

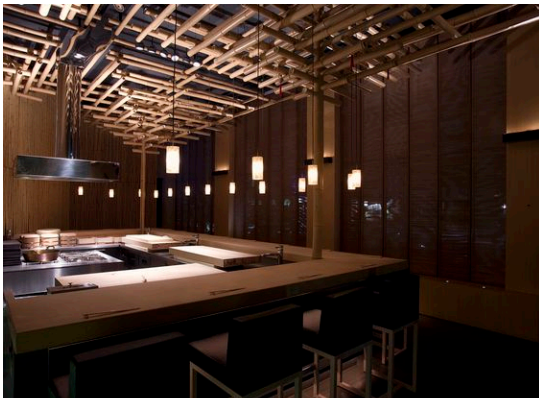
IKKON

ブランドコンセプト

お酒と器を楽しみ尽くす

おいしくお酒を楽しみたい方に向けて、器とお酒の出会いを探求し、新しい価値観を創出する。新しい飲み方、使い方、振る舞い方、楽しみ方を、最後の一滴まで味わいつくすための器とお酒の関係をデザインしていきます。

IKKONは、日本語の一献＝酒を酌んで飲むこと、酒の振る舞い、から名付けられています。



プロダクト・コンセプト

商品名：十八番/OHAKO

OHAKOは、350年の歴史のある大堀相馬焼の特徴である「二重焼」の二重構造を活かした器です。従来の二重焼を発展させ、開口のない二重焼の実現と共に、新しい飲み方、使い方、振る舞い方、楽しみ方を提供する器として生まれました。「一献しよう」という時に、手軽に深い楽しみ方を提供致します。



IKKON _GUINOMI SET

OHAKO

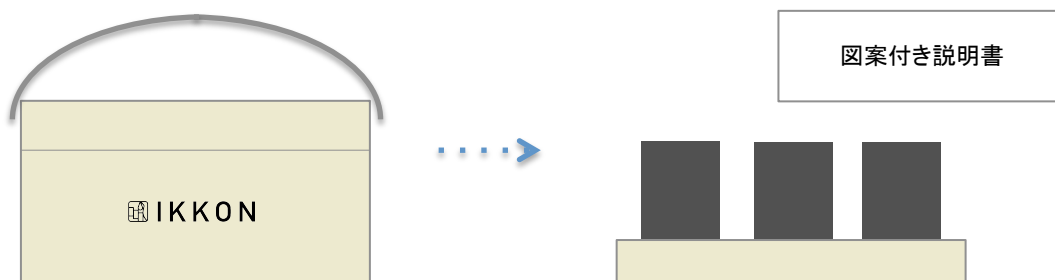
お酒を味わいつくす

二重になった内部のカーブは、味わいや香りを引き出す3種類の形状で、それぞれの味の違いを楽しめます。表面には、内側形状の刻印が施され、視覚的に中身の形状が分かります。

一つのお酒をそれぞれのぐいのみで飲むことで、味わいつくすことができますでしょう。

IKKON_ぐいのみセット

3種類のぐいのみが木箱にセットされた「IKKON_ぐいのみセット」。木箱を開けると形状と特徴の説明紙が入っています。蓋は開いてトレイとして使えます。蓋を取ると、重ねられる仕組みになっているので、収納にも大変便利なセットです。



- 1・手に持って卓上へ、
- 2・ゆっくり開いてトレイにのせる、
- 3・形状が分かる刻印を裏にして、中身の形状を当てていくのも楽しみの一つです。

GUINOMI /ぐいのみ



丸みがあり浅型の形状は、フルーティさとやさしいまろみを感じられます。ピリツと苦味・渋みを感じつつ、香りと共にうまみのボリュームが広がり、まろやかに味わえます。

底に向かい狭くなっている形状は、はじめと中盤で味の感じ方が変化します。フルーティさと甘み・旨味の余韻が広がり、後に苦味・渋みと穀物系のフレーバーが立ってきます。

直線的な形状は真っ直ぐに口の中にお酒が入り、しっかりと五味(甘味・辛味・酸味・苦味・塩辛味)を感じられます。複雑な味をしっかりと十分に味わうことができます。

↑修正しました。

商品名 /IKKON_GUINOMI SET
 素材/陶磁器、持ち手付き木箱入り
 商品サイズ/約W50×H80mm
 木箱サイズ /約W190 ×D65 ×H105mm
 形状:ラウンド、ナロー、ストレート
 カラー:白釉、緑釉、黒釉
 セット価格 /¥9,000(税別)

IKKON_style

プロに聞く、お酒と器の新しい一献スタイル。

追加分*

プロに聞く、楽しみ上手に聞く、異国の人に聞く。

インタビューやコラムを通して、器とお酒の新しい一献スタイルを探求していきます。IKKONと一緒に、新しい楽しみ方を探索しましょう。

以下、写真説明は翻訳不要。



例) 唎酒師A氏の楽しみ方の極意



例) お酒と器と〇〇の関係



例) 美味しく楽しく集うコツ



例) 酒蔵に聞く、器とお酒のベストマッチング