

Palmhouse glass/fleur

新発売

ワイン大好き人間が、構想し始めてから4年、
さまざまな想念に駆られて創りました。

おいしく、たのしく、健康な食事で
毎日を元気にくらしたい、大好きなワイン。
仰々しくなく、慎ましく、普段の生活で愉しみたい、
ワインの秘めたアロマと滋味、
自由に広がる夢を愉しみたい、繊細なワイン。
上質で繊細な口触りで味わいたい、少量のワインでも、
手のなかでいつくしむように味わいたい
作り手のひたむきな心と汗、育った自然も感じていたい
グラスは、一つでも、重ねても姿が美しくありたい。
和洋の食卓でもじゃまでなく、
一緒に食器たちと仲良く調和していきたい、
収納スペースをとらずにしまっておきたい、
少ない道具で、便利に心豊かに暮らしたい。

よろしくお祈いします。チェリーテラス / 井手孝利



株式会社 チェリーテラス

Palmhouse glass fleur (パームハウスグラス・フルール) の特長

1. 重ねて収納できる4つのワイングラスのセット

ひとつひとつのグラスに端正なデザインと使いやすさ、4つ揃った統一感のあるデザインと、重ねたときの納まりのよさを意図しました。

ステム(脚)がなく、手になじむ形と大きさ。持ちやすく、飲みやすく、洗しやすいグラスです。

収納は最小限のスペースにコンパクトに。

*1セット 8.7×8.7×12.1cmのスペースに納まります。

にぎやかな卓上でも邪魔にならず、安定感があるので、倒れにくく安心です。



L: 水、ソフトドリンク、
オードブルに。

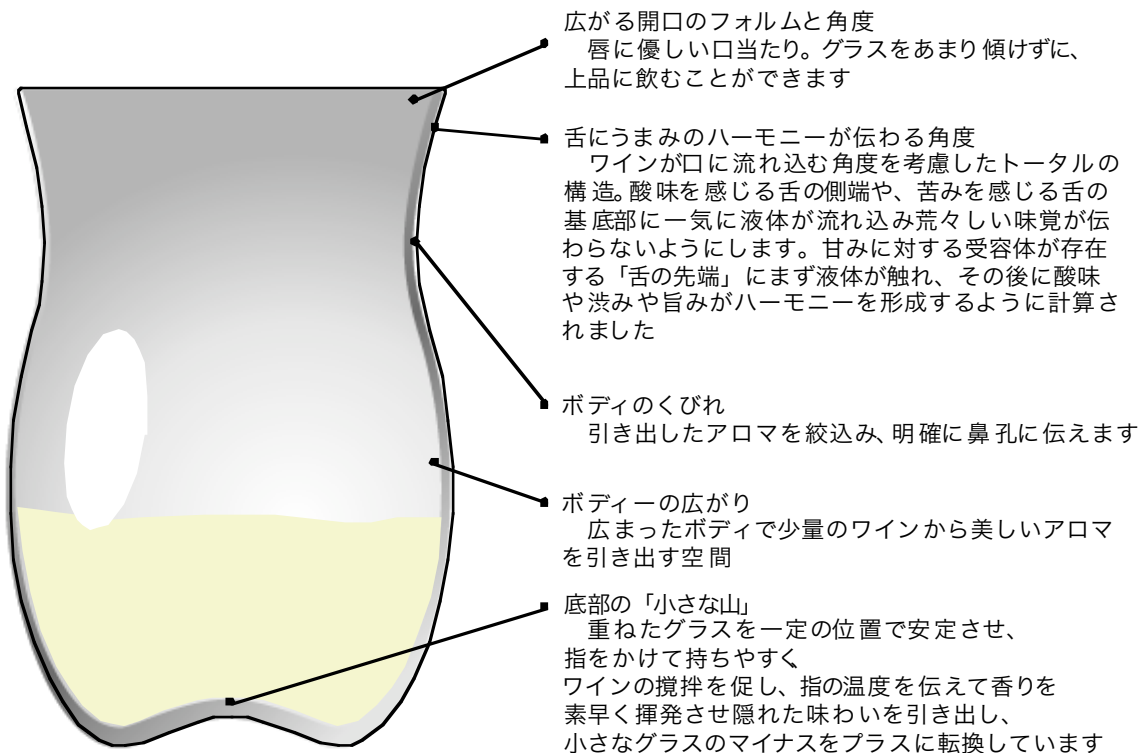
M: 赤ワイン、
ビールに

S: 白ワイン、
冷酒に

フルール: シャンパン、
リキュールに

4つ重ねた納まり

2. ワインのおいしさを引き出すための工夫をこらした構造



広がる開口のフォルムと角度

唇に優しい口当たり。グラスをあまり傾けずに、上品に飲むことができます

舌にうまみのハーモニーが伝わる角度

ワインが口に流れ込む角度を考慮したトータルの構造。酸味を感じる舌の側端や、苦みを感じる舌の基底部に一気に液体が流れ込み荒々しい味覚が伝わらないようにします。甘みに対する受容体が存在する「舌の先端」にまず液体が触れ、その後に酸味や渋みや旨みがハーモニーを形成するように計算されました

ボディのくびれ

引き出したアロマを絞込み、明確に鼻孔に伝えます

ボディの広がり

広まったボディで少量のワインから美しいアロマを引き出す空間

底部の「小さな山」

重ねたグラスを一定の位置で安定させ、指をかけて持ちやすく
ワインの攪拌を促し、指の温度を伝えて香りを素早く揮発させ隠れた味わいを引き出し、小さなグラスのマイナスをプラスに転換しています

3. 素材は無鉛クリスタル

重金属の鉛を一切使わない無鉛クリスタル製。繊細なワインの香りを損ないません。極めて薄い仕上げながら、丈夫な構造で、食器洗浄機でも使えます。

製造は1794年創業の、チェコの手作りクリスタル工場。職人の手作業による吹きガラスです。



株式会社 チェリーテラス
<http://www.cherryterrace.co.jp/>

商品の価格と仕様

商品名：パームハウスガラス・フルール
価格：4個セット 8,000円(税別)
発売：2010年秋発売

仕様：



フルール
φ 5.0 × h11.2cm



S
φ 6.0 × h9.0cm



M
φ 7.7 × h8.5cm



L
φ 8.7 × h7.7cm

<株式会社チェリーテラス>

「おいしく、楽しく、健康に」をモットーに、調理道具と食材の企画・開発・輸入・販売を手がけています。関連ソフトの開発・提供にも注力し、直営店チェリーテラス・代官山での料理教室の実施のほか、レシピサイトe-gohanを開設し、お客様の満足に最大限つとめています。1983年以來の「バーミックス」をはじめ、フランス製ステンレス鍋「クリステル」イタリア製オリーブオイル「フレスコバルディ・ラウデミオ」等の日本総発売元。「パームハウス・ケトル」「oBon」「オールラウンドボウルズ」など、機能、デザインと収納こだわった自社開発商品も展開している。

★本件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。
株式会社チェリーテラス 企画PR室：担当 古賀陽子、茂庭 緑
TEL 03-3780-6808 FAX 03-3770-5268 pr@cherryterrace.co.jp



株式会社 チェリーテラス
<http://www.cherryterrace.co.jp/>