

酒杯



B-20105
杯
¥370 (税込 ¥407)
72コ入 (6×12)
φ50×H46・M57 75ml
49 06678 196754



30809
杯
¥470 (税込 ¥517)
144コ入 (6×24) ☼
φ57×H80・M57 115ml
49 06678 357797



B-00310
冷酒グラス
¥470 (税込 ¥517)
72コ入 (6×12) ☼
φ58×H63・M58 70ml
49 06678 175766



B-40103-JAN
冷酒グラス
¥530 (税込 ¥583)
96コ入 (6×16)
φ52×H59・M63 100ml
49 06678 182801



P-01143
天鵝60
¥300 (税込 ¥330)
144コ入 (6×24)
φ51×H83・M51 60ml
49 61373 015038



P-01145
天鵝100
¥320 (税込 ¥352)
120コ入 (6×20)
φ60×H98・M60 100ml
49 61373 015045



全面イオン強化



07603
杯
¥470 (税込 ¥517)
96コ入 (6×16)
φ50×H85・M50 70ml
49 06678 460411



B-00319
ショットグラス
¥500 (税込 ¥550)
72コ入 (6×12)
φ42×H92・M42 44ml
49 06678 224068



T-16108-JAN
冷酒グラス
¥530 (税込 ¥583)
72コ入 (6×12)
φ57×H61・M60 100ml
49 61373 015311



07600
杯 (スペース)
¥630 (税込 ¥693)
96コ入 (6×16)
φ74×H80・M74 130ml
49 06678 117902



B-21303CS(-JAN)
杯 (薄葉)
¥1,000 (税込 ¥1,100)
72コ入 (6×12)
φ62×H60・M62 95ml
49 06678 226505

日本酒グラス



B-00312
日本酒グラス
¥370 (税込 ¥407)
72コ入 (6×12)
φ50×H87・M66 200ml
49 06678 187875



B-00312-J381
日本酒グラス (マス柄)
¥460 (税込 ¥506)
72コ入 (6×12)
φ50×H87・M66 200ml
49 06678 188865



B-00313
日本酒グラス (口元スリッパタイプ)
¥500 (税込 ¥550)
72コ入 (6×12)
φ50×H87・M66 200ml
49 06678 187882



SQ-06203-JAN
冷酒ぐらす (純米酒)
¥850 (税込 ¥935)
72コ入 (3×24)
φ60×H91・M63 105ml
49 06678 161806



SQ-06202-JAN
冷酒ぐらす (吟醸酒)
¥850 (税込 ¥935)
72コ入 (3×24)
φ60×H102・M60 105ml
49 06678 161790



SQ-06201-JAN
冷酒ぐらす (生酒)
¥850 (税込 ¥935)
72コ入 (3×24)
φ60×H112・M60 105ml
49 06678 161783

GLASS COLUMN

日本酒について

純米酒

コクあり、やや辛口

コクを楽しむために、短いうりざね型が口の中にまんべんなく酒をゆきわたらせます。

お酒の適温

15℃前後。酒の丸味、味の余韻を楽しむには適温で飲むのがコツ。

吟醸酒

香り高く、 淡麗ですっきり味

天開きの形状は、酒が空気に触れやすく香りと爽快感をより強調します。

お酒の適温

10℃～12℃。温度が高過ぎないように注意。香りが逃げてしまいます。冷過ぎにも注意。

生酒

フレッシュな香り、 のど越しなめらか

スリムな天開きの形状が酒をストレートに口の中へ流し込み、のど越しを良くします。

お酒の適温

6℃～10℃。冷たくして飲むのがコツ。

古酒

香り落ち着き、 味まろやか

深い香りと味を楽しむために香りを逃がさない縦型うりざね形状が最適。

お酒の適温

15℃～20℃。甘味と酸味のバランスを保てるのが、この温度範囲。