

スパークリングワインの栓に注意！

～ 飛び出した栓が当たってけがをするおそれがあります ～

スパークリングワインの栓が目当たり、
網膜はく離などのけがを負う事故が発生しています。

スパークリングワインは、瓶の中でも二次発酵しており、気圧をコントロールできないため、開栓時に栓が勢いよく飛び出すことがあります。スパークリングワインの栓といえば、コルク栓が一般的ですが、昔ほど長期保存を必要としなくなった現代では、スクリュー栓やプラスチック栓の採用もみられます。

どのタイプの栓でも、開栓時に飛び出した栓が顔や体に当たってけがをしたり、周りの人に当たってけがをさせてしまう危険性は変わりません。



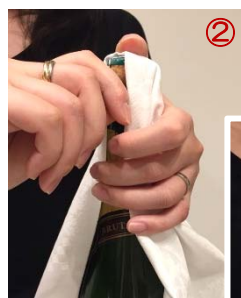
スパークリングワイン（コルク栓）の開け方

【開栓前の準備】

- 吹きこぼれを防ぐため、スパークリングワインは冷蔵庫や氷水に入れてよく冷やしておきましょう。
- 瓶を振ったり、必要以上に揺らさないようにしましょう。
- あらぬ方向に飛び出した栓が当たらないよう、できるだけ顔や体から離して開栓しましょう。
- 周囲に人がいないか、栓が当たって壊れるものがないかの確認を忘れずに！
- コルク抜きは使用しないでください。
- 再栓できるプラスチック栓もあります。どのような種類の栓であっても、事前にラベル等に書かれている取扱方法をよく確認しましょう。

【開栓の手順】

- ① キャップを覆っているキャップシールを剥がします。
- ② タオルなどをかぶせた上から、コルクを利き手とは反対の親指で押さえながら針金をゆるめ、そのままとらずにおきます。
(栓の飛び出しを防ぐためです)
- ③ 親指でコルクを押さえたまま、利き手で瓶の下部を持ち、瓶をゆっくりと回転させます。
- ④ 瓶の中のガス圧でコルクが上がってきます。
少しずつガスを逃がし、十分にガスが抜けたらコルクを回して栓を抜きます。



(注)この参考情報は申出事案に関連した一般的な情報であり、申出内容に対する調査結果や回答ではありません。