

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20639-159	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Bar Tools

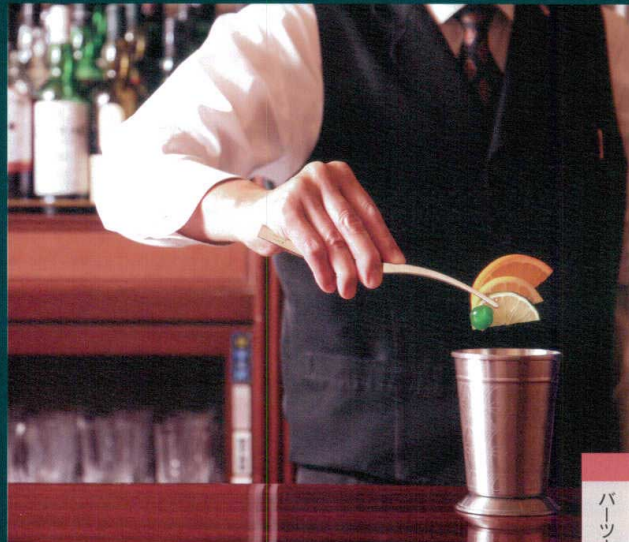


→ Go to P.450



**New**  
QZ-8365  
カクテルトング  
CT200  
¥4,400  
200mm  
約25g 18-BSUS <JP>

流れるような形状は、バーカウンターに置いてもトングの先端が浮くデザインになっているので、常に衛生的でクールかつクリーンな印象を与えてくれます。

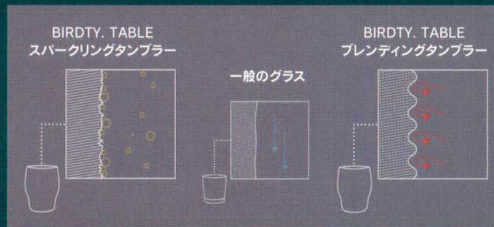


バーツール — Bar Tools

**New**  
QZ-8368  
スパークリング  
タンブラー  
ST440  
¥10,000  
φ83×H105  
440ml 約180g  
18-BSUS <JP>



断面形状の特殊な凹凸により、炭酸の流れが変わることで理想の泡ができる発泡メカニズムとなっています。



**New**  
QZ-8369  
フレンジング  
タンブラー  
BT440  
¥10,200  
φ83×H105  
440ml 約180g  
18-BSUS <JP>

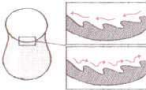


絶妙に残された表面の凹凸が空気を含ませ、驚くほどまろやかな口当たりを実現します。

**New**  
QZ-8367  
デキャンタ  
DC700  
¥19,000  
φ93×H145  
700ml 約260g  
18-BSUS <JP>



1. 本体内側表面は研磨により右図のような形状に。研磨の目に沿って(右に)回すか、研磨の目に逆らって(左に)回すかで加わる力が異なり、味わいにも違いが生じます。



2. お好きなドリンクを用意します。本体に1〜3杯分の液体を注いだら内側表面に液体が沿うよう、くるくると回します。

3. 右回し、左回し、スワリングなしで味わいの違いを試し、自分にあった回し方を探してください。右回しは味わいのバランスを整え、左回しは素材の個性を際立たせます。



Birdyデキャンタは、お酒のポテンシャルを高めるエアレーショングッズです。本体にお好きなドリンクを注いで数回、くるくる回すだけ、ワインや日本酒は1〜3回、スピリッツは5〜10回、スワリングして、お酒の味わいや香りの立ち方の変化をお楽しみください。

一般的なデキャンタとの比較

違いは内側の表面形状。Birdyデキャンタには0.1ミクロンレベルの凸凹が研磨により施されています。スワリング時に液体がこの凸凹に触れるとミクログの気泡とつわりが発生、ガラス製と比べ45%空気が多く泡け込みます。

