

**GLASS  
COLUMN**

## グラスのスタイルは、ドリンクで変わる

香り、味わい、色など、それぞれに個性を持つドリンク。その個性を充分に楽しめるよう、多種多様のテーブルグラスがあります。自分の趣味として、大切な方への贈り物として選ぶとき、とても役立つテーブルグラスの種類と用途を覚えておきましょう。

### アルコール度数の高い お酒には

アルコール度数が高い、強いお酒は、ゆっくりと少しずつ飲める小いさめのグラスを使用します。

### 炭酸系のお酒には

シャンパンやスパークリングワインなど、炭酸系のお酒は、気が抜けにくい細長いグラスを使用します。ただし、ビールの場合、ジョッキなど大きめのグラスを使用することがあります。

### 香りと味わいを楽しむ お酒には

ブランデーやワインなどの香りを楽しみながら飲むお酒の場合、香りをグラスに閉じこめよう口部が狭いグラスを使用します。

## 主なテーブルグラスの種類と用途

### ■ リキュールグラス

リキュールをストレートで味わうための小いさめのグラス。また、リキュールだけでなく、食前酒・日本酒に使うこともできます。



### ■ シェリーグラス

シェリーはアルコール度数16～20%。スペイン産の「ブランデーをブレンドしてアルコール度を強めた」ワインです。75mlぐらいの小いさめのステムグラスを使います。



### ■ カクテルグラス

様々なカクテルを飲むグラス。逆三角形型で90mlが標準。しかし、現在はカクテルの幅も広がり、容量も多く入り、デザイン的に面白いグラスもあります。



### ■ コリンズグラス (ポンピー)

円筒形の背の高いグラス。口径が小さいので炭酸ガスが抜けにくく、炭酸飲料や発泡性ワインなどを使ったカクテルにも向いています。



### ■ シャンパングラス (ソーサー型)

口の部分が広いソーサー型のグラス。お祝いの席での乾杯のときや、カクテル・ソフトドリンクを入れる場合にも使われます。



### ■ シャンパングラス (フルート型)

細長いフルート型のグラス。炭酸ガスの持ちがよく、底の中央から立ちのぼる泡を視覚的に楽しむことができます。



### ■ ワイングラス

ワインの質に合わせて、様々な形状があります。一般的に、赤ワインは大ぶり、白ワインは小ぶりのサイズが使われます。



### ■ オールドファッション (オンザロック)

背が低く、円筒形に近いタンブラー。ウイスキーやショットドリンクをオンザロックで飲むときに使います。



※ショットドリンクとは、出来上がりから短時間のうちに飲みきるカクテルのこと。

### ■ ブランデーグラス

香りを逃さないようにチューリップ型に口がすぼんだ大型グラス。香りを楽しめるよう、ブランデーの量は30mlぐらいがベストです。



### ■ ゴブレット

やや大ぶりのステムグラス。容量は240ml～360ml。水飲み用のグラスですが、ビールやジュース用としても使われています。



### ■ ジョッキ

主にビールを飲むための、取っ手のついた大型のグラス。小ぶりのものはマグ(Mug)と呼び、冷たいお茶などを飲むのに使われます。



### ■ タンブラー

一般的に「コップ」と呼んでいる最もポピュラーなグラス。あらゆる飲み物に使用されています。180ml～300ml以上のものまで様々あります。

