

Catalogue No.

20037-329



民芸酒器 329



329-1-8F 1,500円 2185329001
うで焼酎ボトル
(9.5φ×18H・840cc) 1入



329-2-6C 1,300円 1963250022
天目手付湯割ポット
(13φ×16H・700cc) 1入



329-3-6C 2,600円 1963250024
天目縄巻ポット7号
(16×12.5×18H・1300cc) 1入



329-4-6C 2,600円 1963250023
青地縄巻ポット7号
(16×12.5×18H・1300cc) 1入

山水



329-5-1B 640円 2.4号燗(6.8φ×18.8H) 20×4入 1912244053
329-6-1B 480円 1.6号燗(5.6φ×17.3H) 20×5入 1912244054
329-7-6B 480円 小口2号徳利(5.8φ×17.7H) 20入 1962244057
329-8-1B 200円 丸くぐい呑(4.8φ×4.7H) 42×10入 1912244055
329-9-6B 180円 紺筋平盃(6.5φ×2.6H) 360入 1962244054
329-10-6B 150円 (大)丸盃(6.3φ×3H) 360入 1962244058
329-11-1B 140円 中清戸(7.8φ×3.2H) 400入 1912244056
329-12-6B 140円 (小)清燗(6.6φ×2.7H) 360入 1962244059
329-13-6B 140円 (中)丸盃(5.7φ×3H) 360入 1962244060



329-14-1B 800円 焼酎1.7燗(8φ×13H) 2112329014
329-15-1B 400円 焼酎0.9燗(6.5φ×11.1H) 2112329015
329-16-1B 280円 焼酎ぐい呑(5.3φ×5.5H) 2112329016

黒結晶



329-17-4B 2,800円 酒燗器セット(大)(300cc) 2142329017
329-18-4B 1,800円 酒燗器セット(小)(140cc) 2142329018

酒燗器セット

壺をふたにしたことで味と香りを逃さず、おいしいお酒を楽しむことができます。

【ご使用方法】

外側の器に熱湯(70〜90度)を七分目ほど注ぎ、そのなかに徳利を入れ、お酒を湯で温めます。

壺をふたをし、自分の好みに合わせてお燗をして下さい。

熱燗、ぬる燗のお好みは、注ぐお湯の温度や徳利を湯せんする時間で調節して下さい。

備前吹



329-19-3B 2,500円 酒燗器(大)(12φ×15H・300cc) 1×24入 2132329019
329-20-3B 840円 大・徳利のみ(300cc) 10入 2132329020
329-21-3B 1,550円 酒燗器(小)(9.5φ×12H・140cc) 1×30入 2132329021
329-22-3B 450円 小徳利のみ(140cc) 10入 2132329022
329-23-3B 330円 太丸グイ呑(7φ×4.5H) 2132329023
329-24-3B 300円 グイ呑(5.5φ×4.1H) 40入 2132329024



329-25-1Y 3,000円 鉄赤平丸3号燗瓶(15φ×9H) 2118329025
329-26-1Y 3,000円 黒平丸3号燗瓶 2118329026
329-27-6A 2,500円 黒マット(手付)二号燗瓶(14.5×15.5×8H) 3×12入 2161329027
329-28-6A 250円 黒マットぐい呑(5.5φ×4.5H) 25×12入 2161329028



329-29-6C 1,480円 黒マット袖チョコカ(14.5φ×7H・400cc) 6入 2163329029
329-30-6C 200円 黒マット袖盃(5.3φ×3.8H) 2163329030
329-31-6C 1,580円 麦画黒チョコカ(14.5φ×7H・400cc) 6入 2163329031
329-32-6C 200円 黒袖盃(5.3φ×3.8H) 2163329032
329-33-6C 160円 黒天目丸反盃(5.5φ×4.2H) 400入 1963245035