



中川政七商店が柴田文江と開発した インテリアのような「琺瑯容器と漬物石」を6月5日発売

食品衛生法の改正に伴い「手作り梅干し」がピンチ。自分で漬ける派も増加中

1716年創業の奈良の老舗・株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市、代表取締役社長 千石あや）は、プロダクトデザイナー・柴田文江氏とともに開発し、インテリアのような佇まいと使い勝手にこだわった「琺瑯の手しごと容器」と「押し蓋を兼ねる漬物石」を、2024年6月5日(水)より中川政七商店オンラインショップおよび全国の直営店にて発売します。



食品衛生法の改正によって、2024年6月1日から梅干しや漬物の製造販売方法が変わり^{*}、小規模事業者による家庭的な梅干しの流通減少が危ぶまれています。一方「梅しごと」として自宅で梅干し等を作る人は増加しており、中川政七商店が毎年販売する自家製梅干し作りセットの2024年予約数は昨年比124%と年々人気を博しています。

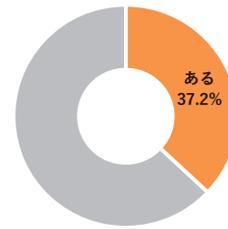
日本の工芸に根差したものづくりをする中川政七商店はこの度、梅干しや漬物などの「自家製保存食」を自宅で楽しむアイテムとして、使い勝手と佇まいにこだわった琺瑯容器と漬物石を発売。柴田文江氏をデザイナーに迎え、角に大きくカーブを付けた“佇まいあるデザイン”と、かき混ぜやすさや持ちやすさ等の“使い勝手”にこだわった道具が完成しました。長時間の熟成と小まめな手入れが必要な自家製保存食は、いつでも目につく場所に置いておきたいものです。台所に出しておいても様になるインテリアに溶け込む道具により、旬の食やひと手間を愛でる時間が一層豊かになることを願っています。

^{*}厚生労働省「食品衛生法施行規則」（<https://www.mhlw.go.jp/content/000772318.pdf>）

3人に1人超が「自家製保存食」作りの経験あり

近年自宅で「梅しごと」として梅干しや梅酒を作る人が増加しています。中川政七商店で実施した調査結果では、3人に1人超が「自家製保存食をつくったことがある」と回答し、そのうち33.9%はコロナ禍以降に新たな自家製保存食に挑戦しています。また「自家製保存食づくりに対するイメージ」では、1位「オリジナルのものが出来上がる」(83.1%)、2位「好みの味に調節できる」(79.8%)となり、自分好みに仕上げられることに魅力を感じている人が多数いることが分かりました。

自家製保存食作りの経験有無 (ベース:全体/n=5,866)



【調査概要】 調査方法:外部調査会社の一般パネルを使用したWEBアンケート / 調査対象者:20~69歳男女 / 調査地域:全国 / サンプルサイズ :n=5,866(人口構成比に応じて割付) / 調査時期:2022年5月 / 調査機関:株式会社中川政七商店

インテリアに溶け込む手しごと容器

梅干しや味噌作り等に多用できる容器は、角に大きくカーブを付け、洗いやすく中身が混ぜやすい形に仕上げています。本体には食品の保存に最適な珪瑯を採用し、温かみのある木蓋を合わせました。和洋を問わずどんな台所にも馴染む、自然な佇まいです。容器に合わせて作った漬物石は有田焼製。丸みのあるやさしくあたたかな佇まいで、本体と合わせることで押し蓋の役割も兼ねます。



商品ラインアップ ※価格は全て税込価格です。「吹きガラスの保存瓶」のみ2023年より発売しています、



珪瑯の手しごと容器 / 8,800円

梅干しや味噌作り、漬物などにお使いいただける保存容器。角に大きくカーブを付け、洗いやすく、中身が混ぜやすい形に仕上げました。あたたかみのある木蓋を合わせ、中蓋として、密封しやすいシール蓋を付けています。



押し蓋を兼ねる漬物石 / 2,750円

「珪瑯の手しごと容器」用に作った有田焼の漬物石。丸みのあるやさしくあたたかな佇まいで、本体と合わせることで押し蓋の役割も兼ねます。重さを足したい時は漬物石同士でスタッキングも可能です。



吹きガラスの保存瓶 / 8,800円

果実酒やシロップを漬けている時間も愛でいただけるよう、プロダクトデザイナーの柴田文江さんと飾っておきたくなる佇まいの保存瓶を作りました。吹きガラスの手法で作った瓶は、少しゆらぎのある表情が特徴です。



丹波の卓上壺 / 3,850円

丹波焼の窯元、兵庫県・丹波篠山市の丹窓窯と作りました。主に丹波の土を使い、昔ながらの丹波の泥描き技法と、リーチ工房で学んだスリップ技法を組み合わせた味わい深い表情が特徴です。(容量:約300ml)



石巻の卓上壺 / 4,400円 (全2色)

宮城県・石巻で粘土や稲井石・靱殻灰・ほたて貝など地元の山や海でとれるものから生活の器を作る、三輪田窯と作りました。安定感があり、広口で中身が見やすく、取り出しやすい形です。(容量:約150ml)



益子の卓上壺 / 2,750円 (全3色)

手仕事ならではの佇まいで食卓に彩りを添える、益子の卓上壺を作りました。益子で昔から使われてきた2色の釉薬を掛け分けることで、焼き物ならではのゆらぎの表情を出しています。(容量:約125ml)

〈お客様お問合わせ〉
中川政七商店 オンラインショップ
<https://nakagawa-masashichi.jp/>

〈プレスリリースへのお問合せ〉
株式会社中川政七商店 広報 佐藤菜摘
080-3464-4622 kouhou@yu-nakagawa.co.jp