CAN DESIGN



HIDEO SAITOH BIJUTSU SHUPPAN-SHA

C A N DESIGN

HIDEO SAITOH

Bijutsu Shuppan-Sha

缶とラベルのデザイン
企画編集 — 斎藤日出男
表紙・図版撮影 — 株式会社ササキスタジオ
写真植字 — 株式会社ユトリアル
発行者 — 大下敦
発行所 — 株式会社美術出版社
101 東京都千代田区神田神保町2-36 稲岡ビル
電話03-3234-2151
振替東京5-166700

CAN DESIGN

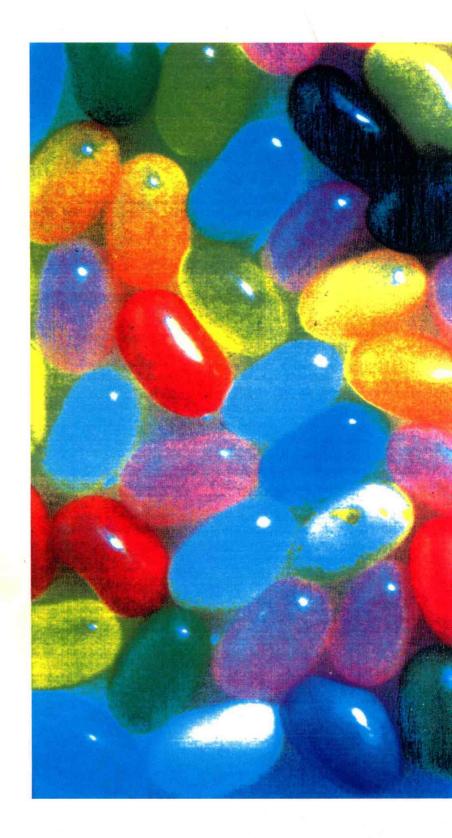
発行日 --- 1991年10月20日

Layout and Editing — Hideo Saitoh
Cover and Plate Photography — Sasaki Studio, Ltd.
Photograph Composition — Yutorial, Ltd.
Publisher — Atsushi Oshita
Published by — Bijutsu Shuppan-Sha, Ltd.
Inaoka Bldg., 2-36 Kanda Jinbo-cho
Chiyoda-ku, Tokyo 101, Japan
Tel. 03-3234-2151

ISBN4-568-50145-8 C3070 Printed and Bound in Hong Kong

CONTENTS

Tins for such things as Candy,	11
Cookies and Nuts	
菓子などのティン	
Tea and Coffee Tins	68
紅茶のティン	
Soft Drink Cans	88
ジュース缶	
Beer Cans	114
ビール缶	
Cans for such things as	138
Vegetables, Fruits, Soups, Meats,	
Fish and Oil	
食料品などの缶	
Knowledge of Cans	197
缶に関する知識	





试读结束: 需要全本请在线购买: www.ertongbook.com

撮影-----

株式会社ササキスタジオ

轟近夫

吉川出

斎藤日出男

PHOTOGRAPHY BY

SASAKI STUDIO CO., LTD.

CHIKAO TODOROKI

IZURU YOSHIKAWA

HIDEO SAITOH

C A N DESIGN

HIDEO SAITOH

Bijutsu Shuppan-Sha





中身を食べたり飲んでしまった後、なんだか捨ててしまうのがもったいないようなパッケージがある。手貼りで作った紙製のチョコレートの箱、薄い木の板で作った葉巻の箱、香りの良い杉の木で作った佃煮を入れる箱などである。どこの家庭にも、保存しておいて結局は使わずに、邪魔になっているだけの箱がいくつかあると思う。特に缶が多いのではないだろうか。日本の代表的なお菓子である、米を焼いて作った煎餅を入れる箱や外国の人からブラックペーパーとよばれている海苔を入れる缶、デンマークのクッキーが入った丸い缶など、捨てるにはかなり勇気がいるものがある。もちろん保存容器として使ったり、それこそサビまで出ているのに愛着がわいて、使いつづけている人もいるかも知れない。

清涼飲料水やビールを入れた缶、肉、魚、野菜、スープなどを入れた食料品の缶、フルーツやオイルの缶など、缶の中身は多彩だ。そして日本では紅茶が入っているのも缶というし、先程の煎餅やクッキー、キャンディを入れたのも缶といっている。この本のレイアウトができあがった時、英文への翻訳を担当してくれたジェニファー・シャーマンさん(美術出版社・国際部)に、紅茶とかキャンディ、クッキーなどが入っているものは、缶とはいわずにティンと欧米では言っていることを教えてもらった。さらに、スーパーストアーで売られている時には缶でも、デパートなどの売り場に陳列され売られているとティンになるものもあるという。なお、インスタントコーヒーなどの入っているのは缶だそうだ。海外の読者の方には缶の本なのにティンが混じっていると指摘されそうだが、日本ではいずれも缶とよんでいるのでご了解いただきたい。

缶は、なにしろ缶切りで開けて見ないことには中身が分からない。それでもジュースやビール缶は液体の色などある程度想像できるかもしれないが、食料品となるとなかなか想像しにくい。だから、パッケージデザインとしては、ラベルに中身の品を写真やイラストレーションによって説明せざるをえないのである。そのような点で、タイポグラファーとイラストレーターの力量がもっとも問われる仕事なのだ。また面白いことに、フランス

のフォアグラも日本のカニも高価な品でありながら、200円ぐらいで売っているフルーツやイワシの缶となんら変わらないものに入っている。10,000円の価格であってもラベルや缶の材質を、特別豪華にしてあるなんてことはない。紙で作った箱などは、価格に見合ったコストをパッケージにかけてもよいと考えてしまうので、過剰包装にしてしまう危険性がある。食料品におけるパッケージは特に質素にすべきであるから、缶はその点パッケージとして優れているといえる。もちろん、全ての品を缶に入れるということはできないのだが。

今、日本はもちろんのこと世界中で資源の無駄使いや、過剰包装などに関心が高まっている。日本だけの話だと思うが、ジュースやビールを販売する自動販売機が歩道上や駅のホームにまで溢れている。販売機が何台も立ち並んでいる風景は決して奇麗なものではない。便利さと醜さとが隣り合っている。また飲み終わった缶を道路に捨ててしまうマナーのない人、それを拾い集める人もいる。やっと、メーカーも消費者もリサイクルへと動き出したこの頃である。缶は優れたパッケージだと思うから、無駄使いのないよう、またゴミにしないで100パーセント再利用できたら素晴らしい。

さて、缶の本を出版しても良いとOKがでてから、僕は1年余り東京、横浜、神戸などのデパートや食料品専門店、スーパーストアーなどに出掛け、缶を買い集めた。またサンフランシスコとロンドンにも缶を買いに行った。その割には良いデザインのものが収録されていないと怒られそうであるが、今後アジア、ヨーロッパ、北欧などにも行ってしっかり取材し、3年後にまた缶の本を作ろうと考えているのでご容赦いただきたい。最後になってしまったが、巻末に缶のデザインをする時の予備知識といったものを記したが、缶について全く知識のない僕がこの項を作成できたのは、東京・金方堂松本工業株式会社のご指導・資料提供をいただいたお蔭である。心よりお礼申し上げます。

Many food packages are wastefully thrown away after the contents have been finished. Among these are hand-constructed paper boxes which once contained chocolates, wooden cigar boxes, and boxes of tsukudani, Japanese food boiled in soy, made of fragrant cedar wood. In addition, in most households there are those containers which, although saved for future use, end up becoming nothing but a hindrance. I think that one can safely say that the majority of these are metal containers such as the tins for Japanese seaweed, known in some foreign countries as "black paper", or senbei, the main Japanese snack food, as well as the round tins for Danish cookies. Because of their sturdy construction these kind of tins are difficult to simply throw away and, as a result, there are naturally people who keep these tins and continue to use them as storage space even if rust appears.

The contents of these "cans" are varied. Containers for soft drinks and beer as well as food products such as meat, fish, vegetables, soup, fruit, and oil are all referred to as "cans" in Japan. Furthermore, the Japanese word for "can" also applies to the metal containers for tea, *senbei*, cookies, and candy. After I had finished the design and layout of this book, I was informed by Jennifer Sherman, the English translator in Bijutsu Shuppan-Sha's International Division, that in America and Europe many of the aforementioned "cans" are alternately called "tins". Ms. Sherman also informed me that there are containers which when sold at a supermarket are called "cans" but when sold at a department store adopt the label "tin". In addition, it seems that containers for such things as instant coffee are always labelled "cans". In light of this, I would like my foreign audience to be aware of the fact that although this book is entitled *Can Design*, it is actually a presentation of both "cans" and "tins".

In any event, without cutting open a can one cannot tell its contents. As for beer and juice cans, one can imagine to some extent the color of the liquid inside. Foods, however, are difficult to visualize. Therefore, it is the task of the label to explicate the contents by means of photographs or illustrations. In this way, a skilled typographer and illustrator are essential.

Another interesting thing is that the metal containers for expensive items such as French Foie Gras and Japanese Crab are exactly the same as those for low priced items such as fruit or sardines. If the expensive item were instead packaged in an elaborate container to match its costliness, the price would need to be even higher to accommodate the packaging cost. Accordingly, since it is more practical for food products to be packaged in simple containers, cans seem to be the best solution. After all, the contents are the most important element.

The scene of a row of multiple vending machines on the sidewalk or train platform is not a pleasing sight. I think that an overwhelming presence of vending machines is unique to Japan. With the invention of these machines, convenience and ugliness go hand in hand. As for the empty cans, rude people throw them on the street while others collect them. In the wasteful world of today, Japan is of course also wasteful of resources. Recently, however, concern over such things as excessive packaging is increasing, and both manufacturer and consumer have begun to recycle. Since, in my opinion, cans are an excellent packaging format, it would be great if they could be recycled one hundred percent.

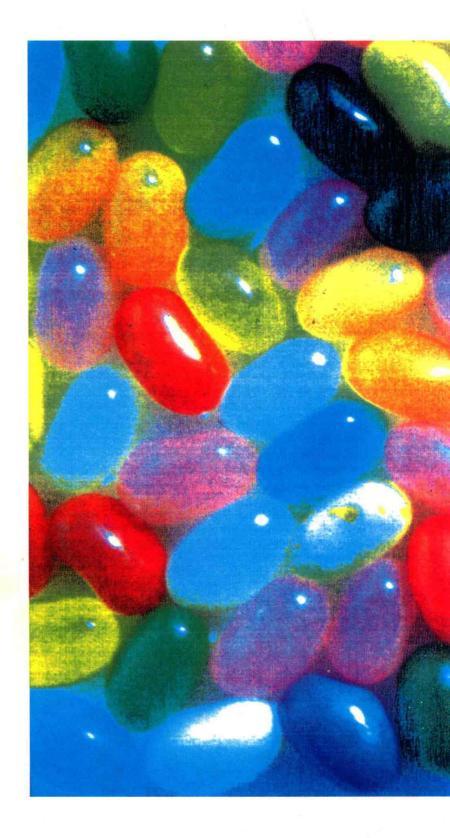
After it was confirmed that I would be able to publish this book of cans, for over a year I searched for cans in the department stores and speciality stores of Tokyo, Yokohama, and Kobe. My search also took me abroad to San Francisco and London. Since I feel that there remain many good can designs which I did not collect for this book, I am planning to continue my search in Asia, Europe, and Scandinavia and construct another book of cans in three years.

I would like to thank KINPODO MATSUMOTO INDUSTRIES CO., LTD. for the assistance and guidance they offered me. Without the background information about designing cans that they provided me with I could not have written the concluding part of this book.

CONTENTS

Tins for such things as Candy,	11
Cookies and Nuts	
菓子などのティン	
Tea and Coffee Tins	68
紅茶のティン	
Soft Drink Cans	88
ジュース缶	
Beer Cans	114
ビール缶	
Cans for such things as	138
Vegetables, Fruits, Soups, Meats,	
Fish and Oil	
食料品などの缶	
Knowledge of Cans	197
缶に関する知識	

略号 Abbreviation
 PT 協名 Product Type
 MF 製造元 Manufacturer
 S サイズ Height D Diameter
 L Length W Width
 V 内容量 Volume
 CO 生産国 Country of Origin



Tins for such things as Candy, Cookies and Nuts 菓子などのティン

