

File
26

新しいライフスタイルにあわせた 食器開発を企業とともにコラボ!



有田窯業大学校
教務部
主査
関戸 正信 氏

伝産地・有田からのライフスタイルに即した 生活提案型食器の開発

平成15年度～平成17年度

一度市場に出し、トライ&エラーを重ねていくことで、製品に対する市場のニーズが分かる

食器製造業の出荷額が落ち込んでいる。本研究では、平成15年度より3年間、市場ニーズを明確に分析し、新たなライフスタイルを提案する食器製品の開発を行った。まず食のライフスタイルの動向が分析された。そこでは女性の価値観の多様化に伴う、「食の多様化・単品化」が顕著な動向であること等が分かった。出来合い料理を一人で食べる機会が増え、器の使用方法においては、一皿化(ワンプレート化)する傾向にある。その分析をもとに、食にかかわるスペシャリストとともに試作

食器を作り、トライ&エラーが積み重ねられた。一例として平成17年度、料理人の立原潮氏とともに、しっかりとした食事かとれ、シンプルな皿の収納まで考慮された「碗(ONE)-襲(かさね)」という生活提案型食器が生まれた。

この研究はもとより、加飾デザインを探る研究でもあった。そのため、派生技術として陶磁器へのサンドブラスト加工の技術が生まれた。こちらの技術は、陶磁器を使った表札・門札を作るサイン業者とともに、さらなる発展を続けている。

課題と対策

食器製造業の出荷額の落ち込み

市場ニーズの見直し

食に関わる
ライフスタイルを分析

価値観の多様化

食の多様化・
単品化

一皿化

家庭内・外食ともに顕著

和食器・洋食器のニーズに
ついてトライ&エラー

プロのフードコーディネーターと試作品開発を行い、市場からの評価をもとに改良を重ね、ニーズを把握していく

研究と成果

●「つまみで一杯、そばでしめる『粋』」をテーマにした トータルな食器の提案

食器を含む店舗全体を総合プロデュースする近年の傾向をふまえ、実際に福岡市のそば店「むらた」を対象に食器の試作提案を行った(平成15年度)



●「碗(ONE)-襲(かさね)」をテーマに「一皿化」、 そして重ねの器の提案

「食の個食化」に対応しつつも、しっかりとした食事をとってもらうことを目的に、碗を中心に三つ重ねの器を製作した(平成17年度)



●新しい加飾技術も開発

もともと食器の加飾技術の研究

派生技術の誕生

サンドブラスト加工

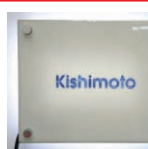
従来、金属・プラスチック加工に使われる彫刻技術を応用した。陶磁器を使ったエクステリア製品の製作に力を発揮



エクステリア製品の製作

陶磁器の表札・門札の文字入れ加工

サンドブラストによる文字加工(インターホンカバー)



今後の展開と可能性

市場のニーズに合った、売れる食器開発が可能に!

新たな加飾技術も展開中!

展開 試作開発・製品マーケティングのサポート

例えば 食器製造業 など

試作品を作りたいが、設備が十分でない企業、市場ニーズをしっかりとつかむ求評活動を行いたい企業とコラボ!

設備不足の企業

開発相談

コラボ!

佐賀県窯業技術

センター サポート

展開 サンドブラスト加工技術の展開

例えば サイン製作・エクステリア製品開発業 など

安価な機械で、セラミックスへの加工が可能に! 彫る厚みの調整には技術が必要なので技術指導体制もある

詳しくは
こちらへ

連絡先

〒844-0022 佐賀県西松浦郡有田町黒牟田丙3037-7 佐賀県窯業技術センター 企画総務課
TEL:0955-43-2185 FAX:0955-41-1003 E-mail:info@scrl.gr.jp URL:http://www.scrl.gr.jp/