

グッドデザイン賞受賞の肥前吉田焼 水玉急須・湯呑に 新意匠・新色を加え、販売開始



日本各地の文化・素材・技術を活かしたプロダクトデザインと発信を手がける COS KYOTO 株式会社（京都市、代表：北林功）は、2010年グッドデザイン・ロングライフデザイン賞を受賞した「肥前吉田焼 水玉急須・湯呑」の新デザイン・新色バージョンを副千製陶所（嬉野市吉田、代表：副島謙一）と共同開発し、販売を開始しました。

■「肥前吉田焼 水玉急須・湯呑」の概要

嬉野市吉田地区で焼かれている肥前吉田焼は、天正年間に吉田地区で陶磁器が焼かれ始めたことに端を発します。水玉柄の食器を手がける副千製陶所は、その肥前吉田焼の伝統を受け継ぐ窯元の一つです。

水玉柄の食器は高度成長期の1965年頃に数多く生産されましたが、一つ一つ手彫りで水玉柄を仕上げる手間から、生産量が次第に少なくなり、現在は副千製陶所だけが生産しています。

近年では、この昭和を感じさせる懐かしさの中にもどこか新しさも感じさせるデザインが再び支持されています。そして2010年には、グッドデザイン・ロングライフデザイン賞を受賞し、「日本の食卓の象徴とも位置づけられる」と高く評価されています。

COS KYOTO は副千製陶所と共同で、この伝統の水玉柄を新たにリデザインすると共に、伝統の青色に加えて、従来は難しかった「朱色」を新たに開発しました。伝統を受け継ぎながらも、新たに現在の生活シーンに彩りを加える新しい「水玉急須・湯呑」が完成しました。

【新デザインの特徴】

1. 水玉の配置を変更し、青色部分からはみ出しを作ることで、よりポップさを生み出しました。
2. 水玉の配置変更に伴い、青色部分の占める割合を変更し、バランスを取りました。
3. 従来は難しかった朱色の焼成に成功し、青と朱の対となるカラーバリエーションを実現しました。

■COS KYOTO のプロダクトデザインに対する姿勢

京都は1200年を超える歴史の中で、日本、そして世界各地の文化や産物を取り入れ、常に本質を問い直すことで、世界の人が憧れるような独自のものに高めてきました。COS KYOTO は、そのような「伝統の姿勢」を根幹に据え、現代の文化・素材・技術を京都の感性で「漉（こ）す」ことで、現代のライフスタイルに合ったプロダクトを世界に発信しています。

商品外観



【商品スペック】

素材	施釉磁器質
技法	磁器材料を成形後、施釉し、水玉部分を切削したのちに焼成
大きさ	湯呑 W 73mm × L 73mm × H 60mm 急須 W 164mm × L 137mm × H 85mm
価格	湯呑 1,260 円 (税込) / 急須 2,980 円 (税込) ※急須一口 + 湯呑二客のセットは 5,250 円 (税込)
色	青、朱

※ 備考・・・セットの場合、急須と湯呑の色の組み合わせをお選び頂けます

【お問い合わせはこちらまで】

COS KYOTO (コス キョウト) 株式会社 担当：北林 功

〒600-8413 京都市下京区烏丸通仏光寺下ル大政所町 680-1 第八長谷ビル 2F

TEL：075-757-8239 FAX：075-741-6598 EMAIL：contact@cos-kyoto.com

URL：www.cos-kyoto.com facebook：www.facebook.com/COSKyoto