

thermo mug

CONCEPT

欧米スタイルのカフェがブームとなった2000年、スタイリッシュなデザインと優れた保温・保冷機能を備える二重構造マグ&タンブラーのブランドとして thermo mug は誕生しました。

「18-8 ステンレス」を取り入れたその製品は、温かさ・冷たさをそのままに“飲みごろ”を長時間にわたりキープします。

また、アメリカンスタイルを原点に、日本の洗練さを加味したデザインは、シンプルにしてアーバンな印象です。

しかも「感度」を意味する「SENSITIVITY」のブランドコンセプトのもと、ファッショントレンドをはじめ、さまざまな情報に鋭敏に感応しながら、折々の旬なカラーや柄などをデザインに落とし込んでいきます。

これにより、thermo mug はただキッチン雑貨であることに留まらず、ファッションスタイルを飾るアイテムになっています。

ホーム、オフィス、ドライブ、スポーツとあらゆるライフシーンをお洒落に彩る新しいテーブルウェア。それが thermo mug なのです。



talk and come again

ABOUT talk and come again

駄菓子屋をイメージしたコーヒーショップ「トクガワエン (talk and come again)」は 2015 年 3 月 21 日に渋谷区神宮前エリアにオープンしました。クラウドファンディングで 200 万円の資金調達に成功したフランス出身の Nathalie Yoshimi が、コーヒーを中心としたドリンクやフードを提供しています。「トクガワエン」は、Nathalie Yoshimi の祖母が岡崎で 20 年以上営んでいるビジネスホテル「徳川園」から由来。Nathalie Yoshimi は人と人との直接的な会話や子ども達が生きる学びを得る環境があるという " 駄菓子屋 " のような存在でありたいといい、祖母と地元の子も達を支えてくれた駄菓子屋の人々へ感謝を込めて「talk and come again (おしゃべりしに、のんびりしに、また来てね)」と名付けました。外苑西通りに面する店舗では、コーヒーのほかにトーストやクロワッサンなどのブレッドを日替わりで提供。基本的にはテイクアウトですが、店内に設置された小さなカウンターも利用できます。「9 年間のバリスタ経験で得た知識と技術をもとに、選び抜いた豆とマシンを使い、一杯のドリンクにも決して妥協せず、大切に心を込めて、ドリンク作りやお店作りをしていきます」と Nathalie Yoshimi は述べています。

トクガワエン (talk and come again)

住所：東京都渋谷区神宮前 2-12-3

営業時間：月 - 金…9:00 ~ 18:00 土…10:00 ~ 17:00

定休日：日曜



talk and come again × thermo mug

thermo mugより定番のUmbrella Bottle。折り畳み傘をイメージした軽量で細身の真空断熱二重構造ボトルです。無駄を省いたデザインが特徴の同ブランドのフラッグシップアイテム。使用している18-8ステンレスは鉄に18%以上のクロムと8%以上のニッケルを添加。耐蝕性、耐久性に優れているので、ご家庭からアウトドアまで幅広く対応が可能です。こちらはtalk and come againが別注してオーナーであるナタリーのロゴが中央にあしらわれております。

thermo
mug



素材：18-8 ステンレス
カラー：GRAY
サイズ：直径 50 × 高さ 230 mm
重量：230g
容量：300ml
価格：¥ 2,500 + TAX

〈アイテムのお貸出し・お問い合わせ〉

DOVE WORKS.

東京都渋谷区神宮前 2-6-6 秀和外苑レジデンス 304

TEL: (03)-5772-5454 FAX: (03)-3470-5414

E-MAIL: daisuke@dove-works.com

URL: <http://www.dove-works.com>

担当：上田 古瀬 齊藤

トクガワエンのロゴがポップな印象
を与え、程良いアクセントになって
います。



thermo mug
<http://thermomug.com/>