



木村硝子店

2024

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.





サワラ
29oz ワイン
69×205・910cc ¥10,500

サワラ
24oz ワイン
64×192・750cc ¥10,300

サワラ
22oz ワイン
64×200・680cc ¥10,500

サワラ
18oz ワイン
62×189・560cc ¥10,000



サワラ
12oz ワイン
56×195・370cc ¥8,300

サワラ
14oz WHワイン
80×200・430cc ¥9,200



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

サワラ
6oz シャンパーニュ
45×245・200cc ¥10,800

サワラ
12oz ピール
57×240・390cc ¥11,000

サワラ
15oz ピール/ワイン
64×170・460cc ¥10,500



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

グラナダ
25oz フルゴーニュ
66×190・830cc ¥13,200

グラナダ
21oz ボルドー
59×190・630cc ¥13,000



グラナダ
16oz ワイン
53×190・590cc ¥12,300

グラナダ
12oz ワイン
47×190・350cc ¥12,000

グラナダ
9oz シャンパーニュ
44×190・260cc ¥12,200

グラナダ
7oz スパークリング
40×190・190cc ¥12,100



ティー
サラダ
145×97・590cc ¥14,200

ティー
アペタイザー
106×79・235cc ¥12,500

ティー
10oz ワイン
84×138・335cc ¥11,400

ティー
8oz ワイン
86×114・275cc ¥11,200





ビーボ オーソドックス 62987-725
70×245・725cc ¥9,100

ビーボ オーソドックス 62987-600
66×251・600cc ¥8,600

ビーボ オーソドックス 62987-525
60×240・525cc ¥7,900

ビーボ オーソドックス 62987-390
59×230・390cc ¥7,600

ビーボ オーソドックス 62987-450
80×220・450cc ¥9,500



ビーボ オーソドックス 63224-1080
77×266・1080cc ¥14,700



ビーボ オーソドックス 63224-1050
74×285・1050cc ¥15,100



ビーボ オーソドックス 63224-140
46×261・140cc ¥10,500



ビーボ 62275-85
40×242・85cc ¥10,500



ビーボ オーソドックス 63224-440
54×262・440cc ¥8,300



ビーボ オーソドックス 63224-320
49×234・325cc ¥8,300



ビーボ オーソドックス 63224-290
49×234・290cc ¥8,300



ビーボオーソドックス 62987-245
52×248・245cc ¥9,200



ビーボオーソドックス 63224-210
107×150・240cc ¥9,300



ビーボ 61804-30
104×137・270cc ¥9,000



ビーボ 62275-42M
145×120・420cc ¥11,500



ビーボ 3500-17
38×236・170cc ¥8,200



ビーボ 3197-14
55×216・140cc ¥8,400



ビーボ 61921-11
49×213・130cc ¥12,000



ビーボ 61653-29
79×198・290cc ¥7,100



ビーボ
ワインカラフェ 80
80×245・適量約750cc ¥27,300



ビーボ
ワインカラフェ 360
56×172・適量約360cc ¥3,900



ビーボ
ワインカラフェ 180
44×135・適量約180cc ¥2,600



バツハ
30oz プルゴーニュ
69×196・920cc ¥13,300



バツハ
25oz プルゴーニュ
65×189・780cc ¥13,200



バツハ
14oz シャンパーニュ
61×193・450cc ¥12,100



バツハ
7oz スパークリング
41×210・230cc ¥12,200



バツハ
27oz ボルドー
78×210・870cc ¥13,200



バツハ
20oz ワイン
71×196・620cc ¥12,800



バツハ
17oz ワイン
68×190・540cc ¥12,200



バツハ
14oz ワイン
64×182・450cc ¥12,100



バツハ
12oz ワイン
61×176・380cc ¥12,000



アビタ
Pl 565
82×147・565cc ¥8,900



アビタ
Bx 120
67×164・120cc ¥8,900



アビタ
RD 245
85×138・245cc ¥8,900



アビタ
WH 300
56×182・300cc ¥8,900



アビタ
Ch 495
104×160・495cc ¥8,900



アビタ
Gpw 140
42×168・140cc ¥8,900



エイサ
001
101×147・150cc ¥8,900



エイサ
002
102×128・155cc ¥9,900



エイサ
003
62×151・200cc ¥8,600



エイサ
004
83×162・150cc ¥9,700



エイサ
005
88×136・150cc ¥9,200



エイサ
006
78×156・150cc ¥9,400



エイサ
007
86×152・160cc ¥9,700



エイサ
008
97×137・160cc ¥9,200



エイサ
009
50×124・220cc ¥8,300



バーバー
A01
46×93・170cc ¥14,000



バーバー
A02
46×93・170cc ¥14,000



バーバー
A03
46×93・170cc ¥14,000



バーバー
D04
85×98・430cc ¥12,000



バーバー
D05
85×98・430cc ¥12,000



バーバー
D06
85×98・430cc ¥12,000



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



ウイスキーテイスティング
165
39×117・170cc ¥4,800



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



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



キノ
19oz ワイン
60×187・580cc ¥3,400



キノ
15oz ワイン
56×179・470cc ¥3,000



キノ
10oz ワイン
50×165・320cc ¥2,700



キノ
8oz スパークリング
45×197・260cc ¥2,900



タデヤマ
19oz ワイン
66×186・560cc ¥3,400



タデヤマ
15oz ワイン
62×178・480cc ¥3,000



タデヤマ
10oz ワイン
54×165・310cc ¥2,700



タデヤマ
8oz スパークリング
45×199・250cc ¥2,900





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

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

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



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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

MITATE
モール 2oz
40×76・65cc ¥17,000
※木箱付き

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



es-1-R
12oz タンブラー
76×126・370cc ¥9,400



es-1-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥8,400



es-1-R
8oz オールド
80×89・260cc ¥8,700



es-1-R
2oz ショット (サンド)
56×61・85cc ¥9,000



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



es-2-R
12oz タンブラー
76×126・370cc ¥9,900



es-2-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥8,800



es-2-R
8oz オールド
80×89・260cc ¥9,000



es-2-R
2oz ショット (サンド)
56×61・85cc ¥9,400



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



es-3-R
9oz タンブラー
69×115・290cc ¥10,400



es-3-R
8oz オールド
80×89・260cc ¥10,600



es-3-R
2oz ショット (サンド)
56×61・85cc ¥8,700



es-3-R
2oz ショット (クリア)
56×61・85cc ¥7,000



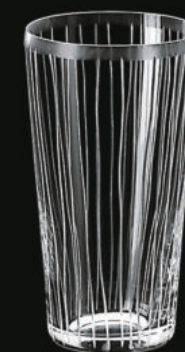
es-1-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ¥13,000



es-1-S
12oz オールド
93×101・380cc ¥13,100



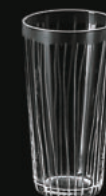
es-1-S
2oz ショット
42×80・65cc ¥8,200



es-2-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ¥11,300



es-2-S
12oz オールド
93×101・380cc ¥11,400



es-2-S
2oz ショット
42×80・65cc ¥7,000



es-3-S
12oz タンブラー
77×145・400cc ¥7,700



es-3-S
12oz オールド
93×101・380cc ¥8,000



es-3-S
2oz ショット
42×80・65cc ¥4,800





ステラ 12oz タンブラー 71×131・380cc ¥2,900
ステラ 10oz タンブラー 67×125・320cc ¥2,500
ステラ 8oz タンブラー 62×115・240cc ¥2,300
ステラ 6oz タンブラー 56×105・180cc ¥2,100
ステラ 5oz タンブラー 52×97・150cc ¥1,800
ステラ 12oz ソンビー 58×180・380cc ¥3,000
ステラ 10oz ソンビー 53×165・280cc ¥2,800



ステラ 9oz オールド 80×80・270cc ¥2,900
ステラ 7oz オールド 75×75・220cc ¥2,500
ステラ 6oz オールド 70×70・180cc ¥2,300
ステラ W ウイスキー 50×50・60cc ¥1,500
ステラ S ウイスキー 45×45・40cc ¥1,500



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



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



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




テイスティンググラス 4 56×188・400cc ¥3,900
テイスティンググラス 3 52×173・320cc ¥3,500
テイスティンググラス 2 46×155・230cc ¥3,300
テイスティンググラス 1 39×130・140cc ¥3,100
テイスティンググラス 2 46×155・230cc ¥3,900
“黒色のガラス”








 プケ SQ
 30cm プレート
 300×300 ¥6,800




 プケ SQ
 27cm プレート
 270×270 ¥5,500




 プケ FL SQ
 30cm プレート
 300×300 ¥6,800




 プケ FL SQ
 27cm プレート
 270×270 ¥5,500




 プケ SQ
 28cm ボウル
 280×280×h85 ¥9,000




 プケ SQ
 24cm ボウル
 240×240×h70 ¥8,400



Food styling & photo by Michio Ogata.

IM-3



ヒップ
11インチ リムプレート
φ280 ¥2,800



ヒップ
10インチ リムプレート
φ255 ¥2,600



ヒップ
9インチ リムプレート
φ230 ¥2,100



ヒップ
8インチ リムプレート
φ205 ¥1,900

IM-3



ヒップ
9インチ カクテルプレート
φ240×h61 ¥2,100



ヒップ
8インチ カクテルプレート
φ220×h56 ¥2,100



ヒップ
7インチ カクテルプレート
φ200×h51 ¥2,100



ヒップ
R06 インチソーサー
φ176×h25 ¥1,500



ヒップ
14cm サラダボウル
φ140×h57 ¥1,400



ヒップ
12.5cm サラダボウル
φ125×h50 ¥1,200



チャンゴ 01
96×120・240cc ¥1,700

チャンゴ 02
96×120・240cc ¥1,700

チャンゴ 03
96×120・240cc ¥1,700

チャンゴ 04
96×120・240cc ¥1,700



マルサラ 11cm ブラック
110×4 ¥1,900

マルサラ 11cm レッド
110×4 ¥1,900

マルサラ 11cm ブラウン
110×4 ¥1,900

マルサラ 11cm クリア
110×4 ¥1,900



マルサラ 7cm ブラック
70×4 ¥1,700



マルサラ 7cm レッド
70×4 ¥1,700



マルサラ 7cm ブラウン
70×4 ¥1,700



マルサラ 7cm クリア
70×4 ¥1,700



キヌガワ 14oz
75×145・430cc ¥4,400

キヌガワ 12oz
73×137・360cc ¥4,400

キヌガワ 10oz
83×90・320cc ¥4,400

キヌガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,100

キヌガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,700



カモガワ 14oz
75×145・430cc ¥4,400

カモガワ 12oz
73×137・360cc ¥4,400

カモガワ 10oz
83×90・320cc ¥4,400

カモガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,100

カモガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,700



オケガワ 14oz
75×145・430cc ¥4,400

オケガワ 12oz
73×137・360cc ¥4,400

オケガワ 10oz
83×90・320cc ¥4,400

オケガワ 4oz
59×67・120cc ¥2,100

オケガワ 2oz
50×58・70cc ¥1,700



ペット アローラ TL
85×111・370cc
¥1,200



ペット アローラ L
95×85・330cc
¥1,200



ペット アローラ XM
85×76・240cc
¥1,100



ピーボ アローラ 525
60×240・525cc
¥3,900



ピーボ アローラ 390
59×230・390cc
¥3,700



ピーボ アローラ 280
56×248・280cc
¥3,700





ソプラノ
15oz ワイン
59×168・480cc ● ¥1,450



ソプラノ
12oz ワイン
53×168・370cc ● ¥1,350



ソプラノ
8oz スパークリング
47×168・260cc ● ¥1,300



ツル
28oz ブルゴーニュ
74×256・860cc



ツル
24oz ボルドー
68×278・720cc ¥2,100



ツル
19oz ワイン
60×266・570cc ¥1,950



ツル
15oz ワイン
52×256・450cc ¥1,800



ツル
10oz シャンパーニュ
49×246・310cc ¥1,700



ツル
6oz フルード
39×278・200cc ¥1,700



ピッコロ
15oz ワイン
61×169・470cc ● ¥1,450



ピッコロ
12oz ワイン
54×178・360cc ¥1,450



ピッコロ
10oz ワイン
49×168・340cc ¥1,350



ピッコロ
6oz フルード
43×190・200cc ¥1,300



マロン
22oz ブルゴーニュ
77×222・660cc ¥1,800



マロン
20oz ワイン
64×240・600cc ¥1,700



マロン
15oz ワイン
58×227・450cc ¥1,600



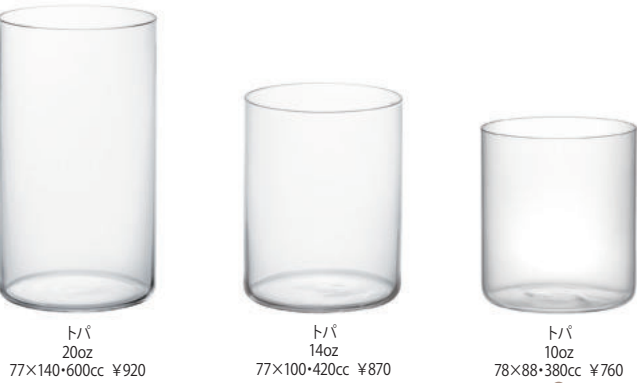
マロン
12oz ワイン
54×214・350cc ¥1,450



マロン
8oz シャンパーニュ
41×253・230cc ¥1,450



2023年12月頃発売





フヌユ 15oz ゴールド ¥2,000
フヌユ 14oz ゴールド ¥2,000
フヌユ 11oz ゴールド ¥1,800
フヌユ 15oz ブラック ¥1,800
フヌユ 14oz ブラック ¥1,800
フヌユ 11oz ブラック ¥1,700

フヌユシリーズは2023年12月頃発売



マンハッタン 13oz タンブラー ¥1,300
マンハッタン 12oz タンブラー ¥1,300
マンハッタン 11oz タンブラー ¥1,300
マンハッタン 14oz オンザロック ¥1,300
マンハッタン 10oz オンザロック ¥1,300
マンハッタン 2oz ショット ¥1,000



バタン 10oz カクカク ¥1,400
バタン 10oz テンセン ¥1,400
バタン 10oz アマツブ ¥1,400
バタン 7oz シマシマ ¥1,400
バタン 7oz マルテン ¥1,400



しゃろっと 10oz ゴブレット ¥4,200
べあ 10oz ゴブレット ¥4,200
ろーたす 10oz ゴブレット ¥4,200
シャンパン タンブラー 7oz ¥2,600
シャンパン タンブラー 6oz ¥2,600
シャンパン タンブラー 5oz ¥2,500



コロール ブルー 1 ゴブレット ¥3,500
コロール ブルー 2 ゴブレット ¥3,300
ビアジョッキ (中) ¥4,200
ビアジョッキ (小) ¥3,600

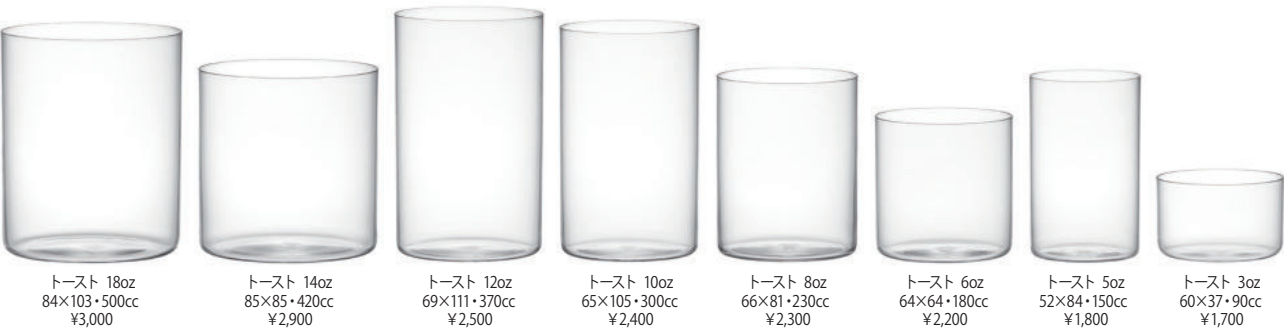


マイタイ オールド ¥3,100
118 トロピカル ¥3,100



ブランコ 360cc ¥1,000
ブランコ 260cc ¥800
ブランコ 190cc ¥700





トースト 18oz 84×103・500cc ¥3,000
トースト 14oz 85×85・420cc ¥2,900
トースト 12oz 69×111・370cc ¥2,500
トースト 10oz 65×105・300cc ¥2,400
トースト 8oz 66×81・230cc ¥2,300
トースト 6oz 64×64・180cc ¥2,200
トースト 5oz 52×84・150cc ¥1,800
トースト 3oz 60×37・90cc ¥1,700



カンバイ カタクチ 2合 85×85・420cc ¥3,300
カンバイ 180 64×64・180cc ¥2,500
カンバイ 90 60×37・90cc ¥2,500
カンバイ グイノミ 60×37・90cc ¥1,700



サンサ 473 US バイント 79×128・480cc ¥2,700
サンサ 371 73×118・380cc ¥2,400
サンサ 284 UK1/2 バイント 67×108・290cc ¥2,200
サンサ 223 62×100・230cc ¥2,000
サンサ 171 ドラフト 57×92・180cc ¥1,900



サンサ ボウル 568 UK 106×79・550cc ¥3,700
サンサ ボウル 473 US 99×74・450cc ¥3,500
サンサ ボウル 391 93×70・370cc ¥3,000



ベッコ Ls 95×85・330cc ¥2,400

車の窓ガラスを利用した、スモーク色の再生ガラスを使ったアイテム。細かい気泡、色のムラ感や個体差など再生ガラスならではの生地の表情や質感をお楽しみいただければと思います。再生ガラス使用率70%。



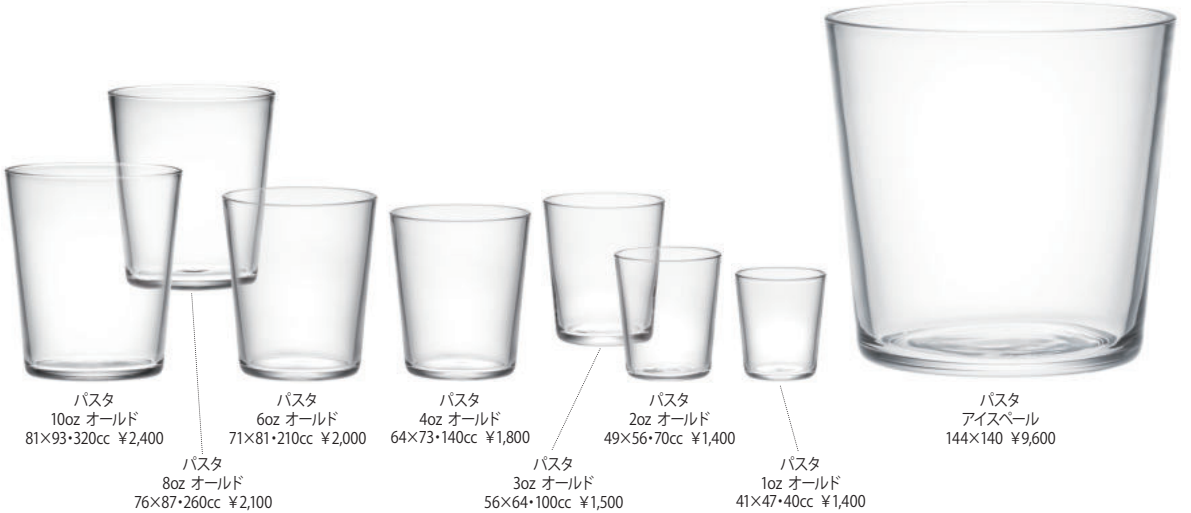
ベッコ TL 85×111・370cc ¥2,800
ベッコ L 95×85・330cc ¥2,600
ベッコ XM 85×76・240cc ¥2,500
ベッコ M 75×67・155cc ¥2,400
ベッコ S 55×49・60cc ¥1,800



01-16cm ボウル 160×51 ¥6,400
01-14cm ボウル 140×45 ¥4,900
01-12cm ボウル 120×38 ¥4,300



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





カーク 12oz ソンビー 67×182・380cc ¥2,600
カーク 10oz ソンビー 64×172・320cc ¥2,400
カーク 20oz タンブラー 91×162・610cc ¥3,100
カーク 17oz タンブラー 87×154・530cc ¥2,900
カーク 14oz タンブラー 81×145・440cc ¥2,800



カーク 12oz タンブラー 78×138・380cc ¥2,400
カーク 10oz タンブラー 73×130・310cc ¥2,300
カーク 8oz タンブラー 68×120・250cc ¥2,100
カーク 6oz タンブラー 62×110・190cc ¥2,000
カーク 5oz タンブラー 59×105・160cc ¥1,900



カーク 17oz オールド 109×112・510cc ¥3,100
カーク 14oz オールド 101×105・420cc ¥2,800
カーク 12oz オールド 97×101・360cc ¥2,700
カーク 10oz オールド 91×95・300cc ¥2,400
カーク 8oz オールド 85×88・240cc ¥2,300



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



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



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



ブラチナ
20oz ブランデー
70×135・600cc ¥3,400

ブラチナ
14oz ブランデー
65×125・450cc ¥3,100

ブラチナ
10oz ブランデー
60×115・340cc ¥2,700

ブラチナ
8oz ブランデー
54×105・270cc ¥2,600



ブラチナ
8oz コニャック
51×166・280cc ¥2,600

ブラチナ
6oz コニャック
48×156・230cc ¥2,600

ブラチナ
5oz ラッパカクテル
73×195・170cc ¥3,000

ブラチナ
4oz ラッパカクテル
65×175・110cc ¥2,700

ブラチナ
3oz ラッパカクテル
58×155・80cc ¥2,500



ブラチナ
5oz S カクテル
96×130・140cc ¥2,900

ブラチナ
3oz S カクテル
85×115・90cc ¥2,700

ブラチナ
シャンパン
89×125・150cc ¥2,600

ブラチナ
カクテル
82×115・130cc ¥2,500

ブラチナ
ウォータージョッキ
81×190・830cc ¥3,600



ブラチナ
16oz タンブラー
77×143・500cc
¥2,700

ブラチナ
14oz タンブラー
74×137・430cc
¥2,500

ブラチナ
12oz タンブラー
71×131・380cc
¥2,300

ブラチナ
10oz タンブラー
67×125・320cc
¥2,000

ブラチナ
8oz タンブラー
62×115・240cc
¥1,700

ブラチナ
6oz タンブラー
56×105・180cc
¥1,600

ブラチナ
5oz タンブラー
52×97・150cc
¥1,600



ブラチナ
14oz L タンブラー
68×160・480cc
¥2,500

ブラチナ
12oz L タンブラー
63×150・360cc
¥2,300

ブラチナ
10oz L タンブラー
60×140・300cc
¥2,100

ブラチナ
8oz L タンブラー
55×130・240cc
¥1,900

ブラチナ
6oz L タンブラー
51×120・180cc
¥1,600

ブラチナ
5oz L タンブラー
47×112・150cc
¥1,600

ブラチナ
12oz ソンビー
58×180・380cc
¥2,300

ブラチナ
10oz ソンビー
53×165・280cc
¥2,100



ブラチナ
20oz オールド
100×100・560cc
¥3,100

ブラチナ
14oz オールド
90×90・400cc
¥2,600

ブラチナ
9oz オールド
80×80・270cc
¥2,100

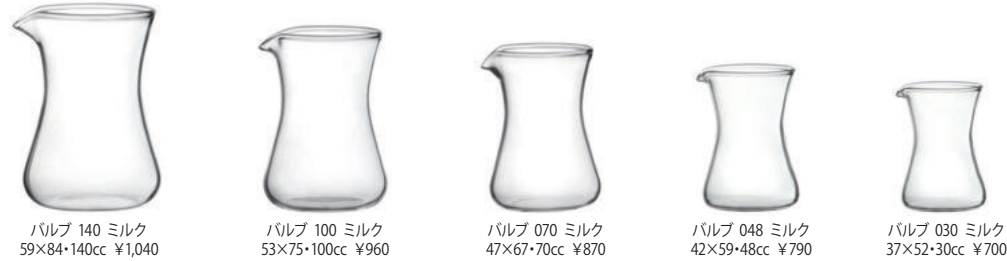
ブラチナ
7oz オールド
75×75・220cc
¥2,000

ブラチナ
6oz オールド
70×70・180cc
¥1,800

ブラチナ
W ウイスキー
50×50・60cc
¥1,400

ブラチナ
S ウイスキー
45×45・40cc
¥1,400







ヤッサイ
9080 (セット)
蓋95×30・身90×80 ¥5,000
※身・各¥2,500/蓋・共通¥2,500



ヤッサイ
9060 (セット)
蓋95×30・身90×60 ¥5,000



ヤッサイ
9040 (セット)
蓋95×30・身90×40 ¥5,000



ベジカク L
蓋96×25・身88×59 ¥6,700



ベジカク M
蓋87×24・身79×55 ¥4,700



ベジカク S
蓋78×23・身70×50 ¥4,200



ベジマル L
蓋107×25・身100×60 ¥2,200



ベジマル M
蓋96×24・身90×55 ¥2,000



ベジマル S
蓋86×23・身80×50 ¥1,900



冠水瓶
2015 (ピン)
47×146・450cc ¥2,600



冠水瓶
2015 (ガラス)
71×65・200cc ¥2,200



冠水瓶
2015 (セット)
¥4,800



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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



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

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



カルタ カタクチ 1合 (単品)
69×98・265cc ¥2,300
カルタ グイノミ (単品)
51×45・65cc ¥1,800
カルタ
Gift Box (1×2個入)
箱サイズ: 143×112×h80
¥6,700



カルタ カタクチ 1合 (単品)
69×98・265cc ¥2,300
カルタ グイノミ (単品)
51×45・65cc ¥1,800
カルタ
Gift Box (1×1個入)
箱サイズ: 143×112×h80
¥4,900



コンパクト 12oz タンブラー (単品)
74×128・400cc ¥2,200
コンパクト 12oz タンブラー
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 172×143×h82
¥5,200



コンパクト 10oz タンブラー (単品)
69×121・320cc ¥2,100
コンパクト 10oz タンブラー
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 172×143×h82
¥5,000



コンパクト 10oz オールド (単品)
81×91・330cc ¥2,200
コンパクト 10oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 180×117×h90
¥5,200



コンパクト 8oz オールド (単品)
76×85・270cc ¥2,100
コンパクト 8oz オールド
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 180×117×h90
¥5,000



サヴァ 22oz ワイン (単品)
64×200・680cc ¥10,500
サヴァ 22oz ワイン
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 216×222×h102
¥22,300



サヴァ 15oz ビール/ワイン (単品)
64×170・460cc ¥10,500
サヴァ 15oz ビール/ワイン
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 216×222×h102
¥22,300



ビーボオーソドックス 62987-390 (単品)
59×230・390cc ¥7,600
ビーボオーソドックス 62987-390
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 187×275×h90
¥16,500



ビーボオーソドックス 62987-245 (単品)
52×248・245cc ¥9,200
ビーボオーソドックス 62987-245
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 187×275×h90
¥19,700



クランプル ワイン S (単品)
60×83・120cc ¥7,300
クランプル ワイン S
Gift Box (2個入)
箱サイズ: 143×112×h80
¥15,500

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



小松 誠 Makoto Komatsu

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

GLASS
COM
PRODUCTION

ボーセ
オールド
80×95・370cc ¥5,900



クランプル
オールド
83×83・300cc ¥7,200



クランプル
ワイン S
60×83・120cc ¥7,300



クランプル
ワイン L
77×107・240cc ¥7,900



クランプル
オールド フロスト
83×83・300cc ¥8,200



クランプル
ワイン S フロスト
60×83・120cc ¥7,900



クランプル
ワイン L フロスト
77×107・240cc ¥9,000

五十嵐 威暢 Takenobu Igarashi

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

Droplet

醤油差し ● ドロップレット



ドロップレット
φ80×99 ¥5,100

TABLE SOY SAUCE WATER GLASS



テーブルソイソース
h80×最大径49・適量約40cc ¥4,300

ウォーターグラス
65×87・210cc ¥2,100

※テーブルソイソースは本体の製造方法が変更となり、全体の雰囲気以前のものと異なります。高台を無くし従来の形に戻すため本体の製造方法が手吹きになり、定価も変更となっています。

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 (リフト) は、ドイツ語で「空気」を意味します。空間や物の中に、新鮮な空気、余白、間を持たせることをモットーとし、空間、家具、プロダクトまで多岐にわたるデザインを展開しています。

真喜志 奈美 Nami Makishi

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

桶田 千夏子 Chikako Okeda

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

KOJITANI TRAVELWINEGLASS



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

麹谷 宏 Hiroshi Kojitani

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

KANNA GLASS

山崎 宏 Hiroshi Yamasaki

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



カンナグラス
84×87・適量約150cc ¥4,700

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
85×82・適量約200cc ¥6,400

SLANT GLASS TY



TY-トックリ 280
45×200・290cc ¥6,500

TY-ハッピー 160
50×150・170cc ¥4,400

TY-ジュンマイ 100
50×90・100cc ¥3,200

SHUNIT

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

大村 俊二 Shunji Omura

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

中原 俊三郎 Shunsaburo Nakahara

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

ELLIPSE



エリプス
80×90・350cc ¥5,500

渡辺 有子 Yuko Watanabe

雑誌やCM撮影で活躍している料理研究家。最近は料理だけでなく、季節を大切に丁寧な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のグラスです。コップでワインを飲む気楽さと新鮮さと、そして渡辺さんが大切にしている暮らしぶりを重ねて味わっていただくグラスたちです。

MOULD GLASS



モールグラス L
53×126・155cc ¥2,800

モールグラス M
58×88・140cc ¥2,800

モールグラス S
47×70・70cc ¥2,700

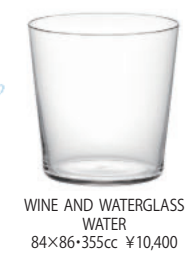


INGEGERD RÅMAN



インゲヤード・ローマン Ingegerd Råman

スウェーデン生まれ。1970年代から活躍し、Skruf(スクルフ)、Orrefors(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」というもののづくりの姿勢は、世界の人々の共感をよび、シンプルながらも圧倒的な存在感を放つデザインで活躍を続ける。2016年にはIKEAとのコラボレーションコレクションを発売。また同年有田焼の職人とのコラボレーション企画にも参加。インゲヤード・ローマンは、スウェーデン政府からプロフェッサーの称号、スウェーデン王室からThe Prince Eugen Medalを授与されるなど、スウェーデンの誇りともいえるデザイナーである。





トーラ・ウルupp 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 ピアー
94×86・390cc ¥5,200



TU106 ミルク
73×103・230cc ¥4,400



TU106 ワイン
67×58・150cc ¥4,400



TU106 ショット
41×70・60cc ¥3,600



TU206 ボウル 5
132×51 ¥8,000



TU206 ボウル 4
118×51 ¥7,000



TU206 ボウル 3
102×51 ¥6,500



TU206 ボウル 2
86×51 ¥5,600



TU206 ボウル 1
70×51 ¥5,100



TU306 タンブラー 5
88×75・360cc ¥5,200



TU306 タンブラー 4
80×68・260cc ¥4,700



TU306 タンブラー 3
72×61・190cc ¥4,200



TU306 タンブラー 2
64×54・130cc ¥4,000



TU306 タンブラー 1
56×47・80cc ¥3,800



TU606 カタクチ (扁口付)
77×64・290cc ¥3,700



TU606 レイシュ (扁口付)
53×58.5・130cc ¥3,200



TU606 レイシュ
53×58.5・130cc ¥3,100



TU606 グイノミ (扁口付)
45×41・65cc ¥2,900



TU606 グイノミ
45×41・65cc ¥2,800



小玉 清美 / KODAMA TOKI Kiyomi Kodama

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



リヨン カップ大 (金)
75×85・230cc ¥3,100



リヨン カップ大 (プラチナ)
75×85・230cc ¥3,100



リヨン カップ大 (無地)
75×85・230cc ¥2,200



リヨン カップ小 (金)
60×70・115cc ¥2,400



リヨン カップ小 (プラチナ)
60×70・115cc ¥2,400



リヨン カップ小 (無地)
60×70・115cc ¥1,700



マコン ラウンド28cm (金)
280×30 ¥10,100



マコン ラウンド28cm (プラチナ)
280×30 ¥10,100



マコン ラウンド28cm (無地)
280×30 ¥7,800



マコン ラウンド24cm (金)
240×30 ¥6,900



マコン ラウンド24cm (プラチナ)
240×30 ¥6,900



マコン ラウンド24cm (無地)
240×30 ¥5,100



マコン ラウンド18cm (金)
180×25 ¥4,200



マコン ラウンド18cm (プラチナ)
180×25 ¥4,200



マコン ラウンド18cm (無地)
180×25 ¥2,900



マコン オーバル28cm (金)
280×40 ¥7,600



マコン オーバル28cm (プラチナ)
280×40 ¥7,600



マコン オーバル28cm (無地)
280×40 ¥5,700



マコン オーバル23cm (金)
230×25 ¥5,100



マコン オーバル23cm (プラチナ)
230×25 ¥5,100



マコン オーバル23cm (無地)
230×25 ¥3,500

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

MAI GLASS



MAI GLASS
62×156・370cc ¥14,300

沢樹 舞 Mai Sawaki

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

cats plants

安藤 三春 Miharu Ando, Miharudo Gallery

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

あやせ さやか sayaka ayase

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



cats 1
82.5×75・300cc ¥1,700



cats 2
82.5×75・300cc ¥1,700



cats 3
82.5×75・300cc ¥1,700



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



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



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



-Dishes-

KIMURA GLASS
yumiko iihoshi porcelain

made in japan

イイホシ ユミコ / yumiko iihoshi porcelain

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、全く違う雰囲気テーブルになります。高台もない直線のみ、いたってシンプルな形状で表現されています。



dishes cup M (fawn brown)
90×65・270cc ¥1,850



dishes cup M (fog gray)
90×65・270cc ¥1,850



dishes cup M (ink blue)
90×65・270cc ¥1,850



dishes cup M (pistachio green)
90×65・270cc ¥1,850



dishes cup M (moss gray) /matte
90×65・270cc ¥1,850



dishes cup M (sand beige) /matte
90×65・270cc ¥1,850



dishes 140 plate (fawn brown)
140×15 ¥1,650



dishes 140 plate (fog gray)
140×15 ¥1,650



dishes 140 plate (ink blue)
140×15 ¥1,650



dishes 140 plate (pistachio green)
140×15 ¥1,650



dishes 140 plate (moss gray) /matte
140×15 ¥1,650



dishes 140 plate (sand beige) /matte
140×15 ¥1,650



dishes cup S (fawn brown)
80×55・170cc ¥1,700



dishes cup S (fog gray)
80×55・170cc ¥1,700



dishes cup S (ink blue)
80×55・170cc ¥1,700



dishes cup S (pistachio green)
80×55・170cc ¥1,700



dishes cup S (moss gray) /matte
80×55・170cc ¥1,700



dishes cup S (sand beige) /matte
80×55・170cc ¥1,700



dishes 110 plate (fawn brown)
110×15 ¥1,500



dishes 110 plate (fog gray)
110×15 ¥1,500



dishes 110 plate (ink blue)
110×15 ¥1,500



dishes 110 plate (pistachio green)
110×15 ¥1,500



dishes 110 plate (moss gray) /matte
110×15 ¥1,500



dishes 110 plate (sand beige) /matte
110×15 ¥1,500



dishes 230 plate (fawn brown)
230×38 ¥3,900

dishes 220 plate (fawn brown)
220×30 ¥3,600

dishes 200 plate (fawn brown)
200×30 ¥3,200

dishes 180 plate (fawn brown)
180×25 ¥2,800

dishes bowl L (fawn brown)
185×70 ¥3,650

dishes bowl M (fawn brown)
150×50 ¥2,800

dishes bowl S (fawn brown)
125×50 ¥2,200



dishes 230 plate (fog gray)
230×38 ¥3,900

dishes 220 plate (fog gray)
220×30 ¥3,600

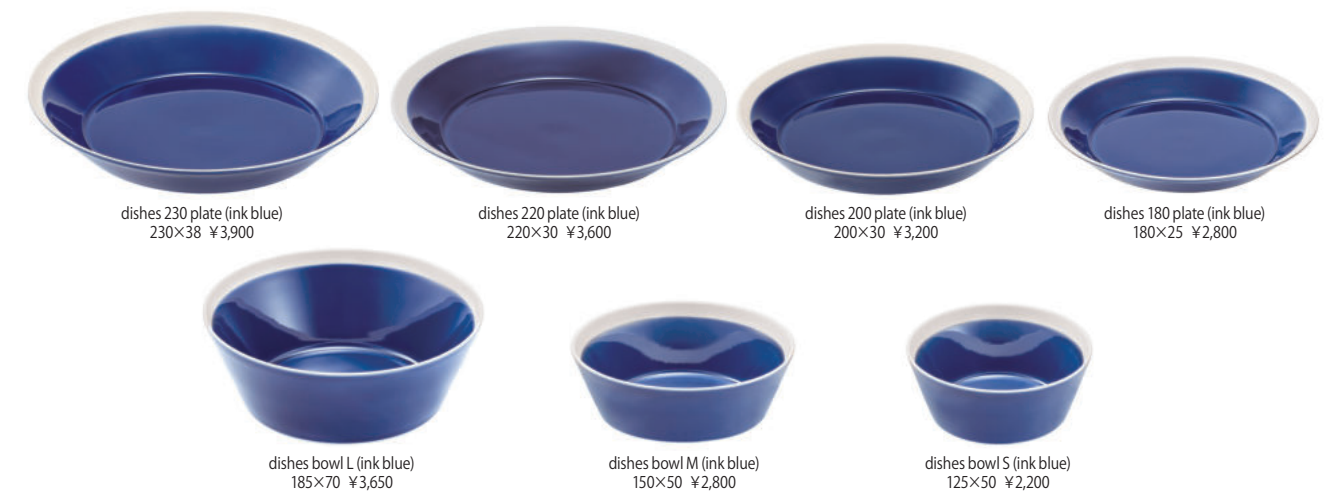
dishes 200 plate (fog gray)
200×30 ¥3,200

dishes 180 plate (fog gray)
180×25 ¥2,800

dishes bowl L (fog gray)
185×70 ¥3,650

dishes bowl M (fog gray)
150×50 ¥2,800

dishes bowl S (fog gray)
125×50 ¥2,200



dishes 230 plate (ink blue)
230×38 ¥3,900

dishes 220 plate (ink blue)
220×30 ¥3,600

dishes 200 plate (ink blue)
200×30 ¥3,200

dishes 180 plate (ink blue)
180×25 ¥2,800

dishes bowl L (ink blue)
185×70 ¥3,650

dishes bowl M (ink blue)
150×50 ¥2,800

dishes bowl S (ink blue)
125×50 ¥2,200



dishes 230 plate (pistachio green)
230×38 ¥3,900

dishes 220 plate (pistachio green)
220×30 ¥3,600

dishes 200 plate (pistachio green)
200×30 ¥3,200

dishes 180 plate (pistachio green)
180×25 ¥2,800

dishes bowl L (pistachio green)
185×70 ¥3,650

dishes bowl M (pistachio green)
150×50 ¥2,800

dishes bowl S (pistachio green)
125×50 ¥2,200



dishes 230 plate (moss gray) /matte
230×38 ¥3,900

dishes 220 plate (moss gray) /matte
220×30 ¥3,600

dishes 200 plate (moss gray) /matte
200×30 ¥3,200

dishes 180 plate (moss gray) /matte
180×25 ¥2,800

dishes bowl L (moss gray) /matte
185×70 ¥3,650

dishes bowl M (moss gray) /matte
150×50 ¥2,800

dishes bowl S (moss gray) /matte
125×50 ¥2,200



dishes 230 plate (sand beige) /matte
230×38 ¥3,900

dishes 220 plate (sand beige) /matte
220×30 ¥3,600

dishes 200 plate (sand beige) /matte
200×30 ¥3,200

dishes 180 plate (sand beige) /matte
180×25 ¥2,800

dishes bowl L (sand beige) /matte
185×70 ¥3,650

dishes bowl M (sand beige) /matte
150×50 ¥2,800

dishes bowl S (sand beige) /matte
125×50 ¥2,200

TASAKI SHINYA
WINEGLASS
COLLECTION

田崎 真也 Shinya Tasaki

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



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

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



タサキ
プロトタイプ M 20oz
68×225・600cc ¥9,000

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



タサキ
プロトタイプ S 12oz
55×183・360cc ¥7,400

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



タサキ
若いタイプ L 24oz
73×255・720cc ¥12,600

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



タサキ
若いタイプ M 18oz
66×231・540cc ¥10,000

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



タサキ
若いタイプ S 12oz
58×202・360cc ¥7,400

この若いタイプとはプロトタイプで味わうワインに比べて熟成レベルでより若いタイプのワインを味わう目的のものです。したがって赤・白兼用で赤ならば、若いうち楽しめるタイプのワイン向け。白ならば、シャルドネ種で特に、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
軽快なタイプ L 20oz
69×270・600cc ¥13,600

このタイプもグラスの底は、ほぼ平らで底近くまで、少なくなったワインの表面積を口の部分よりも、大きく保つことができます。このグラスは、単一品種で酸味の軽快なタイプのワインのなかでも特に香りの強いものとえ、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のなどに向いています。



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

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



タサキ
軽快なタイプ S 10oz
55×214・300cc ¥8,400

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



タサキ
熟成タイプ 30oz
85×263・900cc ¥13,100

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



タサキ
熟成タイプ 20oz
74×230・600cc ¥11,500

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



タサキ
スパークリング 9oz
58×250・270cc ¥12,100

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



タサキ
スパークリング 7oz
54×232・210cc ¥10,500

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



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

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



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

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



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

ワインの熟成タイプ用グラス同様に熟成した飲みものを味わう楽しみ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イスキーなどにも合うでしょう。



タサキ
リキュール 3oz
40×217・90cc ¥13,100

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



タサキ
カクテル 5oz
68×160・150cc ¥7,900

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



タサキ
若いブランデー 18oz
57×168・540cc ¥7,900

一般にブランデーグラスと呼ばれているものはブルゴーニュ地方ではテイ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ます。



タサキ
若いブランデー 12oz
50×146・360cc ¥6,900

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



タサキ
ポート 10oz
54×177・300cc ¥7,400

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



タサキ
シェリー 8oz
52×177・240cc ¥7,400

シェリーはかなり長い熟成を経てボトルに詰められます。したがって、やはり香りの豊かさを感じることも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、半分以上にするのがこのグラスのポイントです。



タサキ
ロングドリンク L 18oz
60×158・540cc ¥4,200

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



タサキ
ロングドリンク M 15oz
56×149・450cc ¥3,500

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



タサキ
ロングドリンク S 12oz
52×138・360cc ¥3,200

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ところから考えられています。また、結露したグラスはすべりやすいのでそのすべりも防ぐことができます。



タサキ
オールドファッション 15oz
75×98・450cc ¥4,000

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 ¥2,900

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



タサキ
純米・本醸造 6oz
49×85・180cc ¥2,500

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います。このタイプの日本酒は香りが穏やかなためとくに湾曲を大きくせずより自然な形で香りを感じられる程度としてみました。吟醸、純米吟醸などにもお使いください。



タサキ
大吟醸 4oz
40×102・120cc ¥4,100

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






タサキ
古酒 5oz
48×95・150cc ¥4,300

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

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

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

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

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



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

					
センサ まろやかで ラグジュアリーなワイン (120595) 77×230・710cc ¥3,000	センサ 風味豊かで スパイシーなワイン (120593) 72×243・660cc ¥3,000	センサ フルーティーで 繊細なワイン (120586) 64×236・535cc ¥3,000	センサ 軽やかで 澁刺としたワイン (120588) 57×222・363cc ¥3,000	センサ 軽やかで澁刺とした シャンパン EP (120591) 54×240・388cc ¥3,000	センサ オールラウンド タンブラー (120590) 65×120・500cc ¥2,500

						
ヴェルベッレ ブルゴーニュ (121409) 84×236・955cc ¥3,100	ヴェルベッレ 赤ワインEP (121413) 72×230・685cc ¥3,100	ヴェルベッレ ボルドー (121408) 75×245・742cc ¥3,100	ヴェルベッレ シャルドネ (121405) 62×238・487cc ¥3,100	ヴェルベッレ リースリングEP (121404) 60×225・406cc ¥3,100	ヴェルベッレ スウィートワイン (121406) 53×212・290cc ¥3,100	ヴェルベッレ シャンパンEP (121407) 55×230・348cc ¥3,100





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



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

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



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

※イベントシリーズは参考上代です。

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



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

※バンケットシリーズは参考上代です。



パースベシヤル
シャンパンソーサー (111219)
103×152・281cc ¥2,300



パースベシヤル
リキュールソーサー (111220)
67×124・70cc ¥2,000



パースベシヤル
マルガリータ (111234)
114×166・305cc ¥2,800



パースベシヤル
マティニー (111231)
103×157・166cc ¥2,500



パースベシヤル
シェリー (111224)
39×188・118cc ¥2,100



パースベシヤル
グラッパ (111232)
44×190・113cc ¥2,100



パースベシヤル
ウォーター EP (111222)
63×163・344cc ¥2,300



パースベシヤル
プレミアム シャンパン EP
(121545)
67×232・384cc ¥2,300



パースベシヤル
バンケット シャンパン EP
(121544)
55×179・194cc ¥1,500



パースベシヤル
ウイスキーノージンググラス
(116457)
49×175・218cc ¥2,300



パースベシヤル
ウイスキーノージングタンブラー
(118742)
51×120・322cc ¥2,300



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



ベーシックバーセレクション
マティニーコンデンボラー
(115839)
102×129・226cc ¥2,700



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



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



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



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



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



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



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



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

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



フィルター (105602)
108×106
¥12,000



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



バンケット
タンブラー 18oz
(128089)
66×156・540cc ¥1,500



バンケット
タンブラー 14oz
(974258)
61×142・420cc ¥1,400



バンケット
タンブラー 11oz
(974244)
59×120・320cc ¥1,300



バンケット
オールドファッション 13oz
(128075)
81×85・400cc ¥1,500



バンケット
オールドファッション 11oz
(978483)
73×83・330cc ¥1,400



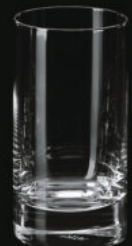
バンケット
スピリッツ 2oz
(128092)
40×63・75cc ¥1,200



バリ
タンブラー 11oz
(577705)
60×156・347cc ¥1,900



バリ
タンブラー 9oz
(571703)
60×142・311cc ¥1,900



バリ
タンブラー 8oz
(813893)
60×117・284cc ¥1,800



バリ
オールドファッション 9oz
(579704)
80×90・302cc ¥1,900



バリ
ショートカクテル 5oz
(575706)
62×80・155cc ¥1,800



バリ
スピリッツ 1oz
(572702)
38×72・45cc ¥1,500



ホット&クール
タンブラー 12oz (115903)
82×142・352cc ¥3,600



ホット&クール
タンブラー 5oz (115901)
67×102・146cc ¥2,900



ホット&クール
タンブラー 6oz (115902)
83×87・186cc ¥2,900



ホット&クール
タンブラー 3oz (115900)
58×87・85cc ¥2,400



ホット&クール
ボウル 490 (116228)
129×86・490cc ¥4,000



ホット&クール
ボウル 300 (116226)
109×80・300cc ¥3,600



ホット&クール
ボウル 160 (116224)
88×69・160cc ¥2,500



ホット&クール
ボウル 100 (116220)
79×63・100cc ¥2,400



ワインクラシックスセレクト
ピノ・ノワール
(120480)
75×231・819cc ¥12,000



ワインクラシックスセレクト
ボルドー
(120474)
69×270・862cc ¥12,000



ワインクラシックスセレクト
リオハ
(120477)
61×243・545cc ¥11,500



ワインクラシックスセレクト
リースリング
(120487)
50×216・342cc ¥11,500



ワインクラシックスセレクト
シャンパン EP
(120489)
50×240・369cc ¥11,500



ワインクラシックスセレクト
ブランド・シャンパン EP
(120490)
47×240・312cc ¥11,500



ヴィヴァミ
まろやかでラグジュアリーなワイン
(119935)
78×219・740cc ¥9,000



ヴィヴァミ
風味豊かでスパイシーなワイン
(119933)
69×247・689cc ¥9,000



ヴィヴァミ
フルーティーで繊細なワイン
(119927)
65×229・555cc ¥9,000



ヴィヴァミ
軽やかで凛利としたワイン
(119929)
59×213・382cc ¥9,000



ヴィヴァミ
軽やかで凛利としたシャンパン EP
(119931)
53×240・407cc ¥9,000



ヴィノティ
ブルゴーニュグランクリュ (109600)
96×240・962cc ¥12,000



ヴィノティ
ブルゴーニュ (109602)
83×220・750cc ¥10,500

ヴィノティ
ボージョレ (109601)
72×205・560cc ¥9,500



ヴィノティ
ボルドープルミエクリュ (109598)
72×284・1012cc ¥12,000



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



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



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



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



ヴィノティ
コニャック (109588)
45×188・246cc ¥8,500



ヴィノティ
コニャックマダラム (109591)
69×178・884cc ¥9,500



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



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



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



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



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



ヴィノティ
ロゼ (109599)
65×223・297cc ¥9,500



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



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



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



ヴィノティ
マティエニ (109595)
120×200・293cc ¥9,500



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



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



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



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



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



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

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

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



ウマナ 36oz ワイン
84×275・1100cc ¥4,400



ウマナ 29oz ワイン
80×232・890cc ¥4,150



ウマナ 24oz ワイン
70×225・740cc ¥4,150



ウマナ 23oz ワイン
71×243・690cc ¥3,850



ウマナ 17oz ワイン
64×246・520cc ¥3,600



ウマナ 16oz スパークリング
68×248・490cc ¥3,700



ウマナ 15oz オレンジワイン
60×241・460cc ¥3,750



マルメ 25oz ボルドー
69×270・760cc ¥3,700



マルメ 21oz ワイン
64×262・640cc ¥3,500



マルメ 16oz ワイン
60×249・480cc ¥3,400



マルメ 12oz フルーツ
48×250・370cc ¥3,300



フィギオ 25oz ボルドー
74×259・760cc ¥3,750



フィギオ 21oz ワイン
68×250・630cc ¥3,550



フィギオ 14oz ワイン
59×239・440cc ¥3,400



フィギオ 12oz フルーツ
54×249・380cc ¥3,300



ナンシー
19oz ワイン
58×221・570cc ¥1,800



ナンシー
14oz ワイン
54×211・430cc ¥1,700



ナンシー
12oz ワイン
50×202・350cc ¥1,550



ナンシー
6oz フルーツ
44×208・170cc ¥1,400



ボレー
24oz ワイン
73×278・740cc ¥2,250



ボレー
22oz ワイン
71×269・670cc ¥2,150



ボレー
17oz ワイン
63×260・520cc ¥2,000



ボレー
10oz シャンパン
48×250・300cc ¥1,850



505
15oz プルゴニー
62×95・450cc ¥1,200



505
15oz ボルドー
60×113・460cc ¥1,200



505
10oz ワイン
53×101・310cc ¥1,100



505
18oz オールド
65×100・540cc ¥1,350



アルト
30oz ブランドー
69×210・900cc ¥1,950



アルト
18oz ブランドー
60×210・550cc ¥1,650



アルト
11oz シャンパン
52×210・350cc ¥1,450



ジュリア
22oz ブランドー
70×224・680cc
¥2,100



ジュリア
20oz ブランドー
72×245・600cc
¥1,950



ジュリア
17oz シラー
60×240・520cc
¥1,900



ジュリア
16oz シャルドネ
57×231・500cc
¥1,750



ジュリア
12oz リースリング
54×220・360cc
¥1,650



ジュリア
8oz シャンパーニュ
57×242・260cc
¥1,750



センテンス
22oz ブランドー
79×215・650cc ¥2,000



センテンス
20oz ブランドー
65×240・600cc ¥1,950



センテンス
16oz ワイン
60×229・480cc ¥1,850



センテンス
13oz ワイン
56×220・390cc ¥1,650



センテンス
10oz ワイン
50×210・290cc ¥1,600



センテンス
7oz フルーツ
41×239・210cc ¥1,650



センテンス
15oz ビール
59×200・460cc ¥1,650



センテンス
9oz ミネラル
63×140・270cc ¥1,150



INAOグラス
47×156・240cc
¥1,300

IM-1



モンツァ
13oz ワイン
76×215・400cc ¥1,800



モンツァ
11oz ワイン
71×200・340cc ¥1,700



モンツァ
5oz フルーツ
46×231・180cc ¥1,650



マルタ
18oz ワイン
69×228・550cc ¥2,000



マルタ
15oz ワイン
63×215・450cc ¥1,850



マルタ
12oz ワイン
58×205・360cc ¥1,650



マルタ
7oz シャンパーニュ
39×227・200cc ¥1,650



プービー
13oz ワイン
68×186・410cc ¥1,650



プービー
9oz ワイン
61×174・300cc ¥1,550



プービー
6oz フルーツ
44×209・170cc ¥1,600



プービー
11oz ミネラル
64×152・340cc ¥1,700



プービー
12oz ビール
60×185・370cc ¥1,750

IM-2



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



IM-3



IM-3



IM-3



IM-3



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ナーに化身を遂げました。
シュピゲラウ製品のこの上ない品質は世界のホテル、レストラン関係者から圧倒的な支持を受けています。



ウィルスバーガーアニバーサリー
25oz バーガンディ
81×238・770cc ¥3,300



ウィルスバーガーアニバーサリー
22oz ボルドー
70×238・660cc ¥3,300



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 ¥3,300



ウィルスバーガーアニバーサリー
8oz シャンパン
51×238・260cc ¥3,300



ウィルスバーガーアニバーサリー
10oz マティニー
107×211・320cc ¥3,300



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 ¥3,300



ウィルスバーガーアニバーサリー
11oz ウイスキー
59×136・350cc ¥3,300



パーフェクト
クープ
79×140・210cc ¥1,900



パーフェクト
カクテル
103×141・180cc ¥1,900

PERFECT SERVE
COLLECTION
BY STEPHAN HINZ



パーフェクト
ロングドリンク
69×151・350cc ¥1,600



パーフェクト
スモールロングドリンク
71×101・230cc ¥1,600



パーフェクト
D.O.F
85×101・360cc ¥1,600



パーフェクト
S.O.F
82×82・260cc ¥1,600



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

PERFECT SERVE
COLLECTION
BY STEPHAN HINZ

IM-2



IM-2



IM-2



IM-2



IM-2



IM-2





ディフィニション
バーガンディ
68×235・960cc ¥5,000



ディフィニション
ボルドー
71×243・750cc ¥5,000



ディフィニション
ホワイトワイン
60×228・435cc ¥5,000



ディフィニション
シャンパーニュ
53×242・250cc ¥5,000



ディフィニション
ユニバーサル
66×237・550cc ¥5,000



ディフィニション
ディジェスティブ
42×218・136cc ¥5,000



ディフィニション
ソフトドリンク
67×110・490cc ¥2,500



ディフィニション
ウォーターグラス
72×95・430cc ¥2,500



ディフィニション
ワインカラフェ
最大径151×272
適量約750cc ¥35,000



サルデー
ボルドー 24oz
72×255・730cc ¥1,800



サルデー
レッドワイン 19oz
62×248・570cc ¥1,800



サルデー
ホワイトワイン 16oz
59×239・480cc ¥1,800



サルデー
シャンパンフルート 6oz
42×246・190cc ¥1,800

CRAFT

IM-2



クラフトビールグラス
IPAインディア・ペール・エール
61×185・520cc ¥1,800



クラフトビールグラス
スタウト
60×180・600cc ¥1,800



クラフトビールグラス
アメリカン・ウィート・ビール/ヴァイツビア
67×169・760cc ¥1,800



クラフトビールグラス
パレレ・エイジド・ビール
63×175・500cc ¥1,800

BEERCLASSICS

IM-2



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



ビールクラシックス
ビール・チューリップ
64×220・420cc ¥1,500



ビールクラシックス
ラガー
82×181・650cc ¥1,500



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

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





アストリア
カクテル
90×149・140cc ¥2,800



アストリア
カクテル ワームウッドデコ
90×149・140cc ¥4,200



ブレジデンテ
クーブ ダブル
103×146・220cc ¥3,000



ブレジデンテ
クーブ ダブル ワームウッドデコ
103×146・220cc ¥4,400



ブレジデンテ
クーブ
90×140・150cc ¥2,800



ブレジデンテ
クーブ ワームウッドデコ
90×140・150cc ¥4,200



アルト・ボール
タンブラー
77×149・310cc ¥2,800



アルト・ボール
タンブラー ワームウッドデコ
77×149・310cc ¥4,200



ロック・ゴブラー
77×123・230cc
¥2,500



ロック・ゴブラー
ワームウッドデコ
77×123・230cc ¥3,900



ガローネ
クリア
125×226・1000cc ¥24,000



ガローネ
ワームウッドデコ
125×226・1000cc ¥28,000



スフェラ N11
79×103・600cc
¥3,000



スフェラ N9
65×80・290cc
¥2,200



スフェラ N7
49×65・170cc
¥1,900



スフェラ N5
41×52・70cc
¥1,600





※()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 ¥950
(12)



ガウディ 6oz ワイン
64×110・190cc ¥880
(12)



ガウディ 9oz タンブラー
76×86・270cc ¥620
(12)



ガウディ 6oz タンブラー
66×80・190cc ¥490
(12)



ガウディ 4oz タンブラー
58×75・130cc ¥450
(12)



ボネ 17oz
88×121・520cc ¥650
(12)



ボネ 11oz
85×89・350cc ¥520
(12)



ボネ 7oz
84×65・220cc ¥490
(12)



バン 7oz テイスティング
46×156・230cc ¥860
(6)



バレ 17oz タンブラー
89×121・520cc ¥770
(12)



バレ 12oz タンブラー
86×89・380cc ¥630
(12)



バレ 7oz タンブラー
82×60・230cc ¥510
(12)



カフェ 4oz タンブラー
67×77・140cc ¥540
(12)



カフェ 3oz タンブラー
65×70・110cc ¥470
(12)



ペンネ 20oz タンブラー
90×150・600cc ¥900
(12)



ペンネ 16oz タンブラー
85×145・500cc ¥910
(12)



ペンネ 12oz タンブラー
76×134・360cc ¥650
(12)



ペンネ 10oz タンブラー
73×120・300cc ¥590
(12)



ペンネ 8oz タンブラー
71×105・250cc ¥550
(12)

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

※P111は全てホウケイ酸ガラス製です。電子レンジ使用可。食洗機使用可。耐熱温度差120℃。オープンには使用できません。



トートシリーズは2024年4月頃発売



ビアーナシリーズは2024年4月頃発売

※P112は全てホウケイ酸ガラス製です。電子レンジ使用可。食洗機使用可。耐熱温度差120℃。オープン使用可。



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



フィレンツェ旅行の時に会ったキャンティが「旨く呑める」コップとの出会い

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



オーシャングラスウェア社は1979年にタイのバンコックで創業されました。アジアでは有数のマシ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。



IM-3



IM-3



IM-3



IM-3





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 ¥1,100 (6)
ジャバ 12oz タンブラー 78×141・380cc ¥750 (6)
ジャバ 12oz オールド 92×100・370cc ¥890 (6)
ジャバ 8oz オールド 80×87・260cc ¥720 (6)
コルチナ 10oz ソンビー 59×165・300cc ¥560 (6)
コルチナ 7oz ソンビー 54×143・220cc ¥520 (6)
コルチナ 9oz タンブラー 60×140・270cc ¥540 (6)
コルチナ 8oz オールド 73×88・250cc ¥540 (6)
コルチナ 6oz オールド 63×80・190cc ¥490 (6)



ピッラ 101-19oz 82×212・550cc ¥1,810 (6)
ピッラ 101-12oz 73×200・400cc ¥1,570 (6)
ピッラ 101-8oz 63×185・280cc ¥1,440 (6)
ピッラ 202-17oz 69×202・530cc ¥1,820 (6)
ピッラ 202-12oz 63×184・400cc ¥1,700 (6)
ピッラ 202-8oz 55×166・260cc ¥1,240 (6)
ノニクス 517220 89×153・580cc ¥920 (6)
ノニクス 517210 74×115・290cc ¥660 (6)



ロックバー 516170 83×120・370cc ¥1,270 (6)
ロックバー 517530 84×92・270cc ¥820 (6)
ロックバー 517520 76×83・200cc ¥640 (6)
ロックバー 518000 51×64・70cc ¥420 (6)
ボデガ 710880 88×120・510cc ¥890 (6)
ボデガ 710870 85×89・370cc ¥740 (6)
ボデガ 710860 80×57・220cc ¥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。



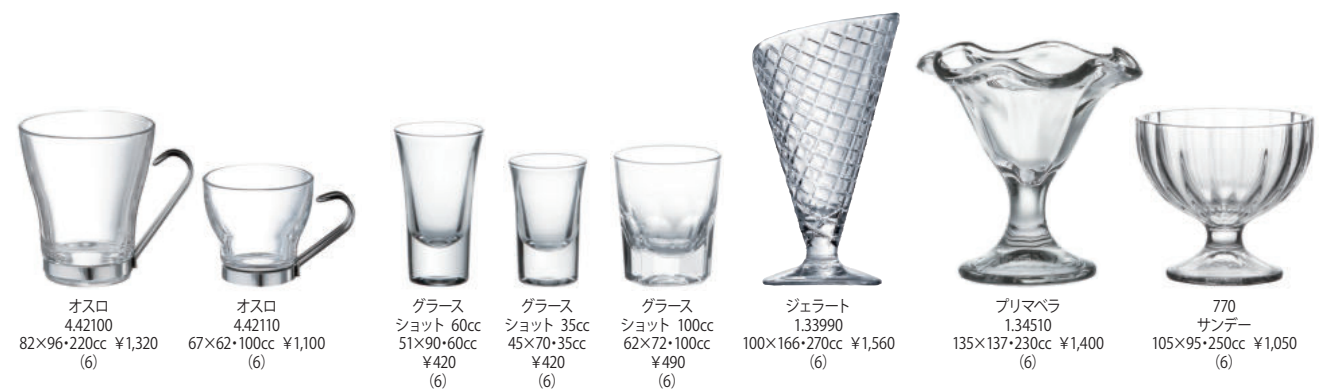
ルナ 1.91190 76×137・340cc ¥970 (6)
ルナ 1.91200 87×108・340cc ¥970 (6)
ルナ 1.91180 80×97・260cc ¥950 (6)
コロッセオ ステムウォーター 9-1/2oz 68×136・280cc ¥1,260 (6)
コロッセオ ステムウォーター 7-1/2oz 62×123・210cc ¥1,150 (6)



アクエリア ジャグ 1.1 L 最大径92×264 適量約900cc ¥3,240 (1)
ビノデカンタ 1000 94×263 適量約1000cc ¥2,110 (1)
ビノデカンタ 500 78×235 適量約500cc ¥1,560 (1)
ビノデカンタ 250 65×190 適量約250cc ¥1,100 (1)



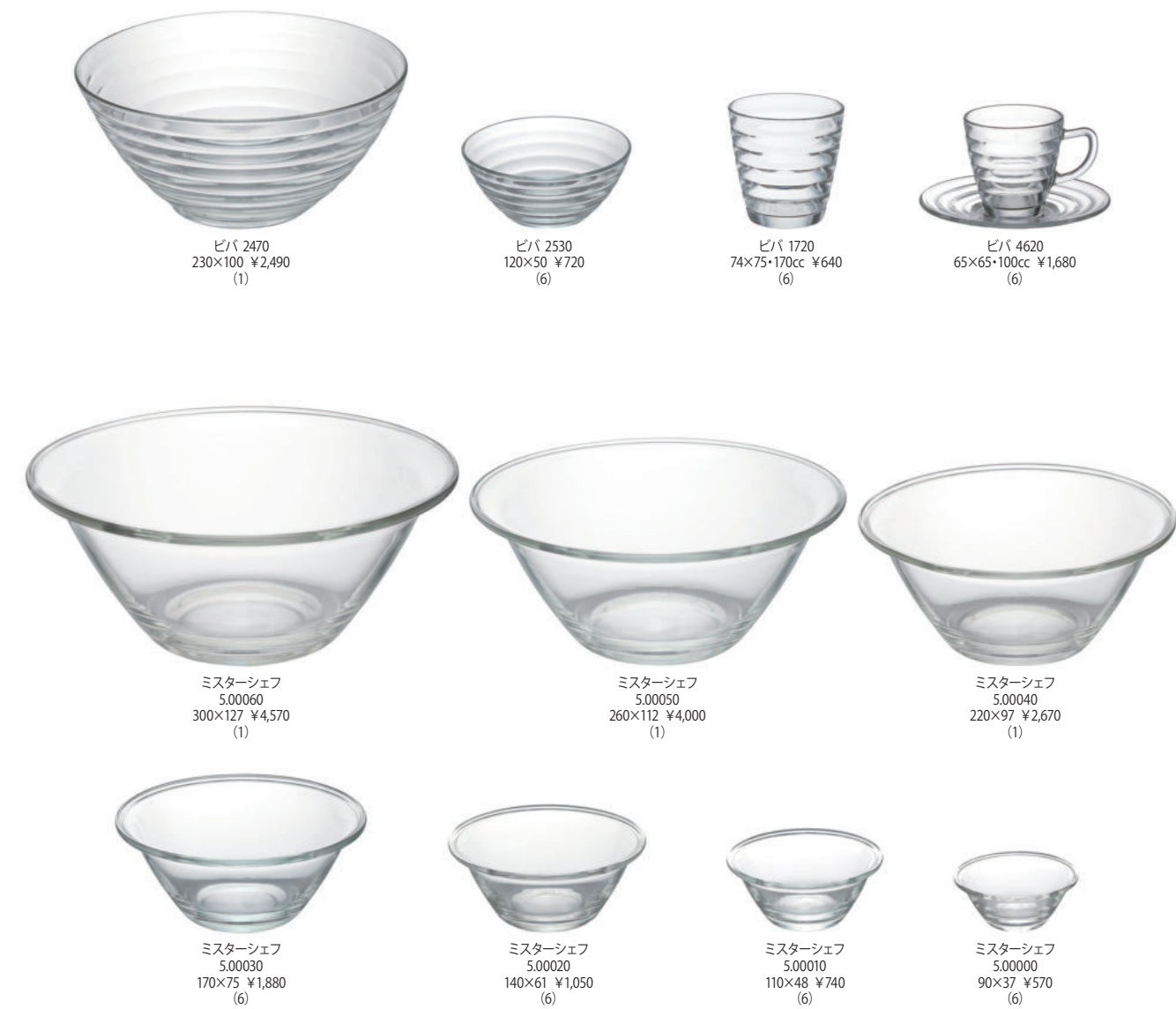
ビストロ 1.46160 93×186・1200cc 適量約1000cc ¥1,810 (1)
ビストロ 1.46150 77×145・600cc 適量約500cc ¥1,450 (1)
ビストロ 1.46140 62×115・300cc 適量約250cc ¥1,220 (1)



オスロ 4.42100 82×96・220cc ¥1,320 (6)
オスロ 4.42110 67×62・100cc ¥1,100 (6)
グラス 420 ショット 60cc 51×90・60cc ¥420 (6)
グラス 420 ショット 35cc 45×70・35cc ¥420 (6)
グラス 490 ショット 100cc 62×72・100cc ¥490 (6)
ジェラート 1.33990 100×166・270cc ¥1,560 (6)
プリマベラ 1.34510 135×137・230cc ¥1,400 (6)
770 サンデー 1.05050 105×95・250cc ¥1,050 (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。



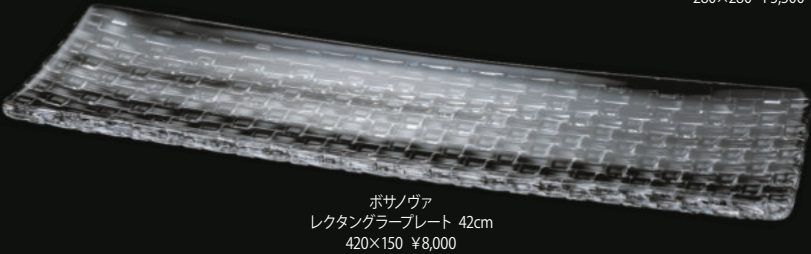
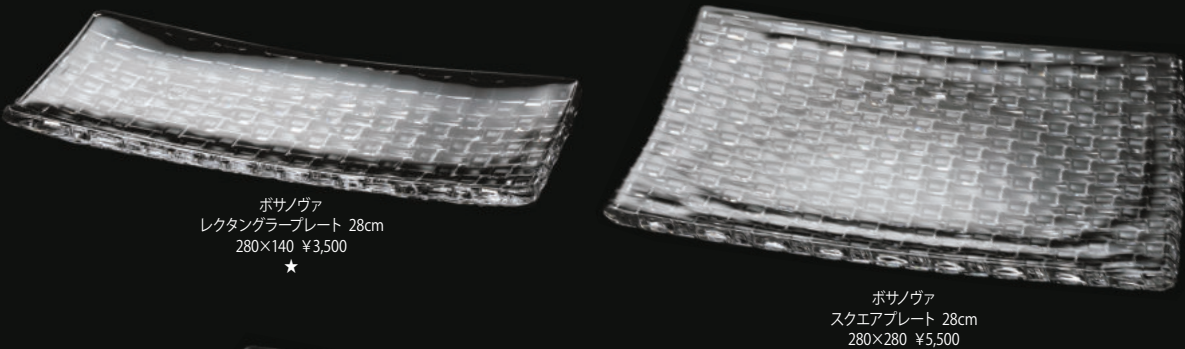
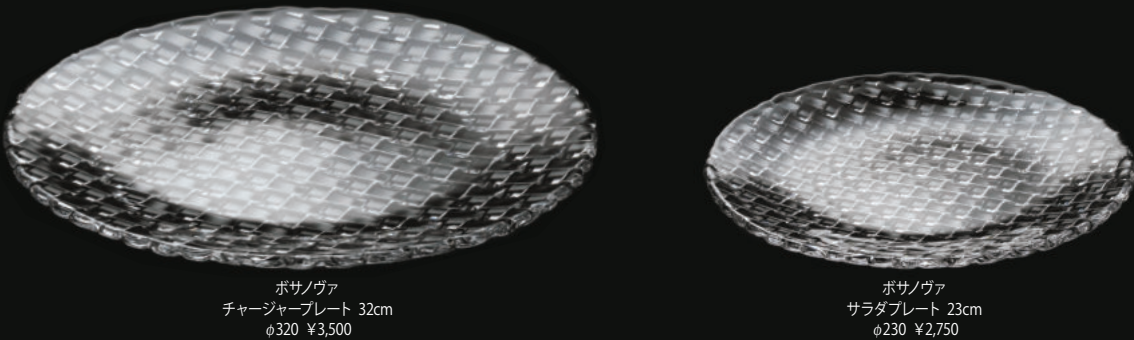
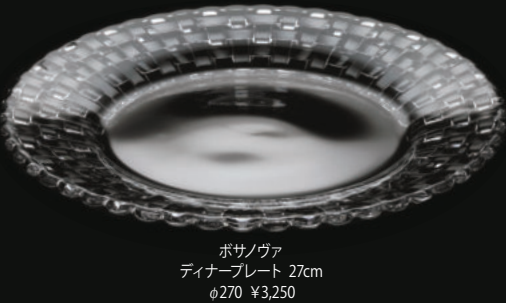
フランスに工場を持つデュラレックスは世界で初めて強化ガラスの食器を製造したメーカーと云われています。
1960年代には日本に大量に輸入されるようになりました。
コーヒーショップで使われていたウォーターグラスがどんどんデュラレックス製品に替えられていった時期はもう50年も前の話です。
ジゴン、ピカルディはその頃からのデザインです。フレンチデザインの今でも『新しい』に拍手です。
この強化ガラスは衝撃、温度変化に強く、そのうえ割れた破片が普通のガラスの破片に比べて怪我をしにくいのが特徴です。

※()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。





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





素材:ステンレス18-10



マルケージ
テーブルSP 216mm ¥4,400

マルケージ
テーブルFK 215mm ¥4,400

マルケージ
テーブルKN 236mm ¥4,400

マルケージ
スープSP 178mm ¥4,400

マルケージ
リゾットSP 200mm ¥4,000

マルケージ
デザートFK 200mm ¥4,000

マルケージ
デザートKN 220mm ¥4,400

マルケージ
ティーSP 140mm ¥3,100

マルケージ
モカSP 108mm ¥2,600

マルケージ
フィッシュFK 215mm ¥4,400

マルケージ
フィッシュKN 221mm ¥4,400

マルケージ
ケーキFK 183mm ¥3,300

マルケージ
バターKN 170mm ¥4,000

マルケージ
ステーキKN 238mm ¥8,400

マルケージ
ステーキFK 217mm ¥7,700



素材:ステンレス・シルバー24μ



マルケージ SP
テーブルSP 216mm ¥7,400

マルケージ SP
テーブルFK 215mm ¥7,400

マルケージ SP
テーブルKN 236mm ¥8,000

マルケージ SP
スープSP 178mm ¥7,100

マルケージ SP
リゾットSP 200mm ¥6,600

マルケージ SP
デザートFK 200mm ¥6,600

マルケージ SP
デザートKN 220mm ¥8,000

マルケージ SP
ティーSP 140mm ¥4,300

マルケージ SP
モカSP 108mm ¥3,600

マルケージ SP
フィッシュFK 215mm ¥7,200

マルケージ SP
フィッシュKN 221mm ¥7,200

マルケージ SP
ケーキFK 183mm ¥4,900

マルケージ SP
バターKN 170mm ¥7,600

マルケージ SP
ステーキFK 217mm ¥10,800



素材: ニッケル・シルバー36μ



ベルジオイオン
テーブルSP 212mm ¥15,900

ベルジオイオン
テーブルFK 215mm ¥15,900

ベルジオイオン
テーブルKN 252mm ¥22,000

ベルジオイオン
デザートSP 184mm ¥13,700

ベルジオイオン
デザートFK 185mm ¥13,700

ベルジオイオン
デザートKN 211mm ¥20,900

ベルジオイオン
ティーSP 143mm ¥9,500

ベルジオイオン
モカSP 115mm ¥8,200

ベルジオイオン
フィッシュFK 193mm ¥13,600

ベルジオイオン
フィッシュKN 225mm ¥13,600

ベルジオイオン
ケーキFK 162mm ¥10,600

ベルジオイオン
バターKN 157mm ¥22,000







18-10ステンレス サテン加工





素材:ステンレスクロム18-0



モンド
ディナーSP 196mm ¥370



モンド
ディナーFK 193.5mm ¥370



SIDE



BACK



モンド
ディナーKN 219mm ¥800



モンド
デザートSP 181.5mm ¥350



モンド
デザートFK 181.2mm ¥350



モンド
デザートKN 209mm ¥750



モンド
ケーキFK 155mm ¥250



モンド
ティーSP 153mm ¥250



モンド
コーヒーSP 132.4mm ¥230



モンド
エスプレッソSP 115.5mm ¥200

素材:ステンレス18-10・マット仕上げ



リノ
テーブルSP 215mm ¥2,000



リノ
テーブルFK 212mm ¥2,000



リノ
テーブルKN 234mm ¥2,200



リノ
コーヒーSP 150mm ¥1,000



リノ
ケーキFK 160mm ¥1,000

COUZON



クゾン
シャンパンクーラー
193×244 ¥50,000



クゾン
ワインクーラー
135×230 ¥35,000

素材:刃…ステンレス/柄…ポリアセタール



サバティエ
960 ブラック 200mm 刃100mm
単品 ¥ 5,100
6本セット ¥25,000



サバティエ
961 レッド 200mm 刃100mm
単品 ¥ 5,100
6本セット ¥25,000



サバティエ
860 ブラック 200mm 刃100mm
単品 ¥ 5,100
6本セット ¥25,000



サバティエ
360 ブラック 205mm 刃105mm
単品 ¥ 5,100
6本セット ¥25,000



サバティエ
460 ブラック 215mm 刃115mm
単品 ¥ 5,100
6本セット ¥25,000



サバティエ
461 レッド 215mm 刃115mm
単品 ¥ 5,100
6本セット ¥25,000



サバティエ
469 ターコイズ 215mm 刃115mm
単品 ¥ 5,100
6本セット ¥25,000



スキップ 23oz プルゴーニュ 74×226・680cc ¥4,550
スキップ 25oz ボルドー 77×248・760cc ¥4,200
スキップ 20oz ワイン 71×238・590cc ¥4,200
スキップ 13oz ワイン 60×224・390cc ¥3,700
スキップ 6oz シャンパーニュ 50×250・180cc ¥3,150
スキップ 5oz スピリッツ 43×165・160cc ¥2,300
スキップ 3oz グラッパ 44×202・100cc ¥2,150



ルッカ 20oz ワイン 70×225・620cc ¥1,480 (6)
ルッカ 16oz ワイン 66×212・510cc ¥1,280 (6)
ルッカ 14oz ワイン 62×200・420cc ¥1,200 (6)
ルッカ 9oz ワイン 54×190・290cc ¥1,100 (6)
ルッカ 6oz フレート 46×212・200cc ¥1,150 (6)



トレビ 13oz ワイン 64×226・440cc ¥1,000
トレビ 7oz フレート 56×242・200cc ¥1,000
トレビ 13oz ビール 57×187・360cc ¥1,000
バスク 8oz ワイン 70×125・250cc ¥700 (12)
バスク 8oz ワイン 74×140・250cc ¥780 (12)
バスク 6oz ワイン 69×129・180cc ¥690 (12)
バスク 5oz ワイン 64×118・160cc ¥620 (12)



チボラ 5oz スパークリング 61×236・150cc ¥1,500
チボラ 21oz ビルスナー 68×226・620cc ¥1,700
チボラ 11oz ビルスナー 58×190・330cc ¥1,650
チボラ 190-10oz ボルドー 57×196・300cc ¥2,050
チボラ 11oz ゴブレット 65×170・320cc ¥1,400
ボブラ 11oz ワイン 70×231・340cc ¥3,000
ボブラ 10oz シャンパーニュ 60×260・310cc ¥3,050
ピノグランデ デザートワイン 6-3/4oz 49×186・190cc ¥1,700



トリノ 18oz 赤ワイン 78×236・530cc ¥2,750
トリノ 15oz 赤ワイン 72×221・450cc ¥3,550
トリノ 11oz 白ワイン 68×205・340cc ¥3,450
トリノ 6oz スパークリング 50×222・200cc ¥2,900
DOC 10oz テイスティング 55×175・320cc ¥2,500
DOC 7oz テイスティング 46×155・220cc ¥1,950
DOC 4oz テイスティング 42×138・130cc ¥1,950



トリノ 11oz オールド 69×106・340cc ¥2,350
350 17oz L ハイボール 80×159・520cc ¥970
350 12oz オールド 92×96・360cc ¥850
350 3oz ショット 46×108・100cc ¥520
コラム 13oz タンブラー 67×152・410cc ¥480
リド T1 16oz タンブラー 81×145・480cc ¥390



700 中 タンブラー 65×116・220cc ¥3,700
700 6oz オールド 76×82・185cc ¥3,600
サボヤ 14 63×74・140cc ¥200 (6)
マンハッタン 9oz オンザロック 70×107・290cc ¥750
ネイビー 6oz オールド 60×82・180cc ¥650



ピッラ 5C-15oz 84×215・430cc ¥1,600
ピッラ 404-13oz 77×167・380cc ¥770 (6)
ピッラ 404-9oz 66×152・260cc ¥680 (6)
ピッラ MA-10oz 75×128・295cc ¥1,500

