

富裕層をターゲットとした 金属洋食器製品の開発と生産性の向上



1 1/ステーキナイフの開発・発表を皮切りに、2016年に完成したカトラリーセット。オーダーが殺到し、ナイフは「約50カ月待ち」だという。2/ 積層したステンレス刃物鋼に美しい文様が入る「龍泉輪模様」。ステーキナイフはデザインの美しさとともに、同社実績の数倍の切れ味を実現した。3/ 今回の事業で導入された、自動バフ機。10本のカトラリーを同時に仕上げ磨きでき、これまでの倍の生産力につながった。4/ フランスで好評を得たステーキナイフは、2014年「グッドデザイン賞」も受賞した。

これまでの洋食器と一線を画す、世界に打って出るカトラリー。

龍泉刃物は、700年の歴史を持つといわれる越前打刃物ならではの、“刃を薄くたたき広げる鍛造”による強さや切れ味を大切にしながら、高級家庭用包丁からプロ用シェフナイフを提供している。1970年代からはいち早く、さびや汚れに強いステンレス材に挑戦してきた。

2013年にはカトラリー分野へ進出するため、ステーキナイフづくりをスタート。70も積層したステンレス刃物鋼を鍛造する「龍泉輪ダマスカス」により、これまで以上の切れ味を実現した。このステーキナイフは、フランスでの国際料理コン

クールで、日本チームの料理に使用されてデビュー。ミルフィーユを崩さずにカットできるほどの切れ味とデザインの美しさで高い評価を獲得し、国内外からの注文が殺到するようになった。

今回の事業では、カトラリーシリーズのフォーク、スプーンの商品開発と研ぎ工程を短縮化する自動バフ機を導入。デザイン、プレス成型加工、研磨の試作を経て、2016年に新製品が発表され、同社が求めた「これまでの洋食器とは一線を画す、機能とデザイン」のカトラリーセットが誕生した。

注目すべき成果

自動バフ機により、
手作業の2倍の生産性。

カトラリーシリーズは38の工程を経てつくられ、そのうち研磨作業は8工程ほど必要であった。自動バフ機でカトラリー10本を一度に研磨できるため、大幅な生産効率向上と緻密な表面処理を実現した。

注目すべき成果

磨き直しサービスによる、
顧客との結び付き。

今回の事業は、メンテナンスサービスで大切な「磨き直しサービス」を強化することも目的であった。自動バフ機の導入により、サービス力が向上。顧客から「新品のよう」という、多くの喜びの声をもらうようになった。

今後の展望

シリーズの完成により、
国内外の直販体制を強化。

同社は、2014年より自社サイトを中心とした直販体制に切り替えた。ステーキナイフに続きフォーク、スプーンの完成により、富裕層を中心としたユーザーへ積極的なPR活動を展開していく予定だ。

ものづくり
専門員から
一言

同社のブランド力と
メイド・イン・エチゼンの
広がりを期待。

同社をはじめ越前打刃物では以前より、業界全体でヨーロッパを中心に地道なPR活動を展開してきた。特に同社における国内外でのブランド力の確立は目を見張るものがあり、今回のカトラリーシリーズの完成により、さらなるブランド力の強化を期待している。

こんな
会社です！

「龍泉」ブランドを、 世界各地で確立していく。

当社は、小さな産地ながらも越前打刃物ならではの鍛造技術がつくり上げる切れ味、そして美しいデザインを大切にしながら、世界各国で愛される包丁・カトラリーづくりを目指しています。今回の事業でカトラリーシリーズが完成したことにより、今後は世界各国における「龍泉」ブランドの浸透が目標です。ヨーロッパをはじめ北米、南米における著名レストランの評価を自社サイトなどで紹介し、エンドユーザーへのPR活動を進めていきたいと考えています。



代表取締役
増谷 浩司さん



「丹巖龍」シリーズ。麻模様が浮かび上がるリネンマイカルタのハンドル材を使い、握りやすさを追求。「2016年グッドデザイン賞」を受賞した。



本社・工場

株式会社龍泉刃物

代表者：代表取締役 増谷浩司
設立：昭和28年2月
資本金：500万円
従業員数：14人
事業内容：ステンレス鍛造の包丁・カトラリー製造販売
売上高：2億4,000万円（平成28年2月期）
〒915-0873 越前市池ノ上町49-1-5
☎ 0778-23-3552 FAX 0778-23-7168
URL <http://www.ryusen-hamono.com>
E-mail info@ryusen-hamono.com