



新しい益子焼きの姿を求めて

益子在住の陶芸作家と新進気鋭のデザイナーがコラボレーション

煮る、炊く、焼く。 火の道具展



8月25日(月)～9月30日(火)

8階「シーズン・ギャラリー」にて開催!

東急ハンズ銀座店(店長/福本裕之 東京都中央区)は、今後の益子焼きのありかたを提案するプロジェクト「煮る、炊く、焼く。火の道具展」を開催いたします。

益子焼き産業の一躍を担ってきた「やまに大塚」が中心となって、益子在住の陶芸作家と新進気鋭のデザイナーがコラボレートして、現代の新しいライフスタイルや食文化にマッチした斬新な商品の数々を創り出しました。これら商品の展示販売を通して、新しい益子焼きの姿、新しい食生活を提案いたします。

◆展示会の特徴◆

- ① 益子焼きのイメージを判りやすくお伝えするため、「直火ができる食の道具」が充実。
- ② 現代の生活環境(少子高齢化、核家族化)などの変化をふまえ、新しいライフスタイルに合った「食の道具」を提案する。
- ③ 外食産業が日本に定着し、家庭で作られる料理も変化を遂げている、といった現代の食文化にふさわしい「食の道具」を提案する。
- ④ 伝統的に使われてきた絵付けの技法を今様に発展させ、陶器の新鮮さをアピールする。
- ⑤ 陶芸作家と新進気鋭のデザイナーがコラボレートして、クオリティの高いモノづくりを目指していますが、「作品」ではなく、コストパフォーマンスを意識した量産性のある商品を提案する。

◆参加デザイナー・陶芸作家の皆さん◆ 敬称略

●デザイナー(計7組)

磯野 梨影
大友 学
大島 邦昭
ドリルデザイン
ハーズ・ショップ&デザイン
ミヤケマイ
山田 佳一朗

●陶芸作家(計13名)

阿久津忠男 佐藤友美
伊藤 巖 清水秀輝
遠藤 太郎 masa
加藤 益男 古川比呂之
岡部耕太郎 西村俊
古賀 賢二 四本哲男
近藤布美子

◆オススメ商品◆



【デザイナー：大友学×作家：佐藤友美】

Y-nabe (煮込み鍋)

7寸 税込25,200円より

特徴的なフォルムは、そのままテーブルに出しても個人的に映える鍋。Y型の把手はミトンを付けた手でも握みやすく、熱がこもりにくい形状。



【デザイナー：ドリルデザイン×作家：佐藤友美】

クロマル (ごはん炊き用土鍋)

5寸 税込9,450円より

白いごはんが最高に美味しく見えるよう、カタチと黒の色、ざらっとした質感にこだわった。カタチは昔ながらのかまどがモチーフ。



【デザイナー：大島邦昭×作家：加藤益男】

エム (水炊き鍋)

6寸 税込18,900円より

シンプルな形状に流れるラインを付加し、手づくりならではの繊細さを表現。仕上げには、陶土の質感・素材感をいかした釉薬で仕上げ。



【デザイナー：ハーズ・ショップ&デザイン

×作家：古賀賢二】

ドカン (やかん) 税込16,800円

浅型のやかんのため、とっくりを直接入れてお燗もできる。カタチは土管がモチーフ。



【デザイナー：ミヤケマイ×作家：masa】

福鍋敷き 1点 税込5,250円より

福を招く動物や魚をモチーフにした鍋敷き。裏面にはコルクが貼られ、机や壁を傷つけない