

株式会社 ZIKICO、本当の味が分かるカトラリーが  
パリで開催される『「伝統と先端と」～日本の地方の底力』展のお土産に選出  
～フランス料理の本場で、金属臭のないジルコニア製カトラリーを披露～

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を製造する株式会社 ZIKICO の SUMU スモールスプーンが、一般財団法人 自治体国際化協会 (CLAIR Paris) がパリで開催する第 9 回『「伝統と先端と」～日本の地方の底力』展で特別ゲストに配られるお土産に選ばれました。SUMU スモールスプーンは、キャビア用スプーンとして注目されています。

会期：2021 年 10 月 19 日～30 日

会場：パリ日本文化会館 (101 bis quai Branly 75015 Paris)



この企画展では、日本の伝統産業技術や他分野の先端産業に活かされている技術を使った製品の展示を通し、日本の地方が持つ魅力を発信しています。例年はレセプションパーティーが開催されますが、2021 年は約 60 名の著名人のみをお招きしての開催です。今回、特別ゲストに配られるお土産に、料理の本場の味が分かるジルコニアのカトラリーが選ばれました。ジルコニアは医療用インプラントに使われる、体に優しいセラミックスです。ジルコニア・カトラリーが、キャビアなどの金属臭を嫌う食材用として注目されています。

## 会社紹介

鰹節から引い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、私達は一つだけにして、

---

<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

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。

2020年はコロナ禍により、多くの展示会が開催されなくなる一方で、オンラインの展示会が増えました。ZIKICOでは、パリのオンライン展示会 mom とニューヨークのオンライン展示会 Shoppe On に出展しながら、それぞれの街の実店舗でテストマーケティングを行っています。

大規模なイベントが制限される中で重要度が増したオンライン展示会と、現地の実店舗での展示を組み合わせることによって、コロナ禍を逆手に取って海外進出しています。今回は、パリの実店舗でのテストマーケティングを通じて、イベントの担当者に知ってもらう事が出来ました。

#### 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）