

有限会社 山谷製作所

テーマ

新しいライフスタイルを提案する卓上型鯉節削り器の開発

目的

既存品には無い構造・デザインを用い、テーブルで食事をしながら鯉節を削る、必要な分だけ削りたてを味わう、今までにない和の食卓スタイルを提案する卓上型鯉節削り器の開発。伝統技術の継承及び和食文化の魅力を広めるとともに、新しい顧客を掴み事業を拡大する。



事業の内容

■事業取組みの経緯

当社従来型『鯉節削り器』の基本的な考え方は「収納に便利なコンパクトサイズ」という方向性で製品化していた。しかし、販売してみると「テーブルに置いて使っている」というご意見をいただき、台所もしくは床に置いて使用していた鯉節削り器をテーブルで使うという新しいライフスタイルの提案が出来ることに気がついた。そのためには現製品の問題点を解決する新製品を投入しテーブルで使いやすい形に特化した製品の開発を推し進める必要があり、当社既存のNCマシンではできない複雑な加工及び加工精度向上のために新たな設備投資が必要。

本事業では、従来型に比べ、テーブル上での使いやすさを向上させ、今までに無かった鯉節削り器で日本の伝統を現代風にアレンジした、削りたてを食卓で楽しむという新しいライフスタイルを提案するため、現代の食卓に置いて違和感のないデザイン製品を開発する。

- ・出来る限りテーブルでも邪魔にならないサイズ。
- ・テーブルに置きたくなる違和感のないデザイン。

- ・隅々に残りやすい鯉節をきれいに取り出せる器（うつわ）のような形状。

■実施内容

既存のNCマシンは、穴あけを主体とするボーリングマシンで、水平移動の加工における能力が低く、本事業での製造工程における技術的課題を解決するため、シンクス(株)製のNCルーターマシンを導入。

本マシンは、多方向への加工に強く、出力（加工パワー）、吸着力（部材固定力）、マシン構造（剛性）が優れており、またツール（加工刃物）を5つまで自動で交換する機能を備えているため、加工の幅が広がり、新しい発想が生まれ、他社には無い独自性のある製品開発が可能となった。

また、デザイナーや公的支援機関と連携し、唯一無二の優れたデザインの製品を開発することにより、販路開拓・市場での差別化が期待でき、競争力強化が可能となった。

事業の成果

■事業取組みの成果

本設備投資を実施したことにより、製品『鯉節削り器』のサイズが体積で32.6%削減（1,146,080mm³→772,850mm³）、重量で27.9%軽量化（680g→490g）された製品の製作が可能となった。また、ツールチェンジ機能を有することからセット替えの回数が減り、作業工程数が40.0%削減（5工程→3工程）され、加工時間も34.8%削減（115分→75分）された。

なお、加工精度の向上による寸法のズレが改善され、製品の完成度が高まった。寸法のズレが改善されたことで、



試作品



従来型

大きさ比較
試作品（幅65ミリ×高さ58ミリ×奥行205ミリ）
従来品（幅80ミリ×高さ58ミリ×奥行247ミリ）



試作品



従来品

- ・従来型に比べ内側が丸みを帯びた形状で器（うつわ）のようにになっている。
- ・ダウンサイズをしながらも容量を確保するため出来る限り削りこみ、なおかつ強度も確保した形状とした。

にいがた経済新聞の目



商品数とブランド力を強化

2014年から販売を開始した「卓上型削り器」は現在、かつお節店や雑貨店などの小売店で販売する一方、インターネットを通じて消費者にダイレクトに販売している。NCルーターマシンの導入で生産性が向上し、週に50個程度を生産できるようになった。また、従来の製法に比べ生産精度が増して歩留まりが向上するという効果も生まれている。

和食回帰や核家族化の進行などで、テーブルの上で削り器を置いて削りたてのかつお節を食べたいというニーズも増えている。このため今後は「商品数を増やしていく」（山谷俊輔専務）としており、とくに自社ブランドである「台屋の鯉節削り器」のブランド力を一段と高める。コンパクトな設計、モダンなデザイン、仕上がりの良さ、メンテナンス体制が整っていることなどを強調、ブランド価値を高め「価格競争に巻き込まれない体制を構築する」（同）考えた。

現在、小型と中型というサイズがあるが、今後は大サイズも加えていく。燕三条の工場の祭典にも積極的に参加しアピールしている。



山谷 俊輔 専務

■事業者の概要

事業者名	有限会社 山谷製作所	
所在地	〒955-0863 新潟県三条市東新保12番19号	
代表者名	代表取締役 山谷 俊男	
電話番号	0256-34-5989	F A X 0256-34-5989
設立年月	昭和39年4月	資本金額 300万円
従業員数	6人	業 種 製造業
U R L	https://www.dai-ya.com	
	E-mail info@dai-ya.com	

