

Catalogue No.

20459-1250

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

アルコロック 1250



OPEN UP オープンナップ

現代的で革新的なデザイン
ダイナミックな形状により、ワインが空気に触れて素早く
開き、立ち上がったブーケが上部で凝縮されるので、他
にはないテイastingを体験できます。



このページの全商品は



① ラウンド37
U1010

7160301 ¥2,000
φ95×H211 370cc
[入数:6]

辛口白ワインの個性を十分に発揮するグラスです。特にシャルドネでは、この品種の特徴である新鮮なバターを思わせるアロマを十分に堪能することができます。



② ユニバーサル・
テイasting40
U1011

7160201 ¥2,000
φ89×H231 400cc
[入数:6]

ボールが長めのグラスは、ややつぼんだリムでアロマを凝縮し、あまりタンニンや酸味の強くない赤ワインやソービニヨンブランなどの白ワインなどを味わうのに最適です。



③ ソフト47
U1012

7160101 ¥2,100
φ103×H226 470cc
[入数:6]

このグラスの特色ある形状は、レッド・ベリー系のアロマを強調し、ピノノールやジンファンデルのような繊細かつ洗練された葡萄品種のワインを引き立てます。



④ タニック55
U1013

7160010 ¥2,300
φ105×H233 550cc
[入数:6]

力強いタンニンをもつワインにふさわしいデザインです。やや大ぶりなリムが、カベルネソービニオンやメルローなど若いワインの豊かなアロマを引き出されます。



⑤ エフェヴァセント20
U1051

7160501 ¥2,000
φ72×H234 200cc
[入数:6]

シャンパンやスパークリングワインは、このタイプのグラスで香りが開きます。グラスの膨らんでいる部分まで注ぐと、上部の面積の大きい部分で空気と触れあい、十分に泡が立ち上がり、アロマが完全に凝縮されます。フルボトル1本がちょうど6杯分注げます。



⑥ プロ・テイasting32
U1008

5922771 ¥1,500
φ87×H180 320cc
[入数:6]

プロフェッショナルのテイasting用にデザインされたグラス。その完成度の高いフォルムは、ワインと空気の接触によりアロマを最大限引き出し、凝縮します。



⑦ スウィート27
U1009

7160401 ¥1,800
φ77×H193 270cc
[入数:6]

この小ぶりのグラスは、アロマの豊かなワインに適しており、糖度が高いワインや重厚なワインの香りを引き出します。

OPEN UP SPIRITS オープンナップ・スピリッツ

スピリッツ・テイasting
今まで体験したことのないような驚きのテイasting体験が楽しめるグラスです。
スピリッツそれぞれが持つ個性的なアロマと味わいを引き出します。



⑧ アンビアント16.5
U1062

5922811 ¥1,500
φ70×H170 165cc
[入数:6]

このグラスの形状はあらゆるスピリッツのテイastingにご使用頂けます。ボールの最大径まで注ぐと60℃になりますので、ストレートのほかに、シンプルな香りづけを施したステアのショートカクテルなどもお楽しみいただけます。



⑨ ウォーム30
U1032

5922821 ¥1,400
φ99×H86 310cc
[入数:6]

このグラスを手にとってみれば、なぜブラウンスピリッツに欠かせないグラスであるのか、ご理解頂けるでしょう。広く張り出した底部のカップは、ウイスキーやラムなど室温に馴染ませながら飲むスピリッツに理想的なグラスです。

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日現在のものです。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。

73 和・洋・中食器

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 メニュー・
卓上サイン

78 福祉・養育用品

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品