

高い透明度、光沢感、劣化耐性に優れたワイングラス

シェフ&ソムリエ

国際ソムリエ協会 オフィシャルパートナーグラス

◆シェフ&ソムリエとは？

ワインとスピリッツの色・香・味を極めるために、新しい素材「Krysta (クリスタ)」とデザインを融合させてできたグラスシリーズ。フランスのソムリエ・シェフ・ワインコンサルタントが開発に携わり、その高いデザイン性と実用性で注目を集め、VINEXPO 公式グラスパートナーや最優秀ソムリエコンクールの公式テイastingグラス、フランスの荣誉ある賞「Janus 産業賞」を受賞するなど、フランス国内外で高く評価されています。また、2011年より、国際ソムリエ協会のオフィシャルパートナーとなっています。



<シェフ&ソムリエが選ばれる理由>



◆Krysta (クリスタ) とは？

独自の成分配合と加工技術により、「絶対的な透明度」「長く持続する輝き」「物理的衝撃への高い耐性」を併せ持つ、美しく強いガラス素材が誕生しました。Krysta は、業務用の食器洗浄機に 2000 回かけてもその輝きと透明度に変化がないことが実証されています。(フランス国立検査機関の検証による)

OPEN UP オープンナップ

革新的でコンテンポラリーなデザインのオープンナップシリーズ。ダイナミックな形状により、ワインが空気に十分に触れて素早くひらき、立ち上がったブーケが上部で凝縮されるので、他では味わえないテイस्टィングを体験させてくれる、ワインを楽しむ人にピッタリのグラスです。若いワインでもアロマを十分に楽しめます。



2 ボウル(2)で凝縮されます。ワインの酸味をスムーズにし、タンニンを柔らかくします。

1 ボウル(1)のカーブ形状がアロマを素早く開かせます。



オープンナップ

ユニバーサル・テイस्टィング 40

W: 91mm、Φ: 60mm、H: 231mm

容量: 400cc (60cc)

品番: N-151 本体価格¥1,500



オープンナップ

プロ・テイस्टィング 32

W: 87mm、Φ: 54mm、H: 180mm

容量: 320cc (40cc)

品番: N-152 本体価格¥1,100



オープンナップ

タニック 55

W: 107mm、Φ: 72mm、H: 233mm

容量: 550cc (110cc)

品番: N-153 本体価格¥1,700



オープンナップ

エフェヴァセント 20

W: 74mm、Φ: 57mm、H: 234mm

容量: 200cc (125cc)

品番: N-154 本体価格¥1,500

REVEAL'UP リヴェールアップ

ワイングラスが対話を楽しむように、味覚(味)、嗅覚(香り)、視覚(色)、感触(グラスに触れた感覚)を呼び覚ますようデザインされたシリーズです。「インテンス」は、ワインが空気に十分に触れる大きなボウル形状で、力強いタンニンを持つ赤ワインに向いています。「ソフト」は、ワインが空気に十分に触れる空間と開口部の少ないボウル形状で、ソフトな赤・ロゼ・白ワインの魅力を引き出します。



3 薄い口部が心地よい口当たり

2 狭くなる口部が引き出したアロマを凝縮して、豊かな香りを伝えます。

1 ワインが空気に触れる表面積が大きくなることで、引き出したアロマを閉じ込めます。



リヴェールアップ

インテンス・ワイン 55

W: 110mm、Φ: 65mm、H: 236mm

容量: 550cc (130cc)

品番: N-155 本体価格¥1,500



リヴェールアップ

インテンス・ワイン 45

W: 104mm、Φ: 62mm、H: 222mm

容量: 450cc (100cc)

品番: N-156 本体価格¥1,300



リヴェールアップ

ソフト・ワイン 50

W: 97mm、Φ: 60mm、H: 247mm

容量: 500cc (120cc)

品番: N-157 本体価格¥1,500



リヴェールアップ

ソフト・ワイン 40

W: 91mm、Φ: 56mm、H: 232mm

容量: 400cc (100cc)

品番: N-158 本体価格¥1,300

※()内は最も表面積が広い部分まで注いだ量です

シアーリムテクノロジー

薄く繊細なグラスの口部(リム)は、触れた唇に心地よく感じるように計算されています。繊細な口部と薄さと耐久性を同時に実現します。



エフェヴァセンス プラス テクノロジー

フルートグラスにはスパークリングワインの泡が常に規則正しく立ち上がる技術を適用しています。華やかで美しい泡立ち、視覚と味覚を満足させてくれます。

