

# SAKE CABINETパンフレット



「美味しい日本酒を、  
美味しいまま楽しんでほしい」

ワインクーラーシェアが9年連続・世界No.1\*メーカーのグループ  
会社であるアクア株式会社が日本酒セラーを開発しました。

## 日本酒の保存に 適切なマイナス5℃

日本酒は鮮度が命。日本酒本来の味わいをご家庭でも。

### SAKE CABINET 特長

#### 温度設定

マイナス10℃～プラス10℃(5℃毎)での温度設定が可能。熟成させて楽しむ日本酒にも対応します。

#### 遮光性

遮光性を重視し、日本酒が光に露出する事による酒質の劣化を防ぎます。

#### 縦置き

横置き保存による酒質の劣化を防ぐため  
四合瓶だけでなく、高さが約40cmある一升瓶  
の縦置きが可能な庫内構造にしました。

#### デザイン

黒基調でインテリアとして生活に溶け込む  
スタイリッシュなデザイン。



高さのある一升瓶も縦置き可能。

一升瓶  
9本

四合瓶  
12本<sup>※</sup>



小物用の保存スペースと棚があり、  
300ミリリットルサイズの小瓶や  
酒器などの保存も可能です。

※四合瓶のサイズ(底面の直径)によって、  
収容可能数は12本未満となります。

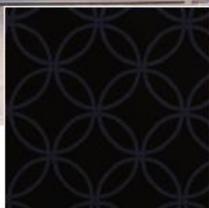
### 容量100リットル台 「ちょうど良い」サイズの スタイリッシュな日本酒セラー

日本酒の保管に適切なマイナス5℃  
保存を可能にただけでなく、高い遮  
光性と縦置き可能な庫内構造など酒  
質の劣化を最低限に抑える機能・仕様  
によって、一本一本を毎回飲み切るの  
ではなく、様々な日本酒をその日の気  
分や料理によって飲み比べる、日本酒  
の新しい飲み方を提案します。



# SAKE CABINETパンフレット

インテリアにマッチする、  
外観デザイン。



庫面には七宝柄を配し、和を感じるスタイリッシュなデザインでインテリアとして生活に溶け込みます。

◆年間消費電力量  
(50/60Hz):290kWh/年\*  
※2015年新測定方法(JIS C 9801-3:2015)  
※マイナス10℃設定時  
◆質量 47kg  
◆静音設計 約25dB\*  
※JIS C 9607規定の騒音試験による(安定運転時)



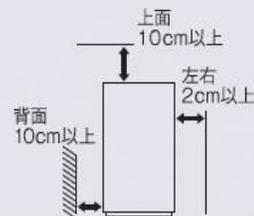
〈外形寸法〉

幅503mm × 奥行598mm × 高さ1,310mm

## ⚠ 安全に関するご注意

●ご使用前に取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

- 水のかかる所には設置しないでください。絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。湿気の多い所・水気のある所に据え付けるときには、アース・漏電遮断器を取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- 庫内には医薬品や學術試料などはいれしないでください。
- 地震などによる転倒防止の処置をしてください。振動により本体が転倒し、けがの原因となります。
- エーテル・ベンジン・アルコール・ライターのボンベなどの揮発性、引火性のあるものは、貯蔵しないでください。爆発の危険性があります。
- 本体の周囲に最小必要設置スペースをあけて、放熱をよくしてください。放熱が悪いと冷却力が弱まり、電気代のムダになります。なお、最小必要設置スペースは年間消費電力量の測定条件での寸法とは異なります。



## 保証書に関するお願い

- 商品には保証書がついています。ご購入の際、必ず記入事項をご確認のうえ、大切に保管ください。尚、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。
- 保証期間は、お買い上げ日から1年間です。
- 冷媒循環回路(圧縮機・凝縮器・冷却器・毛細管・配管)冷却用ファン及び冷却用ファンモーターは5年間です。
- この製品の補修用性能部品を製造打切後、9年保有しています。

## 〈お問い合わせ〉アクア株式会社

### お客さまご相談窓口

受付時間(365日)9:00~18:30

固定電話  
からは ☎ 0120-880-292

携帯電話・  
PHSからは ☎ 0570-040-292(有料)

FAXからは ☎ 0570-013-790(有料)

### 修理サービスご相談窓口

受付時間

月曜日~金曜日 9:00~18:30

土曜・日曜・祝日 9:00~17:30

固定電話  
からは ☎ 0120-778-292

携帯電話・  
PHSからは ☎ 0570-030-292(有料)

●ご相談窓口でお受けした、お名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせの対応のみを目的として用い適切に管理いたします。なお、この目的のためにアクア株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。また、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。詳しくは、当社ホームページをご覧ください。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。●製品の色は印刷物ですので実際の色と多少異なります。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でおわかりにならないときは、当社お客さまご相談窓口におたずねください。

【J-MOSSへの対応】 <http://aqua-has.com/about/j-moss/>

# SAKE CABINETパンフレット

## Special Interview

### -5℃保蔵は酒類学的にも有用です

-5℃で日本酒を保存するという方法は、日本酒の酒質、特にフレッシュさを維持するために有効で、それを重要視する酒蔵も実践している方法です。一般的に温度が高いと化学反応の速度が速まり、逆に温度が低いと遅くなるのですが、それを『アレニウスの法則』と呼び、これは日本酒の酒質の変化にもあてはまります。

日本酒の風味をいかに造り出すか。それは使用するコメの種類や水、麹菌や酵母、さらには蔵の設備や造り手の技術、酒母やもろみの育成方法など実に様々な要素が関わってくるのですが、一度造られた日本酒の風味自体に関しては、糖、有機酸、アミノ酸、アルコール、各種香気成分など日本酒の中に含まれる種々の化合物によって決まります。つまり日本酒を保存している間に、日本酒の中に含まれているこれら成分が変化することで酒質は変化するので。例えば、生きている酵母が含まれる日本酒の場合には、その酵母の生命活動によって日本酒中の成分が変化します。一方で、酵母がいない場合でも、火入れをしていない生酒であれば活性を失っていない酵素が存在し日本酒中の成分を変化させます。さらに酵母や活性を失っていない酵素が日本酒中になかったとしても、化学反応は生じ成分が変化します。当然のことながら一度栓を開けると、瓶の中の日本酒はより多くの酸素とふれあいますので、酸化反応が起こり、風味は変化してしまいます。結局、どのような状態の日本酒であっても成分は変化し、風味の変化を止めることはできません。しかし日本酒の温度を低く保つことで、これを遅くすることは可能です。やっぱりお酒は飲みた

い状態で飲むのが一番美味しい!と私は思っており、日本酒の熟成古酒もフレッシュな日本酒もそれぞれ楽しみたい。そして、フレッシュな日本酒を楽しむためには、日本酒のフレッシュさを保ちたい。そのためには、常温保蔵や冷蔵よりマイナス温度保蔵の方が鮮度を長時間保持できるので適しているのです。

東京農業大学醸造科学科微生物工学研究室 数岡 孝幸 准教授

### 冷蔵庫に入れておけば大丈夫という認識では、おいしい日本酒は味わえない

「新澤醸造店では製造から出荷まですべて-5℃で保存しています。品質管理を徹底するために、日本酒を絞った瞬間から『保管温度×日数』の積算で1000という数字を超えると味が落ちていくという独自の基準を設けています。例えば、5℃の冷蔵庫で4日間保存した場合は、5℃×4日間=20という計算です。庫内が0℃でも、液体の温度は少し高くなってしまいうため、酒質の低下を抑えるために、酒が凍らないギリギリの温度として「-5℃」と設定しています。多くの家庭では、日本酒を冷蔵庫や常温で保存されているかもしれませんが、それでは本来の美味しさを届けることができません。日本酒はたった1℃でも劣化が進み、味が変わっていく繊細な飲み物だからこそ、適した温度で管理するのが大切になります。

新澤醸造店 五代目蔵元杜氏 新澤 巖夫氏

## Special Interview

### 妥協のない製品開発

当蔵では一番丁寧に管理したいお酒を「-5℃」で管理しています。本来であれば、すべての日本酒を-5℃のような氷温で管理したいのですが、0℃以下の冷蔵庫は設置コストや維持費が非常にかかる冷蔵庫のため、現状では全生産量が入る広さの冷蔵庫は導入できていません。たくさんのお酒がある中、厳選して-5℃の冷蔵庫で貯蔵しています。現在、多くの酒蔵で氷温管理可能な冷蔵庫の導入は進んでいるものの、弊社も同様ですが、火入れ酒、生酒限らず全商品を-5℃で管理を徹底されている酒蔵はごく少数といえます。そのような中でこの「SAKE CABINET」であれば、酒蔵、酒屋さんのレベルで温度管理をすることができます。普通の冷蔵庫ですと、泣く泣く野菜室に一升瓶を横置きすることもあるのですが「SAKE CABINET」では一升瓶を縦置きができ、横置きによる過度な酸化を防ぐという点で理想的です。また-5℃だけじゃなく、10℃にも5℃、0℃と温度を変えられる事で熟成のかけ方、進め方をコントロールでき、開発者の方が絶対に妥協されなかった「庫外からお酒の瓶が見えない(遮光性が徹底されている)」という点が本当に素晴らしいです。日本酒は光が苦手です。市販されている瓶の色は様々ありますが、黒・茶色が多い傾向にあります。サングラスの色を思い描いてもらえれば分かると思いますが、黒・茶色は遮光性が高い色です。当蔵では光を考慮して、瓶の色を茶色・黒色をセレクトし、緑色の瓶は基本的に箱に入れて販売しています。「SAKE CABINET」であれば、光の影響を受けやすい透明の瓶なども長期的に保存や熟成ができ安心ですね。そういう所まで徹底してこだわった「SAKE CABINET」はとても良い製品です。

飛良泉本舗 専務取締役 齋藤雅昭氏