

S I P A N D G U Z Z L E

S H I N G O G O K A N Y U T A R O K I M U R A

VanDyke

KASA

Tanto Bello

Nautilus

Nemo

Mustache

Sunao





国内外でバーを運営する SG Group(株式会社SGマネジメント・東京)のファウンダー後閑信吾と、日本を代表するグラスデザイナー木村祐太郎氏がタッグを組み、これまでにないグラスブランド「SIP AND GUZZLE」をスタートしました。

カジュアルでもクラシックでも、一層自由なスタイルでカクテルを創造し楽しむことを目的として、後閑と木村氏が新しいグラスシリーズを構想。デザインや試作の段階で何度も議論を重ね、理想の形に仕上げました。製造は最高のグラス職人によるハンドメイド。一つ一つ手吹きで丁寧を作り、主に業務用領域で販売しています。

Two specialists, Shingo Gokan and Yutaro Kimura come together to bring life an exclusive glassware collection - SIP AND GUZZLE. Create the perfect ambience with this elegant glassware collection curated by a world-class bartender and the head designer at one of Japan's most renowned traditional glassware studios.

To create a sophisticated yet accessible cocktail glassware collection, Shingo Gokan and Yutaro Kimura have repeatedly discussed design and production improvements to create the ultimate glassware collection for bartenders. SIP AND GUZZLE glasses are manufactured by one of the finest glass blowers. Every glass is hand-blown and sold mainly to professionals.

S/G

Concept

コンセプトである「SIP AND GUZZLE」の Sip には「味わって飲む」、Guzzle には「気軽に飲む」という意味があります。Sip でも Guzzle でもさまざまなシーンに合わせたカクテルグラスとして使用できるデザイン。自由な新しいカクテルの創造性を掻き立てます。

Describing the two contrasting drinking styles, SIP AND GUZZLE, our versatile collection is ready for every occasion. From easy-use tumblers to unique cocktail glasses, the iconic twists to classic cocktail glasses allow the users to decorate an array of drinks and dishes.

Design

見た目だけでなく、バーをはじめレストラン、ホテル、カフェなどプロフェッショナルに使いやすいよう、グラスの厚み、脚の太さなど細部にこだわってデザインしています。

SIP AND GUZZLE is a glassware collection that is visually pleasing and functional. The thickness of the rim, body, and stem were carefully taken into consideration to make a refined selection of cocktail glasses that can be used by any bar or restaurant, from casual to classic.

founder



後閑 信吾

SG Group代表。バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。

2006年に渡米し、NYの名店Angel's Shareでヘッドバーテンダーを務める。2012年、世界最大規模のカクテルコンペティションBacardi Legacyにアメリカ代表として出場し、世界大会優勝。

2014年、上海にSpeak Lowをオープン。以後、新しいコンセプトのバーを次々とオープンさせ、現在国内外で8店舗を展開。World's / Asia's Best Barsでは世界最多の42回を受賞している。

2017年、バー業界のアカデミー賞といわれるTales of the Cocktail International Bartender of the Yearを受賞。

Asia's 50 Bestにおいては個人に贈られる最高賞Bartender's Bartender 2019、バー業界を象徴する人物に贈られるIndustry Icon Award 2021 をそれぞれ受賞。英国誌が選出する「バー業界で最も影響力のある100人」に贈られるBar World 100 2021でアジアトップとなる第4位となっている。

Shingo Gokan

Founder and representative of SG Group, Shingo Gokan is recognized as one of the leading figures in the international bartending industry.

Gokan first becomes a head bartender at New York's top bar, Angel's Share. He placed as a global champion at the Bacardi Legacy Cocktail Competition in 2012. In 2014, Gokan established SG Group, opening Speak Low in Shanghai. Ever since, he has been creating multiple bars with eye-opening concepts, with each bar being nominated as the best bar in the world. Gokan has also earned numerous prestigious titles, including International Bartender of the Year at Tales of The Cocktail 2017, Altos Bartender's Bartender in Asia's 50 Best Bars 2019, and Roku Industry Icon in Asia's 50 Best Bars 2021. Bar World 100 has recognized Gokan as one of the industry's most influential figures in 2021, placing him in the top 4 individuals in the world.

designer



木村 祐太郎

日本を代表するグラスデザイナー。100年以上にわたり日本の主要なレストランやホテルに高品質のグラスウェアを提供してきたグラスメーカーの4代目。

革新的な発想と伝統的な価値観を融合させたグラスのスペシャリストとして美しい造形を探求し続け、名品を多数デザイン。シンプルでありながら手に取りたくなるコレクションは、バーテンダー、ソムリエ、シェフ、バリスタたちが表現の幅を広げるのに貢献しています。

Yutaro Kimura

A leading glass designer in Japan, Yutaro Kimura stands as the fourth generation of a distinguished glass manufacturing company. This company has been dedicated to delivering high-quality glassware to key restaurants and hotels across Japan for over a century.

Known as a specialist in glassware, Kimura continuously pursues the creation of beautiful forms, blending innovative concepts with traditional values to design numerous notable pieces. His collections, while maintaining simplicity, are compelling enough to make one desire to hold them. They contribute significantly to broadening the spectrum of expression for bartenders, sommeliers, chefs, and baristas.

SG Group



ファウンダー後閑信吾が率いるBARカルチャーカンパニー。

世界や国内のコンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍。バーの境界を超えた新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営し、The World's 50 Best Barsで世界一の受賞回数を持ちます。

また、コンサルティングやプロダクトの開発・販売などバーに関連する事業を多岐にわたって展開しています。2020年に本格焼酎「The SG Shochu」を発売し、KOME、IMO、MUGIの3銘柄をラインナップ。2023年には琉球泡盛と沖縄黒糖のリキュール「Kokuto de Lequio」を販売開始しました。

SG Group is a bar culture company that operates several award-winning bars, based in Shanghai and Tokyo. Under the instruction of its founder Shingo Gokan, title-holding bartenders are dedicated to providing guests with quality service.

In 2020, SG Group introduced a premium shochu brand called "The SG Shochu," which includes three distinct varieties: KOME, IMO, and MUGI. Furthermore, in 2023, the group also launched a liqueur called "Kokuto de Lequio," made from brown sugar sourced from Okinawa and Okinawan Awamori.



Stores / Awards

- Speak Low (Shanghai)
The World's 50 Best Bars - No.10 (2017) / Asia's 50 Best Bars – No.2 (2017)
The Best Bar in China 2016-2018
Legend of the List 2018
- Sober Company (Shanghai)
The World's 50 Best Bars – No.39 (2021) / Asia's 50 Best Bars – No.5 (2021) / The Best Bar in Mainland China (2022)
- The SG Club (Tokyo)
The World's 50 Best Bars – No.10 (2020) / Asia's 50 Best Bars – No.3 (2021) / The Best Bar in Japan (2020, 2021)
- The Odd Couple (Shanghai)
Asia's 50 Best Bars – No.38 (2020)
- SG Low (Tokyo)
Opened in February 2021
- swrl. [wine cocktail & kitchen] (Tokyo)
Opened in October 2021
- El Lequio (Okinawa)
Opened on March 8, 2022 in Naha
- æ“ash”[zero-waste cafe & bar] (Tokyo)
Opened on May 30, 2022 in Shibuya
- The SG Shochu(Shochu)
San Francisco World Spirits Competition (2021) -KOME•IMO : Double Gold Medal / MUGI : Gold Medal
/ Design Division: Bronze Medal
- Kokuto de Lequio (Brown Sugar Liqueur)
Released on March 8, 2023 in Japan

VanDyke



SG Groupで活躍するトップバーテンダーたちが考えた、最も使いやすいカクテルグラスが「VanDyke」。シリーズ名は、グラスのシェイプがヴァンダイク型の髭を思わせるところに由来します。

The VanDyke series is a cocktail glass collection devised by our SG Group bartenders. This series pursues functionality, allowing each glass to be used for countless purposes. The series name is derived from the resemblance of the shape of the glass to the Van Dyke beard.

世界的にバーで使われる機会の最も多いグラスのひとつである「Nick & Nora」。一般的な「Nick & Nora」よりもわずかに丸みを帯びた「VanDyke 5oz N/N」は、ドリンクの分量が少なくても、七分目でも、すりきり一杯でもきまる絶妙なバランス感。ダイキリ、マンハッタン、ウィスキーサワーなど、ステアでもシェイクでもあらゆるカクテルに合うシンプルなグラスです。

The VanDyke 5oz N/N takes the form of a classic Nick & Nora glass, but with a twist. The rounded body makes the glass even more versatile than the conventional Nick & Nora glass, making the possibilities endless. A Daiquiri, Manhattan, and a Whisky Sour; any stirred or shaken cocktail will fit this glass perfectly.



「VanDyke 5oz Cocktail」は飲み口が外側に広がったVanDykeらしい独特のデザイン。このカーブが唇に添い、カクテルを舌尖へと導きます。舌尖の鋭敏な味覚で、繊細な味わいや複雑味を堪能できるのが特徴のモデルです。ショートカクテル全般に適します。

The VanDyke 5oz Cocktail allows the individual to experience a new sphere of taste with its distinctive structure. The rim that extends outwards allows the cocktail to strike the tip of the tongue, which is the most delicate and intricate segment. Individuals can savor the flavors of the cocktail in more detail with this cocktail glass. The design of this cocktail glass makes it versatile for use with all types of short cocktails.

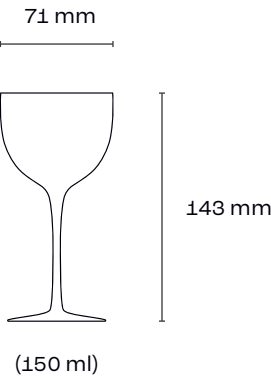
シャンパンをはじめどんなカクテルにも合わせやすいクーブグラス。「VanDyke 5oz Coupe」は、木村氏こだわりのデザインにより、一般的なクーブグラスに比べ飲み口がやや内側に入っていることで美しいシェイプラインを作ります。飲み口は広い液面から発散した香りを纏い、アロマとともにフレーバーを感じさせる形状です

The VanDyke 5oz Coupe takes a contrasting approach to the taste palette. The crisply tapered rim funnels the cocktail into the middle of the tongue, evenly spreading the flavors across the mouth. The fast aeration and quick aroma development unique to the coupe glass work in combination with the tapered rim to create a cocktail glass suitable for numerous cocktails.

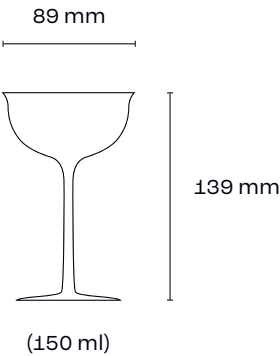


ヴァンダイク ニックアンドノラ / ヴァンダイク カクテル / ヴァンダイク クーブ

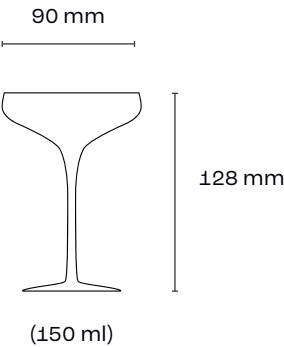
VanDyke 5oz N/N



VanDyke 5oz Cocktail



VanDyke 5oz Coupe



KASA



日本酒を飲む時に用いる「盃(さかずき)」をイメージした脚の短いマティーニグラス。傘をひっくり返したように見えることから「KASA」と名付けました。

脚付きのグラスの場合、ワイングラスもカクテルグラスも脚の部分を持って飲むことが多いですが、その概念を取り払い、盃のようにグラスの縁を掴んで口に運んでほしいという思いから生まれました。

ドリンクだけでなく、デザートや和食の先付けなど料理の盛り付けにも幅広く使用可能です。

Taking its name from the Japanese word for umbrella, KASA Martini is a contemporary-style martini glass.

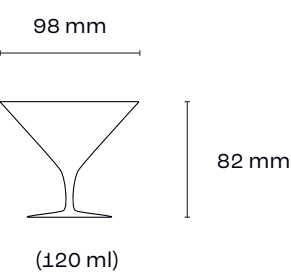
The short stem and wide rim are inspired by the traditional Japanese "sakazuki" cup, a wide-mouthed, flat sake cup that is held at the rim. Like the "sakazuki", the KASA Martini glass is designed to be held at the rim.

The unconventional yet elevated style is suitable for an eclectic array of beverages, and can also be used for serving small appetizers.

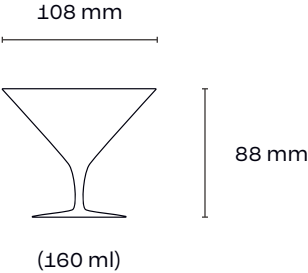


カサ マティーニ

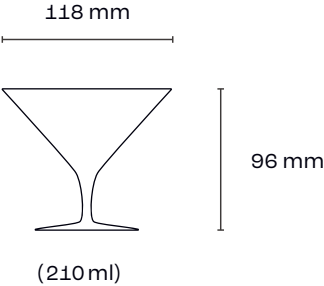
KASA 4oz Martini



KASA 6oz Martini



KASA 7oz Martini



Tanto Bello



テンポよくサービスするハイボリュームバーやレストランでも扱いやすいよう、細やかな工夫をこらしたシリーズ。うすはりグラスでありながら、底には厚みを持たせて安定性を高めました。スタッキングも可能です。外側に向いた飲み口は口当たりよく、少し傾ければドリンクが口に流れ、舌尖から広がるフレーバーに満たされます。

“美しい”を意味するBelloに、“とても”という意味のTantoを冠して「Tanto Bello」です。

This series is thoughtfully designed for seamless handling in high-volume bars and restaurants where swift service is essential. While it maintains the characteristics of a thin glass, it has been endowed with a thicker base for added stability. The glass is also stackable. The outward-facing rim ensures a pleasant sip. With a slight tilt, the drink smoothly flows into the mouth, providing a flavor that starts at the tip of the tongue and spreads throughout.

The name "Tanto Bello" combines the Italian word "Bello," meaning "beautiful," with "Tanto," signifying "very" – highlighting the exquisite quality of this glass series.



「 Tanto Bello D.O.F 」はロックグラスとして、ウィスキーのオンザロックやネグロー二等のカクテルだけでなく、お茶を淹れてもはまるデザイン。"D.O.F"は"Double Old Fashioned"の略です。

The Tanto Bello D.O.F can be used as a rocks glass to enjoy spirits and full-bodied cocktails. Finely brewed tea also suits this design, elevating the daily experience. "D.O.F." is an abbreviation for "Double Old Fashioned."

「 Tanto Bello TL 」はタンブラーグラスとして、レモンサワー、ハイボール、ジントニック、アイスコーヒーなどあらゆるシーンにご利用いただけます。"TL"は"Tall"または"Tumbler"から。

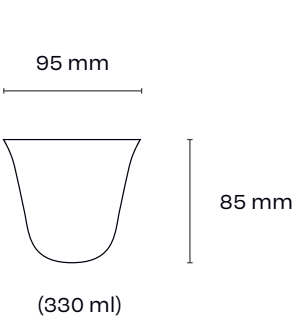
The Tanto Bello TL is the ideal glass for a variety of beverages, including a whiskey highball, beer, and even iced coffee.

The abbreviation "TL" derives from "Tall" and "Tumbler."

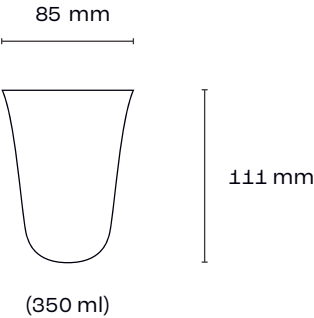


タントベッロ

Tanto Bello D.O.F



Tanto Bello TL



Nautilus



「Nautilus」シリーズは、細身でエレガントなワイングラス。ほどよい大きさや脚のつくりの繊細さといったジャパニーズスタイルの特徴を生かしつつ、ボトムのふくらみ、飲み口のすばまり具合を絶妙に設計。注ぐ瞬間やスワリング時は香り高く、チューリップ型のグラスにアロマが花開き余韻を残します。ピッコログラスのように背が低いので、脚の長いワイングラスより料理とのペアリングが映え、和食にも合います。収納に高さを取らない上、軽量で飲み疲れせず、店舗のオペレーション面でも使い勝手のよいシリーズです。

ぷっくりしたボウルと短い脚のくつろいだ可愛らしさは、ナチュラルワインに最適。リキュールグラス、シェリーグラス、ビールグラスなど用途によって選べる4サイズを展開します。シリーズ名は、木村氏が好きな小説家ジュール・ヴェルヌの『海底二万里』に登場する潜水艦ノーチラス号から。

“Nautilus” is a slender and elegant wine glass series. While it harnesses the distinctive features of Japanese style, such as its just-right size and delicately constructed stem, the bottom of the glass is designed to bulge exquisitely and the rim narrows perfectly. When poured or swirled, the aroma is heightened, and the tulip-shaped glass allows the aroma to bloom, leaving a lasting aftertaste. Resembling a Piccolo glass with its shorter stature, it complements dishes better than longer-stemmed wine glasses and is also suitable for Japanese cuisine. Not only does its design save on storage height, but its lightweight nature also prevents fatigue from prolonged drinking, making it a practical choice for business operations.

Its rounded bowl and short stem provide a relaxed and endearing appearance, perfect for natural wine. Available in 4 sizes, including liqueur glass, sherry glass, and beer glass. The series' name originates from the Nautilus submarine featured in Jules Verne's "Twenty Thousand Leagues Under the Sea", a favorite novel of Mr. Kimura.



ノーチラス ワイン

Nautilus 9oz Wine



Nautilus 12oz Wine



Nautilus 15oz Wine



Nautilus 18oz Wine



Nemo



「Nemo」は、一般的なカクテルグラスに比べ高さのないデザイン。カクテルからワイン、日本酒などあらゆるタイプのドリンクにお使いいただけます。脚が短く安定感があって、氷を入れるカクテルやお茶とも相性のよいシリーズです。また、飲み口が少し外側に広がっており、ドリンクが適度に空気に触れるので、香りをとじ込める形状のグラスとは違う自然な香気を感じられます。素材そのもののよさを味わうという日本食や國酒のシンプルな楽しみ方を表現しました。

蓋（ドングリ）とNemoシリーズを一緒に使うことでスモークなど香りや煙を閉じ込めることができます。※蓋（ドングリ）はNemoシリーズのどのグラスとも一緒にお使いいただけますがNemo 7ozが一番に最も合うよう作られています。

Nemoはノーチラス号のキャプテンの名前。飲食体験の旅にお連れします。

Nemo is designed with a unique shorter height compared to typical cocktail glasses. This makes it ideal not only for cocktails, but also for enjoying sake.

In addition, the wider rim allows the drink to breathe and exposes the liquid to the air, creating a natural aroma that distinguishes it from glasses that trap the aroma. The glass embodies the essence of the simple yet refined pleasure of savoring the inherent qualities of sake.

The lid (named Donguri) and Nemo series can be used together to trap aromas and smoke. The lid (named Donguri) can be used with any glass in the Nemo series, but the Nemo 7oz is made to fit the best.

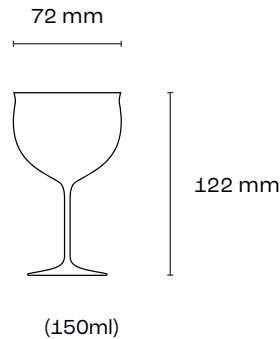
* Donguri means “acorn” in Japanese

The name "Nemo" references the captain of the Nautilus in Jules Verne's "Twenty Thousand Leagues Under the Sea." Embark on a unique culinary journey with us, inspired by Nemo's spirit of adventure.

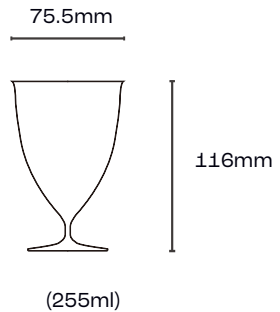


ネモ

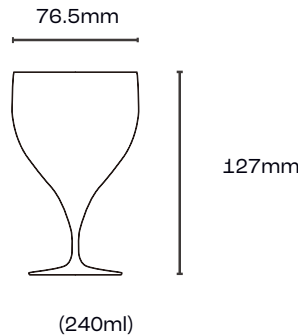
Nemo 5oz



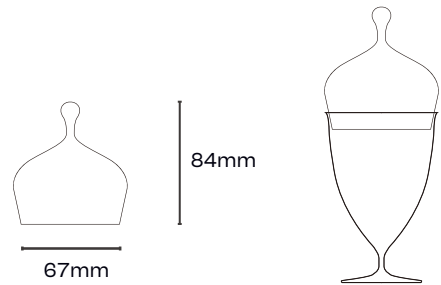
Nemo 7oz



Nemo 8oz



Nemo Gland Lid (Donguni)



Mustache



当初はVanDykeシリーズとして開発されたデザインで、他ではあまり見かけない遊び心たっぷりのカクテルグラス。カウンターやテーブル上のアクセントとなるシリーズです。

MGはマルガリータグラスのようなフォルムですが、本来はシャンパングラス用として真ん中のくぼみが作られました。ヴィンテージを感じさせるデザイン。

SPはSphere（球体）から取った名前です。球体をイメージした丸みのあるかわいらしいフォルムが特徴。カクテルがさりげなく個性的に仕上がります。

The design was originally developed as the VanDyke series. It is a playful cocktail glass that is not commonly seen.

The MG is shaped like a margarita glass, but it has a history that the hollow in the middle was originally made for champagne glasses, giving it a vintage look.

SP is a name taken from Sphere. The design is characterized by a cute rounded form inspired by a sphere.



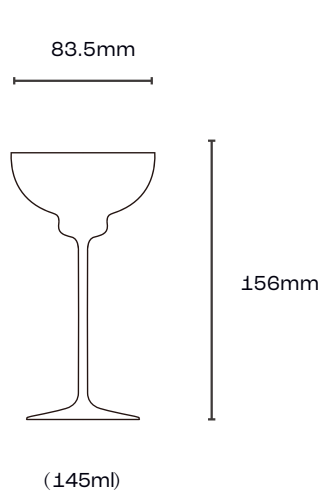
横から見た形がSquare（四角）なのでSQと名づけました。同じSQでもデザインと容量が異なり、様々なシーンで使いやすいデザインとなっております。クラシックカクテルはもちろん、コーヒーカクテルやシャンパンなどにもお使いいただけます。

The name "SQ" comes from the square shape when viewed from the side. These two glasses are the same SQ, but have different designs and capacities, making them easy to use in a variety of situations. It can be used not only for classic cocktails, but also for coffee cocktails and champagne.

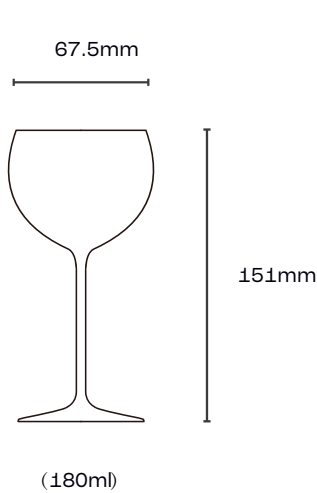


ムスタッシュ

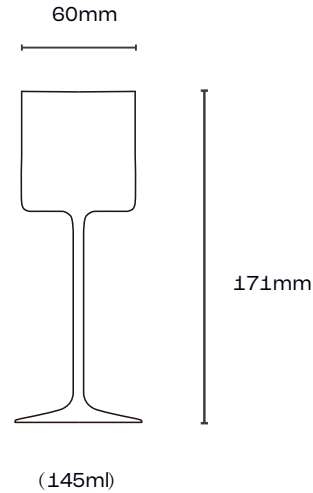
Mustache 145 MG



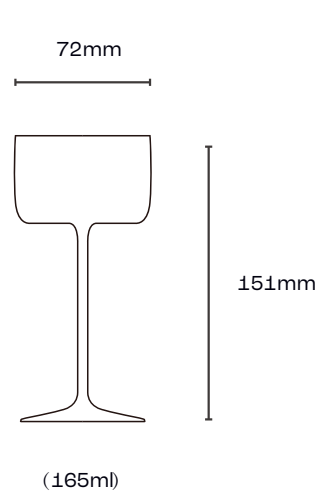
Mustache 180 SP



Mustache 145 SQ



Mustache 165 SQ



Sunao Wine



弊社オリジナルワイングラスNautilusのデザインを踏襲しつつも、より一層丈夫で日常的に使いやすいようデザインしました。レストラン、バーなどの飲食店ではもちろんご家庭でも気軽に使えます。いつもの一杯を特別にするアイテムです。
※食洗器の使用も可能です。ワイングラス専用ラックをご使用ください。グラスモードを推奨。

While following the design of our original Nautilus wine glass, we have designed it to be even more durable and easy to use on a daily basis. It is safe and easy to use in restaurants, bars, and other f&b establishments, as well as at home.
Dishwasher safe. Please use wine glass rack. Glass mode is recommended.

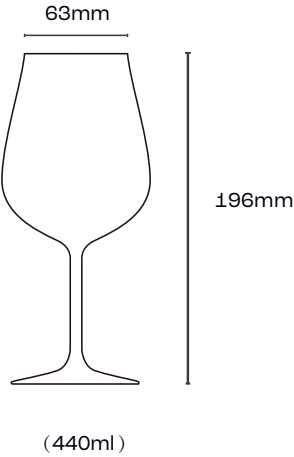


スナオ

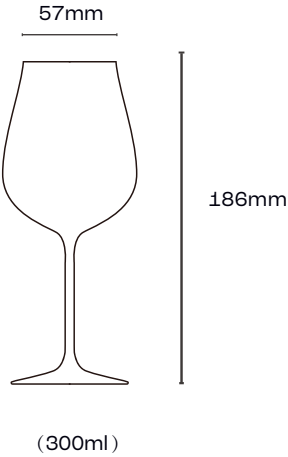
Sunao15oz Pi



Sunao15oz RD



Sunao10oz WH



Sunao TB/DF



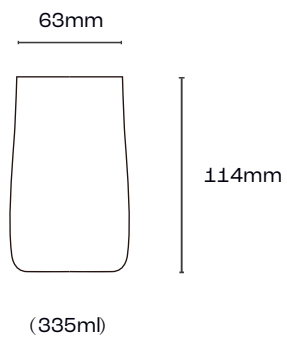
ボルドーワイングラスのように飲み口部分が少しすぼまっているため、中の香りが滞留するデザイン。スモークや香りを閉じ込めたい時は上部の空間を使った演出が可能です。ビール、ハイボールや水グラスなどに日常使いでもお楽しみいただけます。
※食洗器の使用も可能です。グラス専用ラックをご使用ください。グラスモードを推奨。

The design of this glass is similar to Bordeaux wine glass, with a slightly squished mouthpiece that allows the aroma to stay inside. Space at the top helps to remain smoke and aroma.
It can also be enjoyed for everyday use like beer and highballs.

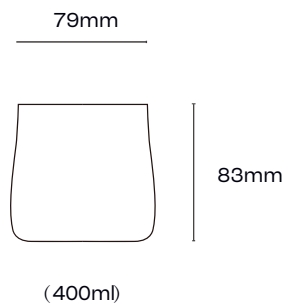


スナオ

Sunao12oz TB



Sunao14oz OF



GOLDEN RATIO

HOSPITALITY SUPPLIES

GRHS Trading LLC

Show room:

Ontario Tower, Floor 25, office 2504,
Business Bay, Dubai, UAE

Mobile / Whatsapp: +971 56 942 1220

sales@grhs.ae

www.grhs.ae

 [grhs_uae](https://www.instagram.com/grhs_uae)