

グローバル刃物メーカーの貝印 「紙カミソリ®L型」、「SELECT100®クッキングコンテナ」 2製品において『2023年度グッドデザイン賞』を受賞

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）は、「紙カミソリ®L型」および、「SELECT100®クッキングコンテナ」の2製品において、公益財団法人日本デザイン振興会主催の『2023年度グッドデザイン賞』を受賞いたしました。



受賞製品①：紙カミソリ®L型（2本入り）



受賞製品②：SELECT100®クッキングコンテナ



貝印は、1973年よりグッドデザイン賞へ応募し、昨年2022年までにカミソリ、ビューティケア、調理、医療など幅広い分野において、これまで100製品がグッドデザイン賞を受賞。本年2023年時点で累計102製品が受賞しています。

今年受賞した「紙カミソリ®L型」においては、紙カミソリの第一弾として誕生した“紙カミソリ®T型”での『2021年度グッドデザイン賞』の受賞に続き、新たにグッドデザイン賞を受賞する形となりました。「SELECT100®クッキングコンテナ」については、現代のライフスタイルに合わせた調理負担を減らし、バット、調理容器、器の3パターンと多様に活用できる調理ツールとして人気を得ています。

貝印デザイン部では、プロダクトデザイナー、グラフィックデザイナーとともにコンセプトを共有したデザイン開発を行い、グローバルな商品開発を通して文化やニーズの多様性を把握し、企画しています。今後も皆さまの生活に寄り添った商品を展開し、より豊かな生活の実現に寄与してまいります。

【これまでの受賞歴】

<https://www.kai-group.com/global/about/awards.html>

『2023年度グッドデザイン賞』受賞製品について

受賞製品①：紙カミソリ®L型**【製品概要】**

プラスチック削減を極限まで目指した、紙製ホルダーと金属製刃で構成されたフェイス用のL型カミソリ。3ステップの簡単な展開方式とし、持ち運びのし易さにも配慮。展開した本体を閉じる事で刃を保護でき、キャップレスな構成を実現。
(意匠出願番号：意願2023-006775、意願2023-006776、意願2023-006777)

税込価格：275円（※2本入り）

発売日：2023年6月5日（月）

本体サイズ：＜組立前＞縦146 x 横25 x 厚さ4mm

本体重量：約4g

※KAIオンラインストア 期間・数量限定発売商品となっております。

【評価コメント】

数年前に、この製品がローンチされた際に、これは既存のプラスチック製品に置き換わっていくイノベティブなデザインだと高い評価をさせていただいた。改めて今回のL型を手にとって感じるのは、その多様にグラフィックを施すができる事によって「デザイナーや企業が表現する場」を提供していることや、それを「ユーザーが選ぶ楽しみ」、そして「組み立てるとい遊び」といった多様なステークホルダーへの機会と価値の提供を実現している点であり、これを高く評価する。前回同様ではあるが、この紙カミソリは、捨てる際の企業やユーザーの罪悪感を大幅に軽減することを実現できている点が素晴らしい。引き続き、このような新しいコンセプトのデザインによって、プラスチックを後押しし、より環境に優しいプロダクトの開発と啓発活動の展開に大いに期待している。

【デザイナーコメント】デザイン担当：大塚 淳

既に生産しているT型の紙カミソリ®と併せた環境配慮型刃物製品を生み出したいという想いから考案。本製品実現のため、紙を五層重ねることで使用時の剛性を出した。重ねた紙のうち二層を開閉式とすることで未使用時の刃の保護が可能となり、さらに二層の紙をフック固定式にすることでキャップレスな構成を実現し部品点数を削減。本製品を初めて使用する際に取り外す「タブ」形状追加により、製品のバーजन性と安全性を保つと同時に、輸送時などにパッケージ内で刃が露出しない様配慮している。

受賞製品②：SELECT100®クッキングコンテナ**【製品概要】**

現代のライフスタイルに合わせ、調理作業の負担を減らして多様に活用できる調理ツール。浅型(トレー)・コランダー・深型(トレー)の組み合わせで電子レンジやオーブン(*深型のみ)調理など、様々な調理作業を可能にする調理容器。
(意匠登録第1745154号)

税込価格：4,180円

発売日：2023年6月

本体サイズ：3つ重ねた時のサイズ：206×206×59mm

＜浅型＞191×191×15mm、重量：91g

＜コランダー＞199×199×48mm、重量：83g

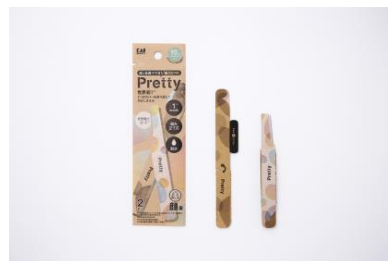
＜深型＞206×206×53mm、重量：200g（最大内対辺：170mm）

本体重量：374g

満水容量：1.1L（深型）

【評価コメント】

ボウルやザルなど円型の多いキッチンツールを、本製品は角の取れた正方形を採用することで、電子レンジで使用する際の利便性が配慮されている。また、蓋としても使うことのできる浅型のトレーも含めて綺麗にスタッキングが可能で収納効率も向上している。カラーリングも控えめで、それぞれのアイテムによって白、グレー、ダークグレーとモノトーンのグラデーションを採用することで、同素材の既製品でありがちな、キッチンで無駄に悪目立ちすることも無く、好感が持てる。一人暮らしなどキッチンのスペースが限られた場所できっと重宝することだろう。



【デザイナーコメント】デザイン担当：大塚 淳

調理バットやトレーの日常調理道具としての普及背景から、現代の調理シーンへ合わせた道具の開発を実施。電子レンジやオーブンを活用した時短調理に向け、使用家電に起因する最適なトレーサイズを模索した。各トレーのフランジ形状を工夫し、三種をスタッキングした際の取り出し易さと、収納時の美しさにこだわっており、全トレー電子レンジでの使用が可能。浅型(バット、フタとして)・コランダー(水切りしながらの調理など)・深型(レンジやオーブン調理など)の3つのパーツを組み合わせ下ごしらえから仕上げまで様々な調理作業を可能としている。

貝印デザイン部について

クリエイティブディレクターのもと、プロダクトデザイナー6名、グラフィックデザイナー5名が在籍。全貝印商品に関与し、デザイン及びブランドクオリティの向上に向け活動しています。また、プロダクト、パッケージなどに留まらず、展示会などのクリエイティブにも関与し、企画提案含め幅広く活動中です。知的財産部とも連携し、新たなアイデアや造形による知的財産を生かした知財・デザイン経営を目指しています。

次長 大塚淳（おおつか じゅん）



2009年貝印入社。2011年よりデザイン室に所属し、カミソリや包丁をはじめとする自社製品のコンセプト及びプロダクトデザイン全般を担当。GOOD DESIGN AWARD BEST 100、German Design Award Special Mention、Red Dot Design Awardなど受賞多数。

【グッドデザイン賞 受賞歴】

- ・オーバルリングヘアブラシ 濡れ髪用（2022年度）
- ・紙カミソリ®（2021年度）
- ・DANDYCARE/ FEMINICARE（2020年度）
- ・SELECT100®ボウル（2018年度）
- ・理容カミソリ
- 火匠 Carbon-Folding／火匠 Carbon-Straight（2017年度）
- ・ピュアコマチグレーター（2016年度） など多数

貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5
代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰
<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5
TEL：0120-016-410（フリーアクセス・ひかりワイド）
<https://www.kai-group.com>