

# 人間中心設計プロセス導入による 「remy pan+」の開発

株式会社 remy



幸せは、キッチンから。

## remy pan+

remy pan+（レミパンプラス）一。入念な消費者調査から導き出された新機能は、キッチンにおける潜在的なニーズに応え、かつてない方法により、調理の利便性を向上させることに成功しました。

2016年グッドデザイン賞

HCD BEST PRACTICE AWARD 2016

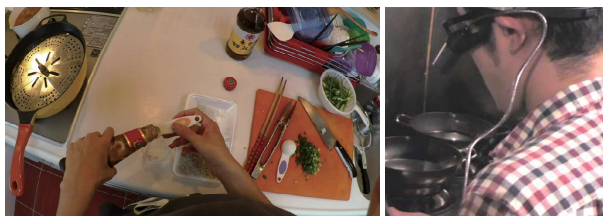
人間工学 GP 賞 2015

最優秀賞

優秀賞

## 利用状況の理解と特定 調理現場の観察・インタビュー

料理コンテキスト全体におけるキッチンツールの使われ方の実態を把握するため、主婦や飲食店の調理現場での観察やインタビューを行い、「一時置き」の行動や「ツール置き場」に関する要望を確認しました。



## ユーザーの要求事項を明示 ユーザー要求の抽出

観察結果やインタビュー結果を分析し、ニーズを整理することで、「移動や洗い物を減らし、調理プロセス全体を効率化したい」、「ツールを傷めず、安心して快適な調理をしたい」というユーザー要求を抽出しました。

- ☹ キッチン台に一時置きすると、掃除の手間が増える
- ☹ ツール置き場としてお皿を用意すると洗い物が増える
- ☹ 鍋やフライパンの中に一時置きすると、ツールが焦げる（火傷の原因にもなる）

## 解決案の作成 プロトタイプを作成

抽出したユーザー要求をもとに複数のプロトタイプを作成し、「軽く感じるハンドル形状」、「持ちやすく、食材を返ししやすいハンドル角度」、「マグネット式によるのキッチンツールの保持」といったキッチンツールの最適解を検討しました。



## 要求に対する設計の評価 主婦による検証評価

実際に、主婦にプロトタイプを使ってもらうことで、「作業台のスペースを効率的に利用し調理できる」、「洗い物や掃除が減る」、「火傷の心配やツールが痛まない安心感を得られる」といった従来製品に対する優位性を確認しました。

