

バーをより自由にする新しいグラスウェア
「SIP AND GUZZLE」シリーズを発表

グラスメーカー「木村硝子店」のデザイナー木村祐太郎氏と後閑信吾のコラボレーション

国内外でバーを運営する SG Group(株式会社SGマネジメント・東京)のファウンダー後閑信吾と、創業100年の歴史を持つグラスメーカー・株式会社木村硝子店のデザイナー木村祐太郎氏がタッグを組み、これまでにないグラスブランド「SIP AND GUZZLE」をスタートしました。

カジュアルでもクラシックでも、一層自由なスタイルでカクテルを創造し楽しむことを目的として、後閑と木村氏が新しいグラスシリーズを構想。デザインや試作の段階で何度も議論を重ね、理想の形に仕上げました。製造は最高のグラス職人によるハンドメイド。一つ一つ手吹きで丁寧に作り、3月31日(金)よりオンライン販売を開始致します。



左より「VanDyke 5oz N/N」「VanDyke 5oz Cocktail」「VanDyke 5oz Coupe」「KASA 4oz Martini」「KASA 6oz Martini」

- コンセプト -

コンセプトである「SIP AND GUZZLE」の Sipには「味わって飲む」、Guzzleには「気軽に飲む」という意味があります。Sipでも Guzzleでもさまざまなシーンに合わせたカクテルグラスとして使用できるデザイン。自由な新しいカクテルの創造性を掻き立てます。

- デザイン -

見た目だけでなく、バーをはじめレストラン、ホテル、カフェなどプロフェッショナルに使いやすいよう、グラスの厚み、脚の太さなど細部にこだわってデザインしています。

■ 商品概要

[Van Dyke 5oz N/N] W71×H143mm, 148ml, ¥2,200(税込¥2,420)

SG Groupで活躍するトップバーテンダーたちが考えた最も使いやすいカクテルグラスが Van Dykeシリーズです。世界的にバーで使われる機会の最も多いグラスのひとつである Nick & Nora。一般的な Nick & Noraよりもわずかに丸みを帯びた「Van Dyke 5oz N/N」は、ドリンクの分量が少なくても、七分目でも、すりきり一杯でもきまる絶妙なバランス感。ステアでもシェイクでもあらゆるカクテルに合うシンプルなグラスです。

[Van Dyke 5oz Cocktail] W89×H139mm, 150ml, ¥2,300(税込¥2,530)

「Van Dyke 5oz Cocktail」は飲み口が外側に広がった Van Dykeらしい独特のデザイン。このカーブが唇に添い、カクテルを舌尖へと導きます。舌尖の鋭敏な味覚で、繊細な味わいや複雑味を堪能できるのが特徴のモデルです。ショートカクテル全般に適します。

[Van Dyke 5oz Coupe] W90×H128mm, 148ml, ¥2,300(税込¥2,530)

シャンパンをはじめどんなカクテルにも合わせやすいクーpegラス。一般的なクーpegラスに比べ飲み口が内側に入った「Van Dyke 5oz Coupe」は、広い液面から立ち上る香りを飲み口が纏い、アロマとともにフレーバーを感じさせます。



左上より時計回りに「KASA」シリーズ、「Tanto Bello」シリーズ、「Nemo」、「Nautilus」シリーズ

[KASA 4oz Martini] W98×H82mm, 120ml, ¥2,200(税込¥2,420)

[KASA 6oz Martini] W108×H88mm, 160ml, ¥2,300(税込¥2,530)

[KASA 7oz Martini] W118×H96mm, 210ml, ¥2,400(税込¥2,640)

日本酒を飲むときに用いる「盃(さかずき)」をイメージした脚の短いマティーニグラス。脚付きのグラスの場合、ワイングラスもカクテルグラスも脚の部分を持って飲むことが多いですが、その概念を取り払い、盃のようにグラスの縁を掴んで口に運んでほしいという思いから生まれました。ドリンクだけでなく料理の盛り付けなど幅広く使用可能です。

[Tanto Bello D.O.F] W95×H85mm, 330ml, ¥2,200(税込¥2,420)

[Tanto Bello TL] W85×H111mm, 345ml, ¥2,300(税込¥2,530)

木村硝子店で人気の Belloのシェイプや持ちやすさはそのままに、バーやレストランでも扱いやすいよう、本家のデザインに細やかな変更を加えました。「Tanto Bello D.O.F」はロックグラスとして、ウィスキーのオンザロックやカクテルだけでなく、お茶を淹れてもはまるデザイン。「Tanto Bello TL」はタンブラーグラスとして、レモンサワー、ハイボール、ジントニック、アイスコーヒーなどあらゆるシーンにご利用いただけます。

[Nautilus 9oz Wine] W80×H170mm, 270ml, ¥2,500(税込¥2,750)

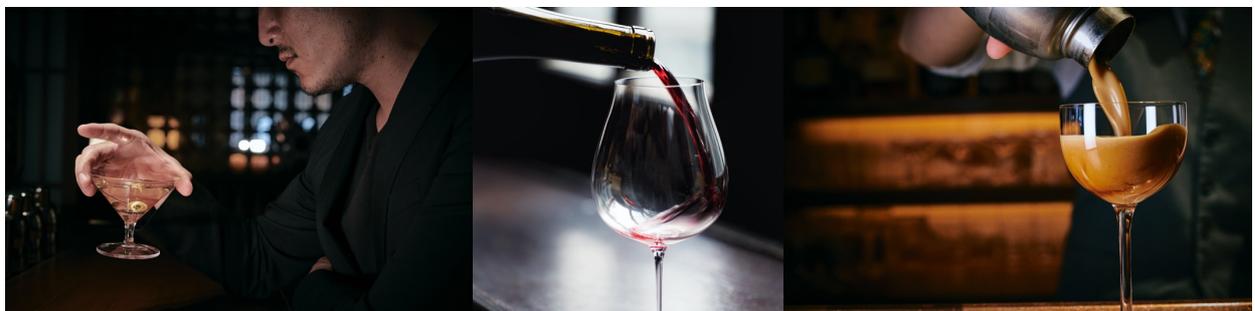
[Nautilus 12oz Wine] W82×H175mm, 360ml, ¥2,700(税込¥2,970)

[Nautilus 15oz Wine] W92×H177mm, 450ml, ¥2,900(税込¥3,190)

Nautilusシリーズは、木村硝子店の Cavaの細身でエレガントな形状にインスピレーションを得てデザインしました。ジャパニーズスタイルに特徴的なほどよい大きさや脚のつくりの繊細さを受け継ぎつつ、ボトムのふくらみ、飲み口のすばまり具合を絶妙に設計。注ぐ瞬間やスワリング時は香り高く、チューリップ型のグラスにアロマが花開き余韻を残します。

[Nemo 5oz Cocktail] W72×H122mm, 150ml, ¥2,400(税込¥2,640)

Nemoは、一般的なカクテルグラスに比べ高さのないデザイン。そのためカクテルはもちろん、日本酒を飲むのにも最適です。また、飲み口が少し外側に広がっており、ドリンクが適度に空気に触れるので、香りをとじ込める形状のグラスとは違う自然な香気を感じられます。素材そのもののよさを味わうという日本酒のシンプルな楽しみ方を表現したグラスです。



■ お取り扱い

SG Group 直営バーツールショップ「OCHO」(5月31日、東京都渋谷区神南にオープン予定)

いまでや <https://www.imaday.jp/c/goods/goods-03/goods-03-02>

Bar Times <https://www.bar-times.com/contents/112721/>

■ 商品のお問い合わせ

HP の CONTACT フォームよりお気軽にご連絡ください

株式会社 SG マネジメント・外商事業部 <https://sg-management.jp/>

木村 祐太郎 (きむらゆうたろう)



日本を代表するグラスメーカー・株式会社木村硝子店のグラスデザイナー兼代表取締役専務。

木村硝子店は 100 年以上にわたり日本の主要なレストランやホテルに高品質のグラスウェアを提供してきた。

4 代目の木村祐太郎氏は、革新的な発想と伝統的な価値観を融合させたグラスのスペシャリストとして美しい造形を探求し続け、数々の自社デザインのグラスを製作。シンプルでありながら手に取りたくなるコレクションは、バーテンダー、シェフ、バリスタたちが表現の幅を広げるのに貢献している。

後閑 信吾 (ごかんしんご)



SG Group 代表。バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。

2006 年に渡米し、NY の名店 Angel's Share でヘッドバーテンダーを務める。2012 年、世界最大規模のカクテルコンペティション Bacardi Legacy にアメリカ代表として出場し、世界大会優勝。2014 年、上海に Speak Low をオープン。以後、新しいコンセプトのバーを次々とオープンさせ、現在国内外で 8 店舗を展開。World's / Asia's Best Bars では世界最多の 42 回を受賞している。2017 年、バー業界のアカデミー賞といわれる Tales of the Cocktail International Bartender of the Year を受賞。Asia's 50 Best においては個人に贈られる最高賞 Bartender's Bartender 2019、バー業界を象徴する人物に贈られる Industry Icon Award 2021 をそれぞれ受賞。英国誌が選出する「バー業界で最も影響力のある 100 人」に贈られる Bar World 100 2021 でアジアトップとなる第 4 位となっている。

SG Group



ファウンダー後閑信吾が率いる BAR カルチャーカンパニー。世界や国内のコンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍。バーの境界を超えた新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営し、The World's 50 Best Bars において世界一の受賞回数を持つ。

2020 年 2 月、バーで楽しめる新しいコンセプトの本格焼酎「The

SG Shochu」を高橋酒造（熊本）、薩摩酒造（鹿児島）、三和酒類（大分）の酒造3社と共同開発。「KOME」「IMO」「MUGI」の3ラインナップをリリースした。2021年に中国で、2022年秋に北米で販売開始。

[Web] <https://sg-management.jp/> (SG Management Inc.)
<https://thesgshochu.com> (The SG Shochu)

【 運営店舗・受賞歴 】



Speak Low



Sober Company



The SG Club



The Odd Couple



ゑすじ郎



swrl.



El Lequio



æ (ash)

- **Speak Low (上海)** The World's 50 Best Bars 10位 (2017) / Asia's 50 Best Bars 2位 (2017)
- **Sober Company (上海)** The World's 50 Best Bars 39位 (2021) / Asia's 50 Best Bars 5位 (2021) / The Best Bar in Mainland China (2022)
- **The SG Club (東京)** The World's 50 Best Bars 10位 (2020) / Asia's 50 Best Bars 3位 (2021) / The Best Bar in Japan (2020、2021)
- **The Odd Couple (上海)** Asia's 50 Best Bars 38位 (2020)
- **ゑすじ郎 / SG Low (東京)** 2021年2月オープン
- **swrl. [wine cocktail & kitchen] (東京)** 2021年10月オープン
- **El Lequio (沖縄)** 2022年3月8日 那覇にオープン
- **æ“ash”[zero-waste cafe & bar] (東京)** 2022年5月30日オープン
- **The SG Shochu (本格焼酎)** サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション (2021) KOME・IMO : Double Gold Medal / MUGI : Gold Medal / デザイン部門 : Bronze Medal 受賞
- **KOKUTO DE LEQUIO (リキュール)** 2023年3月ローンチ

— お問い合わせ —

取材・掲載のお問い合わせは株式会社 SG Management 田中・新海までご連絡ください。

Mail: info@sg-management.jp TEL: 03-6455-2630