



NOMACORC

日本では、3つのラインナップをお薦めしています。

## ■ クラシック・グリーン



## ■ セレクト・グリーン



## ■ レゼルヴァ



		Classic Green
Wine Preservation (目安)		5年まで
OTR (ワインびん1 本当りの酸素透過量)	最初の3か月で	1.70mg of O <sub>2</sub>
	6か月で	2.22mg of O <sub>2</sub>
	1年で	3.12mg of O <sub>2</sub>
	1年目以降	1.74mg of O <sub>2</sub> / 1年当たり
Bio based rating		★★
Carbon Footprint		4g CO <sub>2</sub> (1個当たり)
端面処理		Embossed premium treatment
直径 (日本向けには指定する場合があります。)		23mm   23.5mm
長さ		37mm   43mm
1個当たり重さ		4.1gr   4.8gr
抜栓力		≒ 290N
日本での採用実績		YES

Select Green 300	Select Green 100
10年まで	15年まで
1.6mg of O <sub>2</sub>	0.4mg of O <sub>2</sub>
2.12mg of O <sub>2</sub>	0.7mg of O <sub>2</sub>
2.8mg of O <sub>2</sub>	1.2mg of O <sub>2</sub>
1.1mg of O <sub>2</sub> / 1年当たり	1.1mg of O <sub>2</sub> / 1年当たり
★★★	★★★
-1g CO <sub>2</sub> (1個当たり)	-1g CO <sub>2</sub> (1個当たり)
Embossed premium treatment	Embossed premium treatment
23mm   24mm	23mm   24mm
38mm   44mm   47mm	38mm   44mm   47mm
4.9gr   5.7gr   6.1gr	4.9gr   5.7gr   6.1gr
200N – 450N	200N – 450N
---	YES

Reserva
25年まで
0.3mg of O <sub>2</sub>
0.4mg of O <sub>2</sub>
0.7mg of O <sub>2</sub>
0.6mg of O <sub>2</sub> / 1年当たり
★★★ between 60% to 80% biobased
-1g CO <sub>2</sub> (1個当たり)
Embossed premium treatment
23.5mm
44mm   47mm   52mm
5.9gr   6.3gr   7.0gr
≒ 390N
YES

改善のため、仕様は変更することがあります。

## ■ ノマコルクとは

- **vs スクリューキャップ**：実は多くの消費者アンケートで、コルクスクリューでの開栓が好まれる。3,000 円以上のワインでは 8-9 割。
- **vs 天然コルク**：TCA フリー。天然コルクのように除去や検査による「閾値以下」ではなく、原料からコルクテイント物質が存在しない
- **vs マイクロアグロ**：グルーを使わない。多くのワインメーカーが、自社ワインによる比較官能評価でマイクロアグロよりノマコルクを支持。
- **外観**：改良と進化を重ね、いまや天然コルクと見分けができない外観。
- **OTR（酸素透過度）**：選択可能。均一な工業製品なので天然コルクのようなランダム・オキシデーションがおこらない。
- **植物由来**：サトウキビ由来のバイオプラスチックを使用。「Synthetic cork 合成コルク」ではなく、「Plant Cork 植物コルク」
- **消費者不満対策**：クレームとしてあがらない 3 大コルク栓不満は「コルクダスト」「コルク折れ」「短いコルク」。ノマコルクはダストや折れがない。
- **価格メリット・ロット対応メリット**：リーズナブルな価格で「長いコルク」を使っていただけます。小ロットのロゴ印刷対応。

## ■ ノマコルク・日本でのご採用銘柄事例



- ワインだけでなく、清酒を含めた多くの銘柄でノマコルクをご採用いただいています。
- ケース単位で出荷可能な、汎用デザイン品（「ハナカラクサ」）や無地品を準備しています。

## ■ ノマコルクと天然コルクの比較写真



- 最上グレードの天然コルク（下の KITA WINES の 2 個）と、ノマコルク（上の 2 個、レゼルヴァとセレクト・グリーン）の比較写真。
- 天然コルクと見分けができないほどになっています。

# 1999→2019 20年のパートナーシップ

## 20 Years Partnership History of NOMACORC + KITA SANGYO



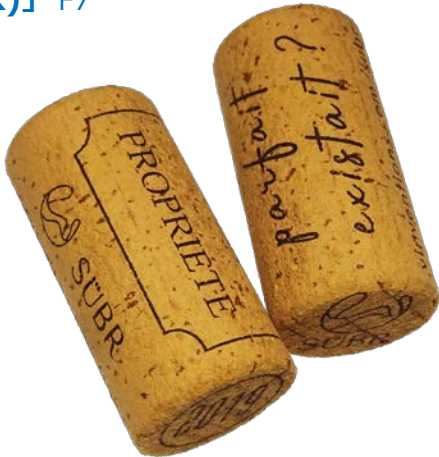
KITA met NOMACORC at SIMEI tradeshow in Milan in 1999. At that age, it looked really natural, though it was very primitive compared with the recent NOMACORC. Because the family business origin of KITA is natural cork importing from Portugal, KITA keenly wanted to deal this. KITA SANGYO have sold NOMACORC in Japan for 20 years. Tremendous knowledge and knowhow have been accumulated with us. Thanks to continuous improvement and technical break-through, the recent NOMACORC comes to be superbly refined wine closure. It was started as synthetic cork, but now "plant cork". 2 billion NOMACORC are used annually. Not only wine but Sake also, are using NOMACORC in Japan.

1999年のSIMEI展示会でノマコルクに出会って日本での販売を始めて以来20年。ノマコルクは劇的な技術的進化を遂げ、きた産業は様々なノウハウや知見を蓄積してきました。世界で年間20億個の使用実績、日本でも多くの銘柄でご採用いただいています。



ノマコルクの姉妹品、世界初のグルー(化学接着剤)を使わない、マイクロアグロ。

■ 「ズーバー(SÜBR)」 F7



■ 「ズーバー」とは

- 「マイクロアグロ」:一般的な「圧搾コルク」(アグロ＝アグロメレーテッド・コルク) に比べて、原材料として使用するコルク粒の径が小さい(概ね 2mm から 0.5mm) ので、マイクロアグロと呼ばれる。小さいコルク粒にした方が TCA 除去処理を行いやすいので、近年急速に広まった。
- 従来のマイクロアグロおよびアグロは、重量でコルク粒が 60-85%、残りの 15-40%はグルー(化学接着剤。バインダーと呼ばれることもある)が使われている。業界では、グルーはウレタン系が使われるが、官能評価で嫌われる場合がある。またグルーには有害リスクが否定できない化学物質(TDI－トルエンジイソシアネートなど)が含まれるとするレポートも存在する。
- 「ズーバー」は、ウレタン系のグルーを使用せず、天然由来のバインダーを使用。史上初のグルーフリーのマイクロアグロ。また、Biodegradable(生分解性)でもあます。
- もちろん、コルク粒の段階で TCA 除去処理を行っています。
- 「M5」と「F7」の 2 つの仕様があります。上の写真は F7。

OHHLINGER  
SÜBR

THE WORLD'S MOST SUSTAINABLE MICRO-AGGLOMERATED NATURAL CORK

**PERFORMANCE**  
SÜBR is the world's first, high-performance, TCA taint-free and glue-free micro-agglomerated natural cork. SÜBR offers a consistent, low oxygen transfer rate (OTR), which will ensure superior cellar aging performance. It addresses the issue of fault and bottle-to-bottle inconsistency associated with alternative closures having TCA and variable oxygen transfer rates, and it combines nature-based materials with state of the art technology resulting in the most sustainable micro-agglomerated closure that exists today in the wine industry.

**DESIGN**  
SÜBR provides the design of a high-end micro-agglomerated cork, resulting in a closure with ideal texture and character. It can be fully decorated using printing technique common to natural cork closures.

**SUSTAINABILITY**  
SÜBR is composed of a majority of high-quality TCA taint free cork granules, sourced from Cork Supply's premium natural cork production. SÜBR has a sustainable glue-free binder which is derived from natural sugars and is recyclable, and biodegradable and is commonly found in premium biodegradable food packaging. As a result, SÜBR is free of potentially harmful byproducts such as toluene diisocyanate (TDI) and toluene diamine (TDA) common to glue-based closures, as well as other glue based byproducts which may be detrimental to wine aroma and taste. SÜBR is 100% recyclable, and provides enhanced sustainability performance in terms of long-term biodegradability. Finally, being glue-free, SÜBR fully complies with all established food safety standards and regulations.

	SÜBR
Wine Preservation	Guaranteed up to 15 years
Oxygen transfer rate (OTR)	0.001 cc/day <sup>a</sup>
Sustainability	Derived from natural sources, glue free, 100 % recyclable, and long-term biodegradable
Releasable TCA	Guaranteed less than 0.5 ng/L
Length options	38.0/44.0/49.0 ± 0.5 mm
Diameter	24.0 ± 0.4 mm
Chamfer	Standard
Side & End print	Optional
Extraction force	150-350 N <sup>b</sup>
Residual oxidants	≤ 0.2 mg/cork

<sup>a</sup> per packaging in atmospheric conditions  
<sup>b</sup> extraction force measured after 24 hrs at ambient temperature

(end of papers 19.03.20 / tk)