

誰でもカンタン いつでもどこでも 炭酸ドリンクを

ボトルに好きな飲み物を入れて、カートリッジをセットした本体をひねるだけ。わずか数秒ですき上がります。大人でも子供でも楽しめるカンタン設計で、さらに電源がいらないので、いつでもどこでも炭酸飲料を作ることができます。



炭酸カートリッジをセット



頭をひねって炭酸ガスを注入



電源不要でアウトドアでも



CUPS WATER (= MAX.) 50 ml
30 ml
20 ml
10 ml

カートリッジ
1本で

水なら **950ml**
ジュース
お酒など **720ml**

まで作れます。

※一回ごとの使いきりです。



少なくとも
大丈夫!

中のドリンクが少なくても大丈夫。しっかりと炭酸ガスが注入されます。飲み残して気が抜けた炭酸飲料も復活できます。

品質表示

●本体

材質
ボトル PET
ボトル(ボトムキャップ) .. ポリプロピレン
ボトルキャップ ABS樹脂、シリコン
ノズル ABS樹脂
ノズルカバー アルミニウム
耐熱温度 50℃
耐冷温度 1℃
容量 950ml

●炭酸ガスカートリッジ

材質 スチール
内容物 二酸化炭素(E290)
容量 最低10ml
重量 約27.5g
(二酸化炭素:約8g)
耐熱温度 40℃
耐冷温度 1℃

内容物

ノズル 1個
ボトル 1個
炭酸カートリッジ 6個
取扱説明書/2年間保証書 1冊
レシピブック 1冊



型番/JAN | SODABK / 4511677106743

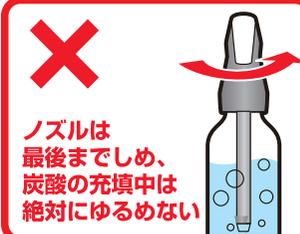
使用上の注意



子供だけで使用 水やジュース、ア 乳飲料など、油分 1℃~40℃の範 飲料の入ってい ボトルは使用開
たり、乳幼児の ルアルコール飲 な を含んだものを 囲内で使用して いるボトルやノズ 始から2年間
手の届くところ どの水分以外の スパークリング ください。 ールを冷凍庫で保 経ったら必ず交
で使用しないで もの(固形物)をス しないでくださ 管しないでくださ 換してください。
ください。 パークリングしな い。 さい。

炭酸ガスカートリッジに関する注意

●直射日光を避けてください。●1℃~40℃の範囲内で使用してください。●二酸化炭素が充填されたまま捨てないでください。●ふんだり、のったり、投げたり、落としたりしないでください。●子供の手の届かないところに保管してください。●炭酸カートリッジは加圧されています。●純正品の炭酸カートリッジ以外使用しないでください。●炭酸カートリッジは、ノズルに正しく取りつけてください。●加熱したり、火の中に入れてたりしないでください。●強い力を加えないでください。●業務用途には使用しないでください。●使用後の炭酸カートリッジはスチール製ゴミとして、自治体の指示に従って廃棄してください。



まだまだ
つくれる!
もっと飲める!



別売りで炭酸カートリッジ
(10本入り)*もご用意!

たくさんつくってストックしよう!
キャップ付きのスペアボトル(別売り)*

※GODAAKと共通です

“ツイスパ ソーダ”で検索!

レシピや使い方動画などを公開中!

ツイスパ ソーダ

検索

■販売元 株式会社グリーンハウス

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-19-15 ウノサワ東急ビル6階
グリーンハウスホームページ: <http://www.green-house.co.jp/>

販売店

ツイスパ
ソーダ



お水でも
お酒でも
ジュースでも
そのまま炭酸ドリンクに

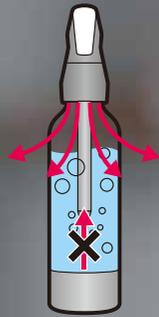


炭酸
カートリッジ
6本付属

GREEN HOUSE

水以外の飲み物を 直接炭酸にできるのは 「ツイスパソーダ」だけ

ツイスパソーダは構造上、ボトルとノズルの間から圧力が逃げる仕組みになっているので、圧力の逃げ道にジュースなどの添加物が詰まる危険はありません。また、ノズルの炭酸噴射口も、逆流防止設計により飲み物の逆流を防止しているため、水以外の飲み物も安心して炭酸にすることができます。



100%ジュースも スポーツドリンクも ワインもウイスキーも梅酒も

ツイスパソーダを100%楽しむには色々なものに挑戦してみましょう。例えば、ウイスキーを炭酸水で割ったり、ストレート炭酸のオレンジジュースをご家庭で楽しむことができます。また、一旦ペットボトルの蓋を開けて炭酸が抜けた飲料をツイスパソーダでスパークリングすることでその炭酸を復活させることもできます。



他にもまだあるこんな使い方

料理にも

ドリンク以外にも、フルーツポンチのシロップを炭酸で割ったり、御飯をふっくら炊いたり、天ぷらをサクサクに、パンケーキをふっくらと、角煮を柔らかく煮る際などに使うと普段とは違ったおいしさになります。



美容・健康に

炭酸水はさわやかにおいしく楽しめるだけでなく、身体にもうれしいメリットがあるそうです。美容効果やデトックス効果など、是非そのメリットを知って炭酸水を活用しましょう！

※医学的な効能、効果を保証するものではありません。



エネルギー消費力のアップ 疲労回復 デトックス効果 美肌効果

掃除にも

炭酸水でお掃除をすると、炭酸水の弱酸性という作用のおかげで、市販のガラスクリーナーのような拭きあがりでお掃除できます。炭酸水がモノの表面に付着した汚れを効果的に浮かし、拭き取りやすくします。泡立っている状態の炭酸水は速乾性が高く、窓ガラス・メガネ・鏡・電化製品の液晶画面などに効果的な二度拭き不要のお手軽クリーナーとして代用できます。また、泡立たなくなっても一定の弱酸性のpH値を維持し続けるため、泡立たなくなった後の余ってしまった炭酸水はクリーナーといった使い方も期待できます。



各種ストレート・ソーダ

水で薄めたくない！そのままソーダにしたい！という方は、そのままボトルに入れてスパークリング！

- ・梅酒でストレート・ソーダ&ロック
- ・ウイスキーでストレートハイボール
- ・ワインでスパークリングワイン
- ・その他日本酒や焼酎などにも



スパークリング・モヒート

材料(4人分)	
冷えたラム酒(度数低めが良い)	360ml
冷水	240ml
ろ過したライム果汁	120ml

付け合せ	
適当に切り分けたライム	1個分
白砂糖か三温糖	大さじ4~8杯
みじん切りにしたミントの葉	10枚分

作り方

材料をよく混ぜて、ボトルに入れます。ノズルに炭酸カートリッジを取り付け、ノズルをボトルにしっかりと取り付け、スパークリングします。1分以上待って、スパークリングが終了したら、ノズルを取り外します。付け合せのライム、白砂糖か三温糖、ミントの葉を入れ、飲み物を注ぎます。

フィジー・マンゴー・マルガリータ

材料(4人分)	
マルガリータミックス	240ml
マンゴージュース	240ml
デキセラ	240ml

作り方

材料をよく混ぜて、ボトルに入れます。ノズルに炭酸カートリッジを取り付け、ノズルをボトルにしっかりと取り付け、スパークリングします。1分以上待って、スパークリングが終了したら、ノズルを取り外します。氷をグラスに入れて、飲み物を注ぎます。

どんどんつくって
スペアボトル(別売り)*に
ストックしよう！

炭酸カートリッジ
(10本入り/別売り)*も！

まだまだたくさんの
レシピがついてきます

※SODAANKと共通です

HPにて続々レシピ追加中！ ツイスパ ソーダ

検索