

KEYUCA

きめ細かな泡長持ち

信楽焼

泡立ちビアタンブラー

日本製

通常の信楽焼よりも表面に細かなザラツキができる土により、ビールを注ぐだけで泡をきめ細かくする商品です。

一般的にビールは、泡が細かいとおいしいと感じていただけます。細かい泡は、口当たりまろやかで通常の泡より長持ちするため、ビールの風味(ホップ)を閉じ込めることができます。

## 〈ビールの美味しい注ぎ方〉

カップを少し傾け、内側の無釉部分にビールが添うように注ぎます。

傾けずに注ぐと

泡が立ちすぎる場合がございます。

お好みで、泡だちの調節をしてください。



### 【取扱い上の注意】

- 数回注ぐと泡が立ちにくくなりますが、よく乾燥させると泡立ちが戻ります。
- 特殊な土で吸水性があります。洗浄後、よく乾燥させてください。不十分の場合、カビが発生するおそれがあります。
- 内側に着色する場合がありますが、使用上問題はございません。
- 底部分に水分が染み出る可能性があります。花瓶としてはご使用しないでください。
- ザラツキあるカップの為、洗浄の際に柔らかいスポンジなどを傷める場合がございます。

材質：陶器

サイズ：W9.5×D9.5×H11cm

満水容量：約310ml

KEYUCA [www.keyuca.com](http://www.keyuca.com)

河淳株式会社

東京都中央区日本橋浜町3-15-1

