



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。 影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 タコ唐草波瀾グイ呑(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 銀黒波瀾グイ呑(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)



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)

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

蒸物

蒸籠

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

薬味皿

めん皿

井

多用井

流佐見焼

特選

茶漬碗

飯碗

土瓶

ポット

急須

湯呑

千茶

カスター

卓上小物

箸置

レンジ

スプーン

灰皿