

TOPICS

使いやすいラーメン丼のデザイン開発指導

—軽くて持ちやすい業務用漆器のデザイナー—

繊維生活部 餘久保優子 (よくぼ ゆうこ)

yokubo@iriii.jp

専門：製品デザイン、人間生活工学
 一言：デザイン活用で豊かな生活を
 実現しましょう。



工業試験場は、(有)能作うるし店(金沢市)、(株)ハチバン(金沢市)と共同で、顧客と従業員の使いやすさに配慮した、軽くて持ちやすい、漆器製の業務用ラーメン丼の開発に取り組みました。

ラーメン店で収納・調理・配膳・食事・洗浄の作業分析を行ったところ、従来の陶磁器製のラーメン丼は重く、ラーメンを入れると熱くて持ちにくい、容量が正確に計量しにくい等、多くの課題がありました。そこで、3次元CADで容量計算を行いながら設計を行い、3Dプリンタで試作したモデルに、ラーメンを盛り付けて、使いやすさを評価しながら、具材のボリューム感や色、質感など美味しさを引き出す工夫を施し、樹脂成型で、従来の半分以下の重量の

ラーメン丼を開発しました。

特徴として、側面の凸凹と高台脇の水平部分に指がかかりやすく、厚みがあり、熱さを感じにくいので、熱湯の入ったラーメン丼を片手でしっかり掴んで、水平に持ち上げ、容易に運搬することができます。また、収納性に優れ、洗浄時は高台を掴むことができます。

本開発品を(株)ハチバンで使用評価したところ、「手への負担が少なく、調理・配膳・洗浄の作業効率が良くなった。」、器の表面に漆器技法である千筋の加飾技法を施したことで「外観に高級感を感じる。ラーメンや具材の色が映える。」と、高評価を得ることができ、8番らーめん金沢駅店で試験導入となりました。

このラーメン丼は、現在、意匠登録を出願中です。



□ 開発したラーメン丼の使用状況