

大切な家族に安心できる食器を使ってほしい。
私たちはある出来事から無薬剤の食器をつくり始めました。

創業の原点は、家族が余命宣告を受けた大病を食事療法で完治したこと。
食品と同様、食器も口に入れます。
そのため次の世代に残したい安全な木の食器作りに誇りを持って取り組んでいます。
今では私たちのもの作りに数多くの方が共感・応援してくださっており、
TOMATO畑の食器をお取扱・ご愛用頂いています。

TomatoBatakeの無薬剤食器ができるまで

STEP1

化学肥料等の散布がない原生林の木を使用しているため、中国にて製作しています。素材となる品種は安全性を吟味し、アジア圏の原生林の木を厳選して仕入れています。

STEP2

薬剤による防腐防カビ処理ではなく、煮沸処理をしています。24時間以上の煮沸による手間をかけた安全な下処理を実施しています。

STEP3

漂白処理を一切していませんので、木目とは違う天然木特有の染みが多々あります。
左：漂白されたお椀
右：TOMATO畑の塗装前のお椀

STEP4

すべての材料に1年間以上の天然乾燥を実施し、春夏秋冬を体験させて木を養生しています。その間に3回以上の定期検品を実施し、完全でない素材を取り除きます。

STEP5

純度100%の漆を手で重ね塗りして、着色にも天然物を使用しています。有害なイメージが強いウレタン塗料は、安全性が高い塗料のみを食品衛生法検査にて採用しています。

安全な食器作りにおける製品特徴について

新品の匂いについて
下処理・塗装には漆、天然土、植物を使用している結果、匂いが発生します。匂いが気になる場合は、古來からの風習通り、米のとぎ汁に1時間ほど漬けてからご使用ください。

器の口まわりの節について
全ての木材に原生林の木を使用している結果、節や傷が多々あります。破棄材を減らし、低価格を実現するためにも、野生の木の表情としてそのまま製作しています。

天然染みについて
漂白処理をしない製法のため、天然の染みが製品表面に見られます。特にキナリ色の製品は染みが顕著に現れます。自然の豊かな表情をお楽しみください。

細かい繊維付着について
漆塗装の製品は、昔ながらの「拭き漆」という技法で塗装しています。まれに小さな繊維付着が表面に見られますが、危険な異物混入等ではありません。

その他のご注意事項についてはTOMATO畑公式ホームページの“食器使用上の注意点”と“よくある質問”ページをご覧ください。

表面塗装に関する表記詳細

- 純粋ウルシを100%重ね塗り
- 天然のクチナシで着色した安全なウレタン塗装
- 天然のクチナシで着色した安全なウレタン塗装
- 着色料を入れていない安全なウレタン塗装
- 天然のクチナシで着色した安全なウレタン塗装

カタログに関する注意事項

- ・寸法に関してはmm単位の誤差が発生してしまう可能性があります。
- ・印刷の都合上、色・質感など実物と多少異なって見える場合があります。
- ・価格や規格は変動する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

製造元 **TomatoBatake**
〒232-0071 神奈川県横浜市南区永田北1-25-5
<http://www.tomatobatake.jp/>
045-334-7913

03-3956-1411
No.3956 14-116 8/1

2014年
発売商品
一覧

※みなさま、応援お願いいたします！ ※TOMATO畑 田中さんよりお便りを頂戴しました。

TOMATO畑の現状

私が TOMATO 畑の製作の真意を知り、脱サラして加入したのは 4 年前になります。当時は今日まで製作が続けられる現状を想像することは出来ませんでした。加入当時、決意していたことは「製作した製品、最後の1つまで、製品に込めた意図である木の食器の安全性を理解して頂いた上でお使い頂きたい。」その一心でした。

その後は当初の予想に反し、まほろばを含め、安全に重きを置いた団体の皆様、企業様、そしてメディアの皆様等々、私たちの活動主旨にご共感頂いている皆様のご支援を頂き、一步一步ご共有頂けるようになりました。この事実は、TOMATO畑の目指しているもの作りが間違っていなかったと確信する大きな励みになっています。

振り返ると毎年毎々が大きな壁にぶつかっては乗り越えての繰り返しでした。例として以下の課題もそうです。木の食器を安全に製作するという事は、時間もコストもかかりつつ、なおかつ耐久性も高い（薬品による繊維劣化もしませんし、溶剤を混ぜて塗装の硬化率を下げたりもしません）事を意味しますので、本当に企業としては落第生で間違いありません。

時間とコストをかけて、長期に渡り買い替え需要が発生しない製品を低価格で販売する ... 全てが経営という尺度から判断すると逆行する要素です。

2014 年度製品の価格も、本来の製造業種企業の価格設定（適正プライシング）であれば、現状の数倍の価格帯が妥当です。しかし創業以来、一貫して安全性と共に日用価格の実現を理念に掲げてきたのが TOMATO畑ですから、行事の際に引っ張り出して使用する伝統工芸品では、毎日の食事の際に気兼ねなく使えない。安全に作るからこそ日用食器に。この想いがスタート地点です。そのため今は年金で買える食器が価格設定の目安になっています。これは創業者である私の父が年金を受給している歳だからです。

販売店様の増加、メディアの皆様のご取材等、ご周知頂ける機会を現在は多く設けて頂ける半面、経営事情はといえば上記の原因も含め、なかなか改善されない現状ではあります。その他にも色々な課題は経営という面から見ると山積みです。しかし諦めずに1つ1つの課題を乗り越えて、TOMATO畑のもの作りが正しかったという事を日々体現していきたいと、踏ん張っています。

現状価格と現販売数と関係スタッフ数等々、いよいよ多々の困

難により非常に苦しい状況なのは事実です。ご周知頂ける状況とは逆に、経営としての評価は本当に困難と課題が山積しています。私は元コンサルタントのはしくれですが、毎日自らの未熟さを痛感する壁の連続です。

しかし現在は、過去のほとんど誰にも真意を知って頂ける事なく製作していた時とは違い、私たちのもの作りをご評価頂いてご愛用頂ける皆様が増えてきました。度々頂ける応援のお言葉、ご愛用の感想、ネットでお見受けするブログ記事等々、その1つ1つが原動力になっています。

今後は企業としても結果を残していかなければ、木製食器業界の改善はきっと見られません。私たちが企業としても実績を残していかなければ、当然後に続く企業も現れないはずで。企業としての結果を残し方も様々です。今が正念場。私の役目はこれからの歩みにあると、いつも心を奮い立たせています。正しいと心から思える理念を胸に、信念に則った経営にて次の世代に残せるもの作りを続けたいと、年商や利益が経営の本質ではなく、自らの誇りをどのように社会に還元できるのかこそが、経営の本質だと決意を新たにしています。

TOMATO畑 田中 秀樹

まずはここからシリーズ

お箸とお椀は毎日使うもの。
毎日使う食器からお試ください。

おはし
¥1,500+税
品番 49710
品番 49410
長さ23cm × 最大幅0.7cm
素材：カエデの木

なかはし
¥1,400+税
品番 49712
品番 49412
長さ20cm × 最大幅0.7cm
素材：カエデの木
女性からお子様用＆弁当箱用

左)カエデキナリ 中、右)ウルシ
お箸に使用しているウルシは時間経過することにより色の変化が現れます。

まるわん
¥2,100+税
品番 500
品番 501
直径11.5cm × 高さ6.5cm
素材：ナツメの木
汁物飯物の両方に使える万能椀です。

つぼみわん
¥2,100+税
品番 502
品番 503
直径11.5cm × 高さ6.5cm
素材：ナツメの木
持ちやすいので飯桶に適しています。

そりわん
¥2,100+税
品番 504
品番 505
直径11.5cm × 高さ6.5cm
素材：ナツメの木
口が反っているので汁椀に適しています。

ちびっこシリーズ
ご愛用頂いているご家庭のお母さん、助産院さん、自然学校さん、保育施設さんのアイデアを形にした食育シリーズ。
「こふかざら」「こひらざら」もお子様用におすすめです。

こまるわん
¥1,800+税
品番 506
品番 507
直径10cm × 高さ5.5cm
素材：ナツメの木

こはし
¥1,300+税
品番 49711
品番 49411
長さ17cm × 最大幅0.6cm
素材：カエデの木

ぱくぱくスプーン
¥850+税
品番 408
品番 409
長さ12cm × 最大幅2.6cm
素材：カエデの木

ぱくぱくフォーク
¥850+税
品番 410
品番 411
長さ12cm × 最大幅2.6cm
素材：カエデの木

どんぶりシリーズ
「作ってほしい」とリクエストが最も多かった大型の器たち。校食板を一切使わず、すべて一枚板で作りました。

あったかどんぶり
¥3,500+税
品番 600
品番 601
直径17cm × 高さ8cm
素材：ナツメの木

こどんぶり
¥2,800+税
品番 508
品番 509
直径13.5cm × 高さ8.5cm
素材：ナツメの木

切立皿シリーズ

ふかざら
¥2,400+税
品番 302
品番 303
直径14.5cm × 高さ4.5cm
素材：ナツメの木

こふかざら
¥1,800+税
品番 300
品番 301
直径11.5cm × 高さ4cm
素材：ナツメの木

ひらざら
¥1,800+税
品番 202
品番 203
直径15cm × 高さ2cm
素材：ナツメの木

こひらざら
¥1,300+税
品番 200
品番 201
直径12cm × 高さ2cm
素材：ナツメの木

かえでカトラリーシリーズ

ほかほかスプーン
¥950+税
品番 400
品番 401
長さ19cm × 最大幅3.4cm
素材：カエデの木

ほかほかフォーク
¥950+税
品番 402
品番 403
長さ19cm × 最大幅2.6cm
素材：カエデの木

おやつスプーン
¥750+税
品番 404
品番 405
長さ14cm × 最大幅2.2cm
素材：カエデの木

おやつフォーク
¥750+税
品番 406
品番 407
長さ14cm × 最大幅1.8cm
素材：カエデの木

しゃもじ
¥1,200+税
品番 83100
長さ21cm × 最大幅6.5cm
素材：クリの木

ターナー
¥1,800+税
品番 82101
長さ31cm × 最大幅6.3cm
素材：クリの木

くり抜き2段弁当箱
¥4,800+税
品番 83671
横幅20cm × 縦幅7cm × 高さ9.3cm
素材：ナツメの木

ハンドトレイ
¥3,000+税
品番 24901
横幅38cm × 縦幅28cm × 高さ2cm
素材：ナツメの木