



御中

企画提案書

2013年 9月 23日

m-Do co.,ltd. [松本デザイン機構有限公司]



■ 同人共通の願い

健康なあたたかい暮らしの器作りの願い

- ・ 郷土の土や釉の原料を大切にすること。
- ・ 手仕事。手の延長の小機器は利用しつつ。
- ・ 実用の陶。腕を磨いて数多く、安価に。

それぞれを生かし合う温かい集団の願い

- ・ 無自性（おかげさま）の生活、自戒不裁他。

無自性*山本空外師「衆縁に従（よ）るが故に必ず自性無し（何もかもおかげさまで自分の手柄などどこにもあろうはずがないの意）

関係性【＝縁起】によって現象が現れているのであるから、それ自身で存在するという「ユニークな実体」（＝自性）はないことを明かしている（最高の仏＝如来のみ、「自性輪身」（三輪身の一つ））と呼ばれ、自性である。これを以て、縁起により全ての存在は無自性であり、それによって空であると論証しているのである。龍樹《八宗の祖師》の空は、これにより「無自性空」とも呼ばれる。

基本理念・哲学

事業価値
商品価値



① 新たなスタンダードをめざす提案

用の美

- ・ 現市場での品揃え
- ・ B to B市場への深化、顧客対応品
- ・ 固定客（店舗）への提案商品
- ・ 現商品のバリエーション展開
- ・ 酒器・茶器をベースにした展開（海外展開？）
- ...

② 地域文化・工芸との協業

地域資源

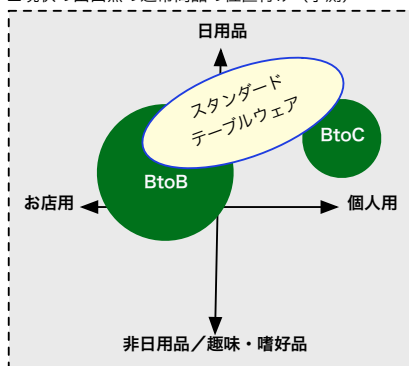
歴史・文化
自然・風土

- ・ 伝統工芸・地場産業との連携事業・商品開発
 - > 鍛冶職人（高橋鍛冶屋）、木工芸、和紙、石材 etc.
 - > 酒造業 > 酒器
 - > お茶文化 > 和菓子（器）
- ・ 地域資源の活用
 - > 出雲神話、古事記、自然、祭り
- ・ 地域への還元
- ...

③ 新分野開拓

- ・ 観光産業との連携
 - > 土産、アクセサリなど
- ・ 異業種ネットワークの活用
 - > アニメ（もののけ姫）連携
 - > 工業製品との融合
- ...

■ 現状の出西窯の通常商品の位置付け（予測）



【モノづくりのためのキーワード】

- ・ 顧客（個人/店舗）ニーズへの対応
- ・ 職人技能の活用とオリジナリティ
- ・ 作品と商品
- ・ ユニバーサルデザイン
 - > お年寄り使いやすい器
- ・ シンプルシティ

製作技術

- ・ 製作用道具（型）の提案
- ・ 釉薬 ・ 図柄

助成金活用

- ・ 伝統的工芸品産業支援補助金（2014年度）

「変革を内には含まない伝統など信用できない」
久野昭/梅原猛（京都の伝統工芸を省みて）

■ 異業種ネットワーク

- ・ 日本動画協会
 - 著作権擁護・利用
 - ガンダム [サンライズ]、もののけ姫 [スタジオジブリ]
 - > 意匠利用、

店舗：酒の器（京都）

木工品

- （株）おかや 岡清木芸
- ケヤキ挽物細工
- 森山登（出雲市大津町）
- 和紙、石工品.....

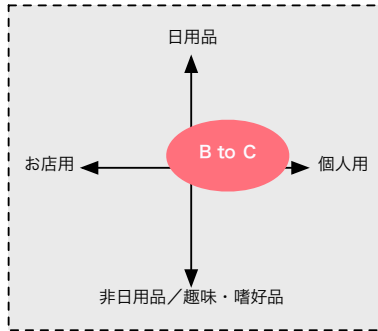
全国各地の工芸品製作会社

案A

玉露用茶器セット（一客）「行雲流水」

- ・急須（+湯冷まし） 1口
- ・湯飲み 2口

■商品の位置付け



両口の急須

■ポイント

「高級な茶を美味しくいただくための器」

- ・適温で茶葉を入れられる
>急須をもてる温度（50～60℃）になってから茶こし椀をセット
- ・急須を湯冷ましとして使用し、適時、茶こし椀
- ・茶こし椀を軽く上下させ味を抽出 ← 急須の回し継ぎの替わり
- ・茶葉の開きが見える
- ・適性な抽出時間で、茶こし椀を取り出せる（但、湯飲みがもう1口）

「自然な水の流れを印象に残すフォルム」

■形態のためのイメージワード

行雲流水

空行く雲や流れる水のように、深く物事に執着しないで自然の成り行きに任せて行動するたとえ。また、一定の形をもたず、自然に移り変わってよどみがないことのたとえ



斐伊川の流りに竿を差し・つくられる景
水・砂（土）の自然な流れ



③冷めたら茶こし椀を急須に入れる



②急須にお湯を入れ冷ます

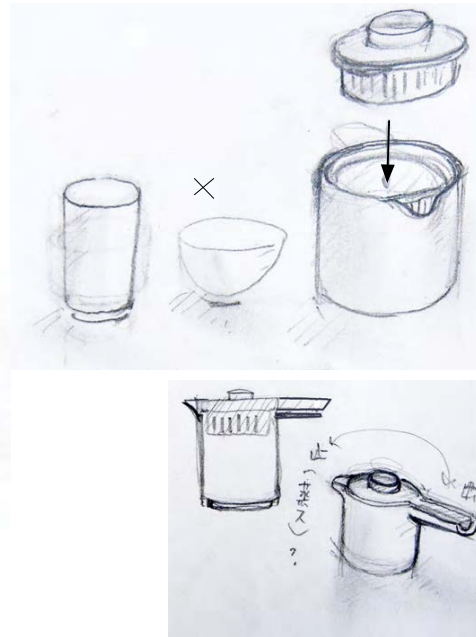
①茶葉を茶こし椀に入れる
(茶こし椀を湯飲みに入れておく)

案B

茶器セット（一客）

■ポイント

- ・茶こしのない急須
- ・フォルムの単純化
- ...



玉露のおいしい入れ方

- 湯冷ましのため玉露の茶葉を入れていない常温の急須にお湯を注ぎます。
常温の急須にお湯注ぐことで沸騰しているお湯の温度が下がります。
- さらなる湯冷ましのため急須のお湯を湯飲みに注ぎます。
続いて急須に入れたお湯を茶碗へ注ぎます（急須から湯のみへお湯を注ぐことでさらに湯温を下げるのと同時に茶碗を温める効果もあります）。このとき茶碗の7～8分目くらい（約20ml）ほど入れて急須に残ったお湯はすべて捨てます。
- お湯の無くなった急須に玉露の茶葉を入れます。
茶碗にお湯を注ぎ急須に残ったお湯をすべて捨てた後、急須に玉露の茶葉を入れます。茶葉の量は3人分で約10g（大き目で軽く2杯分）が目安です。
- 湯のみのお湯を茶葉の入った急須に注ぎます。
茶碗で湯冷まししたお湯を茶葉の入った急須へと入れます。この時点で適度に湯冷ましされたお湯が茶葉へ注がれるわけです。
- 約2分（上玉露は約2分半）、玉露の旨みをじっくり引き出します。
玉露の抽出時間は約2分（上玉露は約2分半）を目安にしてください。（適度に時間が経過したら急須の中を見て茶葉が開いているのを確認します。）
- 最後の一滴まで廻し注ぎましょう。
味や濃さが均一になるように茶碗に均等に廻し注ぎして最後の一滴まで出します（最後の一滴においしさが凝縮しています。お茶の味は最後の一滴で決まるとも言われています。）

2煎目も同様に湯冷まししたお湯を使用します。
2煎目は茶葉が開いている為抽出時間は30秒くらいで結構です。

一般的な煎茶の入れ方（一煎目）

煎茶のグレード	茶碗の数	茶葉の量	お湯の温度	抽出時間
上煎茶	3	6g	70℃	1分半～2分
並煎茶	3	6g	90℃	1分

2煎目も同様に湯冷まししたお湯を使用します。2煎目はすでに茶葉が開いている為抽出時間は10秒くらいで結構です。

一般的な玉露の入れ方（一煎目）

玉露のグレード	茶碗の数	茶葉の量	お湯の温度	抽出時間
上玉露	3	10g	50℃	2分30秒
並玉露	3	10g	60℃	2分

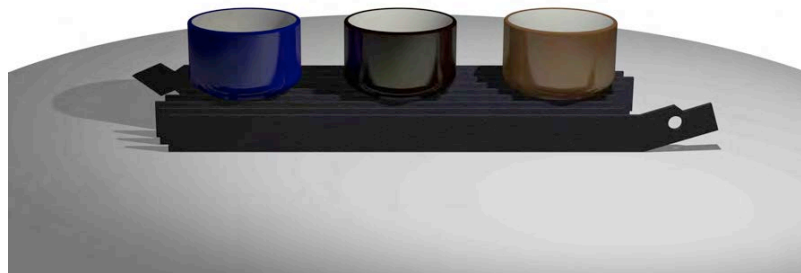
2煎目も同様に湯冷まししたお湯を使用しますが2煎目は茶葉が開いている為抽出時間は20秒～30秒くらいで結構です。

一般的なほうじ茶・玄米茶の入れ方（一煎目）

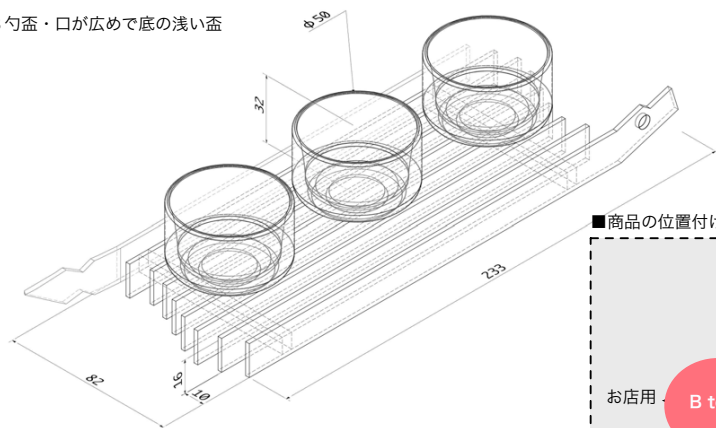
お茶の種類	茶碗の数	茶葉の量	お湯の温度	抽出時間
ほうじ茶	5	15g	熱湯	30秒
玄米茶	5	15g	熱湯	30秒
玉露玄米茶	5	15g	85度	45秒

2煎目は急須からすぐ湯のみに注いでください。2煎目でおいしきはほとんど出尽くしますので次からは茶葉を取り替えますよう。

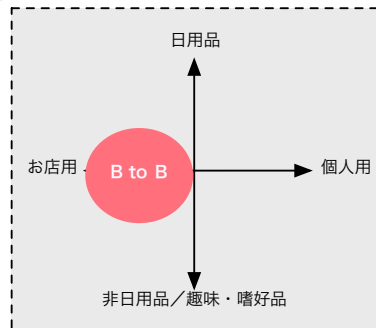
案A 利酒セット「orochi ~オロチ~」



3 勺盃・口が広めで底の浅い盃



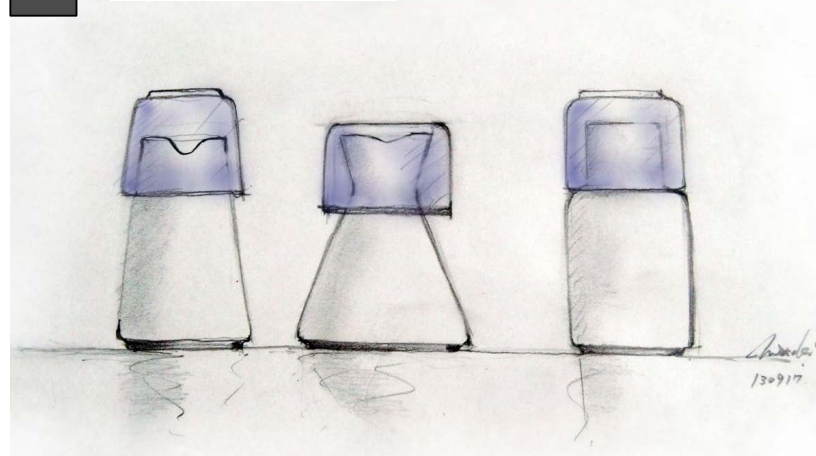
■商品の位置付け



■ポイント

- ・オリジナルフォルムの創造 ~出雲神話からの要素抽出と抽象化・簡素化~
 - ・高橋鍛冶屋とのコラボレーション
 - ・大蛇をイメージした盆と口が広めのお猪口（大蛇が飲みやすい）
 - ・出雲の話ができる酒器（出雲風土記、タタラ伝説、酒造・・・）
 - ・銘柄別にお猪口を色分け
- ・機能に従うフォルムと美との融合の検証
 - >全体と部分のチェック

案B 女性向け利酒セット



■四勺徳利（90cc） 二勺盃（4.2×3.8cm／36ミリットル）

■ポイント

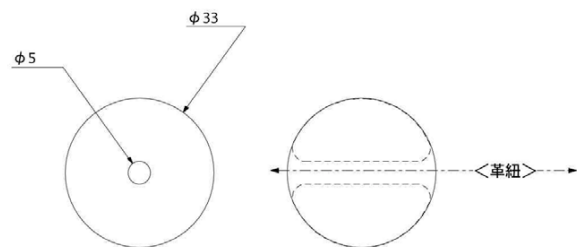
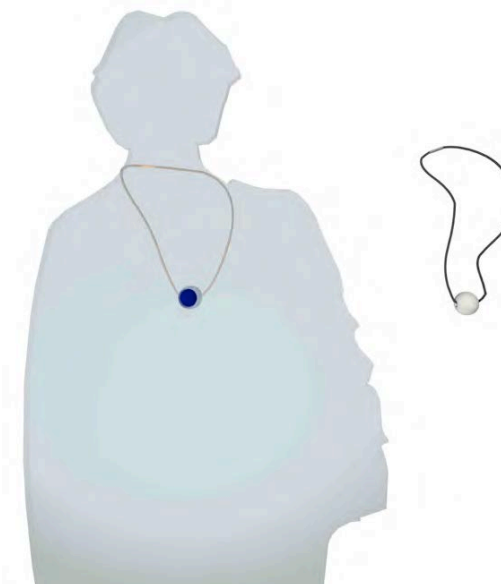
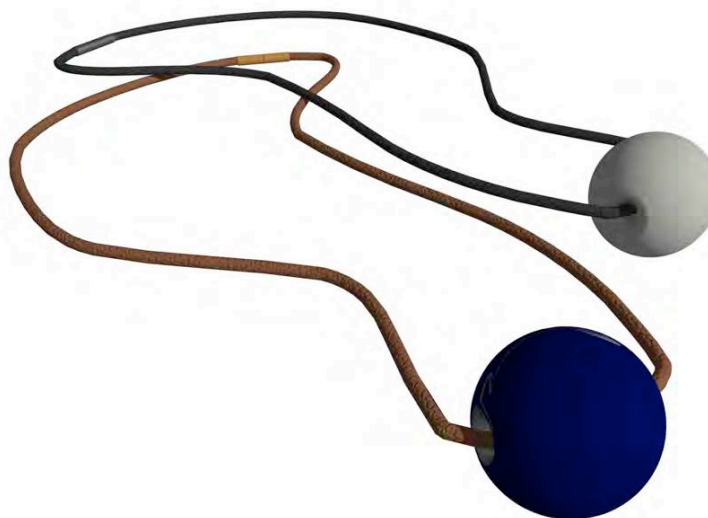
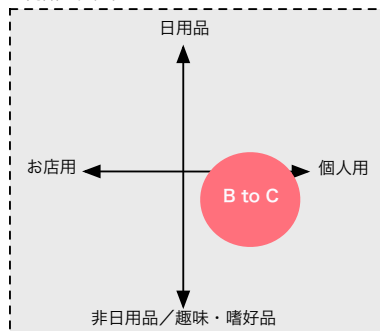
- ・女性（20～30代）をターゲットした利酒セット用徳利&盃セット
 - 徳利は、一杯ついで四勺、少なめで三勺の小さな器
 - （現状品は、小さくても五勺盃どまりのため、女性の利酒には大き過ぎる）
- >粘土モデル製作

案A 出雲窯ネックレス

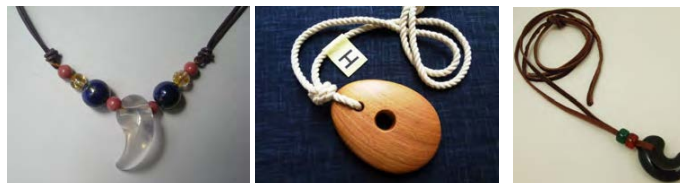
■ポイント

- ・【ターゲット】30~40代の女性
- ・出西窯ファンの拡大と浸透
- ・手技の味のある玉（ぎょく）
- ・古代の素朴な美しさ [name: 古代玉]
- ・「縁」を結ぶ贈答品 [name: ご縁玉]
- ・手作りワークショップとの連動
- ・参入リスクの低いアイテム（販売・製作上?）

■商品の位置付け



■参考



他案

【B】ランプシェイド
>組立式フロースタンドのパーツ
(黒5角形部分に陶板を嵌め込む)



Fig.1 3D 3Dイメージ構築写真

【C】線香立て
>ぼたん（大根島）のお香とのセット



【D】スタッキング式プランター



居酒屋での利酒セット



モダンな酒器セット (磁器)



金工品 > 高橋鍛冶屋



Toyoda 酒の器 酒の器 Toyoda
 京都市伏見区上油掛町190 〒612-8047
 telephone : 075-611-7822
 e-mail : sakenoutsuwa@yahoo.co.jp