

株式会社 アサヒ

〒959-1288 新潟県燕市燕 610 番地 代表者名：田中 正三

電話番号：0256-63-6061 FAX：0256-64-5732

E-mail：info@asahi-co-spoon.com URL：http://www.asahi-spoon.co.jp/

設立年月日：昭和 45 年 3 月 従業員数：38 人 資本金額：4,100 万円

業種：金属製品製造業 得意分野等：金属洋食器の製造

異素材を融合させた新商品開発及び、自動研磨装置開発・導入による受注数量拡大と、新規雇用による研磨技術継承

目的 ステンレスの表面に漆加工を施したシーマ（漆磨）カップの開発・加工を従来は手磨き作業で完成させていたが、カップ内面研磨機の導入により手作業と同様の品質・仕上がりを実現するとともに量産化によりコストダウンを図る。

事業取組みの経緯

- ①生産キャパシティが生まれることで、新規デザインを積極的に開発し、工芸作家とのコラボレーションなど、特徴的なデザインを施した競争力のある製品を開発している。
- ②日本の伝統工芸品として海外旅行者にも好評であり、国内のインバウンドにも貢献できている。
今後も国内市場の開拓をしつつ、ジャパnbrランドをアピールしたデザインで国際競争力をアップさせる。
- ③熟練の技を持つ研磨職人には、生産に追われる現状から脱却し、後継者育成のために力を注いでもらうべく地場産業である研磨技術の継承を行うため、技術指導の時間を持つように業務改善を行い、新規雇用にも積極的に取り組んでいる。

実施内容

当社は、商品に付加価値をつけ、他社との差別化を図るため、一昨年、ステンレスカップの表面に、漆（山中塗）加工を施す、異素材結合の技術を、石川県の漆器メーカーと共同開発し、漆と、ステンレスの表面加工を実現するために、構想から約 2 年を要し、試行錯誤を重ね販売に至った。

当社の研磨技術が評価され、業界の注目度は高く、売れ行きは好調な反面、当社の生産キャパシティに対し 2 倍程度の発注があり、大幅な納期遅れが課題となり、受注できない状況となった。

そこで、自動研磨装置の開発・導入を実施し、効率の良い生産、受注数量の拡大、納期短縮、品質安定の実現を目指す。

さらに、研磨作業に関わる職人の高齢化も課題となっており、自動研磨装置導入によるコストダウンを図り、研磨技術の継承のための新規雇用を目指す。

事業取組みの成果

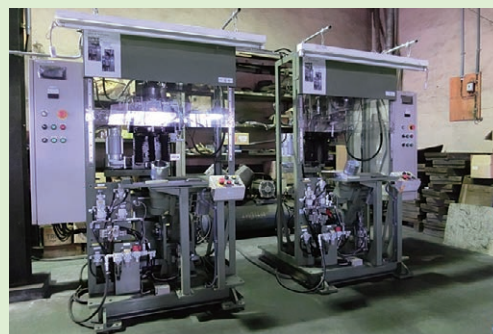
シーマカップの開発・加工を、従来は内面研磨をすべて手磨きで完成させていたが、カップ内面研磨機の導入により、手磨きの作業の2工程を機械化することで、手磨き同様の研磨レベルの再現を行うことを可能とするために試作を重ねて、手作業と同様の品質・仕上がりを再現できた。

なお、本事業の主目的である受注数量拡大と新規雇用による研磨技術の継承に関しても、「自動研磨装置」の開発・導入をし、従来における手磨きの作業を2工程機械化したことで、生産効率の向上、納期短縮が可能となり受注数量を拡大できた。そのことにより売上高増加につながり、さらには、人件費のコストダウンが可能となり新規雇用につながった。

従来は、内面研磨工程において手磨きによる作業で1個カップを仕上げるために9分かかり、1日約60個を生産していたが、本事業により、約6分まで短縮が可能となった。

また、本設備は1人で2工程分の機械操作ができ、1日当たりの生産量を約100個までアップさせることが出来た。

本事業で導入した自動研磨装置



その他（販売計画等）

ステンレスの表面に、漆（山中塗）加工を施したカップ。内面はビールを注いだ際、きめ細かい泡立ちをするように特殊な研磨をしている。「漆磨（シーマ）」というネーミングは、「新潟県・燕の研磨技術」「石川県・山中漆器」の「伝統技術の共宴」という強いメッセージを込めた。「シーマカップ」は、ビールや炭酸飲料の本来の旨味を引き出すこだわりの作りが自慢です。



最重要課題とされていたシーマカップの内面研磨について試作開発を行った結果、漆の密着度合いも申し分ないほど高く、お酒に触れるカップの内面が、口当たりの良いクリーミーなきめ細かい泡立ちが従来と同じように再現できることを追求し、試作・開発されたものである。

