバー

ワイン酸化

使い易さ

外観

NEW

神楽ディスペンサー
希望小売価格(税別) 透明：¥15,000
オリーブグリーン：¥15,000

Colored Edition
オリーブグリーン

神楽ディスペンサー

手動/電動ワインキーパー (¥1,500~¥15,000)

ワインサーバー (アルゴンガス・窒素ガス充填方式)

～ 素敵なワインとの関係づくり ① ～

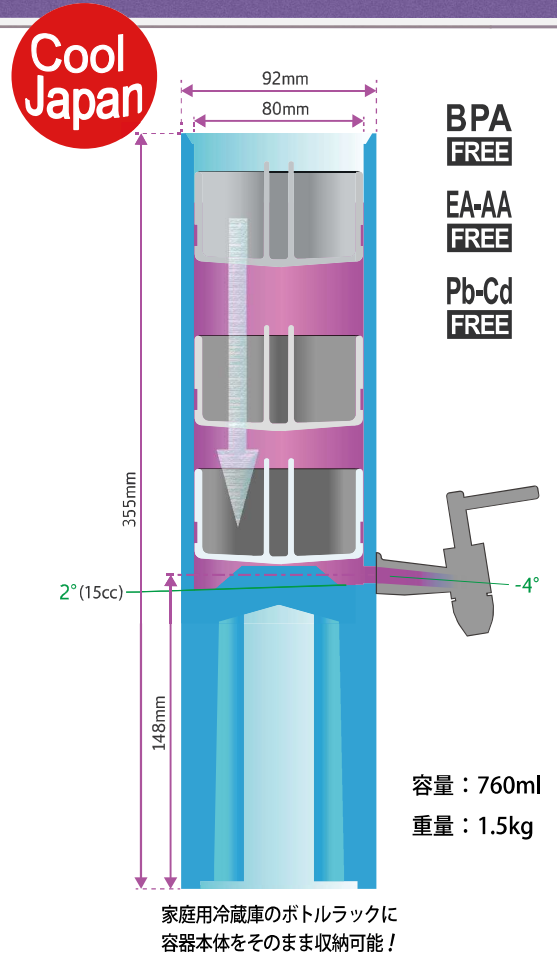
at Restaurant

メニューの料理ごとに、料理長お奨めのグラスワインをPR

- ☞ 無理しない手軽さと安心感から、お客様のオーダーを後押し
- ☞ グラスワインの品揃えが、もう1杯のリピート力と顧客単価に貢献

今までになかった10日間、ワインの酸化を抑制するワインディスペンサーがグラスワインの新スタイルを切り拓きます。京都茶筒の落とし蓋をヒントにした「神楽ディスペンサー」は日本、欧米で特許登録された酸化抑制構造を日本の匠たちがいくつもの困難な課題を乗り越え5年の歳月をかけて完成。欧米の最も厳しい食品容器規制をクリアした樹脂原料、18-8ステンレスパーツ、耐摩耗性セラミック弁で作っておりますので、安心してご使用いただけます。そしてランニングコストが必要ない簡単な取り扱いが魅力です。これまでフルボトルを飲みきれずに捨てて「もったいない」と躊躇していたことが、10日間のワイン酸化抑制により、好きな私の1杯を選ぶことのできる楽しみを実現できます。

日本の匠たちが技の粋を尽くした Made in Japan をお手元にお届けします。



Smart Selection

～ 素敵なワインとの関係づくり ② ～

at Home

一日のお疲れ様として、ちょっとだけ贅沢な私だけのご褒美

- ☞ 一日一杯の好きな私のグラスワインで、心と体の健康づくり
- ☞ たくさん種類のあるフルボトルからワンランク上の新しい出会い