



NOKKA

くちばしのついた保存容器



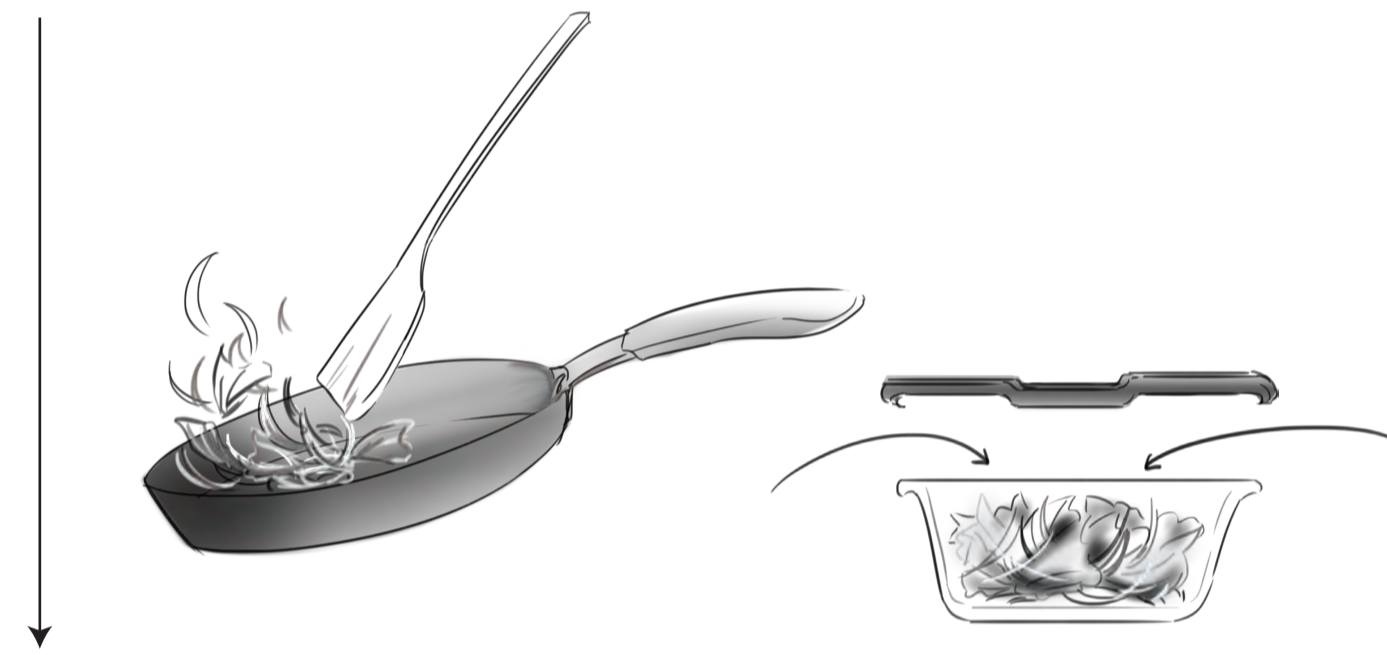
BACKGROUND

保存容器が食器として食卓に並ぶ

日本ではご飯に汁物、おかずが三種という一汁三菜が理想とされている。しかし、毎日栄養バランスを考えながら、何品も料理を作るとするのは現代人にとってはなかなか難しい。そんな中、週末など時間にゆとりのある時に何品もおかずを作り、それを常備しておくことで、日々の調理時間の短縮する「常備菜」というあり方が注目を集めている。そして「常備菜」の普及とともに、これまで食品の保管を目的とし裏方に徹してきた保存容器は食器として食卓に並ぶことが日常になりつつある。

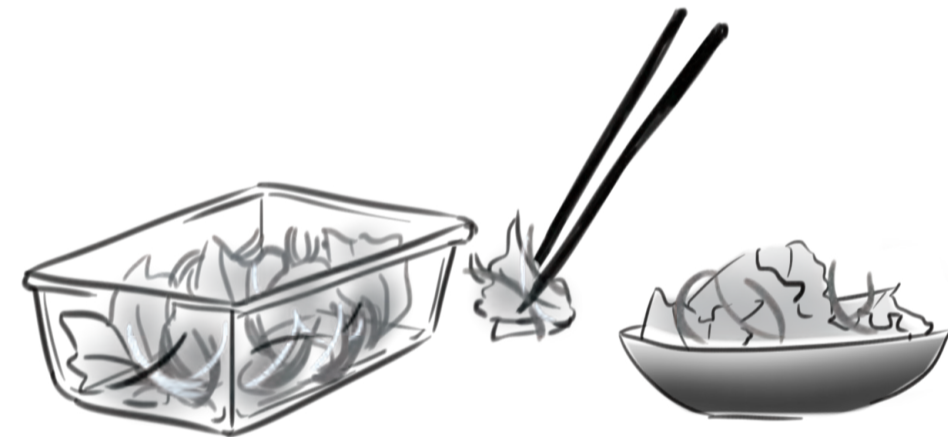
準備

週末にまとめておかずを作り、保存容器で常備しておく



食べる時

食中毒予防のため、基本的には食べる分だけ皿に取り分ける



一回で食べきる場合や皿に取り分けるのが面倒な場合は保存容器が食卓に並ぶことがある



CURRENT SITUATION

保存容器の現状

一般に使われている保存容器には、プラスチックや耐熱ガラス、ホーロー等様々な素材がある。プラスチックや耐熱ガラスといった透明素材は、内容物が見えるため保存容器に適した素材であるが、食器としては料理を選ぶ。一方でホーローや陶器などの素材は、食器としての見栄えは良いが、保存容器としては少し足りない点がある。

プラスチック容器

- 安価で使い勝手が良い
- 軽い、収納に優れている
- ×キズや臭いがつきやすい
- ×食器としては見栄えしない

耐熱ガラス容器

- 汚れが落ちやすく中身も見える
- レンジも使える
- ×透明の器は料理を選ぶ
- ×割れる、重い

ホーロー容器

- 食器として見栄えする
- 直火調理ができる
- ×冷蔵庫にしまった時に中身が見えない
- ×レンジは使えない

PROBLEM

保存容器と食器の両立

プラスチック容器は安価で保存容器としての役割を果たすことができる。しかし食器は食事を彩る重要な要素の一つであり、プラスチック容器ではせっかくの料理も引き立たない。かといっていちいち保存容器から別の皿に移し替えては、洗い物も増え面倒である。

⇒食器として食卓に並べても見劣りせず、収納の際も使い勝手の良い保存容器が必要

SCENARIO WRITING

実際の使用場面を考える

保存容器が使われる様子を観察し、デザインに必要な要素を考える。

冷蔵庫にしまう

- ・大きさのモジュールがしっかりしている
- ・中身が見えるような工夫
- ・高い棚においても取りやすい

食卓に並ぶ

- ・食卓に置いても違和感のないカタチと色
- ・料理が盛り付けやすいカタチ
- ・配膳の時に持ちやすいカタチ

片付ける

- ・コンパクトに収納できる
- ・匂いや汚れがつきにくい
- ・スタッキングできる

シンプルな色・形状



蓋を全部開けなくても中身が確認できる



くちばしのようなライン



CONCEPT

スプーンがひっかかる



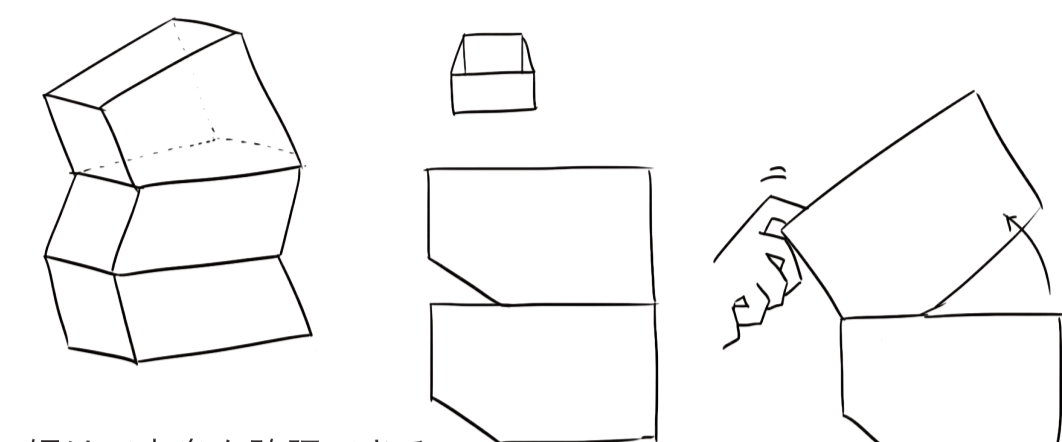
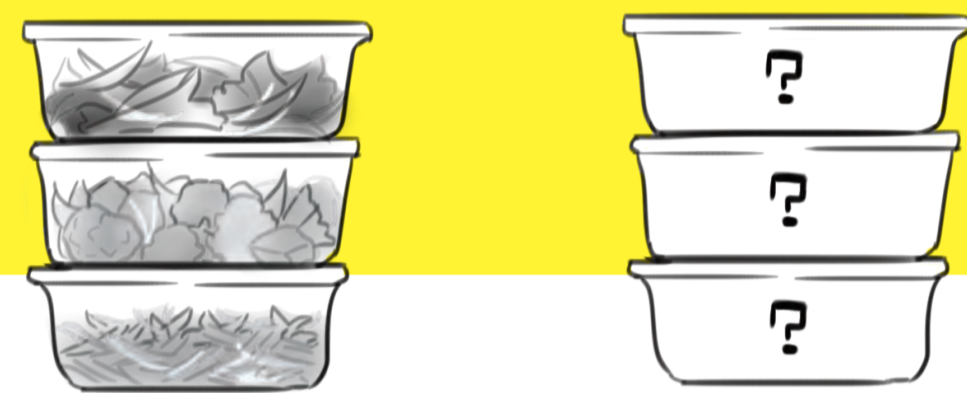
コンパクトに収納できる



多様なサイズで様々な料理を

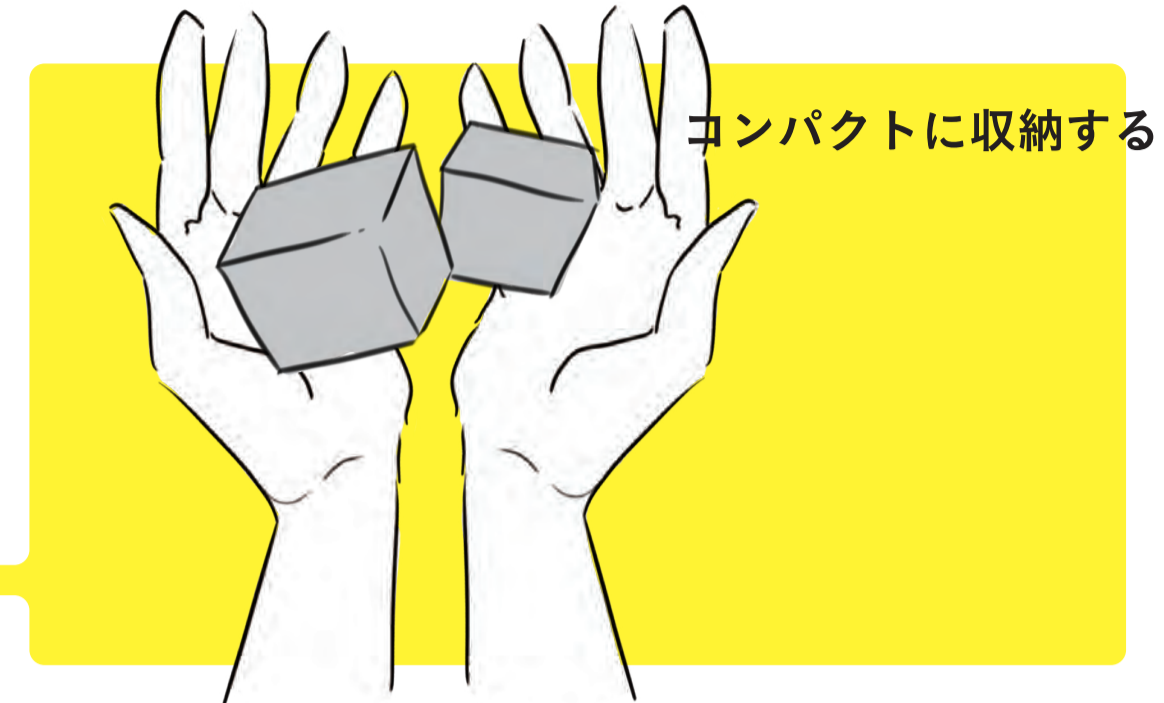
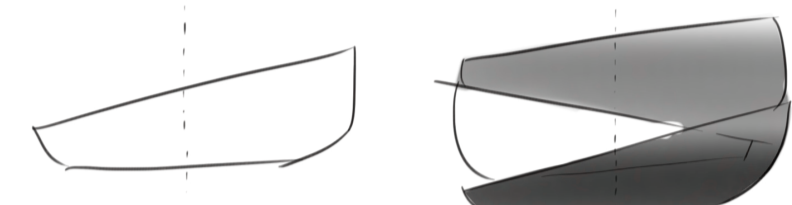


不透明素材でも収納したモノの中身がわかる



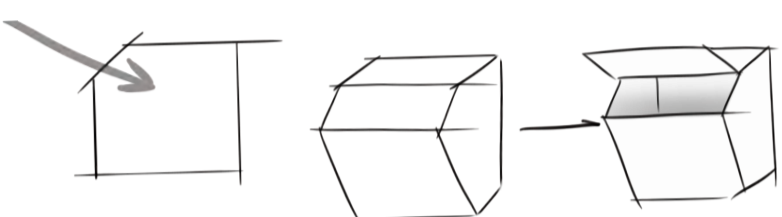
傾けて中身を確認できる

斜めにスタッキング

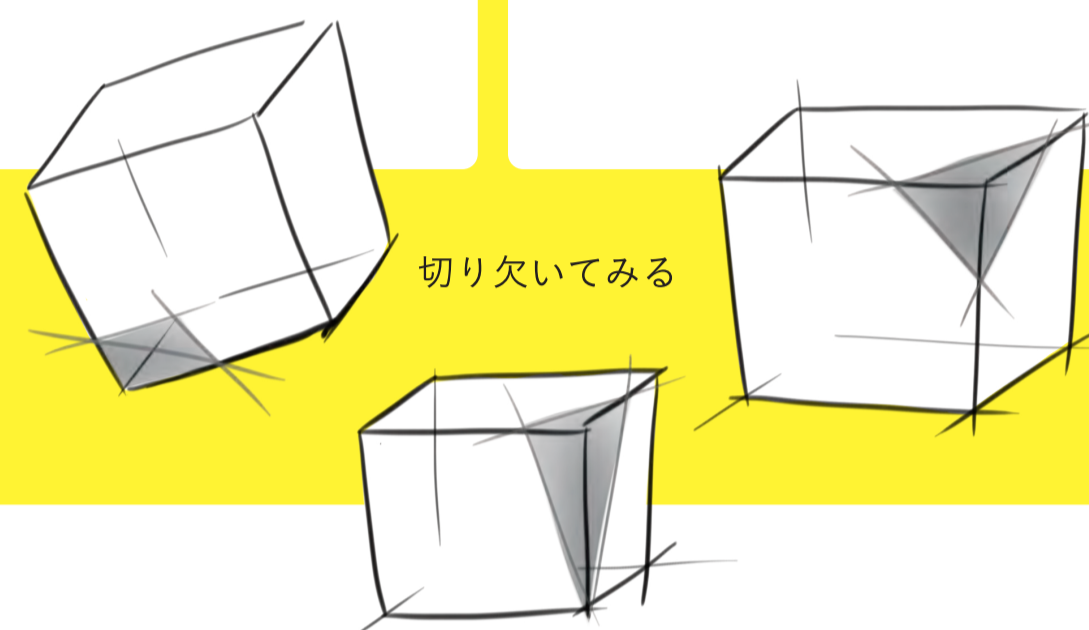


コンパクトに収納する

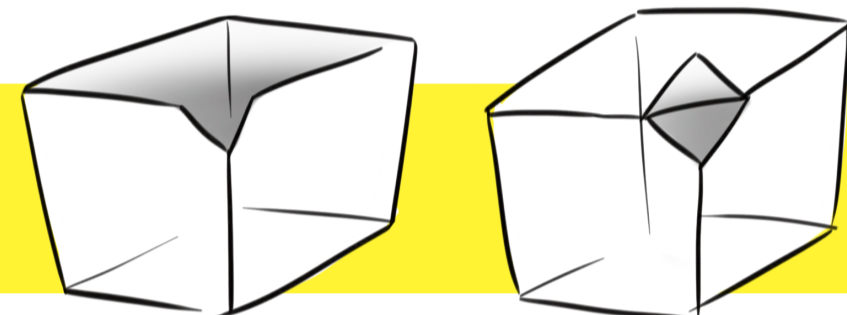
窓から中身が見える



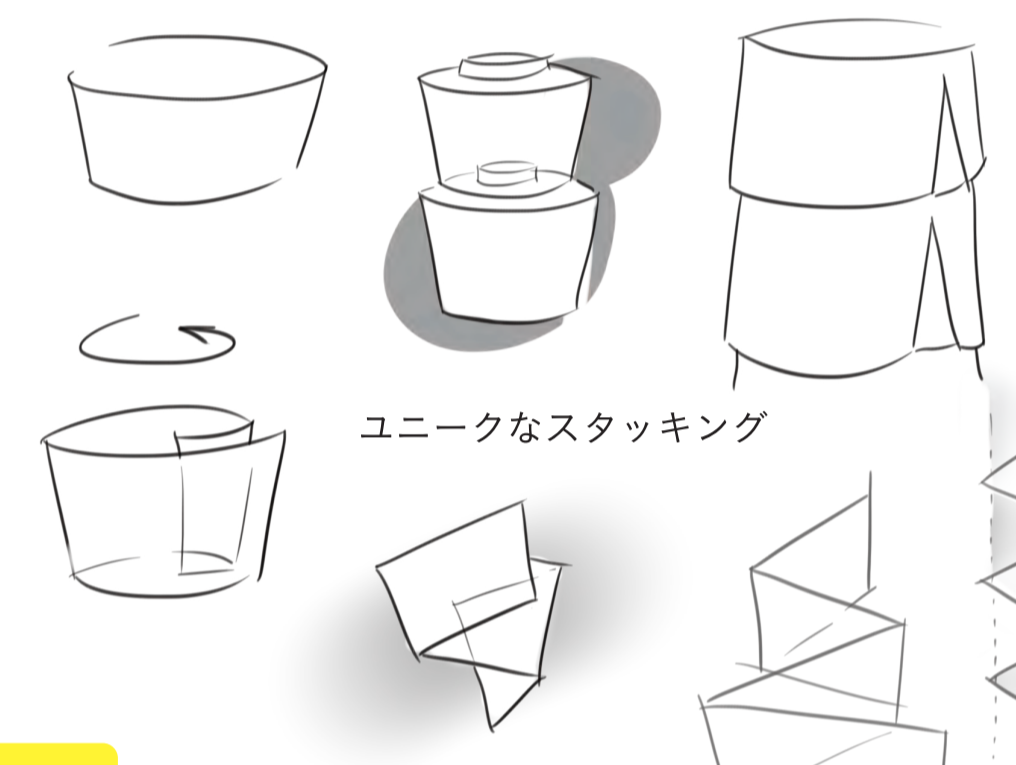
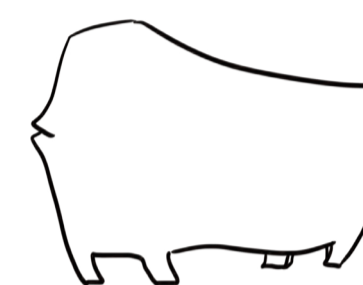
切り欠いてみる



角がめくれるような

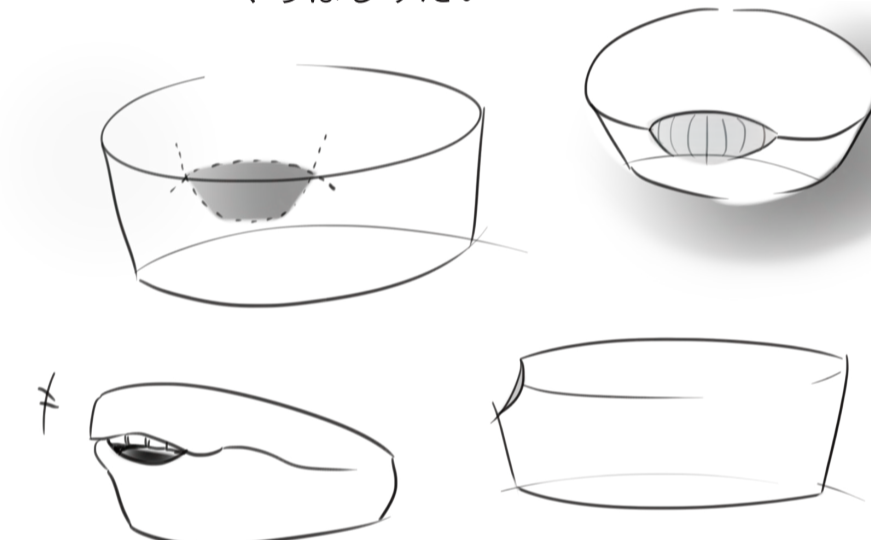


動物のような...



ユニークなスタッキング

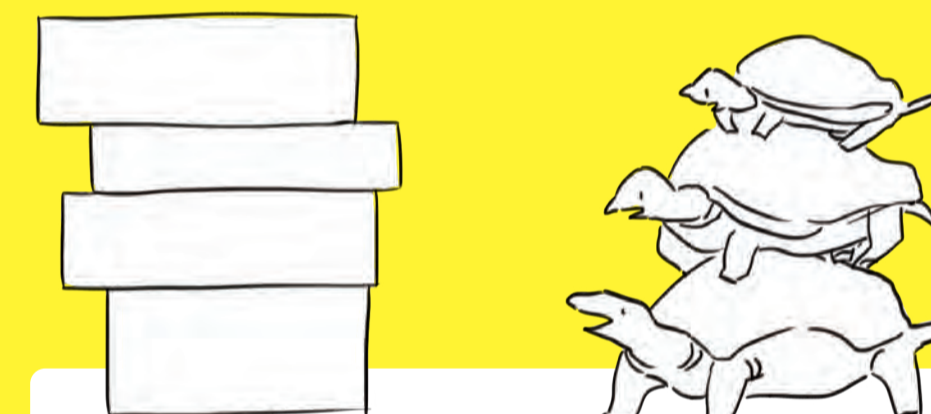
くちばしみたい



碗の適正な大きさは手の輪っかでわかる

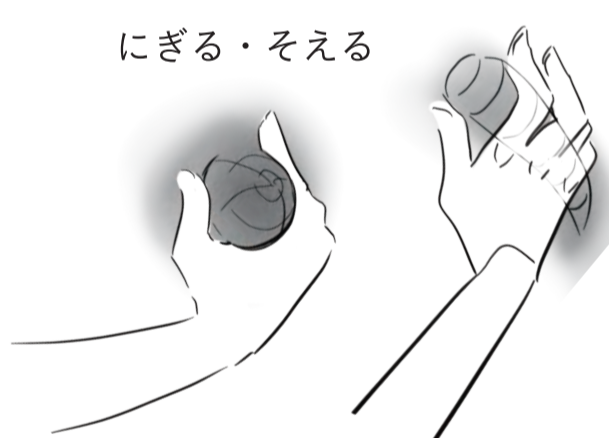


大小様々な大きさの容器を積む



親亀の上に子亀が乗って...

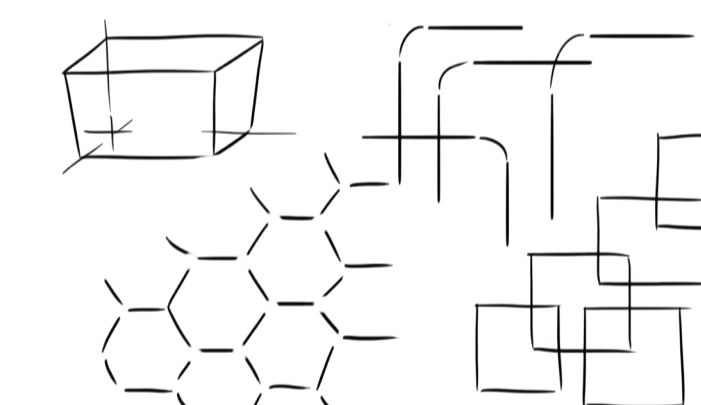
にぎる・そえる



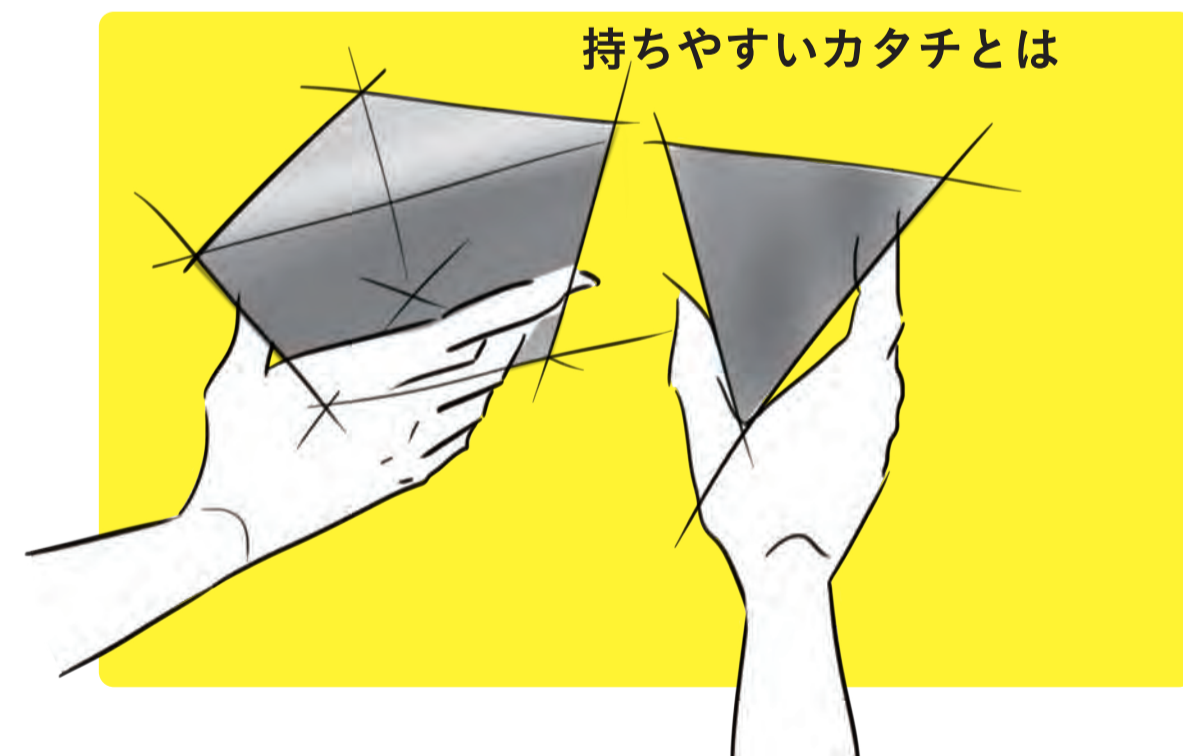
たおす・つつむ



リズム感のある積み方...



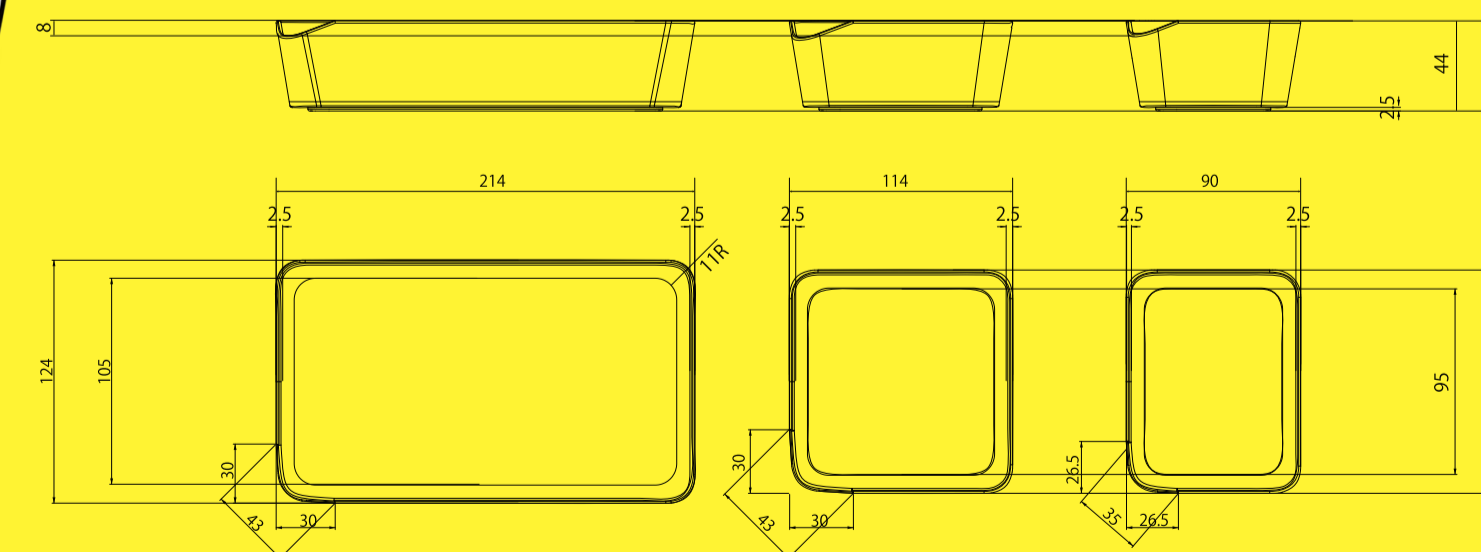
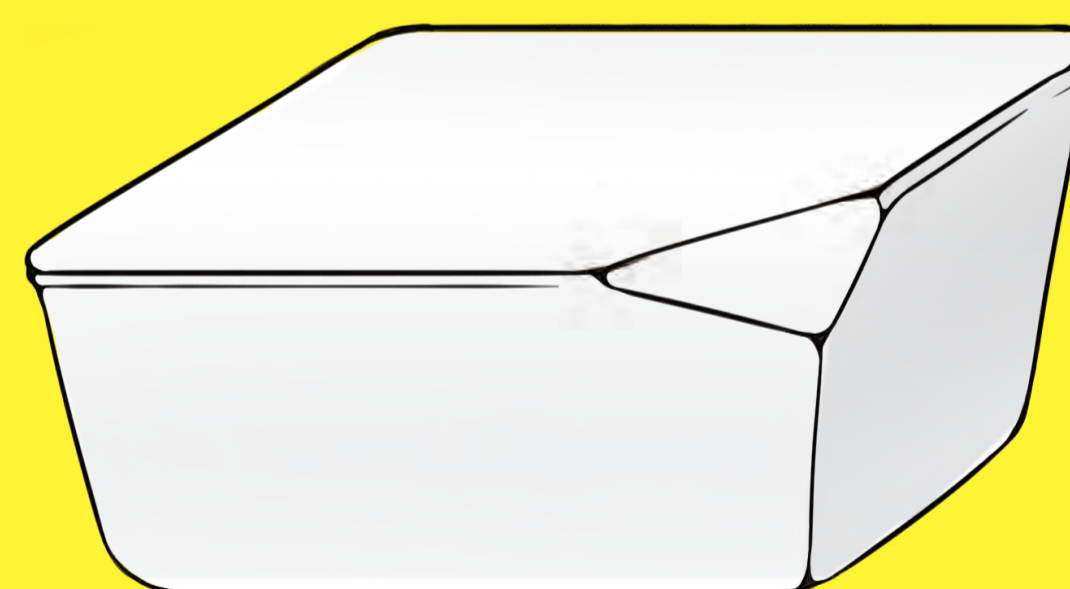
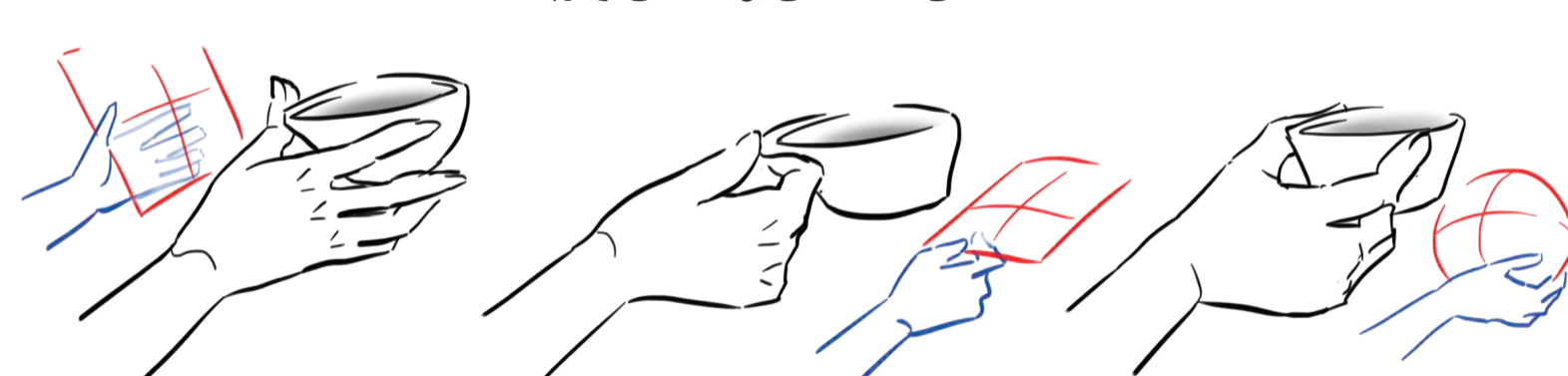
持ちやすいカタチとは



くぼみに指を添える



はさむ・つまむ・つつむ



IDEA SKETCH