

このページの全商品は



65 冷温機器



「シェフ&ソムリエ」は、ワインとスピリッツの色、香り、味を極めるために、新しい独自の素材「Kwarx®(クウォークス)」と新しいデザインを融合させて開発されたグラスのブランドです。VINEXPOや、世界ソムリエ最優秀大会の公式グラスとして採用されるなど、ワインテイスティングに最適なグラスとして世界的に評価されています。

66 ビュッフェ関連

OPEN UP オープンナップ

現代的で革新的なデザイン
ダイナミックな形状により、ワインが空気に触れて素早く開き、立ち上がったブーケが上部で凝縮されるので、他にはないテイスティングを体験できます。



67 ビュッフェ・宴会



① ラウンド37
U1010 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
4-1461-0101	7160302	¥15,600
φ95×H211 370cc		

辛口白ワインの個性を十分に発揮するグラスです。特にシャルドネでは、この品種の特徴である新鮮なバターを思わせるアロマを十分に堪能することができます。



② ユニバーサル・テイスティング40
U1011 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
4-1461-0201	7160202	¥15,900
φ89×H231 400cc		

ボールが長めのグラスは、ややつぼんだリムでアロマを凝縮し、あまりタンニンや酸味の強くない赤ワインやソーベニヨンブランなどの白ワインなどを味わうのにオススメです。



③ ソフト47
U1012 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
4-1461-0301	7160102	¥16,200
φ103×H226 470cc		

このグラスの特色ある形状は、レッド・ベリー系のアロマを強調し、ピノノワールやジンファンデルのような繊細かつ洗練された葡萄品種のワインを引き立てます。

68 カフェ・サイプレス用品・トレー



④ タニック55
U1013 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
4-1461-0401	7160011	¥16,500
φ105×H233 550cc		

力強いタンニンをもつワインにたくに適合しています。やや大ぶりなリムがつぼんでおり、カベルネソーベニヨンやメルローなど若いワインの豊かなアロマを引き出されます。



⑤ エフェヴァセント20
U1051 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
4-1461-0501	7160502	¥15,900
φ72×H234 200cc		

シャンパンやスパークリングワインは、このタイプのグラスで香りが開きます。グラスの膨らんでいる部分まで注ぐと、上部の面積の大きい部分で空気と触れあい、十分につぼんだリムによってアロマが完全に凝縮されます。フルボトル1本がちょうど6杯分注げます。



⑥ プロ・テイスティング32
U1008 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
4-1461-0601	5922772	¥13,500
φ87×H180 320cc		

プロフェッショナルのテイスティング用にデザインされたグラス。その完成度の高いフォルムは、ワインと空気の接触によりアロマを最大限引き出し、凝縮します。

70 カトラリー・箸

OPEN UP SPIRITS オープンナップ・スピリッツ

スピリッツ・テイスティング
今まで体験したことのないような驚きのテイスティング体験が楽しめるグラスです。スピリッツそれぞれが持つ個性的なアロマと味わいを引き出します。

71 グラス・酒器



⑦ アンビアント16.5
U1062 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
4-1461-0701	5922812	¥19,500
φ70×H170 165cc		

このグラスの形状はあらゆるスピリッツのテイスティングにご使用頂けます。ボールの最大径まで注ぐと60ccになりますので、ストレートのほかに、シンプルな香りづけを施したステアのショートカクテルなどもお楽しみいただけます。



⑧ ウォーム30
U1032 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
4-1461-0801	5922822	¥16,200
φ99×H86 310cc		

このグラスを手にとってみれば、なぜフランススピリッツに欠かせないグラスであるかが、ご理解頂けるでしょう。広く張り出した底部のカーブは、ウイスキーやラムなど室温に馴染ませながら飲むスピリッツに理想的なグラスです。

グラスの形状は、下記三つの効果を考慮し非常に綿密にデザインされました。

