

- 私はローストビーフ丼のタレには決まってワサビを混ぜる。ある日訪れたお店では薬味はセルフサービスとなっており、各々がスプーンですくって盛り付けるというスタイルをとっていた。私はスプーンでタレにワサビを混ぜた。スプーンで適量を混ぜることができるともあるはずもなく。そのどんぶりは辛くなってしまった。そこで私は「薬味の量を微調節できるもの」を作ろうと考えた。

- 薬味の量を微調節するには、やはりスプーンではなく箸のほうが適切である。しかし、ローストビーフ丼のタレや醤油のような液体のものは箸ではつかめない。そこで、スプーンにトングの機能を持たせることで、問題解決を図った。

令和4年度

# デザインパテントコンテスト

サーチ

先行意匠調査としてJ-PLAT-PATを用いた調査を行った。  
その結果、機能は似てはいるものの異なり、また、  
造形は全く違うものがヒットした。

令和4年度

# デザインパテントコンテスト

## 受賞作品

薬味専用スプーン。皿がおろし、取っ手がトングになっている。スプーン本体の造形は、細いワイヤーに皿がはまり込んでいるようなイメージ。おろしとして使用する際は破損防止のため、机の上にくっつけて使用することを想定している。そのため皿の底は平面となっている。



作品名  
薬味スプーン