

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20656-60	株式会社クイックパック	0564-59-3525

フレンチプレス  
HSシリーズ  
タンブラー  
システムバリエイション  
マグデザート  
ビール・焼酎  
お茶  
酒  
和の器ピュア  
プレートホール  
氷入れ  
カラフエ  
灰皿  
調味料  
保存容器  
ギフト  
生活雑貨  
インテリア  
巻末  
グラスコラム  
商標  
INDEX

## 日本酒グラス

様々なタイプの日本酒をお楽しみいただける新しいスタンダードです。

## 酒杯



**B-00312**  
日本酒グラス  
¥370 (税込¥407)  
72コ入(6×12)  
φ50×H87・M66 200ml  
49 06678 187875



**B-00312-J381**  
日本酒グラス(マス柄)  
¥460 (税込¥506)  
72コ入(6×12)  
φ50×H87・M66 200ml  
49 06678 188865



**B-00313**  
日本酒グラス(口元スッキリタイプ)  
¥500 (税込¥550)  
72コ入(6×12)  
φ50×H87・M66 200ml  
49 06678 187882



**N B-00319**  
ショットグラス  
¥500 (税込¥550)  
72コ入(6×12)  
φ42×H92・M42 44ml  
49 06678 224068

## 酒杯



**B-20105**  
杯  
¥370 (税込¥407)  
72コ入(6×12)  
φ50×H46・M57 75ml  
49 06678 196754



**30809**  
杯  
¥470 (税込¥517)  
144コ入(6×24)  
φ57×H80・M57 115ml  
49 06678 357797



**B-00310**  
冷酒グラス  
¥470 (税込¥517)  
72コ入(6×12)  
φ58×H63・M58 70ml  
49 06678 175766



**B-40103-JAN**  
冷酒グラス  
¥530 (税込¥583)  
96コ入(6×16)  
φ52×H59・M63 100ml  
49 06678 182801



**P-01143**  
天開60  
¥300 (税込¥330)  
144コ入(6×24)  
φ51×H83・M51 60ml  
49 61373 015038



**P-01145**  
天開100  
¥320 (税込¥352)  
120コ入(6×20)  
φ60×H98・M60 100ml  
49 61373 015045

## こだわりの冷酒ぐらす



**07603**  
杯  
¥470 (税込¥517)  
96コ入(6×16)  
φ50×H85・M50 70ml  
49 06678 460411



**T-16108-JAN**  
冷酒グラス  
¥530 (税込¥583)  
72コ入(6×12)  
φ57×H61・M60 100ml  
49 61373 015311



**07600**  
杯(スペース)  
¥630 (税込¥693)  
96コ入(6×16)  
φ74×H80・M74 130ml  
49 06678 117902



**SQ-06203-JAN**  
冷酒ぐらす(純米酒)  
¥850 (税込¥935)  
72コ入(3×24)  
φ60×H91・M63 105ml  
49 06678 161806



**SQ-06202-JAN**  
冷酒ぐらす(吟醸酒)  
¥850 (税込¥935)  
72コ入(3×24)  
φ60×H102・M60 105ml  
49 06678 161790



**SQ-06201-JAN**  
冷酒ぐらす(生酒)  
¥850 (税込¥935)  
72コ入(3×24)  
φ60×H112・M60 105ml  
49 06678 161783

GLASS COLUMN

## 日本酒について

### 純米酒

**コクあり、やや辛口**  
コクを楽しむために、短いうりぎね型が口の中にまんべんなく酒をゆきわたらせます。

**お酒の適温**  
15℃前後。酒の丸味、味の余韻を楽しむには適温で飲むのがコツ。

### 吟醸酒

**香り高く、淡麗ですっきり味**  
天開きの形状は、酒が空気に触れやすく香りと爽快感をより強調します。

**お酒の適温**  
10℃～12℃。温度が高過ぎないように注意。香りが逃げてしまいます。冷し過ぎにも注意。

### 生酒

**フレッシュな香り、のど越しなめらか**  
スリムな天開きの形状が酒をストレートに口の中へ流し込み、のど越しを良くします。

**お酒の適温**  
6℃～10℃。  
冷たくして飲むのがコツ。

### 古酒

**香り落ち着き、味まろやか**  
深い香りと味を楽しむために香りを逃がさない縦型うりぎね形状が最適。

**お酒の適温**  
15℃～20℃。甘味と酸味のバランスを保てるのが、この温度範囲。