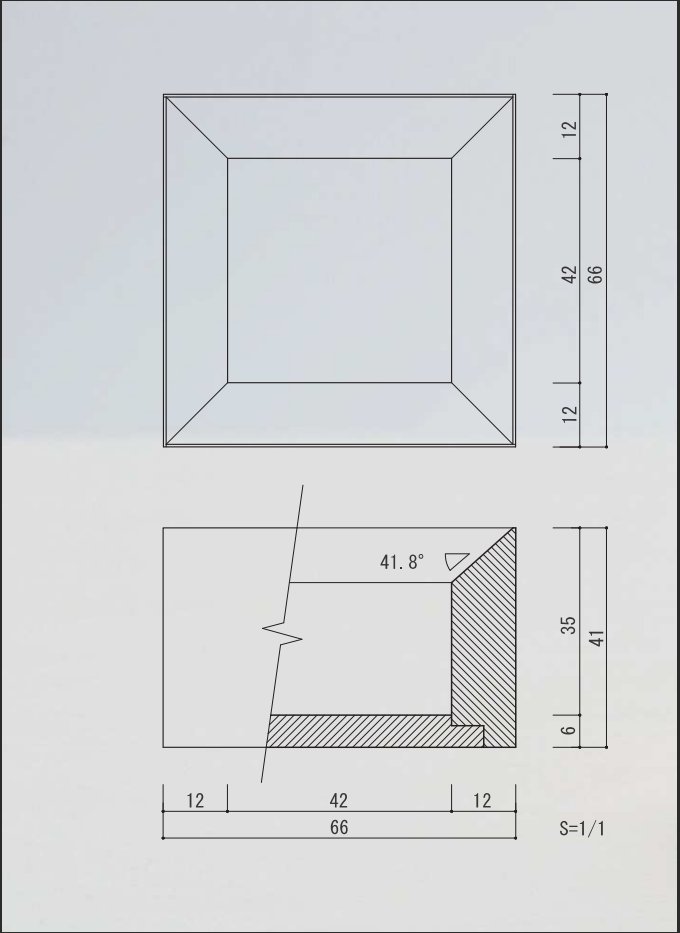


口当たりの良さ

日本の伝統的な枡の形状をベースに、縁に勾配をとりました。その飲みやすさは、自然と何度も口を選びたくなります。



香りを着にして

日本酒と杉、白ワインとポプラ。樹種の違いはもちろん入れるお酒の違いでも香りは異なります。プピンガとコーラ。意外とこれも合うんです。



選ぶ楽しさ

一人で晩酌。大勢で宴会。どれにしようか、味と香りの違いを語り合う。いつものお酒の時間がぐっと味わい深くなりますよ。



50種の枡で楽しむ日本のお酒と木の香り

「香り枡」は木の香りを楽しむ酒器です。全部で50種類。日本特有のものから世界各地で使われているものまで、様々な樹種でコンセプトモデルを製作しました。お酒を注ぎ入れると広がる木の香りと味。あなたも香り枡でお酒を呑んでみませんか？

加工樹種（全50種）

- |     |      |      |      |      |      |         |       |      |      |
|-----|------|------|------|------|------|---------|-------|------|------|
| 杉   | 松    | 米松   | 米桐   | 榎    | アッシュ | メイプル    | 栗     | 桑    | 桜    |
| 水目  | チェリー | ニヤト  | 銀杏   | 樺    | ビーチ  | ウォールナット | スプルース | チリカハ | アルダー |
| メラヒ | アサメラ | バブッド | ハルサム | チーク  | ポプラ  | 樺       | 桐     | 樺    | 栓    |
| 黄檗  | 浅田   | アビカ  | ミンズ  | エヌトロ | コシホ  | ロンキ     | モアヒ   | ゼブラ  | ウエンジ |
| ノブル | ハドク  | キコホ  | トウカ  | ハテイ  | ダクタ  | ブナ      | マコレ   | ムクク  | エルム  |

