

食品サンプルの新しい世界

本来、飲食店に陳列されるための食品サンプルですが、その不思議な魅力から新しい世界が生まれています。

●一般消費者向け商品

おみやげの定番のマグネット、キーリング、ストラップをはじめ、思わずほほ笑んでしまうユニークなステーションリーやオブジェなど、職人が一つ一つ手づくりしている温かみのある商品が、ご家庭やオフィスなどに楽しさ、驚き、癒しを提供しています。



©2011 Iwasaki Co., Ltd.



食品サンプル製作キット

●食品サンプル製作体験

食品サンプルの原点である「蠟」を使った伝統的な技法をベースにした食品サンプルづくりの体験です。巧みな温度調節によって液体から固体へと変化していく蠟は、つくる人、見ている人に「驚き」と「感動」をもたらします。



蠟でつくる天ぷらとレタス



参考文献

高田英太郎 著「蠟の花ー模型王岩崎瀧三伝ー」
野瀬泰申 著「目で食べる日本人」/旭屋出版

資料



食品サンプルについて

食品サンプルについて

平成27年4月1日発行
令和3年12月1日改訂

©2021 Iwasaki Co., Ltd. All rights reserved.

株式会社 岩崎 元祖食品サンプル屋

〒146-0082 東京都大田区池上7-17-5 (本部)

〒144-0051 東京都大田区西蒲田8-1-11 (本社)

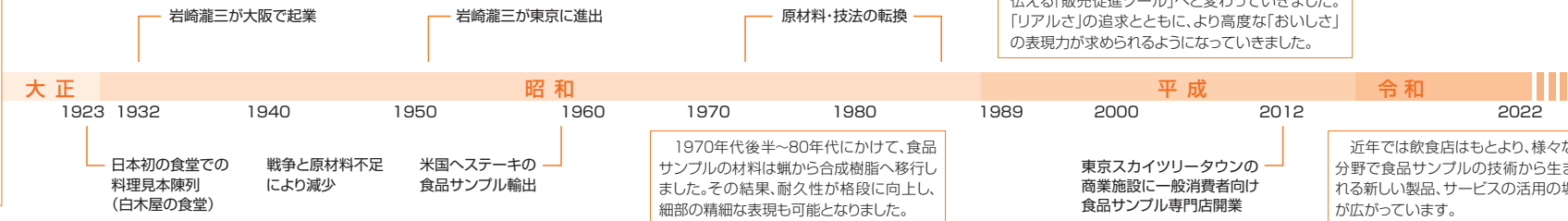


食品サンプルの歴史

食品サンプルは日本の豊かな外食文化に生まれ、ともにその歴史を歩んできました。

食品サンプルが発明されたと言われるのは大正末期から昭和初期。現在、そのはっきりとした誕生の物語を記した資料は残念ながら発見されていません。ほぼ同時期に異なる場所の複数の研究者や職人の手により発明されたといわれています。

1920年代になると外食が急速に一般化するとともに、地方の人々が都会に押し寄せました。都会のレストランで提供される食事に慣れていない地方居住者たちは食品サンプルのおかげで、食堂の中に入る前に、その店の料理を把握できるようになりました。



時代の変化とともに食品サンプルの役割も「単なる料理見本」から、視覚で飲食店の魅力を瞬間的に伝える「販売促進ツール」へと変わっていきました。「リアルさ」の追求とともに、より高度な「おいしさ」の表現力が求められるようになっていきました。

食品サンプルの役割

<p>「間の演出」</p> <p>食品サンプルは店の中と外をつなぐ「のれん」のような「間」を演出します。お客様は店頭で気がねなくメニューの内容や値段を確認することができます。</p>	<p>「おいしさ」</p> <p>食品サンプルは、あくまでも見本であって本物の料理ではありませんが、出来たて感やシズル感といった「おいしさ」も伝えることができるツールです。</p>	<p>「安心感」</p> <p>食品サンプルは、器も料理もすべて実物大が原則です。お客様は料理の内容、ボリューム感、値ごろ感がわかるため、安心して飲食店に入店できます。</p>	<p>「おすすめ」</p> <p>「看板メニュー」、「新メニュー」、「おすすめメニュー」など、お店からお客様へメッセージを伝えるのも食品サンプルの大きな役割です。</p>	<p>「季節感」</p> <p>日本の食文化にとって季節感はとても大切な要素です。旬のメニューの食品サンプルと季節のディスプレイで季節感を演出することができます。</p>
--	---	---	--	--

食品サンプルの文化

食品サンプルは日本で生まれた独自の文化です。韓国と中国の一部で普及していますが、欧米ではほとんど見かけられません。欧米では料理メニューを文字で説明するため、視覚的な食品サンプルは普及しづらいと考えられています。

海外の人の目には、日本の飲食店に食品サンプルが陳列されているスタイルは奇異に映るようで、訪日観光客が写真を撮ったり、土産物として購入しています。また、訪日ガイドなどに日本の見どころとしても紹介されています。

食品サンプルのビジネス

岩崎瀧三は大阪市北区老松町に「食品模型岩崎製作所」を創業し「貸付け」という手法を採用。実物の料理のおおよそ10倍の値段とされた食品サンプルを、月々少額で貸付けることにより、顧客開拓に成功し業績を伸ばしていきました。

近年では食品サンプルの製作技術と特長を元に、病院・学校・企業・保健センターなどで使う「栄養指導用フードモデル」や一般消費者向け商品、食品サンプル製作体験など新しいビジネスも生まれています。

食品サンプルを事業化した岩崎瀧三

「すゝ、できた」
「まあ…どっちが本物かわからんくらい…」

昭和7年、いわずきグループの創業者岩崎瀧三が、自身はじめての食品サンプルを完成させたときの妻とのお話です。妻が台所で作ったオムレツのしわまでも忠実に再現された、本物と見間違えるほどのリアルさでした。



瀧三が食品サンプルと出会ったのは昭和初期。まだ食品サンプルは食品模型や料理模型と呼ばれ、本格的な事業化はされていませんでした。瀧三は試行錯誤を重ねて製造方法を編み出し、昭和7年、岩崎製作所を大阪で創業。以来、高い製造技術ときめ細かいサービスにより食品サンプルを全国へと広め、飲食店にサンプルケースを置くという日本独自のスタイルの普及に貢献しました。



食品サンプルの製作工程

事例提供: イワサキ・ピーアイ

現在のビニール樹脂とシリコンを使用した工程の例をご紹介します。

