

### お酒を美味しくする錫の酒器

錫は金属の中でも酸化しにくく、金属イオン効果の高さから抗菌効果が認められています。

そのため昔から錫の器は「水が腐りにくい」「お酒の雑味が抜けて、まろやかに美味しくなる」といわれています。

また柔らかい金属なので、よくある錫製品は硬度をもたせるため、他の金属を加えますが（Pewter / ピューター）、本製品は、何も加えない錫 100%（Tin / ティン）でできておりますので、お酒やワインをより美味しくお召し上がりいただけます。



#### □デキャンタ

W110 D95 H210 (mm)  
約 400ml (ハーフボトルが適量です)

¥ 44,000 (税抜 ¥ 40,000)

#### □ワイングラス (一客)

φ 67 H115 (mm)  
約 50ml

¥ 22,000 (税抜 ¥ 20,000)

#### □デキャンタ・ワイングラス セット

《 デキャンタ 1 個 + ワイングラス 2 客 》

¥ 88,000 (税抜 ¥ 80,000)



#### □ぐい呑み二客セット

¥ 26,400 (税抜 ¥ 24,000)



#### □ぐい呑み (一客)

φ 56 H52 (mm)  
約 70ml

¥ 13,200  
(税抜 ¥ 12,000)