

LEHMANN
REIMS • FRANCE



DRISS
OLIVE WOOD



Glaze Gris & Layered
Handmade in JAPAN



Styleco.

miranda 2025

MIRANDA STYLE CO.

GASTRONOMIC
CASUAL TABLE

Miranda
Styleco.

Bright pink tulips. What is their flower language.

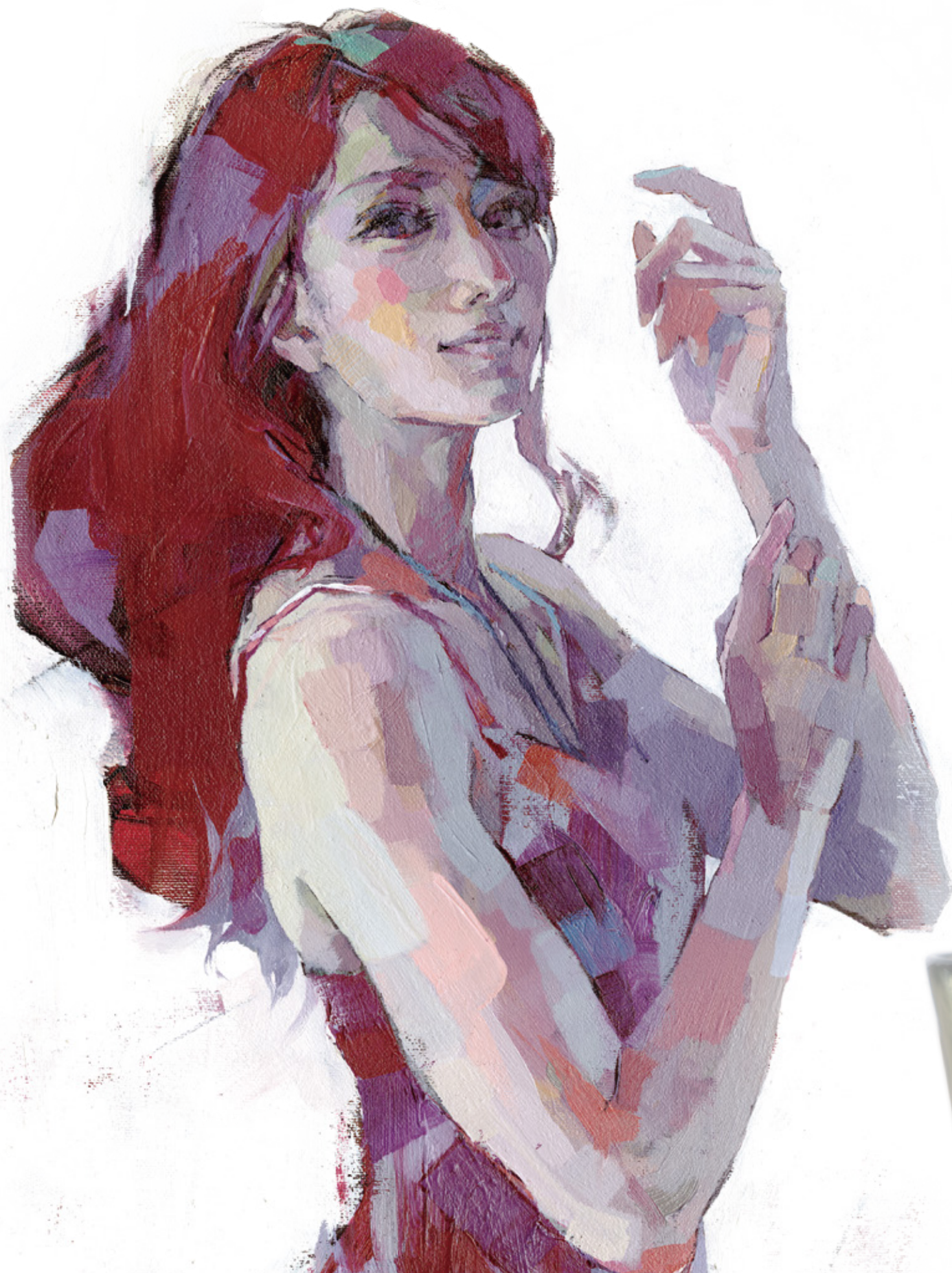
テーブルにサーブしたのは
群青色のプレートにデリケートな盛り付けがされたひと品だった。

そのフレンチと日本酒のペアリングを楽しむ
形が不定形で手になると心地よいちょっと朴訥なグラス。
その緑色は大谷石本来の色…大谷グリーン。

Miranda
Styleco.



ペアリングする新たな出会い…その視線の先には薄紅色のチューリップ。



miranda

Gastronomic
Story

五感を潤す、心地よいひととき。

～ New Encounters ～ 「 新たな出会い 」

私の視線は目の前の可憐なチューリップに止まったままだ。
その色はたおやかで少しだけアンニュイな感じの薄紅色。
チューリップを挟んで、タケルさんが口元を緩めながら私を見ていた。

「チューリップ、好きですか？」

彼がもう一度問いかけてくる。
返事をしなければ。
私は花から目をそらし、彼を見上げた。
そして小さな声で言う。

「はい、好きです」

「そうでしたか。良かった。どうぞ、お一人のお食事のお供に」

そう言って彼はきびすを返し、早足で入りロドアの方へ歩いて行ってしまった。
お礼の言葉を返す間もないほどに。
彼がドアの向こうに消えるまで、ぼんやりとその後ろ姿を追っていた私は、
マネージャーの「お花、とてもきれいですね」という声で再びチューリップに眼差しを向けた。
そして次の瞬間、自分の鼓動が早くなっているのに気づく。

「あの、ワインをもう一杯いただけますか」

やや声高になりながら傍のマネージャーに告げた。
気持ちが火照りを感じている。それを鎮めなければ。
ひとりのディナーの時間はまだ続いていた。
やがて今日のメインディッシュが運ばれてくる。

「こちらは蝦夷鹿内腿のローストでございます。鹿のジュ、それにポルトソースとともにお召し上がりください」

そう言ってマネージャーがテーブルにサーブしたのは冬の夜空を思わせる群青色の
プレートにデリケートな盛り付けがされたひと品だった。

濃紅色のにんじんのピューレと緑の温野菜サラダ、カリッと焼かれたカカオニブなどのガルニチュールも、
そしてソースの様も繊細なドローイングのように美しい。

聞けば、このプレートの名前は『ミチカケ』。
(ブルームーンね。古いジャズの曲みたいだわ) と私は思う。

ゆるやかに弧を描く蒼い月の上の色鮮やかなキューピース。
シェフは本当に器の中の小宇宙を作るのが上手だ。



「ワイン、いかがなさいますか？」
マネージャーが問う。

「何かおすめはありますか」
と言う私に彼女は
「ワインもよろしいんですけど、こちらには日本酒も合うのですよ」と答えた。

—— 日本酒？ フレンチで？ ——

怪訝そうな顔を上げた私の視線を受け止めて、マネージャーは続けた。

「最近ではフレンチと日本酒のペアリングを楽しむということが少しずつ広まって、
当店でもお料理に合う日本酒をいくつかご用意しています。お嫌いでなければ、この機会にいかがでしょうか」

「では、おまかせします」と答えた私に向かってやわらかく微笑むと、彼女はキッチンの方へ戻っていった。

すぐに運ばれてきたのは水の底を透かして見たような、何とも言えないとろりとした緑色のグラスだった。

形が不定形で、手にすると心地よい重みがあり、ちょっと朴訥なクラフト感が好ましい。
中に入ったお酒は少し辛口で、芳醇な香りと厚みを持つ大吟醸だった。

「このグラスは大谷硝子と言いまして、大谷石でできているのですよ」とマネージャーが言った。

「大谷石ですか？ 栃木県の」

「ええ、大谷石を切り出したときの微細な粉塵でこのようなガラスができるのです。
この緑色は大谷石本来の色に由来するものなのです」

私がまだ知らないことは世の中に無限にある。
今日はそのひとつに出会うことができた。

そして火入れが繊細な今日のメインディッシュとシェフがセレクトした日本酒のマリアージュは完璧だった。

食事の最中もちらちらとタケルさんが置いて行ったチューリップに目をやる。
そしてもう一度その花言葉を頭の中に浮かべてみた。

—— 『 愛 の 告 白 』 ——

そのフレーズとともに風のように店に入って来て私の前に花を置き、
そしてあっという間に去って行った人の残像が脳裏をよぎる。

あれは、あの瞬間は一体何だったんだろう。

それが、私と彼の邂逅だった。

そしてそれは少し不器用な始まりだった。

Slightly awkward beginning.

testing *Miranda*



GASTRONOMIC
CASUAL TABLE.

ガストロノミック
カジュアル・ターブル・ドット

素材を活かす調理方法で
料理人のイメージーションを感じながら、
旬であり新しい食材、
地産野菜のテロワールを味わう。
プロフェッショナルでフレンドリーな
サーバーとシェフも、
食べ手ともに距離感のいい心地よさ、
空間は人が集うダイニングから始まる。

ミランダスタイルのガストロノミックは、
自然から料理を創作するように、
器やスタイルが出来上がっていく。

ミランダスタイルは、
次の世代に何を残すのかについて常に考え、
自由を表現し、上質であり、自然と共存する
「Gastronomic casual table.」をテーマに、
ライフスタイルを提案します。

Proposal from the Miranda Style.

Contents

□ Miranda Style Project

04	Miranda Story
06	Concept
08	シャンパン & ワイングラス／Champagne & Wineglass LEHMANN／レーマン
12	シグネチャーコレクション フロリアン・ティロー Signature Collection F.Thireau
14	シグネチャーコレクション ファブリス・ソミエ Signature Collection F.Sommier
16	バッセ オマージュ & アルノー・ラルモン G.Basset Hommage & ARNAUD LALLEMENT
18	フィリップ・ジャメス・シグネチャーコレクション ハンドメイド Philippe Jamesse Signature Collection (Hand made)
20	フィリップ・ジャメス・シグネチャーコレクション マシンメイド Philippe Jamesse Signature Collection (Machine made)
22	ミランダスタイル・コラボレーション・シャンパン・バーニュ Miranda Style Collaboration Champagne
24	オブリーク & シャンパン・バーニュ Oblique & Champagne
25	デカンタ & シャンパンクーラー & ボトルストッパー Decanter & Champagne Cooler & Bottle Stopper
26	オリジナルギフトボックス Original Gift box
28	オリジナルグラスエッチング Original Glass Etching
29	グラスのお手入れ方法／Caring for Glass
30	ジャン・ネロン カトラリー・ネロン社／Made in France Jean Neron coutellerie NERON
36	オリーブ キッチンアイテム／Olive Kitchen item DRISS OLIVE
42	所以(ゆえん)／YUEN Michikake 所以(ゆえん) ミチカケ・プレート
52	所以(ゆえん)／W WALL KIRIKO 所以(ゆえん) 界 WWALL 切子
55	所以(ゆえん)／Bajouhai 所以(ゆえん) 馬上盃
56	以為／omoeraku
58	Nikko Cedar GastronomePans 日光杉ガストロノーム・パン
60	Oya Stone Tableware Coatingplate 大谷石テーブルウェア コーティングプレート
64	Oya Stone Tableware plate with Wood frame 大谷石テーブルウェア 木枠付プレート
66	Nikko Cedar Sake Japan Sake Vessel Series 日光杉 酒器シリーズ
68	Nikko Cedar Series 日光杉 シリーズ
70	Nikko Cedar Sake Japan Sake Vessel Series URUSHI 日光杉 酒器シリーズ 漆
72	Gift set 以為ギフトセット
74	Oya Glass 大谷硝子
76	Yuyakubashi Glaze Gris & Layered 釉薬箸 グレグリ・レイヤード
78	Japanese Tableknife Tablefork 和式テーブルナイフ・テーブルフォーク
80	Japan of pot YATTOKO 日本の鍋 やつとこ
82	Stock Item ストック商品一覧
84	Shopping site Information ショッピングサイト情報

その呑み口はエレガントな曲線を優美に表現しています

LEHMANN
REIMS • FRANCE

LA RÉVOLUTION HAUTE COUTURE DES
VERRES À DÉGUSTATION

*Chez Lehmann, nous mêlons subtilement savoir-faire verrier &
expertise œnologique pour imaginer avec passion
des courbes élégantes qui sublimeront vos dégustations.*

hand made
FRANCE



「レーマン・グラス」は、フランス・シャンパーニュ地方のシャンパン発祥の地マルヌにあるグラスメーカーです。30年以上に渡り、熟練の口吹きガラス職人や素晴らしい設計・製造技術を有するスペシャリスト達によって高品質なグラスを世に送り出してきました。

伝統を尊重しながらも、機能的で斬新なフォルムは、常に人々の興味を惹きつけ、その美しさ・バランスの良さは、余韻まで計算されています。

洗練されたレーマンのグラスなら、シャンパンそれぞれの味わいを五感で感じさせてくれることでしょう。

シャンパン発祥の地ゆえのこだわり



Our wine-lover's label

A beautiful silhouette that dresses the mouth is led to further reverberations.

その泡立ちがグラスを装う

The Lehmann Glass oenological brand has been created based on passion and a love for wine.

Isn't it fascinating to hear a sommelier describe the aromas revealed by a wine? In order to find the right word to describe each olfactory sensation in a wine tasting, you have to understand the history of wine and the secrets of wine tasting.

It is essential to have THE right glass to discover and appreciate aromas.

Once you own the ideal Lehmann Glass, your wine tasting will become a unique, special moment.

The glass will become the messenger of the wine, and it will be a formidable oenological tool.

The shape of a glass is a decisive factor in wine tasting. This is why, wine experts are constantly looking for the ideal shape to enhance aromas of wine.

From this basic conception, Lehmann Glass has designed and created collections of glasses to meet the oenological requirements of the widest audience, offering both machineblown and mouth-blown glasses.

The expertise of Lehmann Glass has given rise to a range of collections that you will have the pleasure of discovering throughout the pages of this catalogue.



Gérard LEHMANN

： 》ジェラル・レーマン

30年以上の間、グラスのデザインをしているジェラル・レーマンは、情熱的な完璧主義者で世界的に有名なワイン、シャンパーニュのメーカーと仕事をしています。

レーマンブランドを創る上で、ワインへのパッション（情熱）& LOVE（愛）を持ち合わせたジェラル・レーマンが専門的な知識を集結させました。

創造と経験のある二人が本当の感性とシンフォニーをテーマにレーマンブランドを立ち上げました。

Gérard BASSET

： 》ジェラル・バッセ

1957年フランス、セント・エティエンヌ生まれ。フランス・リオンでソムリエとして活躍後、イギリスへ移住。星付きレストランでシェフ・ソムリエを経て、ハンブシャー州のホテルのオーナーへ…。

マスターオブワイン、マスターオブソムリエ、ボルドーワインMBAを持つ世界でもっとも活躍しているソムリエで、2010年のソムリエコンクール世界大会で優勝。

ジェラル・バッセ氏は完璧なグラスとレーマングラスを絶賛し、2012年にラ・マルヌ社のCEOのレーマン氏のプロジェクトに加わり、「レーマングラス」のワインのアロマを強調する、開発や製作、プロモーションを行っていました。

2019年1月、惜しまれつつも病気にて永眠。

レーマングラスの多大なる貢献に際し、大いに感謝し変わらずリスペクトし続けます。





ア
バ
ン
ギ
ャ
ル
ド
な
美
し
い
曲
線
が
奏
で
る
。



glass designer ▶ フロリアン・ティロー
Florian Thireau



SIGNATURE COLLECTION F. THIREAU

シグネチャーコレクションフロリアン・ティロー

フロリアン・ティローはフランスを代表するミクソロジストであり、パリの高級ホテル「シュヴァル・ブラン」のバーディレクターを務めるカクテル界の先駆者。

伝統と革新を融合させた美しいカクテルは、彼の技術と芸術性の象徴です。この度、LEHMANN社とのコラボレーションにより、フロリアン・ティローのシグネチャーモデルが誕生。洗練されたデザインと機能美が際立つ、最高峰のミクソロジーカクテルグラスです。ブッタバー・パリ、Palmer & Co・シドニー、The Zetter TownHouse・ロンドン、The Peninsula・ロンドン、プリンスドガル・パリのミクソロジー・ディレクターを努め、最近では、カリフォルニア・サンフランシスコのBAR CARENNのチームに加わる。



Roma - 22 cl

LEHMANN

F.Thireau Collection

ROMA [ローマ]

220cc **¥2,400** (¥2,640 税込)

口径φ:95mm(最大径φ:95mm)H:177mm 10414 6/24

ローマは、ロンドンカップをアレンジしたデザインで、古代の柱に着想を得たスタイルが際立っています。光を美しく反射する曲線が魅力的で、ショートドリンクカクテルにテクスチャーを加えるのに最適なグラスです。クラシックなイタリアンカクテル「ネグロニ」



New York - 17 cl

LEHMANN

F.Thireau Collection

NEW YORK [ニューヨーク]

170cc **¥2,400** (¥2,640 税込)

口径φ:81mm(最大径φ:81mm)H:179mm 10415 6/24

ニューヨークは、象徴的な「ニック&ノラ」ステムグラスのシルエットをモダンで洗練された形に再解釈したデザイン。繊細でエレガントなフォルムが、クラシックカクテルをはじめとする一杯をさらに引き立て、特別なひとときを演出します。「マンハッタン」



London - 20 cl

LEHMANN

F.Thireau Collection

10420 LONDON [ロンドン]

200cc **¥2,400** (¥2,640 税込)

口径φ:89mm(最大径φ:89mm)H:179mm 10420 6/24

ロンドンは、伝統的なデザインで、20clのドーム型ボウルがカクテルを調和させ、プリティッシュにインスパイアされたシルエットは、洗練されたカクテルにも個性的なトーンを加えます。「ギムレット」



F. Thireau
Sinnature Collection



Dubai - 39 cl

LEHMANN

F.Thireau Collection

DUBAI [ドバイ]

390cc **¥2,000** (¥2,200 税込)

口径φ:63mm(最大径φ:63mm)H:160mm 10417 6/24

ドバイは、長くスリムなデザインで、爽快なロングカクテルに特化して設計されています。ストレートでありながら繊細な曲線が美しいフォルムは、高さと容量のバランスが絶妙で、爽やかな香りと豊かな風味を引き立てます。優雅なデザインがカクテルの透明感を際立たせ、特別な一杯を演出します。エキゾチックで豊かな「ハローマ」。



Barcelona - 50 cl

LEHMANN

F.Thireau Collection

BARCELONA [バルセロナ]

500cc **¥2,400** (¥2,640 税込)

口径φ:92mm(最大径φ:110mm)H:202mm 10418 6/24

レーマングラス「バルセロナ」は、フロリアン・ティローの創造性を象徴するデザイン。大容量と広い口径がカクテルの風味を最大限に引き立て、ミクソジストの表現力を高めます。ジントニックの歴史と共に楽しむ特別な一杯をぜひお試しください。「ジントニック」



Rio - 30 cl

LEHMANN

F.Thireau Collection

RIO [リオ]

300cc **¥2,000** (¥2,200 税込)

口径φ:73mm(最大径φ:73mm)H:93mm 10419 6/24

リオは、口元の広がる30clのサイズはすべての材料を調和させ、繊細で美しいカーブを描くリムがエキゾチックな雰囲気演出します。ウイスキーなどのスピリッツベースのカクテルからソフトドリンクまで、幅広く活躍するユニバーサルなデザインです。ブラジルの定番カクテル「カイピリーニャ」



Paris - 20 cl

LEHMANN

F.Thireau Collection

PARIS [パリ]

200cc **¥2,400** (¥2,640 税込)

口径φ:100mm(最大径φ:101mm)H:179mm 10416 6/24

パリは、洗練されたピストロカフェの雰囲気象徴する、エレガントで多用途なグラスです。20clの容量と広い口径が特徴で、ヴィンテージの魅力がフレンチグラマーを演出し、あらゆるカクテルに洗練を加えます。「エスプレッソ・マティーニ」、「マルガリータ」



グラン・クリュの高貴なアロマを繊細に引き立てます。



Ultralight machine made

ウルトラライトマシンメイド

レーマングラスのウルトラ・ライト マシンメイド・コレクションは、今までにない薄さとステムの細さで、未来への扉を開きます。超軽量でありながら、品質とデザインに妥協しない、ワイン愛好家のための究極の選択肢です。

【 Ultralight技術 】

メゾン・レーマンは、研究開発を重ね、口当たりの良い繊細な薄さ、スリムなステム、軽量でありながら高い耐久性を備えたマシンメイドのグラスを実現し、美しく精巧なピケを生み出しました。

【 独自の機械製造 】

精密な製造過程により、一貫した品質と美しく精密な仕上がりを実現。リム0.7mm、ステム5mm、フット(台座)3mmの高い精度。

【 洗練されたデザイン 】

飲み手に快適さを提供しながら、ワインの真価を発揮させるよう設計されています。



レーマングラスの伝統的な手吹き技術を、革新的な機械製造が融合し表現した、ワイン愛好家のための革命的なグラスです。



芳醇な香りと繊細なくちあたりが心地良い。



glass designer :> ファブリス・ソミエ

Fabrice Sommier

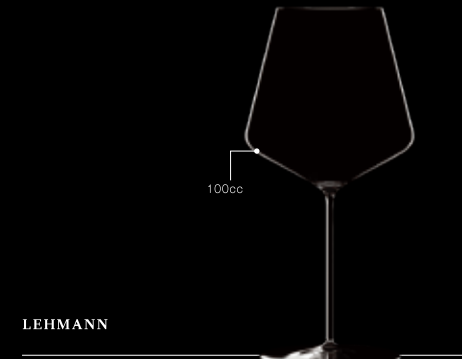


SIGNATURE COLLECTION F.Sommier

シグネチャーコレクション ファブリス・ソミエ

M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France) フランス国家最優秀職人章ソムリエを受賞したファブリス・ソミエによるコレクション。

ファブリス・ソミエは、1929年に初のミシュラン星を獲得して以来、世界で最も長く星を保持しているレストランとして知られている三ツ星ジョルジュ・ブランのチーフソムリエとして活躍し、現在はフランスソムリエ協会(UDSF)の会長を努め、彼のリーダーシップのもと、若手ソムリエの育成や業界のさらなる発展に力を注いでいる。



LEHMANN

F.Sommier Collection

F.SOMMIER ARIANE 72 [F.ソミエ アリアーズ 72]

720cc ¥4,800 (¥5,280 税込)

口径φ:65mm(最大径φ:114mm)H:240mm 10304 6/24
Ultralight(ウルトラライト) machine made Red wine glass

特に複雑なテロワールや風味のあるワインを楽しむために作られました。その広い容量と優雅な形状が、ワインの風味とアロマを際立たせます。長期熟成された赤ワインや特別なシーンに適しています。薄さと軽さを兼ね備え、ワインの温度と香りのバランスを保持します。



LEHMANN

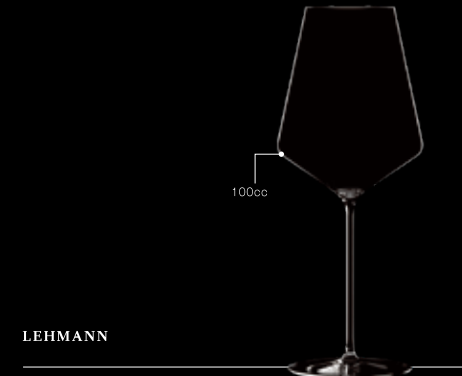
F.Sommier Collection

F.SOMMIER DIONYSOS 66 [F.ソミエ デュオニョス 66]

660cc ¥4,800 (¥5,280 税込)

口径φ:64mm(最大径φ:106mm)H:248mm 10305 6/24
Ultralight(ウルトラライト) machine made Red wine glass

グランクリュのアロマを繊細に表現するために設計されています。ワインの香りを最大限に引き出す広いボウルが特徴です。このグラスは、フルボディの赤ワインやアロマティックな白ワインに最適です。Ultralight技術により、非常に薄く軽量でありながら耐久性に優れた仕上がりを実現。



LEHMANN

F.Sommier Collection

F.SOMMIER PSYCHE 56 [F.ソミエ プシケ 56]

560cc ¥4,800 (¥5,280 税込)

口径φ:59mm(最大径φ:97mm)H:245mm 10306 6/24
Ultralight(ウルトラライト) machine made Universal glass

その名前の通り、ワインの複雑で繊細な「魂」を感じられるようなデザインです。細長いフォルムが、ワインの香りを集中させ、優雅な飲み心地を提供します。特にエレガントな白ワインやフレッシュな赤ワイン向け。軽量でありながら耐久性を維持し、繊細な味わいを引き立てる設計。



レーマングラスの
伝統的な手吹き技術を
革新的な機械製造が融合し表現した、
ワイン愛好家のための
革命的なグラスです。



極薄の芸術でトリビュートする情熱の表現。

レーマングラスのウルトラ・ライト マシンメイド・コレクションは、今までにない薄さとステムの細さで、未来への扉を開きます。超軽量でありながら、品質とデザインに妥協しない、ワイン愛好家のための究極の選択肢です。



glass designer :>

ジェラルール・バッセ

Gérard Basset



Gérard Basset Collection

世界のワイン界が讃えるレジェンドへのオマージュ

ジェラルール・バッセ氏は、その生涯を通してソムリエとワインの世界に計り知れない影響を与えた、類稀なる功績を持つワイン界の巨匠です。フランス生まれでありながら、イギリスを拠点に活動した彼は、マスターソムリエ (MS)、マスターオブワイン (MW)、Wine MBA、そして2010年の「世界最優秀ソムリエ」優勝者という、誰も成し得なかった偉業を成し遂げました。さらに、イギリス政府から大英帝国勲章 (OBE) を授与され、世界ソムリエ協会 (ASI) からは特別賞と生涯功労賞を受賞。その名は、ワイン界において永遠に語り継がれる存在です。

【HOMMAGE】バッセの哲学を映し出すグラス

そんな偉大な人物に敬意を表して誕生したのが、ウルトラライトマシンメイドのHOMMAGEシリーズです。このグラスは、ジェラルール・バッセ氏が追求した「ワインを完全に楽しむための理想的な形」を表現しています。HOMMAGEの特徴である繊細で洗練された曲線美と驚異的な軽さは、手に取る瞬間から特別な感覚をもたらします。その透明性とクラシックなデザインは、ワインの色彩や芳香の複雑なニュアンスを余すことなく引き立て、ワインメーカーのビジョンを忠実に表現します。HOMMAGEは、ジェラルール・バッセ氏が生涯をかけて築いたワイン文化への貢献を象徴するとともに、ワイン愛好家にとって普遍的な選択肢となることでしよう。彼の哲学と情熱を毎日のテーブルに届ける、特別なシリーズです。Gerard Basset Collection – その一口が、彼の遺産を語り継ぐ。



LEHMANN

Gérard Basset HOMMAGE

Lehmann G.Basset Hommage 69 [オマージュ69]

690cc ¥4,800 (¥5,280 税込)

口径φ:62mm(最大径φ103mm) H:250mm 10116 6/24
(赤・白・両用可)

Hommage69は、ワイン界の巨匠ジェラルール・バッセの理念を受け継ぎ、幅広いワインスタイルを卓越したバランスで楽しめる一品です。洗練された曲線美とウルトラライトの軽さが特徴で、ワインの芳香や色彩を最大限に引き立てます。クラシックなデザインと革新性が融合したこのグラスは、ワイン愛好家に新たな感動を届けます。



LEHMANN

Gérard Basset HOMMAGE

Lehmann G.Basset Hommage 72 [オマージュ72]

720cc ¥4,800 (¥5,280 税込)

口径φ:63mm(最大径φ110mm) H:240mm 10115 6/24
Ultralight(ウルトラライト) machine made Universal glass
(赤・白・両用可)

Hommage72は、すべての種類の上質な赤ワインに最適なホストです。エレガントなステムの上に威風堂々と座るワインは、その豪華なボウルにゆったりと落ち着き、その香りがテーブルに広がって立ち上がりながら広がり、ワインを味わうための感覚的な喜びを全て明らかにします。



LEHMANN

Gérard Basset HOMMAGE

Lehmann G.Basset Hommage 60 [オマージュ60]

600cc ¥4,800 (¥5,280 税込)

口径φ:67mm(最大径φ95mm) H:250mm 10117 6/24
(赤・白・両用可)

洗練された曲線と驚異的なウルトラライトの軽さが結びついたクラシックなデザインのHommage60は、シャンパン、白ワイン、ロゼ、赤ワインの愛好者にとっての普遍的な選択肢ができます。ダイニングにてワインのテイस्टングをユニバーサルな体験することができます。



LEHMANN

Gérard Basset HOMMAGE

Lehmann G.Basset Hommage 45 [オマージュ45]

450cc ¥4,800 (¥5,280 税込)

口径φ:53mm(最大径φ85mm) H:240mm 10118 6/24
(赤・白・両用可)

洗練された曲線美と驚異的なウルトラライトの軽さが融合したHommage 45は、シャンパン、白ワイン、ロゼ、赤ワインを愛する方にとって普遍的な選択肢です。そのクラシックなデザインとウルトラライトの透明性が、ワインの色彩や芳香の複雑なニュアンスを際立たせ、ワイナリーのビジョンを忠実に表現します。



LEHMANN

Gérard Basset HOMMAGE

Lehmann Grand Hommage 40 [オマージュ40]

400cc ¥4,800 (¥5,280 税込)

口径φ:56mm(最大径φ84mm) H:230mm 10120 6/24
Ultralight(ウルトラライト)
machine made Universal glass (赤・白・両用可)

洗練された曲線美とウルトラライトの軽さを継承し、より繊細で使いやすいサイズを実現。シャンパン、白ワイン、ロゼ、赤ワインに対応するコンパクトなフォルムで、軽快な飲み心地を追求する愛好者に最適です。透明感とクラシックなデザインがワインの色彩や芳香を引き立て、ワイナリーの意図を忠実に表現。カジュアルから洗練されたシーンまで調和する万能な一品です。



ミシュラン3つ星レストランのシェフ。
〈ラシエット・シャンブノワーズ〉

glass designer :>

アルノー・ラルマン

Arnaud Lallement

レーマングラスの「アルノー・ラルモン」シリーズは、フランス・ランス近郊の三つ星レストラン「L'Assiette Champenoise (ラシエット・シャンブノワーズ)」のオーナーシェフ アルノー・ラルモン氏とのコラボレーションで誕生しました。2014年にミシュランガイドで三つ星を獲得し、現在もその評価を維持する彼の美食哲学と、レーマングラスの卓越した技術が融合。ウルトラライト・マシンメイドの技術を採用し、香りや味わいを繊細に引き立てるフォルムが特徴の洗練されたシリーズです。



Lehamnn ARNAUD LALLEMENT

No7 gobelet 36 [ゴブレット・ナンバー7 36]

360cc ¥2,800 (¥3,080 税込)

口径φ:65mm(最大径φ82mm) H:98mm 10119 6/24
Ultralight(ウルトラライト) machine made Universal glass

スティールやガス入りのウォーターはもちろんのこと、カクテルやソフトドリンクに使えるオールマイティのタンブラー。ウルトラライトのクオリティの輝きと薄さ持ち、食器洗浄機の使用可能とユーザビリティが高い。

LEHMANN



Philippe Jamesse

フィリップジャメス

[Mouth Blow model = 手吹き]



COLLECTION SIGNATURE P.JAMESSE

“薄さの芸術の極致、ステムの精緻さ、ワインの新たな境地へと
ハンドメイドが導くウルトラ・ライト”

レーマングラスのウルトラ・ライトハンドメイドコレクションは、ハンドメイドの引き足らしいピケとステムのデザインが、ワインの香りや味わいを最高の状態で引き立てます。



そのグラスは、数多くのプロフェッショナルな賢人に愛されている。



口吹きの手メイドグラスは、とても口当たりが薄く、香りを知り、味わいを得ることが出来ます。
エレガントなシルエット、「ハート・ライン」は、五感でシャンパン・ワインなどを楽しめるコレクションです。



Philippe Jamesse [Mouth Blow model = 手吹き]

フィリップジャメス

glass designer : 》フィリップ・ジャメス

Philippe Jamesse



COLLECTIONのデザイナーであるフィリップ・ジャメス氏は、シャンパーニュ地方ランスを代表する星付きホテル「ドメーヌ レ クレイエール」のシェフソムリエとして、星付きレストラン「ル・バルク」、ブラスリー「ル・ジャルダン」などで活躍し、現在はワイン業界でコンサルティングをする。フランスの地で開催され、フランス人を対象とした日本の伝統的な酒類のコンクール「クラマスタール」において、日本酒の審査員を務め、日本文化への深い理解と愛情を持っている。「最も洗練されたシャンパンのサービスをするソムリエ」として、本場フランスのソムリエ界でもトップレベルの評価を得ています。ジャメス氏がデザイン監修したコレクションは、非常にエレガントな香りと、最高の口当たりを楽しませてくれます。



Philippe Jamesse

SYNERGIE 75 [シナジー 75] 750cc **¥17,000** (¥18,700 税込)

口径φ:70mm(最大径φ115mm) H:250mm 10110 6/24
Ultralight(ウルトラライト) Hand made Universal glass

SYNERGIE 75は、ワインテイスティングの真髄を追求したユニバーサルグラスの頂点です。飲み口の薄さわずか0.7mm、脚の直径5mm、底部の厚さ3mmと、ウルトラライト技術が生み出す圧倒的な繊細さが特徴。フィリップ・ジャメスが提案するこのグラスは、赤・白・ロゼにかかわらず、あらゆるワインを美しく引き立てます。そのエレガントなデザインと軽やかな手触りは、試飲者を特別な体験へと導きます。(赤・白・両用可) Mouth Blow = 手吹き

Philippe Jamesse

SYNERGIE 60 [シナジー 60] 600cc **¥16,800** (¥18,480 税込)

口径φ:65mm(最大径φ104mm) H:240mm 10111 6/24
Ultralight(ウルトラライト) Hand made Universal glass

SYNERGIE 60は、使いやすさと美しさを兼ね備えたユニバーサルグラスの傑作です。ウルトラライト技術により、飲み口0.7mm、脚5mm、底部3mmという絶妙なバランスが実現。軽量かつ耐久性に優れたこのグラスは、日常使いから特別なシーンまで幅広く対応します。すべてのワインが持つ本来の魅力を存分に引き出し、テーブルに優雅なアクセントを加えます。(赤・白・両用可) Mouth Blow = 手吹き



Philippe Jamesse

grand rouge 70 [グラン・ルージュ 70]

640cc **¥17,000** (¥18,700 税込)

口径φ:63mm(最大径φ106mm) H:245mm 10112 6/24
Ultralight(ウルトラライト) Hand made Universal glass

GRAND ROUGE 70は、赤ワインの豊かなアロマと深い味わいを引き出すために設計された特別なグラスです。広がりのあるボウルとウルトラライト技術による繊細なディテールが、ワインの複雑な香りを存分に楽しむための最適な環境を提供します。フィリップ・ジャメスらしいデザインが際立つこのグラスは、赤ワインを愛するすべての人々に極上の体験をもたらします。(赤・白・両用可) Mouth Blow = 手吹き

Philippe Jamesse

grand blanc 64 [グラン・ブラン 64]

640cc **¥17,000** (¥18,700 税込)

口径φ:75mm(最大径φ115mm) H:222mm 10113 6/24
Ultralight(ウルトラライト) Hand made Universal glass

GRAND BLANC 64は、白ワインの繊細な香りと爽やかな味わいを余すことなく引き立てるグラスです。ウルトラライトハンドメイドの技術が生む極薄の飲み口と優美なフォルムが、試飲者に純粋な感動を届けます。フィリップ・ジャメスの美学が体現されたこのグラスは、白ワインを極めたい方に最適な選択です。(赤・白・両用可) Mouth Blow = 手吹き

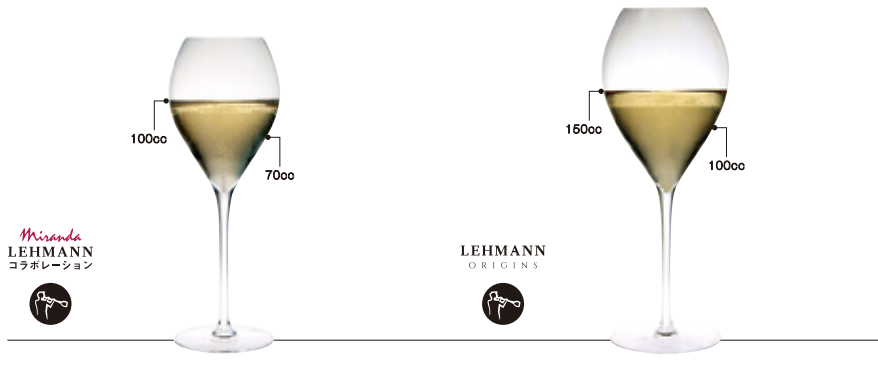
Philippe Jamesse

grand Champagne 45 [グラン・シャンパーニュ 45]

770cc **¥16,000** (¥17,600 税込)

口径φ:55mm(最大径φ88mm) H:234mm 10114 6/24
Ultralight(ウルトラライト) Hand made Universal glass

GRAND CHAMPAGNE 45は、シャンパーニュのために生まれた究極のグラスです。ウルトラライト技術により実現された極上の軽さと精密さが、シャンパーニュの繊細な泡と豊かな香りを最大限に引き立てます。飲み口の薄さ0.7mm、脚の細さ5mm、底部の厚さ3mmが織りなす優雅さは、祝福の瞬間をより華やかに演出します。(赤・白・両用可) Mouth Blow = 手吹き



Philippe Jamesse

champagne [シャンパーニュ]

300cc **¥8,500** (¥9,350 税込)

口径φ:54mm(最大径φ77mm) H:215mm 10101 6/24

膨らみのある優美なフォルムが、シャンパーニュの香りと味わいを豊かに引き立てます。シャンパーニュを楽しむのに最適な300ccの容量で設計され、官能的な飲み心地を実現しました。ミランダスタイルとレーマンのコラボレーションにより、日本モデルとして誕生した洗練された一品です。

〈 Mouth Blow = 手吹き 〉

Philippe Jamesse

grand champagne [グラン・シャンパーニュ]

450cc **¥9,000** (¥9,900 税込)

口径φ:58mm(最大径φ88mm) H:234mm 10102 6/24

計算された機能美が際立つ、フィリップ・ジャメス氏の代表作「グランシャンパーニュグラス」。アロマを官能的に楽しむためにデザインされたフォルムは、美しさと機能性を見事に両立しています。レーマン・オリジンとして、ミランダスタイルの提案により日本市場向けに特別展開された、シャンパーニュ愛好家必須の逸品です。

〈 Mouth Blow = 手吹き 〉



Philippe Jamesse

grand blanc 50 [グラン・ブラン 50]

500cc **¥9,000** (¥9,900 税込)

口径φ:70mm(最大径φ105mm) H:205mm 10105 6/24

白ワインの魅力を引き出す日本モデル。フィリップ・ジャメス氏の代表作「グランブラン」の美しいシェイプを活かしつつ、使いやすさを追求したサイズの白ワイングラスです。ミランダスタイルとレーマンのコラボレーションにより、白ワインの爽やかさや果実味を最大限に引き立てるデザインが実現しました。(赤・白・両用可) Mouth Blow = 手吹き

Philippe Jamesse

grand blanc (76) [グラン・ブラン (76)]

760cc **¥9,500** (¥10,450 税込)

口径φ:77mm(最大径φ119mm) H:234mm 10103 6/24

白ワインを追求したベストセラー「グランブラン」ハートを包み込むようなデザインが特徴の「GRAND BLANC76」。妖艶さと華やかさを兼ね備えたこのグラスは、白ワインの繊細な香りと味わいを見事に引き立てます。レーマン・オリジンとして、ミランダスタイルのセンスが活かされた特別展開モデルです。(赤・白・両用可) Mouth Blow = 手吹き

Philippe Jamesse

grand rouge (77) [グラン・ルージュ (77)]

770cc **¥9,500** (¥10,450 税込)

口径φ:67mm(最大径φ112mm) H:250mm 10104 6/24

赤ワインのために生まれた、フィリップ・ジャメス氏のベストセラー「GRAND ROUGE77」。ハートが呼吸しているような独特のデザインが、赤ワインの豊かなアロマと複雑な味わいを最大限に引き立てます。レーマン・オリジンとして、ミランダスタイルが日本市場に特別に紹介します。(赤・白・両用可) Mouth Blow = 手吹き



Philippe Jamesse COLLECTION user

French Chef : 》ジョエル・ロブション

Joël Robuchon

「世紀最高の料理人」と言われ、今も尚、世界的美食家からの賞賛の一身に受け、料理界をリードし続けたジョエル・ロブション氏にも愛されていたコレクションです。



Philippe Jamesse

フィリップジャメス



COLLECTION SIGNATURE P.JAMESSE

フィリップ・ジャメス氏がデザイン監修を手がけた、ハイクオリティかつハイパフォーマンスなシャンパーニュグラスとワイングラスのコレクションです。

美しいフォルムと洗練されたシェイプラインを保ちながら、マシンメイドならではの実用性と使いやすさを追求しています。



新しくなったマシンメイドの「New グランシャンパーニュ40・30」は、ガラスの薄さと透明感、そしてステムの細さを追求しています。また、美しいピケから立ち上る泡は、一層際立つ魅力を放ちます。

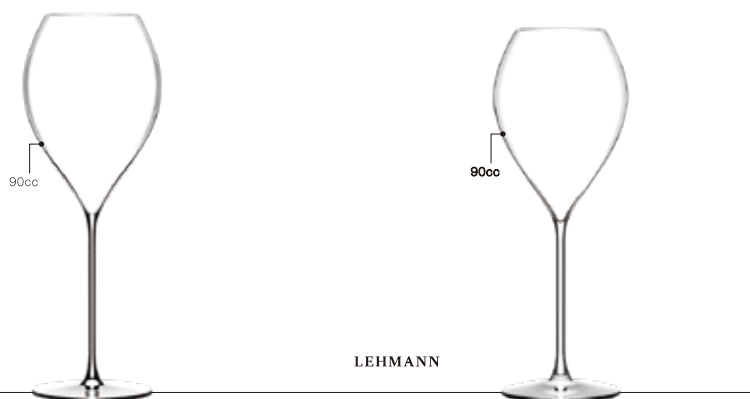


LEHMANN

Philippe Jamesse
Grand Champagne 40 Ultralight [グラン・シャンパーニュ 40 ウルトラライト]

400cc **¥4,800** (¥5,280 税込)
口径φ:56mm(最大径φ86mm) H:236mm 40109 6/24
Ultralight(ウルトラライト) machine made Champagne glass

ジャメス氏の新たな代表作として、マシンメイドの「グランシャンパーニュ40」にウルトラライトバージョンが登場しました。ウルトラライト・マシンメイドは、その高いクオリティと美しいピケが特徴であり、ヴィンテージシャンパンに最適な計算されたフォルムが優美さを引き立てています。



LEHMANN

LEHMANN

Philippe Jamesse
New Grand Champagne 40 [グラン・シャンパーニュ 40]

400cc **¥2,900** (¥3,190 税込)
口径φ:56mm(最大径φ86mm) H:236mm 40411 6/24
machine made Champagne glass

Philippe Jamesse
New Grand Champagne 30 [グラン・シャンパーニュ 30]

300cc **¥2,800** (¥5,280 税込)
口径φ:51mm(最大径φ79mm) H:218mm 40410 6/24
machine made Champagne glass



LEHMANN

Philippe Jamesse
SYNERGIE 52 [シナジー 52]

520cc **¥3,000** (¥3,300 税込)
口径φ:60mm(最大径φ100mm) H:227mm 40412 6/24
machine made Universal glass

美しい曲線を描くシェイプが特徴のシナジー52は、あらゆる種類のワインに対応し、ユニバーサルに使用可能です。そのデザインは、ワインの色調、エネルギー、そして香りを見事に引き立てます。



LEHMANN

Philippe Jamesse
Grand Blanc 54 [グラン・ブラン 54]

540cc **¥3,000** (¥3,300 税込)
口径φ:70mm(最大径φ108mm) H:213mm 40413 6/24
machine made White wine, Rose wine, Cocktail & Soft glass

ハートを思わせる美しいシェイプが特徴の、ジャメスのマシンメイド「グランブラン54」。白ワインに最適に設計されていますが、ロゼワインとの相性も抜群です。さらに、最近ではカクテルやソフトドリンクにも使用され、その多様性が注目されています。

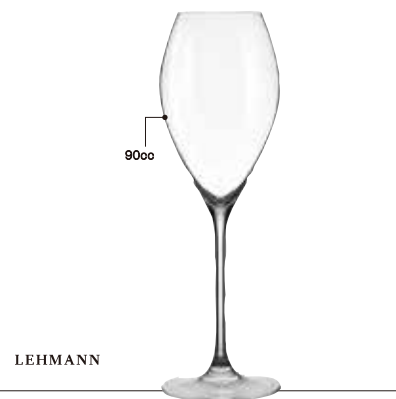


LEHMANN

Philippe Jamesse
Grand Champagne 40 [グラン・シャンパーニュ 40]

410cc **¥2,800** (¥3,080 税込)
口径φ:59mm(最大径φ89mm) H:234mm 40414 6/24
machine made Champagne glass

フィリップ・ジャメスの代表作「グランシャンパーニュ」が、初めてマシンメイドで登場しました。その美しいフォルムと洗練されたシェイプラインはそのままに、マシンメイドならではの使いやすさを追求した一品です。

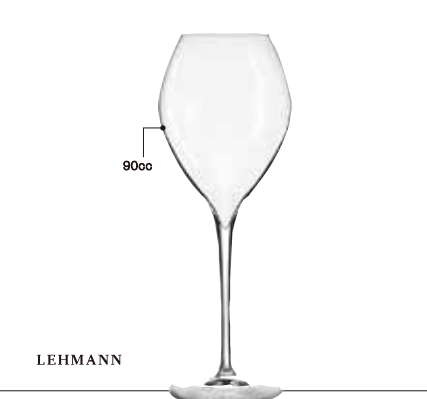


LEHMANN

Philippe Jamesse
Jamesse Initial 30 champagne
[ジャメス・イニシアル・シャンパーニュ]

300cc **¥2,500** (¥2,750 税込)
口径φ:46mm(最大径φ74mm) H:233mm 40416 6/24
Champagne glass

フィリップ・ジャメスによる、フルート型に近いふくみを持つこのシャンパーニュグラスは、シャンパーニュ騎士団で採用され、シャンパーニュを深く愛し、その魅力を広めるために設計された、まさにシャンパーニュに捧げられた一品です。



LEHMANN

Philippe Jamesse
Jamesse Premium 30 champagne
[ジャメス・プレミアム・シャンパーニュ]

285cc **¥2,800** (¥3,080 税込)
口径φ:53mm(最大径φ79mm) H:215mm 40415 6/24
Champagne glass

フィリップ・ジャメスの代表作フィリップ・ジャメスの膨らみを帯びた特徴的なデザインを活かし、グランシャンパーニュのエlegantなフォルムを285ccの使いやすいサイズで実現しました。洗練されたシェイプラインはそのままに、マシンメイドならではの実用性を追求した一品です。



LEHMANN REIMS • FRANCE

Miranda Style co.

LEHMANN社とミランダスタイルのコラボレーションシャンパーニュグラスの「ミランダ・チューリップ」・「ミランダ・カラリリー」・「ミランダ・アネモネ」レーマン・ブランドで誕生。マウスブロー(手吹き)のシャンパーニュグラスをミランダスタイルがデザインし、レーマンの技術で形にしました。長期熟成を経た芳醇な香りをより感じるためのふくよかなフォルムと、マウスブロー(手吹き)で 薄い口元のチューリップが下唇にフィットし飲みやすく、鼻とのバランス位置がしっかりと香りを掴みます。引き脚の細いステムはグラスを持つ姿を美しく見せ、エレガントなシーンを演出します。ヴァレ・ド・ラ・マルヌの谷をイメージさせるえぐられた深く細いピケと呼ぶ底面から、こまやかな泡を長く立ちのぼらせ、泡の刺激を滑らかに感じさせる水圧の高さは、口の中に程良い刺激を伝えます。立ちのほり続ける細かいムースは、「ル・コリエ・ドゥ・ペルル (le collier de perles=真珠の首飾り)」となつて縁に重なりあい、シャンパンラバーを魅了します。



HANDMADE 〈 Mouth Blow = 手吹き 〉



miranda Callalily

ミランダ・カラリリーシャンパーニュ

Miranda LEHMANN コラボレーション



miranda Callalily miranda Callalily champagne
[ミランダ・カラリリーシャンパーニュ]

口径φ:43mm(最大径φ:51mm) H:240mm
160cc(満水)、120cc(写真)(有効 90cc-120cc)
¥8,500 (¥9,350 税込) 20208 6/24

レーマングラスとミランダスタイルのコラボレーションモデル。スタイリッシュながら、胴部分はシャンパーニュらしいふくらみ。口部は繊細につぼまり、やや反り広がりがある心地いい口当たり。バランスのいいサイズ感。
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉



miranda anemone

ミランダ・アネモネ

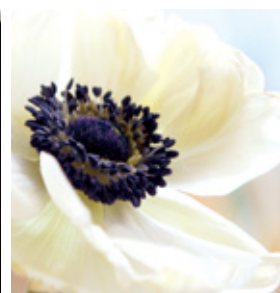
Miranda LEHMANN コラボレーション



miranda anemone miranda anemone
[ミランダ・アネモネ]

口径φ:87mm(最大径φ:93mm) H:165mm
180cc(満水)、120cc(写真)(有効 90cc-120cc)
¥8,500 (¥9,350 税込) 20209 6/24

レーマングラスとミランダスタイルのコラボレーションモデル。クープ型のクラシカルな形状、優雅な口元と細足が美しく、ひき脚らしいピケが細やかな泡を持続させます。レーマンらしいハンドメイドグラスです。
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉



miranda tulipe champagne

ミランダ・チューリップシャンパーニュ

Miranda LEHMANN コラボレーション



miranda tulipe champagne miranda tulipe champagne 8oz
[ミランダ・チューリップ シャンパーニュ8oz]

口径φ:55mm(最大径φ:74mm) H:205mm
250cc(満水)、90cc(写真)(有効 60cc-90cc)
¥8,500 (¥9,350 税込) 20206 6/24

レーマングラスとミランダスタイルのコラボレーションモデル。シャンパーニュの泡が、深く細い底面から細やかに立ち上がり、その刺激は滑らかに持続。美しいチューリップのシェイプで、華やかさとフレッシュなアロマを感じることが出来ます。
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉

Miranda LEHMANN コラボレーション



miranda tulipe champagne miranda tulipe champagne 10oz
[ミランダ・チューリップ シャンパーニュ10oz]

口径φ:58mm(最大径φ:78mm) H:215mm
300cc(満水)、100cc(写真)(有効 70cc-100cc)
¥8,500 (¥9,350 税込) 20207 6/24

レーマングラスとミランダスタイルのコラボレーションモデル。膨らみをおびたフォルムと鼻とのバランスで、シャンパーニュの芳醇な香りを一層深く感じられます。マウスブローが生み出す極薄のチューリップの形状が下唇にフィットします。
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉

美しいシルエットは口元を装い、更なる余韻へと導きます。



CHAMPAGNE FLUTE GLASS

シャンパーニュ フルートグラス

「レーマン」のフルートは、きめの細かい泡が立ちあがり、美しく見惚れるほど。さらに香りを逃さない。そのフォルムは、中身とスタイルと、シチュエーションとを融合をできます。それが、レーマングラスのフルートコレクションです。

CHAMPAGNE FLUTE GLASS

OBLIQUE 【オブリーク】

130cc **¥9,000** (¥9,900 税込)

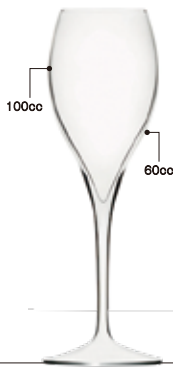
口径φ:40mm(最大径φ49mm) H:250mm 10202 6/24

きめの細かい泡がたち、飲んでる姿が美しく魅せるグラス。シャンパーニュのプロが作ったシャンパーニュ好きのためのグラス。他にないデザインは、贈り物にも喜ばれています。

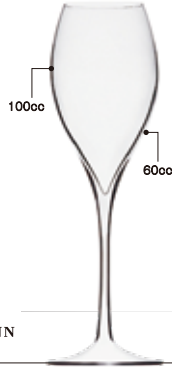
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉



LEHMANN



LEHMANN



LEHMANN



LEHMANN

CHAMPAGNE FLUTE GLASS

Opale 16 【オペール16】

160cc **¥1,100** (¥1,210 税込)

口径φ:47mm(最大径φ60.8mm) H:193mm 10207 6/24

ブローズのフルートは、クリスタルHPの透明度と強化ガラスの強度をあわせ持つ、スタイリッシュなフォルム。

〈 Soufflé machine / マシンメイド 〉

CHAMPAGNE FLUTE GLASS

Opale 17 【オペール17】

170cc **¥1,100** (¥1,210 税込)

口径φ:47mm(最大径φ60.8mm) H:203mm 10208 6/24

ブローズのフルートは、クリスタルHPの透明度と強化ガラス強度をあわせ持つ、スタイリッシュなフォルム。

〈 Soufflé machine / マシンメイド 〉

CHAMPAGNE FLUTE GLASS

Opale 21 【オペール21】

130cc **¥1,300** (¥1,430 税込)

口径φ:47mm(最大径φ67mm) H:205mm 10209 6/24

引き足の美しさとHPの透明度が特徴のスタイリッシュなグラス。強化ガラスのフルートシャンパーニュグラス。

〈 Soufflé machine / マシンメイド 〉



OENOMUST

エノマスト



LEHMANN

OENOMUST

OENOMUST 42

420cc **¥2,200** (¥2,420 税込)

口径φ:52mm(最大径φ100mm) H:203mm 10410 6/24

エノマスト42は、世界的ソムリエであるジェラール・バッセとレーマングラスの初コラボレーションで誕生した一品です。独自のフォルムがワインのアロマを最大限に引き出し、日本酒、白ワイン、ロゼ、赤ワインまで幅広いスタイルをユニバーサルに楽しむことができます。ワインへの情熱とレーマンの革新性が融合した逸品です。



Extra Wine Glass

エクストラワイングラス



grand sommelier d'alsace

〔グラン・ソムリエ・アルザス〕

口径φ:63mm(最大径φ:87mm) H:185mm

290cc **¥2,200** (¥2,420 税込) 10404 6/24

ノンレッド・クリスタル



LEHMANN

Decanter

デカンタ



750cc



Champagne Cooler

シャンパンクーラー



grand alaska 〔グランド・アラスカ〕

D:430×290mm H:262mm アクリル

¥15,000 (¥16,500 税込) 40102(6)

底部にボトルを斜めに保つ滑り止めのくぼみがついているので、クーラーの中に溺れづらく、たっぷりとバランスよく冷やすことが可能です。上部の辺が取っ手のように持ちやすく、デザインと機能が美しいレーマン・オリジナルデザイン。



alaska 〔アラスカ〕

D:215×195mm H:250mm アクリル

¥7,500 (¥8,250 税込) 40101(6)

上部の辺が取っ手のように持ちやすく、たっぷりとボトルを冷やすことが可能。デザインと機能が美しいレーマン・オリジナルデザイン。



CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER

シャンパンボトルストッパー

butterfly champagne bottle stopper

〔バタフライ シャンパンボトル ストッパー〕

c:white/navy/black/orange/clear black **¥900** (¥990 税込)

どうしてもすぐに飲めないときは、シャンパンストッパーでしっかりホールドしていただけます。



オレンジ
30202(1)



クリアブラック
30203(1)



ホワイト
30201(1)



ネイビー
30205(1)



ブラック
30204(1)



ブラック

¥800 (¥880 税込) 30101(1)



シャンパンゴールド

¥1,500 (¥1,650 税込) 30102(1)



プレミアムシルバー

¥1,500 (¥1,650 税込) 30103(1)

millésime champagne bottle stopper

〔ミレジメシャンパンボトルストッパー〕

c:black/champagne gold/premium silver



選り抜かれたその贈り物は、心のこもった気持ちのカタチ。

THE GIFT

LEHMANN REIMS • FRANCE × Miranda SIMEON

LEHMANN REIMS • FRANCE

NEW GIFT BOX

ギフトボックスが
新しくなります!!

各商品、旧ブラックボックスの在庫がなくなり次第、
新ギフトボックスに変更になります。

GIFT BOX

- ミランダカラリリー用 1P/81×81×260mm **¥350**(¥385 税込)50117(1)
2P/160×81×260mm **¥550**(¥605 税込)50116(1)
- ミランダアネモネ、グラン・ブラン50、グラン・ブラン54兼用
1P/110×110×226mm **¥350**(¥385 税込)50109(1)
2P/218×110×226mm **¥550**(¥605 税込)50108(1)
- グラン・ブラン(76)、グラン・ルージュ(77)、シグナー75
グラン・ブラン64、オマーージュ60兼用
1P/122×122×258mm **¥350**(¥385 税込)50101(1)
2P/238×119×257mm **¥550**(¥605 税込)50105(1)
- ミランダチューリップ、グラン・シャンパーニュ、シャンパーニュ、グラン・シャンパーニュ41
ジャメス・イニシアル・シャンパーニュ、ジャメス・プレミアム・シャンパーニュ兼用
1P/90×90×239mm **¥350**(¥385 税込)50102(1)
2P/184×93×242mm **¥550**(¥605 税込)50106(1)

- オブリーク用 1P2P兼用/144×67×265mm **¥500**(¥550 税込)50103(1)

GIFT BAG

- レーマンギフトバッグ
290×330×100mm
¥350(¥385 税込)50107(1)



ORIGINAL THE GIFT

[オリジナルギフトボックス/1個入り・2個入り]

ベアギフトボックス等もご用意しておりますので、ご活用くださいませ。
各商品、旧ブラックボックスの在庫がなくなり次第、
左記の新ギフトボックスに変更になります。(ご確認ください)

掲載各商品、オリジナルのギフトボックスをご用意しております。

別商品の組み合わせもご対応いたします。



ORIGINAL GLASS ETCHING

【オリジナルグラスエッチング】

お気に入りのグラスにイニシャルや文字を刻んだ、世界でたった一つのオリジナルグラスはいかがですか。
イニシャル・お名前・記念日・メッセージなど、ご希望のフォントでデザインいたします。大切な贈り物に想いを込めてみませんか…

特別な贈り物は、こだわりのグラスに想いを込めて…

Font A
M&S
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ & 1234567890

Font B
Miranda Style
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz & 1234567890

Font C
M&S
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz & 1234567890

Font D
M
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

■ サンドブラスト 加工料金

※規定の文字数内の1個の料金です。
下記税抜きです。(消費税いれてください。)

1個	／ ¥2,500 (¥2,750 税込)
2個～11個	／ ¥2,000 (¥2,200 税込)
12個以上	／ ¥1,500 (¥1,650 税込)

〈 加工料金について 〉

※上記の料金は、フォントリスト内の文字を使用し、同一内容および同一フォントでの名入れ(10文字まで)の場合に適用されます。

※文字数が10文字を超える場合は、5文字ごとに追加料金¥330税込が発生いたします。

※大量ロットで御社ロゴ加工等も承ります。各種記念品などとしてご活用くださいませ。

その他、業務用の大量発注には、別途お見積を承っております。

ORDER NOTES & GLASS MAINTENANCE

【ご注文時の注意事項とお手入れ方法】

～ご注文時の注意事項～

1. デザインについて

- ・サンドブラスト加工は、シンプルなデザインや文字に最適です。細かいディテールや複雑なグラデーションは再現が難しい場合があります。
- ・フォントリスト外のデザインをご希望の場合は、ロゴデータをAI形式でご提出ください。画像形式やその他の形式での提出の場合、別途ロゴ作成料金が必要となります。
- ・プリントなど他の加工方法をご希望の場合は、別途お見積りとなりますのでご相談ください。

2. グラスの種類と位置指定

- ・加工は、特定のグラス形状やサイズによっては難しい場合がございます。加工可能な製品については事前にご確認ください。
- ・加工位置(例: ボウル部分、脚部分)はご指定いただけますが、形状に応じて調整させていただく場合があります。

3. 仕上がりについて

- ・手作業で行うため、わずかな個体差が生じることがございます。
- ・サンドブラスト加工部分は、透明なグラス部分とは異なるマットな仕上がりとなります。

4. 納期について

- ・納期は通常2週間程度となります。
- ・数量が多い場合や繁忙期には追加のお時間をいただく場合があります。詳細は担当者までお問い合わせください。

5. 返品・キャンセルについて

- ・オリジナル名入れ製品のため、製作開始後のキャンセルや返品はお受けできません。デザイン確認の際は、内容に十分ご注意ください。

6. 特別加工の取り扱い

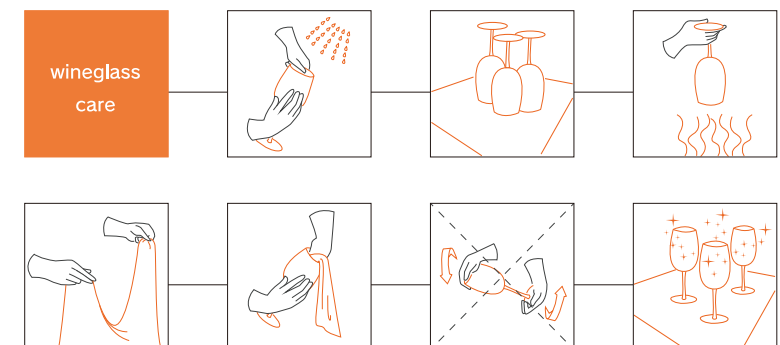
- ・加工部分を強くこすったり、研磨剤を使用すると傷がつく場合があります。柔らかい布でやさしくお手入れください。
- ・食洗機のご使用は避け、手洗いをおすすめします。

～グラスのお手入れ方法～

- 1.流水で残留物を流します。ワインをグラスの中でまわす要領でぬるま湯をまわし、湯を捨てます。
口紅などの汚れは中性洗剤を使い、力をいれずに落としてください。
- 2.リネンもしくは、麻混の布の上に口部分を置いて乾かします。
※輝きが必要な場合は、沸騰したお湯の湯気をあててから拭くと効果があります。(やけどにお気をください)
- 3.おおぶりなリネンや、麻混の布、グラス用のマイクロファイバー製のクロスを使用して磨き上げます。
台座を磨き、左手でボウルの下部をつかみ、ゆつくりと力をいれずに右手で拭きあげていきます。ボウルが大きなものはリネンを2枚使用することをおすすめいたします。(台座とボウルをねじるようにして拭くと破損の危険があります。)

～洗浄機での取扱いの注意～

- ・基本的に手洗いをおすすめいたしますが、洗浄機もご使用いただけます。
- ・洗浄機の洗剤の種類によって変色したり、皮膜が出来て、シャンパン独自の泡立ちが損なわれることがあります。
- ・何度も洗浄機をかけることで、また、グラス自体がぶつかりあったり、洗浄機内に放置されることにより、本来の輝きが劣化していきます。



「ジャン・ネロン」は、創立者のジャンネロンにより、1957年にティエールで始まりました。

16世紀から500年以上を誇る刃物の村ティエールは、フランス中部に位置するオーベルニュ地方にあります。

Laguioles「ライヨール」シリーズ

蜜蜂のトレードマークは、アペイユといい、皇帝ナポレオンから認められたオーベルニュの人々は、刀に皇帝の紋章の蜜蜂をつけたことが由来とされています。

時代とともに変化し、職人によりさまざまなマークとして使われるようになっていきますが、蜜蜂が来ると客が訪る、蜜を携えるなど、縁起のいい招福万来、厄除けの意味を持ちます。

La Fourmi「フルミ」シリーズ

ジャン・ネロンのオリジナル・ブランドのアリ(蟻)をトレードマークにしたフルミ。アリの厳しい従順な職人技は、ジャン・ネロンのデザイン・機能性を保証しています。

オイスターナイフ

歴史の深いフランスの牡蠣(カキ)の文化とともにしたオイスターナイフ。ジャンネロンのオイスターナイフは、様々なナイフのメーカーや、オイスター専門店に実績があります。

テーブルウェアとして、牡蠣に添える演出を提案、牡蠣専門店さまのブランディングに応えるアイテムとして提案します。

Jean Neron coutellerie NERON

「ジャン・ネロン」カトラリーネロン社

MADE IN FRANCE


Jean Neron
Maître Artisan Coutelier

16世紀から500年以上を誇る刃物の村ティエールより…



LAGUIOLE
J. Neron
Maitre Artisan

ハンドメイドだからこそその美しさ。



【アイボリー】ivory



【オーベルジン】aubergine



【ブラック】black



【チョコ】chocolat

【フレンチ・ブルー】
French Blue
610135 1/12(左)
610125 1/12(中左)
610115 1/12(中右)
610105 1/12(右)



「ライヨール」Laguioleは、村の名前で、ティエールの南に位置しています。

発音では、ライヨールとなりますので、ライヨールという名前が商品名になります。

ラギオールという発音の由来は、オーベルニュ出身の人々がパリにカフェをつくり、ライヨールのナイフを誇りに愛用していました。パリでの外食文化の発展を遂げていく際に発音が、パリジャンの発音「ラギオール」に変わっていき、定着していきます。(ラギオールは商標権を持たないため、中国製があります。)

そして、ライヨールで作られていたナイフは、生産地が現在のティエールに変わっていきました。ミランダ・スタイルではmade in franceで、地方の名前を忠実に「ライヨール」にてご紹介していきます。

Jean Neron Laguioles

[ジャン・ネロン ライヨール・カトラリー]

【カラー】

アイボリー、オーベルジン、ブラック、チョコ、フレンチ・ブルー

ステーキナイフ15/10／Steak knife

¥3,200(¥3,520税込) size 233mm(全長)

【材質】樹脂ハンドル

テーブルフォーク15/10／Table fork

¥2,700(¥2,970税込) size 215mm(全長)

【材質】樹脂ハンドル

テーブルスプーン15/10／Table spoon

¥2,700(¥2,970税込) size 214mm(全長)

【材質】樹脂ハンドル

カフェスプーン15/10／Cafe knife

¥2,200(¥2,420税込) size 154mm(全長)

【材質】樹脂ハンドル





本物の使い易さが愛される理由。



ティエールテーブルナイフ オリーブ
／Le Thiers table knife olive(上)
¥13,500(¥14,850税込) size 228mm(全長)
[材質] オリーブウッドハンドル 610611 1/12

ティエールテーブルナイフ キャラメル
／Le Thiers table knife caramel(下)
¥12,000(¥13,200税込) size 228mm(全長)
[材質] キャラメル(樹脂ハンドル) 610601 1/12

LE THIERs®
par Néron

Jean Neron Le Thiers Steak Knives

[ジャン・ネロン ティエール]

フランス中央オーベルニュ地方に位置するティエールの町。山と森と渓谷、冬にはマイナス20度になる厳しい自然の地です。16世紀からティエールでは川の水力を使ったナイフ作りがはじまり、「ティエール」と言われるフランスナンバー1のナイフの生産地となりました。500年にも渡る頑固な職人気質と、一つの「モノ」への静かな情熱を秘めたThiernoise(チエール人)のハンドメイド・ナイフシリーズです。



LA FOURMI
fait bon profit

Jean Neron La Fourmi

[ジャン・ネロン フルミ]

ステーキナイフ オリーブ・ウッド・ソリッド／Steak knife(上)
¥7,000(¥7,700税込) size 223mm(全長)
[材質] オリーブ・ウッドハンドル 610409 1/12

ステーキナイフ プラス・ウッド・ソリッド／Steak knife(中)
¥6,500(¥7,150税込) size 223mm(全長)
[材質] プラス・ブラウン・ウッドハンドル 610402 1/12

ステーキナイフ ブラック・ソリッド／Steak knife(中)
¥5,200(¥5,720税込) size 223mm(全長)
[材質] ブラック(樹脂ハンドル) 610405 1/12

ジャン・ネロン ステーキナイフ・カントリー
JeanNeron country steak knife gris(下)
¥6,100(¥6,710税込) size 225mm(全長)
[材質] 樹脂ハンドル [カラー] グレイ 610400 1/12

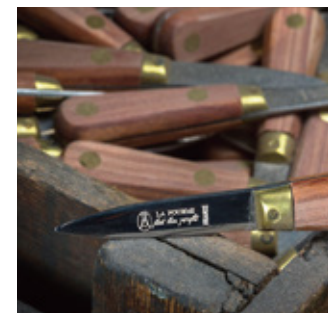


LA FOURMI
fait bon profit

Jean Neron La Fourmi Oysters Knives

[ジャン・ネロン フルミ オイスターナイフ]

奥深いフランスの牡蠣(カキ)の文化とともに発達したオイスターナイフ。ジャンネロンのオイスターナイフは、様々なナイフメーカーや、オイスター専門店での納入実績があります。牡蠣に添えるテーブルウェアとしての演出、牡蠣専門店さまのブランディングに添えるアイテムとしてご提案します。



ロ・オンコッシュ オイスターナイフ(ウッドハンドル)
／L'ENCOCHE Oyster knife(上)
¥8,200(¥9,020税込) size 162mm(全長)
[材質] ウッドハンドル(カギ付き) 610407 1/12

フルミ・オイスターナイフ(ブラックハンドル)
／Fourmi Oyster knife(下)
¥3,000(¥3,300税込) size 145mm(全長)
[材質] ブラック(樹脂ハンドル) 610408 1/12



G Gillardeau / フランス・オイスターのジラルドでも愛用

■ ロ・オンコッシュで、簡単にオイスターを開くことが可能です。(登録商標)



1. 縁を回転させ揺さぶります。



2. 刃を容易く入れられます。





LAGUIOLE

J. Neron
Maitre Artisan

Jean Neron carving Knife and Fork

[ジャン・ネロン カービング]

フレンチのブランチャや鉄板焼きなど、調理の機能と魅せるプレゼンテーションを兼ね備えたフランス・メイドのカービングのナイフとフォークのセットです。レストランから、アウトドアで使用などフレンチBBQなど愉しめるアイテムです。

く専用ボックス入り）※こちらの商品は、セット販売になります。

ジャン・ネロン
カービングナイフ & フォーク

carving Knife(上) / carving Fork(下)

¥18,000 (¥19,800税込) size 293mm(全長)

[Color] オリーブ [材質] オリーブウッドハンドル 610423(1)



ジャン・ネロン
カービングナイフ & フォーク

carving Knife(上) / carving Fork(下)

¥15,000 (¥16,500税込) size 293mm(全長)

[Color] アイボリー [材質] 樹脂ハンドル 610427(1)



ジャン・ネロン
カービングナイフ & フォーク

carving Knife(上) / carving Fork(下)

¥15,000 (¥16,500税込) size 293mm(全長)

[Color] チョコ [材質] 樹脂ハンドル 610430(1)



ジャン・ネロン
カービングナイフ & フォーク

carving Knife(上) / carving Fork(下)

¥15,000 (¥16,500税込) size 293mm(全長)

[Color] オーベルジン [材質] 樹脂ハンドル 610428(1)



ジャン・ネロン
カービングナイフ & フォーク

carving Knife(上) / carving Fork(下)

¥15,000 (¥16,500税込) size 293mm(全長)

[Color] ブラック [材質] 樹脂ハンドル 610429(1)



LAGUIOLE

J. Neron
Maitre Artisan

Jean Neron Bread Knife Series

[ジャン・ネロン ブレッドナイフ シリーズ]

フランスのパティスリーやカフェ、ビストロのフランス菓子を楽しむをコンセプトにしたパティスリーとバケットや食パンなど各種ブレッドを切り分けるブレッドシリーズです。



ジャン・ネロン ブレッドナイフ オリーブ

Jean Neron Bread knife Olive ¥8,500 (¥9,350税込) size 295mm(全長)

[材質] オリーブウッドハンドル 610420(1)



ジャン・ネロン パルフェ・スプーン

Jean Neron Parfait Spoon

¥3,000 (¥3,300税込) size 200mm(全長)

[Color] アイボリー [材質] 樹脂ハンドル 610505(1)



ジャン・ネロン パルフェ・スプーン

Jean Neron Parfait Spoon

¥3,000 (¥3,300税込) size 200mm(全長)

[Color] チョコ [材質] 樹脂ハンドル 610504(1)



ジャン・ネロン ガトー・フォーク

Jean Neron gâteau Fork

¥2,500 (¥2,750税込) size 165mm(全長)

[Color] アイボリー / チョコ [材質] 樹脂ハンドル



ジャン・ネロン ケーキタルト・サーバー

Jean Neron pelle à tarte

¥9,000 (¥9,900税込) size 165mm(全長) [Color] アイボリー / チョコ [材質] 樹脂ハンドル





変化に富み、美しい。使いこむ程、味わいが増す。



DRISS
OLIVE WOOD

地中海の恵みが育む木目の美しさ。
ハンドメイドの手に馴染む。

DRISS(ドリス)は、強く美しく性能美に優れた

オリーブの樹を原材料に使用した商品となっております。

北アフリカ原産の歴史あるオリーブの木は、地中海の恵みを受け、
木目が深く、変化に富み、美しく独特の味わいがあります。

DRISS(ドリス)の各ラインナップは、

とても硬く、厚みのあるラスティカルなデザイン。

木目と環境を考え、無塗装で天然素材を活かした仕上がりです。

オリーブオイルを念入りに擦り込んだアイテムは、

滑らかで手に馴染み、使いこむ程、味わいが増していきます。

無塗装のラスティカルなキッチンウエア。

美しいオリーブの樹で有名な地域、

北アフリカのチュニジア・スファックス (Sfax) に本拠を構える DRISS(ドリス)。

上質な北アフリカ原産のオリーブは、

とても寿命が長く、1000年とも2000年とも言われています。

果実をつけなくなり、役目を終えたオリーブの木は、

独特の味わいと木目を活かし、

私たちのライフスタイルを彩るキッチンウエアに生まれ変わります。





DRISS
OLIVE WOOD

Driss Olive Kitchen Item

[ドリス・オリーブ キッチンアイテムコレクション]

職人の手で作られるため、形やサイズが異なります。
表情豊かな風合いをお楽しみください。

ドリスオリーブのアイテムは、おおよそのサイズ表示になります。
自然の形を生かし截断して製作しておりますので、木目・形・サイズ・デザインが、それぞれ異なります。

ラスティックボード／Rustic board

【40】size 約400×250×25mm 700109(1) **¥14,000**(¥15,400税込)

【51】size 約510×270×20mm 700110(1) **¥17,000**(¥18,700税込)



ラスティックロングボード／Rustic Long board

【35】size 約350×125×20mm 700113(1) **¥8,500**(¥9,350税込)

【45】size 約450×160×20mm 700114(1) **¥9,600**(¥10,560税込)



ラスティックウルトラロングボード／Rustic Ultra Long board

【100】size 約1000～900×200～150×20mm 700115(1) **¥33,000**(¥36,300税込)



ラスティックボード ハンドル／Rustic board handle

【45】size 約445×190×18mm 700111(1) **¥14,000**(¥15,400税込)

【51】size 約510×220×20mm 700112(1) **¥17,000**(¥18,700税込)



ラスティックディッシュボール／Rustic dish bowl

【16】size 約160×110×20mm 700207(1) **¥7,500**(¥8,250税込)

【18】size 約180×120×30mm 700208(1) **¥9,500**(¥10,450税込)

【20】size 約200×130×40mm 700209(1) **¥13,000**(¥14,300税込)



ラスティックロングボード ハンドル／Rustic Long board handle

【47】size 約470×150×20mm 700107(1) **¥10,000**(¥11,000税込)

【55】size 約545×145×20mm 700108(1) **¥12,000**(¥13,200税込)



ラスティックフルーツボール／Rustic fruit bowl

【20】size 約200×140mm 700200(1) **¥24,000**(¥26,400税込)

【25】size 約250×140mm 700201(1) **¥28,000**(¥30,800税込)

【29】size 約290×140mm 700202(1) **¥38,000**(¥41,800税込)

【35】size 約350×200mm 700203(1) **¥44,000**(¥48,400税込)



その表情が、温もりをプラスする。



ラウンドモルタル&ペストル
／Round mortar and pestle

【12】size 約120×90mm 700311(1)

¥7,000(¥7,700税込)

【16】size 約160×100mm 700312(1)

¥15,000(¥16,500税込)



ラ・フランス ボール／La France bowl

size 約95×160mm 700310(1) **¥7,000**(¥7,700税込)



アップル ボール／Apple bowl

size 約95×130mm 700315(1) **¥7,000**(¥7,700税込)

スプーン／Spoon

size 約200×70×7mm
700300(1)

¥1,200(¥1,320税込)



フォーク／Fork

size 約202×52×8mm
700301(1)

¥1,200(¥1,320税込)



スクエアスパチュラ／Square spatula

size 約300×60×6mm
700307(1)

¥2,000(¥2,200税込)



ラウンドスパチュラ／Round spatula

size 約295×50×5mm
700308(1)

¥2,000(¥2,200税込)



バターナイフ／Butter knife

size 約180×33×10mm
700306(1)

¥1,200(¥1,320税込)



サラダサービススプーン
／Salad service spoon

size 約253×55×9mm 700304(1)

¥1,450(¥1,595税込)



サラダサービスフォーク
／Salad service fork

size 約253×58×9mm 700305(1)

¥1,450(¥1,595税込)



デザートスプーン・デザートフォーク
／Desert spoon・Desert fork

size 約200×40×8mm

¥1,300(¥1,430税込)



700302(1)

700303(1)



スクエアボード ハンドル／Square board handle

【27】size 約270×125×18mm 700100(1) **¥5,500**(¥6,050税込)

【31】size 約315×155×20mm 700101(1) **¥8,200**(¥9,020税込)

【37】size 約375×140×18mm 700102(1) **¥9,500**(¥10,450税込)

【41】size 約410×170×20mm 700103(1) **¥13,500**(¥14,850税込)



ラウンドボード ハンドル／Round board handle

【34】size 約340×175×20mm 700104(1) **¥7,500**(¥8,250税込)

【39】size 約390×175×20mm 700105(1) **¥9,500**(¥10,450税込)

【46】size 約460×200×20mm 700106(1) **¥14,000**(¥15,400税込)



レクタングル ハンドルボード／Rectangle board handle

【23】size 約230×130×20mm 700116(1) **¥3,200**(¥3,520税込)

【37】size 約370×145×20mm 700117(1) **¥6,900**(¥7,590税込)



DRISS
OLIVE WOOD

ドリスオリーブのアイテムは、おおよそのサイズ表示になります。自然の形を生かし裁断して製作しておりますので、木目・形・サイズ・デザインが、それぞれ異なります。

DRISS
OLIVE WOOD

DRISS
OLIVE WOOD



ツキノミチカケガ



パンブツヲウム

MICHIKAKE

PLATE
WHITE & BLACK

TSUKI NO MICHIMAME GA BANBUTSU WO UMU



ミチカケ・プレート

所以（ゆえん）シリーズ

白銀の光で世界を照らす満月の夜。
静かな闇がどこまでも広がる新月の夜。
月の満ち欠け、陰と陽からなる所以（ゆえん）。



MICHIKAKE PLATE

所以（ゆえん）シリーズは、「男と女」「昼と夜」「明と暗」といった善悪でない二つがあつてこそ万物が成り立つという、隠と陽からなる東洋の思想をコンセプトとしています。宇宙の動きからなる月の満ち欠けは、万物を生み出します。新月の神秘さ、満月の豊かさを表現し、誕生したのが、「ミチカケ・プレート」です。





特別な日のディナーをより幻想的にしてくれる二度目の満月。(ブルームーン)

once in a blue moon



太陽からの反射で 月が放つような色合いで、妖艶に料理を引き立たせる。



Michikake Blue Moon
[ミチカケブルームーン]

神秘的なブルー・ムーンは月の色だけではなく、ひと月の間に現れる2度目の満月のことを例えています。とても希少であり稀な意味を含め、英語では「Once in a blue moon」と呼びます。ミチカケプレートは、ひとつひとつ深みのある表情があり、中でもブルー・ムーンは、太陽からの反射で月が放つような色合いで、料理を引き立たせるプレートになるよう、デザインされています。ひとつひとつ回転させながら色をつけてつくっています。形(寸法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じることがありますのでご了承ください。

MICHIKAKE BLUE MOON



ミチカケ・ブルームーン
michikake blue moon 21

¥4,700 (¥5,170税込)
φ212mm × H16mm 71011 1/6



ミチカケ・ブルームーン ¥6,500 (¥7,150税込)
michikake blue moon 27 φ272mm × H19mm 71012 1/6



ミチカケフラット・ブルームーン
michikake Flat blue moon 19

¥5,000 (¥5,500税込)
φ195mm × H14mm 71009 1/6



ミチカケフラット・ブルームーン ¥7,000 (¥7,700税込)
michikake Flat blue moon φ275mm × H16mm 71010 1/6





Michikake Plate
[ミチカケプレート]

新生の第一歩は再生への穢れ(けがれ)なき神秘を感じさせる新月。すべての先を受け止め大地を照らす満月。ゆるやかなシェープのミチカケ・プレートは、ひとつひとつ回転させながら色をつけています。形(寸法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じることがありますのでご了承ください。



新生と再生の神秘を宿す新月、
光を受けとめ 満ち溢れる満月。



Michikake Flat Plate
[ミチカケフラットプレート]

ハンドメイドでつくるフラットプレートは、プレートの皿部分、立ち上がったリムにゆるやかな起伏(きふく)があります。白黒ともに、ひとつひとつ回転させながら色をつけてつくっています。形(寸法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じることがありますのでご了承ください。



MICHIKAKE BLACK



ミチカケ・ブラック
michikake black 21

¥4,700 (¥5,170税込)
φ212mm × H16mm 71004 1/6



ミチカケ・ブラック ¥6,500 (¥7,150税込)
michikake black 27

φ272mm × H19mm 71002 1/6

MICHIKAKE WHITE



ミチカケ・ホワイト
michikake white 21

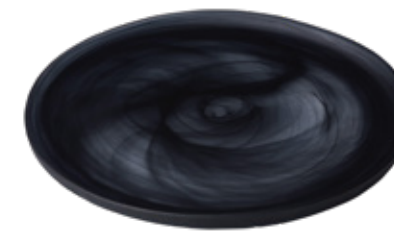
¥4,000 (¥4,400税込)
φ212mm × H16mm 71003 1/6



ミチカケ・ホワイト ¥5,500 (¥6,050税込)
michikake white 27

φ272mm × H19mm 71001 1/6

MICHIKAKE BLACK



ミチカケフラット・ブラック
michikake Flat black 19

¥5,000 (¥5,500税込)
φ195mm × H14mm 71008 1/6



ミチカケフラット・ブラック ¥7,000 (¥7,700税込)
michikake Flat black 27

φ275mm × H16mm 71006 1/6

MICHIKAKE WHITE



ミチカケフラット・ホワイト
michikake Flat white 19

¥4,400 (¥4,840税込)
φ195mm × H14mm 71007 1/6



ミチカケフラット・ホワイト ¥6,000 (¥6,600税込)
michikake Flat white 27

φ275mm × H16mm 71005 1/6

新生と再生の神秘を宿す新月、光を受けとめ

満ち溢れる満月。



その美しい神秘的なシェイプが
特別な一品をより美しく照らしてくれます。



Michikake Bowl
[ミチカケ・ボール]

////////////////////
ミチカケボールは、シェイプにこだわり、スープ
の入る料理やデザート、温かい料理はもちろん
冷たい料理に合わせることが可能です。サイズ
は使いやすい2種類を用意しています。ひとつひ
とつ回転させながら色をつけています。形(寸
法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じるこ
とがありますのでご了承ください。



MICHIKAKE BLACK



ミチカケ・ボール ブラック13 ¥4,000 (¥4,400税込)
michikake bowl black13 φ132mm×H60mm 71014 1/6

ミチカケ・ボール ブラック16 ¥4,900 (¥5,390税込)
michikake bowl black16 φ160mm×H80mm 71016 1/6



MICHIKAKE WHITE



ミチカケ・ボール ホワイト13 ¥3,500 (¥3,850税込)
michikake bowl white13 φ132mm×H60mm 71013 1/6

ミチカケ・ボール ホワイト16 ¥4,200 (¥4,620税込)
michikake bowl white16 φ160mm×H80mm 71015 1/6



柄の濃淡がまるで月の陰影のようで、穏やかな安らぎを覚える。



帽子を裏返したような形の皿に、
光がたゆたっているような模様がついている。



Michikake Hat Creuses

[ミチカケ・ハットクルーズ]

ミチカケハットクルーズは、シェイプにこだわり、前菜やデザート、温かい料理はもちろん冷たい料理に合わせる事が可能です。サイズは使いやすい2種類を用意しています。ひとつひとつ回転させながら色をつけています。形(寸法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じることがありますのでご了承ください。



MICHIKAKE BLACK



ミチカケ ハットクルーズ ブラック20 **¥4,100** (¥4,510税込)
michikake hat creuses black20 φ200mm×H50mm 71024 1/6

ミチカケ ハットクルーズ ブラック26 **¥5,700** (¥6,270税込)
michikake hat creuses black26 φ260mm×H67mm 71022 1/6



MICHIKAKE WHITE



ミチカケ ハットクルーズ ホワイト20 **¥3,900** (¥4,290税込)
michikake hat creuses white20 φ200mm×H50mm 71023 1/6

ミチカケ ハットクルーズ ホワイト26 **¥5,400** (¥5,940税込)
michikake hat creuses white26 φ260mm×H67mm 71021 1/6



和漢の界（さかい）をまぎらかす事 肝要なり



GIFT BOX

オリジナルギフトボックスをご用意しております



二重になったディテールと切子細工の美しさ



Yuen SAKAI W WALL KIRIKO

〔所以 界（ゆえん さかい）〕

日本の文化は、漢洋（西洋）文化を取り入れ、発展し、独自文化が生まれてきました。「和」と「唐物」の界を融和させることが、渾然一体となる境地は、肝要で非常に大切です。涵養（かんよう）の涵は、うるおす意味を持ち、自然に水がしみこむように徐々に養い育てることが、所以（ゆえん）です。

ダブルウォールのガラスの内側に、日本伝統の切子の柄と技法を使い、保温・保冷性の富み、ホットやアイスどちらもご使用が出来ます。和茶や西洋の茶にもご使用いただけます。熱湯を入れた際も、容易にお持ちいただけます。

：》HAND MADE

※ハンドメイド商品により、小さな気泡などがありますので承知ください。



所以 界
Hot & Cold Glass
¥5,000 (¥5,500税込)
φ89mm × H90mm 275ml
71035 1/20



所以 界アンバー
Hot & Cold Glass
¥6,000 (¥6,600税込)
φ89mm × H90mm 275ml
71036 1/20



所以 界アンバー
（ハンドル付き）
Hot & Cold Glass
¥6,500 (¥7,150税込)
φ89mm × H90mm 275ml
71038 1/20



所以 界ブラック
Hot & Cold Glass
¥7,000 (¥7,700税込)
φ89mm × H90mm 275ml
71037 1/20



所以 界ブラック
（ハンドル付き）
Hot & Cold Glass
¥7,500 (¥8,250税込)
φ89mm × H90mm 275ml
71039 1/20

GLASS ORDER PRODUCTION

所以 界 Hot & Cold Glass (WWALL切子) をオリジナルにてご注文頂くことが可能です。
切子の柄・カラーはもちろん、サイズ等もOEMにてオーダーいただけます。是非お気軽にご相談くださいませ。



Yuen SAKAI W WALL KIRIKO

上記はほんの一例です



Yuen Bajouhai

[所以 馬上盃(ゆえん ばじょうはい)]

日本古来の馬上盃は、戦にでる際に馬に乗りながら持つための特別な盃です。独特の逆円錐形状は、一度手にしたら、専用の木台がなければ置くことができない設計になっています。いにしへの侍たちが出陣する際、盃を懐にしまい出陣したという物語が息づく逸品。この盃の木台は、北海道旭川で熟練の職人が一つひとつ手作業で作られています。さまざまな木材を再利用し、廃棄を減らすSDGsに貢献するデザイン。侍の伝説と共に、日本の伝統を現代の生活に取り入れる馬上盃は、過去と現在が調和した逸品です。

：》HAND MADE ※ハンドメイド商品により、小さな気泡などがありますのでご承知ください。

馬上盃、いにしへの侍の魂を現代に伝える一品。



所以 馬上盃

グラス・木台セット **¥5,000** (¥5,500税込) 71030(1)
(グラス&木台セット) グラス/φ80mm × H103mm 130ml

☐ グラス単品/ **¥2,500** (¥2,750税込)

☐ 木 台単品/ **¥2,500** (¥2,750税込) 71031(1)



Brand Philosophy

Think over.
Think about history.
To reach where we stand today, Myriad people pursued their dreams and imagination.
Think about skill.
From human to human, layering lives' worth of studies, Created the wonder of inheriting over time.
Think about land.
From long ago, the riches nurtured by nature To this day, help us and exist with us.

Omoeraku

Using this word, we the Japanese Have respected history, skill, and land.
To this day, and beyond, we will forever inherit and evolve with nature.

Brand Statement

Communicating the heart and spirit through craftsmanship and material.
Hospitality is the warmth emitted from it.
“Omoeraku” is a word from the oldest chronicles of Japan meaning “assisting imagination” (thinking and contemplating).
According to this word, the Japanese have learned and inherited traditional culture, cuisine, entertainment, and knowledge.
Behind this human development, various tools became essential to life.
Tools such as vessels, dishware, and kitchenware, signifying at times more meaning and value than their actual utility,
have changed history because of its mere existence.

The “ Omoeraku Series ” provides handmade tools for contemporary life but incorporates craftsmanship
and material inherited from the land all against the backdrop of Japanese traditional culture and cuisine.

歴 史 を 思 う

この 場 所 へ 辿 り 着 く ま で に、幾 千 万 の 人 々 が 思 い を 紡 い で き た こ と か。

技 を 思 う

人 から 人 へ、生 涯 を 賭 け て 研 鑽 を 重 ね、時 を 超 え て 受 け 継 が れ た 奇 跡 よ。

土 地 を 思 う

遙 か 昔 よ り、故 郷 の 大 地 が 育 ん だ こ の 財 産 は、今 も 変 わ ら ず、私 た ち の 営 み と 共 に 有 る。

お も え ら く ／ 以 為

この言葉を以って、私たち日本人は歴史と、技と、土地に敬意を示し、今までも、そしてこれからも、永遠に継承と進化を為し続ける。

匠の技と、素材を以って心を伝える。 もてなしは、そのぬくもり。

〈 以 為 〉とは、日本書紀からの言葉で「以って為す(思ふ・考える)」ことを意味します。

私たち日本人はこの言葉通り、伝統文化や食文化を学び、楽しみ、思いを巡らせ、そして受け継いで参りました。

その陰には、様々な「道具」が用いられてきました。

酒器や皿、調理器具といった道具は実用品の枠を超えた意味と価値を持ち、時にその存在が歴史を動かしさえしたのです。

〈 以為シリーズ 〉は、日本の伝統文化や食文化を背景に土地に受け継がれた素材と職人の技法を以って
現代に生きる新たな道具をハンドメイドでつくり上げます。

omoeraku



大谷硝子
OYA GLASS

Glaze Gris & Layered
Handmade in JAPAN



以って為す
おもえらくのおもてなし。





空
目
の
妙
。



※写真(全て)は、前作の日光杉・檜ガストロノームパンになります。箱部分の木目が日光杉に変更になります。

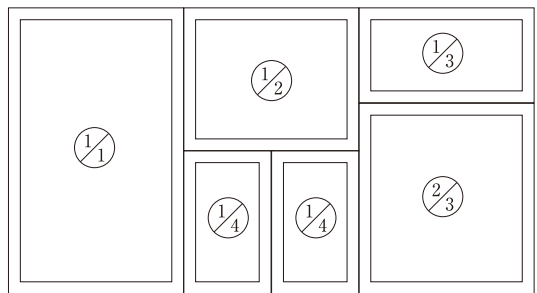


世界標準規格のホテルパンを、
職人が卓越した技術技法を用いて
栃木の銘木「日光杉」で造り上げました。

日光杉 ガストロノームパン



空
目
の
美
し
さ
が
も
た
だ
す
食
へ
の
こ
だ
わ
り
。



Nikko Cedar GastronomePans

[日光杉ガストロノームパン]

- 1/1 size 530×325×65mm (約7.2ℓ) **¥20,000** (¥22,000税込) 91003(1)
size 530×325×100mm (約12ℓ) **¥22,000** (¥24,200税込) 91002(1)
透明(アクリル)蓋を使用して、すし店のネタケースとして。
8仕切りあり、松花堂弁当、buffeや、パン、惣菜、陳列ケースとしてもお使いいただけます。
- 2/3 size 353×325×65mm (約4.6ℓ) **¥17,000** (¥18,700税込) 91011(1)
size 353×325×100mm (約7.6ℓ) **¥18,000** (¥19,800税込) 91010(1)
スノコを使用して盛り台やネタ箱としてお使いいただけます。1/3と合わせると1/1サイズになります。
- 1/2 size 325×265×65mm (約3.2ℓ) **¥15,000** (¥16,500税込) 91005(1)
size 325×265×100mm (約4.0ℓ) **¥16,000** (¥17,600税込) 91004(1)
4仕切り、6仕切りございますので、松花堂弁当、すしのねた箱、デリの陳列ケースとして
のご利用がおすすめです。buffe用器としても最適。
- 1/3 size 325×176×65mm (約1.9ℓ) **¥13,000** (¥14,300税込) 91009(1)
size 325×176×100mm (約3.2ℓ) **¥14,000** (¥15,400税込) 91008(1)
うつわとして、弁当箱、盛り器2/3サイズと合わせて、陳列ケースとして使えます。
- 1/4 size 265×162×65mm (約1.3ℓ) **¥11,000** (¥12,100税込) 91013(1)
size 265×162×100mm (約2.2ℓ) **¥12,000** (¥13,200税込) 91012(1)
盛り器、そばの器、ちらし寿司用の器だけでなく、大切な粉や豆など小分けの箱として
もおすすめてです。

木 蓋／Wood lid

- 1/1 **¥12,000** (¥13,200税込) 91014(1) 2/3 **¥10,000** (¥11,000税込) 91018(1)
1/2 **¥9,800** (¥10,780税込) 91015(1) 1/3 **¥9,600** (¥10,560税込) 91017(1)
1/4 **¥9,400** (¥10,340税込) 91019(1)

アクリル蓋／Acrylic Cover

- 1/1 **¥9,000** (¥9,900税込) 91022(1) 2/3 **¥6,000** (¥6,600税込) 91026(1)
1/2 **¥5,000** (¥5,500税込) 91023(1) 1/3 **¥4,000** (¥4,400税込) 91025(1)
1/4 **¥3,500** (¥3,850税込) 91024(1)

スノコ／Sunoko

- 1/1 **¥5,000** (¥5,500税込) 91033(1) 2/3 **¥3,500** (¥3,850税込) 91037(1)
1/2 **¥3,000** (¥3,300税込) 91034(1) 1/3 **¥2,000** (¥2,200税込) 91036(1)
1/4 **¥1,800** (¥1,980税込) 91038(1)

アクリル内ケース／Acrylic Case

- 1/1 **¥12,000** (¥13,200税込) 91902(1) 2/3 **¥11,000** (¥12,100税込) 91905(1)
1/2 **¥10,000** (¥11,000税込) 91903(1) 1/3 **¥9,000** (¥9,900税込) 91904(1)
1/4 **¥8,000** (¥8,800税込) 91906(1)

仕切り／Partition

- 1/1用 8仕切り **¥2,000** (¥2,200税込) 91030(1)
1/2用 6仕切り **¥1,500** (¥1,650税込) 91032(1)
1/2用 4仕切り **¥1,300** (¥1,430税込) 91031(1)

＜ガストロノームパンとは＞
世界標準規格のガストロノームパンは、NSF設定にて同
サイズを基準としたモジュールで設計されており、ステ
ンレスやポリカーボネートが世界各国のキッチンパット
や調理器具として使用されています。日本のホテルやレ
ストランの厨房では、ホテルパンと呼ばれます。



あたたかみのある素材感とその表情をシンプルに使う。



その異質な存在感が食を演出する。

大谷石 テーブルウェア

コーティングプレート

石材としては実に稀な、柔らかく、あたたかみのある大谷石。その素材感をそのまま味わえる器です。

かつて、アメリカの建築家フランク・ロイド・ライトに愛され、旧帝国ホテルに採用された大谷石。美術研究家で民芸運動の主唱者でもあった柳宗悦(むねよし)をはじめ、今も尚多くの建築家やデザイナーの心を捉え魅了しています。悠久の時の中で培われた穏やかさや存在感のある大谷石が、現代的なデザインと石工の技で、新しいテーブルウェアとなりました。

ひとつひとつ表情のある素材感、自然をコンセプトにしたお料理に相性がよく、料理人の空気感、そして五感を刺激する現場の「臨場感(シズル)」を伝えられます。

大谷石はおよそ2300万年前の火山活動により火山灰などが地上や水中に堆積してできた「凝灰岩」で栃木県宇都宮市大谷地区でしか産出されない有限かつ唯一無二の自然石です。

以為(おもえらく)は、大谷石の中でも戸室地区の細目の1級と呼ばれる(ミソ黒茶の斑点の隙間が少なく埋蔵量も限られる)素材を採用しています。大谷石は、美しさはもちろん、天然のゼオライト成分で、癒しや熟成、消臭などの効果も期待されます。

フトコロ 2寸6分
フトコロ 3寸6分
フトコロ 3寸6分 L



カクコロ 2寸
カクコロ 1寸3分



カタラーレレスト L

カタラーレレスト S

Oya Stone Tableware

[大谷石カタラーレレストシリーズ／Cutlery rest series]

フトコロ 3寸6分／Futokoro Chopsticks rest 3.6sun

size 110×15×15mm **¥1,300**(¥1,430税込) 90020 1/10
ストレートでシンプルなデザインは、和洋中問わず、コーディネートできます。

フトコロ 2寸6分／Futokoro Chopsticks rest 2.6sun

size 80×15×15mm **¥1,200**(¥1,320税込) 90019 1/10
80mmのストレートのサイズは、カタラーレの形状を選ばず、ご使用いただけます。

カクコロ 2寸／Kakukoro Chopsticks rest 2sun

size 60×15×15mm **¥1,000**(¥1,100税込) 90017 1/10
箸一膳をどっしり置きます。太めの箸にも、小さなスプーンのレストにも最適です。

カクコロ 1寸3分／Kakukoro Chopsticks rest 1.3sun

size 39×13×13mm **¥900**(¥990税込) 90018 1/10
小さく可愛らしく、テーブルセッティングにすっきりと収めることが出来る重宝する箸置き。

フトコロ 3寸6分 L／Futokoro Chopsticks rest 3.6sun L

size 110×20×20mm **¥1,400**(¥1,540税込) 90021 1/10
存在感のある極太のレストは、和式テーブルナイフ・フォークを引き立てます。

カタラーレレスト L／Cutlery Rest L

size 110×20×10mm **¥1,300**(¥1,430税込) 90002 1/10
幅が110mmと余裕があるので、ナイフ・フォーク・スプーンなど、洋食器にも対応出来るカタラーレレストです。

カタラーレレスト S／Cutlery Rest S

size 80×20×10mm **¥1,200**(¥1,320税込) 90001 1/10
通常の箸置きよりも少し広めのサイズに仕上げておりますので、和食の箸置きとしてはもちろん、中華にもご利用いただけます。

※コーティングが施してありますが、自然石ですので、着色や変色、欠けや割れる場合がございます。



重厚なプレートの上で美味しさが彩る。



Oya-ishi plate unite
[大谷石コーティングプレート／Reinforced Coating Plates]

[大谷石プレート]

シンプルな正角と長角のデザインで薄さ10mmにスライス。
底部分は斜めにカットされ、指が入りやすいデザインです。
表情のある自然石の質感は、料理の創造性を広げ、ジャンルを超えてお使いいただけるプレートです。



10寸5寸／10 sun 5 sun
¥6,000(¥6,600税込)
size 300×150×10mm 90004(1)



8寸4寸／8 sun 4 sun
¥5,500(¥6,050税込)
size 240×120×10mm 90027(1)



7寸4寸／7 sun 4 sun
¥5,000(¥5,500税込)
size 210×120×10mm 90026(1)

Oya-ishi plate unite
[大谷石コーティングプレート／Reinforced Coating Plates]

[極厚ショープレート]

厚み2.5cmという重みと長さのある器は、料理人の感性を広げます。
ワイドがあるので、盛り合わせやbuffetにも活かれます。



ゴクアツ50／Gokuatsu 50
¥14,000(¥15,400税込)
size 500×100×25mm 90902(1)

ゴクアツ40／Gokuatsu 40
¥13,000(¥14,300税込)
size 400×100×25mm 90902(1)

ゴクアツ30／Gokuatsu 30
¥12,000(¥13,200税込)
size 300×100×25mm 90902(1)

Oya-ishi plate unite
[大谷石丸型プレート／Round show plate]

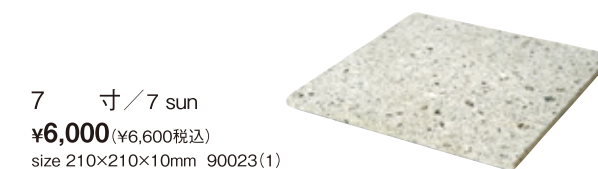
[大谷石丸型プレート]

丸型の厚みは20mmにスライス。底部分は斜めにカットされ、指が入りやすいデザインです。
表情のある自然石の質感は、料理の創造性を広げます。
ラウンドは、ジャンルを超えたディナープレートやショープレートです。



9 寸 丸／9 sun
¥24,000(¥26,400税込)
size Φ270×20mm 90923(1)

7 寸 丸／7 sun
¥22,000(¥24,200税込)
size Φ210×20mm 90925(1)



7 寸／7 sun
¥6,000(¥6,600税込)
size 210×210×10mm 90023(1)



6寸3寸／6 sun 3 sun
¥4,300(¥4,730税込)
size 180×90×10mm 90025(1)



6 寸／6 sun
¥5,500(¥6,050税込)
size 180×180×10mm 90022(1)



5寸3寸／5 sun 3 sun
¥4,000(¥4,400税込)
size 150×90×10mm 90024(1)



5 寸／5 sun
¥5,000(¥5,500税込)
size 150×150×10mm 90015(1)



4 寸／4 sun
¥3,600(¥3,960税込)
size 120×120×10mm 90016(1)



3 寸／3 sun
¥1,900(¥2,090税込)
size 90×90×10mm 90003(1)

※コーティングが施してありますが、自然石ですので、着色や変色、欠けや割れる場合がございます。





2つの違った素材がより食を美しくする。



以為（おもえらく）は、日本書紀からの言葉で「以って為す（思う・考える）」ことを意味します。私たち日本人はこの言葉通り、伝統文化や食文化を学び、楽しみ、思いを巡らせ、そして受け継いできました。酒器や皿、調理器具といった道具は、実用品の域を超えた意味と価値を持ち、時にその存在が歴史を動かしてきました。《以為シリーズ》は、日本の伝統文化や食文化を背景に、土地に受け継がれた素材と職人の技法を以って、現代に生きる新たな道具をハンドメイドでつくり上げています。

大谷石 木枠付

※コーティングを施しておりますが、自然石ですので、着色や変色、欠けや割れが生じることがございます。

おもえらくの2つの要素をあわせもつ器。



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【3寸杉皿】
／Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate
3 Sun Sugisara
¥4,800 (¥5,280税込) size 105×105×26mm 91110(1)
● 別売(3寸石のみ:¥1,900、3寸杉皿[大のみ]:¥2,900)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【3寸1枚物】
／Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate
3 Sun 1 Plate
¥6,500 (¥7,150税込) size 140×140×50mm 91115(1)
● 別売(木枠のみ[1枚物用]:¥4,600)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【5寸1枚物】
／Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate
5 Sun 1 Plate
¥10,000 (¥11,000税込) size 190×190×50mm 91116(1)
● 別売(5寸石のみ:¥5,000、木枠のみ[1枚物用]:¥5,000)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【6寸1枚物】
／Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate
6 Sun 1 Plate
¥15,000 (¥16,500税込) size 233×233×50mm 91118(1)
● 別売(6寸石のみ:¥5,500、木枠のみ[1枚物用]:¥9,500)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【3寸4枚物】
／Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate
3 Sun 4 Plate
¥17,100 (¥18,810税込) size 233×233×50mm 91104(1)
● 別売(3寸石のみ:¥1,900、木枠のみ[4枚物用]:¥9,500)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【10寸5寸1枚物】
／Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate
10 Sun 5 Sun 1 Plate
¥12,000 (¥13,200税込) size 340×190×50mm 91100(1)
● 別売(木枠のみ:¥6,000、10寸5寸石のみ:¥6,000)

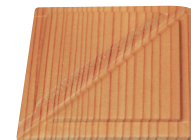
ぬくもりある酒器からそそぐ、
以為のしずく。



2011年度 栃木優良デザインとちぎデザイン大賞優秀賞受賞。
WANDER500 認定。

日光杉 酒器シリーズ

世界遺産で知られる日光。その日光産の杉材を使用して、鹿沼の木工の職人が、ハンドメイドで作上げた酒器シリーズです。栃木産の美味しい日本酒を、地場産の酒器で呑む。栃木産を意識した飲食店や酒販店などのニーズに応え、提案する事が、栃木の食の意識の向上につながる事を祈ってデザインしました。枡の角で呑む酒の味は、研ぎすまされ、かつ、色や香りは五感をふるわせませす。美しい淡紅色の木肌は、心に安らぎを与えます。材料の一部に間伐材を使用するなど、環境にも配慮しました。



ふたに切り込みを入れ、切れのいい徳利として使用することが可能。



料理の器としても使用できます。



枡を重ねて徳利を並べるとデザインの統一性と杉の木目の美しさを実感できます。

The Wonder
500™

Omoeraku sake japan

[日光杉酒器シリーズ]
Nikko Cedar Syuki series

マークの部分を指で押さえてこぼれない様に注いでください。



徳利 大・小



枡 大・大・中・小



盃

徳利 大 / Tokkuri Vessel L **¥5,400**(¥5,940税込) size 86×86×120mm 92001(1)
[8分目の分量：4/5 full]360cc [満水時の分量：full cup]480cc

徳利 小 / Tokkuri Vessel S **¥5,000**(¥5,500税込) size 72×72×103mm 92002(1)
[8分目の分量：4/5 full]180cc [満水時の分量：full cup]230cc

枡 大 / Masu Cup Extra L **¥3,100**(¥3,410税込) size 86×86×60mm 92003(1)
[8分目の分量：4/5 full]180cc [満水時の分量：full cup]260cc

枡 大 / Masu Cup L **¥3,000**(¥3,300税込) size 76×76×60mm 92004(1)
[8分目の分量：4/5 full]150cc [満水時の分量：full cup]180cc

枡 中 / Masu Cup M **¥2,900**(¥3,190税込) size 70×70×52mm 92005(1)
[8分目の分量：4/5 full]90cc [満水時の分量：full cup]140cc

枡 小 / Masu Cup S **¥2,800**(¥3,080税込) size 61×61×52mm 92006(1)
[8分目の分量：4/5 full]70cc [満水時の分量：full cup]100cc

盃千代口 / Sakazuki Cup **¥2,600**(¥2,860税込) size 40×40×45mm 92007(1)
[満水時の分量：full cup]25cc

大谷石プレートの3寸と組み合わせる事ができます。
お料理の器としてご利用下さい。
大谷石3寸 ¥1,900 (¥2,090税込)



杉 皿 大 / Cedar Plate L
[大谷石3寸とのセット価格]¥4,800 (¥5,280税込)
¥2,900 (¥3,190税込)
size 105×105×26mm 92009(1)

杉 皿 小 / Cedar Plate M
¥2,800 (¥3,080税込)
size 89×89×26mm 92010(1)

杉皿 大・小



日光杉の優しいぬくもりがその美味しさを保つ。



シリーズ

日光杉

Omoeraku japan

[日光杉ボトルクーラー / Nikko Cedar Bottle Cooler series]

日光杉ボトルクーラー (S)
Nikko Cedar Bottle Cooler S
¥11,000 (¥12,100税込)
size 210×210×260mm 92023(1)



日光杉ボトルクーラー (L)
Nikko Cedar Bottle Cooler L
¥18,000 (¥19,800税込)
size 350×210×260mm 92022(1)



Omoeraku japan

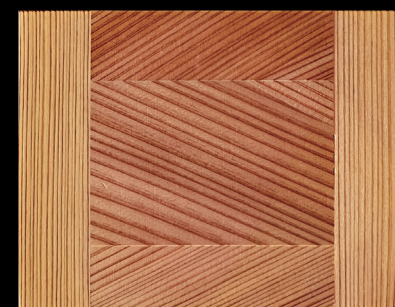
[日光杉バイアストレイ / Nikko Cedar Biastray series]



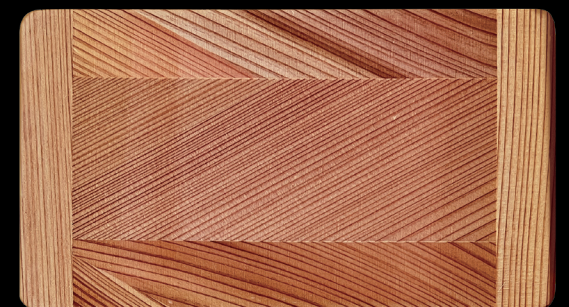
日光杉バイアストレイラウンド
Nikko Cedar Biastray Round
¥11,000 (¥12,100税込) size 455×320×10mm 92025(1)



日光杉バイアストレイレクタングル
Nikko Cedar Biastray Rectangle
¥11,000 (¥12,100税込) size 455×320×10mm 92026(1)



日光杉バイアストレイ130 / Nikko Cedar Biastray
¥1,600 (¥1,760税込) size 130×100×7mm 92036(1)



日光杉バイアストレイ180 / Nikko Cedar Biastray
¥2,000 (¥2,200税込) size 180×100×7mm 92035(1)



新たなぬくもりある以為酒器『漆／ウルシ』



漆

酒器シリーズ

徳利／枡／受皿

Wonder 500

2011年度 栃木優良デザイン
とちぎデザイン大賞優秀賞受賞。
WANDER500 認定。

日光杉

酒器シリーズ

漆

木製の質感を残し、使いやすさを追求。



[銀朱塗]

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| □ 徳利大 / ¥12,800 (¥14,080)
92037(1) | □ 徳利小 / ¥12,200 (¥13,420)
92038(1) |
| □ 枡大 / ¥6,600 (¥7,260)
92039(1) | □ 枡大 / ¥6,400 (¥7,040)
92040(1) |
| □ 枡中 / ¥6,200 (¥6,820)
92041(1) | □ 枡小 / ¥6,000 (¥6,600)
92042(1) |
| □ 盃大 / ¥5,600 (¥6,160)
92043(1) | |
| □ 杉皿大 / ¥6,200 (¥6,820)
92044(1) | □ 杉皿小 / ¥6,000 (¥6,600)
92045(1) |

Omoeraku sake japan

[酒器シリーズ 漆 / Syuki series URUSHI]

ふたに切り込みを入れることによって切れのいい徳利として使用することが可能。
※マークの部分を指で押さえてこぼれない様に注いでください。
枡を重ねて徳利を並べるとデザインの統一性と美しさがあります。
また、料理の器としても使用できます。

- ・こちらの商品は、受注生産になりますので納期をご確認の上ご注文ください。
- ・商品名が漆になっておりますが、ウレタン樹脂塗装になります。
〈本漆のお塗りもお受けしております〉掲載以外の色のご要望はお問合せください。
- ・内部も塗装をしており、冷酒や常温のお酒にてご使用ください。
- ・熱燗でのご使用の場合は、お塗りの匂いがでる可能性がございますので、別途、内側をウレタンコーティングのクリアにて仕上げさせていただきます。
必要な場合にはご依頼くださいませ。
- ・直火、電子レンジなどでの使用はできません。
直射日光や、湿度が高い状況にて保管はお避けください。
- ・研磨剤のタワシや、アルカリ性洗剤、みがき粉のご使用はお避けください。
- ・長時間の浸水や火のそばでの使用はお控えください。
- ・ご使用前にぬるま湯 (50℃以下) で洗浄してから、ご使用ください。
塗り物ですので、新しいときは匂いの残る場合があります。

SIZE CHART

【徳利大】 size 86×86×120mm [8分目の分量]360cc [満水時の分量]480cc	【枡中】 size 70×70×52mm [8分目の分量]90cc [満水時の分量]140cc
【徳利小】 size 72×72×103mm [8分目の分量]180cc [満水時の分量]230cc	【枡小】 size 61×61×52mm [8分目の分量]70cc [満水時の分量]100cc
【枡大】 size 86×86×60mm [8分目の分量]180cc [満水時の分量]260cc	【盃大】 size 40×40×45mm [満水時の分量]25cc
【枡大】 size 76×76×60mm [8分目の分量]150cc [満水時の分量]180cc	【杉皿大】 size 105×105×26mm [杉皿小] size 89×89×26mm

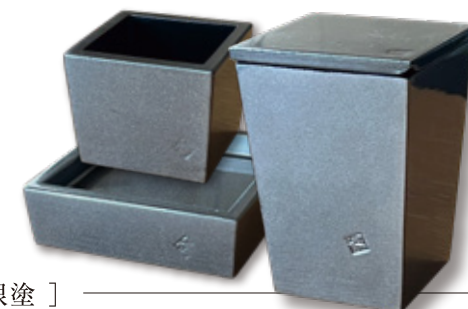
[透漆塗]

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| □ 徳利大 / ¥11,300 (¥12,430)
92046(1) | □ 徳利小 / ¥10,700 (¥11,770)
92047(1) |
| □ 枡大 / ¥5,700 (¥6,270)
92048(1) | □ 枡大 / ¥5,500 (¥6,050)
92049(1) |
| □ 枡中 / ¥5,300 (¥5,830)
92050(1) | □ 枡小 / ¥5,100 (¥5,610)
92051(1) |
| □ 盃大 / ¥4,800 (¥5,280)
92052(1) | |
| □ 杉皿大 / ¥5,300 (¥5,830)
92053(1) | □ 杉皿小 / ¥5,100 (¥5,610)
92054(1) |



[溜]

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| □ 徳利大 / ¥12,800 (¥14,080)
92055(1) | □ 徳利小 / ¥12,200 (¥13,420)
92056(1) |
| □ 枡大 / ¥6,600 (¥7,260)
92057(1) | □ 枡大 / ¥6,400 (¥7,040)
92058(1) |
| □ 枡中 / ¥6,200 (¥6,820)
92059(1) | □ 枡小 / ¥6,000 (¥6,600)
92060(1) |
| □ 盃大 / ¥5,600 (¥6,160)
92061(1) | |
| □ 杉皿大 / ¥6,200 (¥6,820)
92062(1) | □ 杉皿小 / ¥6,000 (¥6,600)
92063(1) |



[いぶし銀塗]

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| □ 徳利大 / ¥14,700 (¥16,170)
92064(1) | □ 徳利小 / ¥18,800 (¥20,680)
92065(1) |
| □ 枡大 / ¥7,100 (¥7,810)
92066(1) | □ 枡大 / ¥6,900 (¥7,590)
92067(1) |
| □ 枡中 / ¥6,700 (¥7,370)
92068(1) | □ 枡小 / ¥6,500 (¥7,150)
92069(1) |
| □ 盃大 / ¥6,100 (¥6,710)
92070(1) | |
| □ 杉皿大 / ¥6,700 (¥7,370)
92072(1) | □ 杉皿小 / ¥6,500 (¥7,150)
92072(1) |



大切な贈り物は あなたからのおもてなし。

※ラッピングイメージ



GIFT BAG

●以為（おもえらく）ギフトバッグ
290×330×100mm **¥350** (¥385 税込)

For gift —— ギフトセット ——

以為（おもえらく）の心を込めた特別な贈り物

〔 日光杉 酒器シリーズ 〕



以為 日光杉 酒器シリーズ ギフトセット(大)

徳利の大と枡の大大、大を専用の
スタイリッシュなお箱に入れた
贈り物に最適な商品です。

以為 日光杉
(徳利 大…1、枡 大大…1、枡 大…1)
¥11,300 (¥12,430 税込) 92014(1)



以為 日光杉酒器ギフト 徳利大 枡小セット

大徳利は2合、小の枡はぐい呑ほどの
サイズです。

以為 日光杉
(徳利 大…1 枡 小…2)
¥10,800 (¥11,880 税込) 92018(1)



以為 日光杉 酒器シリーズギフトセット(小)

徳利と小の枡の中、小を専用のスタイリッシュな
お箱に入れた送り物に最適な商品です。

以為 日光杉(徳利 小 …1、枡 中 …1、枡 小 …1)
¥10,600 (¥11,660 税込) 92013(1)



以為 日光杉酒器ギフト 徳利小 盃セット

小徳利は1合、可愛らしいサイズの盃は、
女性にも喜ばれます。

以為 日光杉(徳利 小…1 盃…2)
¥10,100 (¥11,110 税込) 92019(1)

掲載各商品、オリジナルのギフトボックスをご用意しております。
別商品の組み合わせもご対応いたします。

〔 大谷石 コーティングプレート 〕



以為（おもえらく） ギフトセット#1220

10寸5寸コーティングプレートと人気の3寸、
カトラリーレストLサイズのスペシャルギフト
セットです。

内容(箱外形寸法 約315×265×25mm)
10寸5寸プレート size300×150×10mm…1枚
3寸プレート size90×90×10mm…2枚
カトラリーレストL size110×20×10mm…2個
¥11,900 (¥13,090 税込) 92005(1)



以為（おもえらく） ペアギフトセット#02001

内容(箱外形寸法 約232×130×25mm)
3寸プレート size90×90×10mm…2枚
カクコロ1寸3分 size39×13×13mm…2個
¥5,600 (¥6,160 税込) 92009(1)



以為（おもえらく） ペアギフトセット#0220

内容(箱外形寸法 約232×130×25mm)
3寸プレート size90×90×10mm…2枚
カトラリーレストL size110×20×10mm…2個
¥6,400 (¥7,040 税込) 92007(1)



以為（おもえらく） ペアギフトセット#0202

内容(箱外形寸法 約232×130×25mm)
3寸プレート size90×90×10mm…1枚
カトラリーレストS size80×20×10mm…2個
¥6,200 (¥6,820 税込) 92006(1)



以為（おもえらく） ギフトセット#0110

内容(箱外形寸法 約162×120×25mm)
3寸プレート size90×90×10mm…1枚
カトラリーレストL size110×20×10mm…1個
¥3,500 (¥3,850 税込) 92008(1)



その美しさは、独自の緑色「大谷グリーン」。



硝子大谷
OYA GLAS

A new form of traditional crafts "Oya Green"



大谷石が新たな伝統工芸品として生まれ変わる。
美しい大谷グリーンのタンブラーや片口が、
あなたの大切なひと時を演出します。
一つ一つ丁寧なオールハンドメイド。

大谷硝子

OYA GLAS



Omoeraku Oya Galass

[以為 大谷硝子]

////////////////////////////////////

栃木県宇都宮市の地域資源である大谷石を再生し、環境に配慮した美しいガラス「大谷硝子」。

大谷石を裁断する際に生じる粉を硝子化し、独自の緑色「大谷グリーン」を纏ったタンブラーや片口、ぐい呑みなど、多彩なアイテムを開発しました。自然が生み出す大谷石の穏やかな風合いとモダンな硝子デザインが調和し、現代の暮らしに新たな価値をもたらします。

「大谷硝子」は、地元の伝統を受け継ぎながらも新しい感性で作られたアップサイクル製品です。環境に優しい選択として、持続可能な社会の実現を目指すSDGsへの取り組みも体现しています。また、料理や飲み物を引き立てる機能性と美しさを兼ね備えており、食卓やギフトシーンで特別なひとときを演出します。この製品を通じて、地域資源の価値を見つめ直し、大谷石の新たな可能性を世界へ広がっていきます。

：》HAND MADE

※ハンドメイド商品により、小さな気泡などがありますのでご承知ください。

大谷石の自然な美しさを再生した、新しい伝統工芸の形

大谷硝子
タンブラー300
Oya Green Tumbler 300
¥3,000 (¥3,300税込)
φ95mm × H115mm
満水容量 300cc (8分目容量240cc)
92801 (6)



大谷硝子
タンブラー200
Oya Green Tumbler 200
¥2,000 (¥2,200税込)
φ90mm × H90mm
満水容量 200cc (8分目容量150cc)
92802 (6)



大谷硝子
片口 大
Oya Green Katakuchi Large
¥4,300 (¥7,150税込)
φ95mm × H115mm
満水容量 300cc (8分目容量240cc)
92803 (6)



大谷硝子
片口 小
Oya Green Katakuchi Small
¥2,900 (¥3,190税込)
φ90mm × H90mm
満水容量 200cc (8分目容量150cc)
92804 (6)



大谷硝子
スモールグラス 100
Oya Green Small Grass100
¥1,300 (¥1,430税込)
φ75mm × H60mm
満水容量 100cc (8分目容量70cc)
92805 (6)



大谷硝子
餃子箸置き
Oya Green Chopstick rest
¥900 (¥990税込)
size W50 × D20 × H60mm
92806 (5)



その一膳が
器の表情を
より華やかに彩る。

釉薬箸 グレグリ 積層箸／レイヤード

日本伝統の釉薬色を用い『箸を運ぶ』釉薬箸／グレグリ。
木製の質感を残し、使いやすさを追求した積層箸／レイヤード。

Glaze Gris & Layered
Handmade in JAPAN

釉薬色：》

日本伝統の釉薬の彩りとグレイ色のグラデーションは、様々な器との相性を考えた好バランス。堅いウッドはコーティング塗装し、家庭用洗浄機に対応しています。和食器に合わせたしつらえはもとより、洋のプレートやカトラリーとのセッティングにもマッチ。洋食をお箸でいただくシーンの提案にもふさわしい一膳です。

積層色：》

マカンバの木材にフェノール樹脂を含浸させて、熱で乾燥させながら、加圧していくことによって、木製の雰囲気を残しながら、硬く丈夫な材質にすることが出来ました。箸の形状は、使いやすさを求めて、長さや太さ、重さなど、試作を重ねて、使いやすい箸を追求しました。

made in Japan 〈 ※共に家庭用食洗機対応 〉

Yuyakubashi Glaze gris
〔 釉薬箸 グレグリ 〕

MADE IN JAPAN

〈 白 釉 〉
Hakuyu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm
〔 材質 〕 ランスウッド 92603 1/20

〈 桃 釉 〉
Momoyu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm
〔 材質 〕 ランスウッド 92605 1/20

〈 青 釉 〉
Aoyu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm
〔 材質 〕 ランスウッド 92604 1/20

〈 赤 釉 〉
Akayu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm
〔 材質 〕 ランスウッド 92602 1/20

〈 黒 釉 〉
Kokuyu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm
〔 材質 〕 ランスウッド 92601 1/20

Yuyakubashi Glaze gris
〔 積層箸 レイヤード 〕

MADE IN JAPAN

〈 茶 〉
layered Brown

以為(おもえらく) 積層箸 レイヤード
¥1,500(¥1,650 税込) size 230mm
〔 材質 〕 真樺(マカンバ) 92606 1/20

〈 黒 〉
layered Black

以為(おもえらく) 積層箸 レイヤード
¥1,500(¥1,650 税込) size 230mm
〔 材質 〕 真樺(マカンバ) 92607 1/20

〈 黄肌 〉
layered Kihada

以為(おもえらく) 積層箸 レイヤード
¥1,500(¥1,650 税込) size 230mm
〔 材質 〕 真樺(マカンバ) 92610 1/20



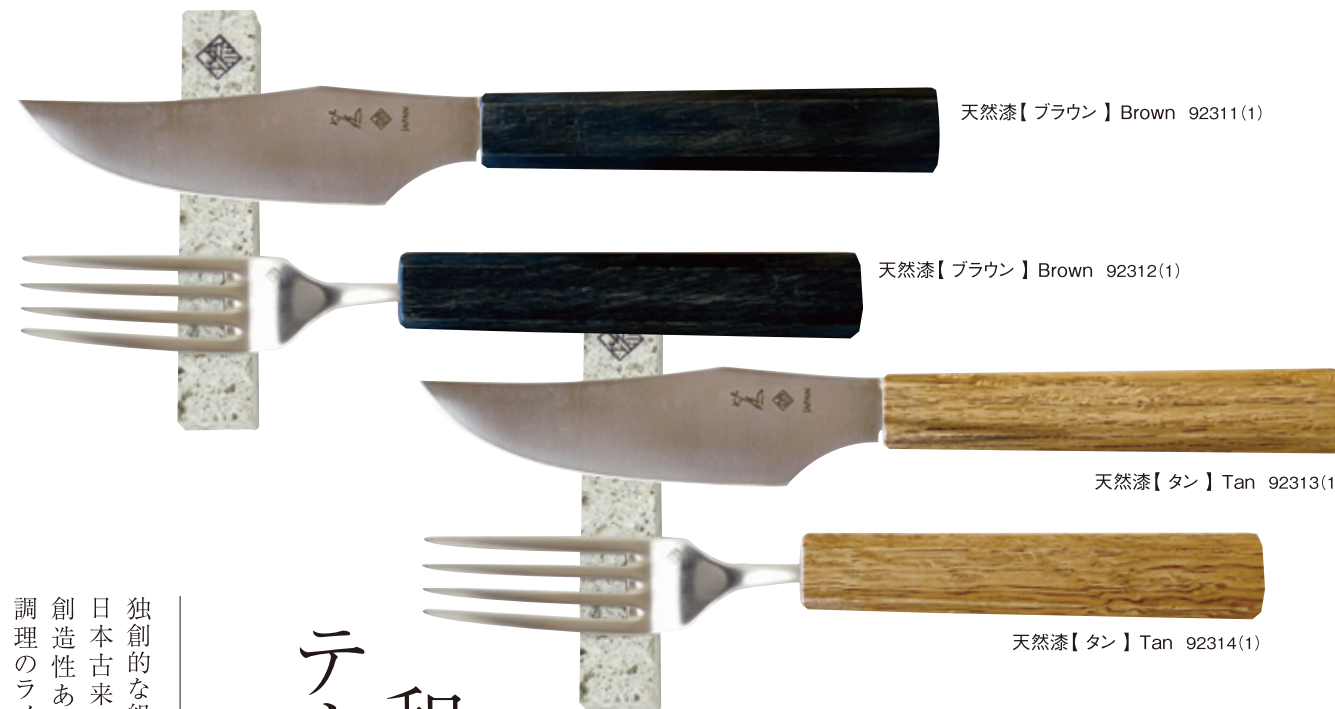


この存在感と、
かろやかな使い心地。

現在、木材の一位および水牛の角は入荷が困難な状況にあるため、在庫状況に応じて内容が変更となる場合がございます。ご了承ください。

【 八角一位 】 Ichii 92302(1)

【 八角一位 】 Ichii 92304(1)



天然漆【 ブラウン 】 Brown 92311(1)

天然漆【 ブラウン 】 Brown 92312(1)

天然漆【 タン 】 Tan 92313(1)

天然漆【 タン 】 Tan 92314(1)

和式 テーブルナイフ & フォーク

独創的な組み合わせが生み出す絶妙なバランスは、日本古来の和包丁をベースに進化させ、創造性あふれる料理と、調理のライブ感をテーブルに運びます。

この新しいフォルムのテーブルナイフは、和包丁で有名な大阪府堺市で製作。日本の最高級ハイカーボン・モリブデン鋼を使用し、錆びにくく、耐食性があり、最高の切れ味を誇ります。両刃の刃付けと八角の柄は、利き手を選ばず快適に使用できます。

軽く滑らしながら押すことで感じ取れる切れ味は、料理を存分に堪能する楽しみをもたらします。

テーブルフォークは、世界でも認められるカトラリーの産地、新潟県燕市で製作。丈夫で傷がつきにくく、錆びに強いSUS304ステンレスを採用しました。マット仕上げのフォークは、付け根が太く、耐食性に優れ、木製の柄とのバランスが良好です。細く長い刃は、使いやすさとシンプルさを兼ね備え、長く使用することができます。

ハンドルには、この一位（いちい）と水牛の角を使用しており、どちらも希少な素材です。詳細な在庫状況についてはお問い合わせください。

さらに、新商品として堅い木の椀の木を使った天然漆塗りのバリエーションが登場しました。濃い茶色のブラウンと薄い木目のタンの2色展開で、和テイストを取り入れつつも洋のシーンにもびっ तरीなデザインです。

軽さを追求しながらも重量とサイズのバランスを計算し尽くした構造。その差し替え式のハンドルは、木製の柄が寿命を迎えた際に、新しい柄と交換が可能で、永くご愛用いただけます。

良いものを手入れて長く使う文化は、日本の調理の伝統を今に伝え続けています。

創造性あふれる料理人と職人として創りだしました。



Omoeraku Japanese tableitem

[テーブルナイフ & フォーク] MADE IN JAPAN

以為(おもえらく) テーブルナイフ / Table knife

¥14,500 (¥15,950税込) size 245mm(全長)

[材質] 鋼 / ハイカーボン・モリブデン鋼 柄 / 八角一位(いちい)・水牛柄 & 天然漆

以為(おもえらく) テーブルフォーク / Table fork

¥9,500 (¥10,450 税込) size 215mm(全長)

[材質] フォーク部分 / SUS304ステンレス、マット仕上げ
柄 / 八角一位(いちい)・水牛柄 & 天然漆

フトコロ 3寸6分 L / Futokoro Chopsticks rest 3.6sun L

¥1,500 (¥1,650 税込) size 110×15×15mm 90021(1)

[材質] 大谷石



フトコロ 3寸6分 L





和食を作る鍋から、料理人のための器へ。



YATTOKO

やっここ

Matte Aluminum & Black Coating Pot

[つや消しアルミ & ブラックコーティング]

特徴的な楕目は、細かくひとつひとつ打つことで、堅牢な作りになり強度が増し、ハンドメイドの温かみを感じる美しいシンプルなデザインは、料理をひきたてます。炊き合わせといった旨みの出しを使った料理を、ボール鉢として盛る温かいお料理から、鍋料理、しゃぶしゃぶといった直火の鍋料理や、洋食でのサラマンダーやオープン料理、素材のつや消しのアルミニウムの表情は、冷たいお料理のうつわとしてもよく合います。また、片口を利用して小さいサイズをソースボットとしてご使用いただけます。

やっここ鍋に取っ手はなく、矢床鉢(やっここばさみ)という熱したものを掴む専用の鉢を使用することから、やっここ鍋と名付けられました。取っ手が無い利便性は、凹凸がなく洗いやすく清潔で、異なるサイズを重ねられ収納性に優れています。アルミニウムの軽さと均一性のある熱伝導のよさは、調理と器としての機能を果たします。

ブラックコーティングは、環境を考えたセラミックス塗料の耐久性と硬度、また耐熱温度が300度と非常に高く、料理の業態を超えた可能性と料理の幅を更に広がります。



軽くて、焦げ付きにくい。収納便利なメイドインジャパン鍋。

日本の鍋 やっここ

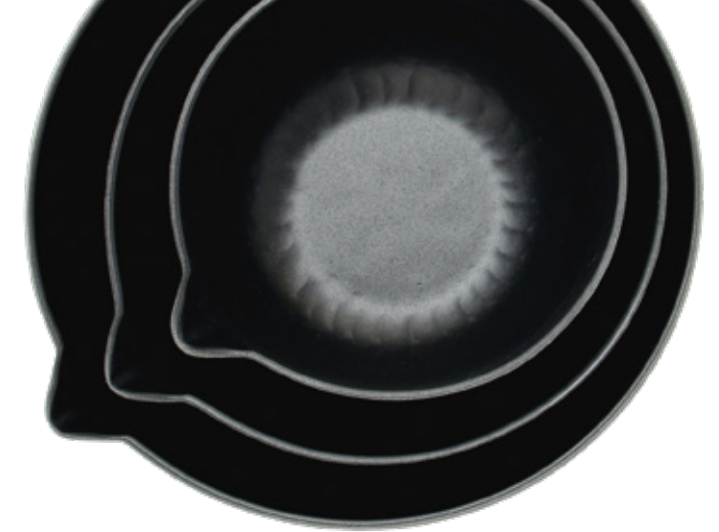
取っ手がなく、洗いやすい。

YATTOKO
3 sizes 2 colors

2013年に、日本人の伝統的な食文化でユネスコの無形文化遺産に登録された"和食"。

その和食の調理人から支持される日本の伝統的な取っ手の無い鍋"やっここ鍋"は、通称、やっここと呼ばれ、旨味でる、お出汁を引くことから、煮る、茹でる、揚げる、炒め、混ぜる、そして最後の味付けまでを行う万能な鍋として無くてはならない存在。

伝統的なやっここは、和食の料理人と、ひとつひとつの鍋を手作りする職人とが、創意工夫し、最後のお料理の提供まで行うイマジネーションあふれるかわいいたーブルウェアとして「以為(おもえらく)やっここ」が生まれました。



やっここ鉗120 / Yattoko Scissor 120
¥2,500 (¥2,750 税込) size 120×40mm 92509(1)



やっここ鉗150 / Yattoko Scissor 150
¥2,600 (¥2,860 税込) size 150×40mm 92508(1)



やっここ鉗160 / Yattoko Scissor 160
¥2,700 (¥2,970 税込) size 160×45mm 92507(1)



やっここ鍋 ブラック 4寸
Yattoko Black 4 sun
¥7,000 (¥7,700 税込) size 125×53mm
容量 / capacity 400cc 92504(1)



やっここ鍋 シルバー 4寸
Yattoko Silver 4 sun
¥4,500 (¥4,950 税込) size 125×53mm
容量 / capacity 400cc 92501(1)



やっここ鍋 ブラック 3.5寸
Yattoko Black 3.5 sun
¥6,000 (¥6,600 税込) size 103×47mm
容量 / capacity 300cc 92505(1)



やっここ鍋 シルバー 3.5寸
Yattoko Silver 3.5 sun
¥4,200 (¥4,620 税込) size 103×47mm
容量 / capacity 300cc 92502(1)



やっここ鍋 ブラック 2.8寸
Yattoko Black 2.8 sun
¥5,500 (¥6,050 税込) size 83×45mm
容量 / capacity 150cc 92506(1)



やっここ鍋 シルバー 2.8寸
Yattoko Silver 2.8 sun
¥3,800 (¥4,180 税込) size 83×45mm
容量 / capacity 400cc 92503(1)





JAMESSE PRO CENO
Vintage sparkling wine
[ブロウ・ノ4 グランシャンパーニュ]
口径φ:46mm(最大径φ:65mm) H:220mm
280cc ¥4,000(¥4,400 税込) 10303(1)
〈 ハンドメイド・手吹き 〉

Arnaud LALLEMENT
Vintage sparkling wine
[ラルモンコレクション No.1]
口径φ:65mm(最大径φ: mm) H:255mm
750cc ¥5,000(¥5,500 税込) 40417(1)
〈 マウスブロー・ハンドメイド 〉

Arnaud LALLEMENT
Blanc de noirs sparkling wine
[ラルモンコレクション No.2]
600cc 口径φ:58mm(最大径φ:100mm) H:245mm
600cc ¥4,500(¥4,950 税込) 40418(1)
〈 マウスブロー・ハンドメイド 〉

Arnaud LALLEMENT
Brut & Rose sparkling wine
[ラルモンコレクション No.4]
口径φ:50mm(最大径φ:84mm) H:245mm
400cc ¥4,300(¥4,730 税込) 40420(1)
〈 マウスブロー・ハンドメイド 〉



CENOMUST
GOBELET CENOMUST 50
口径φ:58mm(最大径φ:94mm) H:110mm
500cc ¥1,500(¥1,650 税込) 10412(1)



CENOMUST
CENOMUST 52
口径φ:55mm(最大径φ:107mm) H:212mm
520cc ¥2,000(¥2,200 税込) 10409(1)
〈 ギフトボックス入り 〉

CENOMUST
CENOMUST 35 SAKE , degustation
口径φ:49mm(最大径φ:95mm) H:184mm
350cc ¥1,750(¥1,925 税込) 10411(1)
〈 ギフトボックス入り 〉

Extra Wine Glass
[エクストラワイングラス]

taster
[ステムレス テイスティンググラス]

口径φ:65mm(最大径φ:96mm) H:90mm
450cc ¥2,800(¥3,080 税込)
〈 ハンドメイド・手吹き 〉 10405(1)

[INAO 国際規格テイスティンググラス]

degustation
[デグスタシオングラス]

口径φ:46mm(最大径φ:65mm) H:156mm
210cc ¥650(¥715 税込)
ノンレッド・クリスタル 10401(1)

※商品の使用目的を考慮してロゴマークは入れておりません。



オレンジ
30207(1)

クリアブラック
30208(1)

ホワイト
30206(1)

ブラック
30209(1)

ネイビー
30210(1)

Verrierie de La Marine
バタフライ シャンパンボトルストッパー
butterfly champagne bottle stopper
[ヴェルリド・ラ・マルヌ・ファイブスターモデル]
c : orange/clear black/white/black
¥1,900(¥2,090 税込)



ブラック

Verrierie de La Marine
ミレジメシャンパンボトルストッパー
millésime champagne bottle stopper
[ヴェルリド・ラ・マルヌ・ファイブスターモデル]
c : black
¥1,800(¥1,980 税込) 30104(1)

シャンパンゴールド

Verrierie de La Marine
ミレジメシャンパンボトルストッパー
millésime champagne bottle stopper
[ヴェルリド・ラ・マルヌ・ファイブスターモデル]
c : champagne gold
¥2,500(¥2,750 税込) 30105(1)



uchidashi
unzara
アルミ打出し雲皿ショープレート
Uchidashi Silver unzara show plate
¥23,000(¥25,300税込) size Φ335×14mm
(板厚3mm) [材質] アルミ製 92518(1)

uchidashi
unzara
アルミ打出し雲皿ショープレート
Uchidashi Silver unzara show plate
¥21,000(¥23,100税込) size Φ280×13mm
(板厚3mm) [材質] アルミ製 92517(1)



uchidashi
unzara
アルミ打出し雲皿 ひとつ押し
Uchidashi Silver unzara hitotsuoshi
¥5,000(¥5,500税込) size Φ175×30mm
(板厚2mm) [材質] アルミ製 92511(1)

uchidashi
unzara
アルミ打出し雲皿 四つ角
Uchidashi Silver unzara yotsukado
¥5,000(¥5,500税込) size 170×165×45mm
(板厚2mm) [材質] アルミ製 92510(1)



King Fondue
キングフォンデュパンウォーマー
／ King Fondue PanWarmer
¥25,000(¥26,500税込)
size 178(取手含210mm)×110mm
[材質] アルミ製 92512(1)



uchidashi
unzara
アルミ打出し雲皿 四つ角なべ 7寸
Uchidashi Silver untara yotsukadonabe 7sun
¥12,000(¥13,200税込) size Φ210×75mm
(板厚2.8mm) [材質] アルミ製 92519(1)



Herabuna 角 30 ／ Herabuna Square 30
¥1,200(¥1,320 税込) size 295×60×12mm 92101(1)

Herabuna 角 35 ／ Herabuna Square 35
¥1,500(¥1,650 税込) size 355×70×12mm 92103(1)



Herabuna 丸 30 ／ Herabuna Round 30
¥1,200(¥1,320 税込) size 295×60×12mm 92102(1)

Herabuna 丸 35 ／ Herabuna Round 35
¥1,500(¥1,650 税込) size 350×70×12mm 92104(1)



Miranda Style Project

PRODUCED BY／企画
株式会社 リビングカマトク 株式会社 ミランダスタイル

SELLING AGENCY／販売元
株式会社 ミランダスタイル

EDITOR + DESIGN WORK／編集・デザイン
Waniseisakujo／飯島 龍治 Ryuji Iijima

PHOTOGRAPHERS／撮影
Kazufimi Nitta
Hirano Akira
Yuya Suzuki

MIRANDA ART／ミランダ・アート
ATLIER IZUMI／古河原 泉 Izumi Kogahara

MIRANDA STORY WRITING／ライター
studio unknown／安納 道 Michi Annou

SPECIAL THANKS／撮影協力
Otowa restaurant／宇都宮市
鮎遊膳 みのり／宇都宮市
RESTAURANT chihiro／宇都宮市
石の蔵／宇都宮市
日昇堂／日光市
ichi／宇都宮市



PUBLISHER／発行
株式会社 ミランダスタイル

HEAD OFFICE／〒321-0942 栃木県宇都宮市峰 3-6-41
TEL.028-601-7575 FAX.028-601-7577
E-mail ask@miranda-style.com

www.miranda-style.com

※本書記載の商品価格(税込価格)は、2025.2月現在の価格となります。
消費税引き上げの際は税込価格が変わりますので、予めご了承くださいませ。
※本書記載の写真・文章を無断で複製・転載を禁じます。

<https://shop.miranda-style.com/>



Miranda Style Online Store
〈ミランダスタイル オンラインストア〉



業務卸の方は、会員登録をすると BtoB 卸価格で購入出来ます