

**ご使用上の注意** ■ご使用始め前には必ず洗ってからご使用ください。■洗浄の際には、食器用中性洗剤を薄めに溶かしたぬるま湯に浸し、やわらかい布かスポンジでやさしく洗ってください。また、カット部分の汚れは、柔らかいブラシなどをご使用ください。■食器洗浄機、乾燥機、電子レンジ、オーブンでのご使用はお避けください。■ガラスは急激な温度変化（急熱・急冷）、ガラス同士や硬いものとの衝突で割れることがございます。お取扱いは十分ご注意ください。■ヒビや欠けなどの破損が生じた場合、直ちにご使用をおやめください。■テーブル等の上ではひきずらないようにしてください。キズが付くことがございます。

**Instructions for Use** ■ Please wash thoroughly before use. ■ Wash with a soft cloth or sponge using a dishwashing detergent that has been diluted in lukewarm water. ■ Not dishwasher safe. ■ Do not use in a microwave oven or oven. ■ Please use with care as sudden changes in temperature and collision with glass or any other hard objects may cause the glass to break. ■ Please discontinue use if the glass becomes chipped or cracked. ■ Please refrain from sliding the glass over table surfaces as it may cause scratches.

**Floyd**<sup>TM</sup>

PUBLIC DESIGN LIMITED

T. 055 991 2030

[www.floyd.jp](http://www.floyd.jp)

江戸硝子  
だるま

江戸時代からの伝統を受け継ぐ、江戸硝子の技法でつくられた真っ赤なだるま。被せ硝子と呼ばれる透明なガラスの外側に色ガラスを被せた二重構造のぐい呑です。

お酒を注ぐと、ゆらゆらと揺れながらだるまの顔がほのかに赤らみ、酔いどれだるまに。

転んでも起き上がる姿は、七転び八起きといわれ、縁起物として親しまれています。

ぐい呑みとしてはもちろん、前菜などの小鉢としてもお使いいただけます。

## 江戸硝子

江戸時代から江戸の地で受け継がれてきた技術によって手作りされたガラス製品です。東京都および国の伝統工芸に認定されているガラス工芸品の一つです。

MADE IN JAPAN

## DARUMA SAKE CUP

Utilizing traditional Japanese glass-making techniques handed down since the Edo period, this beautiful, red daruma Japanese sake glass has a double-layer construction, with a layer of colored glass enveloping a transparent glass inner layer.

Fill with your favorite Sake and watch the Daruma's flushed, red face wobble in a drunken dance! Ever rising after a fall, the Daruma is a Japanese symbol of luck and tenacity.

Use this vessel as a sake cup, or as a small side plate for any appetizer.

## What is EDO GLASS?

“Edo Glass” is the traditional glass craftwork made by the skills which have been handed over at Edo area from Edo Period (“Edo” is the old name of the present “Tokyo”), and has been officially designated a traditional craft of both Tokyo and of Japan.