

木村硝子店

2022

20220801ver

カマトク

プロキッチンウェア&ツールズ



□カマトク 鹿沼本店

〒322-0026 栃木県鹿沼市茂呂588-11 (代)0289-76-3811
tel.0289-76-3939 fax 0289-76-3851

メールでのお問い合わせは…E-mail ask@kamatoku.com
オンラインショップ …<https://www.kamatoku.com/>

カマトクは、より良いお店づくりを親身になってサポート致します。

こちらのカタログ
のオーダー・見積
りはこちらQRへ



FAX
送信方向

FAX・メール オーダー見積りシート

お見積りのご依頼

ご注文のご依頼

ご依頼の内容に、
をお願いします。

メールはこちら

ask@kamatoku.com

得意先名 (商号・店名・お名前など)	
フリガナ	

ご担当者	
フリガナ	

ご注文日	
月	日

住所	
〒	フリガナ
	都道
	府県

電話	

FAX	

お申込番号	数量	商品名・備考 (お申込番号がない場合は品番等を記入ください。)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

お問合せ欄	



FAX. 0289-76-3851



カマトクドットコム・オンラインストア

株式会社リビングカマトク鹿沼本店

住所：栃木県鹿沼市茂呂 588-11

TEL 0289-76-3939

www.kamatoku.com

ご依頼ありがとうございました。

FAX. 0289-76-3851

ask@kamatoku.com

頁	商品名	2022 カタログ*	2022 8/1	2023 4/1
112	モディ ボウル 14	1,090	-	1,380
112	モディ ボウル 10	830	-	1,050
112	モディ ボウル 8	700	-	890
113	ミケル16ozタンブラー	560	-	850
113	ミケル12ozタンブラー	560	-	790
113	ヘンリーディーン L	3,100	-	-
113	ヘンリーディーン M	2,700	-	-
113	ヘンリーディーン S	2,500	-	-
113	Nパステル11ozタンブラー	740	-	1,180
113	Nパステル8ozタンブラー	680	-	1,040
113	Nパステル10ozオールド	760	-	1,180
113	Nパステル2ozモルト	480	-	730
113	Nパステル2ozストレート	460	-	730
113	350 17ozLハイボール	970	-	1,340
113	350 12ozオールド	850	-	1,240
113	350 3ozショット	520	-	850
113	Nブリモ15ozハイボール	760	-	1,100
113	Nブリモ10ozオンザロック	730	-	1,040
114	グラスマット ワインレッド	1,700	-	-
114	クゾン シャンパンクーラー	45,000	48,000	50,000
114	クゾン ワインクーラー	32,000	34,000	35,000
114	ウィーン 135 フタ	50	-	-
114	ウィーン 135 フタ 24個入	700	-	-
114	ウィーン 135	600	-	760
114	マルコ 145	420	-	-
115	ブロン21ozブルゴーニュ	890	-	1,080
115	ブロン20ozボルドー	890	-	1,080
115	ブロン14ozレッドワイン	850	-	1,030
115	ブロン11ozホワイトワイン	850	-	1,030
115	ブロン7ozフルート	850	-	1,030
115	ブロン13ozゴブレット	800	-	980
115	ボストン 21ozブルゴーニュ	1,150	-	1,360
115	ボストン 20ozボルドー	1,150	-	1,360
115	ボストン 14ozレッドワイン	1,050	-	1,280
115	ボストン 11ozホワイトワイン	1,050	-	1,280
115	ボストン 7ozフルート	1,050	-	1,280
115	ボストン 14ozゴブレット	1,050	-	1,280
115	ボストン 21ozコニャック	1,050	-	1,280
115	ボストン10ozカクテル	1,150	-	1,370
115	ボストン11ozマルガリータ	1,150	-	1,370
115	シアトル マグS	640	-	790
115	シアトル カプチーノカップ	490	-	660
115	シアトル カプチーノソーサー	370	-	490
115	シアトル デミタスカップ	370	-	500
115	シアトル デミタスソーサー	320	-	420
115	スタック ティーカップ	450	-	590
115	スタック ティーソーサー	350	-	460
115	コスモ ティーカップ	450	-	590
115	コスモ ティーソーサー	370	-	500
115	コスモ アイリッシュコーヒー	810	-	1,050
116	ピッラ R0220-12oz	760	-	1,010
116	ピッラ PL173-10oz	460	-	610
116	ピッラ PL170-13oz	460	-	620
116	ピッラ PL160-11oz	450	-	590
116	ピッラ TA165-14oz	490	-	650
116	ピッラ TA145-10oz	440	-	590
116	ピッラ IM220-18oz	760	-	1,010
116	ピッラ IM167-11oz	490	-	-
116	ピッラ ME173-13oz	610	-	780
116	ピッラ ME162-11oz	500	-	640
116	ピッラ HA160-12oz	430	-	廃番
116	リドTI-12ozタンブラー	410	-	530
116	リドTI-13ozタンブラー	430	-	550
116	リドTI-9ozタンブラー	370	-	490
116	リドTカラフェ600	480	-	690
116	リドTカラフェ280	390	-	550
116	リドNO-19ozタンブラー	490	-	630
116	リドNO-15ozタンブラー	410	-	540
116	リドNO-10ozオールド	360	-	470
116	リドCO-21ozタンブラー	460	-	630
116	リドCO-15ozタンブラー	370	-	490
116	リドCO-10ozタンブラー	340	-	廃番
117	ジャバ 20ozタンブラー	830	-	1,100
117	ジャバ 12ozタンブラー	570	-	750
117	ジャバ 12ozオールド	670	-	890
117	ジャバ 8ozオールド	550	-	720
117	コルチナ 10ozゾンビー	420	-	560
117	コルチナ 7ozゾンビー	400	-	520

頁	商品名	2022 カタログ*	2022 8/1	2023 4/1
117	コルチナ 9ozタンブラー	410	-	540
117	コルチナ 8ozオールド	410	-	540
117	コルチナ 6ozオールド	370	-	490
117	ピッラ 101-19oz	1,370	-	1,810
117	ピッラ 101-12oz	1,190	-	1,570
117	ピッラ 101-8oz	1,090	-	1,440
117	ピッラ 707-17oz	1,150	-	廃番
117	ピッラ 707-12oz	1,050	-	廃番
117	ピッラ 707-8oz	930	廃番	廃番
117	ピッラ 202-17oz	1,380	-	1,820
117	ピッラ 202-12oz	1,290	-	1,700
117	ピッラ 202-8oz	940	-	1,240
117	イブスロン1.25030	670	-	890
117	イブスロン1.25060	720	-	950
117	イブスロン1.25020	570	-	750
117	オスロ4.42100	1,000	-	1,320
117	オスロ4.42110	830	-	1,100
118	ルナ1.91190	730	-	970
118	ルナ1.91200	730	-	970
118	ルナ1.91180	720	-	950
118	コロッセオ ステムウォーター 9-1/4oz	950	-	1,260
118	コロッセオ ステムウォーター 7-1/2oz	870	-	1,150
118	ノニックス5.17220	700	-	920
118	ノニックス5.17210	500	-	660
118	ルッカ 20ozワイン	1,120	-	1,480
118	ルッカ 16ozワイン	970	-	1,280
118	ルッカ 14ozワイン	910	-	1,200
118	ルッカ 9ozワイン	830	-	1,100
118	ルッカ 6ozフルート	870	-	1,150
118	ロックバー-5.16170	960	-	1,270
118	ロックバー-5.17530	620	-	820
118	ロックバー-5.17520	480	-	640
118	ロックバー-5.18000	320	-	420
118	ボデガ7.10880	670	-	890
118	ボデガ7.10870	560	-	740
118	ボデガ7.10860	430	-	570
119	グラス ショット60cc	320	-	420
119	グラス ショット35cc	320	-	420
119	グラス ショット100cc	370	-	490
119	ジェラート1.33990	1,180	-	1,560
119	ブリマベラ1.34510	1,060	-	1,400
119	770 サンデー	800	-	1,050
119	アクエリア ジャグ1.1L	2,450	-	3,240
119	ピノデカンタ 1000	1,600	-	2,110
119	ピノデカンタ 500	1,180	-	1,560
119	ピノデカンタ 250	830	-	1,100
119	ビストロ1.46160	1,270	-	1,810
119	ビストロ1.46150	1,010	-	1,450
119	ビストロ1.46140	850	-	1,220
120	ビバ2470	1,880	-	2,490
120	ビバ2530	550	-	720
120	ビバ1720	480	-	640
120	ビバ4620	1,270	-	1,680
120	ビバ1.35800	3,160	-	廃番
120	ミスターシェフ5.00060	3,460	-	4,570
120	ミスターシェフ5.00050	3,030	-	4,000
120	ミスターシェフ5.00040	2,020	-	2,670
120	ミスターシェフ5.00030	1,420	-	1,880
120	ミスターシェフ5.00020	800	-	1,050
120	ミスターシェフ5.00010	560	-	740
120	ミスターシェフ5.00000	430	-	570
121	ビカルディ1320	890	-	1,050
121	ビカルディ1120	840	-	1,000
121	ビカルディ1130	550	-	650
121	ビカルディ1140	480	-	570
121	ビカルディ1150	440	-	520
121	ビカルディ1160	380	-	450
121	ビカルディ1170	330	-	390
121	ビカルディ1180	270	-	320
121	プロヴァンス1240	490	-	580
121	プロヴァンス1250	460	-	540
121	プロヴァンス1260	440	-	520
121	プロヴァンス1280	360	-	420
121	ブリズム1570	890	-	1,050
121	ブリズム1560	560	-	660
121	ブリズム1550	500	-	590
121	ブリズム1540	440	-	520
121	ジゴン1050	370	-	440

頁	商品名	2022 カタログ*	2022 8/1	2023 4/1
121	ジゴン1060	300	-	360
121	ジゴン1080	240	-	280
121	ラメキン2380	680	-	800
121	ラメキン2400	400	-	480
121	リス2200	1,450	-	1,710
121	リス2170	930	-	1,100
121	リス2140	640	-	760
121	リス2120	550	-	650
121	リス2100	390	-	460
121	リス2070	270	-	廃番
121	リス2060	220	-	260
122	テキサスBEワイン 8oz	820	-	940
122	テキサスBEワイン 6oz	820	-	940
122	テキサスBEフルート 4oz	820	-	940
122	テキサスANワイン 8oz	760	-	880
122	テキサスANワイン 6oz	760	-	880
122	テキサスANフルート 4oz	760	-	880
122	テキサス1924クラブ 8oz	1,710	-	1,980
122	テキサス1924クラブ 4oz	1,710	-	1,980
122	テキサスSPマティーニ 5oz	1,680	-	1,940
122	テキサスSPニック&ノラ 4oz	1,680	-	1,940
122	テキサスFTミキシング 25oz	6,060	-	7,010
122	テキサスミキシング 25oz	5,450	-	6,310
124	マルケージ テーブルSP	3,800	4,200	-
124	マルケージ テーブルFK	3,800	4,200	-
124	マルケージ テーブルKN	3,900	4,200	-
124	マルケージ スープSP	3,800	4,200	-
124	マルケージ リゾットSP	3,500	3,800	-
124	マルケージ デザートFK	3,500	3,800	-
124	マルケージ デザートKN	3,800	4,200	-
124	マルケージ ティーSP	2,700	3,000	-
124	マルケージ モカSP	2,300	2,500	-
124	マルケージ フィッシュFK	3,800	4,200	-
124	マルケージ フィッシュKN	3,800	4,200	-
124	マルケージ ケーキFK	2,900	3,200	-
124	マルケージ バターKN	3,500	3,800	-
124	マルケージ スターキKN	7,300	8,000	-
124	マルケージ スターキFK	6,700	-	-
126	マルケージSP テーブルSP	6,500	7,000	-
126	マルケージSP テーブルFK	6,500	7,000	-
126	マルケージSP テーブルKN	7,100	7,700	-
126	マルケージSP スープSP	6,500	6,700	-
126	マルケージSP リゾットSP	5,900	6,300	-
126	マルケージSP デザートFK	5,900	6,300	-
126	マルケージSP デザートKN	7,000	7,600	-
126	マルケージSP ティーSP	3,800	4,100	-
126	マルケージSP モカSP	3,200	3,400	-
126	マルケージSP フィッシュFK	6,400	6,900	-
126	マルケージSP フィッシュKN	6,400	6,900	-
126	マルケージSP ケーキFK	4,300	4,600	-
126	マルケージSP バターKN	6,800	7,200	-
126	マルケージSP スターキFK	9,500	-	-
128	ベルジオイオソ テーブルSP	14,200	15,200	-
128	ベルジオイオソ テーブルFK	14,200	15,200	-
128	ベルジオイオソ テーブルKN	19,600	21,000	-
128	ベルジオイオソ デザートSP	12,200	13,100	-
128	ベルジオイオソ デザートFK	12,200	13,100	-
128	ベルジオイオソ デザートKN	18,600	19,900	-
128	ベルジオイオソ ティーSP	8,500	9,100	-
128	ベルジオイオソ モカSP	7,300	7,800	-
128	ベルジオイオソ フィッシュFK	12,100	12,900	-
128	ベルジオイオソ フィッシュKN	12,200	13,000	-
128	ベルジオイオソ ケーキFK	9,400	10,100	-
128	ベルジオイオソ バターKN	19,700	21,000	-
130	ソルマーニ テーブルSP	13,000	13,800	-
130	ソルマーニ テーブルFK	13,000	13,800	-
130	ソルマーニ テーブルKN	17,900	19,100	-
130	ソルマーニ デザートSP	11,400	12,100	-
130	ソルマーニ デザートFK	11,400	12,100	-
130	ソルマーニ デザートKN	17,300	18,400	-
130	ソルマーニ ティーSP	8,000	8,500	-
130	ソルマーニ モカSP	6,700	7,200	-
130	ソルマーニ フィッシュFK	12,100	12,900	-
130	ソルマーニ フィッシュKN	12,100	12,900	-
130	ソルマーニ ケーキFK	9,000	9,600	-
130	ソルマーニ バターKN	17,300	18,400	-
132	トボス ディナーズプーン	9,500	-	-
132	トボス ディナーフォーク	9,500	-	-

頁	商品名	2022 カタログ*	2022 8/1	2023 4/1
132	トボス ディナーナイフ	13,000	-	-
132	トボス テーブルスプーン	9,500	-	-
132	トボス テーブルフォーク	9,500	-	-
132	トボス テーブルナイフ	13,000	-	-
132	トボス スープスプーン	11,000	-	-
132	トボス ソーススプーン	13,000	-	-
132	トボス フィッシュフォーク	9,500	-	-
132	トボス フィッシュナイフ	11,000	-	-
132	トボス フルーツスプーン	8,400	-	-
132	トボス フルーツフォーク	8,400	-	-
132	トボス フルーツナイフ	13,000	-	-
132	トボス チーズナイフ	14,000	-	-
132	トボス アイスクリームスプーン	11,000	-	-
132	トボス ティースプーン	7,800	-	-
132	トボス モカスプーン	7,800	-	-
132	トボス タルトサーバー	22,000	-	-
134	ストックホルム テーブルスプーン	2,600	2,900	-
134	ストックホルム テーブルフォーク	2,600	2,900	-
134	ストックホルム テーブルナイフ	2,600	2,900	-
134	ストックホルム デザートスプーン	2,100	2,300	-
134	ストックホルム デザートフォーク	2,100	2,300	-
134	ストックホルム デザートナイフ	2,100	2,300	-
134	ストックホルム ティースプーン	1,400	1,600	-
136	モンド ディナーSP	300	330	370
136	モンド ディナーFK	300	330	370
136	モンド ディナーKN	700	750	800
136	モンド デザートSP	280	300	350
136	モンド デザートFK	280	300	350
136	モンド デザートKN	650	700	750
136	モンド ケーキFK	200	220	250
136	モンド ティーSP	200	220	250
136	モンド コーヒーSP	180	200	230
136	モンド エスプレッソSP	150	170	200
137	リノ テーブルSP	1,500	1,700	2,000
137	リノ テーブルFK	1,500	1,700	2,000
137	リノ テーブルKN	1,600	1,850	2,200
137	リノ コーヒーSP	750	850	1,000
137	リノ ケーキFK	750	850	1,000
137	グード E765-21 (ナイフ単品)	26,000	-	-
137	グード E096/18 (フォーク単品)	25,000	-	-
137	グード 2-E765/21 (ナイフ・フォークセット)	37,000	-	-
137	グード E764/13 (単品)	17,000	-	-
137	グード 4-E764/13 (4本セット)	48,000	-	-
137	グード E013/09 (単品)	18,000	-	-
137	グード 4-E013/09 (4本セット)	49,000	-	-
138	サバティエ 960 ブラック	4,000	-	4,700
138	サバティエ 960 ブラック (6本セット)	20,000	-	24,000
138	サバティエ 961 レッド	4,000	-	4,700
138	サバティエ 961 レッド (6本セット)	20,000	-	24,000
138	サバティエ 860 ブラック	4,000	-	4,700
138	サバティエ 860 ブラック (6本セット)	20,000	-	24,000
138	サバティエ 360 ブラック	4,000	-	4,700
138	サバティエ 360 ブラック (6本セット)	20,000	-	24,000
138	サバティエ 460 ブラック	4,000	-	4,700
138	サバティエ 460 ブラック (6本セット)	20,000	-	24,000
138	サバティエ 461 レッド	4,000	-	4,700
138	サバティエ 461 レッド (6本セット)	20,000	-	24,000
138	サバティエ 469 ターコイズ	4,000	-	4,700
138	サバティエ 469 ターコイズ (6本セット)	20,000	-	24,000

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स्ट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) 64…●dishes 65…●dishes 66…●dishes (田崎 真也) 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…ベシックパーセクション 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…●ウィングラシックセレクト 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…ウィルバーガーコバーサリー 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…ドゥ 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 デュカール 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 プリマペラ 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

海外メーカーの廃番品や生産が出来なくなってしまったオリジナル商品を、在庫がなくなり次第終了の“廃番商品”として販売しています。

●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 ¥9,700



サヴァ
24oz ワイン
68×192・750cc ¥9,600



サヴァ
22oz ワイン
64×200・680cc ¥9,700



サヴァ
18oz ワイン
62×189・560cc ¥9,300



サヴァ
12oz ワイン
56×195・370cc ¥7,700



サヴァ
14oz WHワイン
80×200・430cc ¥8,500



サヴァ
12oz VTシャンパーニュ
56×230・380cc ¥8,800



サヴァ
6oz シャンパーニュ
45×245・200cc ¥10,100



サヴァ
12oz ビール
57×240・390cc ¥8,800



サヴァ
15oz ビール/ワイン
64×170・460cc ¥8,200



グラナダ
32oz フルゴーニュ
74×190・1010cc ¥11,600



グラナダ
25oz フルゴーニュ
66×190・830cc ¥11,500



グラナダ
21oz ボルドー
59×190・630cc ¥11,300



グラナダ
16oz ワイン
53×190・590cc ¥10,700



グラナダ
12oz ワイン
47×190・350cc ¥10,400



グラナダ
9oz シャンパーニュ
44×190・260cc ¥10,600



グラナダ
7oz スパークリング
40×190・190cc ¥10,500





ビーボ オーソドックス 62987-725
70×245・725cc ¥6,900



ビーボ オーソドックス 62987-600
66×251・600cc ¥6,900



ビーボ オーソドックス 62987-525
60×240・525cc ¥6,300



ビーボ オーソドックス 62987-390
59×230・390cc ¥5,200



ビーボ オーソドックス 62987-450
80×220・450cc ¥6,900



ビーボ 61804-30
104×137・270cc ¥7,200



ビーボ 62275-42M
145×120・420cc ¥7,000



ビーボ オーソドックス 63224-1080
77×266・1080cc ¥12,900



ビーボ オーソドックス 63224-1050
74×285・1050cc ¥13,400



ビーボ オーソドックス 63224-140
46×261・140cc ¥8,400



ビーボ 62275-85
40×242・85cc ¥6,700



ビーボ 3500-17
38×236・170cc ¥6,600



ビーボ 3197-14
55×216・140cc ¥6,700



ビーボ 61921-11
49×213・130cc ¥12,000



ビーボ 61653-29
79×198・290cc ¥5,600



ビーボ オーソドックス 63224-440
54×262・440cc ¥6,700



ビーボ オーソドックス 63224-320
49×234・325cc ¥6,700



ビーボ オーソドックス 63224-290
49×234・290cc ¥6,700



ビーボオーソドックス 62987-245
52×248・245cc ¥7,400



ビーボオーソドックス 63224-210
107×150・240cc ¥7,400



ビーボ
ワインカラフェ 80
80×245・適量約750cc ¥18,100



ビーボ
ワインカラフェ 360
56×172・適量約360cc ¥3,300



ビーボ
ワインカラフェ 180
44×135・適量約180cc ¥2,300



バツハ
30oz フルゴーニュ
69×196・920cc ¥11,600



バツハ
25oz フルゴーニュ
65×189・780cc ¥11,500



バツハ
14oz シャンパーニュ
61×193・450cc ¥10,500



バツハ
7oz スパークリング
41×210・230cc ¥10,600



エイサ
001
101×147・150cc ¥6,900



エイサ
002
102×128・155cc ¥7,700



エイサ
003
62×151・200cc ¥6,900



エイサ
004
83×162・150cc ¥7,700



エイサ
005
88×136・150cc ¥7,400



バツハ
27oz ボルドー
78×210・870cc ¥11,500



バツハ
20oz ワイン
71×196・620cc ¥11,300



バツハ
17oz ワイン
68×190・540cc ¥10,600



バツハ
14oz ワイン
64×182・450cc ¥10,500



バツハ
12oz ワイン
61×176・380cc ¥10,400



エイサ
006
78×156・150cc ¥7,500
NEW



エイサ
007
86×152・160cc ¥7,700
NEW



エイサ
008
97×137・160cc ¥7,300
NEW



エイサ
009
50×124・220cc ¥6,600
NEW



バーバー
A01
46×93・170cc ¥9,500
NEW



バーバー
A02
46×93・170cc ¥9,500
NEW



バーバー
A03
46×93・170cc ¥9,500
NEW



バーバー
D04
85×98・430cc ¥8,000
NEW



バーバー
D05
85×98・430cc ¥8,000
NEW



バーバー
D06
85×98・430cc ¥8,000
NEW



キノ
19oz ワイン
60×187・580cc ¥2,900
NEW



キノ
15oz ワイン
56×179・470cc ¥2,600
NEW



キノ
10oz ワイン
50×165・320cc ¥2,400
NEW



キノ
8oz スパークリング
45×197・260cc ¥2,500
NEW



ウイスキーテイスティング
165 (並生地)
37×117・170cc ¥2,100



ウイスキーテイスティング
198
39×117・170cc ¥4,200



ウイスキーテイスティング 198 (蓋付)
¥7,200
ウイスキーテイスティング 198
46×134・200cc ¥4,200
ウイスキーテイスティング 手付蓋 42
53×42 ¥3,000



ウイスキーテイスティング 200 (蓋付)
¥4,400
ウイスキーテイスティング 200
46×165・200cc ¥2,800
ウイスキーテイスティング 蓋 23
53×23 ¥1,600



タテヤマ
19oz ワイン
66×186・560cc ¥2,900
NEW



タテヤマ
15oz ワイン
62×178・480cc ¥2,600
NEW



タテヤマ
10oz ワイン
54×165・310cc ¥2,400
NEW



タテヤマ
8oz スパークリング
45×199・250cc ¥2,500
NEW



ギャルソン 17oz ワイン 70×198・520cc ¥3,400
 ギャルソン 14oz ワイン 67×190・440cc ¥3,200
 ギャルソン 12oz ワイン 63×184・400cc ¥3,100
 ギャルソン 10oz ワイン 59×178・330cc ¥2,900
 ギャルソン 9oz ワイン 57×173・270cc ¥2,700



ギャルソン 24oz フルゴーニュ 76×202・760cc ¥3,800
 ギャルソン 21oz ボルドー 70×212・670cc ¥3,800
 ギャルソン 7oz シャンパーニュ 44×217・240cc ¥3,100
 ギャルソン 6oz シャンパーニュ 42×210・200cc ¥3,000



ギャルソン 13oz ビルスター 59×220・420cc ¥3,200
 ギャルソン 10oz ビルスター 54×203・320cc ¥3,000
 ギャルソン 3oz シェリー 39×188・110cc ¥2,700
 ギャルソン 3oz グラッパ 40×178・80cc ¥2,700
 ギャルソン 10oz ゴブレット 64×164・360cc ¥2,900
 ギャルソン 12oz ウォーターゴブレット 74×130・360cc ¥1,900



チャオ 17oz ワイン 69×200・540cc ¥3,200
 チャオ 14oz ワイン 64×193・430cc ¥3,000
 チャオ 12oz ワイン 61×186・370cc ¥2,900
 チャオ 10oz ワイン 58×179・310cc ¥2,700



チャオ 12oz ホワイトワイン 74×186・380cc ¥2,900
 チャオ 6oz シャンパーニュ 45×208・210cc ¥2,800
 チャオ 12oz Vシャンパーニュ 53×208・390cc ¥3,000



ミタテ
10oz オールド
81×93・320cc ¥29,000
※木箱付き

ミタテ
14oz オールド
92×105・430cc ¥29,000
※木箱付き

ミタテ
12oz ソンビー
68×170・390cc ¥29,000
※木箱付き



ミタテ
N 2oz ショット A
53×66・40cc ¥36,000
※木箱付き



ミタテ
N 2oz ショット B
53×66・40cc ¥36,000
※木箱付き



ミタテ
N 2oz ショット C
53×66・40cc ¥36,000
※木箱付き



ミタテ
N 2oz ショット D
53×66・40cc ¥36,000
※木箱付き



ミタテ
N 2oz ショット E
53×66・40cc ¥36,000
※木箱付き



ミタテ
12oz ストレート 水玉
78×108・400cc ¥29,000
※木箱付き



ミタテ
10oz ストレート モールA
70×105・300cc ¥23,000
※木箱付き



ミタテ
10oz ストレート モールB
70×105・300cc ¥23,000
※木箱付き



ミタテ
10oz ストレート モールC
70×105・300cc ¥23,000
※木箱付き



ミタテ
厚 10oz オールド A
84×105・270cc ¥54,000
※木箱付き



ミタテ
厚 10oz オールド B
84×105・270cc ¥54,000
※木箱付き



ミタテ
厚 10oz オールド C
84×105・270cc ¥54,000
※木箱付き



ミタテ
厚 10oz オールド D
84×105・270cc ¥54,000
※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 ¥23,000
※木箱付き



es-1-R
12oz タンブラー
76×126・370cc ¥8,800



es-1-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥8,000



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 ¥8,200



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 ¥12,200



es-1-S
12oz オールド
93×101・380cc ¥12,300



es-1-S
2oz ショット
42×80・65cc ¥7,800



es-2-R
12oz タンブラー
76×126・370cc ¥9,200



es-2-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥8,300



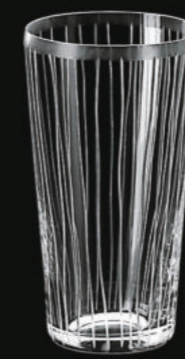
es-2-R
8oz オールド
80×89・260cc ¥8,600



es-2-R
2oz ショット(サンド)
56×61・85cc ¥8,600



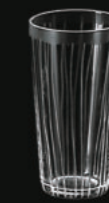
es-2-R
2oz ショット(クリア)
56×61・85cc ¥6,500



es-2-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ¥10,500



es-2-S
12oz オールド
93×101・380cc ¥10,600



es-2-S
2oz ショット
42×80・65cc ¥6,600



es-3-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥9,500



es-3-R
8oz オールド
80×89・260cc ¥9,800



es-3-R
2oz ショット(サンド)
56×61・85cc ¥7,800



es-3-R
2oz ショット(クリア)
56×61・85cc ¥6,500



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 ¥13,100



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 ¥12,500



No.15
ヒラハイ
77×106・50cc ¥8,400



三組
X11-S4
66×185・135cc ¥5,700



三組
X15-S4
97×158・145cc ¥6,100



三組
X18-S3
98×150・115cc ¥16,900



三組
X18-S4
102×163・140cc ¥17,200



三組
S3
98×150・115cc ¥12,300



三組
S4
102×163・140cc ¥12,600



バンク
PH 6oz ソーサーシャンパン
100×190・190cc ¥15,000



バンク
PH 4oz カクテル
89×185・130cc ¥14,800



バンク
PH 3oz カクテル
83×180・115cc ¥14,400



バンク
R 6oz フルーツシャンパン
71×261・190cc ¥15,600



バンク
R 4oz カクテル
72×239・135cc ¥14,500



バンク
R 3oz カクテル
65×227・110cc ¥14,900



三組
X02-S3
78×180・115cc ¥6,900



三組
X03-S4
90×170・140cc ¥5,900



三組
X05-S6
54×267・195cc ¥6,800



三組
X06-S4
90×165・135cc ¥5,900



三組
X08-S3
74×162・110cc ¥11,400



三組
X08-S4
79×175・130cc ¥11,700



バーマン
S 4oz カクテル
85×189・150cc ¥9,700



バーマン
S 3oz カクテル
77×175・95cc ¥9,700



バーマン
R 4oz カクテル
76×207・140cc ¥10,000



バーマン
R 3oz カクテル
69×193・110cc ¥9,900



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 ¥4,400
 ステラ 3oz カクテル 92×125・120cc ¥3,800
 ステラ 6oz スパークリングワイン 47×235・180cc ¥4,400
 ステラ 5oz スパークリングワイン 44×220・150cc ¥4,300



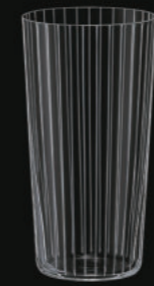
ラップ R 4oz カクテル 75×216・140cc ¥4,600
 ラップ R 3oz カクテル 68×197・105cc ¥4,400
 ラップ S 4oz カクテル 85×189・110cc ¥4,800
 ラップ S 3oz カクテル 77×173・100cc ¥4,500
 ラップ ST 4oz カクテル 96×160・145cc ¥4,900
 ラップ ST 3oz カクテル 90×155・120cc ¥4,700



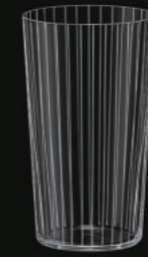
ラップ Y 4oz カクテル 82×165・140cc ¥4,800
 ラップ Y 3oz カクテル 78×160・100cc ¥4,500
 ファンク ZX 10oz フルーツカクテル 123×200・280cc ¥4,000
 ファンク ZX 5oz カクテル 102×192・150cc ¥3,600
 ファンク ZX 3oz カクテル 94×158・110cc ¥2,800
 ファンク ZX 7oz BL シャンパン 82×250・210cc ¥4,400



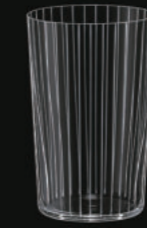
テイ스팅グラス 4 56×188・400cc ¥3,300
 ティスティンググラス 3 52×173・320cc ¥3,000
 ティスティンググラス 2 46×155・230cc ¥2,800
 ティスティンググラス 1 39×130・140cc ¥2,700
 ブラインドテイスティング 2 46×155・230cc ¥3,400
 “黒色のガラス”



セーヌ
55-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥2,700



セーヌ
55-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥2,700



セーヌ
55-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥2,700



セーヌ
55-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥2,200



セーヌ
55-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥2,200



セーヌ
55-7oz オールド
80×61・230cc ¥2,200



セーヌ
11-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥1,600



セーヌ
11-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥1,600



セーヌ
11-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥1,600



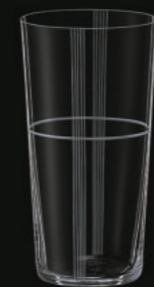
セーヌ
11-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥1,600



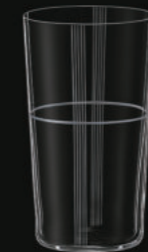
セーヌ
11-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥1,600



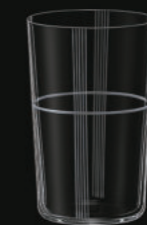
セーヌ
11-7oz オールド
80×61・230cc ¥1,600



セーヌ
77-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥3,000



セーヌ
77-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥3,000



セーヌ
77-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥3,000



セーヌ
77-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥2,600



セーヌ
77-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥2,600



セーヌ
77-7oz オールド
80×61・230cc ¥2,600



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



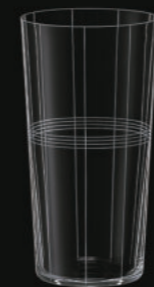
セーヌ
33-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥1,200



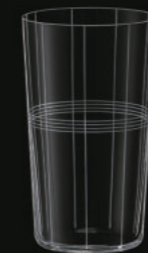
セーヌ
33-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥1,200



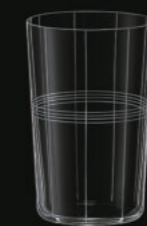
セーヌ
33-7oz オールド
80×61・230cc ¥1,200



セーヌ
99-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥2,600



セーヌ
99-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥2,600



セーヌ
99-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥2,600



セーヌ
99-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥2,400



セーヌ
99-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥2,400



セーヌ
99-7oz オールド
80×61・230cc ¥2,400



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 ¥5,900



バンビ
11oz ワイン
75×140・330cc ¥5,500



バンビ
8oz ワイン
67×127・240cc ¥5,200



バンビ
6oz ワイン
60×115・180cc ¥4,900



バンビ
5oz フルード
47×182・160cc ¥5,400



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 ブルベリーの
94×220・930cc ¥15,100



セ・シ・ボン
24oz ワイン
72×231・730cc ¥12,700



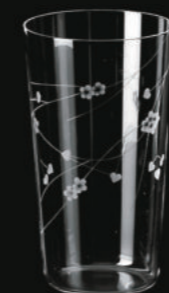
セ・シ・ボン
18oz ワイン
58×208・550cc ¥11,200



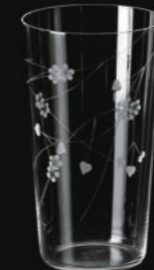
セ・シ・ボン
21oz ピンテージュシャンパン
64×230・620cc ¥11,300



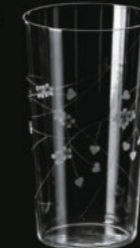
セ・シ・ボン
7oz フルードシャンパン
41×256・250cc ¥13,200



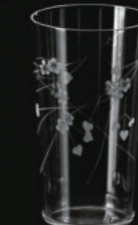
ゆきやなぎ
10oz タンブラー
69×121・320cc ¥6,200



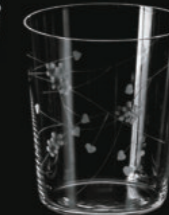
ゆきやなぎ
8oz タンブラー
65×113・260cc ¥5,900



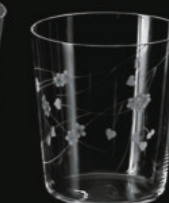
ゆきやなぎ
6oz タンブラー
60×104・210cc ¥5,700



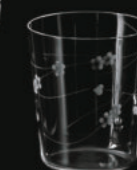
ゆきやなぎ
5oz タンブラー
55×94・160cc ¥5,600



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 ¥5,500



フケ SQ
27cm プレート
270×270 ¥4,200



フケ FL SQ
30cm プレート
300×300 ¥5,500



フケ FL SQ
27cm プレート
270×270 ¥4,200



フケ SQ
28cm ボウル
280×280×h85 ¥6,100



フケ SQ
24cm ボウル
240×240×h70 ¥4,500



Food styling & photo by Michiko Ogata.

IM-3



ヒップ
11インチ リムプレート
φ280 ¥2,100



ヒップ
10インチ リムプレート
φ255 ¥1,700



ヒップ
9インチ リムプレート
φ230 ¥1,400



ヒップ
8インチ リムプレート
φ205 ¥1,300

IM-3



ヒップ
9インチ カクテルプレート
φ240×h61 ¥2,000



ヒップ
8インチ カクテルプレート
φ220×h56 ¥1,700



ヒップ
7インチ カクテルプレート
φ200×h51 ¥1,600



ヒップ
RO6 インチソーサー
φ176×h25 ¥1,200



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 ¥1,100



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 ¥1,800

マルサラ 11cm レッド
110×4 ¥1,800

マルサラ 11cm ブラウン
110×4 ¥1,800

マルサラ 11cm クリア
110×4 ¥1,800



マルサラ 7cm ブラック
70×4 ¥1,300

マルサラ 7cm レッド
70×4 ¥1,300

マルサラ 7cm ブラウン
70×4 ¥1,300

マルサラ 7cm クリア
70×4 ¥1,300



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



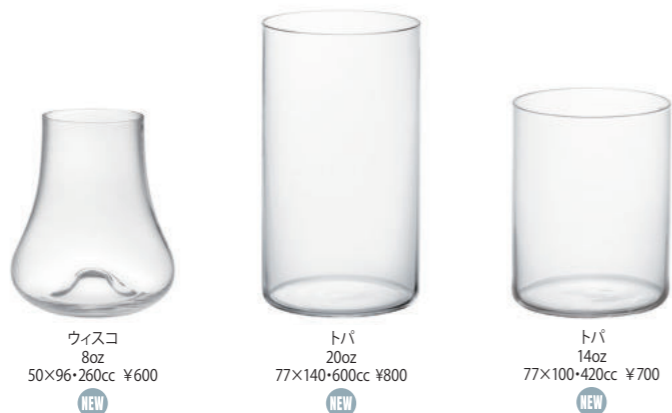
オケガワ 14oz
75×145・430cc ¥3,900

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 ¥600
NEW

トバ
20oz
77×140・600cc ¥800
NEW

トバ
14oz
77×100・420cc ¥700
NEW



エール
24oz フルゴーニュ
79×211・720cc ¥1,950

エール
21oz ボルドー
70×226・640cc ¥1,950

エール
16oz レッドワイン
61×218・480cc ¥1,950

エール
13oz ホワイトワイン
58×210・390cc ¥1,900

エール
10oz テイスティング
50×186・300cc ¥1,450

エール
6oz シャンパーニュ
41×225・170cc ¥1,600



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 ¥550

ソバ
14oz
86×98・420cc ¥540

ソバ
12oz
84.5×87・360cc ¥540

ソバ
10oz
82.5×75・300cc ¥530

ソバ
7oz
80×61・230cc ¥530



ワサビ
14oz タンブラー
74×142・420cc ¥540

ワサビ
12oz タンブラー
71×124・360cc ¥540

ワサビ
10oz タンブラー
70×108・300cc ¥520

ワサビ
12oz オールド
84.5×87・360cc ¥540

ワサビ
10oz オールド
82.5×75・300cc ¥530



パタン
10oz カクカク
82.5×75・300cc ¥1,100
NEW

パタン
10oz デンセン
82.5×75・300cc ¥1,100
NEW

パタン
10oz アマツブ
82.5×75・300cc ¥1,100
NEW

パタン
7oz シマシマ
80×61・230cc ¥1,100
NEW

パタン
7oz マルテン
80×61・230cc ¥1,100
NEW



マロン
22oz フルゴーニュ
77×222・660cc ¥1,700

マロン
20oz ワイン
64×240・600cc ¥1,550

マロン
15oz ワイン
58×227・450cc ¥1,450

マロン
12oz ワイン
54×214・350cc ¥1,250

マロン
8oz シャンパーニュ
41×253・230cc ¥1,350



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 ¥1,200

クラウド
12oz オールド
77×90・370cc ¥1,150



マンハッタン
13oz タンブラー
66×165・405cc ¥1,200

マンハッタン
12oz タンブラー
65×155・380cc ¥1,150

マンハッタン
11oz タンブラー
65×144・350cc ¥1,150

マンハッタン
14oz オンザロック
85×106・420cc ¥1,200

マンハッタン
10oz オンザロック
80×94・320cc ¥1,150

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 ¥1,300

ピッコロ
12oz ワイン
54×178・360cc ¥1,250

ピッコロ
10oz ワイン
49×168・340cc ¥1,250

ピッコロ
6oz フルーツ
43×190・200cc ¥1,250

NEW
※2022年12月頃発売予定



ツル
28oz フルゴーニュ
74×256・860cc ¥2,000

ツル
24oz ボルドー
68×278・720cc ¥1,900

ツル
19oz ワイン
60×266・570cc ¥1,700

ツル
15oz ワイン
52×256・450cc ¥1,650

ツル
10oz シャンパーニュ
49×246・310cc ¥1,550

ツル
6oz フルーツ
39×278・200cc ¥1,550



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



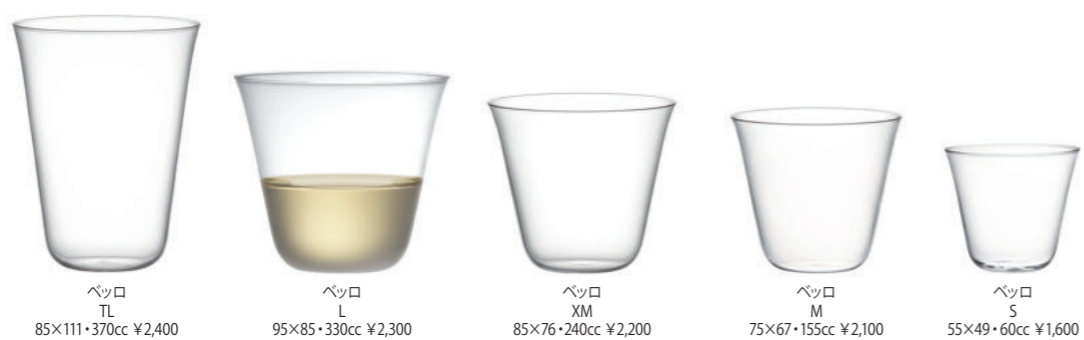
コンパクト
 アイスペール(並生地)
 144×140 ¥8,100



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 ギノミ 51×45・65cc ¥1,600
 カルタ カタチ 1合 69×98・265cc ¥2,000
 カルタ カタチ 1合 メモリ入り 69×98・265cc ¥2,100



天開 サンピン 薄底磨 54×98・130cc ¥1,700
 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 ¥1,700
 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 ¥1,900
 中 タンブラー 薄底磨 64×101・240cc ¥1,900
 小 タンブラー 薄底磨 59×91・180cc ¥1,700





ヤッサイ
9080 (セット)
蓋95×30・身90×80 ¥4,300

※身・各¥2,200/蓋・共通¥2,100



ヤッサイ
9060 (セット)
蓋95×30・身90×60 ¥4,300



ヤッサイ
9040 (セット)
蓋95×30・身90×40 ¥4,300



ベジカク L
蓋96×25・身88×59 ¥5,400

NEW



ベジカク M
蓋87×24・身79×55 ¥3,800

NEW



ベジカク S
蓋78×23・身70×50 ¥3,400

NEW



ベジマル L
蓋107×25・身100×60 ¥1,800

NEW



ベジマル M
蓋96×24・身90×55 ¥1,600

NEW



ベジマル S
蓋86×23・身80×50 ¥1,500

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 ¥2,200



冠水瓶
2015 (グラス)
71×65・200cc ¥1,900



冠水瓶
2015 (セット)
¥4,100



セーナ 11-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥3,500

NEW



セーナ 55-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥4,700

NEW



セーナ 33-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥2,700

NEW



セーナ 77-10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥5,500

NEW



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

NEW



パタン 10oz カクカク
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥2,500

NEW



パタン 10oz テンゼン
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥2,500

NEW



パタン 10oz アマツツ
Gift Box (2個入)
箱サイズ:100x200xh100
¥2,500

NEW



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



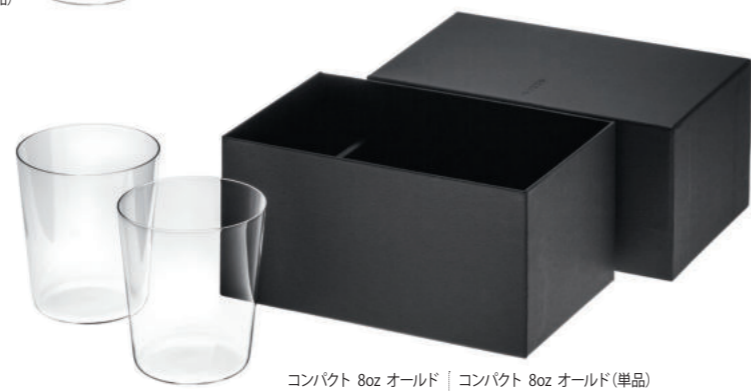
コンパクト 12oz タンブラー
Gift Box (2個入)
箱サイズ:172×143×h82 ¥4,600



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



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



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



サヴァ 22oz ワイン
Gift Box (2個入)
箱サイズ:216×222×h102 ¥20,700

NEW



サヴァ 15oz ビール/ワイン
Gift Box (2個入)
箱サイズ:216×222×h102 ¥17,700

NEW



ビーボオーソドックス 62987-390
Gift Box (2個入)
箱サイズ:187×275×h90 ¥11,700

NEW



ビーボオーソドックス 62987-245
Gift Box (2個入)
箱サイズ:187×275×h90 ¥16,100

NEW



クランプル ワイン S
Gift Box (2個入)
箱サイズ:143×112×h80 ¥13,400

NEW



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 ¥8,100



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



ブラチナ 12oz ワイン 78×190・380cc ¥2,500
 ブラチナ 10oz ワイン 73×178・310cc ¥2,400
 ブラチナ 8oz ワイン 68×165・250cc ¥2,200
 ブラチナ 6oz ワイン 63×153・210cc ¥2,200
 ブラチナ 8oz 丸 ワイン 78×150・260cc ¥2,200
 ブラチナ 6oz 丸 ワイン 73×140・210cc ¥2,200



ブラチナ 6oz L シャンパン 47×210・165cc ¥2,400
 ブラチナ 5oz L シャンパン 44×195・130cc ¥2,300
 ブラチナ 6oz シェリー 40×163・160cc ¥2,200
 ブラチナ 4oz シェリー 37×151・120cc ¥2,100
 ブラチナ 2oz コーディアル 35×120・60cc ¥2,000
 ブラチナ 1oz コーディアル 32×110・40cc ¥2,000



ブラチナ 12oz ビルスナー 64×225・400cc ¥2,500
 ブラチナ 10oz ビルスナー 58×205・310cc ¥2,400
 ブラチナ 8oz ビルスナー 53×185・250cc ¥2,300
 ブラチナ 5oz ビルスナー 47×165・170cc ¥2,100
 ブラチナ 10oz ジュース 66×175・300cc ¥2,300
 ブラチナ 8oz ジュース 63×165・280cc ¥2,200
 ブラチナ 10oz ゴブレット 72×155・340cc ¥2,300
 ブラチナ 8oz ゴブレット 68×145・300cc ¥2,200



プラチナ
20oz ブランデー
70×135・600cc ¥2,900

プラチナ
14oz ブランデー
65×125・450cc ¥2,600

プラチナ
10oz ブランデー
60×115・340cc ¥2,300

プラチナ
8oz ブランデー
54×105・270cc ¥2,200



プラチナ
8oz コニャック
51×166・280cc ¥2,300

プラチナ
6oz コニャック
48×156・230cc ¥2,200

プラチナ
5oz ラッパカクテル
73×195・170cc ¥2,500

プラチナ
4oz ラッパカクテル
65×175・110cc ¥2,300

プラチナ
3oz ラッパカクテル
58×155・80cc ¥2,100



プラチナ
5oz S カクテル
96×130・140cc ¥2,500

プラチナ
3oz S カクテル
85×115・90cc ¥2,300

プラチナ
シャンパン
89×125・150cc ¥2,200

プラチナ
カクテル
82×115・130cc ¥2,100

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
¥2,600

プラチナ
14oz オールド
90×90・400cc
¥2,300

プラチナ
9oz オールド
80×80・270cc
¥1,900

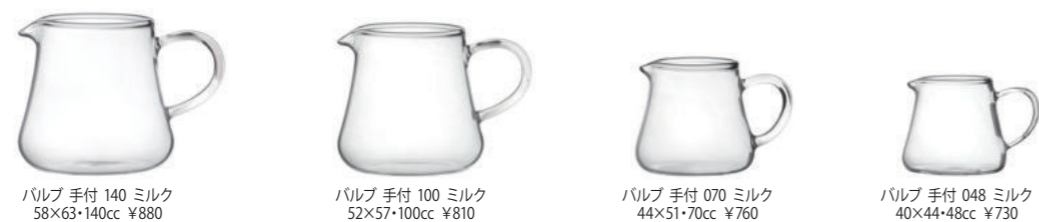
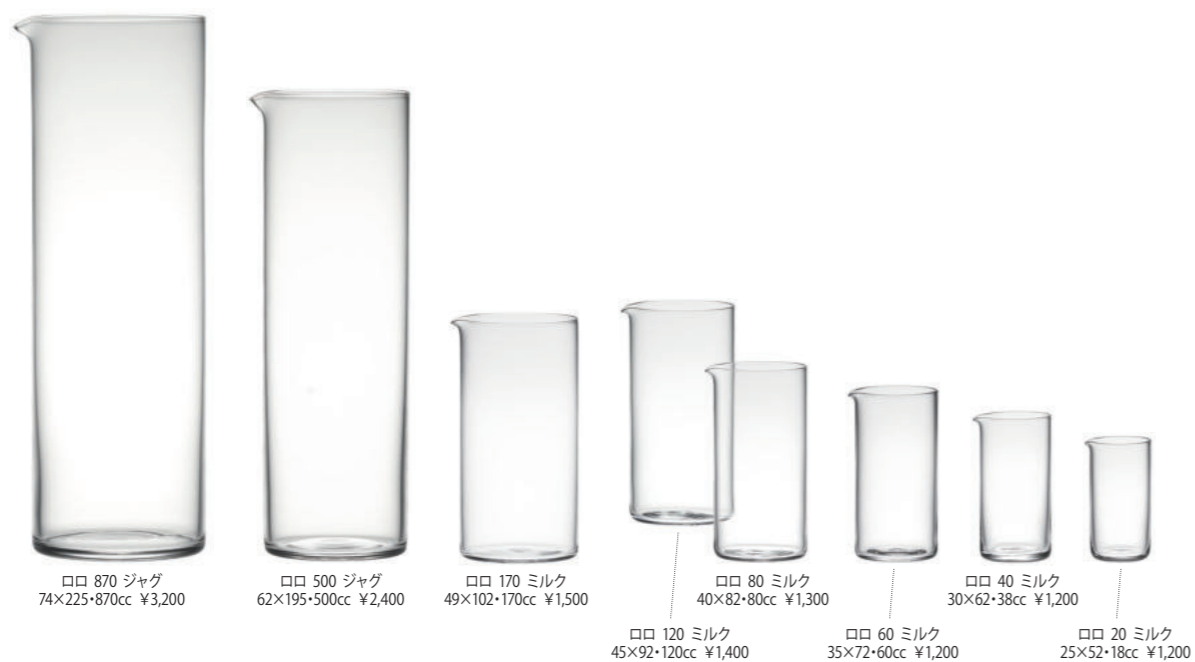
プラチナ
7oz オールド
75×75・220cc
¥1,700

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、スティング・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



ボーセ
オールド
80×95・370cc ¥5,100



クランブル
オールド
83×83・300cc ¥6,100



クランブル
ワイン S
60×83・120cc ¥6,300



クランブル
ワイン L
77×107・240cc ¥6,800



クランブル
オールド フロスト
83×83・300cc ¥6,900



クランブル
ワイン S フロスト
60×83・120cc ¥6,800



クランブル
ワイン L フロスト
77×107・240cc ¥7,600

五十嵐 威暢 Takenobu Igarashi

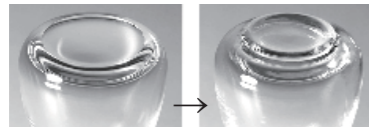
グラフィックデザイン・プロダクト・彫刻など多方面で活躍。また、後進の育成にも積極的に関わり2011年4月から多摩美術大学学長に就任。伝統的な日本の手工業とモダンデザインを融合させたガラスの醤油差しです。下のガラス器に醤油を入れ、上の部分からスポイトの原理で醤油を注ぎます。上の穴を指でおさえて、醤油を適量だけとり、お皿などの上で穴を離せば醤油をたらすことができます。大正から昭和初期に使われたと思われる「小出し醤油差し」が現代によみがえりました。

Droplet

醤油差し ● ドロップレット



ドロップレット
φ80×99 ¥4,300

TABLE SOY SAUCE
WATER GLASSテーブルソイソース
h80×最大径49・適量約40cc ¥2,400ウォーターグラス
65×87・210cc ¥1,800

※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 ¥14,000

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)サブロウデザイン設計設立。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 ¥5,100

KANNA GLASS

カンナグラス
84×87・適量約150cc ¥3,400

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 ¥2,500モールドグラス M
58×88・140cc ¥2,400モールドグラス S
47×70・70cc ¥2,300

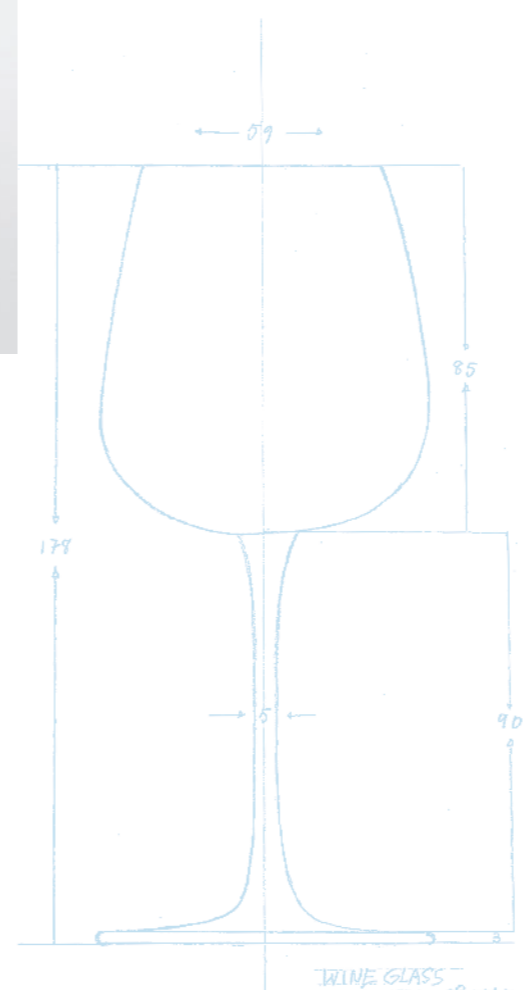
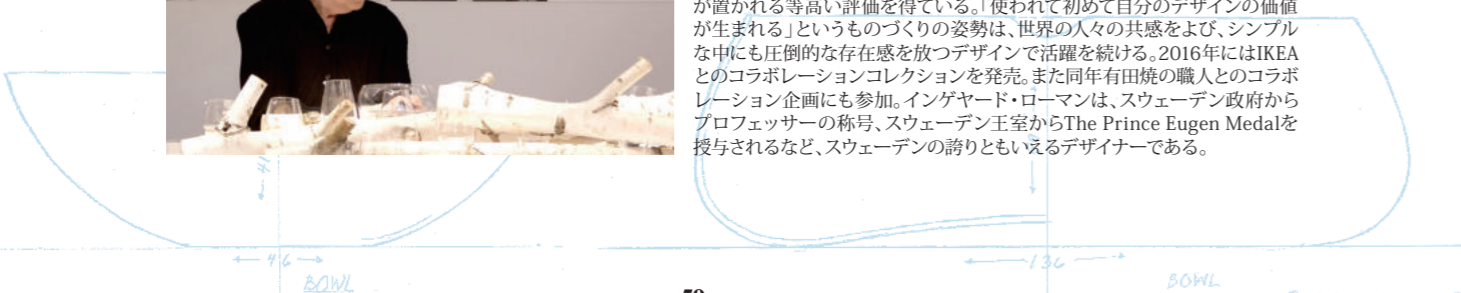


INGEGERD RÅMAN



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(オレフオス)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

トーラ・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 ¥3,600



TU606 レイシユ (扁口付)
53×58.5・130cc ¥3,100



TU606 レイシユ
53×58.5・130cc ¥3,000



TU606 グイノミ (扁口付)
45×41・65cc ¥2,800



TU606 グイノミ
45×41・65cc ¥2,700



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づ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 ¥2,800



リヨン カップ大 (プラチナ)
75×85・230cc ¥2,800



リヨン カップ大 (無地)
75×85・230cc ¥2,000



リヨン カップ小 (金)
60×70・115cc ¥2,200



リヨン カップ小 (プラチナ)
60×70・115cc ¥2,200



リヨン カップ小 (無地)
60×70・115cc ¥1,500



マコン ラウンド28cm (金)
280×30 ¥9,000



マコン ラウンド28cm (プラチナ)
280×30 ¥9,000



マコン ラウンド28cm (無地)
280×30 ¥7,000



マコン ラウンド24cm (金)
240×30 ¥6,100



マコン ラウンド24cm (プラチナ)
240×30 ¥6,100



マコン ラウンド24cm (無地)
240×30 ¥4,500



マコン ラウンド18cm (金)
180×25 ¥3,800



マコン ラウンド18cm (プラチナ)
180×25 ¥3,800



マコン ラウンド18cm (無地)
180×25 ¥2,600



マコン オーバル28cm (金)
280×40 ¥6,800



マコン オーバル28cm (プラチナ)
280×40 ¥6,800



マコン オーバル28cm (無地)
280×40 ¥5,100



マコン オーバル23cm (金)
230×25 ¥4,600



マコン オーバル23cm (プラチナ)
230×25 ¥4,600



マコン オーバル23cm (無地)
230×25 ¥3,100

※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 ¥12,300

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 ¥1,500



cats 2

82.5×75・300cc ¥1,500



cats 3

82.5×75・300cc ¥1,500



plants 1

82.5×75・300cc ¥1,500



plants 2

82.5×75・300cc ¥1,500



plants 3

82.5×75・300cc ¥1,500



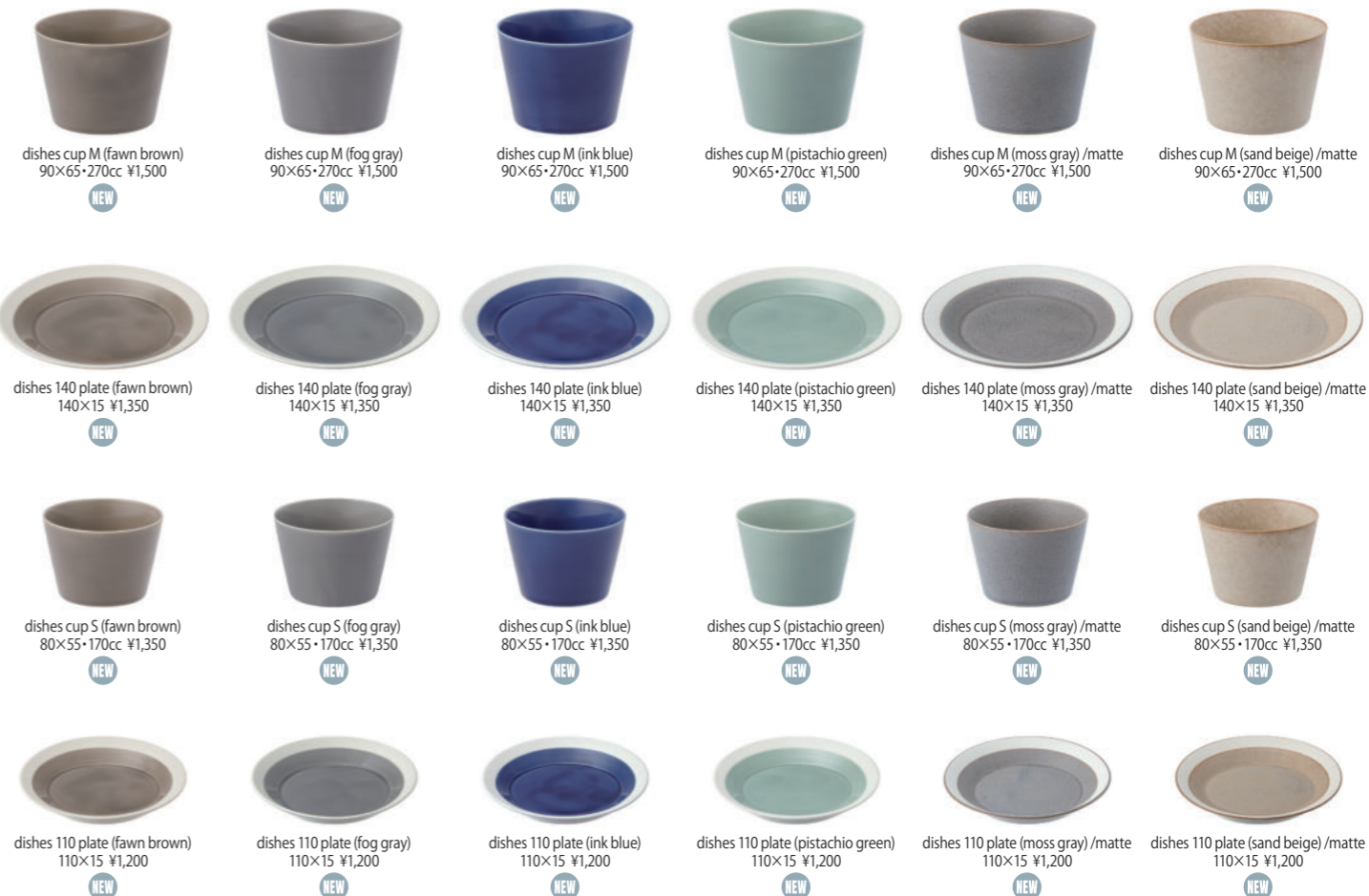
-Dishes-

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。





※新商品 dishes bowl M は2022年春頃発売予定



dishes 230 plate (fawn brown)
230×38 ¥3,450

dishes 220 plate (fawn brown)
220×30 ¥2,950

dishes 200 plate (fawn brown)
200×30 ¥2,600

dishes 180 plate (fawn brown)
180×25 ¥2,300



dishes bowl L (fawn brown)
185×70 ¥3,200



dishes bowl M (fawn brown)
150×50 ¥2,400

NEW



dishes bowl S (fawn brown)
125×50 ¥1,800



dishes 230 plate (fog gray)
230×38 ¥3,450

dishes 220 plate (fog gray)
220×30 ¥2,950

dishes 200 plate (fog gray)
200×30 ¥2,600

dishes 180 plate (fog gray)
180×25 ¥2,300



dishes bowl L (fog gray)
185×70 ¥3,200

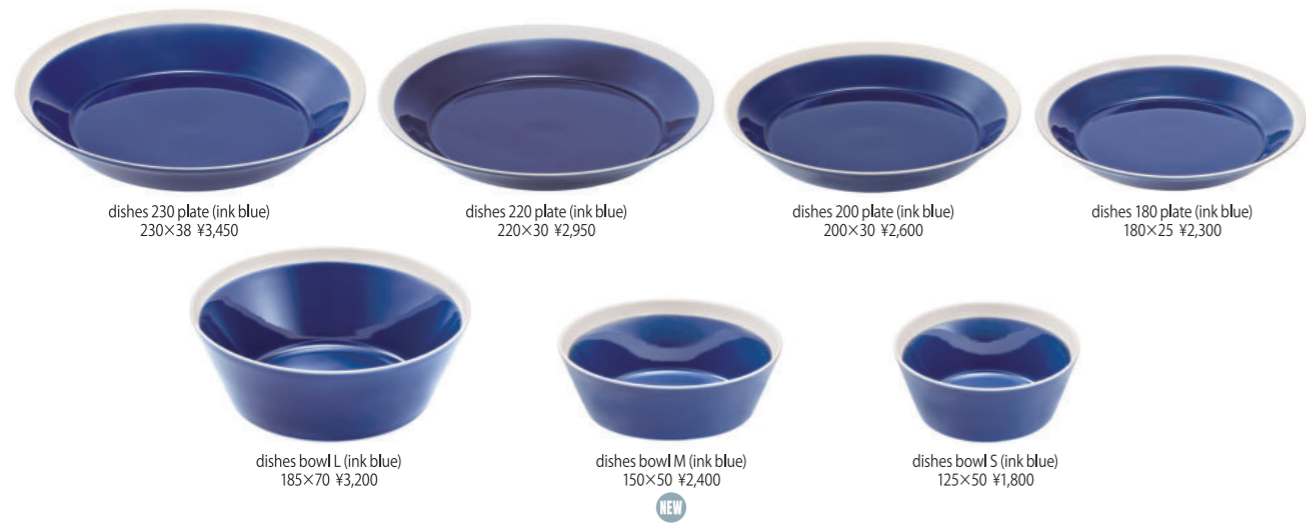


dishes bowl M (fog gray)
150×50 ¥2,400

NEW



dishes bowl S (fog gray)
125×50 ¥1,800



dishes 230 plate (ink blue)
230×38 ¥3,450

dishes 220 plate (ink blue)
220×30 ¥2,950

dishes 200 plate (ink blue)
200×30 ¥2,600

dishes 180 plate (ink blue)
180×25 ¥2,300



dishes bowl L (ink blue)
185×70 ¥3,200



dishes bowl M (ink blue)
150×50 ¥2,400

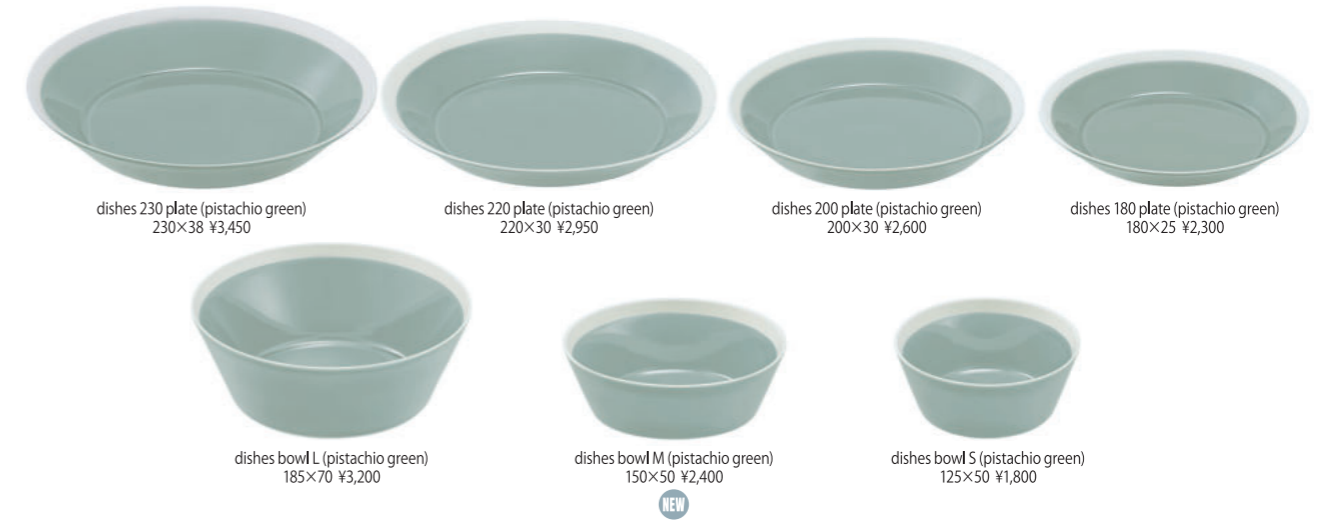
NEW



dishes bowl S (ink blue)
125×50 ¥1,800



※新商品 dishes bowl M は2022年春頃発売予定



dishes 230 plate (pistachio green)
230×38 ¥3,450

dishes 220 plate (pistachio green)
220×30 ¥2,950

dishes 200 plate (pistachio green)
200×30 ¥2,600

dishes 180 plate (pistachio green)
180×25 ¥2,300



dishes bowl L (pistachio green)
185×70 ¥3,200



dishes bowl M (pistachio green)
150×50 ¥2,400

NEW



dishes bowl S (pistachio green)
125×50 ¥1,800



dishes 230 plate (moss gray) /matte
230×38 ¥3,450

dishes 220 plate (moss gray) /matte
220×30 ¥2,950

dishes 200 plate (moss gray) /matte
200×30 ¥2,600

dishes 180 plate (moss gray) /matte
180×25 ¥2,300



dishes bowl L (moss gray) /matte
185×70 ¥3,200



dishes bowl M (moss gray) /matte
150×50 ¥2,400

NEW



dishes bowl S (moss gray) /matte
125×50 ¥1,800



dishes 230 plate (sand beige) /matte
230×38 ¥3,450

dishes 220 plate (sand beige) /matte
220×30 ¥2,950

dishes 200 plate (sand beige) /matte
200×30 ¥2,600

dishes 180 plate (sand beige) /matte
180×25 ¥2,300



dishes bowl L (sand beige) /matte
185×70 ¥3,200



dishes bowl M (sand beige) /matte
150×50 ¥2,400

NEW



dishes bowl S (sand beige) /matte
125×50 ¥1,800

※釉薬の具合により色味には個体差が生じます。

※釉薬の具合により色味には個体差が生じます。

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 ¥11,000

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 ¥7,800

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 ¥6,400

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 ¥11,000

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 ¥8,700

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 ¥6,400

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 ¥11,900

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とたとえば、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、スイス・フュメ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 ¥9,100

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クラスやカビ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 ¥7,300

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い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ヨ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 ¥11,400

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のりがわかります。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に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 ¥10,000

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はガ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 ¥10,500

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 ¥9,100

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 ¥7,100

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 ¥6,100

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 ¥4,800

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 ¥11,400

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 ¥6,900

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 ¥6,900

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ティング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 ¥6,000

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 ¥6,400

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に向いています。



タサキ
シェリー 8oz
52×177・240cc ¥6,400

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そして、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す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そして、ガラスの薄さによってより繊細に味わうことができることです。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 ¥3,600

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 ¥3,800

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だ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 ¥2,800

センサ
風味豊かで
スパイシーな ワイン
(120593)
72×243・660cc ¥2,800

センサ
フルーティーで
繊細な ワイン
(120586)
64×236・535cc ¥2,800

センサ
軽やかで
凛冽とした ワイン
(120588)
57×222・363cc ¥2,800

センサ
軽やかで凛冽とした
シャンパン EP
(120591)
54×240・388cc ¥2,800

センサ
オールラウンド
タンブラー
(120590)
65×120・500cc ¥2,300



ヴェルベッレ
ブルゴーニュ (121409)
84×236・955cc
¥2,800
NEW

ヴェルベッレ
赤ワインEP (121413)
72×230・685cc
¥2,800
NEW

ヴェルベッレ
ボルドー (121408)
75×245・742cc
¥2,800
NEW

ヴェルベッレ
シャルドネ (121405)
62×238・487cc
¥2,800
NEW

ヴェルベッレ
リースリングEP (121404)
60×225・406cc
¥2,800
NEW

ヴェルベッレ
スウィートワイン (121406)
53×212・290cc
¥2,800
NEW

ヴェルベッレ
シャンパンEP (121407)
55×230・348cc
¥2,800
NEW

ZWIESEL
TRITAN® GLASS PROTECT



ヴィーニャ
 ホルドー (110496)
 70×225・640cc ¥2,200
 ヴィーニャ
 プルゴーニュ (110499)
 75×221・732cc ¥2,200
 ヴィーニャ
 ウォーター/ワイン (110459)
 64×227・530cc ¥2,200
 ヴィーニャ
 ワイン (110458)
 59×217・404cc ¥2,200
 ヴィーニャ
 ワイン (110485)
 53×203・290cc ¥2,200
 ヴィーニャ
 シャンパン EP (111718)
 49×212・270cc ¥2,200
 ヴィーニャ
 フルーツシャンパン EP (110488)
 45×225・227cc ¥2,200

ZWIESEL



フォルティッシモ
 プルゴーニュ (112496)
 75×248・740cc ¥2,200
 フォルティッシモ
 ホルドー (112495)
 67×271・650cc ¥2,200
 フォルティッシモ
 ウォーター/ワイン (112493)
 63×258・505cc ¥2,200
 フォルティッシモ
 ワイン (112492)
 57×248・420cc ¥2,200
 フォルティッシモ
 フルーツシャンパン EP (112494)
 42×267・240cc ¥2,200



ベルフェスタ (旧ピュア)
 フルゴーニュ (112421)
 78×234・692cc ¥2,800
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 ホルドー (112420)
 70×267・680cc ¥2,800
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 カベルネ (112413)
 68×244・540cc ¥2,700
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 リースリング (112414)
 56×220・300cc ¥2,600
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 シャンパン EP (112418)
 52×234・297cc ¥2,600
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 フルーツシャンパン EP (112415)
 43×252・209cc ¥2,600

ベルフェスタ (旧ピュア)
 ソーライニオンブラン (112412)
 63×232・408cc ¥2,600

ZWIESEL
TRITAN® GLASS PROTECT



ベルフェスタ (旧ピュア)
 ボージョレ (112422)
 68×222・465cc ¥2,600
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 ウォーター (112842)
 69×177・451cc ¥2,600
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 タンブラー 8oz (112841)
 47×140・246cc ¥2,000
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 タンブラー 12oz (113771)
 55×144・357cc ¥2,100
 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 ¥2,200
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 スピリッツ 3oz (112843)
 36×95・94cc ¥1,700
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 ショートカクテル 10oz (112844)
 65×83・306cc ¥2,100

ZWIESEL
GLAS



ベルフェスタ (旧ピュア)
 カラフェ 250 (113786)
 215h
 適量約250cc ¥3,300
 ベルフェスタ (旧ピュア)
 カラフェ 100 (113784)
 174h
 適量約100cc ¥2,600

ZWIESEL
GLAS

ZWIESEL
TRITAN® PLATE

ZWIESEL
TRITAN® PLATE



ディーヴァ
ホルダー L
(104102)
73×275・800cc
¥2,700

ディーヴァ
フルボディ L
(104103)
80×248・839cc
¥2,800

ディーヴァ
ウォーター/ワイン
(104096)
68×247・613cc
¥2,600

ディーヴァ
ワイン/フルボディ
(104095)
64×229・480cc
¥2,600

ディーヴァ
フルードシャンパン EP
(104100)
45×253・219cc
¥2,600

ディーヴァ
ホワイトワイン
(104097)
53×230・302cc
¥2,600

フィネス
フルボディ (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 フルボディ (115589)
78×221・783cc ¥1,300

イベント
21oz ホルダー (115588)
67×235・633cc ¥1,300

イベント
17oz レッドワイン (115587)
61×224・506cc ¥1,300

イベント
12oz ホワイトワイン (115586)
58×208・349cc ¥1,300

イベント
8oz シャンパン EP (115590)
45×222・228cc ¥1,300

バンケット
フルボディ (121590)
70×210・630cc
¥1,100

バンケット
ホルダー (121596)
67×223・600cc
¥1,100

バンケット
レッドワイン (121592)
61×213・475cc
¥1,100

バンケット
シャルドネ (121591)
57×200・368cc
¥1,100

バンケット
ホワイトワイン (121593)
55×182・300cc
¥1,100

バンケット
ワインS/ウォーター (121595)
56×138・253cc
¥1,100

バンケット
シャンパンEP (121594)
45×221・210cc
¥1,100

※イベントシリーズは参考上代です。

※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 ¥2,000



バースペシャル
リキュールソーサー (111220)
67×124・70cc ¥1,700



バースペシャル
マルガリータ (111234)
114×166・305cc ¥2,500



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 ¥2,400



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 ¥2,400



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 ¥2,400

ZWIESEL

ZWIESEL



バースペシャル
マティニー (111231)
103×157・166cc ¥2,200



バースペシャル
シェリー (111224)
39×188・118cc ¥1,800



バースペシャル
グラッパ (111232)
44×190・113cc ¥1,800



バースペシャル
ウォーター EP (111222)
63×163・344cc ¥2,000



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 ¥2,000



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 ¥2,200



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 ¥2,200



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 ¥2,200



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 ¥2,200



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 ¥2,200

ZWIESEL

ZWIESEL



バースペシャル
プレミアム シャンパン EP
(121545)
67×232・384cc ¥2,000

NEW



バースペシャル
バンケット シャンパン EP
(121544)
55×179・194cc ¥1,300

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 ¥2,000



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 ¥2,000



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
¥10,000



ディーヴァ デカンタ (104112)
90×226 適量約1000cc
¥17,000

「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施しています。

ZWIESEL
DROP
PROTECT

※バンケットシリーズは参考上代です。



バンケット タンブラー 18oz (128089) 66×156・540cc ¥1,300
 バンケット タンブラー 14oz (974258) 61×142・420cc ¥1,200
 バンケット タンブラー 11oz (974244) 59×120・320cc ¥1,100
 バンケット オールドファッション 13oz (128075) 81×85・400cc ¥1,300
 バンケット オールドファッション 11oz (978483) 73×83・330cc ¥1,200
 バンケット スピリッツ 2oz (128092) 40×63・75cc ¥1,000



パリ タンブラー 11oz (577705) 60×156・347cc ¥1,700
 パリ タンブラー 9oz (571703) 60×142・311cc ¥1,700
 パリ タンブラー 8oz (813893) 60×117・284cc ¥1,600
 パリ オールドファッション 9oz (579704) 80×90・302cc ¥1,700
 パリ ショートカクテル 5oz (575706) 62×80・155cc ¥1,600
 パリ スピリッツ 1oz (572702) 38×72・45cc ¥1,300

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 ¥3,200
 ホット&クール タンブラー 5oz (115901) 67×102・146cc ¥2,600
 ホット&クール タンブラー 6oz (115902) 83×87・186cc ¥2,600
 ホット&クール タンブラー 3oz (115900) 58×87・85cc ¥2,100



ホット&クール ボウル 490 (116228) 129×86・490cc ¥3,600
 ホット&クール ボウル 300 (116226) 109×80・300cc ¥3,200
 ホット&クール ボウル 160 (116224) 88×69・160cc ¥2,200
 ホット&クール ボウル 100 (116220) 79×63・100cc ¥2,100



ワインクラシックスセレクト ピノ・ノワール (120480) 75×231・819cc ¥10,500 **NEW**
 ワインクラシックスセレクト ボルドー (120474) 69×270・862cc ¥10,500 **NEW**
 ワインクラシックスセレクト リオハ (120477) 61×243・545cc ¥10,000 **NEW**
 ワインクラシックスセレクト リースリング (120487) 50×216・342cc ¥10,000 **NEW**
 ワインクラシックスセレクト シャンパン EP (120489) 50×240・369cc ¥10,000 **NEW**
 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 ¥10,000 **NEW**



ヴィヴァミ (旧: シンプルファイ) まるやかでラグジュアリーなワイン (119935) 78×219・740cc ¥8,000
 ヴィヴァミ (旧: シンプルファイ) 風味豊かでスパイシーなワイン (119933) 69×247・689cc ¥8,000
 ヴィヴァミ (旧: シンプルファイ) フルーツで繊細なワイン (119927) 65×229・555cc ¥8,000
 ヴィヴァミ (旧: シンプルファイ) 軽やかで洗練としたワイン (119929) 59×213・382cc ¥8,000
 ヴィヴァミ (旧: シンプルファイ) 軽やかで洗練としたシャンパン EP (119931) 53×240・407cc ¥8,000



ヴィノティ (旧:エノテカ)
ブルゴーニュグランクリュ (109600)
96×240・962cc ¥11,000



ヴィノティ (旧:エノテカ)
ブルゴーニュ (109602)
83×220・750cc ¥9,500

ヴィノティ (旧:エノテカ)
ボージュレ (109601)
72×205・560cc ¥8,500



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 ¥11,000



ヴィノティ (旧:エノテカ)
シラー (112178)
79×275・776cc ¥10,000

ヴィノティ (旧:エノテカ)
リオハ (109583)
67×258・689cc ¥9,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
シャンパン EP (109594)
51×248・305cc ¥8,500



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 ¥8,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
コニャック (109588)
45×188・246cc ¥7,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
コニャックマグナム (109591)
69×178・884cc ¥8,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
キャンティ (109582)
59×240・553cc ¥8,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
ソーヴィニヨンブラン (112179)
51×237・364cc ¥8,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
シャルドネ (109597)
56×230・415cc ¥8,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
リースリング (109584)
54×225・319cc ¥7,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
ソーテルヌ (109585)
48×215・242cc ¥7,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
ロゼ (109599)
65×223・297cc ¥8,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
シェリー (109590)
37×198・164cc ¥7,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
グラッパ (109603)
41×202・101cc ¥7,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
アクアビット (109596)
61×205・79cc ¥7,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
マティエニ (109595)
120×200・293cc ¥8,500



ヴィノティ (旧:エノテカ)
ウォーター (109589)
73×175・355cc ¥7,500



オマージュカラット
ロングドリンク L (122361)
74×167・445cc ¥12,000



オマージュカラット
ロングドリンク S (122360)
70×140・330cc ¥12,000



オマージュカラット
ウイスキー L (122359)
95×91・384cc ¥12,000



オマージュカラット
ウイスキー S (122358)
86×82・274cc ¥12,000

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 ¥3,500



マルメ 21oz ワイン
64×262・640cc ¥3,350



マルメ 16oz ワイン
60×249・480cc ¥3,200



マルメ 12oz フルーツ
48×250・370cc ¥3,100



フィギオ 25oz ボルドー
74×259・760cc ¥3,500



フィギオ 21oz ワイン
68×250・630cc ¥3,350



フィギオ 14oz ワイン
59×239・440cc ¥3,200



フィギオ 12oz フルーツ
54×249・380cc ¥3,100



ウマナ (旧:マコン) 36oz ワイン
84×275・1100cc ¥3,300



ウマナ (旧:マコン) 29oz ワイン
80×232・890cc ¥3,100



ウマナ (旧:マコン) 24oz ワイン
70×225・740cc ¥3,100



ウマナ (旧:マコン) 23oz ワイン
71×243・690cc ¥2,900



ウマナ (旧:マコン) 17oz ワイン
64×246・520cc ¥2,700



ウマナ (旧:マコン) 16oz スパークリング
68×248・490cc ¥2,800



ウマナ 15oz オレンジワイン
60×241・460cc ¥2,800

NEW



ナンシー
19oz ワイン
58×221・570cc ¥1,600
NEW



ナンシー
14oz ワイン
54×211・430cc ¥1,550
NEW



ナンシー
12oz ワイン
50×202・350cc ¥1,400
NEW



ナンシー
6oz フルード
44×208・170cc ¥1,300
NEW



ジュリア
22oz ブルゴーニュ
70×224・680cc
¥1,550

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

ジュリア
20oz ボルドー
72×245・600cc
¥1,450

ジュリア
17oz シラー
60×240・520cc
¥1,400

ジュリア
16oz シャルドネ
57×231・500cc
¥1,350

ジュリア
12oz リースリング
54×220・360cc
¥1,200

ジュリア
8oz シャンパーニュ
57×242・260cc
¥1,300



モンツァ
13oz ワイン
76×215・400cc ¥1,800

モンツァ
11oz ワイン
71×200・340cc ¥1,650

モンツァ
5oz フルード
46×231・180cc ¥1,500

ベニス
17oz ワイン
62×222・530cc ¥1,250

ベニス
12oz ワイン
58×208・380cc ¥1,200

ベニス
10oz ワイン
53×196・300cc ¥1,150

ベニス
6oz フルード
42×230・200cc ¥1,000



ボレー
24oz ワイン
73×278・740cc ¥2,000
NEW



ボレー
22oz ワイン
71×269・670cc ¥1,900
NEW



ボレー
17oz ワイン
63×260・520cc ¥1,750
NEW



ボレー
10oz シャンパン
48×250・300cc ¥1,600
NEW



マルタ
18oz ワイン
69×228・550cc ¥1,500



マルタ
15oz ワイン
63×215・450cc ¥1,400



マルタ
12oz ワイン
58×205・360cc ¥1,200



マルタ
7oz シャンパーニュ
39×227・200cc ¥1,250



プービー
13oz ワイン
68×186・410cc ¥1,200



プービー
9oz ワイン
61×174・300cc ¥1,200



プービー
6oz フルード
44×209・170cc ¥1,200



プービー
11oz ミネラル
64×152・340cc ¥1,300



プービー
12oz ビール
60×185・370cc ¥1,300



センテンス
22oz プルゴーニュ
79×215・650cc ¥1,500

センテンス
20oz ボルドー
65×240・600cc ¥1,450

センテンス
16oz ワイン
60×229・480cc ¥1,350

センテンス
13oz ワイン
56×220・390cc ¥1,250

センテンス
10oz ワイン
50×210・290cc ¥1,150



パレンカ
5oz フルーツ
53×216・170cc
¥1,300

パレンカ
8oz マティーニ
97×145・240cc
¥1,300

パレンカ
8oz ソーサーシャンパン
88×130・240cc
¥1,300

パレンカ
5oz カクテル
74×150・150cc
¥1,100

パレンカ
6oz モルトウイスキー
48×122・200cc
¥1,100

パレンカ
7oz ラム
50×133・220cc
¥1,300

NEW

パレンカ
8oz プロセッコ
52×215・230cc
¥1,450

NEW



センテンス
7oz フルーツ
41×239・210cc ¥1,250

センテンス
15oz ヒルスナー
59×200・460cc ¥1,250

センテンス
9oz ミネラル
63×140・270cc ¥950



シャカ
56×265・1260cc ¥3,550

NEW



パレンカ
12oz タンブラー
79×160・380cc ¥1,500

パレンカ
11oz タンブラー
78×152・350cc ¥1,400

パレンカ
13oz オールド
103×94・400cc ¥1,600

パレンカ
11oz オールド
91×105・340cc ¥1,550

パレンカ
10oz オールド
90×98・300cc ¥1,400

パレンカ
4oz オールド
70×63・140cc ¥700

IM-1



INAOグラス
47×156・240cc
¥900

505
15oz プルゴーニュ
62×95・450cc ¥900

505
15oz ボルドー
60×113・460cc ¥950

505
10oz ワイン
53×101・310cc ¥900

505
18oz オールド
65×100・540cc ¥1,050



84-15oz タンブラー
76×150・465cc
¥850

NEW

84-14oz タンブラー
84×109・445cc
¥850

NEW

84-11oz タンブラー
78×99・340cc
¥800

NEW

フランス
8oz ワイン
89×148・280cc ¥1,300

フランス
6oz ワイン
80×136・190cc ¥1,200

フランス
5oz フルーツ
61×174・190cc ¥1,250

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。



IM-3



チボラ
14oz ワイン
63×226・440cc ¥2,300



チボラ
12oz ワイン
60×213・380cc ¥2,200



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 ¥1,550

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 ¥2,200



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 ¥1,450



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 ¥1,500



チボラ
3oz リキュール
42×168・95cc ¥1,500



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 ¥900

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 750
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 ¥2,050



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 ¥2,700

ギブリ
22oz ボルドー
65×255・660cc ¥2,700

ギブリ
19oz ワイン
60×251・590cc ¥2,650

ギブリ
14oz ワイン
57×244・420cc ¥2,250

ギブリ
10oz M シャンパーニュ
49×260・300cc ¥2,350

ビッラ
BR-17oz
69×154・490cc ¥1,700

ビッラ
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 ¥950

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 ¥950

モカ
3oz ショット
43×63・70cc ¥950



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

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



STマティーニ 15-8oz
115×172・240cc
¥2,300

STマティーニ 04-7.5oz
104×168・230cc
¥1,800

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 ¥3,000

ウィルスバーガーアニバーサリー
22oz ボルドー
70×238・660cc ¥3,000

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 ¥3,000

ウィルスバーガーアニバーサリー
8oz シャンパン
51×238・260cc ¥3,000



ウィルスバーガーアニバーサリー
10oz マティニー
107×211・320cc ¥3,000

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 ¥3,000

ウィルスバーガーアニバーサリー
11oz ウイスキー
59×136・350cc ¥3,000



ボテガジャグ 2000ml
129×187・2000cc ¥3,900

ボテガジャグ 1500ml
120×172・1500cc ¥3,600

ボテガジャグ 1000ml
103×149・1100cc ¥3,300

ボテガジャグ 500ml
85×119・500cc ¥2,600

IM-2



ピノグランデ フルゴーニュ 25oz 74×217・710cc ¥1,700
 ピノグランデ ボルドー 22oz 73×226・630cc ¥1,700
 ピノグランデ 赤ワイン 15oz 67×227・450cc ¥1,700
 ピノグランデ 白ワイン 12oz 63×212・350cc ¥1,700
 ピノグランデ 白ワイン(小) 11oz 59×197・300cc ¥1,700
 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
 ピノグランデ シャンパンフルート 6-1/2oz 46×228・190cc ¥1,700
 ピノグランデ シャンパン 9-1/5oz 49×233・260cc ¥1,700
 ピノグランデ スピリット 4-1/4oz 41×205・120cc ¥1,700
 ピノグランデ マティーニ 6-4/5oz 119×175・240cc ¥2,300
 ピノグランデ ビール・チューリップ 13oz 58×177・390cc ¥1,700
 廃番

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 ¥1,200
 ピノグランデ ハイボール 11oz 52×146・320cc ¥1,200
 ピノグランデ タンブラー 11-1/2oz 55×128・300cc ¥1,200
 ピノグランデ オンザロック 11oz 70×84・290cc ¥1,200
 ピノグランデ ショット 2oz 36×65・60cc ¥1,100

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
ノーシング
52×120・210cc ¥1,400
鹿番

パーフェクト
クーブ
79×140・210cc ¥1,400

パーフェクト
カクテル
103×141・180cc ¥1,400



サルーテ
ボルドー 24oz
72×255・730cc ¥1,300

サルーテ
レッドワイン 19oz
62×248・570cc ¥1,300

サルーテ
ホワイトワイン 16oz
59×239・480cc ¥1,300

サルーテ
シャンパンフルート 6oz
42×246・190cc ¥1,300



パーフェクト
ロングドリンク
69×151・350cc ¥1,300

パーフェクト
スモールロングドリンク
71×101・230cc ¥1,300

パーフェクト
D.O.F
85×101・360cc ¥1,300

パーフェクト
S.O.F
82×82・260cc ¥1,300

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 ¥1,500

クラフトビールグラス
スタウト
60×180・600cc ¥1,500

クラフトビールグラス
アメリカン・ウィート・ビール/ヴァイツビア
67×169・760cc ¥1,500

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



ディフィニション
バーガンディ
68×235・960cc ¥3,500
NEW

ディフィニション
ボルドー
71×243・750cc ¥3,500
NEW

ディフィニション
ユニバーサル
66×237・550cc ¥3,500
NEW

ディフィニション
シャンパーニュ
53×242・250cc ¥3,500
NEW



ビールクラシックス
ヘフェヴァイツェン
72×239・760cc ¥1,450

ビールクラシックス
ビルズナー
64×220・420cc ¥1,450

ビールクラシックス
ラガー
82×181・650cc ¥1,450

ビールクラシックス
ビール・チューリップ
64×156・490cc ¥1,450

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 ¥2,700



トリノ
11oz 白ワイン
68×205・340cc ¥2,650



トリノ
6oz スパークリング
50×222・200cc ¥2,200



ボブラ
18oz ワイン
83×254・550cc
¥2,650



ボブラ
15oz ワイン
76×242・440cc
¥2,450



ボブラ
11oz ワイン
70×231・340cc
¥2,250



ボブラ
10oz シャンパーニュ
60×260・310cc
¥2,300



DOC
13oz テイスティング
62×184・390cc
¥2,300



DOC
10oz テイスティング
55×175・320cc
¥1,900



DOC
7oz テイスティング
46×155・220cc
¥1,500



DOC
4oz テイスティング
42×138・130cc
¥1,450



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 ¥1,800



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
¥3,400



ルイカラフ
500
57×225・660cc
適量約500cc
¥2,200



ルイカラフ
250
49×175・330cc
適量約250cc
¥1,650



ルイカラフ
100
38×133・160cc
適量約100cc
¥1,400



スキップ
23oz フルゴーニュ
74×226・680cc
¥3,450



スキップ
25oz ボルドー
77×248・760cc
¥3,200



スキップ
20oz ワイン
71×238・590cc
¥3,200



スキップ
13oz ワイン
60×224・390cc
¥2,800



スキップ
6oz シャンパーニュ
50×250・180cc
¥2,400



スキップ
5oz スピリッツ
43×165・160cc
¥1,750



スキップ
3oz グラッパ
44×202・100cc
¥1,650



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

★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。

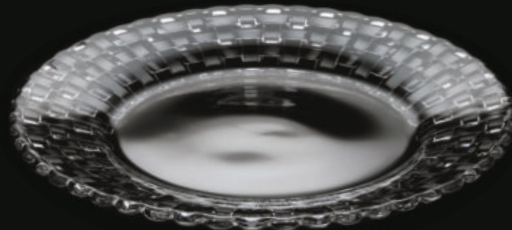
IM-5



ボサノヴァ
ラージプレート 32cm
φ320 ¥3,000
★



ボサノヴァ
スモールプレート 23cm
φ230 ¥2,250



ボサノヴァ
デイナープレート 27cm
φ270 ¥3,000



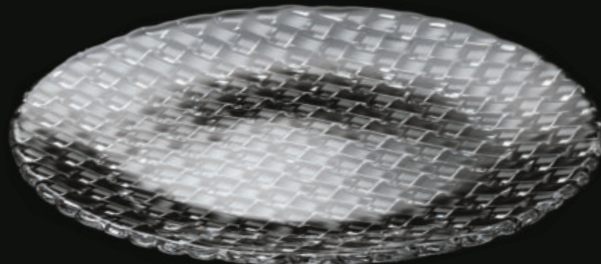
ボサノヴァ
パタープレート 15cm
φ150 ¥1,500
廃番



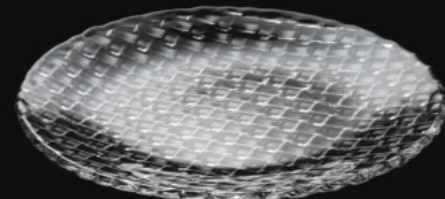
マンボ
チャージャープレート 32cm
φ320 ¥3,000



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 ¥3,000



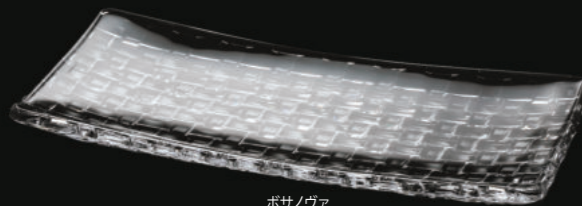
ボサノヴァ
サラダプレート 23cm
φ230 ¥2,250



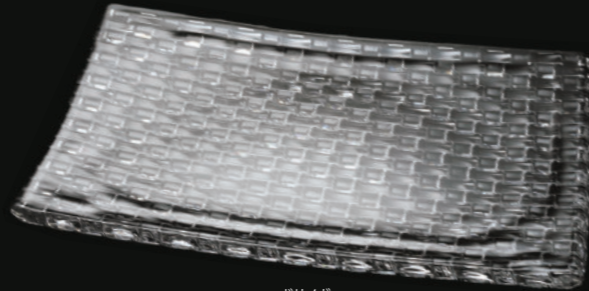
マンボ
ボウル 30cm
φ300×h105 ¥5,000



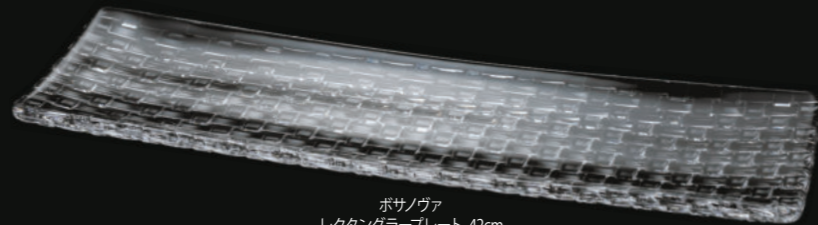
マンボ
ボウル 25cm
φ250×h55 ¥3,500



ボサノヴァ
レクタングラープレート 28cm
280×140 ¥3,000
★



ボサノヴァ
スクエアプレート 28cm
280×280 ¥4,500



ボサノヴァ
レクタングラープレート 42cm
420×150 ¥6,000

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 ¥3,000

マスタークラス 70
65×260・730cc ¥2,800

マスタークラス 48
53×243・490cc ¥2,500

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 ビッグ 760
71×235・770cc ¥1,000

イージー ミディアム 380
59×202・400cc ¥800

プリヴェ グランクリュ 330
63×232・330cc ¥1,800

プリヴェ 150
51×204・160cc ¥1,500

グランドパレール フルード
62×231・370cc ¥1,800

パレール フルード
56×203・220cc ¥1,500



リヴィエラ 170
50×202・180cc ¥1,000

リヴィエラ 140
52×186・140cc ¥1,000



エトワール ノワール
74×245・790cc ¥2,200

エトワール ブラン
65×245・580cc ¥2,000



リチャード ユリオン オプティマム
43×235・285cc ¥2,200



プラザ ボウル
h240・最大径380 ¥17,000
素材:アクリル



プラザ バケット
h240・最大径225 ¥8,000
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 アイスバケット
h188・最大径275 ¥15,000
素材:アクリル



ヴェラ ボウル
h285・最大径570 ¥13,000
素材:アクリル



ヴェラ バケット
h275・最大径290 ¥7,000
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 ¥650
(12)



ガウディ 6oz ワイン
64×110・190cc ¥620
(12)



ガウディ 9oz タンブラー
76×86・270cc ¥460
(12)



ガウディ 6oz タンブラー
66×80・190cc ¥370
(12)



ガウディ 4oz タンブラー
58×75・130cc ¥350
(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 ¥650
(6)



バスク 8oz ワイン
74×140・250cc ¥690
(12)



バスク 6oz ワイン
69×129・180cc ¥610
(12)



バスク 5oz ワイン
64×118・160cc ¥560
(12)



パヴレ 17oz タンブラー
89×121・520cc ¥580
(12)



パヴレ 12oz タンブラー
86×89・380cc ¥470
(12)



パヴレ 7oz タンブラー
82×60・230cc ¥350
(12)



カフェ 4oz タンブラー
67×77・140cc ¥350
(12)



カフェ 3oz タンブラー
65×70・110cc ¥320
(12)



ペンネ 20oz タンブラー
90×150・600cc ¥710
(12)



ペンネ 16oz タンブラー
85×145・500cc ¥690
(12)



ペンネ 12oz タンブラー
76×134・360cc ¥480
(12)



ペンネ 10oz タンブラー
73×120・300cc ¥450
(12)



ペンネ 8oz タンブラー
71×105・250cc ¥390
(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 ¥530

ガッティ
11oz オールド
87×99・350cc ¥480

ガッティ
8oz オールド
82×90・260cc ¥430

ガッティ
1.5oz ショット
47×55・40cc ¥290

ガッティ
8oz ジュース
75×120・250cc ¥710

ガッティ
6oz フレッシュジュース
68×110・190cc ¥620



グラス
ショット 55cc
57×70・55cc ¥410

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

ウィーン
135
64×88・130cc ¥600

デュカル
タンブラー 250
66×115・490cc ¥520

デュカル
オールド 250
72×98・520cc ¥570

ヴィセンツァ
サンデー 250
118×85・250cc ¥800

ヴィセンツァ
サンデー 150
95×74・150cc ¥650



B132 カプチーノカップ
82×75・190cc ¥820
B132 カプチーノソーサー
φ150 ¥530

B132 デミタスカップ
64×57・80cc ¥480
B132 デミタスソーサー
φ116 ¥330

コニック カプチーノカップ 280
94×84・280cc ¥1,060
B132 カプチーノ兼用ソーサー
φ150 ¥530

コニック カフェ 80
65×58・80cc ¥640
B132 デミタス兼用ソーサー
φ116 ¥330



インドロ
1L
82×283・1180cc ¥1,880
※フタ付、別売不可

インドロ
0.5L
81×195・630cc ¥1,480
※フタ付、別売不可

コロナ 1000
112×206・1290cc
適量約1000cc ¥1,850

ピッラ
MA-19oz
93×156・575cc ¥1,570

ピッラ
MA-10oz
75×128・295cc ¥1,180



モディ
ボウル 20
198×198×h81 ¥2,570

モディ
ボウル 14
134×134×h68 ¥1,090

モディ
ボウル 10
104×104×h58 ¥830

モディ
ボウル 8
79×79×h44 ¥700



ミケル
16oz タンブラー
63×145・480cc ¥560



ミケル
12oz タンブラー
63×106・380cc ¥560



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 ¥48,000



クゾン
ワインクーラー
135×230 ¥34,000



N パステル
11oz タンブラー
64×146・350cc ¥740



N パステル
8oz タンブラー
62×112・240cc ¥680



N パステル
10oz オールド
80×88・310cc ¥760



N パステル
2oz モルト
48×62・60cc ¥480



N パステル
2oz ストレート
34×106・70cc ¥460



350
17oz L ハイボール
80×159・520cc ¥970



350
12oz オールド
92×96・360cc ¥850



350
3oz ショット
46×108・100cc ¥520



N プリモ
15oz ハイボール
60×152・450cc ¥760



N プリモ
10oz オンザロック
71×96・360cc ¥730

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 ¥600



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 ¥890

プロン
20oz ボルドー
66×236・600cc ¥890

プロン
14oz レッドワイン
61×225・420cc ¥850

プロン
11oz ホワイトワイン
57×213・340cc ¥850

プロン
7oz フルーツ
44×230・220cc ¥850

プロン
13oz ゴブレット
61×169・410cc ¥800



ピッラ
RO220-12oz
70×220・350cc ¥760

ピッラ
PL173-10oz
80×173・310cc ¥460

ピッラ
PL170-13oz
80×170・400cc ¥460

ピッラ
PL160-11oz
78×160・340cc ¥450

ピッラ
TA165-14oz
72×165・420cc ¥490

ピッラ
TA145-10oz
66×146・310cc ¥440

IM-3

IM-3



ボストン
21oz プルゴージュ
80×210・620cc
¥1,150

ボストン
20oz ボルドー
70×225・600cc
¥1,150

ボストン
14oz レッドワイン
63×225・430cc
¥1,050

ボストン
11oz ホワイトワイン
59×210・330cc
¥1,050

ボストン
7oz フルーツ
45×230・210cc
¥1,050

ボストン
14oz ゴブレット
63×167・420cc
¥1,050

ボストン
21oz コニャック
74×150・650cc
¥1,050



ピッラ
IM220-18oz
78×220・540cc ¥760

ピッラ
IM167-11oz
74×167・330cc ¥490

ピッラ
ME173-13oz
75×173・400cc ¥610

ピッラ
ME162-11oz
71×162・330cc ¥500

ピッラ
HA160-12oz
70×160・375cc ¥430

IM-3

IM-3



ボストン
10oz カクテル
122×193・300cc ¥1,150

ボストン
11oz マルガリータ
115×191・340cc ¥1,150

シアトル
マグ S
85×104・300cc ¥640

シアトル
カプチーノカップ
87×78・230cc ¥490
シアトル カプチーノソーサー
φ150 ¥370

シアトル
デミタスカップ
58×57・65cc ¥370
シアトル デミタスソーサー
φ110 ¥320

IM-3



リド TI
12oz タンブラー
74×135・350cc ¥410

リド TI
13oz タンブラー
85×108・380cc ¥430

リド TI
9oz タンブラー
77×96・270cc ¥370

リド T
カラフェ 600
75×216・600cc ¥480

リド T
カラフェ 280
63×160・280cc ¥390



スタック
ティーカップ
78×62・190cc ¥450
スタック ティーソーサー
φ135 ¥350

コスモ
ティーカップ
89×66・210cc ¥450
コスモ ティーソーサー
φ151 ¥370

コスモ
アイリッシュコーヒー
74×147・210cc ¥810



リド NO
19oz タンブラー
82×159・570cc ¥490

リド NO
15oz タンブラー
74×155・440cc ¥410

リド NO
10oz オールド
82×91・310cc ¥360

リド CO
21oz タンブラー
86×166・630cc ¥460

リド CO
15oz タンブラー
80×147・450cc ¥370

リド CO
10oz タンブラー
67×135・290cc ¥340



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 ¥320 (6)
グラス ショット 35cc 45×70・35cc ¥320 (6)
グラス ショット 100cc 62×72・100cc ¥370 (6)

ジェラート 1.33990 100×166・270cc ¥1,180 (6)

プリマベラ 1.34510 135×137・230cc ¥1,060 (6)

770 サンデー 105×95 ¥800 (6)



アクエリア ジャグ 1.1L 最大径92×264 適量約900cc ¥2,450 (1)



ピノデカンタ 1000 94×263 適量約1000cc ¥1,600 (1)



ピノデカンタ 500 78×235 適量約500cc ¥1,180 (1)



ピノデカンタ 250 65×190 適量約250cc ¥830 (1)



ピバ 2470 230×100 ¥1,880 (1)



ピバ 2530 120×50 ¥550 (6)



ピバ 1720 74×75・170cc ¥480 (6)



ピバ 4620 65×65・100cc ¥1,270 (6)



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



ミスターシェフ 5.00060 300×127 ¥3,460 (1)



ミスターシェフ 5.00050 260×112 ¥3,030 (1)



ミスターシェフ 5.00040 220×97 ¥2,020 (1)



ピストロ 1.46160 93×186・1200cc 適量約1000cc ¥1,270 (1)



ピストロ 1.46150 77×145・600cc 適量約500cc ¥1,010 (1)



ピストロ 1.46140 62×115・300cc 適量約250cc ¥850 (1)



ミスターシェフ 5.00030 170×75 ¥1,420 (6)



ミスターシェフ 5.00020 140×61 ¥800 (6)



ミスターシェフ 5.00010 110×48 ¥560 (6)



ミスターシェフ 5.00000 90×37 ¥430 (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。

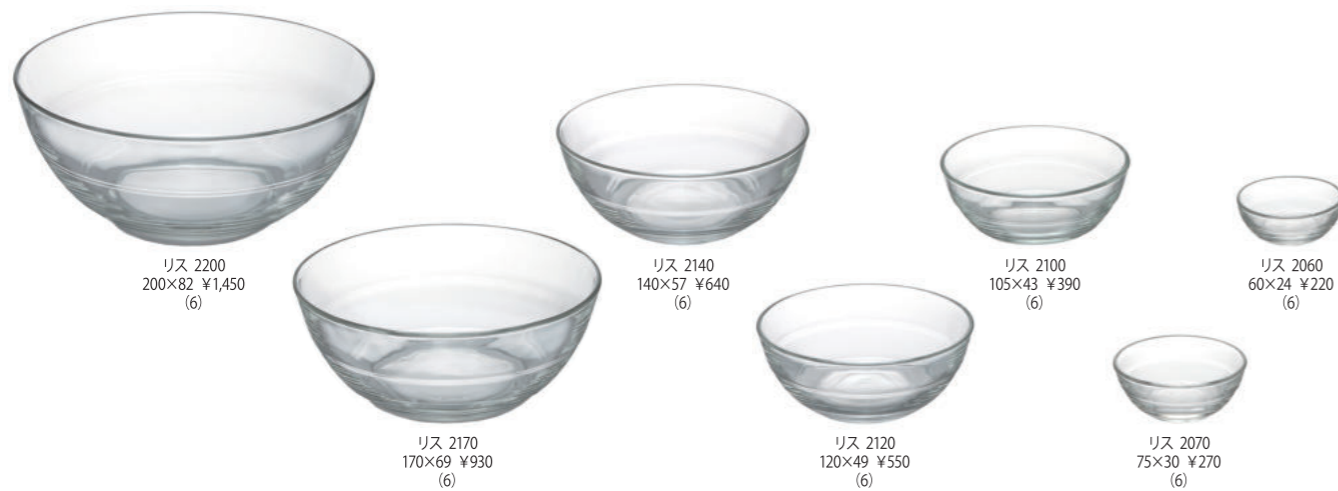
1960年代には日本に大量に輸入されるようになりました。

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

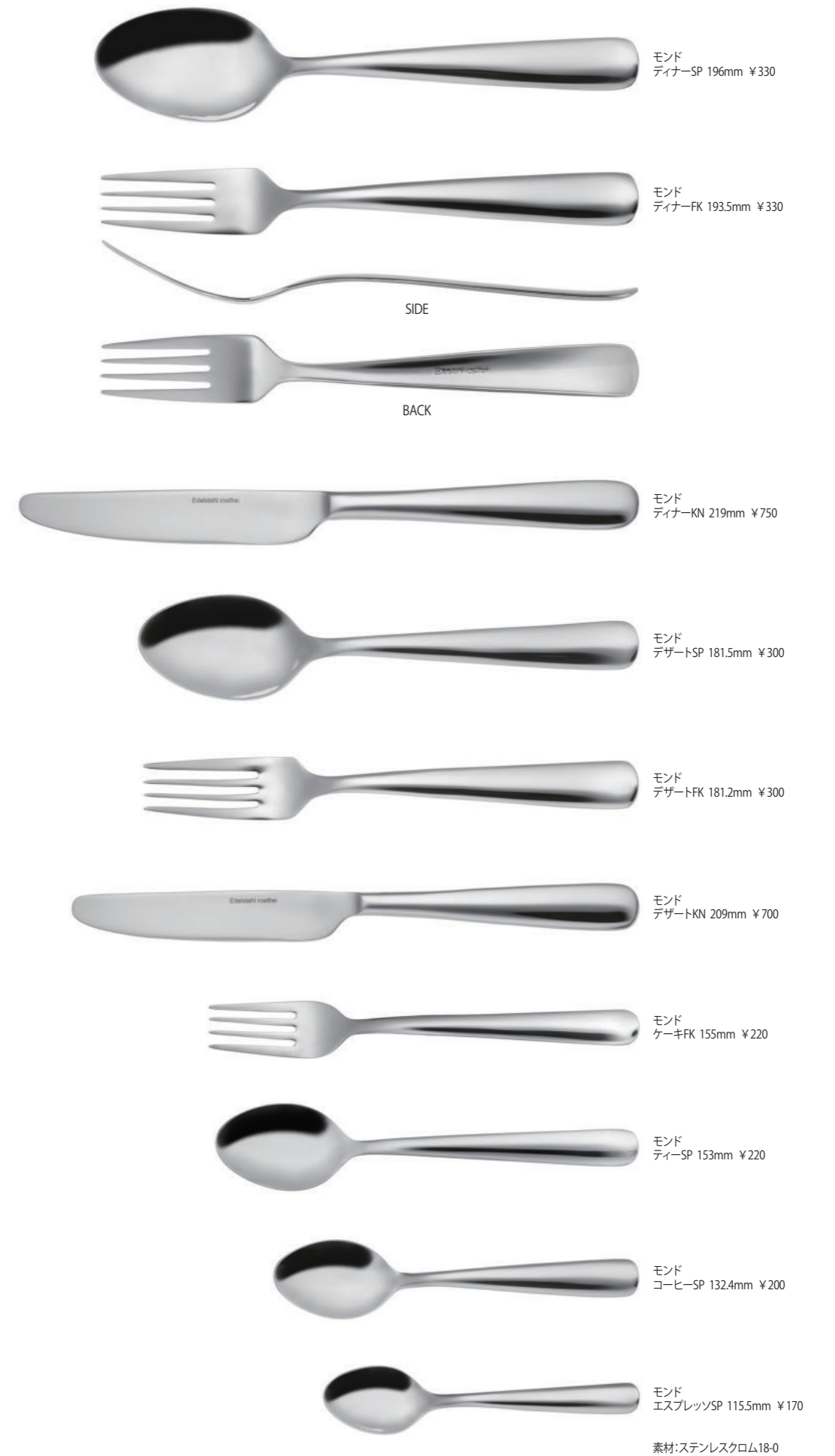
ストックホルム
デザートスプーン 188mm ¥2,300

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 ¥1,700



リノ
テーブルFK 212mm ¥1,700



リノ
テーブルKN 234mm ¥1,850



リノ
コーヒーSP 150mm ¥850



リノ
ケーキFK 160mm ¥850

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 ¥4,000
6本セット ¥20,000



サバティエ
961 レッド 200mm 刃100mm
単品 ¥4,000
6本セット ¥20,000



サバティエ
860 ブラック 200mm 刃100mm
単品 ¥4,000
6本セット ¥20,000



サバティエ
360 ブラック 205mm 刃105mm
単品 ¥4,000
6本セット ¥20,000



サバティエ
460 ブラック 215mm 刃115mm
単品 ¥4,000
6本セット ¥20,000



サバティエ
461 レッド 215mm 刃115mm
単品 ¥4,000
6本セット ¥20,000



サバティエ
469 ターコイズ 215mm 刃115mm
単品 ¥4,000
6本セット ¥20,000

素材:刃…ステンレス/柄…ポリアセタール

