IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -

- 製品情報 -

常陸錫器　ボトル&カップ 波

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。
スタッキング可能な徳利とお猪口セット。飾っていても様になるスマートなデザイン。

商品名	常陸錫器　ボトル&カップ 波
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	180ml
サイズ	縦6.2cm　横6.2cm　高さ15.1cm
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。