Y A M A C O

人間生活工学から生まれた新提案！

山崎金属工業
スープ賢人 特設サイト
https://shop.yamazakitableware.jp/?tid=5&mode=f20

スープ賢人

SOUP KENJIN

■ スプーン初！人間生活工学認証取得
■ 具沢山スープの食べやすさを極めた、スープ専用スプーン

ゴロっと具が入った「食べるスープ」を、より自然な動きで美味しく召し上がっていただくために、食事をする人の動作を徹底的に研究しました。ディナースプーンやレンゲのような既存のアイテムとは一味違う未体験の食べ心地。「より自然に、より美味しくスープを楽しむ」ことをカタチにした新しいスプーン『スープ賢人』です。

R45

葉っぱのようなデザインが特徴

右利き用で 左右非対称
大きく張り出した直線とより唇にフィットしやすい立体形状。食べた後スプーンの底にスープや具材が残りにくい設計です。

材質／18-8 ステンレス　サイズ 183mm

ES6

六角のようなデザインが特徴

左右両利き用
スープが具材と共に多めに掬えます。
お口にスープを流しこみやすくサクッとした口離れ。
くびれのついた持ち手は、安定した持ちやすさ。

材質／18-8 ステンレス　サイズ 182mm

SDGs への取組み

「マイスプーン」持ち歩き文化を広めていきます

Y A M A C O | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
山崎金属工業株式会社は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

RiceResin®

RICE INK®
ケースの印刷には国産米ぬか油を原料とする『ライスインキ』を使用

持ち運びができるケースを同時開発し、マイスプーンとして持ち運びができます。米どころ新潟の企業だからこそ、素材には米（食用に適さない古米等の廃棄米）由来の『ライスレジン』及び『ライスインキ』を使用。稲を連想させるデザインとしました。

Makuake

7月7日（水）
Makuake にて応援購入スタート！

https://www.makuake.com/project/yamazakitableware/
※7月7日（水）より
ページにアクセスできます

お問い合せ
yamaco 山崎金属工業株式会社
〒959-1263 新潟県燕市大曲 2570 TEL：0256-63-7015 FAX：0256-64-5790
E-MAIL：yamaco@yamazakitableware.co.jp

山崎金属工業 HP

YAMAZAKI KINZOKU KOGYO CO.,LTD.

山崎金属工業株式会社の歩み

ノーベル賞創設 90 周年記念カトラリー

1991 年 : ノーベル賞創設 90 周年を記念して製作されたテーブルウェア。その中のカトラリーの制作を担当しました。再現性の高いデザイン力と卓越した技術力が評価された結果です。現在も同デザインのカトラリーが、ノーベル賞晩餐会に華を添えています。

Ken Okuyama design cutlery “EDA”

2013 年 : フェラーリなどのデザインで有名な奥山清行氏。彼が率いる<KEN OKUYAMA DESIGN>との共同開発したカトラリー<EDA>は、世界 3 大デザインアワードの一つ<Red Dot Design Award 2013>（ドイツ）で最高賞（Best of the Best）を受賞。複雑な形を立体的かつ美しく再現した製造技術が世界的な評価を受けました。

更なるコラボレーション

弊社の製品は、世界中の高級レストランや豪華客船で幅広くご利用頂いています。2013 年より運行の JR 九州の豪華列車「ななつ星 in 九州」や、同じく 2017 年より運行の JR 東日本「TRAIN SUITE 四季島」では、オリジナルカトラリーの製作を担当しました。

賢人シリーズの始まり
『カレー賢人』~ カレーライスを究極に美味しく食べるために ~

賢人シリーズは、食事を美味しくする究極の専用シリーズとして誕生しました。その始まりは、スプーンでカレーは美味しくなるというコンセプトを基に、カレーマニアの声を形に反映して生み出された３タイプのカレー専用スプーンです。

【キャリ】ティアドロップの形状は、カレーのルゥ、具材、ライスをバランスよく掬うための形状になっています。

【サクー】左右非対称のデザインが特徴で、「カレーの具材を割く」事から名付けられました。先端には具材を切り分ける「ヘラ」が付いていて、大きい具材を切り分ける際にルゥや具材の飛び跳ねを軽減します。

【ヒダリー】こちらは「サクー」を反転させた左利きモデルです。

山崎金属工業株式会社
yamaco@yamazakitableware.co.jp
http://www.yamazakitableware.co.jp