

陶磁器新商品の試作開発

事業背景

陶磁器産業界においては、海外製品との価格競争激化により収益率が低下し、小規模事業者の持続的発展のために付加価値の高い商品開発が求められています。

目的

陶磁器関連中小企業の新商品開発を支援するため、陶磁器の保温性、断熱性、耐熱性、その他の特性を活用した新たな機能の開発を実施し、さらにデザイン性の高い感覚を付与した新たな特徴ある陶磁器製品の試作品開発を進めることにより消費者にとって付加価値の高い商品とすることが必要である。

豆乳料理のための陶磁器製品開発

○製品開発方向性設定

- ・主に旅館・ホテルでの一人用の豆腐や湯葉
- ・固形燃料の使用→固形燃料メーカーでの専用火力燃料
- ・可能な限りシンプルなデザイン（必要パーツを減少させる）
- ・限りなくユーザーが簡易に使用可能な構造

○豆腐用鍋の方向性

- ・新機能—— 一人用鍋に豆腐用容器をセット
(豆腐に必要な70℃~80℃の温度を保持)
- ・新感覚—— 一人用の豆腐鍋というアイテム
- ・汎用性—— 茶わん蒸し的な料理を宴席で調理できるもの
- ・意匠—— 硬質な感覚を排除した素朴なデザイン

○豆腐用鍋の提案品試作と調理実験

- 必要温度を保持する方策
- ・内側容器を用いる蒸し調理が可能な構造



- ・鍋内に水を入れ、内側容器を浮かせて蒸し調理

○試作品製作

○試作品を【陶&くらしのデザイン展2019】

- (全国陶磁器試験研究機関作品展) @多治見に出品・試作品発表
- ・テーマ「陶器で豆乳！」
- ・出品試作品 「湯葉用鍋セット」「豆腐用調理鍋セット」

