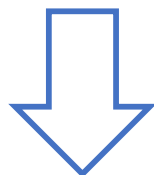


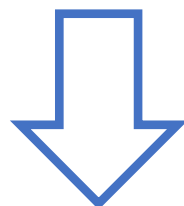
キッチンが狭い

キッチンは調理器具が多く、狭いスペースでの作業を強いられる。



調理器具で省スペースにつながるものは、ないか？

調理器具の中でも「おたま」は、収納時は壁に掛けたり、逆さにして立てたりしているが、使用をはじめると寝かせて置くことになり、収納時よりも約3倍の面積占有する。



「おたま」を調理に使用して、キッチンに置いても
収納時と同じ占有スペースにしよう。

「おたま」は、収納時、壁に掛けられたり、逆さにしてラックに入れられて、縦方向に立っている。

調理中、キッチンに置いても縦方向を保てるようにするためには・・・

- 汁料理などに使用した「おたま」をラックに逆さに刺すことは、汁が持ち手に垂れてくるためNo Good。
- 「おたま」のすくう部分を下にして置きたいが、球形で支点が1点だから自立しない。

すくう部分を下にした状態で
支点を多くして自立する形状を考えよう。

現在販売されているおたまをインターネットで検索

動物や恐竜をモチーフにして自立させるものがあることを確認した。

特許情報プラットフォーム（j-plat pat）で、キッチンで使える便利グッズ等を検索

すくう部分の底面が平になって、自立するものを確認した。

令和4年度

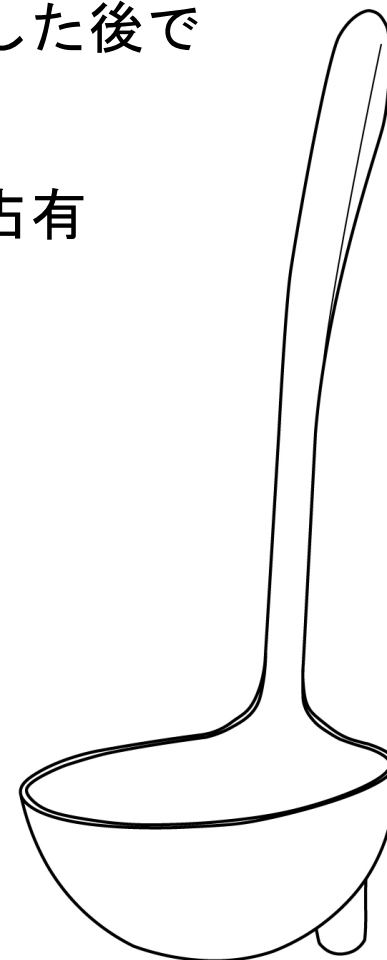
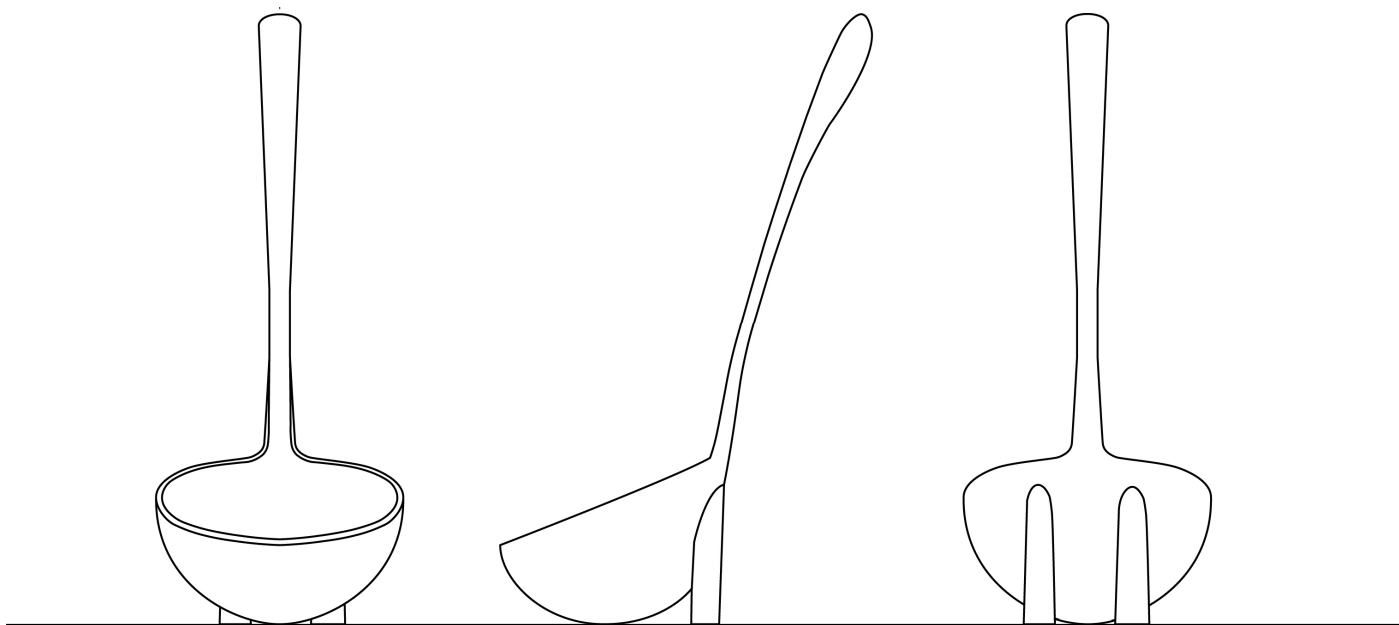
デザインパテントコンテスト

受賞作品

従来のおたまの形状をベースにして、すくう部分に足を2本つけ、支点を3点に増やすことで自立させる。

すくう面が下にある状態で自立するため、汁料理に使用した後も持ち手が汚れない。

収納時と同じ縦方向に置かれているため、収納時と同じ占有スペースで調理に使用できる。



作品名

足付おたま