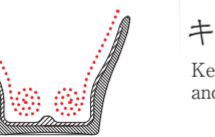


味を引き出す 美山銅器。

Miyama Douki brings out the desired taste

美山銅器は飲み物の味を引き出す工夫があります。一つ目は錫メッキ。錫メッキは、その高いイオン効果によって様々な飲み物の味わいを引き出します。また、二つ目は底の突起です。底に突起をつけることで飲み物が対流し香りが引き立ち、味のバランスも整えます。

Full of ideas are in Miyama Douki. Firstly, use of tin-plating which brings out the each good flavor with its high ionic effect. Secondly, a bump on the bottom to create convection for the better scent and the balance of taste.



底面の突起
a bump on the bottom

日本酒
Japanese SAKE



キレと風味を残す。
Keeps the sharpness and flavor

日本茶
Japanese Green Tea



苦味を和らげ、
コクと風味を残す。
Mellows the bitterness and keeps the rich body and flavor

コーヒー
Coffee



苦味を引き立て、
風味を残す。
brings out the bitterness and keeps the flavor

水
Water



味をマイルドにして
後味にコクを残す。
Mellows the taste and leaves savory flavor

ぐい呑み Copper cup

純銅を特殊なプラスチックでコーティング。高い抗菌性と保温性。そしてメンテナンスフリー。お茶やお酒、紅茶、コーヒーなどを楽しめます。4色ご用意しました。

Pure Copper coated with special kind of plastic which has high antibacterial and thermal effect. Enjoy with Sake, Tea, Coffee etc. There are 4 colors to choose from.



AOZORA
青空
Blue



WAKABA
若葉
Green



OUKA
桜花
Pink



KOHAKU
琥珀
Orange

素材：樹脂(トライトン)・銅・錫メッキ 容量：100ml Material: Resin (Tritan), copper with tin-plating Cap: 100ml

美山銅器でもっと美味しく

銅の電動率の良さと保温性を合わせもち、味を引き出す工夫がいっぱいの美山銅器。これらを使って様々なレシピも楽しめます。



カンタン美味しいレシピ
詳しいレシピはこちらから



美山銅器
MIYAMA DOUKI



MADE IN GIFU JAPAN

水栓製造技術から 生まれた銅製品。

Copper ware born
from water faucet manufacturer



日本の水栓製造発祥の地、岐阜県山県市美山地区。
美山銅器は、水栓製造の技術を生かしてつくられた
銅製品です。砂型鋳造で成形する。ネジ加工等を行う
機械で器の内側をならす。錫(すず)メッキを施す。
そして特殊なプラスチック材料でインサート成形を行う。
日本で唯一の、純銅鋳造品でつくられた銅製品です。

Miyama Douki is a copperware born from
water faucet manufacturing skill in the birthplace
of Japanese faucet, Miyama in Gifu Prefecture.
Formed by sand casting, interior processed by drilling.
Plated with tin, and high performance plastic is used
for insert molding.
This is an exclusive Japanese cup of pure copper.

贅沢な、純銅。

Rich pure copper



抗菌性が高く、熱伝導率が良い。
それが銅の特長です。しかも純銅。
飲み物の喉ごしや味には温度が重要です。
銅器はその温度をほどよく保ちます。

Copper has outstanding antibacterial properties
and keeps the best temperature that is the most important
for each flavor and throat comfort.

機能とデザインの、 高性能プラスチック。

High performance plastic
with excellent capability and design

高性能プラスチック「トライタン」で外面を
コーティング。銅の酸化による変色を防ぎ、铸肌
(鋳造品の表面)の美しさを保ちます。また、熱伝
導率が高いために器が持ちにくくなるデメリットも
解消しました。耐衝撃性、耐薬品性、耐熱性に優れ、
-20度から110度までの使用に耐えられるので、
食洗機での洗浄も可能です。使いやすく美しい
銅製品に仕上げました。

Coated with superior plastic 'Tritan' to prevent
oxidization and tarnishing of copper, maintaining a
beautiful color and casting surface, also not to get
too hot or cold.
It has high resistance to shock, chemical and heat.
Dish washer safe for -20°C to 110°C of water.
Beautiful appearance with excellent usability.

美しい、錫メッキ。

Beautiful Tin Plating



美山銅器の内側には、古くから食器に使われる
錫メッキを施しています。酸化しにくく、抗菌性が
高く、金属アレルギーになりにくいのが特徴です。

Interior surface is tin-plated that is a traditional
method for tableware to prevent oxidization and its
antibacterial property is significantly high.
There is no worry about metallic allergy.



株式会社 水生活製作所

www.mizsei.co.jp

〒501-2104 岐阜県山県市東深瀬94-2 Tel.(0581)23-0570
94-2 Higashifukase,Yamagata-city,Gifu-Pref,Japan 501-2104,
+81-581-23-0570, information@mizsei.co.jp

「美山銅器」は水生活製作所の登録商標です。
Miyama Douki is the registered trademark of MIZSEI MFG CO.,LTD.
2019.11