




cookplay
creative cuisine
BILBAO

cookplay



Jōmon

global eating
local food



reddot award 2014
winner

Jōmon

Design by Ana Roquero

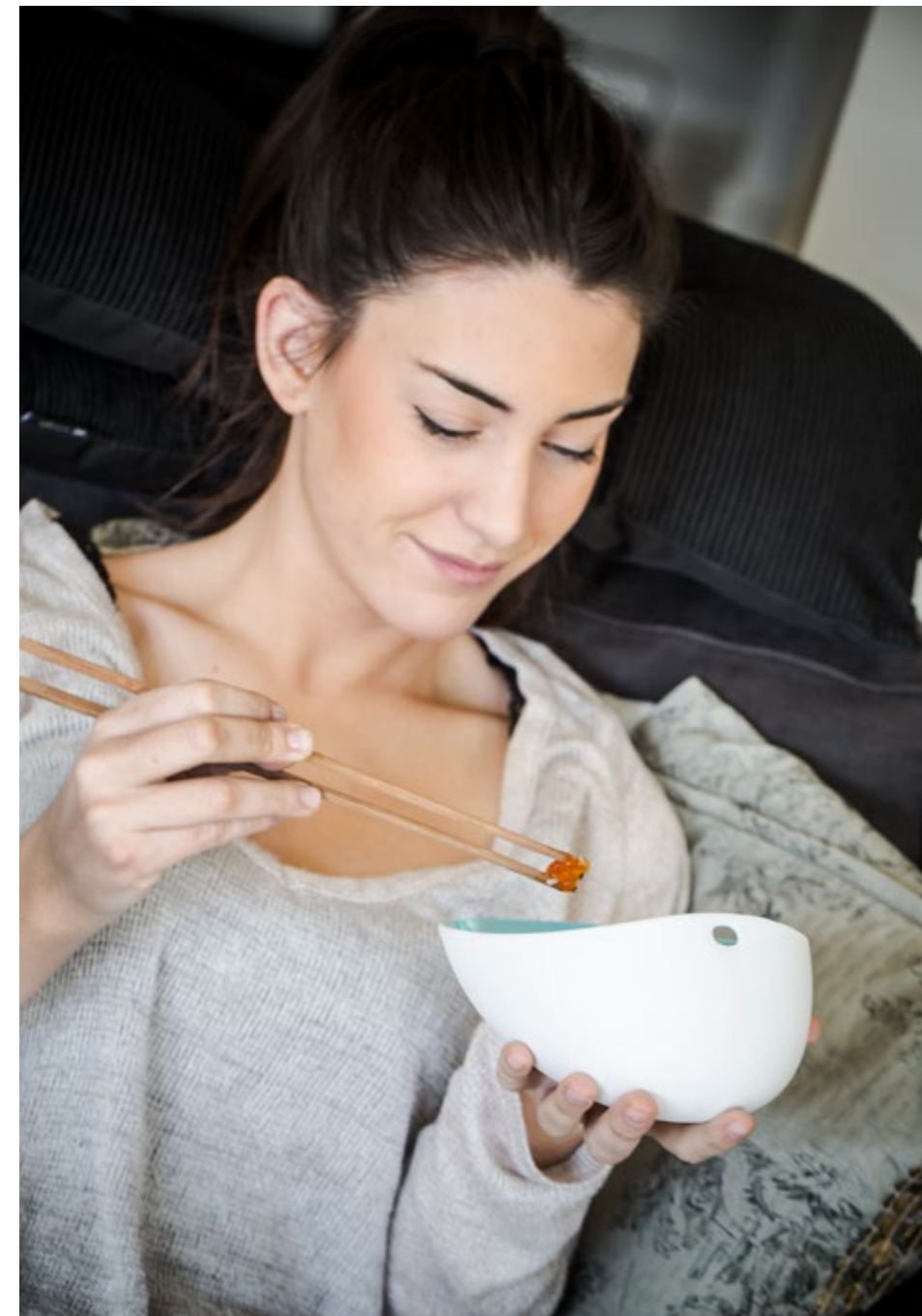
Jomon comes to our homes and is gradually introduced into our routines to form a new culinary universe. Young gourmets couples enjoying a dinner at home with a unique exquisitely prepared Japanese food, informal picnics and outdoor fun, the most unabashed luxury in the most desirable place, a party in the living room with a thoughtful catering, an evening with friends with a crunchy and freshly snack, fast food on your best sofa or the healthiest working breakfast in front of the computer...

You design the moment and Jomon will accompany you.

Jomon se acerca a nuestros hogares y se introduce poco a poco en nuestras nuevas rutinas para dar forma a un universo culinario nuevo; jóvenes gourmets que disfrutan de una cena en casa con la más exquisita preparación de la cocina japonesa, picnics al aire libre informales y divertidos, el lujo más desenfadado en la mesa más deseada del momento, una fiesta en el salón con el catering más sugerente, una tarde con los amigos con un dipping crujiente y sano, una comida rápida en el mejor sillón de tu casa o el desayuno más sano trabajando delante del ordenador.

Tu diseñas el momento y Jomon te acompaña...

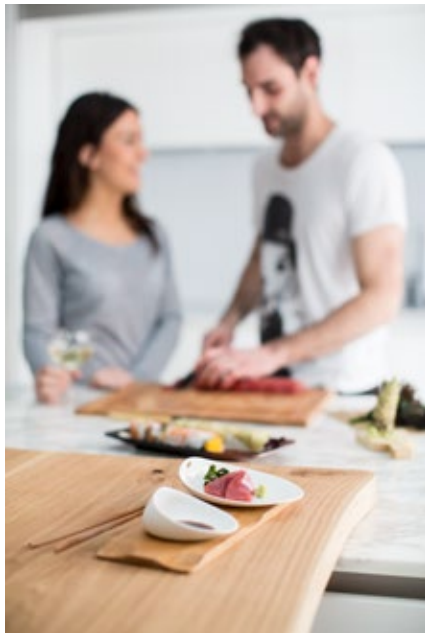
Jomon se reproche de nos foyers et s'introduit petit à petit dans notre quotidien pour donner lieu à un nouvel univers culinaire ; jeune gourmet savourant un diner à la maison avec une fabuleuse présentation de la cuisine japonaise, un pique nique informel et ludique à l'air libre, le luxe déstructuré que nous propose une des tables les plus courues du moment, un apéritif plein de créativité, un après-midi entre amis avec un dipping croustillant et sain, un repas rapide et confortable dans le sofa de votre salon ou encore un déjeuner sur le pouce en travaillant devant votre ordinateur.



Jomon shares little moments with you every day and makes them unique as if you have all the time in the world to enjoy.

Jomon comparte contigo los pequeños momentos del día a día y los convierte en únicos, como si tuvieras todo el tiempo del mundo para disfrutar.

Jomon s'intègre aux petits moments du quotidien pour en faire une expérience unique, donnant la sensation d'avoir le temps devant soi pour en profiter.



A glass of wine, a piece of salmon sashimi, a natural wasabi and Jomon accompanies a carefully prepared dinner with total complicity.

Una copa de vino, un taco de sashimi de salmón, un wasabi natural y unos Jomons acompañando la cuidada elaboración de una cena llena de complicidad.

Un verre de vin, un sashimi de saumon, un wasabi naturel et la collection Jomon pour présenter avec une singulière délicatesse, les mets d'un dîner plein de complicité.



An exquisite sushi placed in the most natural of shapes, the most simple turns out to be the most sophisticated.

Un exquisito sushi se posa en la más natural de las formas, lo más sencillo resulta ser lo más sofisticado.

Un exquis sushi posé sur la plus organique des formes, quand le choix de la simplicité devient le choix de la sophistication.



Dinner for two with Jomon on an individual porcelain or bamboo tray or a tray to share. It 's up to you...

Una cena para dos con Jomon en bandeja individual de porcelana o bambu ó con badeja para compartir.

Tu decides...

Un dîner pour deux personnes avec les bols Jomon reposant sur leurs supports individuels en porcelaine ou bambou, ou encore sur un plateau en bambou aux empreintes multiples....

A ´ vous de choisir...



Jo 2 Porcelain



Jo 2 Bamboo



Jo 5 Bamboo

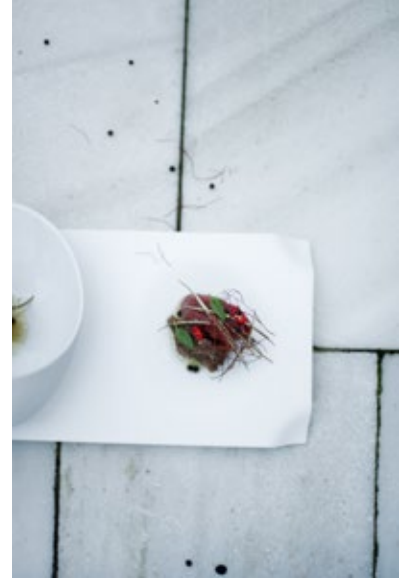
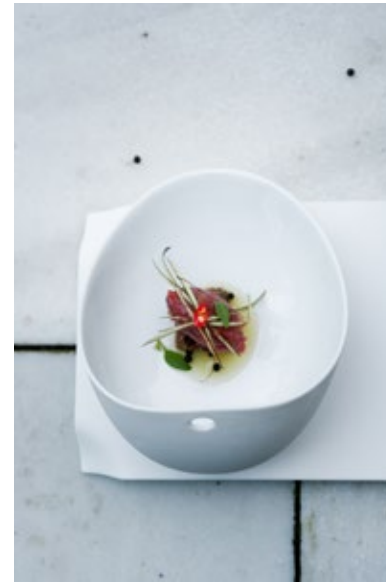


Jomon offers open catering, flexible, so natural and yet so ordered that it is irresistible to pick up.

Jomon te propone un catering libre, flexible, tan natural y a la vez tan ordenado, que no podrás resistir a cogerlo en la mano.

Jomon propose un catering libre et versatile, à la fois naturel et ordonné, que vous ne pourrez vous empêcher prendre dans vos mains.





Jōmon “gold series”

Wordly luxury installed in our homes. who wouldn't be seduced by the golden light enjoyed by Persians and Egyptians in their everyday dinnerware? The mixtures of cultures can be felt in a special way in the Jomon golden finishes for different people who like to be seduced in a unique and personal way. A meal difficult to forget.

El lujo mundano se instala en nuestros hogares, ¿quién no se siente seducido por la dorada luz que disfrutaron los persas y egipcios en sus vajillas de uso cotidiano? La mezcla de culturas se puede sentir de una forma especial en los acabados de oro de Jomon, para gente diferente que le gusta seducir de una forma única y personal. Una mesa difícil de olvidar.

Le luxe mondain s'installe dans vos maisons à qui ne serait pas séduit par l'éclat de cette lumière dorée inspirée de la vaisselle perse et égyptienne de l'époque antique. Le mélange des cultures est particulièrement perceptible grâce à la finition Or de Jomon. Une collection idéale pour les personnes qui aiment séduire d'une manière unique et personnelle. Une table qui marque les esprits.



Jo 1 Porcelain



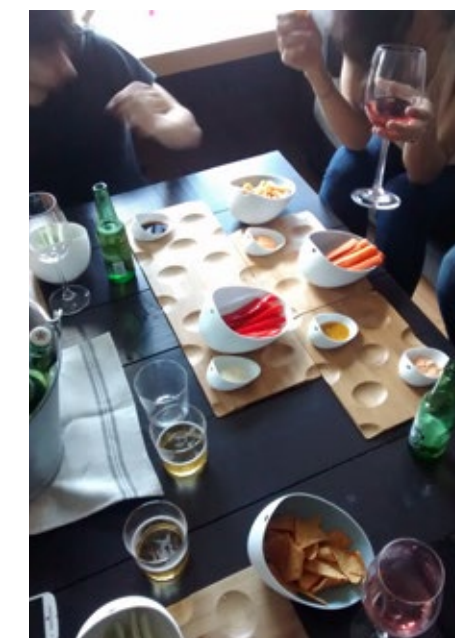
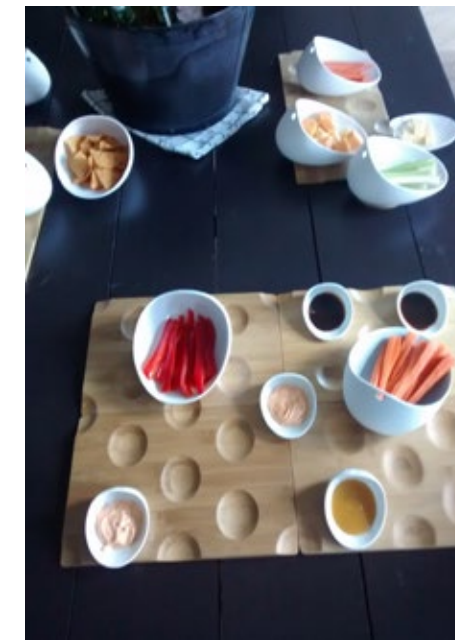
Jo 2 Porcelain



Jo Plate Porcelain







An afternoon with my best friends, beer, tacos, guacamole...Jomon shares with you an informal and fun snacks.

Una tarde con mis mejores amigos, cervezas, tacos, guacamole.. Jomon comparte contigo un dipping informal y divertido.

Un après-midi entre amis, bières, nachos, guacamoles....Jomon vous accompagne à l'occasion d'un dipping informel plein de bon humeur.



Jo 8 Bamboo



Jo 5 Bamboo



Jo 2 Bamboo



There are times to enjoy the outdoors, where the freshest and most juiciest fruit draws you to an ideal setting to spend an unforgettable evening in the company of Jomon.

Hay momentos para disfrutar al aire libre, donde las frutas más frescas y jugosas se dibujan en el escenario ideal para pasar una tarde inolvidable en compañía de Jomon.

Il y a des moments où l'on veut profiter du grand air, avec quelques fruits frais et savoureux. Le scénario idéal pour passer un après-midi inoubliable en compagnie de Jomon.



Jomon couldn't fit better into my favourite cabinet!
Jomon en mi alacena favorita, ¡no puede encajar mejor!
Jomon dans mon meuble préféré, une intégration parfaite!





Wake up, a good coffee, read the mail and enjoy my muesli with red berries and yogurt in my Jomon.

Despierta el día, un buen café, miro mis primeros mails y un muesli, con frutos rojos y yogur en mi Jomon.

Le jour se lève... un café, je consulte mes mails avec mon muesli au fruit rouge préféré dans mon Jomon.



Projects we love

Jomon has managed to be present in the most exquisite places, the most cool taverns, the most mundane luxury...

Our thanks to all gastronomic projects where Jomon has helped bring art and creativity to achieved a more explorative dining experience.

Jomon ha conseguido estar presente en las mesas más exquisitas, las tascas más lujosas, en el lujo más mundano.

Nuestro agradecimiento a todos los proyectos gastronómicos donde Jomon ha ayudado a aportar arte y creatividad para conseguir una mesa más explorativa.

La collection Jomon est actuellement présente à la fois sur les tables les plus raffinées mais aussi au coeur des bars trendy et alternatifs.

Notre remerciement à tous les projets gastronomiques où Jomon a apporté cette touche d'art et de crativité pour une table à l'expetionnelle originalité.



Edorta Lamo, "A fuego negro" chef



Pierre Geronimi, Maitre Glacier, Mônaco



Ana Roquero and Toshio Tanahashi

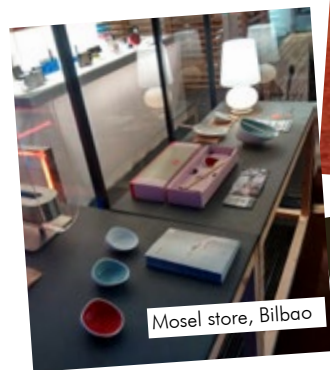
"Top Chef" book, France
Photo by Patrick Rougereou



Culinary Art of Living



Kiko Moya, L'Escaleta chef



Mosel store, Bilbao



Luis Arebalo, Kena chef, Madrid



Dani Lomana, Kuma chef, Bilbao



Chef Pepe Rodriguez



Chef David Toutain, Paris



Francis Paniego, Master Chef



Ana Roquero and Yoshiharu Kaji, Felix chef at Peninsula Hotel, Hong Kong



Strazzanti Sicilian fine food store, London



Chef Eneko Atxa



Chef Oliver "Ollysan", London



La Comercial store, Barcelona



Roc.D, Frankfurt



Guggenheim Bilbao store



Aitor Basabe, Arbolagaña chef



Chef Martin Berasategi and Ana Roquero

cookplay

is a new-coming basque editor created by the designer Ana Roquero. We design and edit products that offer new proposals to the gastronomic world, based on nature and simplicity, authenticity and quality, functional products that are beautifully made to last and to enjoy in a global context.

Copyright © 2015 Cookplay
Published by Cookplay

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photography, recording or any information storages and retrieval system without permission in writing from the publisher

Publication Design by Ana Roquero
Cover Photograph by Mikel Ponce
Photographs by: Mikel Ponce
Kathrin Koschitzki
Art director: Fran Lopez de Cerro

With special thanks to Dani Lomana, chef of the japanese restaurant Kuma (Bilbao).

Thanks to the models Sara, Sofia, Dani, Lander, Idoia, Alberto, Thibault and to my forever friend Carmen Zarra for her patience and support of the scenography of this catalog.

info@cookplay.eu
www.cookplay.eu

