



見る楽しさ × 美味しく淹れる × 湯冷まし器

湯坂

日本の歴史や文化を象徴する飲み物のお茶。湯冷まし器というのは、お茶を淹れる時に使う道具。金属の熱伝導を生かし、水を流れる様子を眺めながら美味しいお茶ができるまでの時間を楽しむ、新しい湯冷ましの提案。

1

水を溜める

水を直接落とさず、水を貯めてから落とすことで、水が静かに流れるような仕組み



見て楽しむ

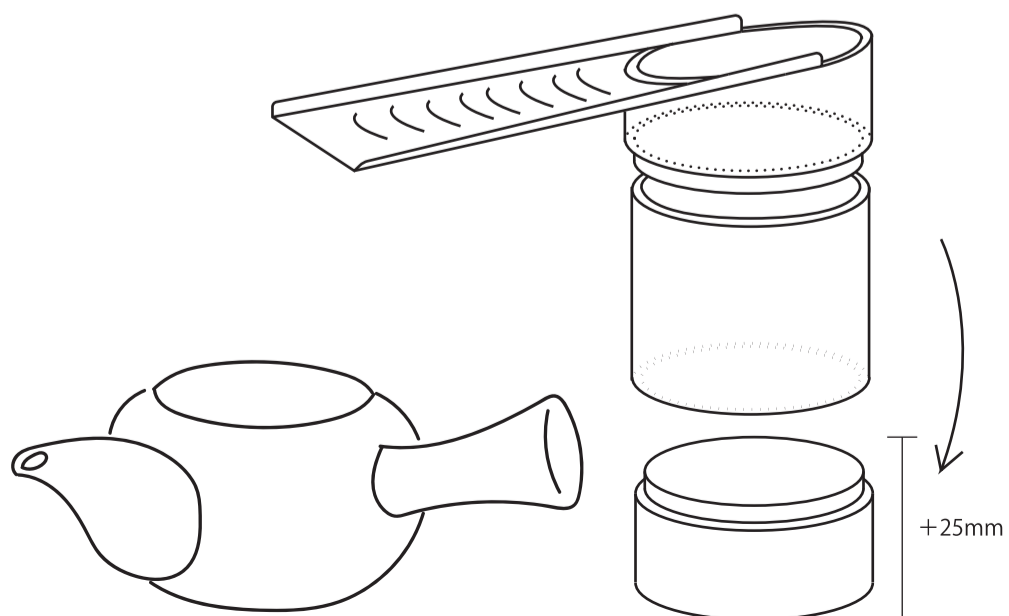
水が金属板のうえを美しく流れる。1mm厚の曲線の上を水が流れる様子を見て、お茶が美味しくできるまでの時間を楽しむ。



3

熱湯を冷ます

お茶を美味しく淹れるコツは熱湯を注がず80度程度まで冷ましてから淹れること。金属の上を熱湯が流れることで金属の熱伝導を利用しお湯を冷ます。



スタッキング構造で、様々な急須の高さに対応します。