

》商工会議所活用レシピ

地元企業との連携で実現した海外展開
700年の伝統の技に新たな価値を加えて

有限会社龍泉刃物
社長
増谷 浩司 さん

弊社は、昭和28年に設立した料理包丁メーカーです。取り扱う商品は家庭用から業務用まで多岐にわたり、そのすべてが、700年という長い歴史の中で工夫され、磨き上げられてきた越前打刃物の技法でつくられていきます。熱した鉄を何度もたたき延ばしてつくっていく伝統の鍛造技法は、硬さとしなやかさを兼ね備えた商品を生み出します。54年には、その高い品質が評価され、刃物として初めて伝統的工芸品に指定されました。

しかし、昨今の景気低迷の影響を受け、需要は伸び悩んでいます。この厳しい状況を何とか打開しなければ、と考えていたときに、武生商工会議所が中心となって「素材」「製造」「流通」業界を「ついにまとめ、国内外に越前打

刃物の魅力を広くアピールしていく」という「ECHIZEN JAPAN」プロジェクトが持ち上がりました。連携による取り組みはこれまでもありましたが、これまで広範囲なものとなったのは、商工会議所が間に入り調整をしてくれたからです。この効果は、各方面に波及しています。

弊社では、「デザイン力」を徹底的に磨けたことが大きな成果となりました。デザイナーからの厳しく妥協のない指摘をクリアするまでの過程で、技術力もアップしました。また、地元メーカーが開発し、業界で画期的な素材として注目されている「コアレス多層鋼」を、どこよりも早く提供いただけたことで、新たな付加価値を与えた商品をいち早く完成させることができました。

さらに、商工会議所が市場調査や国内外の展示会への出品などを通じて消費者ニーズの把握に努めてくれたことで、現代生活にマッチした機能性と美しさを併せ持つ商品を誕生させることもできました。その結果、デザイン業界で世界的に最も権威があると言われる「iFデザイン賞」を、ことし受賞しました。

現在、プロジェクトではフランスでの活動に力を入れています。パリなどで活躍するフランス料理の一流シェフをターゲットにPRを展開。彼らから、「まるで手の一部のような」との評価を受け、コラボレーション企画も進行中です。今後は、こうした海外シェア獲得も視野に入れながら、事業を拡大させていきたいです。

担当者からひと言



武生商工会議所
(福井県)
商工相談所参事
和田 清

ご相談は最寄りの商工会議所までお気軽にどうぞ

世界的な日本食ブームの中、日本製の包丁にも注目が集まっています。そこで、このブームの波に乗り、越前打刃物のブランド確立と海外展開を図ろうと、平成20年に中小企業庁のJAPANブランド育成支援事業の採択を受け、プロジェクトがスタート。地元企業14社が、持てる力を出し合って事業化に挑んでいます。

その中でキーパーソンとなっているのが、越前打刃物協同組合の理事長でもある増谷さんです。ニーズに合った商品開発により完成した品は、国内外で高い評価を受け、昨年11月には一般販売も開始されました。いよいよ本格化するこの動きをさらに加速して、越前地域全体を元気にしていきたいです。