



\* W A S A R A



## 心を潤す「紙の器」

一枚の皿を手取る。そのフォルム、質感、使いやすさに、ふと気持ちがときめく。みんなの顔に、自然と微笑みが浮かぶ。…… WASARA はそんな紙の器です。

フォーマルなパーティや友人家族とのホームパーティで、この流麗なフォルムは、料理の繊細さを際立たせ、器を手にする人々の所作さえ美しく見せてくれます。

WASARA の発想の原点にあるのは、日本で昔から受け継がれてきた美意識や価値観です。もともと日本には、優れた技術に裏付けられたもの作りの伝統があり、世界有数の洗練された食文化があり、もてなしや礼儀を大切にする精神性があります。それらはすべて、心潤う日々を過ごすために欠かすことのできないもの。たった一度しか使えない紙の器であっても、WASARA はその心を表す器でありたいのです。

## Paper tableware for spiritual enrichment

Holding a plate in one's hands, its form, texture, and ease of use make the heart skip. It naturally elicits people's smiles. WASARA is such a series of paper tableware.

On occasions where friends and families gather for formal or home parties, WASARA's elegant flowing forms will accentuate the delicacy of the cuisine, even choreographing the graceful movements of those who hold them.

Underlying the concept of WASARA is the legacy of the Japanese aesthetic and value sense. Japan has a tradition of good manufacturing backed by excellent skills and techniques, one of the most refined food cultures in the world, and a spirit of hospitality and courtesy. These are essential for days of spiritual fulfillment. While a WASARA is a paper dish good for one-time use, we would like it to represent those quintessences of our tradition.



## Eco-friendly

As is the fate of all paper tableware, a WASARA can serve its purpose only once. Yet, it is designed to minimize the environmental burden, a global issue of our time. Therefore, WASARA employed reed, bamboo, and bagasse (sugarcane waste) pulp for its material.

Reeds have strong life force, and are in no danger of extinction. Bagasse is produced after extracting juice from sugarcane and is sometimes discarded, but its intrinsic nature is perfect as a paper material. Hence, by replacing wood pulp with non-wood materials such as reeds, bamboo, and bagasse resources can be used efficiently. WASARA is tableware that blends with the natural practice of reducing waste. It is eco-friendly tableware complimented by spiritual richness.

## WASARAは、環境に優しい

紙の器の宿命として、WASARAは一度しか使うことができません。しかし、自然環境への負荷を最低限にするのは現在、地球規模で求められている課題です。そのため、素材には葦、竹、そしてバガス（さとうきびの搾りかす）のパルプを使用しました。

葦は生命力が強く、枯渇する心配のない植物です。また、さとうきびから砂糖の原液を搾り取った後に生まれるバガスは、廃棄されてしまうこともありますが、紙の原料としてすぐれた性質を備えています。

つまり、木材パルプの代わりに、非木材の葦、竹、およびバガスを使うことは、資源の有効利用に繋がります。WASARAは、限りある資源を最大限に活かすという、そんな当たり前のことに豊かさというエッセンスを加えた、環境に優しく、人を楽しませる器なのです。

## 日本人が作ってきたもの

WASARA は、日本ならではの感性から生まれました。では、日本人の感性とはどのように培われてきたのでしょうか。伝統的な建築やもの作りの中に、そのヒントが隠れています。たとえば日本の文化には、窓の外の風景を室内の一部として捉える借景という手法があります。それは自然と共存共栄してきた精神性の表れなのです。また、格子や障子では、単純な形をリピートしてある種の美を作り出しています。そこに漂う緊張感は、清々しさや心地よさを与え、人々の生活の中に溶け込んできました。形が単純であればこそ、作り手には正確な技が求められます。

WASARA はそんな日本の精神、技巧、美意識を製品哲学の中に継承した紙の器です。

## Japanese creative tradition

WASARA is a product of idiosyncratic Japanese sensibility, but how was this sensibility developed? We can find a clue in traditional architecture and manufacturing. For example, Japanese culture has the technique of *shakkei*, which interprets the landscape seen through a window as a part of the interior. It represents our spirit of living in harmony with nature. A lattice and a *shoji* screen create a certain type of beauty with a repetition of simple patterns. The resulting crisp atmosphere, a source of refreshment and comfort, has been integrated into people's lives. The simpler the form, the more accuracy is required in crafting techniques.

WASARA is paper tableware inheriting such spirit, artifice and aesthetics in our manufacturing philosophy.





## 感性は、フォルムと質感に表れる

手に取ると、すっと馴染んで安定感がある。食べ物や飲み物をひき立たせる。WASARA のフォルムと質感は、今までの使い捨ての器とはまったく異なります。

違和感なく受け入れられる有機的なフォルムと、手作りの風合いを表現した質感は、器を手に持つという習慣のある日本人だからこそ生まれた機能美です。その微妙な造形から、器の豊かな個性がよりいっそう浮かび上がってきます。



## Form and texture portray sensibility

Fitting comfortably in the hands, having a sense of stability, and accentuating food and drinks, WASARA's form and texture make it clearly distinct from other disposable ware.

The organic forms that can be accepted comfortably and the texture that gives a handcrafted feel are functional beauty rooted in the Japanese custom of holding dishes as we eat. WASARA's rich individualities are articulated in their subtle forms.







## もてなしの時間のために

食材や料理に合った器を選ぶこと。それは、日本人にとってごく当たり前の行為です。あらゆる食のシーンにおいて、こんなにも器選びに気を配る国は、おそらく他にないでしょう。世界でも有数とされるその食文化の豊かさは、器文化のあり方にも明らかに反映されてきました。目と舌で食事を楽しみ、食材や器から季節を感じる。気のあう仲間と集うちょっとした場でも、WASARA が彩りを添え、豊かであたたかい空気感を創りだす、そんな器でありたいと願っています。

## Life followed from a little smile

Selecting a tableware that best suits each ingredient or cuisine is a common practice for the Japanese. Among all the scenes of the world's food cultures, no other nation cares as much about its choice of tableware. The richness of its food culture, recognized as one of the most refined in the world, has been clearly affecting its tableware culture. Enjoying meals with vision as well as taste, sensing seasons with ingredients and plates, we present WASARA as tableware that adds beauty to a casual gathering of congenial people and creates a rich and warm atmosphere.



## Earth to Earth

As paper tableware, the WASARA series is ephemeral. The materials, reeds, bamboo, and bagasse, will return to soil in the end. Since ancient times, human beings have lived side by side with nature, conversing with and learning from it. Everything - human beings, animals, trees and weeds - returns to the earth from which new life springs. After serving at people's gatherings, WASARA also returns to the earth. WASARA, a one-time-only paper ware, plays a role in enriching one's mind, despite its ephemeral nature.

## 土に還る

紙の器である以上、使われるのはその場限りですが、原材料の葦や竹、パグスはいずれ土に還っていく素材です。

古来より人は自然と対話し、知恵を育み共存してきました。人も動物も木も草も、すべて最後は土に還り、またそこから新しい命が生まれます。

WASARA も、人が集う時間のために使われ、やがて土に還ります。たった一度しか使えない紙の器であっても、そのはかなさとは相反して、WASARA は人々の心を潤し豊かにする役目も担っているのです。



\* W ^ S ^ T ^

|               |                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Art Direction | Shinichiro Ogata / SIMPLICITY                                           |
| Produce       | Michiyo Tanabe                                                          |
| Design        | Naoto Kishi                                                             |
| Photography   | Nobutaka Sato                                                           |
| Publication   | WASARA Co., Ltd.                                                        |
|               | 1-7-1 Matsugaya Taito-ku Tokyo 111-0036                                 |
|               | Tel 03-6383-2631 Fax 03-6383-2632                                       |
|               | <a href="http://www.wasara.jp">www.wasara.jp</a> 2nd Edition, July 2009 |