

佳鼎國際股份有限公司

集瓷廚房系列商品設計計畫

計畫緣起

一、目前現況：以集瓷品牌 OBM 產品為主

自 2004 年將原先代工 OEM 的型態轉為開發商品 ODM 型態，近年逐漸以集瓷品牌 OBM 的產品，透過網路 / 實體通路行銷；加上近年來台灣不斷推動文化創意產業，此時國內許多陶瓷業者相繼推出文創商品。

二、問題解決：

此次欲研發的『「集瓷廚房系列商品設計計畫」』即為，我們藉此運用自家的開發技術強化商品優勢，並透過 3 + +2 團隊的設計力，讓此商品主題可以運用在市場中佔有一席之地，讓消費者可以廣泛的了解與接受鶯歌歷史。

新產品簡介

一、幸福同心鍋：

透過與鶯歌新旺集瓷擁有多年的歷史與製作技術，本次一同參與餐桌上的革命實驗，探討餐桌和家庭的關係，如同我們跟家人與朋友或情人吃飯一樣重要，可增添不少幸福滋味。此同心鍋最大的設計優點在於周圍多了一圈木頭盤，當食物煮沸完畢後置於餐桌上時，可將木頭盤套於陶鍋上方，在享受美食的過程中，一來可將鍋料夾起至旋轉盤中，促使食材不會太燙入口溫度適中，也具備保溫效果。另外，木頭盤也可旋轉功能，利於大家分享美食，共聚每一分與每一秒。

公司小檔案

成立日期：92.12.17

負責人：吳佳樺

資本額：100 萬

員工人數：19 人

經營理念：

創造出強大的台灣鶯歌陶瓷品牌，並複製經營模式，發揚到國際通路。本案合作之技轉單位：

顧問單位：財團法人台灣創意設計中心

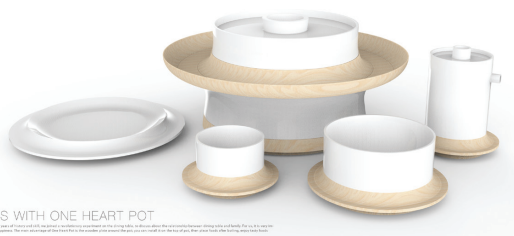
設計單位：叁加貳創意整合有限公司

ROUND HAPPINESS WITH ONE HEART POT

Through cooperating with The Shui's Pottery, a company in Taiwan with years of history and skill, we gained a successful experiment on the dining table. We discuss about the relationship between dining table and family. For us, it is easy to get into a small circle with friends or family, and enjoy the time of together. The main advantage of One Heart Pot is the wooden plate around the pot, you can hold it on the top of pot, then about heat when boiling, enjoy every minute.



產品 3D 示意圖



產品 3D 示意圖

計畫創新重點

一、陶鍋主題系列設計：

本專案針對廚具與餐具系列商品設計計畫，包含：陶鍋 1 款、碗 1 款、盤子 1 款、醬罐 1 款、杯子 1 款，共 5 件。藉由陶鍋為主軸，依照飲食順序為餐盤與碗裝盛，等待食材上桌，開始使用醬料美味佳餚，最終在喝上一杯，希望在每一個環節都是環繞著主題性。彼此之間藉由相同的設計特徵，延續到每一個不同的商品上，卻可營造出不同的效果與作用。透過餐具營造出整體系列效果，人們也可以根據各自家裡需求，以及對餐廳環境和生活型態的不同搭配，在不同的空間選擇變化，提出各種器具來引導消費者時尚風格、改善一般傳統的用具，打造感質經濟。

二、陶鍋搭配異材質：

將產品和藝術做更好地結合，打破傳統鐵製廚具的冰冷感覺，透過材質與觸感的結合，加上陶瓷生產技術的純熟優勢，提高設計自由度，加強使用的便利性與整體性，讓商品創造舒適與優美的藝術與人文效果。

研發成果及衍生效益

目標項目	計畫前狀況	完成後狀況
1. 技術狀況 2. 產業狀況	<ol style="list-style-type: none"> 市面上目前有許多陶瓷設計的鍋品，但偏單品項較多。 目前在相關市場中以台灣文化或習俗的形象的陶瓷品牌較少。 鶯歌陶瓷產業技術逐漸失傳，年輕人學習意願較少。 	<ol style="list-style-type: none"> 將呈現主題『生活食具類』完整系列的產品衍身，新旺集瓷品牌印象將會衍身至飲食區域。 用特殊的釉色，並以百年文化故事為背景，喚起大眾對陶瓷的技藝，代表台灣的產品將會更加突顯與傳承。 加入美學風格的強化定位，創造出具有競爭力的商品。 透過設計與製程分享，讓設計師能對陶瓷產業深入體驗，與師傅面對面溝通，了解製程的辛苦度，也因此能利用設計的手法，提升產品的良率。

專案執行重要心得

產品外觀設計在長達 5 個多月的執行過程中，對於集瓷自身需要在眾多的食器載具中找出其他商機與市場，的確在產品目標設定遇到許多困難點。新旺集瓷為了讓本次「集瓷廚房系列商品設計計畫」達到高水平、尋找更好的餐桌使用方式為第一目標，人性化的設計滿足國內外消費者需求。除了藉由「3 + 2」設計端的概念發想與台創中心產業輔導，讓此團隊培養成熟的默契與凝聚力，透過每一次階段性開會都會有令人驚奇的結果，激發不少創意思維，也讓彼此學習很多。例如在產品設計過程中，經過討論溝通，累積很多產品開發的心得，包括：考量餐飲市場需求、使用人數、後製產品質掌控、生產成本等各層面需考量的因素。