

hiyokan
PRO

とびきり旨い
熱燗と冷やを
能作の酒器で



能作の酒器



冷温器

ペルチェ素子搭載で
約10℃～60℃の
温度変化を実現



hiyokan
PRO

「能作の酒器」と「冷温機」により
プロが作る極上の日本酒体験をお
家で味わうことができる酒器です

大人気の商品が更なる進化

2020年に約1694万円もの多大な応援購入を頂いたhiyakanがさらなる進化を遂げ新モデルhiyakan proとして登場。2022年度は約732万円の応援購入をいただきました。



hiyakan proが出来ること

日本酒を
常温から「飛切爛（55℃）」
常温から「花冷え（10℃）」
冷酒はずっと冷えたまま
温度の移ろいで日本酒の愉しみを広げてみませんか

さらにお客様からいただいた様々なご意見を参考に商品を改善しました。

- 飛切り加熱モード** | 2020年のhiyakanでは実現できなかった、60℃までの高温加熱を実現。また20分で55℃とより素早い加熱も実現。
- 保温モード** | お客様からの要望にお応えして、好きな温度をキープして楽しめる、保温モードを追加。
- 液ダレ防止形状** | 液ダレしやすいという問題を解決する為に、金型の変更を実施し液ダレがしにくい形状を実現

hiyakanの使い方

hiyakanはタッチひとつでモードが切り替わる、シンプルでわかりやすい操作性を実現しました。また、温度ごとの味わいの変化や、加熱時間毎の温度を記載した呑み方メニューを付属しています。



step.1
hiyakanを電源に接続し、酒器に日本酒を注いでください。（推奨1合）



step.2
タッチスイッチにより電源OFF→じっくり加熱→冷却→飛切加熱→電源OFFとワンタッチで切り替わります。



step.3
呑み方メニューを見ながら温度変化による香りや味の移ろいをお楽しみください。



お問い合わせ先

staff@hiyakan.com
<https://hiyakan.com/>



hiyakan pro makuake
プロジェクトページ