

操作手順



- 1 付属の栓をボトルにしっかりと差し込みます。
- 2 本体を栓の上からかぶせると、自動的に酒瓶内の空気を抜き始めます。
- 3 空気を抜いている間、本体上蓋のライトが点滅して真空化をお知らせします。
- 4 真空化が完了すると、ライトが3秒間点灯して自動停止（ライトは消灯）します。

再び日本酒を飲む時

栓を上方に引っ張り外してください。（栓の中央部の小さい突起を指先で傾けると、外しやすくなります）

カラーバリエーション



黒陶器色

青白磁色

電源方式	単3充電式ニッケル水素電池 またはアルカリ乾電池 2本（別売）
質量	約 120g（本体：電池含まず）
寸法	全長 123mm×幅 94mm×厚さ 35mm（本体）
使用環境温度	+5～+35℃
保管環境温度	-20～+60℃
付属品	栓（2個）、取扱説明書（保証書付き）
価格	オープン価格



栓は別売もいたします。酒セーバーをお求めの販売店にご注文ください。
ホームページ（<http://www.denso.co.jp/ja/products/consumer/sakesaver/>）
にも購入いただける販売店を記載しています。

お願い◆日本酒四合瓶用の空気抜き以外の目的には使用しないでください。◆電池を入れるときは本体をよくふいて、水滴が中に入らないようにしてください。◆電池残量が少なくなってきたら、新しい電池に交換してください。◆酒瓶の口径が17.5～21mmまで使用できます。
◆日本酒四合瓶は立てて保管してください。横にして保管しないでください。◆ご使用前に取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。

※商品の仕様については、予告なく変更になる場合があります。

発売元

株式会社デンソー

〒448-8661 愛知県刈谷市昭和町1-1
TEL 0120-933-125

受付時間 9:00～17:00（土・日・弊社休日を除く）



お申し込み・お問い合わせは

酒セーバー
SAKE SAVER

呑みきれない日本酒を真空保存。

四合瓶用



真空保存でフレッシュさをキープ。
本来の味わいをじっくり楽しめます。

真空ならではの酸化抑制力
— 約2週間抑制します* —

ライトの点滅で真空化をお知らせ
— 進み具合が目で確認できます —

デザインも操作もスマート
— かぶせるだけで自動スタート —

* 使用状況により結果に差異があります

真空状態で酸化を抑制。

フレッシュさをキープします。

日本酒は空気中の酸素と触れることで、味と香りが変化します。いわゆる「酸化」と呼ばれる現象で、開栓後、保存している日本酒が劣化する大きな原因です。「SAKE SAVER」は酒瓶内を真空状態にすることで、「酸化」を抑制。フレッシュな味わいをキープします。

真空ならではの酸化抑制力

「SAKE SAVER」が作り出す真空状態は、日本酒の酸化を抑制します。日本酒は貯蔵中に糖分とアミノ酸が結合し、着色物質がつけられることが知られています。酸素があるところの着色反応がさらに促進され、日本酒が褐変し、品質が劣化します。あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センターによる着色度(OD430)の試験では、常圧で保存した日本酒に比べ、「SAKE SAVER」で保存した日本酒は着色反応が抑制されることがわかりました。さらに、密閉性の高い専用栓で真空を維持するため、再び開栓した時も、フレッシュな味わいをご堪能いただけます。



ライトの点滅で真空化をお知らせ

点滅が変化することで、真空化の進み具合を確認できます。

- ☀️ 遅い点滅 (2回/秒) → 空気抜き開始
- ☀️ 中間の点滅 (5回/秒) → 30%経過
- ☀️ 早い点滅 (20回/秒) → 60%経過
- ☀️ 点灯 (3秒間) → 空気抜き完了
(完了後、自動的に停止・消灯)

デザインも操作もスマート

付属の栓を酒瓶に装着し、本体をかぶせるだけで自動的に真空化がスタート。面倒な操作は必要ありません。また、省スペース、高効率真空化メカニズムの採用で本体の小型化を実現。スマートな和テイストデザインで、こだわり派にもご満足いただけます。

