

株式会社 ZIKICO、本当の味が伝わるカトラリーを
ニューヨークのオンライン展示会 Shoppe On に出展（2021 年 8 月 1 日から）
～新型コロナウイルスを逆手に取って、海外進出を加速～

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 は、ニューヨークの団体が開催するオンライン展示会 Shoppe On に出展します。

会期：2021 年 8 月 1 日～2022 年 2 月
(終了日未定)

主催者特設ウェブサイト：

<https://shoppeobject.com/shoppeon-shoppeon>



Shoppe On は、デザイン性の高い雑貨、日用品の展示会として全米で最も注目されているニューヨークの展示会、Shoppe Object のオンライン版です。2018 年 8 月に、審査を通過した 120 社だけでリアル展示会が開始され、2019 年 8 月には 460 社に急成長しました。2020 年から新型コロナウイルスの影響によりオンラインのみの開催となっています。JETRO は、基準を満たした 25 社に対して出展支援を行います。ZIKICO も選定されました。出展するのは、本当の味が伝わるジルコニアのカトラリーです。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。

鯉節で採っ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、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。

<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

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。物理的な移動が不要になり、海外への出展費用が下がりました。

オンライン展示会の欠点である、現物に触れてもらう事ができない問題に対しては、ニューヨークとパリの実店舗で触れてもらう体制をつくり、対応しています。

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を加速させます。

会社概要および連絡先

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）