

Catalogue No.

20573-1447

1447 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



65 冷温機器



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®(クワークス)」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。VINE XPO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®(クワークス)」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。

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・ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器



オーキー
薄さ0.9MMのリム(口部)
縦長のつまみを
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

フルーティー
薄さ0.9MMのリム(口部)
やや縦長のつまみを
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

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。

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。



①オーキー 41
E7909 (4個入)

ページコード	商品コード	価格
2-1447-0101	7159801	¥6,800

φ91×H196 410cc
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



②フルーティー 35
U1902 (6個入)

ページコード	商品コード	価格
2-1447-0201	7159602	¥9,600

φ83×H196 350cc
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チューリップ74
D0032 (2個入)

ページコード	商品コード	価格
2-1447-0301	7160701	¥3,000

φ98×H235 740cc