

仙台発 新ブランド「彩地器 Saijiki Tohoku®」

プレス向け発表会のご案内

東北の素材×東北の作り手×東北の食文化
東北をもっと美味しくするプロジェクト「彩地器 Saijiki Tohoku®」始動！



このたび、陶磁器卸問屋である株式会社瀬戸屋（若林区卸町）は、東北の伝統窯や職人技の継承を目指し、作り手との協働で**オリジナルブランド**を立ち上げます。第 1 弾として平成 31 年 2 月 21 日に東北の地酒を美味しくする**平盃**を発売いたします。下記内容にてプレス向け発表会を行いますので、ご多忙のことと存じますが、是非ご参加頂きますようお願い申し上げます。

日時：平成 31 年 2 月 21 日(木) 13 時～14 時

会場：仙台市産業振興事業団 会議室（仙台市青葉区中央 1 丁目 3-1 AER7 階）

内容：設立趣意解説、新商品説明、取材対応

申込：要予約（2/20 迄に下記担当までお申込みください）

第 1 弾「雄雪 yuetsu」（雄勝石×六華窯×若柳地織）の初お披露目となります。
シリアルナンバー入りの 光り輝く表情豊かな 平盃 100 客 を、会場内に一斉展示致します！

【商品概要】

商品名：「雄雪 yuetsu」

仕様：桐箱入り、専用巾着付き（若柳地織）

販売価格：20,000 円（限定生産 300 個）

※シリアルナンバー入り



【主催・問い合わせ先】

株式会社瀬戸屋

{担当：金野知哉 / 電話：022-232-0135 / mail：saijikitohoku@setoya.co.jp}

（代表取締役 金野伸介 / 住所：仙台市若林区卸町 2-15-7 / URL: <http://www.setoya.co.jp/>）

同日 18：30～、同会場にて購入予約者様限定のリリースパーティー開催！

（会の模様を取材・撮影希望の方は、別途お問い合わせ下さい）

【プロジェクトの設立趣意】

昭和 24 年創業の弊社は焼き物・陶磁器の専門商社として、ここ東北・仙台の地で商売を営んで参りました。器の卸売業を柱とし、東北の食住文化の向上、そして伝統陶芸産業の発展に情熱を持って取り組んでおります。何気ない日々の食事の中にも素敵な器があることで”物語”が生まれます。その物語が、家族の思い出となり、食の記憶として刻まれます。



その土地ならではの地域固有のものづくりこそ、

次世代に繋ぐべき大切な生業だと確信しています。

創業 70 周年の本年、東北の技と食文化の知識を背景に、作り手や専門家と協働しながら、東北のことがもっと好きになる器や食にまつわる道具をプロデュースする活動をはじめます。

【会盃シリーズ「雄雪 yusetsu」の特徴】**○形状**

口当たりを軽くするために呑み口を限界まで薄く作っています。

強度の問題もあり、薄く作るには陶芸家の技術が必要です。(薄さ 2mm 以下)

飲んだときに舌全体に広がるような作りになっています。(天開型の盃(平盃))

甘味、酸味、辛味、苦味、渋味の全てが感じられ、お酒本来の味を引き出す事が出来、お酒の持つ様々なあじわいを素直に楽しむことができます。

福島県ハイテクプラザ鈴木賢二氏、宮城県産業技術総合センター橋本建哉氏の助言をいただき開発。

○素材

東北では珍しい「磁器」です。東北の素材にこだわり、石は雄勝硯で有名な雄勝石を採用。

陶器と比べると磁器は浸透性が低いため、日本酒を味わうのに最適です。

○結晶釉（または六華窯）

宮城県の六華窯でつくられる「雄雪」は、雪華のような美しい結晶釉が特長。窯の中で自然に生まれる模様のため、世界で 1 つの盃に。磁土に加えた黒色の雄勝石が、焼成時に白く変化する神秘も宿します。

【支援・協力団体】

宮城県産業振興機構 / 宮城県産業技術総合センター / 福島県ハイテクプラザ
東北大学地域イノベーションセンター / 仙台市産業振興事業団

以上