

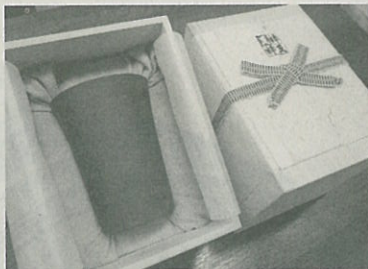
瓦製法のコップいかが

瓦の製造販売や施工を手掛ける瓦粹(かわらいき、袋井市)は、瓦の製法を応用して作った食器「粋瓦(すいが)」を開発した。第1弾としてこのほど、コップ(税別2万7000円)の販売をはじめた。瓦の持つ深みのある雰囲気や保温性などを生かし、贈答用や飲食店などの需要を開拓する。

鬼瓦など細かい加工をする時に用いる特殊な土を使

瓦粹、保温性など生かす

焼いた後にいぶす瓦独特の製法を用いた



用。瓦は低い熱伝導性が特徴の一つで「熱いものは冷

贈答用など需要開拓

めにく、冷たいものはぬるくなりくいコップになった」(塚本勇人社長)という。コップの内側にはあえてざらつきを残し、ビールを注いだ時に細かい泡が持続するようにした。

今後皿やぐいのみなど品ぞろえを広げる。ホテル、旅館向けのほか、百貨店のギフトコーナーなどの販売を見込む。磐田信用金庫(磐田市)や静岡県信用保証協会(静岡市)が販路開拓を支援する。粋瓦を販売する専用ホームページも立ち上げる予定だ。