

耐熱食器の試作研究（その4）

窯業指導所

工芸部 大津 好満 鷺野谷 昇

1. 緒言

当所では数年来、耐熱食器の用途の拡大と商品開発の試作研究を行っている。

消費者が食器を購入する時の選択基準は「機能・デザイン・価格・ブランド・流行」等が上位を占め、商品開発時における重要なファクターとなっている。今回の試作では“機能する器”から、“使うことを遊ぶ器”と言う観点でとらえた機能の可能性を模索した。

2. 内容

耐熱食器「酒器（火澗）」のデザインは、鑄込成形の利点を強調した形態とし、柚彩・上絵による加飾を施した。

素地 耐熱素地（笠間粘土を使ったペタライト系）

成形 鑄込成形

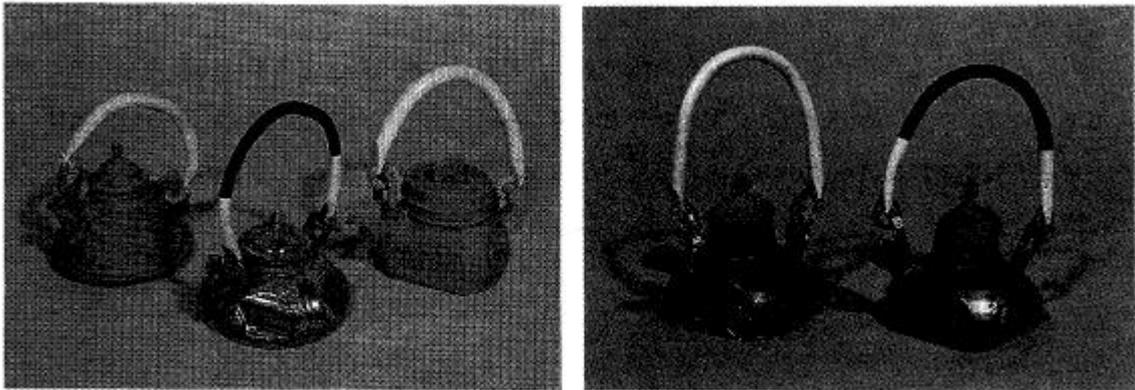
加飾 柚葉（マット柚、黒／赤／青緑）によるストライプ文様・無柚焼染め

焼成 1230° C / ガス炉（弱還元）

上絵 金／銀／緑／青

3. 結言

今回の試作はコンセプト設定及び出来上がった製品から受ける印象は、アドベンチャー商品のように受け取れるが、マーチャンダイジングを活用した取り組みを図ることにより笠間焼業界でも対応できる製品であり、当産地の得意分野とするところである。



耐熱食器の試作品