



SAKURA WORKS



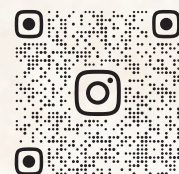
Wine & Sake Cellar Collection

ワイン、日本酒、ビールの「美味しい」をもっとおいしく

お問い合わせ、ご相談は当店へ



<https://sakura-wks.com/>



SAKURAWORKS_JP



SAKURAWORKS1



選ばれる理由 Our Strengths

生産者が丹精込めて醸し上げたワインや日本酒。
その一滴に込められた情熱と美学を、最良の状態で飲み手に届けるために――。

さくら製作所が追求したのは、空気を冷やすのではなく、
ボトルの中の“液体温度”を一定に保つ高度な制御技術です。
理想の環境で守られ、育まれた最高の一杯が、至高の美味しさと感動を開花させます。



Point 01

温度管理のこだわり

おいしさを引き出し、最高の一杯へと導くために。

特許取得の独自技術で「液体温度」のブレを
0.1℃単位で制御し、美酒を守り抜く
理想の保管環境を実現します。



Point 02

日本の住環境・季節対応デザイン

日本の四季の寒暖差や湿度変化を読み解き、
常に安定した庫内環境を維持。
高断熱ガラスや優れた静音・省エネ性能を備え、
あらゆる現代の空間に美しく調和します。



Point 03

充実で安心のサービス体制

全国200箇所以上に広がるネットワークと100%出張修理。
明確な料金対応や延長保証などで購入後も安心が続きます。

「美味しい」をもっとおいしく
おいしさを科学するセラー
温度・湿度・時間を緻密にデザインし、
お酒本来の魅力を引き出すための“味わいを磨く装置”。
ワイン、日本酒、ビール――
それぞれの個性を、最適な環境で輝かせます。





ワインセラー why is it necessary

こんなお困り事ありませんか？

- ✔ ワインセラーの「違い」によって、ワインの味わいが変わることを知らない。
- ✔ 「ソムリエ推奨」や「デザイン・価格」だけで選んで後悔したくない。
- ✔ 夏場に庫内温度が上がったり、冬場に冷えすぎたりしてワインを傷めたことがある。
- ✔ 静かだと思って買ったのに駆動音が気になる、または電気代が高くて困っている。
- ✔ 大切なコレクションを安心して託せる「本当に正しいワインセラーの基準」が分からない。

ワインを安心して保管するためのチェックポイント

01 温度・湿度管理



庫内温度ではなく、液体温度を正確に保てるかが重要です。ファンとコンプレッサーを独自制御するタイプは高い冷却力と省エネ性を両立し、ワインを理想の温度で安定保管できます。正確な温度管理を求めるなら、液体温度にフォーカスし、且つ「ファンモーター搭載のコンプレッサー式」セラーがおすすめです。

02 四季・外気温への対応力



四季による環境変化に負けない「冷却力と加温機能」があるかを確認しましょう。夏の酷暑でもしっかり冷やせる能力はもちろん、冬場に庫内が冷えすぎのを防ぐ「加温機能」の有無も重要です。年間を通じて温度の高低差を作らないことこそ、セラーの真の実力です。

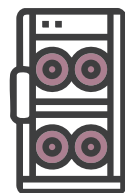
03 静音性×冷却力

保管性能(冷却力)を犠牲にしない「真の静音技術」があるかを確認しましょう。静かだけを優先してファンによる空気循環や冷却力を落とすと、庫内に温度ムラが生じてワインの劣化を招きます。優れたセラーは、正確な温度管理と高度な静音設計を両立します。



04 デザイン・断熱性

住環境に調和するサイズとデザインを選びましょう。また、大切なワインを守るために、外気温の影響をシャットアウトする多層ガラス(Low-E膜)やUVカット性能を備えていることも重要です。「魅せる美しさ」と、「徹底した保護性能」を両立するセラーが理想です。



05 省エネ性能

24時間365日稼働するセラーだからこそ、カタログの定格数値だけでなく、信頼できるJIS規格に基づく「年間消費電力量」を確認することが大切です。高い保管精度を賢いランニングコストで維持できる製品を選びましょう。



日本酒セラー why is it necessary

こんなお困り事ありませんか？

- ✔ 冷蔵庫で保存しているが、生酒の繊細な香りや味が落ちてしまう。
- ✔ 一升瓶や四合瓶を保存できるスペースがなく、欲しい銘柄を我慢している。
- ✔ 日本酒を「縦置き」で保存できず、横置きによる液漏れや酸化が心配。
- ✔ 開栓した日本酒の風味を損なわず、数日～数週間かけてゆっくり楽しみたい。
- ✔ 大切な銘柄を最高の状態で守り抜く「本当に正しい日本酒セラーの基準」が分からない。

日本酒の品質を守るための5つの基準

01 0°C以下の氷温®設定ができる



本物の日本酒セラーを選ぶなら、0°C以下の氷温®に設定できるかを確認しましょう。特に生酒は、その繊細な香りと味わいを守るために0°C以下の低温管理が不可欠です。-5°Cの保存は、劣化臭である老香(ひねか)の発生を抑制できることが科学的にも証明されています。

02 高度な霜取制御技術があるか



0°C以下での安定保管には、高度な霜取制御技術を備えたセラーを選びましょう。複数のセンサーで液体温度を検知し、霜取り中も温度変動を最小限に抑える設計なら安心です。単純なタイマー式とは異なり、繊細な日本酒の品質を長期に守る性能が得られます。

03 最適な省スペース設計

日本酒は長期熟成よりも、鮮度のよい状態で早めに味わうことが多いお酒です。多銘柄を短期間で楽しむスタイルには、過剰な収納よりも確実な低温管理が重要。容量が増えるほど温度制御は難しくなるため、数本を余裕をもって保管できる、省スペース設計のセラーがおすすめです。



04 ドアセンサーが搭載

ドアセンサー搭載のセラーを選びましょう。ドアの開けっぱなしを自動で検知し、アラームでお知らせ。同時にコンプレッサーやファンを停止し、ムダな運転を防ぎます。水漏れトラブルからも守る、気づきのある制御機能が信頼の証です。



05 日本酒に必須の縦置き収納

日本酒は空気に触れる面積を減らし、キャップの隙間からの漏れや酸化を防ぐため、「立てて保存」することが基本です。一升瓶が無理なく収まり、開栓後も風味を保ちながら縦置き保存できる専用設計のセラーを選びましょう。



Market Share

お客様から選ばれ続けています



3つの約束

ご購入後も安心のサポート体制を整えております

01 100%自社専属スタッフによる「通話」&「オンライン」対応

- ✔ 専門知識豊富な専属スタッフが対応します
- ✔ お客様の希望に応じて、通信方法を選択できます
- ✔ ご心配事や気になる症状についても丁寧に対応します

02 即日返信率99%のスピードと対応品質でお応えします

- ✔ 99.9%以上のメールに即日対応
- ✔ 問い合わせから修理完了まで、最短3日、平均7日程度
- ✔ 独自のシステムを活用した業界でも随一の対応品質です

03 全国一律の明朗料金と、えらべる安心決済

- ✔ 出張料金は全国一律。お住まいによって高額になる心配がありません
- ✔ 技術料金も一律で、事前見積に同意いただいた後に作業に伺います
- ✔ 安心の「後払い」、「クレジットカード決済」をお選びいただけます

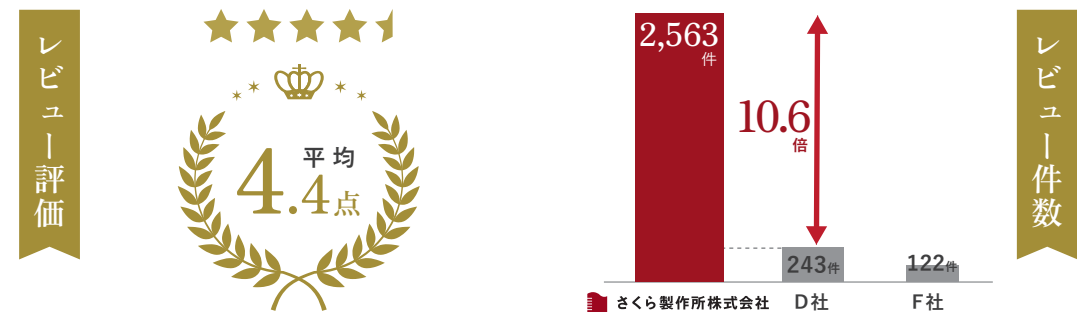
※通信方法は、サービス規定によってご希望に添えない場合がございます。
※初回問い合わせフォームは、個人情報保護の観点からオンラインによる専用フォームとしています。
※即日とは、当社営業日に限ります。受信時間15:00までのメールをカウントしています。
※修理期間のカウントは、2020年1月～2023年3月までの実績に基づきます。
※年間不具合発生率(不具合数量/出荷数量)は1.0%未満となっており、直近の1年では0.5%～0.7%程度です。
※保証規定外に関わる要望等はこの限りではありません。 ※離島、遠隔地は別途出張料がかかります。
※修理時に付帯作業が発生した場合は、別途料金がかかります。 ※後払いは、NP後払いを利用し、審査がございます。
※クレジットカード決済の際は、修理前にカード情報をSMBC GMOペイメントが提供する専用フォームに登録いただきます。
※クレジットカード決済登録は、SMBC GMOペイメント株式会社の決済代行サービス「SMBCマルチペイメントサービス」を利用しています。

お問合せページ



Customer Satisfaction

ネットレビューで高いユーザー評価点を獲得しています



様々なECサイトで高いレビュー評価と、
同業他社と比較して圧倒的なレビュー件数を獲得しています。

温度が正確！

-5℃の保存で日本酒の品質が
変わりました。氷温保存酒は旨すぎます。

上下での温度管理がしやすい。
電話の問い合わせにも親切。

音もうるさくないし、故障もない。
設定温度でビシッと冷える。味が全然違う。

上下別々に温度を変えられるのがいい。
上は日本酒、下は熟成ワイン。

ビールが凍らないように2℃に設定しているが、
キンキンに冷えている。5倍美味しく感じる。

温度調節機能も十分、
0℃の温度設定ができるので便利。

音が静か！

リビングの一角にあるが、
音が全然気にならない。

小型でも収納力があり、音も静か。

寝室に置かない限り、
気になるような音はない。

僅かに音はするが、冷蔵庫より静か。
見栄えは良好。

冷却時は多少のポコポコ音がするが、
設定温度になると無音になる。

デザインがオシャレ。音は全然しないと
言ってもいいくらい気にならない。

Quality of life(生活の質) QOLがアップ！

見栄え、性能、出来、
今まで見た中で最高のセラー。

製造から8年経過しているが、
要件を満たすセラーは一択

日本酒が0℃に冷えて、
キンキンに冷えるインテリアとしてもいい。

-5℃設定可能で、スマホでリモート
操作が出来るのも素晴らしい。

期待通り。いつでも生酒が飲める。
作動音もさほど気にならない。

ドアの開閉は重厚感があり、
ドアを閉めるとフェードアウトするような
ライトが気に入った。

《ネットレビュー評価》

※ Amazon,楽天,全国有力家電量販店を対象としたECサイトでのレビューに対する評価集計
※ 対象期間:2020年1月～2023年3月
※ 対象:当社製品およびサービス

《レビュー件数集計》

※ Amazon,楽天,全国有力家電量販店を対象としたECサイトでのレビューに対する評価集計
※ 対象期間:2015年1月～2023年3月

0℃以下でも凍らない「氷温協会」公認製品。 蔵元が推奨する日本酒の低温管理を実現できます。

日本酒の味にこだわるためには、蔵元が推奨する
-5℃～0℃の低温で日本酒を管理できるセラーが必要です。
さくら製作所は、0℃以下でも凍らない温度域(=氷温域)を楽しめる製品
を開発し、氷温技術の普及と啓発を目的に活動している氷温協会にも加盟。
凍りそうで凍らない、絶妙な温度を精緻にコントロールすることにより、
日本酒の高品質化が可能になるのです。
これまで体験したことがない氷点下の不思議な世界をお楽しみください。



氷温認定機器
認定番号:13072002



開発者のこだわり Commitment

「2温度セラー」の常識を覆した挑戦：さくら製作所の開発ストーリー

「2温度管理ワインセラー」は、その便利さから現在ではいくつかのメーカーから販売されていますが、その常識を覆し、日本の酒類愛好家のニーズに応えるべく、2014年に世界で初めて(当時)これを商品化に挑んだのがさくら製作所です。

単なる製品開発ではなく、「液体温度を一定に保つ」というセラーの本質的価値を追求している原点こそ、「2温度管理セラー」です。

導入：開発のきっかけは「不満」から

ある日、レストランでワインを頼んだ際、赤ワインも白ワインのために冷やされているのを見て、「なぜ赤ワインと白ワインのために2つの温度が設定できるセラーがないのだろう」という強い疑問と不満を抱きました。

当時、市場にはそのような製品は存在せず、それなら「自分で作ろう」と決意したことが、さくら製作所の始まりです。



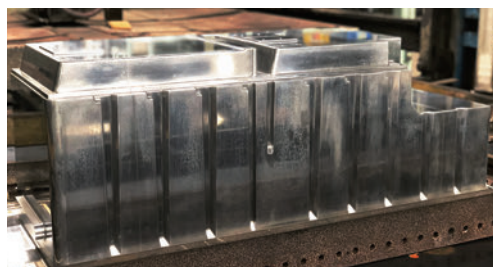
01 省スペース化の壁と「上下2部屋」への挑戦

ワインセラーを2台置けない日本の住宅事情を考えたとき、製品は省スペースでなければなりませんでした。ワインセラーの寸法は変えずに、内部を物理的に上下2部屋に分ける設計を採用。これにより、1台で2温度管理を実現し、設置場所の課題をクリアしました。



02 従来の常識を破る金型技術

2温度管理セラーの内箱は、タワー型が特徴。そのため高い寸法精度が求められます。しかし、冷蔵庫用の内箱に採用される凹型の金型技術では、求める精度は実現できませんでした。そのため、一般的な冷蔵庫の内箱とは真逆の、内部を正確に成形できる凸型の新しい金型製作技術を開発。この技術革新が、後の安定した温度管理の土台を築きます。



03 最大の難関「冷気の角度と量」の制御

上下の部屋を物理的に分けただけでは、冷気は完全に分離しません。特にセラーは密閉性が高いため、温度が混じり合う現象が発生します。「2温度管理」の最大の難関は、冷気の「角度と量」をコントロールすること。開発段階で、冷気の流れを24時間監視し、その結果から得た膨大な温度データを分析。最終的に、庫内の空気の流れをコントロールすることで、設定温度ではなく「液体温度を一定に保つ」新しい制御システムを開発しました。これは、お酒の劣化を防ぐ上で、非常に重要な技術となっています。



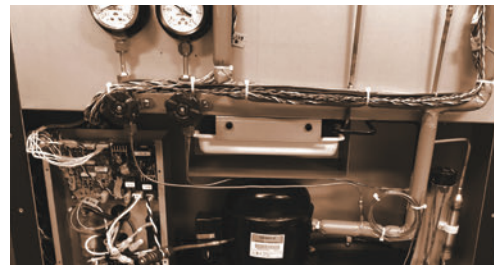
04 ツイン冷却システムとコスト抑制の独自戦略

2つの異なる温度帯を一つのコンプレッサーで同時に、しかも高精度で制御する。この難題に対し、各部屋に冷却器を配置するツイン冷却システムを採用しました。このシステムは、一般的に高価な冷蔵庫に採用される方式であり、ファンやセンサーなどの部品も2ユニット分必要となるため、原価率は非常に高くなります。しかし、この仕組みこそが「液体温度を一定に保つ」という2温度管理の本質を実現する鍵でした。製品の品質と技術に徹底的に投資しつつ、お客様が「お求めやすさ」を感じられるようにするために、宣伝や広告を削減する戦略を取りました。特定の大手家電店との限定的な販売に絞ることで営業コストを抑制。結果として、高い原価率ながらも、最高品質の2温度管理セラーを提供することを可能にしました。



05 妥協なき「液体温度の安定性」へのこだわり

原価が高くなっても、当社が追求したのは「液体温度を一定に保つこと」というワインセラーの本質的価値です。ワインセラーの本質的な役割とは何かを追求し、あらゆる部品に妥協しない姿勢で、最高の保存環境を提供する製品を生み出しました。



06 最高の保存環境は、最高の飲酒体験への投資

2温度管理のセラーは、単なる機能ではなく、ワインや日本酒を美味しく飲みたいという愛好家の深いニーズと、省スペースでプロの仕事を実現したいという飲食店の切実な願いに応える、技術の結晶です。2温度管理セラーは、開発者が「液体温度を一定に保つ」という本質的な価値にこだわり抜き、常識を打ち破る技術革新の上に成り立っています。もしあなたが、一本のワインや日本酒を、そのポテンシャルを最大限に引き出した状態で楽しみたいと考えるなら、2温度管理ワインセラーへの投資は、最高の飲酒体験を実現するための必須条件となるでしょう。



ワインの保管と熟成の説明 For Wine Storage

ワイン熟成の鍵は「温度」 0.1℃単位で液体安定させる独自メソッド

ワインをどのように熟成させたいか——その鍵を握る最も重要な指標は「温度」です。自然のカーヴとは違い、機械装置であるワインセラーでは、長期熟成を実現するために、**温度を液体そのもののレベルで正確にコントロール**することが欠かせません。精緻な温度管理さえあれば、一定温度で守る熟成も、意図的に温度変化を与えて育てる熟成も、自由に選び取りながらカーヴのような熟成を実現できます。

氷温M5は、冷気を均一に循環させるバンクショット方式と、緻密に設計されたセンシング技術によって、**庫内の空気温度と液体温度を限りなく一致**させます。温度ムラやブレを徹底的に排除した環境は、開栓直後に飲み頃温度を求めるレストランのソムリエから、自宅で長期熟成を楽しむ愛好家まで、幅広いニーズに応えます。

※ 温度のふるまいについては、予め「取扱説明書」内容をご確認ください。右記のQRコードからもダウンロード可能です。
※ カーヴとは、フランス語で「洞窟・地下室」を指す言葉。伝統的に、天然の洞窟や地下室をワイン熟成用にご利用したことから「カーヴ」と呼ばれます。

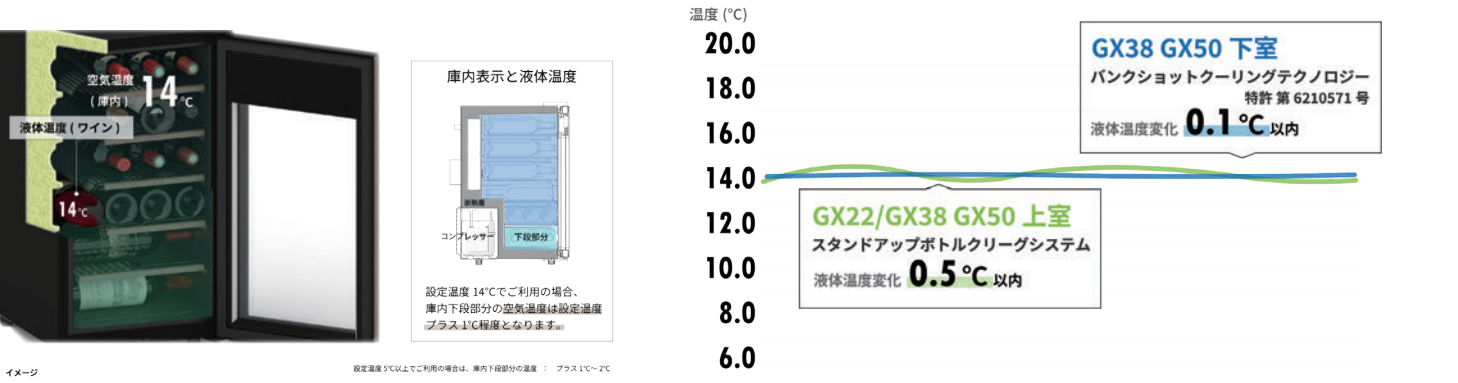
取扱説明書ダウンロード



ワイン熟成の本質は日々の精密な温度管理にあります

長期熟成の質を決めるのは、**毎日の温度管理がどこまで精密に制御できるか**にあります。外気変化やドア開閉による温度復帰など、セラー内部の温度を短期軸で安定させる技術こそ、セラーの本質的な価値です。

バンクショット方式は「短期を制する者が長期熟成を制する」という逆転の発想から生まれ、まず短期軸におけるワインのふるまいを徹底的に極め、その積み重ねで揺るぎない長期熟成を実現していきます。



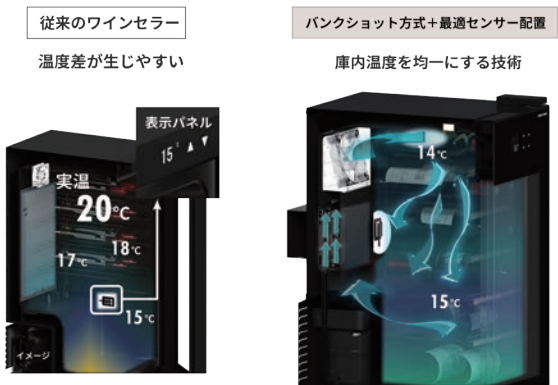
※SAB・90G上室、GX22、GX38下室、GX50G下室での測定結果（バンクショットの温度制御については、他のZeroClassシリーズ、ZeroAdvanceシリーズも同等です）設定温度はどちらも14℃。
庫内に保管したワインの液体温度を定常運転時に測定 ※測定条件 外気27℃ SAB90G:24本収納 GX22:22本収納 GX38:38本収納 GX50:50本収納
※データは参考であり、動作環境によって異なります。保証するものではありません。

ワインセラー最大の課題 “温度のズレ” を解決するバンクショット方式™

ワインセラーの魅力は温度を設定できること。しかし実際には、多くの製品で「表示している温度」と「実際の庫内温度」が**一致していません**。15本程度の小型モデルでも5℃以上もの差があり、大型製品になるほどさらに顕著となりがちです。氷温M5は、この課題を解決する独自技術「バンクショット方式™（特許）」を搭載。冷気を天井に当てて反射・拡散させることで、庫内全体を均一かつ安定した温度に保ち、表示温度と実温度の差を徹底的に排除しています。

※バンクショット方式(Bank Shot Cooling Technology)は当社独自の特許技術です。特許 第6210571号

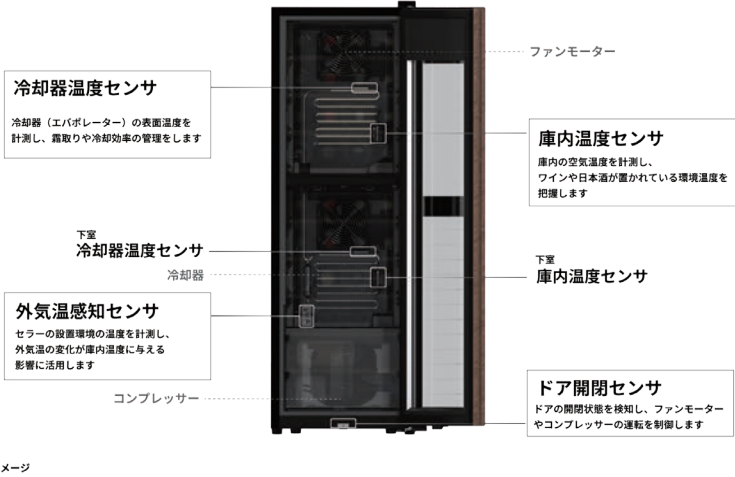
従来のワインセラーの課題 ● 表示温度とこないの実温度に差が生じやすい ● 庫内に温度差があり、テーブルワインが冷えずぐたり、温かったり、意図した温度になっておらず、長期保管にも影響しやすい
バンクショット方式の解決策 ● バンクショット方式：冷気を天井に当てて拡散し、庫内全域を均一化（特許） ● 温度が均一になり、テーブルワインの適温管理が簡単 ● 精密な温度管理の積み重ねができるので、ワインの長期熟成にも最適



コンプレッサーは“エンジン”、センサーは“アクセル”と“ブレーキ”

セラーの温度管理で見落とされがちなのが、センシング技術です。温度センサやドアセンサから得た情報をもとに精密な閾値制御を行うことで、ワインの長期熟成、日本酒の鮮度保持、ビールの冷えた味わいまで、1台で幅広い用途に対応できます。

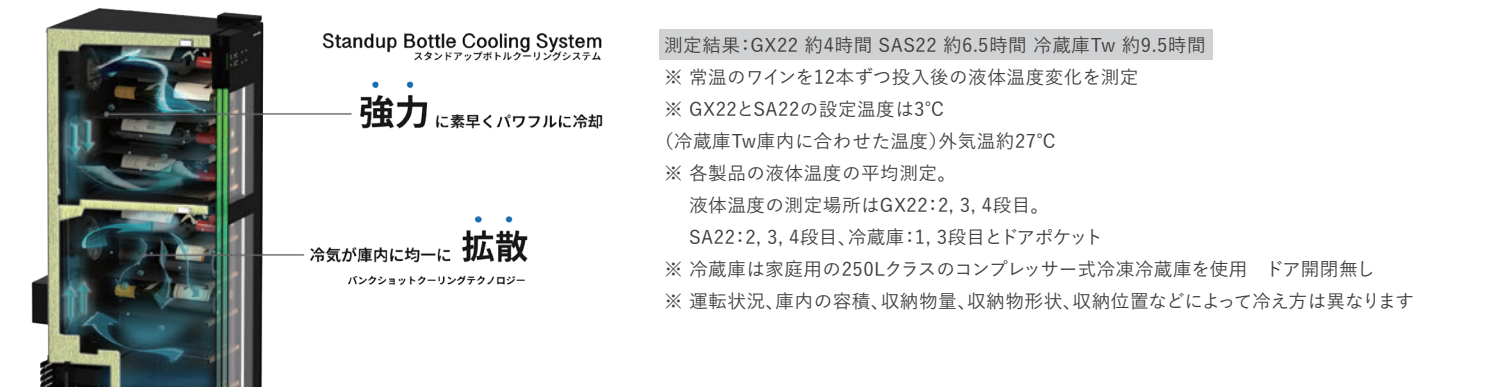
単にコンプレッサーで「冷やす」だけでは、庫内温度を正確にコントロールすることはできません。何百回もの検証を行い、条件の違いや個体差を考慮したうえで、「近すぎず、遠すぎず」という最適な位置に温度センサーを配置。さらに冷却器やドアの開閉状況も監視し、庫内の温度挙動をきめ細かく制御します。これにより、ワインの液体温度を安定させ、理想的な保存環境を実現しています。



イメージ

冷蔵庫の約半分の時間で飲み物がキンキンに欲しいときすぐに冷えた飲み物が楽しめます。

氷温M5のGX22・GX38上室・GX50上室は、冷蔵庫の約半分の時間で飲み物を急速冷却できる「スタンドアップボトルクーリングシステム」を搭載。バンクショット方式よりも液体の安定感はある若干劣りますが、すばやくパワフルに冷却するので、日本酒や、ビール、飲食店やホテルなどでは最適です。急冷とワイン保管を両立するハイブリッドセラーとして、日常から特別なひとときまで幅広く活躍します。



大型セラーの課題を解決:「ディフューズショットクーリングテクノロジー」(60本以上クラス向け)

セラーを大型化(60本以上など)すると、冷気の移動距離が長くなり風速が落ちるため、温度ムラが生じる限界がありました。この課題を解決するために進化させたのが「ディフューズショットクーリングテクノロジー」です。「ディフューズショット」は、冷気の流れをより分散させるアイデアに着目し、冷たい冷気を遠くまで届かせることを実現しました。これにより、大型セラーにおいても庫内温度の均一性を保ち、さらに静音性と省エネ性を両立させながら、セラーの大型化を可能にしています。基本原理はバンクショット同様です。

冷却技術	採用モデルの目安	原理・特徴	達成した効果
バンクショット方式™	～50本クラス (小・中型)	冷気を天井に当てて 反射・拡散される	庫内温度の均一化、 表示温度と実温度の差を解消
ディフューズショット クーリングテクノロジー	60本以上クラス (中・大型)	ファンモーターから発出する 冷気をより分散させる	大容量化と均一性を両立 静音性・省エネ性も向上

湿度の説明

Temperature

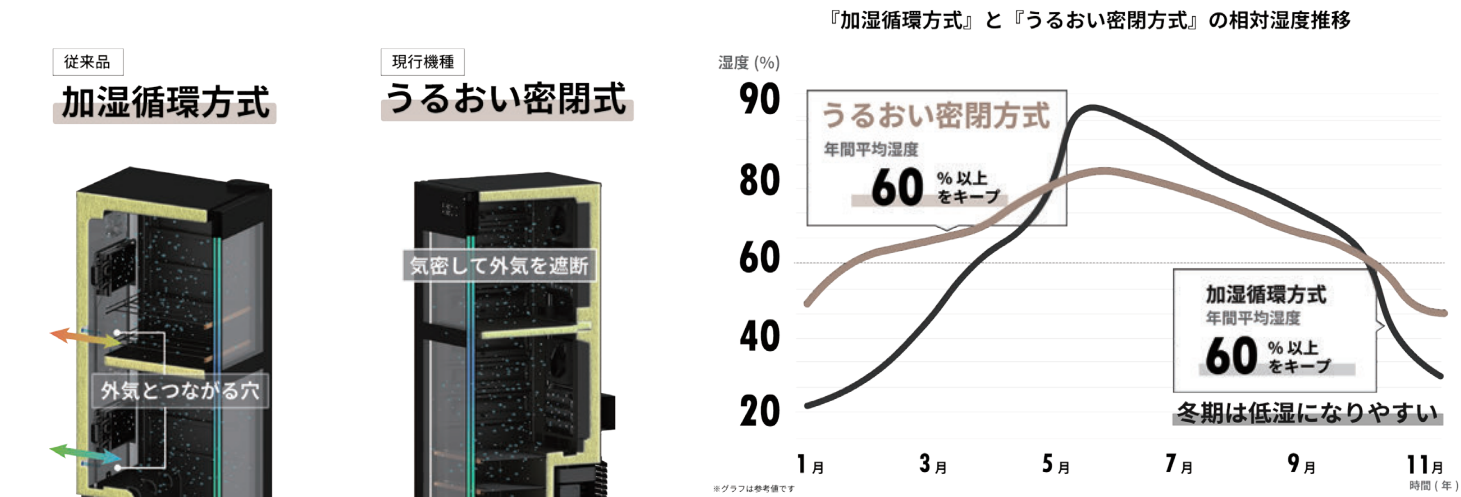
断熱・気密性を重視し、年間平均60%以上の湿度を守る密閉構造

うるおい密閉方式

ワインの長期保管においては、温度だけでなく一定の湿度も必要とされます。湿度が低すぎるとコルクが乾燥して収縮し、空気がボトル内に入り酸化の原因となるためです。逆に湿度が高すぎるとカビやラベルの劣化を招きます。理想とされる60～70%前後の湿度を安定して保つことが、ワインの品質を守る重要な条件とされています。

※ 湿度の必要性については諸説あり、中にはワインボトルを寝かせて保管するので不要という考えも存在します。
※ 当社ではお客様のニーズに基づき湿度を維持できる機構を搭載したワインセラーとしています。

当社では2017年発売のゼロクラス以降のモデルはすべて断熱性や気密性を重視した「うるおい密閉式」を採用しています。外気の影響を抑えて年間を通じて安定した湿度を提供するので、日本の乾燥しやすい時期に、コルクの品質劣化を避けたいワインに理想的な選択となっています。



従来からある湿度維持の方法は、「穴あき方式:加湿循環タイプ」です。穴あき方式は、外気との小さな通気孔を設け、自然換気により湿度を保とうとするシンプルな構造が特長。コストを抑えられますが、外気に大きく左右され、季節や環境によって庫内条件が不安定になりがちです。

手間いらずの排水。ワイン保管時は高湿度、日本酒保管時は低湿度



「冷却器で水分を発生させて加湿し、それをファンで庫内に循環させる湿度維持機能」は、フィン型冷却器を搭載したコンプレッサー式セラーにおける加湿の仕組みを説明しているものです。加湿循環方式特有の性能ではありません。

日本酒の低温保管について

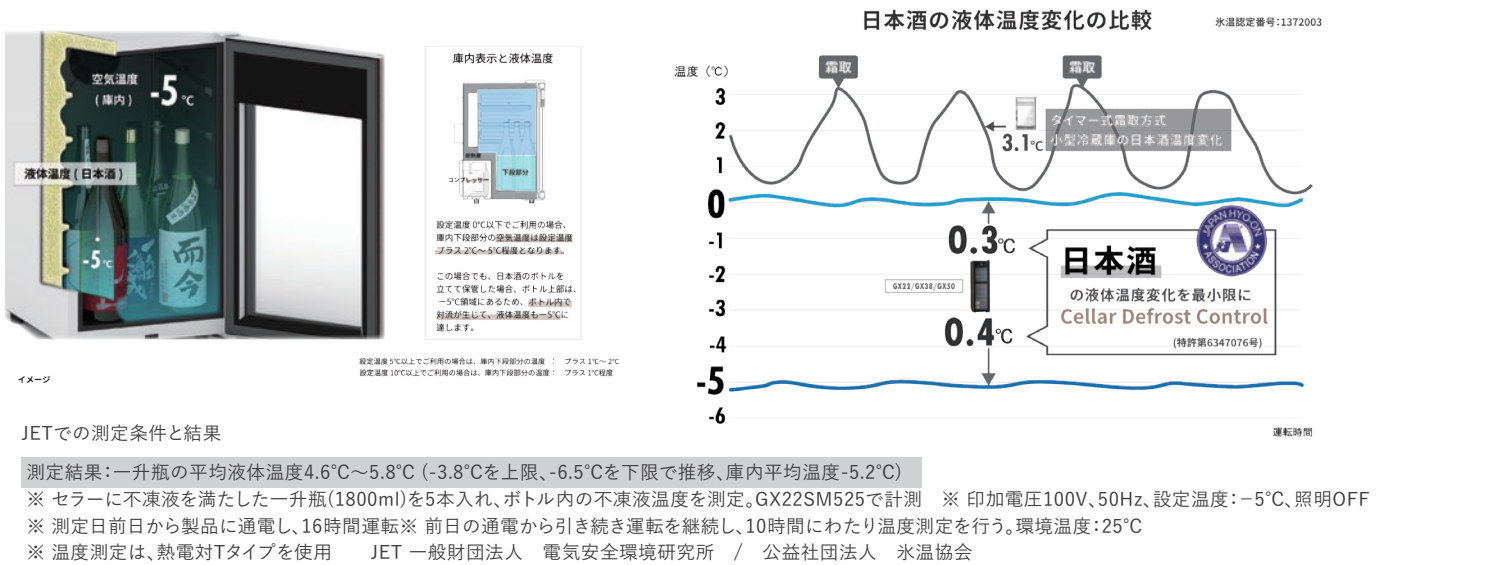
氷温®領域でも揺るぎない温度制御。霜取の特許技術により、日本酒の鮮度を長く保ちます

外気温との差が大きいマイナスの低温領域は、ワインの保管以上にシビアな条件が要求されます。氷温M5では、冷却器の特定ポイントの温度をセンサーで監視し、霜が発生する可能性を検知したときだけ自動的にヒーターを作動させる特許取得済みのスマート霜取り機能、「セラーデフロスト制御™」を搭載。

これにより、0℃以下の低温でも、庫内温度の安定性を維持し、日本酒やビールなどの味わい、鮮度を長期間にわたって守ります。無駄な霜取りを行わないため、省エネ性にも優れています。

氷温®認定機器であり、第三者認証機関でテストされた確かな性能です

日本酒ボトル内部の液体温度を、第三者認証機関JETによって厳密な検証で評価しています。これらのデータに基づき、公益社団法人氷温協会から「氷温®機器」として認定を受けた、確かな性能を持つ機器です。



「セラーデフロスト制御™」のしくみ

セラーデフロスト制御™は、セラーが自分で冷却器の状態をチェックし、霜が付いたときだけ閾値制御によって霜取運転を行うセンシング技術です。無駄なヒーターによる霜取加熱をしない分だけ庫内温度が上昇せずに安定するので、大切なお酒を鮮度を維持したままキープすることに適しています。

※セラーデフロスト制御(Cellar Defrost Control)は当社独自の特許技術です。特許 第6347076号

項目	従来方式 (タイマー方式)	特許方式 (温度センシング方式) セラーデフロスト制御
霜取りの タイミング	×	○
庫内温度の 安定性	×	○
お酒への メリット	×	○
省エネ 性能	×	○
機器への 負荷	×	○
安心感	×	○

セラーデフロスト制御のサイクル運転

1 冷却運転で霜が付着

2 ヒーター制御で霜取

3 スムーズな冷気循環

コンプレッサー停止して冷却器の温度をセンサーで確認

センシングと閾値制御によってヒーターで霜取

ヒーターを停止後、閾値制御によってコンプレッサー作動

OFF ON

ワインの熟成温度など、不要な場合は霜取りをスキップします



マスターシリーズ MP170D525

マスターシリーズMP170 6つの特徴

美学と高性能の融合。
大切なワインを最良の状態へ導く、
革新のテクノロジー

マスターシリーズMP170は、ワインの保管に特化した至高のワインセラーです。
コンセプトは、“The Silent Masterpiece”―静寂なる傑作。

上下で独立した2温度管理により5°C～25°Cの温度帯に対応し、インバーターコンプレッサーと高い断熱保持能力を掛け合わせた、最も高性能で省エネな温度管理を実現するラグジュアリーモデルです。

直観的に上質さを感じさせるトップガラスの仕上げ。プロが求める性能、長期熟成の最適解、大容量とディスプレイ性―そのすべてを一台で叶える唯一無二のスペックを備えます



POINT 01 圧倒的な収納力と演出

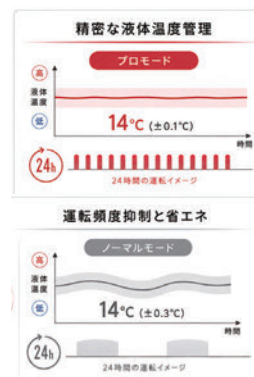
新開発「3way スムースシェルフ」と微振動を防ぐ「専用クレードル」
最大170本の大容量収納。新開発の「3way スムースシェルフ」は、通常収納・手前横置き・傾斜ディスプレイをオプションなしで自在に選択でき、シャンパーニュやブルゴーニュなどの太いボトル（直径90mmまで）にも柔軟に対応。

詳細は、取扱説明書の「使い方・収納方法」をご覧ください



POINT 02 選べる2つの運転モードで精密温度管理

上下独立 5°C～25°Cのインバーター式制御
庫内を上下二室に分け、それぞれ独立して冷やす完全ツイン冷却構造を採用。1°C刻みで精緻に管理できます。さらに、ワインの保存目的に応じて切り替えられる業界初の「Wモード」を搭載。



POINT 03 10色調光式庫内LEDシルク・フロスト加工ガラス

庫内を美しく照らし、空間を官能的に彩る

LED照明は、10色から選択可能。さらに、照度を3段階(50%・75%・100%)に調光でき、シーンや設置環境に合わせた最適な演出が可能です。シルクのように滑らかな手触りと上品な輝きを放つ「シルク・フロスト加工のトップガラス」が、ボトルの存在感を極限まで際立たせ、空間の格を高めます。



POINT 04 前面放熱ビルトイン対応設計

背面壁ピタ・隙間わずか 5mm

キャビネットに組み込むビルトイン設置と、単体で置くフリースタANDING設置の両方に対応。放熱を前面下部から行うため、背面は放熱スペース不要でそのまま壁付け(壁ピタ)が可能です。



POINT 05 クラス最高レベルの省エネ

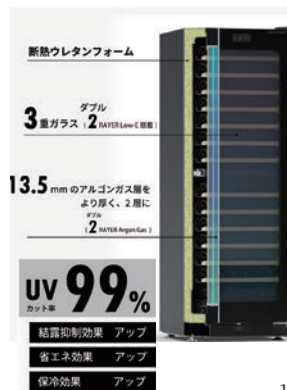
年間消費電力わずか 223kWh
ランニングコストの最小化

インバーター制御と高性能断熱ドアの相乗効果により、170本収納の超大型セラーでありながら年間消費電力量わずか223kWh、電気代目安は年間およそ6,913円(ワイン1本あたり年間約41円)を実現。



POINT 06 3枚ガラスドアで高断熱・高耐久

破損リスクを99%防止するシームレスフレーム
住宅用高断熱窓に匹敵する「3枚ガラス+2層アルゴンガス+2面Low-Eコーティング」構造で、外気温をシャットアウト。さらに、ガラス端面を美しく保護する独自設計の「シームレスドアフレーム」により、フルフラットの美しさを保ちながら角からの破損リスクを99%防止します。





MP170 2温度管理:上室・下室とも5~25℃

ワイン WINE CELLAR

通常収納

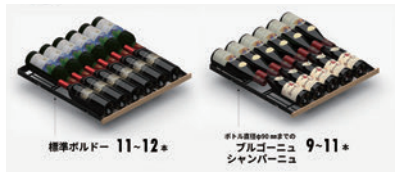
ワイン750ml 170本程度
標準ボルドーボトル換算

傾斜ディスプレイ

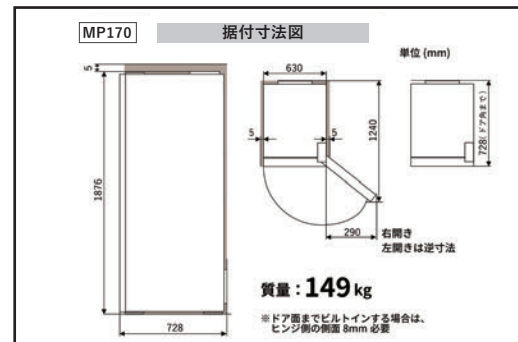
ワイン750ml 110~128本程度

横置ディスプレイ

ワイン750ml 131~144本程度



年間電気代目安
175/181 kWh/年
約6,913円



PS E

● 製品仕様

型式名	MP170D525-RH-B		MP170D525-LH-B	
JANコード	4589953360868		4589953360875	
ボディカラー	ブラック		ブラック	
扉カラー	ブラック フロスト加工			
扉の開き	右開き		左開き	
収納本数	170本(ボルドーボトル換算。上室84本 / 下室86本)			
設定温度	2温度管理:上室・下室とも5〜25℃			
有効内容積	438L(上室220L+下室218L)			
外形寸法(mm)	幅630×奥行728×高さ1876			
放熱スペース	左5mm 右5mm 背面不要 上部5mm ビルトイン:可能			
年間の電気代目安	約6,913円(冷蔵庫の測定基準 60Hz)		年間消費電力(kWh)	223/223
定格電圧(v)	100		定格周波数(Hz)	50/60
庫内灯	庫内垂直型LED(10色調光LED)			
製品重量	149kg			
保証期間	ガラス6カ月(家庭用) 本体1年 冷媒回路3年			
付属品	棚A:7枚 棚B(傾斜仕様可能):6枚 クレードル:156個			

・消費電力量の測定方法:JIS C9801-3:2015 ・この商品は日本国内用に設計されています。海外では使用できません。
・本製品は、改良などの理由により仕様・デザインを予告なく変更する場合があります。
・ご購入時点で、取扱説明書に記載の事項はお客様の御了承を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。
・内容物、および絨毯、床など製品以外のもの、修理に要した時間などの保証は一切致しません。
・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。 ・画像はイメージです。
・より詳細な情報は当社ホームページをご連絡ください。 <https://sakura-wks.com>



詳細ページは
こちら



ワイン



詳細ページは
こちら



ワイン



酒



ペット
ボトル



ビール

氷温[®] M5 GX50DM525 HYO-ON M5

氷温M5 GX50シリーズ 6つの特徴

-5℃～25℃対応のタワー型セラー誕生

国内初※ IoT技術搭載 スマホで遠隔操作と自動管理

新たな魅力を備えたタワー型セラー。

優れた省スペース性はそのままに、高さを活かした構造で50本のボトル収納を実現。

限られた空間でもスムーズに設置できます。

洗練されたデザインはどんな室内のインテリアとも調和し、くつろぎの空間を演出します。

「静音性」「省エネ性」についても、過去最高レベルの性能を実現。

最新技術の導入により、デザイン性と機能性を兼ね備えた新時代のスマートセラーへと進化を遂げました。



氷温M5シリーズは、公益財団法人氷温協会の認定機器です。「氷温」は氷温協会の登録商標です。
※2026年9月現在

POINT 01 国内初(※1)のIoT技術 「Sakura Cave[™]」で スマホと連携

離れていても徹底管理、
モニタリングもスマートに

専用のスマートフォンアプリ(※2)をお客様のWi-Fi環境に連携させることで、外部からの温度設定変更や温度データの自動記録、ドア開閉数のカウント、庫外温度のモニタリングなど、多彩な機能を活用できます

※1 当社調べ(2026年9月現在)。
国内主要ワインセラーメーカーのwebサイトを調査した結果による
※2 アプリの使用は無料です。
現時点で搭載されているアプリ機能に課金はされません。



POINT 02 業界初 -5℃から25℃をカバー

家庭でも、プロでも使えるセラー

上室を-5～25℃、下室を0～25℃まで自在に独立制御できる高性能セラーです。
1台で異なる温度帯を同時に維持でき、日本酒の一升瓶を液体温度-5℃に保つことを第三者機関によって実証しています。

※詳しくはwebサイトをご覧ください ▶



POINT 03 幅400mmでも、 最大50本収納

タワー型設計で、省スペース大容量を実現

GX50は、横幅400mm・奥行545mmのスリムなタワー型設計により、省スペースと大容量の両立を実現。12本収納の「SAB-50G」から買い替えると、収納本数は4倍以上にアップ。限られた空間の中で、より豊かなお酒ライフをお楽しみください。



POINT 04 左開きと右開きの扉 ラインナップ

レイアウトに合わせた自由な設置が可能

右開き・左開きの2つのモデル展開で、場所を限定することなく設置が可能になりました。
1台で2温度管理GX50を2台並べれば、最大100本収納&4つの温度帯を選択し、幅広い種類の温度管理ができます。

※上下室ともにワイン専用の収納をご希望の場合は、別売の棚セットをご購入ください。

左開き 右開き



POINT 05 棚カスタムで、 ぴったり収納

日本酒もワインも庫内スペースを
最大限に活用

太めのワインボトルも美しく収まり、日本酒も一升瓶と4合瓶を整理してレイアウト可能。棚のカスタムにより、用途やボトル形状に合わせた理想的な収納を実現した高機能セラーです。

フルワイン利用の場合、オプションで棚(6枚セットまたは1枚ずつ)購入可能

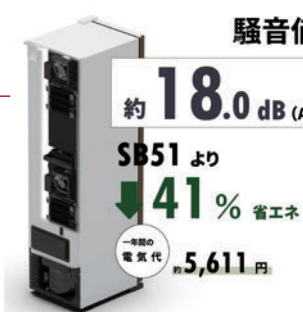


POINT 06 クラス最高レベルの 「静音」と「省エネ」※1

音と環境に配慮し、快適な暮らしを実現

騒音値は約18.0dB(A)で、夜間も稼働音が気にならず、睡眠の妨げにもなりにくくなっています。さらに、前回モデルのSB51シリーズと比較して、最大約41%の省エネ化を実現しています。年間の電気代も約5,610円ほどです。

※ 50本前後のワインセラーで比較。(25年10月時点)
※ 電気代はJIS規格に基づくワインセラーの年間消費電力量による測定結果で比較
※ 騒音値はJIS C 9607に準拠、等価騒音dB(A)で評価



※50本前後のワインセラーで比較。測定結果は近似値です。騒音値はJIS C 9607に準拠、等価騒音dB(A)で評価

HYO-ON M5 / GX50



酷暑対応



ダブルLow-E
ガラス



シームレス
フレームドア



IoT搭載



ドアヒーター



省エネモデル



静音モデル



GX50 2温度管理:上室:-5℃~25℃/下室:0℃~25℃



酒

日本酒セラー

収納例

一升瓶(1800mL)のみ

14本

上室:7本 / 下室:7本

※上2段4合瓶横置き可能
※最下段7~9合瓶縦置き可能

四合瓶(720mL)のみ

40~51本

上室:22~28本程度
下室:18~23本程度

※ボトルのサイズにより収納前後します
※縦置きをみの想定本数



ワイン

WINE CELLAR

収納例

ワイン(750mL)

50本

上室:24本 / 下室:26本

年間電気代目安
175/181 kWh/年
約5,611円



IoT セラー「Sakura Cave™」機能

遠隔での温度管理



仕入れたお酒に合わせて
毎日温度を変えられる!



いつもより日本酒
を冷やしておこう



温度変化のデータ管理



セラーの現在温度を確認
長期間の履歴も一目で!



日本酒もワインも
きちんと温度管理
できているね



「AutoCave™」モード

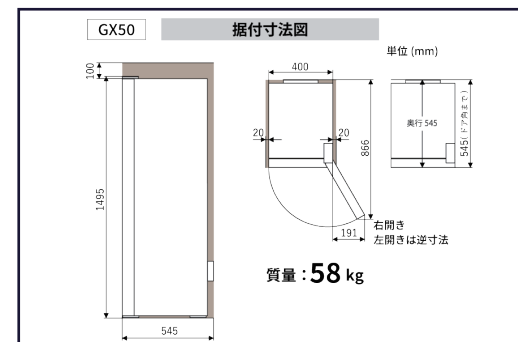
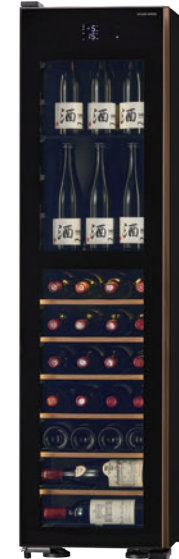
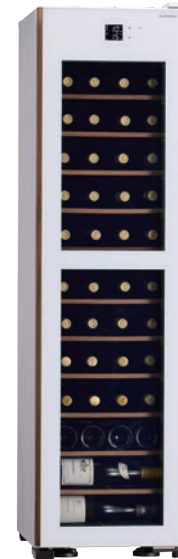
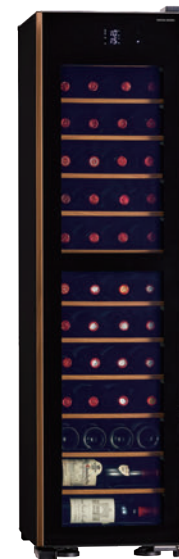
伝統的なワインカーヴ
の温度特性を自動制御



ボルドーワインは
オートカーヴで
熟成させよう

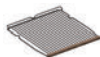
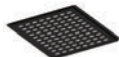


他にも便利な
IoT機能について



● 製品仕様

IoT対応 氷温® M5 FULL COVER CELLAR

型式名	GX50DM525-RH-B	GX50DM525-RH-W	GX50DM525-LH-B M525-RH-W	GX50DM525-LH-W
カラー	ブラック	ホワイト	ブラック	ホワイト
JANコード	4589953360653	4589953360660	4589953360745	4589953360752
扉の開き	右開き		左開き	
収納本数	ワイン:50本 / 日本酒:14本(一升瓶) / 40〜51本(4合瓶) / ビール:約110本程度(350ml缶)			
設定温度	2温度管理:上室 -5〜25℃ 下室 0〜25℃			
有効内容積	133L(上室65L + 下室68L)			
外形寸法(mm)	幅400×奥行545×高さ1495			
放熱スペース	左20mm 右20mm 背面 不要 上部 100mm			
年間の電気代目安	約5,611円(冷蔵庫の測定基準)		年間消費電力(kWh)	175/181
定格電圧(v)	100		定格周波数(Hz)	50/60
庫内灯	・ドア裏垂直型LED(4100k 満月に近いやや黄色がかった色調) ・庫内トップライト (2900k 白熱電球に近い温かみのある色調)			
製品重量	58kg			
保証期間	ガラス6カ月(家庭用) 本体1年 冷媒回路3年			
付属品	縦置棚(浅型):2枚 / ワイヤー棚(大):4枚 / ワイヤー棚(小):3枚			
オプション棚	 GX50 ワイン用棚1枚 型式:X50-SLF1-big1 JAN:4589953360806	 GX50 ワイン用 棚6枚セット 型式:X50-SLF1-big6s JAN:4589953360790	 GX50用 縦置き 標準棚(浅型) 型式:X50-SLF1 JAN:4589953360837	 縦置き棚 深型 型式:XA235-SLF2-VD JAN:4589953360820

・消費電力量の測定方法:JIS C9801-3:2015 ・この商品は日本国内用に設計されています。海外では使用できません。
・本製品は、改良などの理由により仕様・デザインを予告なく変更する場合があります。
・ご購入時点で、取扱説明書に記載の事項はお客様の御了承をいただいたものとみなされます。不明点などをご購入前にお問い合わせください。
・内容物、および絨毯、床など製品以外のもの、修理に要した時間などの保証は一切致しません。
・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。 ・画像はイメージです。
・より詳細な情報は当社ホームページをご連絡ください。 <https://sakura-wks.com>



詳細ページは
こちら



ワイン



酒



ペット



ビール



詳細ページは
こちら



ワイン



酒



ペット
ボトル



ビール

氷温[®] M5 GX22SM525 GX38DM525 HYO-ON M5

氷温[®]M5 GX22／GX38 4つの特徴

家庭用から飲食店のサブセラーまで対応する 人気No.1シリーズの最新モデル

売上No.1(※)モデルの系譜、ZERO Advance シリーズの最新モデルです。
ワインを最大38本収納できる2温度式、GX38は上室-5～25℃／下室0～25℃、
最大22本収納できるGX22は1温度式で、-5～25℃に設定可能。
生酒・吟醸はマイナス温度、赤・白・泡などのワインはそれぞれの適温で、
同時に美味しくキープします。
特許技術で液体を精密に管理します。



氷温M5シリーズは、公益財団法人氷温協会の認定機器です。「氷温」は氷温協会の登録商標です。
※2018年～2025年(1月～12月) ワインキャビネット メーカー別販売数量シェア・販売金額シェア全国有力家電量販店の販売実績集計／GfKJapan調べ

POINT

01 幅390mm 奥行532mm。高さが異なる2モデル。

設置面積を最小化した省スペースのコンパクトモデル

スリムでコンパクト設計で、設置面積を最小化。
上位モデルのGX50と同様の冷却機構によって、高精度な温度管理が可能です。
奥行532mmのコンパクト設計で住空間に美しく調和し、
省スペースながら豊かな収納力を実現します。



POINT

02 業界初 -5℃から 25℃までカバー

今日一杯から特別な一本まで。

GX38は上室を-5～25℃、下室を0～25℃まで自在に独立制御できる高性能セラーです。
1台で異なる温度帯を同時に維持でき、日本酒の一升瓶を液体温度レベルで5本以上、-5℃に保つことを第三者機関によって実証済みです。
GX22は一室のみ、-5℃～25℃です。



POINT

04 棚カスタムで、 ワイン、日本酒、ビールも収納自在

オプション棚で様々な収納レイアウト

GX22とGX38の下室は同じレイアウトでお使いいただけます。
ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュなど太めのボトルも交差配置で美しく収納。
直径90mm超にも対応しラベルを傷つけません。下段には高さ300mmまでのボトルを3本収納可能。オプション棚で日本酒セラーとしても活躍し、720ml瓶も綺麗に縦置きできます。形状が異なる4合瓶の保管に最適です。

※ 詳細は取扱説明書の「使いかた・収納例」をご覧ください。
※ 日本酒の収納例は、別売りオプション棚利用での収納例です。

POINT

03 業界最高レベルの 静かさと高い省エネルギー

音と環境に配慮し、
快適な暮らしを実現します

氷温M5は「静音性」も進化。業界最高レベルの静かさを更新しています。騒音値はGX38が約20.3dB(A) GX22が約20.7dB(A)。木の葉が触れ合う程度の静かさに分類されます。夜間も稼働音が気にならず、睡眠の妨げにもなりにくくなっています。

※ JIS C 9607に準拠し、等価騒音[dB(A)]で評価





酷暑対応

ダブルLow-E
ガラスシームレス
フレームドア

ドアヒーター



省エネモデル



静音モデル



GX22



日本酒セラー

設定温度

1温度式 **-5℃～25℃**

収納力

一升瓶(1800ml) **5本**
+四合瓶(720ml) **4本**(横置き)四合瓶(720ml) **10本**
+四合瓶(720ml) **8本**(横置き)※ボトルの形状より収納本数は前後します
※すべて横置きの場合最大22本ワイン
(750ml)
22本年間電気代目安
103/102 kWh/年
約3,162円

WINE CELLAR

4本
4本
4本
4本
3本
3本

GX38



日本酒セラー

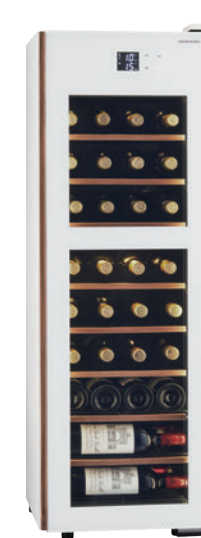
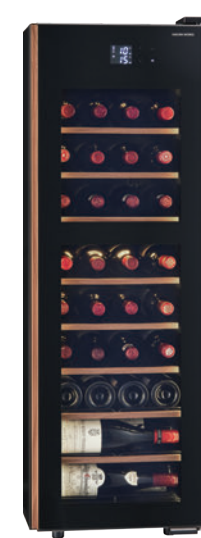
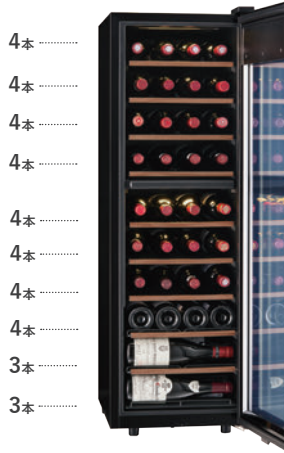
設定温度

上下2温度式 **-5℃～25℃**
0℃～25℃

収納力

一升瓶(1800ml) **11本**
+四合瓶(720ml) **4本**(横置き)四合瓶(720ml) **22本**
+四合瓶(720ml) **12本**(横置き)※ボトルの形状より収納本数は前後します
※すべて横置きの場合最大38本ワイン
(750ml)
38本年間電気代目安
145/150 kWh/年
約4,650円

WINE CELLAR

16本
4本
4本
4本
4本
22本
4本
4本
4本
3本
3本詳細ページは
こちら

ワイン



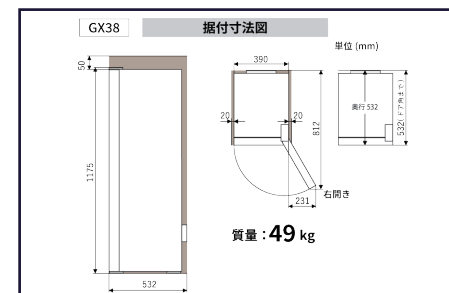
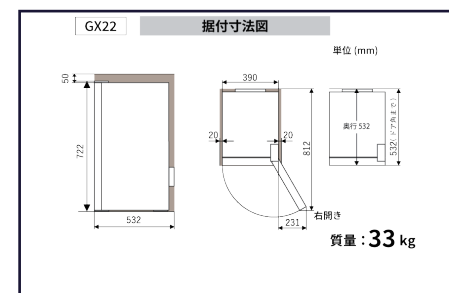
酒



ビール



ビール



スライド棚

3重
ガラスドアアルゴンガス
密閉セラーデフロスト
(特許)パンクショット
(特許)

液晶暗転

うるおい
密閉

外気温センサ

霜取
ヒーター

UVカット



ドアセンサ



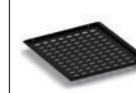
アラート警告

PSE

● 製品仕様 (FULL COVER CELLAR 日本酒&ワインセラー)

型式名	GX22SM525-RH-B		GX22SM525-RH-W		GX38DM525-RH-B		GX38DM525-RH-W	
カラー	ブラック		ホワイト		ブラック		ホワイト	
JANコード	4589953360615		4589953360622		4589953360639		4589953360646	
扉の開き	右開き							
収納本数	ワイン:22本 / 日本酒:5本(一升瓶)				ワイン:38本 / 日本酒:11本相当(一升瓶)			
設定温度	1温度管理： - 5～25℃				2温度管理：上室 - 5～25℃ 下室 0～25℃			
外形寸法(mm)	幅390×奥行532×高さ722mm				幅390×奥行532×高さ1175mm			
放熱スペース	左右各20mm 天面50mm 背面 不要				左右各20mm 天面50mm 背面 不要			
年間の電気代目安	約3,162円(103/102Kwh/年)(冷蔵庫の測定基準)				約4,650円(145/150Kwh/年)(冷蔵庫の測定基準)			
定格電圧(v)	100	年間消費電力(kWh)	175/181		定格周波数(Hz)		50/60	
庫内灯	・ ドア裏垂直型LED(4100k 満月に近いやや黄色がかった色調) ・ 庫内トップライト (2900k 白熱電球に近い温かみのある色調)							
製品重量	33kg				49kg			
保証期間	ガラス6カ月(家庭用) 本体1年 冷媒回路3年							
付属品	棚(大):3枚 棚(小):3枚				棚(大):7枚 棚(小):3枚			

オプション棚

GX22/GX38
SA22/SA38用
縦置棚 浅型
4589953360608GX22/GX38
SA22/SA38用
傾斜棚
(ラバークッション付)
4589953360769GX50 GX22/GX38
SA22/SA38用
縦置棚 深型
4589953360820GX22/GX38
SA22/SA38用
缶用棚
4589953360592GX22/GX38
SA22/SA38用
縦置ナロー棚
4589953360776GX22/GX38
SA22/SA38用
一升瓶用棚
4589953360783

・消費電力量の測定方法: JIS C9801-3:2015 ・この商品は日本国内用に設計されています。海外では使用できません。
・本製品は、改良などの理由により仕様・デザインを予告なく変更する場合があります。
・ご購入時点で、取扱説明書に記載の事項はお客様の御了承をいただいたものとみなされます。不明点などご購入前にお問い合わせください。
・内容物、および絨毯、床など製品以外のもの、修理に要した時間などの保証は一切致しません。・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。・画像はイメージです。より詳細な情報は当社ホームページをご確認ください。 <https://sakura-wks.com>

氷温冷蔵庫で作る アイススラリー

飲める氷で身体内部から強力に冷却！



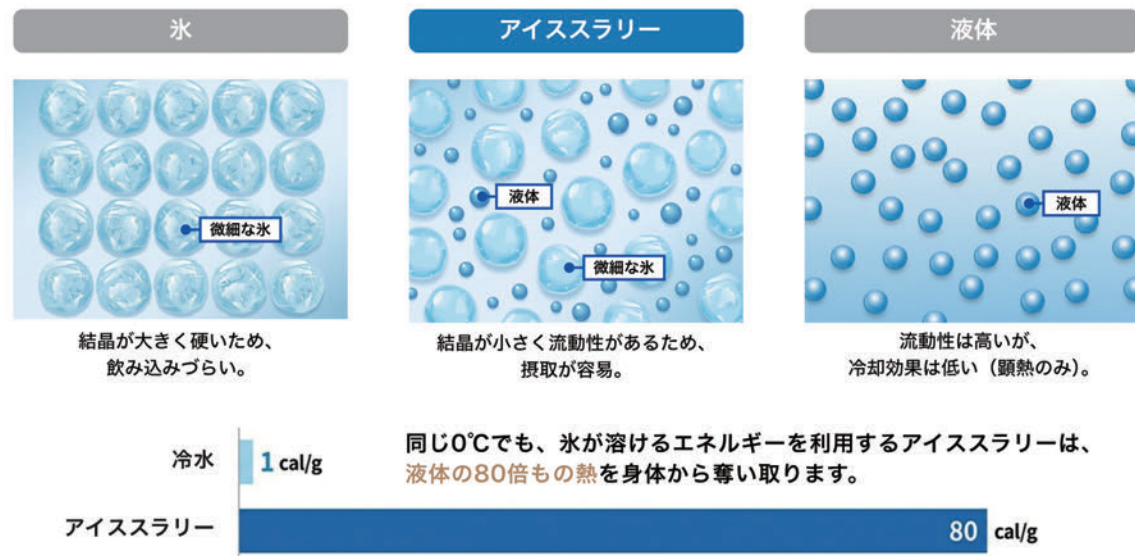
アイススラリー生成にも対応した氷温®M5シリーズ
熱中症から命を守る冷却新習慣。“飲める氷”を簡単生成

日本酒の品質管理のために開発された「マイナス5℃」の氷温®テクノロジー。
その確かな冷却技術を利用して、市販のペットボトル飲料から
熱中症対策に有効な「アイススラリー（飲める氷）」を生成できます。

アイススラリー（飲める氷）とは？

細かい氷の粒と液体が混ざり合った、流動性のあるシャーベット状の飲料です。

通常の冷水は水そのものの冷たさ（顕熱）で熱を奪いますが、アイススラリーは氷が溶ける際のエネルギー「融解熱」を利用することで、冷水よりも圧倒的に多くの熱を体内から効率よく奪い取ります。



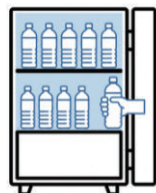
氷温M5でのアイススラリーの作り方

作り方は簡単！
ペットボトルを取り出して振るだけ！

アイススラリーの作り方の詳細や
飲料別の温度設定の目安など最新情報を
特設ページにてご案内しております ▶▶



- 1 ペットボトルを-2℃～-5℃で保管
ゆっくり取り出します
- 2 振る、叩くなどの
衝撃を加えます
- 3 すぐに飲めます



アイススラリー導入のメリット



熱中症リスクの低減

熱中症は体温調節機能が追いつかず、脳や内臓など身体内部の温度が異常上昇することで引き起こされます。体内から直接冷却するアイススラリーは、効率的に深部体温を下げることで熱中症リスクを低減します。



パフォーマンス維持

現場の限られた休憩時間内で、効率的に身体内部から素早くクールダウン。
身体熱貯蔵量を増やすことで、暑熱環境下での疲労を抑え、高いパフォーマンスの継続をサポートします。



災害リスク低減

脳の温度上昇による認知機能・集中力の低下や、判断の遅れを抑制します。
重大な労働災害のリスクを低減し、企業の安全配慮義務を果たす強力なサポートとなります。

さくら製作所の氷温®冷蔵庫の特徴

01

認証機関JETが実証した高度な温度制御技術

ワインや日本酒の品質を守るために開発した技術を搭載。

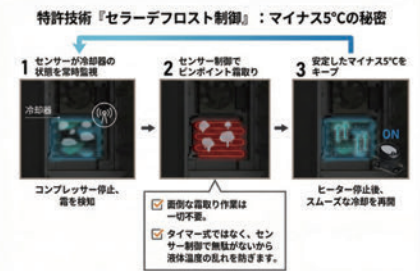
日本最大級の認証機関であるJET（一般財団法人電気安全環境研究所）により、庫内の空気温度ではなく、液体温度がマイナス5℃に到達することが認められています。



02

特許技術「セラーデフロスト制御」

複数のセンサーで庫内を管理し、霜取り運転時に発生する温度上昇を極限まで抑制。
デリケートな過冷却状態の液体温度の変動を極限まで抑えます。



03

「氷温機器」としての公的認定 菱形PSE適合による高い安全性

公益社団法人氷温協会から「氷温機器」として公的な認定を受けています。また、経済産業省が定める厳格な安全基準をクリアし、主に業務用のショーケースなどが対象となる特定電気用品（菱形PSE）の技術基準にも適合し、高い安全性と信頼性を実現しています。



04

強力な冷却性能（酷暑対応）

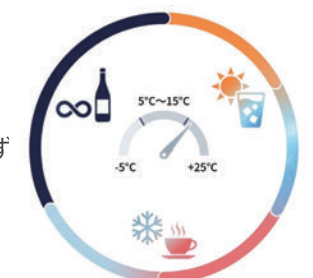
35℃環境下でも-5℃を維持。最大40℃の温度差を克服できる強力な冷却性能を保有し、暑い環境のプレハブ詰所や工場環境でも安定稼働します。



05

強力な冷却性能（酷暑対応）

-5℃～25℃の広い温度設定で年中使えるため、マイナス温度でのアイススラリー生成に限らず冷蔵帯や常温・温めまで、季節や用途に応じたマルチな運用が可能です。





詳細ページは
こちら



ワイン



酒



ペット
ボトル



ビール

氷温[®]M2 HYO-ON M2

氷温M2シリーズ 6つの特徴

氷温[®]の世界を味わうただ一つの「中・大型」セラー

0℃からさらに進化し、-2℃の氷温[®]管理と2温度管理を実現。
収納力と上級者の要求に応える、さくら製作所ならではの高性能セラーです。

レストランのメイン機として最適な中・大型サイズ。63本と95本の2タイプを展開し、
このサイズで2温度管理と-2℃の氷温[®]を兼ね備えたセラーは他にありません。(※)
ワイン、日本酒どちらにも対応し、精密な温度制御、省エネ性能、静音性を実現。
さらに真空断熱ドアやサイドLEDなどを備え、一般的なワインセラーを凌ぐ高性能モデルです。



氷温M2シリーズは、公益財団法人氷温協会の認定機器です。「氷温」は氷温協会の登録商標です。
氷温認定機器認定番号：13072002
※2026年9月現在

POINT 01 -2℃氷温 2温度管理の大容量

ワインと日本酒の保管に配慮した設計技術

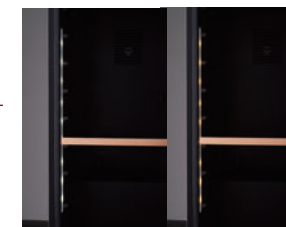
-2℃～22℃までの温度設定、2温度管理、
静音・省スペース設計で実現。
日本酒とワインの同時保管が可能な和食や
お鮨店にもうれしいセラーです。



POINT 02 選べる2色のLEDと サイド光

ライトの配置と色へのこだわり

縦置きボトルを両サイドのLEDでライトアップ。
白色系と暖色系の切り替えスイッチで、
好みに合わせた上質なディスプレイを楽しめます。
お酒の配列も楽しくなります。



白色 暖色

POINT 03 省エネ 真空断熱ガラス

ドアの結露を抑制。
電気代が約40%省エネへ(※1)

業界初(※2)、熱の流入を抑える「真空断熱
ガラス」を搭載。ガラスドアでも結露を大幅に
抑制し、結露防止ヒーターレスを実現しました。
高い断熱性で省エネにも大きく貢献しています。

※1 SB51とLX63と比較したワイン1本あたりの消費電力で比較
※2 2025年10月時点における真空断熱ガラスを搭載したワインセラー、日本酒保管を
主としたショーケースを調査。GfK Japan ワインキャビネット登録商品調べ



UVカット率99%
世界初

POINT 04 安全性向上 フラット ガラスフレーム

フラットの美しさに、フレームの安心を。
その両方を、ひとつのドアで。

ガラス端面をしっかり保護しつつ、前面の
フレームを感じにくい独自設計。フルフラットの
美しさを保ちながら、高い安全性を実現しました。
ガラス破損リスクを99%防止(※)します。

※ 破損ガラスの要因特定による設計変更。当社の破損検証実験結果による



POINT 05 左開きと右開きの扉 ラインナップ

右開きと左開きの両方をご用意。
2台設置で観音開きの4温度管理が実現

2台を観音開きで設置すれば、4温度帯で管理可能。
フルボディ、白、スパークリングなど4種のワイン
や、日本酒、ビールを個別に最適な温度でサーブ
できます。ご家庭でプロ仕様の美味しい飲み方
を実現します。



LX63DM2Z-H-B LX63DM2Z-H-B

POINT 06 日本酒を縦置きできる 「専用棚」

うれしい標準装備で日本酒セラーに

日本酒の一本瓶は飲み切るのに時間がかかるため、
抜栓後の縦置き保管が必須。
氷温[®]M2シリーズは、液漏れを防ぎ、抜栓後も
安心してセラーに戻せるよう、ボトルを縦置き
できるスペースを広く確保しました。





酷暑対応

ダブルLow-E
ガラス

真空ガラス

シームレス
フレームドア

ドアヒーター



省エネモデル



静音モデル

LX63



日本酒セラー

設定温度

上下2温度式 $-2^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$
 $0^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$

収納力

① 一升瓶(1800ml) 16本
 +四合瓶(720ml) 17本
 ② 四合瓶(720ml) 47本

※ボトルの形状より収納本数は前後します

ワイン
(750ml)

63本

年間電気代目安
 239/249 kWh/年
 約7,719円



WINE CELLAR



スライド棚

LX95



日本酒セラー

設定温度

上下2温度式 $-2^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$
 $0^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$

収納力

① 一升瓶(1800ml) 22本
 +四合瓶(720ml) 40本
 +ミニボトル(300ml) 40本
 ② 四合瓶(720ml) 79本
 +ミニボトル(300ml) 6本
 ※ボトルの形状より収納本数は前後します



オプション棚で
 傾斜仕様にできます。
 型式名:KSLX95SLF
 JAN:45899533360813



WINE CELLAR

ワイン
(750ml)

95本

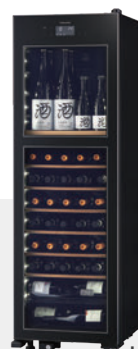
年間電気代目安
 286/307 kWh/年
 約9,517円

42本
 7本
 7本
 7本
 7本
 7本
 7本
 7本
 6本
 6本
 6本
 棚の高さを細かく変えられる「ラッチ式」

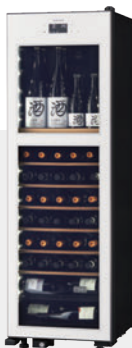


新開発の
 「ワンステップシェルフ」で、
 一升瓶と四合瓶
 同時保管が便利に

LX63DM2Z-RH-B 4589953360417
 LX63DM2Z-LH-B 4589953360424

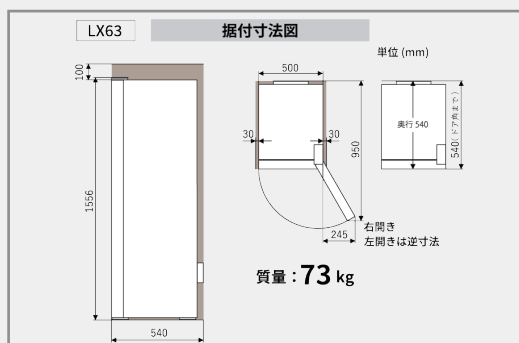


LX63DM2Z-RH-W 4589953360431
 LX63DM2Z-LH-W 4589953360448



● 製品仕様 (氷温冷蔵機能付き 日本酒 & ワインセラー)

ワイン収納本数	63本
一升瓶収納本数	18本相当
設定温度(2温度管理)	上室: $-2^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$ 下室: $0^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$
外形寸法	幅500×奥行540×高さ1558mm
放熱スペース	左右各30mm 天面100mm 背面 不要
付属品	棚(大):11枚 棚(小):2枚 縦置き棚:2枚
扉開き	右開き/左開き

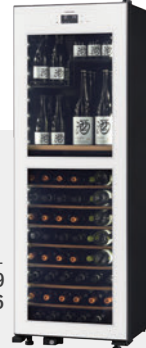


質量: 73 kg

LX95DM2Z-RH-B 4589953360455
 LX95DM2Z-LH-B 4589953360462

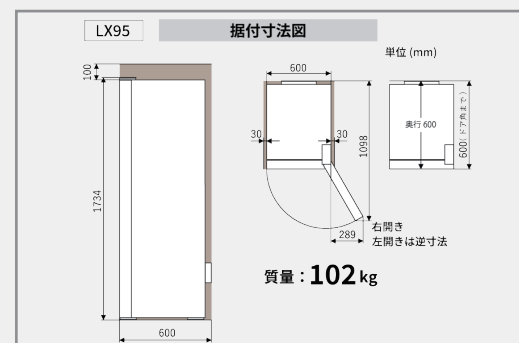


LX95DM2Z-RH-W 4589953360479
 LX95DM2Z-LH-W 4589953360486



● 製品仕様 (氷温冷蔵機能付き 日本酒 & ワインセラー)

ワイン収納本数	95本
一升瓶収納本数	28本相当
設定温度(2温度管理)	上室: $-2^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$ 下室: $0^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$
外形寸法	幅600×奥行600×高さ1734mm
放熱スペース	左右各30mm 天面100mm 背面 不要
付属品	棚(大):11枚 棚(小):2枚 最下段棚:1枚 縦置き棚:2枚 ワンステップシェルフ:1枚
扉開き	右開き/左開き



質量: 102 kg

※電気代単価は31円で計算

詳細ページは
こちら

ワイン



酒

ペット
ボトル

ビール

ZERO Advance

ZERO Advanceシリーズ 特徴

WineCellarの一步先へ 人気No.1 の多機能セラー

0℃設定対応で、ワインはもちろん日本酒やビールまで理想的な温度で保管。
高い静音性と省エネ性能を両立している
販売台数No.1(※)の多機能ワインセラーです。
あなたのこだわりを支える、永く愛されるモデルです。



※2018年～2025年(1月～12月) ワインキャビネット メーカー別販売数量シェア・販売金額シェア全国有力家電量販店の販売実績集計／GfKJapan調べ

POINT

01 幅390mm 奥行530mm 高さが異なる2モデル。

設置面積を最小化した省スペースモデル

スリムでコンパクト設計で、設置面積を最小化。
上位モデルのGX50と同様の冷却機構によって、高精度な温度管理が可能です。
奥行530mmのコンパクト設計で住空間に美しく調和し、
省スペースながら豊かな収納力を実現します。



POINT

02 0℃から22℃まで をカバー

チルドも可能な利便性を備えたセラー

SA38は上室を0～22℃、下室を0～22℃まで自在に独立制御できるセラーです。
1台で異なる温度帯を同時に維持でき、日本酒の一升瓶を液体温度レベルで5本以上、0℃に保ちます。
SA22は一室のみ、0℃～22℃です



POINT

03 静音化 & 温度管理

特許技術「Slow and Stop Flow」を搭載

(特許第6564972号)

特許技術の「Slow and Stop Flow」で、ファンモーターの回転をゆるやかにし、更に一時的に停止する事で静音化を実現。
稼働時の体感騒音を30%削減



POINT

04 バリエーション豊富なストック

ワイン・日本酒・ビール 様々なドリンク保管に

従来製品から進化し、上下室ともに、0℃～22℃までの設定が可能に。
ワインの他にも、日本酒やクラフトビール、炭酸水など、幅広い温度管理で更なる可能性が広がります。

※ 詳細は取扱説明書の「使いかた・収納例」をご覧ください。
※ 日本酒の収納例は、別売りオプション棚利用での収納例です。





詳細ページは
こちら



ワイン



酒



ペット
ボトル



ビール

SA22



ワイン WINE CELLAR

設定温度
1温度式 0℃～22℃



年間電気代目安
129/133 kWh/年
約4,123円

酒 日本酒セラー

収納力
一升瓶(1800ml) 5本 + 四合瓶(720ml) 4本
※一升瓶の高さにより上段配置が1段になる場合がございます

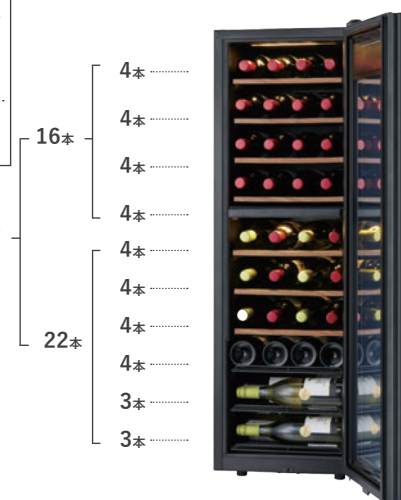


SA38

ワイン WINE CELLAR

設定温度
上下2温度式
0℃～22℃
0℃～22℃

ワイン
(750ml)
38本



酒 お好みのドリンクを保管

(収納例)

酒

収納例
上室
一升瓶(1800ml) 6本
下室
一升瓶(1800ml) 5本
+ 四合瓶(720ml) ※横置4本

年間電気代目安
182/186 kWh/年
約5,766円

ビール

収納例
上室(2℃)
ビール 24～28本
下室(16℃)
ビール 30～36本



※一升瓶の高さにより、下段の棚利用1段の場合があります

SA22-B(ブラック)
4589953360288



SA22-W(ホワイト)
4589953360295



SA38-B(ブラック)
4589953360301



SA38-W(ホワイト)
4589953360318



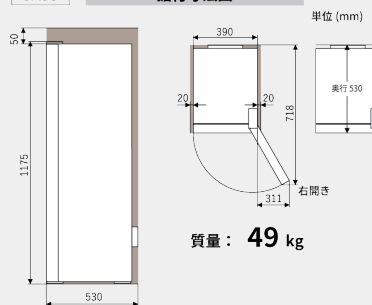
●製品仕様 (日本酒 & ワインセラー)

ワイン収納本数	22本
一升瓶収納本数	5本相当
設定温度(1温度管理)	0℃～22℃
外形寸法	幅390×奥行530×高さ720mm
放熱スペース	左右各20mm 天面50mm 背面 不要
付属品	棚(大):3枚 棚(小):3枚
扉開き	右開き

オプション棚



SA38 据付寸法図



質量: 49 kg



●製品仕様 (日本酒 & ワインセラー)

ワイン収納本数	38本
一升瓶収納本数	11本
設定温度(2温度管理)	上室:0℃～22℃ 下室:0℃～22℃
外形寸法	幅390×奥行530×高さ1175mm
放熱スペース	左右各20mm 天面50mm 背面 不要
付属品	棚(大):7枚 棚(小):3枚
扉開き	右開き

オプション棚





詳細ページは
こちら



ワイン



酒



ペット
ボトル



ビール



ZERO CHILLED

パワフルな冷却力で、まだ味わったことのない
“キレ”と爽快感を

素早く、強力に冷やすことに着目し開発したZERO CHILLEDは、
冷蔵庫の約半分の時間で、液体を5℃まで冷し飲み物を適温で保管できる冷蔵ストッカー。
お気に入りのドリンクを保管し、疲れた体を癒すご褒美時間を。

奥行き42.5cmの省スペース設計にもかかわらず、ラインナップの中でもっともパワフルで強い冷却性能を搭載。
飲み物をキンキンまで冷やすことはもちろん、冷蔵庫保管が難しいお酒の適温保管が可能に。
あらゆる飲み物を自分好みの温度で美味しくいただけます。



ZERO CHILLEDシリーズ 6つの特徴

POINT

01 省スペース設計

奥行きはわずか 42.5 cm
場所を選ばず設置可能

置き場所に困らないように考えられた省スペース
設計。奥行きはわずか42.5cm喉が乾いても
すぐに冷えたドリンクを楽しめます。

家庭でもオフィスでも
活躍できるドリンクセラー



POINT

02 サイド光で ボトルラベルを照らす

ライトの配置へのこだわり

庫内手前側のサイド光でライトアップさせる
技術により、ボトルラベルをカッコよく照らし、
インテリアの一部になるディスプレイに◎



POINT

03 パワフルな冷却力

冷蔵庫よりキンッと、素早く冷やす

通常の冷蔵庫のわずか半分の時間で常温の
飲み物を5℃まで冷やします。
帰宅後に冷やし始めたビールが、お風呂上がり
にはキンと冷たくなっているでしょう。



POINT

04 安心の シームレスフレーム

デザイン性はそのままに、安全性を向上

シームレスフレームは、ガラス端面をしっかり
保護しつつ、前面のフレーム感を感じにくい
独自設計。フルフラットの美しさを保ちながら、
高い安全性を実現しました。



POINT

05 一升瓶もらくらく収納

適温に冷えた日本酒を
いつでも楽しめます

省スペースながら一升瓶も楽々保管の収納力。
収納の問題で諦めていた日本酒を低温保管、
適温保存で美味しさそのまま保管。



POINT

06 縦置き専用セラー

開封済のワインやドリンクを縦置保管

ボトルを縦置きし、適温管理できる省スペース
のZERO CHILLEDなら、ワインバーの
カウンター内やセカンドセラーとしても
ご利用いただけます。



OSK9



酒 日本酒セラー

設定温度
1温度式 0℃～22℃

収納力
一升瓶(1800ml) 3本
+ 四合瓶(720ml) 3本
※収納方法により異なる
四合瓶(720ml) 9本



年間電気代目安
132/132kWh/年
約4,092円



OSK9-B(ブラック)
4589953360370

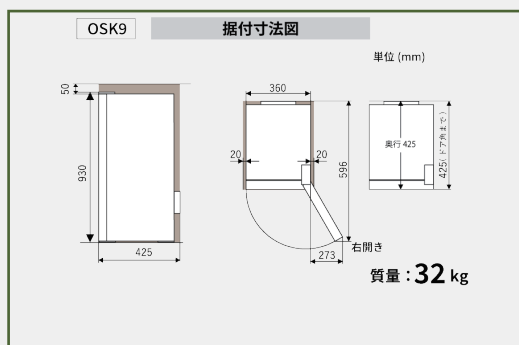


OSK9-W(ホワイト)
4589953360387



● 製品仕様

ワイン収納本数	9本
一升瓶収納本数	一升瓶3本 + 四合瓶 3本
設定温度(1温度管理)	0℃～22℃
外形寸法	幅360×奥行425×高さ930mm
放熱スペース	左右各20mm 天面50mm 背面 不要
付属品	棚大:2枚 棚小:1枚
扉開き	右開き



OSK20

酒 日本酒セラー

設定温度
上下2温度式
0℃～22℃
0℃～22℃

収納力
一升瓶(1800ml) 6本
+ 四合瓶(720ml) 12本
※収納方法により異なる
四合瓶(720ml) 20本



年間電気代目安
222/230kWh/年
約7,130円



OSK20-B(ブラック)
4589953360394

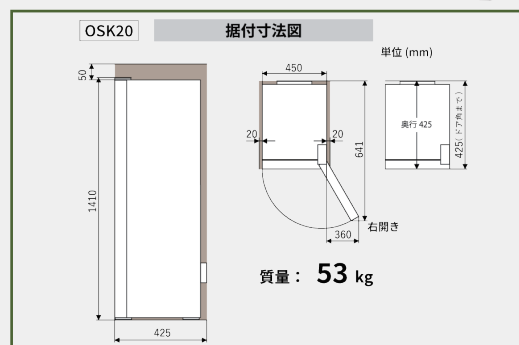


OSK20-W(ホワイト)
4589953360400



● 製品仕様

ワイン収納本数	20本
一升瓶収納本数	一升瓶 6本 + 四合瓶 12本
設定温度(2温度管理)	上室:0℃～22℃ 下室:0℃～22℃
外形寸法	幅450×奥行425×高さ1410mm
放熱スペース	左右各20mm 天面50mm 背面 不要
付属品	棚大:4枚 棚小:1枚
扉開き	右開き



詳細ページは
こちら



ワイン



酒



ペット
ボトル



ビール

3重
ガラスドアシングルLow-E
ガラス

酷暑対応

セラーデフロスト
(特許)バンクショット
(特許)

チルド

霜取
ヒーター

UVカット



ドアセンサ



アラート警告

Smart

最小サイズに最大の収納本数をコンパクトセラー

POINT

01 液体温度を保つ2つの特許技術

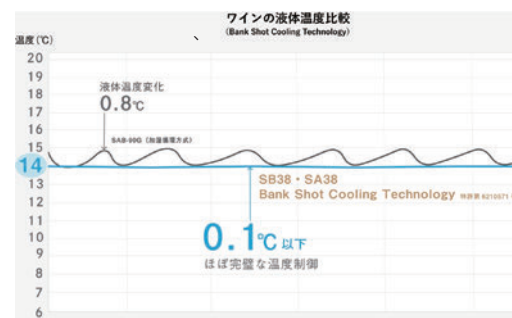
「バンクショットクーリング
テクノロジー」搭載

(特許第6210571号)

庫内全体に冷気を拡散し、
庫内温度を均一に保つ

「セラーデフロスト制御」搭載

(特許第6347076号)

霜取り時の液体温度のブレを、
最小限に抑える技術

POINT

02 『遮熱用』 Low-Eガラス

Low-E ガラスで冷却効率がアップ

建材に使用される省エネ効果が高いガラス
『遮熱用』Low-Eガラスを使用。
外気の熱侵入を抑え、高い冷却効率で
ワインの適温をキープします。

遮熱用Low-Eガラス

- ✓ 紫外線 をカット
- ✓ 外気の熱 をカット
- ✓ 冷却効率 がアップ
- ✓ 庫内灯 の明るさキープ



POINT

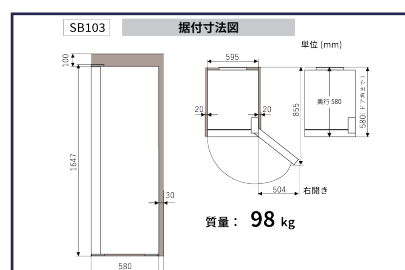
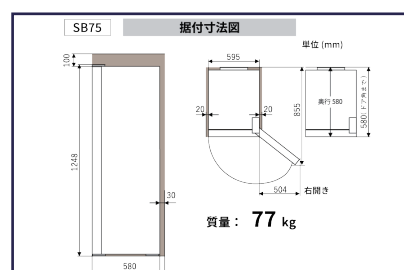
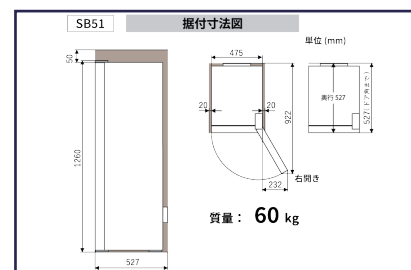
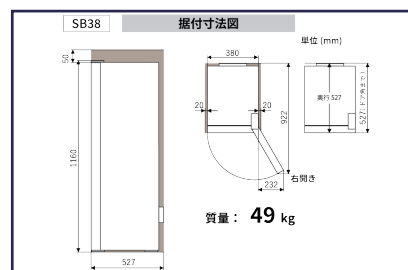
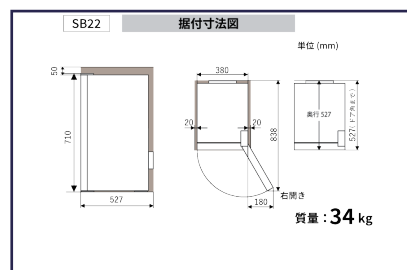
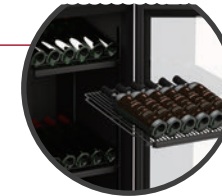
03 Premiumクラスのみの特別仕様(SB75/SB103)



一升瓶専用「日本酒のマス棚」付属

1段に12本の一升瓶を立てることができ、
転倒を防止する安心設計

オプション傾斜棚アシストバー

傾斜棚アシストバーがあれば、付属棚が
傾斜棚に変わり、「ラベル見せ」保管が可能にディスプレイ用SB75/SB103用
傾斜アシストバー
型式名:KSSB503
4589953360271

●製品仕様

品番 JAN	SB22 4589953360080	SB38 4589953360097	SB51 4589953360103
ワイン収納本数	22本	38本(上室16本/下室22本)	51本(上室25本/下室26本)
一升瓶収納本数	5本	11本(上室6本/下室5本)	12本(上室6本/下室6本)
設定温度(温度管理)	0°C~20°C(1温度帯)	上室0-20°C/下室5-20°C(2温度帯)	上室0-20°C/下室5-20°C(2温度帯)
外形寸法	幅380×奥行527×高さ710mm	幅380×奥行527×高さ1160mm	幅475×奥行527×高さ1260mm
放熱スペース		左右各20mm 天面50mm 背面 不要	
付属品	棚大:3枚 棚小:3枚	棚大:7枚 棚小:3枚	棚大:8枚 棚小:3枚
扉開き		右開き	

●製品仕様

品番 JAN	SB75 4589953360110	SB103 4589953360127
ワイン収納本数	75本	103本
一升瓶収納本数	24本	36本
設定温度(温度管理)	0°C~20°C(1温度帯)	0°C~20°C(1温度帯)
外形寸法	幅595×奥行580×高さ1248mm	幅595×奥行580×高さ1647mm
放熱スペース	左右各20mm 天面100mm 背面 30mm	
付属品	棚大:9枚 棚小:2枚 鍵:2個 一升瓶転倒防止補助棚:2枚	棚大:13枚 棚小:2枚 鍵:2個 一升瓶転倒防止補助棚:3枚
扉開き		右開き



ワイン



酒



ボトル



ビール

SV78 SV155

厳格な2温度管理で大容量、プロユースの本格派セラー

POINT

01 取り出しやすいスライド棚

奥のボトルもスムーズに取り出す

大容量セラーはワインを前後列に分けて保管するため、奥のボトルもスムーズに取り出せる、プロ仕様の引き出し式スライド棚を採用。

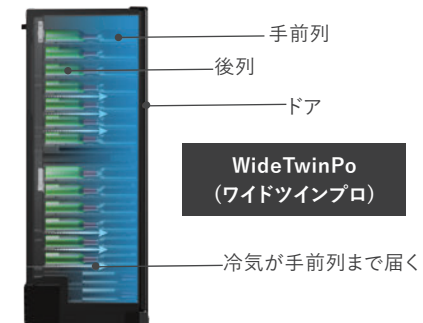


POINT

02 庫内の手前も奥もしっかり冷却

ワイン長期熟成に最適

大型機種の温度差が生じやすい構造を克服した、ワイドツイン冷却をを搭載。前後にワインを並べても、冷気を手前までしっかり届かせます。



POINT

03 デザイン性の高いドア

ロングセラーとして愛されるデザイン

ドアを開閉することなく温度設定が可能。視認性の高い温度表示は、レストランでも見やすくワインの管理状態を素早く確認することができます。



3重ガラスドア



シングルLow-Eガラス



酷暑対応



セラーデフロスト (特許)



パンクショット (特許)



チルド



霜取りヒーター



UVカット



ドアセンサ



アラート警告

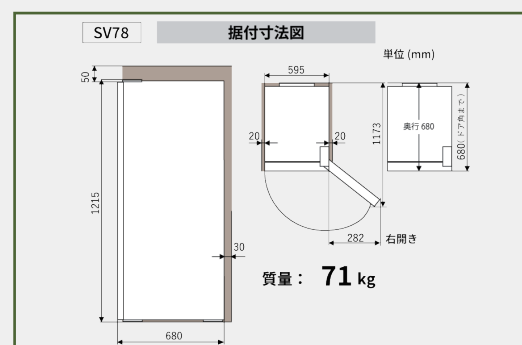


SV78
4589953360196

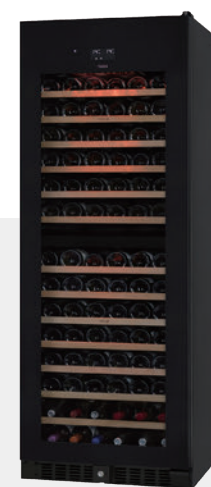


● 製品仕様 (ワインセラー)

ワイン収納本数	78本
設定温度(2温度管理)	上室:5°C~22°C 下室:5°C~22°C
外形寸法	幅595×奥行680×高さ1215mm
放熱スペース	左右各20mm 天面50mm 背面 30mm
付属品	棚(大):6枚 棚(小):2枚 鍵:2個
扉開き	右開き

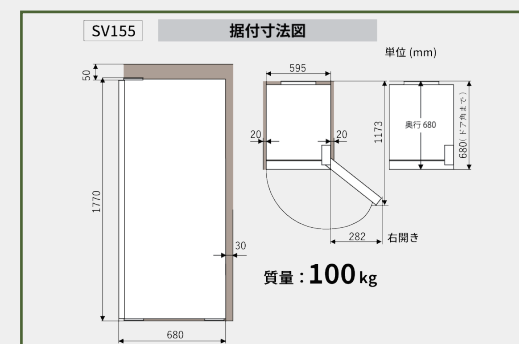


SV155
4589953360202



● 製品仕様 (ワインセラー)

ワイン収納本数	155本
設定温度(2温度管理)	上室:5°C~22°C 下室:5°C~22°C
外形寸法	幅595×奥行680×高さ1770mm
放熱スペース	左右各20mm 天面50mm 背面30mm
付属品	棚(大):13枚 棚(小):2枚 鍵:2個
扉開き	右開き



日本の住環境に合わせて設計されたエントリーシリーズ

POINT 01 インテリア性にも配慮したシンプルな扉デザイン

ガラス扉の美しさを最大限に生かしたトップガラスを採用。

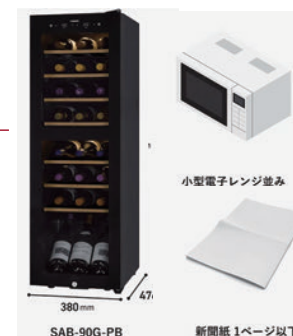
断熱性にも優れた3重構造のフルフラットガラス、フレームにも光沢を抑えた質感の高い塗装コーティングを施しています。



POINT 02 コンパクトな設置サイズ

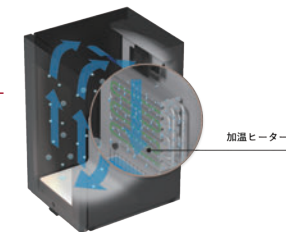
日本の住環境に合った設置面積

ただコンパクトだけではなく、ワインの長期熟成に必要な機能をすべて搭載しています。



POINT 03 加湿循環方式で、エントリーモデルでも長期熟成スペック

パワフルコンプレッサーや静音なDCファンモーターにより庫内温度の安定化に加え、霜取兼用の加温ヒーターも搭載されているので、長期熟成用のワインセラーとしては十分なスペックを搭載しています。



ペルチェ式より
高い省エネ性

8倍以上の省エネと冷却力

ペルチェ コンプレッサー



コンプレッサーとペルチェ式では、冷却設計や部品の能力が全く異なります。冷却力は強く、消費電力も圧倒的に抑えられます。

『ペルチェ』と
『コンプレッサー』の違い▶



● 収納本数

ワイン (750ml)
12本



設定温度
5℃～20℃

● 製品仕様

品番 JAN
ワイン収納本数
設定温度(温度管理)
外形寸法
放熱スペース
付属品
扉開き

SAB-50G-PB 4589953360011
12本
5℃～20℃ (1温度帯)
幅380×奥行476×高さ704mm
左右各20mm 天面50mm 背面 30mm
棚:3枚 鍵:2個
右開き

● 収納本数

ワイン
(750ml)
24本

12本
3本
3本
3本
3本
3本
3本
3本
3本
3本
3本
3本

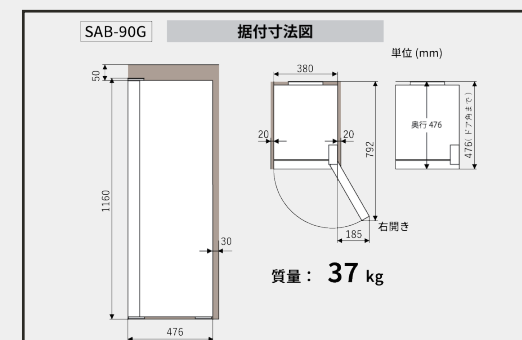
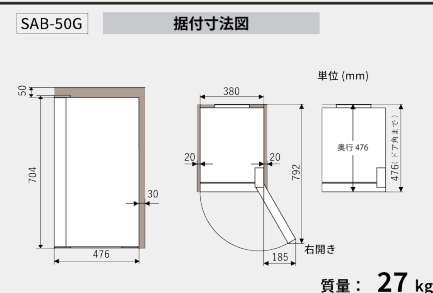


設定温度
上下2温度式
5℃～20℃
5℃～20℃

● 製品仕様

品番 JAN
ワイン収納本数
設定温度(温度管理)
外形寸法
放熱スペース
付属品
扉開き

SAB-90G-PB 4589953360028
24本
上室5℃～20℃/下室 5℃～20℃(2温度帯)
幅380×奥行476×高さ1160mm
左右各20mm 天面50mm 背面 30mm
棚:7枚 鍵:2個
右開き



BSJ15

パーシャル冷蔵庫で「冷やす」に自由を

「FROSTY」はこれまでの小型冷蔵庫にはなかった、パーシャル（微凍結）やチルド（0℃前後）での温度管理が叶うセカンド冷蔵庫です。



加温ヒーター



水温



チルド



霜取りヒーター



ドアセンサー



アラート警告



省エネモデル



静音モデル

酒 日本酒クーラー
モード設定:6 (-5℃～0℃)



ビール ビールクーラー
モード設定:5 (-2℃～3℃)



ワイン ワインセラー
モード設定:2 (10℃～15℃)



※ワインと食品の同時保管はお控えください

食品 冷蔵庫
モード設定:4 (1℃～6℃)



ワイン ワインセラー
(スパークリングワイン)
モード設定:3 (5℃～10℃)



食品 パントリー
(チョコレート/化粧水)
モード設定:1 (16℃～20℃)



※棚3セット別売りでのご購入となります(付属棚1枚)

POINT 01 フロースンを実現するパーシャル機能

微凍結で楽しむ、新感覚のドリンク体験

夏はパーシャル設定で缶ビールをキンキンに冷やしたり、フロースン状の炭酸水を楽しんだり、冬にはセラーモードでワインを保管するなど季節ごとに温度変えて、様々なドリンクの楽しみ方ができます。

※ フロースン状にする場合、なるべく庫内奥にドリンクを保管してください
ドリンクの種類、周囲温度によってはフロースン状にならない場合があります

POINT 03 LEDライトで、リラックス空間

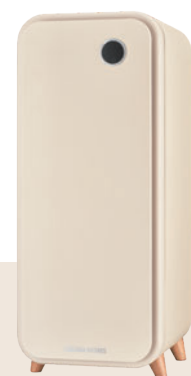
空間に奥行と、心地よい雰囲気演出

ドアの周囲に装備されたLEDライトはまるで間接照明。リビングや仕事部屋、書斎など、さまざまな場所になじみ、テレビ鑑賞やデスクワークの際にも快適な時間をお過ごしいただけます。

POINT 05 奥行42.2cmの省スペース設計

タワー型のスリムなコンパクト設計

書斎や子供部屋、ホームパーティー・BBQなどご自宅での利用の他、ホテルの個室・フィットネススタジオなど。コンパクト設計だからできる、広がる使い方の可能性。



BSJ15-BG(ベージュ)
4589953360721



BSJ15-WH(ホワイト)
4589953360714



BSJ15-BK(ブラック)
4589953360707



POINT 02 ビールやサワー好きにおすすめ。

350mlの缶を最大 48 本収納

パーシャル(微凍結)やチルド(0℃前後)といった一般的な冷蔵庫より低温での設定が可能。さくら製作所の技術による独自の霜取り機能で、高い冷却性能を実現しています。

POINT 04 丸いフォルムとモダンなデザイン

家具になじむ暖かみのある素材とフォルム

インテリアに馴染むマット素材と、丸みを帯びたデザインで圧迫感や存在感を軽減。木目の固定脚を採用し、他の家具に溶け込むように設計にこだわりました。

POINT 06 騒音値は26dB程度。

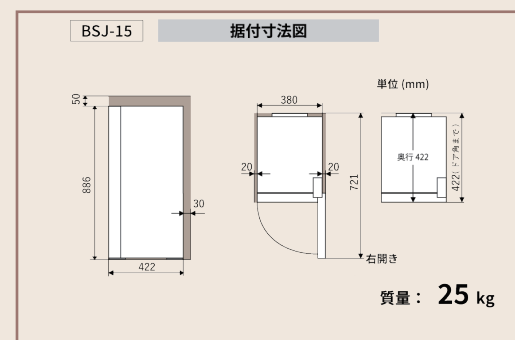
音を気にせず快適に過ごせます

「人のささやき声」や「木の葉のすれる音」ほどの低騒音設計。リビングやキッチンでもストレスフリーに使用できます。



● 製品仕様

ワイン収納本数	12本～15本程度（最上段はボルドーのみ）
一升瓶収納本数	4本（一升瓶）又は12本程度（4合瓶）
ビール収納本数	2ケース程度（350ml缶）約48本
設定温度（1温度管理）	-5℃～20℃ ※1～6段階のゾーン設定
外形寸法	幅360×奥行422×高さ886mm
放熱スペース	左右各30mm 背面30mm 天面 50mm
付属品	棚1枚 下段収納ケース/トレイ 各1個
扉開き	右開き



詳細ページはこちら



ワイン



酒



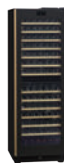
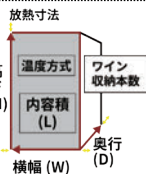
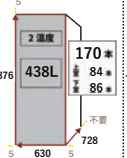
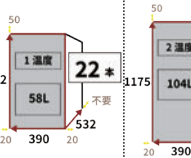
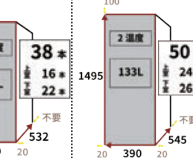
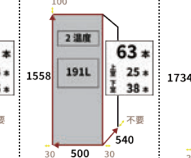
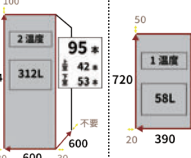
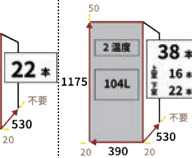
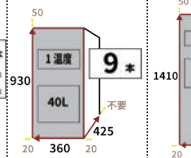
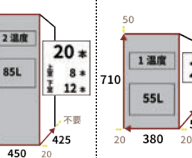
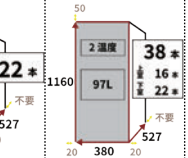
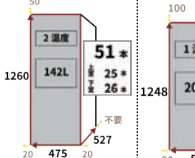
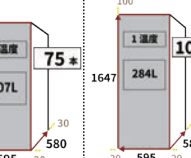
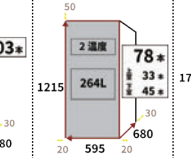
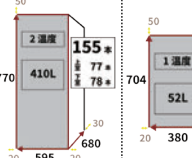
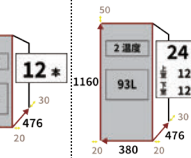
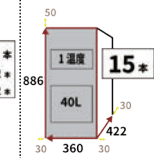
ペットボトル



ビール



食品

シリーズ名		マスターシリーズ	氷温M5				氷温M2		ZERO Advance		ZERO CHILLED		ZERO CLASS					PRO CLASS		FURNIEL		FROSTY				
型式 (Jan)		MP170D525-RH-B (4589953360868)	GX22SM525-RH-B (4589953360615)	GX38DM525-RH-B (4589953360639)	GX50DM525-LH-B (4589953360745)	LX63DM2Z-RH-B (4589953360417)	LX95DM2Z-RH-B (4589953360455)		SA22-B (4589953360288)	SA38-B (4589953360301)	OSK9-B (4589953360370)	OSK20-B (4589953360394)									BSJ15-BK (4589953360707)					
		MP170D525-LH-B (4589953360875)	GX22SM525-RH-W (4589953360622)	GX38DM525-RH-W (4589953360646)	GX50DM525-RH-W (4589953360660)	LX63DM2Z-RH-W (4589953360431)	LX95DM2Z-RH-W (4589953360479)		SA22-W (4589953360295)	SA38-W (4589953360318)	OSK9-W (4589953360387)	OSK20-W (4589953360400)		SB22 (4589953360080)	SB38 (4589953360097)	SB51 (4589953360103)	S75 (4589953360110)	SB103 (4589953360127)	SV78 (4589953360196)	SV155 (4589953360202)	SAB-50G-PB (4589953360011)	SAB-90G-PB (4589953360028)	BSJ15-WH (4589953360714)			
掲載ページ		13-16	21-24		17-20	27-30		31-34		35-38		39-40			41-42			43-44		45-46						
外観																										
扉カラー	右開き	BK	BK WH		BK WH		BK WH		BK WH		BK WH		BK			BK			BK		BK WH BG					
	左開き	BK	-		BK WH		BK WH		-		-		-			-			-		-					
設定温度 (°C)	上室	5~25	-5~25	-5~25	-5~25	-2~22	-2~22	0~22	0~22	0~22	0~22	0~20	0~20	0~20	0~20	0~20	5~22	5~22	5~20	5~20	1~6					
	下室	5~25		0~25	0~25	0~22	0~22		0~22		0~22	-	5~20	5~20			5~22	5~22		5~20	ゾーン設定					
	外形寸法 + 放熱寸法 (黄色矢印)																									
	日本酒収納本数(本)	720ml 1800ml	- -	16~22 5	23~35 11	40~51 14	45~47 18	73~90 28	16~22 5	23~35 11	9 3	20 6	16~20 5	23~33 11	35~45 12	56~65 24	75~90 36	- -	- -	- -	- -	12 4				
重量(kg) 年		149	33	49	58	73	102	33	49	32.2	53	34	49	60	77	98	71	100	27	37	25					
年間消費電力量 (kWh/年) (50/60Hz)		223/223	103/102	145/150	175/181	239/249	286/307	129/133	182/186	132/132	222/230	144/146	254/257	301/304	254/256	255/257	308/324	366/393	118/118	198/198	150/148					
静音性 dB(A)		20	20.7	20.3	18.0	26	26	26	26	26	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26					
電動機の定格消費電力 (W)		150/150	102/104	104/119	104/119	104/119	174/198	103/118	104/119	102/118	104/119	102/117	104/119	104/119	148/168	148/168	172/196	172/196	53/66	54/67	41/45					
IoT機能					スマホ連携																					
LED	庫内トップ		庫内トップLED				庫内トップLED				庫内トップLED					庫内トップLED										
	庫内サイド	庫内サイドLED				庫内サイドLED				庫内サイドLED																
	ドア		ドア裏LED													ドア裏LED										
保証期間 (ドア / 本体 / 冷却回路)			0.5ヵ年 / 1ヵ年 / 3ヵ年																			0.5ヵ年 / 1ヵ年 / 2ヵ年		0.5ヵ年 / 1ヵ年 / 5ヵ年		1ヵ年 / 3ヵ年
ワイン用冷却方式	上室	ワイドエアフローシステム	スタンドアップボトル			ディフューズショット方式		バンクショット方式		スタンドアップボトル		バンクショット方式					ワイドツイン冷却		冷氣強制冷却							
	下室		バンクショット方式							スタンドアップボトル		バンクショット方式														
日本酒用霜取方式		-	セラーデフロスト					スローストップ&フロー		セラーデフロスト											ヒーター霜取方式					
湿度維持 (ワインの熟成)			うるおい密閉方式								-	-	うるおい密閉方式						加湿循環方式		-					
適用環境			酷暑 (40°C以上) 厳冬 (0°C)										32°C/ 5°C													
ドアの仕様	ドア性能	3重ガラス (約0.61W/mK) 前面 T4+Ar13.5+T4L T4L+Ar13.5+T4L	3重ガラス(約0.66W/m³K) 前面 T4+Ar12+T4L+Ar12+T4L			3重ガラス (約0.48W/mK) 前面 T4+A18+FL3+VC0.3+FL3		3重ガラス (約1.35W/mK) 前面 T4+A8+T4L+A10+T4L		3重ガラス (約1.58W/mK) 前面 T4+A8+T4+A8+T4L					2重ガラスLow-E		3重ガラス		×							
	ドアロック(鍵)	ドアロック	×			ドアロック		×		×					ドアロック					×						
	ドアアラーム	ドア負筋アラーム																			ドアアラーム					
	ドアヒーター	×	ドアヒーター				×																			
収納物	ワイン	ワイン																								
	日本酒		日本酒																	日本酒						
	ビール(缶)		ビール、チューハイ																	ビール、チューハイ						
	ペットボトル		ペットボトル																	ペットボトル						
	食品																			食品						

※消費電力量の測定方法：JIS C 9801-3：2015。設置環境、収納物の量、収納物の形状、収納位置によって実際の数値と異なる場合がございます。

※内容物により収納本数は前後します。無理な収納は機能面を損なう恐れがありますのでおやめください。

※棚の形状上日本酒保管可能、5°C～の温度設定となります。

※騒音値はJIS C 9607に準拠し、投下騒音 [dB(A)] で評価。等価騒音は、コンプレッサーの起動時などの完結的な音も含め、運転時間全体の騒音を総合的に評価。

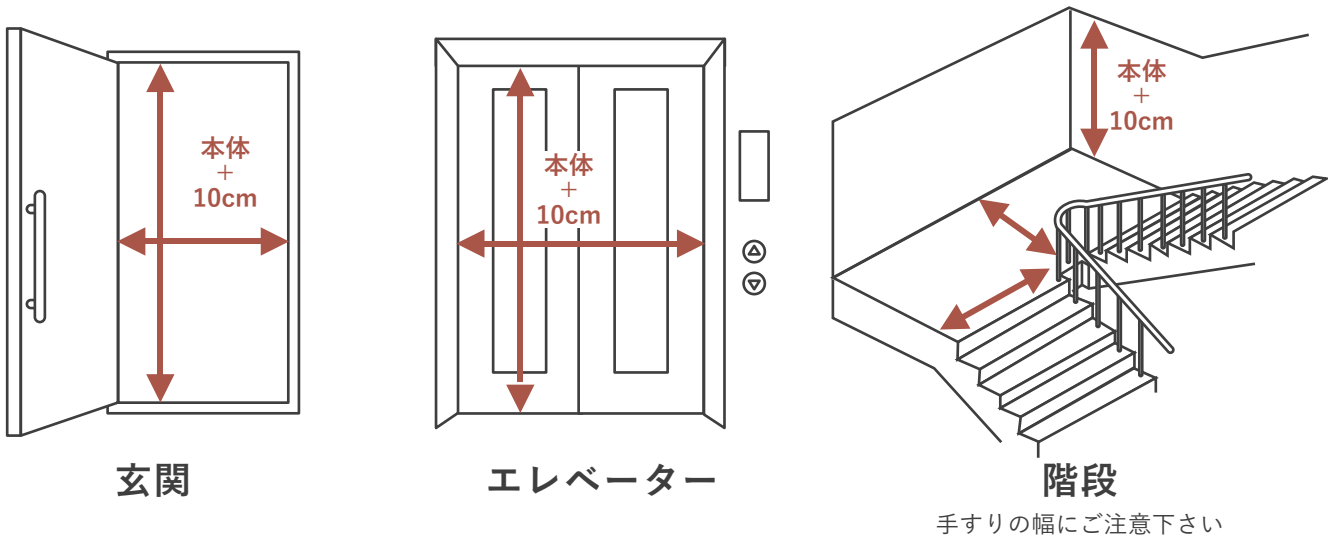
※製品の色は印刷物のため、実際の製品の色と若干異なります。

※より快適にお使いいただけるよう、製品の改良に随時努めております。そのため一部仕様が変更になる場合がございますので何卒ご了承ください。

※本製品はオープン価格です。価格についてはご購入の販売店にお問い合わせください。

✓ CHECK

本体の寸法 + 10cm の幅が必要です



修理・サービスの流れ Flow

01 修理のご相談、ご登録の前に

製品の型式、製造番号、購入先販売店の長期保証の加入有無を事前にご確認ください。

02 お問い合わせ

登録フォームより必要事項をご登録いただきます。所要時間は5分ほどです。登録はお申込みではありませんので、修理担当が伺うまでにキャンセルされた場合に料金は発生しません。

03 返信メールと修理内容の判定

お問い合わせ内容を確認後、最短で当日中~2営業日程度でメールご連絡します。自動返信メールもご確認ください。

04 修理や交換の見積書作成

修理や代替品の御見積をご提案します。保証期間内容の場合は、原則費用負担はありませんが、遠隔地料金などが発生することがあります。

全国 220 か箇所以上の拠点から訪問できる出張修理体制を整えています。

05 お支払いに関するご案内

お客様から見積内容の承諾をいただいたら、修理費などのお支払いについてご案内をします。

06 お支払い確認と日程調整(代替品の手配)

お支払いの確認後、修理・交換の日程を調整します。修理の場合は、修理を担当するエンジニアを手配し、エンジニアからお客様に日程調整のご連絡をいたします。製品交換をする場合は、お取替え日の確定メールを配信後に代替品を手配します。

サポートセンターのご案内

専門フォームよりお問い合わせください

アフターサービスの初回登録は専用フォームで行っております。フォームへのご登録後は、メールまたはお電話でのサービスをご選択いただけます。

専門フォームはこちらから ▶

ご購入前のご相談
info@sakura-wks.com



ご購入後のご相談
support@sakura-wks.com



当社 web サイトからもお問い合わせいただけます。https://sakura-wks.com/support/contact/

廃棄時にご注意ください

2001 年 4 月より施行されている家電リサイクル法では、お客様がご使用済みの保冷庫を廃棄処分する場合、収集・運搬料金を再商品化等の料金をお支払いいただき、耐商品を販売店や市町村に適正に引き渡すことが義務付けられています。

長年ご使用のワインセラーの点検を！



このような症状はありませんか？

- 電源プラグ・コードが異常に熱い
- 電源コードに深い傷や変形がある
- 焦げ臭いにおいがする
- 保冷庫底面にいつも水が溜まっている
- 保冷庫に触れるとビリビリと電気を感じる
- その他異常や故障がある

このような症状の時は、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ず販売店か当社サポートセンターまでご相談ください。

電話窓口のご案内

お問い合わせに関するお電話の内容は、サービス向上を目的とし、すべて録音させていただきます。予めご了承ください。

0120-270-956【コールセンター営業時間】受付時間 / 月曜日～金曜日 10:00～17:00（土日祝、および当社旧行事を除く）

● 営業時間外のお電話での対応はできません

当社営業時間内にお問合せができない場合は、上記のお問い合わせフォームまたは、サポートメール（support@sakura-wks.com）をご利用ください。

● 携帯電話、PHS、IP 電話からのお問い合わせは下記にお掛けください。なお、この場合の通話料はお客様の負担となります。

携帯電話、PHS、IP 電話からのお問い合わせ 03-6431-8611



注意事項

- 本サイトに掲載した製品は、改良などのため予告なしで内容を変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
 - 本サイトに掲載した画像やイラストはイメージです。実物とは異なる場合があります。製品の詳しい仕様については取扱説明書をご確認ください。
 - 販売価格には配送費、設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用、リサイクル費用、およびワインなどは含まれておりません。
 - ワインなどの内容物、および、絨毯、床、壁など製品以外のもの、時間など間接損害の一切は補償の対象外です。
 - 製品の色については、実際の色と多少異なる場合があります。
 - 機能面を損なう心配がありますので、無理な収納はおやめください。
 - ワインセラーの補修用性能部品（冷媒を含む）の保有期間は製造打ち切り後 9 年です。
 - 収納本数は、機種によって異なります。詳細は仕様一覧をご参照ください。
 - 電源：単相 100V 50/60Hz
 - 換気の悪い場所、畳・じゅうたんなど床面が不安定な場所、直射日光のあたる場所への設置は避けてください。
 - 設置の際には、アジャスターで本体の水平をとってください。
 - 保存中、ラベルなどにカビが発生する場合がありますが、これは高温湿気的环境下で起こることであり、ワインにとっては好ましい状態です。
 - 表示されている収納本数は、特別な記載がない限りボトルタイプでの換算です。
 - ワインセラーを廃棄する場合は、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、水受け部や棚など庫内を清掃してください。
 - 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。
 - 新築・改築時には十分な換気を行ってください。（ホルムアルデヒドによる影響）
 - 放熱の為に、風通しの良い環境でご使用ください。ビルトイン用でない製品をビルトインで使用することは絶対に避けてください。事故や火災の原因になる場合があります。
- 以下のような場所には設置できません。
- 厨房等でご使用の場合、排水溝やグリストラップの近くへの設置は避けてください。（硫化ガス等による影響）
 - 温泉地や海沿いの環境への設置については、あらかじめご相談ください。（硫黄系ガスや塩害による）



取扱説明書
ご確認頂けます