

株式会社 ZIKICO「本当の風味が伝わるカトラリー」ニューヨークのキャッスルホテル&スパにて採用
～コロナ禍で始めた海外進出が軌道に乗る～

ZIKICO が製造するジルコニア・セラミックス製のフォーク、ナイフ、スプーンなどのカトラリーが、ニューヨーク州のラグジュアリーホテル、キャッスルホテル&スパのプライベートダイニングで採用されました。



ホテル名：Castle Hotel & Spa

住所：400 Benedict Ave. Tarrytown, NY 10591, 米国

Webサイト：<https://castlehotelandspa.com/japanese-cuisine/>

キャッスルホテル&スパは、マンハッタンから北に 30 分の町に位置します。120 年前に建てられたスコットランド調の城を使用しています。Forbes AAA により四つ星が与えられました。土地は 1 万坪でありながら部屋数は 31 室とスモールラグジュアリーホテルとして、2011 年から日本資本にて経営されています。

ZIKICO は、コロナ禍が始まった 2020 年から海外進出を始めて、12 月にニューヨークの J+B デザインストアにてテスト販売を始めました。今回、J+B を通じてホテルに紹介され、日本料理屋で修業した、ホテルの吉岡シェフにより、繊細な味が分かるという事で採用されました。今年 9 月からは、ニューヨークのオンライン展示会 Shoppe On にも出展しており、オンラインと実店舗を組み合わせ、コロナ禍でも海外進出を進めています。

【会社紹介】

経節で採ったダシの味見をしたとき、スプーンを使うよりも器から直接口にした方が風味を強く感じました。それによって、金属臭が風味を隠していると気づきました。金属が酸化作用によって脂質を分解し、金属臭を発生させるからです。とはいえ陶磁器や木のスプーンは、使いづらかったり耐久性がなかったりします。そこで、金属よりも高い強度を持つジルコニア・セラミックスでのカトラリーの製作を決意しました。

大量生産前提のプラスチックの加工法を応用したジルコニアの加工法は、型の中に原料を流し込む際のコントロールが難しく、製品にシワができます。その問題に対して私たちは、この技術を「手工業」と捉え直して挑みました。一般的には一つの型から同時に複数の製品を作りますが、私達の一つだけにして、加工時間も長くして解決しました。自動で製品を型から剥がす機構も、製品に傷をつけてしまうため設置せず、一つ一つ手で取り出すことにしました。それに続く焼成の工程で起こる、陶磁器の場合よりも大きな変形に対しては、試作を繰り返すことで専用の台座を開発してコントロールしています。いずれはジルコニアのカトラリーで、世界中の人に料理の本当の味を知ってもらいたいと思います。

<お問い合わせ> 株式会社 ZIKICO 代表取締役 山瀬光紀

電話：070-4073-9475、メール：myamase@zikico.com

会社概要および連絡先

株式会社 ZIKICO 代表取締役 山瀬光紀

住所：〒206-0025 東京都多摩市永山 6-21-3

電話：070-4073-9475、メール：myamase@zikico.com、Web：https://www.zikico.com

受賞履歴

2017 年 グッドデザイン賞（日本）

2019 年 iF デザインアワード（ドイツ）、A'デザインアワード金賞（イタリア）