

まどろむ

MADOROMU sake ware

Three Snow

Product



冷たいお酒（液体）を注ぐと、器の表面にあるイラストの色が変化します（変化温度帯：約16℃以下）

The color of the graphic will color when you pour sake (or some kinds of liquid) into the cup. (temperature zone of changing: 16°C(60.8°F) or below)

色彩変化を動画でご覧いただけます

You can check changing the color on Youtube.



sakura



hanabi



momiji

Material

銅：熱伝導に優れ、お酒の冷たさを指と唇で感じられます。触覚でもお酒の美味しさを味わえます。

錫：イオン効果が高く、お酒がまろやかにおいしくなります。

※表面の錫は素材の性質上やわらかく、傷つきやすいのでご使用の際には十分ご注意の上お使いください。

Copper is an excellent thermal conductor and allows the temperature of the Sake to bring an added tactile depth by using the coolness of sake.

Tin has an ionic effect which enhance the flavor of sake.

※Tin(cup's surface coated) is delicate material, thus it can be damaged easier. Please care to handle.

品名 name	価格 price	容量 volume	素材 material	JAN
まどろむ酒器～桜～ Madoromu Sake ware ~sakura~	¥5,000	150ml 5.07oz	銅＋錫メッキ copper + tin coat	4989083319130
まどろむ酒器～紅葉～ Madoromu Sake ware ~hanabi~				4989083319147
まどろむ酒器～紅葉～ Madoromu Sake ware ~momiji~				4989083319154