

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、水栓製造の技術で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。

Copper ware born from water fancet manufacturer Birthplace of Japanese faucet is MIYAMA, Gifu-prefecture. Miyama Douki is a copper ware produced with the technology of water fancet manufacturing. Forming is by sand casting and the inside surface that is processed by drilling machine. Then plating with tin, and insert molding with special kind of plastic. This is an exclusive Japanese copper ware made by pure copper casting.





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。

The feature of copper is significantly antibacterial and good thermal conductivity. This is pure copper at its best. Temperature is the most important in tasting and the copper ware keeps good temperature.

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、鋳肌(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、使いやすく美しい銅製品に仕上げました。

Miyama Douki is coated with high performance plastic 'tritan' to prevent tarnish from copper oxidation and to keep the beauty of casting surface. Also, it resolves the demerit of difficulty of holding that, because of the great heat conductivity. Has high resistance in shock, chemical and heat. Usable with the water temperature of -20°C to 110°C,so, dishwasher-safe. Completed beautiful user-friendly copper

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。

Inside surface is tin-plated which is the traditional method for table top wares to prevent the oxidization, so, it's significantly antibacterial. No need to worry about metallic

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ものの味わいを引き出します。 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, put a bump on the bottom to create convectively generated better scent and the balance of taste.



底面の空起 a bump on the bottom



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

素材:樹脂(トライタン)・銅・錫メッキ

容量:100ml

Material: Resin (Tritan), copper with tin-plating



OUKA 桜花

素材:樹脂(トライタン)・銅・錫メッキ

容量:100ml

Material: Resin (Tritan), copper with tin-plating cap. 100ml



若葉

素材:樹脂(トライタン)・銅・錫メッキ

容量:100ml

Material: Resin (Tritan), copper with tin-plating cap. 100ml



конаки

Orange

素材:樹脂(トライタン)・銅・錫メッキ

琥珀 容量:100ml

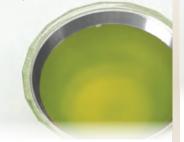
Material: Resin (Tritan), copper with tin-plating cap. 100ml

Japanese SAKE



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

Japanese Green Tea



苦味を和らげ、 コクと風味を残す。

Mellows the bitterness and keeps the body and flavor

Coffee



苦味を引き立て、 風味を残す。

brings out the bitterness and keeps the flavor



味をマイルドにして 後味にコクを残す。

Mellows the taste and leaves savory flavor



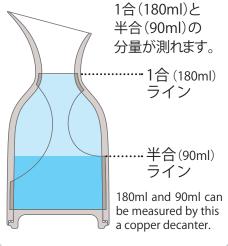
デキャンタ Copper decanter

ぐい呑み2杯分(180mL)の飲み物を入れられる、 純銅に錫メッキを施し、 特殊プラスチックで包んだデキャンタです。 高い抗菌力と保温力。 そして金属イオンの力で飲み物の味を引き立てます。

Decanter which is for double size (180ml) of drinks of our Copper Cup. Tin plated on pure copper and coated with special plastic. Its high antimicrobial, heat retention and metal ion power bring out the better taste of drinks.









〒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 Copperware is the mark of Mizsei MFG CO, Ltd