

Multipli di cibo Foodesign Guzzini Made in Japan

A new relationship between food experts and designers

by Aldo Colonetti



foodesign
guzzini



He was born in Kochi, Japan in 1964 and graduated in Design at the Tokyo Zokei University. From 1989 to 1991 he worked as a Designer at Kozo Design Studio and in 1992 he founded Sakai Design Associates Ltd. Since 2000 he has been starting to collaborate with numerous companies such as NTT Docomo for 3G mobile phone project, FUJIFILM for Digital camera design projects, SUBARU, etc. His works have been widely exhibited. Just to mention a few Today's Japan Design sampling - Toronto Canada in 1995, Sol Levato!1, 2, 3, Salone Satellite, Milan, Compact Impact (USA, New York, Gallery TKNY),

Japanese Design Today 100, Exhibition Kawasaki City Museum, etc

1964年高知生まれ、東京造形大学デザイン学部卒。1989年から1991年までコーゾーデザインスタジオでデザイナーとして働き、1992年にサカイ・デザインアソシエイツを設立。2000年よりNTT Docomoの3G携帯電話プロジェクト、フジフィルムのデジタルカメラ、スバルなど多数の企業とコラボレート。広く展示されている多数の作品の中から、最近の例のみを挙げると：1995年Today's Japan Design sampling (カナダ・トロント)、Salone SatelliteにてSol Levato!1、2、3 (ミラノ)、Compact

Impact (ニューヨーク、Gallery TKNY)、川崎市立ミュージアムにてJapanese Design Today 100などがある。

CHOPSTICK REST

"Spreading of Japanese and Asian food around the world made chopsticks become a commonly used cutlery in many countries. However, in a foreign country, the volume differences of the chopstick and western cutlery can make the whole tableware look unbalanced. To enjoy eating Japanese and Asian food beautifully with everyday tableware, I present a Chopstick Rest that creates a well balanced connection between chopsticks and

western style tableware. This Chopstick Rest is the last piece to complete a beautiful table setting."

箸置き

和食やアジア料理の世界への広がりで、箸は多くの国で一般的なカトラリーになりました。でも、洋食器とのボリューム感の違いから、外国では他のテーブルウェアとの関係がアンバランスになってしまいます。普段ナイフやフォークと合わせる食器で、日常的に和食やアジア料理を美しく食べてもらうため、洋食器と箸をバランスよくつなぐ箸置きを提案します。この箸置きは美しいテーブルセッティングのための最後の1ピースです。



