



Cutlery & Hollouare
since 1923



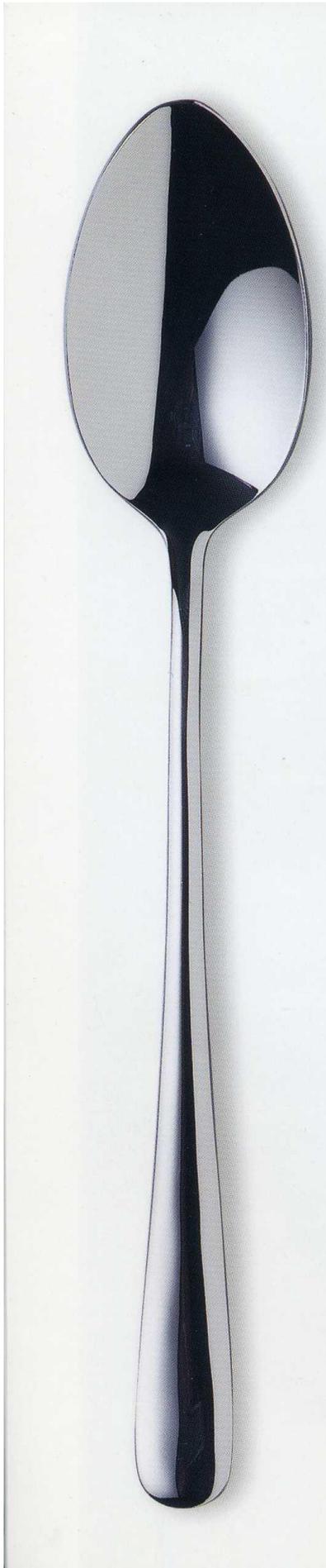
Hotel & Restaurant

◆アルファクト ホテル・レストランカタログ◆

ALFACT®

421

1



「ステンレス洋食器の先駆け」

燕市の金属洋食器産業は大正 12 年 (1923) に始まり、大正、昭和、平成、令和の 4 時代にわたって歴史を積み重ねて今日に至っています。今や燕市基幹産業としてその位置が確立されている金属洋食器産業も、大正時代以来、幾多の先人達の努力によってその基盤が築かれ、変遷を経て発展を続けてきました。当社も燕市金属洋食器産業の開始以来、最古の老舗メーカーのひとつとしてその歴史と共に歩き、金属加工の経験を積み重ねてきました。当社の初代社長は生産技術の研究改善に熱心に努力した人であり、業界に数々の業績を残しました。金属洋食器の初期はその製品のほとんどが黄銅材 (真鍮) によって生産されていましたが、黄銅材は価格変動が激しい上、錆びやすいなどの欠点があり、洋食器の素材としては使いにくいものでした。そこで彼は価格相場の比較的安定したステンレス素材に着目し、昭和 10 年 (1935) 頃より他社に先駆けてステンレス洋食器生産の技術開発に努め、数々の困難と失敗を克服しつつ昭和 12 年 (1937)、業界で初めて加工の難しいステンレス洋食器の

生産に成功しました。今日ステンレスは素材としていろいろな分野に利用されるようになりましたが、その普及拡大の原点となったステンレス洋食器の開発でした。燕市洋食器産業の歴史において当社はステンレス洋食器の先駆けのメーカーとして地場産業発展のため多大な貢献があったものと自負し、誇りとしています。

当社ではさらに品質向上、デザイン、更なる新しいもの作りを心がけ、アルファクトが皆様に愛され、信頼されるブランドとして発展するように努めてまいります。

「アルファクトのナイフについて」

アルファクトのナイフは用途に応じて主に「最中柄」(もなかえ) と「共柄」(ともえ) の 2 種類の仕様が 있습니다。

「最中柄」とは溶接によって柄の中を空洞にして作ったもので、手に取った時のバランスを考慮して、柄を太く軽くしてあり、手になじんで使いやすいのが特徴です。ホテル仕様のナイフはほとんどがこのタイプで、高級品とされています。最中柄ナイフの場合、刃先には切れ味を追求した刃物用ステンレス素材を用い、柄は錆びず模様などが美しく出るステンレス素材を用いています。刃先と柄にそれぞれ適した違ったステンレス素材が使われています。

「共柄」とは刃先から柄までが一体の素材で作られているもので、全体が刃物用ステンレスで作られています。特殊なものを除いて一般的に家庭用の日常使いナイフや普及品にこのタイプのナイフが使われます。バランスとしては刃先より柄の方が少し重くなっているものが多くあります。コンパクトで丈夫な点が特徴です。



Charles

No.28000 <シャルル> シリーズ
 洋白銀器 E.P.N.S./3.8 ミクロン銀仕上げ
 本物だけがもつ絶妙な重量感とバランス。

<u>デザートナイフ(最中柄) 鋸刃</u> 226 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄) 鋸刃</u> 248 ミリ
<u>デザートスプーン</u> 189	<u>テーブルフォーク</u> 204
<u>デザートフォーク</u> 190	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u> 228
<u>スープスプーン</u> 181	<u>フィッシュフォーク</u> 194
<u>ティースプーン</u> 135	<u>フルーツナイフ(最中柄)</u> 190
<u>ヨーヒースプーン</u> 120	<u>フルーツフォーク</u> 156
<u>フルーツフォーク(姫)</u> 121	<u>サーブスプーン</u> 206
<u>デミタススプーン</u> 104	<u>サーブスフォーク</u> 204
<u>ケーキフォーク</u> 134	<u>グレビーレードル</u> 169
<u>シュガーレードル</u> 119	
<u>バターナイフ</u> 153	
<u>バタースプレター</u> 146	
<u>アイスクリームスプーン</u> 133	
<u>ケーキスプーン</u> 151	
<u>メロンスプーン</u> 152	
<u>ソーダスプーン</u> 185	
<u>ブイヨンスプーン</u> 148	
<u>サラダフォーク</u> 156	
<u>オイスターフォーク</u> 138	

※デザートはディナーと兼用です。



Marian

No.18000 <マリアン>シリーズ
 洋白銀器 E.P.N.S./3.8ミクロン銀仕上げ
 さりげなくディナーに使いたい憧れのカトラリー。

<u>デザートナイフ(最中柄) 鋸刃</u>	228 ミリ	<u>サラダフォーク</u>	158 ミリ
<u>デザートスプーン</u>	180	<u>カクテルフォーク</u>	178
<u>デザートフォーク</u>	186	<u>オイスターフォーク</u>	134
<u>スーフスプーン</u>	174	<u>テーブルナイフ(最中柄) 鋸刃</u>	249
<u>ティースプーン</u>	135	<u>テーブルスプーン</u>	202
<u>ヨーヒースプーン</u>	116	<u>テーブルフォーク</u>	201
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	120	<u>フィッシュフォーク(最中柄)</u>	193
<u>デミタススプーン</u>	102	<u>フィッシュフォーク</u>	183
<u>ケーキフォーク</u>	137	<u>フィッシュソーススプーン</u>	188
<u>シュガーレードル</u>	117	<u>フルーツナイフ(最中柄)</u>	185
<u>バターナイフ</u>	151	<u>フルーツフォーク(最中柄)</u>	163
<u>バタースプレター</u>	141	<u>フルーツフォーク</u>	153
<u>アイスクリームスプーン</u>	131	<u>サービススプーン</u>	200
<u>イチゴスプーン</u>	148	<u>サービスフォーク</u>	203
<u>グレープフルーツスプーン</u>	151	<u>グレビーレードル</u>	158
<u>ケーキスプーン</u>	150	<u>スプレードル</u>	296
<u>メロンスプーン</u>	192	<u>スプレードル(小)</u>	254
<u>ソーダスプーン</u>	180		
<u>ブイヨンスプーン</u>	144		
<u>チャイルドスプーン</u>	150		
<u>チャイルドフォーク</u>	153		

※デザートはディナーと兼用です。



Charles

No.8900 <シャルル>シリーズ
 18-10 ステンレス／ミラー仕上
 技術の粋を集めて作り上げた最高級のカトラリー。
 ハンドルにお洒落な模様が彫り込んであります。

<u>ディナーナイフ(最中柄・鋸刃)</u>	226 ミリ
<u>ディナーフォーク</u>	190
<u>ディナー Spoon</u>	190
<u>ティースプーン</u>	135
<u>ヨーヒースプーン</u>	120
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	121
<u>ケーキフォーク</u>	134
<u>アイスクリーム Spoon</u>	133
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	154
<u>メロン Spoon</u>	152
<u>ソーダ Spoon</u>	185
<u>ブイヨン Spoon</u>	148



Charles Plane

No.38900 <シャルル・プレーン>シリーズ

18-10 ステンレス/ミラー仕上

技術の粋を集めて作り上げた最高級のカトラリー。

<u>ディナーナイフ(最中柄・鋸刃)</u>	226 ミリ
<u>ディナーフォーク</u>	190
<u>ディナー Spoon</u>	190
<u>スープ Spoon</u>	181
<u>ティースプーン</u>	135
<u>コーヒースプーン</u>	120
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	121
<u>ケーキフォーク</u>	134
<u>アイスクリーム Spoon</u>	133
<u>バターナイフ</u>	153
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	154
<u>メロン Spoon</u>	152
<u>ソーダ Spoon</u>	185
<u>ブイヨン Spoon</u>	148
<u>サービス Spoon</u>	206
<u>サービスフォーク</u>	204



Francia

No.1800 <フランシア>シリーズ
 18-10 ステンレス/ミラー仕上
 繊細にして優美なロココ調の唐草模様。

<u>デザートナイフ(最中柄) 鋸刃</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄) 鋸刃</u>	202
<u>デザートスプーン</u>	186	<u>テーブルスプーン</u>	202
<u>デザートフォーク</u>	186	<u>テーブルフォーク</u>	204
<u>スープスプーン</u>	178	<u>フィッシュフォーク</u>	188
<u>ティースプーン</u>	137	<u>フィッシュソーススプーン</u>	189
<u>ヨーヒースプーン</u>	122	<u>フルーツフォーク</u>	155
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	123	<u>サービススプーン</u>	204
<u>デミタススプーン</u>	107	<u>サービスフォーク</u>	206
<u>ケーキフォーク</u>	138	<u>グレイバーレードル</u>	165
<u>シュガーレードル</u>	122		
<u>バターナイフ</u>	152		
<u>アイスクリームスプーン</u>	132		
<u>グレイプフルーツスプーン</u>	152		
<u>メロンスプーン</u>	194		
<u>ソーダスプーン</u>	185		
<u>ブイونسプーン</u>	146		

※デザートはディナーと兼用です。



Marian

No.6800 <マリアン>シリーズ
 18-10 ステンレス/ミラー仕上
 優美なフォルムとなめらかな感触。

<u>デザートナイフ(最中柄) 鋸刃</u>	222 ミリ	<u>テーブルスプーン</u>	210
<u>デザートスプーン</u>	185	<u>テーブルフォーク</u>	209
<u>デザートフォーク</u>	192	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u>	217
<u>スープスプーン</u>	180	<u>フィッシュフォーク</u>	192
<u>ティースプーン</u>	140	<u>フィッシュソーススプーン</u>	194
<u>ヨーヒースプーン</u>	120	<u>フルーツフォーク</u>	155
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	126	<u>サービススプーン</u>	209
<u>デミタススプーン</u>	103	<u>サービスフォーク</u>	208
<u>ケーキフォーク</u>	141	<u>グレイビーレードル</u>	160
<u>シュガーレードル</u>	119	<u>ケーキサーバー</u>	218
<u>バターナイフ</u>	155	<u>スープレードル</u>	299
<u>バタースプレター</u>	148		
<u>アイスクリームスプーン</u>	135		
<u>イチゴスプーン</u>	149		
<u>グレイプフルーツスプーン</u>	152		
<u>メロンスプーン</u>	193		
<u>ソーダスプーン</u>	182		
<u>ブイヨンスプーン</u>	148		
<u>サラダフォーク</u>	155		
<u>オイスターフォーク</u>	138		

※デザートはディナーと兼用です。



Social

No.7800 <ソシアル>シリーズ
 18-10 ステンレス/ミラー仕上
 クオリティーを物語る格調高いデザイン。

<u>デザートナイフ(最中柄)鋸刃</u>	220 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)鋸刃</u>	242 ミリ
<u>デザートスプーン</u>	180	<u>テーブルフォーク</u>	198
<u>デザートフォーク</u>	185	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u>	228
<u>スープスプーン</u>	173	<u>フィッシュフォーク</u>	183
<u>ティースプーン</u>	130	<u>フィッシュソーススプーン</u>	185
<u>コーヒースプーン</u>	116	<u>フルーツナイフ(最中柄)</u>	190
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	122	<u>フルーツフォーク</u>	150
<u>ケーキフォーク</u>	137	<u>サービススプーン</u>	211
<u>シュガーレードル</u>	117	<u>サービスフォーク</u>	214
<u>バターナイフ</u>	154	<u>グレビーレードル</u>	155
<u>アイスクリームスプーン</u>	130	<u>スプレードル</u>	297
<u>イチゴスプーン</u>	147		
<u>グレープフルーツスプーン</u>	148		
<u>ケーキスプーン</u>	138		
<u>メロンスプーン</u>	189		
<u>ソーダスプーン</u>	176		
<u>ブイヨンスプーン</u>	145		
<u>サラダフォーク</u>	154		
<u>カクテルフォーク</u>	133		

※デザートはディナーと兼用です。



Biwa

No.8700 <琵琶>シリーズ

18-10 ステンレス／ミラー仕上

多様な食卓に美しく調和する新感覚洋食器。

和食器との調和。

<u>ディナーナイフ(共柄・鋸刃)</u>	223 ミリ
<u>ディナーフォーク</u>	190
<u>ディナー Spoon</u>	189
<u>ティースプーン</u>	141
<u>コーヒースプーン</u>	121
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	122
<u>ケーキフォーク</u>	141
<u>メロンスプーン</u>	191
<u>蟹フォーク</u>	220

※ディナーナイフの共柄はハンドル部
が一体のむく材になっています。

ステンレスは、美観と耐蝕性に優れたすばらしい金属素材です。手入れが容易で清潔さを要求される金属洋食器には、最適な素材として最も多用されています。そのステンレスの中でもこの18-10ステンレスは、18%のクロムと10%ニッケルを含んだ、最高級ステンレス素材です。いつまでも美しい輝きを失うことなく快適にご使用出来ます。



Genne

No.5800 <ジェンヌ>シリーズ
 18-10 ステンレス/ミラー仕上
 毎日の食卓にしゃれたシンプルデザイン。

<u>ディナーナイフ(共柄・鋸刃)</u>	223 ミリ
<u>ディナー Spoon</u>	181
<u>ディナー Fork</u>	183
<u>スプーン Spoon</u>	175
<u>ティースプーン</u>	134
<u>コーヒー Spoon</u>	121
<u>フルーツ Fork(姫)</u>	125
<u>ケーキ Fork</u>	140
<u>シュガーレードル</u>	123
<u>バターナイフ</u>	158
<u>アイスクリーム Spoon</u>	134
<u>イチゴ Spoon</u>	149
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	152
<u>メロン Spoon</u>	149
<u>ソーダ Spoon</u>	181
<u>プイヨン Spoon</u>	145
<u>サービス Spoon</u>	207
<u>サービス Fork</u>	208
<u>グレビーレードル</u>	164

※ディナーナイフの共柄は刃部とハンドル部
 が一体の無垢材になっています。



Long-Server

No.5000 <ロングサーバー>シリーズ

18-10 ステンレス/ミラー仕上

レストランの現場から生まれたアイデア、ロングサイズサーバー。

<u>ロングサービススプーン</u>	240 ミリ
<u>ロングサービスフォーク</u>	240
<u>ロングサービスレードル</u>	222
<u>ビビンバスプーン</u>	215

1. レストランの現場から生まれたアイデア。ロングサイズのサービスアイテム。
2. 和洋中華を問わずレストランからホームパーティーまで広い用途に使えます。
3. 料理の取分けに手が汚れにくく遠くまで楽にとどく便利なサイズです。
4. 十分な長さがあり、器の中へハンドルが滑り落ちにくいサイズです。
5. 長いハンドルを生かして調理用としても活用できます。



Park Avenue

No.2100 <パークアベニュー>シリーズ
 18-10 ステンレス/ミラー仕上げ
 独特なロングプロポーションの美。

<u>ディナーナイフ(共柄・鋸刃)</u>	222 ミリ	<u>ブランチスプーン</u>	159 ミリ
<u>ディナーフォーク</u>	203	<u>ブランチフォーク</u>	159
<u>ディナー Spoon</u>	203	<u>フィッシュナイフ(共柄)</u>	228
<u>ティースプーン</u>	142	<u>フィッシュフォーク</u>	183
<u>コーヒースプーン</u>	122	<u>フィッシュソーススプーン</u>	185
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	123	<u>サービースプーン</u>	225
<u>ケーキフォーク</u>	143	<u>サービスフォーク</u>	228
<u>シュガーレードル</u>	127	<u>グレビーレードル</u>	185
<u>バターナイフ</u>	164		
<u>アイスクリームスプーン</u>	140		
<u>グレープフルーツスプーン</u>	161		
<u>ブイヨンスプーン</u>	157		

※ディナーナイフ及びフィッシュナイフの共柄は刃部とハンドル部が一体の無垢材になっております。

※ この製品はドイツ・ゾーリンゲン<MERTENS 社>の職人技術と精密技術でのライセンス契約にもとづいて厳重な品質管理のもとに日本で製造された製品です。



Noble Birth

No.9800 <ノーブルバース>シリーズ
 18-8 ステンレス/ミラー仕上
 洗練されたシンプル・エレガンスの極み。

<u>ディナーナイフ(最中柄・鋸刃)</u>	219 ^{ミリ}
<u>ディナー Spoon</u>	187
<u>ディナー Fork</u>	190
<u>スーフ Spoon</u>	182
<u>ティースプーン</u>	135
<u>コーヒースプーン</u>	120
<u>フルーツ Fork(姫)</u>	120
<u>ケーキ Fork</u>	137
<u>茶碗蒸 Spoon(シュガー Spoon)</u>	126
<u>バターナイフ</u>	155
<u>アイスクリーム Spoon</u>	135
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	144
<u>ケーキ Spoon</u>	137
<u>メロン Spoon</u>	189
<u>ソーダ Spoon</u>	178
<u>ブイヨン Spoon</u>	147
<u>サービス Spoon</u>	210
<u>サービス Fork</u>	215
<u>グレイバーレードル</u>	173
<u>ケーキサーバー</u>	222



Lorraine

No.3800 <ロレーヌ>シリーズ
 18-8 ステンレス/ミラー仕上
 特別な日の食卓に映える格調高いデザイン。

<u>デザートナイフ(最中柄)鋸刃</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)鋸刃</u>	238 ミリ
<u>デザートスプーン</u>	183	<u>テーブルスプーン</u>	203
<u>デザートフォーク</u>	184	<u>テーブルフォーク</u>	202
<u>スープスプーン</u>	172	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u>	212
<u>ティースプーン</u>	134	<u>フィッシュフォーク</u>	185
<u>ヨーヒースプーン</u>	120	<u>フィッシュソーススプーン</u>	184
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	121	<u>フルーツフォーク</u>	150
<u>デミタススプーン</u>	106	<u>サービースプーン</u>	201
<u>ケーキフォーク</u>	135	<u>サービスフォーク</u>	204
<u>シュガーレードル</u>	120	<u>グレヒーレードル</u>	159
<u>バターナイフ</u>	152	<u>ケーキサーバー</u>	213
<u>バタープレター</u>	146	<u>チャイルドフォーク</u>	154
<u>アイスクリームスプーン</u>	129	<u>チャイルドスプーン</u>	152
<u>グレープフルーツスプーン</u>	149		
<u>ケーキスプーン</u>	153		
<u>メロンスプーン</u>	191		
<u>ソーダスプーン</u>	177		
<u>ブイヨンスプーン</u>	144		
<u>サラダフォーク</u>	154		

※デザートはディナーと兼用です。



Bloom

No.4800 <ブルーム>シリーズ
18-8 ステンレス/ミラー仕上

満ち足りた毎日の食卓にエレガントな輝き。

<u>デザートナイフ(最中柄) 鋸刃</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄) 鋸刃</u>	238 ミリ
<u>デザートスプーン</u>	183	<u>テーブルフォーク</u>	202
<u>デザートフォーク</u>	184	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u>	212
<u>スープスプーン</u>	172	<u>フィッシュフォーク</u>	185
<u>ティースプーン</u>	134	<u>フィッシュソーススプーン</u>	184
<u>コーヒースプーン</u>	120	<u>サービススプーン</u>	201
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	121	<u>サービスフォーク</u>	204
<u>デミタススプーン</u>	106	<u>グレビーレードル</u>	159
<u>ケーキフォーク</u>	135	<u>チャイルドフォーク</u>	154
<u>シュガーレードル</u>	120	<u>チャイルドスプーン</u>	152
<u>バターナイフ</u>	152	<u>ラージバターナイフ</u>	172
<u>バタースプレター</u>	146		
<u>アイスクリームスプーン</u>	129		
<u>グレープフルーツスプーン</u>	149		
<u>ケーキスプーン</u>	136		
<u>メロンスプーン</u>	191		
<u>ソーダスプーン</u>	177		
<u>パイونسプーン</u>	144		
<u>サラダフォーク</u>	154		

※デザートはディナーと兼用です。



Chantilly

No.8600 “シャンティー”18-10 ステンレス/ハンドルつや消し仕上げ
 独特なロングプロポーションの美。
 シンプルなデザインに、より映えるつや消し仕上げの格調高いシリーズ。

<u>ディナーナイフ(共柄・鋸刃)</u>	222 ミリ
<u>ディナーフォーク</u>	203
<u>ディナー Spoon</u>	203
<u>ティースプーン</u>	142
<u>コーヒー Spoon</u>	122
<u>ケーキフォーク</u>	143
<u>バターナイフ</u>	164

※ディナーナイフの共柄は刃部とハンドル部が
 一体のむく材になっております。



Celeste

No.7300 <セレスト>シリーズ
 18-8 ステンレス/ハンドルサテン仕上
 刃先が丸くて安全な、可愛いシェイプのカトラリー。
 ほどよい重さと、持ち易い幅広ハンドル。

<u>ディナーナイフ(共柄/鋸刃)</u>	189 ミリ
<u>ディナー Spoon</u>	179
<u>ディナー Fork</u>	180
<u>スーフ Spoon</u>	173
<u>ティースプーン</u>	128
<u>ケーキ Fork</u>	128
<u>アイスクリーム Spoon</u>	127
<u>バターナイフ</u>	148
<u>ブイヨン Spoon</u>	150
<u>チャイルド Spoon</u>	153
<u>チャイルド Fork</u>	153
<u>ロング Spoon</u>	163
<u>ロング Fork</u>	163

※ディナーナイフの共柄は刃部とハンドル部が一体の無垢材になっております。



Alsace

No.1100 <アルザス>シリーズ
 18-8 ステンレス/天然木(積層強化木)
 木の温もりが優しい自然派のカトラリー。

<u>ディナーナイフ(鋸刃)</u>	210 ^{ミリ}
<u>ディナーフォーク</u>	185
<u>ディナー Spoon</u>	185
<u>ティースプーン</u>	139
<u>ケーキフォーク</u>	139
<u>ヨーヒースプーン</u>	124
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	122
<u>ブイヨン Spoon</u>	143
<u>バターナイフ</u>	160
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	146

※ハンドルの素材:天然木(積層強化木)



Francia

No.41800 <フランシア>シリーズ
 18-10 ステンレス/ゴールドアクセント仕上<金彩>
 繊細にして優美なロココ調の唐草模様。

<u>デザートナイフ(最中柄/鋸刃)</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄/鋸刃)</u>	249 ミリ
<u>デザートスプーン</u>	186	<u>テーブルスプーン</u>	202
<u>デザートフォーク</u>	186	<u>テーブルフォーク</u>	204
<u>スープスプーン</u>	178	<u>フィッシュフォーク</u>	188
<u>ティースプーン</u>	137	<u>フィッシュソーススプーン</u>	189
<u>ヨーヒースプーン</u>	122	<u>フルーツフォーク</u>	155
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	123	<u>サービススプーン</u>	204
<u>デミタススプーン</u>	107	<u>サービスフォーク</u>	206
<u>ケーキフォーク</u>	138	<u>グレビーレードル</u>	165
<u>シュガーレードル</u>	122		
<u>バターナイフ</u>	152		
<u>アイスクリームスプーン</u>	132		
<u>グレープフルーツスプーン</u>	152		
<u>メロンスプーン</u>	194		
<u>ソーダスプーン</u>	185		
<u>ブイヨンスプーン</u>	146		

※デザートはディナーと兼用です。



Duchesse

No.43800 <デューチェス>シリーズ
 18-8 ステンレス/ゴールドアクセント仕上<金彩>
 特別な日の食卓に映える格調高いデザイン。

<u>デザートナイフ(最中柄/鋸刃)</u>	222 ^{ミリ}	<u>テーブルナイフ(最中柄/鋸刃)</u>	238 ^{ミリ}
<u>デザートスプーン</u>	183	<u>テーブルスプーン</u>	203
<u>デザートフォーク</u>	184	<u>テーブルフォーク</u>	202
<u>スープスプーン</u>	172	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u>	212
<u>ティースプーン</u>	134	<u>フィッシュフォーク</u>	185
<u>コーヒースプーン</u>	120	<u>フィッシュソーススプーン</u>	184
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	121	<u>フルーツフォーク</u>	150
<u>デミタススプーン</u>	106	<u>サービースプーン</u>	201
<u>ケーキフォーク</u>	135	<u>サービスフォーク</u>	204
<u>シュガーレードル</u>	120	<u>グレビーレードル</u>	159
<u>バターナイフ</u>	152	<u>ケーキサーバー</u>	213
<u>バタースプレター</u>	146		
<u>アイスクリームスプーン</u>	129		
<u>ケーキスプーン</u>	153		
<u>グレープフルーツスプーン</u>	191		
<u>メロンスプーン</u>	177		
<u>ソーダスプーン</u>	144		
<u>ブイヨンスプーン</u>	152		
<u>サラダフォーク</u>			

※繊細な縁文様を配し、ゴールドトリミングを施したユニークなステンレスカトラリー。

※デザートはディナーと兼用です。

Marine Paradise

No.7000 “イルカ”シリーズ
 18-8 ステンレス/ゴールドアクセント仕上
 ユニークなテーブルアクセサリー。



コーヒー Spoon	122 ミリ
デザート Fork	128
マザー	207
マザー Spoon	216
マザー Fork	218

Marine Paradise

No.7100 “ペンギン”シリーズ
 18-8 ステンレス/ゴールドアクセント仕上
 ユニークなテーブルアクセサリー。



コーヒー Spoon	122 ミリ
デザート Fork	128
マザー	207
マザー Spoon	216
マザー Fork	218



和 《金彩》

No.48000 <槌目>シリーズ
18-10 ステンレス/ゴールドアクセント仕上
和菓子に映える粋な鎚目模様。

姫スプーン	113 ミリ
姫フォーク	126
姫ナイフ	133



和

No.8000 <槌目>シリーズ
18-10 ステンレス/ミラー仕上
和菓子に映える粋な鎚目模様。

姫スプーン	113 ミリ
姫フォーク	126
姫ナイフ	133

■銀器のお手入れ

洋白銀器を問わず、銀器はその性質上必ず変色します。銀は空気中の硫化水素(硫化物)や硫黄分と化合して黒い硫化銀に変ります。卵の黄身によっても黒変は起ります。これが銀の変色ですが、錆に見られる錆とは違って、正しいお手入れによってきれいに取り去ることはできます。また暗いところに密封して保存した場合は変色をかなり遅らせることはできます。あまり使わない場合でも時々出して磨くことが必要です。

変色した場合は市販の銀磨き液を柔らかい布につけて磨いてください。黒い汚れとともに比較的簡単にきれいにすることができます。薄い変色の場合は市販の練り歯磨きでもきれいになります。あまり変色が進まないうちに手入れをすることが大切です。

*市販の銀磨きは取り扱い説明を良く読み、指示に従ってご使用ください。

*使用後は中性洗剤を柔らかい布かスポンジにつけて洗ってください。クレンザーや硬いたわしなどのご使用は品物の表面を傷つけますのでやめてください。漂白剤などもご使用にならない方が良くと思います。

■ステンレス・スチール

ステンレスは鉄・クロムやニッケルを加えた合金です。簡単な手入れでいつまでも美しい輝きと清潔感を保ち、優れた耐食性を示します。ステンレスはカトラリーの素材としては理想的な特長を備えた金属です。

アルファクトで使用しているステンレス素材は主に下記の2種類です。

18-8 ステンレス 18%クロム 8%ニッケル

18-10 ステンレス 18%クロム 10%ニッケル

その他ナイフ用として 13 クロム・ハイカーボン・ステンレス

一般的にニッケルの量が増えるほど良いステンレスと言えます。18-8 ステンレスや18-10 ステンレスは磁石につきませんので、一応これが良いステンレスかどうかを見分ける基準となります。ただしナイフ用のステンレスは機能的性質上磁石につきます。ステンレスに限らず金属は研磨の程度によって耐食性が左右されますのでカトラリーは磨きの良さで選ぶことが大切なポイントと言えます。

■ステンレスカトラリーのお手入れ

使用後は柔らかい布やスポンジに中性洗剤をつけてきれいに洗い、その後乾いた柔らかい布で水分を拭き取っておいてください。それ以外の特別の手入れは必要なく、使用に際しては簡単で気楽なことがステンレスの特長です。時々出してから拭きをして下されば申し分ありません。

Initial Carving

カトラリーにイニシャル・ネームの彫り込み致します。



※ローマ字:筆記体 商品に入る範囲で1~12文字

A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z
a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
Tanaka Y&A Y.A

※ローマ字:ブロック体 商品に入る範囲で1~12文字

A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z
a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
Tanaka Y&A Y.A

※ローマ字:オールドイングリッシュ体 商品に入る範囲で1~12文字

A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z
a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
Tanaka Y&A Y.A

※漢字・ひらがな(名字、名前)商品に入る範囲で2~6文字

明朝体: 鈴木花子 丸ゴシック体: 鈴木花子
楷書体: 鈴木花子 ゴシック体: 鈴木花子
南行書体: 鈴木花子

※年月日(商品に入る範囲内)

12.25 2003.12.25 12月25日

※指定ロゴ等の彫り込みも承ります。

※ご注意: 商品のデザインにより彫刻できる範囲が制限されることがあります。



※商品の色は実物とは違う場合があります。
※製品は改良の為、予告なく仕様の一部を変更することがあります。
※アイテムの形状等、詳細は当社ホームページをご覧ください。
※ご指定のマーク、文字彫金、刻印打ち等も承ります。
※カタログの無断転記転写を禁じます。記載内容 2026 年 3 月 21 日現在

ALFACT®

株式会社 荒澤製作所

〒959-1262 新潟県燕市水道町1-2-5 TEL.0256-63-2229 / Fax0256-62-6891
<http://www.alfact.co.jp/> info@alfact.co.jp