

株式会社 ZIKICO、本当の味が分かるカトラリーが
世界発信コンペティション技術優秀賞を受賞
～ジルコニアを応用する独自技術に新規性が認められました～

ジルコニア・セラミックス製フォーク、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 シリーズが、東京都が主催する世界発信コンペティションの技術優秀賞を受賞しました。発表は、11月24日に東京ビッグサイトにおいて開催されている産業交流展 2021 メインステージにて行われました。

金属製の洋食器から発生する金属臭が、料理の味を覆い隠していることを発見し、解決策として独自開発のジルコニア加工技術を応用し、金属臭のない洋食器を開発しました。ジルコニア製の洋食器は、世界的にも量産しているメーカーが他になく、東京発の新しい製品として、本当の味が分かるという特徴が周知されれば、料理業界に大きな変化を与えるため、新規性と市場性の両面から評価されました。



このコンペティションは、中小企業の製品・技術、サービスの開発や販路開拓を促進し、その優れた製品やサービスを国内外に発信するためのものです。技術部門とサービス部門があり、合わせて大賞1社、優秀賞2社、奨励賞2社、特別賞7～10社が受賞します。この度、優秀賞2社のうちの1社として受賞しました。大賞には賞金300万円、優秀賞には賞金150万円が与えられます。

会社紹介

経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

<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

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、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。

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、JIDA ミュージアムセレクション賞（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）

2021年 世界発信コンペティション技術優秀賞（東京都）