

ファンタステキは「アイデアとデザインによる素敵な商品開発を日本のもの創りで実現すること」に取り組んでおり、瀬戸地域の生産で地道な販売を続ける醤油絵皿が、平成22年度JAPANブランドの採択を得て、「醤油絵皿のグローバルブランド化プロジェクト」としての事業を去る3月に終えた。

醤油絵皿(PAT)は、醤油の量によって移ろう遠浅の醤油絵柄を適量浸けて楽しく味わえる醤油皿であり、瀬戸の磁器ならではの4タイプが改良と共に食卓と料理店において地道に人気を得てきた。

JAPANブランドは、企業価値の進化と新しい伝統の創造を理念とする国の地域支援事業であり、経済産業省・中小企業庁・商工会などの主催による商品の海外展開イベントなどが毎年開催される。

本JAPANブランドは、醤油絵皿の使う価値を世界の和食に提案し、日本の魚食文化啓蒙と瀬戸の陶磁器産業活性化を図ることを目的に、新作の「富士」と「花」を開発し、計6タイプになるラインアップを下記のイベント等に出演することにより、醤油絵皿の需要を把握し、特に欧米において、日本の食と食器の奥深さを啓蒙することができた。

- (1) ローマ-テストマーケティング (人気4位-販売額2位/233商品-32事業者:商工会主催)
- (2) 名古屋ドームやきものワールド (醤油皿日本一と自負しても文句が無い好反響を確認)
- (3) パリ-メゾン&オブジェ (デザインとアートの両面で一流バイヤー程高評価: JETRO参加)

醤油絵皿の新作「富士」と「花」は、瀬戸ならではの磁器造形と醤油絵皿の流体力学を駆使して、それぞれのモチーフである「モダン北斎」と「ビースフルガーデン」を醤油の量による変化で表現したおもてなしの機能美が欧米トップレベルのセレクトショップや寿司店などから好評を得て、受注や最新の文化交流に繋がった。

今後は、海外においては、震災による放射能の風評も被ったが(ロシアの寿司店がキャンセル等)、JAPANブランドの義務や成果として貴重な醤油を少量で楽しむ醤油絵皿の食育を普及させたい。

国内においては、近年、魚離れや魚価低迷にクロ鮪の漁獲枠削減も影響する厳しい鮮魚市場が続く中でも、関東の鮮魚料理店(寿司店など100店越え)と食卓(水族館やデパート等の小売)に醤油絵皿を供給してきたが、当面は、震災を魚の風評と共に被った漁業の復興にデザイン&アートで貢献すべく、楽しく味わえる醤油絵皿が笑顔の鮮魚消費や地魚のブランド化(オリジナル仕様などにも対応)につながることを望んで、被災地に醤油絵皿の無償救援も始めている。



-
- 企業名：ファンタステキ [FANTASUTEKI] ■代表者：岩田 賢 [IWATA MASARU]
■業務内容：プロダクト等のデザイン、商品開発ディレクション、販売、醤油アーチスト活動
■連絡先：〒259-1132 神奈川県 伊勢原市 桜台 2-2-13-102 TEL 0463-91-5286
URL <http://www.fantasuteki.com/> E-MAIL pr@fantasuteki.com
-