

Catalogue No.

20480-1303

1303 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。

PURE Kwarx

完全無色の絶対的な透明度。

BRIGHT Kwarx

食器洗浄機使用後も輝きが持続。

STRONG Kwarx

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 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、ソービニオンブラン、リースリング

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

②フルーティー 35 U1902

7159601 ¥1,600
φ83×H196 350cc
入数:6

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、ソービニオンブラン、リースリング

③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:
カベルネソービニオン、メルロー、シラー、ピノワール

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。



④チェリーリップ24 U0808

7161001 ¥1,100
φ71×H186 240cc 入数:6



⑤チェリーリップ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、2019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・ジュicer・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器