

父の日ギフトにおすすめ 飲料の味・口あたりにこだわった日本製タンブラー3点をご紹介します！

「食文化創造企業」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（新潟県燕市 代表取締役社長：和平吉弘）より、父の日におすすめの日本製タンブラー情報をお届けします。広報担当が3商品を実際に使った「ここが推し」もご紹介します。



●よく登場するワード



タンブラー：画像のグラスの名称の1つで「寸胴型のグラス」のことを指します。ガラス、金属、陶器、プラスチックなどいろいろな素材のタンブラーがあります。



二重構造：ステンレス板を二層にした構造のこと。外気温の影響を受けにくくなり、中身が冷たい場合は保冷、温かい場合は保温します。

①ビールの泡にこだわるなら！燕研磨ファクトリー

磨き職人の手作業で、繊細なヘアライン研磨加工をタンブラー内側に施しています。ヘアライン研磨加工によって、まるでプロが注いだようなクリーミーな泡立ちに。泡がビールを覆うことで、より美味しくいただけます。ステンレスは一度冷えるとぬるくなりやすく、冷たい飲み物に最適です。二重構造で保冷力が持続します。



▲理想のクリーミー泡



▲ステンレスWタンブラーと普通のグラス

<広報担当おすすめ！ここが推し>
誰でもきめ細かい泡を注げる
グラスよりもステンスタンプラーの方が泡がきめ細かくなりました。また、飲み口が厚いので、なめらかな口当たりです。
二重構造だと、キンキンに冷えた飲み物を入れても表面に水滴が付かないので、机を汚す心配もありません。



燕研磨ファクトリー ステンレストンブラー400ml

品番	TM-9851	原産国	日本
サイズ	約75×75×131mm	販売価格	¥4,400
重量	約135g		
本体	ステンレス鋼(18-8)		



燕研磨ファクトリー ステンレスWタンブラー320ml

品番	TM-9854	原産国	日本
サイズ	約74×74×131mm	販売価格	¥6,600
重量	約234g		
本体	ステンレス鋼(18-8)		



②金気が苦手な方にも。飲み物本来の味を楽しめる 匠弥 ステンレストンブラー（内面金メッキ）

ステンレストンブラーの金気が苦手な方におすすめしたいのが「内面金メッキ」のプレミアムタンブラーです。金メッキは飲み物本来の味を堪能でき、透明度のある飲み物や氷を華やかな金色に見せてくれます。金メッキの最高峰である24金を施しています。

保温保冷効果のある二重構造になっているので、冷えたビールを入れても外側が結露しにくく冷たさを持続し、熱い飲み物を入れても外側が熱くなりにくく持ちやすくなっています。

新潟県燕三条地区でトップクラスの技術と実績を持つ工場の粋を集めて作りあげた逸品です。



▲グラス、内面金メッキ、通常タンブラー（左から順に）



木箱入り &
内面金メッキで
特別感UP！



＜広報担当おすすめ！ここが推し＞金属臭を感じない

ステンレス特有の金属臭が苦手な方も多くいらっしゃるかと思います。かく言う担当も、お店で金属臭が苦手なのでガラス製に変えてくださいとお願いしたことがあります。「ステンレスのタンブラー＝ちょっと独特の臭いがするもの」と嫌煙していましたが、匠弥ステンレストンブラーは金属臭がなく、お酒の香りと冷たさを楽しめました。

また、飲み口がなめらかな仕上がりになっていますので、口当たりがとても良いです。飲みすぎには十分注意しましょう。内面が金色なので、見た目効果で気分よく飲める点もおすすめです。

匠弥 ステンレストンブラー270ml（内面金メッキ）

品番	TY-070
サイズ	約75×75×105mm
重量	約150g
材質	本体：18-8ステンレス（二重構造） 内面：金メッキ（24K）、 外面：部分ブラスト加工
原産国	日本
販売価格	¥11,000

③キンキンの冷たい飲料を楽しむなら 匠弥 純銅タンブラー

「純銅のコップは飲み物がキンキンに冷える」というフレーズを聞いたことはありませんか？有名喫茶店チェーンでも銅製のマグカップに入ったアイスコーヒーが出てくることもありますよね。

匠弥 純銅タンブラーは内側に錫メッキを施し、金属イオン効果で飲み物がまろやかになり、飲料をいっそう美味しく味わえます。銅は熱伝導の良い金属なので、冷たい飲み物を飲むにはぴったりです。逆にホット飲料は熱くなりますのでご注意ください。



▲ビール



▲グラスと純銅タンブラーに注いだ水



◀見る角度によって
色合いが変化する
槌目加工・ブロンズ仕上げ

＜広報担当おすすめ！ここが推し＞ビールの泡がクリーミー！

純銅タンブラーは飲み物がまろやかになる？どんな感覚なのでしょう。うか。どきどきビールを飲んでみると、初めて「泡」が美味しい！」と感動しました。

普段は350ml缶ですが、この純銅タンブラーがあれば500ml缶2本があっという間になくなります。飲みすぎには十分注意しましょう。ビール以外にも、日本酒や水でまろやかさを実感しました。泡が苦手でも、ビールが好きな方におすすめの純銅タンブラーです。

匠弥 純銅 タンブラー300ml

品番	TY-066
サイズ	約65×65×115mm
重量	約130g
材質	本体：純銅、内面：錫メッキ、外面：ブロンズ仕上げ
原産国	日本
販売価格	¥2,750

■燕研磨ファクトリー

ひとつの製品を完成させるまでの各工程が分業によって行われることが多い燕市のものでづくりの特徴。家族を中心とした町工場がいくつも点在し、それぞれが得意とする工程をこなしていきます。

「燕研磨ファクトリー」はそんな燕市の町工場の職人たちにより作り上げられています。



▲工場から工場へ



▲バフ研磨



▲箱詰め

■匠弥 ステンレスタンブラー

新潟県燕三条地区でトップクラスの技術と実績を持つ工場の息を集めて作り上げた逸品。熟練した職人たちがそれぞれの分野で腕を振るい、一品ごとに思いを込めて作り上げたタンブラーです。



▲バフ研磨



▲レーザー溶接



▲ブラスト加工

■和平フレイズ公式SNS 広報で運営しています。

Instagram https://www.instagram.com/daywear_wahei/
<https://www.instagram.com/enzo.tsubamesanjo/>
Twitter <https://twitter.com/waheifreiz>



【Instagram】

DAYWEAR

enzo



【Twitter】

【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社 広報

住所：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里6丁目60番10号 日暮里駅前中央ビル3FB室

TEL：03-3805-7534（広報専用ダイヤル）

FAX：03-5604-7476

Mail：press@wahei.co.jp

■製品の貸出、プレゼント企画につきましても、お気軽にお問い合わせください。