

## 株式会社ハーマンプロ

Q:IHと比較して安全性は？

A:電気のほうが安全と思いがちだが危険である。電気でも温度が上がれば発火する。直火の料理が出来る点や、手入れがしやすい点、熱の伝え方の面でガスコンロは優れている。

Q:ガラスやステンレスを取り入れられたのは技術の進歩だったのか？

A:ステンレスについては昔からあるが、ガラスについては、最近膨張しないガラスが開発され取り入れられたので、技術の進歩といえる。しかし最近では、ステンレスをあえてデザインとして取り入れていることもある。

Q:三つ口のコンロが一番売れているのか？

A:9割は三つ口が売れている。

Q:コンロそのもののデザインをするのか？

A:はい。ただしコンロだけでのデザインは難しいので、コンロとその周りの調理空間を含めての新しいデザインも可。

Q:キッチンの形として何型が最も優れているか？また人気があるか？

A:キッチンメーカーさんの情報では、アイランド型が最も人気。しかし、実際に良く売れるものは、アイランド型ではなく壁に直接接するもの。

Q:モジュール制(製品の外形寸法)にはどこまで着目したらいいのか？

A:特にこだわらない。モジュール制を取り入れたほうが現行のモジュールを基本とした方が製品化しやすいが、最近ではモジュールにとらわれないデザインが受け入れられることもある。

Q:一般家庭用のデザインのみが募集対象か？一人暮らし用コンロのデザインも対象か？

A:もちろん、一人暮らし様世帯も対象。その場合、一つ口にこだわる必要は無い。

Q:IHとガスコンロの比較から、新しいデザインを提案するのがいいのか？

A:ガスにはガスのメリット、デメリット、IHにはIHのメリット、デメリットがあるが、そこだけに固執してデザインしてもらう必要は無い。

Q:今現在のユーザーで、年齢層の構成は？

A:製品によって価格も違ってくることから若くても年をとっても調理は必要な行為で、ユーザーの年齢は様々である。会社としてもターゲットを絞っていない。