

 KIMOTO GLASS TOKYO



Website



EC



Instagram



Youtube



TRIPLING
BY KIMOTO GLASS TOKYO

木本硝子株式会社 〒111-0056 東京都台東区小島2丁目18-17

KIMOTO GLASSWARE CO., LTD. 2-18-17 Kojima Taito-ku, Tokyo 111-0056 JAPAN

<http://www.kimotoglass.tokyo>

商品の仕様や価格などは、予告なく変更する場合があります。

弊社の製品は、一部を除いて手づくりです。手づくりの製品は、熟練の職人が1つずつ丁寧に製作しております。

サイズや容量などの誤差や小さな気泡などが残る場合がありますので、ご容赦いただけますようお願い申し上げます。

原産国が表示されていない商品は日本製です。

お問い合わせは…TEL:03-3851-9668(営業時間 10:00~17:00)
info@kimotogw.co.jp

The specifications and price of the products may change without notice in advance.
Most products are handmade. Experienced craftsman has carefully made each item one by one.
Please note that there may be slight size or volume difference, and may contain small bubbles.
Products that do not indicate the country of origin are made in Japan.

Information…TEL:+81-3-3851-9668(Open weekdays: 10:00 a.m. to 5:00 p.m.)
info@kimotogw.co.jp

Supervision : Hanako Usui
Author : Kiyoko Yamauchi
Photography : Shinji Yagi (55 Co.,LTD.)
Styling : Yuna Koizumi (shuju Inc.)
Logo design : Yoho Hatoba (Kyogen Inc.)

©2025 KIMOTO GLASSWARE CO., LTD. All Rights Reserved.

クリエイティブな「味覚の SAKE ロジック」——
それが、KIMOTO GLASS TOKYO が日本酒の未
来に向けて発案する、サケグラス × 酒 × 料理を
掛け合わせた「トリプリング」です。このロジ
ックは日本酒の美味しさを無限に広げるだけ
ではなく、その価値を今まで以上に創造でき
る、新しいスタンダードになるべき画期的な試
みです。ぜひ、サケグラスを手にとり、トリ
プリングをお楽しみください。皆様の SAKE
Life がさらに豊かになることをお約束し
ます。

Creative “Taste Logic for Sake” . This is the
innovative concept of “Tripling”—a fusion of sake
glasses, sake, and cuisine—proposed by KIMOTO
GLASS TOKYO to shape the future of Japanese
sake. More than just enhancing the flavors of sake,
this groundbreaking approach redefines its value,
setting a new standard in the industry. We invite
you to experience Tripling with our finely crafted
sake glasses. Elevate your Sake Life and discover a
world of endless possibilities.



おいしさの要素 The Elements of Taste



魅力的なトリプリングを構成するためには、予備知識として味覚について知っておきましょう。人間には様々な味わいをキャッチする味覚受容体という細胞があり、「甘味」「旨味」「酸味」「苦味」「塩味」の基本五味を感じることができます。この基本五味に刺激となる渋味や辛味の要素、そしてフレーバーなどの要素をかけあわせていくのが、日本酒と料理のペアリングです。

To craft an appealing Tripling experience, it's essential to first understand the fundamentals of taste. Humans perceive flavors through taste receptors, which allow us to detect the five basic tastes: sweetness, umami, acidity, bitterness, and saltiness. In addition to these, other sensory elements such as astringency, spiciness, and aroma contribute to the complexity of food and Sake pairings. However, deliciousness is more than just taste. Factors like

おいしいと感じるのは味わいだけではなく、環境や雰囲気、好きなものに囲まれているなどの、心理的要素も大切です。ここにそれぞれのトリプリングに適したサケグラス「爽」「華」「雅」「醇」「和」を使えば、その味わいを最大限に引き出すことが可能になります。それぞれの味わいを引き出しながら、さらにおいしくなるロジックをトリプリングでは活用します。

ambiance, atmosphere, and personal preferences play a crucial role in the dining experience. By incorporating the five specially designed sake glasses—"SOU", "HANA", "MIYABI", "JUN", and "NAGOMI"—each element of flavor can be enhanced to its fullest potential. The Tripling logic elevates sake and food pairings by drawing out the best of each flavor, creating a truly exceptional dining experience.

おいしさの感じ方 The Perception of Taste



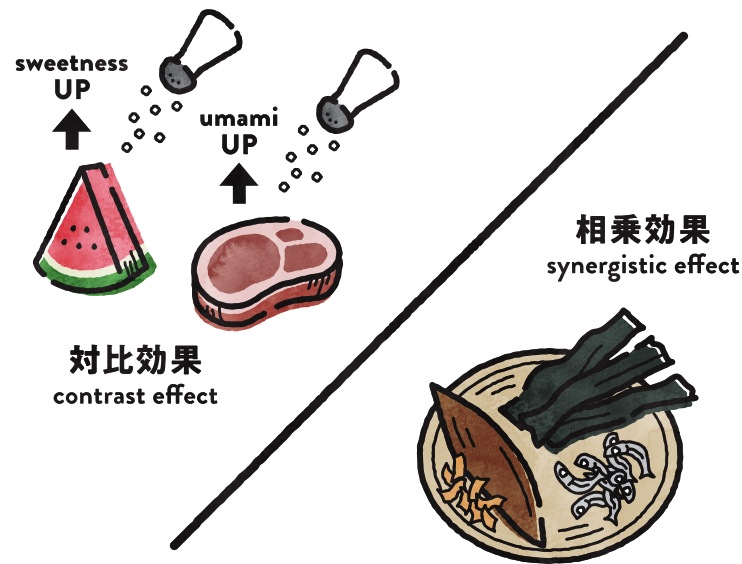
人は味を感じる時に、最初に味蕾という口内に分散されている舌や口蓋などの部分から五味を導き出します。一つの味蕾は五味を全て感知しますが、特に舌尖にある茸状乳頭という部分や、舌の両サイドにある葉状乳頭、奥側にある遊郭乳頭という部分に集中しています。KIMOTO GLASS TOKYOのサケグラスは、酒の特性に対して的確にアプローチするように作られています。

When humans perceive taste, the taste buds located throughout the mouth, including the tongue and palate, are responsible for detecting the five basic tastes. Each taste bud can sense all five tastes, but certain areas, such as the fungiform papillae on the tip of the tongue, the foliate papillae on the sides, and the circumvallate papillae at the back, are particularly concentrated with receptors. KIMOTO GLASS TOKYO sake glasses

口径やフォルムが異なる5タイプのグラスは酒の口当たりや酒が流れるスピードが変わるため、味蕾へアタックする部分を変化させ、注ぐグラスによって感じる酒の味わいも異なります。

are designed to perfectly match the characteristics of sake. The five distinct glass types, each with different mouth openings and shapes, affect how the sake interacts with the taste buds, influencing the flow of the sake and its texture. Depending on which glass is used, the flavor profile of the sake experienced can vary, providing a tailored tasting experience.

おいしさの効果 The Effect of Taste



人は五味それぞれを別々に感じ取り、最終的に味を形づくります。トリプリングでは、お酒と料理の互いに欠けている要素を補い合うことで、おいしさをより強く感じられるように考えています。大切なのはお酒、料理のボリューム感を揃えること。それぞれの五味の中には、合わせることで目立たせたり、おだやかにする効果があります。スイカに塩をかけると甘味が引き立つように、際立

Humans perceive the five basic tastes separately before combining them into a complete flavor experience. Tripling enhances deliciousness by allowing sake and food to complement each other's missing elements. Balancing their flavor intensity is key. Each taste can be amplified or softened depending on the pairing. Just as salt enhances watermelon's sweetness (contrast effect), different elements highlight specific flavors. Umami-rich

たせたい味に異なるエッセンスを加えると味にメリハリが出る対比効果。うま味の強い日本酒が塩辛い味わいのものをやわらげる抑制効果。昆布とカツオ節の合わせ出汁が単体よりも深い味わいになるのと同じく、日本酒のグルタミン酸と料理のイノシン酸の掛け合わせる相乗効果。そして、サケグラスを使うことで、お酒の味わいを料理に的確に伝え、何倍にも魅力がふくらむでしょう。

sake mellows saltiness (synergistic effect). Likewise, kombu and katsuobushi create a deeper dashi, just as sake's glutamic acid and food's inosinate generate a synergistic effect. With the sake glass, these nuances are precisely conveyed, elevating both sake and cuisine.

おいしさの理論 The Logic of Taste

同調理論 theory of flavor harmony



同調理論というのは、「似たもの同士は仲良し」という理論です。香りや味の似たもの、例えばメロンのような香りの酒には、同じく果物のメロンやそれと同類のウリ系の野菜が好相性というような考え方です。さらに、これには色も当てはまります。やや茶色の酒は醤油を使った根菜類の煮物と相性がよい、といった理論です。その他、食材などの同地産も同じく同調理論に。

The theory of Flavor Harmony suggests that like attracts like. For example, sake with a melon-like aroma pairs well with melons or similar fruity vegetables. This concept also applies to color: a brownish sake complements root vegetables stewed with soy sauce. Local ingredients and regional sake naturally align with this theory, creating harmonious pairings. For the best dining experience, it's essential to choose the right glass that enhances

親和性が高い地物と地酒の組み合わせが、最もわかりやすい例です。お酒と料理が繋がり、渾然一体となるおいしさには、それぞれを感じやすくさせるグラス選びが必要です。これがトリプリングのおもしろさです。

the distinct flavors of both the sake and the food, creating a seamless, unified taste. This is what makes Tripling so interesting and dynamic.

Sake Tripling Guide



TRIPLING
BY KIMOTO GLASS TOKYO



和
[Nagomi]



Blue cheese



Root vegetables



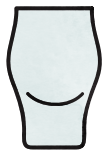
Fish sauce



Chili peppers



Fried food



醇
[Jun]



Chocolate



Butter



Pork



Dried fruit



Spices



雅
[Miyabi]



Salmon



Soy sauce



Peanuts



Duck



Beef



華
[Hana]



Apple



Shrimp



Cheese



Tofu



Olives



爽
[Sou]



Leafy greens



Orange



Olive oil



White fish



Chicken



日本酒には約 700 種類もの成分が含まれていると言われていて、それほど奥が深い日本酒の魅力をより開花させるのが、KIMOTO GLASS TOKYO のトリプリングに最適なサケグラス。スタンダードな酒器で飲むだけでは発見できなかった、日本酒の隠れた美味しさを知ることができます。まずは、これらのグラスで同じ日本酒を飲み比べしてみてください。グラスによって日本酒の味が驚くほど変わり、酒の新たな一面を知ることができるはずです。

Sake contains around 700 components, giving it remarkable depth and complexity. To unlock its hidden nuances, KIMOTO GLASS TOKYO's Tripling glasses are essential. Unlike standard drinkware, they reveal flavors that might otherwise go unnoticed. Try the same sake in different glasses—you'll be amazed at how the flavor transforms, offering a fresh perspective on its depth and versatility.

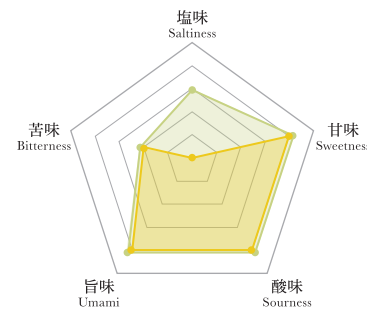


爽

[Sou]

すらりと長いシェイプはどんな酒質も軽快に。日本酒ビギナーにもおすすめしたい「爽」。スパークリングや吟醸酒など、爽快な冷酒タイプの日本酒が適しています。トリプリングでは苦味と甘みをプラスし、五味補完することで、酒の良質な酸味が引き出され、さらにスッキリした飲み口に。喉ごしもきれいになります。

The sleek, elongated shape enhances the lightness of any sake, making “SOU” ideal for beginners. Perfect for sparkling or ginjo-style varieties, it suits crisp, chilled sake. In Tripling, adding bitterness and sweetness balances the five tastes, highlighting the sake’s refined acidity for a smoother, more refreshing finish.



水芭蕉 PURE MIZUBASHO PURE

しめ鯖とりんごのハニーマスタード Marinated Mackerel and Apple with Honey Mustard

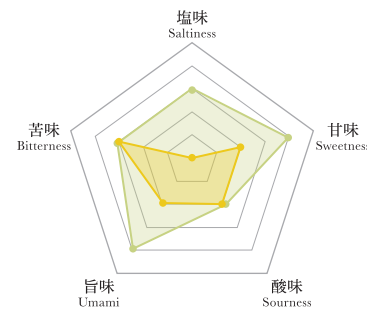
- 1 | はちみつ (大きじ 1/3)、ハニーマスタード (大きじ 1/2)、すりおろした玉ねぎとりんご (各 1/8 個分) をよく混ぜる。
 - 2 | しめ鯖 (1/2 尾) とりんご (1/8 個) は薄切りで同サイズに揃える。
 - 3 | [2] を交互に盛り付けて [1] のソースをかけ、仕上げにディル (適宜) をのせる。
- 1 | In a small bowl, mix honey (1/3 tbsp), honey mustard (1/2 tbsp), grated onion (1/8 piece), and grated apple (1/8 piece) until well combined.
 - 2 | Slice the marinated mackerel (1/2 fillet) and apple (1/8 piece) into thin, even pieces.
 - 3 | Arrange them alternately on a plate, drizzle with the honey mustard sauce, and garnish with fresh dill (to taste).

華

[Hana]

酒が舌にゆっくり流れる、ふくらみのある形状の「華」は、上立香や含み香を楽しむグラス。エレガントな大吟醸や甘酸っぱい酒質の日本酒と相性が良く、そこに合わせる料理は同調理論を使ってトリプリングを試みましょう。酒の香りがさらに引き立ち、ワンランク上のスタイリッシュな味わいに変化します。

The "Hana" glass, with its curved shape, allows sake to flow smoothly over the tongue, enhancing both top notes and lingering aromas. It pairs beautifully with elegant Daiginjo and sake with a sweet-acidic balance. Apply the theory of flavor harmony to create a Tripling pairing, elevating the aroma and transforming the taste into a refined experience.



南部美人 大吟醸 NANBU BIJIN Daiginjo

柿と海老の白和え

Persimmon and Shrimp in Tofu Sauce

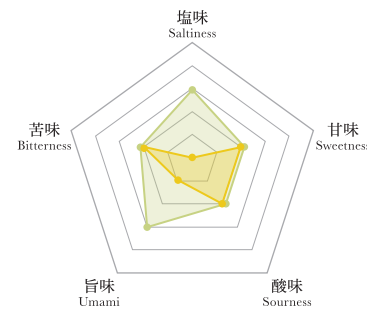
- 1 | 柿 (1/2 個) は 2cm 角に切る。小房に分けたしめじを軽く下茹で、柿とザルに上げ、醤油 (小さじ 1/2) をかけ醤油洗いし水気をよく切る。
 - 2 | 30 分程おもしろのをせ水きりした絹ごし豆腐 (1/2 丁) をすり鉢やフードプロセッサーでペースト状にし、砂糖 (大さじ 2) と薄口醤油 (小さじ 1) と酢 (小さじ 1) を加えて合わせる。
 - 3 | 1cm 幅に切ったゆで海老 (2尾) と [1] に [2] を和え、三つ葉をのせる。
- 1 | Cut persimmon(1/2) into 2 cm cubes. Blanch small bunches of shimeji mushrooms, drain, and rinse with soy sauce (1/2 tsp).
 - 2 | Drain Tofu(1/2 block) for 30 minutes. Blend with a pestle or food processor; then mix in sugar (2 tbsp), light soy sauce (1 tsp), and vinegar (1 tsp).
 - 3 | Mix [1] with [2] and 1 cm-wide sliced boiled shrimp (2p). Garnish with mitsuba.

雅

[Miyabi]

口径が広い「雅」は、日本酒が持つ複雑な味わいを感じやすいのが特徴。早いスピードで酒が空気に触れ、適度にアルコールを飛ばすため、度数が高い酒を飲みやすくします。合わせたい酒は原酒、旨味が凝縮した酒質の山廃や生酛が最適。さらに酒の味わいを複雑にし、余韻を長く楽しめる効果を狙い旨味や甘味、塩味を五味補完しましょう。

The wide-mouthed "Miyabi" glass enhances sake's complexity, allowing it to breathe and softening the impact of high alcohol content. Ideal for genshu and umami-rich styles like Yamahai and Kimoto, it brings out deeper flavors. Balancing umami, sweetness, and saltiness extends the finish and enhances the aftertaste.



天狗舞 山廃仕込 純米酒 TENGUMAI Yamahai-jikomi Junmai-shu

鮪とわかめのくるみ味噌がけ

Tuna and Wakame(seaweed) with Walnut Miso Sauce

- 1 | 鮪 (1/2 冊) を少し厚めに切り平造りに。鮪と見た目のボリュームが同量程度のわかめを 1.5cm 角に切る。
- 2 | すり鉢でくるみ (炒ったもの / 大きじ 2) をすり、味噌 (大きじ 1)、砂糖 (大きじ 1) をよく混ぜ、さらに醤油 (小さじ 1) を合わせる。
- 3 | わかめを下敷きに鮪を盛りつけ、[2] をかける。

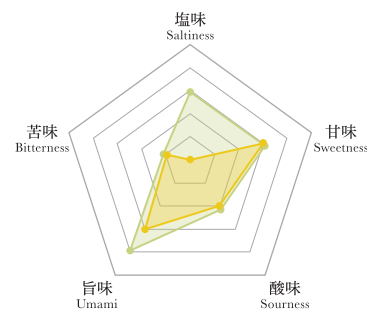
- 1 | Cut tuna (1/2 block) into thick slices. Dice wakame into 1.5 cm pieces, keeping portions equal in volume.
- 2 | Grind toasted walnuts (2 tbsp) in a mortar. Mix in miso (1 tbsp) and sugar (1 tbsp), then add soy sauce (1 tsp).
- 3 | Plate wakame, top with tuna, and drizzle with [2].

醇

[Jun]

口の中で酒がゆっくり流れていく形の「醇」は、時間をかけて飲みたい複雑で奥深い熟成酒に適したグラスです。そんな酒の魅力である複雑味と余韻を増幅できるトリプリングが、相乗効果の五味補完。塩味や旨味、甘味、苦味を加えることがポイントです。全体の味わいが、ひと口ごとにいくらかでもふくらんでいきます。

The "Jun" glass, designed to let sake flow slowly across the palate, is ideal for complex, well-aged varieties meant to be savored over time. Tripling enhances these sake's depth and finish through the synergy of complementary tastes. Adding saltiness, umami, sweetness, and bitterness creates layers of flavor that expand with every sip.



多満自慢 純米無濾過 TAMAJIMAN Juemon

豚ヒレカツのナッツペーストのせ Pork Tenderloin Cutlet with Nut Paste

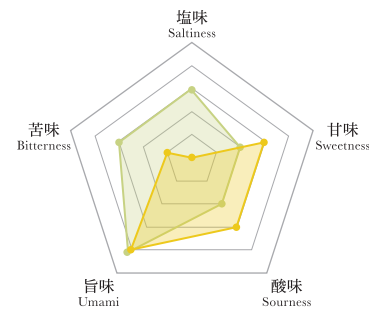
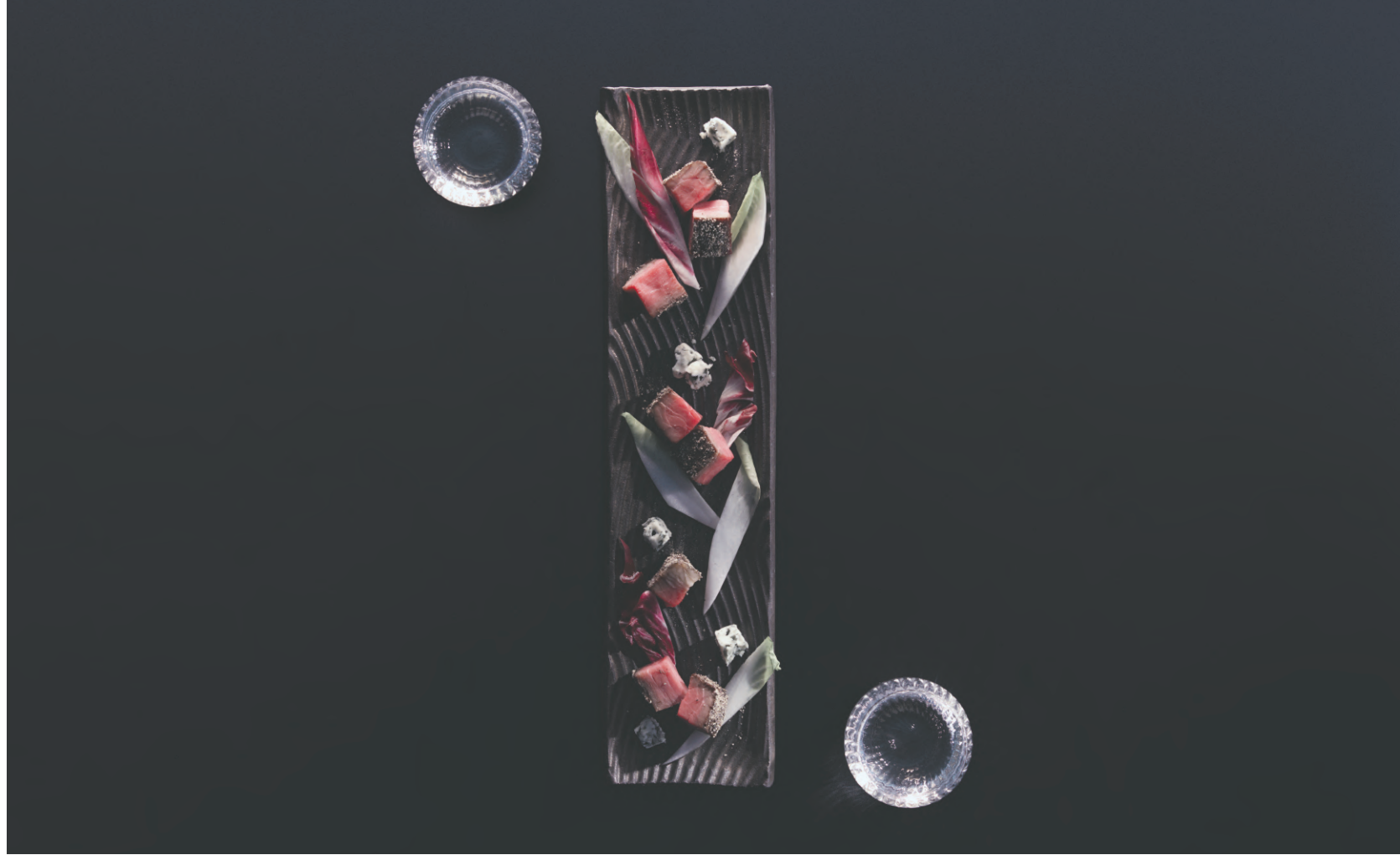
- 1 | 豚ヒレカツ (2個) を半分に切り、ひとくちサイズに。
 - 2 | 市販の胡麻ペースト (大さじ1) にみりん (大さじ1/2) を混ぜる。ドライプルーン (2個) の種をとって半分にちぎる。
 - 3 | [1] に [2] の胡麻ペースト、プルーンをのせピンチョス風に。皿にはゲランドの塩 (適量) を添え、お好みでかけて食べる。
- 1 | Cut the pork tenderloin cutlets (2 pieces) into bite-sized pieces.
 - 2 | Mix sesame paste (1 tbsp) with mirin (1/2 tbsp). Pit and tear dry prunes (2 pieces) into halves.
 - 3 | Top the cutlets from [1] with the sesame paste mixture and prunes, skewering them like tapas. Serve with fleur de sel (to taste) on the side for seasoning.

和

[Nagomi]

ほとんどの酒質をカバーし、シーンを選ばないオールマイティなグラスが「和」です。両手のひらでグラスを包み、少しずつ体温であたためながら酒を飲みたくなる形状が魅力的。コクのあるどぶろくや、甘味のある梅酒とも相性がよく、料理で旨味を掛け合わせるトリプリングが最上です。酒の旨味をより広げてくれるでしょう。

The "Nagomi" glass is a versatile vessel that suits almost any sake and occasion. Its shape invites you to hold it in both hands, gently warming the sake. It pairs wonderfully with rich sake like doburoku and sweet ume-shu. For the best experience, enhance the umami with Tripling, which complements both the sake and food, revealing deeper flavors.



豊島屋 十右衛門 TOSHIMAYA Juemon

黒胡椒香る ローストビーフ ブルーチーズとチコリ添え Roast Beef with Black Pepper, Served with Blue Cheese and Endive

- 1 | ローストビーフは市販のサイコロ状のものか、ブロックを12mm角に切ったものを用意。表面(焼いた面)にブラックペッパーをつける。
 - 2 | ブルーチーズは7mm程度のサイコロ状に切る。チコリ(もしくはトレビス)は一枚を斜めに4等分する。
 - 3 | 器に自由に盛り付け、それぞれを好みで合わせながら食べる。
- 1 | Prepare store-bought diced roast beef or cut a block into 12mm cubes. Coat the surface (the seared side) with black pepper.
 - 2 | Cut the blue cheese into 7mm cubes. Slice the endive (or radicchio) into four diagonal pieces.
 - 3 | Arrange on a plate, allowing for flexible combinations as desired while eating.

Sake Glass Selection

爽 [Sou]



es
Slim 01

ES-SL/01	¥2,800
----------	--------

Size : 120ml / φ38×H115×M50
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass



es
Slim 02

ES-SL/02	¥3,000
----------	--------

Size : 200ml / φ45×H140×M58
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass

江戸子

江戸子

華 [Hana]



es
Stem 01

ES-ST/01	¥8,000
----------	--------

Size : 160ml / φ55×H118×M72
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass



es
Stem 02

ES-ST/02	¥10,000
----------	---------

Size : 230ml / φ48×H143×M71
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass

江戸子

江戸子

雅 [Miyabi]



Marlene XANA

XA-04	¥6,000
-------	--------

Size : 100ml / φ80×H65×M80
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass



Paula XANA

XA-02	¥6,000
-------	--------

Size : 120ml / φ70×H88×M52
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass

江戸子

江戸子

醇 [Jun]



es
Rock 01

ES-RK/01	¥2,500
----------	--------

Size : 100ml / φ45×H80×M53
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass



es
Rock 02

ES-RK/02	¥4,000
----------	--------

Size : 210ml / φ61×H88×M71
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass

江戸子

江戸子

和 [Nagomi]



Mai 3
スモール

MA-01B/S	¥2,500
----------	--------

Size : 110ml / φ53×H48×M60
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass



Mai 3
レギュラー

MA-01B/M	¥2,800
----------	--------

Size : 160ml / φ59×H53×M69
素材 : ソーダ硝子
Material : soda-lime glass

江戸子

江戸子