Catalogue No.
20652-251

最新情報 P201-300

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。

●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。

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。

251-101-253 **6,600円** 古染つた 酒燗器(大) (12.5×16·300cc)
251-102-253 **4,320円** 古染つた 酒燗器(小) (10×12.5·140cc)
251-103-253 **1,300円** 古染つた 盃(大) (7×4.5·100cc)
251-104-253 **1,200円** 古染つた 盃(小) (6×4·60cc)

251-105-523 **5,800円** タコ唐草酒燗器 大 (12.5×16·300cc)
251-106-523 **3,850円** タコ唐草酒燗器 小 (10×12.5·140cc)
251-107-523 **1,150円** タコ唐草波渕グイ呑 (7×4.6·80cc)
251-108-523 **1,120円** タコ唐草グイ呑 (5.8×3.8·50cc)

251-109-523 **4,550円** 銀黒酒燗器 大 (12.5×16·300cc)
251-110-523 **2,850円** 銀黒酒燗器 小 (10×12.5·140cc)
251-111-523 **700円** 銀黒波渕グイ呑 (7×4.6·80cc)
251-112-523 **680円** 銀黒グイ呑 (5.8×3.8·50cc)

251-201-523 **4,750円** 備前吹酒燗器(大) (12×15·300cc)
251-202-523 **2,850円** 備前吹酒燗器(小) (9.5×12·140cc)
251-203-523 **660円** 備前吹大丸グイ呑 (7×4.5·80cc)
251-204-523 **600円** 備前吹グイ呑 (5.5×4.1·60cc)

251-205-603 **4,700円** サビ志野 酒燗器(大) (12.5×15.5·330cc)
251-206-603 **3,060円** サビ志野 酒燗器(小) (10×13·160cc)
251-207-603 **730円** サビ志野 ぐい呑(大) (7×4.6·80cc)

陶

251-208-153 **3,400円**
黒結晶手付酒燗器 (9.5×12·140cc)
251-209-513 **680円**
天正黒丸ぐい呑 (7×4.4·90cc)

251-301-513 **1,500円** 蛇の目1合盃 (7.7×7·160cc)
251-302-513 **900円** 蛇の目8勺盃 (7×6.4·140cc)
251-303-513 **520円** 蛇の目5勺盃 (6×5.5·90cc)
251-304-513 **320円** 蛇の目3勺盃 (5.2×4.9·70cc)
251-305-513 **290円** 蛇の目2.5勺盃 (5×4.2·55cc)
251-306-513 **270円** 蛇の目2勺盃 (4.5×4·20cc)

251-307-153 **1,000円**
白細口二本線徳利 (5.8×17.7·280cc)
251-308-153 **700円**
白細口一本線徳利 (5.5×13.4·140cc)

251-309-153 **1,000円**
白二本線徳利 (5.5×17.3·260cc)
251-310-153 **800円**
白一本線徳利 (5.1×13·155cc)