

(C&S)
Chef & Sommelier



国際ソムリエ協会オフィシャルパートナー

Collection supported by



ワインテイスティングの新たな広がり

シェフ&ソムリエは、ワインとスピリッツの色・香・味を極めるために、アルク・インターナショナル社が独自の新素材 Kwarx® (クウォークス)と新しいデザインを融合させて開発した、プレミアム・テーブルウェア・ブランドです。

VINEXPOの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スティンググラスに選ばれるなど、そのデザイン性と実用性は世界各国で高く評価され、ワインテイスティングに新たな世界を広げています。



世界各国で高く評価されているデザイン性と実用性

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&ソムリエは、国際ソムリエ協会のオフィシャルパートナーグラスです。国際ソムリエ協会(A.S.I.)は、世界55カ国のソムリエ協会の活動を促進し、ソムリエの技術とサービスの向上をめざして、1969年に設立されました。2010年より、田崎真也氏を会長に迎え、その活動はますます広がっています。国際ソムリエ協会とシェフ&ソムリエは、プロフェッショナルなソムリエの才能を高めるという目的を共有しています。シェフ&ソムリエは、協会の主旨に賛同し、世界中のソムリエの活躍と発展を支持するために、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。



世界各国のソムリエコンクール

シェフ&ソムリエは、オフィシャルパートナーグラスとして、
 ■ A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール
 ■ 全日本最優秀ソムリエコンクール
 ■ アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール
 ■ ヨーロッパ最優秀ソムリエコンクール
 ■ アメリカ大陸最優秀ソムリエコンクール
 など世界各国のソムリエコンクールで使用されています。

VINEXPO 公式グラスパートナー

シェフ&ソムリエのグラスは、VINEXPO 2006年(香港開催)からVINEXPOの公式グラスパートナーとして、出展社ブースとすべての会場において使用されています。



Janus (ジャヌス) 産業賞

2006年シェフ&ソムリエは、新素材 Kwarx® (クウォークス)およびこれを使用したオープンアップシリーズで、フランス・デザイン・インスティテュートよりJanus(ジャヌス)産業賞を受賞しました。



Kwarx®(クウォークス)とは



長年のガラス製品製造技術と経験を結集し、研究と実験を重ねてアルク・インターナショナル社が生み出した新素材。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」「衝撃への強さ」を兼ね備えた新素材です。



PURE Kwarx

絶対的な透明度



BRIGHT Kwarx

食器洗浄機使用後も
持続する輝き



STRONG Kwarx

衝撃に強く
割れにくい

テクノロジー

シアーリム

薄く繊細なガラスの口部(リム)は、触れた唇に心地良く感じるように計算されています。Kwarx® (クウォークス)によって、繊細な口部の薄さと耐久性を同時に実現します。



エフェヴァセンズ・プラス

フルートグラスには、シャンパンや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「エフェヴァセンズ・プラス」技術を適用しています。華やかで美しい泡立ちは、視覚と味覚を満足させてくれます。



WINE TASTING

OENOLOGUE EXPERT

ウノログ エキスパート

醸造学者ダニー・ロラン氏により1991年に開発されたウノログ エキスパートは、プロに認められ長く愛用されてきました。テイastingに最適な繊細な口当たりと丈夫さを兼ね備えたウノログ エキスパートは、熟成されたワインの魅力を引き出します。



U0913
ワイン 73
¥2,700
W:103 H:255 730cc (6X2)



U0912
ワイン 55
¥2,400
W:93 H:228 550cc (6X4)



U0911
ワイン 45
¥2,200
W:87 H:216 450cc (6X4)



U0910
ワイン 35
¥2,000
W:80 H:202 350cc (6X4)



U0952
フルート 26
¥2,000
W:71 H:215 260cc (6X4)

REVEAL'UP リヴィールアップ

リヴィールアップは、ワインと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グラスコレクションです。「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。



≈130cc

J9014
インテンス ワイン 55
¥2,300
W:110 H:236 550cc (6x4)



≈100cc

J8742
インテンス ワイン 45
¥2,100
W:104 H:222 450cc (6x4)



≈120cc

J8909
ソフト ワイン 50
¥2,300
W:97 H:247 500cc (6x4)



≈100cc

J8743
ソフト ワイン 40
¥2,000
W:91 H:232 400cc (6x4)



≈70cc



J8908
ソフト ワイン 30
¥1,900
W:83 H:217 300cc (6x4)



J8907
フルート 21
¥2,000
W:70 H:234 210cc (6x4)

OPEN UP オープンアップ

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astingを体験させてくれる、ワインを楽しむ人にぴったりのグラスです。熟成したワインはもちろん、若いワイン*にも最適です。

*ここでの<若い>ワインとは1年から3年の白ワイン及び1年から5年の赤ワインを示します。



≈110cc

TANNIC

U1013
タニック 55
¥2,300
W:107 H:233 550cc (6x4)



≈95cc

SOFT

U1012
ソフト 47
¥2,100
W:103 H:228 470cc (6x4)



≈60cc

UNIVERSAL TASTING

U1011
ユニバーサル テイasting 40
¥2,000
W:91 H:231 400cc (6X4)



≈100cc

ROUND

U1010
ラウンド 37
¥2,000
W:96 H:211 370cc (6X4)



≈60cc

SWEET

U1009
スウィート 27
¥1,800
W:77 H:193 270cc (6x4)



≈40cc

PRO TASTING

U1008
プロ テイasting 32
¥1,500
W:87 H:180 320cc (6x4)



≈125cc

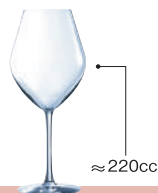


EFFERVESCENT

U1051
エフェヴァセント 20
¥2,000
W:74 H:234 200cc (6X4)

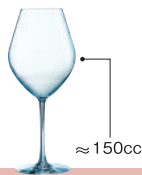
AROM'UP アロマップ

アロマップは、ワインのアロマを探求し、楽しむためにデザインされたグラスシリーズです。アロマップは、ひとつのワインに秘められた複雑に重なりあうアロマの中から、葡萄品種由来のフルーティーで華やかなアロマを引き出すようデザインされています。



≈220cc

J9200
ワイン 60
¥1,900
W:101 H:238 600cc (6X2)



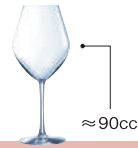
≈150cc

U1901
ワイン 43
¥1,700
W:91 H:215 430cc (6X4)



≈125cc

U1902
ワイン 35
¥1,600
W:83 H:195 350cc (6X4)



≈90cc

U9199
ワイン 25
¥1,500
W:76 H:178 250cc (6X4)



≈100cc

U1951
フルート 21
¥1,800
W:74 H:211 210cc (6X4)

GRANDS CEPAGES グラン セパーージュ

グラン セパーージュは、ワインの魅力を存分に引き出すボウル形状とテーブルを華やかに彩る長脚の洗練されたデザインが特徴のグラスです。力強いタンニンを持つスパイシーなタイプから、フルーティーで飲みやすいタイプまで、様々なワインを楽しめるようサイズバリエーションを取り揃えています。



E6245
ワイン 62
¥1,300
W:101 H:238 620cc (6X2)



E6101
ワイン 47
¥1,200
W:95 H:227 470cc (6X2)



G0935
ワイン 35
¥1,100
W:85 H:210 350cc (6X4)



J9088
ワイン 25
¥1,000
W:77 H:185 250cc (6X4)



E6250
フルート 24
¥1,200
W:70 H:235 240cc (6X4)



J9198
フルート 19
¥1,000
W:70 H:204 190cc (6X4)

MILLESIME ミレジム

ミレジムは、コンテンポラリーなデザインで、特に若いワインを味わうのに最適なコレクションです。ワインが空気に触れる面積が広く、先が程良くつばまっており、赤白それぞれのワインの複雑なアロマを引き出します。



E8518
ワイン 47
¥1,100
W:92 H:214 470cc (6X4)



E8519
ワイン 31
¥1,000
W:82 H:197 310cc (6X4)



E8520
フルート 19
¥900
W:69 H:213 190cc (6X4)

SENSATION EXALT センセーション エグザルト

センセーション エグザルトは、エレガントでやわらかなラインと耐衝撃性を兼ね備えたコレクションです。五感を使うワインテイスティングの喜びを高めてくれるグラスシリーズです。



E7695
エグザルト ワイン 41
¥1,300
W:86 H:205 410cc (6X4)



E7696
エグザルト ワイン 31
¥1,100
W:80 H:195 310cc (6X4)



E7697
エグザルト ワイン 25
¥950
W:74 H:185 250cc (6X4)



E7698
エグザルト ワイン 20
¥900
W:70 H:180 200cc (6X4)



E7700
エグザルト フルード 19
¥950
W:70 H:210 190cc (6X4)

SENSATION センセーション

センセーションはエレガントで美しいラインと耐衝撃性を合わせ持つコレクション。味覚、嗅覚、視覚、そしてガラスの感触の全てでそれぞれのワインの特徴を引き出し、楽しませてくれるコレクションです。パーティーやイベントでの使用にもおすすめです。



30793
ワイン 38
¥950
W:88 H:200 380cc (12X4)



53480
ワイン 31
¥900
W:83 H:189 310cc (12X4)



32744
ワイン 27
¥800
W:79 H:178 270cc (12X4)



34901
ワイン 21
¥750
W:72 H:159 210cc (12X4)



53478
フルート 16
¥850
W:64 H:198 160cc (12X4)

CABERNET カベルネ

カベルネは、チューリップ、パロン、リラと3種類のシェイプと豊富なサイズを取り揃えた幅広いレンジのコレクションです。それぞれのガラスの形状や微細なリムがワインの香りと味を最大限に引き出します。デザイン面、機能面、コスト面にバランスの取れたワイングラスの新しいスタンダードです。

CABERNET TULIP



D0795
チューリップ 75
¥1,400
W:101 H:255 750cc (6X2)



46888
チューリップ 58
¥1,000
W:95 H:230 580cc (6X4)



46961
チューリップ 47
¥950
W:90 H:220 470cc (6X4)



46973
チューリップ 35
¥850
W:81 H:202 350cc (6X4)



46978
チューリップ 25
¥750
W:72 H:180 250cc (6X4)



53468
チューリップ 19
¥700
W:66 H:165 190cc (6X4)

CABERNET BALLOON - LYRE



46981
パロン 70
¥1,100
W:115 H:221 700cc (6X4)



47026
パロン 58
¥1,000
W:106 H:209 580cc (6X4)



47017
パロン 47
¥950
W:100 H:196 470cc (6X4)



47019
パロン 35
¥850
W:91 H:182 350cc (6X4)



D1292
リラ 38
¥950
W:87 H:185 380cc (6X4)

CABERNET BAR



14798
チューリップ 12
¥680
W:54 H:150 120cc (6X4)



E5358
チューリップ 7
¥650
W:51 H:135 70cc (6X4)



D0796
フルート グラン シャンパーニュ 24
¥1,000
W:70 H:235 240cc (6X4)



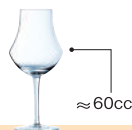
48024
フルート 16
¥850
W:70 H:225 160cc (6X4)



D6140
クーブ 30
¥1,600
W:120 H:170 300cc (6X4)

OPEN UP SPIRITS オープンナップ スピリッツ

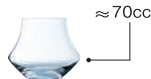
オープンナップ スピリッツシリーズのグラスは、スピリッツのためにデザインされたグラスです。グラスの独特のカーブや深さがスピリッツの個性的なアロマと味わいを引き出します。



≈60cc

AMBIENT

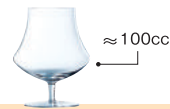
U1062
アンビアント 16.5
¥1,500
W:70 H:170 165cc (6X4)



≈70cc

WARM

U1032
ウォーム 30
¥1,400
W:99 H:86 300cc (6X4)



≈100cc

ARDENT

U1059
アーデント 39
¥2,000
W:104 H:132 390cc (6X4)

BARWARE バーウェア

シェフ&ソムリエのバーウェアは、飽きのこないスタンダードタイプから個性的なデザインまで幅広く取り揃えています。ワインだけでなくアルコール全般からソフトドリンクまでフレキシブルに活用できるコレクションです。エレガントにもカジュアルにもシーンに合わせた演出が楽しめます。



Reveal up

J9524
リヴィールアップ インテンス ゴブレット 40
¥1,000
W:101 H:86 400cc (6X4)

J9522
リヴィールアップ ソフト ゴブレット 30
¥1,000
W:84 H:93 300cc (6x4)

J9523
リヴィールアップ ソフト フレッシュ 30
¥2,000
W:97 H:119 300cc (6x4)

OPEN UP

U1033
オープンナップ マルチグラス 38
¥1,300
W:93 H:94 380cc (6X4)

U1041
オープンナップ タンブラー 35
¥1,300
W:77 H:118 350cc (6X4)



PRIMARY

G3323
プライマリー タンブラー 44
¥750
W:87 H:110 440cc (6X4)

G3322
プライマリー タンブラー 36
¥650
W:81 H:102 360cc (6X4)

G0036
プライマリー タンブラー 27
¥600
W:74 H:93 270cc (6X4)

Primarific

J9015
プライマリフィック タンブラー 35 シルバー
¥1,000
W:81 H:102 350cc (6X4)

J9017
プライマリフィック タンブラー 35 ゴールド
¥1,000
W:81 H:102 350cc (6X4)

J9018
プライマリフィック タンブラー 35 コッパー
¥1,000
W:81 H:102 350cc (6X4)



LIMA

G3368
リマ タンブラー 38
¥550
W:88 H:110 380cc (6X4)

G3367
リマ オールド 35
¥600
W:94 H:83 350cc (6X4)

G3666
ヴィーニュ オールド 31
¥600
W:84 H:83 310cc (6X4)

VIGNE

G3659
ヴィーニュ オールド 20
¥500
W:75 H:74 200cc (6X4)

G3674
ヴィーニュ タンブラー 33
¥500
W:69 H:126 330cc (6X4)

G3658
ヴィーニュ タンブラー 22
¥400
W:61 H:111 220cc (6X4)



CABERNET

62449
カベルネ カクテル 30
¥1,600
W:120 H:188 300cc (6X4)

58001
カベルネ カクテル 21
¥1,500
W:116 H:172 210cc (6X4)

G3573
カベルネ ジュースグラス 40
¥1,100
W:81 H:167 400cc (6X4)

G3570
カベルネ ビール 47
¥950
W:81 H:188 470cc (6X4)

SENSATION

37154
センセーション ビール 32
¥850
W:75 H:175 320cc (6X4)

DESIGN / SERVICE OF THE WINE

OPEN UP WITH DESIGN オープンナップ デザインシリーズ

モダンなデザインとカラフェ効果のある形状のオープンナップに、スタイリッシュなデザインを施したシリーズ。注ぐドリンクの色味によってガラスの表情も楽しめます。



H3996
アラベスク タニック 55
¥2,500
W:107 H:233 550cc (4x4)



H3997
アラベスク ユニバーサル テイスティング 40
¥2,200
W:91 H:231 400cc (4X4)



J1264
アラベスク ラウンド 37
¥2,200
W:96 H:211 370cc (4X4)



H4002
アラベスク エフェヴァセント 20
¥2,200
W:74 H:234 200cc (4X4)



OPEN UP ARABESQUE



H3994
アラベスク マルチグラス 38
¥1,600
W:93 H:94 380cc (4X4)



H3995
アラベスク タンブラー 35
¥1,600
W:77 H:118 350cc (4X4)



OPEN UP FROST

H2989
フロスト プロ テイスティング 32
¥1,700
W:87 H:180 320cc (6X4)

DECANTERS デカンタ

シェフ&ソムリエは、機能的かつ美しいデザインのデカンタをラインナップしています。それぞれのワインが持つ個性を引き出すために、デカンタの形状やサイズは細部にまでこだわってデザインされています。



ドロップコントロールは、デカンタのネックに施された液ダレ防止加工です。



デカンタは熟練職人の手による吹きガラスです。



SPIRIT

G3096
スピリット 1L
¥16,500
W:111 H:201 1000cc (1X2)



OPEN UP Bottle

D6653
オープンナップ 1.4L
¥11,000
W:145 H:314 1400cc (1X2)



OPEN UP Fresh

H3078
オープンナップ フレッシュ 1.1L
¥14,500
W:145 H:359 1100cc (1X2)



OPENING

D2142
オープニング 0.9L
¥12,500
W:214 H:241 900cc (1X2)



EXPLORE

D2138
エクスプロア 1.3L
¥11,000
W:145 H:323 1300cc (1X2)



GRAND FINALE

G8566
グラン フィナーレ 1.4L
¥50,000
W:340 H:265 1400cc (1X1)



AMPHORIA

D6652
アンフォリア 1.5L
¥12,500
W:390 H:140 1500cc (1X2)



Kwarx[®] (クウォークス)

by ARC INTERNATIONAL
Research Center **Advanced material**

Kwarx[®](クウォークス) は、アルク・インターナショナルの研究センターで、シェフ&ソムリエのために開発された最先端の素材です。



Complete transparency *Transparence absolue*

絶対的な透明度

Kwarx[®] (クウォークス) は、完全無色で最も透明度が高いガラスです。そのため、ワイン本来が持つ色調をそのまま表します。



Never-ending sparkle *Éclat perpétuel*

食器洗浄機使用後も持続する輝き

Kwarx[®] (クウォークス) は、洗浄を繰り返しても、その輝きを保ちます。業務用の食器洗浄機に2000回かけてもその輝きは失われません。

(LNE: フランス国立調査期間の検証による)



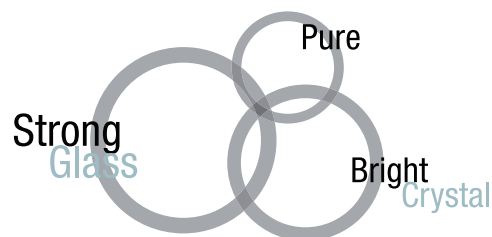
Highly resistant *Haute resistance*

衝撃に強く割れにくい

Kwarx[®] (クウォークス) は、耐衝撃性に優れたガラスです。独自の技術で最高のガラス素材を組成し、更に全面に強化加工を施すことによって強く割れにくい特徴を持っています。また、ステムとボウルの継ぎ目が自然なので、衝撃を受けにくく、完全になめらかなガラス表面は耐傷性に優れています。

Kwarx[®]
combines the best qualities of all glass products and adds in purity.

Kwarx[®] *la synthèse des meilleures qualités
des matériaux verriers existants, la pureté en plus.*



アルク・インターナショナル・ジャパン株式会社
〒150-0011
東京都渋谷区東3-13-11 フロンティア恵比寿 9F
TEL : 03-5774-2300 FAX : 03-5774-2396

- * 表示の価格は、2015年10月現在のものです。
- * 表示価格は、すべて税抜の本体価格です。
- * 商品の仕様、パッケージまたは価格を予告なく変更する場合がございます。
- * 掲載商品のカラーやサイズ表示は、多少の誤差がある場合がございます。
- * 輸入品につき、品切れの際はご了承ください。
- * カタログ掲載している商品写真の無断転用を禁じます。

www.chefsommelier.com

取扱店

