



2013年1月に発表していた、ピーター・ズントーがデザインした調味料入れセットがこのたびようやく販売へとこぎ着けました。ズントーをご存知ない方にご紹介しますと、彼は国際的に活躍する建築家で、スイス東部、グラウビュンデン州ハルデンシュタインの高台にスタジオを構えています。また、興味を持ったごく少数の限定したプロジェクトにしか参加しないことでも知られています。

私は以前から、ズントーと組むならば、「予定調和的に事を進めてはいけない」と考えていました。ゆっくりと時間をかけ、彼の興味をじっくり引き出しながら創造性を高め、完璧に満足してもらえるようなプロジェクトにすべきだと。数年前、彼は調味料入れの模型をもってアレッシィ本社にやってきました。まるでスイスの冬山に見る鍾乳石を彷彿とさせるグリセリンソープの塊から削りだした美しいプロトタイプに私は完全に魅了されました。これま

で何度も繰り返してきた自身のデザインマーケティング戦略を改めて証明する絶好の機会だとも捉えています。

我々のようなビジネスを安定させるためには、“善き庭師”のような心得が必要です。善き庭師であるためには、高い感受性を持ち、思いやりに溢れ、また忍耐強くなければなりません。アレッシィがクリエイターたちと取り組む仕事は、一筋縄ではいかないものも多く、特に新製品の開発は、一つひとつが異なるテンポで進みます。本質まで突き詰めようとするならば、予定通りは進まないのです。丁寧なサポート体制が必要です。善き庭師とは、種蒔きをするときには土地を最適な状態に整え、発芽したときにはつぼみを注意深く観察し、そして実がなったときには種が風に乗ってどこへ飛んでいくのかまでを思い描かなければならないのです。

アルベルト・アレッシィ

DRESSED

design : マルセル・ワンダーズ

「アレッシィの商品には、朝食のシーンを考えながら開発されたものも多く含まれます。個性的な装いの「Dressed」は、単体での使用やバラバラのセットを揃えるスタイルやシーンに対応するものです。シリーズには、ミルクポット、シュガーポット、バターケース、ジャムトレイ、皿、エッグスタンドなどが揃います。卵の殻を割ることが楽しくなりそうなハンマー付きのスプーンは、半熟卵が

大好きという料理家で、アレッシィで数多くのキッチン用品の監修を行っているアルベルト・ゴッジが使い勝手を十分に考慮してデザインしたものです。また、揃いのデザインをした保存容器は、ビスケットなどに適した口の広いタイプも揃っており、「つまみ食い防止」のためのベルが蓋の裏側についています」

アルベルト・アレッシィ



エッグスタンド (スプーン付)

熱可塑性樹脂、18/10ステンレススチール

φ5 × h 8.2 cm ○ ¥5,000
カラー : ブラック、レッド、イエロー、ホワイト



エッグスタンド

磁器

φ5 × h 8.2 cm
¥8,200



エッグスプーン



バターナイフ



マキアートスプーン

18/10ステンレススチール

12 × h 2 cm 16 cm 21 cm
¥6,000 (2本セット) ¥2,000 ¥2,000



ジャムトレイ



バターケース



シュガーポット (スプーン付)



ブレックファーストプレート



ミルクポット

磁器、18/10ステンレススチール

20.5 × 8 × h 6.5 cm φ12 × h 7.6 cm φ9 × h 9 cm
¥20,000 ¥12,000 ¥15,000

磁器

φ16 φ7 × h 9.5 cm 120ml
¥4,500 ¥12,000

ベル付ビスケット容器

ガラス、18/10ステンレススチール
φ19 × h 15 cm - 3,000ml ○ ¥20,000

キッチン容器

ガラス、18/10ステンレススチール
φ10.5 × h 9.3 cm - 500ml ○ ¥5,600
φ10.5 × h 12.3 cm - 750ml ○ ¥6,000
φ10.5 × h 15.8 cm - 1,000ml ○ ¥6,500
φ10.5 × h 21.6 cm - 1,500ml ○ ¥7,000



※価格は全て税抜表示となります。

ALESSI



DRESSED in WOOD

design : マルセル・ワンダース

イタリア北西部の標高1300メートルを越える高地にあるストローナ渓谷は、ヴァルセシア、ヴァルドツソラ間を貫き、アレッシィ本社のあるオルタ湖へと続きます。この地に伝わる木工芸は16世紀にまでさかのぼることができます。アレッシィは、ストローナ渓谷の職人たちとの対話を重ねながら、マルセル・ワンダースがデザインしたDressedシリーズに4つの木製品を追加しました。チーズボード、ケーキスタンドには、木のつまみがついたクリア樹脂のふた(別売)を合わせることもできます。フラットなタイプのボードとトレイはそれぞれ長さの異なる2種類を用意しました。

また、大きな丸型のセンターピースも揃っています。Dressedシリーズに共通するレリーフモチーフはレーザーカットによるもので、フィニッシュはすべて手作業で丁寧に仕上げられています。特徴的なフシや木目を持つビーチ材を使用しているため、一点一点の表情が異なります。製品の状態を保つため、洗うときは柔らかなスポンジを使い、十分に乾かしてから使用してください。



ブレックファストボード



トレイ

木部は全てビーチ材

30 × 15.5 cm ○ ¥8,500
62 × 20.5 cm ○ ¥16,000

45 × 14.6 cm ○ ¥12,000
65 × 37 cm ○ ¥24,000



センターピース



チーズボード



ケーキスタンド



ふた

木部は全てビーチ材

木部:ビーチ材 / ふた:アクリル樹脂

φ 39 × h 5 cm
¥24,000

φ 41.8 cm
¥16,000

φ 31.5 × h 11.5 cm
¥18,000

φ 32 × h 15.5 cm
¥10,000

※価格は全て税抜表示となります。

ALESSI

SOUVENIR D'ITALIA

design : マッシモ・ジアコン、アントニオ・

「Souvenir d'Italia」コレクションは、2015年ミラノ万博の開催を機に、イタリアへのオマージュを表現した、新しい切り口のフィギュリンです。小さくてカラフルなオブジェは豊かな伝統の象徴であり、イタリアの魅力をあらゆる側面から見せてくれるデザインアイテムです。マッシモ・ジアコンとアントニオ・アリコという二名のデザイナーは、細かなディテールを意識しながら、ヨーロッパに伝わる磁器人形に流れる系譜を絶妙に捉え、さらにバラエティに富んだ表現へと昇華しています。若手イタリア人デザイナーのアントニオ・アリコは、家族への思いや文化のルーツをベースに想像や夢をたっぴりと詰め込み、ながら高品質な製品づくりを目指しました。

「アレッシィ・スタディセンターのリサーチに基づき、「Souvenir d'Italia (イタリアの思い出)」というコンセプトのコレクションをつくると思ったのは数年前のことです。このリサーチではプロトタイプ制作の段階までには至りませんでした。2015年のミラノ万博の開催をきっかけに、イタリア各都市に残る伝統的な器を小規模なコレクションとして発表しようということになりました。そこから発展した「Souvenir d'Italia」は、各都市を象徴するフィギュリンのシリーズです。LPWKとマッシモ・ジアコン、アントニオ・アリコが共同で行ったプロジェクトです」

—— アルベルト・アレッシィ



Calabrisella
カラブリセッラ

最南のカラブリア州のテーマカラーは赤。この地域一帯には、とうがらしを使った料理が多いことから、赤とうがらしをモチーフにした伝統衣装をまとっています。

5 × 3.2 × h 9.5 cm
¥5,400



Lella Mortadella
レッラ・モルタデッラ

特産のシャルキュトリーを手にしたグラマラスなブロンドの女性は、ポローニャを都に持つエミリア・ロマーニャ州を表したものです。

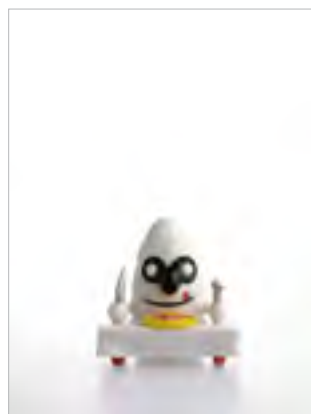
6 × 4 × h 6 cm
¥5,400



Rosalia la piu bella che ci sia
ロザリア・ラ・ピウ・ベッラ・ケ・チ・シア

シシリアを代表するフィギュリンは、地域特産のレモン、オープンティア、ブドウなどの色とりどりのフルーツを頭の上に乗せて。体も洋ナシの形になっています。

5 × 3.7 × h 11.5 cm
¥5,400



Ciro il Pulcinella
シロ・イル・プルチネッラ

カンバーナを代表するのは、食いしん坊な人形。テーブルについて、クラシックなマルゲリータピザを食べようとしています。

5 × 5 × h 5.2 cm
¥5,400

以上2点、
マッシモ・ジアコンのデザイン



Venice
ヴェニス

北部のヴェネト州を代表するのは、カーニバルの仮面に、ゴンドラと小さな魚の帽子を頭上に付けた上品な貴婦人。

5 × 5 × h 10 cm
¥5,400

以上3点、
アントニオ・アリコのデザイン

※価格は全て税抜表示となります。



ALESSANDRO M. - DUOMO DI MILANO

design : アレッサンドロ・メンディーニ



アレッサンドロ・メンディーニが2003年にデザインした「Alessandro M.」は、毎年新しい装いのものが発表される限定版のコレクターズアイテムです。2015年の新作は、ミラノ万博の開催地としても知られるミラノ、そしてイタリアへのオマージュを込めた「Alessandro M. - Duomo di Milano」。食をテーマにした万博ということもあり、Alessandro M. はイタリア風のコックコートをまとい、イタリア国旗のマークが入ったエプロンをしています。トップは、ミラノ大聖堂をかたどっており、頂上に輝く金色のMadonnina(聖母マリアの像)も再現しています。

ボトルオープナー

Alessandro M. - Duomo di Milano
アレッサンドロ M. - ミラノ大聖堂

PA、クロームメッキ合金製

φ 39 × h 5 cm ○ ¥12,900

※価格は全て税抜表示となります。

軽さと安定という相反する要素の融合に挑戦したポーリーヌ・デルトゥール。直線的なデザインなコートハンガー「Pierrot」は、軽量ながらとても丈夫で、組み立て式のため、購入した後の持ち運びのしやすさを考えています。3本脚と洋服をひっかける6つの短い棒のバランスが、十分な安定性を引き出しています。

PIERROT

design : ポーリーヌ・デルトゥール

コートスタンド

55 × 48 × h 170 cm

木製、熱可塑性樹脂

カラー : ダークグレー、ホワイト

¥45,000

「ポーリーヌ・デルトゥールは、新鮮で精錬かつ、私好みの明確なデザイン言語をもったフランス人の若手デザイナーです。コートハンガーのような伝統的なアイテムも彼女の手にかかればこのようになるのです」

—— アルベルト・アレッシ



※価格は全て税抜表示となります。

ALESSI

CHEESE PLEASE



BUCKLE



CHESTNUT



「比喩的表現は、時として遊び心溢れるデザインを引き出します。ロレンザ・ボゾーリとガブリエレ・キアーヴェの2人が、デザインメタファーを見事に展開したユニークなアイテム。「Cheese Please」は、カウベルをかたどったチーズグレーターで、パルメザンチーズを削るときなどに便利です。「Chestnut」はドングリの形をしたピルケース。風邪をひいたときなどに栗(クリ)の粉を鼻の下にちょっと付けていたという昔の風習に基づいたデザインです。「Buckle」は、その名前の通り、ベルトのバックルのような形状。歯磨き粉などのチューブを絞り出すのに使います。」

—— アルベルト・アレッシ

design : ロレンザ・ボゾーリ、ガブリエレ・キアーヴェ

チーズグレーター
10 × 6 × h 16 cm
18/10ステンレススチール
¥10,000

ピルケース
5 × 4.8 × h 2.5 cm
18/10ステンレススチール
¥4,800

チューブスクイザー
7.3 × 4.7 cm
18/10ステンレススチール
¥3,600

※価格は全て税抜表示となります。

BULLA

design : ヴァレリオ・ソメツラ

「イタリアのティレニア海に浮かぶジリオ島を訪れた折、私は家の周囲で拾い集めたさまざまなものをヒントに、自然のかたちが日用品のデザインにどのように反映されているかを探りはじめました。日用品には、一定の規則性を持ち、左右対称でデザインされたものが多く見られます。一方で、自然のもの、たとえば貝殻などは、左右非対称ながらも、明確な数学的ルールをもって成長しています。ある日、海辺でくると丸まった薄っぺらい物体を見つけました。複雑かつ滑らかな曲線を持つオブジェは、よく見ると波に削られた貝殻でした。すっかりその滑らかな形状に魅了された私は、敢えて分かりやすい表現にせずとも、自然と機能性が生まれるようなオブジェを開発してみようと考えました。すべすべの貝殻を手握っているような感触のコンパクトなボトルオープナーは所々で厚みが異なり、独特の光の反射を生み出します」

—— ヴァレリオ・ソメツラ

ボトルオープナー

7.5 × 3 × h 2 cm

18/10ステンレススチール

¥6,000

「若手のヴァレリオ・ソメツラは、まるでヘンリー・ムーアの彫刻を彷彿とさせる、美しく、静謐な表情のボトルオープナーをデザインしました」

—— アルベルト・アレッシ



※価格は全て税抜表示となります。



COLOMBINA FISH

design : ドリアナ&マッシミリアーノ・フクサス

ドリアナ&マッシミリアーノ・フクサスの「Colombina」シリーズに、シーフード好きの人のためのカトラリーセットを追加しました。「Colombina Fish」は、牡蠣などの貝料理用フォーク、カニやエビなどの殻割りと専用フォークという3点で、魚料理を楽しむながら食べるためにアルベルト・ゴッジ監修のもと完璧なラインナップを揃えました。フォーマルセットとしてはもちろん、単体でも十分に見栄えのするデザインになっています。握る部分には、シリーズ共通のウロコ模様が施されています。

カトラリー	左から順に						
18/10ステンレススチール	サービングフォーク	25 cm	¥ 5,000	貝用のフォーク	14 cm	¥ 2,000	
	サービングナイフ	27 cm	¥ 5,000	キャビアスプーン	9 cm	¥ 1,600	
	スプーン	19 cm	¥ 2,400	バターナイフ	17 cm	¥ 2,000	
	ナイフ	21 cm	¥ 2,400	シェルフィッシュフォーク	20 cm	¥ 2,000	
	フォーク	19 cm	¥ 2,400	シェルフィッシュクラッカー	17 × 4 cm	¥ 15,000	
				サービングスプーン	25 cm	¥ 5,000	



※価格は全て税抜表示となります。



PCH05/30 - PCH06/26

design : ピエール・シャルパン

鏡面仕上げしたスチールを格子状に並べ、美しいリズム感のあるシリーズは、フランス人デザイナー、ピエール・シャルパンによるものです。2011年から2013年にかけて連続的に発表したトレイやフルーツボウルに続き、今回は楕円形のバスケットと大型のフルーツボウルの2点が追加しまし

PCH05/30
 ø 30 × h 12 cm
 18/10ステンレススチール
 ¥26,000

PCH06/26
 ø 26 × 20 × h 6 cm
 18/10ステンレススチール
 ¥18,000



TRINITY

design : アダム・コーニッシュ

「オーストラリアの若手デザイナー、アダム・コーニッシュがデザインしたセンターピースは、レーザーカットと曲げ加工の技術を駆使し、巻貝のような美しいらせん模様を表現しています」

—— アルベルト・アレッシ

バスケット

ø 26 × h 7 cm

18/10ステンレススチール ○ ¥20,000

スチール、エポキシ樹脂仕上げ(白) ○ ¥15,000

フルーツバスケット

ø 33 × h 8 cm

18/10ステンレススチール ○ ¥30,000

スチール、エポキシ樹脂仕上げ(白) ○ ¥20,000

シトラスフルーツバスケット

スチール、エポキシ樹脂仕上げ(白)

ø 26 × h 12 cm ○ ¥15,000

ø 33 × h 16.5 cm ○ ¥20,000



FIOR D'OLIO

design : マルタ・サンソーニ

「オイル瓶の口にピッタリとフィットする「Fior d'olio」は、吹きこぼれにくい仕組みになっているので、料理に応じて好みの量のオリーブオイルを調節しながらかけることができます。当初はプロ向けのオリジナルのガラス容器とセットでしたが、今回からは単品での販売を開始します。」

—— アルベルト・アレッシ

オイルサーバー(パーツ)

ø 5.3 × 4 × h 7.7 cm

18/10ステンレススチール、熱可塑性樹脂、
 ¥6,000

※価格は全て税抜表示となります。



OPUS

design : グイド・ヴェンチャーリ

Opusは、レース生地のような繊細な透かし細工をメタルで表現した上質なセンターピースです。タティングレースの美しさに魅了されたグイド・ヴェンチャーリは、レーザーカット技術を応用して、美しいアイテムに仕上げました。レースの表情を忠実に再現するために、製造プロセスには手間と時間を惜しみません。レーザーカットで穴を開け、磨きと塗装をした後、最後にもう一度型押しをして形状を整えています。

「私の母は地域でただ一人の小児科専門医で、これまでに2700人の子供たちの世話をしてきました。今日でも、多くの人々が母への感謝の気持ちを私に伝えてくれます。彼女はかぎ針編みとレース編みが大好きで、家では夜になるといつもソファに座って編み物をしていました。また、友人の家に出かけるときも常に編み物用のバッグを持っていき、いつでもどこでもできるようにしていました。母がつくったレースの敷物、フリンジ、ベッドスプレッドなどは、私や妻、子供たちがいまでも使っています。私も子供のころは、ソファの端に座って、かぎ針編みをちょっとだけ習いましたが、すっかり忘れてしまいました。10代になると、それを古くさく感じて、まったく興味を持ちませんでした。大人になってようやく装飾や刺繍など、古くから伝わる民芸や、クラシック様式などが、心を情感豊かにしてくれることが分かり、その魅力を再認識しました。

※価格は全て税抜表示となります。



センターピース
60 × 34 × h 7.5 cm
18/10ステンレススチール ○ ¥45,000
スチール、エポキシ樹脂仕上げ(白、赤) ○ ¥36,000

アレッシィから金属とレーザーカット技術を使ったパターンをデザインしないかと頼まれたとき、私はすぐにインクと筆を取り出し、ライスペーパーをはじめとしているいろいろな種類の紙の上でデッサンを繰り返し描きました。自由な気持ちで手を動かしていると、刺繍のパターンが連続的に出てきました。ジャズピアニストのキース・ジャレットが即興でピアノを奏でるのを聞きながら筆を動かし続けていると、頭のなかでどんどん整理されてきました。世の中にはいろんなタイプの仕事があります。しかし、錬金術士たちがかつて「Opus=オプス、作品」と呼んだように、内なる声を聞いてこそ、自然で決定的な仕事となり、人生になっていくのだと思います」

— グイド・ヴェンチャーリ

ALESSI



コンテイナー・シリーズ
銀メッキ18/10ステンレススチール

オイル・ビネガー入れ
280 ml - 7.4 × 6.5 x h 29.3 cm
¥18,000

塩入れ
75 ml - 5 × 4.5 x h 13.7 cm
¥12,000

コショウ入れ
40 ml - 4.3 × 4.2 x h 10.8 cm
¥10,000

スパイス入れ
125 ml - 6.5 × 6.4 x h 11.5 cm
¥12,000

シュガー入れ
200 ml - 9.8 × 7 x h 11.3 cm
¥12,000

小型塩入れ
4 ml - 2.3 × 2.4 x h 4.6 cm
¥9,000

※価格は全て税抜表示となります。

ZUMTHOR CONTAINERS

design : ピーター・ズントー

「ホテルで朝食を食べたときに、卵に塩をかけようと、塩入れを手にしたときのこと。なんとなく握った感じが気に入らなかった。すぐさま調味料入れのアイデアスケッチを簡単に描いてみました。ずいぶん長い間、そのスケッチは事務所の壁に貼ったままで、「これって摩天楼だけ?」と自分でも何を描いたのか忘れてしまうほど。ある日、ようやく思い出し、すぐにスタッフにグリセリンソープを使ってプロトタイプをつくるように指示を出したところ、まるで磨りガラスのような表情を持つ美しいものが仕上がりました。このような昔のアイデアを見事製品へと導いてくれたアレッシィに感謝します」

—— ピーター・ズントー

これまでもアレッシィでは多くのデザイナーとともにソルト&ペッパー、オイル、ビネガー、砂糖など、さまざまな容れ物の開発をしてきましたが、ピーター・ズントーの提案は、何事にも迎合しない厳しさと明快さを併せ持つ、他のものとは明らかに一線を画するもので、自然やクリスタル、鍾乳石や石筍といった鉱物をイメージソースにしています。最初のプロトタイプは、石けんをナイフで削りつくったもので、自然の風景をさまざまに取り込んだ多面体でした。そのアイデアを6つのアイテムへと集約。機能などに応じて、それぞれの形状やバランス、サイズなどを整えています。

2013年1月に発表したものですが、約2年間の開発準備を経て、ようやく発表へと漕ぎ着けたもので、近年もっとも時間がかかった大変なプロジェクトでした。オイル・ビネガー入れ、塩・コショウ入れ、スパイス入れ、シュガーポット、小型の塩入れのセットです。

“Juicy Salif”

25th Anniversary Special Projects

TWENTY-FIVE YEARS WITHOUT SQUEEZING A LEMON

レモンを絞ることなく25年

ミラノサローネにて特別展示
及び記念本リリース

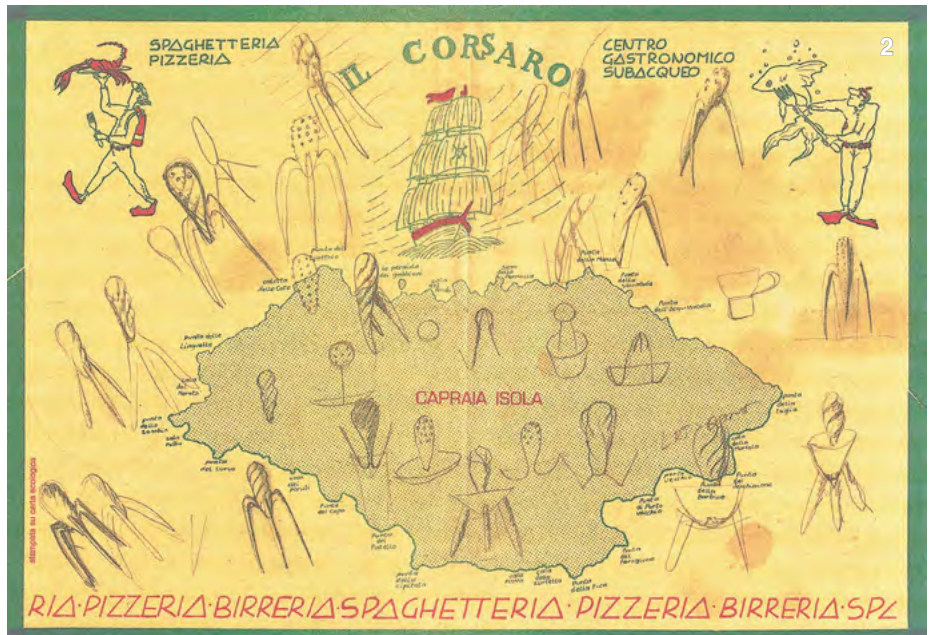
クリエイティブデザイン業界において最も重要なトレードショーに向けアレッシィは、デザインとアートとの架け橋である企業の姿勢を最も良く表す、1990年にフィリップ・スタルクがデザインしたレモン絞り「Juicy Salif」の25周年を祝います。

このプロジェクトの成り立ちは詳細に記録されていました。当時アルベルト・アレッシィはブランドのカタログに、1921年の設立以来アレッシィの伝統的なプロダクトだったトレーを加えて内容の充実を図ろうとしていました。彼はスタルクに、この典型的なアレッシィ商品であるトレーに挑戦して欲しいと考え、連絡をとっていましたが返事をもらえないでいたのです。数ヶ月後のある日、アルベルトの元にイタリアのカプライア島の消印が押された封書が届き、中にはスタルクが新しいレモン絞りを描いたレストランのナプキン数枚が入っていました。(画像②)ちょうどこの島で家族との休暇中の食事を楽しんでいたスタルクが、イカ料理にレモンを絞っていた時にこの軟体動物の形状から「Juicy Salif」インスピレーションを得たのでした。

その「Juicy Salif」の25周年を記念して2種類の特別エディションが作られます。一つはアルミニウム鑄物にマットな白いセラミックコーティングが施されており、もう一つはブロンズ鑄物による仕様です。

前者はすべての「Juicy Salif」ファンに向けて作られ、その色は製造元とデザイナーが共有している純粋な熱意の現れです。白という色は既製品から距離を置き、プロダクトの形状とデザイン・アイコンとしての価値を強調するためです。

後者は誉れ高いOfficina Alessiオフィチーナ・アレッシィからの発表で、299個限定のブロンズ製になります。そのユニークな出で立ちはフィリップ・スタルクの作品を形容するときしばしば用いられる表現でもある、独特でアーティストティックなオーラをまといます。



「Twenty-Five Years Without Squeezing a Lemon (レモンを絞ることなく25年)」はミシェル・コゴによる特別出版物のタイトルであり、この記念エディションの発表を合わせて配本されます。この雑誌は「Juicy Salif」の掲載しやグラフィックへの転用、オンライン画像や記事など、膨大な資料を順を追って振り返り、要約するのです。

発表会 Twenty-Five Years Without Squeezing a Lemon
(レモンを絞ることなく25年)
会場 Alessi Flagship Store Milan
Via Manzoni 14-16
日時 4月14日～19日
14日(火) 10時～21時
* 18時～21時は、レセプションパーティ
15日(水)～18日(土) 10時～20時
19日(火) 11時～19時

Alessi 2015 SS New Colleciton
会場 Showroom E3 - Corso Italia Est /
Ponte dei Mari Est
日時 4月14日～19日
9:30時～18:30時
その他、フェア本会場にあるAlessi Showroom
にて、2015年新作コレクションを発表します。

Juicy Salif ジューシー・サリフ

20世紀でもっとも刺激的なレモン絞りと言われた「Juicy Salif」は、今年で25周年を迎えます。1990年にフィリップ・スタルクがデザインした「Juicy Salif」は、アレッシィのコレクションのなかでも最も有名、かつ象徴的な商品です。広く知られたアイテムですが、元はスタルクがピザ屋のペーパーナプキンに何気なく描いたスケッチでした。レモンを絞って食べるイカ料理が、フィリップ・スタルクのアイデアに火をつけたのですが、90年代に登場したときは、そのアイデアソースやプロダクトとしての役割について、数えきれないほどの熱い議論が重ねられました。25周年を記念して、今回2つのニューバージョンを追加します。一つはアルミニウム本体をセラミックで覆ったもの。白いマットなコーティングになっているので、その形状の美しさがより強調されています。また、セラミックコーティングしたことで、ほかのキッチンアイテムとの相性も良いでしょう。もう一つのブロンズ製は、数量限定で販売します。

最も有名なアレッシィ商品の25周年を記念してつくったブックレットのために考えたコピーが「レモンを絞らずに25年」。敢えてシニカルに考えてみるのもアレッシィらしいやり方かと思います。それほどまでにJuicy Salifは、我々がつくりあげてきた製品のなかでも理知的かつ挑発的なアイテムであり、同時にデザインの歴史にしっかりとその名を刻み込むものとなりました。その25周年を記念して発表する2つのバージョンは、デザイナーとメーカーのピュアな気持ちを象徴する白。そして、アイテムの魅力を芸術的に引き出すブロンズは、299個の限定生産となります。

— アルベルト・アレッシィ



「Juicy Salif」レモン絞り
25周年限定版ブロンズ鑄物(299個)
ø 14 × h 29 cm
¥230,000



「Juicy Salif」レモン絞り
25周年アルミニウム鑄物、白マット仕上げ
ø 14 × h 29 cm
¥10,000