

2015年3月9日

各位

株式会社ドウシシャ

**業界初！入れた瞬間から温度急降下！
『飲みごろ激冷タンブラー』を発売**

株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村 正幸)は、業界初の入れた瞬間に飲み物の温度が下がる『飲みごろ激冷タンブラー』を、2015年3月上旬より全国の量販店などを通じて発売いたします。

『飲みごろ激冷タンブラー』

商品 URL：<http://www.do-cooking.com/gekihie>



飲みごろ激冷タンブラー

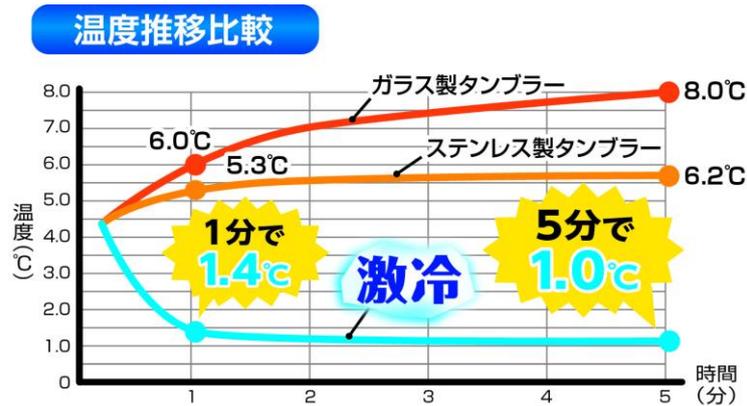
当社ではこれまで、ステンレス製の真空2重構造により“温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま飲みごろ温度をキープ”するタンブラーやビアグラス、スープボウル等の“飲みごろシリーズ”を発売し、累計販売数260万個を突破しました。

これまでの“飲みごろシリーズ”は“長時間温度を保つ”ことをコンセプトとしてきましたが、今回発売する製品は、これからの季節に合わせて“飲み物を入れた瞬間に温度を下げる”という新たな切り口で開発いたしました。お店に出てくるような、キンキンに冷えた飲み物がご自宅でも楽しめます。

【特長】

◆5分で1.0度まで飲み物の温度が低下

4度の缶ビール350mlを激冷タンブラーに入れると、1分で1.4度、5分で1.0度にまで下がります。



ガラスは、室温25度±2度において、缶ビール350ml(4度±1度)をそれぞれの容器に注いで試験を実施した時の測定値です。

※室温25度±2度において、缶ビール350ml(4度±1度)をそれぞれの容器に注いで試験を実施した時の測定値です。

◆真空断熱と氷層のダブルの効果で、入れた瞬間から温度が急降下

ステンレス真空2重構造になっている本体部と、内瓶と本体の間に入れた水を冷凍庫で凍らせて作る氷層により、飲み物の温度が下がります。

氷層で冷やして、真空断熱で持続

真空断熱構造！

飲みごろ激冷タンブラー本体はステンレス二重構造で、本体内側と外側の間は真空になっています。そのため外気への熱伝導がおさえられ、飲みごろ温度を保つことができます。

氷層！

内瓶と本体の間に入れた水を凍らすことで、飲みごろ温度をさらに冷やし、キンキンに冷えたビールなどが楽しめます。



【商品概要】

- 名称 : 飲みごろ激冷タンブラー
型番 : DSGT-420MT
販売開始日 : 2015年3月上旬
希望小売価格 : オープンプライス
サイズ(約) : φ86 x 142mm
容量(約) : 420ml
URL : <http://www.do-cooking.com/gekihie>

【会社概要】

商号：株式会社ドウシシャ

代表者：代表取締役社長 野村 正幸

所在地：<大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立：1977年1月

資本金：49億93百万円

URL：<http://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel：0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。