

**GLASS
COLUMN**

ワインとグラスについて

東洋佐々木ガラスでは、ワインの香りや味わいを引き立てる様々な形状のグラスをご用意しています。
ワインの特長に合わせて、グラスをお選びください。

■白ワインタイプ

一般的に白ワインは冷やして飲むと言われています。赤ワインに比べて小ぶりのグラスを使うことで、白ワインの香りを逃さず、冷やしたまますっきりとした味わいが楽しめます。



[おすすめのグラス]

32836HS 30G36HS 30L37HS 30K36HS
30M36CS 33036 32036 LS101-36
LS29462N RN-10242CS RN-11242CS RN-10236CS
RN-11236CS RN-12236CS RN-13256CS

■赤ワインタイプ

同じ赤ワインでも、ワインの特長によって一概には言えませんが、味や香りが複雑な赤ワインには、大ぶりのグラスが使われ、香りを引き立てます。



[おすすめのグラス]

32835HS 30G35HS 30K35HS 30M35CS
30L36HS 33035 32035 LS101-35
LS29463N RN-10235CS RN-11235CS RN-12235CS
RN-13280CS RN-14235CS

■ボルドータイプ

フランス・ボルドー地方の長期熟成型の高級ワインの特長である、タンニンの渋みや重厚な香りを縦長・大容量のボディが引き立てます。時間をゆっくりかけて、熟成された香りを楽しむのに適したグラスです。



[おすすめのグラス]

30K83HS 30M83CS LS29463N N262-83(-N)
RN-10283CS RN-11283CS RN-12283CS RN-13283CS
RN-14283CS

■ブルゴーニュタイプ

フランス・ブルゴーニュ地方の長期熟成型の高級ワインの特長である、しなやかでエレガントな味わいを引き立てるグラスです。ボールの内側に果実の香りを閉じ込め、香りと酸味を味わえる形状です。



[おすすめのグラス]

30K85HS 30M85CS LS29460N N262-85(-N)
RN-10285CS RN-11285CS RN-12285CS RN-13285CS
RN-14285CS

■テイスティンググラス

ワイン、ウイスキーやブランデーのテイスティングに使われるグラス。国際規格テイスティンググラスはISO（国際標準化機構）No.3591により、形、寸法、鉛の含有率が定められています。



[おすすめのグラス]

LS20458 φ46×H155・M65mm 210ml
(ISOの国際規格に準拠しています。)

■シャンパングラス

口部の狭い細長いフルート型のシャンパングラスは、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めます。パーティーなどで、より華やかなヴィンテージ型も使われます。



[おすすめのグラス]フルート型

32854HS 30G54HS 30K54HS SQ-04254HS
30M70CS-L001 L50-54 LS131-54 LS101-54
LS29468N LS120-54 LS134-62 N262-54(-N)
RN-10254CS RN-11254CS RN-12254CS RN-13254CS

フラインググラス

H.S.シリーズ

タンブラー

ステンレス
マグ
テザート

ビール
焼酎
お茶

酒

和の器
ピッチャ
プレート
ボール

氷入れ
カラ
フエ

灰皿

調味料
保存
容器

ギフト

生活雑貨

インテリア

巻末
グラス
コラム

商標
INDEX