木村硝子店

2020

木村硝子店

2020

www.kimuraglas.co.jp

2020

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
1…ご挨拶
3…サヴァ
4…＊グラナダ
5…＊バッハ
6…ピーボオーソドックス
ピーボ
7…ピーボ
8…＊エイサ
ウイスキーテイスティング
9…ギャルソン
10…チャオ
11…三組
12…No.15
パンク
パーマン
13…ステラ
14…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
15…チーラ
バンビ
セ・シ・ボン
16…＊セーヌ
17…ミタテ
18…ミタテ
19…エス
20…エス
21…リュート
はるたで
ゆきやなぎ
22…リンク
バタール
23…パッチワーク
コットン
ゴカン
24…ベンディ
ストライプ
ゴカン
25…ブケイメージ
26…ブケ
27…ヒップ
28…ヒップ
29…＊マルサラ
30…プラハ
31…エール
トレビ
32…ソバ
ワサビ
33…マロン
クラウド
34…マンハッタン
ピッコロ
ツル
35…コンパクト
36…コンパクト
タンブラー無地
カルタ
サンピン
タンブラー薄底磨
37…＊サンサ
ベッロ
カルクール
38…しゃろっと
べあ
ろーたす
＊シャンパン
コロル
KT
38…マイタイ
118
冠水瓶
ビアジャグ
ブランコ
ART-MIX
39…パスタ
40…パスタ
41…カーブ
42…プラチナ
43…プラチナ
44…プラチナ
45…700
ペタル
マネ
ドロップ
ホワイト
トランペット
46…510
610
トライアングル
カジノ
422
233
ツイスト
ヤッサイ
ミクロスター
47…ロロ
バルブ
ミルク
48…ワインデカンタ
塩・胡椒入れ
＊ナイフ・フォークレスト
マドラー
灰皿
カック
49…ギフト

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。

GLASS COM PRODUCTION

小松誠
51…ポーセ
クランプル

Droplet 提供型し ドロップレット

五十嵐威暢
51…ドロップレット

TABLE SOY SAUCE WATER GLASS

Luft　真喜志奈美・桶田千夏子
52…テーブルソイソース
ウォーターグラス

KOJITANI TRAVELWINEGLASS

麹谷宏
52…kojitani travelwineglass

KANNA GLASS

山崎宏
52…カンナグラス

INGEGERD RÅMAN

インゲヤード・ローマン
53…インゲヤード
54…インゲヤード

TORA URUP

トーラ・ウルップ
55…＊Tora Urup

MOULD GLASS

渡辺有子
55…モールグラス

SLANT GLASS TY

ISOLATION UNIT　柳原照弘
56…SLANT GLASS
TY

ELLIPSE

SHUNIT　大村俊二・中原俊三郎
56…エリプス

MAI GLASS

沢樹舞
56…＊MAI GLASS

-Dishes-
KIMURA GLASS Yumiko Hoshi porcelain made in Japan

イイホシユミコ
57…dishes
58…dishes

TASAKI SHINYA WINEGLASS COLLECTION

田崎真也
59…タサキワイングラスコレクション
60…タサキワイングラスコレクション
61…タサキワイングラスコレクション
62…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。

ZWIESEL KRISTALLGLAS

ツヴィーゼル・クリスタルグラス
64…ヴィーニャ
フォルテッシモ
65…ピュア
66…ディーヴァ
クリュクラシック
67…ビストロライン＊
イベント
68…＊センサ
ホット＆クール
69…＊タワー
フィネス
70…エア
71…バースペシャル
ベーシックパーセレクション
72…バンケット
テングラッド
パリ
トッサ
73…エノテカ
74…エノテカ
75…オマージュカラット
シンプリファイ
76…ディーヴァデカンタ
フィルター
デカンタ＆ドライヤー

RONA

ロナ
78…＊マルメ
＊フィギオ
＊マコン
79…イエロ
ジュリア
モンツァ
ベニス
80…ヴォーグ
マルタ
ブービー
81…センテンス
INAOグラス
プレラ
505
82…パレンカ
フランス
83…ズーム
ファニー
カラフェ
ペルセウスカラフェ

Stolzle

シュトルツル
85…チポラ
86…チポラ
87…ギプリ
ホック
88…ビッラ
モカ
ネイビー
ST
サンバビアー
ルンバビアー

Luigi Bormioli

ルイジボルミオリ
90…トリノ
ビエール
91…ポプラ
DOC
シャンティ
スキップ
92…ビッラ
グリップ
ジャイロ
ウィッチ
ルイカラフ
713
ゴニュ

SPIEGELAU

シュピゲラウ
94…ウィルスパーガーアニバーサリー
＊ボデガジャグ
95…ビノグランデ
96…オーセンティス
オーセンティスカジュアル
97…パーフェクト
アディナプレステージ
98…サルーテ
クラフトビールグラス
ビールクラシックス

Nachtmann

ナハトマン
99…ボサノヴァ
100…スフィア
マンボ

italesse

イタレッセ
102…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
103…＊マスタークラス
＊エトワール
イージー
プリヴェ
バルーン
リヴィエラ
リチャード
フルート
104…プラザ
ヴェラ
＊ボッレ

VICRILA

ヴィクリラ
106…ガウディ
バン
バスク
バル
カフェ
ペンネ

Borgonovo

ボルゴノーボ
107…ガッティ
コニック
スカラ
ウィーン
デュカール
ヴィンセンツァ
グラース
108…インドロ
コロナ
B132
コニック
ビッラ
モディ

Ocean

オーシャン
109…ブロン
ボストン
シアトル
スタック
コスモ
110…ビッラ
リド

BOHEMIA CRYSTAL

クリスタライト
111…クララ
ガスト
112…ハヤマ
コニカル
リネア
コラム
ミケル

Crystal Vision

クリスタレックス
113…350
Nパステル
Nプリモ
ビッラバー

COUZON

クゾン
114…クゾン

Henry Beau

ヘンリーディーン
114…ヘンリーディーン

ALEXANDRE TURPAULT FRANCE 1362

アレクサンドルチュルポー
114…グラスマット

ヒロ

HIRO
114…HIRO-AC

Bormioli Rocco

ボルミオリロッコ
115…ジャバ
コルチナ
ビッラ
116…ヴェルソ
ルッカ
レガノ
コロッセオ
ビアクラブアビー
ノニックス
ロックバー
ボデガ
117…ルナ
サボヤ
イプスロン
117…グラース
770
ビバ
アクエリア
ビノデカンタ
118…ビバ
ミスターシェフ
エクリシィ
ジェラート
プリマベラ
ビストロ

DURALEX MADE IN FRANCE

デュラレックス
119…ピカルディ
プロヴァンス
プリズム
ジゴン
アマルフィ
リス
ラメキン

Libbey

リビー
120…＊テキサス
121…シバリー
アワーグラス
ウイスキーサービス
ウィンチェスター
ファンテン
シューター
ジブラルタル

Bormioli Rocco

ブロッジ
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

STUDIO WILLIAM CUTLERY

スタジオウィリアムス
132…＊ストックホルム

Sola Switzerland

ソラ
134…モンド
135…リノ

GUDE

グード
135…グード

SABATIER

サバティエ
136…＊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、在庫がなくなり次第終了の“廃番商品”として販売しています。

137…ペペ
フィネス
ディーヴァ
オーディエンス
ヒーク
フィエスタ
ベニス
モンツァ
エリーゼ
2600
2700
3600
3700
ステラ MM
トッサ
ヒップ SQ
サイン

138…ポプラ
レイン
ビノグランデ
パーフェクト
トスカーナ
クラフトビールグラス
ビッラ
パン
883
グラース
プッセ
ウィッチ
ガッティ
プランプ
アスタリスク
ハバナ
マネ
ホワイト
ペタル
クック
パーフェクト
セブン
マイルド
ノン
555-OV
カック
アン
オセロ
アワ

＊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。

2020

＊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……117
アストリア……102
アディナプレスティージ……97
アマルフィ……119
アルト・ボール……102
アワーグラス……121

イージー……103
イイホシユミコ……57、58
イエロ……79
イプスロン……117
イベント……67
インゲヤード……53、54
インドロ……108

ヴィーニャ……64
ウィーン……107
ウイスキーサービス……121
ウイスキーテイスティング……8
ウィッチ……92
ウィルスバーガーアニバーサリー……94
ヴィセンツァ……107
ウィンチェスター……121
ヴェラ……104
ヴェルソ……116
ヴォーグ……80
ウォーターグラス……52

エア……70
＊エイサ……8
エール……31
エクリシィ……118
エス……19、20
＊エトワール……103
エノテカ……73、74
エリプス……56

オーセンティス……96
オーセンティスカジュアル……96
オマージュカラット……75

カ

カーブ……41
ガウディ……106
カジノ……46
ガスト……111
カック……48
ガッティ……107
カフェ……106
カラフェ……83
カルクール……37
カルタ……49
ガローネ……102
冠水瓶……38
カンナグラス……52

ギフト……49
ギブリ……87
ギャルソン……9

グード……135
クゾン……114
グラース……107、117
クラウド……33
グラスマット……114
＊グラナダ……3
クラフトビールグラス……98
クララ……111
クランプル……51
グリップ……92
クリュクラシック……66
ゴカン……23、24
コスモ……109
コットン……23
コニカル……112
コニック……107、108
ゴニュデカンタ……92
コラム……112
コルチナ……115
コロッセオ……116
コロナ……108
コロル……38
コンパクト……35、36

サ

サヴァ……3
＊サバティエ……136
サボヤ……117
サルーテ……98
＊サンサ……37
サンバビアー……88
サンピン……36

シアトル……109
ジェラート……118
塩・胡椒入れ……48
ジゴン……119
シバリー……121
ジブラルタル……122
ジャイロ……92
ジャパ……115
しゃろっと……38
シャンティ……91
＊シャンパン……38
シューター……121
ジュリア……79
醤油・ソース入れ……48
シンプリファイ……75

ズーム……83
スカラ……107
スキップ……91
スズキナイフ・フォークレスト……48
スタック……109
ステラ……13
＊ストックホルム……132
ストライプ……24
スフィア……100

セ・シ・ボン……15
＊セーヌ……16
＊センサ……68
センテンス……81

ソバ……32
ソルマーニ……130

タ

タサキワイングラスコレクション……59、60、61、62
＊タワー……69
タンブラー大中小無地薄底磨……36

チーラ……15
チポラ……85、86
チポラウォーターカラフェ……85
チャオ……10

ツイスト……46
ツル……34
ディーヴァ……66
ディーヴァデカンタ……76
テイスティンググラス……14
テーブルソイソース……52
デカンタ＆ドライヤー……76
＊テキサス……120
デュカール……107
天開タンブラー……36
テングラッド……72

トッサ……72
トライアングル……46
トランペット……45
トリノ……90
トレビ……31
ドロップ……45
ドロップレット……51

ナ

＊ナイフ・フォークレスト……48

ネイビー……88

ノニックス……116

ハ

バースペシャル……71
パーフェクト……97
バーマン……12
灰皿……48
バスク……106
パスタ……39、40
バタール……22
パッチワーク……23
＊パッハ……5
ハヤマ……112
パリ……72
バル……106
バルーン……103
はるたで……21
バルブ……47
パレンカ……82
パン……106
パンク……12
パンケット……72
パンビ……15

ビアクラブアビー……116
ビアジョッキ……38
ピーボ……6、7
ピーボオーソドックス……6
ピーボワインカラフェ……7
ビールクラシックス……98
ビエール……90
ピカルディ……119
ビストロ……118
＊ビストロライン……67
ピッコロ……34
ヒップ……27、28
ビッラ……88、92、108、110、115
ビッラバー……113
ビノグランデ……95
ビノデカンタ……117
ビバ……117、118
ピュア……65
ヒラメ・ナイフ・フォークレスト……48

ファニー……83
ファンクZX……14
ファンテン……121
＊フィギオ……78
＊フィネス……69
フィルター……76
ブービー……80
フォルティッシモ……64
ブケ……26
ブラインド・テイスティング……14
プラザ……104
プラチナ……42、43、44
プラハ……30
ブランコ……38
フランス……82
プリヴェ……103
プリズム……119
プリマベラ……118
フルート……103
プレジデンテ……102
プレラ……81
プロヴァンス……119
ブロン……109

ぺあ……38
ベーシックバーセレクション……71
ペタル……45
ベッロ……37
ベニス……79
ベルジオイオソ……128
ペルセウスカラフェ……83
ベンディ……24
ペンネ……106
ヘンリーディーン……114

ポーセ……51
ボサノヴァ……99
ボストン……109
ホック……87
ホット＆クール……68
＊ボッレ……104
ボデガ……116
＊ボデガジャグ……94
ポプラ……91
ホワイト……45

マ

マイタイ……38
＊マコン……78
＊マスタークラス……103
マドラー……48
マネ……45
マルケージ……124
マルケージSP……126
＊マルサラ……29
マルタ……80
＊マルメ……78
マロン……33
マンハッタン……34
マンボ……100

三組……11
ミクロスター……46
ミケル……112
ミスターシェフ……118
ミタテ……17、18
ミルク……47

モールグラス……55
モカ……88
モディ……108
モンツァ……79
モンド……134
モンツァ……137

ら

レイン……138

数字

555-OV……138
883……138
2600……137
2700……137
3600……137
3700……137

ヤ

ヤッサイ……46

ゆきやなぎ……21

ラ

ラップ……14
ラメキン……119

リヴィエラ……103
リス……119
リチャード……103
リド……110
リネア……112
リノ……135
リュート……21
リンクプレート……22

ルイカラフ……92
ルッカ……116
ルナ……117
ルンバビアー……88

レガロ……116

ろーたす……38
ロック・ゴブラー……102
ロックバー……116
ロロ……47

ワ

ワインデカンタ……48
ワサビ……32

アルファベット

ART-MIX 1610……38
B132……108
COM……51
DOC……91
dishes……57、58
Droplet……51
es……19、20
HIRO-AC……114
INAOグラス……81
kojitani travelwineglass……52
KT……38
＊MAI GLASS……56
No.15……12
N/パステル……113
Nプリモ……113
SLANT GLASS……56
ST……88
＊Tora Urup……55
TY……56

数字

118……38
233……46
350……113
422……46
505……81
510……46
610……46
700……45
713……92
770……117

廃番

P.137～P.138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

アスタリスク……138
アワ……138
アン……138

ウィッチ……138

エリーゼ……137

オセロ……138
オーディエンス……137

か

カック……138
ガッティ……138

クック……138
グラース……138
クラフトビールグラス……138

さ

サイン……137

ステラMM……137

セブン……138

た

ディーヴァ……137

トスカーナ……138
トッサ……137

な

ノン……138

は

パーフェクト……138
ハバナ……138
パン……138

ヒップSQ……137
ビッラ……138
ビノグランデ……138

フィエスタ……137
フィネス……137
プッセ……138
プランプ……138

ペタル……138
ベニス……137
ペペ……137

ポプラ……138
ホワイト……138

ま

マイルド……138
マネ……138

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

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

〒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

Tritan® International patent

トリタン"tritan"マークのついた商品はショットツヴィーゼル社が開発した、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。

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(4,000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。

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 ¥6,500

サヴァ
24oz ワイン
68×192・750cc ¥6,600

サヴァ
22oz ワイン
64×200・680cc ¥6,300

サヴァ
18oz ワイン
62×189・560cc ¥6,500

サヴァ
12oz ワイン
56×195・370cc ¥5,800

サヴァ
14oz WHワイン
80×200・430cc ¥5,900

サヴァ
12oz VTシャンパーニュ
56×230・380cc ¥6,300

サヴァ
6oz シャンパーニュ
45×245・200cc ¥6,800

サヴァ
12oz ビール
57×240・390cc ¥6,200

サヴァ
15oz ビール/ワイン
64×170・460cc ¥5,900

グラナダ
32ozブルゴーニュ
74×190・1010cc ¥6,900
・NEW・

グラナダ
25ozブルゴーニュ
66×190・830cc ¥6,800
・NEW・

グラナダ
21ozボルドー
59×190・630cc ¥6,600
・NEW・

グラナダ
16ozワイン
53×190・590cc ¥6,500
・NEW・

グラナダ
12ozワイン
47×190・350cc ¥6,200
・NEW・

グラナダ
9ozシャンパーニュ
44×190・260cc ¥6,400
・NEW・

グラナダ
7ozスパークリング
40×190・190cc ¥6,300
・NEW・

バッハ
30ozブルゴーニュ
69×196・920cc ¥6,900
・NEW・

バッハ
25ozブルゴーニュ
65×189・780cc ¥6,800
・NEW・

バッハ
14ozシャンパーニュ
61×193・450cc ¥6,300
・NEW・

バッハ
7ozスパークリング
41×210・230cc ¥6,400
・NEW・

バッハ
27ozボルドー
78×210・870cc ¥6,800
・NEW・

バッハ
20ozワイン
71×196・620cc ¥6,600
・NEW・

バッハ
17ozワイン
68×190・540cc ¥6,400
・NEW・

バッハ
14ozワイン
64×182・450cc ¥6,300
・NEW・

バッハ
12ozワイン
61×176・380cc ¥6,200
・NEW・

ピーボ オーソドックス 62987-725
70×245・725cc ¥4,400

ピーボ オーソドックス 62987-600
66×251・600cc ¥4,300

ピーボ オーソドックス 62987-525
60×240・525cc ¥3,800

ピーボ オーソドックス 62987-390
59×230・390cc ¥3,500

ピーボ オーソドックス 62987-450
80×220・450cc ¥4,200

ピーボ オーソドックス 63224-1080
77×266・1080cc ¥8,500

ピーボ オーソドックス 63224-1050
74×285・1050cc ¥8,700

ピーボ オーソドックス 63224-140
46×261・140cc ¥5,800

ピーボ 62275-85
40×242・85cc ¥4,600

ピーボ オーソドックス 63224-440
54×262・440cc ¥4,800

ピーボ オーソドックス 63224-320
49×234・325cc ¥3,900

ピーボ オーソドックス 63224-290
49×234・290cc ¥4,400

ピーボオーソドックス 62987-245
52×248・245cc ¥4,400

ピーボオーソドックス 63224-210
107×150・240cc ¥4,400

ピーボ 61921-11
49×213・130cc
¥5,900

ピーボ 3197-14
55×216・140cc
¥4,600

ピーボ 61653-29
79×198・290cc
¥3,600

ピーボ 3500-17
38×236・170cc
¥3,400

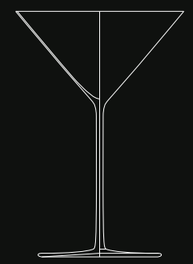
ピーボ 61804-30
104×137・270cc
¥4,500

ピーボ 62275-42M
145×120・420cc
¥4,700

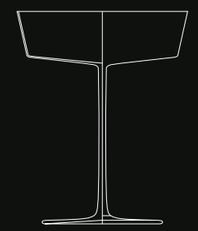
ピーボ
ワインカラフェ
80×245・適量約750cc ¥10,200

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

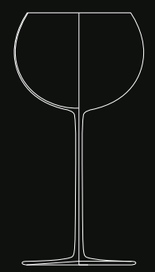
ピーボ
ワインカラフェ 180
44×135・適量約180cc ¥2,300



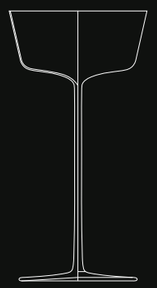
エイサ 001
101×147・150cc
¥4,200
・NEW・



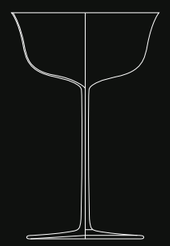
エイサ 002
102×128・155cc
¥4,800
・NEW・



エイサ 003
62×151・200cc
¥4,400
・NEW・



エイサ 004
83×162・200cc
¥4,800
・NEW・



エイサ 005
88×136・150cc
¥4,600
・NEW・

※2020年1月末発売予定。

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

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

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 ¥10,900

三組
X18-S4
102×163・140cc ¥11,100

三組
S3
98×150・115cc ¥7,400

三組
S4
102×163・140cc ¥7,700

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 ¥6,100

三組
X08-S4
79×175・130cc ¥6,500

No.15
トックリ
38×180・180cc ¥8,000

No.15
ヒラハイ
77×106・50cc ¥5,100

バンク
PH 6oz ソーサーシャンパン
100×190・190cc ¥9,600

バンク
PH 4oz カクテル
89×185・130cc ¥9,400

バンク
PH 3oz カクテル
83×180・115cc ¥8,900

バンク
R 6oz フルートシャンパン
71×261・190cc ¥10,000

バンク
R 4oz カクテル
72×239・135cc ¥9,700

バンク
R 3oz カクテル
65×227・110cc ¥9,300

バーマン
S 4oz カクテル
85×189・150cc ¥6,100

バーマン
S 3oz カクテル
77×175・95cc ¥6,000

バーマン
R 4oz カクテル
76×207・140cc ¥6,400

バーマン
R 3oz カクテル
69×193・110cc ¥6,100

ステラ
12oz タンブラー
71×131・380cc ¥2,500

ステラ
10oz タンブラー
67×125・320cc ¥2,200

ステラ
8oz タンブラー
62×115・240cc ¥2,000

ステラ
6oz タンブラー
56×105・180cc ¥1,800

ステラ
5oz タンブラー
52×97・150cc ¥1,600

ステラ
12oz 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 ¥2000

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”

チーラ
15oz ワイン
69×96・460cc ¥4,900

チーラ
12oz ワイン
62×101・390cc ¥4,800

チーラ
10oz スパークリング
53×115・320cc ¥5,100

バンビ
14oz ワイン
80×152・420cc ¥3,900

バンビ
11oz ワイン
75×140・330cc ¥3,600

バンビ
8oz ワイン
67×127・240cc ¥3,300

バンビ
6oz ワイン
60×115・180cc ¥3,300

バンビ
5oz フルート
47×182・160cc ¥3,600

セ・シ・ボン
30oz ブルゴーニュ
94×220・930cc ¥10,200

セ・シ・ボン
24oz ワイン
72×231・730cc ¥7,900

セ・シ・ボン
18oz ワイン
58×208・550cc ¥7,100

セ・シ・ボン
21oz ビンテージシャンパン
64×230・620cc ¥7,300

セ・シ・ボン
7oz フルートシャンパン
41×256・250cc ¥8,800

セーヌ
11-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
11-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
11-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
11-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
11-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
11-7oz オールド
80×61・230cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
33-14oz タンブラー
74×142・420cc ¥1,100
・NEW・

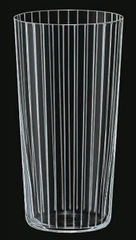
セーヌ
33-12oz タンブラー
71×124・360cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
33-10oz タンブラー
70×108・300cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
33-12oz オールド
84.5×87・360cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
33-10oz オールド
82.5×75・300cc ¥1,100
・NEW・

セーヌ
33-7oz オールド
80×61・230cc ¥1,100
・NEW・



セーヌ
55-14ozタンブラー
74×142・420cc ¥2,500
・NEW・

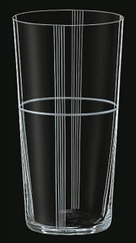
セーヌ
55-12ozタンブラー
71×124・360cc ¥2,500
・NEW・

セーヌ
55-10ozタンブラー
70×108・300cc ¥2,500
・NEW・

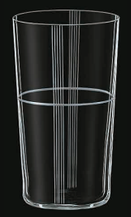
セーヌ
55-12ozオールド
84.5×87・360cc ¥2,100
・NEW・

セーヌ
55-10ozオールド
82.5×75・300cc ¥2,100
・NEW・

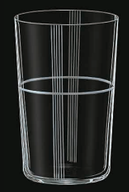
セーヌ
55-7ozオールド
80×61・230cc ¥2,100
・NEW・



セーヌ
77-14ozタンブラー
74×142・420cc ¥2,800
・NEW・



セーヌ
77-12ozタンブラー
71×124・360cc ¥2,800
・NEW・



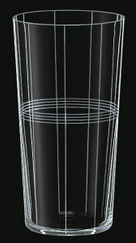
セーヌ
77-10ozタンブラー
70×108・300cc ¥2,800
・NEW・

セーヌ
77-12ozオールド
84.5×87・360cc ¥2,400
・NEW・

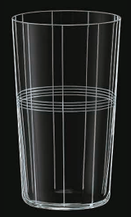
セーヌ
77-10ozオールド
82.5×75・300cc ¥2,400
・NEW・

セーヌ
77-7ozオールド
80×61・230cc ¥2,400
・NEW・

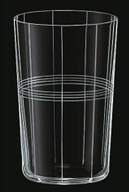
※セーヌ77のみ2020年1月頃の発売予定となります。



セーヌ
99-14ozタンブラー
74×142・420cc ¥2,400
・NEW・



セーヌ
99-12ozタンブラー
71×124・360cc ¥2,400
・NEW・



セーヌ
99-10ozタンブラー
70×108・300cc ¥2,400
・NEW・

セーヌ
99-12ozオールド
84.5×87・360cc ¥2,200
・NEW・

セーヌ
99-10ozオールド
82.5×75・300cc ¥2,200
・NEW・

セーヌ
99-7ozオールド
80×61・230cc ¥2,200
・NEW・

ミタテ
N 2oz ショット A
53×66・40cc ￥35,000
※木箱付き

ミタテ
N 2oz ショット B
53×66・40cc ￥35,000
※木箱付き

ミタテ
N 2oz ショット C
53×66・40cc ￥35,000
※木箱付き

ミタテ
N 2oz ショット D
53×66・40cc ￥35,000
※木箱付き

ミタテ
N 2oz ショット E
53×66・40cc ￥35,000
※木箱付き

ミタテ
厚 10oz オールド A
84×105・270cc ￥50,000
※木箱付き

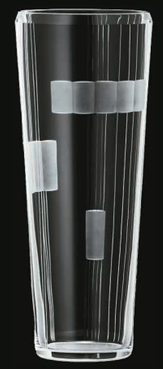
ミタテ
厚 10oz オールド B
84×105・270cc ￥50,000
※木箱付き

ミタテ
厚 10oz オールド C
84×105・270cc ￥50,000
※木箱付き

ミタテ
厚 10oz オールド D
84×105・270cc ￥50,000
※木箱付き

ミタテ
10oz オールド
81×93・320cc ￥25,000
※木箱付き

ミタテ
14oz オールド A
92×105・430cc ￥25,000
※木箱付き



ミタテ
12oz ゾンビー
68×170・390cc ￥25,000
※木箱付き

ミタテ
12oz ストレート 水玉
78×108・400cc ￥26,000
※木箱付き

ミタテ
10oz ストレート モールA
70×105・300cc ￥16,000
※木箱付き

ミタテ
10oz ストレート モールB
70×105・300cc ￥15,000
※木箱付き

ミタテ
10oz ストレート モールC
70×105・300cc ￥15,000
※木箱付き

ミタテ
モール 11oz B
81×91・370cc ￥21,000
※木箱付き

ミタテ
モール 11oz A
81×91・370cc ￥21,000
※木箱付き

ミタテ
モール 2.5oz
52×59・85cc ￥15,000
※木箱付き

ミタテ
モール 2oz
40×76・65cc ￥15,000
※木箱付き

ミタテ
モール 10oz ゾンビー
58×155・300cc ￥21,000
※木箱付き

es-1-R
12oz タンブラー
76×126・370cc ￥7,400

es-1-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ￥6,600

es-1-R
8oz オールド
80×89・260cc ￥6,900

es-1-R
2oz ショット（サンド）
56×61・85cc ￥7,100

es-1-R
2oz ショット（クリアー）
56×61・85cc ￥5,400

es-2-R
12oz タンブラー
76×126・370cc ￥7,700

es-2-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ￥6,900

es-2-R
8oz オールド
80×89・260cc ￥7,200

es-2-R
2oz ショット（サンド）
56×61・85cc ￥7,300

es-2-R
2oz ショット（クリアー）
56×61・85cc ￥5,400

es-3-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ￥8,100

es-3-R
8oz オールド
80×89・260cc ￥8,300

es-3-R
2oz ショット（サンド）
56×61・85cc ￥6,800

es-3-R
2oz ショット（クリアー）
56×61・85cc ￥5,400

es-1-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ￥10,000

es-1-S
12oz オールド
93×101・380cc ￥10,300

es-1-S
2oz ショット
42×80・65cc ￥6,300

es-2-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ￥8,900

es-2-S
12oz オールド
93×101・380cc ￥9,100

es-2-S
2oz ショット
42×80・65cc ￥5,500

es-3-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ￥6,200

es-3-S
12oz オールド
93×101・380cc ￥6,500

es-3-S
2oz ショット
42×80・65cc ￥3,900

リュート
14oz タンブラー
78×134・450cc ¥4,400

リュート
12oz タンブラー
74×128・400cc ¥4,200

リュート
10oz タンブラー
69×121・320cc ¥4,000

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 ¥3,300

リュート
5oz タンブラー
55×94・160cc ¥3,200

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 ¥3,500

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

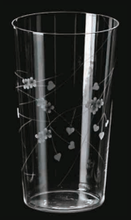
はるたで
8oz オールド
76×85・270cc ¥5,700

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



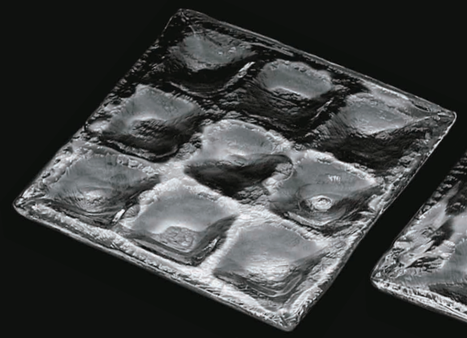
ゆきやなぎ
6oz タンブラー
60×104・210cc ¥4,600

ゆきやなぎ
5oz タンブラー
55×94・160cc ¥4,500

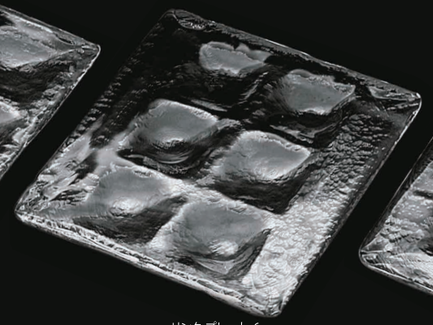
ゆきやなぎ
8oz オールド
76×85・270cc ¥5,000

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



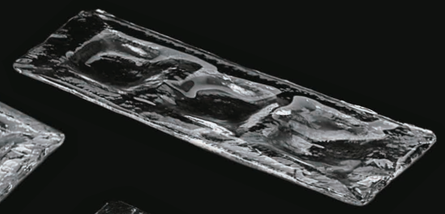
リンク プレート 9
270×270 ¥3,900



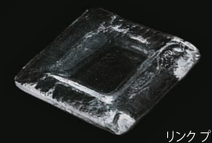
リンク プレート 6
270×240 ¥3,600

リンク プレート 4
240×240 ¥3,200

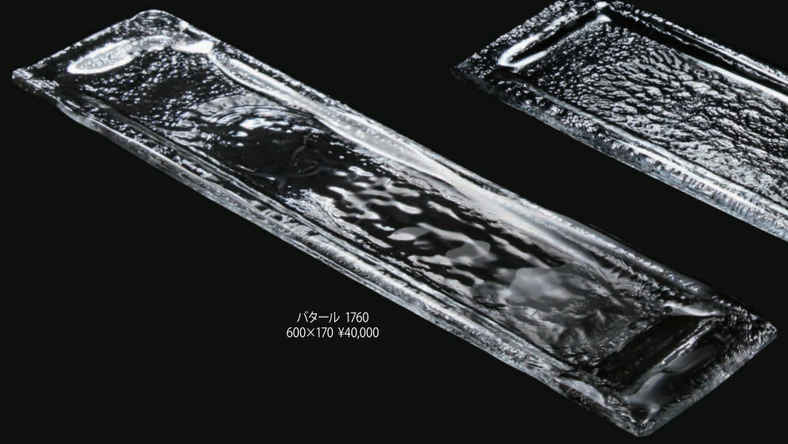
リンク ラインプレート 4
350×110 ¥2,900



リンク ラインプレート 3
270×110 ¥2,500

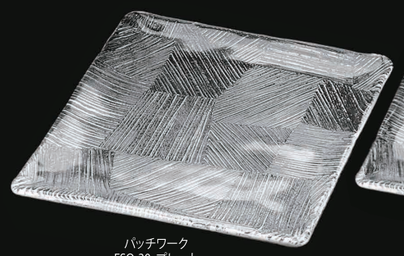


リンク プレート 1
100×100 ¥1,600

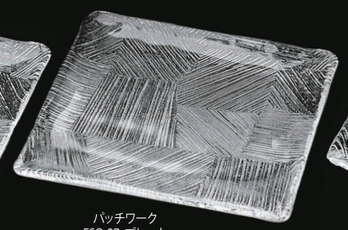


パタール 1760
600×170 ¥40,000

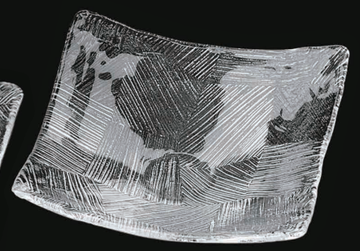
パタール 1740
400×170 ¥8,400



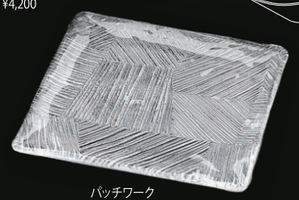
パッチワーク
FSQ-30 プレート
300×300 ¥5,500



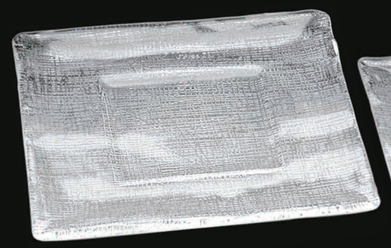
パッチワーク
FSQ-27 プレート
270×270 ¥4,200



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

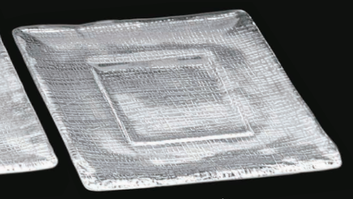


パッチワーク
FSQ-23 プレート
230×230 ¥3,600

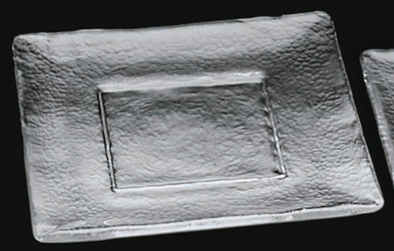


コットン
SQ-30 プレート
300×300 ¥5,500

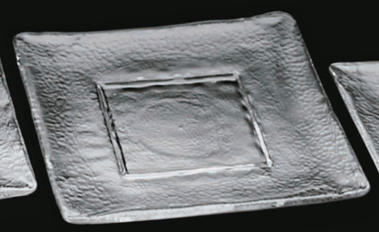
コットン
SQ-27 プレート
270×270 ¥4,200



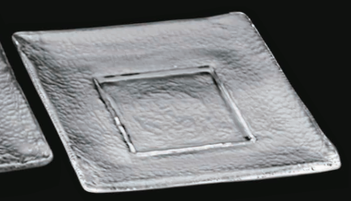
コットン
SQ-23 プレート
230×230 ¥3,600



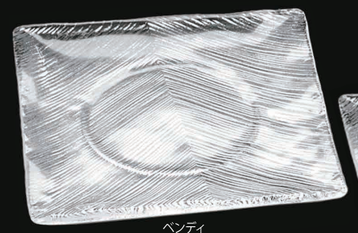
ゴカン
30 プレート
300×300 ¥5,500



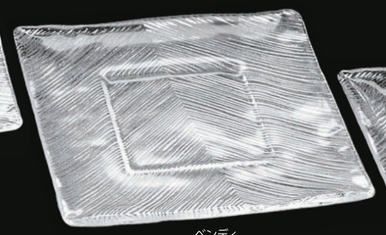
ゴカン
27 プレート
270×270 ¥4,200



ゴカン
23 プレート
230×230 ¥3,600



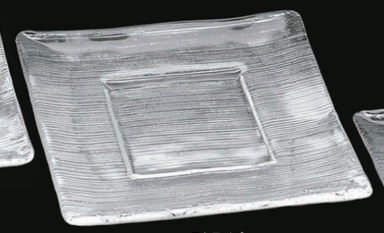
ベンディ
RO-27 プレート
270×270 ¥4,200



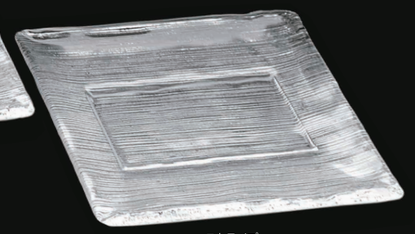
ベンディ
SQ-27 プレート
270×270 ¥4,200

ベンディ
RE-27 プレート
270×270 ¥4,200

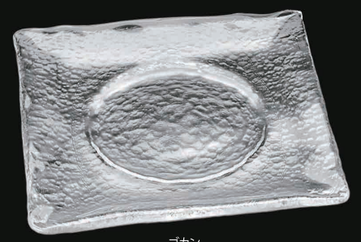
ストライプ
RO-27 プレート
270×270 ¥4,200



ストライプ
SQ-27 プレート
270×270 ¥4,200



ストライプ
RE-27 プレート
270×270 ¥4,200



ゴカン
RO-27 プレート
270×270 ¥4,200

ゴカン
RE-27 プレート
270×270 ¥4,200

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.

Food styling & photo by Michiko Ogata.

IM-3

ヒップ
11インチ リムプレート
φ280 ￥1,900

ヒップ
10インチ リムプレート
φ255 ￥1,600

ヒップ
9インチ リムプレート
φ230 ￥1,300

ヒップ
8インチ リムプレート
φ205 ￥1,200

IM-3

ヒップ
9インチ カクテルプレート
φ240×h61 ￥1,800

ヒップ
8インチ カクテルプレート
φ220×h56 ￥1,600

ヒップ
7インチ カクテルプレート
φ200×h51 ￥1,500

ヒップ
RO 6インチソーサー
φ176×h25 ￥1,100

ヒップ
14cm サラダボウル
φ140×h57 ￥1,300

ヒップ
12.5cm サラダボウル
φ125×h50 ￥1,000

マルサラ 11cm マットブラック
110×4 ¥1,680
・NEW・

マルサラ 7cm マットブラック
70×4 ¥1,200
・NEW・

マルサラ 11cm ブラウン
110×4 ¥1,680
・NEW・

マルサラ 7cm ブラウン
70×4 ¥1,200
・NEW・

マルサラ 11cm クリア
110×4 ¥1,680
・NEW・

マルサラ 7cm クリア
70×4 ¥1,200
・NEW・

マルサラ 11cm レッド
110×4 ¥1,680
・NEW・

マルサラ 7cm レッド
70×4 ¥1,200
・NEW・

マルサラ 11cm ブラック
110×4 ¥1,680
・NEW・

マルサラ 7cm ブラック
70×4 ¥1,200
・NEW・

プラハ
クリア 290×90
290×90 ¥2,200

プラハ
クリア 240×115
240×115 ¥2,200

プラハ
クリア 115×115
115×115 ¥1,500

プラハ
クリア 260×260
260×260 ¥4,400

プラハ
ブラック 290×90
290×90 ¥2,400

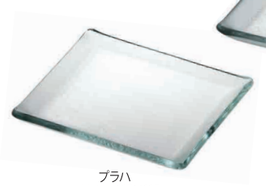
プラハ
ブラック 240×115
240×115 ¥2,300

プラハ
ブラック 115×115
115×115 ¥1,600

プラハ
ブラック 260×260
260×260 ¥4,800

プラハ
ホワイト 290×90
290×90 ¥2,600

プラハ
ホワイト 240×115
240×115 ¥2,700



プラハ
ホワイト 115×115
115×115 ¥1,700

プラハ
ホワイト 260×260
260×260 ¥5,200

エール
24oz ブルゴーニュ
79×211・720cc
¥1,300

エール
21oz ボルドー
70×226・640cc
¥1,300

エール
16oz レッドワイン
61×218・480cc
¥1,250

エール
13oz ホワイトワイン
58×210・390cc
¥1,250

エール
10oz テイスティング
50×186・300cc
¥950

エール
6oz シャンパーニュ
41×225・170cc
¥1,100

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 ¥410

ソバ
14oz
86×98・420cc ¥400

ソバ
12oz
84.5×87・360cc ¥400

ソバ
10oz
82.5×75・300cc ¥390

ソバ
7oz
80×61・230cc ¥390

ワサビ
14oz タンブラー
74×142・420cc ¥410

ワサビ
12oz タンブラー
71×124・360cc ¥400

ワサビ
10oz タンブラー
70×108・300cc ¥390

ワサビ
12oz オールド
84.5×87・360cc ¥400

ワサビ
10oz オールド
82.5×75・300cc ¥390

マロン
22oz ブルゴーニュ
77×222・660cc ￥1,300

マロン
20oz ワイン
64×240・600cc ￥1,150

マロン
15oz ワイン
58×227・450cc ￥1,050

マロン
12oz ワイン
54×214・350cc ￥950

マロン
8oz シャンパーニュ
41×253・230cc ￥950

クラウド
25oz ブルゴーニュ
75×224・750cc ￥1,400

クラウド
22oz ボルドー
68×239・660cc ￥1,400

クラウド
16oz レッドワイン
64×226・480cc ￥1,300

クラウド
12oz ホワイトワイン
52×215・370cc ¥1,300

クラウド
9oz シャンパーニュ
52×232・280cc ¥1,100

クラウド
6oz フルートシャンパーニュ
44×219・180cc ¥1,100

クラウド
14oz タンブラー
61×146・440cc ¥800

クラウド
12oz オールド
77×90・370cc ¥800

マンハッタン
13oz タンブラー
66×165・405cc ￥800

マンハッタン
12oz タンブラー
65×155・380cc ￥750

マンハッタン
11oz タンブラー
65×144・350cc ￥750

マンハッタン
14oz オンザロック
85×106・420cc ￥800

マンハッタン
10oz オンザロック
80×94・320cc ￥750

マンハッタン
9oz オンザロック
70×107・290cc ￥750

マンハッタン
2oz ショット
39×81・57cc ￥650

ピッコロ
15oz ワイン
61×169・470cc ￥1,100

ピッコロ
10oz ワイン
49×168・340cc ￥1,000

ピッコロ
6oz フルート
43×190・200cc ￥1,050

ツル
28oz ブルゴーニュ
74×256・860cc ¥1,700

ツル
24oz ボルドー
68×278・720cc ¥1,550

ツル
19oz ワイン
60×266・570cc ¥1,300

ツル
15oz ワイン
52×256・450cc ¥1,200

ツル
10oz シャンパーニュ
49×246・310cc ¥1,250

ツル
6oz フルート
39×278・200cc ¥1,250

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

サンサ
473US パイント
79×128・480cc ¥2,300
・NEW・

サンサ
371
73×118・380cc ¥2,100
・NEW・

サンサ
284UK1/2 パイント
67×108・290cc ¥1,900
・NEW・

サンサ
223
62×100・230cc ¥1,800
・NEW・

サンサ
171 ドラフト
57×92・180cc ¥1,700
・NEW・

サンサ
ボウル 568UK
106×79・550cc ¥3,300
・NEW・

サンサ
ボウル 473US
99×74・450cc ¥3,000
・NEW・

サンサ
ボウル 391
93×70・370cc ¥2,600
・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

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

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
・NEW・

シャンパン
タンブラー6oz
48×174・180cc ¥2,300
・NEW・

シャンパン
タンブラー5oz
46×166・165cc ¥2,300
・NEW・

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

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

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

ビアジョッキ
（中）
78×110・560cc ¥3,500

ビアジョッキ
（小）
75×97・430cc ¥3,000

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

ART-MIX 1610
カクテル
83×95・360cc ¥5,000

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

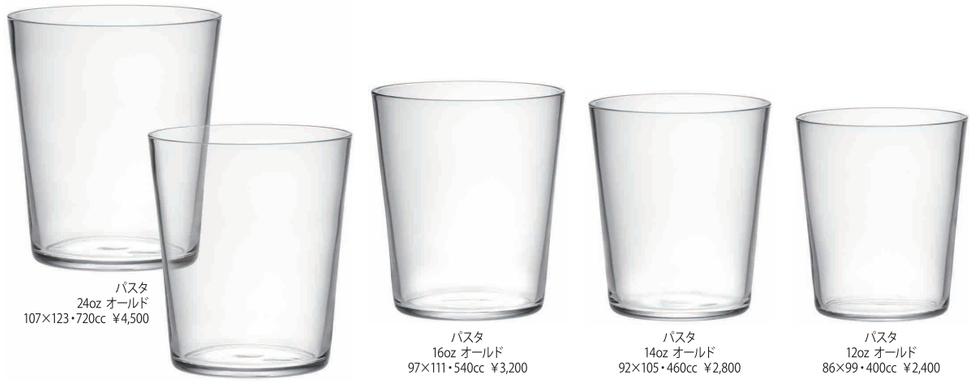
パスタ
12oz ゾンビー
68×170 ・390cc ￥2,300

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

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

ヤッサイ
9080（セット）
蓋95×30・身90×80 ¥4,300

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

※身・各¥2,200／蓋・共通¥2,100

ミクロスター白 40× 70cm ¥ 900
ミクロスター白（大） 40×100cm ¥1,100

□□ 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 140 ミルク
59×84・140cc ¥570

バルブ 070 ミルク
47×67・70cc ¥510

バルブ 手付 140 ミルク
58×63・140cc ¥800

バルブ 手付 100 ミルク
52×57・100cc ¥720

バルブ 手付 070 ミルク
44×51・70cc ¥650

バルブ 手付 048 ミルク
40×44・48cc ¥600

※バルブシリーズは現工場での継続製造不可の為、在庫有る限りで終了となります。

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
48×90 ¥680
(◆)

PL-5 胡椒
48×90 ¥680
(◆)

PM-5 塩
45×72 ¥650
(◆)

PM-5 胡椒
45×72 ¥650
(◆)

PS-5 塩
43×60 ¥650
(◆)

PS-5 胡椒
43×60 ¥650
(◆)

No.50 塩
48×97 ¥720
(◆)

No.50 胡椒
48×97 ¥720
(◆)

PL-10 塩
43×86 ¥650
(◆)

PL-10 胡椒
43×86 ¥650
(◆)

PM-10 塩
42×67 ¥650
(◆)

PM-10 胡椒
42×67 ¥650
(◆)

No.13 塩
46×65 ¥990
(◇)

No.13 胡椒
46×65 ¥990
(◇)

No.50 醤油
48×97 ¥810
(◆)

No.50 ソース
51×106 ¥820
(◆)

ナイフ・フォークレスト
60×125 ¥2,100
・NEW・

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

磨き灰皿 S
90×90×20 ¥3,200

カック L スキ
85×85×25 ¥1,600

カック 4 スキ
70×70×20 ¥600

カック 3 スキ消し
70×70×20 ¥850

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

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。

GLASS COM PRODUCTION

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。

ポーセ
オールド
80×95・370cc ¥5,100

クランプル
オールド
83×83・300cc ¥5,200

クランプル
ワイン S
60×83・120cc ¥5,200

クランプル
ワイン L
77×107・240cc ¥5,800

クランプル
オールド フロスト
83×83・300cc ¥6,000

クランプル
ワイン S フロスト
60×83・120cc ¥5,800

クランプル
ワイン L フロスト
77×107・240cc ¥6,600

Droplet
醤油差し ● ドロップレット

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。

ドロップレット
φ80×99 ￥4,300

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年沖縄生まれ。武蔵野美術大学工芸工業デザイン科卒。ベルリンでファインアートを6年学んだ後、ソウルにて家具と空間のデザイン事務所を始める。2003年、東京に拠点を移し、デザイン事務所 Luft 設立。以後、ヨーガンレール、starnet（tokyo）、D-BROS、D&DEPARTMENT（toyama）、ALAND（seoul, hong kong）等の空間デザインを担当。主なプロダクトデザインの仕事として、革製品の Envelope シリーズ 、LAUAN SHELVES、典型プロジェクトがある。D&DEPARTMENT OKINAWAの立ち上げに参加。以降、沖縄の生産者との共同開発を開始。2014年、沖縄に生活の場を移し、沖縄、東京、ソウル、香港と、活動の範囲を広げる。

桶田千夏子　Chikako Okeda

1977年東京生まれ。慶應義塾大学法学部法律学科卒。大学で法律を学んだ後、料理の道に転身。2010年清澄白河（東京）にて山食堂創立。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。2014年、沖縄に生活の場を移し、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み始めている。

TABLE SOY SAUCE
WATER GLASS

テーブルソイソース
h77×最大径49・適量約40cc ￥2,100

ウォーターグラス
65×87・210cc ￥1,800

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。

KOJITANI TRAVELWINEGLASS

kojitani travelwineglass
58×161・360cc ￥9,400

山崎 宏　Hiroshi Yamasaki

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

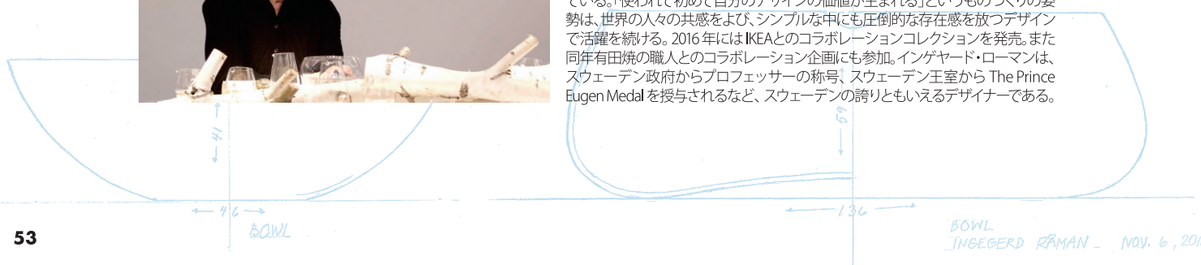
KANNA GLASS

カンナグラス
84×87・適量約150cc ￥3,400

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 ￥7,700

THE SET
BOWL
133×41・340cc ￥7,300

THE SET
WINE
66×70・290cc ￥4,900

THE SET
WATER
62×118・220cc ￥5,600

THE SET
SET
￥25,500

JUG
BOWL
156×59・1250cc ￥10,000

JUG
SMALL
64×67・290cc ￥7,100

JUG
LARGE
54×112・440cc ￥7,700

WATER GLASS
72×63・195cc ￥5,300

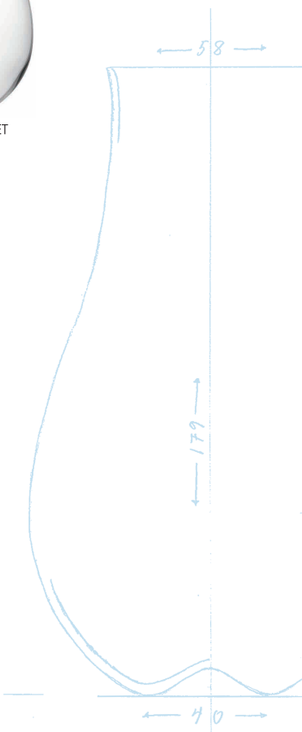
WATER CARAF
58×179・810cc ￥10,500

WATER CARAF SET
￥15,800

WINE AND WATERGLASS
WATER
84×86・355cc ￥5,000

WINE AND WATERGLASS
WINE
58×184・290cc ￥7,000

WINE AND WATERGLASS
SET
￥12,000



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（鳥口付）
77×64・290cc ￥3,200
・NEW・

TU606 レイシュ（鳥口付）
53×58.5・130cc ￥2,700
・NEW・

TU606 レイシュ
53×58.5・130cc ￥2,600
・NEW・

TU606 グイノミ（鳥口付）
45×41・65cc ￥2,500
・NEW・

TU606 グイノミ
45×41・65cc ￥2,400
・NEW・

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

渡辺 有子　Yuuko Watanabe

渡辺有子さんは雑誌やCM撮影で活躍している料理研究家です。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。

柳原 照弘 / ISOLATION UNIT　Teruhiro Yanagihara

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

SLANT GLASS
85×92・適量約200cc ¥5,600

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 卒業。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 卒業。1990年（株）日立製作所デザイン研究所を経て（株）サブロウデザイン設計設立。消費者の価値観をターゲティングし、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。

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。

SLANT GLASS TY

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

ELLIPSE

エリプス
80×90・350cc ¥5,100

MAI GLASS

MAI GLASS
62×156・370cc ¥6,500
・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6つの形状で表現されています。

※釉薬の具合により色味には個体差が生じます。予めご了承ください。

※釉薬の具合により色味には個体差が生じます。予めご了承ください。

dishes 230plate
fawn brown
230×38 ¥3,300

dishes 230plate
fog gray
230×38 ¥3,300

dishes 230plate
ink blue
230×38 ¥3,300

dishes 220plate
fawn brown
220×30 ¥2,800

dishes 220plate
fog gray
220×30 ¥2,800

dishes 220plate
ink blue
220×30 ¥2,800

dishes 200plate
fawn brown
200×30 ¥2,500

dishes 200plate
fog gray
200×30 ¥2,500

dishes 200plate
ink blue
200×30 ¥2,500

dishes 180plate
fawn brown
180×25 ¥2,200

dishes 180plate
fog gray
180×25 ¥2,200

dishes 180plate
ink blue
180×25 ¥2,200

dishes bowl (L)
fawn brown
185×70 ¥3,000

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

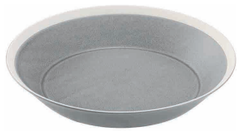
dishes bowl (L)
fog gray
185×70 ¥3,000

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

dishes bowl (L)
ink blue
185×70 ¥3,000

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

dishes 230plate
pistachio green
230×38 ¥3,300



dishes 230plate
moss gray/matte
230×38 ¥3,300

dishes 230plate
sand beige/matte
230×38 ¥3,300

dishes 220plate
pistachio green
220×30 ¥2,800

dishes 220plate
moss gray/matte
220×30 ¥2,800

dishes 220plate
sand beige/matte
220×30 ¥2,800

dishes 200plate
pistachio green
200×30 ¥2,500

dishes 200plate
moss gray/matte
200×30 ¥2,500

dishes 200plate
sand beige/matte
200×30 ¥2,500

dishes 180plate
pistachio green
180×25 ¥2,200

dishes 180plate
moss gray/matte
180×25 ¥2,200

dishes 180plate
sand beige/matte
180×25 ¥2,200

dishes bowl (L)
pistachio green
185×70 ¥3,000

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

dishes bowl (L)
moss gray/matte
185×70 ¥3,000

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

dishes bowl (L)
sand beige/matte
185×70 ¥3,000

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

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 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
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 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
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
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 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
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
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 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
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
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
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
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
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
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 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
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
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
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
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
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
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
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
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
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 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
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、ハンドメイドの「ZWIESEL1872」、マシンメイドの「SCHOTT ZWIESEL」
そして耐熱ガラスの「JENAER GLAS」の3つのブランドを展開しています。
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。

ヴィーニャ
ボルドー（110496）
70×225・630cc ￥2,000

ヴィーニャ
ブルゴーニュ（110499）
75×220・750cc ￥2,000

ヴィーニャ
ウォーター/ワイン（110459）
64×228・530cc ￥2,000

ヴィーニャ
ワイン（110458）
59×218・430cc ￥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）
49×213・270cc ￥2,000

ヴィーニャ
フルートシャンパンEP（110488）
45×226・220cc ￥2,000

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

フォルティッシモ
ブルゴーニュ（112496）
75×248・730cc ￥2,000

フォルティッシモ
ボルドー（112495）
67×270・640cc ￥2,000

フォルティッシモ
ウォーター/ワイン（112493）
63×259・520cc ￥2,000

フォルティッシモ
ワイン（112492）
57×250・420cc ￥2,000

フォルティッシモ
フルートシャンパン EP（112494）
42×268・240cc ￥2,000

ピュア
ソーヴィニヨンブラン（112412）
63×232・410cc ¥2,300

ピュア
ブルゴーニュ（112421）
78×235・680cc ¥2,500

ピュア
ボルドー（112420）
70×268・640cc ¥2,500

ピュア
カベルネ（112413）
68×246・550cc ¥2,400

ピュア
リースリング（112414）
56×223・300cc ¥2,300

ピュア
シャンパン EP（112418）
52×234・300cc ¥2,300

ピュア
フルートシャンパン EP（112415）
43×254・210cc ¥2,300

ピュア
タンブラー 18oz（112419）
65×168・550cc ¥2,000

ピュア
オールドファッション 13oz（112417）
73×90・380cc ¥2,000

ピュア
ボージョレ（112422）
68×223・470cc ¥2,300

ピュア
ウォーター（112842）
69×173・430cc ¥2,300

ピュア
タンブラー 8oz（112841）
47×141・250cc ¥1,800

ピュア
タンブラー 12oz（113771）
55×144・360cc ¥1,900

ピュア
ショートカクテル 10oz（112844）
65×84・300cc ¥1,900

ピュア
スピリッツ 3oz（112843）
36×96・90cc ¥1,500

『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。

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

ピュア
カラフェ 250 (113786)
216h・360cc
適量約250cc ¥2,900

ピュア
カラフェ 100 (113784)
174h・220cc
適量約100cc ¥2,300

ディーヴァ
ボルドー L（104102）
73×276・810cc ¥2,400

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

ディーヴァ
ブルゴーニュ L（104103）
80×248・870cc ¥2,500

ディーヴァ
ウォーター/ワイン（104096）
68×246・620cc ¥2,300

ディーヴァ
ワイン/ブルゴーニュ（104095）
64×228・480cc ¥2,300

ディーヴァ
フルートシャンパン EP（104100）
45×253・250cc ¥2,300

ディーヴァ
ホワイトワイン（104097）
53×229・320cc ¥2,300

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

クリュ クラシック
ボルドー（114604）
77×236・860cc ¥3,000

クリュ クラシック
赤ワイン（114567）
69×220・600cc ¥2,500

クリュ クラシック
シャルドネ（114568）
61×205・430cc ¥2,500

クリュ クラシック
フルートシャンパン EP（114600）
45×220・250cc ¥2,500

ビストロラインシリーズの商品はツヴィーゼル・クリスタル社より "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。

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

ビストロライン
レッドワイン（120629）
64×159・480cc ¥950
・NEW・

ビストロライン
ホワイトワイン（120632）
55×151・350cc ¥950
・NEW・

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

※ビストロラインシリーズは参考上代です。

イベントシリーズの商品はツヴィーゼル・クリスタル社より "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
78×222・800cc ¥1,200

イベント
21oz ボルドー
67×235・630cc ¥1,200

イベント
17oz レッドワイン
61×222・500cc ¥1,200

イベント
12oz ホワイトワイン
58×209・350cc ¥1,200

イベント
8oz シャンパーニュ
45×223・230cc ¥1,200

※イベントシリーズは参考上代です。

センサ
まろやかで
ラグジュアリーな ワイン
（120595）
77×229・730cc ¥2,500
・NEW・

センサ
風味豊かで
スパイシーな ワイン
（120593）
72×243・680cc ¥2,500
・NEW・

センサ
フルーティーで
繊細な ワイン
（120586）
64×236・550cc ¥2,500
・NEW・

センサ
軽やかで
溌剌としたワイン
（120588）
57×222・370cc ¥2,500
・NEW・

センサ
軽やかで溌剌とした
スパークリングワイン EP
（120591）
54×240・190cc ¥2,500
・NEW・

センサ
オールラウンド タンブラー
（120590）
65×138・490cc ¥2,000
・NEW・

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）
82×143・360cc ¥2,900

ホット&クール
タンブラー 5oz（115901）
67×102・160cc ¥2,300

ホット&クール
タンブラー 6oz（115902）
83×88・190cc ¥2,300

ホット&クール
タンブラー 3oz（115900）
58×88・90cc ¥1,800

ホット&クール
ボウル 490（116228）
129×85・560cc ¥3,300

ホット&クール
ボウル 300（116226）
109×78・320cc ¥2,900

ホット&クール
ボウル 160（116224）
88×68・170cc ¥1,900

ホット&クール
ボウル 100（116220）
79×65・110cc ¥1,800

※タワーシリーズはスタッキング可能です。

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

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

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

フィネス
ブルゴーニュ (118609)
72×233・670cc ¥2,300

フィネス
ボルドー (118608)
69×261・645cc ¥2,300

フィネス
赤ワイン (118603)
59×244・430cc ¥2,300

フィネス
シャルドネ (118602)
59×230・390cc ¥2,300

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

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

フィネス ソレイユ
シャンパン EP (120075)
50×238・300cc ¥3,500

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

エア
ブルゴーニュ (119603)
75×213・810cc ¥3,500

エア
ボルドー (119604)
74×231・850cc ¥3,500

エア
赤ワイン (119602)
68×220・650cc ¥3,500

エア
シャルドネ (119605)
63×201・445cc ¥3,500

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

エア
タンブラー 15oz (119611)
58×110・460cc ¥2,500

エア
タンブラー 14oz／ウォーター EP (119610)
64×87・430cc ¥2,500

『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。

エア
デカンタ 750ml (119613)
351h・750cc
適量約750cc ¥19,000

エア
デカンタ 1500ml (119612)
316h・1500cc
適量約1500cc ¥21,000

バースペシャル
シャンパンソーサー（111219）
103×153・270cc ￥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・270cc ￥2,300

バースペシャル
マティーニ（111231）
103×156・160cc ￥2,000

バースペシャル
シェリー（111224）
39×188・120cc ￥1,600

バースペシャル
グラッパ（111232）
44×189・110cc ￥1,600

バースペシャル
ウォーター（111222）
63×163・340cc ￥1,800

バースペシャル
パーティーダンシング
タンブラーペア
（116563）
73×97・390cc ¥3,000
2個入り

バースペシャル
ウイスキーノージンググラス
（116457）
49×174・210cc ¥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）
51×121・330cc ¥1,800

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・220cc ¥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・180cc ¥2,100

ベーシックバーセレクション
カクテルソーサー
（115840）
92×130・240cc ¥2,100

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・360cc ¥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・340cc ¥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・390cc ¥2,000

ベーシックバーセレクション
ソフトドリンク No.1 7oz
（115848）
70×86・220cc ¥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・540cc ¥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・390cc ¥2,000

バンケット
タンブラー 18oz（128089）
66×157・550cc ￥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）
81×84・420cc ￥1,100

バンケット
オールドファッション 11oz（978483）
73×83・340cc ￥1,050

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

バンケット
スピリッツ 2oz（128092）
40×63・80cc ￥800

※バンケットシリーズは参考上代です。

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

テングラッド
オールドファッション 11oz（145063）
80×97・300cc ￥2,500

テングラッド
スピリッツ 2oz（145046）
38×107・80cc ￥1,900

パリ
タンブラー 11oz（577705）
60×156・360cc ￥1,500

パリ
タンブラー 9oz（571703）
60×142・290cc ￥1,500

パリ
タンブラー 8oz（813893）
60×118・230cc ￥1,400

パリ
オールドファッション 9oz（5799704）
80×90・330cc ￥1,500

パリ
ショートカクテル 5oz（575706）
62×80・160cc ￥1,400

パリ
スピリッツ 1oz（572702）
38×72・50cc ￥1,200

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

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
スピリッツ 3oz（101342）
42×107・80cc ￥2,000

HAND MADE

エノテカ
ブルゴーニュグランクリュ（109600）
96×240・990cc ￥10,000

エノテカ
ブルゴーニュ（109602）
83×220・770cc ￥8,500

エノテカ
ボージョレ（109601）
72×205・580cc ￥7,500

エノテカ
ボルドーブルミエクリュ（109598）
72×285・1100cc ￥10,000

エノテカ
シラー（112178）
79×275・800cc ￥9,000

エノテカ
リオハ（109583）
67×258・690cc ￥8,500

HAND MADE

エノテカ
キャンティ（109582）
59×242・590cc ￥7,500

エノテカ
ソーヴィニヨンブラン（112179）
51×238・380cc ￥7,500

エノテカ
シャルドネ（109597）
56×233・420cc ￥7,500

エノテカ
リースリング（109584）
54×226・320cc ￥6,500

エノテカ
ソーテルヌ（109585）
48×215・240cc ￥6,500

エノテカ
ロゼ（109599）
65×224・280cc ￥7,500

HAND MADE

エノテカ
シャンパン EP（109594）
51×250・300cc ￥7,500

エノテカ
スパークリング EP（109593）
85×267・240cc ￥7,500

エノテカ
フルートシャンパン EP（109586）
45×267・230cc ￥7,500

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

エノテカ
コニャック（109588）
45×189・250cc ￥6,500

エノテカ
コニャックマグナム（109591）
69×180・890cc ￥7,500

HAND MADE

エノテカ
シェリー（109590）
37×198・170cc ￥6,500

エノテカ
グラッパ（109603）
41×200・100cc ￥6,500

エノテカ
アクアビット（109596）
61×207・80cc ￥6,500

エノテカ
マティーニ（109595）
120×201・310cc ￥7,500

エノテカ
ウォーター（109589）
73×177・350cc ￥6,500

HAND MADE

オマージュカラット
ロングドリンク L（117151）
74×167・440cc ￥10,000

オマージュカラット
ロングドリンク S（117150）
70×140・335cc ￥10,000

オマージュカラット
ウイスキー L（117149）
95×91・360cc ￥10,000

オマージュカラット
ウイスキー S（117148）
86×82・255cc ￥10,000

HAND MADE

シンプリファイ
まろやかでラグジュアリーなワイン
（119934）
78×219・710cc ￥7,000

シンプリファイ
風味豊かでスパイシーなワイン
（119932）
69×248・710cc ￥7,000

シンプリファイ
フルーティーで繊細なワイン
（119926）
65×232・550cc ￥7,000

シンプリファイ
軽やかで溌剌としたワイン
（119928）
59×214・370cc ￥7,000

シンプリファイ
軽やかで溌剌としたシャンパン EP
（119930）
53×240・400cc ￥7,000

『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。

デカンタ&ドライヤー（109543）
171×318
￥19,000

フィルター（105602）
108×105
￥8,000

ディーヴァ デカンタ（104112）
90×225 適量約750cc
￥15,000

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 ¥2,800
・NEW・

マルメ 21oz ワイン
64×262・640cc ¥2,600
・NEW・

マルメ 16oz ワイン
60×249・480cc ¥2,500
・NEW・

マルメ 12oz フルート
48×250・370cc ¥2,400
・NEW・

フィギオ 25oz ボルドー
74×259・760cc ¥2,800
・NEW・

フィギオ 21oz ワイン
68×250・630cc ¥2,600
・NEW・

フィギオ 14oz ワイン
59×239・440cc ¥2,500
・NEW・

フィギオ 12oz フルート
54×249・380cc ¥2,500
・NEW・

マコン 36oz ワイン
84×275・1100cc ¥3,000
・NEW・

マコン 29oz ワイン
80×232・890cc ¥2,900
・NEW・

マコン 24oz ワイン
70×225・740cc ¥2,900
・NEW・

マコン 23ozワイン
71×243・690cc ¥2,500
・NEW・

マコン 17oz ワイン
64×246・520cc ¥2,700
・NEW・

マコン 16oz スパークリング
68×248・490cc ¥2,600
・NEW・

イエロ
22oz ワイン
89×229・710cc ¥1,450

イエロ
18oz ワイン
69×249・580cc ¥1,300

イエロ
15oz ワイン
65×240・490cc ¥1,200

イエロ
12oz ワイン
60×225・380cc ¥1,050

イエロ
7oz フルート
44×250・250cc ¥1,050

ジュリア
22oz ブルゴーニュ
70×224・680cc ¥1,350

ジュリア
24oz グランドレゼルバ
68×246・730cc ¥1,350

ジュリア
20oz ボルドー
72×245・600cc ¥1,250

ジュリア
17oz シラー
60×240・520cc ¥1,250

ジュリア
16oz シャルドネ
57×231・500cc ¥1,150

ジュリア
12oz リースリング
54×220・360cc ¥1,050

ジュリア
8oz シャンパーニュ
57×242・260cc ¥1,150

モンツァ
13oz ワイン
76×215・400cc ¥1,350

モンツァ
11oz ワイン
71×200・340cc ¥1,250

モンツァ
5oz フルート
46×231・180cc ¥1,150

ベニス
17oz ワイン
62×222・530cc ¥910

ベニス
12oz ワイン
58×208・380cc ¥850

ベニス
10oz ワイン
53×196・300cc ¥850

ベニス
6oz フルート
42×230・200cc ¥750

IM-2

ヴォーグ
26oz バーガンディ
83×258・790cc ¥2,500

ヴォーグ
23oz バーガンディ
70×259・700cc ¥2,200

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

ヴォーグ
6oz フルートシャンパーニュ
48×275・210cc ¥1,850

マルタ
18oz ワイン
69×228・550cc ¥1,300

マルタ
15oz ワイン
63×215・450cc ¥1,250

マルタ
12oz ワイン
58×205・360cc ¥1,050

マルタ
7oz シャンパーニュ
39×227・200cc ¥1,100

IM-2

ブービー
13oz ワイン
68×186・410cc ¥1,050

ブービー
9oz ワイン
61×174・300cc ¥1,050

ブービー
6oz フルート
44×209・170cc ¥1,050

ブービー
11oz ミネラル
64×152・340cc ¥1,150

ブービー
12oz ビール
60×185・370cc ¥1,150

センテンス
22oz ブルゴーニュ
79×215・650cc ¥1,250

センテンス
20oz ボルドー
65×240・600cc ¥1,200

センテンス
16oz ワイン
60×229・480cc ¥1,150

センテンス
13oz ワイン
56×220・390cc ¥1,050

センテンス
10oz ワイン
50×210・290cc ¥1,050

IM-1

センテンス
7oz フルート
41×239・210cc ¥1,050

センテンス
15oz ピルスナー
59×200・460cc ¥1,050

センテンス
9oz ミネラル
63×140・270cc ¥850

INAOグラス
47×156・240cc ¥750

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

505
18oz オールド
65×100・540cc ¥900

505
15oz ブルゴーニュ
62×95・450cc ¥750

505
15oz ボルドー
60×113・460cc ¥800

505
10oz ワイン
53×101・310cc ¥750

パレンカ
5oz フルート
53×216・170cc ¥1,150

パレンカ
8oz マティーニ
97×145・240cc ¥1,150

パレンカ
8oz ソーサーシャンパン
88×130・240cc ¥1,150

パレンカ
5oz カクテル
74×150・150cc ¥950

パレンカ
6oz モルトウイスキー
48×122・200cc ¥950

パレンカ
12oz タンブラー
79×160・380cc ¥1,350

パレンカ
11oz タンブラー
78×152・350cc ¥1,250

パレンカ
13oz オールド
103×94・400cc ¥1,450

パレンカ
11oz オールド
91×105・340cc ¥1,350

パレンカ
10oz オールド
90×98・300cc ¥1,250

パレンカ
4oz オールド
70×63・140cc ¥550

フランス
8oz ワイン
89×148・280cc ¥950

フランス
6oz ワイン
80×136・190cc ¥950

フランス
5oz フルート
61×174・190cc ¥950

ズーム
16oz タンブラー
69×161・470cc ¥800

ズーム
10oz タンブラー
64×145・380cc ¥650

ズーム
8oz タンブラー
62×119・250cc ¥600

ズーム
6oz タンブラー
58×105・190cc ¥600

ズーム
13oz ゾンビー
61×170・390cc ¥750

ズーム
16oz オールド
89×102・480cc ¥750

ズーム
10oz オールド
79×89・320cc ¥650

ズーム
2oz ショット
39×78・60cc ¥500

ファニー
16oz タンブラー
67×144・490cc ¥800

ファニー
13oz タンブラー
63×132・400cc ¥650

ファニー
15oz オールド
75×103・450cc ¥750

ファニー
11oz オールド
70×95・340cc ¥650

ファニー
9oz オールド
67×92・280cc ¥600

ファニー
2oz ショット
42×57・70cc ¥500

カラフェ 75
228×260
適量約750cc ¥3,700

カラフェ 60559
242×245
適量約750cc ¥10,600

ベルセウス カラフェ
261×262
適量約750cc ¥12,400

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

IM-3

チポラ
14oz ワイン
63×226・440cc ¥1,650

チポラ
12oz ワイン
60×213・380cc ¥1,600

チポラ
5oz スパークリング
61×236・150cc ¥1,400

チポラ
8oz シャンパーニュ
47×217・240cc ¥1,400

チポラ
5oz シャンパーニュ
42×224・160cc ¥1,100

IM-3

チポラ
3oz コーディアル
38×204・100cc ¥1,550

チポラ
6oz コニャック
48×177・190cc ¥1,400

チポラ
2oz リキュール
45×161・50cc ¥1,050

チポラ
12oz ゴブレット
64×164・330cc ¥1,550

チポラ
12oz ゴブレット ブルー
64×164・340cc ¥2,400

IM-3

チポラ
ウォーターカラフェ 1000
65×280
適量約900cc ¥2,500

チポラ
ウォーターカラフェ 750
66×260
適量約750cc ¥2,350

チポラ
ウォーターカラフェ 500
63×223
適量約500cc ¥1,600

チポラ
ウォーターカラフェ 250
58×176
適量約250cc ¥1,300

チポラ
手付き氷止めウォーターカラフェ
114×211
適量約1250cc ¥8,200

IM-3

チポラ
21oz ボルドー
71×225・640cc ¥1,700

チポラ
220-14oz ボルドー
66×224・430cc ¥1,650

チポラ
206-12oz ボルドー
60×206・365cc ¥1,450

チポラ
190-10oz ボルドー
57×196・300cc ¥1,450

チポラ
25oz ブルゴーニュ
74×217・740cc ¥1,700

チポラ
6oz シャンパーニュ
45×220・190cc ¥1,400

チポラ
11oz ゴブレット
65×170・320cc ¥1,400

IM-3

チポラ
3oz グラッパ
40×172・90cc ¥1,100

チポラ
3oz リキュール
42×168・95cc ¥1,100

チポラ
200-3.5oz グラッパ
47×201・90cc ¥1,400

チポラ
185-4oz フルート
45×186・120cc ¥900

チポラ
122-2oz リキュール
45×122・50cc ¥850

チポラ
105-1oz リキュール
39×105・30cc ¥850

チポラ
1.5oz コーディアル
41×80・50cc ¥600

IM-3

チポラ
17oz ビール
65×224・500cc ¥1,550

チポラ
13oz ビール
62×210・400cc ¥1,400

チポラ
11oz ビール
56×193・320cc ¥1,200

チポラ
9oz ビール
54×184・270cc ¥1,100

チポラ
21oz ピルスナー
68×226・620cc ¥1,700

チポラ
17oz ピルスナー
64×213・510cc ¥1,550

チポラ
13oz ピルスナー
60×198・400cc ¥1,400

チポラ
11oz ピルスナー
58×190・330cc ¥1,300

チポラ
9oz ピルスナー
56×176・260cc ¥1,100

ギブリ
24oz ブルゴーニュ
68×245・740cc ¥2,000

ギブリ
22oz ボルドー
65×255・660cc ¥2,000

ギブリ
19oz ワイン
60×251・590cc ¥1,950

ギブリ
14oz ワイン
57×244・420cc ¥1,700

ギブリ
10oz M シャンパーニュ
49×260・300cc ¥1,650

ホック
17oz ボルドー
73×210・520cc ¥1,200

ホック
15oz ワイン
68×203・450cc ¥1,150

ホック
12oz ワイン
64×195・360cc ¥1,100

ホック
9oz ワイン
60×188・280cc ¥1,050

ホック
6oz フルート
43×217・180cc ¥1,100

ホック
14oz ゴブレット
68×173・420cc ¥1,050

IM-3

ビッラ
BE-11oz
67×115・315cc ¥700

ビッラ
BE-6oz
61×100・190cc ¥700

ビッラ
BR-17oz
69×154・490cc ¥1,200

ビッラ
BR-13oz
64×148・390cc ¥1,150

モカ
13oz タンブラー
60×145・400cc ¥700

モカ
10oz タンブラー
58×125・310cc ¥650

モカ
11oz オールド
74×91・340cc ¥750

モカ
9oz オールド
67×91・270cc ¥700

モカ
6oz オールド
61×82・180cc ¥650

モカ
3oz ショット
43×63・70cc ¥650

ネイビー
13oz ゾンビー
61×167・400cc ¥850

ネイビー
11oz タンブラー
59×138・330cc ¥850

ネイビー
8oz タンブラー
59×114・250cc ¥700

ネイビー
9oz オールド
74×88・290cc ¥700

ネイビー
6oz オールド
60×82・180cc ¥650

STマルガリータ 13oz
110×171・400cc
¥1,550

STマティーニ 15-8oz
115×172・240cc
¥1,550

STマティーニ 04-7.5oz
104×168・230cc
¥1,250

サンバビアー 13oz
70×228・400cc
¥1,450

ルンバビアー 13oz
86×215・380cc
¥1,450

ルイジ・ボルミオリ社は1946年に創立され人工吹き生産を経て、
1950年にイタリア、パルマ市に最新の量産設備で香水ビン製造を開始しました。
また1970年に食器の量産生産を開始しました。
現在ソニックスクリスタル、スパークスというブランド名の強化処理をした自動洗浄機対応グラスを開発し
世界のホテル、レストランで高い評価を受けています。

トリノ
18oz 赤ワイン
78×236・530cc ¥1,950

トリノ
15oz 赤ワイン
72×221・450cc ¥1,900

トリノ
11oz 白ワイン
68×205・340cc ¥1,850

トリノ
6oz スパークリング
50×222・200cc ¥1,550

トリノ
17oz タンブラー
65×155・530cc ¥1,450

トリノ
13oz タンブラー
61×143・410cc ¥1,350

トリノ
14oz オールド
74×115・440cc ¥1,400

トリノ
11oz オールド
69×106・340cc ¥1,250

トリノ
2oz ウイスキー
43×67・80cc ¥750

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
シーゾナル 24oz
61×184・740cc ¥1,600

ビエール
スタウト 20oz
63×178・600cc ¥1,600

ビエール
ビールテスター 14oz
64×200・420cc ¥1,600

ポプラ
18oz ワイン
83×254・550cc ¥1,950

ポプラ
15oz ワイン
76×242・440cc ¥1,750

ポプラ
11oz ワイン
70×231・340cc ¥1,650

ポプラ
10oz シャンパーニュ
60×260・310cc ¥1,700

DOC
13oz テイスティング
62×184・390cc ¥1,650

DOC
10oz テイスティング
55×175・320cc ¥1,350

DOC
7oz テイスティング
46×155・220cc ¥1,050

DOC
4oz テイスティング
42×138・130cc ¥1,050

シャンティ
16oz ワイン
68×215・490cc ¥1,500

シャンティ
12oz ワイン
66×196・370cc ¥1,400

シャンティ
11oz ワイン
61×184・330cc ¥1,350

シャンティ
8oz シャンパン
48×240・250cc ¥1,450

シャンティ
14oz ゴブレット
67×164・420cc ¥1,450

シャンティ
10oz ゴブレット
61×151・310cc ¥1,300

スキップ
23oz ブルゴーニュ
74×226・680cc ¥2,150

スキップ
25oz ボルドー
77×248・760cc ¥2,250

スキップ
20oz ワイン
71×238・590cc ¥2,050

スキップ
13oz ワイン
60×224・390cc ¥1,750

スキップ
6oz シャンパーニュ
50×250・180cc ¥1,700

スキップ
5oz スピリッツ
43×165・160cc ¥1,250

スキップ
3oz グラッパ
44×202・100cc ¥1,200

ビッラ
SC-15oz
84×215・430cc ¥1,500

IM-3

グリップ
14oz タンブラー
66×167・450cc ¥1,300

グリップ
12oz オールド
76×110・340cc ¥1,200

グリップ
9oz オールド
68×103・270cc ¥1,150

グリップ
2oz ショット
40×90・70cc ¥750

ジャイロ
20oz タンブラー
72×150・580cc ¥1,550

ジャイロ
11oz タンブラー
61×128・360cc ¥1,350

ジャイロ
15oz オールド
80×105・480cc ¥1,500

ジャイロ
10oz オールド
72×94・350cc ¥1,350

ウィッチ
12oz タンブラー
77×140・370cc ¥1,350

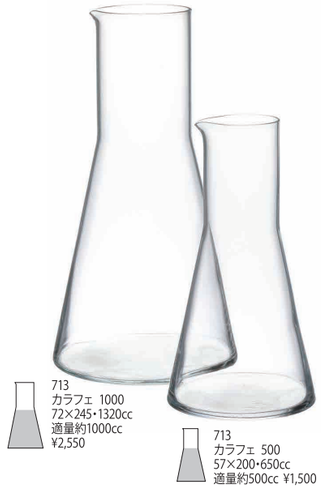
ウィッチ
11oz オールド
87×107・330cc ¥1,350

ルイカラフ
1000
63×281・1200cc
適量約1000cc
¥2,400

ルイカラフ
500
57×225・660cc
適量約500cc
¥1,550

ルイカラフ
250
49×175・330cc
適量約250cc
¥1,150

ルイカラフ
100
38×133・160cc
適量約100cc
¥1,000



713
カラフェ 1000
72×245・1320cc
適量約1000cc
¥2,550

713
カラフェ 500
57×200・650cc
適量約500cc ¥1,500

713
カラフェ 250
46×157・310cc
適量約250cc ¥1,150

IM-3

ゴニュ
デカンタ 1000
92×278
適量約1000cc ¥2,550

ゴニュ
デカンタ 500
73×224
適量約500cc ¥1,500

ゴニュ
デカンタ 250
59×178
適量約250cc ¥1,150

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
11oz ビール・チューリップ
56×210・340cc ¥2,300

ウィルスバーガーアニバーサリー
11oz ウィスキー
59×136・350cc ¥2,300

ウィルスバーガーアニバーサリー
10oz マティーニ
107×211・320cc ¥2,300

ウィルスバーガーアニバーサリー
9oz コニャック
54×211・290cc ¥2,300

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 ¥2,300

ウィルスバーガーアニバーサリー
22oz ボルドー
70×238・660cc ¥2,300

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 ¥2,300

ウィルスバーガーアニバーサリー
8oz シャンパン
51×238・260cc ¥2,300

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 ¥2,300

ボデガジャグ 2000ml
129×187・2000cc ¥3,600
・NEW・

ボデガジャグ 1500ml
120×172・1500cc ¥3,200
・NEW・

ボデガジャグ 1000ml
103×149・1100cc ¥2,800
・NEW・

ボデガジャグ 500ml
85×119・500cc ¥2,200
・NEW・

ボデガジャグ 200ml
60×91・200cc ¥1,700
・NEW・

ボデガジャグ 100ml
53×77・100cc ¥1,650
・NEW・

ボデガジャグ 60ml
45×65・60cc ¥1,500
・NEW・

IM-2

ビノグランデ
ブルゴーニュ 25oz
74×217・710cc ￥1,600

ビノグランデ
ボルドー 22oz
73×226・630cc ￥1,600

ビノグランデ
赤ワイン 15oz
67×227・450cc ￥1,600

ビノグランデ
白ワイン 12oz
63×212・350cc ￥1,600

ビノグランデ
白ワイン(小) 11oz
59×197・300cc ￥1,600

ビノグランデ
ミネラルウォーター 12oz
58×167・370cc ￥1,600

IM-2

ビノグランデ
デザートワイン 6-3/4oz
49×186・190cc ￥1,600

ビノグランデ
シャンパンフルート 6-1/2oz
46×228・190cc ￥1,600

ビノグランデ
シャンパン 9-1/5oz
49×233・260cc ￥1,600

ビノグランデ
スピリット 4-1/4oz
41×205・120cc ￥1,600

ビノグランデ
マティーニ 6-4/5oz
119×175・240cc ￥2,200

ビノグランデ
ビール・チューリップ 13oz
58×177・390cc ￥1,600

IM-2

ビノグランデ
ヘーフェヴァイツェン 10-2/3oz
64×220・390cc ￥1,600

ビノグランデ
ロングドリンク 14-1/2oz
56×156・370cc ￥1,000

ビノグランデ
ハイボール 11oz
52×146・320cc ￥1,000

ビノグランデ
タンブラー 11-1/2oz
55×128・300cc ￥1,000

ビノグランデ
オンザロック 11oz
70×84・290cc ￥1,000

ビノグランデ
ショット 2oz
36×65・60cc ￥900

IM-2

オーセンティス
ブルゴーニュ 26-1/2oz
69×229・750cc ￥1,250

オーセンティス
ボルドー 23oz
68×233・640cc ￥1,250

オーセンティス
赤ワイン 17oz
61×220・450cc ￥1,250

オーセンティス
白ワイン 14-3/4oz
57×208・410cc ￥1,250

オーセンティス
白ワイン(小) 12-3/4oz
54×202・360cc ￥1,250

IM-2

オーセンティス
シャンパンフルート 6-3/4oz
44×226・190cc ￥1,250

オーセンティス
シャンパン 9-1/2oz
52×220・270cc ￥1,250

オーセンティス
ダイジェスティブ 6oz
44×190・170cc ￥1,250

オーセンティス
テイスティング 11-1/3oz
53×187・320cc ￥1,250

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 ￥1,000

オーセンティス　カジュアル
ボルドー 22-1/4oz
68×130・650cc ￥1,000

オーセンティス　カジュアル
赤ワイン 16-1/4oz
63×113・480cc ￥1,000

オーセンティス　カジュアル
白ワイン 14-3/4oz
59×110・410cc ￥1,000

PERFECT SERVE COLLECTION
BY STEPHAN HINZ

パーフェクト
ノージング
52×120・210cc ￥1,300

パーフェクト
クープ
79×140・210cc ￥1,300

パーフェクト
カクテル
103×141・180cc ￥1,300

パーフェクト
ロングドリンク
69×151・350cc ￥1,200

パーフェクト
スモールロングドリンク
71×101・230cc ￥1,200

パーフェクト
D.O.F
85×101・360cc ￥1,200

パーフェクト
S.O.F
82×82・260cc ￥1,200

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

アディナ プレスティージ
ブルゴーニュ 21oz
83×243・620cc ￥3,000

アディナ プレスティージ
ボルドー 23oz
74×262・690cc ￥3,000

アディナ プレスティージ
レッドワイン 15oz
66×248・450cc ￥3,000

アディナ プレスティージ
ホワイトワイン 13oz
60×234・380cc ￥3,000

アディナ プレスティージ
シャンパンフルート 8oz
58×239・250cc ￥3,000

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 ￥3,000

サルーテ
ボルドー 24oz
72×255・730cc ￥1,200

サルーテ
レッドワイン 19oz
62×248・570cc ￥1,200

サルーテ
ホワイトワイン 16oz
59×239・480cc ￥1,200

サルーテ
シャンパンフルート 6oz
42×246・190cc ￥1,200

CRAFT
IM-2

クラフトビールグラス
クラフトピルスナー
49×206・420cc ￥1,300

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 ￥1,300

クラフトビールグラス
スタウト
60×180・600cc ￥1,300

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 ￥1,300

クラフトビールグラス
バレル・エイジド・ビール
63×175・500cc ￥1,300

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 ￥1,300

ビールクラシックス
ピルスナー
64×220・420cc ￥1,300

ビールクラシックス
ラガー
82×181・650cc ￥1,300

ビールクラシックス
ビール・チューリップ
64×156・490cc ￥1,300

★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

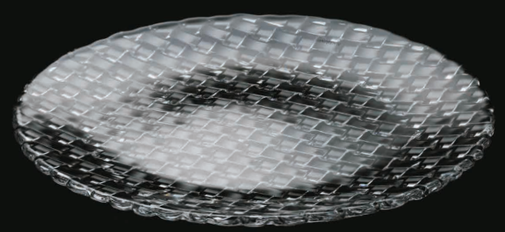
ボサノヴァ
ラージプレート 32cm
φ320 ￥2,500
★

ボサノヴァ
スモールプレート 23cm
φ230 ￥1,750

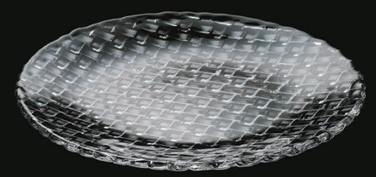
ボサノヴァ
ディナープレート 27cm
φ270 ￥2,250
★

ボサノヴァ
バタープレート 15cm
φ150 ￥1,250

IM-5

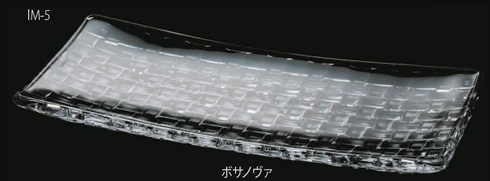


ボサノヴァ
チャージャープレート 32cm
φ320 ￥2,500

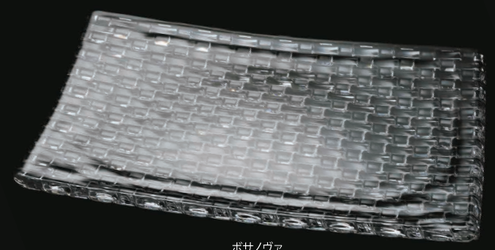


ボサノヴァ
サラダプレート 23cm
φ230 ￥2,000

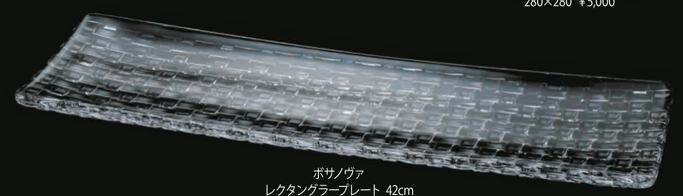
IM-5



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

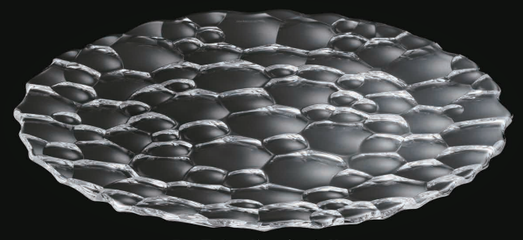


ボサノヴァ
スクエアプレート 28cm
280×280 ￥5,000

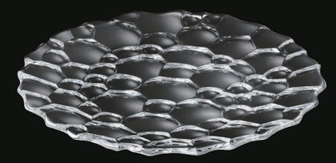


ボサノヴァ
レクタングラープレート 42cm
420×150 ￥5,500

IM-5

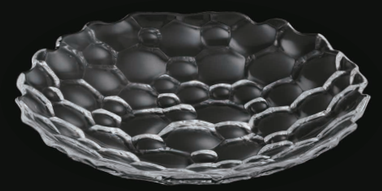


スフィア チャージャープレート 32cm
φ320 ￥2,500

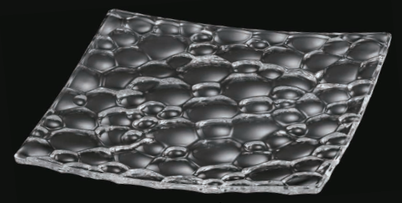


スフィア サラダプレート 23cm
φ230 ￥1,750

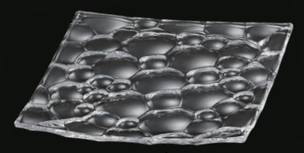
スフィア ボウル 30cm
φ300×h92 ￥5,000



スフィア ボウル 25cm
φ250×h52 ￥2,500

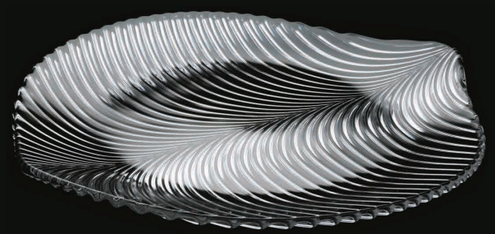


スフィア スクエアプレート 28cm
280×280 ￥5,000



スフィア スクエアプレート 21cm
210×210 ￥2,500

IM-5



マンボ チャージャープレート 32cm
φ320 ￥2,500

マンボ サラダプレート 23cm
φ230 ￥2,000

マンボ ボウル 30cm
φ300×h105 ￥5,000

マンボ ボウル 25cm
φ250×h55 ￥3,000

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。
プラスチック製のグラスが主で、ガーデンパーティーやピクニックなどアウトドアでも活躍。
木村硝子店ではプラスチック製品ではなく硝子製のグラスをチョイスして販売しています。
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 ¥2,000

アストリア
カクテル ワームウッドデコ
90×149・140cc ¥3,000

プレジデンテ
クープ ダブル
103×146・220cc ¥2,200

プレジデンテ
クープ ダブル ワームウッドデコ
103×146・220cc ¥3,400

プレジデンテ
クープ
90×140・150cc ¥2,000

プレジデンテ
クープ ワームウッドデコ
90×140・150cc ¥3,000

アルト・ボール
タンブラー
77×149・310cc ¥1,800

アルト・ボール
タンブラー ワームウッドデコ
77×149・310cc ¥3,000

ロック・ゴブラー
77×123・230cc ¥1,800

ロック・ゴブラー
ワームウッドデコ
77×123・230cc ¥3,000

ガローネ
クリア
125×226・1000cc ¥17,000

ガローネ
ワームウッドデコ
125×226・1000cc ¥20,000

マスタークラス 90
75×236・950cc ¥3,000
・NEW・

マスタークラス 70
65×260・730cc ¥2,800
・NEW・

マスタークラス 48
53×243・490cc ¥2,500
・NEW・

エトワール ノワール
74×245・790cc ¥2,000
・NEW・

エトワール ブラン
65×245・580cc ¥1,900
・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 ¥1,600

バルーン フルート
56×203・220cc ¥1,200

リヴィエラ 170
50×202・180cc ¥1,000

リヴィエラ 160
53×195・170cc ¥1,000

リヴィエラ 140
52×186・140cc ¥800

リチャード ユリーン オプティマム
43×235・285cc ¥2,000

フルート No.5 エクストリーム 280
58×216・290cc ¥1,500

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 ¥22,000
素材:アクリル
・NEW・

ボッレ アイスバケット
h188・最大経275 ¥10,000
素材:アクリル
・NEW・

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 ¥570
(12)

ガウディ 6oz ワイン
64×110・190cc ¥540
(12)

ガウディ 9oz タンブラー
76×86・270cc ¥410
(12)

ガウディ 6oz タンブラー
66×80・190cc ¥320
(12)

ガウディ 4oz タンブラー
58×75・130cc ¥290
(12)

パン 8oz ワイン
70×125・250cc ¥600
(12)

パン 7oz テイスティング
46×156・230cc ¥570
(6)

パスク 8oz ワイン
74×140・250cc ¥590
(12)

パスク 6oz ワイン
69×129・180cc ¥530
(12)

パスク 5oz ワイン
64×118・160cc ¥480
(12)

バル 17oz タンブラー
89×121・520cc ¥490
(12)

バル 12oz タンブラー
86×89・380cc ¥400
(12)

バル 7oz タンブラー
82×60・230cc ¥300
(12)

カフェ 6oz タンブラー
73×84・190cc ¥320
(12)

カフェ 4oz タンブラー
67×77・140cc ¥290
(12)

カフェ 3oz タンブラー
65×70・110cc ¥260
(12)

ペンネ 20oz タンブラー
90×150・600cc ¥600
(12)

ペンネ 16oz タンブラー
85×145・500cc ¥580
(12)

ペンネ 12oz タンブラー
76×134・360cc ¥410
(12)

ペンネ 10oz タンブラー
73×120・300cc ¥380
(12)

ペンネ 8oz タンブラー
71×105・250cc ¥340
(12)

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。

IM-3

ガッティ
12oz タンブラー
81×121・360cc ￥410

ガッティ
11oz オールド
87×99・350cc ￥370

ガッティ
8oz オールド
82×90・260cc ￥330

ガッティ
1.5oz ショット
47×55・40cc ￥220

ガッティ
8oz ジュース
75×120・250cc ￥550

ガッティ
6oz フレッシュジュース
68×110・190cc ￥480

コニック
ラテマキアート
80×98・360cc ￥870

コニック
マグ
83×102・310cc ￥560

スカラ
オールド 265
78×86・270cc ￥450
※スタッキング可

ウィーン
135
64×88・130cc ￥460

デュカール
タンブラー
66×115・490cc ￥400

デュカール
オールド
72×98・520cc ￥440

ヴィセンツァ
サンデー 250
118×85・250cc ￥610

ヴィセンツァ
サンデー 150
95×74・150cc ￥500

グラース
カクテルタンブラー 180
60×175・180cc ¥930

グラース
ショット 55cc
57×70・55cc ￥320

インドロ
1 L
82×283・1180cc ￥1,450
※フタ付、別売不可

インドロ
0.5 L
81×195・630cc ￥1,140
※フタ付、別売不可

コロナ 1000
112×206・1290cc
適量約1000cc ￥1,430

IM-3

B132 カプチーノカップ
82×75・190cc ￥630
B132 カプチーノソーサー
φ150 ¥410

B132 デミタスカップ
64×57・80cc ￥370
B132 デミタスソーサー
φ116 ¥250

コニック カプチーノカップ 280
94×84・280cc ￥810
B132 カプチーノ兼用ソーサー
φ150 ¥410

コニック カフェ 80
65×58・80cc ￥490
B132 デミタス兼用ソーサー
φ116 ¥250

ビッラ
MA-19oz
93×156・575cc ¥1,210

ビッラ
MA-10oz
75×128・295cc ¥910

モディ
ボウル 20
198×198×h81 ￥1,980

モディ
ボウル 14
134×134×h68 ￥840

モディ
ボウル 10
104×104×h58 ￥640

モディ
ボウル 8
79×79×h44 ￥540

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 ¥650

ブロン
20oz ボルドー
66×236・600cc ¥650

ブロン
14oz レッドワイン
61×225・420cc ¥630

ブロン
11oz ホワイトワイン
57×213・340cc ¥630

ブロン
7oz フルート
44×230・220cc ¥630

ブロン
13oz ゴブレット
61×169・410cc ¥600

IM-3

ボストン
21oz ブルゴーニュ
80×210・620cc ¥900

ボストン
20oz ボルドー
70×225・600cc ¥900

ボストン
14oz レッドワイン
63×225・430cc ¥850

ボストン
11oz ホワイトワイン
59×210・330cc ¥850

ボストン
7oz フルート
45×230・210cc ¥850

ボストン
14oz ゴブレット
63×167・420cc ¥850

ボストン
21oz コニャック
74×150・650cc ¥850

IM-3

ボストン
10oz カクテル
122×193・300cc ¥1,040

ボストン
11oz マルガリータ
115×191・340cc ¥1,040

IM-3

シアトル マグ S
85×104・300cc ¥560

シアトル カプチーノカップ
87×78・230cc ¥430
シアトル カプチーノソーサー
φ150 ¥320

シアトル デミタスカップ
58×57・65cc ¥330
シアトル デミタスソーサー
φ110 ¥280

スタック ティーカップ
78×62・190cc ¥390
スタック ティーソーサー
φ135 ¥310

コスモ ティーカップ
89×66・210cc ¥390
コスモ ティーソーサー
φ151 ¥330

コスモ
アイリッシュコーヒー
74×147・210cc ¥700

IM-3

ビッラ
RO220-12oz
70×220・350cc ¥610

ビッラ
PL173-10oz
80×173・310cc ¥370

ビッラ
PL170-13oz
80×170・400cc ¥370

ビッラ
PL160-11oz
78×160・340cc ¥360

ビッラ
TA165-14oz
72×165・420cc ¥390

ビッラ
TA145-10oz
66×146・310cc ¥350

IM-3

ビッラ
IM220-18oz
78×220・540cc ¥610

ビッラ
IM167-11oz
74×167・330cc ¥390

ビッラ
ME173-13oz
75×173・400cc ¥560

ビッラ
ME162-11oz
71×162・330cc ¥460

ビッラ
HA160-12oz
70×160・375cc ¥350

リド TI
13oz ジュース
73×180・380cc ¥480

リド TI
16oz タンブラー
81×145・480cc ¥390

リド TI
12oz タンブラー
74×135・350cc ¥350

リド TI
13oz タンブラー
85×108・380cc ¥370

リド TI
9oz タンブラー
77×96・270cc ¥320

リド T
カラフェ 600
75×216・600cc ¥420

リド T
カラフェ 280
63×160・280cc ¥340

リド NO
19oz タンブラー
82×159・570cc ¥420

リド NO
15oz タンブラー
74×155・440cc ¥350

リド NO
10oz オールド
82×91・310cc ¥320

リド CO
21oz タンブラー
86×166・630cc ¥400

リド CO
15oz タンブラー
80×147・450cc ¥320

リド CO
10oz タンブラー
67×135・290cc ¥300

Crystalite Bohemia（クラスタライトボヘミア）はチェコ中央部にて1967年に創業されました。
プレスマシーン、ブローマシーン、ハンドメイド部門を兼ね備えている
クリスタル量産メーカーとしてヨーロッパ最大の工場です。
環境に配慮したリードフリークリスタルを素材とし、近年ではチタニウムを素材に取り入れる事により
ガラスの強度を高め、ホテルやレストランでのハードユースにも対応できるようになりました。
現在では世界７２ヶ国以上の国々へ商品を輸出しており、世界中の人々に愛されているメーカーです。

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

クララ
7oz フルート
44×229・220cc ￥580

ガスト
23oz ブルゴーニュ
70×223・690cc ￥850

ガスト
20oz ボルドー
70×237・620cc ￥800

ガスト
15oz ワイン
63×224・450cc ￥760

ガスト
13oz ワイン
58×221・400cc ￥660

ガスト
7oz フルート
43×242・230cc ￥630

ガスト
3oz グラッパ
47×184・110cc ￥470

ハヤマ
14oz タンブラー
68×135・420cc ￥530

ハヤマ
9oz タンブラー
59×119・270cc ￥450

ハヤマ
13oz オールド
78×96・400cc ￥480

ハヤマ
8oz オールド
68×86・250cc ￥440

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

コニカル
8oz オールド
81×88・260cc ￥410

リネア
9oz タンブラー
58×116・290cc ￥380

リネア
11oz オールド
69×90・330cc ￥380

リネア
2oz ショット
44×58・70cc ￥340

コラム
13oz タンブラー
67×152・410cc ￥480

コラム
11oz タンブラー
79×99・340cc ￥480

ミケル
16oz タンブラー
63×145・480cc ￥480

ミケル
12oz タンブラー
63×106・380cc ￥480

チェコにおいてボヘミアクリスタルの伝統を守り続ける最も古いメーカーの一つです。
クリスタルの輝き、透明度の高い良質な製品でありながら、
手頃な価格帯で世界中の業務用市場、家庭用市場に供給しています。

350
3oz ショット
46×108・100cc ¥410

350
12oz オールド
92×96・360cc ¥600

350
17oz オールド
103×102・520cc ¥700

350
15oz ハイボール
76×151・440cc ¥630

350
17oz L ハイボール
80×159・520cc ¥670

N パステル
2oz ストレート
34×106・70cc ¥360

N パステル
2oz モルト
48×62・60cc ¥360

N パステル
10oz オールド
80×88・310cc ¥550

N パステル
8oz タンブラー
62×112・240cc ¥510

N パステル
11oz タンブラー
64×146・350cc ¥570

N プリモ
8oz オンザロック
64×97・320cc ¥570

N プリモ
10oz オンザロック
71×96・360cc ¥580

N プリモ
15oz ハイボール
60×152・450cc ¥600

ビッラバー
450
66×172・450cc ¥900

クゾン
シャンパンクーラー
193×244 ¥40,000

クゾン
ワインクーラー
135×230 ¥28,000

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

グラスマット
ワインレッド
150mm×150mm ¥1,700

HIRO-AC
ワインクーラー
h220・最大径240・容量4200cc ¥2,700
素材:アクリル

SIDE

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 ￥670
(6)

ジャバ
12oz タンブラー
78×141・380cc ￥460
(6)

ジャバ
12oz オールド
92×100・370cc ￥540
(6)

ジャバ
8oz オールド
80×87・260cc ￥440
(6)

コルチナ
10oz ゾンビー
59×165・300cc ￥340
(6)

コルチナ
7oz ゾンビー
54×143・220cc ￥320
(6)

コルチナ
9oz タンブラー
60×140・270cc ￥330
(6)

コルチナ
8oz オールド
73×88・250cc ￥330
(6)

コルチナ
6oz オールド
63×80・190cc ￥300
(6)

ビッラ
101-19oz
82×212・550cc ￥1,090
(6)

ビッラ
101-12oz
73×200・400cc ￥950
(6)

ビッラ
101-8oz
63×185・280cc ￥870
(6)

ビッラ
707-17oz
78×278・510cc ￥920
(6)

ビッラ
707-12oz
72×238・370cc ￥840
(6)

ビッラ
707-8oz
66×208・280cc ￥750
(6)

ビッラ
202-17oz
69×202・530cc ￥1,100
(6)

ビッラ
202-12oz
63×184・400cc ￥1,030
(6)

ビッラ
202-8oz
55×166・260cc ￥750
(6)

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)

※(　)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。

ヴェルソ
ラージ 13-1/2oz
62×185・410cc ￥810
(6)

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

ヴェルソ
スモール 9-1/4oz
56×174・290cc ￥710
(6)

ヴェルソ
フルート 7-3/4oz
49×188・230cc ￥760
(6)

ルッカ
20oz ワイン
70×225・620cc ￥890
(6)

ルッカ
16oz ワイン
66×212・510cc ￥770
(6)

ルッカ
14oz ワイン
62×200・420cc ￥720
(6)

ルッカ
9oz ワイン
54×190・290cc ￥660
(6)

ルッカ
6oz フルート
46×212・200cc ￥690
(6)

レガロ
ワイン 9-1/2oz
67×115・260cc ￥750
(6)

レガロ
ワイン 7-1/2oz
70×103・220cc ￥690
(6)

コロッセオ
ステムウォーター 9-1/4oz
68×136・280cc ￥750
(6)

コロッセオ
ステムウォーター 7-1/2oz
62×123・210cc ￥690
(6)

ビアクラブ アビー
97×156・450cc ￥830
(6)

ノニックス
5.17220
89×153・580cc ￥560
(6)

ノニックス
5.17210
74×115・290cc ￥400
(6)

ロックバー
5.16170
83×120・370cc ￥770
(6)

ロックバー
5.17530
84×92・270cc ￥500
(6)

ロックバー
5.17520
76×83・200cc ￥390
(6)

ロックバー
5.18000
51×64・70cc ￥260
(6)

ボデガ
7.10880
88×120・510cc ￥540
(6)

ボデガ
7.10870
85×89・370cc ￥450
(6)

ボデガ
7.10860
80×57・220cc ￥350
(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 ¥590
(6)

ルナ
1.91200
87×108・340cc ¥590
(6)

ルナ
1.91180
80×97・260cc ¥580
(6)

サボヤ
31
69×141・310cc ¥330
(6)

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)

イプスロン
1.25030
77×160・320cc ¥540
(6)

イプスロン
1.25060
101×117・340cc ¥580
(6)

イプスロン
1.25020
92×107・250cc ¥460
(6)

オスロ
4.42100
82×96・220cc ¥800
(6)

オスロ
4.42110
67×62・100cc ¥670
(6)

グラース
ショット 60cc
51×90・60cc ¥260
(6)

グラース
ショット 35cc
45×70・35cc ¥260
(6)

グラース
ショット 100cc
62×72・100cc ¥300
(6)

770
サンデー
105×95 ¥640
(6)

ビバ
1720
74×75・170cc ¥390
(6)

ビバ
4620
65×65・100cc ¥1,020
(6)

ビバ
1.35800
157×211・2200cc
適量約1800cc ¥2,530
(1)

アクエリア
ジャグ 1.1 L
最大径92×264
適量約900cc ¥1,960
(1)

ビノデカンタ
1000
94×263
適量約1000cc ¥1,280
(1)

ビノデカンタ
500
78×235
適量約500cc ¥950
(1)

ビノデカンタ
250
65×190
適量約250cc ¥670
(1)

ビバ 2470
230×100 ¥1,510
(1)

ビバ 2460
140×59 ¥580
(6)

ビバ 2530
120×50 ¥440
(6)

ミスターシェフ
5.00060
300×127 ¥2,770
(1)

ミスターシェフ
5.00050
260×112 ¥2,430
(1)

ミスターシェフ
5.00040
220×97 ¥1,620
(1)

ミスターシェフ
5.00030
170×75 ¥1,140
(6)

ミスターシェフ
5.00020
140×61 ¥640
(6)

ミスターシェフ
5.00010
110×48 ¥450
(6)

ミスターシェフ
5.00000
90×37 ¥350
(6)

エクリシィ クリア
6.62650
180×180 ¥760
(6)

エクリシィ クリア
6.62630
205×205×h48 ¥840
(1)

エクリシィ クリア
6.62620
120×120×h42 ¥540
(6)

ジェラート
1.33990
100×166・270cc ¥950
(6)

プリマベラ
1.34510
135×137・230cc ¥850
(6)

ビストロ 1.46140
62×115・300cc
適量約250cc ¥740
(1)

ビストロ 1.46150
77×145・600cc
適量約500cc ¥880
(1)

ビストロ 1.46160
93×186・1200cc
適量約1000cc ¥1,100
(1)

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 ¥810
(6)

ピカルディ 1120
88×124・360cc ¥770
(6)

ピカルディ 1130
90×94・310cc ¥500
(6)

ピカルディ 1140
86×90・250cc ¥440
(6)

ピカルディ 1150
80×84・220cc ¥400
(6)

ピカルディ 1160
75×78・160cc ¥350
(6)

ピカルディ 1170
69×72・130cc ¥300
(6)

ピカルディ 1180
65×67・90cc ¥250
(6)

プロヴァンス 1240
79×98・250cc ¥450
(6)

プロヴァンス 1250
74×90・220cc ¥420
(6)

プロヴァンス 1260
68×85・160cc ¥400
(6)

プロヴァンス 1280
58×72・90cc ¥330
(6)

プリズム 1570
81×125・330cc ¥810
(6)

プリズム 1560
87×92・280cc ¥510
(6)

プリズム 1550
79×85・220cc ¥460
(6)

プリズム 1540
74×78・170cc ¥400
(6)

ジゴン 1050
79×77・220cc ¥340
(6)

ジゴン 1060
70×69・160cc ¥280
(6)

ジゴン 1080
58×60・90cc ¥220
(6)

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)

リス 2200
200×82 ¥1,320
(6)

リス 2170
170×69 ¥850
(6)

リス 2140
140×57 ¥590
(6)

ラメキン 2380
100×48・240cc ¥620
(6)

リス 2120
120×49 ¥500
(6)

リス 2100
105×43 ¥360
(6)

リス 2070
75×30 ¥250
(6)

リス 2060
60×24 ¥200
(6)

ラメキン 2400
85×40・130cc ¥370
(6)

アメリカのリビーは1878年ウイリアム・リビーさんが小さなガラス工場を買い取ってガラス製造を始めたのがルーツと云われています。
1950年代には北米で初めてマシーンメイドのガラス生産を始めました。
50〜60年代のリビーデザインは懐かしさいっぱいで、
アメリカンドリームを思い出させてくれるアイテムとしてコレクターの間で根強い人気を誇っています。
いま日本では飲食店、特にアメリカンテイストのレストラン、バー、カフェ、では欠かせないアイテムと云えるでしょう。

テキサス
BEワイン 8oz
81×158・240cc ¥580
・NEW・

テキサス
BEワイン 6oz
73×140・180cc ¥580
・NEW・

テキサス
BEフルート 4oz
60×157・130cc ¥580
・NEW・

テキサス
ANワイン 8oz
82×132・240cc ¥550
・NEW・

テキサス
ANワイン 6oz
75×119・190cc ¥550
・NEW・

テキサス
ANフルート 4oz
54×167・120cc ¥550
・NEW・

テキサス
FTミキシング 25oz
103×192・750cc ¥4,400
・NEW・

テキサス
ミキシング 25oz
104×148・760cc ¥3,900
・NEW・

テキサス
TRワイン 9oz
87×137・290cc ¥670
・NEW・

テキサス
TRワイン 8oz
80×131・240cc ¥670
・NEW・

テキサス
TRフルート 6oz
59×163・180cc ¥670
・NEW・

テキサス
1924クープ 8oz
110×162・250cc ¥1,250
・NEW・

テキサス
1924クープ 4oz
92×153・130cc ¥1,250
・NEW・

テキサス
SPマティーニ 5oz
97×164・170cc ¥1,250
・NEW・

テキサス
SPニック&ノラ 4oz
77×161・140cc ¥1,250
・NEW・

※(　)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。

シバリー 2486
76×155・470cc ¥470
(6)

シバリー 2488
73×133・360cc ¥420
(6)

シバリー 2489
69×120・300cc ¥540
(6)

シバリー 2481
60×95・180cc ¥410
(6)

シバリー 2485
82×85・300cc ¥640
(6)

シバリー 3228
63×177・360cc ¥990
(6)

シバリー 3212
82×165・360cc ¥1,060
(6)

シバリー 3264
66×158・240cc ¥990
(6)

シバリー 3211
73×136・310cc ¥1,010
(6)

アワーグラス 1183
82×168・450cc ¥810
(6)

アワーグラス 1181
79×152・350cc ¥720
(6)

アワーグラス 1178
68×146・300cc ¥620
(6)

ウイスキーサービス 5126
56×72・60cc ¥370
(6)

ウイスキーサービス 5127
56×72・45cc ¥660
(6)

ウィンチェスター 15446
76×34・90cc ¥420
(6)

ウィンチェスター 15445
63×28・45cc ¥370
(6)

ファンテン 5103
104×60・130cc ¥550
(6)

ファンテン 5102
90×57・100cc ¥530
(6)

シューター 5026
41×58・40cc ¥570
(6)

シューター 97038
28×92・45cc ¥570
(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。

ジブラルタル 15233
94×106・380cc ¥1,080
(6)

ジブラルタル 15243
92×101・360cc ¥440
(6)

ジブラルタル 15232
89×99・300cc ¥790
(6)

ジブラルタル 15242
85×92・270cc ¥400
(6)

ジブラルタル 15241
79×82・200cc ¥390
(6)

ジブラルタル 15249
79×79・160cc ¥470
(6)

ジブラルタル 15244
88×130・410cc ¥470
(6)

ジブラルタル 15238
86×121・360cc ¥430
(6)

ジブラルタル 15237
79×120・300cc ¥420
(6)

ジブラルタル 15253
94×178・650cc ¥1,270
(6)

ジブラルタル 15256
85×161・470cc ¥550
(6)

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 15247
85×174・340cc ¥1,080
(6)

ジブラルタル 15246
79×158・250cc ¥1,080
(6)

ジブラルタル 15236
79×120・270cc ¥620
(6)

ジブラルタル 15248
76×79・130cc ¥660
(6)

マルケージ
テーブルSP 216mm ￥3,000

マルケージ
テーブルFK 215mm ￥3,000

マルケージ
テーブルKN 236mm ￥3,200

マルケージ
スープSP 178mm ￥3,000

マルケージ
リゾットSP 200mm ￥2,800

マルケージ
デザートFK 200mm ￥2,800

マルケージ
デザートKN 220mm ￥3,100

マルケージ
ティーSP 140mm ￥2,300

マルケージ
モカSP 108mm ￥1,900

マルケージ
フィッシュFK 215mm ￥2,800

マルケージ
フィッシュKN 221mm ￥2,800

マルケージ
ケーキFK 183mm ￥2,200

マルケージ
バターKN 170mm ￥3,200

マルケージ
ステーキKN 238mm ￥5,700

マルケージ
ステーキFK 217mm ￥3,000

素材:ステンレス18-10

マルケージ SP
テーブルSP 216mm ￥5,000

マルケージ SP
テーブルFK 215mm ￥5,000

マルケージ SP
テーブルKN 236mm ￥5,600

マルケージ SP
スープSP 178mm ￥5,000

マルケージ SP
リゾットSP 200mm ￥4,700

マルケージ SP
デザートFK 200mm ￥4,700

マルケージ SP
デザートKN 220mm ￥5,600

マルケージ SP
ティーSP 140mm ￥3,300

マルケージ SP
モカSP 108mm ￥3,000

マルケージ SP
フィッシュFK 215mm ￥4,800

マルケージ SP
フィッシュKN 221mm ￥4,800

マルケージ SP
ケーキFK 183mm ￥3,600

マルケージ SP
バターKN 170mm ￥5,800

マルケージ SP
ステーキFK 217mm ￥5,100

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 ￥11,000

ベルジオイオソ
テーブルFK 215mm ￥11,000

ベルジオイオソ
テーブルKN 252mm ￥16,000

ベルジオイオソ
デザートSP 184mm ￥10,000

ベルジオイオソ
デザートFK 185mm ￥10,000

ベルジオイオソ
デザートKN 211mm ￥15,000

ベルジオイオソ
ティーSP 143mm ￥7,000

ベルジオイオソ
モカSP 115mm ￥6,000

ベルジオイオソ
フィッシュFK 193mm ￥10,000

ベルジオイオソ
フィッシュKN 225mm ￥10,000

ベルジオイオソ
ケーキFK 162mm ￥8,000

ベルジオイオソ
バターKN 157mm ￥16,000

素材：ニッケル・シルバー36μ

ソルマーニ
テーブルSP 202mm ¥11,000

ソルマーニ
テーブルFK 204mm ¥11,000

ソルマーニ
テーブルKN 235mm ¥15,000

ソルマーニ
デザートSP 171mm ¥10,000

ソルマーニ
デザートFK 173mm ¥10,000

ソルマーニ
デザートKN 210mm ¥14,000

ソルマーニ
ティーSP 134mm ¥7,000

ソルマーニ
モカSP 104mm ¥6,000

ソルマーニ
フィッシュFK 172mm ¥10,000

ソルマーニ
フィッシュKN 198mm ¥10,000

ソルマーニ
ケーキFK 150mm ¥8,000

ソルマーニ
バターKN 153mm ¥15,500

素材:ニッケル・シルバー36μ

ストックホルム
テーブルスプーン 210mm ¥1,700
・NEW・

ストックホルム
テーブルフォーク 210mm ¥1,700
・NEW・

ストックホルム
テーブルナイフ 245mm ¥1,600
・NEW・

ストックホルム
デザートスプーン 188mm ¥1,400
・NEW・

ストックホルム
デザートフォーク 188mm ¥1,300
・NEW・

ストックホルム
デザートナイフ 212mm ¥1,400
・NEW・

ストックホルム
ティースプーン 132mm ¥900
・NEW・

18-10ステンレス サテン加工

ストックホルム
テーブルスプーン BK 210mm ¥3,900
・NEW・

ストックホルム
テーブルフォーク BK 210mm ¥3,600
・NEW・

ストックホルム
テーブルナイフ BK 245mm ¥3,500
・NEW・

ストックホルム
デザートスプーン BK 188mm ¥3,300
・NEW・

ストックホルム
デザートフォーク BK 188mm ¥3,200
・NEW・

ストックホルム
デザートナイフ BK 212mm ¥3,300
・NEW・

ストックホルム
ティースプーン BK 132mm ¥2,600
・NEW・

18-10ステンレスPVD(Physical Vapour Deposition: 物理蒸着)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

ペペ
23oz ワイン
77×242・700cc
¥1,850

ペペ
15oz ワイン
69×223・450cc
¥1,850

ペペ
9oz シャンパーニュ
50×236・270cc
¥1,850

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

ペペ
3oz グラッパ
37×177・100cc
¥1,500

フィネス フルール
シャンパン EP (120061)
50×238・300cc
¥3,000

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

オーディエンス
ブルゴーニュ (116487)
78×198・530cc ¥960

オーディエンス
ボルドー (116484)
68×215・440cc ¥960

オーディエンス
シャルドネ (116483)
64×204・320cc ¥960

オーディエンス
リースリング (116485)
57×194・250cc ¥960

オーディエンス
シャンパン EP (116486)
51×214・250cc ¥960

ヒーク
7ozフルート
43×245・210cc ¥1,000

フィエスタ
ボルドー／レッドワイン (119960)
64×214・520cc ¥900

フィエスタ
シャルドネ EP (119958)
56×199・375cc ¥900

フィエスタ
リースリング EP (119959)
50×192・320cc ¥900

フィエスタ
シャンパン EP (119962)
44×205・245cc ¥900

ベニス
22oz ワイン
66×232・660cc ¥950

モンツァ
16oz ワイン
80×230・480cc ¥1,400

エリーゼ
12oz ワイン
97×170・400cc ¥900

2600
17oz タンブラー
87×154・520cc
¥1,500

2700
17oz タンブラー
87×154・520cc
¥1,600

3600
17oz タンブラー
87×154・520cc
¥1,800

3600
14oz オールド
95×107・440cc
¥1,800

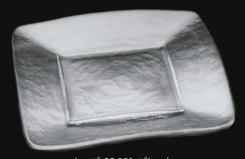
3700
17oz タンブラー
87×154・520cc
¥1,900

3700
14oz オールド
95×107・440cc
¥1,900

ステラ MM
10oz ゾンビー
52×165・280cc
¥3,800

トッサ
ショートカクテル 7oz
84×96・250cc
¥2,200

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


ヒップ SQ 250 プレート
250×250 ¥2,200

ヒップ SQ 230 プレート
230×230 ¥1,600

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.6
Reserved
50×50×25 ¥1,400

サイン No.7
予約席
50×50×25 ¥1,400

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。

ボブラ
27oz マグナム
94×276・810cc ¥1,700

レイン
10oz ワイン
54×172・300cc ¥830

レイン
7oz ワイン
52×154・210cc ¥830

レイン
7oz フルート
44×213・200cc ¥830

ピノグランデ
グラッパ 4oz
47×201・90cc ¥1,600

パーフェクト
テイスティング
47×161・200cc ¥1,300

トスカーナ
20oz ビール／ワイン
87×167・630cc ¥750
(6)

クラフトビールグラス
IPAグラス スモール
55×169・410cc ¥1,300

ビッラ
SH-20oz
75×217・630cc ¥1,100

バン
5oz フルート
51×152・160cc ¥370
(12)

バン
7oz ワイン
64×119・210cc ¥400
(12)

883
11oz タンブラー
63×147・340cc ¥1,100

883
10oz オールド
79×94・320cc ¥1,100

883
2oz ウイスキー
40×89・70cc ¥650

グラース
ショット 130
64×143・130cc ¥630
(6)

グラース
ビター 140
61×137・140cc ¥530
(6)

グラース
カクテルタンブラー 130R
59×144・130cc ¥530

ブッセ
8oz タンブラー
62×125・240cc ¥420

ブッセ
9oz オールド
77×90・270cc ¥460

ウィッチ
14oz オールド
92×114・430cc ¥1,100

ガッティ
14oz タンブラー
84×130・430cc ¥420

ブランプ
17oz タンブラー
85×175・520cc ¥1,650

ブランプ
12oz タンブラー
78×160・360cc ¥1,400

ブランプ
10oz タンブラー
71×150・320ccv¥1,100

ブランプ
10oz オールド
86×92・300cc ¥1,400

アスタリスク
16oz タンブラー
88×152・530cc ¥1,400

アスタリスク
14oz タンブラー
88×124・430cc ¥1,300

アスタリスク
11oz オールド
84×98・330cc ¥1,300

ハバナ
5.17500
76×140・360cc ¥690
(6)

ハバナ
5.17480
85×90・290cc ¥460
(6)

ハバナ
5.17490
77×82・220cc ¥390
(6)

マネ
14ozタンブラー
80×148・440cc
¥2,300

ホワイト
12ozタンブラー
71×131・380cc
¥1,400

ペタル
6ozオールド
72×70・180cc
¥2,300

クック
フテットサラダ140
145×145・430cc
¥2,000

セブン 4 スキ
108×74×25 ¥800

マイルド 2 黒
114×78×25 ¥800

マイルド 4 スキ
114×78×25 ¥800

ノン 6 黒
106×72×23 ¥750

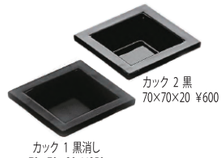
ノン 2 黒
94×63×21 ¥700

ノン 3 スキ消し
94×63×21 ¥800

セブン 3 スキ消し
108×74×25 ¥950

セブン 2 黒
108×74×25 ¥800

555-OV 黒消し
115×80×h29 ¥450


カック 2 黒
70×70×20 ¥600
カック 1 黒消し
70×70×20 ¥850

アン 2 黒
80×21 ¥700

オセロ 2 黒
95×24 ¥800

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

アワ
8インチプレート
210×21 ¥1,200

アワ
6インチプレート
180×19 ¥1,100

アワ
16cmボウル
160×58 ¥1,100