

# ARGON PROTECTOR

FOOD-GRADE ARGON THIS GAS PROTECTS THE QUALITY.



開栓・開封した飲料や食品の  
酸化を抑えて風味をしっかりとキープ

# アルゴンプロテクター

アルゴンガスとは、空気中に含まれる無味・無臭・無色の気体です。窒素や酸素より重いため、ごく少量で食品を覆うことができ、あらゆる食品を酸化から守ります。

## アルゴンガスとは

アルゴンガスは空気中に0.9%含まれる希ガスのひとつです。他の元素と化合物を作りにくい不活性ガスのため、金属生産や医療分野でも多く応用されています。

食品添加物としては、海外では1990年代から認知され、世界のトップファイナリーや有名ホテル・レストランでジュースやワインなどの酸化防止などに広く使われています。

日本では2019年に酸化防止用の食品添加物としての使用が許可され、現在は多くの食品工場で使われています。ワインはもちろん、お醤油の風味劣化を防ぐなどの使い方が広がっています。

## なぜ酸化防止できるの？

アルゴンガスは空気中での比重が重く密度も高いため、瓶や容器に噴射すると効率的かつ少量で酸素を追い出すことができます。また、水や油に溶けやすいので食品の中の酸素も追い出せます。

無味・無臭で、食品本来の風味を損なわないため、高価なワインの酸化や劣化防止にアルゴンが好まれて使われています。

## 飲料や調味料、乾燥した食品にも

様々な飲み物や食品の保存に活用できます。

ワインや日本酒はもちろん、醤油やオリーブオイル、ビネガーなどの液体調味料、ビールやソーダなどの炭酸飲料にも。コーヒー豆や紅茶葉、調味料やスパイスなど、乾燥した食品の保存にも効果的です。

## 使い方

- 1.キャップを外し、付属のストロー付ノズルを取り付けます。(初回のみ)
- 2.ストロー先を容器に挿し込み、ガスを噴射してフタや封をします。  
※噴射時の「シュー」という音で、ガスの噴射を確認してください。

### 高温に注意

高圧ガス：アルゴンガス使用

加圧されている製品のため、下記の注意を守ってください。

- ①温度が40度以上となる所に置かないこと。
- ②火の中に入れていないこと。
- ③使い切って捨てること。

## アルゴンプロテクター

- 名称：食品添加物 アルゴン製剤
- 成分：アルゴン95%
- 内容量：7.5g
- 賞味期限：製造日より2年/缶の底面に記載
- 保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存
- 販売者：株式会社 未来堂 愛知県名古屋市中区丸の内1-16-8 C-8ビル



# FELICITY

Always With Your Life

フェリシティー オンラインショップ

公式サイト

アルゴンプロテクターのお求めは、  
フェリシティー オンラインショップ 公式サイト までどうぞ。▶

<https://www.miraido-onlineshop.com/>

