

Catalogue No.

20459-1249

1249 アルコロック

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



フランス

「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ールの湾曲度が違う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)
縦長のつばみを
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 41
E7909

7159800 ¥1,700
φ91×H196 410cc

入数:4

白ワインの樽熟成由来の樽香を引き出すグラスです。ボール底部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、ソービニヨンブラン、リースリング



②オーキー 47
E8081

7159700 ¥1,800
φ96×H215 470cc

入数:4

赤ワインの樽熟成由来の樽香を引き出すグラスです。ボール底部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:
カベルネソービニヨン、メルロー、シラー、ピノノワール



③フルーティー 35
U1902

7159601 ¥1,600
φ83×H196 350cc

入数:4

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。ボール底部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、ソービニヨンブラン、リースリング



④フルーティー 43
U1901

7159501 ¥1,700
φ91×H215 430cc

入数:6

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。ボール底部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、チェリー系、ベリー系など甘い果実香を引き出します。
お薦めの品種:
カベルネソービニヨン、メルロー、シラー、ピノノワール

フルーティー

薄さ0.9MMのリム(口部)
やや横長のつばみを
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。



⑤チュールリップ24 U0808

7161001 ¥1,100
φ71×H186 240cc

入数:6



⑥チュールリップ74 D0032

7160700 ¥1,500
φ98×H235 740cc

入数:2

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30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。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サービス用品・トレイ

69 ブレンダー・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器