

WINE CATALOG 2025

GLASSWARE



14世紀から引き継がれる手吹きガラスの伝統 オーストリアのハンドメイドグラスメーカー『ザルト』

手吹きガラス

ザルトのグラスは全て高度な技術をもつ熟練の職人により伝統的な手吹き製法で生産されています。

洗浄機に対応

羽のように軽く繊細なグラスでありながら、高級ワイングラスに求められる扱いやすさと耐久性を兼ね備えています。

無鉛

クリスタル・グラス

原材料を丹念に厳選し酸化鉛を一切加えていないため白濁化がほぼ起こりません。

角度

完璧な風味

ボウル部分の曲線は地球の傾斜角度と同じ24°、48°、72°にデザインされています。古代ギリシャ人やローマ人はこれら3つの角度を食材の貯蔵器に活用し、長期間鮮度を保たせ風味を向上させていました。この宇宙の法則を利用することでグラスの中でワインから最上の味わいを引き出すことができます。

ザルトへの世界の評価

ザルトと他のグラスの比較を何度かしたことがあります
が、私はザルトを熱望します

David Schildknecht
ワイン・アドヴォケイト

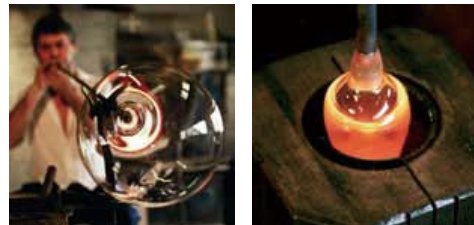
グラス市場に、このグラスほど素晴らしいものは現れないでしょう。どこか官能性も持ち合わせています。

Francois Mauss
"Grand Jury Européen" 会長

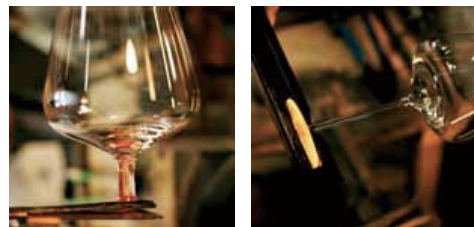
ザルトはグラス文化の新しい基準となるだろう…

Robert Girgone
英国のソムリエ、ワイン・コンサルタント

伝統的なクラフトマンシップ



ザルト社の基本理念は完璧な技術を提供する事です。



ザルトの全てのグラスはルネッサンス期のベネチアングラス職人の卓越した技法を現代に伝えています。



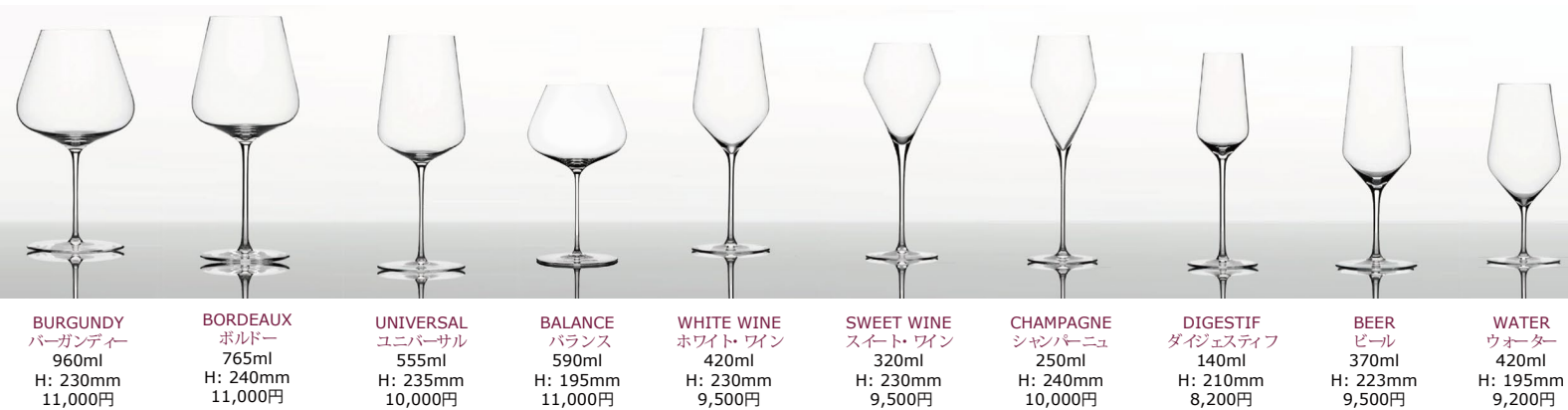
テロワールと個性を最もよく表現するのがザルトです。
私はこのグラスを毎日使用しています。

Aldo Sohm
2008 世界最優秀ソムリエ
ル・ベルナディンNYシェフ・ソムリエ

私が近年最も感銘を受けたグラスがザルトです。私が知りうる中で最も薄く、繊細ながら手にするとまるでゴムのように弾力性があります。ワインの愛好家であれば誰でもこのグラスの密接感に感動するでしょう。

Jancis Robinson
フィナンシャル・タイムズ

HANDMADE ELEGANCE



BURGUNDY バーガンディー 960ml H: 230mm 11,000円	BORDEAUX ホルドー 765ml H: 240mm 11,000円	UNIVERSAL ユニバーサル 555ml H: 235mm 10,000円	BALANCE バランス 590ml H: 195mm 11,000円	WHITE WINE ホワイト・ワイン 420ml H: 230mm 9,500円	SWEET WINE スイート・ワイン 320ml H: 230mm 9,500円	CHAMPAGNE シャンパーニュ 250ml H: 240mm 10,000円	DIGESTIF ダイジェスティブ 140ml H: 210mm 8,200円	BEER ビール 370ml H: 223mm 9,500円	WATER ウォーター 420ml H: 195mm 9,200円
--	---	--	--	--	--	---	--	---	--



COUPE クーペ 380ml H: 98mm 7,200円	COUPE EFFECT クーペ・イフェクト 380ml H: 98mm 7,200円	GRAVITAS OMEGA グラヴィタス・オメガ 960ml H: 230mm 11,500円	CARAFE 67 カラフェ 920ml H: 305mm 28,000円	CARAFE カラフェ NO. 25 9,500円 NO. 75 13,000円 NO.150 16,500円	DECANTER デキャンタ AXIUM アクシウム 20,000円 MYSTIQUE ミステイク 22,000円	SPITTOON スピトーン 50 11,200円 250 17,000円
---	--	---	--	---	--	--

BURGUNDY ストラクチャーのしっかりしたエレガントで深みと余韻の長い赤、白ワイン向け

BORDEAUX タンニンとエキスの豊富なフルボディのワイン向け

UNIVERSAL 表情豊かで風味の際立つミネラルと繊細さをもち合わせたワイン向け

BALANCE スキンコンタクト、樽使用、澱との長期熟成による複雑性と力強い骨格を備えたワイン向け

WHITE WINE チャーミングな果実を豊富に感じる焦点の定まった白、赤ワイン向け

SWEET WINE 伝統的なデザートワインや樽熟成の蒸留酒向け

CHAMPAGNE 高貴でエレガントな世界のスパークリングワイン向け

DIGESTIF リキュール又は繊細で調和のとれた蒸留酒向け

BEER 繊細なホップのピルスナーやラガービール向け

WATER 水、ノンアルコール、繊細なホップのビール向け。テイスティング用グラスとしても最適

COUPE 水、ノンアルコールなど多様な用途に

COUPE EFFECT 水、ノンアルコールなど多様な用途に。波状のデザイン

GRAVITAS OMEGA バーガンディーの形状で、ワインの色調や香りを優美に演出

CARAFE 冷蔵庫での貯蔵用に

NO.25 350ml H: 175mm

NO.75 820ml H: 248mm

NO.150 1600ml H: 300mm

CARAFE 67 980ml H: 305mm

DECANTER ワインの完璧なエアレーションの為に

AXIUM 1450ml H: 204mm

MYSTIQUE 1900ml H: 185mm

SPITTOON プロフェッショナルな試飲向け

50 610ml H: 130mm

250 2900ml H: 210mm





JEROBOAM

family owned • fine wines

ジェロボーム株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山 2-27-18

パサージュ青山 2F

TEL:03-5786-3280



<https://www.jeroboam.co.jp>



info@jeroboam.co.jp

●本資料に記載された内容は、予告なく変更する場合がございます。●本文およびデータ等の著作権を含む知的所有権はジェロボーム株式会社に帰属し、事前に承諾を得ることなく、本資料に修正・加工することは禁止しています。●お酒は20歳になってから。●価格はすべて希望小売価格(税抜)です。