

おいしい比率、おいしい理由

のどごしを楽しむ
ピルスナーグラス型



3
7

ビールと泡、焼酎と割り物の黄金比を表したデザインは職人が手作業で1つ1つ研磨することで作り出される洗練された形。味や香りだけでなく視覚的にもおいしさを感じることが出来ます。

創業明治元年

濱田酒造株式会社
since 1868

老舗焼酎メーカーである濱田酒造(鹿児島県)にて芋焼酎の飲み比べ試験を実施。セラブリッド®タンブラーは、一般的なステンスタンプラーに比べ、華やかさなど香りの立ち方・甘味・香味のバランスにおいて焼酎造りのプロから高い評価を受けました。

4
6

香りを楽しむ
外開きシルエット



KYOCERA



ブラック (300ml)
CTB-300-BK
4960664868179
メーカー希望小売価格
3,200円(+税)



ホワイト (300ml)
CTB-300-WH
4960664868186
メーカー希望小売価格
3,200円(+税)



ブラック (420ml)
CTB-420-BK
4960664868193
メーカー希望小売価格
3,500円(+税)



ホワイト (420ml)
CTB-420-WH
4960664868209
メーカー希望小売価格
3,500円(+税)

品質表示

品名	真空断熱タンブラー	材料の種類	本体内側 ステンレス鋼(セラミック塗膜加工)
実容量	0.3リットル 0.42リットル	本体外側	ステンレス鋼(セラミック塗膜加工)
保冷効力	300ml/8度以下(1時間)		
	420ml/7度以下(1時間)	表示者	京セラ株式会社 TEL.075-604-3462

*保冷効力とは、室温20℃±2℃において製品に冷水を規定量まで満たし、水の温度が4℃±1℃の時から1時間放置した場合におけるその水の温度。

京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地
TEL: 075-604-3462 (直通) URL: <http://www.kyocera.co.jp/living/>

東京事業所 〒140-8810 東京都品川区東品川3丁目32番地42号
TEL (03) 6364-5534 (直通)

商品に関する相談、お問い合わせは、お客様相談室へ

TEL: 0120-984-009 (無料)

受付時間 9:00~17:00 (土・日・祝・会社休日を除く)

URL: <http://www.kyocera.co.jp/living/>

商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。このカタログは2018年8月現在のものです。

京セラキッチンHP



詳しくはHPをチェック

「セラブリッド」「CERABRID」は、京セラ株式会社の登録商標です。

© 2018 KYOCERA Corporation

KYOCERA

陶器のような真空断熱タンブラー

CERABRID® TUMBLER



— ステンレス製真空断熱構造 & セラミック加工 —



「毎日使いたくなる」のは理由があります。

セラブリッド*タンブラーは、

ステンレス製真空断熱構造(魔法瓶構造)&セラミック加工。

だから、保温・保冷を長時間キープし、金属の嫌な臭いがなく

ドリンク本来の香りや味わいを最後のひと口まで堪能することができます。

また、セラミック加工は汚れや傷がつきにくく食器洗い乾燥機OK。

毎日使うものだからこそ、“おいしさを実感できる”だけでなく

洗いやすさや傷への強さなど、長く使える機能も必要です。

— 一つとおきの一杯にはこだわりのタンブラーを選びましょう —

簡単でおしゃれなドリンクを作ろう!

料理研究家のスペシャルレシピ



Hot Wine

ホットワイン

材料
 赤ワイン……………200ml オレンジの輪切り……1枚
 砂糖……………小さじ1-2 シナモンスティック…1本
 レモン輪切り………1枚 クローブ……………1個

作り方
 ① 小鍋に材料を入れ加熱する
 ② 沸騰したら火を止めタンブラーに注ぐ。

★シナモンをマドラーとして添えてもおしゃれ

Amazake Soda

甘酒ソーダ



材料
 甘酒……………120g 炭酸水……………70ml
 レモンジュース…小さじ1 氷……………2-3コ

作り方
 ① タンブラーに甘酒、レモンジュースを入れ炭酸水を注ぎ良く混ぜる。

★甘酒は沈みやすいので、ストローで時々混ぜながら飲むのがおすすめ!
 ★輪切りのレモンを浮かべてもGood!

Smoothie

スムージー



材料
 小松菜……………70g 牛乳……………60g
 バナナ……………1/2本 ハチミツ…大さじ1/2
 レモン汁……………大さじ1 水……………30ml
 ヨーグルト………60g 氷……………2かけ

作り方
 ① 小松菜は2cm幅に切る。バナナは3-4個に切る
 ② ミキサーに①と他の材料を入れ、なめらかになるまで混ぜ、タンブラーに注ぐ。



Campari Beer

カンパリビール

材料
 カンパリ……………50ml
 ビール……………250ml

作り方
 ① タンブラーにカンパリを入れる
 ② 冷やしたビールを注ぐ。