#### 実用化事例

技術相談

### 支援先

茨城県中小企業団体中央会 笠間焼協同組合, 県内蔵元3社

# 開発支援

## 『常陸国酒 笠間燗器・半右衛門』の

### 【開発の背景】

東日本大震災や原発事故の風評被害の影響で落ち込 んだ茨城県の観光関連産業の復興を図るために関係機 関が連携した「茨城観光産業復興連携プロジェクト」を 茨城県中小企業団体中央会が実施しています。

その中で地域資源や伝統工芸品を活用した"いばらき ならではの新しい土産品"を開発することになり、県内 蔵元と笠間焼とのコラボ商品として「笠間燗器」の開発 を行いました。



試作品の試験 図 1

### 【開発の経緯・支援内容】

開発に当たりお酒本来の香味が楽しめて体にやさし い「温めて飲むアルコール」である、お燗酒の文化を茨 城から発信するため、ぬる燗の酒器としました。茨城の 蔵元と笠間焼協同組合とが連携して, 当所が試作開発を 支援しました。燗器の名称には笠間焼の源となった「半 右衛門」の名を冠した「笠間燗器・半右衛門」としまし た。試作開発ではぬる燗の最適条件を得るための形状・ 容量を試験して決定しました。ぬる燗の機能として酒容 量は1合として熱湯を燗器に入れてから3分後に38℃ 以上となることとしました。また、釉薬は笠間の伝統的 な釉薬を使い"和"にマッチした彩色としました。



開発したぬる燗セット 図 2

### 【開発した製品の紹介】

開発した商品は「いばらきの至福のお持ちかえりてみ やげ」として、茨城マルシェにおいて完成披露会で発表 しました。

その後、限定75セットとして販売し好評のうちに完 売しました。今年度も伝統工芸士が一つ一つ心を込めて 手作りした逸品として制作数を限定し販売します。

笠間焼の手作りの良さと風合いが特徴の笠間燗器で, ぬる燗でおいしいお酒の飲み方とともに県内のお酒の PRにもつなげていきます。

○価 格:地酒とセット5,000円 燗器3,800円

○販 売 先:笠間焼協同組合及び各蔵元

○記事掲載:茨城新聞3回,茨城放送)1回 ○いばらきデザインセレクション 2013 に選定



笠間浪漫での試飲会 図3

基礎となった事業

平成 24 年度 試験研究指導費 (技術相談)

現在の担当部門

材料技術部門 工芸技術部門 所 嘱 長

託

鴨志田 武 佐藤 剛

TEL: 0296-72-0316