

---

世界初のガラス・オブジェで冷やす「フローズン・グラス」2タイプを発表・発売

■要約

ファンタステキは、冷したグラスで飲料を直接冷却して美味しく飲めるフローズン・グラスを6月10日に発売する。グラス内底に隆起したソリッドガラス(地球と富士山形の2タイプ)により、氷を使えなかったビールや日本酒等も稀釈なく繰返しエコ冷却できる、世界初のグラスになる。

■本文

ファンタステキは、日本のモノ創りを活用した素敵な商品の開発に取組むデザインレーベル。日本を代表する醤油皿のJAPANブランド「醤油絵皿」等、代表の岩田が自然等から学んだデザイン・エンジニアリングにより、生活～文化を豊かに革新する商品に定評がある。

フローズン・グラスは、ガラス製グラスの内底に隆起した中実ガラス・オブジェの蓄熱性能(低熱伝導かつ高熱容量)により、空のグラスを冷凍庫などで1時間ほど急冷するだけで、注がれたあらゆる飲料を希釈することなく美味しく直接冷却して、かつ繰返し冷し飲める、世界初のエコロジカルなガラス・ロック・グラスであり、以下の10機能美を意匠設計できた(知的財産権は数件出願・数件登録済み)。

- (1) グラスを冷し⇒飲料を注ぎ⇒冷やし飲む(約10分保冷)、繰返し冷却・エコ・サイクル。
- (2) 氷の飲料冷却の問題である、融水の飲料希釈による香味悪化と衛生管理を解消。
- (3) 氷が使えなかった、日本酒、ビール、ワイン、100%ジュース等も適温で美味しく。
- (4) グラス底に水や飲料を凍らせた(厚さ1cm未満のリング状製氷)ハイブリッド冷却。
- (5) EARTHとFUJIの2タイプのオブジェが、飲料に見え隠れする素敵な景色を演出。
- (6) オブジェ廻りの円環状溝に、砂糖や粉コーヒーなどを回転攪拌できるシェーカー。
- (7) 日常的に稼働する冷凍冷蔵庫(フリーザー)の余剰エネルギーを有効にエコ活用。
- (8) ビールやシャンパン等の炭酸が、霜げたオブジェに触れて細かく美味しく泡立つ。
- (9) レモン等の柑橘類等をオブジェに押し当てて絞り、そのまま飲めるスクイーズ。
- (10) 丸氷等によるロックも優美に代用でき、製氷の管理とエネルギーコストを解消。

グラスの冷却は、家庭用冷蔵庫の冷凍室(約-20℃)内(金属板や霜床上に直置き)で1時間以上冷やすことにより、冷蔵された飲料を注げば、ガラスオブジェ表面の飲料が薄く凍る程の冷却能力を(室温25℃で5分程度)発揮し、更に永く冷やしたい場合は、飲料や水をグラスの底に薄く注いで凍らせることにより(厚さ8mmの製氷に約1時間)、炭酸飲料でも氷が融け難いハイブリッド冷却を長時間(室温25℃で15~30分)楽しめ、その後半、リング状の氷がグラスを鳴らして浮かんで消え行く景色の変化も愛でられる。

タイプEARTHは、海と大気に覆われながらも淡水が不足し、北極の崩壊や異常気象が顕在化している地球の理解を促したく、水の惑星を表現し、タイプFUJIは、伏流水豊かで優美な独立峰も、大沢崩れと永久凍土の崩壊や噴火等により、永遠ではない運命にある霊峰を慈しむと共に、三峰~八方尾根雪の造形により、風水の八卦と水の循環を表現。

これらの意匠設計は、2009年の意匠出願以来、日本中のガラスメーカーによる生産を模索してきたが、金型生産ではグラスの薄肉部も厚くなり、手吹きでは生産不可能等の問題が解決しない中、5年目にして、手吹きガラスの超絶技巧を有する川崎のグラス工房にて少量ながら手吹き生産できる様になり、タンブラーの2タイプから本日の発表に至った。

素材としては、耐熱ガラス等を用いて熱衝撃性を高める方が容易だが、リサイクル性も重視の上、安全で一般的なガラス(ソーダ石灰)による±30℃程度の耐熱性能を確保。

水に恵まれている日本が、世界中の貴重なバーチャルウォーターまでもを大量消費している現状を戒めた上で、水の先進国から、安全な水の確保が困難な海外にまで、フローズン・グラスの新たなコールド・ドリンク・エコ・スタイルの普及を目指します。

商品サイト: フローズングラス・ドットJP(frozenglass.jp)を本日開設するのに続き、6月10日以降、取引のある小売店等から発売し、生産能力向上と共に拡販を見込む。小売価格は、EARTH: 12000円前後/FUJI: 8000円前後(パッケージ込み)の予定。

---

■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~ファッションのデザイン、商品開発、販売、醤油アーティスト活動  
■連絡先: 担当者 岩田 賢 E-MAIL pr@fantasuteki.com TEL 0463-91-5286  
〒259-1132 神奈川県 伊勢原市 桜台 2-2-13-102 URL <http://www.fantasuteki.com/>

---

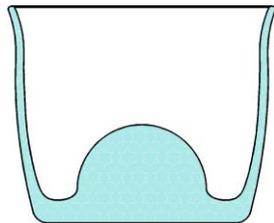
「フローズン・グラス」2タイプの案内を添付

## Concept

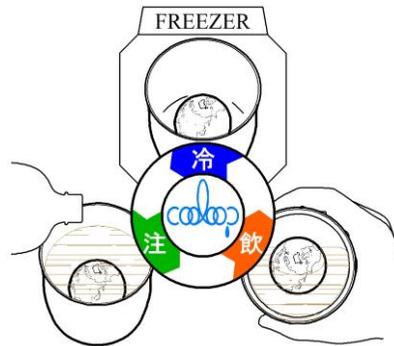
ガラス・オブジェで美味しく清潔に冷やす  
ECOでCOOLなフローズン・グラス



sect-earth



typeアースは、高い熱容量により、冷蔵された飲料が地球の表面に凍る程冷える。海と大気に覆われながらも、安全な淡水の確保が困難で、北極の崩壊や異常気象が顕在化する地球の理解を促がしたく、水の惑星を表現。



フローズン・グラスは、グラスの内底に隆起した中実ガラス・オブジェ(アースとフジの2タイプ)の蓄熱性能(低熱伝導かつ高熱容量)等により、グラスを冷凍庫で急冷(約1時間)するだけで、注がれたあらゆる飲料の香味を損なうことなく、直接・美味しく・清潔に・繰り返し・冷し飲める、世界初のエコでクールなガラス・ロック・グラス。下記10機能美(知的財産権数件)を実現できた。

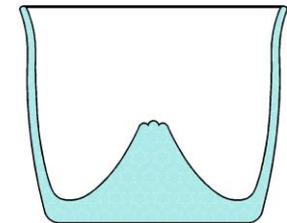
- (1) グラスを冷し⇒飲料を注ぎ⇒飲む、繰り返し冷却サイクル「クーループ」[下図]。
- (2) 氷の融水による香味悪化と衛生管理を解消。
- (3) 氷が使えなかった、日本酒、ビール、ワイン、シャンパン、ジュース等も適温で美味しく。
- (4) 飲料や水を底に薄く製氷したハイブリッド冷却。
- (5) オブジェが飲料に見え隠れする景色を演出。
- (6) オブジェ廻りに回転攪拌できるシェーカー。
- (7) 日常の冷凍室の余剰エネルギーをエコ活用。
- (8) 炭酸飲料が、霜げたオブジェに細かく泡立つ。
- (9) 柑橘類をオブジェで絞り飲めるスクイザー。
- (10) 丸氷等のロックも優美に代用し、手間を解消。

## Vision

日本酒, ビール, ワイン, シャンパンなども希釈なく世界中で楽しめるドリンクスタイル



sect-fuji



typeフジは、スマートサイズで早い繰り返し冷却サイクルに対応。伏流水豊かで優美な独立峰も、大沢崩れと永久凍土の崩壊や噴火などにより、永遠ではない運命にある霊峰を慈しむと共に、三峰～八方尾根雪造形により、風水の八卦と水の循環を表現。