

新たな時代の幕開けとともに、手巻き寿司も新たなステージへ！ 手巻き元年プロジェクト活動開始

デザイン科学がこれからの手巻き寿司を支える？！

2019年7月上旬に研究結果発表へ

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市 代表取締役社長 兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、より多くの人に家庭で作る手巻き寿司を楽しんでもらうべく、「手巻き元年プロジェクト～究極の手巻きへの挑戦～(以下本プロジェクト)」を発足し、本日2019年5月29日(水)より活動を開始します。



ミツカンは、お寿司屋さんの裏メニューであった「手巻き寿司」を家庭でも気軽に食べられるようにしたいという想いから、1982年より手巻き寿司の家庭内普及に取り組んでまいりました。新時代の幕開けに際し、手巻き寿司の新たな可能性を発信するべく、手巻き寿司が持つ“美しさ”と、“デザイン科学”を融合し、令和における手巻き寿司の新しい形を追究する本プロジェクトを立ち上げました。

本プロジェクトでは、手巻き寿司を支える「海苔の形状」に注目し、これまでにない美しい手巻き寿司を追究するため、著名なデザイン賞の審査員やテレビ番組の講師としても活躍する千葉工業大学 創造工学部 デザイン科学科教授 佐藤弘喜氏に監修いただきます。

本プロジェクト監修にあたり佐藤氏は、「手巻き寿司が持つ美味しさを生かし、誰もが美しく巻くことが出来る“海苔の形状”の研究に挑戦します。今回のプロジェクトでは、海苔の形状にデザイン科学で用いられる考え方を応用したいと思っています。手巻き寿司づくりは、平面な海苔の上に具材と酢飯を乗せて巻くだけのシンプルなプロセスですが、海苔を巻くことで平面を円錐状の立体に立ち上げて食べるというダイナミックな変化には面白さがあります。折り紙などと同様、平面の型紙上の線が立体になった際に生まれる形が魅力的であれば、手巻き寿司の時間がいっそう楽しめるものになると期待しています。」と、本プロジェクトへの想いを語っています。

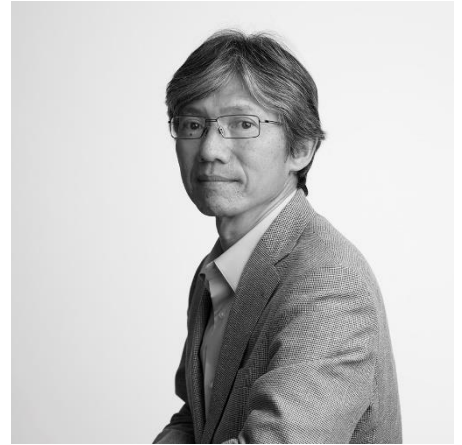
今までになかった手巻き寿司を届ける本プロジェクトの研究成果は、2019年7月上旬に発表予定です。

なお、研究の途中経過は、ミツカン公式 Twitter アカウントにて発信します。

ミツカンの新たな挑戦に是非ご注目ください。

◆佐藤弘喜／千葉工業大学 創造工学部 デザイン科学科 教授

千葉大学工学部 工業意匠学科卒。本田技術研究所にて乗用車のデザイン開発を担当。2003年筑波大学にて博士課程修了。博士(デザイン学)を習得し、慶応義塾大学 理工学部 非常勤講師にてキャリアスタート。2014年にはイタリア ミラノ工科大学の客員教授を務める。



<所属および審査経歴>

日本デザイン学会理事 副会長
日本感性工学会会員 感性インタラクション部会
日本インダストリアルデザイナー協会 教育委員会委員
NPO 法人ストリートデザイン研究機構 理事
グッドデザイン賞(Gマーク)審査委員
A' デザインアワード国際デザイン賞 審査委員
2011年 日本テレビ「世界一受けたい授業」番組講師

<著書>

「プロダクトデザイン」(共著)／「プロダクトデザインの基礎」(共著)／「プラスチックの逆襲」(共著)／
「デザイン科学概論」(共著)／ヒトの感性に訴える製品開発とその評価(共著)

<専門領域>

プロダクトデザインおよびデザインに対する感性評価研究

<研究事例>

日本の伝統文様に対する視覚認知構造に関する研究、自動車フロントグリルの印象に関する研究、木目パッケージデザインの印象評価研究、屋外広告物と店舗の印象に関する研究、選挙カーの製品開発 等

◆手巻き元年プロジェクト～究極の手巻きへの挑戦～ 概要

プロジェクト名:手巻き元年プロジェクト～究極の手巻きへの挑戦～

プロジェクト期間:2019年5月29日(水)～7月上旬

プロジェクト公式サイト:http://www.mizkan.co.jp/sushilab/temaki_gannen_pj

ミツカン公式 Twitter アカウント:https://twitter.com/mizkan_official