

日本酒櫃領導品牌SAKURA WORKS強勢登台 GX38雙溫酒櫃-5°C冰溫技術 打造極致品飲體驗



瞄準高端品飲與精準溫控需求，由恆隆行代理引進的日本頂級酒櫃品牌SAKURA WORKS 推出2026年全新作品【GX38雙溫酒櫃】，試賣期間短短三週即創下逾新台幣300萬元佳績，成為台灣高端家電市場最受矚目的話題新品。今日（3/26）由SAKURA WORKS品牌創辦人暨社長Akio Hozumi穗積亮雄親自來台發表，透過現場品飲體驗展示其核心技術優勢；並攜手長年以旅行探索人文風味的工頭堅，透過一場結合對談與品飲的體驗式媒體見面會，重新詮釋「保存」如何影響每一口風味的細膩展開。

SAKURA WORKS 為日本熱銷第一的酒櫃品牌，以精準溫控技術守護每一瓶酒的風味。全新【GX38雙溫酒櫃】，業界少見-5°C冰溫科技，溫控範圍-5°C至25°C，清酒與葡萄酒皆可獨立設定最佳溫度。GX38酒櫃不僅回應品酒玩家對溫度與風味的高度要求，也極度符合現代居家生活對設計與儀式感的期待，延續日系職人對細節的極致追求，GX38窄身美型，極簡雲貝白、優雅黑機身搭配胡桃木飾件，融入空間美學。從收藏、熟成到品飲，定格每一瓶酒最動人的黃金賞味時刻。



SAKURA WORKS品牌創辦人暨社長Akio Hozumi穗積亮雄（中）、SAKURA WORKS品牌總經理 Masaaki Okumura奧村政章（右2）、恆隆行副總經理陳佩金（左2）、恆隆行新零售事業群新商品開發部經理陳怡如（右1）、恆隆行新零售事業群新商品開發部副理林佳蓉（左1）

<https://shop.hengstyle.com/site/sakuraworks>



SAKURA WORKS品牌創辦人暨社長Akio Hozumi 穗積亮雄堅信：『藏酒不是保存，而是定格最完美的黃金時刻。』

穗積亮雄 × 工頭堅 酒與溫度的風味對談

SAKURA WORKS品牌創辦人暨社長Akio Hozumi穗積亮雄表示：『藏酒不是保存，而是定格最完美的時刻。』SAKURA WORKS品牌創立源自一個關於「溫度」的疑問。穗積亮雄曾在一次用餐體驗中，因餐廳將紅白酒置於同一溫度保存，導致風味失衡，進而萌生打造「可同時精準保存不同酒種」酒櫃品牌的想法。品牌名稱SAKURA WORKS特別結合日語的「Sake（清酒）」與「Kura（珍藏）」之意，體現對釀酒師與風味保存的專業承諾。

SAKURA WORKS全新【GX38雙溫酒櫃】發表會現場，品牌創辦人暨社長Akio Hozumi穗積亮雄亦攜手旅行生活風格代表工頭堅同台對談，從實際品飲經驗出發，深入分享「溫度」如何影響酒體風味的細緻變化。從清酒的純淨香氣，到葡萄酒的層次展現，兩人以生活與旅行的視角，帶領現場媒體重新理解保存條件與品飲體驗之間的關鍵關係。為讓現場媒體更直觀感受冰溫技術的差異，活動特別規劃清酒品飲體驗環節，由兩位嘉賓親自引導媒體進行感官品飲，透過聞香、入口與尾韻的層層感受，比較不同溫度條件下的風味表現，進一步凸顯SAKURA WORKS全新【GX38雙溫酒櫃】在溫度穩定性與風味保存上的優勢，讓科技不僅止於規格，更轉化為能被味覺真實感知的體驗。



SAKURA WORKS品牌創辦人暨社長Akio Hozumi穗積亮雄（左）、總經理 Masaaki Okumura奧村政章（右），

宣告全新【GX38雙溫酒櫃】正式登台，揭開台灣「冰溫品飲」新篇章。

<https://shop.hengstyle.com/site/sakuraworks>

當溫度成為風味的語言 SAKURA WORKS雙溫酒櫃 掀起-5°C 清酒保存新浪潮



品味初釀風味、雙溫冰溫科技與日式美學，SAKURA WORKS用頂級規格重新定義家用酒櫃標準。

當溫度不只是數字，而是風味的語言，保存，便成為一門關於時間與細節的藝術。在品味生活日益講究的當下，保存技術正逐漸成為影響風味的關鍵。根據市場觀察，台灣清酒市場已連續十年成長，且有近八成消費者為酒櫃首購族，顯示市場仍處於擴張期。隨著台灣清酒與葡萄酒市場持續成長，加上「宅微醺」生活方式興起，消費者對居家品飲品質與儀式感的需求日益提升。日本頂級酒櫃品牌SAKURA WORKS推出全新主力機型【GX38雙溫酒櫃】，鎖定當代品飲族群在「多酒種保存」與「風味穩定性」上的核心需求，強調雙溫與廣域溫控需求，提供更完整的保存解決方案。

業界首創超廣域雙溫儲存 天然酒窖級精準溫控

SAKURA WORKS全新【GX38雙溫酒櫃】採用雙溫分層設計，可同時滿足清酒、紅白酒與香檳等不同酒種的儲存條件：上層隔間針對清酒保存條件，溫度設定範圍為-5°C（冰點）至25°C（室溫），滿足專業侍酒師到居家清酒愛好者的需求；下層隔間則為紅酒與需控溫酒類量身打造，搭載專利「Bank Shot冷卻技術」，能將冷空氣均勻分布，到達精確的點並分散到整個酒櫃，避免短期溫度波動，精準控制酒液溫度於±0.1°C內，為葡萄酒提供更穩定的熟成保存環境。

整體溫度設定範圍為-5°C至25°C，無論清酒、紅酒、白酒或香檳，都能完美保存風味與香氣，讓人隨時在家享受如同專業酒窖般的品酒體驗。此外，更支援0°C以下不結冰的日本冰溫協會專利認證冰溫技術，搭配Low-E強化玻璃與阻隔99% UV紫外線設計，有效降低外在環境對酒質的影響。冷空氣循環搭配節能隔熱設計，為每一瓶佳釀打造恆定、安全的長期儲存環境。

<https://shop.hengstyle.com/site/sakuraworks>



SAKURA WORKS
GX38雙溫酒櫃 (雲貝白)
NTD\$53,900



SAKURA WORKS
GX38雙溫酒櫃 (優雅黑)
NTD\$53,900

SAKURA WORKS【GX38雙溫酒櫃】核心亮點

★專為清酒打造的-5°C 冰溫®技術

- 業界唯一可達0°C以下且不結冰的冰溫酒櫃
- 專利溫控系統維持香氣，呈現更細緻口感層次
- 溫控範圍達-5°C ~ 25°C，雙溫分層可同時保存清酒、白酒與紅酒

★雙溫分層，滿足多酒種需求

- 同時儲存清酒、紅白酒及香檳
- 降溫效率比一般冰箱快兩倍，快速達到理想品飲溫度

★精準控溫與極致靜音

- $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ 精準控溫，運作音量僅 20.3dB，被形容「靜得如落葉聲」
- 背靠式左右散熱設計，可緊貼壁面擺放，高級宅邸、收藏室與酒吧空間理想配置

★日式美學與居家風格

- 日系極簡窄身設計，節省空間又容納更多酒款
- 雲貝白與優雅黑兩款配色，搭配胡桃木飾板與 45 度氛圍燈光
- 如同滿月色溫LED氛圍燈光，讓酒標宛如藝術品陳列

★酒窖級防護規格

- 三層 Low-E 玻璃搭配氬氣隔熱層，可阻擋 99% UV 紫外線
- 防潮控濕密封系統維持葡萄酒熟成所需濕度
- 防酒櫃傾倒的地震勾設計，從細節到結構皆展現日本職人精神

<https://shop.hengstyle.com/site/sakuraworks>



SAKURA WORKS攜手《Sake Union蘊釀台北》清酒展，將專業品飲體驗延伸至更多生活場景之中。

SAKURA WORKS x Sake Union 清酒展延伸感官體驗

延續本次【GX38雙溫酒櫃】新品發表的熱度，SAKURA WORKS亦將自2026年3月27日至3月29日，與全台最大規模的清酒戶外盛會——《Sake Union蘊釀台北》清酒展合作，於台北信義香堤大道盛大登場！活動全場指定採用 SAKURA WORKS 精準控溫頂級酒櫃，提供現場超過 40 家日本頂級酒造品牌實際使用，透過【GX38雙溫酒櫃】展示不同溫度條件下的風味變化，讓消費者親自感受冰溫技術對香氣與口感層次的影響，進一步深化品牌「以溫度還原風味本質」的核心理念，並將專業品飲體驗延伸至更多生活場景之中。

不必飛日本，即可在台北信義區與日本酒造匠心職人面對面，品嚐用SAKURA WORKS頂級酒櫃保存冰釀的特色清酒，多家超人氣清酒品牌選擇，在這裡絕對可以找到屬於你的那一杯，歡迎到現場體驗【GX38雙溫酒櫃】的魅力。

SAKURA WORKS x 《Sake Union蘊釀台北》清酒展

- 活動日期：2026/3/27 (五) - 3/29 (日) 12:00-22:00
- 活動地點：信義香堤大道廣場
- 購票資訊：憑票兌換大會指定用杯與10枚清酒兌換代幣，暢飲特色酒款！

了解更多活動資訊：www.sakeunion.com

<https://shop.hengstyle.com/site/sakuraworks>



SAKURA WORKS全新【GX38雙溫酒櫃】富有日系極簡美學，讓藏酒成為一種日常生活的儀式感。

值得一提的是，全新【GX38雙溫酒櫃】採用獨樹一幟的直立式層架設計，使清酒得以直立存放，減少與空氣接觸面積，同時避免液體接觸瓶蓋，進一步維持酒體品質。在外觀設計上，則延續日系極簡美學，如同滿月色溫的45度LED氛圍照明，使酒櫃不僅為功能性設備，也成為融入居家空間的風格單品，讓藏酒成為一種日常生活的儀式感。

SAKURA WORKS全新【GX38雙溫酒櫃】

於全台 恆隆行百貨專櫃、官方線上購物平台 全面販售

[完整新聞稿、高清图檔下載連結](#)

@sakuraworks.taiwan #SakuraWorks #hengstyle

關於SAKURA WORKS

來自日本熱銷第一的頂級酒櫃品牌SAKURA WORKS，以精準溫控技術守護每一瓶酒的風味，產品深受專業唎酒師及米其林餐廳青睞，包括東京灣洲際酒店、東京希爾頓酒店等五星級飯店指名採用。2026年推出全新【GX38雙溫酒櫃】，搭載業界罕見-5°C冰溫科技，溫控範圍-5°C至25°C，清酒與葡萄酒皆可獨立設定最佳溫度。從收藏、熟成到品飲，定格每一瓶酒最動人的黃金賞味時刻。

更多品牌資訊：<https://hlh.tw/uelAH>

品牌歷程與成就

- 2014年 SAKURA WORKS品牌成立
- 2023年 恆隆行獨家代理M2系列、LX63/LX95及ZERO advance系列SA38
- 2024年 連續7年日本銷售雙冠王
- 2026年 全新M5系列【GX38雙溫酒櫃】正式上市

【媒體聯絡】

SAKURA WORKS Taiwan

Angela Lin / 02-8751-0599#256 / AngelaLin@hlh.com.tw

Ariel Chen / 02-8751-0599#349 / ArielChen@hlh.com.tw

<https://shop.hengstyle.com/site/sakuraworks>