

2010年1月吉日

株式会社 IMAGICA TV

枝元なほみ オリジナルキッチン道具ブランド 「oriori おりおり」誕生

oriori



使うたびに嬉しい道具 無駄や無理のない合理的で きれいな道具。



「私が欲しかったところ」を工夫して作っているのが oriori です — 枝元なほみ —

2009年12月、料理研究家 枝元なほみ、和平フレイズ株式会社(新潟県燕市 代表取締役: 和平稔夫)、株式会社IMAGICA TV(東京都港区 代表取締役社長: 星 正人)の三者のコラボレーションによるキッチン道具ブランド「oriori おりおり」が誕生しました。

「手になじんで、温かみがあって、役割をきちんと果たし、収納しやすいもの。」これが枝元さんの道具の原点です。そんな道具なら長く使い続け、愛着が湧いてくるものです。

利便性・スピード化が求められシャープなものが流行する昨今、orioriは、「どこか懐かしく温かみのあるデザインで、かつ機能性に優れた無駄のない道具」を追求しています。

約3年の年月を経て誕生した初回発売商品はティータイムシリーズ。紅茶党の彼女が日々使用するティーポットと水筒です。ステンレスの特性を活かした使いやすい構造で、レトロ感のある愛らしいデザインにこだわりました。

oriori おりおり コンセプト・開発経緯

《使うたびに嬉しい道具 無駄や無理のない合理的で きれいな道具》

「oriori おりおり」は、料理研究家 枝元なほみさんのオリジナルキッチン道具のブランドです。

2006年、「枝元さんが本当に必要なものは何かを考えて、欲しかった物だけを作りましょう。」ということで、orioriの道具開発がスタートしました。

枝元さんは毎日、「水にティーパックを入れて、ゆっくり温めながら抽出する方法」で美味しい紅茶を淹れています。その為には直火にかけられるティーポットが必須です。そのティーポットがそのままテーブルに出せる愛らしいデザインならティータイムが楽しくなります。更に・・・ティーポットで淹れた紅茶を飲み、残りを水筒に入れて仕事場に持って行けば、ペットボトルのお茶を買わなくてOK。エコロジー生活につながります。そんなイメージから当初、ホーロー製のティーポットを考えました。サンプル試作するうちに、ホーロー製品は成型に制限が出てきてしまうことに気づき、ステンレス製でレトロ調デザインの商品化に方向転換しました。こうして出来上がったのが初回発売商品ティーポットと水筒です。

oriori は、長く付き合っていくうちに、使う人の手や気持ちになじんで愛着が深まる道具を作っていきたいと考えています。そしてorioriの道具を使うことで、捨てるものの少ないシンプルな暮らしの道筋をつけたいとも思っています。

発売商品第二弾はクッキングタイムシリーズ。調理シーンに欠かせないメジャーカップとバットです。「手になじむホーローの感じが好き」という枝元さんの要望を実現すべく、現在金型作成中です。

※「oriori おりおり」は四季折々などで使われる折々をアルファベット表記したもの。「その時々」の意味。

「お料理する折々、生活する折々に使いたい道具」という枝元さんの思いがこめられています。

枝元なほみさんからのメッセージ 「orioriそして地球環境への思い」

「私が欲しかったところ」を工夫して作っているのが oriori です。

私の仕事は家庭料理を考えることです。料理を作ることで、素材を慈しんだり、食べる人の気持ちを大切に思ったり、豊かになっていく魔法を発見できるかもしれないと考えています。

キッチンで料理を作りながら広い世界のことを考えると、野菜が育つ畑、魚が棲む海、きれいな水が生まれる山、それを運ぶ川など・・・自然を大切に守ることへと思いがつながります。そして、身近なところから「世の中の過剰包装をなるべく減らす」ことを提言したいと思います。

oriori 商品の梱包方法も商品が安全に流通できる最低限の梱包で低コストなものがよいと考え、簡易なものにしてくださいとメーカーさんに頼みました。

使いやすく、収納しやすく、かっこいい道具を開発し、捨てるものの少ないシンプルな暮らしの道筋をつけたいと思っています。

枝元なほみ(えだもと なほみ) プロフィール

料理研究家。神奈川県横浜市生まれ。

明治大学文学部英米文学科卒業。劇団「転形劇場」の劇団員だった頃、友人が経営する無国籍料理店の厨房を任せ、さまざまな食材やスパイスと出会い、次第に料理研究家の道へ。メディアデビューは友人の紹介で女性誌の料理ページの仕事。

穏やかな人柄と作りやすいレシピが幅広い年齢層に人気があります。

NHK「きょうの料理」他多くの料理番組に出演。オレンジページ、Esse など雑誌や新聞の連載、レシピ本出版、食育のイベント参加、ニンテンドーのゲームキャラクターなど様々なジャンルで活躍中です。

農業や食育のイベントなどで各地をまわるうち、<食>を考えるには農業や漁業などの生産の現場を支えることが必要だと思ふようになり、最近では、山芋の球芽「むかご」が栄養価の高い美味しい食材であることを各地で宣伝し、その普及に努めています。

ティータイムシリーズ

1. ティーポット oriori …2009年12月発売開始

- 販売価格:7,000円(税抜) ※安全面から純正の「五徳」付です。
- 材質:18-8ステンレス(本体)、シリコンカバー(ハンドル部分)、耐熱ガラス(蓋のつまみ)
- 容量:約1.4ℓ ■サイズ:約118×240×190mm ■重量:約420g
- 色(シリコンカバー):緑、茶、黒、
- 特徴: 直火にかけられ、そのままテーブルに出せるお洒落なティーポット
ステンレスならではの洒落なデザイン十一面体の表面は艶消しで、蓋に耐熱ガラスをはめ込み軽快で懐かしく温かみのあるデザインに仕上げました。加熱時に熱くなるグリップには、シリコンカバーをつけました。使用上の安全面から純正の「五徳」をセットにして販売します。



《写真左から》ティーポット oriori 緑／ティーポット oriori 茶／ティーポット oriori 黒

2. 水筒 oriori …2009年12月発売開始

- 販売価格:3,000円(税抜)
- 材質:18-8ステンレス(本体)、プラスチック(中栓)、シリコンカバー(胴部表面)
- 容量:約330ml ■サイズ:約69径×209mm ■重量:約295g
- 色(シリコンカバー):緑、茶、黒
- 特徴: ステンレス二重構造の保温機能がついた水筒です。レトロなデザインが魅力的です。
中栓はスクリュウ式なので、洗いやすく清潔を保ち洩れることもありません。
ボディの表面はシリコンカバーをつけることで、持ちやすく温かみのある仕上がりとなりました。



《写真左から》水筒 oriori 緑／水筒 oriori 茶／水筒 oriori 黒

枝元流 美味しいハーブティの淹れ方

紅茶党の枝元さんは、ティーポットを直火にかけて水からティーパックを入れて、沸騰させます。
(直火対応のお洒落なティーポットを開発した所以です)

「日本の水道水で、手軽に美味しい紅茶を淹れるには、この方法が一番！
水から沸騰するまで、ゆっくり時間をかけて淹れた紅茶は苦くならないし、ティーパックを使うので、
茶葉も簡単に捨てられます。」・・・枝元さん談

《淹れ方》

- *まず、水をティーポットに入れます。
- *そしてハーブティのティーパックを入れ、そのまま火にかけます。
- *沸騰したら火を止めてハイできあがり。そのままテーブルでカップに注ぎます。

《お水とティーパックの分量》

- ※注 枝元さん愛飲の「麻布紅茶」を使用した際の大体の目安です。
- *水 500ml(ティーポット oriori の注ぎ口の下まで)に対して紅茶2パック
- *水 1000ml(ティーポット oriori の注ぎ口の上まで)に対して紅茶 3~4 パック

クッキングタイムシリーズ・・・開発中

4. 計量カップ 500oriori / 計量カップ 1000oriori
5. ホーローバット oriori

oriori shop おりおり・しょつぶ (2010年1月スタート)

oriori shop おりおり・しょつぶは、枝元なほみさんとメーカーと共に oriori の商品開発を行い、oriori 全商品を販売する通信販売として(株)IMAGICA TVが運営しております。

<http://www.oriori-shop.jp/>

問合せ先: 03-5421-8278 (株)IMAGICA TV 内

【この資料に関するお問い合わせ】

株式会社 IMAGICA TV コンテンツ部 阿部宏美
東京都港区白金台 3 丁目 19 番 1 号 興和白金台ビル 3F
TEL: 03-5421-8278 / FAX: 8279
URL: <http://www.oriori-shop.jp>

【掲載される場合: 読者のお問い合わせ先】

oriori shop
TEL: 03-5421-8278 / URL: <http://www.oriori-shop.jp/>