



報道関係者各位

2009年6月現在

## WASARA in Europe

### パリのコンセプトストア「merci (メルシー)」にて先行発売

前略 梅雨の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

WASARAはこの度、オランダのSD Trading B.V.と西ヨーロッパでのパートナーシップ契約を締結いたしました。このパートナーシップによって、日本で行ってきた展開と同じく、感度の高い方々へ訴求するブランディングを引き継ぎ、広く浸透することを期待しております。

その展開に先駆けて、6月12日より、パリの**merci** (1111 Boulevard Beaumarchais 75003 Paris)にて、WASARAのお取扱いが始まりました。

#### merci

2009年3月5日にパリ北マレ地区にオープンしたコンセプトストア。3階建てのロフト建築で1500㎡の広々とした空間にファッション、インテリア、生活雑貨、子供服、手芸用品、リネン、キッチン用品、などのあらゆるものが揃う。クリスチャン・トルチュによるフラワーブティックや書棚が併設されたカフェがあり、シックでエレガントな、しかしモダンすぎない話題の店舗。創設者のマリーフランス・コーエンは子供服ブランドの老舗「ボン・ポアン」の創設者で、これまでの成功の感謝の意をこめて店舗名を「merci」と名づけた。収益のほとんどはマダガスカルのもまれていない子供たちに寄付され、そのコンセプトに賛同したアーティスト（ポール・スミスなど）がコラボ商品を提供している。

\* W A S A R A \*

Les assiettes et les bols créés pour *WASARA* par **Shinichiro Ogata**, restaurateur et designer Japonais, utilisent les *fibres de roseau* et la *BAGASSE* comme alternative **écologique** à la pâte à papier.

La bagasse est issue par **pressage** lors de la fabrication de *SUCRE DE CANNE*. Ce résidu, au lieu d'être gaspillé, donne naissance à une matière qui répond à *toutes les fonctions d'une assiette* à usage unique.

Enfin après *LE PLAISIR* d'avoir utilisé ces assiettes pour un *dîner délicat*, la bagasse reprend le **cycle de la nature en se décomposant naturellement**. Issu de la *TRADITION JAPONAISE* de l'harmonie entre les formes des plats et la **richesse des saveurs**, Wasara propose une réponse *créative et esthétique* à la nécessité de respecter l'environnement.

**merci**  
111 Boulevard Beaumarchais  
75003 Paris



## merci のディスプレイは WASARA-WALL

日本でも非常に話題になっているこのコンセプトストアで、6月12日からのデザイナーズウィークエンドより WASARA によるデコレーション、WASARA-WALL がエントランスホールに施され、欧米中のメディアとバイヤー、その他感度の高いオピニオンリーダーの方々をお迎えすることになりました。また、大変光栄なことにデザイナーズウィークに **merci** がトップ100のデザイン誌やスタイリストに送ったインビテーションは、WASARA のコンセプトブックと丸皿（中）を組み合わせた、とてもステキなプレスリリースなのです。写真のヤシの木の後ろ全面に、WASARA の角皿（大）が貼り付けられています。



欧米での「Nippon」ブランドのステータスが高い今、WASARA が提案する新たなライフスタイルに、人々はとても興味を持っていただいています。各国のパーティーシーンで WASARA が手にとられているところをいつか我々日本人が見る機会があったら、どれだけ誇りに思えることかと想像いたします。

今後とも引き続き倍旧のご厚情を賜りたく、よろしくお願い申し上げます。

草々



## WASARA

2008年5月のブランド発表から約1年、WASARAは紙の器での新たな楽しみ方とライフスタイルを提案しています。

WASARAはこれまでにない全く新しい紙の器です。日本に昔からある美意識や価値観を発想の原点として、おもてなしのシーンに相応しいデザインと機能美を具えています。非木材である葦・竹・バガス（さとうきびの搾りかす）を原材料とし、石油や木材などの枯渇する可能性のある資源を使用していません。

コンセプトを立ち上げてから3年以上の開発期間を経て、日本の「世界有数の洗練された食文化」と「おもてなしの精神」をあらわしたいという思いで、WASARAという紙の器のブランドを発表いたしました。発表以降、短い販売期間にもかかわらず各方面から大変温かい評価をいただいております。

### ■デザインコンセプトや商品のデザイン

国立新美術館 SFT Gallery 「WASARA ころを潤す“紙の器”展」(2008年9月3日～10月20日)

松屋銀座デザインギャラリー1953 「WASARA ころを潤す“紙の器”展」(2008年9月10日～10月6日)

デザインタイド marunouchi (HOUSE) 「WASARA ころを潤す“紙の器”展」(2008年10月30日～11月2日)

### ■環境問題や食育

洞爺湖サミット ウェルカムイベント (maccarina 中道シェフプロデュース) の「北のまるしえ」イートイン

世界料理サミット TOKYO TASTE 2009 イートインコーナーへの協賛

### ■エコリユクス

ラグジュアリーブランドや美術館でのレセプションに多くのお問合せをいただいております

現在全国36店舗のコンセプトショップ、インテリアショップ、百貨店にてお取扱がございます



### 【写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問い合わせ先】

株式会社 WASARA (担当: 島 梓無子)

〒111-0036 東京都台東区松が谷 1-7-1 Tel 03-6383-2631 Fax 03-6383-2632

E-mail [s-shima@wasara.jp](mailto:s-shima@wasara.jp)