



食べるひと、ときを想い 重ねて使う器

重ねやすい器の形状は収納や運びやすさのためであり、食べるという目的からはかけ離れている印象がある。この重ねる機能を仕舞うだけではなく、よりおいしく食べるための機能にできないだろうか。従来の器に少しの特徴を持たせ、重ねた状態での使用を前提とした、おいしさのためのひと手間を加える器と食べ方の提案。

A Dish Set With a Stacking Feature to Promote Flavors

Stackable dishes are great for easy storage and transportation but are lacking when it comes to eating from them. I believe tableware can combine functional stacking with the enjoyment of meals simultaneously. My work is a proposal for a bowl set and a new way of eating that improves on conventional food containers. It is designed to be used while stacked and promotes flavors to enjoy meals.



- 1.5 人前の（約 450g）と 1 人前（約 300g）を収めることができる 2 つの器は、どちらを上にしても重ねられる形状で、別々での使用も可能。食べたい量や盛り付け方に合わせて選んで様々な使い方ができる。
- 重ねても間の空間が保たれるため、下の器にお湯や氷を入れ上の器に料理や食べ物を盛り付けることで、保温・保冷の機能を果たし、食事の温度の変化を緩やかにする。おいしい温度をより長く保つ工夫である。
- ひとりでも誰かとでも、ゆったりとした食事の時間を想定。自分のため、誰かのために、ちょっとした手間をかけることで食事に対しての意識も変わり、普段の食事とは少し違う気持ちで楽しむことができる。