



木村硝子店

2022

2023/4/1 価格改定済み

創業以来、東京下町の硝子工場や切子職人さんの協力を頂きながら手作りのグラスを造り販売してまいりました。近年ではヨーロッパの工場でもオリジナル商品の製造をしています。

外部のデザイナーさんやソムリエ、料理研究家の方などと共に作ったコラボレーション商品です。

ヨーロッパのメーカーを中心に、自社デザインの経験を生かした『木村硝子店の目』で選んだ商品です。

(木村硝子店)	(小松 誠)	(インゲヤード・ローマン)	(ツヴァーゼル・クリスタルグラス)	(シュピゲラウ)	(サイマックス)	(オーシャン)	(ブロッジ)	139…ディーヴァ
木村硝子店								エア エノテカ クリュ クラシック フィネス ヴィーニャ ペペ イエロ ヴォーグ ピストロライン 2700 3600 3700 タワー
3…サヴァ 4…グラナダ 5…ミツコ ●ホンジョ 6…アビタ ●ティ 7…ビーボオーソドックス 8…ビーボ ビーボワインカラフェ 9…パツハ 10…エイサ 11…バーバー ウイスキーテイティング 12…キノ ●タテヤマ 13…ギャルソン 14…チャオ 15…ミタテ 16…ミタテ 17…エス 18…エス 19…三組 20…No.15 バンク バーマン 21…ステラ 22…ラップ ファンクZX テイस्टィンググラス ブラインドテイティング 23…セーヌ 24…セーヌ 25…チーラ バンビ セ・シ・ボン 26…リュート はるたで ゆきやなぎ 28…ブケ 29…ヒップ 30…ヒップ 31…●チャンゴ マルサラ 32…●キヌガフ ●カモガフ ●オケガフ 33…●ウイスコ ●トバ エール トレビ 34…ソバ ワサビ ●パタン 35…マロン クラウド 36…マンハッタン ●ピッコロ ツル 37…コンパクト 38…コンパクト タンブラー無地 天開タンブラー カルタ 天開サンピン サンピン タンブラー薄底磨	56…ポーセ クランプル (五十嵐 威暢) 56…ドロップレット (真喜志奈美・桶田千夏子) TABLE SOY SAUCE WATER GLASS 57…テーブルソイソース ウォーターグラス (麴谷 宏) KOJITANI TRAVELWINEGLASS 57…kojitani travelwineglass (山崎 宏) KANNA GLASS 57…カンナグラス (柳原 照弘) SLANT GLASS TY 58…SLANT GLASS TY (大村 俊二・中原 俊三郎) ELLIPSE 58…エリパス (渡辺 有子) MOULD GLASS 58…モールグラス	60…インゲヤード (トーラ・ウルップ) 61…Tora Urup (小玉 清美) KODAMA TOKI 62…●リヨン ●マコン (沢樹 舞) MAI GLASS 63…MAI GLASS (cats plants) cats plants 63…●cats ●plants (イイホシユミコ) -Diehee- KUMURA GLASS Yumiko Itoohashi porcelain made in japan 64…●dishes 65…●dishes 66…●dishes (田崎 真也) TASAKI SHINYA WINEGLASS COLLECTION 67…タサキワイングラス コレクション 68…タサキワイングラス コレクション 69…タサキワイングラス コレクション 70…タサキワイングラス コレクション	72…センサ ●ヴェルベッレ 73…ヴィーニャ フォルティッシモ 74…ベルフェスタ (旧:ピュア) 75…ディーヴァ イVENT 76…フィネス ●バンケット 77…●パースペシャル パーティーダンシング 78…ベシッカバーセレクション フィルター ディーヴァデカンタ 79…バンケット パリ ホット&クール 80…●ウイクラシックセレクト ヴィヴァミ (旧:シンプリファイ) 81…ヴィノディ (旧:エノテカ) 82…ヴィノディ (旧:エノテカ) オマーージュカラット (ロナ) 84…マルメ フィギオ ●ウマナ(旧:マコン) 85…●ナンシー ジュリア モンツァ ベニス 86…●ボレー マルタ ブービー 87…●センテンス ●シャカ INAOグラス 505 88…●パレンカ ●84タンブラー フランス 89…ズーム ファニー カラフェ ベルセウスカラフェ (シュトルツル) 91…チボラ 92…チボラ 93…ギブリ ホック 94…ピッラ モカ ネイビー STマティー ●GLASS STRAW	96…ウイスキーバーガーコバーサリ ボデガジャグ 97…ピノグランデ 98…オーセンティス オーセンティスカジュアル 99…パーフェクト ●ディフィニション 100…サルデー クラフトビールグラス ビールクラシックス (ルレイゾルミオリ) 101…トリノ ウィッチ スキップ 102…●ピブラ DOC ルイカラフ 713 ゴニュ (ナハトマン) 103…ボサノヴァ 104…マンボ (イタレッセ) italesse 106…アストリア プレジデンテ アルト・ボール ロック・ゴブラー ガローネ 107…●マスタートークラス イージー ブリヴェ グランドバルーン バルーン リヴィエラ エトワール リチャード 108…●ブラザ ボッレ ヴェラ (ヴィクリラ) 110…ガウディ パン バスク バル カフェ ペンネ	111…●チャロ ●タコス ●ナチョス (ボルゴノーボ) 112…ガッティ グラス スカラ ウィーン デュカル ヴィンセンツァ B132 コニック インドロ コロナ ピッラ モディ (クリスタライト) 113…ミケル (ヘンリーディーン) 113…ヘンリーディーン (クリスタレックス) 113…N/パステル 350 Nプリモ ピッラバー (アレクサンドルチュルポー) 114…グラスマット (クゾン) 114…クゾン 114…●ウィーン ●マルコ	115…ブロン ポストン シアトル スタック コスモ 116…ピッラ リド (ボルミオリロッコ) 117…ジャバ コルチナ ピッラ イブスロン オスロ 118…●ルナ コロッセオ ノニックス ルッカ ロックバー ボデガ 119…●ガラス ジュラート プリマベラ 770 アクエリア ピノデカンタ ピストロ 120…●ピバ ミスターシェフ (デュラレックス) 121…●ピカルディ プロヴァンス プリズム ジゴン ラメキン リス (リビー) 122…テキサス	124…マルケージ 126…マルケージSP 128…ベルジオイオン 130…ソルマーニ (ロビー&パーキン) 132…●トボス (スタジオウィリアムス) 134…●ストックホルム (ソラ) 136…●モンド 137…リノ (グード) 137…グード (サバティエ) 138…サバティエ	140…トッサ テングラッド ブレラ バンケット ベンディ コットン ピュア ストライプ ヒップ サイン ゴカン パッチワーク リンクラインプレート リンクプレート パタール 141…クララ ガスト ヴェルソ アディナ プレステイジ テキサス チボラ シャンティ ビエール ピッラ コニック 142…●ジブラルタル ピッラ コニカル ジャイロ 350 サボヤ コラム リド マンハッタン グリッパ カフェ ハバナ ネイビー アマルフィ ボデガジャグ カック ブラハ アワ

●は新シリーズ及び新商品が加わりました。

本文中に表示されている価格には消費税は含まれておりませんのでご了承ください。

こんにちは、木村硝子店です。
ここにあるのはすべて、木村硝子店で扱っているグラスです。
繊細なカクテルがお似合いの、よそ行き顔のデザインもあれば、
水をおいしく飲める、シンプルな白シャツのようなデザインもある。
どれも、バー、レストラン、喫茶店……。
訪れるお客様を、良い気分にしてくれるに違いありません。

Dear Customers. This is Takeshi, manager of Kimura Glass, writing.
All the glasses you find in this booklet are products that Kimura Glass is dealing with.
Some are sophisticated and stylish, perfect for delicate cocktails.
Some are casual, just like white shirts, designed for drinking cool water with.
All are for the use in Bars, Restaurants, Cafes, and so on,
and will never fail to make every visitor feel good and comfortable.





サヴァ
29oz ワイン
69×205・910cc ¥10,500



サヴァ
24oz ワイン
68×192・750cc ¥10,300



サヴァ
22oz ワイン
64×200・680cc ¥10,500



サヴァ
18oz ワイン
62×189・560cc ¥10,000



サヴァ
12oz ワイン
56×195・370cc ¥8,300



サヴァ
14oz WHワイン
80×200・430cc ¥9,200



サヴァ
12oz VTシャンパーニュ
56×230・380cc ¥9,500



サヴァ
6oz シャンパーニュ
45×245・200cc ¥10,800



サヴァ
12oz ビール
57×240・390cc ¥11,000



サヴァ
15oz ビール/ワイン
64×170・460cc ¥10,500



グラナダ
32oz フルゴーニュ
74×190・1010cc ¥13,300



グラナダ
25oz フルゴーニュ
66×190・830cc ¥13,200



グラナダ
21oz ボルドー
59×190・630cc ¥13,000



グラナダ
16oz ワイン
53×190・590cc ¥12,300



グラナダ
12oz ワイン
47×190・350cc ¥12,000



グラナダ
9oz シャンパーニュ
44×190・260cc ¥12,200



グラナダ
7oz スパークリング
40×190・190cc ¥12,100





ビーボ オーソドックス 62987-725 70×245・725cc ¥9,100
 ビーボ オーソドックス 62987-600 66×251・600cc ¥8,600
 ビーボ オーソドックス 62987-525 60×240・525cc ¥7,900
 ビーボ オーソドックス 62987-390 59×230・390cc ¥7,600
 ビーボ オーソドックス 62987-450 80×220・450cc ¥9,500



ビーボ 61804-30 104×137・270cc ¥9,000
 ビーボ 62275-42M 145×120・420cc ¥11,500



ビーボ オーソドックス 63224-1080 77×266・1080cc ¥14,700
 ビーボ オーソドックス 63224-1050 74×285・1050cc ¥15,100
 ビーボ オーソドックス 63224-140 46×261・140cc ¥10,500
 ビーボ 62275-85 40×242・85cc ¥10,500



ビーボ 3500-17 38×236・170cc ¥8,200
 ビーボ 3197-14 55×216・140cc ¥8,400
 ビーボ 61921-11 49×213・130cc ¥12,000
 ビーボ 61653-29 79×198・290cc ¥7,100



ビーボ オーソドックス 63224-440 54×262・440cc ¥8,300
 ビーボ オーソドックス 63224-320 49×234・325cc ¥8,300
 ビーボ オーソドックス 63224-290 49×234・290cc ¥8,300
 ビーボオーソドックス 62987-245 52×248・245cc ¥9,200
 ビーボオーソドックス 63224-210 107×150・240cc ¥9,300



ビーボ ワインカラフェ 80 80×245・適量約750cc ¥27,300
 ビーボ ワインカラフェ 360 56×172・適量約360cc ¥3,900
 ビーボ ワインカラフェ 180 44×135・適量約180cc ¥2,600



バツハ
30oz フルゴーニュ
69×196・920cc ¥13,300



バツハ
25oz フルゴーニュ
65×189・780cc ¥13,200



バツハ
14oz シャンパーニュ
61×193・450cc ¥12,100



バツハ
7oz スパークリング
41×210・230cc ¥12,200



エイサ
001
101×147・150cc ¥8,900



エイサ
002
102×128・155cc ¥9,900



エイサ
003
62×151・200cc ¥8,600



エイサ
004
83×162・150cc ¥9,700



エイサ
005
88×136・150cc ¥9,200



バツハ
27oz ボルドー
78×210・870cc ¥13,200



バツハ
20oz ワイン
71×196・620cc ¥12,800



バツハ
17oz ワイン
68×190・540cc ¥12,200



バツハ
14oz ワイン
64×182・450cc ¥12,100



バツハ
12oz ワイン
61×176・380cc ¥12,000



エイサ
006
78×156・150cc ¥9,400
NEW



エイサ
007
86×152・160cc ¥9,700
NEW



エイサ
008
97×137・160cc ¥9,200
NEW



エイサ
009
50×124・220cc ¥8,300
NEW



バーバー
A01
46×93・170cc ¥14,000

NEW



バーバー
A02
46×93・170cc ¥14,000

NEW



バーバー
A03
46×93・170cc ¥14,000

NEW



バーバー
D04
85×98・430cc ¥12,000

NEW



バーバー
D05
85×98・430cc ¥12,000

NEW



バーバー
D06
85×98・430cc ¥12,000

NEW



キノ
19oz ワイン
60×187・580cc ¥3,400

NEW



キノ
15oz ワイン
56×179・470cc ¥3,000

NEW



キノ
10oz ワイン
50×165・320cc ¥2,700

NEW



キノ
8oz スパークリング
45×197・260cc ¥2,900

NEW



ウイスキーテイスティング
(並生地)
165
37×117・170cc ¥2,400



ウイスキーテイスティング
165
39×117・170cc ¥4,800



ウイスキーテイスティング 198 (蓋付)
¥8,300
ウイスキーテイスティング 198
46×134・200cc ¥4,800
ウイスキーテイスティング 手付蓋 42
53×42 ¥3,500



ウイスキーテイスティング 200 (蓋付)
¥5,100
ウイスキーテイスティング 200
46×165・200cc ¥3,200
ウイスキーテイスティング 蓋 23
53×23 ¥1,900



タテヤマ
19oz ワイン
66×186・560cc ¥3,400

NEW



タテヤマ
15oz ワイン
62×178・480cc ¥3,000

NEW



タテヤマ
10oz ワイン
54×165・310cc ¥2,700

NEW



タテヤマ
8oz スパークリング
45×199・250cc ¥2,900

NEW



ギャルソン
17oz ワイン
70×198・520cc ¥3,900

ギャルソン
14oz ワイン
67×190・440cc ¥3,700

ギャルソン
12oz ワイン
63×184・400cc ¥3,500

ギャルソン
10oz ワイン
59×178・330cc ¥3,300

ギャルソン
9oz ワイン
57×173・270cc ¥3,100



ギャルソン
24oz フルコーニュー
76×202・760cc ¥4,400

ギャルソン
21oz ボルドー
70×212・670cc ¥4,400

ギャルソン
7oz シャンパーニュ
44×217・240cc ¥3,500

ギャルソン
6oz シャンパーニュ
42×210・200cc ¥3,400



チャオ
17oz ワイン
69×200・540cc ¥3,700

チャオ
14oz ワイン
64×193・430cc ¥3,500

チャオ
12oz ワイン
61×186・370cc ¥3,300

チャオ
10oz ワイン
58×179・310cc ¥3,100



ギャルソン
13oz ビルスター
59×220・420cc ¥3,700

ギャルソン
10oz ビルスター
54×203・320cc ¥3,400

ギャルソン
3oz シェリー
39×188・110cc ¥3,100

ギャルソン
3oz グラッパ
40×178・80cc ¥3,100

ギャルソン
10oz コブレット
64×164・360cc ¥3,300

ギャルソン
12oz ウォーターコブレット
74×130・360cc ¥2,200



チャオ
12oz ホワイトワイン
74×186・380cc ¥3,300

チャオ
6oz シャンパーニュ
45×208・210cc ¥3,200

チャオ
12oz Vシャンパーニュ
53×208・390cc ¥3,500



ミタテ
10oz オールド
81×93・320cc ¥30,000
※木箱付き

ミタテ
14oz オールド
92×105・430cc ¥30,000
※木箱付き

ミタテ
12oz ソンビー
68×170・390cc ¥35,000
※木箱付き



ミタテ
N 2oz ショット A
53×66・40cc ¥42,000
※木箱付き

ミタテ
N 2oz ショット B
53×66・40cc ¥42,000
※木箱付き

ミタテ
N 2oz ショット C
53×66・40cc ¥42,000
※木箱付き

ミタテ
N 2oz ショット D
53×66・40cc ¥42,000
※木箱付き

ミタテ
N 2oz ショット E
53×66・40cc ¥42,000
※木箱付き



ミタテ
12oz ストレート 水玉
78×108・400cc ¥31,000
※木箱付き

ミタテ
10oz ストレート モールA
70×105・300cc ¥33,000
※木箱付き

ミタテ
10oz ストレート モールB
70×105・300cc ¥33,000
※木箱付き

ミタテ
10oz ストレート モールC
70×105・300cc ¥33,000
※木箱付き



ミタテ
厚 10oz オールド A
84×105・270cc ¥62,000
※木箱付き

ミタテ
厚 10oz オールド B
84×105・270cc ¥62,000
※木箱付き

ミタテ
厚 10oz オールド C
84×105・270cc ¥62,000
※木箱付き

ミタテ
厚 10oz オールド D
84×105・270cc ¥62,000
※木箱付き



ミタテ
モール 11oz B
81×91・370cc ¥23,000
※木箱付き

ミタテ
モール 11oz A
81×91・370cc ¥23,000
※木箱付き

ミタテ
モール 2.5oz
52×59・85cc ¥17,000
※木箱付き

ミタテ
モール 2oz
40×76・65cc ¥17,000
※木箱付き

ミタテ
モール 10oz ソンビー
58×155・300cc ¥24,000
※木箱付き



es-1-R
12oz タンブラー
76×126・370cc ¥9,000



es-1-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥8,100



es-1-R
8oz オールド
80×89・260cc ¥8,300



es-1-R
2oz ショット(サンド)
56×61・85cc ¥8,800



es-1-R
2oz ショット(クリア)
56×61・85cc ¥7,000



es-1-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ¥12,500



es-1-S
12oz オールド
93×101・380cc ¥12,600



es-1-S
2oz ショット
42×80・65cc ¥7,900



es-2-R
12oz タンブラー
76×126・370cc ¥9,500



es-2-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥8,400



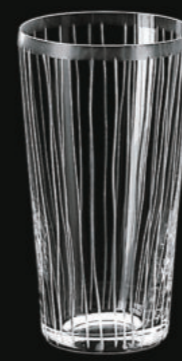
es-2-R
8oz オールド
80×89・260cc ¥8,700



es-2-R
2oz ショット(サンド)
56×61・85cc ¥9,100



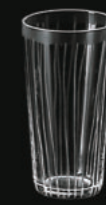
es-2-R
2oz ショット(クリア)
56×61・85cc ¥6,700



es-2-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ¥10,800



es-2-S
12oz オールド
93×101・380cc ¥11,000



es-2-S
2oz ショット
42×80・65cc ¥6,700



es-3-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥10,000



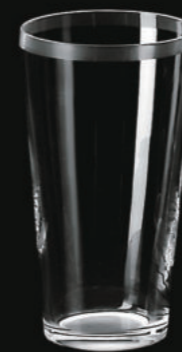
es-3-R
8oz オールド
80×89・260cc ¥10,300



es-3-R
2oz ショット(サンド)
56×61・85cc ¥8,400



es-3-R
2oz ショット(クリア)
56×61・85cc ¥6,700



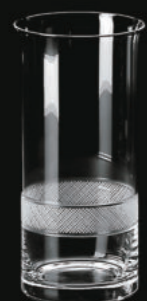
es-3-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ¥7,300



es-3-S
12oz オールド
93×101・380cc ¥7,600



es-3-S
2oz ショット
42×80・65cc ¥4,500



三組
Z02-T12
70×147・385cc ¥13,600



三組
Z02-OL10
94×65・315cc ¥13,000



三組
X07-S6
70×252・190cc ¥13,900



三組
Z05-T17
70×170・510cc ¥13,700



三組
Z05-OL14
87×95・440cc ¥13,000



No.15
トックリ
38×180・180cc ¥15,000



No.15
ヒラハイ
77×106・50cc ¥9,600



三組
X11-S4
66×185・135cc ¥6,800



三組
X15-S4
97×158・145cc ¥7,100



三組
X18-S3
98×150・115cc ¥18,500



三組
X18-S4
102×163・140cc ¥18,800



三組
S3
98×150・115cc ¥14,000



三組
S4
102×163・140cc ¥14,300



バンク
PH 6oz ソーサーシャンパン
100×190・190cc ¥16,900



バンク
PH 4oz カクテル
89×185・130cc ¥16,700



バンク
PH 3oz カクテル
83×180・115cc ¥16,300



バンク
R 6oz フルーツシャンパン
71×261・190cc ¥17,500



バンク
R 4oz カクテル
72×239・135cc ¥16,400



バンク
R 3oz カクテル
65×227・110cc ¥16,800



三組
X02-S3
78×180・115cc ¥7,900



三組
X03-S4
90×170・140cc ¥6,800



三組
X05-S6
54×267・195cc ¥7,800



三組
X06-S4
90×165・135cc ¥6,800



三組
X08-S3
74×162・110cc ¥12,900



三組
X08-S4
79×175・130cc ¥13,300



バーマン
S 4oz カクテル
85×189・150cc ¥11,000



バーマン
S 3oz カクテル
77×175・95cc ¥10,900



バーマン
R 4oz カクテル
76×207・140cc ¥11,200



バーマン
R 3oz カクテル
69×193・110cc ¥11,100



ステラ 12oz タンブラー 71×131・380cc ¥2,500
 ステラ 10oz タンブラー 67×125・320cc ¥2,200
 ステラ 8oz タンブラー 62×115・240cc ¥2,000
 ステラ 6oz タンブラー 56×105・180cc ¥1,800
 ステラ 5oz タンブラー 52×97・150cc ¥1,600
 ステラ 12oz ソンビー 58×180・380cc ¥2,600
 ステラ 10oz ソンビー 53×165・280cc ¥2,500



ステラ 9oz オールド 80×80・270cc ¥2,500
 ステラ 7oz オールド 75×75・220cc ¥2,200
 ステラ 6oz オールド 70×70・180cc ¥2,000
 ステラ W ウイスキー 50×50・60cc ¥1,300
 ステラ S ウイスキー 45×45・40cc ¥1,300



ステラ 5oz カクテル 102×140・170cc ¥5,000
 ステラ 3oz カクテル 92×125・120cc ¥4,400
 ステラ 6oz スパークリングワイン 47×235・180cc ¥5,000
 ステラ 5oz スパークリングワイン 44×220・150cc ¥4,900



ラップ R 4oz カクテル 75×216・140cc ¥5,300
 ラップ R 3oz カクテル 68×197・105cc ¥5,000
 ラップ S 4oz カクテル 85×189・110cc ¥5,500
 ラップ S 3oz カクテル 77×173・100cc ¥5,200
 ラップ ST 4oz カクテル 96×160・145cc ¥5,700
 ラップ ST 3oz カクテル 90×155・120cc ¥5,500



ラップ Y 4oz カクテル 82×165・140cc ¥5,500
 ラップ Y 3oz カクテル 78×160・100cc ¥5,200
 ファンク ZX 10oz フルーツカクテル 123×200・280cc ¥4,700
 ファンク ZX 5oz カクテル 102×192・150cc ¥4,300
 ファンク ZX 3oz カクテル 94×158・110cc ¥3,300
 ファンク ZX 7oz BL シャンパン 82×250・210cc ¥5,200



テイスティンググラス 4 56×188・400cc ¥3,900
 テイスティンググラス 3 52×173・320cc ¥3,500
 テイスティンググラス 2 46×155・230cc ¥3,300
 国際標準規格 ISO3591
 テイスティンググラス 1 39×130・140cc ¥3,100
 ブラインドテイスティング 2 46×155・230cc ¥3,900
 "黒色のガラス"



セーヌ
55-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥2,900

セーヌ
55-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥2,900

セーヌ
55-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥2,900

セーヌ
55-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥2,500

セーヌ
55-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥2,500

セーヌ
55-7oz オールド
80×61・230cc ¥2,500



セーヌ
11-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥1,800

セーヌ
11-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥1,800

セーヌ
11-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥1,800

セーヌ
11-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥1,800

セーヌ
11-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥1,800

セーヌ
11-7oz オールド
80×61・230cc ¥1,800



セーヌ
77-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥3,100

セーヌ
77-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥3,100

セーヌ
77-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥3,100

セーヌ
77-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥2,700

セーヌ
77-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥2,700

セーヌ
77-7oz オールド
80×61・230cc ¥2,700



セーヌ
33-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥1,200

セーヌ
33-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥1,200

セーヌ
33-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥1,200

セーヌ
33-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥1,200

セーヌ
33-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥1,200

セーヌ
33-7oz オールド
80×61・230cc ¥1,200



セーヌ
99-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥2,700

セーヌ
99-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥2,700

セーヌ
99-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥2,700

セーヌ
99-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥2,500

セーヌ
99-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥2,500

セーヌ
99-7oz オールド
80×61・230cc ¥2,500



チーラ
15oz ワイン
69×96・460cc ¥7,900



チーラ
12oz ワイン
62×101・390cc ¥7,900



チーラ
10oz スパークリング
53×115・320cc ¥8,000



リュート
14oz タンブラー
78×134・450cc ¥4,600



リュート
12oz タンブラー
74×128・400cc ¥4,400



バンビ
14oz ワイン
80×152・420cc ¥7,700



バンビ
11oz ワイン
75×140・330cc ¥7,300



バンビ
8oz ワイン
67×127・240cc ¥6,600



バンビ
6oz ワイン
60×115・180cc ¥6,300



バンビ
5oz フルード
47×182・160cc ¥7,000



リュート
10oz タンブラー
69×121・320cc ¥4,200



リュート
8oz タンブラー
65×113・260cc ¥3,800



リュート
6oz タンブラー
60×104・210cc ¥3,400



リュート
5oz タンブラー
55×94・160cc ¥3,300



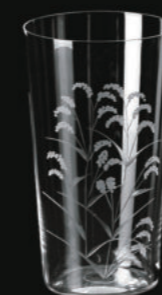
リュート
8oz オールド
76×85・270cc ¥4,000



リュート
6oz オールド
70×78・230cc ¥3,800



リュート
3oz オールド
55×65・105cc ¥3,300



はるたて
10oz タンブラー
69×121・320cc ¥7,100



はるたて
8oz タンブラー
65×113・260cc ¥6,700



はるたて
6oz タンブラー
60×104・210cc ¥6,400



はるたて
5oz タンブラー
55×94・160cc ¥6,200



はるたて
8oz オールド
76×85・270cc ¥6,800



はるたて
6oz オールド
70×78・230cc ¥6,500



はるたて
3oz オールド
55×65・105cc ¥6,200



セ・シ・ボン
30oz ブルゴーニュ
94×220・930cc ¥17,400



セ・シ・ボン
24oz ワイン
72×231・730cc ¥14,000



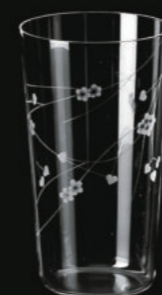
セ・シ・ボン
18oz ワイン
58×208・550cc ¥12,900



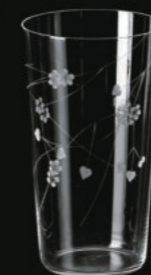
セ・シ・ボン
21oz ピンテージュシャンパン
64×230・620cc ¥13,000



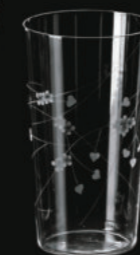
セ・シ・ボン
7oz フルードシャンパン
41×256・250cc ¥15,000



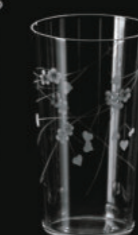
ゆきやなぎ
10oz タンブラー
69×121・320cc ¥6,200



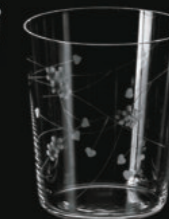
ゆきやなぎ
8oz タンブラー
65×113・260cc ¥5,900



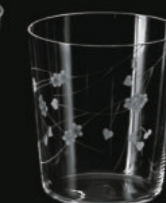
ゆきやなぎ
6oz タンブラー
60×104・210cc ¥5,700



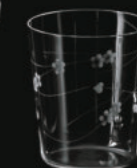
ゆきやなぎ
5oz タンブラー
55×94・160cc ¥5,600



ゆきやなぎ
8oz オールド
76×85・270cc ¥6,100



ゆきやなぎ
6oz オールド
70×78・230cc ¥5,900



ゆきやなぎ
3oz オールド
55×65・105cc ¥5,800



フケ SQ
30cm プレート
300×300 ¥6,800



フケ SQ
27cm プレート
270×270 ¥5,500



フケ FL SQ
30cm プレート
300×300 ¥6,800



フケ FL SQ
27cm プレート
270×270 ¥5,500



フケ SQ
28cm ボウル
280×280×h85 ¥9,000



フケ SQ
24cm ボウル
240×240×h70 ¥8,400



Food styling & photo by Michiko Ogata.

IM-3



ヒップ
11インチ リムプレート
φ280 ¥2,800

ヒップ
10インチ リムプレート
φ255 ¥2,600

ヒップ
9インチ リムプレート
φ230 ¥2,100

ヒップ
8インチ リムプレート
φ205 ¥1,900

IM-3



ヒップ
9インチ カクテルプレート
φ240×h61 ¥2,100

ヒップ
8インチ カクテルプレート
φ220×h56 ¥2,100

ヒップ
7インチ カクテルプレート
φ200×h51 ¥2,100

ヒップ
RO6 インチソーサー
φ176×h25 ¥1,500

ヒップ
14cm サラダボウル
φ140×h57 ¥1,400

ヒップ
12.5cm サラダボウル
φ125×h50 ¥1,200



チャンゴ 01
96×120・240cc ¥1,700

チャンゴ 02
96×120・240cc ¥1,700

チャンゴ 03
96×120・240cc ¥1,700

チャンゴ 04
96×120・240cc ¥1,700



マルサラ 11cm ブラック
110×4 ¥1,900

マルサラ 11cm レッド
110×4 ¥1,900

マルサラ 11cm ブラウン
110×4 ¥1,900

マルサラ 11cm クリア
110×4 ¥1,900



マルサラ 7cm ブラック
70×4 ¥1,700

マルサラ 7cm レッド
70×4 ¥1,700

マルサラ 7cm ブラウン
70×4 ¥1,700

マルサラ 7cm クリア
70×4 ¥1,700



キヌガワ 14oz
75×145・430cc ¥3,900

キヌガワ 12oz
73×137・360cc ¥3,900

キヌガワ 10oz
83×90・320cc ¥3,900

キヌガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,000

キヌガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,600



カモガワ 14oz
75×145・430cc ¥3,900

カモガワ 12oz
73×137・360cc ¥3,900

カモガワ 10oz
83×90・320cc ¥3,900

カモガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,000

カモガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,600



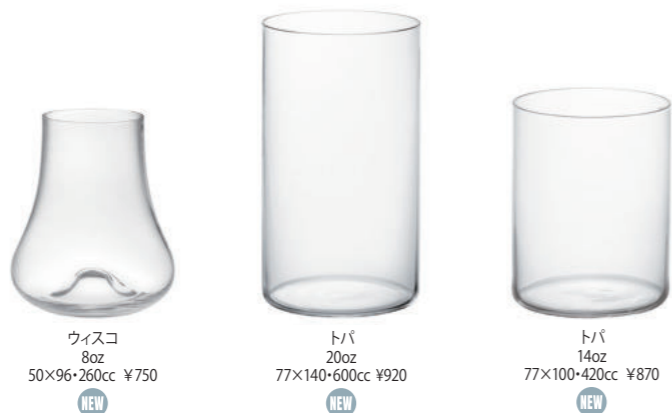
オケガワ 14oz
75×145・430cc ¥3,900

オケガワ 12oz
73×137・360cc ¥3,900

オケガワ 10oz
83×90・320cc ¥3,900

オケガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,000

オケガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,600



ウィスコ
8oz
50×96・260cc ¥750
NEW

トバ
20oz
77×140・600cc ¥920
NEW

トバ
14oz
77×100・420cc ¥870
NEW



エール
24oz フルゴーニュ
79×211・720cc ¥2,100

エール
21oz ボルドー
70×226・640cc ¥2,100

エール
16oz レッドワイン
61×218・480cc ¥2,050

エール
13oz ホワイトワイン
58×210・390cc ¥2,000

エール
10oz テイスティング
50×186・300cc ¥1,550

エール
6oz シャンパーニュ
41×225・170cc ¥1,700



トレビ
18oz ワイン
70×240・550cc ¥1,000

トレビ
13oz ワイン
64×226・440cc ¥1,000

トレビ
10oz ワイン
59×210・310cc ¥1,000

トレビ
7oz フルーツ
56×242・200cc ¥1,000

トレビ
13oz ビール
57×187・360cc ¥1,000



ソバ
16oz
88×109・500cc ¥700

ソバ
14oz
86×98・420cc ¥660

ソバ
12oz
84.5×87・360cc ¥660

ソバ
10oz
82.5×75・300cc ¥650

ソバ
7oz
80×61・230cc ¥650



ワサビ
14oz タンブラー
74×142・420cc ¥640

ワサビ
12oz タンブラー
71×124・360cc ¥630

ワサビ
10oz タンブラー
70×108・300cc ¥620

ワサビ
12oz オールド
84.5×87・360cc ¥660

ワサビ
10oz オールド
82.5×75・300cc ¥650



パタン
10oz カクカク
82.5×75・300cc ¥1,400
NEW

パタン
10oz デンセン
82.5×75・300cc ¥1,400
NEW

パタン
10oz アマツブ
82.5×75・300cc ¥1,400
NEW

パタン
7oz シマシマ
80×61・230cc ¥1,400
NEW

パタン
7oz マルテン
80×61・230cc ¥1,400
NEW



マロン
22oz フルゴーニュ
77×222・660cc ¥1,800

マロン
20oz ワイン
64×240・600cc ¥1,700

マロン
15oz ワイン
58×227・450cc ¥1,600

マロン
12oz ワイン
54×214・350cc ¥1,450

マロン
8oz シャンパーニュ
41×253・230cc ¥1,450



クラウド
25oz フルゴーニュ
75×224・750cc ¥2,100

クラウド
22oz ボルドー
68×239・660cc ¥2,100

クラウド
16oz レッドワイン
64×226・480cc ¥2,000

クラウド
12oz ホワイトワイン
52×215・370cc ¥1,800

クラウド
9oz シャンパーニュ
52×232・280cc ¥1,700

クラウド
6oz フルーツシャンパーニュ
44×219・180cc ¥1,700



クラウド
14oz タンブラー
61×146・440cc ¥1,300



クラウド
12oz オールド
77×90・370cc ¥1,250



マンハッタン
13oz タンブラー
66×165・405cc ¥1,300

マンハッタン
12oz タンブラー
65×155・380cc ¥1,300

マンハッタン
11oz タンブラー
65×144・350cc ¥1,300

マンハッタン
14oz オンザロック
85×106・420cc ¥1,300

マンハッタン
10oz オンザロック
80×94・320cc ¥1,300

マンハッタン
2oz ショット
39×81・57cc ¥1,000



ピッコロ
15oz ワイン
61×169・470cc ¥1,450

ピッコロ
12oz ワイン
54×178・360cc ¥1,450

ピッコロ
10oz ワイン
49×168・340cc ¥1,350

ピッコロ
6oz フルーツ
43×190・200cc ¥1,300

NEW
※2022年12月頃発売予定



ツル
28oz フルゴーニュ
74×256・860cc ¥2,400

ツル
24oz ボルドー
68×278・720cc ¥2,100

ツル
19oz ワイン
60×266・570cc ¥1,950

ツル
15oz ワイン
52×256・450cc ¥1,800

ツル
10oz シャンパーニュ
49×246・310cc ¥1,700

ツル
6oz フルーツ
39×278・200cc ¥1,700



コンパクト 16oz ソンビー 76×159・500cc ¥2,300
 コンパクト 14oz ソンビー 73×152・440cc ¥2,100
 コンパクト 12oz ソンビー 69×144・380cc ¥1,900
 コンパクト 10oz ソンビー 65×136・320cc ¥1,800
 コンパクト 8oz ソンビー 61×126・260cc ¥1,700
 コンパクト 6oz ソンビー 56×117・200cc ¥1,600
 コンパクト 5oz ソンビー 53×110・160cc ¥1,500



コンパクト 18oz タンブラー 83×145・560cc ¥2,600
 コンパクト 16oz タンブラー 81×139・500cc ¥2,300
 コンパクト 14oz タンブラー 78×134・450cc ¥2,100
 コンパクト 12oz タンブラー 74×128・400cc ¥1,900
 コンパクト 10oz タンブラー 69×121・320cc ¥1,800
 コンパクト 8oz タンブラー 65×113・260cc ¥1,700
 コンパクト 6oz タンブラー 60×104・210cc ¥1,500
 コンパクト 5oz タンブラー 55×94・160cc ¥1,400
 コンパクト 2oz ショット 40×69・60cc ¥1,200



コンパクト 16oz M タンブラー 86×122・500cc ¥2,300
 コンパクト 14oz M タンブラー 83×117・430cc ¥2,100
 コンパクト 12oz M タンブラー 79×111・380cc ¥1,900
 コンパクト 10oz M タンブラー 75×106・330cc ¥1,800
 コンパクト 8oz M タンブラー 70×99・260cc ¥1,700
 コンパクト 6oz M タンブラー 64×90・200cc ¥1,600
 コンパクト 5oz M タンブラー 60×85・160cc ¥1,500



コンパクト 14oz オールド 88×100・440cc ¥2,100
 コンパクト 12oz オールド 85×96・390cc ¥2,000
 コンパクト 10oz オールド 81×91・330cc ¥1,900
 コンパクト 8oz オールド 76×85・270cc ¥1,800
 コンパクト 6oz オールド 70×78・230cc ¥1,700
 コンパクト 4oz オールド 61×70・150cc ¥1,600
 コンパクト 3oz オールド 55×65・105cc ¥1,600



コンパクト アイスベール(並生地) 144×140 ¥9,600



5oz タンブラー 無地 54×98・155cc ¥1,200
 天開 5oz タンブラー 無地 54×99・140cc ¥1,200
 カルタ ゲイノミ 51×45・65cc ¥1,600
 カルタ カタクチ 1合 69×98・265cc ¥2,000
 カルタ カタクチ 1合 メモリ入り 69×98・265cc ¥2,100



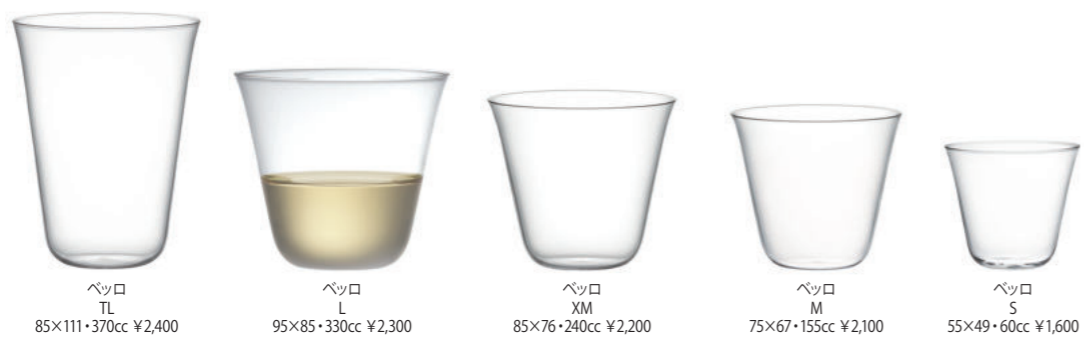
天開 サンピン 薄底磨 54×98・130cc ¥1,900
 天開 サンピン 薄(底磨きなし) 54×98・130cc ¥1,400
 サンピン 薄底磨 50×90・135cc ¥1,900
 サンピン 薄(底磨きなし) 50×90・135cc ¥1,400
 大 タンブラー 薄底磨 70×108・300cc ¥2,100
 中 タンブラー 薄底磨 64×101・240cc ¥2,000
 小 タンブラー 薄底磨 59×91・180cc ¥1,900



トースト 18oz 84×103・500cc ¥2,600
 トースト 14oz 85×85・420cc ¥2,500
 トースト 12oz 69×111・370cc ¥2,200
 トースト 10oz 65×105・300cc ¥2,100
 トースト 8oz 66×81・230cc ¥2,000
 トースト 6oz 64×64・180cc ¥1,900
 トースト 5oz 52×84・150cc ¥1,600
 トースト 3oz 60×37・90cc ¥1,500



カンバイ カタクチ 2合 85×85・420cc ¥2,800
 カンバイ 180 64×64・180cc ¥2,200
 カンバイ 90 60×37・90cc ¥1,800
 カンバイ グイノミ 60×37・90cc ¥1,500



ベッコ TL 85×111・370cc ¥2,400
 ベッコ L 95×85・330cc ¥2,300
 ベッコ XM 85×76・240cc ¥2,200
 ベッコ M 75×67・155cc ¥2,100
 ベッコ S 55×49・60cc ¥1,600



サンサ 473US / パイント 79×128・480cc ¥2,300
 サンサ 371 73×118・380cc ¥2,100
 サンサ 284UK1/2 / パイント 67×108・290cc ¥1,900
 サンサ 223 62×100・230cc ¥1,800
 サンサ 171 ドラフト 57×92・180cc ¥1,700



サンサ ボウル 473US 106×79・550cc ¥3,300
 サンサ ボウル 473US 99×74・450cc ¥3,000
 サンサ ボウル 391 93×70・370cc ¥2,600



しゃろつと 10oz ゴブレット 81×132・350cc ¥4,200
 ペあ 10oz ゴブレット 84×130・330cc ¥4,200
 ろーたす 10oz ゴブレット 76×110・340cc ¥4,200



シャンパン タンブラー 7oz 50×181・200cc ¥2,600
 シャンパン タンブラー 6oz 48×174・180cc ¥2,600
 シャンパン タンブラー 5oz 46×166・165cc ¥2,500



コロール ブルー 1 ゴブレット 72×180・310cc ¥3,500



コロール ブルー 2 ゴブレット 75×143・350cc ¥3,300



ART-MIX 1610 カクテル 83×95・360cc ¥5,900 魔番



ピアジョッキ (中) 78×110・560cc ¥4,200



ピアジョッキ (小) 75×97・430cc ¥3,600



カルクール 13oz タンブラー 83×111・400cc ¥2,000
 カルクール 11oz タンブラー 78×105・340cc ¥1,900
 カルクール 9oz タンブラー 75×98・280cc ¥1,800
 カルクール 7oz タンブラー 67×90・210cc ¥1,800
 カルクール 9oz オールド 82×80・280cc ¥1,900
 カルクール 7oz オールド 75×73・210cc ¥1,800



ヤッサイ
9080 (セット)
蓋95×30・身90×80 ¥5,000

※身・各¥2,500/蓋・共通¥2,500



ヤッサイ
9060 (セット)
蓋95×30・身90×60 ¥5,000



ヤッサイ
9040 (セット)
蓋95×30・身90×40 ¥5,000



ベジカク L
蓋96×25・身88×59 ¥6,700

NEW



ベジカク M
蓋87×24・身79×55 ¥4,700

NEW



ベジカク S
蓋78×23・身70×50 ¥4,200

NEW



ベジマル L
蓋107×25・身100×60 ¥2,200

NEW



ベジマル M
蓋96×24・身90×55 ¥2,000

NEW



ベジマル S
蓋86×23・身80×50 ¥1,900

NEW

※ベジカク、ベジマルは2022年3月発売予定



冠水瓶
2015 (ピン)
47×146・450cc ¥2,600



冠水瓶
2015 (ガラス)
71×65・200cc ¥2,200



冠水瓶
2015 (セット)
¥4,800



セーナ 11-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥4,000

NEW



セーナ 11-10oz オールド(単品)
82.5×75・300cc ¥1,800



セーナ 55-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥5,400

NEW

セーナ 55-10oz オールド(単品)
82.5×75・300cc ¥2,500



セーナ 33-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥2,800

NEW

セーナ 33-10oz オールド(単品)
82.5×75・300cc ¥1,200



セーナ 77-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥5,800

NEW

セーナ 77-10oz オールド(単品)
82.5×75・300cc ¥2,700



セーナ 99-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥5,400

NEW

セーナ 99-10oz オールド(単品)
82.5×75・300cc ¥2,500



パタン 10oz カクカク
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥3,200

NEW

パタン 10oz カクカク(単品)
82.5×75・300cc ¥1,400



パタン 10oz テンセン
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥3,200

NEW

パタン 10oz テンセン(単品)
82.5×75・300cc ¥1,400



パタン 10oz アマツツ
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥3,200

NEW

パタン 10oz アマツツ(単品)
82.5×75・300cc ¥1,400



カルタ カルタ カタチ 1合 (単品)
Gift Box (1×2個入)
箱サイズ:143×112×h80 ¥6,000



カルタ カルタ カタチ 1合 (単品)
Gift Box (1×1個入)
箱サイズ:143×112×h80 ¥4,400



コンパクト 12oz タンブラー (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:172×143×h82 ¥4,600



コンパクト 10oz タンブラー (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:172×143×h82 ¥4,400



コンパクト 10oz オールド (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:180×117×h90 ¥4,600



コンパクト 8oz オールド (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:180×117×h90 ¥4,400



サヴァ 22oz ワイン (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:216×222×h102 ¥22,300



サヴァ 15oz ビール/ワイン (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:216×222×h102 ¥22,300



ビーボオーソドックス 62987-390 (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:187×275×h90 ¥16,500



ビーボオーソドックス 62987-245 (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:187×275×h90 ¥19,700



克蘭ブル ワイン S (単品)
Gift Box (2個入)
箱サイズ:143×112×h80 ¥15,500



バスタ
52oz タンブラー
120×211・1620cc ¥8,100

バスタ
45oz タンブラー
116×201・1420cc ¥6,500

バスタ
38oz タンブラー
110×192・1180cc ¥4,900

バスタ
33oz タンブラー
105×183・1020cc ¥4,300



バスタ
14oz ソンビー
72×180・460cc ¥2,500

バスタ
12oz ソンビー
68×170・390cc ¥2,300

バスタ
10oz ソンビー
64×160・330cc ¥2,100

バスタ
8oz ソンビー
60×150・270cc ¥1,900

バスタ
6oz ソンビー
56×140・220cc ¥1,600

バスタ
5oz ソンビー
52×130・170cc ¥1,600



バスタ
28oz タンブラー
100×174・900cc ¥3,800

バスタ
24oz タンブラー
95×166・780cc ¥3,300

バスタ
20oz タンブラー
90×157・630cc ¥2,800

バスタ
17oz タンブラー
85×149・550cc ¥2,600

バスタ
14oz タンブラー
80×140・460cc ¥2,300

バスタ
12oz タンブラー
76×132・380cc ¥2,100



バスタ
24oz オールド
107×123・720cc ¥4,500

バスタ
20oz オールド
102×117・630cc ¥3,600

バスタ
16oz オールド
97×111・540cc ¥3,200

バスタ
14oz オールド
92×105・460cc ¥2,800

バスタ
12oz オールド
86×99・400cc ¥2,400



バスタ
10oz タンブラー
71×123・310cc ¥1,900

バスタ
8oz タンブラー
66×115・250cc ¥1,700

バスタ
6oz タンブラー
61×106・190cc ¥1,600

バスタ
5oz タンブラー
56×98・150cc ¥1,400

バスタ
4oz タンブラー
50×88・120cc ¥1,300

バスタ
3oz タンブラー
45×79・80cc ¥1,200

バスタ
2oz タンブラー
40×69・50cc ¥1,200

バスタ
1oz タンブラー
35×60・30cc ¥1,200

バスタ
0.5oz タンブラー
29×50・20cc ¥1,200



バスタ
10oz オールド
81×93・320cc ¥2,100

バスタ
8oz オールド
76×87・260cc ¥1,900

バスタ
6oz オールド
71×81・210cc ¥1,700

バスタ
4oz オールド
64×73・140cc ¥1,600

バスタ
3oz オールド
56×64・100cc ¥1,300

バスタ
2oz オールド
49×56・70cc ¥1,200

バスタ
1oz オールド
41×47・40cc ¥1,200

バスタ
アイスベール
144×140 ¥9,600



カーブ 12oz ソンビー 67×182・380cc ¥2,200
 カーブ 10oz ソンビー 64×172・320cc ¥2,100
 カーブ 20oz タンブラー 91×162・610cc ¥2,700
 カーブ 17oz タンブラー 87×154・530cc ¥2,600
 カーブ 14oz タンブラー 81×145・440cc ¥2,400



カーブ 12oz タンブラー 78×138・380cc ¥2,100
 カーブ 10oz タンブラー 73×130・310cc ¥2,000
 カーブ 8oz タンブラー 68×120・250cc ¥1,800
 カーブ 6oz タンブラー 62×110・190cc ¥1,700
 カーブ 5oz タンブラー 59×105・160cc ¥1,700



カーブ 17oz オールド 109×112・510cc ¥2,700
 カーブ 14oz オールド 101×105・420cc ¥2,500
 カーブ 12oz オールド 97×101・360cc ¥2,300
 カーブ 10oz オールド 91×95・300cc ¥2,100
 カーブ 8oz オールド 85×88・240cc ¥2,000



プラチナ 12oz ワイン 78×190・380cc ¥3,000
 プラチナ 10oz ワイン 73×178・310cc ¥2,800
 プラチナ 8oz ワイン 68×165・250cc ¥2,600
 プラチナ 6oz ワイン 63×153・210cc ¥2,500
 プラチナ 8oz 丸 ワイン 78×150・260cc ¥2,600
 プラチナ 6oz 丸 ワイン 73×140・210cc ¥2,500



プラチナ 6oz L シャンパン 47×210・165cc ¥2,900
 プラチナ 5oz L シャンパン 44×195・130cc ¥2,800
 プラチナ 6oz シェリー 40×163・160cc ¥2,600
 プラチナ 4oz シェリー 37×151・120cc ¥2,500
 プラチナ 2oz コーディアル 35×120・60cc ¥2,400
 プラチナ 1oz コーディアル 32×110・40cc ¥2,400



プラチナ 12oz ビルスナー 64×225・400cc ¥3,000
 プラチナ 10oz ビルスナー 58×205・310cc ¥2,800
 プラチナ 8oz ビルスナー 53×185・250cc ¥2,700
 プラチナ 5oz ビルスナー 47×165・170cc ¥2,500
 プラチナ 10oz ジュース 66×175・300cc ¥2,700
 プラチナ 8oz ジュース 63×165・280cc ¥2,600
 プラチナ 10oz ゴブレット 72×155・340cc ¥2,700
 プラチナ 8oz ゴブレット 68×145・300cc ¥2,600



プラチナ
20oz ブランデー
70×135・600cc ¥3,400

プラチナ
14oz ブランデー
65×125・450cc ¥3,100

プラチナ
10oz ブランデー
60×115・340cc ¥2,700

プラチナ
8oz ブランデー
54×105・270cc ¥2,600



プラチナ
8oz コニャック
51×166・280cc ¥2,600

プラチナ
6oz コニャック
48×156・230cc ¥2,600

プラチナ
5oz ラッパカクテル
73×195・170cc ¥3,000

プラチナ
4oz ラッパカクテル
65×175・110cc ¥2,700

プラチナ
3oz ラッパカクテル
58×155・80cc ¥2,500



プラチナ
5oz S カクテル
96×130・140cc ¥2,900

プラチナ
3oz S カクテル
85×115・90cc ¥2,700

プラチナ
5oz シャンパン
89×125・150cc ¥2,600

プラチナ
3oz カクテル
82×115・130cc ¥2,500

プラチナ
ウォータージョッキ
81×190・830cc ¥3,100



プラチナ
16oz タンブラー
77×143・500cc
¥2,400

プラチナ
14oz タンブラー
74×137・430cc
¥2,100

プラチナ
12oz タンブラー
71×131・380cc
¥2,000

プラチナ
10oz タンブラー
67×125・320cc
¥1,700

プラチナ
8oz タンブラー
62×115・240cc
¥1,500

プラチナ
6oz タンブラー
56×105・180cc
¥1,400

プラチナ
5oz タンブラー
52×97・150cc
¥1,400



プラチナ
14oz L タンブラー
68×160・480cc
¥2,200

プラチナ
12oz L タンブラー
63×150・360cc
¥2,000

プラチナ
10oz L タンブラー
60×140・300cc
¥1,800

プラチナ
8oz L タンブラー
55×130・240cc
¥1,700

プラチナ
6oz L タンブラー
51×120・180cc
¥1,400

プラチナ
5oz L タンブラー
47×112・150cc
¥1,400

プラチナ
12oz ソンビー
58×180・380cc
¥2,000

プラチナ
10oz ソンビー
53×165・280cc
¥1,900



プラチナ
20oz オールド
100×100・560cc
¥3,100

プラチナ
14oz オールド
90×90・400cc
¥2,600

プラチナ
9oz オールド
80×80・270cc
¥1,900

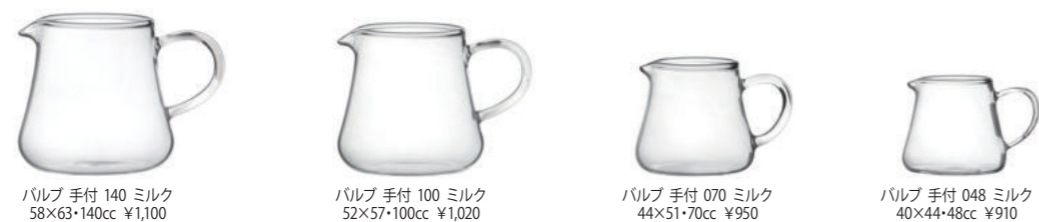
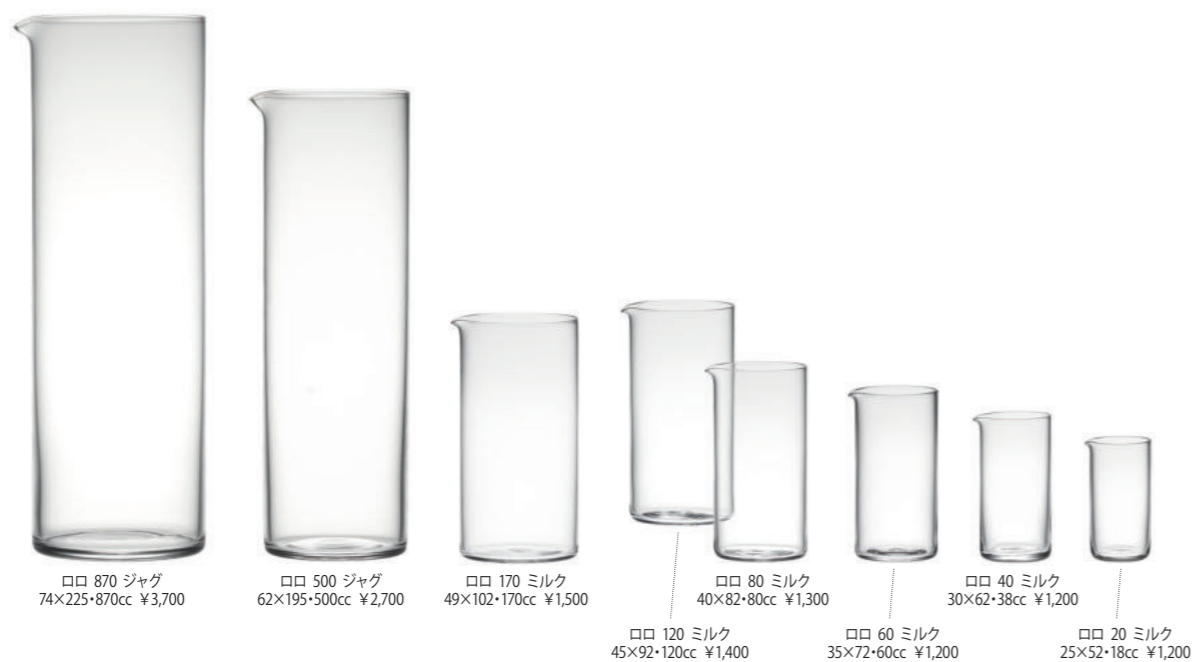
プラチナ
7oz オールド
75×75・220cc
¥1,700

プラチナ
6oz オールド
70×70・180cc
¥1,600

プラチナ
W ウイスキー
50×50・60cc
¥1,200

プラチナ
S ウイスキー
45×45・40cc
¥1,200





デザイナーやソムリエ、料理研究家などの方たちとのコラボレーションによる商品。



小松誠 Makoto Komatsu

工芸工業デザイナーの小松誠氏によるデザインシリーズ。氏の作品はN.Y.のMoMAをはじめ多くの美術館に収蔵されています。スウェーデンを代表する陶器メーカーのグスタフスベリ社で1970年から3年間、ステイング・リンドベリに師事しました。多くの人々から親しまれる温かみのあるデザインが特徴で、2008年秋には国立近代美術館で小松誠展「デザイン+ユーモア」が開催されました。

GLASS
COM
PRODUCTION



ポーセ
オールド
80×95・370cc ¥5,900



クランブル
オールド
83×83・300cc ¥7,200



クランブル
ワイン S
60×83・120cc ¥7,300



クランブル
ワイン L
77×107・240cc ¥7,900



クランブル
オールド フロスト
83×83・300cc ¥8,200



クランブル
ワイン S フロスト
60×83・120cc ¥7,900



クランブル
ワイン L フロスト
77×107・240cc ¥9,000

五十嵐 威暢 Takenobu Igarashi

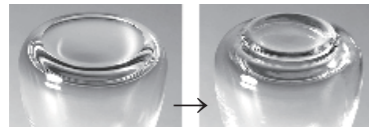
グラフィックデザイン・プロダクト・彫刻など多方面で活躍。また、後進の育成にも積極的に関わり2011年4月から多摩美術大学学長に就任。伝統的な日本の手工業とモダンデザインを融合させたガラスの醤油差しです。下のガラス器に醤油を入れ、上の部分からスポイトの原理で醤油を注ぎます。上の穴を指でおさえて、醤油を適量だけとり、お皿などの上で穴を離せば醤油をたらすことができます。大正から昭和初期に使われたと思われる「小出し醤油差し」が現代によみがえりました。

Droplet

醤油差し ● ドロップレット



ドロップレット
φ80×99 ¥4,700

TABLE SOY SAUCE
WATER GLASSテーブルソイソース
h80×最大径49・適量約40cc ¥2,800ウォーターグラス
65×87・210cc ¥2,100

※テーブルソイソースは制作の都合上、高台付の仕様へ変更になりました。

Luft

2005年 竹島智子、真喜志奈美により共同設立されたデザイン事務所。2012年 桶田千夏子入所。事務所名 Luft (ルフト) は、ドイツ語で「空気」を意味します。空間や物の中に、新鮮な空気、余白、間を持たせることをモットーとし、空間、家具、プロダクトまで多岐にわたるデザインを展開しています。

真喜志 奈美 Nami Makishi

1966年 沖縄県生まれ。武蔵野美術大学工芸工業デザイン科 及び 同大学院卒。ベルリン国立芸術大学大学院彫刻科、ソウルのデザイン事務所勤務を経て、1999年 ソウルにてデザイン事務所設立。2003年に帰国ののち、2005年 Luft 設立。以後、ヨーガンレー、minä perhonen materiaali (東京、京都)、elävä、Anthracite(ソウル seokyo-dong)などの空間デザインのほか、ENVELOPE、LAUAN SHELVESといったプロダクトデザインなどを手がけている。

桶田千夏子 Chikako Okeda

1977年 東京都生まれ。慶應義塾大学法学部法律学科卒。法律を学んだ後、料理の道に転身。2010年 清澄白河(東京)に山食堂創立。2012年より、真喜志と共に家具・空間・プロダクトのデザインに携わる。日々料理をしながら「暮らしに必要な物」を見つめ直し、デザインの仕事に取り組んでいる。器のシリーズErdeのほか、Cooking & Serving Spoon、Outlineといった食にまつわるプロダクトデザインなどを手がけている。

柳原 照弘 / ISOLATION UNIT Teruhiro Yanagihara

1976年香川県高松市生まれ。1999年大阪芸術大学デザイン学科卒業後、2002年「ISOLATION UNIT/TERUHIRO YANAGIHARA」設立。完成されたオブジェクトの形態や結果だけでなく、「デザインする状況をデザインする」ことが重要であるという考えのもと、プロダクトから空間まで、ジャンルと国境を越えたプロジェクトを手がけています。

SLANT GLASS
85×92・適量約200cc ¥5,600SLANT GLASS
TYTY-トックリ 280
45×200・290cc ¥6,100TY-ハッポー 160
50×150・170cc ¥4,100TY-ジュンマイ 100
50×90・100cc ¥2,900

KOJITANI TRAVELWINEGLASS

kojitani travelwineglass
58×161・360cc ¥15,700

麹谷 宏 Hiroshi Kojitani

「無印良品」の創案に参画し、時代のライフスタイルを提案したデザイナー。熱烈なワイン愛好家としても国際的に知られ、フランス国より「シュヴァリエ勲章」を受勲しています。国内外への旅行が多く「旅のワインにも最高のグラスを！」と、赤にも白にもシャンパーニュにも理想の形体「トラヴェル・グラス」を開発し、念願のハンガリーの超一流工房で製造しました。低く安定していて台座も大きく、軽く、薄く、硬く、美しい。作家自信表明のサイン入りです。

SHUNIT

ガラス作家とインダストリアルデザイナーのコラボレーションから生まれたブランドです。使い勝手の中に、自然と心地よさを感じるシンプルで無駄のないプロダクトを提案。その洗練されたカタチから、新しいライフスタイルと価値を見出すことができます。

大村 俊二 Shunji Omura

東京ガラス工芸研究所卒。ガラス素材に秘められた造形の可能性を彫刻や工芸の分野で探究し、現代のガラスを提案。国内外にて作品を発表し、住空間を演出する作品を数多く設置しています。海外の大学などでワークショップの講師を務め、現在、武蔵野美術大学教授に就任。東京国立近代美術館工芸館、横浜美術館、富山市ガラス美術館などに作品が収蔵されています。

中原 俊三郎 Shunsaburo Nakahara

インダストリアルデザイナー。武蔵野美術大学卒。1990年(株)日立製作所デザイン研究所を経て(株)サブローデザイン設計設立。消費者の価値観をターゲットし、特徴づけのデザインプロセスで企業の製品開発を行っています。2003~2005年 毎日新聞夕刊「ものデザイン事情」コラムの連載なども執筆されていました。現在、武蔵野美術大学教授、早稲田EXT講師。日本認知科学会、日本インダストリアルデザイナー協会会員。

ELLIPSE

エリプス
80×90・350cc ¥5,500

KANNA GLASS

カンナグラス
84×87・適量約150cc ¥4,700

山崎 宏 Hiroshi Yamasaki

YAMASAKI DESIGN WORKS として、オリジナルブランドを展開するプロダクトデザイナー。「石ころのようなグラス」というリクエストから、「不規則」で「無作為」なグラスを提案。円錐形の塊を木工の道具である「鉋」で削り出して原型を制作しています。用途からのデザインではなく、用途を見立てて使う「石ころのようなグラス」です。

渡辺 有子 Yuuko Watanabe

雑誌やCM撮影で活躍している料理研究家。最近は料理だけでなく、季節を大切に丁寧な暮らしが幅広い年齢層の女性から支持されています。その渡辺さんからリクエストをいただいたデザインがシャンパン、ワイン、リキュール、また日本酒にも使ってもらえるグラスです。コップでワインを飲む気楽さと新鮮さと、そして渡辺さんが大切にしている暮らしを重ねて味わっていただくグラスたちです。

MOULD GLASS

モールドグラス L
53×126・155cc ¥2,800モールドグラス M
58×88・140cc ¥2,800モールドグラス S
47×70・70cc ¥2,700

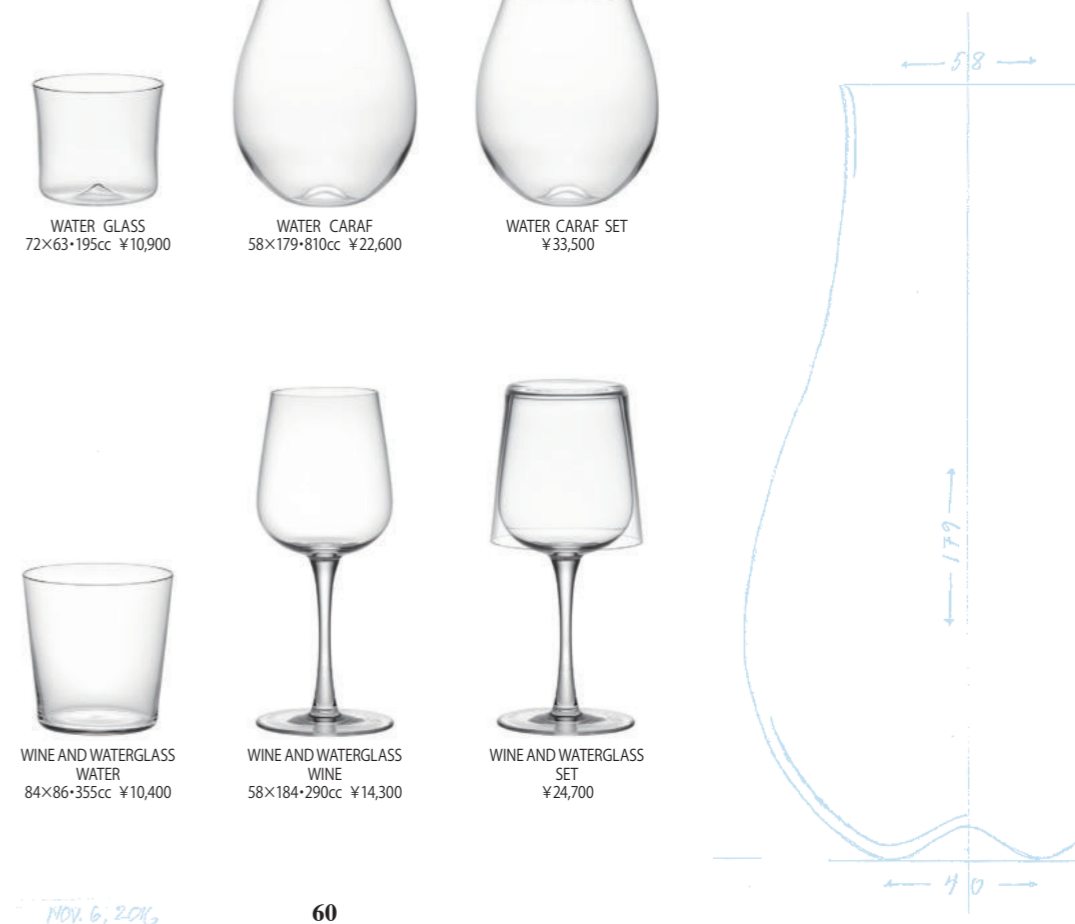
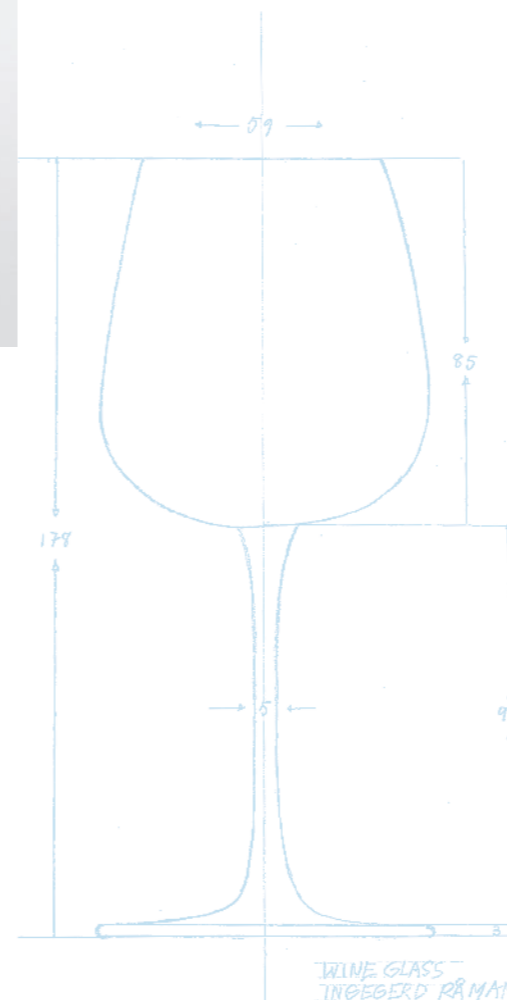
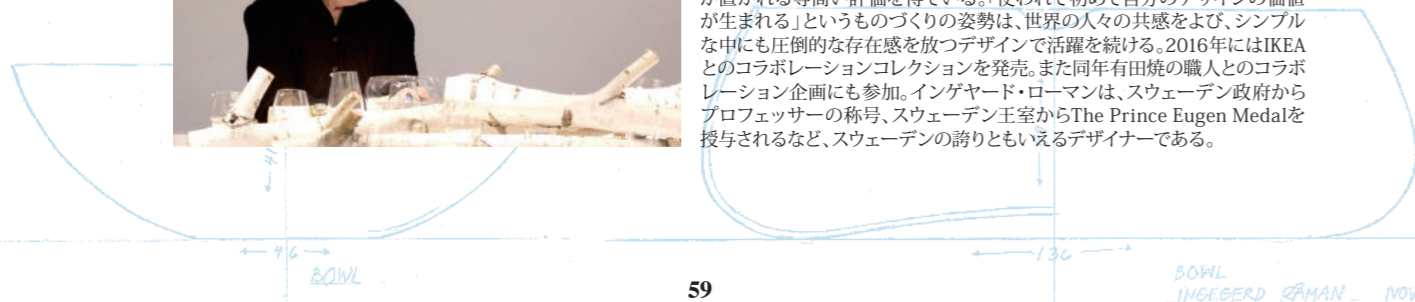


INGEGERD RÅMAN



インゲヤード・ローマン Ingegerd Råman

スウェーデン生まれ。1970年代から活躍し、Skruf(スクルフ)、Oreefors(オレフォス)といった、スウェーデンを代表するブランドにデザイン提供する他、ストックホルム国立美術館、コーニングガラス美術館などでも展示を行い国際的なアワードも多数受賞。アメリカのスウェーデン大使館のロビーにも作品が置かれる等高い評価を得ている。「使われて初めて自分のデザインの価値が生まれる」というものづくりの姿勢は、世界の人々の共感をよび、シンプルながらも圧倒的な存在感を放つデザインで活躍を続ける。2016年にはIKEAとのコラボレーションコレクションを発売。また同年有田焼の職人とのコラボレーション企画にも参加。インゲヤード・ローマンは、スウェーデン政府からプロフェッサーの称号、スウェーデン王室からThe Prince Eugen Medalを授与されるなど、スウェーデンの誇りともいえるデザイナーである。



TORA
URUP

トラー・ウルップ Tora Urup

ガラス・陶器のデザイナー。デンマーク生まれ。ロンドン/ロイヤルカレッジ・オブ・アートでデザインを学び、'83年より愛知県常滑市の陶器工場にて陶器を学ぶ。その後、ロイヤルコペンハーゲンを経て、'95~'00、ホルムガードでデザイナーとして活躍する。デンマークやヨーロッパで自らが手がける作品製作を活動の主とし、コペンハーゲンを拠点に、東京、ロンドン、パリ、ニューヨーク、北欧など国際的に活動中です。



TU106 beer
94×86・390cc ¥4,300



TU106 milk
73×103・230cc ¥3,700



TU106 wine
67×58・150cc ¥3,700



TU106 shot
41×70・60cc ¥3,000



TU206 bowl-5
132×51 ¥6,700



TU206 bowl-4
118×51 ¥5,800



TU206 bowl-3
102×51 ¥5,400



TU206 bowl-2
86×51 ¥4,700



TU206 bowl-1
70×51 ¥4,200



TU306 tumbler-5
88×75・360cc ¥4,300



TU306 tumbler-4
80×68・260cc ¥3,900



TU306 tumbler-3
72×61・190cc ¥3,500



TU306 tumbler-2
64×54・130cc ¥3,400



TU306 tumbler-1
56×47・80cc ¥3,200



TU606 カタクチ (扁口付)
77×64・290cc ¥3,700



TU606 レイシユ (扁口付)
53×58.5・130cc ¥3,200



TU606 レイシユ
53×58.5・130cc ¥3,100



TU606 グイノミ (扁口付)
45×41・65cc ¥2,900



TU606 グイノミ
45×41・65cc ¥2,800



小玉 清美 / KODAMA TOKI Kiyomi Kodama

東京都内で一人製陶所 KODAMA TOKI を営む。「自分の欲しいものを自分のために作る」という姿勢でものづくりを行い、すべての工程において余白を設け、自然に出てきた形をなるべく最後まで残すことを心がけて日々制作しています。このシリーズは、小玉さんと木村硝子店のダブルネーム作品です。わたしたちは日々バラエティーに富んだ食事を楽しんでいます。そんな自由な食生活の中で、小玉さん自身が欲しいと思った器をデザインしていただきました。料理のジャンル問わずつつい毎日手にとってしまうような、懐の深い器です。

KODAMA TOKI



リヨン カップ大 (金)
75×85・230cc ¥3,100



リヨン カップ大 (プラチナ)
75×85・230cc ¥3,100



リヨン カップ大 (無地)
75×85・230cc ¥2,200



リヨン カップ小 (金)
60×70・115cc ¥2,400



リヨン カップ小 (プラチナ)
60×70・115cc ¥2,400



リヨン カップ小 (無地)
60×70・115cc ¥1,700



マコン ラウンド28cm (金)
280×30 ¥10,100



マコン ラウンド28cm (プラチナ)
280×30 ¥10,100



マコン ラウンド28cm (無地)
280×30 ¥7,800



マコン ラウンド24cm (金)
240×30 ¥6,900



マコン ラウンド24cm (プラチナ)
240×30 ¥6,900



マコン ラウンド24cm (無地)
240×30 ¥5,100



マコン ラウンド18cm (金)
180×25 ¥4,200



マコン ラウンド18cm (プラチナ)
180×25 ¥4,200



マコン ラウンド18cm (無地)
180×25 ¥2,900



マコン オーバル28cm (金)
280×40 ¥7,600



マコン オーバル28cm (プラチナ)
280×40 ¥7,600



マコン オーバル28cm (無地)
280×40 ¥5,700



マコン オーバル23cm (金)
230×25 ¥5,100



マコン オーバル23cm (プラチナ)
230×25 ¥5,100



マコン オーバル23cm (無地)
230×25 ¥3,500

※2022年2月発売予定
※食洗機、電子レンジでは使用できません。
※制作手法の特性上、サイズや色味には個体差があります。

MAI GLASS



MAI GLASS
62×156・370cc ¥14,300

沢樹舞 Mai Sawaki

ワインスペシャリストで料理家の沢樹舞さんによるワイングラス。日常のワインを最もおいしくするグラスを作りたい、そんな想いを形にしました。コンパクトでありながら、十分なボウルの大きさ。決め手は短いステムにあります。女性なら指3本の幅、男性なら2本分。持った姿の美しさにこだわると同時に、洗うとき、仕舞うときに、安定感があり、スペースも取りません。ですが、もっと肝心なのは、スパークリング、白ワイン、赤ワイン、共に、アロマと凝縮感を引き出すこと。タイプを選ばないので、これ1つで、様々なワインをお楽しみいただけます。



cats plants

安藤 三春 Miharu Ando, Miharudo Gallery

1978年目白に現代工芸ギャラリーMiharudo Galleryをオープン。国内の陶芸、ガラス、漆芸などの現代工芸展を開催。1983年にイギリスのガラス作家 Steven Newell の初個展、以後 Jacqui Poncelet (陶)、Alison Britton (陶) などイギリスの現代工芸展を開催。2009年7月、木村硝子店企画のイラストグラス制作をイラストレーターあやせさやかのイラストでプロデュース。

あやせ さやか sayaka ayase

イラストレーター、画家(ペン画、銅版画)。大阪芸術大学ピアノコース卒、河原デザインスクール卒。ピアノを教えつつアクセサリーも作る。細い線を好む。



cats 1
82.5×75・300cc ¥1,700
NEW



cats 2
82.5×75・300cc ¥1,700
NEW



cats 3
82.5×75・300cc ¥1,700
NEW



plants 1
82.5×75・300cc ¥1,700
(ナンキンハゼ)
NEW



plants 2
82.5×75・300cc ¥1,700
(月桃、ウリカエド)
NEW



plants 3
82.5×75・300cc ¥1,700
(ゼミア、コムラサキ、黒法師)
NEW



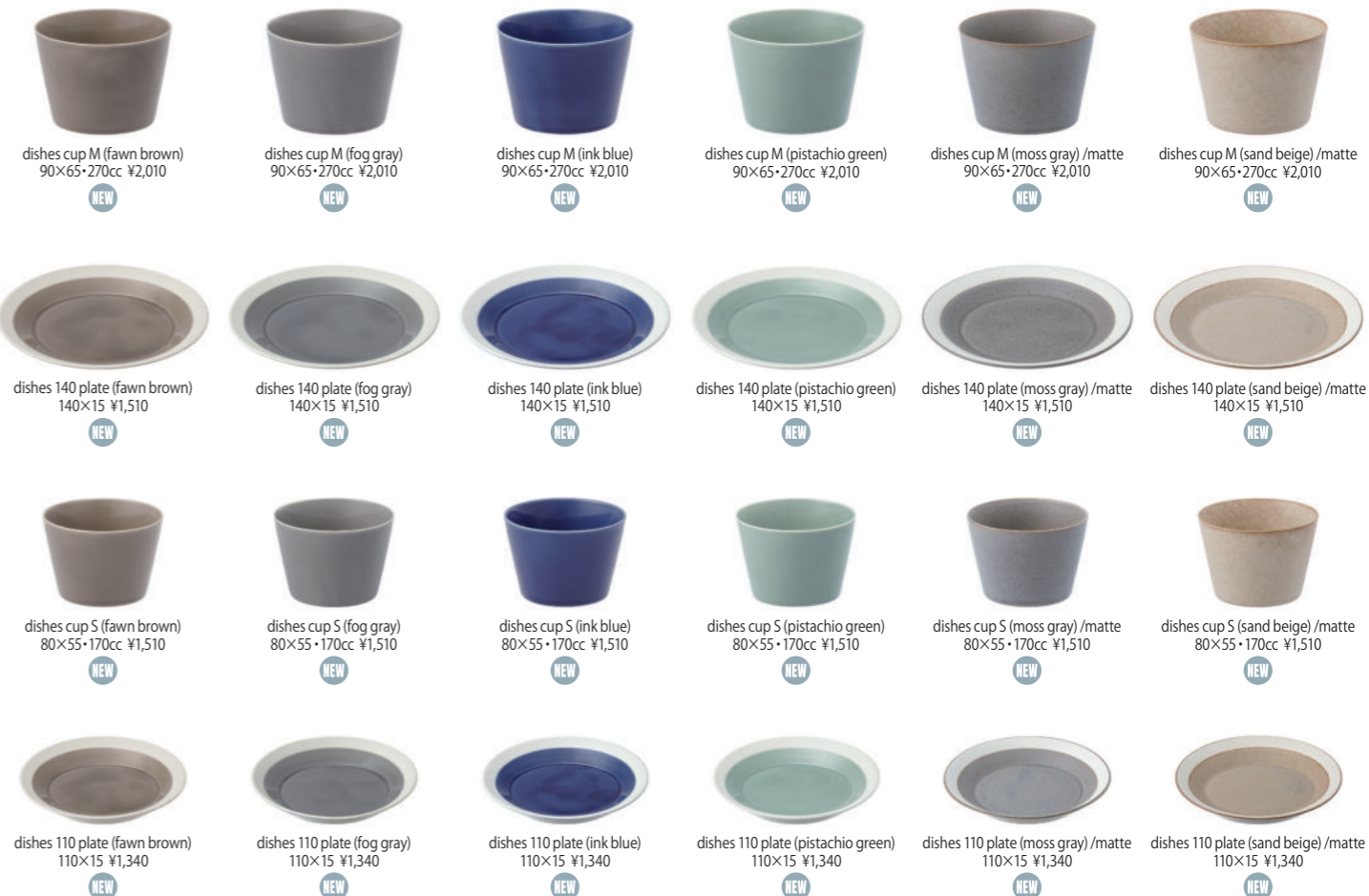
-Dishes-

KIMURA GLASS
Yumiko Iihoshi porcelain

made in japan

イイホシ ユミコ / yumiko iihoshi porcelain lihoshi Yumiko

京都嵯峨芸術大学陶芸科卒業後より「yumiko iihoshi porcelain」の名前で作品の発表を始め、2007年、台東区デザイナーズビレッジに入居。同年11月よりプロダクトシリーズを開始。2012年に大阪直営店を、2014年に東京ショールーム&ショップをオープンし、プロダクトシリーズやHand work作品を国内外で発表しています。このシリーズはイイホシさんと木村硝子店のダブルネーム作品で、リムの立ち上がりの角度や、大きさの少しの違いだけで、盛り付けた料理の表情が変わり、またきちんと取まったり。お皿の色と料理との組み合わせで、全く違う雰囲気テーブルになります。高台もない直線のみ、いたってシンプルな形状で表現されています。





dishes 230 plate (fawn brown)
230×38 ¥3,860

dishes 220 plate (fawn brown)
220×30 ¥3,300

dishes 200 plate (fawn brown)
200×30 ¥2,910

dishes 180 plate (fawn brown)
180×25 ¥2,570



dishes bowl L (fawn brown)
185×70 ¥3,580



dishes bowl M (fawn brown)
150×50 ¥2,680

NEW



dishes bowl S (fawn brown)
125×50 ¥2,010



dishes 230 plate (fog gray)
230×38 ¥3,860

dishes 220 plate (fog gray)
220×30 ¥3,300

dishes 200 plate (fog gray)
200×30 ¥2,910

dishes 180 plate (fog gray)
180×25 ¥2,570



dishes bowl L (fog gray)
185×70 ¥3,580



dishes bowl M (fog gray)
150×50 ¥2,680

NEW



dishes bowl S (fog gray)
125×50 ¥2,010



dishes 230 plate (ink blue)
230×38 ¥3,860

dishes 220 plate (ink blue)
220×30 ¥3,300

dishes 200 plate (ink blue)
200×30 ¥2,910

dishes 180 plate (ink blue)
180×25 ¥2,570



dishes bowl L (ink blue)
185×70 ¥3,580



dishes bowl M (ink blue)
150×50 ¥2,680

NEW



dishes bowl S (ink blue)
125×50 ¥2,010



dishes 230 plate (pistachio green)
230×38 ¥3,860

dishes 220 plate (pistachio green)
220×30 ¥3,300

dishes 200 plate (pistachio green)
200×30 ¥2,910

dishes 180 plate (pistachio green)
180×25 ¥2,570



dishes bowl L (pistachio green)
185×70 ¥3,580



dishes bowl M (pistachio green)
150×50 ¥2,680

NEW



dishes bowl S (pistachio green)
125×50 ¥2,010



dishes 230 plate (moss gray) /matte
230×38 ¥3,860

dishes 220 plate (moss gray) /matte
220×30 ¥3,300

dishes 200 plate (moss gray) /matte
200×30 ¥2,910

dishes 180 plate (moss gray) /matte
180×25 ¥2,570



dishes bowl L (moss gray) /matte
185×70 ¥3,580



dishes bowl M (moss gray) /matte
150×50 ¥2,680

NEW



dishes bowl S (moss gray) /matte
125×50 ¥2,010



dishes 230 plate (sand beige) /matte
230×38 ¥3,860

dishes 220 plate (sand beige) /matte
220×30 ¥3,300

dishes 200 plate (sand beige) /matte
200×30 ¥2,910

dishes 180 plate (sand beige) /matte
180×25 ¥2,570



dishes bowl L (sand beige) /matte
185×70 ¥3,580



dishes bowl M (sand beige) /matte
150×50 ¥2,680

NEW



dishes bowl S (sand beige) /matte
125×50 ¥2,010

TASAKI SHINYA
WINEGLASS
COLLECTION

田崎 真也 Shinya Tasaki

ソムリエとして国際的にまた多方面で活躍している田崎氏によるデザインシリーズ。飲み物の味わいにとってグラスの役割は重要であるとともに、自己流の楽しみ方を見つけるためにもっと自由自在であるべきだという考えのもと30種類のグラスデザインを手がけました。



タサキ
プロトタイプ L 30oz
77×255・900cc ¥12,600

このシリーズの特徴のひとつはグラスの底が、平らに近いことがあげられます。プロトタイプではさらに、はっきりとしています。これは、ワインの量が少なくなっても常に液体の表面積をグラスの口よりも大きく保っておきより香りをはっきりと強く感じるためなのです。このLサイズは特に香りの強い上質のワインにおすすめします。



タサキ
プロトタイプ M 20oz
68×225・600cc ¥9,000

このプロトタイプは赤・白の区別なくどちらにも向くタイプとなっていますが熟成度が、少し進み始めて複雑な香りが感じられるようになってきたワインに向きます。グラスの大きさの違いはワインの香りの強弱によって使い分けてください。当然、強い香りのワインほどグラスも大きくしてゆきます。



タサキ
プロトタイプ S 12oz
55×183・360cc ¥7,400

このシリーズのワイングラスでは赤や白の区別やワイン産地による分け方などをせず熟成による香りの変化の多少によってそのフォルムを分けることにしました。そして、そのベースとなるのがこのプロトタイプ。赤・白問わずにとりあえずこのグラスで味わってみてください。



タサキ
若いタイプ L 24oz
73×255・720cc ¥12,600

この若いタイプのLサイズには白の偉大なワインが似合います。しかし、まだボトル内での複雑性のある熟成香が開いていない若いタイプのワインにも合います。若いワインは、果実香が強くそのため、その香りをストレートに感じるために側面はあまり湾曲していないほうが良いのです。もちろん赤の酸や渋味のしっかりとしかつ、まだ若いタイプにも向くでしょう。



タサキ
若いタイプ M 18oz
66×231・540cc ¥10,000

他のグラス同様に大きくなるほど、香りの強いタイプのワインのために選んでゆきます。したがって、赤ならば上質で、香りの強いタイプや単一品種の方が向いています。また、白ではブルゴーニュの白やカリフォルニアのシャルドネの上質なものとさらにボルドータイプの上質なものが向いているでしょう。



タサキ
若いタイプ S 12oz
58×202・360cc ¥7,400

この若いタイプとはプロトタイプで味わうワインに比べて熟成レベルでより若いタイプのワインを味わう目的のものです。したがって赤・白兼用で赤ならば、若いうち楽しめるタイプのワイン向け。白ならば、シャルドネ種で特に、樽で醸造したタイプのように木樽熟成からの複雑性をほんのりと感じるタイプなどが適しています。



タサキ
軽快なタイプ L 20oz
69×270・600cc ¥13,600

このタイプもグラスの底は、ほぼ平らで底近くまで、少なくなったワインの表面積を口の部分よりも、大きく保つことができます。このグラスは、単一品種で酸味の軽快なタイプのワインのなかでも特に香りの強いものたとえば、ドイツの上質なワインアルザスのリースリングの優れたもの、アイ・フェュエやサンセールの上質なものなどに向いています。



タサキ
軽快なタイプ M 15oz
62×245・450cc ¥10,500

グラスの大きさは香りの強さに比例して大きくすると良いのですか時に、量をより多く注ぐ目的で使うこともあるのではないのでしょうか。たとえばドイツのQbAクラスやカピネットのような軽快なタイプはアルコール度も低く一度に飲む量が多くなりがちなためグラスもやや大きくすることも考えられます。



タサキ
軽快なタイプ S 10oz
55×214・300cc ¥8,400

この軽快なタイプは主に白ワインの酸味のフレッシュなタイプに向いています。そして、特に側面をまっすぐにしてることから単一品種で造られているワインの香りをよりストレートに感じることができます。したがって、たとえばリースリングやソーヴィニオンで造られた白ワインやスパークリングワインのさわやかなタイプなどにも向いています。



タサキ
熟成タイプ 30oz
85×263・900cc ¥13,100

このワイングラスのシリーズはすべて手作りです。したがって、よく見るとひとつづつの形が微妙に違っているのがわかります。特に、熟成が進んだワインは一本一本に違いがあるようにこの差がかえって暖かみを感じさせるように思います。特に上質で、熟成が進み香りがじゅうぶん開いたワインにおすすめします。



タサキ
熟成タイプ 20oz
74×230・600cc ¥11,500

特に赤の熟成が進んだワインに向きます。熟成によって生じた複雑で芳醇な香りをより一層引き出したせるためにグラスをほぼ球形にし香りをその空間のなかでより豊かなものとするためです。また、口の部分を外に開かせているのは香りが大切と言っても飲みづらくてはグラスの意味がなくなってしまからです。



タサキ
スパークリング 9oz
58×250・270cc ¥12,100

スパークリングワインにとっても香りは大切です。特に、長い熟成期間を経て造られたワインには芳醇な香りがたくさん封じ込められています。その香りをより一層感じるためにグラスの側面をたまご型にしさらに、飲みやすくするために口もとを開きました。また、脚の長さは他のグラスとバランスをとるためです。



タサキ
スパークリング 7oz
54×232・210cc ¥10,500

スパークリングワインの泡はグラスの中の水圧でグラスの底から発生します。したがって、グラスが深くなるようなものほど泡の出が良くなります。しかし、スパークリングワインの良さは飲んだときに口の中でひろがる泡の刺激をなめらかに感じることでもあると思います。そこで、このタイプのグラスはあまり水圧がかからないようにしてみました。



タサキ
熟成ブランデー L 25oz
70×157・750cc ¥8,100

このタイプは、特に上質で熟成の進んだブランデーなどに合うでしょう。しかし、蒸留酒の場合特に、注ぐ量は少ないためグラスが大きくなるほど最初の一口すら飲みにくいことがあります。そのことから、やはりグラスの口もとはいく分外に開いてみました。



タサキ
熟成ブランデー M 18oz
63×140・540cc ¥7,100

ブランデーの質とグラスの大きさの違いもワイン同様、強くなるほどにグラスも大きなものを使うと良いでしょう。ブランデーなどの香りの強さは熟成の長さに比例することでもあるので同じ銘柄のものでもより熟成が進んだものを味わうためにグラスも大きくしてゆくという方法もあるでしょう。



タサキ
熟成ブランデー S 12oz
56×124・360cc ¥5,500

ワインの熟成タイプ用グラス同様に熟成した飲みものを味わう楽しみ大きな要素にその香りの芳醇さがあります。したがって、より華開かせるためにグラスの中でさらに香り同士が交差する必要があると思います。このグラスは、蒸留酒の熟成が進んだものに向いています。したがって、ブランデーのみでなくラムやウィスキーなどにも合うでしょう。



タサキ
リキュール 3oz
40×217・90cc ¥13,100

リキュールはある意味で香りが濃縮したものです。したがって、より香りを楽しむためにブランデーグラスのような形状が理想でかつ、あまり量を飲むものではないので小さめにしました。脚を長くしたのは、食後の満足度をより高く演出するために少し遊び心を加えています。



タサキ
カクテル 5oz
68×160・150cc ¥7,900

このカクテルグラスの形も一般的なものと大きく異なっています。なぜならば、カクテルもやはり本来、香りも大切な飲みものだからなのです。したがって5オンスにしたのは2〜3オンスで仕上げたカクテルを注ぐとちょうど香りの溜まる分だけ空間が残るようにするためです。



タサキ
若いブランデー 18oz
57×168・540cc ¥7,900

一般にブランデーグラスと呼ばれているものはブルゴーニュ地方ではテイasting用のグラスとして使われています。したがって、そのフォルムはワインにも当然向く形なのでたとえば、和食店などで脚の長いグラスがコーディネート上合わない場合などにこのブランデーグラスの若いもの、熟成タイプの両方とも使うことができると思います。



タサキ
若いブランデー 12oz
50×146・360cc ¥6,900

たとえば、リンゴの蒸留酒であるカルパドスなどは熟成が進んだものも良いのですが逆に若いものほどリンゴの香りを強く感じます。また、フルーツブランデーの他のタイプは熟成を進ませずに楽しむタイプなのでその場合もこのグラスを使うことができます。



タサキ
ポート 10oz
54×177・300cc ¥7,400

ポートもシェリー同様に香りの大切な飲みものです。したがって、シェリーと同じ発想で形状を考えてみました。少し大きくしたのはポートの方が使用しているブドウの品種が多いため、黒ブドウを皮ごと仕込むことからより多くの果実からの香りを感じるためでルビーやレイトポトル・ド・ヴァンテージなどに向きます。しかし、熟成年度表示のトゥニーや古いヴァンテージポートにはワイン用のプロトタイプや熟成タイプが向いています。



タサキ
シェリー 8oz
52×177・240cc ¥7,400

シェリーはかなり長い熟成を経てボトルに詰められます。したがって、やはり香りの豊かさを感じることもその楽しみがあると思います。そこで、一般的なシェリーグラスよりも空間を大きくかつ風船型にしてみました。注ぐ量は、半分以下にするのがこのグラスのポイントです。



タサキ
ロングドリンク L 18oz
60×158・540cc ¥3,700

ロングドリンク用のタンブラーは常に8分目まで注ぎ入れると考えるよりも時には、大きめのグラスに半分から6分目位に注いだほうがより上品に感じられる場合もあります。3タイプの違った大きさのグラスでいろいろな用途をお考えください。



タサキ
ロングドリンク M 15oz
56×149・450cc ¥3,100

ロングドリンク用のグラスはワイン用とは違い大きさとお酒の質にはそれほど関係なくむしろ入れるもののタイプによって使い分けるため3タイプとしました。カクテルのロングドリンク以外にも生ビールやアイスコーヒー、アイスティーなどもやはり香りが大切であることからこの湾曲したタンブラーがより有意義なものとなるでしょう。



タサキ
ロングドリンク S 12oz
52×138・360cc ¥2,800

このグラスもオールドファッションと同じようにその軽やかさから手にフィットしやすいこととして、その薄さは唇にやさしく味わいをより繊細に感じさせかつ、ゆるやかな湾曲は常に香りを大切にしているところから考えられています。また、結露したグラスはすべりやすいのでそのすべりも防ぐことができます。



タサキ
オールドファッション 15oz
75×98・450cc ¥3,500

このグラスの特徴は軽やかで、手の中にフィットすることとして、ガラスの薄さによってより繊細に味わうことができます。さらに、オン・ザ・ロックで味わっていてもやはり香りが大切なので側面を少し湾曲させました。



タサキ
ビール 8oz
51×96・240cc ¥2,500

ビールのおいしい飲み方として表面の泡が消えないうちに飲み干してしまうということが言われています。香りが酸化しやすく泡がそれを防いでいるためなのです。このグラスは、湾曲していることにより泡の持続性がより長かつ、香りを楽しめます。また、口もとの開き具合はちょうど下唇に、ピッタリとフィットします。また、気軽にワインを味わうときにも向いています。



タサキ
純米・本醸造 6oz
49×85・180cc ¥2,200

食事中にグイグイと呑むタイプのお酒に合うグラスはやや大ぶりのものが良いと思われ少し大きめにしています。このタイプの日本酒は香りが穏やかなためとくに湾曲を大きくせずより自然な形で香りを感じられる程度としてみました。吟醸、純米吟醸などにお使いください。



タサキ
大吟醸 4oz
40×102・120cc ¥4,100

香りの華やかな大吟醸を味わうにはその香りをどう楽しめるかにあると思います。その結果が、この形となりました。グラスの大きさをあえて小さくしたのは日本料理の他の器とのバランスを合わせるためです。



タサキ
古酒 5oz
48×95・150cc ¥4,300

日本酒の長期熟成酒にも複雑で豊かな香りを感じます。したがって、ワインの熟成タイプ用のグラスのように形をより球形にすることでその香りをより引き立たせようとしたのがその目的です。このグラスは、紹興酒、そして小さめのグラスで、モルトウィスキーなどを飲むのが好きな方へのストレートグラスとしてもお使いいただけます。

ツヴィーゼル・クリスタルグラス社は1872年の創業以来、140年もの歴史を通じて、常に時代にあったグラスを作り続けてきました。

現在、ハンドメイド、マシンメイド、耐熱ガラスの3ラインナップで商品展開をしています。

その製品は世界中の高級ホテル・レストラン・大使館・航空会社・豪華客船などで愛用されています。

ZWIESEL GLAS (ハンドメイド/マシンメイド) SCHOTT ZWIESEL (マシンメイド) JENAER GLAS (耐熱ガラス)



センサ
まろやかで
ラグジュアリーな ワイン
(120595)
77×230・710cc ¥3,000

センサ
風味豊かで
スパイシーな ワイン
(120593)
72×243・660cc ¥3,000

センサ
フルーティーで
繊細な ワイン
(120586)
64×236・535cc ¥3,000

センサ
軽やかで
凛冽とした ワイン
(120588)
57×222・363cc ¥3,000

センサ
軽やかで凛冽とした
シャンパン EP
(120591)
54×240・388cc ¥3,000

センサ
オールラウンド
タンブラー
(120590)
65×120・500cc ¥2,500



ヴェルベッレ
ブルゴーニュ (121409)
84×236・955cc
¥3,100
NEW

ヴェルベッレ
赤ワインEP (121413)
72×230・685cc
¥3,100
NEW

ヴェルベッレ
ボルドー (121408)
75×245・742cc
¥3,100
NEW

ヴェルベッレ
シャルドネ (121405)
62×238・487cc
¥3,100
NEW

ヴェルベッレ
リースリングEP (121404)
60×225・406cc
¥3,100
NEW

ヴェルベッレ
スウィートワイン (121406)
53×212・290cc
¥3,100
NEW

ヴェルベッレ
シャンパンEP (121407)
55×230・348cc
¥3,100
NEW

ZWIESEL

TRITAN® GLASS PROTECT



ヴィーニャ
 ホルドー (110496)
 70×225・640cc ¥2,500
 ヴィーニャ
 ブルゴニユ (110499)
 75×221・732cc ¥2,500
 ヴィーニャ
 ウォーター/ワイン (110459)
 64×227・530cc ¥2,500
 ヴィーニャ
 ワイン (110458)
 59×217・404cc ¥2,500
 ヴィーニャ
 ワイン (110485)
 53×203・290cc ¥2,500
 ヴィーニャ
 シャンパン EP (111718)
 49×212・270cc ¥2,500
 ヴィーニャ
 フルーツシャンパン EP (110488)
 45×225・227cc ¥2,500

ZWIESEL



フォルティッシモ
 ブルゴニユ (112496)
 75×248・740cc ¥2,500
 フォルティッシモ
 ホルドー (112495)
 67×271・650cc ¥2,500
 フォルティッシモ
 ウォーター/ワイン (112493)
 63×258・505cc ¥2,500
 フォルティッシモ
 ワイン (112492)
 57×248・420cc ¥2,500
 フォルティッシモ
 フルーツシャンパン EP (112494)
 42×267・240cc ¥2,500



ベルフェスタ (旧ピュア)
 フルゴニユ (112421)
 78×234・692cc ¥3,000
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 ホルドー (112420)
 70×267・680cc ¥3,000
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 カベルネ (112413)
 68×244・540cc ¥3,000
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 リースリング (112414)
 56×220・300cc ¥2,900
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 シャンパン EP (112418)
 52×234・297cc ¥2,900
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 フルーツシャンパン EP (112415)
 43×252・209cc ¥2,900

ベルフェスタ (旧ピュア)
 ソーライニオンブラン (112412)
 63×232・408cc ¥2,900

TRITAN® GLASS PROTECT



ベルフェスタ (旧ピュア)
 ボージョレ (112422)
 68×222・465cc ¥2,900
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 ウォーター (112842)
 69×177・451cc ¥2,900
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 タンブラー 8oz (112841)
 47×140・246cc ¥2,200
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 タンブラー 12oz (113771)
 55×144・357cc ¥2,300
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 オールドファッション 13oz (112417)
 73×90・389cc ¥2,400
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 スピリッツ 3oz (112843)
 36×95・94cc ¥1,900
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 ショートカクテル 10oz (112844)
 65×83・306cc ¥2,300

ベルフェスタ (旧ピュア)
 タンブラー 18oz (112419)
 65×165・542cc ¥2,400

ベルフェスタ (旧ピュア)
 オールドファッション 13oz (112417)
 73×90・389cc ¥2,400

ZWIESEL GLAS



ベルフェスタ (旧ピュア)
 カラフェ 250 (113786)
 215h
 適量約250cc ¥3,700
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 カラフェ 100 (113784)
 174h
 適量約100cc ¥2,900

ZWIESEL
TRITAN® PLATEAU

ZWIESEL
TRITAN® PLATEAU



ディーヴァ ホルダー L (104102) 73×275・800cc ¥3,000	ディーヴァ フルゴーニュ L (104103) 80×248・839cc ¥3,000	ディーヴァ ウォーター/ワイン (104096) 68×247・613cc ¥2,900	ディーヴァ ワイン/フルゴーニュ (104095) 64×229・480cc ¥2,900	ディーヴァ フルートシャンパン EP (104100) 45×253・219cc ¥2,900	ディーヴァ ホワイトワイン (104097) 53×230・302cc ¥2,900
---	---	--	---	---	--



フィネス フルゴーニュ (118609) 72×233・660cc ¥2,500	フィネス ホルダー (118608) 69×261・630cc ¥2,500	フィネス 赤ワイン (118603) 59×244・437cc ¥2,500	フィネス シャルドネ (118602) 59×229・385cc ¥2,500	フィネス シャンパン EP (118607) 50×238・298cc ¥2,500
--	--	--	---	--

イベントシリーズの商品はツヴィーゼル・クリスタルグラス社より“飲食店専用”と指定されています。恐れ入りますが販売は飲食店様のみとさせていただきます。

バンケットシリーズの商品はツヴィーゼル・クリスタルグラス社より“飲食店専用”と指定されています。恐れ入りますが販売は飲食店様のみとさせていただきます。



イベント 27oz フルゴーニュ (115589) 78×221・783cc ¥1,450	イベント 21oz ホルダー (115588) 67×235・633cc ¥1,450	イベント 17oz レッドワイン (115587) 61×224・506cc ¥1,450	イベント 12oz ホワイトワイン (115586) 58×208・349cc ¥1,450	イベント 8oz シャンパン EP (115590) 45×222・228cc ¥1,450
---	---	---	--	--

※イベントシリーズは参考上代です。



バンケット フルゴーニュ (121590) 70×210・630cc ¥1,200 NEW	バンケット ホルダー (121596) 67×223・600cc ¥1,200 NEW	バンケット レッドワイン (121592) 61×213・475cc ¥1,200 NEW	バンケット シャルドネ (121591) 57×200・368cc ¥1,200 NEW	バンケット ホワイトワイン (121593) 55×182・300cc ¥1,200 NEW	バンケット ワインS/ウォーター (121595) 56×138・253cc ¥1,200 NEW	バンケット シャンパンEP (121594) 45×221・210cc ¥1,200 NEW
---	---	---	--	--	---	--

※バンケットシリーズは参考上代です。

ZWIESEL



バースペシャル
シャンパンソーサー (111219)
103×152・281cc ¥2,300



バースペシャル
リキュールソーサー (111220)
67×124・70cc ¥2,000



バースペシャル
マルガリータ (111234)
114×166・305cc ¥2,800



ベーシックバーセレクション
マティニーコンテンポラリー
(115839)
102×129・226cc ¥2,700



ベーシックバーセレクション
マティニークラシック
(115838)
106×129・175cc ¥2,700



ベーシックバーセレクション
カクテルソーサー
(115840)
92×129・259cc ¥2,700

ZWIESEL

ZWIESEL



バースペシャル
マティニー (111231)
103×157・166cc ¥2,500



バースペシャル
シェリー (111224)
39×188・118cc ¥2,100



バースペシャル
グラッパ (111232)
44×190・113cc ¥2,100



バースペシャル
ウォーター EP (111222)
63×163・344cc ¥2,300



ベーシックバーセレクション
ソフトドリンク No.1 7oz
(115848)
70×86・213cc ¥2,200



ベーシックバーセレクション
ソフトドリンク No.2 18oz
(115850)
88×130・590cc ¥2,400



ベーシックバーセレクション
ソフトドリンク No.3 13oz
(115849)
69×152・383cc ¥2,400



ベーシックバーセレクション
タンブラークラシック
ウイスキー 12oz
(115835)
88×92・352cc ¥2,400



ベーシックバーセレクション
タンブラークラシック
タンブラー 11oz
(115834)
73×127・330cc ¥2,400



ベーシックバーセレクション
タンブラークラシック
ロングドリンク 12oz
(115837)
70×156・361cc ¥2,400

ZWIESEL

ZWIESEL



バースペシャル
プレミアム シャンパン EP
(121545)
67×232・384cc ¥2,300

NEW



バースペシャル
バンケット シャンパン EP
(121544)
55×179・194cc ¥1,500

NEW



バースペシャル
ウイスキーノージンタグラス
(116457)
49×175・218cc ¥2,300



バースペシャル
ウイスキーノージンタタンブラー
(118742)
51×120・322cc ¥2,300



パーティーダンシング
タンブラーペア
(116563)
73×97・396cc ¥3,000
2個入り



フィルター (105602)
108×106
¥12,000



ディーヴァ デカンタ (104112)
90×226 適量約1000cc
¥20,000

「ドロップ プロテクト」は注ぐ際、しずくがこぼれにくいように、口元に特別な処理をしています。

DROP
PROTECT

※パンケットシリーズは参考上代です。



パンケット タンブラー 18oz (128089) 66×156・540cc ¥1,500
 パンケット タンブラー 14oz (974258) 61×142・420cc ¥1,400
 パンケット タンブラー 11oz (974244) 59×120・320cc ¥1,300
 パンケット オールドファッション 13oz (128075) 81×85・400cc ¥1,500
 パンケット オールドファッション 11oz (978483) 73×83・330cc ¥1,400
 パンケット スピリッツ 2oz (128092) 40×63・75cc ¥1,200



パリ タンブラー 11oz (577705) 60×156・347cc ¥1,900
 パリ タンブラー 9oz (571703) 60×142・311cc ¥1,900
 パリ タンブラー 8oz (813893) 60×117・284cc ¥1,800
 パリ オールドファッション 9oz (579704) 80×90・302cc ¥1,900
 パリ ショートカクテル 5oz (575706) 62×80・155cc ¥1,800
 パリ スピリッツ 1oz (572702) 38×72・45cc ¥1,500

LENAER GLAS® ホット&クールは電子レンジ・食洗機に対応しています。



ホット&クール タンブラー 12oz (115903) 82×142・352cc ¥3,600
 ホット&クール タンブラー 5oz (115901) 67×102・146cc ¥2,900
 ホット&クール タンブラー 6oz (115902) 83×87・186cc ¥2,900
 ホット&クール タンブラー 3oz (115900) 58×87・85cc ¥2,400



ホット&クール ボウル 490 (116228) 129×86・490cc ¥4,000
 ホット&クール ボウル 300 (116226) 109×80・300cc ¥3,600
 ホット&クール ボウル 160 (116224) 88×69・160cc ¥2,500
 ホット&クール ボウル 100 (116220) 79×63・100cc ¥2,400



ワインクラシックスセレクト ピノ・ノワール (120480) 75×231・819cc ¥12,000
 ワインクラシックスセレクト ボルドー (120474) 69×270・862cc ¥12,000
 ワインクラシックスセレクト リオハ (120477) 61×243・545cc ¥11,500
 ワインクラシックスセレクト リースリング (120487) 50×216・342cc ¥11,500
 ワインクラシックスセレクト シャンパンEP (120489) 50×240・369cc ¥11,500
 ワインクラシックスセレクト ブランド・ブラスシャンパンEP (120490) 47×240・312cc ¥11,500



ヴィヴァミ (旧:シンプリファイ) まるやかでラグジュアリーなワイン (119935) 78×219・740cc ¥9,000
 ヴィヴァミ (旧:シンプリファイ) 風味豊かでスパイシーなワイン (119933) 69×247・689cc ¥9,000
 ヴィヴァミ (旧:シンプリファイ) フルーツで繊細なワイン (119927) 65×229・555cc ¥9,000
 ヴィヴァミ (旧:シンプリファイ) 軽やかで洗練としたワイン (119929) 59×213・382cc ¥9,000
 ヴィヴァミ (旧:シンプリファイ) 軽やかで洗練としたシャンパン EP (119931) 53×240・407cc ¥9,000



ヴィノティ (旧:エノテカ)
フルコーニューグランクリュ (109600)
96×240・962cc ¥12,000

ヴィノティ (旧:エノテカ)
フルコーニュー (109602)
83×220・750cc ¥10,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
ボージュレ (109601)
72×205・560cc ¥9,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
シラー (112178)
79×275・776cc ¥11,000

ヴィノティ (旧:エノテカ)
ボルドーブルミエクリュ (109598)
72×284・1012cc ¥12,000

ヴィノティ (旧:エノテカ)
リオハ (109583)
67×258・689cc ¥10,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
シャンパン EP (109594)
51×248・305cc ¥9,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
スパークリング EP (109593)
85×265・245cc ¥7,500
鹿番

ヴィノティ (旧:エノテカ)
フルートシャンパン EP (109586)
45×265・214cc ¥9,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
ユニヤック (109588)
45×188・246cc ¥8,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
コニヤックマグナム (109591)
69×178・884cc ¥9,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
キャンティ (109582)
59×240・553cc ¥9,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
ソーヴィニヨンブラン (112179)
51×237・364cc ¥9,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
シャルドネ (109597)
56×230・415cc ¥9,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
リースリング (109584)
54×225・319cc ¥8,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
ソーテルヌ (109585)
48×215・242cc ¥8,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
ロゼ (109599)
65×223・297cc ¥9,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
シェリー (109590)
37×198・164cc ¥8,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
グラッパ (109603)
41×202・101cc ¥8,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
アクアビット (109596)
61×205・79cc ¥8,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
マティニー (109595)
120×200・293cc ¥9,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
ウォーター (109589)
73×175・355cc ¥8,500



オマージュカラット
ロングドリンク L (122361)
74×167・445cc ¥14,000

オマージュカラット
ロングドリンク S (122360)
70×140・330cc ¥14,000

オマージュカラット
ウイスキー L (122359)
95×91・384cc ¥14,000

オマージュカラット
ウイスキー S (122358)
86×82・274cc ¥14,000

ロナは、100年も続くガラスプロダクションを持ち、オートメーションとハンドメイドの両方を兼ねそなえたスロバキアのガラスメーカーです。

その中でもハンドメイドの技術の高さはヨーロッパ随一と云われるほど高い評価を得ています。

薄くて脚の細いハンドメイドのワイングラスの繊細で美しいフォルムがテーブルを潇洒な彩りで演出してくれるでしょう。



マルメ 25oz ボルドー
69×270・760cc ¥3,700



マルメ 21oz ワイン
64×262・640cc ¥3,500



マルメ 16oz ワイン
60×249・480cc ¥3,400



マルメ 12oz フルーツ
48×250・370cc ¥3,300



フィギオ 25oz ボルドー
74×259・760cc ¥3,750



フィギオ 21oz ワイン
68×250・630cc ¥3,550



フィギオ 14oz ワイン
59×239・440cc ¥3,400



フィギオ 12oz フルーツ
54×249・380cc ¥3,300



ウマナ (旧:マコン) 36oz ワイン
84×275・1100cc ¥4,400



ウマナ (旧:マコン) 29oz ワイン
80×232・890cc ¥4,150



ウマナ (旧:マコン) 24oz ワイン
70×225・740cc ¥4,150



ウマナ (旧:マコン) 23oz ワイン
71×243・690cc ¥3,850



ウマナ (旧:マコン) 17oz ワイン
64×246・520cc ¥3,600



ウマナ (旧:マコン) 16oz スパークリング
68×248・490cc ¥3,700



ウマナ 15oz オレンジワイン
60×241・460cc ¥3,750

NEW



ナンシー
19oz ワイン
58×221・570cc ¥1,800
NEW

ナンシー
14oz ワイン
54×211・430cc ¥1,700
NEW

ナンシー
12oz ワイン
50×202・350cc ¥1,550
NEW

ナンシー
6oz フルード
44×208・170cc ¥1,400
NEW



ジュリア
22oz ブルゴーニュ
70×224・680cc
¥2,100

ジュリア
24oz グランドレゼルバ
68×246・730cc
¥1,500

ジュリア
20oz ホルダー
72×245・600cc
¥1,950

ジュリア
17oz シラー
60×240・520cc
¥1,900

ジュリア
16oz シャルドネ
57×231・500cc
¥1,750

ジュリア
12oz リースリング
54×220・360cc
¥1,650

ジュリア
8oz シャンパーニュ
57×242・260cc
¥1,750



モンツァ
13oz ワイン
76×215・400cc ¥1,800

モンツァ
11oz ワイン
71×200・340cc ¥1,700

モンツァ
5oz フルード
46×231・180cc ¥1,650

ベニス
17oz ワイン
62×222・530cc ¥1,300

ベニス
12oz ワイン
58×208・380cc ¥1,250

ベニス
10oz ワイン
53×196・300cc ¥1,150

ベニス
6oz フルード
42×230・200cc ¥1,150



ボレー
24oz ワイン
73×278・740cc ¥2,250
NEW

ボレー
22oz ワイン
71×269・670cc ¥2,150
NEW

ボレー
17oz ワイン
63×260・520cc ¥2,000
NEW

ボレー
10oz シャンパン
48×250・300cc ¥1,850
NEW



マルタ
18oz ワイン
69×228・550cc ¥2,000

マルタ
15oz ワイン
63×215・450cc ¥1,850

マルタ
12oz ワイン
58×205・360cc ¥1,650

マルタ
7oz シャンパーニュ
39×227・200cc ¥1,650



プービー
13oz ワイン
68×186・410cc ¥1,650

プービー
9oz ワイン
61×174・300cc ¥1,550

プービー
6oz フルード
44×209・170cc ¥1,600

プービー
11oz ミネラル
64×152・340cc ¥1,700

プービー
12oz ビール
60×185・370cc ¥1,750



センテンス
22oz プルゴーニュ
79×215・650cc ¥2,000

センテンス
20oz ボルドー
65×240・600cc ¥1,950

センテンス
16oz ワイン
60×229・480cc ¥1,850

センテンス
13oz ワイン
56×220・390cc ¥1,650

センテンス
10oz ワイン
50×210・290cc ¥1,600



バレンカ
5oz フルーツ
53×216・170cc
¥1,600

バレンカ
8oz マティーニ
97×145・240cc
¥1,650

バレンカ
8oz ソーサーシャンパン
88×130・240cc
¥1,600

バレンカ
5oz カクテル
74×150・150cc
¥1,350

バレンカ
6oz モルトウイスキー
48×122・200cc
¥1,250

バレンカ
7oz ラム
50×133・220cc
¥1,450

NEW

バレンカ
8oz プロセッコ
52×215・230cc
¥1,600

NEW



センテンス
7oz フルーツ
41×239・210cc ¥1,650

センテンス
15oz ヒルスナー
59×200・460cc ¥1,650

センテンス
9oz ミネラル
63×140・270cc ¥1,150



シャカ
56×265・1260cc ¥3,900

NEW



バレンカ
12oz タンブラー
79×160・380cc ¥1,950

バレンカ
11oz タンブラー
78×152・350cc ¥1,850

バレンカ
13oz オールド
103×94・400cc ¥2,100

バレンカ
11oz オールド
91×105・340cc ¥1,900

バレンカ
10oz オールド
90×98・300cc ¥1,850

バレンカ
4oz オールド
70×63・140cc ¥900

IM-1



INAOグラス
47×156・240cc
¥1,300

505
15oz プルゴーニュ
62×95・450cc ¥1,200

505
15oz ボルドー
60×113・460cc ¥1,200

505
10oz ワイン
53×101・310cc ¥1,100

505
18oz オールド
65×100・540cc ¥1,350



84-15oz タンブラー
76×150・465cc
¥950

NEW

84-14oz タンブラー
84×109・445cc
¥950

NEW

84-11oz タンブラー
78×99・340cc
¥850

NEW

フランス
8oz ワイン
89×148・280cc ¥1,500

フランス
6oz ワイン
80×136・190cc ¥1,450

フランス
5oz フルーツ
61×174・190cc ¥1,400

シュトルツルは1889年に創業されました。ガラス生産で約500年の歴史を持つドイツ東部、ドレスデン近郊のヴァイスヴァッサにあります。シュトルツル・ラウジッツ社は伝統的なガラス工場に最新のテクノロジーを導入、伝統に培われたクラフトマンシップと最先端技術を融合させることによりコストパフォーマンスがすぐれ、そしてマシンメイドのクオリティーをこえたシンプルで優雅なデザインのレッドフリークリスタルをつくり出しています。



スーム 16oz タンブラー 69×161・470cc ¥1,350	スーム 10oz タンブラー 64×145・380cc ¥1,100	スーム 8oz タンブラー 62×119・250cc ¥1,100	スーム 6oz タンブラー 58×105・190cc ¥1,050	スーム 13oz ソンビー 61×170・390cc ¥1,300	スーム 16oz オールド 89×102・480cc ¥1,350	スーム 10oz オールド 79×89・320cc ¥1,100	スーム 2oz ショット 39×78・60cc ¥800
---	---	--	--	--	--	---	---------------------------------------



ファニー 16oz タンブラー 67×144・490cc ¥1,350	ファニー 13oz タンブラー 63×132・400cc ¥1,100	ファニー 15oz オールド 75×103・450cc ¥1,350	ファニー 11oz オールド 70×95・340cc ¥1,100	ファニー 9oz オールド 67×92・280cc ¥1,100	ファニー 2oz ショット 42×57・70cc ¥800
---	---	--	---	--	-------------------------------------



カラフェ 75
228×260
適量約750cc ¥6,450

カラフェ 60559
242×245
適量約750cc ¥15,400

ベルセウス カラフェ
261×262
適量約750cc ¥16,200



IM-3



チボラ
14oz ワイン
63×226・440cc ¥2,350



チボラ
12oz ワイン
60×213・380cc ¥2,300



チボラ
8oz シャンパーニュ
47×217・240cc ¥1,900



チボラ
5oz シャンパーニュ
42×224・160cc ¥1,600

IM-3



チボラ
21oz ボルドー
71×225・640cc ¥2,400



チボラ
220-14oz ボルドー
66×224・430cc ¥2,300



チボラ
206-12oz ボルドー
60×206・365cc ¥2,050



チボラ
190-10oz ボルドー
57×196・300cc ¥2,050



チボラ
25oz フルゴージュ
74×217・740cc ¥2,400



チボラ
6oz シャンパーニュ
45×220・190cc ¥1,900

IM-3



チボラ
3oz コーディアル
38×204・100cc ¥2,300



チボラ
6oz コニャック
48×177・190cc ¥2,000



チボラ
2oz リキュール
45×161・50cc ¥1,500



チボラ
手付き氷止めウォーターカラフェ
114×211
適量約1250cc ¥11,400

IM-3



チボラ
3oz グラッパ
40×172・90cc ¥1,550



チボラ
3oz リキュール
42×168・95cc ¥1,550



チボラ
122-2oz リキュール
45×122・50cc ¥1,200



チボラ
105-1oz リキュール
39×105・30cc ¥1,150



チボラ
1.5oz コーディアル
41×80・50cc ¥1,050

IM-3



チボラ
ウォーターカラフェ 1000
65×280
適量約900cc ¥3,650



チボラ
ウォーターカラフェ 500
66×260
適量約750cc ¥3,450



チボラ
ウォーターカラフェ 500
63×223
適量約500cc ¥2,300



チボラ
ウォーターカラフェ 250
58×176
適量約250cc ¥1,900

IM-3



チボラ
13oz ビール
62×210・400cc ¥1,900



チボラ
11oz ビール
56×193・320cc ¥1,650



チボラ
9oz ビール
54×184・270cc ¥1,500



チボラ
17oz ビルスナー
64×213・510cc ¥2,150



チボラ
13oz ビルスナー
60×198・400cc ¥1,900



チボラ
11oz ビルスナー
58×190・330cc ¥1,650



ギブリ
24oz フルゴージュ
68×245・740cc ¥2,950

ギブリ
22oz ボルドー
65×255・660cc ¥2,950

ギブリ
19oz ワイン
60×251・590cc ¥2,850

ギブリ
14oz ワイン
57×244・420cc ¥2,700

ギブリ
10oz M シャンパーニュ
49×260・300cc ¥2,800



ピッラ
BR-17oz
69×154・490cc ¥1,750

ピッラ
BR-13oz
64×148・390cc ¥1,650



モカ
13oz タンブラー
60×145・400cc ¥1,050

モカ
10oz タンブラー
58×125・310cc ¥1,000

モカ
11oz オールド
74×91・340cc ¥1,200

モカ
9oz オールド
67×91・270cc ¥1,050

モカ
6oz オールド
61×82・180cc ¥1,000

モカ
3oz ショット
43×63・70cc ¥950



HOOK
17oz ボルドー
73×210・520cc ¥1,650

HOOK
15oz ワイン
68×203・450cc ¥1,600

HOOK
12oz ワイン
64×195・360cc ¥1,500

HOOK
9oz ワイン
60×188・280cc ¥1,450

HOOK
6oz フレイト
43×217・180cc ¥1,450

HOOK
14oz ゴブレット
68×173・420cc ¥1,400



ネイビー
13oz ソンビー
61×167・400cc ¥1,300

ネイビー
11oz タンブラー
59×138・330cc ¥1,250

ネイビー
8oz タンブラー
59×114・250cc ¥1,100

ネイビー
9oz オールド
74×88・290cc ¥1,100



STマティーニ 15-8oz
115×172・240cc
¥2,350

STマティーニ 04-7.5oz
104×168・230cc
¥1,900



GLASS STRAW clear
200mm ¥320
※ガラス製のストロー

NEW

何と1521年に創業されたのが南ドイツバイエルン地方を本拠地とするシュピゲラウ社です。
約500年におよぶ長い歴史の中で培われた手作りのクリスタルガラス工場としての技術、経験を基に見事にマシンメーカーに変身を遂げました。
シュピゲラウ製品のこの上ない品質は世界のホテル、レストラン関係者から圧倒的な支持を受けています。



ウィルスバーガーアニバーサリー
25oz バーガンディ
81×238・770cc ¥3,200

ウィルスバーガーアニバーサリー
22oz ボルドー
70×238・660cc ¥3,200

ウィルスバーガーアニバーサリー
12oz ホワイトワイン
60×238・370cc ¥3,200

ウィルスバーガーアニバーサリー
8oz シャンパン
51×238・260cc ¥3,200



ウィルスバーガーアニバーサリー
10oz マティニー
107×211・320cc ¥3,200

ウィルスバーガーアニバーサリー
6oz ダイジェスティブ
47×210・200cc ¥3,200

ウィルスバーガーアニバーサリー
11oz ウイスキー
59×136・350cc ¥3,200



ボデガジャグ 2000ml
129×187・2000cc ¥3,900
魔番

ボデガジャグ 1500ml
120×172・1500cc ¥3,600
魔番

ボデガジャグ 1000ml
103×149・1100cc ¥3,300
魔番

ボデガジャグ 500ml
85×119・500cc ¥2,600
魔番

IM-2



ピノグランデ フルゴーニュ 25oz 74×217・710cc ¥1,900
 ピノグランデ ボルドー 22oz 73×226・630cc ¥1,900
 ピノグランデ 赤ワイン 15oz 67×227・450cc ¥1,900
 ピノグランデ 白ワイン 12oz 63×212・350cc ¥1,900
 ピノグランデ 白ワイン(小) 11oz 59×197・300cc ¥1,900
 ピノグランデ ミネラルウォーター 12oz 58×167・370cc ¥1,700
 廃番

IM-2



オーセンティス フルゴーニュ 26-1/2oz 69×229・750cc ¥1,500
 オーセンティス ボルドー 23oz 68×233・640cc ¥1,500
 オーセンティス 赤ワイン 17oz 61×220・450cc ¥1,500
 オーセンティス 白ワイン 14-3/4oz 57×208・410cc ¥1,500
 オーセンティス 白ワイン(小) 12-3/4oz 54×202・360cc ¥1,500

IM-2



ピノグランデ デザートワイン 6-3/4oz 49×186・190cc ¥1,700
 廃番
 ピノグランデ シャンパンフルート 6-1/2oz 46×228・190cc ¥1,900
 ピノグランデ シャンパン 9-1/5oz 49×233・260cc ¥1,900
 ピノグランデ スピリット 4-1/4oz 41×205・120cc ¥1,900
 ピノグランデ マティーニ 6-4/5oz 119×175・240cc ¥2,500
 ピノグランデ ビール・チューリップ 13oz 58×177・390cc ¥1,900

IM-2



オーセンティス シャンパンフルート 6-3/4oz 44×226・190cc ¥1,500
 オーセンティス シャンパン 9-1/2oz 52×220・270cc ¥1,500
 オーセンティス ダイジェスティブ 6oz 44×190・170cc ¥1,500
 オーセンティス テイスティング 11-1/3oz 53×187・320cc ¥1,500
 オーセンティス ブライントイスティング 11-1/2oz 52×187・320cc ¥3,400
 "黒色のガラス"

IM-2



ピノグランデ ロングドリンク 14-1/2oz 56×156・370cc ¥1,300
 ピノグランデ ハイボール 11oz 52×146・320cc ¥1,300
 ピノグランデ タンブラー 11-1/2oz 55×128・300cc ¥1,300
 ピノグランデ オンザロック 11oz 70×84・290cc ¥1,300
 ピノグランデ ショット 2oz 36×65・60cc ¥1,200

IM-2



オーセンティス カジュアル フルゴーニュ 22oz 68×119・660cc ¥1,200
 オーセンティス カジュアル ボルドー 22-1/4oz 68×130・650cc ¥1,200
 オーセンティス カジュアル 赤ワイン 16-1/4oz 63×113・480cc ¥1,200
 オーセンティス カジュアル 白ワイン 14-3/4oz 59×110・410cc ¥1,200

PERFECT SERVE
COLLECTION
BY STEPHAN HINZ



パーフェクト
ノーゼンダ
52×120・210cc ¥1,400
鹿番

パーフェクト
クーブ
79×140・210cc ¥1,700

パーフェクト
カクテル
103×141・180cc ¥1,700



サルーテ
ボルドー 24oz
72×255・730cc ¥1,500

サルーテ
レッドワイン 19oz
62×248・570cc ¥1,500

サルーテ
ホワイトワイン 16oz
59×239・480cc ¥1,500

サルーテ
シャンパンフルート 6oz
42×246・190cc ¥1,500



パーフェクト
ロングドリンク
69×151・350cc ¥1,400

パーフェクト
スモールロングドリンク
71×101・230cc ¥1,400

パーフェクト
D.O.F
85×101・360cc ¥1,400

パーフェクト
S.O.F
82×82・260cc ¥1,400

パーフェクト
ラージミキシンググラス
92×179・750cc ¥6,000

パーフェクト
ミキシンググラス
89×160・650cc ¥6,000



クラフトビールグラス
IPAインディア・ペール・エール
61×185・520cc ¥1,600

クラフトビールグラス
スタウト
60×180・600cc ¥1,600

クラフトビールグラス
アメリカン・ウィート・ビール/ウィットビア
67×169・760cc ¥1,600

クラフトビールグラス
バレル・エイジド・ビール
63×175・500cc ¥1,600



ディフィニション
バーガンディ
68×235・960cc ¥4,000
NEW

ディフィニション
ボルドー
71×243・750cc ¥4,000
NEW

ディフィニション
ユニバーサル
66×237・550cc ¥4,000
NEW

ディフィニション
シャンパーニュ
53×242・250cc ¥4,000
NEW



ビールクラシックス
ヘーフェヴァイツェン
72×239・760cc ¥1,500

ビールクラシックス
ピルスナー
64×220・420cc ¥1,500

ビールクラシックス
ラガー
82×181・650cc ¥1,500

ビールクラシックス
ビール・チューリップ
64×156・490cc ¥1,500

CRAFT

IM-2

BEERCLASSICS

IM-2



トリノ
18oz 赤ワイン
78×236・530cc ¥2,750



トリノ
15oz 赤ワイン
72×221・450cc ¥3,550



トリノ
11oz 白ワイン
68×205・340cc ¥3,450



トリノ
6oz スパークリング
50×222・200cc ¥2,900



ボブラ
18oz ワイン
83×254・550cc
¥3,500



ボブラ
15oz ワイン
76×242・440cc
¥3,200



ボブラ
11oz ワイン
70×231・340cc
¥3,000



ボブラ
10oz シャンパーニュ
60×260・310cc
¥3,050



DOC
13oz テイスティング
62×184・390cc
¥3,050



DOC
10oz テイスティング
55×175・320cc
¥2,500



DOC
7oz テイスティング
46×155・220cc
¥1,950



DOC
4oz テイスティング
42×138・130cc
¥1,950



トリノ
17oz タンブラー
65×155・530cc ¥2,050



トリノ
13oz タンブラー
61×143・410cc ¥1,850



トリノ
14oz オールド
74×115・440cc ¥2,000



トリノ
11oz オールド
69×106・340cc ¥2,350



トリノ
2oz ウイスキー
43×67・80cc ¥1,050



ウィッチ
12oz タンブラー
77×140・370cc ¥1,950



ウィッチ
11oz オールド
87×107・330cc ¥1,950



ルイカラフ
1000
63×281・1200cc
適量約1000cc
¥4,500



ルイカラフ
500
57×225・660cc
適量約500cc
¥2,900



ルイカラフ
250
49×175・330cc
適量約250cc
¥2,150



ルイカラフ
100
38×133・160cc
適量約100cc
¥1,850



スキップ
23oz ブルゴーニュ
74×226・680cc
¥4,550



スキップ
25oz ボルドー
77×248・760cc
¥4,200



スキップ
20oz ワイン
71×238・590cc
¥4,200



スキップ
13oz ワイン
60×224・390cc
¥3,700



スキップ
6oz シャンパーニュ
50×250・180cc
¥3,150



スキップ
5oz スピリッツ
43×165・160cc
¥2,300



スキップ
3oz グラッパ
44×202・100cc
¥2,150



713
カラフェ 1000
72×245・1320cc
適量約1000cc
¥3,650



713
カラフェ 500
57×200・650cc
適量約500cc
¥2,100



713
カラフェ 250
46×157・310cc
適量約250cc
¥1,600



ゴニュ
デカンタ 1000
92×278
適量約1000cc
¥3,650



ゴニュ
デカンタ 500
73×224
適量約500cc
¥2,150



ゴニュ
デカンタ 250
59×178
適量約250cc
¥1,600



IM-3

★のついたものは、発注ロット12ヶ単位でご注文を承ります。業務用カートン入れの商品がございます。価格につきましてはお手数ですが、お問い合わせください。また、こちらの商品はナハトマン・ジャパン社より“飲食店専用”と指定されています。恐れ入りますが、販売は飲食店様のみとさせていただきます。

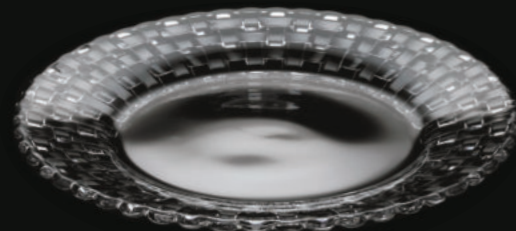
IM-5



ボサノヴァ
ラージプレート 32cm
φ320 ¥3,500
★



ボサノヴァ
スモールプレート 23cm
φ230 ¥2,750



ボサノヴァ
ディナープレート 27cm
φ270 ¥3,250



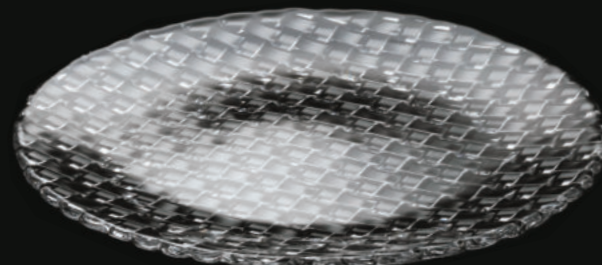
ボサノヴァ
バタープレート 15cm
φ150 ¥1,500
廃番



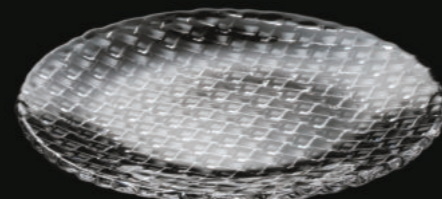
マンボ
チャージャープレート 32cm
φ320 ¥3,500



マンボ
サラダプレート 23cm
φ230 ¥2,250
廃番



ボサノヴァ
チャージャープレート 32cm
φ320 ¥3,500



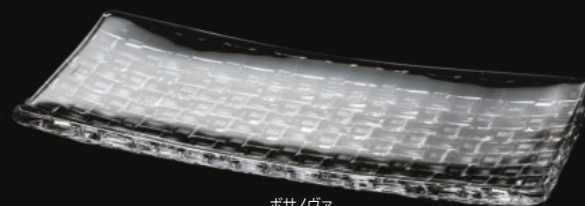
ボサノヴァ
サラダプレート 23cm
φ230 ¥2,750



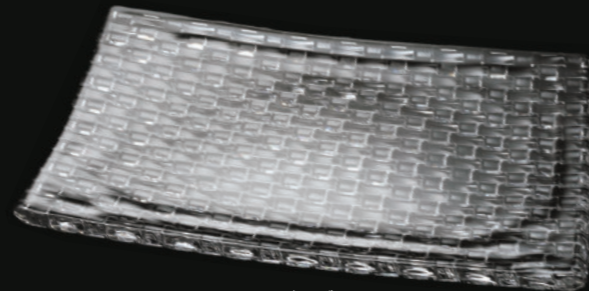
マンボ
ボウル 30cm
φ300×h105 ¥7,000



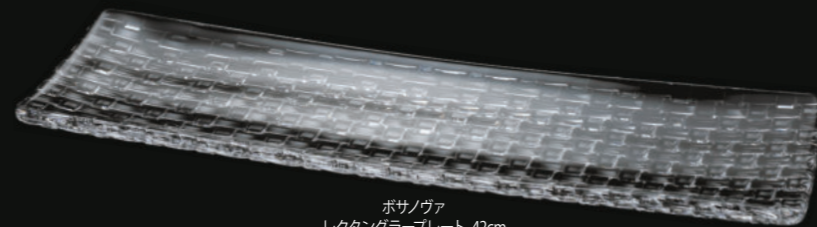
マンボ
ボウル 25cm
φ250×h55 ¥4,500



ボサノヴァ
レクタングラープレート 28cm
280×140 ¥3,500
★



ボサノヴァ
スクエアプレート 28cm
280×280 ¥5,500



ボサノヴァ
レクタングラープレート 42cm
420×150 ¥8,000

IM-5

イタリア北部アドリア海に面したトリエステ生まれのメーカー。
 他にないイタリアンテイストデザインと長くお使いいただける耐久性を追求したラインナップを取り揃えています。
 マム、ローラン・ペリエ、ヴァーヴクリコをはじめとした世界の名だたるシャンパンメーカーが認めた機能美とデザイン美を追求した、
 プロフェッショナルな“デザインテーブルウェア”ブランドです。





マスタークラス 90
75×236・950cc ¥3,500

マスタークラス 70
65×260・730cc ¥3,300

マスタークラス 48
53×243・490cc ¥3,000

マスタークラス 42
53×235・440cc ¥2,400

マスタークラス 22
48×203・230cc ¥2,000

NEW

NEW



イージー ピッグ 760
71×235・770cc ¥1,100

イージー ミディアム 380
59×202・400cc ¥1,000

プリヴェ グランクリュ 330
63×232・330cc ¥1,900

プリヴェ 150
51×204・160cc ¥1,700

グランドバレーン フルード
62×231・370cc ¥2,100

バレーン フルード
56×203・220cc ¥1,900



リヴィエラ 170
50×202・180cc ¥1,200

リヴィエラ 140
52×186・140cc ¥1,200



エトワール ノワール
74×245・790cc ¥2,800

エトワール プラン
65×245・580cc ¥2,600



リチャード ユリオン オプティマム
43×235・285cc ¥2,600



プラザ ボウル
h240・最大径380 ¥18,000
素材:アクリル



プラザ バケツ
h240・最大径225 ¥9,000
素材:アクリル



ボッレ シャンパンボウル
h230・最大径460 ¥35,000
素材:アクリル



ボッレ アイスバケツ
h188・最大径275 ¥15,000
素材:アクリル



ヴェラ ボウル
h285・最大径570 ¥15,000
素材:アクリル



ヴェラ バケツ
h275・最大径290 ¥8,000
素材:アクリル



※()は発注ロットとなります。ご注文はロット単位にてお願い致します。

※ガウディシリーズはスタッキング可能です。



ガウディ 8oz ワイン
70×117・250cc ¥740
(12)



ガウディ 6oz ワイン
64×110・190cc ¥690
(12)



ガウディ 9oz タンブラー
76×86・270cc ¥510
(12)



ガウディ 6oz タンブラー
66×80・190cc ¥410
(12)



ガウディ 4oz タンブラー
58×75・130cc ¥380
(12)



パン 8oz ワイン
70×125・250cc ¥700
(12)



パン 7oz テイスティング
46×156・230cc ¥740
(6)



バスク 8oz ワイン
74×140・250cc ¥780
(12)



バスク 6oz ワイン
69×129・180cc ¥690
(12)



バスク 5oz ワイン
64×118・160cc ¥620
(12)



パヴレ 17oz タンブラー
89×121・520cc ¥650
(12)



パヴレ 12oz タンブラー
86×89・380cc ¥520
(12)



パヴレ 7oz タンブラー
82×60・230cc ¥390
(12)



カフェ 4oz タンブラー
67×77・140cc ¥400
(12)



カフェ 3oz タンブラー
65×70・110cc ¥360
(12)



ペンネ 20oz タンブラー
90×150・600cc ¥800
(12)



ペンネ 16oz タンブラー
85×145・500cc ¥780
(12)



ペンネ 12oz タンブラー
76×134・360cc ¥540
(12)



ペンネ 10oz タンブラー
73×120・300cc ¥490
(12)



ペンネ 8oz タンブラー
71×105・250cc ¥450
(12)

サイマックスは、1837年創業のヨーロッパ有数の耐熱ガラスメーカー、カヴァリエ社の家庭用耐熱食器のブランドです。
カヴァリエ社は180年もの間、家庭用、工業用、実験室用、技術用のガラス、パイプ、工業用装置の分野にまたがる非常に多種多様な製品を生産し続けています。

※P111の商品は全てホウケイ酸ガラス製です。電子レンジ使用可。食洗機使用可。耐熱温度差120℃。



チャロタン
68×91・260cc ¥740

チャロマグ
68×91・260cc ¥820



タコス 270
270×126 ¥3,180

タコス 230
230×110 ¥2,410

タコス 210
210×103 ¥2,060



タコス 190
190×95 ¥1,710

タコス 170
170×88 ¥1,450

タコス 150
150×80 ¥1,410



ナチョス 220
220×129 ¥2,520

ナチョス 185
185×109 ¥1,840

ナチョス 150
150×90 ¥1,400



ナチョス 115
115×68 ¥1,160

ナチョス 80
80×45 ¥840

ボルゴノーヴォは1950年にイタリアBorghonovo(ミラノから西80km)で設立されました。
いまヨーロッパで最も勢いのあるガラスメーカーのひとつであり、また有名ガラスメーカーのOEM生産でも重要なポジションを占めています。

IM-3



ガッティ
12oz タンブラー
81×121・360cc ¥680

ガッティ
11oz オールド
87×99・350cc ¥620

ガッティ
8oz オールド
82×90・260cc ¥550

ガッティ
1.5oz ショット
47×55・40cc ¥370

ガッティ
8oz ジュース
75×120・250cc ¥900

ガッティ
6oz フレッシュジュース
68×110・190cc ¥790



グラス
ショット 55cc
57×70・55cc ¥530

スカラ
オールド 265
78×86・270cc ¥530
※スタッキング可
廃番

ワイン
135
64×88・130cc ¥760

デュカル
タンブラー 250
66×115・490cc ¥660

デュカル
オールド 250
72×98・520cc ¥720

ヴィセンツァ
サンデー 250
118×85・250cc ¥1,020

ヴィセンツァ
サンデー 150
95×74・150cc ¥830

IM-3



B132 カプチーノカップ
82×75・190cc ¥1,050
B132 カプチーノソーサー
φ150 ¥680

B132 デミタスカップ
64×57・80cc ¥620
B132 デミタスソーサー
φ116 ¥420

コニック カプチーノカップ 280
94×84・280cc ¥1,350
B132 カプチーノ兼用ソーサー
φ150 ¥680

コニック カフェ 80
65×58・80cc ¥810
B132 デミタス兼用ソーサー
φ116 ¥420



インドロ
1L
82×283・1180cc ¥2,390
※フタ付、別売不可

インドロ
0.5L
81×195・630cc ¥1,880
※フタ付、別売不可

コロナ 1000
112×206・1290cc
適量約1000cc ¥2,350

ピッラ
MA-19oz
93×156・575cc ¥1,990

ピッラ
MA-10oz
75×128・295cc ¥1,500



モディ
ボウル 20
198×198×h81 ¥2,570

モディ
ボウル 14
134×134×h68 ¥1,380

モディ
ボウル 10
104×104×h58 ¥1,050

モディ
ボウル 8
79×79×h44 ¥890



ミケル
16oz タンブラー
63×145・480cc ¥850



ミケル
12oz タンブラー
63×106・380cc ¥790



ヘンリーデーン
L
32×280・820cc ¥3,100



ヘンリーデーン
M
32×263・430cc ¥2,700



ヘンリーデーン
S
29×230・340cc ¥2,500



グラスマット
ワインレッド
150mm×150mm ¥1,700



クゾン
シャンパンクーラー
193×244 ¥50,000



クゾン
ワインクーラー
135×230 ¥35,000



N パステル
11oz タンブラー
64×146・350cc ¥1,180



N パステル
8oz タンブラー
62×112・240cc ¥1,040



N パステル
10oz オールド
80×88・310cc ¥1,180



N パステル
2oz モルト
48×62・60cc ¥730



N パステル
2oz ストレート
34×106・70cc ¥730



350
17oz L ハイボール
80×159・520cc ¥1,340



350
12oz オールド
92×96・360cc ¥1,240



350
3oz ショット
46×108・100cc ¥850



N プリモ
15oz ハイボール
60×152・450cc ¥1,100



N プリモ
10oz オンザロック
71×96・360cc ¥1,040

フィレンツェ旅行の時に会った
キャンティが「旨く呑める」コップとの出会い

イタリア・ボルゴノーヴォ社の商品で、40年以上作り続けているベストセラー。ヴェネト州の方言ではグラスワインのことを「オンブレッタ・デ・ヴィーノ (ombretta de vino)」と呼ぶそうで、このグラスは、まさに「ombretta de vino」のためのグラスだそう。ヴェニスで仕事を終えた職人や漁師がサン・マルコ広場でまだ太陽が高い時間から飲むには暑かったのでサン・マルコ寺院の日陰(伊語でombra)でワインを飲んでいた時に使っていたグラスである。このグラスを使ってワインを飲むと「美味しい」と言うより「旨い」という表現がピッタリ。ヴィンテージなどの高価なワインを飲むときは繊細で素敵なワイングラスを選ぶのが間違いないが、例えば居酒屋でリーズナブルなワインをわいわい飲むのであれば是非ウィーン135を一度使ってみて欲しい。とにかく余計な知識やうんちくがなくても、ワインそのものの「旨さ」を楽しんでいただきたい。



ウィーン
135 フタ
65×12 ¥50
24個入 ¥700
※マルコ 145にも使用可能
NEW



ウィーン
135
64×88・130cc ¥760



マルコ
145
64×86・145cc ¥420
NEW



Vienna 135



Marco 145

オーシャンガラスウェア社は1979年にタイのバンコックで創業されました。アジアでは有数のマシンメイドのガラス食器のメーカーでバンコックを始めとして香港、シンガポール、上海と街角のレストラン、カフェに入れば必ずと言っていいほど使われているのがオーシャンガラスです。



プロン
21oz プルゴージュ
73×213・640cc ¥1,080

プロン
20oz ボルドー
66×236・600cc ¥1,080

プロン
14oz レッドワイン
61×225・420cc ¥1,030

プロン
11oz ホワイトワイン
57×213・340cc ¥1,030

プロン
7oz フルーツ
44×230・220cc ¥1,030

プロン
13oz ゴブレット
61×169・410cc ¥980



ピッラ
RO220-12oz
70×220・350cc ¥1,010

ピッラ
PL173-10oz
80×173・310cc ¥610

ピッラ
PL170-13oz
80×170・400cc ¥620

ピッラ
PL160-11oz
78×160・340cc ¥590

ピッラ
TA165-14oz
72×165・420cc ¥650

ピッラ
TA145-10oz
66×146・310cc ¥590

IM-3

IM-3



ポストン
21oz プルゴージュ
80×210・620cc
¥1,360

ポストン
20oz ボルドー
70×225・600cc
¥1,360

ポストン
14oz レッドワイン
63×225・430cc
¥1,280

ポストン
11oz ホワイトワイン
59×210・330cc
¥1,280

ポストン
7oz フルーツ
45×230・210cc
¥1,280

ポストン
14oz ゴブレット
63×167・420cc
¥1,280

ポストン
21oz コニャック
74×150・650cc
¥1,280



ピッラ
IM220-18oz
78×220・540cc ¥1,010

ピッラ
IM167-11oz
74×167・330cc ¥490

ピッラ
ME173-13oz
75×173・400cc ¥780

ピッラ
ME162-11oz
71×162・330cc ¥640

ピッラ
HA160-12oz
70×160・375cc ¥430
魔番

IM-3

IM-3



ポストン
10oz カクテル
122×193・300cc ¥1,370

ポストン
11oz マルガリータ
115×191・340cc ¥1,370

シアドル
マグ S
85×104・300cc ¥790

シアドル
カプチーノカップ
87×78・230cc ¥660
シアドル カプチーノソーサー
φ150 ¥490

シアドル
デミタスカップ
58×57・65cc ¥500
シアドル デミタスソーサー
φ110 ¥420

IM-3



リド TI
12oz タンブラー
74×135・350cc ¥530

リド TI
13oz タンブラー
85×108・380cc ¥550

リド TI
9oz タンブラー
77×96・270cc ¥490

リド T
カフェ 600
75×216・600cc ¥690

リド T
カフェ 280
63×160・280cc ¥550



スタック
ティーカップ
78×62・190cc ¥590
スタック ティーソーサー
φ135 ¥460

コスモ
ティーカップ
89×66・210cc ¥590
コスモ ティーソーサー
φ151 ¥500

コスモ
アイリッシュコーヒー
74×147・210cc ¥1,050



リド NO
19oz タンブラー
82×159・570cc ¥630

リド NO
15oz タンブラー
74×155・440cc ¥540

リド NO
10oz オールド
82×91・310cc ¥470

リド CO
21oz タンブラー
86×166・630cc ¥630

リド CO
15oz タンブラー
80×147・450cc ¥490

リド CO
10oz タンブラー
67×135・290cc ¥340
魔番



ボルミオリロッコは1826年創業です。イタリアンデザインに加え購入しやすい価格設定で世界中に輸出されて来ました。パーソナルユースはもちろん、レストラン、バー、カフェと幅広く愛用されプロユースとしても世界で認知されたブランドです。マシンメイドのラフに出来たガラス、しかしボルミオリデザインはイタリアンテイスト満点です。

※()は発注ロットとなります。ご注文はロット単位にてお願い致します。



※()は発注ロットとなります。ご注文はロット単位にてお願い致します。





※()は発注ロットとなります。ご注文はロット単位にてお願い致します。



※()は発注ロットとなります。ご注文はロット単位にてお願い致します。



グラス
ショット 60cc
51×90・60cc ¥420
(6)

グラス
ショット 35cc
45×70・35cc ¥420
(6)

グラス
ショット 100cc
62×72・100cc ¥490
(6)



ジェラート
1.33990
100×166・270cc ¥1,560
(6)



プリマベラ
1.34510
135×137・230cc ¥1,400
(6)



770
サンデー
105×95 ¥1,050
(6)



アクエア
ジャグ 1.1L
最大径92×264
適量約900cc ¥3,240
(1)



ビノデカンタ
1000
94×263
適量約1000cc ¥2,110
(1)



ビノデカンタ
500
78×235
適量約500cc ¥1,560
(1)



ビノデカンタ
250
65×190
適量約250cc ¥1,100
(1)



ビバ 2470
230×100 ¥2,490
(1)



ビバ 2530
120×50 ¥720
(6)



ビバ 1720
74×75・170cc ¥640
(6)



ビバ 4620
65×65・100cc ¥1,680
(6)



ビバ 1.35800
157×211・2200cc
適量約1800cc ¥3,160
(1)
廃番



ミスターシェフ
5.00060
300×127 ¥4,570
(1)



ミスターシェフ
5.00050
260×112 ¥4,000
(1)



ミスターシェフ
5.00040
220×97 ¥2,670
(1)



ビストロ 1.46160
93×186・1200cc
適量約1000cc ¥1,810
(1)



ビストロ 1.46150
77×145・600cc
適量約500cc ¥1,450
(1)



ビストロ 1.46140
62×115・300cc
適量約250cc ¥1,220
(1)



ミスターシェフ
5.00030
170×75 ¥1,880
(6)



ミスターシェフ
5.00020
140×61 ¥1,050
(6)



ミスターシェフ
5.00010
110×48 ¥740
(6)



ミスターシェフ
5.00000
90×37 ¥570
(6)

フランスに工場を持つデュラレックスは世界で初めて強化ガラスの食器を製造したメーカーと云われています。

1960年代には日本に大量に輸入されるようになりました。

コーヒーショップで使われていたウォーターグラスがどんどんデュラレックス製品に替えられていった時期はもう50年も前の話です。

ジゴン、ピカルディはその頃からのデザインです。フレンチデザインの今でも『新しい』に拍手です。

この強化ガラスは衝撃、温度変化に強く、そのうえ割れた破片が普通のガラスの破片に比べて怪我をしにくいのが特徴です。

※()は発注ロットとなります。ご注文はロット単位にてお願い致します。





マルケージ
テーブルSP 216mm ¥4,200

マルケージ
テーブルFK 215mm ¥4,200

マルケージ
テーブルKN 236mm ¥4,200

マルケージ
スープSP 178mm ¥4,200

マルケージ
リゾットSP 200mm ¥3,800

マルケージ
デザートFK 200mm ¥3,800

マルケージ
デザートKN 220mm ¥4,200

マルケージ
ティーSP 140mm ¥3,000

マルケージ
モカSP 108mm ¥2,500

マルケージ
フィッシュFK 215mm ¥4,200

マルケージ
フィッシュKN 221mm ¥4,200

マルケージ
ケーキFK 183mm ¥3,200

マルケージ
バターKN 170mm ¥3,800

マルケージ
ステーキKN 238mm ¥8,000

マルケージ
ステーキFK 217mm ¥6,700

素材:ステンレス18-10



マルケージ SP
テーブルSP 216mm ¥7,000

マルケージ SP
テーブルFK 215mm ¥7,000

マルケージ SP
テーブルKN 236mm ¥7,700

マルケージ SP
スープSP 178mm ¥6,700

マルケージ SP
リゾットSP 200mm ¥6,300

マルケージ SP
デザートFK 200mm ¥6,300

マルケージ SP
デザートKN 220mm ¥7,600

マルケージ SP
ティーSP 140mm ¥4,100

マルケージ SP
モカSP 108mm ¥3,400

マルケージ SP
フィッシュFK 215mm ¥6,900

マルケージ SP
フィッシュKN 221mm ¥6,900

マルケージ SP
ケーキFK 183mm ¥4,600

マルケージ SP
バターKN 170mm ¥7,200

マルケージ SP
ステーキFK 217mm ¥9,500

素材:ステンレス・シルバー24μ



ベルジオイオン
テーブルSP 212mm ¥15,200

ベルジオイオン
テーブルFK 215mm ¥15,200

ベルジオイオン
テーブルKN 252mm ¥21,000

ベルジオイオン
デザートSP 184mm ¥13,100

ベルジオイオン
デザートFK 185mm ¥13,100

ベルジオイオン
デザートKN 211mm ¥19,900

ベルジオイオン
ティーSP 143mm ¥9,100

ベルジオイオン
モカSP 115mm ¥7,800

ベルジオイオン
フィッシュFK 193mm ¥12,900

ベルジオイオン
フィッシュKN 225mm ¥13,000

ベルジオイオン
ケーキFK 162mm ¥10,100

ベルジオイオン
バターKN 157mm ¥21,000

素材:ニッケル・シルバー36μ



ソルマーニ
テーブルSP 202mm ¥13,800

ソルマーニ
テーブルFK 204mm ¥13,800

ソルマーニ
テーブルKN 235mm ¥19,100

ソルマーニ
デザートSP 171mm ¥12,100

ソルマーニ
デザートFK 173mm ¥12,100

ソルマーニ
デザートKN 210mm ¥18,400

ソルマーニ
ティースP 134mm ¥8,500

ソルマーニ
モカSP 104mm ¥7,200

ソルマーニ
フィッシュFK 172mm ¥12,900

ソルマーニ
フィッシュKN 198mm ¥12,900

ソルマーニ
ケーキFK 150mm ¥9,600

ソルマーニ
バターKN 153mm ¥18,400

素材:ニッケル・シルバー-36μ





ストックホルム
テーブルスプーン 210mm ¥2,900

ストックホルム
テーブルフォーク 215mm ¥2,900

ストックホルム
テーブルナイフ 245mm ¥2,900

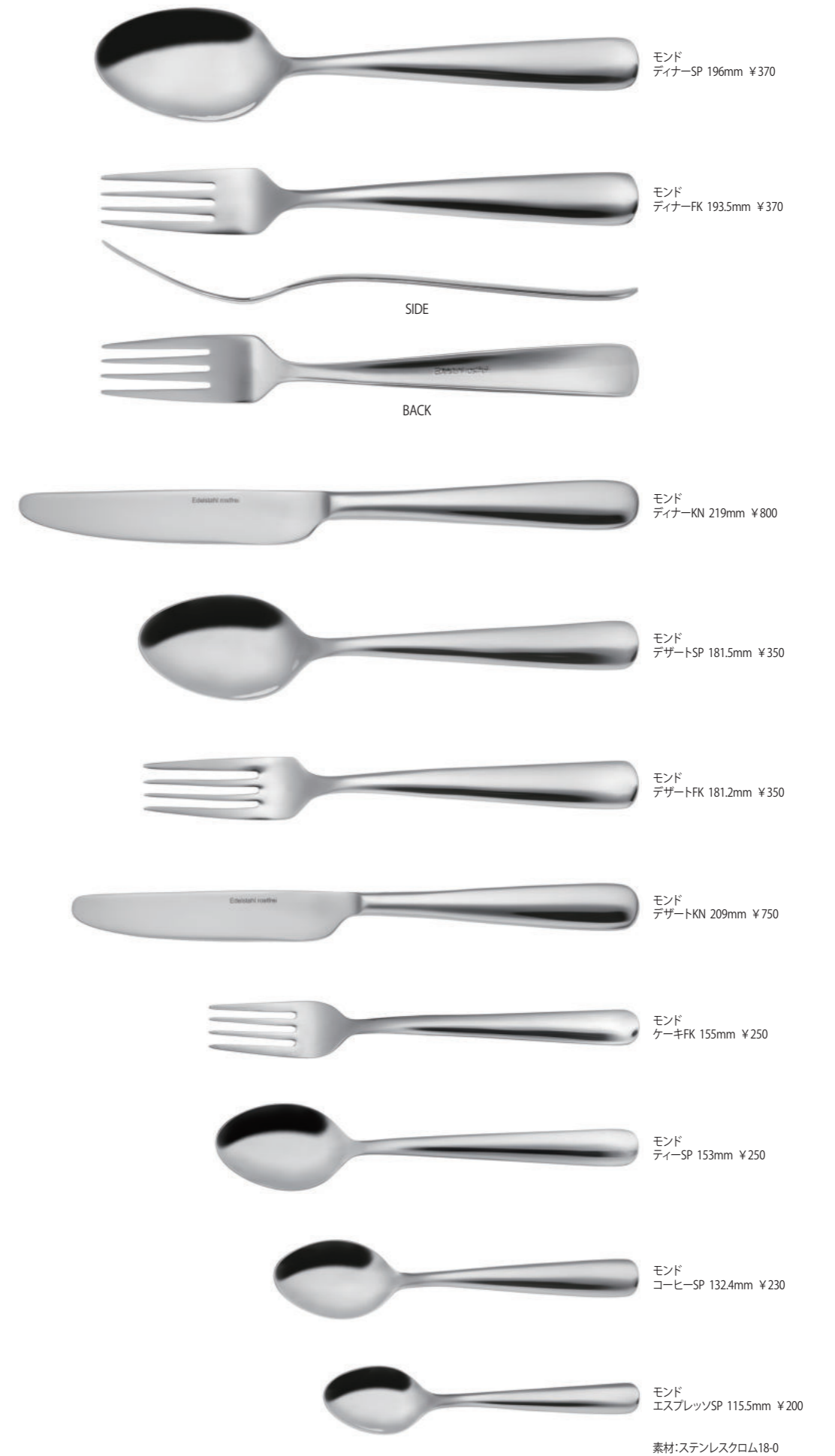
ストックホルム
デザートスプーン 188mm ¥2,300

ストックホルム
デザートフォーク 188mm ¥2,300

ストックホルム
デザートナイフ 212mm ¥2,300

ストックホルム
ティースプーン 132mm ¥1,600

18-10ステンレス サテン加工





リノ
テーブルSP 215mm ¥2,000



リノ
テーブルFK 212mm ¥2,000



リノ
テーブルKN 234mm ¥2,200



リノ
コーヒーSP 150mm ¥1,000



リノ
ケーキFK 160mm ¥1,000

素材:ステンレス18-10・マット仕上げ



グード
E765/21(ナイフ単品) 327mm 刃 205mm ¥26,000



グード
E096/18(フォーク単品) 300mm ¥25,000
グード
2-E765/21(ナイフ・フォークセット) ¥37,000



グード
E764/13(単品) 223mm 刃 120mm ¥17,000
グード
4-E764/13(4本セット) ¥48,000



グード
E013/09(単品) 195mm ¥18,000
グード
4-E013/09(4本セット) ¥49,000



サバティエ
960 ブラック 200mm 刃100mm
単品 ¥4,700
6本セット ¥24,000



サバティエ
961 レッド 200mm 刃100mm
単品 ¥4,700
6本セット ¥24,000



サバティエ
860 ブラック 200mm 刃100mm
単品 ¥4,700
6本セット ¥24,000



サバティエ
360 ブラック 205mm 刃105mm
単品 ¥4,700
6本セット ¥24,000



サバティエ
460 ブラック 215mm 刃115mm
単品 ¥4,700
6本セット ¥24,000

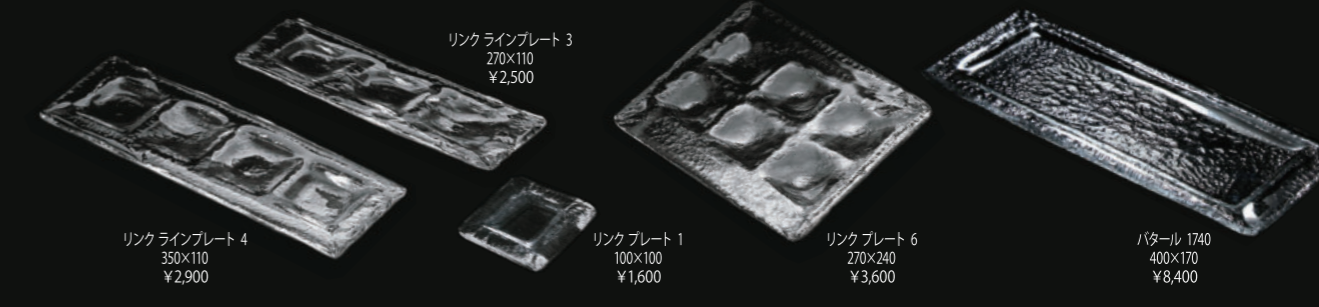
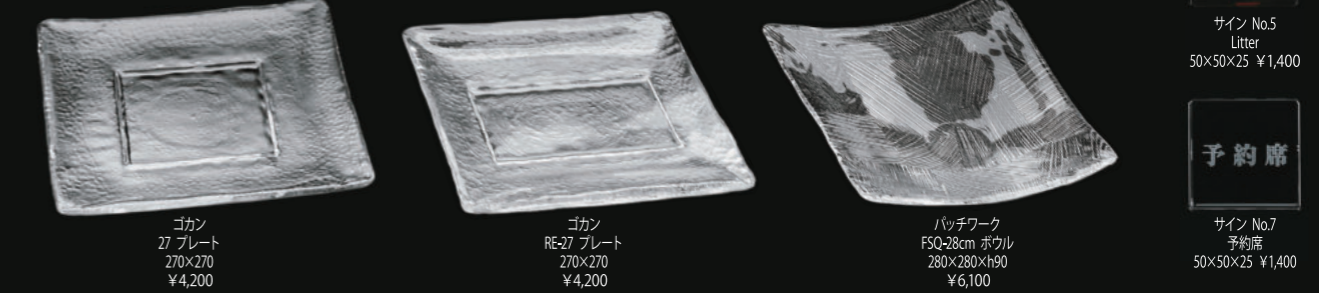
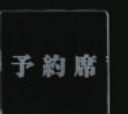
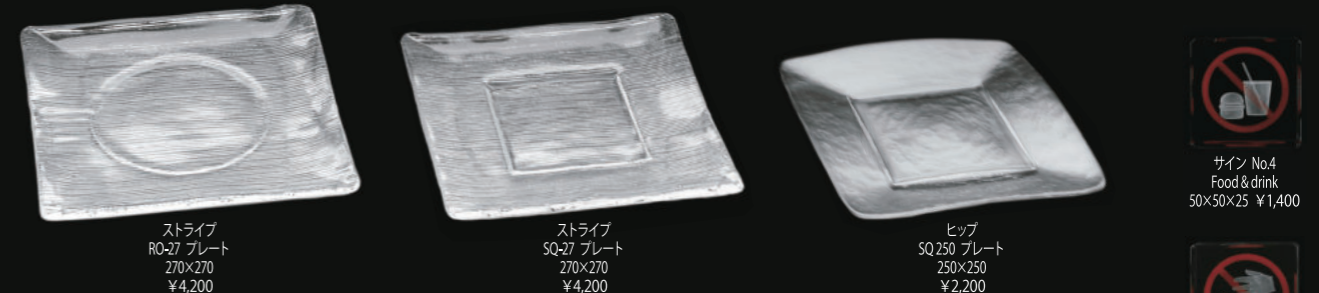
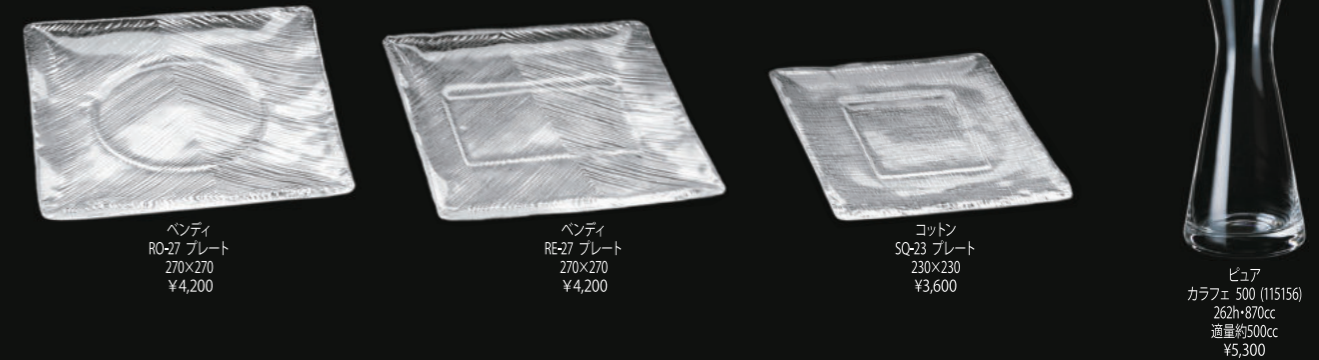


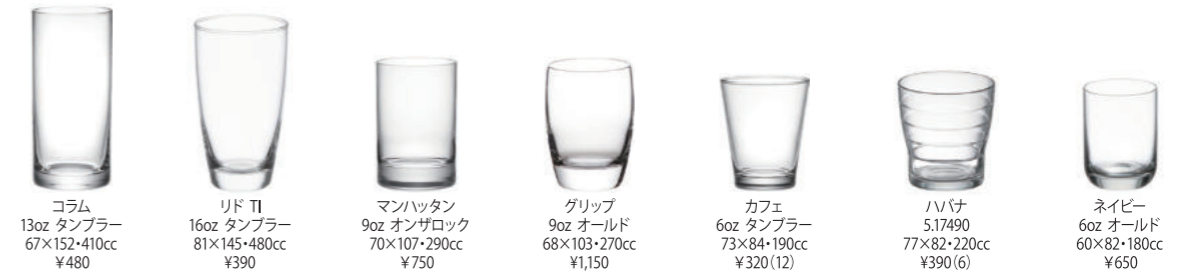
サバティエ
461 レッド 215mm 刃115mm
単品 ¥4,700
6本セット ¥24,000



サバティエ
469 ターコイズ 215mm 刃115mm
単品 ¥4,700
6本セット ¥24,000

素材:刃…ステンレス/柄…ポリアセタール





●には新シリーズ及び新商品が加わりました。
本文中に表示されている価格には消費税は含まれておりませんのでご了承ください。

ア

アクエリア.....119
 アストリア.....106
 ●アビタ.....6
 アルト・ボール.....106
 イージー.....107
 ●イイホシユミコ.....64・65・66
 イブスロン.....117
 イベント.....75
 インゲヤード.....60
 インドロ.....112

ヴィーニャ.....73
 ウィーン.....112・114
 ヴィヴァミ(旧:シンプリファイ).....80
 ウィスキーテイスティング.....11
 ●ウィスコ.....33
 ヴィセンツァ.....112
 ウィッチ.....101
 ヴィノディ(旧:エノテカ).....81・82
 ウィルスバーガーアンバーサラー.....96
 ヴェラ.....108
 ●ヴェルベッレ.....72
 ウォーターグラス.....57
 ●ウマナ(旧:マコン).....84

●エイサ.....10
 エール.....33
 エス.....17・18
 エトワール.....107
 エノテカ(新:ヴィノディ).....81・82
 エリプス.....58

オーセンティス.....98
 オーセンティスカジュアル.....98
 ●オケガワ.....32
 オスロ.....117
 オマーージュカラット.....82

カ

カーブ.....47
 ガウディ.....110
 カジノ.....52
 カック.....54
 ガッティ.....112
 カフェ.....110
 ●カモガワ.....32
 カラフェ.....89
 カルクール.....40
 カルタ.....38
 カルタGiftBox.....43
 ガローネ.....106
 冠水瓶.....41
 カンナグラス.....57
 ●カンパイ.....39

●キソ.....12
 ●キヌガワ.....32
 ギブリ.....95
 ギャルソン.....13

グード.....137
 クゾン.....114
 グラス.....112・119
 クラウド.....35
 グラスマット.....114
 グラナダ.....4
 クラフトビールグラス.....100
 グランドバルーン.....107
 クランブル.....56
 ●クランブルワインGiftBox.....44

コスモ.....115
 コニック.....112
 ゴニユデカンタ.....102
 コルチナ.....117
 コロッセオ.....118
 コロナ.....112
 コロル.....40
 コンパクト.....37・38
 コンパクトGiftBox.....43

サ

サヴァ.....3
 ●サヴァGiftBox.....44
 サバティエ.....138
 サルテー.....100
 サンサ.....39
 サンピン.....38

シアトル.....115
 ジェラート.....119
 塩・胡椒入れ.....54
 ジゴン.....121
 ●シャカ.....87
 ジャバ.....117
 しゃろっと.....40
 シャンパンタンブラー.....40
 ジュリア.....85
 シンプルファイ(新:ヴィヴァミ).....80

ズーム.....89
 スカラ.....112
 スキップ.....101
 スズキナイフ・フォークレスト.....54
 スタック.....115
 ステラ.....21
 ストックホルム.....134

セ・シ・ボン.....25
 セーヌ.....23・24
 ●セーヌオールドGiftBox.....42
 センサ.....72
 センテンス.....87

ソバ.....34
 ソルマーニ.....130

タ

●タコス.....111
 タサキワイングラスコレクション.....67・68・69・70
 ●タテヤマ.....12
 タンブラー薄底磨.....38
 タンブラー無地.....38

チーラ.....25
 チボラ.....91・92
 チボラウォーターカラフェ.....91
 チャオ.....14
 ●チャロ.....111
 ●チャンゴ.....31
 ツイスト.....52
 ツル.....36

●ティー.....6
 ディーヴァ.....75
 ディーヴァデカンタ.....78
 ティスティンググラス.....22
 ●ディフィニション.....99
 テーブルソイソース.....57

テキサス.....122
 デュカール.....112
 天開サンピン.....38
 天開タンブラー.....38

●トースト.....39
 トーラ・ウルップ.....61
 ●トバ.....33
 ●トボス.....132
 トリアングル.....52
 トランペット.....51
 トリノ.....101
 トレビ.....33
 ドロップ.....51
 ドロップレット.....56

ナ

●ナチョス.....111
 ●ナンシー.....85
 ネイビー.....94
 ノニックス.....118

ハ

●ハースベシヤル.....77
 パーティー・ダンシング.....77
 ●ハーパー.....11
 パーフェクト.....99
 パーマン.....20
 バスク.....110
 バスタ.....45・46
 ●パタン.....34
 ●パタンGiftBox.....42
 バッハ.....9
 パリ.....79
 バル.....110
 バルーン.....107
 はるたで.....26
 バルブ.....53
 ●パレンカ.....88
 バン.....110
 バンク.....20
 ●バンケット.....76・79
 バンビ.....25

ピアジョッキ.....40
 ピーボ.....7・8
 ピーボオーソドックス.....7
 ●ピーボオーソドックスGiftBox.....44
 ピーボワインカラフェ.....8
 ビールクラシックス.....100
 ピカルディ.....121
 ビストロ.....119
 ●ピッコロ.....36
 ヒップ.....29・30
 ヒッラ.....94・112・116・117
 ビッラパー.....113
 ビノグランデ.....97
 ビノデカンタ.....119
 ビンバ.....120
 ピュア(新:ベルフェスタ).....74
 ヒラメ・ナイフ・フォークレスト.....54

ファニー.....89
 ファンクZX.....22
 フィギオ.....84
 フィネス.....76
 フィルター.....78
 プービー.....86

フォルティッシモ.....73
 ブケ.....28
 ブラインド・テイスティング.....22
 プラザ.....108
 プラチナ.....48・49・50
 ブランコ.....54
 フランス.....88
 プリヴェ.....107
 プリズム.....121
 プリマベラ.....119
 プレジデンテ.....106
 プロヴァンス.....121
 プロン.....115

ペあ.....40
 ベーシックパーセクション.....78
 ●ベジカク.....41
 ●ベジマル.....41
 ベタル.....51
 ベッコ.....39
 ベニス.....85
 ベルジョイオソ.....128
 ベルセウスカラフェ.....89
 ベルフェスタ(旧:ピュア).....74
 ペンネ.....110
 ヘンリーティーン.....113

ポーセ.....56
 ボサノヴァ.....103
 ボストン.....115
 ホック.....93
 ホット&クール.....79
 ボッレ.....108
 ボデガ.....118
 ボデガジャグ.....96
 ポブラ.....102
 ●ボレー.....86
 ホホワイト.....51
 ●ホンジョ.....5

マ

マイタイ.....52
 ●マコン.....62
 ●マコン(新:ウマナ).....84
 ●マスタークラス.....107
 マドラー.....54
 マネ.....51
 マルケージ.....124
 マルケージSP.....126
 ●マルコ.....114
 マルサラ.....31
 マルタ.....86
 マルメ.....84
 マロン.....35
 マンハッタン.....36
 マンボ.....104

三組.....19
 ミケル.....113
 ミスターシェフ.....120
 ミタテ.....15・16
 ●ミツコ.....5
 ミルク.....53

モールグラス.....58
 モカ.....96
 モディ.....112
 モンツァ.....85
 モンド.....136

ヤ

ヤッサイ.....41
 ゆきやなぎ.....26

ラ

ラップ.....22
 ラメキン.....121
 リヴィエラ.....107
 リス.....121
 リチャード.....107
 リド.....116
 リノ.....137
 リュート.....26
 ●リヨン.....79

ルイカラフ.....102
 ルッカ.....118
 ルナ.....118

ろーたす.....40
 ロック・ゴブラー.....106
 ロックバー.....118
 ロロ.....53

ワ

●ワインクラシックセレクト.....80
 ワインデカンタ.....54
 ワサビ.....34

アルファベット

ART-MIX.....40
 B132.....112
 ●cats.....63
 COM.....56
 DOC.....102
 ●dishes.....64・65・66
 es.....17・18
 ●GLASS STRAW.....94
 INAOグラス.....87
 ●KODAMA TOKI.....62
 kojitani travelwineglass.....57
 KT.....52
 MAI GLASS.....63
 MITATE.....15・16
 No.15.....20
 Nパステル.....113
 Nプリモ.....113
 ●plants.....63
 SLANT GLASS.....58
 STマディーニ.....94
 Tora Urup.....61
 TY.....58

数字

●84タンブラー.....88
 118.....52
 233.....52
 350.....113
 422.....52
 505.....87
 510.....52
 610.....52
 700.....51
 713.....102
 770.....119

廃番

P.139～P.142の商品は廃番商品です。お問い合わせの際は在庫のお問い合わせをお願いいたします。

あ

アディナプレスティージ.....141
 アマルフィ.....142
 アワ.....142

イエロ.....139

ヴィーニャ.....139
 ヴェルソ.....141
 ヴォーグ.....139

エア.....139
 エノテカ.....139

か

ガスト.....141
 カック.....142
 カフェ.....142

クララ.....141
 グリップ.....142
 クリュ クラシック.....139

ゴカン.....140
 コットン.....140
 コニカル.....142
 コニック.....141
 コラム.....142

さ

サイン.....140
 サボヤ.....142

ジブラルタル.....142
 ジャイロ.....142
 シャンティ.....141
 ストライプ.....140

た

タワー.....139

チボラ.....141

ディーヴァ.....139
 テキサス.....141
 テングラッド.....140

トッサ.....140

な

ネイビー.....142

は

バタール.....140
 パッチワーク.....140
 ハバナ.....142
 ハヤマ.....142
 バンケット.....140
 ビエール.....141
 ビストロライン.....139

ヒップ.....140
 ビッラ.....141・142
 ピュア.....140

フィネス.....139
 プラハ.....142
 プレラ.....140

ペペ.....139
 ベンディ.....140

ボデガジャグ.....142

ま

マンハッタン.....142

ら

リド.....142
 リンクプレート.....140
 リンクラインプレート.....140

数字

350.....142
 2700.....139
 3600.....139
 3700.....139

木村硝子店では創業以来、東京の下町のガラス工場や切子の職人さんの協力をいただきながら手作りのガラスを造り販売してまいりました。

私どもでデザインし販売してきたワイングラス、カクテルグラス、タンブラー、プレートはフレンチ、イタリアン、バー、そして劇家、日本料理店まで幅広くご支持いただけてきました。今後もかわらず「木村硝子店」は手作りガラスを作りつづけます。そして時代の空気をいっばいに取り入れた新しいデザインに力を入れていきたいと考えています。

この20年はガラス業界にとっては大きな変革の時代でした。日本およびヨーロッパでは手作りのガラスに代わって、急速にオートメーションのガラスが主流となっています。特にこの10年、ガラスのマシンの進歩は著しく、手作りに負けない、あるいはそれ以上のクオリティー、またはフィーリングの商品がたくさん作られるようになりました。

このような業界の変化のなか木村硝子店では15年ほど前からヨーロッパのメーカーを中心に自社デザインの経験を生かした「木村硝子店の目」で選んだガラスの輸入販売を開始し現在に至っております。

これからも皆様から長くご支持をいただけますよう、「木村硝子店」および「木村硝子店セレクト」のガラスが『より木村硝子店らしく』を目指して努力をつづけてまいります。

株式会社木村硝子店 代表
 〒113-0034
 東京都文京区湯島 3-10-7
 Tel.03-3834-1781 Fax.03-3834-1787
 http://www.kimuraglass.co.jp

写真/田中丸 豊次 河村 圭一
 緒方 美智子
 中津 真衣子 大町 彩
 表紙/大町 彩

トリタン®tritan®マークのついた商品はツヴィーゼル・クリスタルグラス社が開発した、次世代のクリスタルといわれています。鉛、バリウムを一切含まず、環境に配慮したガラスとして高く評価されています。また、柔軟性に優れ、割れにくく、洗浄機で1000回以上洗ってもダメージを受けないことが科学的に実証されています。

ソニッククリスタルSONHYX-crystal®マークのついた商品は、ルイジ・ボルミオリ社が開発した鉛を含まない素材を使用し、最新の製造技術を駆使した新しいタイプの耐久性のあるクリスタルです。自動洗浄機使用後(4000回以上)も、その特性である耐久性・透明度・表面の輝き等にほとんど変化はなく、正しくお使いいただければその特性はより長く、美しい状態に保つことができます。

スパークス®sparkx®マークのついた商品は、ルイジ・ボルミオリ社が開発した酸化鉄の含有量を極端に低くした原料により透明度の高い耐久性のあるガラスです。正しくお使いいただければ2000回以上の自動洗浄機の使用にも美しい状態に保つことができます。