



# 唎乃 KIKINO

唎く。感じる。そして、日本を味わう。

日本酒の味幅と楽しみ方の幅の広がり

実感いただきながら、

日本酒の美味しさの源である

「米生産者」「蔵元」に想いを巡らせ、

日本を感じてほしいという

想いから生まれた、お酒のうつわです。

お酒の種類にあわせて

8種類の形状をご用意しました。

アルコール平均15〜16%で、温度変化に敏感な

日本酒に向く小ぶりのグラスを意識しています。

どうぞ、お酒をより美味しく、

そして美しく心地よく

お愉しみいただければとおもいます。



「唎乃泡 KiKiNO-awa」KKN-001W  
瓶内二次発酵のお酒を愉しむ  
～スパークリングの繊細な泡とふくらむ余韻～

瓶内二次発酵酒がもつ特有の、繊細な泡を美しく魅せるグラスです。ナチュラルでクリーミーな発泡感が最後まで楽しめるよう、空気接触面を小さく、集約された香りがひときわ華やかに立ち上るよう、口部を窄まらせる。米由来の澄んだ甘みの余韻が味わえるよう、ふくらみを持たせる。液体に温度が伝わりにくく、香り、味の上品さを際立たせるよう、底のガラスを厚く。そんな様々な工夫を重ね、美しく、おいしく仕上げています。



「唎乃深 KiKiNO-shin」KKN-005W  
山廃・生酛を愉しむ  
～重層的な香りとしみある酸の心地よい調和～

ふっくらと膨らみのあるシルエットは、酒を注ぐだけで優しく空気と触れ合わせ、幾層からなる閉じた香りを引き出します。スワリングしやすいのもポイントで、柔らかな曲線を描きながら窄まっていくカーブによって、芳醇な旨みと深みある酸が心地よく調和しながら口中に運ばれていきます。



「唎乃割 KiKiNO-wari」KKN-002W  
炭酸後入れでお酒を愉しむ  
～日本酒ハイボールは優しく軽快なと越し～

優しい甘みと酸味をもち、のと越しがよい「日本酒ハイボール」用です。角度がストレートな形状なので、液体が口中にまっすぐに入り、舌の中間ほどに着地、そのまま喉奥に流れていくため、とてものと越しがよく感じられます。日本酒1:炭酸1という比率をおすすめします。気が抜けていく、アルコール約7.5%となり飲みやすいながらも、酒の味は損なわず、小ぶりでも温度変化も少ない形状です。グラスを冷やして、氷なしで楽しんでいただければと思います。



「唎乃熟 KiKiNO-kyoku」KKN-006W  
熟成古酒を愉しむ  
～熟成して練れた甘みを、じっくりと～

熟成を経て、アルコールの丸みと落ち着いた旨みののった日本酒に最適なグラスです。広がるボウル部分は、円熟した原料香や柔らかな熟成香を集約し、ややフレアしたグラス縁は複雑すぎる香りを分散させてポジティブバランスに導きます。チューリップ形状の縁は唇の丸みにフィットし、唇がやや押し上がることによって、酒がワイドに両端から口中に入り、舌全体で練れた甘みをじっくりと味わえ、永い余韻を作り出します。



「唎乃香 KiKiNO-kou」KKN-003W  
大吟醸を愉しむ  
～香り立ち華やか、エレガントな艶感を味わう～

ふくらんだボウルから高い位置で窄まった口径により、華やかな香りがより凝縮して感じられる形状に仕上げました。内側にわずかに丸みを帯びた縁によって、酒が口元で一瞬止まり、舌先がそれを吸い込むように、若干上部に動く。グラスを傾けると少量の酒が舌を滑り、直線的に口中に流れ入る。きめ細やかなテクスチャーや、艶のある甘みをより体感でき、綺麗な清涼感を保ちながらフィニッシュします。



「唎乃爽 KiKiNO-sou」KKN-007W  
本醸造を愉しむ  
～スムーズな透明感、スッキリ爽快なキレ上がり～

大きすぎない適度なボウルが、爽やかな酒の香りを真っ直ぐに鼻先へと運んでくれます。薄い口当たりとすっと伸びたラインが、スムーズなテクスチャー、ハーブ様の若々しい香り、ミネラル感を引き立てます。やや直線的なカーブで舌の中央を酒が滑り、心地よいスピードで喉奥へ流れていきます。より透明感を感じられ、ラストはスッキリと爽快にキレ上がります。



「唎乃米 KiKiNO-mai」KKN-004W  
純米酒を愉しむ  
～まろやかな米の旨みと、ふくやかなコクを堪能～

米のふくやかな香りを楽しむため、 unnecessary要素を全てそぎ落とした低めの湯呑型にしました。口径が広がり過ぎず、窄まってもいなフラットな形状で、舌全域にゆっくと酒が触れるため口中全体にじんわりと染み入るような味わいを堪能できます。緩やかな流れにのっていき、余韻もより長く感じられます。



「唎乃技 KiKiNO-waza」KKN-008W  
個性派を愉しむ  
～甘酸な個性派を受け止め、吟味して味わう～

グラスの縁と舌が平行に近い角度になり、舌の先端で受け止めるように酒がゆっくと少しずつ口中に入ります。両側に流れていく時に甘味・酸味を感じやすくなるため貴醸酒や低日本酒度の酒に、また酸度が高めの白麴造り、リング酸高生産酵母、MLF(マロラクティック発酵)などの新潮流、個性的な香味の強いタイプを吟味しながら味わうことができます。

各 2,800 円 [税別]

開発パートナー  
田中順子 / Junko Tanaka

日本酒ディレクター / 料理家。  
2012年世界利き酒師コンクール3位入賞。

「日本酒をもっと食卓に」をテーマに Sake's Kitchen (サケズキッチン) 主宰。  
あらゆる料理に日本酒をマッチングさせる方法で、日本酒を軸にした総合的な食のスタイリングを展開。現在は、セミナー講師、レストラン等のセレクションアドバイザー、レシピ監修、イベントプロモーション活動。プライベートでは2児の母として、食育事業、農業や水産業を巻き込んだ地域活性化事業にも尽力。

<http://sakeskitchen.com>

主な活動

- バー & スクール運営
  - ・2016年、名古屋市内にて日本酒バー&スクール ELLAS (エジャス) をオープン
- 講演・執筆・企画・食育事業など
  - ・蔵元、ワイナリー、料理家、生産者などのインタビュー取材
  - ・日本酒と料理の相性訴求 (酒×だし、酒×チーズ、酒×鮮魚、酒×青果など)
  - ・テイステイングトレーニング、味覚をつくる離乳食、家族で楽しむ酒と食
  - ・地酒と郷土料理、美酒美食ツアーなどの地域活性化事業

Sake's Kitchen  
Sip. Savor. Share.

菅原工芸硝子株式会社

[www.sugahara.com](http://www.sugahara.com) | 283-0112 千葉県山武郡九十九里町藤下797 | 0475-76-3551 | [info@sugahara.com](mailto:info@sugahara.com)

Sghr  
Handmade Glassware