

マイクロバブル  
ビアフォーマー

あわ あわ  
泡泡

マイクロの泡で  
いつものビールが……



# あわ あわ 泡泡で家飲みが、ちょっと贅沢。

## あわ あわ マイクロバブル ビアフォーマー 泡泡の使い方



※先端は液面から20mm程度下

おいしくビールを飲むための条件は

**鮮度** **温度** **泡** です。

特に泡の立ち具合によってビールは様々な味に変化します。

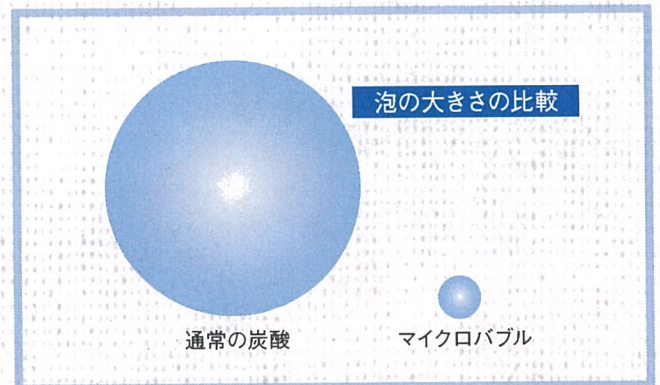
「泡泡」は、引いて押すだけの簡単操作でビールにマイクロサイズのクリーミーな泡を発生させ、飲み干すまで至福の時間を提供します。また、電源不要で軽量コンパクト設計、グラスも選ばないので、ご自宅のみならずアウトドア等の場面でもご活躍します。

## マイクロサイズの泡発生のひみつ

「泡泡」にはマイクロバブル発生装置が内蔵されており、1回の動作で直径2~10 $\mu$ mの泡が大量に発生します。

通常グラスに注いだ際にできる泡はミリサイズと言われています。(右図参照)

小さな泡は大きな泡に比べて消滅しにくく、最後までビールの鮮度を守ります。



## 試飲の感想!

- ・苦味、雑味がとれてまろやかな味
- ・口当たりがやわらかい
- ・のどごしまろやか … etc.

