

Catalogue No.

20395-1587

1587 卓上用品 グラス

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

このページの全商品は



「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ガ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。



「Kwarx®（クウォークス）」とは、アルク・インターナショナルが開発した新素材です。独自の配合組成と製造技術により、透明性に優れ、より耐久性がある新しいガラス素材が誕生しました。



完全無色の絶対的な透明度。



食器洗浄機使用後も輝きが持続。



使用時の衝撃に対し優れた耐性を発揮。



AROM'UP アロマップ

グラスによって香りも変わる
重なりあうアロマの中から、フルーティーとオーキー2種類の香りを、グラス底の深さとボウルの湾曲度が違う2つを使い分けることで、お好みに合わせて引き出せるようにデザインされた全く新しいグラスシリーズです。

オーキー 薄さ0.9MMのリム（口部） 縦長のつぼみを持たせています。 2/3と深い空間 樽香の凝縮に最適 広い面を空気に触れさせることで 重いアロマを引き出す 平らなボトム 安定感 食器洗浄機使用後に 水がたまりにくい設計	① オーキー 47 E8081 7159700 ¥1,800 入数:4 470cc φ96×H215 赤ワインの樽熟成由来の樽香を引き出すグラスです。ボウル底部1/3まで注いでください。赤ワインに多く含まれる樽香の中でも特に重く、甘さを含むアロマを引き出します。 お薦めの品種: カベルネソービニオン、メルロー、シラー、ピノノワール	② オーキー 41 E7909 7159800 ¥1,700 入数:4 410cc φ91×H196 白ワインの樽熟成由来の樽香を引き出すグラスです。ボウル底部1/3まで注いでください。白ワインに多く含まれる、森林のような木質香を引き出します。 お薦めの品種: シャルドネ、ソービニオンブラン、リースリング	③ フルーティー 43 U1901 7159501 ¥1,700 入数:4 430cc φ91×H215 赤ワインとロゼワインの葡萄品種由来の、果実香を引き出すグラスです。ボウル底部1/2まで注いでください。赤ワイン・ロゼワインのアロマの中でも、特に軽く高い芳香を放つ柑橘系の香りを引き出します。 お薦めの品種: カベルネソービニオン、メルロー、シラー、ピノノワール	④ フルーティー 35 E8068 7159600 ¥1,600 入数:4 350cc φ83×H196 白ワインの葡萄品種由来の、果実香を引き出すグラスです。ボウル底部1/2まで注ぐのがポイントです。白ワインのアロマの中でも、特に軽く高い芳香を放つ柑橘系の香りを引き出します。 お薦めの品種: シャルドネ、ソービニオンブラン、リースリング	⑤ フローラル・フルーティ 21 G3566 7159900 ¥1,800 入数:4 210cc φ74×H211 スパークリングワインの微妙で凝縮される設計 お薦めワイン: シャンパン、クレマンカヴァ、プロセッコ、モスカートダスティ フルーティー 薄さ0.9MMのリム（口部） やや横長のつぼみを持たせています。 1/2と浅い空間 フルーティーなアロマの凝縮に最適 広い面を空気に触れさせることで 軽いアロマを引き出す 平らなボトム 安定感 食器洗浄機使用後に 水がたまりにくい設計
---	---	--	--	---	--

SELECT セレクト

万能エントリーモデル
ワインテイスティングの素晴らしい世界をより多くの方々に発見し、楽しんでいただけるようにデザインされたスタンダードタイプ。



⑥ チューリップ74 D0032
φ98×H235 7160700 ¥1,500
740cc 入数:2

⑦ チューリップ47 C9715
φ86×H223 7160800 ¥1,250
470cc 入数:4

このページの価格は単品価格です。グラスのご注文は入数単位でお願いします。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

49 ビュッフェ関連

50 卓上器物 洋

51 料理演出用品 和

52 鍋物用品 中

53 喫茶サービス用品

54 グラス

47 バンケット・サービス用

48 バンケット用品