



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®

420

1



Hotel & Restaurant

洋白銀器 E.P.N.S.

18-10 ステンレス

18-8 ステンレス

18-8 ステンレス／強化木ハンドル

ハンドルサテン

ゴールドアクセント

エクスカリバー

洋白銀器、ステンレスについて

名入れ彫り込みについて



「洋白銀器」

洋白はニッケルと銅に亜鉛を加えた合金で、比重と色合いが銀に近いことから洋銀とも呼ばれ、銀の代用として古くからカトラリーの素材として使われてきました。一般にはこの洋白に銀めっきを施して洋白銀器 (E. P. N. S.) と呼んでいます。洋白材も用途によって色々種類があります。アルファクトでは最もカトラリーに適した一級品を選んで使用していますので錆や腐食に強いことが特長です。アルファクトでは洋白銀器として高級品にふさわしい重量感のある豪華なデザインを各種取り揃えてあります。

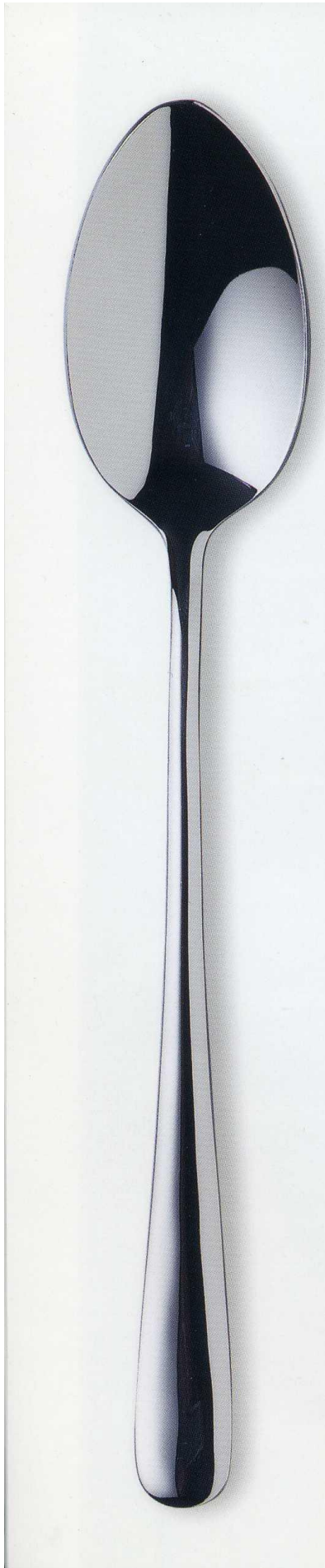
「ステンレス」

ステンレススチールは美観と耐食性に優れた素材です。手入れが容易で清潔であることを要求されるカトラリーの素材として理想的であるため、現在ではステンレスが最も多用されています。ステンレスはクロームとニッケルの含有率によって何種類かに分けられます。一般には 18%クローム 8%ニッケルを含んだ通称 18-8 ステンレスが使われます。アルファクトでは 18-8 ステンレスのほかにさらに高級な 10%ニッケルを含んだ 18-10 ステンレスも使用しています。良いステンレスはほとんど磁石に付きません。18-8 ステンレスの場合は強く加工された部分がわずかに磁石に付くことがあります。

「ナイフ」

ナイフ用のステンレスは硬度を出すためにカーボンを含んだものが使われます。これは磁石には付きませんが、耐食性ととも切れ味の良さが必要なためです。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。カトラリーは磨きの良さで選ぶことが大きなポイントです。アルファクトでは特に研磨には留意して丁寧な仕上げを行っています。





「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>テーブルスプーン</u> 203
<u>デザートフォーク</u> 190	<u>テーブルフォーク</u> 204
<u>スープスプーン</u> 181	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u> 228
<u>ティースプーン</u> 135	<u>フィッシュフォーク</u> 189
<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> 194
<u>フルーツフォーク(姫)</u> 121	<u>フルーツナイフ(最中柄)</u> 190
<u>デミタススプーン</u> 104	<u>フルーツフォーク</u> 156
<u>ケーキフォーク</u> 134	<u>サービススプーン</u> 206
<u>シュガーレードル</u> 119	<u>サービスフォーク</u> 204
<u>バターナイフ</u> 153	<u>グレビーレードル</u> 169
<u>バターフレター</u> 146	
<u>アイスクリームスプーン</u> 133	※デザートはディナーと兼用です。
<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	



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。

デザートナイフ(最中柄) 鋸刃	228 ミリ	テーブルナイフ(最中柄) 鋸刃	249 ミリ
デザートスプーン	180	テーブルスプーン	202
デザートフォーク	186	テーブルフォーク	201
スプーン	174	フィッシュナイフ(最中柄)	216
ティースプーン	135	フィッシュフォーク(最中柄)	193
コーヒースプーン	116	フィッシュフォーク	183
フルーツフォーク(姫)	120	フィッシュソーススプーン	188
デミタススプーン	102	フルーツナイフ(最中柄)	185
ケーキフォーク	137	フルーツフォーク(最中柄)	163
シュガーレードル	117	フルーツフォーク	153
バターナイフ	151	サービススプーン	200
バタースプレター	141	サービスフォーク	203
アイスクリームスプーン	131	グレビーレードル	158
イチゴスプーン	148	ケーキサーバー	212
グレープフルーツスプーン	151	スープレードル	296
ケーキスプーン	150	スープレードル(小)	254
メロンスプーン	192	チャイルドスプーン	150
ソーダスプーン	180	チャイルドフォーク	153
ブイヨンスプーン	144		
サラダフォーク	158	※デザートはディナーと兼用です。	
カクテルフォーク	178		
オイスターフォーク	134		



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>ケーキフォーク</u>	134
<u>ヨーヒースプーン</u>	120
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	121
<u>アイスクリーム Spoon</u>	133
<u>バターナイフ</u>	153
<u>ブイヨン Spoon</u>	148
<u>メロン Spoon</u>	152
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	154
<u>ソーダ Spoon</u>	185
<u>サービス Spoon</u>	206
<u>サービスフォーク</u>	204



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・鋸刃付)</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>ケーキフォーク</u>	134
<u>コーヒースプーン</u>	120
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	121
<u>アイスクリーム Spoon</u>	133
<u>バターナイフ</u>	153
<u>ブイヨン Spoon</u>	148
<u>メロン Spoon</u>	152
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	154
<u>ソーダ Spoon</u>	185
<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>テーブルスプーン</u>	202
<u>デザートスプーン</u>	186	<u>テーブルフォーク</u>	204
<u>デザートフォーク</u>	186	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u>	227
<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。



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>テーブルナイフ(最中柄) 鋸刃</u>	244 ミリ
<u>デザートスプーン</u>	185	<u>テーブルスプーン</u>	210
<u>デザートフォーク</u>	192	<u>テーブルフォーク</u>	209
<u>スープスプーン</u>	180	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u>	217
<u>ティースプーン</u>	140	<u>フィッシュフォーク</u>	192
<u>ヨービスプーン</u>	120	<u>フィッシュソーススプーン</u>	194
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	126	<u>フルーツフォーク</u>	155
<u>デミタススプーン</u>	103	<u>サービススプーン</u>	209
<u>ケーキフォーク</u>	141	<u>サービスフォーク</u>	208
<u>シュガーレードル</u>	119	<u>グレビーレードル</u>	160
<u>バターナイフ</u>	155	<u>ケーキサーバー</u>	218
<u>バタースプレター</u>	148	<u>スープレードル</u>	299
<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>グレー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>グレイビーレードル</u>	155
<u>バタースプレター</u>	145	<u>スूपレードル</u>	297
<u>アイスクリームスプーン</u>	130		
<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>ケーキフォーク</u>	141
<u>コーヒー Spoon</u>	121
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	122
<u>茶碗蒸し Spoon</u>	126
<u>メロン Spoon</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>スープ Spoon</u>	175
<u>ティースプーン</u>	134
<u>ヨービスプーン</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>フイヨン Spoon</u>	145
<u>グレビーレードル</u>	164
<u>サービス Spoon</u>	207
<u>サービス Fork</u>	208

※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>フィッシュナイフ(共柄)</u>	228 ミリ
<u>ディナーフォーク</u>	203	<u>フィッシュフォーク</u>	183
<u>ディナー Spoon</u>	203	<u>フィッシュソース Spoon</u>	185
<u>スープ Spoon</u>	195	<u>サービス Spoon</u>	225
<u>ティースpoon</u>	142	<u>サービスフォーク</u>	228
<u>ケーキフォーク</u>	143	<u>グレビーレードル</u>	185
<u>コーヒースpoon</u>	122		
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	123		
<u>シュガーレードル</u>	127		
<u>バターナイフ</u>	164		
<u>アイスクリーム Spoon</u>	140		
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	161		
<u>ブイヨン Spoon</u>	157		
<u>ブランチ Spoon</u>	159		
<u>ブランチフォーク</u>	159		

※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。



世界が認めた信頼のブランド。

※ 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。



Ruban

No.21500 <ルバン>シリーズ
 18-8 ステンレス/ミラー仕上
 お洒落で可愛いリボン模様のカトラリー。

<u>ディナーナイフ(最中柄・鋸刃)</u>	222 ミリ
<u>ディナーフォーク</u>	186
<u>ディナー Spoon</u>	186
<u>ティースプーン</u>	137
<u>ケーキフォーク</u>	138
<u>コーヒースプーン</u>	122
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	123
<u>アイスクリーム Spoon</u>	132
<u>ブイヨン Spoon</u>	146
<u>サービス Spoon</u>	204
<u>サービスフォーク</u>	206



Saga

No.2200 <嵯峨>シリーズ
18-8 ステンレス

スリムラインが美しい竹をイメージした和風カトラリー。
多様なテーブルセットに調和するシンプルなデザイン。

<u>ディナーナイフ(最中柄・鋸刃)</u>	221 ミリ
<u>ディナーフォーク</u>	189
<u>ディナー Spoon</u>	189
<u>ティースプーン</u>	135
<u>ケーキフォーク</u>	135

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
18-8ステンレスは、18%のクロームと8%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。



Pearl Line

No.9000 <パールライン>シリーズ
 18-8 ステンレス/ミラー仕上
 繊細で上品なパールラインの縁取り。

<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>テーブルフォーク</u> 202
<u>デザートフォーク</u> 186	<u>テーブルスプーン</u> 204
<u>スープスプーン</u> 178	<u>フィッシュナイフ(最中柄)</u> 227
<u>ティースプーン</u> 137	<u>フィッシュフォーク</u> 188
<u>ヨーヒースプーン</u> 122	<u>フィッシュソーススプーン</u> 189
<u>フルーツフォーク(姫)</u> 123	<u>フルーツナイフ(最中柄)</u> 190
<u>デミタススプーン</u> 107	<u>フルーツフォーク</u> 155
<u>ケーキフォーク</u> 138	<u>サービススプーン</u> 204
<u>バターナイフ</u> 152	<u>サービスフォーク</u> 206
<u>バタースプレター</u> 146	<u>クレピーレートル</u> 165
<u>アイスクリームスプーン</u> 132	
<u>ブイونسプーン</u> 146	

優美なフランスタイプの高級カトラリーです。手になじむハンドルのふくらみとバランス。品質を物語る重量感。切れ味良く、持ちやすい最中ハンドルのナイフ。

※デザートはディナーと兼用です。



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 Spoon</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)</u>	126
<u>バターナイフ</u>	155
<u>アイスクリーム Spoon</u>	135
<u>ケーキ Spoon</u>	137
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	144
<u>メロン Spoon</u>	189
<u>ソーダ Spoon</u>	178
<u>フイヨン Spoon</u>	147
<u>グレビーレードル</u>	173
<u>サービス Spoon</u>	210
<u>サービス Fork</u>	215
<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>スプースプーン</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>サービススプーン</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>バタースプレター</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>サービススプーン</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>チャイルドフォーク</u>	154
<u>バタースプレター</u>	146	<u>チャイルドスプーン</u>	152
<u>アイスクリームスプーン</u>	129	<u>ラージバターナイフ</u>	172
<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>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。



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>スープ 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>ロング Spoon</u>	163
<u>ロング Fork</u>	163
<u>チャイルド Spoon</u>	153
<u>チャイルド Fork</u>	153

※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>バターナイフ</u>	160
<u>グレープフルーツ Spoon</u>	146
<u>ブイヨン Spoon</u>	143

※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>フィッシュナイフ(最中柄)</u>	227
<u>ティースプーン</u>	137	<u>フィッシュフォーク</u>	188
<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>	189
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	123	<u>フルーツフォーク</u>	155
<u>デミタススプーン</u>	107	<u>サービススプーン</u>	204
<u>ケーキフォーク</u>	138	<u>サービスフォーク</u>	206
<u>シュガーレードル</u>	122	<u>グレビーレードル</u>	165
<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>サービースフォーク</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>チャイルトスプーン</u>	154
<u>アイスクリームスプーン</u>	129	<u>チャイルトフォーク</u>	152
<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>パイヨンスプーン</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。



ユースプーン	122 ^{ミリ}
ヒメフォーク	128
マドラー	207
マドラー Spoon	216
マドラーフォーク	218
ミッドレー(ゴールドアクセント)	φ 100 ^{ミリ}
ミッドレー(ゴールドアクセント)	φ 120 ^{ミリ}
ミッドレー(ゴールドオーナメント)	φ 100 ^{ミリ}
ミッドレー(ゴールドオーナメント)	φ 120 ^{ミリ}





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。



<u>コーヒー spoon</u>	<u>122 ミリ</u>
<u>ヒメ fork</u>	<u>128</u>
<u>プレート</u>	<u>207</u>
<u>ディナー spoon</u>	<u>216</u>
<u>ディナー fork</u>	<u>218</u>
<u>ミトレ (ゴールドオーナメント)</u>	<u>φ100 ミリ</u>
<u>ミトレ (ゴールドオーナメント)</u>	<u>φ120 ミリ</u>





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

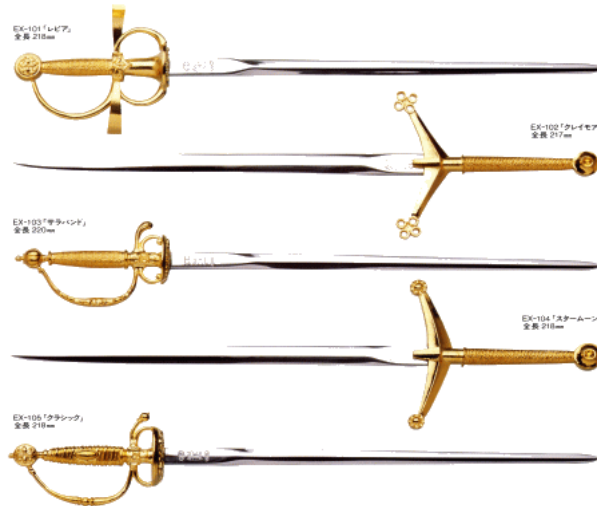
No.8000 <槌目>シリーズ
 18-10 ステンレス/ミラー仕上
 和菓子に映える粋な鎚目模様。

姫スプーン	113 ミリ
姫フォーク	126
姫ナイフ	133



甦る伝説

勇気と奇跡をもたらすというエクスカリバーの剣。
 今そのスピリッツが蘇生する。
 重厚で華麗な逸品を手にする時、美しき伝説が甦る。
 アルファクト「エクスカリバー」シリーズ
 ミニチュアソード／レターオープナー
 24K 金仕上げ／ステンレスブレード



- EX-101 レピア
- EX-102 クレイモア
- EX-103 サラバンド
- EX-104 スタームーン
- EX-105 クラシック

〈エクスカリバー〉シリーズ
 ミニチュアソード／レターオープナー
 24K 金仕上げ／ステンレスブレード

- 各種全長〈218 ミリ〉
- ケースサイズ〈約 255 × 90 × 40 ミリ〉
- 重量〈250 グラム〉

■洋白銀器

高価な純銀に比較して低価格であることから、銀器を日常一般用として普及させたのが洋白銀器(銀めっき)です。ベースになる金属は銅61%以上、ニッケル17%以上を含む合金で、洋白(ニッケルシルバー)と呼ばれています。これを38ミクロンの厚さの銀で電気めっきによって覆います。比重や熱伝導性も銀に近く、純銀カトラリーと変わらない使用感です。現在では一般に銀器といえばこの洋白銀器を指すほどです。

一流ホテル、レストランではこの洋白銀器を使って格調と品位を高めるのが常になっています。

■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わります。卵の黄身によっても黒変は起こります。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 18%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になります。ただしナイフ用のステンレスは機能的性質上磁石にはつきます。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 2023 年 3 月 1 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