

Catalogue No.

20429-65

杯

ハンドメイド セミレップクリスタル



20012
杯
¥1,550 48コ入(6×8)
φ58×H70・M60 85ml
49 06678 802655 ●



20011
杯
¥1,550 48コ入(6×8)
φ62×H70・M62 80ml
49 06678 802648 ●



10343
杯
¥1,100 48コ入(6×8)
φ57×H60・M58 100ml
49 06678 802662 ●



10305
杯
¥870 48コ入(6×8)
φ53×H37・M56 50ml
49 06678 318057 ●



10304
杯
¥990 48コ入(6×8)
φ70×H78・M70 120ml
49 06678 088707 ●

ハンドメイド セミレップクリスタル

ハンドメイド

ハンドメイド セミレップクリスタル



17201
杯
¥770 144コ入(6×24)
φ42×H48・M42 30ml
49 06678 034858 ●



17201-478
杯(消金線)
¥1,250 144コ入(6×24)
φ42×H48・M42 30ml
49 06678 034865 ●



10303
杯
¥940 120コ入(6×20)
φ56×H50・M58 80ml
49 06678 031710 ●



10303-478
杯(消金線)
¥1,350 120コ入(6×20)
φ56×H50・M58 80ml
49 06678 031734 ●



10344
杯
¥1,100 48コ入(6×8)
φ58×H85・M58 90ml
49 06678 802679 ●



42010SHB
ぐいのみ
¥840 120コ入(6×20)
φ66×H38・M66 50ml
49 06678 647645 ●



10321RDV
杯
¥1,250 48コ入(6×8)
φ55×H57・M59 85ml
49 06678 488743 ●

酒グラスコレクション

ハンドメイド セミレップクリスタル



20015
酒グラス(純米酒)
¥2,200 24コ入(1×24)
φ63×H93・M71 160ml
49 06678 802808 ●



20013
酒グラス(吟醸酒)
¥2,200 24コ入(1×24)
φ56×H109・M56 130ml
49 06678 802785 ●



20016
酒グラス(生酒)
¥2,200 24コ入(1×24)
φ58×H121・M58 110ml
49 06678 802815 ●



20014
酒グラス(古酒)
¥2,200 24コ入(1×24)
φ48×H133・M65 200ml
49 06678 802792 ●

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、短いうりざ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ざね形状が最適。

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。