



THE INSTRUMENTS OF TASTE



ZIRLION

プジョーミル、塩の体験に革命を起こす



美味しさを奏でるプジョー。スパイスミルをはじめとするエレガントな商品は日々の生活を豊かに彩り、食を楽しむ方の探求心を満たす本物を届け続けています。

水車小屋から始まるプジョーの歴史

150th Anniversary



1812

冷間圧延鋼技術の特許取得のこぎりなど
大工道具、農業用のフォーク、
肉切り包丁など数々の道具類を生産



1850

ライオンの鋭い歯をイメージし
ライオンエンブレムを鋸の刃に起用



1874

最初のペッパーミル
「Z」シリーズ製造開始



1890

自動車産業進出



1997

電動ミルの生産開始

2018

ブランドロゴを一新

1810

水車動力の製粉工場を
冷間圧延鋼場に改造し
工業製品メーカーとしてスタート



1840

家庭用コーヒーミルの生産スタート



1858

ライオンエンブレムを商標登録

1881

プジョー自転車第一号を生産



1980

機械工作部門からペッパーミル部門が独立

2007

ワインアクセサリー取り扱い開始

2021

セラミックオープン皿取り扱い開始



ギアの特性

世界中のシェフがプジョーミルを愛用する理由、それは切削加工技術を活かした刃(グラインダー)の構造にあります。強靭なメカニズム・耐久性のみならず、それぞれのスパイスが引き立つよう、特別な形に仕上げられています。

ペッパーミル(鉄製)

粒の大きさが2~6mmの白・黒・緑胡椒、花椒、コリアンダーシードに使用できます。ピンクペッパー単独、その他のスパイスはご使用できません。
※ピンクペッパーはスパイスの15%以内で混ぜた場合、使用可



トップノブ



ライオンロゴとノブの
周りの色が黒い



ノブにPと記載
されている

ソルトミル(ステンレス製)

粒の大きさが2~4mmのクリスタルソルト・岩塩専用です。海塩は使用できません。湿り気のない塩をご使用ください。海塩、湿り気のある塩、その他のスパイスはご使用できません。ピンク岩塩は粒の大きさが大きいものが多いため、推奨しておりません。



トップノブ



ライオンロゴとノブの
周りの色が白い



ノブにSと記載
されている

粗さ調節方法

Uセレクトシステムのないミルの場合

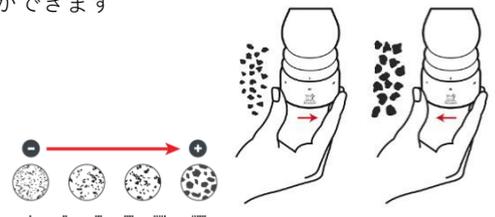
ミル上部のネジの締め具合で自由に調節できます

細かめ：時計回りにかるくしめる 粗め：反時計回りに少しゆるめる



Uセレクトシステム付ミルの場合

ミル下部のダイヤルを回して目盛をあわせるだけで、6段階に粗さ調節ができます



*現在トップノブは2種類のデザインがございます。

LATEST PRODUCTS

**希望小売価格はすべて税別価格です



ジルライオン：プジョーミルが起こす塩革命

—プジョーミルのデザインの美しさはそのままに、内部のメカニズムを一新することで、従来のソルトミルとは一線を画す、全く新しいソルト体験となる「パウダーソルト」を挽くことを可能にしました。粗さ調整でパウダーからクランチーな食感の塩が味わえます。



ソルトミル(ジルコニア製)

粒の大きさが2~6mmのクリスタルソルト・岩塩・ピンク岩塩に使用可能です。湿り気のない塩をご使用ください。使用可能な粒サイズより大きい場合は可能な範囲サイズに砕いてご使用ください。海塩・湿り気のある塩は、ウェットシーソルト用ミルをご利用ください。

ジルコニアとは：

ダイヤモンド級の強さを持つファインセラミックスで、医療や航空宇宙産業で広く使用されており、卓越した強度と耐久性を誇ります。そのためジルライオンの刃は非常に硬く摩耗の心配なく、精度の高い挽き心地の提供ができます。

パウダーソルトとは：

ジルライオンで挽くことができる「まるで粉雪のようにきめ細やかで軽やかな口どけの塩」です。極めて微細な状態の塩は、食材や舌の上で軽やかに溶け、少量で塩味を広げ感じさせます。



ZIRLION (ジルライオン) とは、

プジョーの最新技術ジルコニア製グラインディングメカニズムあり、革新的な開発を実現させた素材：ジルコニア (zirconia) とプジョーのシンボルであるライオン (lion) を組み合わせた造語です。



マエストロ

MAESTRO

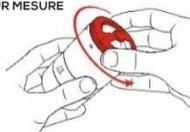


6段階粗さ調整機能付き

スパイスの世界を存分に探索いただくために、開発されたマエストロシリーズ。容器を取り換えれば、お好みのスパイスが瞬時に堪能できます。

ペッパーミル、ソルトミル専用をご使用ください。

ジルライオンメカニズムを搭載したソルトミルが新登場！



6段階の粗さ調整が可能な「Uセレクトシステム」付き



容器は簡単に取り外し可能



容器ごとにこだわりのスパイスを入れてお食事ごとにペアリングも堪能できる



化粧箱入



化粧箱入



46989 S
12,500円



41731 P
12,500円



ガラス容器3個セット+ペン

41755
3,500円



※スパイスは同封されておりません。

BISTRO & BISTRORAMA SERIES

**希望小売価格はすべて税別価格です



ピストロ

BISTRO

サイズ: φ5.2xH10cm

1874年にプジョーが初めて生み出したペッパーミルがモチーフのクラシックなデザイン。今なお受け継がれる原点となる形状で卓上に最適なサイズです。クラシックなデザインにシックなカラーで流行にとらわれず使用できるカラーラインナップ。



チョコ

41588 P
41595 S
6,500円



シラキ

41601 P
41618 S
6,500円



グラファイト

39509 P(*)
6,500円



クリア

2/41687 P&Sセット
12,000円(化粧箱入)



ブラック

22730 P
6,800円



ホワイト

22440 S
6,800円



ステンレス

33057 P
33064 S
9,000円



アンティーク

30933 P
30940 S
9,800円



ピストラマ

Bistrorama

クラシカルなデザインを元気になる色彩で華やかにしたピストラマシリーズ。テーブルセットの彩りやアクセント演出としても活躍します。



レッドパッション
40703 P
40710 S
8,000円



キャンディピンク
40789 P
40796 S
8,000円



テラコッタオレンジ
40864 P
40871 S
8,000円



イエロー
42042 P
8,000円



フォレストグリーン
42066 P
8,000円



ピスタチオ
40741 P
40758 S
8,000円



ブルーパシフィック
40727 P
40734 S
8,000円



エッグプラントパープル
40765 P
40772 S(*)
8,000円



スレート
40802 P
40819 S
8,000円



スモークグレー
42080 P
42097 S
8,000円



アイボリー
40840 P
40857 S
8,000円

PARIS-RAMA & TAHITI SERIES

**希望小売価格はすべて税別価格です

パリラマ

PARIS-RAMA

サイズ: φ6xH18cm

U SELECT

6段階粗さ調整機能付き

プロのシェフが多く愛用するパリシリーズから、色彩鮮やかなカラーが登場。また6段階の粗さ調整が可能な「Uセレクトシステム」付きです。インテリアとのカラーコーディネートも楽しめます。



キャンディピンク

43544 P
12,000円



イエロー

43551 P
12,000円



フォレストグリーン

43520 P
12,000円



ブルーパシフィック

43506 P
12,000円



エッグプラント

43445 P
12,000円



レッドパッション

41212 P
12,000円

41229 S (*)
11,000円
⇒4122900 S
12,000円



ノワール

23706 P
12,000円

23713 S (*)
11,000円
⇒2371300 S
12,000円



スモークグレー

43483 P
12,000円



パールグレー

43490 S (*)
11,000円
⇒4349000 S
12,000円



アイボリー

43476 S (*)
11,000円
⇒4347600 S
12,000円



陳列什器貸出し可能
ご相談ください。

※ソルトミルの後継機種はジルライオン (刃がジルコニア素材) となります。

タヒチ デュオ

TAHITI DUO

サイズ: φ5.2xH16cm

自然の色彩から着想を得たカラー展開。ペッパーとソルトそれぞれに色の濃淡が異なり、インテリアを問わず空間に馴染みます。化粧箱入りのため、ギフトにも最適です。



ファイヤー (レッド)

2/42974

15,000円



エア (ブルー)

2/42967

15,000円



ウォーター (グリーン)

2/42950

15,000円



マットブラック&ホワイト

2/24260

15,000円

セット化粧箱

※黒・白のみ
単品取り扱いあり
18368 P
24239 S
8,000円

PARIS SERIES

P: ペッパーミル
S: ソルトミル
(*)は在庫限り終売

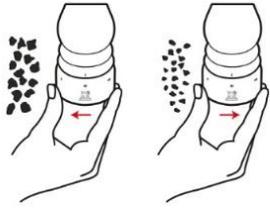
**希望小売価格はすべて税別価格です

パリュセレクト

PARIS U-SELECT



6段階粗さ調整機能付き



プロのシェフが多く愛用するパリシリーズ。
6段階の粗さ調整が可能な「Uセレクトシステム」付き。
食卓からキッチンまで幅広く活躍します。

※ソルトミルの後継機種はジルライオン(刃がジルコニア素材)となります。



チョコレート

12cm	15cm	18cm	22cm
23447 P 2345400 S 8,800円	44343 P 9,800円 44350 S (*) ⇒4435000 S 9,800円	23461 P 10,500円 23478 S (*) ⇒2347800 S 10,500円	23485 P 13,000円 23492 S (*) ⇒2349200 S 13,000円



白木(ナチュラル)

12cm	15cm	18cm	22cm
23362 P 2337900 S 8,800円	44367 P 9,800円 44374 S (*) 9,000円 ⇒4437400 S 9,800円	23386 P 10,500円 23393 S (*) 9,500円 ⇒2339300 S 10,500円	23317 P 13,000円 23324 S (*) 12,000円 ⇒2332400 S 13,000円



レッドパッション

12cm	18cm	22cm
41199 P 9,800円 41205 S (*) 9,000円 ⇒4120500 S 9,800円	41212 P 12,000円 41229 S (*) 11,000円 ⇒4122900 S 12,000円	41236 P 14,000円 41236 P 14,000円



ノワール

12cm	18cm	22cm
23683 P 2369000 S 9,800円	23706 P 12,000円 23713 S (*) 11,000円 ⇒2371300 S 12,000円	23720 P 14,000円



グラファイト

18cm	22cm
23940 P 10,500円	39424 P 13,000円



ステンレス

18cm	22cm
32470 P 15,500円 23487 S (*) 14,000円 ⇒3248700 S 15,500円	23494 P 16,500円 32500 S (*) 15,000円 ⇒3250000 S 16,500円



*化粧箱

パリシリーズ

PARIS SERIES

P: ペッパーミル
S: ソルトミル
(*)は在庫限り終売

**希望小売価格はすべて税別価格です

パリ PARIS

プロのシェフが多く愛用するパリシリーズ。
ブジョーの代表的なミル、使えば使うほど手に馴染みます。

白木 (ナチュラル)



12cm	18cm	22cm
087412 P	087418 P	087422 P
087412/SME S		
8,000円	9,000円	10,000円

チョコレート



12cm	870412/1 P	870412/SME/1 S	8,000円
18cm	870418/1 P	870418/SME/1 S	9,000円
22cm	870422/1 P	870422/SME/1 S	10,000円
30cm	870430/1 P	870430/SME/1 S	14,000円
40cm	870440/1 P		19,000円
50cm	870450/1 P		37,000円
80cm	870480/1 P		70,000円

*各サイズの実際の縮尺は写真と異なります。



アンティーク ANTIQUE

パリ ナチュラル Paris Nature



アップサイクルされた世界に一つだけのミル。
ミルの製造工程で見た目に欠陥があるために
廃棄されていた木材を再利用しています。



*化粧箱



18cm
30957 P
30964 S
13,000円



18cm
41403 P
12,500円



18cm
38113 S
12,500円



*各サイズの実際の縮尺は写真と異なります。

アクリル製のミル

ACRYLIC MILLS

P: ペッパーミル
S: ソルトミル
(*)は在庫限り終売

**希望小売価格はすべて税別価格です

ナンシー

NANCY

透明のボディは黒・白胡椒など使い分けがしやすく、残量も目視で確認できるためスパイスの補充も行いやすいです。海塩専用のラインナップもご用意がある人気のシリーズです。



9cm 12cm 18cm 22cm

9cm	900809 P	900809/SME S	6,800円
12cm	900812 P	900812/SME S	8,500円
18cm	900818 P	900818/SME S	8,800円
22cm	900822 P	900822/SME S	10,000円

ウェットシーソルトミル

セラミック製のギアで、ゲランドの塩など水分を含む海塩専用となります。



324560 WS
11,000円

バルティック

BALTIC



25762 8cm P 8,000円
25779 8cm S 8,000円

バリ

BALI



25786 8cm P 8,800円
25793 8cm S 8,800円



オスロ

OSLO



39646 12cm P 8,000円(*)
39653 12cm S 8,000円(*)

ダマン

DAMAN

SELECT
MOUTURE SUR MESURE
6段階粗さ調整機能付き



25427 16cm P 14,000円(*)
25434 16cm S 14,000円(*)

トール

TOUL



20101901 11cm P 6,000円
20151895 11cm S 6,000円

オレロン

OLERON



28404 14cm P 10,000円
28411 14cm S 10,000円



ELECTRIC MILLS

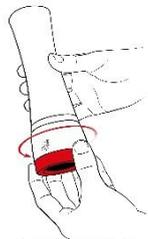
**希望小売価格はすべて税別価格です

ダマン
Daman



輝く光沢が高級感を醸し出すダマンの電動ミル。
6段階の粗さ調整が可能な「ユーセレクトシステム」付きで使用時にはLEDが点灯します。

サイズ：φ6.25xH16cm



6段階粗さ調整機能付き



43179 P
18,000円



43186 S (*)
17,000円
⇒4318600 S
18,000円



化粧箱入り



ボタン式



エリスセンス

ELIS SENSE

サイズ：φ5.4xH20cm

6段階粗さ調整機能付き



27162 P (*)
22,000円



27179 S (*)
22,000円

◇スパイススケール、ミルトレイ付き (単品も化粧箱入)

2/27162 PM&SMセット 44,000円(*)

◇スパイススケール2個、2個用ミルトレイ付き



セット化粧箱



センサー内臓でミル側部と上部に軽く触れるだけで簡単にミルが稼動。LEDが手元を明るく照らします。



ダイヤルを合わせるだけで6段階の粗さ調節が可能。パウダー状から粗挽きまでお料理に合わせて選べます。



付属のスパイススケールにはロートがついて、詰め替えに便利です。



ゼリ

ZELI

サイズ：
Φ5.6xH14cm



24079 P
15,000円



24086 S
15,000円

◇替豆電球付き (単品も化粧箱入)
◇ペッパーミルのみ粗さ調整可能



セット化粧箱

2/28480
PM&SMセット
30,000円

ゼスト

ZEST

サイズ：
Φ5.6xH18cm



25939 S (*)
9,000円

一電動ミルについて—
※電動ミルは全商品単4電池6本。
※お試用電池付属。
※ダマン、エリスセンスはLED点灯、ゼリは豆電球が点灯します。
※ゼストはライト機能はありません。

OTHER MILLS

**希望小売価格はすべて税別価格です

ライン
LINE



スタイリッシュでモダンな「ラインシリーズ」。
アルミニウム製のメタリックなボディが特徴的で、上品な印象のデザインです。
ペッパーミルとソルトミルで色のコントラストもお楽しみいただけます。



ダーク

ナチュラル

12cm

18cm

12cm

18cm

39929 P
39936 S
10,000円

39943 P
12,000円

(39882 P)
39899 S
10,000円

39912 S
12,000円

フィジー
FIDJI



黒マット

オリーブ

12cm

15cm

21283 P
21290 S
10,000円

33804 P
44811 S
20,000円

バヤ
BAYA



チョコ

シラキ

8cm

8cm

27896 P
8,800円

27889 S
8,800円

バリ
BALI CAST IRON

南部鉄器からインスピレーションを得たペッパーミルとソルト入れ、鋳鉄のボディと竹製の風合い、バンブーのトレイは和の風格と洋のエレガンスを併せ持ち、食卓を格別な空間に変えてくれます。



ノワール 8cm
(35402 P 20,000円)

ノワール P+塩入れ 8cm
(39967 35,000円)

バーベキュー
BBQ

アウトドアのために開発されたBBQ、手挽きミルで初めてライトが搭載された昼夜問わず大活躍する逸品です。傾けるだけでライトが点灯し、垂直に戻すとライトが消えます。



BBQミルの楽しみ方



BBQ ペッパーミル (グラファイト)
41526 30cm P 18,000円

ホステルリー
HOSTELLERIE



22648 22cm P 8,500円

クロワジエール
CROISIERE



44220 13cm P 6,500円
44169 13cm S 6,500円

MILL TRAYS & ACCESSORY

**希望小売価格はすべて税別価格です

ミルトレイ

MILL TRAY



* 30cm未満のミルに使用できます。
* オレロンにはご利用いただけません。



44534
ナチュラル



44558
ナチュラル



44541
マットブラック



44565
マットブラック

パンブートレイ
4,000円

パンブートレイ ハンドル付き
6,000円



25854
アクリルトレイ
5,800円



44510
アイボリー



44527
サテンブラック

セラミックトレイハンドル付き
8,000円



スパイス詰め替え用漏斗 (じょうご、ロート)

ENTONNOIR

取っ手のライオンロゴが引き立つ、スパイスを補充するための漏斗。
詰め替えが楽々でき、丈夫で錆びにくいステンレス製です。



スパイス詰め替え用漏斗 (じょうご、ロート)
41489 3,200円





PAYGOT FRERES

Glossaire breton

1817

COFFEE MILL



プジョーのコーヒーミルは1840年から生産開始され、1890年に生産が始まった自動車よりも前から作られています。まさにプジョーのグラインダーの原点とも言える歴史ある商品です。グラインダーの耐久性に非常に優れており、精度の高いステンレス製の二枚の刃でコーヒー豆を均等に挽くことで、豆本来のおいしさと香りを最大限に引き立てます。



クロノス

KRONOS

43段階の粗さ調節機能付きコーヒーミル。エスプレッソ用の極細からフレンチプレス用の粗挽きまで、お好みの豆と抽出方法でコーヒーをお楽しみいただけます。プジョーの伝統を重視した、クラシックかつ革新的なコーヒーミルです。

※ボディは樹脂製



35853 25,000円
サイズ：約W17×9.5×17.5cm

ラルブル

L'ARBRE

11段階の粗さ調節ができるコーヒーミル。エスプレッソ用の極細挽きも可能です。フランスの美食デザイン事務所Sylvie Amar Studio、コーヒー専門家のHippolyte Courtyとプジョーがタッグを組んで生み出した、コーヒー愛好家にはたまらない逸品。※受け皿はガラス製



36706 32,000円(*)
サイズ：15×6×H20cm
◇スプーン、本体掃除用ブラシ付き



ブラジル

BRESIL



19401765 35,000円
サイズ：約W13×D13×H21cm

ノスタルジー

NOSTALGIE



841-1 38,000円
サイズ：約W13×D13×H21cm

アンティーク

ANTIQUE



31152 50,000円
サイズ：約W13×D13×H21cm

BAKEWARE

アポーリア

APPOLIA



アポーリア セラミック オープン
ウェアができるまで

- * オープン、電子レンジ、トースター
冷凍庫、食洗器で使用可能
- * 耐熱温度 -20°C~250°C
- * IH・直火不可



職人の手仕上げ



衝撃に強く、耐久性に
優れ、カラーと
輝きを維持。

質の高いエナメル加工



汚れがこびりつきにくく、
洗いやすい。
艶があり少ないオイルで
ヘルシーに調理できる。

便利に使える



冷凍庫から出してすぐ
加熱でき、作り置きに便利。
18cm、21cm、22cmは
2枚用のオープン
トースターOK

持ちやすい



サイドにハンドルが付いて
いて持ちやすい。
ハンドル裏に溝があるので
滑りにくい。

アポーリア取扱い カラーチャート



	ブルー	アイボリー	レッド	スレート	パープル	イエロー	ライトグレー	ライトブルー	フォレスト グリーン
スクエア18cm			●	●		●			●
スクエア21cm	●	●	●	●		●	●	●	●
レクタングュラー22cm			●	●		●			●
レクタングュラー32cm	●	●	●		取り寄せ	●	●	●	取り寄せ
レクタングュラー40cm	●	●	●		取り寄せ				取り寄せ
その他		ラメキン プラッター オーバル	ラメキン プラッター ハート、オーバル	ラメキン プラッター					

ラメキン デュオ

RAMEKIN DUO

外側サイズ：約φ11×H5.6cm
内側サイズ：約φ8×H4.5cm
容量：約200ml

NEW



2個セット 5,000円
※同色 ●61876
●61869
●61852

ハートデュオレッド

HEART DUO For You

外側サイズ：約W13.4×D13.2×H4.7cm
内側サイズ：約W12.8×D12.6×H4.1cm
2個箱入り：約W31.3×D13.9×H5.5cm
容量：約350ml



2枚セット 8,000円
●61593 (*)



BAKEWARE Buffet & Table

アポーリア

APPOLIA

buffetの大皿、とりわけ用と用途に合わせてサイズやカラーも豊富。



冷凍庫からオープン調理が可能な器 アポーリア



アペタイザー プラッター 40cm

APPETIZER PLATTER 40cm

外側サイズ：約W40.2×D17.8cm
内側サイズ：約W34.5×D16cm

前菜の盛り合わせ用にぴったりな皿が登場。
シンプルな形状でビュッフェなどでそのままお皿としても映えます。
ワイドなハンドルが持ちやすく、お料理の持ち運びもしやすいサイズです。



9,000円
●60749 (*)
●60701 (*)
●60725 (*)

スクエアベイカー 18cm

SQUARE BAKER 18cm

1人用の一品料理に

外側サイズ：約W18×D13×H4.5cm
内側サイズ：約W13×D12×H4.5cm
容量：約620ml



5,500円
●61173
●61180
●62002
●62149

レクタングラーベイカー 22cm

RECTANGULAR BAKER 22cm

1人用の一品料理や家族のおかずに

外側サイズ：約W22×D13×H5cm
内側サイズ：約W18.5×D12×H4.5cm
容量：約850ml



5,500円
●61142
●61159
●61999
●62101

スクエアベイカー 21cm

SQUARE BAKER 21cm

2人用のお料理やお菓子、パン作りに

外側サイズ：W21×D17×H6cm
内側サイズ：約W16×D16×H5cm
容量：約1100ml



7,800円
●60237
(●60206)
●60213
●60220
●61470
●61951
●61968
●62132

オーバルベイカー 31cm

OVAL BAKER 31cm

4人分程度のメインディッシュに

外側サイズ：約W32×D21×H7cm
内側サイズ：約W27×D20×H6cm
容量：約2200ml



9,000円
●60589 (*)
●60596 (*)

レクタングラーベイカー 32cm

RECTANGULAR BAKER 32cm

3〜4人分のお料理におすすめ

外側サイズ：約W32×D21.5×H7cm
内側サイズ：約W26.5×D20.5×H6cm
容量：約2700ml



11,000円
●60077
●60046
●60053
●61432
●61913
●61920
(●62088)

レクタングラーベイカー 40cm

RECTANGULAR BAKER 40cm

業務用buffetなどで活躍

外側サイズ：約W40.5×D27×H8.5cm
内側サイズ：約W33.5×D26×H7.5cm
容量：約5200ml



15,000円
●60039
●60008
●60015
(●62064)

色の見方：

●ブルー ●アイボリー ●レッド ●スレート ●パープル ●イエロー ●ライトグレー ●ライトブルー ●フォレストグリーン

() がついている品番は定番外扱い品です。納期を頂戴しますが、お取り寄せ対応可能です。

**希望小売価格はすべて税別価格です
(*)は在庫限り終売

*各サイズの実際の縮尺は写真と異なります。



WINE & WHISKY ACCESSORY

コーヒー、スパイスミル、バイクウェアをはじめ、食にかかわるあらゆるシーンでライフスタイルに香りを添える商品を生み出してきたプジョー。アルコール本来の持つ香りを最大限にひきだすように設計されたプジョーこだわりのワイン・ウイスキーアクセサリで、より豊かなワイン・ウイスキーライフをご提案いたします。

ウイスキーテイasting & ノージングセット

WHISKY TASTING & NOSING SET



お酒の持つ本来の味や香りを最大限に楽しめるセット

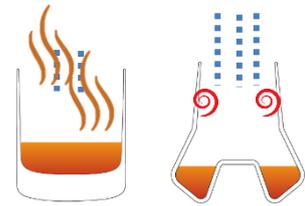
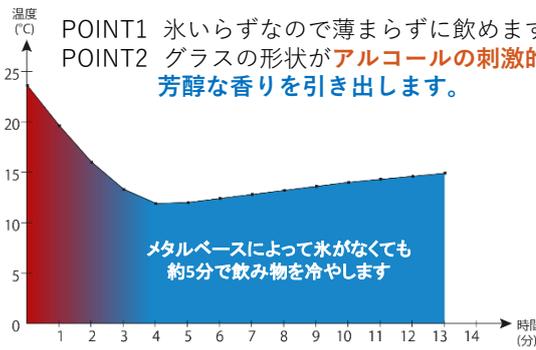
アルコールの刺激的なおいを抑え、最初の一口からウイスキー本来のもつ香りや味わいをテイastingできます。付属のメタルベースを使えば、氷を使わずにウイスキーを適温（18℃前後）まで冷やすことができます。

【セット内容】
テイastingグラス、メタルベース、コースター

STEP1 メタルベースを2時間冷凍庫で冷やす
STEP2 メタルベースの上にグラスを乗せる。
5分で適温まで冷やします。



POINT1 氷いらずなので薄まらずに飲めます。
POINT2 グラスの形状がアルコールの刺激的なおいを抑え、芳醇な香りを引き出します。



一般的なタンブラー

外気温により、冷え方は異なります。



ウイスキーテイastingセット
266097 12,000円
グラス 単品
250331 6,500円

バルターズ

BALTAZ

ハンドルを持ち上げて
失敗なく抜栓できる
ワインオープナー



ワインオープナー バルターズ
200176 22,000円 (*)



クラブラン

CLAVELIN

ワンクリックで簡単に
コルクを抜くことが出来る
ソムリエナイフ。



ソムリエナイフ クラブラン
200428 7,000円



ビルボ

BILBO

デキャンタクリーナー



230241 3,500円

マトゥス

MATHUS

古いワインの抜栓に適した
ワインオープナー



200251 9,000円



WINE & WHISKY ACCESSORY

ワインクーラーズリーブ

WINE COOLER SLEEVE



ワインクーラーズリーブ「Frizz (フリッツ)」

750mlのワインやシャンパンボトルを効率的に冷やし、最適な温度でお楽しみいただけます。ボトルの形にぴったりとフィットする伸縮性のある素材を使用し、丁寧にお作りしております。屋内でも屋外でもお使いいただけます。結露しにくい素材を表面に使用しています。



POINT1 約20分でワインを適温まで冷やします。

POINT2 冷たさが約2時間続きます。

220358 ブラック 6,000円
220327 レッド 6,000円

クレ・デュ・ヴァン

CLEF DU VIN

唯一無二のワインのポテンシャルを測るツール

フランス語で「ワインの鍵」を意味する“clef du vin” (クレ・デュ・ヴァン)。使い方は、クレ・デュ・ヴァンのパスティユ(先端の丸い部分)をワインに浸すだけ。100ccのワインに1秒浸ければ、1年後の熟成を知ることができます。



クレ・デュ・ヴァン トラベル
245078 15,000円
◇専用ケース付き

ヴァリエーション

VARIATION

若い赤ワイン向け
ワインをデキャンタ側面全体に広がるように注ぐことで、より空気と触れさせ、ワインを目覚めさせます。



230159 22,500円



レボリューション

REVOLUTION

デキャンタスタンド



240028 8,000円



美味しさの秘密は挽きたてにあり。

挽きたての香りや粗さ加減で
お料理がより一層美味しく仕上がります。

【プジョーミルが選ばれる理由】

金属の刃だからこそその切れ味と耐久性

耐久性の高い切れ味が変わらない刃は、
スパイスを切るように砕くメカニズムで香りを最大限に引き立たせます。

豊富なデザインとカラー

時代を超えるタイムレスな美しさから、唯一無二のユニークさまで、
様々なシーンで彩りを添えます。

MADE IN FRANCE

スパイスミルは木の削り出し、ギアの加工、塗装、仕上げに至るまで
自社工場で作られ、世界各国の食のシーンに届けられています。



ペッパーとソルト
ミルの見分け方



ミルの製造



公式インスタグラム



公式オンラインショップ

輸入販売元：コーンズ・アンド・カンパニー・リミテッド



〒105 - 0014 東京都港区芝3-3-10
TEL: 03 5730 1609
<http://www.cornes-trading.com>

