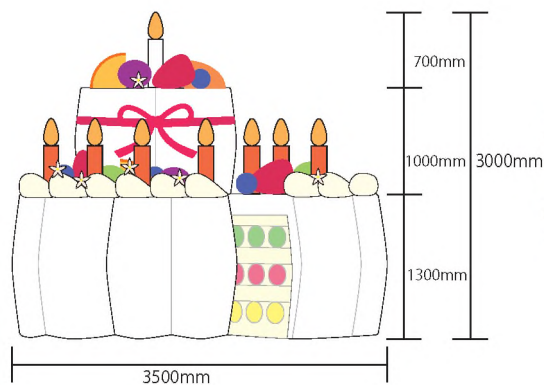


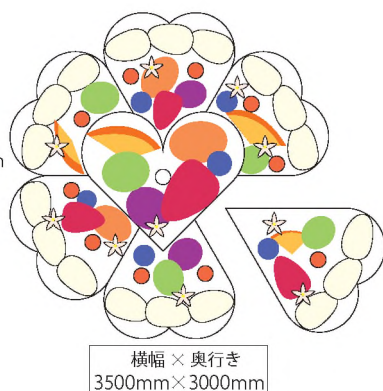
「ケーキ」



側面図



上面図



テーマ

『つながり』

今年富国生命様が迎えらるる100周年という節目は1度しか訪れない特別なものです。私たちはそんな大切な記念日をお祝いしたいと思いました。

富国生命様は創業当初からずっとお客様基点という信念を貫かれています。お客様とのつながりを大切にされてきたからこそ、その思いがお客様に伝わり、それが信頼となって返ってくることで、富国生命様とお客様の間で繋がりが生まれたのではないのでしょうか。つまり富国生命様が100周年を迎えられたのは、人と人との繋がりがあったからだと言えます。

私たちはそんな富国生命様をお祝いするためのケーキを作りたいと思いました。

ケーキから思い出される記憶、そしてその時の感情は、家族や友達といった大切な人との繋がりが無ければそもそも生まれないものです。

大切な人の存在が当たり前になってしまっているからこそ、その人との記憶を思い出し、繋がりの大切さに目を向けなくてはならないのではないのでしょうか。

100周年を迎える富国生命様をお祝いしたいという私たちの気持ちで作られたこのケーキが、人と人との繋がりの大切さを改めて実感してもらおうきっかけになって欲しいです。

素材

〈装飾・クリーム等〉

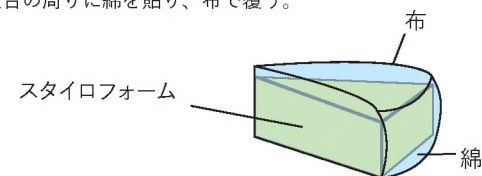
布・綿

布でフルーツ・クリーム・花・ろうそくの形を作り、中に綿を詰める。

〈ケーキの土台部分〉

布・綿・スタイロフォーム

自立させるため、スタイロフォームで作った土台の周りに綿を貼り、布で覆う。



技法

『ソフト・スカルプチュア』

ソフト・スカルプチュアとは布や織物、プラスチックや紙などの柔らかい素材で作る彫刻のことです。革新的なアートの形として日本でも非常に人気があり、クレス・オルデンパークや草間彌生、樺昇などのアーティストがこの彫刻法を使って作品を作っています。



(参考:左:「Floor cake」右:「Floor Burger」クレス・オルデンパーク)