

食卓に秋田杉を!みんなのお皿“KACOMI”



佐藤木材容器

〒018-1733 秋田県南秋田郡五城目町大川谷地中宇堰添35
TEL 018-852-4748 / <http://www.satomokuzaiyouki.jp/>

暮らしの中に木の器を 秋田杉の新ブランド誕生!

「秋田杉のお皿で
いろんな『食べる』を
楽しんでほしい」と
佐藤さん



秋田杉で彩る日常

一枚ずつ使ってみたり、重ねてみたり。食卓を囲み、みんなで食事や会話を楽しめるように想いを込められた“KACOMI(かこみ)”は、五城目にある佐藤木材容器の三代目・佐藤友亮さんが作り上げた新ブランドだ。秋田杉特有の軽やかで優しい手触りが特徴の皿で、日常生活で使用できる。

「今までは小売店から肉用のお盆等の注文を受けていたのですが、売上の約8割を仲介して頂いている問屋さんに頼っている状況でした。けれどもそれではいつまでも受け身のまま。半分でも個人を対象にした販売にシフトできないかと模索していたんです」。

暮らしに彩りを添える秋田杉のオリジナル製品の開発。当初は、秋田杉の日用雑貨も模索していたが、完成に近づくとつれ何かが違うと感じ始めた。

「祖父や父の代からずっと秋田杉で“容器”を作ってきました。自分も作るなら食卓に並ぶものが良い。この仕事に携わるようになって初めて、自分の中の気持ちを自覚した瞬間でした」。

食卓に並ぶ、木の器。目指したのは昔から生活の中にあった当たり前の風景。自らのルーツを再認識した佐藤さんの新しい“自分探し”が始まった。

“容器”で繋げる人と人

構想から約1年、活性化センターから、マーケティングやベンチマークの資料、皿を削り出すための特注の刃具の仕様提案等、多面的な支援を受けながら、2019年2月に“KACOMI”は完成。同じ秋田杉でもひとつひとつ異なる表情を丁寧に削り出し、磨く。あらゆる食卓のシーンを想定し、数か月をかけて何度も試作を重ねた塗装も納得の仕上がりとなった。

直後に参加した『ててて見本市』でも大手を始めとする数々の販売店から高評価を得ている。

「今後は、WEBストアの構築や展示スペースを兼ねた自宅販売も検討中です。販路を拡大して、多くの人たちに秋田杉の皿で食卓を囲んでもらいたいですね」。



吸水性・抗菌性に優れた秋田杉の皿。直径18~75cmの6種類を販売中。

事業概要

産業デザインに関する助言

産業デザイン、製品開発、マーケティング等についての専門的な助言やデザイナーとのマッチング、コーディネートを行います。

お問い合わせ

知財・デザイン支援課
TEL.018-860-5614