



reddot design award
product design 2009

News Release
報道関係各位

Tupperware®

2009年7月
日本タッパーウェア株式会社

reddot design award : Designee Team of the Year 2009

世界最高峰のデザイン賞を受賞
「レッドドット・デザイン賞:デザインチーム・オブ・ザ・イヤー2009」
並びに3製品が「プロダクト・デザイン賞」を受賞

受賞記念、太陽のように輝くボール「ラディアンスボールS」
期間限定発売 ～2009年12月26日まで

日本タッパーウェア株式会社(本社:東京都港区西麻布、代表取締役社長:アレックス R. テレハン)は、ドイツのデザインセンター(ノルトライン・ヴェストファーレン・デザインセンター<the Design Zentrum Nordrhein Westfalen>)が選定する世界的権威のあるデザイン賞『レッドドット・デザイン賞:デザインチーム・オブ・ザ・イヤー2009』と、キッチン用品部門で、「ラディアンス・シリーズ」が<ベスト・オブ・ザ・ベスト>を受賞したことを報告いたします。また、それを記念して、太陽のように輝くボール「ラディアンス・シリーズ」から、『ラディアンスボールSサイズ(1,800円)』を、期間限定発売します。

デザイン界最高峰の名誉の一つである『レッドドット・デザイン賞:デザインチーム・オブ・ザ・イヤー2009』は、画期的なデザインによって目覚ましい功績をあげ、業界に新たなスタンダードを設定したチームに対して、その業績を称え、毎年1社を選定し、贈られるものです。

6月29日、タッパーウェア社のグローバル・デザイン部門、バイス・プレジデントであるスーザン・パーキンス(Vice President of Global Design, Susan Perkins)が率いるタッパーウェア・デザインチームが、常に業界をリードする革新的な製品を創造し続けてきたことを認められ、2009年度のデザインチーム・オブ・ザ・イヤーを受賞しました。

これまでに、Bose、BMW、LGエレクトロニクス、アディダス、ノキア、Apple、シーメンス、ソニーなどが、デザインチーム・オブ・ザ・イヤーを受賞しています。

タッパーウェアを開発した“アール・サイラス・タッパー”が世界発のプラスチック製密封容器を発売して以来、60年以上にわたり、独自のデザイン哲学を追い求め、その哲学は世界100か国以上で受け入れられ認知されています。タッパーウェアのブランドのロゴが刻印されたシンプルな製品は、20世紀の人々の毎日の暮らしを一変させ、21世紀にいたる今日まで常に豊かな暮らしと革新的な製品を提供してきました。

レッドドット・デザイン賞の創設者で、デザイン関係の団体を束ねる国際組織、国際インダストリアルデザイン団体協議会(ICSID)の会長であるピーター・ゼック博士(Professor Dr. Peter Zec)は、「何十年間にもわたり、タッパーウェアは実用的な価値を持った機能的な製品を開発してきました。そのデザインは簡単に使えて、それでいて独創的で、他とは全く異なるものです。タッパーウェアの成功は、革新的であり続けることの可能性を示す一例です。そのような可能性は、私たちの毎日の生活を、何世代にわたって形作るものです。この成果に対して、私たちは、タッパーウェア・デザインチームをデザイン界における最も優れたデザインチームとして称えます」と発表しています。

なお、プロダクト・デザイン部門で、「アレグラ(Allegra)・シリーズ(和名:ラディアンス・シリーズ)」が「レッドドット賞:ベスト・オブ・ザ・ベスト」を受賞し、「ウルトラプロ(UltraPro)(和名:オープンウェーブ)」並びに「タイムセーバーズスピーディシェフビーター(Time Savers Speedy Chef Beater :日本未発売)」が、それぞれ「レッドドット賞」を受賞しています。

※ラディアンスボールSは、プレゼントのご提供もしております。詳細は広報へご相談ください。

ラディアンスが彩る、人気料理ブロガーのStill(スティル)さんレシピ



トマトといんげんのカレー <材料4人分>

玉ねぎ 1個、牛肉 200g(切り落とし又は合挽き)、
トマト2個(湯むきしてざく切り)、いんげん 10本、カレールー 60g
塩・胡椒 少々、オリーブオイル 大さじ1、にんにく 少々

<作り方>

1. トマトは湯むきをし、種をスプーンで取ってざく切りにします。
2. レインボークッカー19cm片手鍋にオリーブオイルをいれて温め、細かく切った牛肉の切り落としを炒めます。
3. 2に玉ねぎのみじん切りを加え、塩・胡椒をして軽く炒め、湯むきをしたトマト1個分を加えます。
4. カレールーを刻んで入れ溶けたら、残りのトマトと1cm程度に切ったいんげんを加えて、火がとおったら出来上がりです。
5. ラディアンスボールSサイズに、カレーとご飯をいれて盛り付けます。



フルーツ杏仁豆腐 <材料4人分>

牛乳 300cc、水 300cc、砂糖70g、アガー 小さじ3、杏仁霜40g
スイカ 黄色 小さじ10個、パイナップル 30g、キウイ 1個
オレンジ 2房、セルフイーユ 少々、ナパージュミックス 40g、水 100cc

<作り方>

1. レインボークッカー13cm片手鍋にアガーと砂糖を入れて良く混ぜ、水300ccを加えて沸騰してから2分程火にかけます。さらに牛乳を加えて混ぜたら火をとめ、荒熱を取ってからラディアンスボールSにに入れて、シールをして冷蔵庫で冷やします。
2. スイカとキウイは丸くくり抜き、パイナップルとオレンジは細かく切ります。1が固まったら、そのうえにフルーツをのせます。
3. 艶がけをつくります。レインボークッカー13cm片手鍋にナパージュミックスと水100ccを加え煮溶かします。2分程火にかけ、フルーツの上にかけます。冷蔵庫で1時間ほど冷やして出来上がりです。

※ レシピ画像のお貸し出しも可能です。



still(スティル)

2006年6月よりレシピブログ「Bienvenue chez nous!(ようこそわが家へ!)」をスタート。1日2万件のアクセス数をほこる。愛情あふれたレシピとそのテーブルコーディネートが魅力となり、ネットで話題に。ブログで紹介したレシピを中心に『stillさんちの「秘伝のたれ」レシピ(宝島社刊)』を出版。今年Part2も出版。そのほか『stillさんのすぐに作ってあげたいときのレシピ(主婦と生活社)』などレシピ本もコンスタントに出版している。自宅で料理教室も開く。夫、長男、長女の4人暮らし。

stillさんのレシピブログ

<http://kitchenlife.jugem.jp/>



reddot design award
product design 2009

Tupperware®

■ レッドドット・デザイン賞とは

ドイツのノルトライン・ヴェストファーレン・デザインセンターが選定を行っているレッドドット・デザイン賞は、過去2年以内に製品化されたデザインを対象とし、デザインの革新性、機能性、人間工学、エコロジー、耐久性など9つの基準から審査されます。

プロダクト・デザイン部門では、これらの基準をクリアした製品に〈レッド・ドット賞〉が、また、中でも特に優れている製品に、〈ベスト・オブ・ザ・ベスト〉が贈られます。

さらに、プロダクト・デザイン部門のデザインチームの中からデザインチーム・オブ・ザ・イヤーが選ばれます。

- タッパーウェアのデザインチームが、2009年度の「デザイン・チーム・オブ・ザ・イヤー」を受賞。
- 〈ベスト・オブ・ザ・ベスト〉を「ラディアンス・シリーズ」が受賞。
- 〈レッドドット賞〉を「オープンウェーブ」並びに「タイム セーバーズ スピーディ シェフ ビーター」が受賞。

■ 2009年度 デザインチーム・オブ・ザ・イヤー



タッパーウェア・デザインチームと関係者

■ ベスト・オブ・ザ・ベスト



ラディアンス・シリーズ

■ レッドドット賞



タイム セーバーズ スピーディ シェフ
(日本未発売)



オープンウェーブ



reddot design award
product design 2009

Tupperware®

「レッドドット・デザイン賞:デザインチーム・オブ・ザ・イヤー2009」

タッパウェア・ブランド・デザインチーム略歴



Name: Susan Perkins (スーザン・パーキンス)

Title: Vice President of Global Design (グローバル・デザイン、バイスプレジデント)

Location: Orlando (米国・フロリダ州 オーランド)

ターゲット・ストア並びにZak Designを経て、2006年にタッパウェア社に入社する。キッチン・ビジネスを重視したZak Designで、営業、マーケティング、プロダクトデザインの責任者となり、3年間で1億ドルのビジネスを樹立する。現職は、米国とベルギーの2つのデザイン拠点を統括するグローバルのトップとして、バイスプレジデントの責務にあたる。



Name: Famia Ablo (ファミア・アブロ)

Title: Senior Industrial Designer (シニア・インダストリアル・デザイナー)

Location: Orlando (米国・フロリダ州 オーランド)

「Savannah College of Art and Design」で工業デザインを学ぶ。タッパウェア社入社以前は、工業デザインとエレクトロニック・デザインの教鞭をとっていた。



Name: Rui Yuan Chen (レイ・ユアン・チェン)

Title: Lead Designer (主任デザイナー)

Location: Orlando (米国・フロリダ州 オーランド)

2003年、家電業界の大手であるフィリップス社にてホームエンターテイメント製品のデザイナーとして勤務。2007年より、タッパウェア社のアジア・パシフィック地域担当の主任デザイナーとなり、家庭生活用品のデザインに取り組む。シンガポールの国立大学で、工業デザインの学士号を取得。デザインの信条は、たんにモノをデザインすることだけではなく、心に響く製品をデザインし、人々を幸福にすることだとしている。



reddot design award
product design 2009

Tupperware®



Name: Stacey Main (ステイシー・メイン)
Title: Lead Color Trends and Graphics Strategist
(カラー・トレンド&グラフィック戦略主任)
Location: Orlando (米国・フロリダ州 オーランド)

1997年に、「College for Creative Studies」で、プロダクト・デザインのBFA (美術学士)を取得する。卒業後、Black & Deckerで、家庭用の電動工具のデザインとカラー戦略を手がける。1998年、ニューヨークのクーパー・ヒューイット博物館で開催された「Unlimited By Design」というエキジビションで、自身のコードレス・ドリルが展示される。2004年、タッパウェアに入社し、グローバル・カラー戦略とライセンス製品やグラフィックの担当となる。



Jan-Hendrik de Groote (ジャンーヘンドリック・ド・グルート)
Title: Director Product design (プロダクトデザイン部長)
Location: Aalst (ベルギー・アールスト)

1997年、ドイツの「University of Applied Science」を卒業後、Philipps & Sorg Designに入社し、デザイナー兼プロジェクト・マネージャーとして、Seeger, TOYOTAなどのさまざまな企業のデザイン・コンサルタントとして活躍。2000年、ベルギーのタッパウェアのデザイン部門に入社し、2006年より、部長としてベルギーのデザインチームを牽引している。



Vincent Jalet (ヴァインセント・ジャレット)
Title: Lead Designer T.E.A.M. (主任デザイナー)
Location: Aalst (ベルギー・アールスト)

ロンドンの「Royal College of Art」を卒業後、パリの「Absolut Design Consultancy」に勤務。パリ地下鉄やフランスの電話会社の公衆電話などのデザインを手がける。その後、ロンドンにある家具のデザイン会社である「CBS products」のデザイン・チームの一員となる。1999年10月、ベルギーのタッパウェア社に入社、現在にいたる。



reddot design award
product design 2009

Tupperware®



Simone Pallotto (シモーネ・パロット)
Title: Product Designer (プロダクト・デザイナー)
Location: Aalst (ベルギー・アールスト)

2002年、フィンランドの大学「Polytechnic of Kuopio」でデザイン学士号を取得。その後、「University of Art and Design」で工業戦略デザインの修士号をめざしながら、Philips Design(オランダ)や、Fila Sport(イタリア)など数社の開発プロジェクトに参加し、専門的な知識を得る。さらに、「Helsinki School of Economics」にて、インターナショナル・デザインビジネスの経営学を専攻し学位を取得。2006年5月にタッパーウェア社に入社。



Judicaël Cornu (ジュディカエル・コルヌ)
Title: Junior Product Designer (ジュニア・プロダクト・デザイナー)
Location: Aalst (ベルギー・アールスト)

2003年より、ベルギーの「National School of Art-la Cambre」にて、デザインの勉強を始める。そのかわり、陶磁器メーカーの「Atelier Orange(カナダ)」のデザイナーとしての経験を積む。2008年、修士号取得。また、ベルギーのヤング・デザイナー賞も受賞する。2008年9月、タッパーウェア社に入社。



Name: **Christian Olivari** (クリスチャン・オリバリ)
Title: Lead Designer (主任デザイナー)
Location: Orlando (米国・フロリダ州 オーランド)

機械工業のエンジニアとしてスタートした後、オートバイやシトロエンなどのコンセプトカーを製作するモデル・メーカーにうつり、クリエイティブの分野の経験をつむ。4年間、これらのデザインに従事し、さらに専門分野の造詣を深めるため「Savannah College of Art and Design」で工業デザインの修士号を得るため勉学に励む。2005年、タッパーウェア社のデザイナーとして、タッパーウェアに入社。



reddot design award
product design 2009

Tupperware®

受賞製品

「レッドドット・デザイン賞 : ベスト・オブ・ザ・ベスト」

ラディアンズ・シリーズ



Allegra(アレグラ)・シリーズ。日本では、ラディアンズ・シリーズと称す。プロダクト・デザイン部門の家庭&キッチン用品部門で「ベスト・オブ・ザ・ベスト」を受賞。

記号学の権威、ウンベルト・エーコが、その著書の中で、「美」の定義は時代によって変化すると説いています。その時代の人々が何を求めていたかにより、何を美しいと感じるかが決定され、また、日々使用するものの形の中にはっきりと「美」の定義が示されるといいます。ラディアンズは、そのような「美」を具現化したものであり、美しく機能的なデザインは、生活の中で欠かせないものです。

ラディアンズ・シリーズは、さまざまな料理のサービングや食品保存に使用できるように、シール(フタ)付きの容量3.5リットルのボール、1.5リットルのボール、740ミリリットルのボールと、サービング・プレートをラインアップしています。

キッチンでの調理から、テーブルへのサービング、そして食品保存までのすべての役をこなします。また、収納時のスペース効率が高くなるように、大中小のボールは入れ子にして収納できるようになっています。

そのデザインが画期的なのは、そのバランスのとれたスタイルと、現代的な色使いです。ボールは、二つの部分で構成されていて、一つはボールの表側、もう一つは内側です。このデザインのねらいは、表側と内側の色や仕上げが、お互いを引き立て合うこと。マットな仕上げを施した表側は暖かさを演出し、それに対して、内側の光沢感のある仕上げは、サーブされる食品を引き立てます。

同シリーズの機能美は、徹底的に考え抜かれたディテールによって生まれたものです。ボール、プレートはタッパーウェアならではのクオリティーを誇りつつ、それでいて軽く、簡単に持ち運びができます。密封性の高いシール(フタ)付きなので、冷蔵庫での保存やちょっとした移動なども安心です・・・これが、日常の「美」の素晴らしさといえます。



reddot design award
product design 2009

Tupperware®

受賞製品

「レッドドット・デザイン賞 : レッドドット賞」

オープンウェーブ



UltraPro(ウルトラプロ)。日本ではオープンウェーブと称す。

3.5リットル容量と2リットル容量の電子レンジからオープン調理まで対応できる容器。それぞれ、800ミリリットル容量のカバー付き。さまざまに組み合わせることで、複数の料理を本体とカバーで調理することも可能です。丸みをおびた本体と、ドーム型のカバーは、熱効率がよく、オープンや電子レンジ、あるいはその両方を用いた料理に最適です。

タイムセーバーズスピーディシェフビーター



Time Savers Speedy Chef Beater (タイムセーバーズスピーディシェフビーター : 日本未発売製品)

クリームや卵白などを、電気を使わずに静かに効率よくかき混ぜ、泡立てることが可能です。本体は目盛り付きで、透明ゆえ中がみえるので、食品の状態を確認しつつ作業ができます。トップカバーのフチに柔らかい材質を採用したことにより、容器にぴったりとフィットし、使用中に食品がこぼれることを防いでいます。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

日本タッパーウェア株式会社 広報 石井
〒106-8616 東京都港区西麻布2-24-11 麻布ウエストビル TEL:03-5485-3618 FAX:03-5485-6338

日本タッパーウェア株式会社 お客さまお問い合わせダイヤル 0120-252532 (フリーダイヤル)