

吉田金属工業株式会社



代表取締役社長
渡辺 英世

ステンレス一体構造包丁 で技術革新

新潟県

燕市吉田下中野1 4 4 7-3

1954年(昭和29年)設立

TEL 0256-92-4191

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

刀身から柄まで「ステンレス一体構造の包丁（GLOBAL）」が、ヨーロッパ市場でトップクラスのシェアを誇り、三つ星レストランの味を支える。

オールステンレス一体構造と機能を兼ね揃えた柄の装飾

同社（YOSHIKIN）が、世界に先駆けて刀身から柄まで全てステンレス製の一体構造包丁「GLOBAL」を製造・発売したのが1983年。刀身と柄を全てステンレスにすることにより、木製等の柄の問題点であった「柄が腐食し抜け落ちる」「柄に雑菌がつきやすい」等の各種課題を克服した。また、包丁という「道具」にデザインという新たな要素を持ち込み、包丁業界に革新を起こした。

切れ味と耐久性の両方を追求

良く切れる鋭い刃先にすると、刃先がすり減りやすい、錆び難い鋼材ほど硬度が低く切れ味も劣る、硬度の高いステンレス鋼ほど加工が難しい、といった矛盾する課題が生じる。これらを解決すべく、これまでの伝統技術に、従来の方法とは異なった思考による解決策を見出し、切れ味と耐久性を兼ね備えた包丁が完成した。

手術用メスを応用した製品開発

従来のステンレス包丁特有の「短期間で刃の切れ味が落ちる」という欠点を、手術用のメスを応用した超硬質ステンレス鋼を用いることで見事に克服。この特殊ステンレスに洋食器製造で培った金属加工ノウハウを組み合わせ、鋭い切れ味を長期間保てる包丁を開発した。またプロ向けの包丁「GLOBAL-PRO」は、熟練した職人が水砥石を使って1本ずつ手作業で刃をつけており、このモノ作りに対する妥協のない姿勢は、フランスの三つ星レストランのシェフからも高い評価を受けているところであり、現在では製造する包丁の約8割を欧州を中心に世界数十カ国へ輸出している。



GLOBAL 牛刀



ドットパターンデザイン