

デザインリサーチを取り入れた remy pan+ (レミパンプラス) の開発

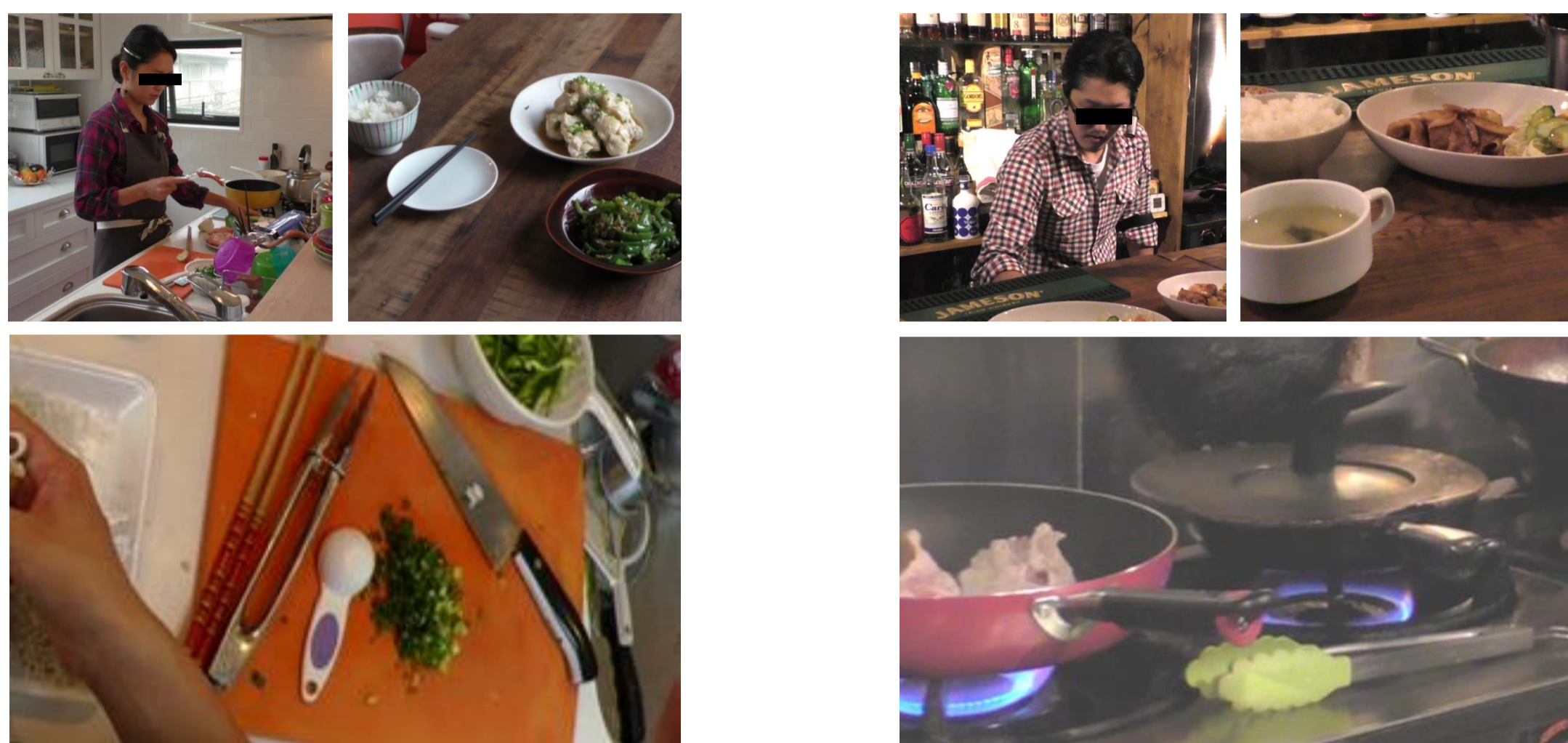
齋藤 祐太、田平 博嗣 (株式会社 U'eyes Design)

和田 率 (株式会社 Remy)

1. 利用状況の把握

デザインリサーチ (行動観察&インタビュー) の実施

ウェアラブルカメラによる記録 + 回顧的インタビュー



まな板に一時的に集まる
菜箸、トング、軽量スプーン

コンロの上に
一時的に置かれるトング

2. ユーザ要求の特定

意識的な行為と無意識な反射/反応から要件化

意識的な行為

- ・ツールが焦げた、火傷しそうになったので、鍋やフライパンの中にツールを一時置きしない。

無意識的な反射/反応

- ・ツール置き場としてお皿を用意、工程や洗い物が増えている。
- ・キッチン台にツールを一時置きしたことで、拭き掃除が増えている。
- ・ツールに一時置きによって作業スペースが狭くなっている。

- ✓ 移動や洗い物を減らし、調理プロセス全体を効率化を図る
- ✓ ツールを傷めず、安心して快適な調理をしたい

3. デザイン案の検討

プロトタイプ作成

軽く感じるハンドル形状



4案作成し、フィット感、軽さの感じ方を追求

食材を返ししやすいハンドル角度



1度ずつ角度を変え、食材の返し易さを追求

ストレスなく使えるマグネット式のハンドル保持の仕組み



キッチンツールを、フックで保持する案、マグネットで保持する案、滑り止め加工で保持する案、3つの案を作成。調理中、最もストレスなく使える「マグネット式」を採用。

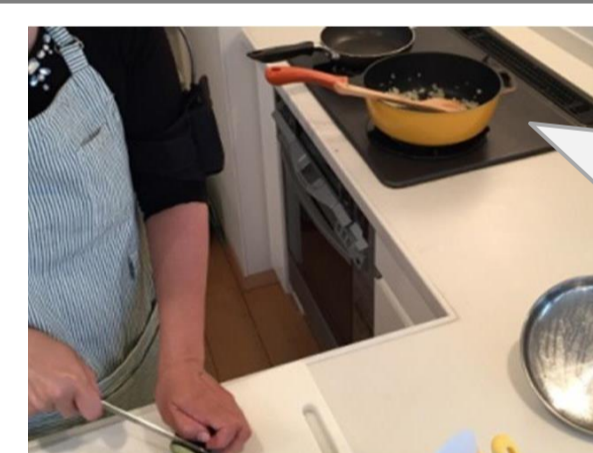


4. ユーザーによる検証

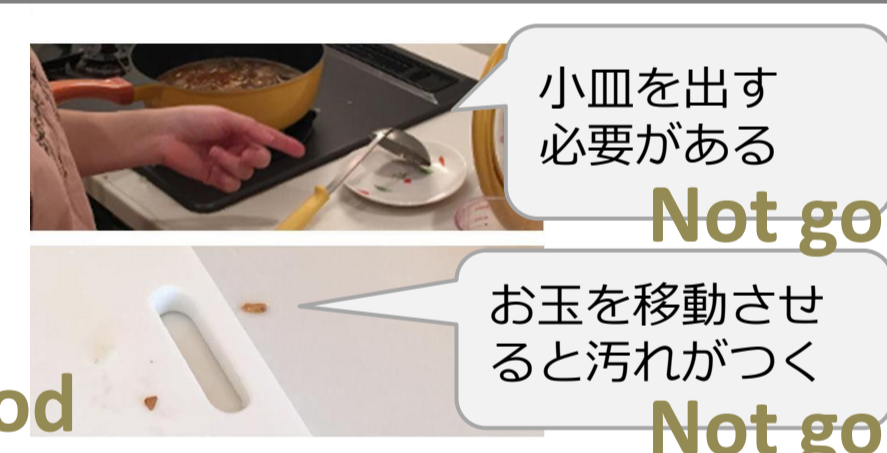
主婦8名の調理行動による検証



従来のレミパン

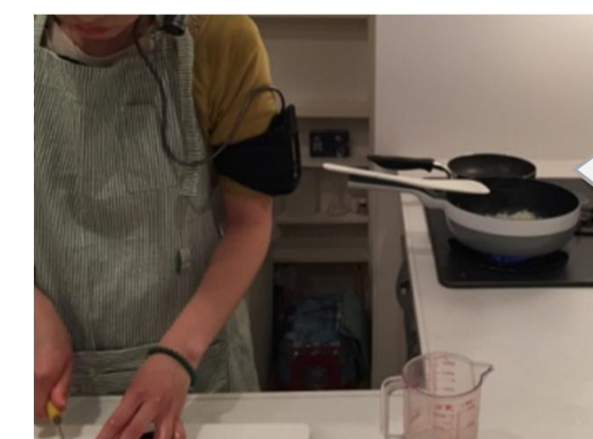


火をかけたまま鍋肌に一時置き
Not good



小皿を出す必要がある
Not good
お玉を移動させると汚れがつく
Not good

remy pan +



フライパンの柄の上に一時置き
Good!



汁物が垂れても汚れない
Good!

空間の効率化

調理中に作業台のスペースを取らない

時間の効率化

洗い物や拭き掃除、後片付けが減る

心理面の効果

火傷の心配やツールが傷まない安心感



cook your happiness.

ユーザーの無意識な行動をヒントに生まれた
キッチンツールを保持する世界初のフライパンハンドル



グッドデザイン賞
受賞



人間工学グッドプラクティス
「優秀賞」



HCDベストプラクティスアワード
「最優秀賞」