

Catalogue No.

20528-283

酒器
Sake Set

283



283-101-511 **1,650円**
鉄砂ふぐ2号燗瓶(12×10・470cc) 527320151
283-102-511 **540円**
鉄砂ふぐ盃(5.5×4・70cc) 527320251



陶
283-103-571 **1,400円**
伊賀織部玉2号燗瓶(420cc) 527310157
283-104-571 **310円**
伊賀織部盃(5.4×4) 527310257



陶
283-105-511 **1,480円**
鉄砂2号燗瓶(12.5×11・450cc) 527330351
283-106-511 **310円**
鉄砂盃(5.5×4・60cc) 527330451



283-201-571 **1,700円** 天目金流手付燗瓶(430cc) 1128320157
283-202-571 **1,050円** 天目2.0燗瓶(330cc) 1128320257
283-203-571 **260円** 天目金流ぐい呑(5.4×4) 1128320357



283-204-571 **2,050円** 手酌徳利梅(230cc) 1128320457
283-205-571 **1,100円** 手酌ぐい呑梅(5×4.8) 1128320557

酒燗器

★燗温度の目安

おいしい燗ができる温度として45度ほどの上燗をおすすめします。
吟醸酒や古酒(長期熟成酒)を温める場合は、人肌燗(35度)、ぬる燗(40度)を
おすすめします。



55℃	飛びきり燗	香りが強まる。辛口になる。
50℃	熱燗	香りがシャープになる。 切れ味のよい辛口になる。
45℃	上燗	香りがきりっと締まる。 味わいはやわらかさと引き 締まりが感じられる。
40℃	ぬる燗	香りが最も大きくなる。 膨らみのある味わいに。
35℃	人肌燗	米や麹のよい香りになる。 さらさらとした味わいに。
30℃	日向燗	香りが引き立ってくる。 なめらかな味わい。

- 酒燗器の内側に注ぐお湯の目安ラインが入っています。
- コンロを使うことでより長く温かさをキープでき、美味しい燗酒が楽しめます。



陶
283-401-511 **2,600円** 天正黒酒燗器(11.6×15・360cc) 527340151
283-402-151 **2,500円** 黒結晶手付酒燗器(9.5×12・140cc) 726240715
283-403-511 **470円** 天正黒丸ぐい呑(7×4.4・90cc) 527340251



283-301-251 **4,700円** 染付ツタ酒燗器大(12.5×16・300cc) 928240525
283-302-251 **3,000円** 染付ツタ酒燗器小(10×12.5・140cc) 928240625
283-303-251 **850円** 染付ツタ盃大(7×4.5・100cc) 928240725
283-304-251 **850円** 染付ツタ盃小(6×4・60cc) 928240825



283-404-521 **4,700円** タコ唐草酒燗器大(12.5×16・300cc) 928240152
283-405-521 **3,000円** タコ唐草酒燗器小(10×12.5・140cc) 928240252
283-406-521 **840円** タコ唐草波瀾グイ呑(7×4.6・80cc) 928240352
283-407-521 **800円** タコ唐草グイ呑(5.8×3.8・50cc) 928240452

刺身
向付
中鉢
小鉢
小付
珍味
松花堂
前菜皿
付出皿
焼物皿
天皿
香水
煮物
蒸碗
土瓶蒸し
小皿
和皿
多用皿
多用鉢
盛込鉢
盛込皿
酒器
フリー
カップ
そば用品
めん皿
丼
多用丼
波佐見焼
特選
茶漬碗
飯碗
土瓶
ポット
急須
湯呑
干茶
カスター
卓上小物
箸置
レンゲ
スプーン
灰皿