

テーブルウェア

シャンパンタワー
カラフエ・氷入れ

保存容器

フラワーベース

ダビントクリスタルD
ブラスククリスタル

時計・オーナメント

和のギフト

洋のギフト

パーソンズ

巻末コラム

INDEX

漬け上手[®] 意匠登録済

ご注文はカートン単位でお願いします。



① らっきょう漬け・紅しょうが漬けのつくり方がわかるシオリが入っています。



② 梅酒・梅シロップ・梅サワーのつくり方がわかるシオリが入っています。

手付き果実酒びん

ご注文はカートン単位でお願いします。



③ 手軽に使いやすいサイズ。持ち運びに便利な取っ手付きです。専用シオリが入っています。

※角形びん・手付き果実酒びんは「認証マーク」の対象品ではありません。

① I-77823-R-A-JAN

らっきょう編
¥1,200 12コ入
φ110×H185・M153
2000ml
49 61373 032608 ★

本体/ソーダ石灰ガラス
外フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
内フタ/ポリエチレン樹脂 耐熱温度:70℃
吊手/ハンドル...ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:90℃
止め具...ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:90℃
リング...ポリエチレン樹脂 耐熱温度:40℃
※耐熱温度は部品ごとの目安を表示しています。すべて日本製

② I-77824-R-A-JAN

うめ編
¥1,200 12コ入
φ86×H291・M120
2000ml
49 61373 032615 ★

本体/ソーダ石灰ガラス
外フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
内フタ/ポリエチレン樹脂 耐熱温度:70℃
注口:ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
すべて日本製

③ SGI-20-R-A-JAN

手付き果実酒びん2リットル
¥1,100 12コ入
φ89×H224・M152
2000ml
49 73251 210527 ★

本体/ソーダ石灰ガラス
外フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
内フタ/ポリエチレン樹脂(抗菌剤入り) 耐熱温度:70℃
すべて日本製

果実酒 小出し用ポット



I-77827-R-JAN

果実酒 小出し用ポット
¥660 36コ入 (2×18)
φ66×H198・M96
930ml
49 06678 150640 ★
グッドデザイン賞

本体/ソーダ石灰ガラス
フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
すべて日本製

- わが家で漬けたオリジナル果実酒などを少量ずつお使いいただける「小出し用ポット」が新登場!
- 冷蔵庫のドアポケットですっきり収納できます。
- キレが良く液ダレしにくい注ぎ口が特長です。



●使い方や機能を説明したシオリと、日付や中身が書けるラベルシールが入っています。

GLASS COLUMN

梅酒のつくり方



1 果実酒びんを洗い乾かします。
やわらかいスポンジを使い、ぬるま湯で必ず洗ってください。熱湯消毒・煮沸消毒はせずホワイトリカー又は食品用アルコールで拭いてご使用ください。



2 梅のヘタを除きます。
梅のヘタやなり口のくぼみの汚れは、竹串を使いきれいに取り除きます。



3 梅を洗います。
表面を傷つけないよう水洗いし、ざるに上げます。



4 梅を拭きます。
乾いた布巾で一つずつ丁寧に拭きます。水気が残っているとカビの原因となります。ご注意ください。



5 梅と氷砂糖は交互に入れます。
準備したびんに梅と氷砂糖を交互に入れます。



6 リカーを注ぎます。
静かにホワイトリカーを注ぎます。冷暗所で保管してください。梅の実と溶けた砂糖が分離して混ざらぬ場合は、清潔な菜箸などを使い静かに混ぜてください。

各種びんと材料の割合

びんのサイズ	梅の実	ホワイトリカー	氷砂糖
8ℓ (10号)	2.0kg	3600ml	1000g
5ℓ (7号)	1.25kg	2300ml	600g
4ℓ (5号)	1.2kg	2000ml	550g
3ℓ	1.0kg	1800ml	500g

上の表は目安です。びんの容量はびんの底をごらんください。

梅の実是一般的に果実が堅くて厚い、熟していない青梅を用います。さわやかな香りとスッキリとした酸味をお楽しみいただけます。また、多少黄熟した梅も風味は異なりますがお使いいただけます。

保存容器活用カレンダー

	果実酒	保存食
	果実酒びんを使って	保存容器を使ってつくる・保存する
春	いちご酒 さくらんぼ酒	いちごジャム マーマレード 春野菜のピクルス つくた煮 らっきょう漬け
夏	あんず酒 梅酒 (梅シロップ) 桃酒 夏みかん酒 プラム酒 スイカ酒	あんずジャム 梅ジャム ブルーベリージャム 夏野菜のピクルス 新しょうが 甘酢漬け 梅醤油漬け 梅干
秋	洋なし酒 りんご酒 かりん酒 さくら酒 姫りんご酒	ぶどうジャム かぼちゃジャム 山菜の煮物 栗の甘露煮 栗の渋皮煮
冬	きんかん酒 ゆず酒 みかん酒	煮豆 きやらぶき