

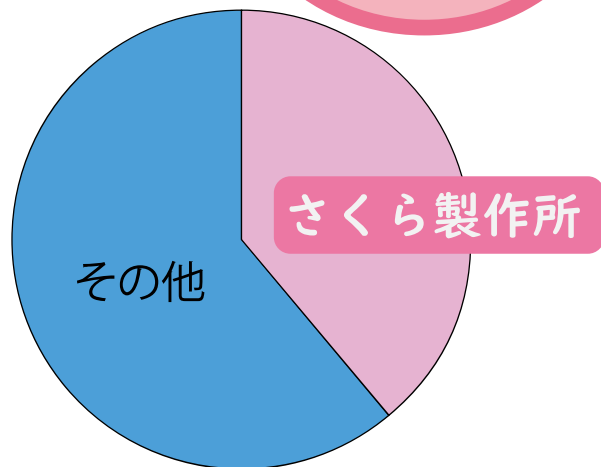
さくら製作所は

2018年 ワインセラー メーカー別
量販店販売台数・金額シェア

No.1 ※

※2018年(1月-12月) 冷蔵庫より
「ワインセラー・ワインクーラー」
タイプを抽出

メーカー別販売台数・金額シェア
全国有力家電量販店の
販売実績集計 / GfK Japan 調べ



正しくお使いいただくために、ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。

- 製品の外観、仕様、希望小売価格などは変更することがあります。
- 本製品は、改良などの理由により仕様・デザインなどを予告なく変更することがあります。
- 掲載製品の色については、印刷物のため多少実際の色と異なる場合があります。
- 機能面を損なう恐れがあります。無理な取納はおやめください。
- 製品の補修用性能部品(冷蔵を含む)の保有期間は製造打ち切り後9年です。
- 表示されている取納本数は、標準的なゴールドとブルゴーニュボトルを組み合わせたものです。
- 換気の悪い場所、畳、絨毯などの床面が不安定な場所、直射日光の当たる場所への設置は避けてください。
- 設置の際は、必ず本体が左右水平になるように設置してください。
- 製品を廃棄する場合は、家電リサイクル法に基づく、収集・運搬料金、再商品化料金(リサイクル料金)が必要となります。
- 年に1~2回程度、庫内、棚などを清掃してください。
- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。
- 製品の保証につきましては、取扱説明書、および保証書をご覧ください。
- ご購入時点で、取扱説明書に記載の事項はお客様にご了承いただいたものとみなされます。不明点などはご購入前にお問い合わせください。
- ワインなど内容物、および絨毯、床など製品以外のもの、修理などに要した時間などの保証は一切いたしません。
- より詳細な情報は当社ホームページをご覧ください。http://sakura-wks.com

○お買い求め、ご相談は当店にどうぞ

さくら製作所株式会社



〒141-0031
東京都品川区西五反田7丁目22番17号
TEL:(03)6431-8611 FAX:(03)641-8628



SAKURA WORKS

さくら製作所株式会社

これが、日本製。

WINE cellar SAKE CELLAR®



ホームページはこちら
sakura-wks.com

SAKURA JAPAN Series

TOUGHNESS WINE CELLAR

Made
in
Japan

SS46



タフネスをテクノロジーで実現。

世界初の技術で作る、「日本製」のセラー。

ワイン
日本酒

[開発ストーリー]

STORY

日本で収穫されたぶどうで作る「日本ワイン」。
日本ワインが最高の味わいになるように、日本製の部品で作る「日本ワインセラー」
を作りました。

技術に秀でた全国の部品メーカーを捜し歩くことから始まった日本ワインセラーの
開発。その時に設立された「さくら製作所」。SS46は、数十回の試作を重ね、様々
な設計手法や開発の技術、製造ノウハウを考え出し、初号機として誕生した日本製
のワインセラーです。

そのコアテクノロジーの原点は、「タフネス」と「温度管理」。長く使っても歪まない
筐体構造や、圧倒的に丈夫で軽い扉。ZEROテクノロジーで培った完璧な温度管
理も、より高度な制御に進化しました。

あくなきタフを追い求めて。
セラー技術の進化は、ここからスタートします。

製品の概要

SS46

日本製

New type 初採用

0°C

ZERO
クラスター
ツイン冷却

インバーター
ファン

うるおい
密閉冷却

静音
モデル

2WAY
ヒーター

LOW-E
アルゴン
UVカットドア



設定温度
0°C ~ 20°C (上室)
5°C ~ 20°C (下室)

上室と下室
で温度を分けて
使えます。

外形寸法
W475×D535×H1204(mm)

放熱スペース 左右各20mm 天面50mm (背面不要)

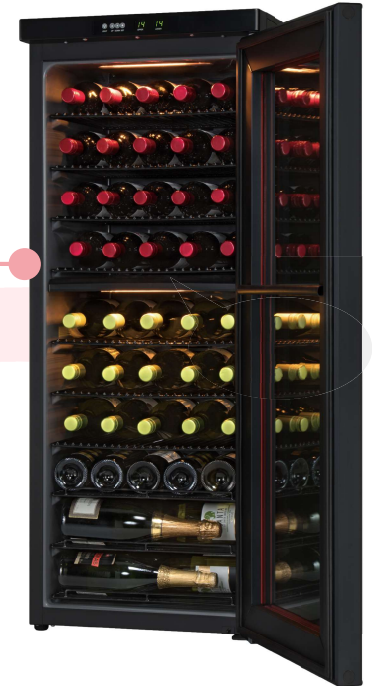


WINE CELLAR

上室 赤ワイン用 / 下室 白ワイン用

ワイン収納本数

46本 (上室20本 + 下室26本)



SAKE CELLAR®

上室 日本酒用 / 下室 ワイン用

一升瓶収納本数

12本 (上室6本 + 下室6本)

4合瓶はワインボトルと同じ収納本数

0°C 設定で本格的な
日本酒セラー
としても使えます



製品の特長

日本をイメージした [デザインと素材]
DESIGN & MATERIAL

セラーに
世界初
採用

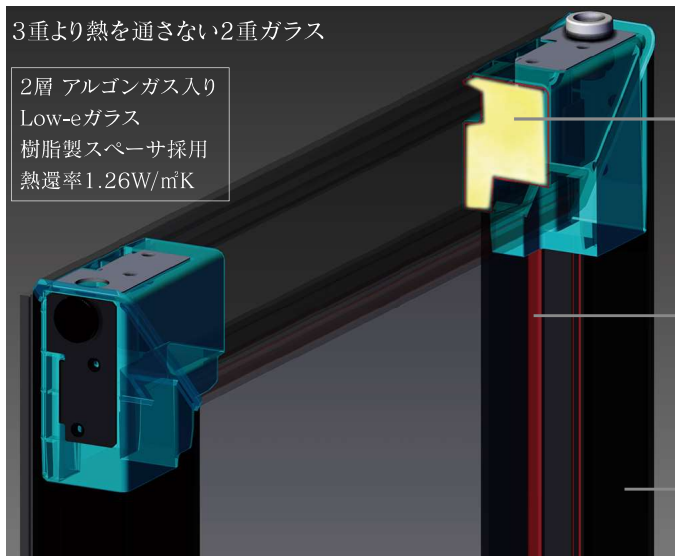
RED LINE DOOR

赤の軟質樹脂をフレームに結合させる成型技術。
扉の断熱に貢献する「機能」と日本をイメージ
した「デザイン」を併せ持つ赤ラインです。



3重より熱を通さない2重ガラス

2層 アルゴンガス入り
Low-eガラス
樹脂製スペーサ採用
熱還率1.26W/m²K



ウレタン断熱層

扉の断熱と剛性に貢献します。

赤い軟質樹脂

ガラスとフレームをしっかり保持

フレーム

「灯籠」の光を再現したLED

日本の伝統的な優しい「灯籠の光」をイメージ
したLEDを搭載。青色系紫外線を含まないで
セラーに最適です。



ちょっと

豆知識

光にとっても弱いワイン

青色紫外線は、ワインや日本酒の劣化を
促進させます。一般的な庫内LEDの常時
点灯は、「紫外線」を当て続けるのと同じ
なので、控えたほうが無難です。

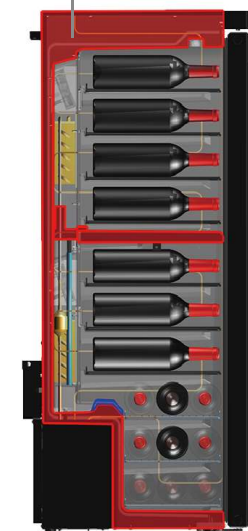
特に透明など薄い色の瓶は注意が
必要です。

ノンフロン断熱の次世代キャビネット

セラーの断熱材は、ノンフロンの次世代断熱材、
「HFO」を使っています。一般家庭用冷蔵にも
まだ採用されていない、地球温暖化係数が低い
環境配慮型のキャビネットです。断熱性能も従
来より高いため、セラーの温度維持に貢献します。

※1

HFO断熱層



テクニカルなセラー [特許と技術]

PATENT & TECHNOLOGY

セラーに

世界初
採用

インバーターファンを業界初採用 ※2

特許
出願中

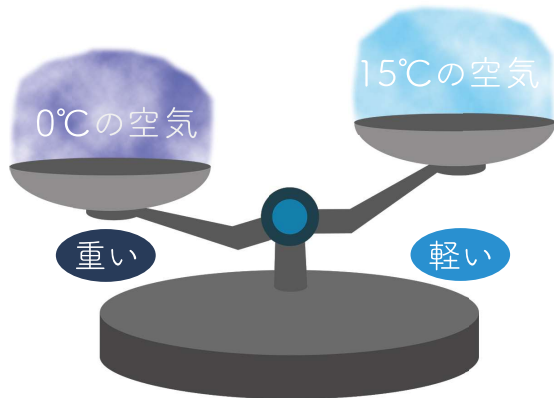
設定温度に応じて、ファンの風量を自動で調整。
省エネ性と静音性に貢献します。

「空気の重さ」は、温度によって変化します。だから、冷却に必要な風の量が「0℃」と「15℃」では、大きく異なります。

15℃前後の軽い空気は、とても静かな低速回転のファンで冷却します。
だから、従来製品と比べて、約30%も体感騒音が「静か」に※3になりました。

24時間稼働しているファンモーターの「静かさ」はとても大切です。
独自に制御開発した技術です。

温度で異なる空気の「重さ」



設定温度によって、ファンの回転速度を制御するインバータ技術です。

よく冷える!

急速冷却機能を搭載

常温の飲みものなどを短時間で冷却したい時に便利な機能。

冷蔵庫よりも短時間で飲み物を冷却します。(当社調べ)

冷却の目安:

常温(25℃)の飲料6Lが3時間で約5℃まで下がります。

※上室のみ



※1 2018年6月時点。当社調べ

※2 2018年6月時点。当社調べ。インバーターファンとは、周波数を変えることにより、ファンモーターの回転数を制御し、風の量を自在に制御する技術。

※3 騒音計を用いてデシベルを測定した結果。当社実験による。

暗騒音約37dBに対し、SS46は約42dB、従来製品SBS1は約45dB。背面上部から5cm程度離れたところで測定。

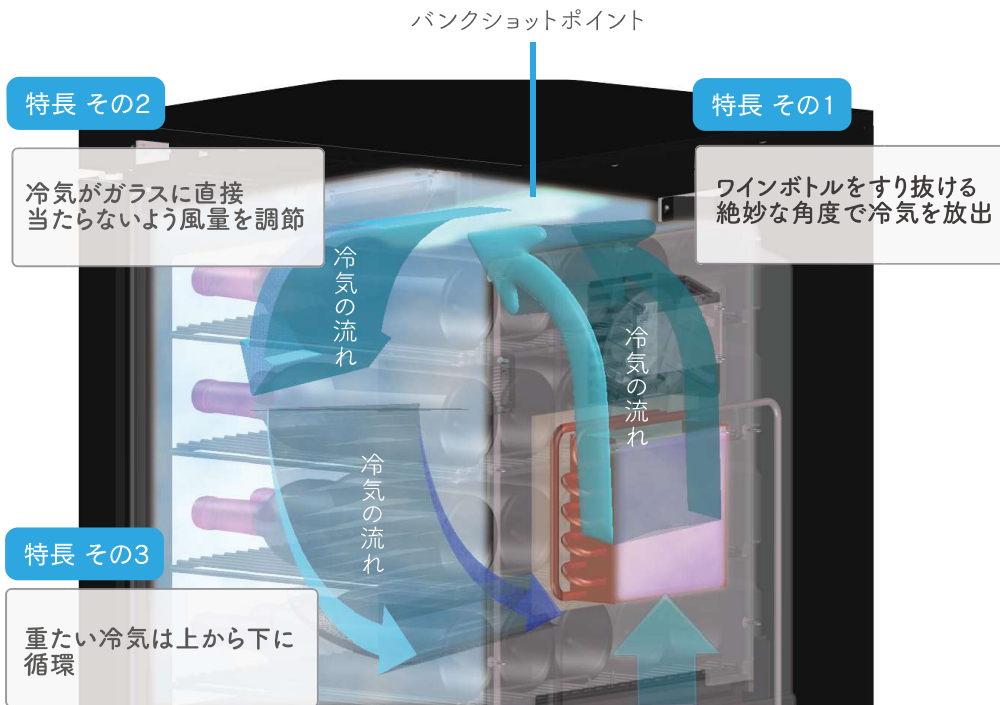
究極のWine Cellar としての温度技術

特許
技術

Bank shot cooling Technology ※2

バンクショット冷却方式 (特許第 6210571 号)

これまでの冷却方式の課題。その解決をめざした全く新しいセラーの冷却方式です。真冬のように冷たい空気は重く、床面に滞留しやすい特長があります。自然の摂理にかなった冷気循環と、計算された角度と風量を絶妙に放出することで、ワインの熟成に理想的な温度管理が可能です。



湿度 空気交換穴を採用しない「うるおい密閉冷却」

SS46には、「うるおい密閉」で高湿度維持します。真冬の超乾燥期にも著しく湿度を低下させない特長があります。

これまでの「加湿循環方式型セラー」の課題

1. 均一な庫内の温度
2. ガラスへの結露
3. カビの繁殖

バンクショット冷却方式は、これらの課題の発生頻度を大幅に低減します。

課題 その1

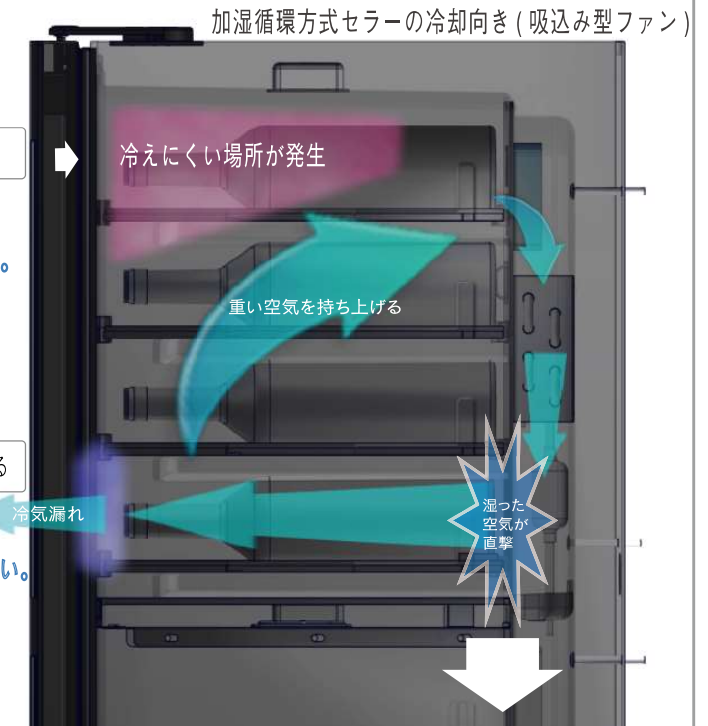
重たい空気を持ち上げる。

温度管理が正確にできない。

課題 その2

扉に冷気が当たり、ガラスが冷える

ガラス表面への結露が発生しやすい。



ワインのエチケットが水浸しになり、カビが繁殖しやすくなる。

課題 その3
ワインボトルの底面に冷気がぶつかる。

「本格的」な SAKE Cellar としての温度技術

特許
技術

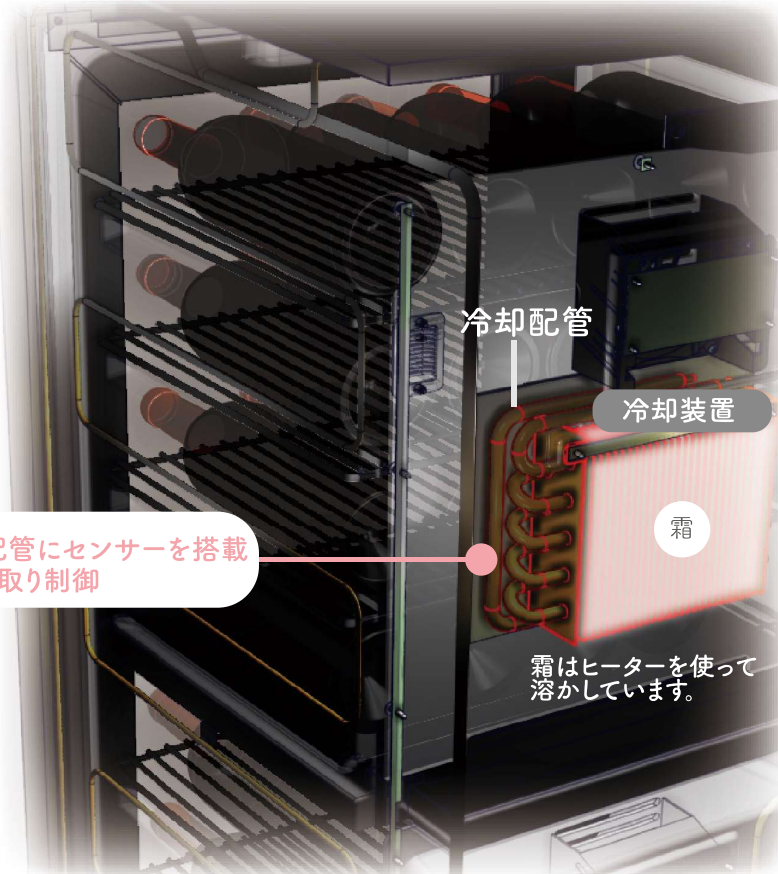
Cellar Defrost Control ※

セラーデフロスト制御 (特許第 6347076 号)

冷蔵庫で最も難しい技術のひとつが「霜取り」制御。14℃を維持するワインセラーでは必要のない技術です。

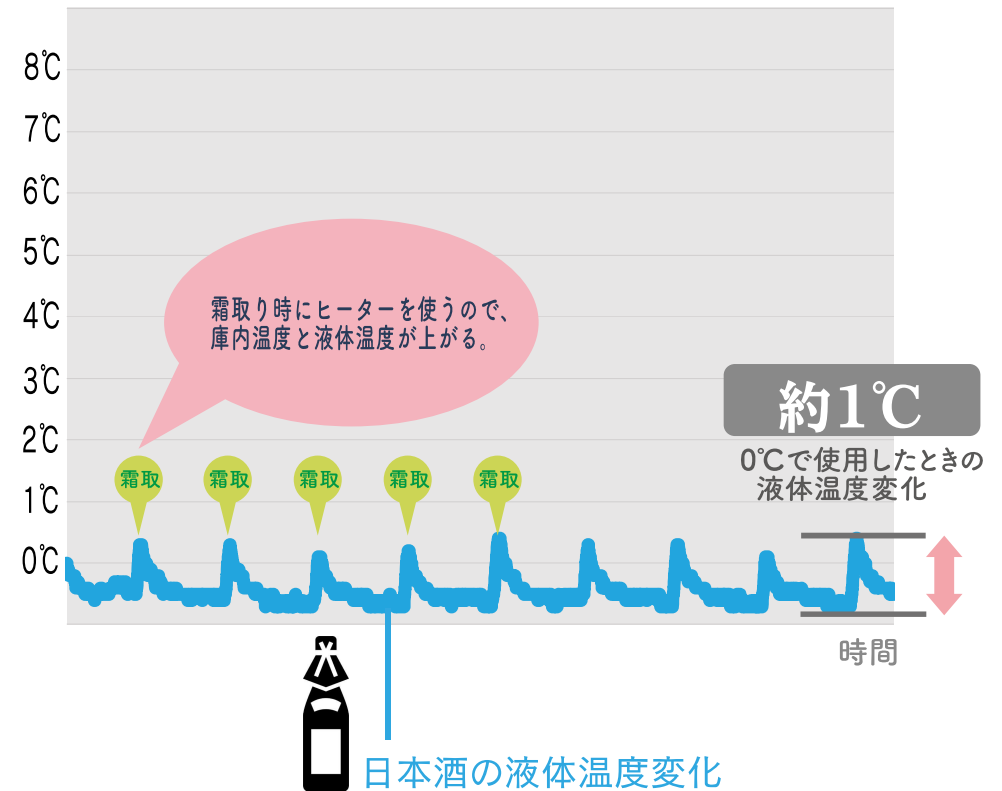
当社の製品は、0℃を維持する為に、冷蔵庫とも異なる霜取り運転で制御しています。

冷却配管の温度によって霜取動作が変わっていく特許技術で、0℃でも液体温度の「ブレ」を最低限に抑えています。



「0℃」で保管したときの「日本酒」の液体温度が安定

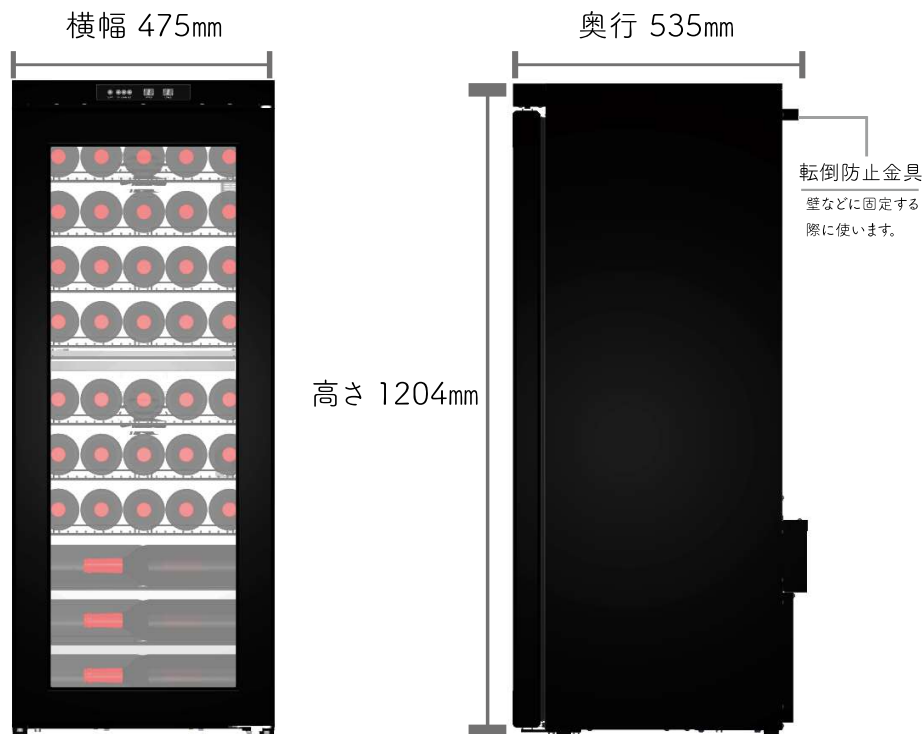
温度(℃)



『日本酒は必ず冷蔵保管』

日本酒はワインより光や温度にデリケートなお酒。常温はもちろん、一般的なワインクーラーの弱い冷却機構では、液体温度が10℃以上になりますので、日本酒の品質は保てません。(当社調べ)

サイズ

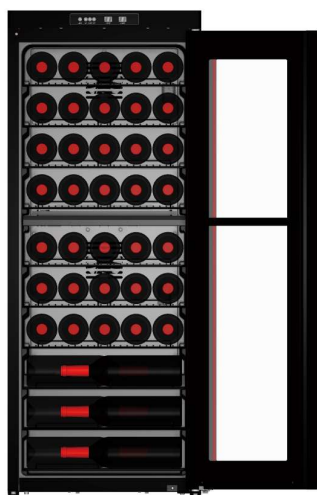


設置に必要な放熱寸法

左側面 20mm 右側面 20mm 天面 50mm 背面 不要

ワイン収納イメージ

シャンパンなどの92mm程度の
太いボトルもスムーズに収納出来ます。



スペック

シリーズ名	SAKURA JAPAN 2温度式ワインセラー
型式名	SS46
ボディカラー	ブラック
JAN	4589953360134
扉タイプ	2層構造ガラス扉(アルゴンガス Low-Eガラス) UVカット率90%以上
扉の開き	右開き
標準収納本数	46本(上室20本+下室26本)
棚	ワイヤー棚
有効内容積	133L(上室58L+下室75L)
庫内灯	青色紫外線カット LED
電動機の定格消費電力	160/170W
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
年間消費電力	375/391kwh/年
電熱装置の定格消費電力	100/100W×2 (加温&霜取ヒーター)
設定温度	上室 0℃~20℃ 下室 5~20℃
製品重量	50 kg
保証期間	冷媒循環回路 5か年 制御部品、本体1か年 ガラス 6か月(ガラス割れは自然破損1度のみ保証)

○消費電力量の測定方法:JIS C 9801-3:2015

○この製品は、日本国内用に設計されています。日本国外では使用できません。 FOR USE IN JAPAN ONLY

○より快適にお使いいただけるよう、製品改良に随時努めています。そのため、予告なく一部仕様や部品の種類、部品メーカーが変わる場合があります。

サポートは全国ネットワーク

居住地域により、アフターサービスがご心配なお客様のために、全国に90箇所以上の修理拠点から出張修理に伺えるサポート体制を構築しています。コンビニチェーン店がお近くにありましたら、出張修理にお伺いできるというのが目安です。コンビニで利用されるショーケースや一般家庭用冷蔵庫などの修理ネットワークを利用した修理体制で、確かな技術を有した各拠点のサービススタッフが、お問い合わせ後3-7営業日程度でお伺いします。