

その悩みを、OSOROが解決。

世の中とともに、人々の意識が変わりつつある中で、
「うつわ」はもっと、悩みを解決してくれる存在になれるはず。
食卓から冷蔵＆冷凍、調理、収納まで、「うつわ」に新しい発想を。
ポーンチャイナの NARUMI から生まれた、食生活の革命——
OSORO が叶える「OPEN TABLEWARE SYSTEM」。この感動をぜひ、あなたに。

Solve your problems with OSORO tableware.

As our views on life change with the times, tableware may well be the answer to many of our problems.
From the dinner table to the process of refrigerating, freezing and even storing. OSORO has come up with some new ideas.
NARUMI, known as the manufacturer of bone china, may revolutionize your food lifestyle.
Experience the wonders of OSORO's OPEN TABLEWARE SYSTEM.



NARUMI

? → !
OSORO
まったく新しい「うつわ」はじまる。



OPEN TABLEWARE SYSTEM



<http://www.osoro.jp>

NARUMI OSORO PROJECT

Project members

HIROSHI HASHIGUCHI (NARUMI CORP)
YASUJI AKAMATSU (NARUMI CORP)
TAKAHARU KOMATSU (NARUMI CORP)
JUNICHI SHIRAKI (NARUMI CORP)
TOMOHITO FUKUTAKA (NARUMI CORP)
YUKIKO TAKAHASHI (NARUMI CORP)

Creative direction, product design,
art direction & illustration
MANABU TAGO (MTDO inc.)
HIROKO TAGO (MTDO inc.)

Concept book design
MANABU TAGO (MTDO inc.)
HIROKO TAGO (MTDO inc.)
TOSHIYUKI SHINKE (neuhaus inc.)

Brand name, editing, writing
and copy writing
KEITA FUKASAWA

Translation & copy writing
KENICHI EGUCHI

Photography
MASARU NAKATA

Movie
KAZUHIKO KAMEDA (WOW inc)
TAKUMA NAKAJI (WOW inc)

Supervisor
TAKAKO KAJIKAWA

Publisher
NARUMI CORPORATION

OSORO——日本から世界へ。
まったく新しい「うつわ」はじまる。

食材はもちろん、
電気や水、あらゆる資源に至るまで、
なるべく大切に、ムダなく毎日を過ごしたい。
自分なりにあれこれ試してみるけれど、
これだ！と思う解決方法が見つからない。
だからこそ、「うつわ」に新しい発想を。
食生活をとりまくムダや悩み。ずばり、
「うつわ」自体が解決してくれればいいのです。
こうして生まれた、まったく新しい「うつわ」のカタチ。
—— OSORO (オソロ) ——
食生活にあふれる疑問や悩み「？」を、
驚きとともに、気づき「！」に変える。
まさに夢のような「うつわ」がいま、
日本から世界へ、「！」の輪を広げていきます。

OSORO—From Japan to the world.
A new history begins with a completely
new tableware.

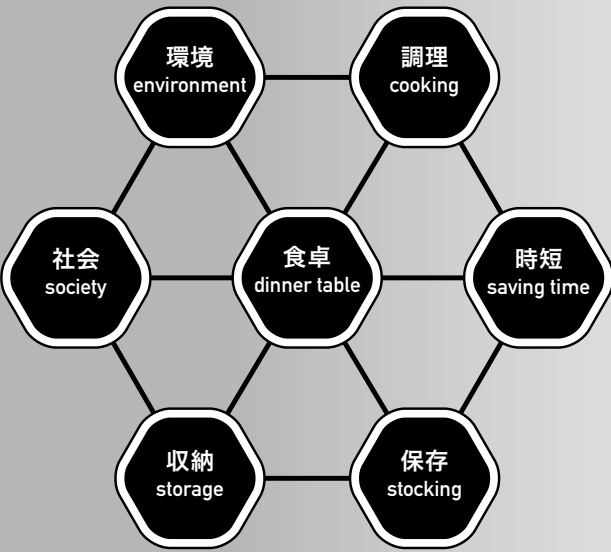
Not just food, but also with electricity, water and
other resources, wouldn't it be great if we could
preciously live our lives without much wasting.
You may have tried out different ideas, yet. This
gives us more reason to seek for a new paradigm
in tableware. Wouldn't it be great if tableware
could solve waste and other issues in our food
life? This is exactly why we introduce an innovative
format for tableware. —OSORO —
Changing the “?” to “!”. Transferring questions
and problems of our food life to consciousness
and surprise, this innovative tableware will
spread the “!” from Japan to the rest of the world.


NARUMI

OSOROで変わる、食生活のカタチ。

ここでちょっと質問です。
「うつわ」とはいったい、なんでしょう？
食べものを入れて、おいしさや幸せを分かちつもの。
食生活を通して、みんなの心に「和」を描くもの。
それがいま、新たな悩みの原因になっているとしたら？
和洋中、コーディネート別に増え続ける「うつわ」たち。
洗いものが多くなり、出してもしまってもかさばって、
もっとなんとかならないの？ でもそれが “あたりまえ” ……。
では、どうすればいいのでしょうか？
調理もできて、コーディネートも抜群、冷凍庫にも OK で、
収納力もピカイチ、ひとつで何役もこなしてくれたなら？
ずばり、これが OSORO からの回答です。
名づけて、「OPEN TABLEWARE SYSTEM」という新しい発想。
NARUMI ボーンチャイナ(※)の伝統から生まれた新発想の「うつわ」、
そこからはじまる食生活が、これまでの陶磁器（チャイナ）の歴史を超え、
日本から世界へ、驚きと気づきの「輪」（！）を描いていきます。

(※ボーンチャイナ…27 ページ参照)



OSORO's SOLUTION

 = **COOKING**
170



調理してそのまま食卓へ

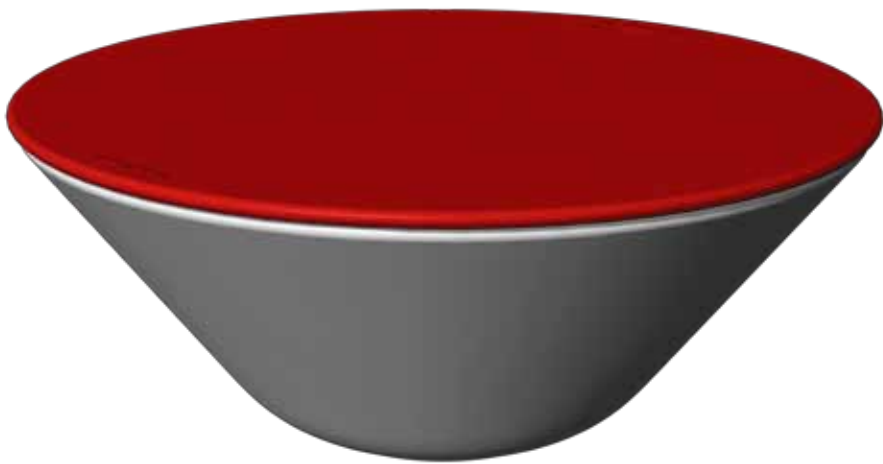
手軽で便利な、電子レンジでの温め調理。でも、そのつどラップを使い捨てにするのは、もったいないし何かと不便。ラップを使わずに、見た目も美しくチン！ できたなら？
OSORO からの答えは、「うつわを重ねて使う」という、斬新な発想。その方法は、シリコンリング「O-connector（オーコネクター）」を、お皿とお皿の間にはさむだけ。美しい盛り付けはそのままに、ボウルをかぶせて電子レンジへ。ボウルを下にすれば、汁物や冷ごはんの温めにもちょうどぴったり。このまま冷蔵庫で保存することも可能です。O-connectorのカラーは全 7 色。入れたもので色を使い分けるなど、新しいアイデアがふくらみます。



Cook and serve

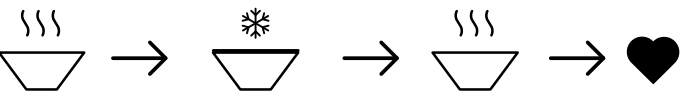
Cooking with a microwave is easy and convenient. But throwing out the used plastic wrap every time can be a waste and hassle. So what if we could microwave without using plastic wrap? OSORO's innovative answer to this is "combining plate and bowl". All you do is slipping the silicone "O-connector" ring in between plates. Without ruining the food, you can put a bowl over it to microwave. If you put a bowl in the bottom, it will be just right for reheating soup or cold rice. You can even refrigerate it directly. The O-connector comes in 7 colors, and can be color-coded to tell what is inside. You will always come up with new ideas.

 = **KEEPING**
170



冷蔵庫 & 冷凍庫で保存もOK

専用のシリコンカバー「O-sealer（オーシーラー）」も、食材の保存や電子レンジでの温め調理に活躍します。
フタをして真ん中を少し押し込めば、O-sealerとうつわがピタッと密着。そのまま温めると、余分な蒸気が自然に抜けて、ラップを使うよりもだんぜん便利。温めたあと、外したシリコンカバーの上うつわを乗せれば、鍋敷きとしても活躍します。
しかも、そのまま保存にも役立つのが OSORO 流。フタをすれば冷蔵庫や冷凍庫の中で積み重ねでき、整理整頓も思いのまま。
O-sealerのカラーは全 7 色。家族や曜日、その日の気分でコーディネートを楽しむことができます。



Stock in refrigerators and freezers

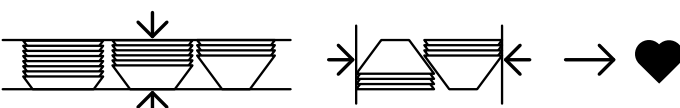
The special silicone "O-sealer" cover is useful for stocking food or reheating in microwaves. Put the cover on and press the center, the plate will instantly stick to the O-sealer. By heating, the excess steam will escape and is easier than using plastic wrap. After heating, you can take the cover to slip it underneath the plate, and you have a pot stand. Stocking is neither a problem for OSORO. Put the cover on to stack them in the refrigerator or freezer to organize as you wish. The O-sealer comes in 7 colors, so you have a choice of colors for your family or certain days of the week.

 = **STACKING**
170



驚くほどの収納力

食器棚の中は、誰にとっても悩みの種。お皿は割れものだとわかっていても、むりやり積み重ねないとしまいきれない……。そんなお悩みも、OSORO が解決してくれます。すべてのラインナップが同じ角度やサイズ間隔でデザインされているので、積み重ねても底の厚みだけでびったり重なる。家族全員ぶんのうつわを、驚くほどコンパクトに収納できます。ひっくり返して収納しても、ほかのうつわと側面がぴったり合わさるので、食器棚でも冷蔵庫でも、整理整頓に効果を発揮。
積み重ねた姿も、まるでオブジェのような美しさ。“見せ収納”が楽しみになるくらい、収納力抜群のうつわです。



Surprising storage capability

Organizing cupboard can be a problem for everyone. Knowing that plates can break, you still end up stacking them..... But with OSORO, your problems are solved. Since the whole line is designed with the same angle and size proportion, the bottom will match no matter how they are stacked. Tableware for the whole family can be stacked economically. Even if they are stacked upside down, the sides match perfectly. So organizing the cupboard or refrigerator can be efficient as ever. The stack is like an object of beauty. The tableware has surprising storage capability that makes you enjoy showing how you store.

DESIGN YOUR OWN



































あらゆる暮らしにフィットします。

OSORO の特徴は、その豊富なラインナップ。ひとり暮らしはもちろん、大人数のパーティまで、どんなスタイルでもおまかせあれ。暮らしとともに組み合わせを変え、一緒に成長していくつわです。

Fits any lifestyle

OSORO stands out in its variety. From single living to a party of many, it works with any lifestyle. Combinations can be changed depending on the lifestyle, which means the tableware can evolve with you.



ROUND							SQUARE							OBLONG		磁器仕様 (spec)		
	12cm	15cm	18cm	21cm	24cm			12cm	15cm	18cm	21cm	24cm			24cm	素材 material	耐熱磁器 heat resistant ceramic tableware	
 BOWL ボウル		● 500cc	● 800cc	● 1200cc	● 1600cc		 BOWL ボウル		● 600cc	● 1000cc	● 1400cc	● 2000cc		 DEEP PLATE 深皿	● 650cc	耐熱温度差 range of heat resistance  ±150℃*		
 DEEP PLATE 深皿	● 200cc	● 400cc	● 600cc	● 800cc	● 1000cc		 DEEP PLATE 深皿	● 280cc	● 500cc	● 700cc	● 1000cc	● 1300cc		 PLATE 浅皿	●	使用区分 using conditions  電子レンジ microwave oven	OK	
 PLATE 浅皿	●	●	●	●	●		 PLATE 浅皿	●	●	●	●	●		 O-connector オーコネクター	●	 オープンレンジ oven	OK	
 O-connector オーコネクター	●	●	●	●	●		 O-connector オーコネクター	●	●	●	●	●		 O-connector オーコネクター	●	オーブントースター oven toaster	×	
 O-sealer オーシーラー	●	●	●	●	●		 O-sealer オーシーラー	●	●	●	●	●		 O-sealer オーシーラー	●	ガスレンジオープン gas oven	×	
	7colors 全 7 色							7colors 全 7 色							7colors 全 7 色		直火 open flame	×
7colors 全 7 色							7colors 全 7 色							7colors 全 7 色		IH 調理器 induction heating cooking device	×	
																 食器洗浄機 dishwasher	OK	
														用途 mode of use  食器 (耐熱) / 調理容器 / 保存容器 tableware (heat resistant) / cooking utensil / stocker				
														その他特長 other specifications  積み重ね OK stackable				
														* 急熱急冷温度差 * Range of heat resistant temperature for heating shock				
シリコン仕様 (spec)							シリコン仕様 (spec)							シリコン仕様 (spec)		全 7 色 7colors 		
素材 material							素材 material							シリコン樹脂 silicone resin				
耐熱温度 heat resistant temperature							耐熱温度 heat resistant temperature							220℃				
耐冷温度 low temperature resistance  -40℃							耐冷温度 low temperature resistance  -40℃											
使用区分 using conditions  電子レンジ microwave oven							使用区分 using conditions  電子レンジ microwave oven							OK				
 オープンレンジ oven							 オープンレンジ oven							OK				
オーブントースター oven toaster							オーブントースター oven toaster							×				
ガスレンジオープン gas oven							ガスレンジオープン gas oven							×				
直火 open flame							直火 open flame							×				
IH 調理器 induction heating cooking device							IH 調理器 induction heating cooking device							×				
 食器洗浄機 dishwasher							 食器洗浄機 dishwasher							OK				
用途 mode of use  テーブルウェア / 調理容器 / 保存容器 tableware / cooking utensil / stocker							用途 mode of use  テーブルウェア / 調理容器 / 保存容器 tableware / cooking utensil / stocker											
その他特長 other specifications  無臭 / 色移りなし (プラチナシリコン採用) no scent / no color transfer (platinum silicone)							その他特長 other specifications  無臭 / 色移りなし (プラチナシリコン採用) no scent / no color transfer (platinum silicone)											

冷蔵庫からオープンレンジまで大活躍。

「うつわ」の役割とは、为什么呢？ 食事を楽しく、おいしく引き立ててくれること。暮らしをもっと便利に、豊かに彩ってくれること――。


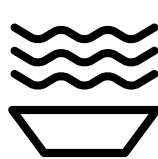
十人十色の役割を、どうすればもっとスマートに、美しく実現することができるだろう？ OSORO のラインナップは、そんな問いかけから生まれた“答え”です。

たとえば、スープにもパスタにも使えるボウルに、O-connector を付けてフタにもなるプレート浅皿。下ごしらえや保存にも、便利なフォルムやサイズを追求しました。

冷蔵庫＆冷凍庫からそのまま調理、和洋中のメニューに使えて美しく、収納性も抜群。豊富なバリエーションと組み合わせで、暮らしの願いをひとつずつ叶えていきましょう。

From the refrigerator to the oven.

What do you look for in tableware? Obviously, to enjoy a good meal and to highlight the delicious food. It can make our lives more convenient and colorful. So, how can we make this happen? By being economic and beautiful at the same time? The OSORO series is our answer to these questions. A bowl can be used for both soup and pasta and a plate can be its cover by using O-connector. We have pursued the form and size that could be most convenient for preparing and stocking food. It can come straight out of the refrigerator or freezer to be cooked, can be beautifully coordinated with Japanese, Western or Chinese food, and still be stocked with the utmost economy. This may fulfill your daily wishes with a multitude of variations and combinations.

 -40℃ ↔  +220℃
cook, serve & stock



ひとつで何役もこなします。

食事は手ぎわよく楽しみたいもの。でも“食事の時間”とは、いつからいつまでのことでしょうか？食卓はもちろん、下ごしらえに調理、後かたづけまで。1日のうち、食に関わる時間は想像以上。だからこそ、すべてのシーンで活躍するうつわを作りたい。それが、私たち NARUMI の願いでした。その想いを、OSORO という名のかたちに込めて。これさえあれば、専用のキッチンツールやお皿を買い足し続ける必要はありません。あなただけの1日を、もっと自由に楽しみましょう！

One for all times of the day with multi purposes.

Meals should be enjoyed well organized. But when does a meal time begin and end? At the table it is pretty obvious, but if you were to include the process of preparation, cooking, and washing up, we spend more time in the day than we would imagine. This is why we wanted to create tableware that could be used in every scene. As NARUMI, this was our wish. This is how we poured our ideas into OSORO's form. With OSORO, you do not need to continue adding specialized kitchen tools or dishware. Feel free to enjoy and design your own day with OSORO!

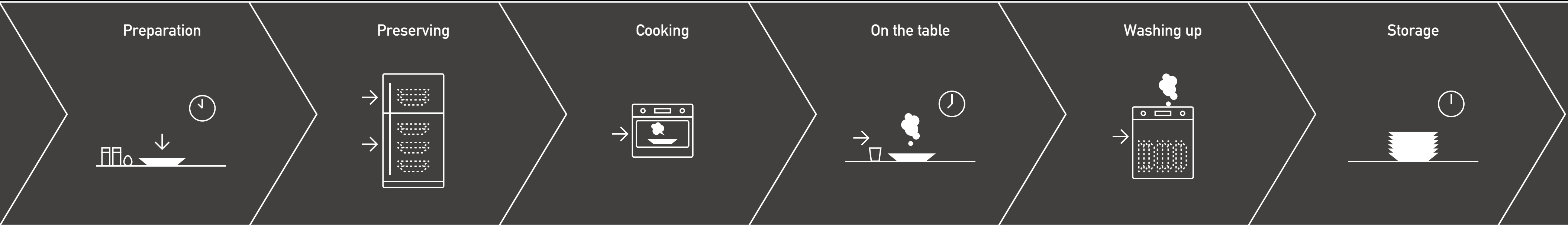
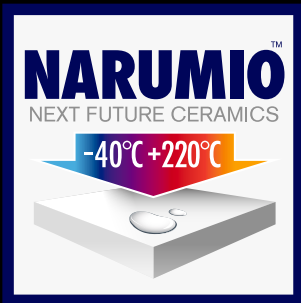
NARUMI の技術が叶えた新素材「NARUMIO (ナルミオ)」

OSORO のために開発された新素材「NARUMIO™」。その特徴は高い耐熱性と、優しい乳白色のツヤ。一般的な磁器の冷たい“白”に比べ、料理がぐっと引き立ちます。上質な透明感あふれる釉薬は、NARUMI ボーンチャイナ(※)で培われた技術。表面の平滑度が高いため、食事汚れも落ちやすく、洗いものも簡単です。

(※ボーンチャイナ…27 ページ参照)

NARUMIO is the new material developed by NARUMI's technology.

NARUMIO™, the new material for OSORO, is special in its high heat resistance and gentle ivory gloss. Compared to the hard-ish cold “white” seen in porcelain or fine china, food looks so much better. The high quality, translucent glaze is based on technology nurtured for NARUMI's bone china(*) . With its exceptional smoothness, it is easier to wash up since it makes the food remains harder to stick to the surface. (*bone china……refer to p27)



下ごしらえ

食材の下ごしらえには、食器とは別の調理器具が必要？ いいえ、これからはその必要はありません。OSORO のすり鉢状のフォルムは、食材の混ざりやすさなど機能性を考えたデザイン。専用のシリコンアイテムを使えば、下ごしらえした食材を、そのまま冷凍庫＆冷蔵庫で保存可能。忙しいときも、「もう1品！」用にも、時短に威力を発揮します。

保存

食材の保存には、プラスチック製の保存容器を使うのがいちばん便利？ いいえ。これからは OSORO が、オープンでも電子レンジでも活躍します。冷蔵庫でとっておいた食材を、調理してそのまま食卓へ。本格的なオープン料理から、煮る、蒸す、焼くまで、「もう1品！」にも、朝のお弁当作りにも役立ちます。油を使わず調理できてヘルシーです。

調理

電子レンジやオープンには、耐熱ボウルなど特別のお皿を使うべき？ いいえ。これからは OSORO が、オープンでも電子レンジでも活躍します。冷蔵庫でとっておいた食材を、調理してそのまま食卓へ。本格的なオープン料理から、煮る、蒸す、焼くまで、「もう1品！」にも、朝のお弁当作りにも役立ちます。油を使わず調理できてヘルシーです。

食卓

忙しいときはつい、冷蔵庫でとっておいた料理を温めて、保存容器ごと食卓へ。さびしいけれど、仕方がない？ いいえ。“保存もできるテーブルウェア” OSORO なら、調理してそのまま、テーブルの上でもコーディネート抜群。容器からお皿へ移しかえる手間もかかりません。温かい料理を温かいうちに、おいしく楽しくだきましよう。

洗い物

正直、油断しがちなのが洗いもの。しかも、調理にも使える機能食器は、焦げつきなどがたいへん？ いいえ。確かに OSORO は調理もできるテーブルウェアですが、独自開発の新素材で、食事汚れも落ちやすく、洗いものも簡単。もちろん食器洗浄機にも対応です。洗いものに余裕ができた時間はあなたのもの。どうぞ好きなようにお過ごしください。

収納

食器棚に積み上げられたうつわ。下のほうはほとんど使わない……。いいえ。OSORO の強みは、まさに驚異の収納力。ラウンドタイプ(丸皿)とスクエアタイプ(角皿)も、交互にスタッキングできるデザインなので、重ねても圧倒的にコンパクト。これまでの食器に比べ、空間を3分の1しか使いません(当社調べ)。スペースを有効に活用しましょう。

Preparation

When we prepare meals, do we need other cooking tools other than dishes? The answer is no. Well, not anymore. OSORO's funnel-like shape is functional as it makes it easier to mix ingredients. Using the special silicone item, one can store the prepared ingredients directly in the refrigerator or freezer. Even when busy, it will save time to even prepare an extra dish!

Preserving

For preserving food, is it most convenient to store in plastic containers? No, not really. Actually, the color or scent of the food may remain, and it will definitely take up space when not in use. However, with OSORO, which can be used in refrigerators and freezers, there's no need to transfer the food to other containers, whereas minimize the process of washing up. You can also save space and organize your refrigerator, so that is already killing two birds in one stone.

Cooking

Should you use a special dish like oven-proof bowls for your microwave or oven? Absolutely not. From now on, OSORO can be used in full effect in your oven or microwave. You can cook the food directly from your refrigerator to be brought to the dinner table. Not to mention serious oven cooking, it works great with stewing, steaming, grilling or freezing, and can be utilized for effectively adding an extra dish to your box lunch. And it's healthy for it enables you to cook without excess oil.

On the table

When you are busy, you may tend to bring your leftovers in a container directly from the refrigerator to the table. It's too simple but sometimes cannot be helped. But no, as a “tableware that can be stored”, OSORO can help you coordinate your table setting right as soon as it is reheated. You do not have to go through the trouble of re-serving it on another plate. You can enjoy your delicious food while it's still hot.

Washing up

Honestly, the cleaning up part is what you generally forget. Moreover, functional dishware that can be used for cooking can burn. But no, although OSORO is definitely a series of tableware that can be cooked in, it is easy to wash since it was originally developed with a new material. And of course, it can be used in dishwashers. You can always use that extra time as you wish.

Storage

Is your dishware stacked clean on your cupboard shelf most of the time? Generally, not. OSORO's advantage is really its storage capacity. Even the round shape (round plate) and square shape (square plate) are designed to be stacked together in a pile, so it makes for a compact stacking experience. Compared to other dishware, it will only take up 1/3 of the space (based on research conducted by our company).

ミニマムにして、マキシマム。

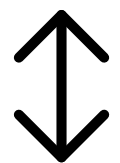
いま、「うつわ」にできること。OSORO はこの問いかけから生まれました。

テーブルを明るく彩るのはもちろんのこと。あらゆる人へ、食を通して豊かな暮らしを届けていく——それが、私たち NARUMI の使命です。

そのうつわを使うことで、食生活が健康的になり、時間のムダがなくなり、地球環境にも配慮できたなら、どんなに幸せなことでしょう。

OSORO がめざすのは、まさにそんな暮らしのありかた。誰もがもっとスマートに、愛する人との時間を大切に、社会貢献に目覚めていく——。

必要最低限のコンパクトなツールで、最大限に幸せな暮らしを叶えていく。OSORO からはじまるさまざまな“気づき”が、ここに 있습니다。



save space



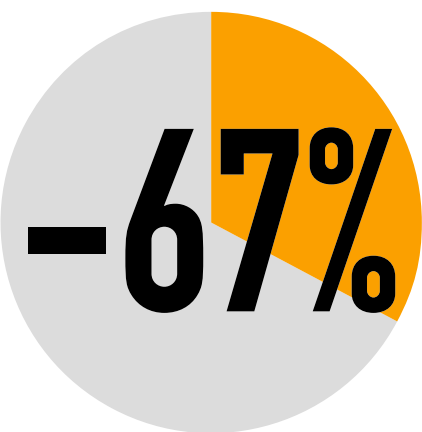
save water



save energy



save time

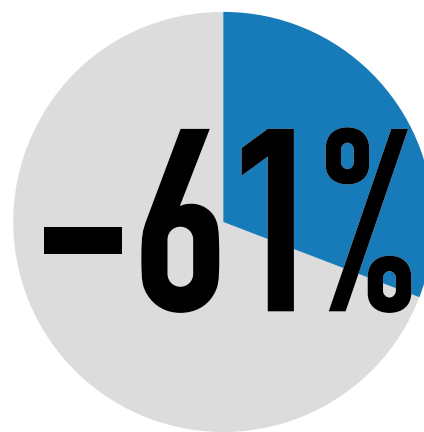


省スペース

OSORO のデザインの特徴は、なんといっても驚異的なスタッキング能力。食器棚いっぱいのうつわを OSORO に換えれば、なんと 3 分の 2 もの空きスペースが。料理のジャンルを選ばないスタイリングで、和洋中の食器選びのお悩みも、もう必要ありません。

Economizing space

The characteristic of OSORO's design is in its overwhelming stacking capability. With OSORO, even for a cupboard full of dishware, it will give you an extra 2/3 of space. Styled so it does not limit the genre of food you serve, you don't have to keep acquiring different types of dishes such as Japanese, Western or Chinese.

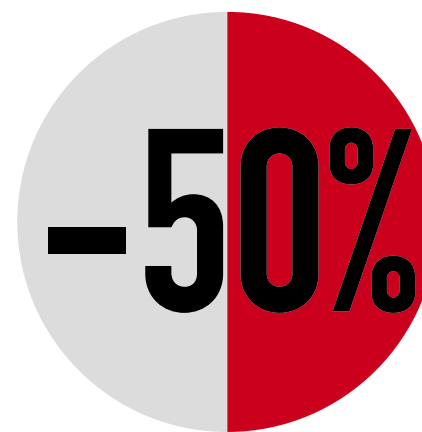


節水

OSORO なら、食材の保存や調理、盛り付けもこれひとつで OK。野菜をゆでるために大量の水を使う必要もなく、洗いものが驚くほど少なくなります。食器洗浄機を使えば、さらに節水。食事汚れの落ちやすい新素材の採用で、驚異的な節水効果を発揮します。

Conserving water

With OSORO, you really only need one of these types for stocking, cooking and serving food. There is no need to use large volumes of water to boil vegetables or only require surprisingly small volumes for washing up. If you use a dishwasher, you can conserve even more. By adopting a new material so the food remains do not stick, it shows surprising effects to conserve water.

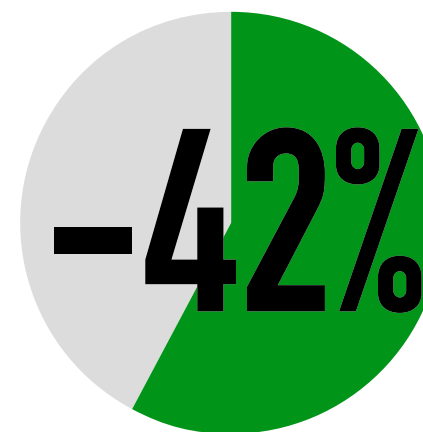


CO₂ 削減

ご存じでしたか？ 電子レンジでの調理はガスに比べ、大幅に CO₂ の排出量を減らします。その削減率は、根菜では 50%、葉野菜や果菜はじつに 65%！さらに、OSORO のシリコンアイテムを使えばラップも不要。ゴミを増やさず、地球環境に貢献できます。

Cutting down on CO₂

Did you know that you could cut down drastically on CO₂ emission when cooking with a microwave than with gas? You can cut back 50% with root vegetables and a surprising 65% with leaf and fruit vegetables! Moreover, by using OSORO's silicone item, there is no need for plastic wrap. Having less trash to deal with, you could help save the green environment.



時短

これひとつで、食に関わるあらゆるシーンに活躍する OSORO。手間や洗いを減らすなど、各シーンの時間短縮から、ゆとりの時間が生まれます。忙しい現代人の暮らしを、心から健康までサポートするパートナーになりたい。OSORO からの願いです。

Saving time

With only one of these, OSORO can help in all food scenes. By cutting down on procedures and washing up, you can save time in each scene, which allows you more time to spare for yourself. OSORO can be the perfect partner for busy contemporaries, supporting their health in the mind and body. This is our wish.

For a minimum and maximum lifestyle.

What is there to be done now regarding tableware?

Of course, it can make your table colorful. Through food, it is our desire to make life a richer one for many people. Wouldn't it be wonderful, if by using this dishware, your food life could be made healthier, unconsciously wasting less and it being environmentally friendly. That is exactly what OSORO is aiming for, exactly that kind of lifestyle. If everyone could be smart, and could cherish the time spent with your loved ones, and could awaken to the importance to the earth's environment— Being compact as a minimum tool, we can maximize your happy life. Begin to experience a certain consciousness with OSORO.



“OSORO” makes people happy

for a timelessly convenient, healthy, safe, ecological, economical and wonderfully minimal, maximal lifestyle.

OSORO
OPEN TABLEWARE SYSTEM



食生活からはじめよう

幸せあふれるスマートライフ

Let's start from your food life. Working for a rich and smart life.

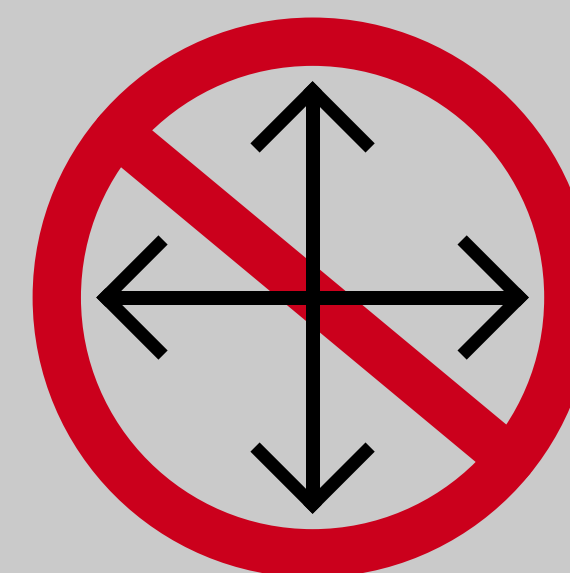
OSORO



no wrap



no stocker



no space

24hX365D ENJOY

もっと身軽に、もっと暮らしやすく。

増え続けるタッパー類、毎日使い捨ての食品用ラップ。
できるだけシンプルに暮らしたいのに、いつのまにかキッチンが道具でいっぱいに……思い当たる節はありませんか？
OSORO があれば、もうラップや保存容器は要りません。あっと驚く収納力で、食器棚のスペースも余裕たっぷり。
ひとりひとりの暮らしかたが問われる時代だからこそ、「うつわ」もキッチンも、もっとスマートになれるはず——。
そんな驚きの体験を、気づき、成長する楽しみに変えていく。いまよりもっと豊かな暮らしを、OSORO とともに始めましょう。

Begin enriching your future with OSORO.

More and more, we use microwave containers and dispensable plastic wrap by day. You want to live simple, but your kitchen is full of utensils..... Does this sound familiar? With OSORO, you don't need any more plastic wrap and food containers. With a surprising stocking capability, it will leave you with plenty of space in your cupboard. Since the times question each person's lifestyle, the tableware and kitchen can be slim and smart as ever..... You can change this surprising experience by enjoying a moment of consciousness and growth. Let us step out for an even richer lifestyle together with OSORO.

緊急ルポ！

「食卓をめぐる“不合理な真実”」

たくさんの“便利”に支えられた、私たちの食生活。
しかしそこには、自分でも気づいていない余計な手間やデメリット、
経済や環境にとっても多くのムダが、まだまだたくさん残されているのです！
名付けて「あなたの知らない“不合理な真実”」。直撃取材でお届けします！



取材班「こんにちは！暮らしにひそむ**意外なムダ**を徹底追求、毎日の家事をもっとスッキリさせよう！というこの企画。今日は、東京都にお住まいの不知火真実（しらぬい・まみ）さんのお宅にお邪魔しました！」

不知火「よろしくお願ひします。私なりに暮らしのムダをはぶきながら、**社会や環境に貢献**したいと思っています。少しは気を使っているほうだと思うんですが……」

取材班「たとえば？」

不知火「毎朝、子どもや夫にお弁当を作るとき、お肉に下味を付けて冷凍しておいて、すぐ料理できるようにしておけば、手早く簡単だし、まな板や包丁など、洗いものも少なくて済む……とか？」

取材班「それで冷凍庫にお肉がこんなに！**すごい量のタッパー**ですね！」

不知火「ええ。何かと使い回しが効くので。棚の中にもほら。いつも整理を心がけています」

取材班「これはすごい！でもこんなに積み上げちゃって、下のほうとか取り出しにくいんですか？あ！シリコンスチーマーとか、レンジ用の**調理器具や便利グッズ**がたくさんホコリをかぶってる。これ、ほとんど使っていないでしょう？」

不知火「でも、ふと思い出して使いたくなるかもしれないじゃないですか！お皿もそうだけど、調理器具を集めるのが好きなんです！」

取材班「わ。見てください、この**フライパンや鍋の数！**プロ顔負けのコレクションですね！」

不知火「それほどでもないけど（照）。でも、冷凍した食材を電子レンジで解凍して、フライパンや鍋で調理しながら、もう1品作りたい……って思うと、道具って**いくつあっても足りない**な、って思いませんか？」

取材班「**食器棚も満杯**だ！すごく積み上がってるけど、この大きいのがとか、ちゃんと使いこなしてますか？」

不知火「それはホームパーティ用に……もう何年もやってないけど。あと、私は洋食が好きなのに、夫が和食好きで、洋食器と和食器ってうまく積み重ねられないじゃないですか。だから食器棚がもう満杯で、こうやって**“見せ収納”**してます」

取材班「ほんとだ！まるで“うつわタワー”（驚）。でもこれだけお皿があると、洗いものもたいへんでは？あ、食器洗浄機が物置きと化してる！」

不知火「あっ（焦）。**食洗機の方が節水**になるのは知ってるけど、お皿が多すぎて……。でも、まとめて自分で洗ったほうがいいかな？って。ダメですか？」

取材班「わお。冷蔵庫の中もいっぱい！これは……昨日の残りのおかずですね。このボリュームは、あと3日ぶんはあるのでは!？」

不知火「ついつい、多く作り過ぎちゃうんです……。それで、今度は**冷蔵庫がいっぱい**になっちゃって」

取材班「しかも、せっかくの盛り付けがラップでベシヤンコ。それをチンしてまた夕食に？」

不知火「夫はいつも残業で遅く帰ってくるので、いつもそうです。食べながらよく『**わびしい……**』っ

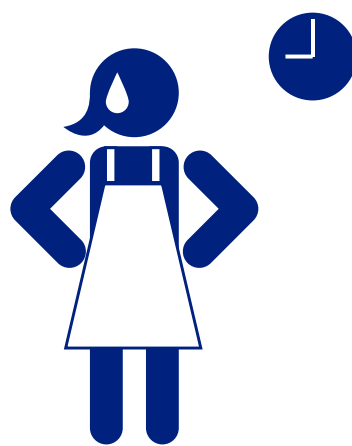
てつぶやいてるけど、しょうがないし（汗）」

取材班「タッパーがあればだけあるんだから、移しておけばいいじゃないですか。**ラップを使い捨てる**のも、環境にはよくないですよな？」

不知火「だって移し替えるのが面倒だし、洗いものだって増えるし……。子育てや家事でじゅうぶん忙しいので、**これ以上、手間をかけたくない**んです！でも、子どもの未来のことを考えると、**何かしなくちゃ**て思う。って、わがままですよな（泣）」

取材班「いえいえ、よくわかりますよ！だからこそ、こうやって毎日の生活を振り返って、知られざる**“不合理な真実”**に気づくことが大切なんです。ではどうしたらいいか？それを一緒に考えていきましょう！」

（※このルポ企画はフィクションですが、みなさんの実生活へと続きます）



The “Inconvenient Truth” around the dinner table

Our food life is supported by many “conveniences” .
Yet there are many unnecessary procedures, demerits and ineffectiveness to the economy and environment that you do not realize!
So here, is an interview to give you an idea of the “inconvenient truth” you might not know of!

Interviewer: “Hi! We’re here to investigate the unexpected ineffectiveness hidden in your lives and to clear the way in performing daily chores. Today, we are visiting the home of Mami Shiranui who resides in Tokyo!

Ms. Shiranui: “Hi. I believe I try to live my life without being too ineffective, while supporting society and the environment. I think I’m pretty conscious about it……

Interviewer: How would that be?

Ms. Shiranui: Well, every morning, when I make box lunches for my kids and husband, I marinate the meat and freeze it so it can be cooked right away. It can be quick and easy, and I don’t have to clean the chopping board and kitchen knife……

Interviewer: So that’s why you have so much meat in the freezer. Wow, there are so many food containers!

Ms. Shiranui: Yes, it can be quite useful. Look here on the shelf. I try to be organized.

Interviewer: Wow, that’s great! But you have it stacked up so much. Isn’t it hard to get something at the bottom? Oh, a silicone steamer, microwave cooker, and many

convenient tools that are collecting dust. You hardly ever use them, right?

Ms. Shiranui: Well, I might just decide to use it one day! Not just plates, but I like collecting kitchen tools!

Interview: Oh, look here. You have so many frying pans and pots! You’re collection’s like a professional cook!

Ms. Shiranui: Well, not that much (she’s being humble). But defrosting the frozen food in the microwave, and cooking it in a frying pan or a pot, and I decide to make one more dish…… then it’s never enough pans, don’t you think?

Interviewer: Your cupboard is full too! It’s stacked up so high. Do you ever use this big one?

Ms. Shiranui: Well, in case we have a dinner party…… Although we haven’t had one years. Also, I personally like Western food, but my husband likes Japanese, but it’s hard to stack plates for western dishes and Japanese dishes together. So my cupboard is so full, that I decided to show my ware like this.

Interviewer: Oh my, it’s like a tableware tower (surprised). But with all these plates, isn’t it hard to wash? Your dishwasher has turned into a storage too!

Ms. Shiranui: Um, I know that you can conserve more water with a dishwasher, but I just have too many plates…… So I thought it might be better if I just wash it myself. Is this bad?

Interviewer: Wow, your refrigerator is full too! This one……is yesterday’s leftover, right? From what it looks like, it seems you’re going to last at least 3 more days.

Ms. Shiranui: I tend to overdo the portion…… so I end up with a full refrigerator.



Interviewer: And your food is flat from the plastic wrap. Are you going to microwave it for dinner?

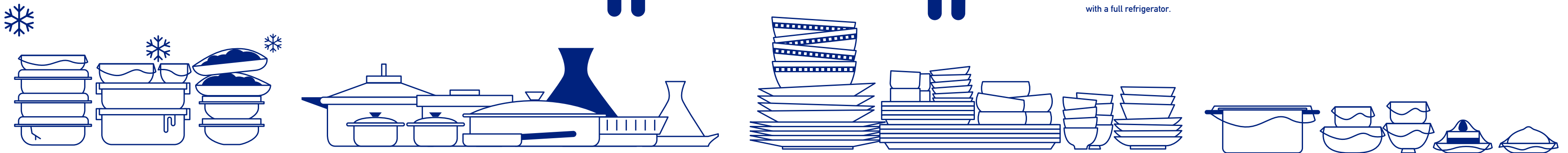
Ms. Shiranui: My husband is always late from work, so yes, that is what I normally do. He mumbles often that it doesn’t look so tasty, but then what can I do (slightly embarrassed).

Interviewer: You have so many food containers that maybe you can store. Using plastic wrap excessively is not good for the environment, is it not?

Ms. Shiranui: Well, it’s a hassle transferring it to different container, and you end up with more things to wash…… It’s busy enough taking care of the baby and doing the housework, so I’d rather it didn’t take too much of my time! But I do feel something needs to be done, especially when I think about the future of my children. Do I sound egotistic (she laughs)?

Interviewer: Oh, no, I understand! That’s why it’s important to glance back at your daily life like this to see the “Inconvenient Truth”. Now, what can we do? Why don’t we think about this together!

(* Although the interview is fictitious, it is based on real life experiences)



6

Senses of OSORO

OSOROで叶える、
6つのメリット。

Feature

01

ワンプッシュでOK 指1本で密閉します

作り置きのおかずや、夕飯の残り。ラップをかけて冷蔵庫へ、温めたらラップを捨ててテーブルへ——。そんな常識を変えるのが、OSORO 専用シリコンカバー「O-sealer (オーシーラー)」。うつわに乗せて、中央をワンプッシュするだけで、魔法のようにぴったり密閉してくれます。冷蔵庫&冷凍庫での保存にも、そのまま電子レンジでの温めもOK。うつわが熱いときは外して鍋敷きにもできます。もう、ラップを使い捨てにする必要はありません。O-sealer でフタをした上に、さらにうつわを重ねられるので、冷蔵庫内もすっきり整頓。スペースを有効に活用できます。

Sealed with a single finger,
it is a magical item that can be used for heating
straight out of the refrigerator.

Food stocked or dinner leftovers are generally covered with plastic wrap to be stored in the refrigerator. But we tend to throw away the plastic wrap once we're done heating. Now changing this standard procedure is OSORO's special silicone cover "O-Sealer". Place it on a plate and push the center for an instant seal. It can be used to store in the refrigerator or freezer and can be put directly in the microwave to be heated. If the plate is hot, you can even take it off to slip it underneath as a pot stand. You don't need to keep discarding the plastic wrap anymore. Moreover, the refrigerator will remain organized by stacking the plates on top of each other. You will be instantly hooked to see how convenient it is.

Feature

02

ストレスフリー 焦げ付きにもう悩まない

この薄さ、この軽さなのに、OSORO は耐熱食器です。グラタンや野菜のグリルなど、オーブンからそのまま、できただアツアツをテーブルへ。しかも、気になるオープン料理の焦げ付きにも、心配ご無用。しつこい焦げ付きも、こすらずきれいに落とせます。(*※)その理由は、OSORO のために開発された NARUMI の新素材「NARUMIO™」。高い平滑度を持つ生地が、こびりつきを防ぎ、つややかな美しさを保ちます。無骨で重たくて、洗いにくい耐熱食器は、もう要りません。彩り豊かなオープン料理を、もっと気軽に楽しみましょう。
※当社調べ

Let's enjoy a hot oven cooked meal without
getting it charred

Being so thin and light, OSORO is the heat resistant ceramic tableware. From gratins to grilled vegetables, hot steaming food can be brought to the table straight from the oven. However, you'd think oven cooking has a tendency to char and makes it difficult to clean. Well, not really. There's nothing to worry about. With NARUMIO™, the original material NARUMI developed for OSORO, the beautifully shiny surface provided by a high smoothness will get the most stubborn char all nice and shiny. *
Goodbye heat resistant tableware that is unrefined, heavy and so hard to wash! Let's enjoy the colorful, rich oven cooking more casually.
*Researched by the company.



Feature

03 理にかなったデザイン & サイズ展開

OSORO のサイズ展開には、理由があります。

日本のご家庭で使われているうつわの大きさを調べ上げ、食器棚にしま
いやすく、電子レンジでも使いやすい、絶妙なサイズ感で設計されてい
るのです。しかも、機能食器でありながら、テーブルコーディネートにもぬ
かりなし。料理とうつわの関係を徹底的に研究し、手の込んだ洋風メ
ニューから、お手軽な丼もの、つゆものまで、和洋中、エスニックのすべ
てに合うプロポーションを実現。使いやすく、スタイリングもばっちり。
長年愛用しても飽きのこない、シンプルモダンなデザインです。

There is a reason for OSORO's function and style.

There is a reason for OSORO's sizing. We have conducted extensive research on the size of tableware being
used in the Japanese household, to realize the perfect sizing to be put away systematically in the cupboard
and to be used conveniently in the microwave. Although you may point out the fact that functional tableware
when coordinated on the table look too sharp. Well OSORO has really done its homework of pursuing the
right balance between food and tableware. From intricate Western menus to easy rice bowls and soup
dishes, be it Japanese, Western or Chinese, or Southern ethnic, they are all in perfect match. It is easy to
use and the style is right. The design has a long-life, and will not go out of fashion.

Feature

04

新発想

肉まんだってつぶれない

肉まんを電子レンジで温めるとき、どうしますか？
うつわに入れてラップをかけると、加熱後にラップがへこん
でベシャンコに……。そんな悲しい想いをしたことはありませんか？
こんなときにも OSORO が活躍。専用のシリコン
リング「O-connector (オーコネクター)」で、プレートにボ
ウルをドッキング。カプセル状になったうつわが盛り付け
を崩すことなく、美しくスマートに食材を温め直します。
フタ代わりのボウルを外せば、おいしい肉まんのできあがり。

Won't even hurt a dumpling.

Enjoy the food without ruining the serving.

How do you heat a dumpling in a microwave? When you wrap it in
plastic wrap, has the plastic wrap ever shrunk to make it flat.....?
Have you ever felt sad when you saw the flat dumpling?
Even in this kind of situation, OSORO will save the day. With the
special silicone ring called the "O-connector", it perfectly docks up
with the plate. So the OSORO acts as a protective capsule to
prevent from ruining how it looks, and enables you to reheat your
food beautifully and smartly. As soon as take off the bowl that
serves as a lid, your fluff-a-licious dumpling is ready to eat.

OSORO の“もうひとつの顔”

「O-totsu (オートツ)」

OSORO のデザインの最大の特徴は、じつはうつわの裏
側にあります。お皿をひっくり返してフタにする発想が、
これまでは“裏側”だった底の部分に、ユニークな凸状
の表情を生み出しました。じつはこの凸部分、手に持っ
たときの指がかりとして、見ためだけでなく使いやすさま
でも考慮したデザインです。

The other face of OSORO

“O-totsu”

The biggest feature of OSORO's design can actually be
seen on the bottom of the dishware. The idea to turn the
plate upside down to be used as a cover has, as a result,
formed a unique dimple on the bottom, which you would
normally consider as the "backside". This dimple,
indeed, is its particular design well considered not only
for its appearances but also for its ease of handling as
the finger touch.



Feature 05

毎日を彩るシリコン7色 コーディネートは自分次第

OSORO からはじまる、うつわのまったく新しい使いかた。うつわ同士をつなげたり、ラップいらずでフタ代わりになる、OSORO 専用のシリコンアイテム「O-connector (オーコネクター)」と「O-sealer (オーシーラー)」の出番です。OSORO のシリコンアイテムは自然の色から選んだ全7色。うつわとのコントラストも鮮やかに、毎日の食卓はもちろん、冷蔵庫&冷凍庫の中までも、明るく演出してくれます。中身に応じた色分けや、家族それぞれに好きなカラーを選んでも。鮮やかにコーディネートを引き立てます。

7 silicone colors to paint your food life bright.
Enjoy the matching colors.

OSORO presents a completely new way of using tableware. You can join the plates together or adopt them as cover instead of using plastic wrap. OSORO's special silicone item called "O-connector" and "O-sealer" will come in handy. Silicone sounds a bit plain..... But OSORO's silicone item comes in a total of 7 colors, all chosen from natural colors. They stand out when seen with the white plates and highlights the table or inside the refrigerator or freezer. Select your favorite color, or choose according to what you wish to stock. Match your own!

Feature 06

60通りの組み合わせ 使いみちは無限大

ひとりの夕飯、家族そろってのランチに、大人数でのパーティにも。すべてに使えるうつわなんて、ありえない——そう、OSORO が登場するまでは。その秘密は、すべてのラインナップの角度やサイズをそろえたモジュール設計。お皿にお皿を重ねたり、多彩な組み合わせが可能です。たとえば、メインディッシュの大皿に、付け合わせの小皿を ON。並べた姿もスタイリッシュ。その組み合わせはなんと 60通り以上。ひとり暮らしからガーデンパーティまで大活躍。アイデア次第で、無限の使いみちが広がります。

※写真はスクエアタイプの組み合わせ例

With well over 60 combinations,
there are infinite ways to use.

It can be used for a dinner alone, for brunch with your family and for a party with a large group of people. A tableware system that can be used in any way possible, can it be done?

Yes, OSORO can make it happen. With a modular design that is adjusted by every angle and size within the lineup, one can stack every plate together, which makes it possible for various combinations.

For example, you can stack a small plate of appetizers on top on a large plate for the main dish. It can be fully coordinated to enhance a pretty layout.

There are over 60 combinations. It can fit a single's lair to a garden party. An infinite number of ways to be matched depending all on your idea.

OSORO Silicone Technology

OSORO シリコンアイテム大解剖。

OSORO シリコンリング

0-connector

(オーコネクター)

OSORO はまったく新しい「うつわ」です。
食卓に加えて、調理器具にも、保存容器としても使えます。
しかも、これまで思いもよらなかった方法で。

秘密のカギをにぎるのが、この新開発のシリコンリング。
使い方は、うつわとうつわの間にはさむだけ。
冷蔵庫＆冷凍庫から電子レンジ、オープンも OK。
お料理をカプセル状のうつわがしっかりガード、
美しい盛り付けを崩さずキープしてくれます。
ハンバーガーや天ぷらなど、ラップではつぶれがちな
メニューもきれいに冷蔵、温めてそのまま食卓へ。

カラーバリエーションは 7 色をご用意。
OSORO の全うつわに使えるサイズを展開。
ごはんものや汁ものには、ボウルや深皿に浅皿を ON。
炒めものなどには、浅皿にボウルをかぶせてご使用ください。
design your own. 使い方は、あなた次第です。

OSORO Silicone ring

0-connector

OSORO is a completely new type of tableware.
Not just for the table but it can be used as a cooking tool, as well as a
stocking container. And even in the most unexpected ways.

The secret is in the newly developed 0-connector. It can be used by
slipping it in between plates. It can be put, not just in the refrigerator,
but in the freezer as well. Not to mention the microwave or even in
the oven. The food is securely guarded by a capsule-shaped plate,
and can be served as soon as it is heated, without ruining how its
placed on the plate. Dishes such as hamburgers and tempura, which
can get soggy with plastic wrap can be heated and eaten on the spot.

There are 7 color variations, in sizes that can be used OSORO
tableware. For sticky rice and soup, there are bowls, deep dish or
shallow dish that can be used. For stir-fry, a shallow dish can be
topped with a bowl. "Designing your own" is the key. It's up to you to
change your food life.

<OSORO STEAM SEALING SYSTEM>

温め調理の際、食材から出る水分によって、0-connector とうつわの
間に水蒸気の膜が生まれ、中の水蒸気が逃げにくくなります。この効
果が、素材の味を引き立て、おいしい調理を可能にします。

<OSORO STEAM SEALING SYSTEM>

When reheating, the moisture from the food creates a layer of steam between
the 0-connector and the plate to prevent the steam from escaping. This effect
enhances the taste of the ingredients to allow for better cooking.



<0-connector の秘密>

陶磁器は“焼きもの”である以上、どうしても焼き上がりが微妙に変化
します。そのため、まったく同じサイズや色味など、高い品質を保つのは、
じつはたいへん難しいことでもあります。
とくに OSORO のデザインは、うつわとシリコンリングがぴったり合わ
さることが絶対条件。そのためには、ごくわずかな狂いも許されません。
NARUMI ボーンチャイナ(※) の伝統と、世界最高レベルの製造技術が、
この仕組みを可能にしたのです。

(※ボーンチャイナ…27 ページ参照)

<ここがポイント>

0-connector は、もちろん日本製。高
品質のプラチナシリコン採用だから、
無臭で色移りの心配もなく、安心して
加熱調理にお使いいただけます。

<The point>

The OSORO silicone item is of course made in
Japan. By adopting a high quality platinum
silicone, there is no scent or color transfer, so
it can be safely used in cooking with heat.

<The secret of 0-connector>

China can change depending on how it's tempered. For this reason, it is
extremely difficult to maintain a high quality such as being exactly the
same size and color tone.
The OSORO design specifically needs for the vessel and its silicone ring
to match perfectly. For this, even the smallest difference is not tolerable.
The tradition of NARUMI's bone china (*) and world class manufacturing
technology are brought into creating this tableware.
(*) bone china……refer to p27)



OSORO Silicone Technology

OSORO シリコンアイテム大解剖。

OSORO シリコンカバー

O-sealer

(オーシーラー)

OSORO が叶える、まったく新しい食生活、
「OPEN TABLEWARE SYSTEM」の秘密兵器、
それが、新開発のシリコンカバーです。

うつわに乗せて、中央を軽く押すだけで、ぴったり密閉。
冷蔵庫＆冷凍庫から電子レンジ、オープンも OK。
熱くなったうつわを置く、鍋敷きにも使えます。

残ったおかずも、下ごしらえした食材も、手早く保存。
時間のないときは、そのまま加熱してすぐ食べられる。
フタをして積み重ねれば、冷蔵庫内の整頓にも威力を発揮。

カラーバリエーションは 7 色をご用意。
OSORO の全うつわに使えるサイズを展開。
家族それぞれ、好きなカラーを決めて使ったり、
中身ごとに色分けするのもいいでしょう。
design your own. あなただけの使いみちが広がります。

OSORO Silicone cover

O-sealer

It is a completely new food life realized by OSORO –
So let's introduce the newly developed silicon cover "O-sealer" as a
secret weapon of OPEN TABLEWARE SYSTEM.

It can be put on the plate, and by pushing the center dimple softly, it
will tightly seal. It can be put in the freezer as well as the refrigerator.
Moreover, it can be used in a microwave as well as an oven. It can
also be used underneath the hot plate as a pot stand.

For leftover food, or for food preparation, it can be quickly stocked.
Even when you do not have time, one can heat it up to be eaten right
away. If it is stacked with a cover on, the refrigerator can be fully
organized.

There are 7 color variations. It is developed to match the size of every
vessel in the OSORO series. Family members can choose their
favorite color to be used, and can be also categorized depending on
what goes inside. "Designing your own." You can always find your
own way of use.

<O-sealer の特徴>

OSORO のうつわにO-sealer をポンと乗せて、真ん中を指で軽く
押すだけで、中の空気が押し出され、素早く密閉。
O-sealer でフタをした上にもうつわを重ねることができるため、
冷蔵庫の収納効率 UP にも効果を発揮。
冷蔵庫＆冷凍庫から、そのまま電子レンジ、オープンで調理 OK。
時短もできて地球にやさしく、忙しい食生活をサポートします。

<The characteristic of O-sealer>

By just putting the O-sealer on top of the OSORO plate, and pressing lightly
in the center, the air inside will be pushed out for instant sealing. Plates can
be stacked on top of other plates with an O-sealer cover, to effectively store
in the refrigerator. You can bring it out of the refrigerator or freezer to be
cooked in the microwave or oven. Not only can it save time but can be
environmentally friendly and support your busy food life.



<ここがポイント>

高品質のプラチナシリコンを採用。
無臭で色移りもせず、安心して加
熱調理にお使いいただけます。

<The Point>

By adopting a high quality platinum
silicone, there is no scent or color
transfer, so it can be safely used in
cooking with heat.

<ここがポイント>

O-sealerとうつわの密着部分には、溝がありません。
プラスチック製の保存容器にありがちな、フタの溝に食
材や汁が付着して洗にくいという欠点を、デザインの
にクリアしました。取り外しも簡単、ワンタッチでOKです。

<The Point>

There is no groove where the O-sealer and the plate is sealed. The
general disadvantage of plastic storage containers where food and
liquid remains are left to make it difficult for washing is solved. It can
be unsealed with a single touch. The design is simple and yet
thoroughly thought out.

<ここがポイント>

O-sealerにできて、使い捨てラップにできないこと。
そのひとつが、鍋敷きとしても使えること。加熱後に、片手
で O-sealer をサッと取り外して食卓へ。テーブルを傷めず、
滑り止め効果でうつわをしっかりとホールドしてくれます。

<The Point>

What can be done with a O-sealer that cannot be done with plastic wrap.
One thing is that it can be used as a pot stand. After heating, it can be
unsealed instantly with a single hand to be placed on the table. Without
damaging the table, it will secure the plate by preventing it from sliding.



OSORO

OPEN TABLEWARE SYSTEM



LIFE STYLE IN JAPAN

NARUMI, as the first Japanese manufacturer, succeeded in the mass production of bone china (*) in 1965. Since then, we have produced bone china tableware for almost half a century as one of the best manufacturers with the highest quality standard in the world. Although NARUMI has produced Western styled tableware, our manufacturing has been backed up with Japanese cultural DNA inherited for a long time:

- Yo-no-bi: beautiful equipment must have high functionality
- Ikki-ta-yo: one vessel is used for various purposes
- Ireko structure: many items could be stored into a very small and smart packaging

Daily used equipments should be minimal, reasonable, and beautiful — based on a philosophy. The Japanese way of life has been highly sophisticated to the current level. Utilizing limited numbers of tableware, Japanese people enjoyed various kinds of food; not only Japanese food but also from other countries including Western and Chinese.

But these days, Japanese people tend to lose their cultural DNA little by little; by using lots of equipment and wasting a lot.....

After the massive earthquake hit Japan in 3.11.2011, our lifestyle has been changing again. People want to spend more time with their families and friends than before. People want to contribute in solving social problems through their daily lives. The biggest hint could be found in the Japanese wisdom: a minimal and smart lifestyle.

Aiming for a new era in Japanese food lifestyle, we wish to grow together with the people in Japan. This is our hope for OSORO.

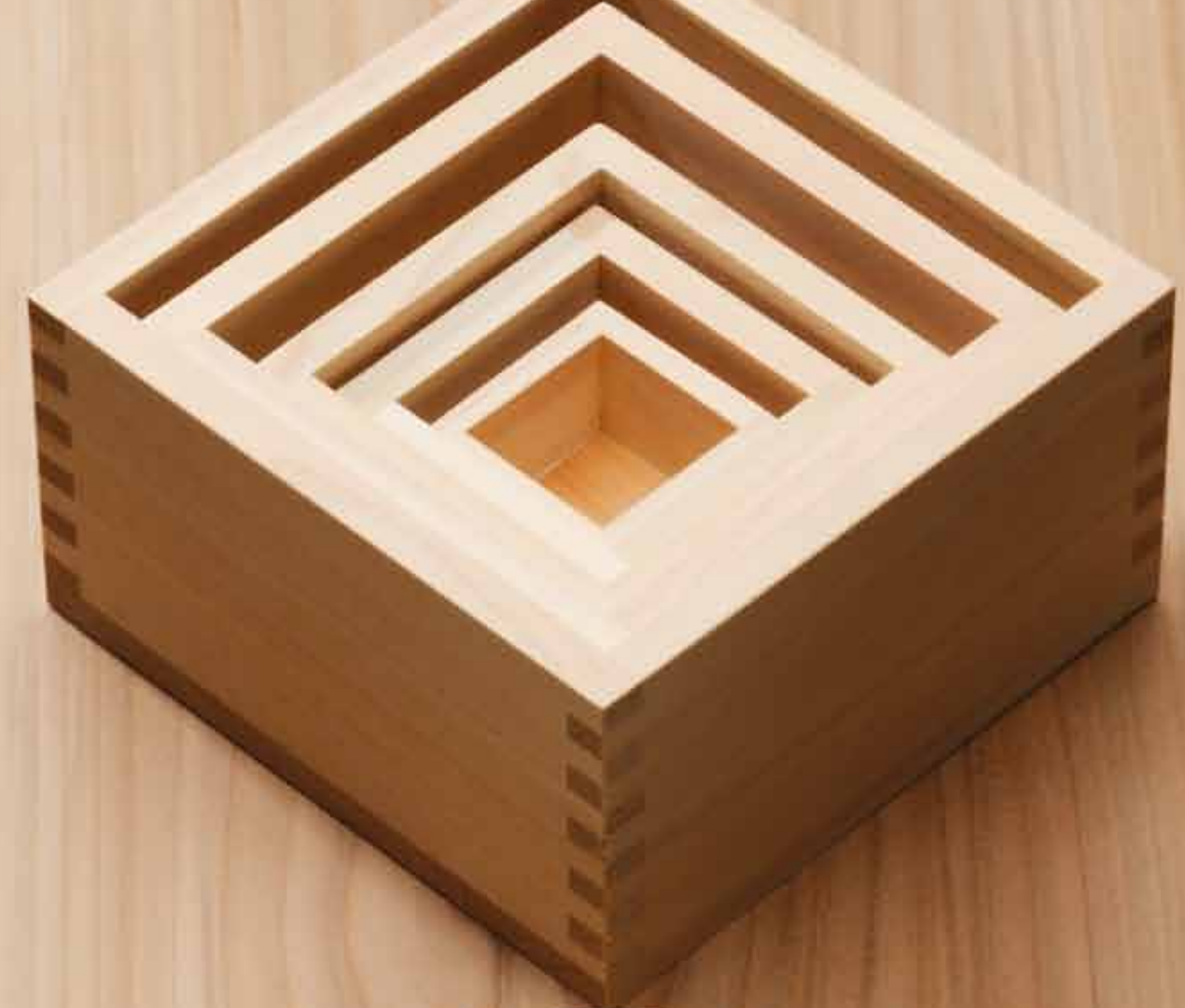
日本の智慧を、受け継ぐカタチ。

NARUMI がボーンチャイナ(※) の量産に日本で初めて成功したのは、1965年のこと。それから約半世紀。世界最高水準の誇りを胸に、洋食器を作り続けてきた私たち自身が、改めて気づかされたものづくりのルーツ。それは、日本人に息づく、文化的な DNA そのものでした。

- 一、機能性にすぐれたカタチこそが美しい（用の美）
- 一、ひとつでさまざまな用途を兼ねるカタチこそが好ましい（一器多用）
- 一、用いるときは鮮やかに広がり、最小限にしまえるカタチが望ましい（入れ子の発想）

毎日の暮らしの道具こそ、ムダなく美しく、理にかなった姿であるべきだ——。その思想はすでに、日本の食生活を、世界でも類を見ないほど豊かなものへと高めていました。限られたうつわで、和洋中の料理を多彩に楽しむ。それぞれに工夫を凝らして、遊び心を失わない。ただ……誰もがほんの少しずつ、ありふれたモノや古い価値観にとらわれたままでいたのです。

2011年3月11日。そしていま、ひとりひとりがよりよい暮らしかたを考える時代が、訪れようとしています。愛する人との時間を、もっと大切に過ごしたい。世の中全体の問題を、暮らしを通して変えていきたい。最大のヒントは、日本人の DNA というべき、ミニマルでスマートなライフスタイルの中にある——。受け継がれた智慧と、さまざまな“気づき”。その喜びから生まれる、新しい日本文化の夜明けに向けて。日本で暮らす人々と、ともに成長していきたい。私たち NARUMI が、OSORO に託した願いです。



*Bone china is a type of pure white china that has a morbid and warm ivory color by mixing a cow's bone ashes into the clay. Compared to general porcelain, it is so thin, translucent and strong yet boasts a high quality whiteness that highlights the food. High expertise is required to make this. Utilizing the beautiful glossy surface, NARUMIO™, a new material developed for OSORO, is the first that can all function in the refrigerator and freezer, microwave and oven. The technology and spirit for NARUMI's bone china, and the Frit glaze, incorporated to create OSORO. It is a completely new tableware that exceeds general porcelain.

※ボーンチャイナ… 陶土に牛の骨灰（ボーンアッシュ）を混ぜ込むことで、しっとりとした温かみのある乳白色を放つ、真っ白な陶磁器（チャイナ）のこと。一般的な磁器に比べ、光が透けるほど薄く、それでいて強く、料理を引き立てる上質な白さを誇りますが、製造には非常に高度な技術が必要です。このボーンチャイナ特有の「フリット釉」による美しいツヤ肌はそのままだに、冷蔵庫&冷凍庫、電子レンジやオープンまで対応する機能性を世界で初めて両立したのが、OSORO のために開発された新素材「NARUMIO™」。NARUMI ボーンチャイナの技術と精神は、一般的な磁器を超える「まったく新しいうつわ」OSORO へと、確かに受け継がれているのです。

OSORO という名の、常識への挑戦。

私たちの食生活にひそむ、さまざまな悩みやムダを、これひとつで鮮やかに解決する、「まったく新しいうつわ」 ― OSORO。
その開発の日々は、「うつわ」の意味に立ち返り、NARUMI 自身の役割を問い直す、常識への挑戦でもありました。

誰もが夢見る、幸せな暮らし。でも人はいつしか、目の前の現実をあたりまえに感じ、疑うことを忘れてしまう。
それを “常識” だと思い込み、よりよい暮らしの可能性を、自ら閉ざしてしまうのです。
「使いにくいけど、仕方がない」「心地よくないけど、我慢しよう」
それは、私たち自身の中にある無数の常識を疑い、ひとつずつ乗り越えていくという、果てしのないチャレンジでした。

ボーンチャイナの美肌と調理食器の機能性、両立は不可能……（？）
焼きものである以上、焼き上がりが縮んで誤差が出るのは当然……（？）
さまざまな限界に「？」を付けて、ひとつひとつ問い直していく。
「世の中の意識が変わろうとしているのに、ものづくりが遅れをとってどうする！」
くじけそうになるたび、必ず立ち返った私たちの原点。
モノではなく、すべての人に “幸せな食生活” を届けたい――。
常識を突破するたび「！」を重ね、ようやくたどり着いた、ひとつの答え。私たちはそれを、OSORO と呼ぶことに決めました。

マイスターと呼ばれる三重工場の熟練工、若き次世代の原型士、日本全国の営業チーム、インドネシア工場……。
NARUMI の全員から、あなたへ。ここから広がる食生活の革命が、世界中の “まだ見ぬあなた” へ、笑顔の輪をつなげていくように。
OSORO の挑戦は、まだはじまったばかりです。

OSORO: a challenge to common sense.

OSORO is a completely new tableware that can solve many different problems regarding waste that is in our food life. We started by going back to the very meaning of tableware as a vessel and re-questioning NARUMI' s role. It was also a challenge to change preconceptions.

Everyone dreams of a happy life. But people gradually feel that there' s nothing special about the reality before them. We forget to doubt it. We believe that it is “common sense”, and closing off new possibilities for a better life. We may say “it’ s hard to use, but there' s nothing to be done.” or “it doesn’ t feel right, but we can live with it.” It was all about questioning the very common sense, and so it became a long challenge to be overcome.

Is it impossible to balance the beautiful skin of bone china and the function of cooking utensils..... (?)
Is it natural for chinaware to shrink, creating a difference..... (?)

You can put a different “?” on each and every problem. “When the public' s consciousness is shifting, how can we, as manufacturer of tableware, be falling behind?” Every time we fail, we always went back to the source. We wanted to bring happiness to everyone, instead of just providing objects. Instead of objects, we wish to deliver a happy food life to everyone. We finally arrived at an answer after overcoming each preconception with a “!”. So we decided to call this answer OSORO.

This is for you all, from NARUMI. All from the experienced “meister” engineer at Mie Factory, the promising young modeler, marketing teams all over Japan and even our factory in Indonesia.....

We know our challenge has only begun. We are hoping to spread this revolution in our food life to see a circle of smiles. We hope to see you soon.





OSORO でつながるコミュニティ

オソロ部員募集

2012 年 8 月スタート（予定）

OSORO はお客様とともに成長し続ける「うつわ」。今後は OSORO のコミュニティをツイッターとフェイスブックを中心に展開、OSORO を使ったオリジナルレシピを募集したり、これからカフェをオープンする方の応援企画などを実施していく予定です。詳細は 2012 年 8 月に OSORO.jp にて公開予定です。お楽しみに！！

The OSORO community

Join the OSORO club

Starting August 2012 (TBA)

OSORO tableware will continue to grow with its customers. On twitter and Facebook, we will collect original recipes from customers, or have support programs for people who wish to start cafes. Details will be updated in August 2012 on OSORO.jp. We look forward to seeing you.

About the ART DIRECTOR

OSORO は NARUMI クリエイティブディレクターである MTDO inc. によるデザインと、NARUMI の技術の融合によって生まれました。

OSORO has come to fruition with designs by MTDO Inc as NARUMI' s creative director and NARUMI' s technology.

MTDO inc.

(エムテド)

田子學と田子裕子によるデザインユニット。モノやコトの既成概念を超え、枠にとどまることのない新たな価値観と、常に進化し続けるデザインを創造している。

MTDO inc.: is the design unit by Manabu Tago and Hiroko Tago. Surpassing preconceived ideas on things and events, MTDO inc. aims to create new values that do not limit itself to boundaries and works on designs that continuously evolve.


【お問い合わせ先】

鳴海製陶株式会社マーケティング部（担当：赤松／高橋）
TEL 03-5776-6305 FAX 03-5776-6310
MAIL osoro@narumi.co.jp（担当：赤松）

【Inquiry】

NARUMI CORPORATION Marketing Division (Akamatsu / Takahashi)
TEL 03-5776-6305 FAX 03-5776-6310
MAIL osoro@narumi.co.jp (Akamatsu)

1946	1965	2009	2011	2012		
			3.11	6	9	12
NARUMI（鳴海製陶株式会社）創業 NARUMI (Narumi Corporation) is established.						
日本初ーボーンチャイナの量産に成功 The first in Japan NARUMI succeeds in the mass production of bone china.						
OSORO is developed The project starts, aiming to create tableware that can be used daily by targeting people who can direct themselves and who like to use things of good quality to last for a long time.						
東日本大震災発生 食器メーカーとして「うつわ」づくりの責任を自ら編集する人々がターゲットに、新しいものを大切に長く使う、自分のライフスタイルを自ら編集できる人々ターゲットに、NARUMI へ向けて「うつわ」づくりの責任を改めて持つことになった。						
The East Japan Earthquake What we can do as a tableware manufacturer? By re-evaluating our role once again, it became clear what we should tackle at NARUMI and where we should go as OSORO.						
Releasing OSORO NARUMI: heat resistant ceramic tableware X 22 items silicone O-sealer X 4 item, O-connector X 5 items						
Basic items for sale. NARUMI: heat resistant ceramic tableware X 22 items silicone O-sealer X 4 item, O-connector X 5 items						
フルライン発売 NARUMI: O-sealer X 8 items NARUMI: O-sealer X 4 item, O-connector X 5 items						
Full items for sale. NARUMI: heat resistant ceramic tableware X 8 items silicone O-sealer X 4 item, O-connector X 5 items						
The future OSORO is a tableware that will keep evolving for the future and will never be complete.						



NARUMI

鳴海製陶株式会社

本社	愛知県名古屋市長区鳴海町字伝治山 3 番地
創業	1946 年 2 月 1 日
代表者	代表取締役社長 松川 力造
従業員数	349 名（2012 年 3 月末現在）

Head Office	3 Denjiyama, Narumi-cho, Midori-ku, Nagoya, Aichi, Japan
Founded	February 1, 1946
President	Rikizo Matsukawa
Number of Employees	349 (as of March 31, 2012)

掲載商品の仕様・価格・発売時期・デザイン等は予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
印刷の都合上、実物と多少色・仕様が異なる場合がございます。
サイズ・容量等は多少の個体差がございます。ご了承ください。

Specifications, prices, release dates, design, etc. of products appeared in this book may be changed without a preliminary announcement.
Please understand the situation beforehand.
Color and specifications of products appeared in this book may slightly differ from actual products on account of printing.
The size, capacity, etc. of products have some individual specificity. Please understand the situation beforehand.