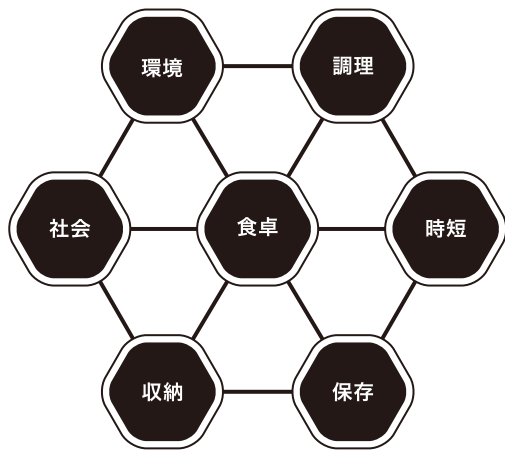


OSORO

まったく新しい「うつわ」はじまる。

OPEN TABLEWARE SYSTEM



"OSORO SOLUTION"

designed by MTDO inc.

その“悩み”、NARUMI が解決します。

世の中とともに、人々の意識が変わりつつある中で、「うつわ」はもっと、悩みを解決してくれる存在になれるはず。食卓から暮らし全体、環境やエネルギーの問題をも越えていく、まったく新しいコンセプトの「うつわ」を発表致します。使うほどに世の中がハッピーになる、NARUMI 発“食生活の革命”。ぜひその目で、実感してください。

<interiorlifestyle TOKYO >

会 期 2012年6月6日(水)～8日(金)

開催時間 10:00～18:00(最終日は17:00まで)

会 場 東京ビッグサイト 西ホール I F 08-77

本件に関するお問い合わせ先

鳴海製陶株式会社 マーケティング部 (担当: 赤松、高橋)

TEL: 03-5776-6305 FAX: 03-5776-6310

Mail: osoro@narumi.co.jp (担当: 赤松)

(新商品特設サイト)

<http://www.osoro.jp>


NARUMI

【NARUMI 鳴海製陶株式会社について】

いいものとの出逢い。

NARUMI は、ポーンチャイナをコアとして培った伝統を大切に育み、長く受け継がれたものの素晴らしさを伝え、また技術とデザイン力を活用して、お客様のニーズに応えた高品質な商品・サービスを提供しています。生活に喜びをもたらし、生活をより豊かなものにすることに貢献するため、常に新たな領域へチャレンジし続けます。

食文化の一端を担う企業として、製品の完全無鉛化を行い、安心・安全への取り組みにも力を入れてきました。

これからも NARUMI は、環境保全など地球環境を総合的に考慮し、循環型社会へ対応できる企業活動を行なってまいります。

【会社概要】

鳴海製陶株式会社 (Narumi Corporation)

本 社	愛知県名古屋市緑区鳴海町字伝治山 3 番地
創 業	1946 年 2 月 1 日
代 表 者	代表取締役社長 松川力造
資 本 金	5 億 4 千万円
従業員数	349 名 (2012 年 3 月現在)
U R L	http://www.narumi.co.jp/

About the ART DIRECTOR

【 OSORO のクリエイティブについて】

OSORO は NARUMI クリエイティブディレクターである MTDO inc. によるデザインと、NARUMI の技術の融合により、約 3 年の年月をかけて生み出されました。

MTDO inc.

株式会社エムテド…田子學と田子裕子によるデザインユニット。

モノやコトの既存概念を超え、枠にとどまることのない新たな価値観と、常に進化し続けるデザインを創造している。

LUCA DELI × OSORO

Feel Good Café で、何かが起こる？

**有機食材のみを使用した、本格オーガニック・イタリアン
LUCA DELI（東京・広尾）が、Feel Good Café について登場！**

LUCA DELI は、オーガニック食材にこだわった本格イタリアン。野菜、ハーブ、小麦、セモリナ、ワインに至るまで可能な限りオーガニック食材を使用しています。生パスタ、フォカッチャ、スモークサーモンまですべてこだわりのホームメイド。オーナーシェフは、イタリアでミシュラン一つ星レストランや五つ星ホテル・レストラン、オーガニックレストランでパスタ部門のシェフを務めた、北イタリア出身のルカ・フラテルナリ氏。

その LUCA DELI と、NARUMI（鳴海製陶株式会社）が本展示会で初めて発表する新商品「OSORO」とのコラボレーションが、インテリアライフスタイル展で実現しました。この新感覚の「うつわ」にインスピレーションを得て考え出された、オリジナルメニューが登場します。

まったく新しい「うつわ」× 独創性あふれる料理が織りなす、「かつてない食体験」をお楽しみください。

【シェフのご紹介】

ルカ・マッシモ・フラテルナリ氏

北イタリア・マッジョーレ湖畔の町、アローナ出身。ヨーロッパ屈指のリゾート地、ストレーザの名門料理学校『インスティトゥート・アルベルギエロ・エー・マッジア・ストレーザ』卒業。現地でミシュラン一つ星レストラン、五つ星ホテル・レストラン、オーガニックレストランでパスタ部門のシェフを務める。

2000年の来日後は、イタリア料理店でシェフとして勤務しながら、プロ仕様のパスタ製造に協力。その後、パスタ専門店のメニュー開発、運営を行う。

2005年の愛娘誕生により、子どものためのオーガニックメニューの開発に目覚める。子どもたちのために自分自身の全能力を注ぎたいという強い思いから、新業態にて独立することを決心。満を持してルカ・デリのオープンに至る。

