

【世界初！醤油の花咲く\*醤油絵皿『桜盆栽』を発売】

■要約

ファンタステキは、醤油が量により次々に醤油の花を咲かせるユニークな醤油絵皿『桜盆栽』を3月末日より発売する。醤油が描く満開の桜で寿司や刺身等を楽しく美味しく味わうことができる。これにあわせて、『桜盆栽』発表展示会を右下欄の通り実施する。

■本文

ファンタステキ(神奈川県伊勢原市、代表:岩田 賢)は、『寿司・刺身を楽しく美味しく味わえる食器』をコンセプトに、特殊な立体造形によって醤油の量で絵柄が変わる醤油絵皿(PAT.P)『活たれ皿』3タイプ(ハート⇄カニ、イカ⇄マグロ、子鯛⇄親鯛、磁器製)を2年ほど前に発売し好評を得ている。この度、醤油絵皿シリーズ待望の新タイプ『桜盆栽』の開発に成功し、3月31日に発売を開始する。

『活たれ皿』(かつたれざら)のデザインが、魚モチーフの取り皿機能付き四方醤油皿であるのに対し、本『桜盆栽』は、制作依頼が一番多かった桜モチーフに日本の情緒を凝縮した造形の楕円醤油皿。まず、皿上手前の海を表す醤油溜めに醤油を注ぐと、醤油は波形に流動した後、富士山を描き出す。次に、醤油は、富士の峰に根を張る大木の幹となり、枝を伸ばして蕾をつけ桜の花を咲かせていく。更に、食事を楽しむに伴ない流動・飛散した醤油も散開して散り、いつでも満開の桜醤油を味わえる。

桜の老木を雄大で繊細な日本の自然や情緒と融合するデザインにより、12×9cm楕円の磁器皿の中に盆栽のような小宇宙を感じさせる造形を目指したので、『桜盆栽』(さくらぼんさい)と名付けた。また、楕円形状外周の玉縁から連続感をもってつながる側面～裏面高台への曲線(微細な複合R)の美感と触感、および瀬戸焼伝統の匠の技を活用した白磁の品質(白さ、精巧度)にもこだわった。

古来から醤油溜めでしかない醤油皿に、『活たれ皿』で定評のあるスロー・フード&ユニバーサル・デザイン(楽しく変身する遠浅の醤油を誰でもこぼさずに味加減できる機能)を最新技術で織り込み、和心をコンパクトな磁器レリーフに宿した『新日本様式』の醤油皿として、家庭用から遊び心のある高級料理店需要までを見込む。\*\*\* 和食を粋におもてなしする 世界初の 花咲く醤油皿です。\*\*\*

- ・希望小売価格: ¥1,200 / 皿 (以下はオープニング販売の拠点: 予定販売単価)
- ・ファンタステキ.com(ネット直販卸): ¥700(送料別) ShopURL⇒ <http://www.fantasuteki.com/>
- ・鮎處『八千代』四谷総本店(店頭・四谷三丁目駅2分): ¥950 『桜盆栽』使用のお食事も可能
- ・岩田種苗店(店頭・静岡県JR西富士宮駅2分): ¥950

今後、醤油絵皿は、和食のニュー・スタンダードとして、シリーズ・レパートリーと販路の拡充をはかり、世界に広がる和食文化、および日本の陶磁器産業の活性化に貢献していきたい。

■企業名

ファンタステキ [ FANTASUTEKI ]

■業務内容

- ・プロダクト～ファッションの企画、設計、デザイン、販売
- ・オンラインショップ『ファンタステキ.com』の運営

■代表者

岩田 賢 (IWATA MASARU)

■連絡先

- ・E-MAIL [pr@fantasuteki.com](mailto:pr@fantasuteki.com)
- ・TEL 0463-91-5286 (9:00～20:00)
- ・FAX 0463-91-5286 (All Day)
- ・住所 〒259-1132 神奈川県伊勢原市桜台2-2-13-102
- ・担当者 岩田 賢 (IWATA MASARU)

■ShopURL <http://www.fantasuteki.com/>

■『桜盆栽』発表展示会

●内容

醤油絵皿『桜盆栽』の資料配布  
～デモ説明(15分ループ)・展示。  
※記者様に限らず、何方様でも  
ビジター徘徊できます。

●日時

第1回: 2006年3月31日(金)  
第2回: 2006年4月6日(木)  
PM5:00～PM6:00(両日1時間)

●会場: JFセンター @記者会室

東京都港区浜松町 1-29-6  
浜松町セントラルビル 10階  
JR浜松町駅北口より徒歩2分  
(世界貿易センタービル斜め前)

●主催: ファンタステキ(左記)

以上、別紙に、『桜盆栽』案内/企業案内(裏面)、『活たれ皿』案内(参考)の計2枚を添付。