

錦見鑄造 株式会社



三重県
桑名郡木曾岬町大字栄262

代表取締役
錦見 泰郎

1989年(平成元年)設立
TEL 0567-68-2812

<http://www.nisikimi.co.jp/home.htm>

魔法のフライパンを作る 精密鑄造技術

鑄物で作られた厚さ1.5mm、重さ980gのフライパン。家庭の火力でもプロの味が出るとの評判になり、ネット通販では2年半待ちの状態が続く。

ごく普通の下請け鑄物会社がコストダウン要請をバネに技術開発に挑戦

工業用モーターの部品を作っていたが、バブル崩壊による不況のなか粗利さえ上回る30%ものコストダウン要請、「代わりはいくらでもある」と取引先から通告される。何としても下請けから脱却するとの思いで、JIS規格の1/20の寸法公差を実現する高度な精密鑄造技術を応用して、従来の1/3の厚さの鑄物作りに挑戦を始めた。

鑄物の常識を破る技術でフライパンを製造

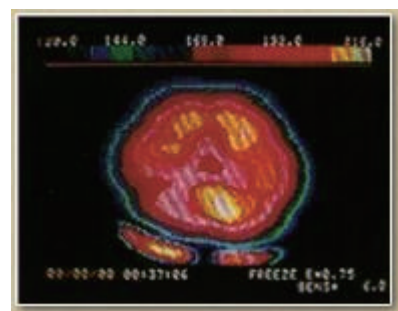
鉄鑄物は一般に厚さが4~5ミリ。厚さ2ミリを達成したときフライパンを作り日本を代表するホテルの料理長に使ってもらい絶賛を得た。しかし、家庭用にはまだ重く、更に6年の歳月をかけ1.5ミリ、重さ980gの薄肉鑄造フライパンを完成した。

魔法のフライパンの人気を支える口コミ情報とインターネット

均一に熱が伝わり、焼きむらが少なく、こびりつきにくいとの長所を持つ。ホテル・シェフの評価が反響を呼び、マスメディアに魔法のフライパンと取り上げられたのを契機として、インターネットによる販売に確かな手応え。ブログでのユーザーの評価に支えられ認知度が急上昇、今では、申し込みから2年半待ちの状態となっている。



フライパンと表面の拡大写真
炭が表面全体に適度に分布



熱伝導が均一
(愛知工業技術センター調査結果)