木村硝子店
2022

www.kimuraglas.co.jp

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。

（木村硝子店）

木村硝子店

3……サヴァ
4……グラナダ
5…●ミツコ
●ホンジョ
6…●アビタ
●ティー
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……バッハ
10…●エイサ
11…●バーバー
ウイスキーテイスティング
12…●キソ
●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
パンク
バーマン
21……ステラ
22……ラップ
ファンクZX
テイスティンググラス
ブラインドテイスティング
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…●キヌガワ
●カモガワ
●オケガワ
33…●ウィスコ
●トパ
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
39…●トースト
●カンパイ
ペッロ
サンサ
40……しゃろっと
ぺあ
ろーたす
シャンパンタンブラー
コロル
ART-MIX
ビアジョッキ
カルクール
41……ヤッサイ
●ベジ
冠水瓶
42…●セーヌオールドGift Box
●パタンGift Box
43…●カルタGift Box
●コンパクトGift Box
44…●サヴァGift Box
●ビーボオーソドックスGift Box
●クランプルワインGift Box
45……パスタ
46……パスタ
47……カーブ
48……プラチナ
49……プラチナ
50……プラチナ
51……700
マネ
ドロップ
ホワイト
トランペット
52……KT
マイタイ
118
510
610
トライアングル
カジノ
422
233
ツイスト
53……ロロ
パルブ
ミルク
54……ワインデカンタ
塩・胡椒入れ
ブランコ
カック
ナイフ・フォークレスト
マドラー

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。

（小松 誠）

GLASS COM PRODUCTION

56……ポーセ
クランプル

（五十嵐 威暢）

Droplet 醤油差し ● ドロップレット

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

（麹谷 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……エリプス

（渡辺 有子）

MOULD GLASS

58……モールグラス

（インゲヤード・ローマン）

INGEGERD RÅMAN

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）

–Dishes–
KIMURA GLASS
Yumiko Iihoshi 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

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。

（ツヴィーゼル・クリスタルグラス）

ZWIESEL KRISTALLGLAS

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
イベント
76……フィネス
●バンケット
77…●バースペシャル
パーティーダンシング
78……ベーシックバーセレクション
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…●ワイン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）
オマージュカラット

（ロナ）

RONA

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）

Stölzle Lausitz

91……チポラ
92……チポラ
93……ギブリ
ホック
94……ビッラ
モカ
ネイビー
STマティー
●GLASS STRAW

（シュピゲラウ）

SPIEGELAU

96……ウィルスバーガーアニバーサリー
ボデガジャグ
97……ビノグランデ
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……サルーテ
クラフトビールグラス
ビールクラシックス

（ルイジボルミオリ）

Luigi Bormioli

101……トリノ
ウィッチ
スキップ
102……ポプラ
DOC
ルイカラフ
713
ゴニュ

（ナハトマン）

Nachtmann

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…●マスタークラス
イージー
プリヴェ
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……プラザ
ボッレ
ヴェラ

（ヴィクトリア）

VICRILA

110……ガウディ
バン
バスク
バル
カフェ
ペンネ

（サイマックス）

SIMAX Glass that Lasts

111…●チャロ
●タコス
●ナチョス

（ボルゴノーボ）

Borgonovo made in Italy

112……ガッティ
グラース
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
ビッラ
モディ

（クリスタライト）

CRYSTALITE BOHEMIA

113……ミケル

（ヘンリーディーン）

Henry Dean

113……ヘンリーディーン

（クリスタレックス）

CRISTALEX

113……Nパステル
350
Nプリモ
ビッラバー

（アレクサンドルチュルポー）

ALEXANDRE TURPAULT FRANCE 1947

114……グラスマット

（クゾン）

COUZON

114……クゾン

114…●ウィーン
●マルコ

（オーシャン）

Ocean

115……ブロン
ボストン
シアトル
スタック
コスモ
116……ビッラ
リド

（ボルミオリロッコ）

Bormioli Rocco

117……ジャバ
コルチナ
ビッラ
イプスロン
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……グラース
ジェラート
プリマベラ
770
アクエリア
ビノデカンタ
ビストロ
120……ビバ
ミスターシェフ

（デュラレックス）

DURALEX

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）

Libbey

122……テキサス

（ブロッジ）

Brogi

124……マルケージ
126……マルケージSP
128……ベルジオイオソ
130……ソルマーニ

（ロビー&バーキン）

ROBBE & BERKING SILBER

132…●トポス

（スタジオウィリアムス）

STUDIO WILLIAM CUTLERY

134……ストックホルム

（ソラ）

Sola Switzerland

136……モンド
137……リノ

（グード）

GUDE

137……グード

（サバティエ）

SABATIER

138……サバティエ

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
なり次第終了の"廃番商品"と
して販売しています。

139…ディーヴァ
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
ビストロライン
2700
3600
3700
タワー

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
バタール

141…クララ
ガスト
ヴェルソ
アディナ プレスティージ
テキサス
チポラ
シャンティ
ビエール
ビッラ
コニック

142…ジブラルタル
ビッラ
コニカル
ジャイロ
350
サボヤ
コラム
リド
マンハッタン
グリップ
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 ¥8,000



サヴァ
24oz ワイン
68×192・750cc ¥8,600



サヴァ
22oz ワイン
64×200・680cc ¥7,900



サヴァ
18oz ワイン
62×189・560cc ¥8,400



サヴァ
12oz ワイン
56×195・370cc ¥7,400



サヴァ
14oz WHワイン
80×200・430cc ¥7,700



サヴァ
12oz VTシャンパーニュ
56×230・380cc ¥7,900



サヴァ
6 oz シャンパーニュ
45×245・200cc ¥9,000



サヴァ
12oz ビール
57×240・390cc ¥7,900



サヴァ
15oz ビール/ワイン
64×170・460cc ¥7,200



グラナダ
32oz ブルゴーニュ
74×190・1010cc ¥8,900



グラナダ
25oz ブルゴーニュ
66×190・830cc ¥8,800



グラナダ
21oz ボルドー
59×190・630cc ¥8,600



グラナダ
16oz ワイン
53×190・590cc ¥8,400



グラナダ
12oz ワイン
47×190・350cc ¥8,000



グラナダ
9oz シャンパーニュ
44×190・260cc ¥8,200



グラナダ
7oz スパークリング
40×190・190cc ¥8,100



ミツコ
28oz ブルゴーニュ
85×255・860cc ¥10,200
NEW

ミツコ
24oz ボルドー
70×278・725cc ¥9,900
NEW

ミツコ
19oz ワイン
65×267・585cc ¥9,400
NEW

ミツコ
14oz ワイン
59×254・425cc ¥8,900
NEW

ミツコ
10oz ワイン
53×240・305cc ¥8,800
NEW

ミツコ
9oz スパークリング
51×257・275cc ¥8,800
NEW



ホンジョ
28oz ブルゴーニュ
73×265・840cc ¥10,200
NEW

ホンジョ
24oz ボルドー
70×278・735cc ¥9,900
NEW

ホンジョ
19oz ワイン
65×267・575cc ¥9,400
NEW

ホンジョ
14oz ワイン
59×254・435cc ¥8,900
NEW

ホンジョ
10oz ワイン
53×242・315cc ¥8,800
NEW

ホンジョ
9oz スパークリング
51×257・280cc ¥8,800
NEW



アビタ
Pi 565
82×147・565cc ¥6,000
NEW

アビタ
Bx 120
67×164・120cc ¥6,000
NEW

アビタ
RD245
85×138・245cc ¥6,000
NEW

アビタ
WH300
56×182・300cc ¥6,000
NEW

アビタ
Ch495
104×160・495cc ¥6,000
NEW



ティー
サラダ
145×97・590cc ¥9,900
NEW

ティー
アペタイザー
106×79・235cc ¥8,600
NEW

ティー
10oz ワイン
84×138・335cc ¥7,600
NEW

ティー
8oz ワイン
86×114・275cc ¥7,400
NEW



ビーボ オーソドックス 62987-725
70×245・725cc ￥6,000



ビーボ オーソドックス 62987-600
66×251・600cc ￥5,800



ビーボ オーソドックス 62987-525
60×240・525cc ￥5,100



ビーボ オーソドックス 62987-390
59×230・390cc ￥4,900



ビーボ オーソドックス 62987-450
80×220・450cc ￥5,700



ビーボ オーソドックス 63224-1080
77×266・1080cc ¥10,100



ビーボ オーソドックス 63224-1050
74×285・1050cc ¥10,000



ビーボ オーソドックス 63224-140
46×261・140cc ¥7,300



ビーボ 62275-85
40×242・85cc ¥6,200



ビーボ オーソドックス 63224-440
54×262・440cc ¥6,000



ビーボ オーソドックス 63224-320
49×234・325cc ¥5,400



ビーボ オーソドックス 63224-290
49×234・290cc ¥5,600



ビーボオーソドックス 62987-245
52×248・245cc ¥5,900



ビーボオーソドックス 63224-210
107×150・240cc ¥5,600



ビーボ 61804-30
104×137・270cc ¥6,000



ビーボ 62275-42M
145×120・420cc ¥6,200



ビーボ 3500-17
38×236・170cc ￥4,600



ビーボ 3197-14
55×216・140cc ￥5,800



ビーボ 61921-11
49×213・130cc ￥7,700



ビーボ 61653-29
79×198・290cc ￥4,900



ビーボ
ワインカラフェ
80×245・適量約750cc ¥13,400



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



バッハ
30oz ブルゴーニュ
69×196・920cc ¥8,800



バッハ
25oz ブルゴーニュ
65×189・780cc ¥8,800



バッハ
14oz シャンパーニュ
61×193・450cc ¥8,100



バッハ
7oz スパークリング
41×210・230cc ¥8,200



バッハ
27oz ボルドー
78×210・870cc ¥8,800



バッハ
20oz ワイン
71×196・620cc ¥8,600



バッハ
17oz ワイン
68×190・540cc ¥8,200



バッハ
14oz ワイン
64×182・450cc ¥8,100



バッハ
12oz ワイン
61×176・380cc ¥8,000



エイサ
001
101×147・150cc ¥5,200



エイサ
002
102×128・155cc ¥5,800



エイサ
003
62×151・200cc ¥5,300



エイサ
004
83×162・150cc ¥5,800



エイサ
005
88×136・150cc ¥5,600



エイサ
006
78×156・150cc ¥5,800
NEW



エイサ
007
86×152・160cc ¥5,800
NEW



エイサ
008
97×137・160cc ¥5,600
NEW



エイサ
009
50×124・220cc ¥5,100
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



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



ウイスキーテイスティング
165
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



キソ
19oz ワイン
60×187・580cc ¥2,900
NEW



キソ
15oz ワイン
56×179・470cc ¥2,600
NEW



キソ
10oz ワイン
50×165・320cc ¥2,400
NEW



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



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 ブルゴーニュ
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 ピルスナー
59×220・420cc ¥3,200

ギャルソン
10oz ピルスナー
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 ゾンビー
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
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
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
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 ゾンビー
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-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-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



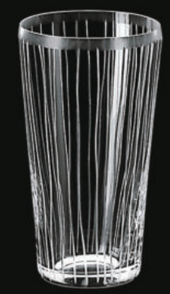
es-1-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ￥12,200



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-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-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 ¥11,000



三組
Z02-OL10
94×65・315cc ¥10,500



三組
X07-S6
70×252・190cc ¥10,500



三組
Z05-T17
70×170・510cc ¥12,000



三組
Z05-OL14
87×95・440cc ¥10,000



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 ¥14,000



三組
X18-S4
102×163・140cc ¥14,400



三組
S3
98×150・115cc ¥9,500



三組
S4
102×163・140cc ¥9,800



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 ¥9,000



三組
X08-S4
79×175・130cc ¥9,400



No.15
トックリ
38×180・180cc ¥10,100



No.15
ヒラハイ
77×106・50cc ¥6,100



パンク
PH 6oz ソーサーシャンパン
100×190・190cc ¥12,000



パンク
PH 4oz カクテル
89×185・130cc ¥11,800



パンク
PH 3oz カクテル
83×180・115cc ¥11,400



パンク
R 6oz フルートシャンパン
71×261・190cc ¥11,900



パンク
R 4oz カクテル
72×239・135cc ¥11,300



パンク
R 3oz カクテル
65×227・110cc ¥11,900



パーマン
S 4oz カクテル
85×189・150cc ¥7,300



パーマン
S 3oz カクテル
77×175・95cc ¥7,300



パーマン
R 4oz カクテル
76×207・140cc ¥7,600



パーマン
R 3oz カクテル
69×193・110cc ¥7,500



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 ゾンビー
58×180・380cc ￥2,600

ステラ
10oz ゾンビー
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



テイスティンググラス 4
56×188・400cc ￥3,300

テイスティンググラス 3
52×173・320cc ￥3,000

テイスティンググラス 2
46×155・230cc ￥2,800
国際標準規格 ISO3591

テイスティンググラス 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
11-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥1,500



セーヌ
11-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥1,500

セーヌ
11-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥1,500

セーヌ
11-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥1,500

セーヌ
11-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥1,500

セーヌ
11-7oz オールド
80×61・230cc ¥1,500



セーヌ
33-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥1,200

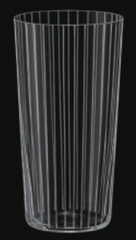
セーヌ
33-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥1,200

セーヌ
33-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥1,200

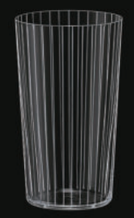
セーヌ
33-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥1,200

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
55-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥2,600



セーヌ
55-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥2,600



セーヌ
55-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥2,600



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
77-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥2,900



セーヌ
77-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥2,900



セーヌ
77-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥2,900



セーヌ
77-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥2,500



セーヌ
77-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥2,500



セーヌ
77-7oz オールド
80×61・230cc ¥2,500



セーヌ
99-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥2,500



セーヌ
99-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥2,500



セーヌ
99-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥2,500



セーヌ
99-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥2,300



セーヌ
99-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥2,300



セーヌ
99-7oz オールド
80×61・230cc ¥2,300



チーラ
15oz ワイン
69×96・460cc ¥5,900



チーラ
12oz ワイン
62×101・390cc ¥5,700



チーラ
10oz スパークリング
53×115・320cc ¥5,800



バンビ
14oz ワイン
80×152・420cc ¥4,900



バンビ
11oz ワイン
75×140・330cc ¥4,600



バンビ
8oz ワイン
67×127・240cc ¥4,300



バンビ
6oz ワイン
60×115・180cc ¥4,100



バンビ
5oz フルート
47×182・160cc ¥4,700



セ・シ・ボン
30oz ブルゴーニュ
94×220・930cc ¥11,700



セ・シ・ボン
24oz ワイン
72×231・730cc ¥9,300



セ・シ・ボン
18oz ワイン
58×208・550cc ¥8,700



セ・シ・ボン
21oz ビンテージシャンパン
64×230・620cc ¥8,500



セ・シ・ボン
7oz フルートシャンパン
41×256・250cc ¥10,600



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



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



はるたで
10oz タンブラー
69×121・320cc ¥6,000



はるたで
8oz タンブラー
65×113・260cc ¥5,600



はるたで
6oz タンブラー
60×104・210cc ¥5,400



はるたで
5oz タンブラー
55×94・160cc ¥5,100



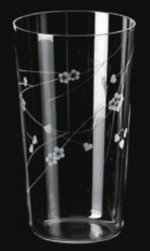
はるたで
8oz オールド
76×85・270cc ¥5,700



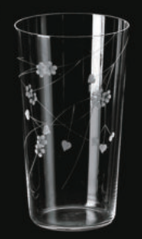
はるたで
6oz オールド
70×78・230cc ¥5,400



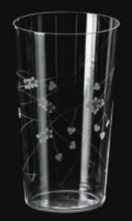
はるたで
3oz オールド
55×65・105cc ¥5,100



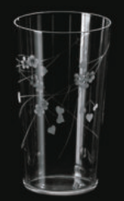
ゆきやなぎ
10oz タンブラー
69×121・320cc ¥5,100



ゆきやなぎ
8oz タンブラー
65×113・260cc ¥4,900



ゆきやなぎ
6oz タンブラー
60×104・210cc ¥4,600



ゆきやなぎ
5oz タンブラー
55×94・160cc ¥4,500



ゆきやなぎ
8oz オールド
76×85・270cc ¥5,000



ゆきやなぎ
6oz オールド
70×78・230cc ¥4,900



ゆきやなぎ
3oz オールド
55×65・105cc ¥4,800



ブケ SQ
30cm プレート
300×300 ￥5,500



ブケ SQ
27cm プレート
270×270 ￥4,200



ブケ FL SQ
30cm プレート
300×300 ￥5,500



ブケ FL SQ
27cm プレート
270×270 ￥4,200



ブケ SQ
28cm ボウル
280×280×h85 ￥6,100



ブケ SQ
24cm ボウル
240×240×h70 ￥4,500

Food styling & photo by Michiko Ogata.









ヒツ7
11インチ リムプレート
φ280 ¥2,100



ヒツ7
10インチ リムプレート
φ255 ¥1,700



ヒツ7
9インチ リムプレート
φ230 ¥1,400



ヒツ7
8インチ リムプレート
φ205 ¥1,300



ヒツ7
9インチ カラフルプレート
φ240×h61 ¥2,000



ヒツ7
8インチ カラフルプレート
φ220×h56 ¥1,700



ヒツ7
7インチ カラフルプレート
φ200×h51 ¥1,600



ヒツ7
R06 イヌチャーサー
φ176×h25 ¥1,200



ヒツ7
14cm カラボホウル
φ140×h57 ¥1,400



ヒツ7
125cm カラボホウル
φ125×h50 ¥1,100





チャンゴ 01
96×120・240cc ¥1,700
NEW



チャンゴ 02
96×120・240cc ¥1,700
NEW



チャンゴ 03
96×120・240cc ¥1,700
NEW



チャンゴ 04
96×120・240cc ¥1,700
NEW



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
NEW



キヌガワ 12oz
73×137・360cc ¥3,900
NEW



キヌガワ 10oz
83×90・320cc ¥3,900
NEW



キヌガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,000
NEW



キヌガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,600
NEW



カモガワ 14oz
75×145・430cc ¥3,900
NEW



カモガワ 12oz
73×137・360cc ¥3,900
NEW



カモガワ 10oz
83×90・320cc ¥3,900
NEW



カモガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,000
NEW



カモガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,600
NEW



オケガワ 14oz
75×145・430cc ¥3,900
NEW



オケガワ 12oz
73×137・360cc ¥3,900
NEW



オケガワ 10oz
83×90・320cc ¥3,900
NEW



オケガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,000
NEW



オケガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,600
NEW



ウィスコ
8oz
50×96・260cc ¥600
NEW



トパ
20oz
77×140・600cc ¥800
NEW



トパ
14oz
77×100・420cc ¥700
NEW



エール
24oz ブルゴーニュ
79×211・720cc ¥1,650

エール
21oz ボルドー
70×226・640cc ¥1,650

エール
16oz レッドワイン
61×218・480cc ¥1,650

エール
13oz ホワイトワイン
58×210・390cc ¥1,600

エール
10oz テイスティング
50×186・300cc ¥1,250

エール
6oz シャンパーニュ
41×225・170cc ¥1,350



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 フルート
56×242・200cc ¥1,000

トレビ
13oz ビール
57×187・360cc ¥1,000



ソバ
16oz
88×109・500cc ¥490



ソバ
14oz
86×98・420cc ¥470



ソバ
12oz
84.5×87・360cc ¥470



ソバ
10oz
82.5×75・300cc ¥450



ソバ
7oz
80×61・230cc ¥450



ワサビ
14oz タンブラー
74×142・420cc ¥500



ワサビ
12oz タンブラー
71×124・360cc ¥500



ワサビ
10oz タンブラー
70×108・300cc ¥480



ワサビ
12oz オールド
84.5×87・360cc ¥470



ワサビ
10oz オールド
82.5×75・300cc ¥450



パタン
10oz カクカク
82.5×75・300cc ¥1,000
NEW



パタン
10oz テンセン
82.5×75・300cc ¥1,000
NEW



パタン
10oz アマツブ
82.5×75・300cc ¥1,000
NEW



パタン
7oz シマシマ
80×61・230cc ¥1,000
NEW



パタン
7oz マルテン
80×61・230cc ¥1,000
NEW



マロン
22oz ブルゴーニュ
77×222・660cc ￥1,500

マロン
20oz ワイン
64×240・600cc ￥1,300

マロン
15oz ワイン
58×227・450cc ￥1,200

マロン
12oz ワイン
54×214・350cc ￥1,100

マロン
8oz シャンパーニュ
41×253・230cc ￥1,150



クラウド
25oz ブルゴーニュ
75×224・750cc ￥1,750

クラウド
22oz ボルドー
68×239・660cc ￥1,750

クラウド
16oz レッドワイン
64×226・480cc ￥1,700

クラウド
12oz ホワイトワイン
52×215・370cc ¥1,550

クラウド
9oz シャンパーニュ
52×232・280cc ¥1,400

クラウド
6oz フルートシャンパーニュ
44×219・180cc ¥1,400



クラウド
14oz タンブラー
61×146・440cc ¥1,000

クラウド
12oz オールド
77×90・370cc ¥950



マンハッタン
13oz タンブラー
66×165・405cc ￥1,050

マンハッタン
12oz タンブラー
65×155・380cc ￥1,000

マンハッタン
11oz タンブラー
65×144・350cc ￥1,000

マンハッタン
14oz オンザロック
85×106・420cc ￥1,050

マンハッタン
10oz オンザロック
80×94・320cc ￥1,000

マンハッタン
2oz ショット
39×81・57cc ￥850



ピッコロ
15oz ワイン
61×169・470cc ￥1,250

ピッコロ
12oz ワイン
54×178・360cc ￥1,100

NEW

※2022年12月頃発売予定

ピッコロ
10oz ワイン
49×168・340cc ￥1,100

ピッコロ
6oz フルート
43×190・200cc ￥1,150



ツル
28oz ブルゴーニュ
74×256・860cc ¥1,950

ツル
24oz ボルドー
68×278・720cc ¥1,750

ツル
19oz ワイン
60×266・570cc ¥1,500

ツル
15oz ワイン
52×256・450cc ¥1,400

ツル
10oz シャンパーニュ
49×246・310cc ¥1,450

ツル
6oz フルート
39×278・200cc ¥1,450



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
グイノミ
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 ¥1,700

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



トースト 18oz
84×103・500cc
¥2,600
NEW

トースト 14oz
85×85・420cc
¥2,500
NEW

トースト 12oz
69×111・370cc
¥2,200
NEW

トースト 10oz
65×105・300cc
¥2,100
NEW

トースト 8oz
66×81・230cc
¥2,000
NEW

トースト 6oz
64×64・180cc
¥1,900
NEW

トースト 5oz
52×84・150cc
¥1,600
NEW

トースト 3oz
60×37・90cc
¥1,500
NEW



カンパイ カタクチ 2合
85×85・420cc
¥2,800
NEW

カンパイ 180
64×64・180cc
¥2,200
NEW

カンパイ 90
60×37・90cc
¥1,800
NEW

カンパイ グイノミ
60×37・90cc
¥1,500
NEW



ベッロ
TL
85×111・370cc ¥2,400

ベッロ
L
95×85・330cc ¥2,300

ベッロ
XM
85×76・240cc ¥2,200

ベッロ
M
75×67・155cc ¥2,100

ベッロ
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 568UK
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



しゃろっと
10oz ゴブレット
81×132・350cc ¥3,600

ぺあ
10oz ゴブレット
84×130・330cc ¥3,600

ろーたす
10oz ゴブレット
76×110・340cc ¥3,600

シャンパン
タンブラー 7oz
50×181・200cc ¥2,300

シャンパン
タンブラー 6oz
48×174・180cc ¥2,300

シャンパン
タンブラー 5oz
46×166・165cc ¥2,300



コロル
ブルー 1 ゴブレット
72×180・310cc ¥2,900

コロル
ブルー 2 ゴブレット
75×143・350cc ¥2,800

ART-MIX 1610
カクテル
83×95・360cc ¥5,900

ビアジョッキ
(中)
78×110・560cc ¥3,500

ビアジョッキ
(小)
75×97・430cc ¥3,000



カルクール
13oz タンブラー
83×111・400cc ¥1,700

カルクール
11oz タンブラー
78×105・340cc ¥1,600

カルクール
9oz タンブラー
75×98・280cc ¥1,600

カルクール
7oz タンブラー
67×90・210cc ¥1,500

カルクール
9oz オールド
82×80・280cc ¥1,600

カルクール
7oz オールド
75×73・210cc ¥1,500



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



セーヌ 11-10oz オールド
Gift Box（2個入）
箱サイズ：100x200xh100
¥3,200

セーヌ 11-10oz オールド（単品）
82.5×75・300cc ￥1,500

NEW



セーヌ 55-10oz オールド
Gift Box（2個入）
箱サイズ：100x200xh100
¥4,600

セーヌ 55-10oz オールド（単品）
82.5×75・300cc ￥2,200

NEW



セーヌ 33-10oz オールド
Gift Box（2個入）
箱サイズ：100x200xh100
¥2,600

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

NEW



セーヌ 77-10oz オールド
Gift Box（2個入）
箱サイズ：100x200xh100
¥5,200

セーヌ 77-10oz オールド（単品）
82.5×75・300cc ￥2,500

NEW



セーヌ 99-10oz オールド
Gift Box（2個入）
箱サイズ：100x200xh100
¥4,800

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

NEW



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

パタン 10oz ククカク（単品）
82.5×75・300cc ￥1,000

NEW



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

パタン 10oz テンセン（単品）
82.5×75・300cc ￥1,000

NEW



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

パタン 10oz アマツブ（単品）
82.5×75・300cc ￥1,000

NEW



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

カルタ カタクチ 1合（単品）
69×98・265cc ¥2,000
カルタグイノミ（単品）
51×45・65cc ¥1,600



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

カルタ カタクチ 1合（単品）
69×98・265cc ¥2,000
カルタグイノミ（単品）
51×45・65cc ¥1,600



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 12oz タンブラー（単品）
74×128・400cc ¥1,900



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 タンブラー（単品）
69×121・320cc ¥1,800



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 10oz オールド（単品）
81×91・330cc ¥1,900



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

コンパクト 8oz オールド（単品）
76×85・270cc ¥1,800



サヴァ 22oz ワイン
Gift Box（2個入）
箱サイズ：216x222xh102
¥17,100

NEW

サヴァ 22oz ワイン（単品）
64×200・680cc ¥7,900



サヴァ 15oz ビール/ワイン
Gift Box（2個入）
箱サイズ：216x222xh102
¥15,700

NEW

サヴァ 15oz ビール/ワイン（単品）
64×170・460cc ¥7,200



ビーボオーソドックス 62987-390
Gift Box（2個入）
箱サイズ：187x275xh90
¥11,100

NEW

ビーボオーソドックス 62987-390（単品）
59×230・390cc ¥4,900



ビーボ オーソドックス 62987-245
Gift Box（2個入）
箱サイズ：187x275xh90
¥13,100

NEW

ビーボ オーソドックス 62987-245（単品）
52×248・245cc ¥5,900



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

NEW

クランプル ワイン S（単品）
60×83・120cc ¥6,300



パスタ
52oz タンブラー
120×211・1620cc ￥8,100

パスタ
45oz タンブラー
116×201・1420cc ￥6,500

パスタ
38oz タンブラー
110×192・1180cc ￥4,900

パスタ
33oz タンブラー
105×183・1020cc ￥4,300



パスタ
28oz タンブラー
100×174・900cc ￥3,800

パスタ
24oz タンブラー
95×166・780cc ￥3,300

パスタ
20oz タンブラー
90×157・630cc ￥2,800

パスタ
17oz タンブラー
85×149・550cc ￥2,600

パスタ
14oz タンブラー
80×140・460cc ￥2,300

パスタ
12oz タンブラー
76×132・380cc ￥2,100



パスタ
10oz タンブラー
71×123・310cc
¥1,900

パスタ
8oz タンブラー
66×115・250cc
¥1,700

パスタ
6oz タンブラー
61×106・190cc
¥1,600

パスタ
5oz タンブラー
56×98・150cc
¥1,400

パスタ
4oz タンブラー
50×88・120cc
¥1,300

パスタ
3oz タンブラー
45×79・80cc
¥1,200

パスタ
2oz タンブラー
40×69・50cc
¥1,200

パスタ
1oz タンブラー
35×60・30cc
¥1,200

パスタ
0.5oz タンブラー
29×50・20cc
¥1,200



パスタ
14oz ゾンビー
72×180・460cc ￥2,500

パスタ
12oz ゾンビー
68×170・390cc ￥2,300

パスタ
10oz ゾンビー
64×160・330cc ￥2,100

パスタ
8oz ゾンビー
60×150・270cc ￥1,900

パスタ
6oz ゾンビー
56×140・220cc ￥1,600

パスタ
5oz ゾンビー
52×130・170cc ￥1,600



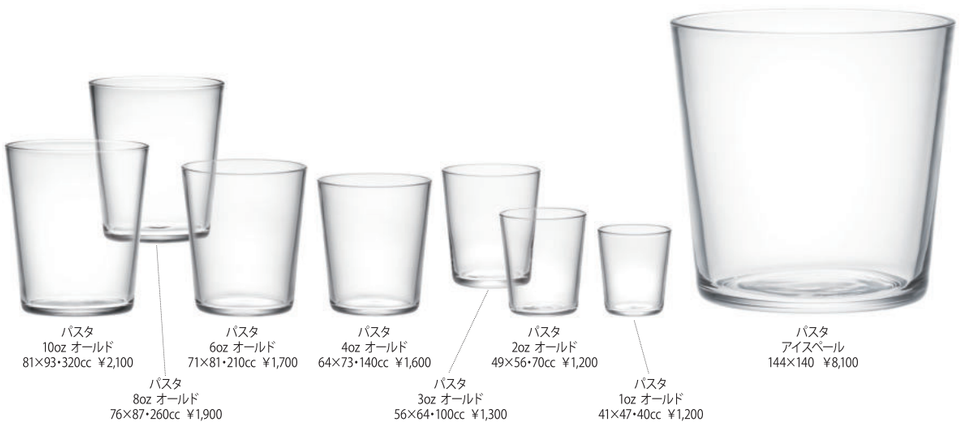
パスタ
24oz オールド
107×123・720cc ￥4,500

パスタ
20oz オールド
102×117・630cc ￥3,600

パスタ
16oz オールド
97×111・540cc ￥3,200

パスタ
14oz オールド
92×105・460cc ￥2,800

パスタ
12oz オールド
86×99・400cc ￥2,400



パスタ
10oz オールド
81×93・320cc ￥2,100

パスタ
8oz オールド
76×87・260cc ￥1,900

パスタ
6oz オールド
71×81・210cc ￥1,700

パスタ
4oz オールド
64×73・140cc ￥1,600

パスタ
3oz オールド
56×64・100cc ￥1,300

パスタ
2oz オールド
49×56・70cc ￥1,200

パスタ
1oz オールド
41×47・40cc ￥1,200

パスタ
アイスペール
144×140 ￥8,100



カーブ
12oz ゾンビー
67×182・380cc ￥2,200

カーブ
10oz ゾンビー
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 ￥2,500

プラチナ
10oz ワイン
73×178・310cc ￥2,400

プラチナ
8oz ワイン
68×165・250cc ￥2,200

プラチナ
6oz ワイン
63×153・210cc ￥2,200

プラチナ
8oz 丸 ワイン
78×150・260cc ￥2,200

プラチナ
6oz 丸 ワイン
73×140・210cc ￥2,200



プラチナ
6oz L シャンパン
47×210・165cc ￥2,400

プラチナ
5oz L シャンパン
44×195・130cc ￥2,300

プラチナ
6oz シェリー
40×163・160cc ￥2,200

プラチナ
4oz シェリー
37×151・120cc ￥2,100

プラチナ
2oz コーディアル
35×120・60cc ￥2,000

プラチナ
1oz コーディアル
32×110・40cc ￥2,000



プラチナ
12oz ピルスナー
64×225・400cc ￥2,500

プラチナ
10oz ピルスナー
58×205・310cc ￥2,400

プラチナ
8oz ピルスナー
53×185・250cc ￥2,300

プラチナ
5oz ピルスナー
47×165・170cc ￥2,100

プラチナ
10oz ジュース
66×175・300cc ￥2,300

プラチナ
8oz ジュース
63×165・280cc ￥2,200

プラチナ
10oz ゴブレット
72×155・340cc ￥2,300

プラチナ
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 ゾンビー
58×180・380cc
￥2,000



プラチナ
10oz ゾンビー
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



700
大 タンブラー
68×126・260cc
¥3,300

700
中 タンブラー
65×116・220cc ¥3,000

700
12oz タンブラー
72×131・335cc ¥3,700

700
10oz オールド
85×97・330cc ¥4,100

700
8oz オールド
79×88・225cc
¥3,400

700
6oz オールド
76×82・185cc ¥3,000

700
4oz オールド
61×65・100cc ¥2,600

700
W ウイスキー
53×62・50cc ¥2,300



ペタル
10oz ゾンビー
56×165・280cc ¥2,900

ペタル
10oz タンブラー
68×130・310cc ¥2,700

ペタル
8oz タンブラー
63×120・250cc ¥2,500

ペタル
6oz タンブラー
58×110・180cc ¥2,400

ペタル
9oz オールド
82×80・270cc ¥3,000

ペタル
W ウイスキー
52×50・60cc ¥2,000

ペタル
S ウイスキー
47×45・40cc ¥2,000



マネ
12oz タンブラー
76×140・380cc ¥2,900

マネ
10oz タンブラー
71×130・300cc ¥2,500

マネ
8oz タンブラー
66×121・240cc ¥2,300

ドロップ
12oz ゾンビー
65×160・400cc ¥2,000

ドロップ
10oz タンブラー
70×120・320cc ¥1,700

ドロップ
8oz タンブラー
65×110・270cc ¥1,500

ドロップ
W ウイスキー
52×47・60cc ¥1,200

ドロップ
S ウイスキー
46×42・35cc ¥1,200



ホワイト
10oz タンブラー
67×125・320cc ¥1,700

ホワイト
8oz タンブラー
62×115・240cc ¥1,500

ホワイト
6oz タンブラー
56×105・180cc ¥1,400

トランペット
10oz タンブラー
82×125・360cc ¥1,700

トランペット
8oz タンブラー
75×115・260cc ¥1,500

トランペット
6oz タンブラー
69×105・210cc ¥1,400

トランペット
7oz オールド
89×75・210cc ¥1,700

トランペット
W ウイスキー
61×51・70cc ¥1,200

トランペット
S ウイスキー
53×45・50cc ¥1,200



KT
オールド
91×111・400cc ¥2,500

マイタイ
オールド
100×105・410cc ¥2,700

118
トロピカル
120×120・220cc ¥2,600



510
ジュース
73×180・320cc ¥2,800

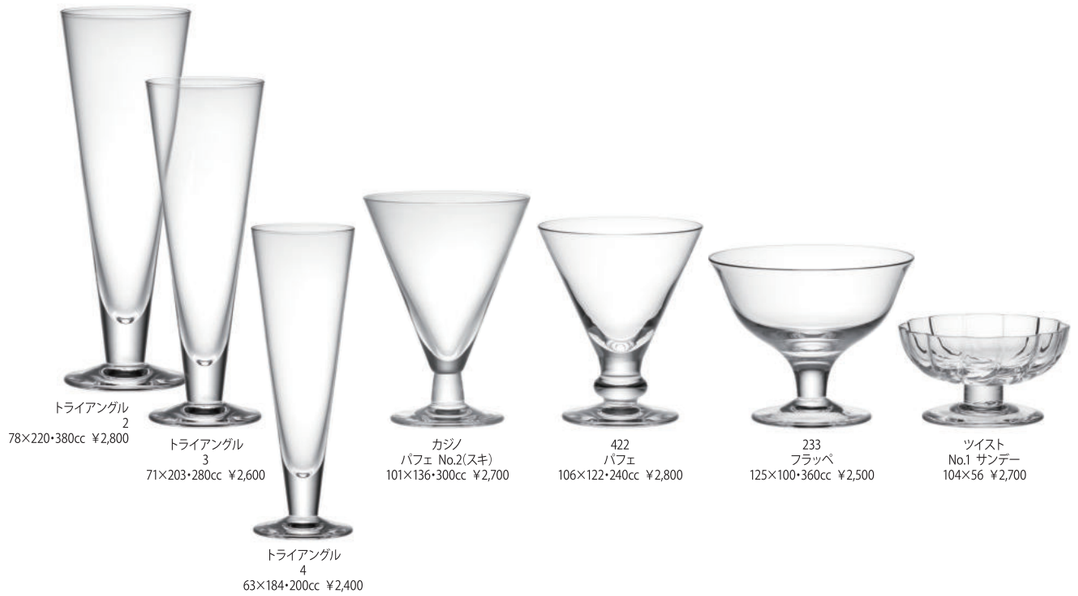
510
コーヒーゼリー
85×110・200cc ¥2,700

610-3
ソーダ
85×195・320cc ¥2,900

610-2
パフェ
90×165・260cc ¥2,800

610-1
パフェ
105×130・240cc ¥2,800

610-5
サンデー
120×90・200cc ¥2,800



トライアングル
2
78×220・380cc ¥2,800

トライアングル
3
71×203・280cc ¥2,600

トライアングル
4
63×184・200cc ¥2,400

カジノ
パフェ No.2(スキ)
101×136・300cc ¥2,700

422
パフェ
106×122・240cc ¥2,800

233
フラッペ
125×100・360cc ¥2,500

ツイスト
No.1 サンデー
104×56 ¥2,700



□□ 870 ジャグ
74×225・870cc ￥3,200

□□ 500 ジャグ
62×195・500cc ￥2,400

□□ 170 ミルク
49×102・170cc ￥1,500

□□ 120 ミルク
45×92・120cc ￥1,400

□□ 80 ミルク
40×82・80cc ￥1,300

□□ 60 ミルク
35×72・60cc ￥1,200

□□ 40 ミルク
30×62・38cc ￥1,200

□□ 20 ミルク
25×52・18cc ￥1,200



バルブ 手付 140 ミルク
58×63・140cc ￥880

バルブ 手付 100 ミルク
52×57・100cc ￥810

バルブ 手付 070 ミルク
44×51・70cc ￥760

バルブ 手付 048 ミルク
40×44・48cc ￥730



バルブ 140 ミルク
59×84・140cc ￥830

バルブ 100 ミルク
53×75・100cc ￥770

バルブ 070 ミルク
47×67・70cc ￥700

バルブ 048 ミルク
42×59・48cc ￥630

バルブ 030 ミルク
37×52・30cc ￥560



11-6 ミルク
49×102・140cc ￥1,400

11-5 ミルク
45×92・100cc ￥1,300

11-4 ミルク
39×82・70cc ￥1,200

11-3 ミルク
35×72・43cc ￥1,100

11-2 ミルク
30×62・25cc ￥1,000

11-1 ミルク
25×52・15cc ￥1,000



22-4 ミルク スキ
47×57・70cc ￥1,200

22-3 ミルク スキ
41×50・50cc ￥1,100

22-2 ミルク スキ
36×43・30cc ￥1,000

22-1 ミルク スキ
30×36・15cc ￥1,000



P ミルク 小
57×90・185cc ￥2,700



特大 デカンタ
60×175・560cc ￥2,700

12oz ワインデカンタ
58×174・430cc ￥2,300

ワインデカンタ 大
45×160・280cc ￥1,600

ワインデカンタ 中
35×120・140cc ￥1,400

ワインデカンタ 小
31×90・75cc ￥1,300

◆キャップ／プラスチック ハードコーティング（銀メッキ色）
◇キャップ／ステンレス



PL-5 塩
h90・最大径48
￥680
(◆)

PL-5 胡椒
h90・最大径48
￥680
(◆)

PM-5 塩
h72・最大径45
￥650
(◆)

PM-5 胡椒
h72・最大径45
￥650
(◆)

PS-5 塩
h60・最大径43
￥650
(◆)

PS-5 胡椒
h60・最大径43
￥650
(◆)

No.13 塩
h65・最大径46
￥990
(◇)

No.13 胡椒
h65・最大径46
￥990
(◇)



ブランコ 360cc
93×77・360cc ￥1,000

ブランコ 260cc
84×70・260cc ￥800

ブランコ 190cc
78×65・190cc ￥700

カック 4 スキ
70×70×20 ￥600

カック 3 スキ消し
70×70×20 ￥850



ヒラメ ナイフ・フォークレスト
55×92 ￥1,200

スズキ ナイフ・フォークレスト
34×100 ￥1,200

220 マドラー スキ
220 ￥520

185 マドラー スキ
185 ￥520

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



ポーセ
オールド
80×95・370cc ￥5,100



クランプル
オールド
83×83・300cc ￥6,100



クランプル
ワイン S
60×83・120cc ￥6,300



クランプル
ワイン L
77×107・240cc ￥6,800



クランプル
オールド フロスト
83×83・300cc ￥6,900



クランプル
ワイン S フロスト
60×83・120cc ￥6,800



クランプル
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

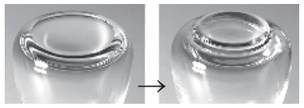
TABLE SOY SAUCE
WATER GLASS



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、ヨーガンレール、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。

KOJITANI TRAVELWINEGLASS





kojitani travelwineglass
58×161・360cc ¥11,000

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。

KANNA GLASS

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。



カンナグラス
84×87・適量約150cc ￥3,400

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
TY



SLANT GLASS
85×92・適量約200cc ￥5,600



TY-トックリ 280
45×200・290cc ￥6,100

TY-ハッポー 160
50×150・170cc ￥4,100

TY-ジュンマイ 100
50×90・100cc ￥2,900

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）サプロウデザイン設計設立。消費者の価値観をターゲティングし、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



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、季節を大切にした丁寧なくらしぶり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いただけるグラスです。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する暮らしぶりを重ねて味わっていただくグラスたちです。

MOULD GLASS



モールグラス L
53×126・155cc ￥2,500

モールグラス M
58×88・140cc ￥2,400

モールグラス 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、シンプルな中に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。



THE SET
PLATE
160×26・410cc ￥10,500



THE SET
BOWL
133×41・340cc ￥9,900



THE SET
WINE
66×70・290cc ￥6,600



THE SET
WATER
62×118・220cc ￥6,700



THE SET
SET
￥33,700



JUG
BOWL
156×59・1250cc ￥13,900



JUG
SMALL
64×67・290cc ￥9,500



JUG
LARGE
54×112・440cc ￥10,400



WATER GLASS
72×63・195cc ￥7,100



WATER CARAF
58×179・810cc ￥14,300



WATER CARAF SET
￥21,400



WINE AND WATERGLASS
WATER
84×86・355cc ￥6,600



WINE AND WATERGLASS
WINE
58×184・290cc ￥9,200



WINE AND WATERGLASS
SET
￥15,800

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（烏口付）
77×64・290cc　￥3,200



TU606 レイシュ（烏口付）
53×58.5・130cc　￥2,700



TU606 レイシュ
53×58.5・130cc　￥2,600



TU606 グイノミ（烏口付）
45×41・65cc　￥2,500



TU606 グイノミ
45×41・65cc　￥2,400





小玉 清美 / KODAMA TOKI　Kiyomi Kodama

KODAMA TOKI

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が、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いつい毎日手にとってしまうような、懐の深い器です。



リヨン カップ大（金）
75×85・230cc　￥2,800
NEW



リヨン カップ大（プラチナ）
75×85・230cc　￥2,800
NEW



リヨン カップ大（無地）
75×85・230cc　￥2,000
NEW



リヨン カップ小（金）
60×70・115cc　￥2,200
NEW



リヨン カップ小（プラチナ）
60×70・115cc　￥2,200
NEW



リヨン カップ小（無地）
60×70・115cc　￥1,500
NEW



マコン ラウンド28cm（金）
280×30　￥9,000
NEW



マコン ラウンド28cm（プラチナ）
280×30　￥9,000
NEW



マコン ラウンド 28cm（無地）
280×30　￥7,000
NEW



マコン ラウンド24cm（金）
240×30　￥6,100
NEW



マコン ラウンド24cm（プラチナ）
240×30　￥6,100
NEW



マコン ラウンド24cm（無地）
240×30　￥4,500
NEW



マコン ラウンド18cm（金）
180×25　￥3,800
NEW



マコン ラウンド18cm（プラチナ）
180×25　￥3,800
NEW



マコン ラウンド18cm（無地）
180×25　￥2,600
NEW



マコン オーバル28cm（金）
280×40　￥6,800
NEW



マコン オーバル28cm（プラチナ）
280×40　￥6,800
NEW



マコン オーバル28cm（無地）
280×40　￥5,100
NEW



マコン オーバル23cm（金）
230×25　￥4,600
NEW



マコン オーバル23cm（プラチナ）
230×25　￥4,600
NEW



マコン オーバル23cm（無地）
230×25　￥3,100
NEW

※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 ¥9,000

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
NEW



cats 2
82.5×75・300cc ¥1,500
NEW



cats 3
82.5×75・300cc ¥1,500
NEW



plants 1
82.5×75・300cc ¥1,500
（ナンキンハゼ）
NEW



plants 2
82.5×75・300cc ¥1,500
（月桃、ウリカエデ）
NEW



plants 3
82.5×75・300cc ¥1,500
（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　Iihoshi 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、またきちんと収まったり。お皿の色と料理との組み合わせで、全く違う雰囲気のテーブルになります。高台もない直線のみの、いたってシンプルな形状で表現されています。

※2022年3月発売予定



dishes cup M (fawn brown)
90×65・270cc ¥1,500
NEW



dishes cup M (fog gray)
90×65・270cc ¥1,500
NEW



dishes cup M (ink blue)
90×65・270cc ¥1,500
NEW



dishes cup M (pistachio green)
90×65・270cc ¥1,500
NEW



dishes cup M (moss gray) /matte
90×65・270cc ¥1,500
NEW



dishes cup M (sand beige) /matte
90×65・270cc ¥1,500
NEW



dishes 140 plate (fawn brown)
140×15 ¥1,350
NEW



dishes 140 plate (fog gray)
140×15 ¥1,350
NEW



dishes 140 plate (ink blue)
140×15 ¥1,350
NEW



dishes 140 plate (pistachio green)
140×15 ¥1,350
NEW



dishes 140 plate (moss gray) /matte
140×15 ¥1,350
NEW



dishes 140 plate (sand beige) /matte
140×15 ¥1,350
NEW



dishes cup S (fawn brown)
80×55・170cc ¥1,350
NEW



dishes cup S (fog gray)
80×55・170cc ¥1,350
NEW



dishes cup S (ink blue)
80×55・170cc ¥1,350
NEW



dishes cup S (pistachio green)
80×55・170cc ¥1,350
NEW



dishes cup S (moss gray) /matte
80×55・170cc ¥1,350
NEW



dishes cup S (sand beige) /matte
80×55・170cc ¥1,350
NEW



dishes 110 plate (fawn brown)
110×15 ¥1,200
NEW



dishes 110 plate (fog gray)
110×15 ¥1,200
NEW



dishes 110 plate (ink blue)
110×15 ¥1,200
NEW



dishes 110 plate (pistachio green)
110×15 ¥1,200
NEW



dishes 110 plate (moss gray) /matte
110×15 ¥1,200
NEW



dishes 110 plate (sand beige) /matte
110×15 ¥1,200
NEW

※釉薬の具合により色味には個体差が生じます。



※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

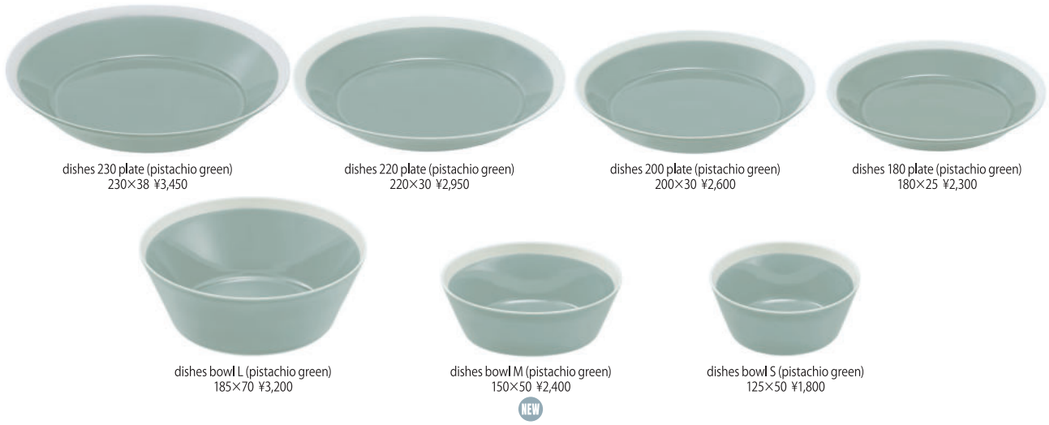
dishes bowl M (ink blue)
150×50 ¥2,400
NEW

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

※釉薬の具合により色味には個体差が生じます。



※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。

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がこれは、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合が、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
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プイィ・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が時に、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ョ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
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さらにボルドータイプの上質なものなど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、若いうちに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、樫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
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た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うからです。



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の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
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ス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バ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くまた、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ボトル・ド・ヴィンテージなどに向きます。しかし、熟成年度表示のトウニーや古いヴィ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 ¥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に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
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くかつ、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
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
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
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い少し大きめにしてあります。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、純米吟醸などにもお使いください。



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た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）



※2022カタログより「高さ・容量」は株式会社ツヴィーゼル・ジャパンのカタログ表記に統一しました。

ZWIESEL GLAS

TRITAN



センサ
まろやかで
ラグジュアリーな ワイン
（120595）
77×230・710cc ¥2,500

センサ
風味豊かで
スパイシーな ワイン
（120593）
72×243・660cc ¥2,500

センサ
フルーティーで
繊細な ワイン
（120586）
64×236・535cc ¥2,500

センサ
軽やかで
溌剌とした ワイン
（120588）
57×222・363cc ¥2,500

センサ
軽やかで溌剌とした
シャンパン EP
（120591）
54×240・388cc ¥2,500

センサ
オールラウンド
タンブラー
（120590）
65×120・500cc ¥2,000

ZWIESEL GLAS

TRITAN



ヴェルベッレ
ブルゴーニュ（121409）
84×236・955cc
¥2,500
NEW

ヴェルベッレ
赤ワインEP（121413）
72×230・685cc
¥2,500
NEW

ヴェルベッレ
ボルドー（121408）
75×245・742cc
¥2,500
NEW

ヴェルベッレ
シャルドネ（121405）
62×238・487cc
¥2,500
NEW

ヴェルベッレ
リースリングEP（121404）
60×225・406cc
¥2,500
NEW

ヴェルベッレ
スウィートワイン（121406）
53×212・290cc
¥2,500
NEW

ヴェルベッレ
シャンパンEP（121407）
55×230・348cc
¥2,500
NEW

SCHOTT ZWIESEL

TRITAN® GLASS PROTECT



ヴィーニャ
ボルドー（110496）
70×225・640cc ￥2,000

ヴィーニャ
ブルゴーニュ（110499）
75×221・732cc ￥2,000

ヴィーニャ
ワイン（110458）
59×217・404cc ￥2,000

ヴィーニャ
ウォーター/ワイン（110459）
64×227・530cc ￥2,000

ヴィーニャ
ワイン（110485）
53×203・290cc ￥2,000

ヴィーニャ
シャンパン EP（111718）
49×212・270cc ￥2,000

ヴィーニャ
フルートシャンパン EP（110488）
45×225・227cc ￥2,000

SCHOTT ZWIESEL



フォルティッシモ
ブルゴーニュ（112496）
75×248・740cc ￥2,000

フォルティッシモ
ボルドー（112495）
67×271・650cc ￥2,000

フォルティッシモ
ウォーター/ワイン（112493）
63×258・505cc ￥2,000

フォルティッシモ
ワイン（112492）
57×248・420cc ￥2,000

フォルティッシモ
フルートシャンパン EP（112494）
42×267・240cc ￥2,000

ZWIESEL GLAS

TRITAN® GLASS PROTECT



ベルフェスタ（旧:ピュア）
ブルゴーニュ（112421）
78×234・692cc ￥2,500

ベルフェスタ（旧:ピュア）
ボルドー（112420）
70×267・680cc ￥2,500

ベルフェスタ（旧:ピュア）
ソーヴィニヨンブラン（112412）
63×232・408cc ￥2,300

ベルフェスタ（旧:ピュア）
カベルネ（112413）
68×244・540cc ￥2,400

ベルフェスタ（旧:ピュア）
リースリング（112414）
56×220・300cc ￥2,300

ベルフェスタ（旧:ピュア）
シャンパン EP（112418）
52×234・297cc ￥2,300

ベルフェスタ（旧:ピュア）
フルートシャンパン EP（112415）
43×252・209cc ￥2,300

TRITAN® GLASS PROTECT

ZWIESEL GLAS



ベルフェスタ（旧:ピュア）
ボージョレ（112422）
68×222・465cc ￥2,300

ベルフェスタ（旧:ピュア）
ウォーター（112842）
69×177・451cc ￥2,300

ベルフェスタ(旧:ピュア)
タンブラー 18oz（112419）
65×165・542cc ￥2,000

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 ￥2,000

ベルフェスタ（旧:ピュア）
タンブラー 8oz（112841）
47×140・246cc ￥1,800

ベルフェスタ（旧:ピュア）
タンブラー 12oz（113771）
55×144・357cc ¥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 ¥1,900

ベルフェスタ（旧:ピュア）
スピリッツ 3oz（112843）
36×95・94cc ¥1,500

ZWIESEL GLAS



ベルフェスタ（旧:ピュア）
カラフェ 250（113786）
215h
適量約250cc ¥2,900

ベルフェスタ（旧:ピュア）
カラフェ 100（113784）
174h
適量約100cc ¥2,300

ZWIESEL GLAS

SCHOTT ZWIESEL

TRITAN® GLASS PROTECT



ディーヴァ
ボルドー L
（104102）
73×275・800cc
￥2,400

ディーヴァ
ブルゴーニュ L
（104103）
80×248・839cc
￥2,500

ディーヴァ
ウォーター/ワイン
（104096）
68×247・613cc
￥2,300

ディーヴァ
ワイン/ブルゴーニュ
（104095）
64×229・480cc
￥2,300

ディーヴァ
フルートシャンパン EP
（104100）
45×253・219cc
￥2,300

ディーヴァ
ホワイトワイン
（104097）
53×230・302cc
￥2,300

SCHOTT ZWIESEL

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。



イベント
27oz ブルゴーニュ（115589）
78×221・783cc ¥1,200

イベント
21oz ボルドー（115588）
67×235・633cc ¥1,200

イベント
17oz レッドワイン（115587）
61×224・506cc ¥1,200

イベント
12oz ホワイトワイン（115586）
58×208・349cc ¥1,200

イベント
8oz シャンパン EP（115590）
45×222・228cc ¥1,200

※イベントシリーズは参考上代です。

ZWIESEL GLAS

SCHOTT ZWIESEL

TRITAN® GLASS PROTECT



フィネス
ブルゴーニュ（118609）
72×233・660cc ￥2,300

フィネス
ボルドー（118608）
69×261・630cc ￥2,300

フィネス
赤ワイン（118603）
59×244・437cc ￥2,300

フィネス
シャルドネ（118602）
59×229・385cc ￥2,300

フィネス
シャンパン EP（118607）
50×238・298cc ￥2,300

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。

SCHOTT ZWIESEL



バンケット
ブルゴーニュ
（121590）
70×210・630cc
￥1,000
NEW

バンケット
ボルドー
（121596）
67×223・600cc
￥1,000
NEW

バンケット
レッドワイン
（121592）
61×213・475cc
￥1,000
NEW

バンケット
シャルドネ
（121591）
57×200・368cc
￥1,000
NEW

バンケット
ホワイトワイン
（121593）
55×182・300cc
￥1,000
NEW

バンケット
ワインS/ウォーター
（121595）
56×138・253cc
￥1,000
NEW

バンケット
シャンパンEP
（121594）
45×221・210cc
￥1,000
NEW

※バンケットシリーズは参考上代です。



バースペシャル
シャンパンソーサー（111219）
103×152・281cc ￥1,800



バースペシャル
リキュールソーサー（111220）
67×124・70cc ￥1,500



バースペシャル
マルガリータ（111234）
114×166・305cc ￥2,300



バースペシャル
マティーニ（111231）
103×157・166cc ￥2,000



バースペシャル
シェリー（111224）
39×188・118cc ￥1,600



バースペシャル
グラッパ（111232）
44×190・113cc ￥1,600



バースペシャル
ウォーター EP（111222）
63×163・344cc ￥1,800



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 ¥1,200
NEW



バースペシャル
ウイスキーノージンググラス
（116457）
49×175・218cc ¥1,800



バースペシャル
ウイスキーノージングタンブラー
（118742）
51×120・322cc ¥1,800



バ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



ベーシックバーセレクション
マティーニコンテンポラリー
（115839）
102×129・226cc ¥2,100



ベーシックバーセレクション
マティーニクラシック
（115838）
106×129・175cc ¥2,100



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 ¥2,100



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 ¥1,800



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 ¥2,000



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 ¥2,000



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 ¥2,000



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 ¥2,000



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 ¥2,000

『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。



フィルター（105602）
108×106
￥8,000



ディーヴァ デカンタ（104112）
90×226 適量約1000cc
￥15,000

※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 ￥1,100



バンケット
タンブラー 14oz
（974258）
61×142•420cc ￥1,050



バンケット
タンブラー 11oz
（974244）
59×120•320cc ￥950



バンケット
オールドファッション 13oz
（128075）
81×85•400cc ￥1,100



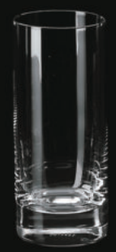
バンケット
オールドファッション 11oz
（978483）
73×83•330cc ￥1,050



バンケット
スピリッツ 2oz
（128092）
40×63•75cc ￥800



パリ
タンブラー 11oz
（577705）
60×156•347cc ￥1,500



パリ
タンブラー 9oz
（571703）
60×142•311cc ￥1,500



パリ
タンブラー 8oz
（813893）
60×117•284cc ￥1,400



パリ
オールドファッション 9oz
（579704）
80×90•302cc ￥1,500



パリ
ショートカクテル 5oz
（575706）
62×80•155cc ￥1,400



パリ
スピリッツ 1oz
（572702）
38×72•45cc ￥1,200

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 ¥2,900



ホット&クール
タンブラー 5oz（115901）
67×102•146cc ¥2,300



ホット&クール
タンブラー 6oz（115902）
83×87•186cc ¥2,300



ホット&クール
タンブラー 3oz（115900）
58×87•85cc ¥1,800



ホット&クール
ボウル 490（116228）
129×86•490cc ￥3,300



ホット&クール
ボウル 300（116226）
109×80•300cc ￥2,900



ホット&クール
ボウル 160（116224）
88×69•160cc ¥1,900



ホット&クール
ボウル 100（116220）
79×63•100cc ¥1,800



ワインクラシックスセレクト
ピノ・ノワール
（120480）
75×231•819cc ￥9,500
NEW



ワインクラシックスセレクト
ボルドー
（120474）
69×270•862cc ￥9,500
NEW



ワインクラシックスセレクト
リオハ
（120477）
61×243•545cc ￥9,000
NEW



ワインクラシックスセレクト
リースリング
（120487）
50×216•342cc ￥9,000
NEW



ワインクラシックスセレクト
シャンパンEP
（120489）
50×240•369cc ￥9,000
NEW



ワインクラシックスセレクト
ブラン・ド・ブラン シャンパンEP
（120490）
47×240•312cc ￥9,000
NEW



ヴィヴァミ（旧：シンプリファイ）
まろやかでラグジュアリーなワイン
（119935）
78×219•740cc ￥7,000



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 ￥7,000



ヴィヴァミ（旧：シンプリファイ）
フルーティーで繊細なワイン
（119927）
65×229•555cc ￥7,000



ヴィヴァミ（旧：シンプリファイ）
軽やかで溌剌としたワイン
（119929）
59×213•382cc ￥7,000



ヴィヴァミ（旧：シンプリファイ）
軽やかで溌剌としたシャンパン EP
（119931）
53×240•407cc ￥7,000



ヴィノディ（旧：エノテカ）
ブルゴーニュグランクリュ（109600）
96×240・962cc ￥10,000



ヴィノディ（旧：エノテカ）
ブルゴーニュ（109602）
83×220・750cc ￥8,500

ヴィノディ（旧：エノテカ）
ボージョレ（109601）
72×205・560cc ￥7,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
シラー（112178）
79×275・776cc ￥9,000

ヴィノディ（旧：エノテカ）
ボルドーブルミエクリュ（109598）
72×284・1012cc ￥10,000



ヴィノディ（旧：エノテカ）
リオハ（109583）
67×258・689cc ￥8,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
シャンパン EP（109594）
51×248・305cc ￥7,500



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



ヴィノディ（旧：エノテカ）
フルートシャンパン EP（109586）
45×265・214cc ￥7,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
コニャック（109588）
45×188・246cc ￥6,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
コニャックマグナム（109591）
69×178・884cc ￥7,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
キャンティ（109582）
59×240・553cc ￥7,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
ソーヴィニヨンブラン（112179）
51×237・364cc ￥7,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
シャルドネ（109597）
56×230・415cc ￥7,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
リースリング（109584）
54×225・319cc ￥6,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
ソーテルヌ（109585）
48×215・242cc ￥6,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
ロゼ（109599）
65×223・297cc ￥7,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
シェリー（109590）
37×198・164cc ￥6,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
グラッパ（109603）
41×202・101cc ￥6,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
アクアビット（109596）
61×205・79cc ￥6,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
マティーニ（109595）
120×200・293cc ￥7,500



ヴィノディ（旧：エノテカ）
ウォーター（109589）
73×175・355cc ￥6,500



オマージュカラット
ロングドリンク L（122361）
74×167・445cc ￥10,000



オマージュカラット
ロングドリンク S（122360）
70×140・330cc ￥10,000



オマージュカラット
ウイスキー L（122359）
95×91・384cc ￥10,000



オマージュカラット
ウイスキー S（122358）
86×82・274cc ￥10,000

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瀟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 ¥3,000



マルメ 21oz ワイン
64×262・640cc ¥2,900



マルメ 16oz ワイン
60×249・480cc ¥2,800



マルメ 12oz フルート
48×250・370cc ¥2,700



フィギオ 25oz ボルドー
74×259・760cc ¥3,100



フィギオ 21oz ワイン
68×250・630cc ¥2,900



フィギオ 14oz ワイン
59×239・440cc ¥2,800



フィギオ 12oz フルート
54×249・380cc ¥2,700



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 ￥1,400
NEW

ナンシー
14oz ワイン
54×211・430cc ￥1,300
NEW

ナンシー
12oz ワイン
50×202・350cc ￥1,200
NEW

ナンシー
6oz フルート
44×208・170cc ￥1,100
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 フルート
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 フルート
42×230・200cc ¥1,000



ボレー
24oz ワイン
73×278・740cc ￥1,900
NEW

ボレー
22oz ワイン
71×269・670cc ￥1,700
NEW

ボレー
17oz ワイン
63×260・520cc ￥1,600
NEW

ボレー
10oz シャンパン
48×250・300cc ￥1,500
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

IM-2



ブービー
13oz ワイン
68×186・410cc ￥1,200

ブービー
9oz ワイン
61×174・300cc ￥1,200

ブービー
6oz フルート
44×209・170cc ￥1,200

ブービー
11oz ミネラル
64×152・340cc ￥1,300

ブービー
12oz ビール
60×185・370cc ￥1,300



センテンス
22oz ブルゴーニュ
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



センテンス
7oz フルート
41×239・210cc ￥1,250

センテンス
15oz ビルスナー
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 ￥3,100
NEW

IM-1



INAOグラス
47×156・240cc
￥900

505
15oz ブルゴーニュ
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



バレンカ
5oz フルート
53×216・170cc
¥1,300

バレンカ
8oz マティーニ
97×145・240cc
¥1,300

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

バレンカ
5oz カクテル
74×150・150cc
¥1,100

バレンカ
6oz モルトウイスキー
48×122・200cc
¥1,100

バレンカ
7oz ラム
50×133・220cc
¥1,100
NEW

バレンカ
8oz プロセッコ
52×215・230cc
¥1,250
NEW



バレンカ
12oz タンブラー
79×160・380cc ￥1,500

バレンカ
11oz タンブラー
78×152・350cc ￥1,400

バレンカ
13oz オールド
103×94・400cc ￥1,600

バレンカ
11oz オールド
91×105・340cc ￥1,550

バレンカ
10oz オールド
90×98・300cc ￥1,400

バレンカ
4oz オールド
70×63・140cc ￥700



84-15oz タンブラー
76×150・465cc
¥710
NEW

84-14oz タンブラー
84×109・445cc
¥690
NEW

84-11oz タンブラー
78×99・340cc
¥650
NEW

フランス
8oz ワイン
89×148・280cc ￥1,050

フランス
6oz ワイン
80×136・190cc ￥1,000

フランス
5oz フルート
61×174・190cc ￥1,050



ズーム
16oz タンブラー
69×161・470cc
¥950

ズーム
10oz タンブラー
64×145・380cc
¥800

ズーム
8oz タンブラー
62×119・250cc
¥750

ズーム
6oz タンブラー
58×105・190cc
¥700

ズーム
13oz ゾンビー
61×170・390cc
¥850

ズーム
16oz オールド
89×102・480cc
¥900

ズーム
10oz オールド
79×89・320cc
¥800

ズーム
2oz ショット
39×78・60cc
¥600



ファニー
16oz タンブラー
67×144・490cc ¥950

ファニー
13oz タンブラー
63×132・400cc ¥800

ファニー
15oz オールド
75×103・450cc ¥900

ファニー
11oz オールド
70×95・340cc ¥800

ファニー
9oz オールド
67×92・280cc ¥700

ファニー
2oz ショット
42×57・70cc ¥600



カラフェ 75
228×260
適量約750cc ¥4,700

カラフェ 60559
242×245
適量約750cc ¥13,500

ペルセウス カラフェ
261×262
適量約750cc ¥14,200

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 ￥2,050



チボラ
12oz ワイン
60×213・380cc ￥2,000



チボラ
8oz シャンパーニュ
47×217・240cc ￥1,750



チボラ
5oz シャンパーニュ
42×224・160cc ￥1,400

IM-3



チボラ
21oz ボルドー
71×225・640cc ￥2,150



チボラ
220-14oz ボルドー
66×224・430cc ￥2,050



チボラ
206-12oz ボルドー
60×206・365cc ￥1,850



チボラ
190-10oz ボルドー
57×196・300cc ￥1,800



チボラ
25oz ブルゴーニュ
74×217・740cc ￥2,150



チボラ
6oz シャンパーニュ
45×220・190cc ￥1,750

IM-3



チボラ
3oz コーディアル
38×204・100cc ￥2,000



チボラ
6oz コニャック
48×177・190cc ￥1,800



チボラ
2oz リキュール
45×161・50cc ￥1,300



チボラ
手付き氷止めウォーターカラフェ
114×211
適量約1250cc ￥10,200

IM-3



チボラ
ウォーターカラフェ 1000
65×280
適量約900cc ¥3,250



チボラ
ウォーターカラフェ 750
66×260
適量約750cc ¥3,100



チボラ
ウォーターカラフェ 500
63×223
適量約500cc ¥2,050



チボラ
ウォーターカラフェ 250
58×176
適量約250cc ¥1,700

IM-3



チボラ
3oz グラッパ
40×172・90cc ￥1,350



チボラ
3oz リキュール
42×168・95cc ￥1,350



チボラ
122-2oz リキュール
45×122・50cc ￥1,050



チボラ
105-1oz リキュール
39×105・30cc ￥1,050



チボラ
1.5oz コーディアル
41×80・50cc ￥800

IM-3



チボラ
13oz ビール
62×210・400cc ¥1,700



チボラ
11oz ビール
56×193・320cc ¥1,500



チボラ
9oz ビール
54×184・270cc ¥1,350



チボラ
17oz ピルスナー
64×213・510cc ¥1,850



チボラ
13oz ピルスナー
60×198・400cc ¥1,700



チボラ
11oz ピルスナー
58×190・330cc ¥1,500



ギブリ
24oz ブルゴーニュ
68×245・740cc ¥2,350

ギブリ
22oz ボルドー
65×255・660cc ¥2,350

ギブリ
19oz ワイン
60×251・590cc ¥2,300

ギブリ
14oz ワイン
57×244・420cc ¥1,950

ギブリ
10oz M シャンパーニュ
49×260・300cc ¥2,050



ホック
17oz ボルドー
73×210・520cc ¥1,450

ホック
15oz ワイン
68×203・450cc ¥1,350

ホック
12oz ワイン
64×195・360cc ¥1,300

ホック
9oz ワイン
60×188・280cc ¥1,250

ホック
6oz フルート
43×217・180cc ¥1,250

ホック
14oz ゴブレット
68×173・420cc ¥1,200



ビッラ
BR-17oz
69×154・490cc ¥1,550

ビッラ
BR-13oz
64×148・390cc ¥1,450



モカ
13oz タンブラー
60×145・400cc ¥900

モカ
10oz タンブラー
58×125・310cc ¥850

モカ
11oz オールド
74×91・340cc ¥1,000

モカ
9oz オールド
67×91・270cc ¥900

モカ
6oz オールド
61×82・180cc ¥850

モカ
3oz ショット
43×63・70cc ¥800



ネイビー
13oz ゾンビー
61×167・400cc ¥1,100

ネイビー
11oz タンブラー
59×138・330cc ¥1,100

ネイビー
8oz タンブラー
59×114・250cc ¥950

ネイビー
9oz オールド
74×88・290cc ¥950



STマティーニ 15-8oz
115×172・240cc
¥1,950

STマティーニ 04-7.5oz
104×168・230cc
¥1,550

GLASS STRAW clear
200mm ¥300
※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ー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 マティーニ
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 ウィスキー
59×136・350cc ¥3,000



ボデガジャグ 2000ml
129×187・2000cc ¥3,900



ボデガジャグ 1500ml
120×172・1500cc ¥3,600



ボデガジャグ 1000ml
103×149・1100cc ¥3,300



ボデガジャグ 500ml
85×119・500cc ¥2,600

IM-2



ビノグランデ
ブルゴーニュ 25oz
74×217・710cc ¥1,700

ビノグランデ
ボルドー 22oz
73×226・630cc ¥1,700

ビノグランデ
赤ワイン 15oz
67×227・450cc ¥1,700

ビノグランデ
白ワイン 12oz
63×212・350cc ¥1,700

ビノグランデ
白ワイン(小) 11oz
59×197・300cc ¥1,700

ビノグランデ
ミネラルウォーター 12oz
58×167・370cc ¥1,700

IM-2



ビノグランデ
デザートワイン 6-3/4oz
49×186・190cc ¥1,700

ビノグランデ
シャンパンフルート 6-1/2oz
46×228・190cc ¥1,700

ビノグランデ
シャンパン 9-1/5oz
49×233・260cc ¥1,700

ビノグランデ
スピリット 4-1/4oz
41×205・120cc ¥1,700

ビノグランデ
マティーニ 6-4/5oz
119×175・240cc ¥2,300

ビノグランデ
ビール・チューリップ 13oz
58×177・390cc ¥1,700

IM-2



ビノグランデ
ロングドリンク 14-1/2oz
56×156・370cc ¥1,200

ビノグランデ
ハイボール 11oz
52×146・320cc ¥1,200

ビノグランデ
タンブラー 11-1/2oz
55×128・300cc ¥1,200

ビノグランデ
オンザロック 11oz
70×84・290cc ¥1,200

ビノグランデ
ショット 2oz
36×65・60cc ¥1,100

IM-2



オーセンティス
ブルゴーニュ 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



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
ブラインドテイスティング 11-1/2oz
52×187・320cc ¥3,400
"黒色のガラス"

IM-2



オーセンティス　カジュアル
ブルゴーニュ 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
ノージング
52×120・210cc ¥1,400



パーフェクト
クープ
79×140・210cc ¥1,400



パーフェクト
カクテル
103×141・180cc ¥1,400



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



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



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

CRAFT

IM-2



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/ヴィットビア
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

BEER CLASSICS

IM-2



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



ビールクラシックス
ピルスナー
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



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



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



スキップ
23oz ブルゴーニュ
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



ボプラ
18oz ワイン
83×254・550cc
¥2,650

ボプラ
15oz ワイン
76×242・440cc
¥2,450

ボプラ
11oz ワイン
70×231・340cc
¥2,250

ボプラ
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



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



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ケ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頂きます。

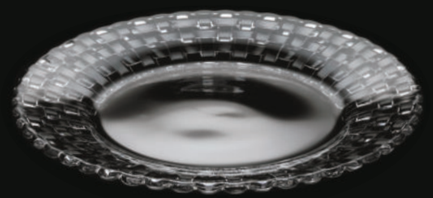
IM-5



ボサノヴァ
ラージプレート 32cm
ϕ320 ¥3,000
★



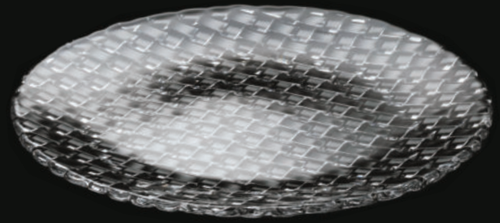
ボサノヴァ
スモールプレート 23cm
ϕ230 ¥2,250



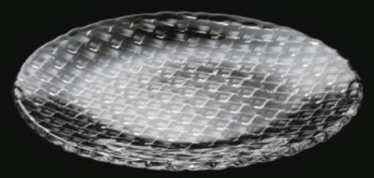
ボサノヴァ
ディナープレート 27cm
ϕ270 ¥3,000



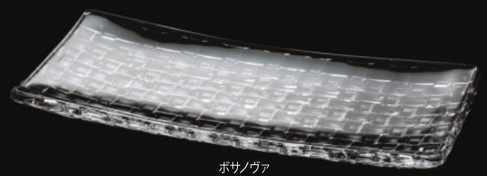
ボサノヴァ
バタープレート 15cm
ϕ150 ¥1,500



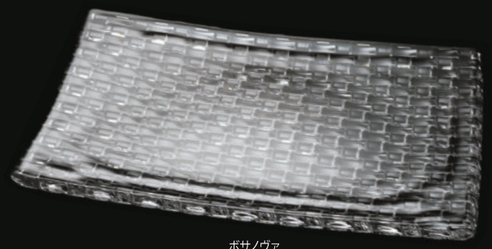
ボサノヴァ
チャージャープレート 32cm
ϕ320 ¥3,000



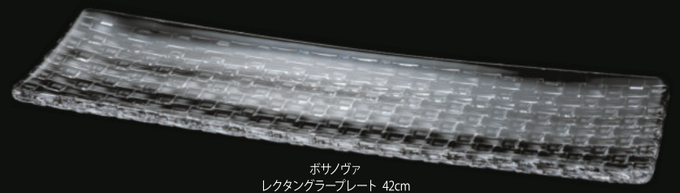
ボサノヴァ
サラダプレート 23cm
ϕ230 ¥2,250



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



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



マンボ
ボウル 30cm
ϕ300×h105 ¥5,000



マンボ
ボウル 25cm
ϕ250×h55 ¥3,500

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。





アストリア
カクテル
90×149・140cc ￥2,200

アストリア
カクテル ワームウッドデコ
90×149・140cc ￥3,400



プレジデンテ
クープ ダブル
103×146・220cc ¥2,300



プレジデンテ
クープ ダブル ワームウッドデコ
103×146・220cc ¥3,500



プレジデンテ
クープ
90×140・150cc ¥2,200



プレジデンテ
クープ ワームウッドデコ
90×140・150cc ¥3,400



アルト・ボール
タンブラー
77×149・310cc ¥2,000



アルト・ボール
タンブラー ワームウッドデコ
77×149・310cc ¥3,200



ロック・ゴブラー
77×123・230cc ¥2,000



ロック・ゴブラー
ワームウッドデコ
77×123・230cc ¥3,200



ガローネ
クリア
125×226・1000cc ¥20,000



ガローネ
ワームウッドデコ
125×226・1000cc ¥24,000



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
NEW

マスタークラス 22
48×203・230cc ¥2,000
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

グランドバルーン フルート
62×231・370cc ¥1,800

バルーン フルート
56×203・220cc ¥1,300



リヴィエラ 170
50×202・180cc ¥1,000

リヴィエラ 140
52×186・140cc ¥800



エトワール ノワール
74×245・790cc ¥2,000



エトワール ブラン
65×245・580cc ¥1,900



リチャード ユリーン オプティマム
43×235・285cc ¥2,000



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・最大経460 ¥24,000
素材:アクリル



ボッレ アイスバケット
h188・最大経275 ¥12,000
素材:アクリル



ヴェラ ボウル
h285・最大径570 ¥10,000
素材:アクリル



ヴェラ バケット
h275・最大径290 ¥6,000
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)



バン 8oz ワイン
70×125・250cc ￥700
(12)



バン 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)



バル 17oz タンブラー
89×121・520cc ￥580
(12)



バル 12oz タンブラー
86×89・380cc ￥470
(12)



バル 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)



ベンネ 20oz タンブラー
90×150・600cc ￥710
(12)



ベンネ 16oz タンブラー
85×145・500cc ￥690
(12)



ベンネ 12oz タンブラー
76×134・360cc ￥480
(12)



ベンネ 10oz タンブラー
73×120・300cc ￥450
(12)



ベンネ 8oz タンブラー
71×105・250cc ￥390
(12)

SIMAX
Glass that Lasts

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 ¥660
NEW



チャロマグ
68×91・260cc ¥730
NEW



タコス 270
270×126 ¥2,880
NEW



タコス 230
230×110 ¥2,170
NEW



タコス 210
210×103 ¥1,870
NEW



タコス 190
190×95 ¥1,540
NEW



タコス 170
170×88 ¥1,300
NEW



タコス 150
150×80 ¥1,260
NEW



ナチョス 220
220×129 ¥2,280
NEW



ナチョス 185
185×109 ¥1,660
NEW



ナチョス 150
150×90 ¥1,260
NEW



ナチョス 115
115×68 ¥1,040
NEW



ナチョス 80
80×45 ¥750
NEW

Borgonovo
made in Italy

ボルゴノーヴォは1950年にイタリアBorgonovo(ミラノから西80㎞)で設立されました。
いまヨーロッパで最も勢いのあるグ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。



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



グラース
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



デュカール
タンブラー
66×115・490cc ¥520



デュカール
オールド
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
1 L
82×283・1180cc ¥1,880
※フタ付、別売不可



インドロ
0.5 L
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



ビッラ
MA-19oz
93×156・575cc ¥1,570



ビッラ
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



ヘンリーディーン
L
32×280•820cc ¥3,100



ヘンリーディーン
M
32×263•430cc ¥2,700



ヘンリーディーン
S
29×230•340cc ¥2,500

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



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 ¥45,000



クゾン
ワインクーラー
135×230 ¥32,000

フィレンツェ旅行の時に出会った
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





オーシャングラスウェアー社は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ー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グラスです。



ブロン
21oz ブルゴーニュ
73×213・640cc ¥890

ブロン
20oz ボルドー
66×236・600cc ¥890

ブロン
14oz レッドワイン
61×225・420cc ¥850

ブロン
11oz ホワイトワイン
57×213・340cc ¥850

ブロン
7oz フルート
44×230・220cc ¥850

ブロン
13oz ゴブレット
61×169・410cc ¥800

IM-3



ボストン
21oz ブルゴーニュ
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 フルート
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

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

IM-3



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



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

IM-3



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



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



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



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。



ジャバ
20oz タンブラー
87×160・610cc ¥830
(6)

ジャバ
12oz タンブラー
78×141・380cc ¥570
(6)

ジャバ
12oz オールド
92×100・370cc ¥670
(6)

ジャバ
8oz オールド
80×87・260cc ¥550
(6)

コルチナ
10oz ゾンビー
59×165・300cc ¥420
(6)

コルチナ
7oz ゾンビー
54×143・220cc ¥400
(6)

コルチナ
9oz タンブラー
60×140・270cc ¥410
(6)

コルチナ
8oz オールド
73×88・250cc ¥410
(6)

コルチナ
6oz オールド
63×80・190cc ¥370
(6)



ピッラ
101-19oz
82×212・550cc
¥1,370
(6)

ピッラ
101-12oz
73×200・400cc
¥1,190
(6)

ピッラ
101-8oz
63×185・280cc
¥1,090
(6)

ピッラ
707-17oz
78×278・510cc
¥1,150
(6)

ピッラ
707-12oz
72×238・370cc
¥1,050
(6)

ピッラ
707-8oz
66×208・280cc
¥930
(6)

ピッラ
202-17oz
69×202・530cc
¥1,380
(6)

ピッラ
202-12oz
63×184・400cc
¥1,290
(6)

ピッラ
202-8oz
55×166・260cc
¥940
(6)



イプスロン
1.25030
77×160・320cc ¥670
(6)

イプスロン
1.25060
101×117・340cc ¥720
(6)

イプスロン
1.25020
92×107・250cc ¥570
(6)

オスロ
4.42100
82×96・220cc ¥1,000
(6)

オスロ
4.42110
67×62・100cc ¥830
(6)

※(　)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。



ルナ
1.91190
76×137・340cc ¥730
(6)

ルナ
1.91200
87×108・340cc ¥730
(6)

ルナ
1.91180
80×97・260cc ¥720
(6)

コロッセオ
ステムウォーター 9-1/4oz
68×136・280cc ¥950
(6)

コロッセオ
ステムウォーター 7-1/2oz
62×123・210cc ¥870
(6)

ノニックス
5.17220
89×153・580cc ¥700
(6)

ノニックス
5.17210
74×115・290cc ¥500
(6)



ルッカ
20oz ワイン
70×225・620cc ¥1,120
(6)

ルッカ
16oz ワイン
66×212・510cc ¥970
(6)

ルッカ
14oz ワイン
62×200・420cc ¥910
(6)

ルッカ
9oz ワイン
54×190・290cc ¥830
(6)

ルッカ
6oz フルート
46×212・200cc ¥870
(6)



ロックバー
5.16170
83×120・370cc ¥960
(6)

ロックバー
5.17530
84×92・270cc ¥620
(6)

ロックバー
5.17520
76×83・200cc ¥480
(6)

ロックバー
5.18000
51×64・70cc ¥320
(6)

ボデガ
7.10880
88×120・510cc ¥670
(6)

ボデガ
7.10870
85×89・370cc ¥560
(6)

ボデガ
7.10860
80×57・220cc ¥430
(6)

※( )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。



グラース
ショット 60cc
51×90・60cc ¥320
(6)



グラース
ショット 35cc
45×70・35cc ¥320
(6)



グラース
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 1.1 L
最大径92×264
適量約900cc ¥2,450
(1)



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



ビノデカンタ
500
78×235
適量約500cc ¥1,180
(1)



ビノデカンタ
250
65×190
適量約250cc ¥830
(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)

※( )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。



ビバ 2470
230×100 ¥1,880
(1)



ビバ 2530
120×50 ¥550
(6)



ビバ 1720
74×75・170cc ¥480
(6)



ビバ 4620
65×65・100cc ¥1,270
(6)



ビバ 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)



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。



ピカルディ 1320
94×145・500cc
¥890
(6)

ピカルディ 1120
88×124・360cc
¥840
(6)

ピカルディ 1130
90×94・310cc
¥550
(6)

ピカルディ 1140
86×90・250cc
¥480
(6)

ピカルディ 1150
80×84・220cc
¥440
(6)

ピカルディ 1160
75×78・160cc
¥380
(6)

ピカルディ 1170
69×72・130cc
¥330
(6)

ピカルディ 1180
65×67・90cc
¥270
(6)



プロヴァンス 1240
79×98・250cc
¥490
(6)

プロヴァンス 1250
74×90・220cc
¥460
(6)

プロヴァンス 1260
68×85・160cc
¥440
(6)

プロヴァンス 1280
58×72・90cc
¥360
(6)

プリズム 1570
81×125・330cc
¥890
(6)

プリズム 1560
87×92・280cc
¥560
(6)

プリズム 1550
79×85・220cc
¥500
(6)

プリズム 1540
74×78・170cc
¥440
(6)



ジゴン 1050
79×77・220cc ¥370
(6)

ジゴン 1060
70×69・160cc ¥300
(6)

ジゴン 1080
58×60・90cc ¥240
(6)



ラメキン 2380
100×48・240cc ¥680
(6)

ラメキン 2400
85×40・130cc ¥400
(6)



リス 2200
200×82 ¥1,450
(6)

リス 2140
140×57 ¥640
(6)

リス 2100
105×43 ¥390
(6)

リス 2060
60×24 ¥220
(6)

リス 2170
170×69 ¥930
(6)

リス 2120
120×49 ¥550
(6)

リス 2070
75×30 ¥270
(6)

Libbey



テキサス
BEワイン 8oz
81×158・240cc ¥820

テキサス
BEワイン 6oz
73×140・180cc ¥820

テキサス
BEフルート 4oz
60×157・130cc ¥820

テキサス
ANワイン 8oz
82×132・240cc ¥760

テキサス
ANワイン 6oz
75×119・190cc ¥760

テキサス
ANフルート 4oz
54×167・120cc ¥760



テキサス
1924クープ 8oz
110×162・250cc ¥1,710

テキサス
1924クープ 4oz
92×153・130cc ¥1,710

テキサス
SPマティーニ 5oz
97×164・170cc ¥1,680

テキサス
SPニック&ノラ 4oz
77×161・140cc ¥1,680



テキサス
FTミキシング 25oz
103×192・750cc ¥6,060

テキサス
ミキシング 25oz
104×148・760cc ¥5,450





素材:ステンレス18-10





マルケージ SP
テーブルSP 216mm ￥6,500

マルケージ SP
テーブルFK 215mm ￥6,500

マルケージ SP
テーブルKN 236mm ￥7,100

マルケージ SP
スープSP 178mm ￥6,500

マルケージ SP
リゾットSP 200mm ￥5,900

マルケージ SP
デザートFK 200mm ￥5,900

マルケージ SP
デザートKN 220mm ￥7,000

マルケージ SP
ティーSP 140mm ￥3,800

マルケージ SP
モカSP 108mm ￥3,200

マルケージ SP
フィッシュFK 215mm ￥6,400

マルケージ SP
フィッシュKN 221mm ￥6,400

マルケージ SP
ケーキFK 183mm ￥4,300

マルケージ SP
バターKN 170mm ￥6,800

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





ベルジオイオソ
テーブルSP 212mm ￥14,200

ベルジオイオソ
テーブルFK 215mm ￥14,200

ベルジオイオソ
テーブルKN 252mm ￥19,600

ベルジオイオソ
デザートSP 184mm ￥12,200

ベルジオイオソ
デザートFK 185mm ￥12,200

ベルジオイオソ
デザートKN 211mm ￥18,600

ベルジオイオソ
ティーSP 143mm ￥8,500

ベルジオイオソ
モカSP 115mm ￥7,300

ベルジオイオソ
フィッシュFK 193mm ￥12,100

ベルジオイオソ
フィッシュKN 225mm ￥12,200

ベルジオイオソ
ケーキFK 162mm ￥9,400

ベルジオイオソ
バーKN 157mm ￥19,700

素材：ニッケル・シルバー36μ





ソルマーニ
テーブルSP 202mm ￥13,000

ソルマーニ
テーブルFK 204mm ￥13,000

ソルマーニ
テーブルKN 235mm ￥17,900

ソルマーニ
デザートSP 171mm ￥11,400

ソルマーニ
デザートFK 173mm ￥11,400

ソルマーニ
デザートKN 210mm ￥17,300

ソルマーニ
ティーSP 134mm ￥8,000

ソルマーニ
モカSP 104mm ￥6,700

ソルマーニ
フィッシュFK 172mm ￥12,100

ソルマーニ
フィッシュKN 198mm ￥12,100

ソルマーニ
ケーキFK 150mm ￥9,000

ソルマーニ
バターKN 153mm ￥17,300

素材：ニッケル・シルバー36μ





トポス
ディナースプーン 202mm ¥9,500
NEW



トポス
ディナーフォーク 198mm ¥9,500
NEW



トポス
ディナーナイフ 230mm ¥13,000
NEW



トポス
テーブルスプーン 180mm ¥9,500
NEW



トポス
テーブルフォーク 179mm ¥9,500
NEW



トポス
テーブルナイフ 200mm ¥13,000
NEW



トポス
スープスプーン 154mm ¥11,000
NEW



トポス
ソーススプーン 180mm ¥13,000
NEW



トポス
フィッシュフォーク 178mm ¥9,500
NEW



トポス
フィッシュナイフ 204mm ¥11,000
NEW



トポス
フルーツスプーン 146mm ¥8,400
NEW



トポス
フルーツフォーク 149mm ¥8,400
NEW

トポス
フルーツナイフ 175mm ¥13,000
NEW



トポス
チーズナイフ 194mm ¥14,000
NEW



トポス
アイスクリームスプーン 129mm ¥11,000
NEW



トポス
ティースプーン 134mm ¥7,800
NEW



トポス
モカスプーン 110mm ¥7,800
NEW



トポス
タルトサーバー 222mm ¥22,000
NEW

素材：18/8 ステンレススチール





ストックホルム
テーブルスプーン 210mm ¥2,600



ストックホルム
テーブルフォーク 215mm ¥2,600



ストックホルム
テーブルナイフ 245mm ¥2,600



ストックホルム
デザートスプーン 188mm ¥2,100



ストックホルム
デザートフォーク 188mm ¥2,100



ストックホルム
デザートナイフ 212mm ¥2,100



ストックホルム
ティースプーン 132mm ¥1,400

18-10ステレンレス サテン加工





モンド
ディナーSP 196mm ￥300

モンド
ディナーFK 193.5mm ￥300

SIDE

BACK

モンド
ディナーKN 219mm ￥700

モンド
デザートSP 181.5mm ￥280

モンド
デザートFK 181.2mm ￥280

モンド
デザートKN 209mm ￥650

モンド
ケーキFK 155mm ￥200

モンド
ティーSP 153mm ￥200

モンド
コーヒーSP 132.4mm ￥180

モンド
エスプレッソSP 115.5mm ￥150

素材:ステンレスクロム18-0

Sola Switzerland



リノ
テーブルSP 215mm ￥1,500



リノ
テーブルFK 212mm ￥1,500



リノ
テーブルKN 234mm ￥1,600



リノ
コーヒーSP 150mm ￥750



リノ
ケーキFK 160mm ￥750

素材:ステンレス18-10・マット仕上げ

GÜDE



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

SABATIER



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



ディーヴァ
ボルドー（110238）
67×262・600cc
￥2,300



ディーヴァ
ソフトドリンク（110253）
75×192・450cc
￥2,000



エア
リースリング（119606）
55×191・310cc
￥3,500



エア
シャンパン EP（119607）
48×233・340cc
￥3,500



エア
シャンパンソーサー EP（119608）
100×148・320cc
￥3,500



エア
デザートワイン（119609）
81×161・210cc
￥3,500



エノテカ
プロセッコEP（109587）
49×256・140cc
￥7,500



クリュ クラシック
ブルゴーニュ（114606）
80×225・860cc
￥3,000



フィネス
リースリング（118604）
54×223・320cc
￥2,300



フィネス
ウォーター EP（118605）
66×181・370cc
￥2,300



ヴィーニャ
ボージョレ（116506）
68×203・560cc
￥2,000



ペペ
6oz シャンパーニュ
42×236・170cc
￥1,850



ペペ
11oz ミネラル
65×144・330cc
￥1,850



イエロ
22oz ワイン
89×229・710cc
￥1,650



イエロ
18oz ワイン
69×249・580cc
￥1,500



イエロ
15oz ワイン
65×240・490cc
￥1,400



イエロ
12oz ワイン
60×225・380cc
￥1,250



イエロ
7oz フルート
44×250・250cc
￥1,250



ヴォーグ
25oz ボルドー
79×269・780cc
￥2,300



ヴォーグ
15oz ワイン
63×254・470cc
￥2,000



ヴォーグ
11oz ワイン
57×239・340cc
￥1,850



ビストロライン
ボルドー（120636）
70×172・630cc
￥950



ビストロライン
スパークリングワイン EP（120638）
46×169・280cc
￥950



2700
17oz タンブラー
87×154・520cc
￥1,600



3600
17oz タンブラー
87×154・520cc
￥1,800



3700
17oz タンブラー
87×154・520cc
￥1,900



タワー ロングドリンク
（120647）
89×152・550cc
￥1,500



タワー ユニバーサル
（120646）
85×128・440cc
￥1,500



タワー タンブラー
（120645）
96×101・460cc
￥1,500

このページの商品は廃番商品です。お買い求めの際には在庫のお問い合わせをお願いいたします。



トッサ
タンブラー 12oz
（193586）
68×183・350cc
￥2,500



トッサ
タンブラー 8oz
（101343）
65×150・250cc
￥2,300



トッサ
グラッパ 4oz
（193572）
53×140・140cc
￥2,000



トッサ
オールドファッション 9oz
（193569）
87×108・320cc
￥2,400



テングラッド
タンブラー 13oz
（145077）
65×154・350cc
￥2,500



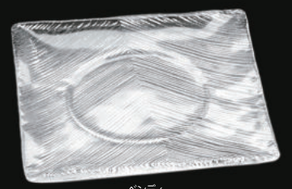
ブレラ
18oz タンブラー
81×154・560cc
￥820



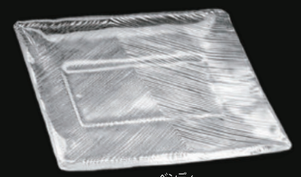
ブレラ
13oz オールド
92×86・400cc
￥750



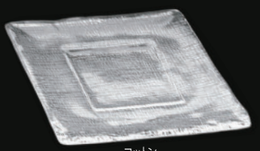
バンケット
ショートカクテル 9oz
（974261）
71×74・260cc
￥1,000



ベンディ
RO-27 プレート
270×270
￥4,200



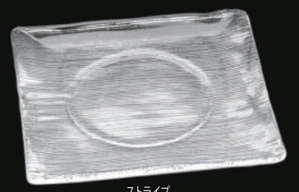
ベンディ
RE-27 プレート
270×270
￥4,200



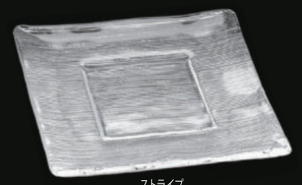
コットン
SQ-23 プレート
230×230
￥3,600



ピュア
カラフェ 500（115156）
262h・870cc
適量約500cc
¥5,300



ストライプ
RO-27 プレート
270×270
￥4,200



ストライプ
SQ-27 プレート
270×270
￥4,200



ヒップ
SQ 250 プレート
250×250
￥2,200



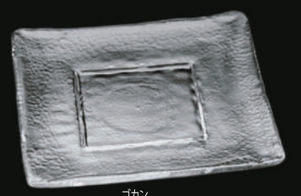
サイン No.4
Food & drink
50×50×25 ￥1,400



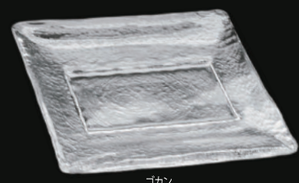
サイン No.5
Litter
50×50×25 ￥1,400



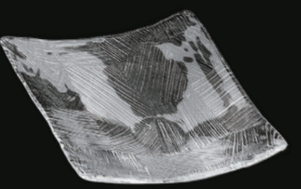
サイン No.7
予約席
50×50×25 ￥1,400



ゴカン
27 プレート
270×270
￥4,200



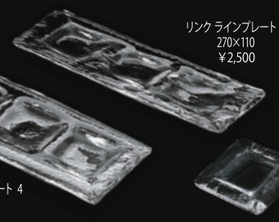
ゴカン
RE-27 プレート
270×270
￥4,200



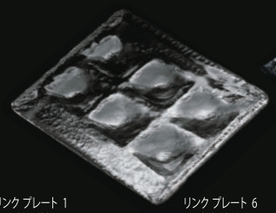
バッチワーク
FSQ-28cm ボウル
280×280×h90
￥6,100



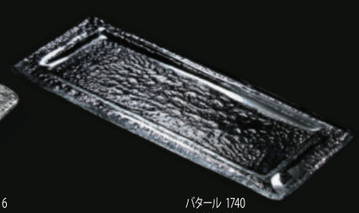
リンク ラインプレート 4
350×110
￥2,900



リンク ラインプレート 3
270×110
￥2,500



リンク プレート 1
100×100
￥1,600



リンク プレート 6
270×240
￥3,600

バタール 1740
400×170
￥8,400



クララ
16oz ブルゴーニュ
81×182・490cc
¥690



クララ
15oz ボルドー
65×209・450cc
¥650



クララ
12oz ワイン
62×202・370cc
¥600



クララ
8oz ワイン
54×189・240cc
¥560



ガスト
3oz グラッパ
47×184・110cc
¥470



ヴェルソ
ミディアム 11-1/4oz
60×180・350cc
¥760(6)



アディナ プレスティージ
ブルゴーニュ 21oz
83×243・620cc
¥3,100



アディナ プレスティージ
ボルドー 23oz
74×262・690cc
¥3,100



アディナ プレスティージ
レッドワイン 15oz
66×248・450cc
¥3,100



アディナ プレスティージ
シャンパンフルート 8oz
58×239・250cc
¥3,100



アディナ プレスティージ
スパークリングワイン 5oz
49×261・160cc
¥3,100



テキサス
TRフルート 6oz
59×163・180cc
¥670



チボラ
5oz スパークリング
61×236・150cc
¥1,500



チボラ
200-3.5oz グラッパ
47×201・90cc
¥1,550



チボラ
21oz ピルスナー
68×226・620cc
¥1,700

チボラ
9oz ピルスナー
56×176・260cc
¥1,150

チボラ
11oz ゴブレット
65×170・320cc
¥1,400

チボラ
12oz ゴブレット
64×164・330cc
¥1,550



シャンティ
12oz ワイン
66×196・370cc
¥1,400

シャンティ
10oz ゴブレット
61×151・310cc
¥1,300



ビエール
IPA 18oz
59×184・560cc
¥1,600



ビエール
ウィート 25oz
62×188・750cc
¥1,600



ビエール
サイダー 16oz
73×146・500cc
¥1,600



ビエール
シーソナル 24oz
61×184・740cc
¥1,600



ビエール
スタウト 20oz
63×178・600cc
¥1,600



ビッラ
SC-15oz
84×215・430cc
¥1,600



ビッラ
404-22oz
90×196・670cc
¥1,030(6)



ビッラ
404-17oz
84×182・510cc
¥900(6)



ビッラ
404-13oz
77×167・380cc
¥770(6)



ビッラ
404-9oz
66×152・260cc
¥680(6)



コニック
マグ
83×102・310cc
¥560



コニック
ラテマキアート
80×98・360cc
¥870



ジブラルタル
15235
79×149・360cc
¥500(6)



ジブラルタル
15239
66×116・210cc
¥750(6)



ジブラルタル
15238
86×121・360cc
¥430(6)



ジブラルタル
15233
94×106・380cc
¥1,080(6)



ジブラルタル
15232
89×99・300cc
¥790(6)



ジブラルタル
15249
79×79・160cc
¥470(6)



ビッラ
BE-11oz
67×115・315cc
¥750



ビッラ
BE-6oz
61×100・190cc
¥750



コニカル
10oz タンブラー
67×136・310cc
¥420



コニカル
9oz タンブラー
66×122・280cc
¥410



ジャイロ
15oz オールド
80×105・480cc
¥1,750



ジャイロ
10oz オールド
72×94・350cc
¥1,450



350
17oz オールド
103×102・520cc
¥700



サボヤ
25
77×92・280cc
¥280(6)



サボヤ
14
63×74・140cc
¥200(6)



サボヤ
11
59×67・110cc
¥170(6)



コラム
13oz タンブラー
67×152・410cc
¥480



リド TI
16oz タンブラー
81×145・480cc
¥390



マンハッタン
9oz オンザロック
70×107・290cc
¥750



グリップ
9oz オールド
68×103・270cc
¥1,150



カフェ
6oz タンブラー
73×84・190cc
¥320(12)



ハバナ
5.17490
77×82・220cc
¥390(6)



ネイビー
6oz オールド
60×82・180cc
¥650



アマルフィ
2000
77×106・250cc
¥510(6)



アマルフィ
2020
74×94・170cc
¥390(6)



アマルフィ
2030
65×82・130cc
¥350(6)



アマルフィ
2050
60×71・90cc
¥330(6)



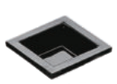
ボデガジャグ
200ml
60×91・200cc
¥1,700



ボデガジャグ
100ml
53×77・100cc
¥1,700



ボデガジャグ
60ml
45×65・60cc
¥1,600



カック 2 黒
70×70×20
¥600



プラハ
ブラック 260×260
260×260
¥5,400



プラハ
クリア 260×260
260×260
¥5,000



プラハ
ホワイト 290×90
290×90
¥3,200



アワ
11インチプレート
280×20
¥1,700



アワ
10インチプレート
255×21
¥1,500

2022

●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
●アピタ……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
ウイ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ニバーサリー……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
グラース……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
クランプル……56
●クランプルワインGiftBox……44
コスモ……115
コニック……112
ゴニュデカンタ……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
サルーテ……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
シンプリファイ(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
チポラ……91・92
チポ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
テイスティンググラス……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
●トパ……33
●トボス……132
トライアングル……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

●バースペシャル……77
パーティーダンシング……77
●バーバー……11
パーフェクト……99
バーマン……20
バスク……110
パスタ……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
●バレンカ……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
ビカルディ……121
ビストロ……119
●ピッコロ……36
ヒップ……29・30
ビッラ……94・112・116・117
ビッラバー……113
ビノグランデ……97
ビノデカンタ……119
ビバ……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
ブービー……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

ぺあ……40
ベーシックパーセレクション……78
●ベジカク……41
●ベジマル……41
ペタル……51
ペッロ……39
ベニス……85
ペルジオイオソ……128
ペルセウスカラフェ……89
ペルフェスタ(旧:ピュア)……74
ペンネ……110
ヘンリーディーン……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
ポプラ……102
●ボレー……86
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マティーニ……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。お買い求めの際に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

チポラ……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

パタール……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グ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、そして割烹、日本料理店まで幅広くご支持いただいて来ました。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ぱ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グラスに代わって、急速にオートメーションのグラスが主流となっています。特にこの10年、ガラスのマシーンの進歩は著しく、手作りに負けない、あるいはそれ以上のクォリティー、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』で選んだグ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」のグラスが『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

TRITAN 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、バリュウムを一切含まず、環境に配慮したグ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。

SON.hyx crystal ソニックスクリスタル"SON.hyx-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。

ULTRA CLEAR & DURABLE GLASS sparkx Eco-Friendly 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。