

伝える技・心。Chapter 04

最新厨房機器が集う  
ステージの中心に。

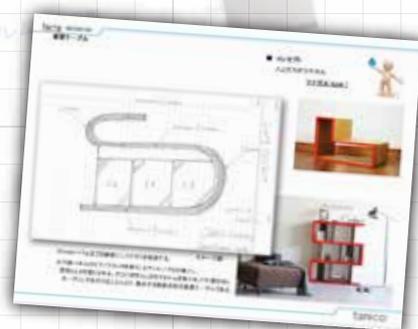
2015年1月30日、「住まい」や「食」に関する様々な情報の発信拠点となっている大阪ガス「ハグミュージアム」5階に、業務用厨房フロアがオープン。そこに誕生したイベントスペース「ハグホール」のメイン実習テーブルのひとつに、タニコーのオリジナルオープンキッチンが採用されました。多様な調理イベントや調理コンテストなどに利用され、これからの外食産業を支えていくシェフ達の晴れ舞台を、タニコーの技術が支えています。

挑戦が生んだ、  
食の未来を  
支えるキッチン



設計担当者の  
こだわりに応え、  
競合他社を驚かせた技術。

「人とガスがツナガル」をコンセプトにイメージに、デザインされた実習テーブル。本体パネルはシャープなピアノブラックを使い男性を表現。それを包み込むようにトップからアンダーまで延びる大胆なフォルムは、鏡面ステンレスで柔らかなカーブを描くことで、しなやかな女性性を表現しています。



クルマやビル、インテリアなどをモチーフに生まれた形状。

その製造が非常に困難であることは設計図を見て一目瞭然でした。特にカーブの部分。鋭い角と曲線をつなげなければならず、難度の高い溶接加工を予期させました。製造するにあたって、私たちは複雑な溶接加工をしない方法も提案しましたが、設計者はそれを拒みました。いくつもサンプルを製造・提案し、試行錯誤しながら妥協のないモノづくりを展開しました。結果、競合他社がそれ目当てで見学に来るほどの斬新さと精密さを備えた実習テーブルが完成。製造の過程で得た技術は、タニコーの財産となっています。



初の左右非対称。  
眺める角度で姿が変容する  
飽きの来ないデザイン。

