

株式会社 深川硝子工芸



デザイン性に富んだ耐熱性ガラス食器の開発

北海道
小樽市有幌町2番3号

2003年(平成15年)設立
TEL 0134-31-3002

代表取締役
出口 新一郎

<http://www.fukagawaglass.co.jp/>

小樽ガラスの技術を活用した着色・切子加工等を施した耐熱性硬質ガラス食器の開発。

小樽ガラスの技術を活用した新商品開発

同社のある小樽市は、年間750万人の観光入込客数を有する観光都市。観光客へのアンケート調査によると、約50%が同市の土産品としてガラス工芸品をイメージするなど、圧倒的な人気を誇っている。同社は、長く東京で食卓用グラスなどを製造していたが、人材不足等から2003年に同市に全面移転。現在は、社員の半数を地元出身者が占め、平均年齢は20代と若く、後継者の育成にも力を入れており、観光客を主たるターゲットとして、硬質ガラスに着色、切子及びサンドブラストの技法を適用し、色とカットのデザインに富んだ耐熱機能を有する新しい用途のガラス食器の開発に着手。

耐熱性硬質ガラス食器の特徴

同社は、切子加工を施した耐熱性硬質ガラス食器の開発に当たり、通常の切子加工に用いる機械では硬質ガラスを扱えないことから、市内の企業に機械製造を依頼し、色ガラスの上に色ガラスをかぶせてカットを刻み、多彩な色の組み合わせや底に刻まれた模様がいくつも浮かび上がるという、デザイン性に富んだものの製造を可能とした。このような企業は、日本のみならず世界中を探してもなく、同社の製品と他社の硬質ガラス食器、耐熱性食器等と比較しても、デザイン性、耐熱性、電子レンジ・食器洗機使用の全てをクリアするのは、当社の新商品のみである。同社の製品は、市内の有名ガラス器販売店のみでしか販売されておらず、「小樽でしか入手できない特産品」というブランドイメージを確立し、観光振興に大いに貢献することが期待できる。

切子加工



小樽切子グラス



環境に配慮したオール北海道による製品づくりを目指して

同社は、ガラスの溶融に道産の天然ガスを使用し、CO₂の排出量を削減するとともに、釜の廃熱を無駄にせず、暖房や給湯等に利用するシステムを整備。また、現在は、道内で産出され、岩盤浴などで使用されているブラックシリカを用いた耐熱ガラスの試作開発中。将来的には、原料の供給から製造、販売まで、道内で全てをまかなった商品をつくることことができる。