

タイトル spiral fork [スパイラルフォーク] (一般名称 フォーク)

コンセプト

いろいろな物を取り入れてきた日本食。スパゲッティ、オムライス、カレー等々の和食文化。和食器は、木製、漆器(しっき「漆塗り」)が多く、容器を傷つけない為にフォークは木製や磁器が多く、そもそも使う機会が少ない。(デザート用など)和食の席にも置けるフォーク。和風を食べる為の和式フォークのデザイン。

概要

和式フォークと言っても木製だから、漆塗りだからではありません。和風料理に特化し、容器を傷つけない素材で、機能を追求した美しい形。フォークの機能：爪で食べ物を突き刺す。手前の枝で切る。奥の枝で集める。スプーンの要素：枝を湾曲させ、掬い根を広く取る事で、固形物、

粘度の高い液体(カレー、パスタのソース)を掬う。
補足：スープを切りたい場合、上に傾ければ掬い根下方よりスープが流れ落ちる。
持ち方の許容性：柄(え)を弓なり型にし、柄尻(えじり)を指に馴染む形に成形。すくい部分を手前側に曲げる事で、口元に運び易く成形。
※左手で使用する場合、反転させた形状を別途用意する。

斬新なデザイン：爪が5本≡和式フォークというブランド化を狙う。
爪の幅、厚みは米粒が挟める幅で、挟まった米を唇で取り出せる厚みで。先から掬い根、柄から柄尻を螺旋状に成形することで、フォークを回しスパゲッティを巻き込むように絡ませる構造。

非金属製：フッ素樹脂が好ましい。
柔軟性、耐熱性、耐久性、加工のし易さ(製造コスト)。
軽く安全で、電子レンジも使え、衛生面に優れ、容器を傷つけない。
すべりを抑える為に表面を加工する。
(塗装、シボ加工など)

