

UKI HASHI

Chopsticks for good manners

箸置きがいらぬ箸。

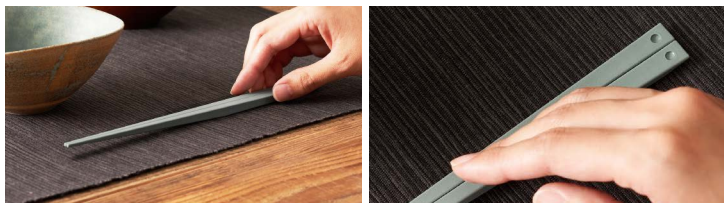


2007年2月の発売から、10年以上にわたるロングセラーの『ウキハシ』がリニューアルしました！
落ち着いたマット調の中に、わずかに光沢を残す独特の質感は、特殊な成形方法により実現。
日本の食文化を再認識できるよう、より和の趣を感じられる色合いになりました。



● 美しい所作が身につきます

食事中に食器の上に箸を置いてしまいがちですが、これは「渡し箸」という作法の禁じ手で「ごちそうさま」という意味を表します。
ウキハシは丸い印を上にして揃えて置くことで先端が浮き、自然と揃える動作で日本ならではの美しい所作を体現できます。



● 食卓に調和する佇まい

日本の多様な食卓に調和し、美しい佇まいはカトラリーとも違和感なく合わせることができます。



● 先端が浮く形状でも、しっかり使えます

「つまむ、挟む、押さえる、すくう、裂く、のせる、剥がす、ほぐす、くるむ、切る、運ぶ、混ぜる」といった12もの機能を果たす、シンプルで伝統的な箸。その使い勝手を損なうことなく、最低限の形状の変化で先端が浮くようにデザインされています。



デザイナーコメント

箸には多くの作法があり、全てを意識しながら食事を楽しむことは大変かもしれませんが、このウキハシをお使い頂くことによって、日本の大事な文化を再認識するきっかけにもなればと思います。



小林幹也 / Mikiya Kobayashi

2005年武蔵野美術大学工芸工業デザイン学科インテリアデザインコース卒業。インテリアデザイン会社勤務後、MIKIYA KOBAYASHI DESIGN設立。家具、プロダクトからインテリアデザインまで幅広く活動。現在は国内外のメーカーと開発を行う。2008年、国際家具デザインコンペティション旭川入選、富山プロダクトデザインコンペティショングランプリ受賞。

ウキハシ

¥800 +税

サイズ 約W18×D222×H12mm

重量 約18g

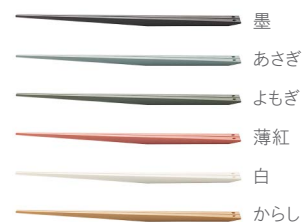
材質 ポリプロピレンテレフタレート樹脂

耐熱温度 100℃

食器洗い乾燥機使用可

煮沸消毒不可

日本製



10月13日(火) 発売

アッシュコンセプトの直営店 KONCENT各店、KONCENT Web shopをはじめ10月13日(火)より順次発売いたします。



製品ページ

この資料・製品掲載に関するお問い合わせ先

For General / Media Relations

アッシュコンセプト デザインdiv. PRsec. 戸村・中村・山田 (media@h-concept.jp) / T:03-3862-8011 / F:03-3862-8055