

| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
|-----------|-------------|--------------|
| 20429-114 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

フライングスタイル  
H&Sシリーズ  
タンブラー  
システム・アイム  
マグデザート  
ビール・焼酎  
お茶

## 果実酒びん



ご注文はカートン単位でお願いします。



**I-71803-R-A-JAN**  
3リットル  
¥1,400 6コ入  
φ110×H250・M163 3000ml  
49 06678 146179 ★

**I-71804-R-A-JAN**  
4リットル (5号)  
¥1,500 6コ入  
φ110×H280・M170 4000ml  
49 06678 146186 ★

**I-71805-R-A-JAN**  
5リットル (7号)  
¥1,600 6コ入  
φ110×H310・M182 5000ml  
49 06678 146193 ★

**I-71808-R-A-JAN**  
8リットル (10号)  
¥1,900 6コ入  
φ110×H340・M205 8000ml  
49 06678 146209 ★

本体/ソーダ石灰ガラス  
外ブタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度: 100℃  
内ブタ/ポリエチレン樹脂/炭素入り耐熱温度: 70℃  
吊手/ハンドル...ポリプロピレン樹脂  
耐熱温度: 90℃  
止め具...ポリプロピレン樹脂  
耐熱温度: 90℃  
リング...ポリエチレン樹脂  
耐熱温度: 40℃  
※耐熱温度は部品ごとの目安を表示しています。  
すべて日本製

●梅酒や果実酒のつくり方がわかるシオリが入っています。

フタ・表



●外ブタ・内ブタに、社名・生産国・品質表示の刻印を表記しています。

GLASS COLUMN

## 果実酒びんについて

●便利な機能が使いやすさのポイントです。

コーナーや底面への衝撃を和らげるすべの丸み



便利な注ぎ口がついた内ブタつき



持ち運びに便利な吊手つき



内ブタの取りはずしに便利なくぼみがあります



●耐熱ガラスではありません。熱湯消毒・煮沸消毒はしないでください。  
急激な温度変化(急冷・急熱)により割れる恐れがあります。  
ガラスが熱いうちに冷たいものを入れたり、ぬれた場所に置かないでください。

●びんはやわらかいスポンジを使い、ぬるま湯で必ず洗い、清潔な乾いた布巾などの上に伏せて、水気を切り乾燥させてからお使いください。  
熱湯消毒・煮沸消毒はせず、ホワイトリカー、もしくは食品用アルコール(エチルアルコール)で内側を拭いてご使用ください。

●研磨材入りのスポンジ・スポンジたわしのハード面・ナイロンたわし・金属たわし・クレンザーなどを使用しないでください。ガラスを傷つけ、思わぬ破損の原因となります。

●樹脂部分(外ブタ・内ブタ・吊手)は熱湯消毒・煮沸消毒はしないでください。  
変形の恐れがあります。

●お使い初めと再度ご使用になる際には、同梱のシオリに記載の「ご使用上の注意」を必ずお読みください。

GLASS COLUMN

## 「長期保存果実酒びん」認証制度について

一般社団法人日本硝子製品工業会では、「長期保存果実酒びん」を対象に品質規格を定め、その基準に合格したびんに「認証シール」を貼付する「長期保存果実酒びん認証制度」を設けました。  
東洋佐々木ガラス・果実酒びんシリーズは、対象品のすべてが品質規格に合格し、認証を受けています。

### ■「長期保存果実酒びん」対象品

●長期保存に適した構造・機能をもつ「フタ」がある「丸い形状のびん」  
※角形びんや変形びん、丸い形状でも一体成形された取っ手付きのびんは対象ではありません。

### ■品質規格

素材(原料)、強度、色調などについての基本的な項目が設定され、それぞれの規格・基準が定められています。

### ■認証シール

品質規格に合格したびんに右の「認証マーク」の入ったシールが貼付されます。

認証マーク



「長期保存果実酒びん認証制度」についてのお問い合わせは、  
一般社団法人日本硝子製品工業会までお願いいたします。  
<http://www.glassman.or.jp>

## 保存容器活用カレンダー

|   | 果実酒                                                  | 保存食                                                                           |
|---|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|   | 果実酒びんを使って                                            | 保存容器を使ってつくる・保存する                                                              |
| 春 | いちご酒<br>さくらんぼ酒                                       | いちごジャム<br>マーメイド<br>春野菜のピクルス<br>つくた煮<br>らっきょう漬                                 |
| 夏 | あんず酒<br>梅酒<br>(梅シロップ)<br>桃酒<br>夏みかん酒<br>プラム酒<br>スイカ酒 | あんずジャム<br>梅ジャム<br>ブルーベリー<br>ジャム<br>夏野菜の<br>ピクルス<br>新しょうが<br>甘酢漬<br>梅醬油漬<br>梅干 |
| 秋 | 洋なし酒<br>りんご酒<br>かりん酒<br>さくら酒<br>姫りんご酒                | ぶどうジャム<br>かぼちゃジャム<br>山菜の煮物<br>栗の甘露煮<br>栗の渋皮煮                                  |
| 冬 | きんかん酒<br>ゆず酒<br>みかん酒                                 | 煮豆<br>きやらぶき                                                                   |