

## Tate Otama standard\_mini / Soup Ladle

スラッとした姿が美しい、ベストバランスの立つおたま。

限られたキッチンスペースをより有効に活用することができます。  
 スタンダードサイズに加えて、食卓での鍋に最適な、ミニサイズもご用意しました。  
 味見用としてもお使いいただける専用の小皿付きです。  
 <2008年 富山デザインコンペティション グランプリ>  
 <2010年 red dot design 賞>



## タテオタマ スタンダード

¥1,200 (税別)  
 ロット：1 原産国：日本  
 サイズ：W72×D82×H298mm (本体)  
 Φ100×H10mm (小皿)  
 重量：約 62g (本体) 約 32g (小皿)  
 材質：ナイロン (ガラス繊維 15% 入り) (本体)、PBT (小皿)  
 耐熱温度：222℃ (本体)  
 パッケージサイズ：W102×D82×H298mm  
 重量 (パッケージ含)：約 106g  
 ブラック / D-501-BK / 45801223225039  
 ホワイト / D-501-WH / 45801223225053

## タテオタマ ミニ

¥1,000 (税別)  
 ロット：1 原産国：日本  
 サイズ：W60×D70×H210mm (本体)  
 Φ100×H10mm (小皿)  
 重量：約 35g (本体) 約 32g (小皿)  
 材質：ナイロン (ガラス繊維 15% 入り) (本体)、PBT (小皿)  
 耐熱温度：222℃ (本体)  
 パッケージサイズ：W102×D70×H210mm  
 重量 (パッケージ含)：約 83g  
 ブラック / D-502-BK / 45801223225060  
 ホワイト / D-502-WH / 45801223225084



狭小空間が多い都市生活では調理スペースが限られてしまいます。そういったスペースを有効に使う為に、横倒しにすることが多いお玉を自立させる事ができればもっと気持ちよく調理ができるのではと思い、デザインしました。お玉の底面を平面で切り落とした形状ですが、内側は料理をとりやすい曲面で構成された、お玉の新しい佇まいの提案です。

## 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卒業。家具、プロダクトからインテリアデザインまで幅広く携わり、国内外のクライアントとともにデザインを提案している。  
 if product design award にて金賞、ドイツ red dot award、グッドデザイン賞、adc 賞など受賞歴多数。2012年 株式会社小林幹也スタジオ設立。