Paire de Usuhari Daïginjo



Shotoku, le producteur des verres Usuhari était fabricant d’ampoules soufflées à la main. Passé maître dans l'art de cette technique, il commence à faire des verres pour la dégustation. Des verres très fins et très délicats, si bien qu'ils furent rapidement choisis par les plus grands restaurants japonais pour le servi 0 ce du saké.

La paire de verre à saké dans leur boite en bois

??????? ?????

Les courbes et la forme de ce verre à Daïginjo, avec la pointe en son fond, ont été pensées pour garder intacts les parfums du saké. Très apprécié des professionnels, il est reconnu au Japon comme le nec plus ultra de la dégustation de saké, depuis les brasseries, jusque dans les restaurants les plus chics. Chaque verre est emballé individuellement dans une boite en bois traditionnelle. C’est un cadeau parfait pour les fins dégustateurs, d’autant qu’il peut être utilisé pour apprécier d’autre boissons, y compris les spiritueux comme le whisky ou les shochus âgés.

Paire de verre dans leur boite.

Verre - Hauteur : 9cm - Diamètre : 5.4cm - Volume : 25cl
Boite - Hauteur : 11cm – Côté : 18cm.