

このページの全商品は **洗**

65 冷温機器



フランス

「シェフ&ソムリエ」は、ワインとスピリッツの色、香り、味を極めるために、新しい独自の素材「Kwarx®(クウォークス)」と新しいデザインを融合させて開発されたガラスのブランドです。VINEXPOや、世界ソムリエ最優秀大会の公式グラスとして採用されるなど、ワインテイスティングに最適なグラスとして世界的に評価されています。

66 ビュッフェ関連



「Kwarx®(クウォークス)」とは、アルク・インターナショナルが開発した新素材です。独自の配合組成と製造技術により、透明性に優れ、より耐久性がある新しいガラス素材が誕生しました。



完全無色の絶対的な透明度。



食器洗浄機使用後も輝きが持続。



使用時の衝撃に対し優れた耐性を発揮。



67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サービス用品・トレー

69 ブレンダー・ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器



オーキー

薄さ0.9MMのリム(口部)  
縦長のつぼみを持たせています。  
2/3と深い空間  
樽香の凝縮に最適

広い面を空気に触れさせることで重いアロマを引き出す

平らなボトム  
安定感  
食器洗浄機使用後に水がたまりにくい設計



フルーティー

薄さ0.9MMのリム(口部)  
やや横長のつぼみを持たせています。  
1/2と浅い空間  
フルーティーなアロマの凝縮に最適

広い面を空気に触れさせることで軽いアロマを引き出す

平らなボトム  
安定感  
食器洗浄機使用後に水がたまりにくい設計

## AROM'UP アロマアップ

グラスによって香りも変わる  
重なりあうアロマの中から、フルーティーとオーキー2種類の香りを、グラス底の深さとボールの湾曲度が違う2つを使い分けることで、お好みに合わせて引き出せるようにデザインされた全く新しいグラスシリーズです。

## SELECT セレクト

万能エントリーモデル  
ワインテイスティングの素晴らしい世界をより多くの方々に発見し、楽しんでいただけるようにデザインされたスタンダードタイプ。



①オーキー 41 E7909

ページコード	商品コード	価格
1-1471-0101	7159800	¥1,700

φ91×H196 410cc [入数:4]  
白ワインの樽熟成由来の樽香を引き出すグラスです。ボール底部1/3まで注いでください。白ワインに多く含まれる、森林のような木質香を引き出します。  
お薦めの品種:  
シャルドネ、ソービニオンブラン、リースリング



②フルーティー 35 U1902

ページコード	商品コード	価格
1-1471-0201	7159601	¥1,600

φ83×H196 350cc [入数:6]  
白ワインの葡萄品種由来の、果実香を引き出すグラスです。ボール底部1/2まで注ぐのがポイントです。白ワインのアロマの中でも、特に軽く高い芳香を放つ柑橘系の香りを引き出します。  
お薦めの品種:  
シャルドネ、ソービニオンブラン、リースリング



③チューリップ74 D0032

ページコード	商品コード	価格
1-1471-0301	7160700	¥1,500

φ98×H235 740cc [入数:2]

このページの価格は単品価格です。 グラスのご注文は入数単位でお願いします。