

「デザインのカ」で 新しい厨房の 世界を切り拓く!

ここにも
tanico

タニコーは、様々なシーンで「食ビジネス」の発展を目指しています!

タニコーは、大阪ガスの業務用厨房「デザイン厨房」プロジェクト※に、多くの産学コラボで高いデザイン力を発揮している、京都工芸繊維大学と共に参加しています。

大阪ガスの同プロジェクトは、2012年グッドデザイン賞を受賞し、大ヒット商品となった「フルフラットコンロ TRIANGLE」が誕生するなど、大きな成果を上げているだけに、今回の産学共同プロジェクトでも大きな注目を集めています。

※ガステーブルコンロのデザイン化



c o u r a n t

INTERVIEW・大阪ガス

■山田研治 副課長

(大阪ガス(株)エネルギー事業部エネルギー技術部業務用・空調技術チーム)

当社が業務用厨房のガステーブルコンロのデザイン化を目指したのは、様々なデザインの製品が販売されている家庭用に比べて、業務用では、画一的な製品が大半を占めているという現状があったからです。

カウンターキッチンやオープンキッチンなどの店舗が増えている今日、ガステーブルコンロは、客席から見える場合もあり、デザイン化を望む声は今後も高まっていくでしょう。さらにガステーブルコンロは、販売台数の多い機器であることから、デザイン化が成功し普及した際のインパクト、メリットは大きなものになることも、製品化の重要なポイントでした。

デザインに関しては、京都工芸繊維大学さん、実際の製品製作には、タニコーさんをお願いいたしました。選定の理由は、両者ともに当社とのコラボレーションによって製品製作を行った実績があり、本



プロジェクトでも、高いデザイン力、厨房機器のトップメーカーとしての秀逸な製造技術といった、それぞれの優れた能力を発揮していただけたと考えました。

現在、完成まであともう少し、という段階になりますが、時に激しい議論を交わしながらすすめていく真剣なモノづくりは、とても刺激的で、既存の業務用厨房機器の殻を打ち破る、全く新しいガステーブルコンロが誕生する瞬間に大きな期待を寄せています。

INTERVIEW・京都工芸繊維大学

■木谷庸二 准教授

(京都工芸繊維大学大学院工芸科学研究科デザイン経営工学部門)

本プロジェクトでは、当学の学生たちがデザインを担当させていただきました。求められているのは、既存のデザイン、ルールに囚

われない自由な発想です。大阪ガスさん、タニコーさんは、業界のトップ企業。でも、厨房機器を知り尽くしているがゆえに、知らぬ間に新しいデザイン、発想というものを制限してしまっているかもしれま



せん。逆に当学の学生たちは、良くも悪しくも厨房機器に関しては、常識や専門知識を持っていません。そこから創造する新しいデザインがどのように受け入れられ、最終的な製品となっていくのか、責任は重大ですがとても楽しみにしています。

INTERVIEW・京都工業繊維大学

■飛田真理子さん

(京都工芸繊維大学大学院工芸科学研究科デザイン経営工学専攻製品デザイン計画研究室)

今回のガステーブルコンロは、業務用であるがゆえに、強い火力やタフな使用シーンに耐えうる堅牢さ、さらに収納力、操作性なども、家庭用とはまったく違った考え方やデザインが求められるものでした。しかし、タニコーさん、大阪ガスさんに、根気よくアドバイスをいただきながら、なんとか私たちのデザインがカタチになってきたのを見て、充実感を感じています。今後は、他の機器を含めた、厨房機器全体のトータルのデザインを考えてみたい、と夢をふくらませています。



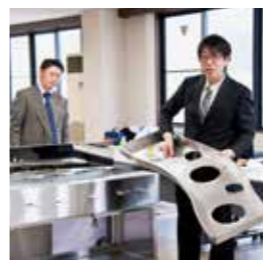
INTERVIEW・タニコー

■中川芳典 取締役

((株)タニコーテック取締役商品企画部長)

ワクワク感やドキドキ感、学生のデザインから私はこうしたものを感じました。残念ながら最近、こうした感覚を持ちながら製品を作る事を忘れていました。私たちのモノづくりにおいて、機能や安全性は絶対に疎かにしてはいけない要素で、時にデザイン性は犠牲になっても仕方ない、と考えてきたのです。でも、「美しさも機能」、デザインも妥協せず、機能的で安全な製品も作れるのではないかと、もっともっとそこを追求しなくてはならないのだと、今回のプロジェクトに教えられた気がします。

今回は役割が明確に異なる、三者のプロジェクトであったことで、固定概念に縛られない新たな発想が生まれました。また、大阪ガスさんが京都工芸繊維大学さんと当社の架け橋となって、巧みに動いていただいたことで、本プロジェクトを非常にスムーズに進めることができました。



カフェをはじめ人の学校
「カフェズ・キッチン」でタニコー営業マンが講師に!
カフェ開業から成功までを、
スクールとのコラボで
完全バックアップ!



東京中目黒にある、「カフェズ・キッチン」(佐奈栄学園)は、96年の設立以来、2000名を超える卒業生を輩出する、カフェビジネススクールのパイオニアです。



▲佐奈栄学園
富田佐奈栄学園長

学園長で、日本カフェプランナー協会会長も務める、富田佐奈栄先生は、「カフェズ・キッチン」設立の目的についてこう語ります。

「カフェスクールというと、コーヒーの入れ方やフードの作り方を勉強するの?と、思われる方が多いのですが、それはスクールの授業のごくごく一部分。美味しいコーヒーを入れられることは当たり前です。スクールでは、カフェビジネスというものを体系的に学び、優れた経営者として、店を継続して成功させるための知識・スキルを徹底的に学ぶことで、日本のカフェビジネスを担う人材を育成しています」

「カフェズ・キッチン」の厨房設備施工を任せられたことをきっかけに、現在は、「独立開業(プランニング)」という授業の講師を務めているタニコー立川営業所の高野暁生所長は、こうした佐奈栄先生の教育方針に共感し、自らスクールの講師となることを提案したのだそう。

「当初は、生徒さんに求められるまま、

厨房の作り方、図面の読み方、行政関係への申請などを個別にアドバイスしていましたが、これらの知識はカフェ開業に必要な不可欠なため、授業としてやってみては?と提案し、すぐに快諾いただきました。先生は、生徒さんのゴールをカフェの開業ではなく、それを継続的に成功させること、とはっきりおっしゃいますが、私もタニコーもおお客様の成功に貢献する会社というのがポリシー。つまり、生徒さんの成功までサポートするのは、タニコーのビジネスでもあると考えています(タニコー・高野所長)

より実践的な知識・スキルの習得のため、「カフェズ・キッチン」では、高野所長の他にも、専門知識を持った外部企業講師による授業を積極的に取り入れており、受講する生徒さんか



▲タニコー立川営業所
高野暁生所長

らも、「実際の現場で活躍する講師の方の話はリアルで興味深い」「自分が開業する際のコネクションづくりにもなる」と好評をえているのだとか。

現在、271店舗以上で卒業生オーナーが活躍中という、開業・成功率の高さでも他の追随を許さない「カフェズ・キッチン」。輝かしい実績は、こうした徹底した実践教育の賜物と言えるでしょう。



▲東京都武蔵野市猫カフェ「てまりのおうち」



▲埼玉県所沢市ピッツェリア「武蔵野山居」