



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®

417



「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、平成の 3 時代にわたって 89 年の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。

「アルファクトのないふについて」

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）と「共柄」（ともえ）の 2 種類の仕様があります。

「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いです。コンパクトで丈夫な点が特徴です。



Fleur

No.38000 <フルール>シリーズ
 洋白銀器 E.P.N.S./3.8 ミクロン銀仕上げ
 洗練されたシンプル・エレガンスの極み。

<u>デザートナイフ(最中柄)</u>	227 ^{ミリ}	<u>テーブルナイフ(最中柄)</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>コーヒースプーン</u>	120	<u>フィッシュソーススプーン</u>	195
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	122	<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>	121	<u>サービスフォーク</u>	207
<u>バターナイフ</u>	153	<u>グレビーレードル</u>	167
<u>バタースプレター</u>	147	<u>ケーキサーバー</u>	219
<u>アイスクリームスプーン</u>	133		
<u>ケーキスプーン</u>	152		
<u>メロンスプーン</u>	195		
<u>ソーダスプーン</u>	186		
<u>フイヨンスプーン</u>	148		
<u>サラダフォーク</u>	156		
<u>オイスターフォーク</u>	139		

※デザートナイフ及びテーブルナイフには鋸刃と仕上刃の2種類を用意しております。

※デザートはディナーと兼用です。



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)</u>	226 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)</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>	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>バタースプレター</u>	146		
<u>アイスクリームスプーン</u>	133	※デザートナイフ及びテーブルナイフには鋸刃と仕上刃の2種類を用意しております。	
<u>ケーキスプーン</u>	151		
<u>メロンスプーン</u>	152	※デザートはディナーと兼用です。	
<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)	228 ^{ミリ}	テーブルナイフ(最中柄)	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	グレイビーレードル	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	スプレードル	296
ケーキスプーン	150	スプレードル(小)	254
メロンスプーン	192	チャイルトスプーン	150
ソーダスプーン	180	チャイルトフォーク	153
ブイヨンスプーン	144		
サラダフォーク	158		
カクテルフォーク	178		
オイスターフォーク	134		

※デザートナイフ及びテーブルナイフ
 には鋸刃と仕上刃の2種類を用意
 しております。

※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 Spoon</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 Plain

No.8900 <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)</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)</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>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>シュガーレードル</u>	122	<u>サービスフォーク</u>	206
<u>バターナイフ</u>	152	<u>グレイビーレードル</u>	165
<u>バタースプレター</u>	146		
<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		

※デザートナイフ及びテーブルナイフには鋸刃と仕上刃の2種類を用意しております。

※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)</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)</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>	126	<u>フルーツナイフ(最中柄)</u>	189
<u>デミタススプーン</u>	103	<u>フルーツフォーク</u>	155
<u>ケーキフォーク</u>	141	<u>サービースプーン</u>	209
<u>シュガーレードル</u>	119	<u>サービスフォーク</u>	208
<u>バターナイフ</u>	155	<u>グレヒーレードル</u>	160
<u>バタースプレター</u>	148	<u>ケーキサーバー</u>	218
<u>アイスクリームスプーン</u>	135	<u>スプレードル</u>	299
<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		

※デザートナイフ及びテーブルナイフには鋸刃と仕上刃の 2 種類を用意しております。

※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
 クオリティーを語る格調高いデザイン。

<u>デザートナイフ(最中柄)</u>	220 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)</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>バタースプレター</u>	145	<u>スプレードル</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		

※デザートナイフ及びテーブルナイフには鋸刃と仕上刃の2種類を用意しております。

※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・鋸刃付)</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>ヨーヒースプーン</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。



Gene

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・鋸刃付)</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>コーヒースプーン</u>	121
<u>フルーツフォーク(姫)</u>	125
<u>ケーキフォーク</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>ブイヨン Spoon</u>	145
<u>グレビーレードル</u>	164
<u>サービス Spoon</u>	207
<u>サービスフォーク</u>	208

※ディナーナイフの共柄はハンドル部
 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・鋸刃付)</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>グレープレードル</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>ピヨンスpoon</u>	157		
<u>ランチ Spoon</u>	159		
<u>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ハンドル部がむく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・鋸刃付)</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>ヨーヒースプーン</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>パイヨン 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・鋸刃付)</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)</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)</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>サーブスプーン</u>	204
<u>バターナイフ</u>	152	<u>サーブスフォーク</u>	206
<u>バタースプレター</u>	146	<u>グレビーレードル</u>	165
<u>アイスクリームスプーン</u>	132		
<u>ブイヨンスプーン</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。

※デザートナイフ及びテーブルナイフには鋸刃と仕上刃の2種類を用意しております。

※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。

ディナーナイフ(最中柄・鋸刃付)	219 ミリ
ディナー Spoon	187
ディナー Fork	190
スープ Spoon	182
ティースプーン	135
コーヒースプーン	120
フルーツ Fork (姫)	120
ケーキ Fork	137
茶碗蒸 Spoon (シュガー)	126
バターナイフ	155
アイスクリーム Spoon	135
ケーキ Spoon	137
グレープフルーツ Spoon	144
メロン Spoon	189
ソーダ Spoon	178
ブイヨン Spoon	147
グレビーレードル	173
サービス Spoon	210
サービス Fork	215
ケーキサーバー	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)</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)</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>フルーツナイフ(最中柄)</u>	188
<u>デミタススプーン</u>	106	<u>フルーツフォーク</u>	150
<u>ケーキフォーク</u>	135	<u>サービススプーン</u>	201
<u>シュガーレードル</u>	120	<u>サービスフォーク</u>	204
<u>バターナイフ</u>	152	<u>グレビーレードル</u>	159
<u>バタースプレター</u>	146	<u>ケーキサーバー</u>	213
<u>アイスクリームスプーン</u>	129	<u>チャイルドナイフ(最中柄)</u>	188
<u>グレープフルーツスプーン</u>	149	<u>チャイルドフォーク</u>	154
<u>ケーキスプーン</u>	153	<u>チャイルドスプーン</u>	152
<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		

※デザートナイフ及びテーブルナイフには鋸刃と仕上刃の 2 種類を用意しております。

※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)</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄)</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>フルーツナイフ(最中柄)</u>	188
<u>デミタススプーン</u>	106	<u>フルーツフォーク</u>	150
<u>ケーキフォーク</u>	135	<u>サービススプーン</u>	201
<u>シュガーレードル</u>	120	<u>サービスフォーク</u>	204
<u>バターナイフ</u>	152	<u>グレイビーレードル</u>	159
<u>バタースプレター</u>	146	<u>チャイルトナイフ(最中柄)</u>	188
<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>	154
<u>グレープフルーツスプーン</u>	149	<u>チャイルトスプーン</u>	152
<u>ケーキスプーン</u>	136	<u>ラージバターナイフ</u>	172
<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		

※デザートナイフ及びテーブルナイフには鋸刃と仕上刃の2種類を用意しております。

※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/鋸刃付)</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ハンドル部が一体のむく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</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)



Alsace Black

No.21100 <アルザス・ブラック>シリーズ
18-8 ステンレス/強化木ハンドル
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</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

※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
 18-12 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/鋸刃付)</u> 222 ^{ミリ}	<u>テーブルナイフ(最中柄/鋸刃付)</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>シュガーレードル</u> 122	<u>サービスフォーク</u> 206
<u>バターナイフ</u> 152	<u>グレイビーレードル</u> 165
<u>バタースプレター</u> 146	
<u>アイスクリームスプーン</u> 132	※デザートはディナーと兼用です。
<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>ブイヨンスプーン</u> 146	



Decrees

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/鋸刃付)</u>	222 ミリ	<u>テーブルナイフ(最中柄/鋸刃付)</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>フルーツナイフ(最中柄)</u>	188
<u>デミタススプーン</u>	106	<u>フルーツフォーク</u>	150
<u>ケーキフォーク</u>	135	<u>サーブスプーン</u>	201
<u>シュガーレードル</u>	120	<u>サーブスフォーク</u>	204
<u>バターナイフ</u>	152	<u>グレイバーレードル</u>	159
<u>バタースプレター</u>	146	<u>ケーキサーバー</u>	213
<u>アイスクリームスプーン</u>	129		
<u>グレイプフルーツスプーン</u>	149		
<u>メロンスプーン</u>	191		
<u>ソーダスプーン</u>	177		
<u>パイヨンスプーン</u>	144		
<u>サラダフォーク</u>	152		

※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。



Marin 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。

コーヒースプーン	122 ミリ
デザートフォーク	128
マドラー	207
マドラー Spoon	216
マドラー Fork	218
ミニトレ (ゴールドアクセント)	φ 100 ミリ
ミニトレ (ゴールドアクセント)	φ 120 ミリ
ミニトレ (ゴールドオーナメン)	φ 100 ミリ
ミニトレ (ゴールドオーナメン)	φ 120 ミリ





Marin 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 Fork	218
ミニトレ(ゴールドオーナメント)	φ 100 ミリ
ミニトレ(ゴールドオーナメント)	φ 120 ミリ





和《金彩》

No.48000 <糙目>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糙目模様。

姫スプーン	113 ミリ
姫フォーク	126
姫ナイフ	133



和

No.8000 <糙目>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糙目模様。

姫スプーン	113 ミリ
姫フォーク	126
姫ナイフ	133

Lillian

No.52700 <リリアン>シリーズ

18-8 ステンレス/卓上器物

くつろぎのひとつとき、モダンクラシックスの華麗な彩り



ティーポット 490cc
(052701)

- ストレーナー付
- 箱サイズ<約 114×189×107 ミリ>
重量<約 404 グラム>



ティーポット 750cc
(052702)

- ストレーナー付
- 箱サイズ<約 120×203×148 ミリ>
重量<約 520 グラム>



ウォータージャグ 720cc
(052703)

- 箱サイズ<約 115×152×148 ミリ>
重量<約 405 グラム>



ワインクーラー 4 ½
(052708)

- 箱サイズ<約 225×225×205 ミリ>
重量<約 1510 グラム>



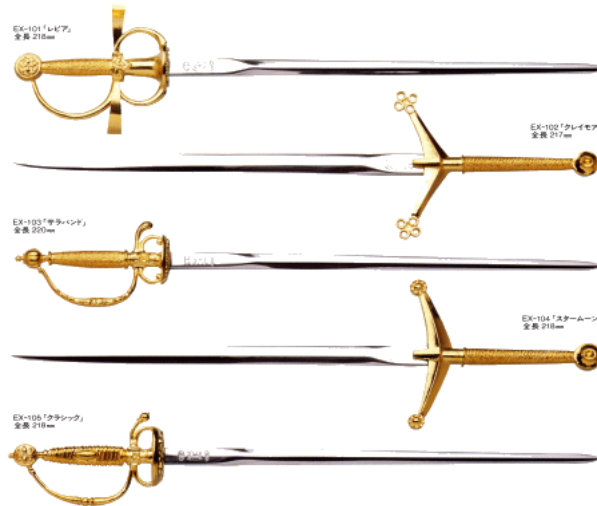
アイスペール 1 ½
(052709)

- 箱サイズ<約 175×175×135 ミリ>
重量<約 770 グラム>



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〉

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2012年4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 TEL0256-63-2229 / Fax0256-62-6891
<http://www.alfact.co.jp/> info@alfact.co.jp