IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -

- 製品情報 -

# 常陸錫器　ぐい呑み　さざ波 盃（中）

**常陸錫器は、茨城県東海村にある鋳物工場が製作する錫器ブランドです。ひとつひとつ職人の手で作られ、砂目の模様などひとつとして同じものはありません。程よい重量感、手になじむ感触、錫独自の口当たり、いつもの飲み物が格別なもの変わる器がここにあります。**
**お酒が進むショットグラスサイズの器です。**

| | |
|---|---|
| 商品名 | 常陸錫器　ぐい呑み　さざ波 盃（中） |
| 企業名 | 株式会社澤幡製作所 |
| 出荷可能時期 | 通年 |
| 賞味期限 | - |
| 保存温度帯 | 常温 |
| 原材料及び添加物 | 純錫 / インドネシア他、 / |
| 内容量 | 90ml |
| サイズ | 縦6.2cm　横6.2cm　高さ6.2cm |
| 入数 | 1 |
| 最低納品単位 | 1ケース |
| 認証・認定機関の許認可 | - |
| 輸出希望国又は地域 | シンガポール、香港、台湾 |
| ご利用シーン | 特徴としては、融点が低く、比較的柔らかい金属です。熱伝導率が高く、器を冷蔵庫で数分冷すと、飲み物が冷たくなり、お酒の味がまろやかになると言われております。錫は錆や腐食に強く、食器として安心して使用できる素材です。使用後は柔らかいスポンジなどを用いて、中性洗剤で洗ってください。 |