使いかた

① 保冷スーツのファスナーを開け、蓄冷材を立ててセットします。

② 蓄冷材にふれるようにワインボトルを置いてください。

③ 長い方のファスナーを閉め、次に短い方のファスナーを閉めます。

蓄冷材だけをお買い求めいただくことも可能です。

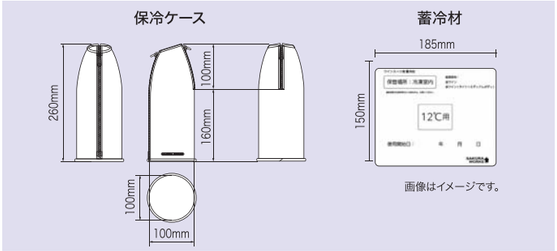
例えば、8℃用のスーツに別売の16℃用蓄冷材をお使いいただくことができます。

	8℃用蓄冷材	12℃用蓄冷材	16℃用蓄冷材
JAN	4589953360240	4589953360257	4589953360264
型式名	HPTW8	HPTW12	HPTW16

取扱上の注意

- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読みください。
- ワインの保冷以外の用途には使用しないでください。
- 商品にワインは付属しません。
- 画像はイメージです。
- 製品の外観、仕様、希望小売価格などは予告なく変更することがあります。
- 掲載している製品の色は、印刷インキの関係上、実物とは多少異なる場合があります。
- 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/

仕　様



保冷目安時間	2時間		
材　質	〈保冷ケース〉クロロプレンゴム、ポリエステル　〈蓄冷材〉水、塩類、抗菌剤		
	8℃用	12℃用	16℃用
	【保冷ケース】 ピンク×ライトグレー 1個 【蓄冷材】 8℃用 1個	【保冷ケース】 オリーブ×イエロー 1個 【蓄冷材】 12℃用 1個	【保冷ケース】 ブラック×レッド 1個 【蓄冷材】 16℃用 1個
JAN	4589953360219	4589953360226	4589953360233
型式名	TW8-PN	TW12-GR	TW16-BL
保冷温度	8℃(±2℃)	12℃(±2℃)	16℃(±2℃)
	保冷温度、保冷目安時間は、7℃に冷却したワイン(750ml)に対し、室温25℃で使用した場合です。室温等、環境条件によって異なります。	保冷温度、保冷目安時間は、11℃に冷却したワイン(750ml)に対し、室温25℃で使用した場合です。室温等、環境条件によって異なります。	保冷温度、保冷目安時間は、15℃に冷却したワイン(750mlフルボトル)に対し、室温25℃で使用した場合です。室温等、環境条件によって異なります。

さくら製作所株式会社　sakura-wks.com

SAKURA WORKS Inc.

〒141-0031
東京都品川区西五反田7丁目22番17号
TEL.03-6431-8611 FAX.03-6431-8628
【平日 10:00～17:00　土日祝、および当社休業時を除く】

2018.12.A 10T

WINE SUIT®

ワインスーツ®

SAKURA WORKS

ワインを適温でキープする“保冷スーツ”。

徹底した温度管理で熟成されたワイン。
セラーから出して飲むときも「適温」であることが重要です。
ワインが最もおいしい絶妙な温度をキープする
ワイン専用の保冷ケース“WINE SUIT（ワインスーツ）”。
最後の一滴までワインを堪能するために開発された
さくら製作所のニューアイテムです。

SHARP シャープ株式会社 × さくら製作所株式会社
液晶技術で培ったシャープの蓄冷材料と、さくら製作所の共同開発商品です。

ワインセラーがなくても、「適温」でワインライフが楽しめます。

冷蔵庫とワインスーツがあれば、いつも飲んでいるお気に入りのワインが「適温」になります。例えば、これまで「常温」で飲んでいた赤ワイン。少し冷えた、16℃前後の「適温」で、試してみませんか。またちょっと違った、ワインの豊かな味わいを感じることができるはずです。

Step1 冷蔵庫から冷やしたワインを取り出す。
●10時間以上冷やしてください。

Step2 そのまましばらく常温で放置。
●赤ワイン約60分／白ワイン約30分
／スパークリング約15分

Step3 ワインスーツを装着。
「適温」を2時間キープ。
●赤ワイン16℃／白ワイン12℃
／スパークリング8℃

ワインの種類で異なる3つの適温。

白ワイン、赤ワイン、スパークリングワインでおいしさの適温は異なります。ワインスーツは、ワインの個性に合わせて3つの適温をキープします。

8℃用（±2℃）	16℃用（±2℃）	12℃用（±2℃）
シャンパン、スパークリングワインなど	赤ワイン（フルボディ）など	白ワイン、赤ワイン（ミディアムボディ）など

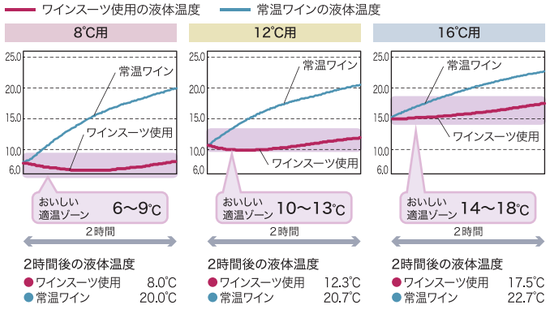
蓄冷時間はおよそ1.5時間から2時間。

ファスナーの開閉状態で蓄冷時間が変わります。

ワインがおいしい適温ゾーンをキープ。

ワインは限られた「適温ゾーン」で、味わいがさらに深まるお酒です。単に冷やすのではなく、この適温ゾーンを維持する抜群の温度保持機能がワインスーツの大きな特長です。

◆ワインスーツを用いたときのワインの液体温度変化（外気温25℃±0.5℃）



2時間後の液体温度

	8℃用	12℃用	16℃用
ワインスーツ使用	8.0℃	12.3℃	17.5℃
常温ワイン	20.0℃	20.7℃	22.7℃

ワインボトルを魅力的に演出するケース形状。

ファスナーを下してスーツを開くと、花びらのようにハート形に開きます。

繰り返し使えるウェットスーツ素材。

結露した水分が表面に浸透しにくいウェットスーツ素材を採用。ワインのこぼれ染みなどは薄めた中性洗剤でふき取ることができます。