

プロも御用達！デザイナーズ&サステナブルで割れない・食洗機可・漂白剤可の新素材食器

withコロナ時代のおうちごはんは、“オシャレ×ラク両立”の新素材食器で、手軽に格上げ。

こだわりがある人の普段使い食器【ARAS】第三弾

『深皿スクープ』『カレースプーン』『れんげ』 3月5日(金) 発売開始！

パティシエ・平瀬祥子さんら3組が発案する、自宅で美味しく楽しめるカレー・パスタ・デザートレシピも公開



食器の既成概念をひっくり返し、素材、製法、形状、すべてを一から考え直した“こだわりのある人の普段使い食器”ブランド「ARAS(エイラス)」を展開する石川樹脂工業株式会社(代表取締役：石川章、本社：石川県加賀市)は、3月5日(金)より、『深皿スクープ』『カレースプーン』『れんげ』を発売開始いたします。

『深皿スクープシリーズ』は、過去Makuakeで2回とも1,500万円以上の支援を達成したシリーズの第三弾です。『深皿スクープ』は、料理の盛り付けの美しさだけでなく、食べる所作の美しさも良い体験にしたいという思いから、**どんな料理を載せても映える立体的なカタチ**を実現。また、すくいやすさを計算した曲線により、**カレー等の料理も最後の一口まで美しく食べられます**。同時発売の『カレースプーン』や『れんげ』を併用すると、さらに美味しく味わうことができます。

現在、新型コロナウイルスの感染拡大により、おうちごはんの機会が今まで以上に増え、毎日の食卓のあり方を見直す人も多くなっています。そこで、**食器から“おしゃれ”と“ラクさ”を両立することで、もっと手軽にウェルビーイングな食体験を持続してもらおう**べく、今回の『深皿スクープシリーズ』の開発・発売に至りました。

さらに、**インド料理を愛する日本人シェフが集結した「LOVE INDIA」プロジェクト**／70万人のInstagramフォロワーから支持されているぐっち夫婦／ゴ・エ・ミヨ ベストパティシエ賞受賞のパティシエ・平瀬祥子さん、計3組のスペシャリストと共に、**「自宅で美味しく楽しめるレシピ」を開発**。新商品のテーブルウェアと一緒にお届けし、普段の食事を少しアップグレードした新しい食体験を提供します。さらに多くの方々にその新体験を味わってもらおうべく、**限定価格でのセットキャンペーン**や**ARAS初のオンラインイベント**も実施いたします。

- ・ARAS ECサイト：<https://aras-jp.com/>
- ・公式Instagramアカウント(@aras.japan)：<https://instagram.com/aras.japan>
- ・公式Twitterアカウント(@ishikawajyushi)：<https://twitter.com/ishikawajyushi>

画像素材ダウンロードURL

<https://upload.hdedrive.com/ui/vectorinc.co.jp/dl/SB1614605974-480d6062-4a68-48f3-bebe-d8b59768d9d9>

## ■ 新製品『深皿スクープ』『カレー Spoon』『れんげ』について

### ● 料理を美しく魅せ、最後の一口まで食べやすい『深皿スクープ』

- ① すくいやすさを計算した曲線により、器を傾けることなく、カレーやハヤシライス最後まで美しく食べることができます。
- ② 樹脂とガラスを混ぜ合わせた最新素材を使用し、盛り付けから片付けまで使いやすく、心地よい重さです。
- ③ 広めにとられたリムの余白は額装した絵のようで、パスタから和食の煮物まで幅広い料理に合い、美しく上品に魅せます。  
\*「リム」：お皿の縁の1段上がった部分のこと
- ④ カレーやスープ専用開発された『カレー Spoon』や『れんげ』と併せて使用すると、さらに美味しく召し上がれます。



### ● カレースパイスの香りを引き出す、究極に薄い Spoon『カレー Spoon』

- ① 樹脂素材だからこそできる、究極に薄い0.5mmの縁。薄張ガラスのような口抜けが可能になり、さらに金属特有の香りや味がしないため、スパイスの香りを口中で存分にご堪能いただけます。
- ② Spoonの先端を広く、平たくとっており、カレーのルーとライス美味しく上品に頬張れる最適なサイズ感に設計しています。
- ③ しなやかなカーブを描き、適度にしなる Spoonの先端によって、ルーのようなソースも最後まですくいやすくなっています。
- ④ 幅を広くとり、手にフィットするよう設計された柄によって、ごろっとしたカレーの人参やじゃがいもなども器の上で切りやすく持ちやすくなっています。

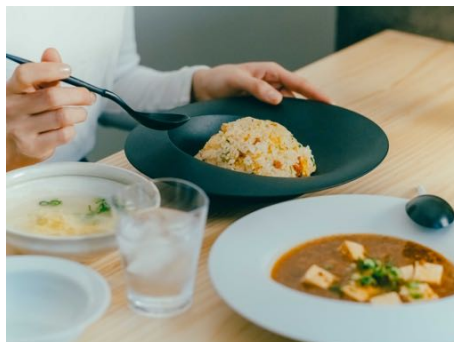


### ● れんげのカタチを一から設計し、美しい所作でこぼさずすぐえる『れんげ』

- ① れんげが持つ機能を保ちつつ、カタチを変えて一から設計。繊細な口抜け感があり、スープを美しい所作でこぼさず味わえる新感覚のれんげです。
- ② 持って構えた時に Spoonの液面が自然と水平になるような角度に設計、更に柄に十分な長さを持たせたことで、美しくこぼさずスープを味わえます。
- ③ 上唇でもきれいに取れる深さになっており、スープ、炒飯、麻婆豆腐からデザートまで幅広い料理に使えます。
- ④ 陶器のレンゲよりも軽量感を重視し、心地よく料理を味わえます。



カレーを最後まで美味しく食べられる「深皿スクープ」と「カレー Spoon」



チャーハンや麻婆豆腐、スープなど幅広い料理に最適な「れんげ」



毎日のうちご飯を手軽に格上げ

## ■アップグレードした新しい食体験を楽しめるコンテンツ

### ●料理のスペシャリストたちと開発した、自宅で美味しく楽しめるレシピを公開！

新しいおうちごはんの食体験を楽しむ提案として、料理のスペシャリストたちが考える「自宅で楽しめるお手軽格上げレシピ」を3月5日から順次公開し、購入者へお届け致します。

#### 【第一弾】「LOVE INDIA」プロジェクトによる、リレー形式の「思い思いのカレーレシピ」

- ・3月5日～1週間ごとに公開。初回はスパイスを用いた基本のカレーレシピを紹介します。
- ・動画は、LOVE INDIAのYouTubeおよびARASのInstagramTVにて公開します。

#### 【第二弾】平日をラクにする献立を提案する「ぐっち夫婦」による、「贅沢だけどラクに楽しめるパスタ」

- ・3月20日(土)に70万人のフォロワーから支持されているぐっち夫婦のアカウントでInstagramLIVEにてレシピを公開。
- ・ぐっち夫婦のInstagram LIVEを見た人だけの限定キャンペーンも予定しています。

#### 【第三弾】ゴ・エ・ミヨ ベストパティシエ賞受賞・平瀬祥子さんによる、「お家デザート概念を覆すデザートレシピ」

- ・3月27日(土)に平瀬さんの考える「おうちデザート概念を覆すデザートレシピ」をご紹介します。
- ・おうちでひと手間加えるだけで一段と美味しくなるクレープの焼き方のコツ・盛り付けのレシピ・動画を公開します。

### ●新製品にあたるSNSキャンペーンも実施。(詳細は公式SNSにて公開)

レシピ公開にあわせ、Instagramでは、各種レシピを再現またはアレンジしてSNSに投稿すると、新製品の『れんげ』が毎週10名様に当たるハッシュタグキャンペーンを実施します。 ※期間：3月7日(日)～4月3日(土)

公式Twitterでは、スペシャリストの開発したレシピに、いいね or RTで投票すると新製品の『れんげ』が20名様に当たるキャンペーンを実施します。 ※期間：3月21日(日)～4月3日(土)

### ●『深皿スクープシリーズ』のためだけに開発された特製カレーセット、クレープセットも数量限定で販売

第一弾・LOVE INDIAが紹介する、今回のためだけに特別に調合された“『深皿スクープシリーズ』で味わうと一番おいしいカレー”と製品各種との特製セットを数量限定で販売。

また、第三弾・平瀬さんによるクレープ粉調合キットを100個限定で販売いたします。

## ■こだわりがある人の普段使い食器『ARAS（エイラス）』とは？

### ① 普段使うものだからこそ、使いやすく、美味しく。これまでの常識をひっくり返す食器を実現。

お気に入りの食器を持っていても、割れる心配があったり手入れが必要だったり、なかなか普段からは使いづらいものもあります。「だけど、毎日の食事をこだわりたい！」という方々のために、**ARASは、こだわりのある人が普段使いできる食器を目指し、使いやすく、料理をより美味しくする、新素材の食器**を発売。これまでの常識をひっくり返し、素材、技術、カタチ、全てを一から考え直しました。

永く使い続けてもらうために、**ガラスと樹脂を掛け合わせた新素材**を開発。熟練した日本の職人の技術によって、表現が難しかったデザインを実現し、**環境に優しく、暮らしを豊かに彩るカタチ**に。先進と伝統の技術が融合して生まれる、新しい食器です。食器も料理とともにこだわること、毎日の食卓がもっと豊かになると考えています。私たちはデザインするだけでなく、素材から再設計することで、「強く」「美しく」そして「料理を美味しく」するための、食器を実現しました。



ホームパーティーにも使えるデザイン



落としても割れない耐久性だから、お子様と一緒に使える



## ②料理をより美味しく感じることのできるカタチと素材

### 1. 美味しいカタチ

料理を美味しく味わうための形状を徹底的に研究。料理の盛り付けやすさや料理を口に運ぶ時の所作、口当たり、重さなど、シーンを想定しながら最適なカタチを開発しました。また**匂いや口当たりで料理の邪魔をせず、食材を引き立てることのできる素材**にこだわりました。代表的な製品の大皿ウェーブでは美味しいカタチを実現するために、**原型として石膏でブロックをつくり、理想的な凹凸量を意識して、自然界にある造形をモチーフに手加工によって凹凸形状を作成し、その原型を3Dスキャンすることでデジタルデータに取り組む手法を採用**しています。

### 2. ガラスと樹脂の新素材

料理を美味しく保つために**ガラスと樹脂を混ぜ合わせた器の概念を覆す最新素材を一から開発**、全ての商品に採用しています。

- **美味しい温度を保てる**：熱伝導率が低いライタンを用いることで、人が美味しいと感じる温度を保ったまま料理を口まで運ぶことができます。
- **お手入れが簡単**：水はけがいいので手洗いで簡単に洗い流せます。また、食洗機も安心してご使用いただけます。
- **生涯破損保証**：自信をもってお届けできる耐久性だから、「生涯破損保証」をお付けします。非常に丈夫な素材で割れ・欠けの心配がなく、お気に入りのカトラリーとお使いいただいても傷がつきにくいです。万が一割れ欠けが起こった場合、弊社にお送りいただければ無償で新しいものと交換致します。※送料はご負担となります。※当社が続く限りの提供となります



## ③星付きシェフも認めるデザイナー集団「secca」がデザイン

食と工芸の街“金沢”を拠点に、さまざまな視点からそれぞれの長所を活かし、ものづくりを行うクリエイター集団の「secca」がARASの全てのデザインを担当しています。

実際に、ARAS大皿ウェーブ／カトラリーセットは、「JIDAデザインミュージアムセレクションVo.22」（主催：公益財団法人日本インダストリアルデザイナー協会）においてゴールドセレクション賞を受賞するなど、機能性を兼ね備えたデザインは高く評価されています。



## ④使い捨てプラスチックが抱える環境問題へ取り組む「サステナブル宣言」

ARASでは食の未来も守るため、2020年2月より独自の「サステナブル宣言」を出し、使い捨てプラスチック問題が抱える環境問題やSDGsに取り組んでいます。

具体的には、生産時の石油由来素材を2割以上削減、永く使える割れにくく圧倒的な耐久性、単一素材のみでの製作によりほぼ100%リサイクル可能などを実行しています。



サステナブルサイクルマーク

このマークが付いている製品は、単一素材で製造され、永く使用できるデザインであり、廃棄時に再び原材料に戻すことができる、循環型生産が可能な製品です。

## ■企業情報

会社名：石川樹脂工業株式会社

本社所在地：〒922-0312 石川県加賀市宇谷町タ1-8

代表取締役：石川章

事業内容：食器雑貨事業、工業製品事業、仏具事業、OEM事業

URL：<https://www.ishikawajyushi.net/>