

3類型	鋳工業品の技術	通巻番号	4 - 29 - 015
地域資源名	関の刃物	認定日	平成29年12月8日
地域	関市	所管省庁	経済産業省

事業名:簡単に切れ味がよみがえる扱いやすい刃物等の開発・製造・販売事業

会社名: 三星刃物株式会社

所在地: 岐阜県関市下有知5178番地

(法人番号: 6200001019641)

連絡先: TEL: 0575-22-2345

H P: <http://nagomi.mitsuboshi-cutlery.com/>

FAX: 0575-22-2347

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「関の刃物」の製造技術を活かして、「鋼材と刃付け加工のバランス」を最適化することにより、製品の機能・効果を高め、簡単に切れ味がよみがえる刃物の改良、販路開拓及びステーキナイフ等の新商品開発にも取り組む。

「関の刃物」の「刃付け部分の大小による切れ味の違い」という性質を利用して、一般家庭にある新聞紙や紙ヤスリを用いて刃付け部分をよみがえらせ、切れ味を取り戻すことを可能とした。当該製品を「和(Nagomi)」ブランドとして拡販することで、「関の刃物」の認知度が高まり、刃物業界への波及効果が期待できる。



【新聞紙や紙ヤスリを用いて簡単に切れ味がよみがえる】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

簡単に切れ味がよみがえる刃物の需要は、料理をライフスタイルの一部として捉える層の拡大を背景として、料理に欠かせない道具に対する消費者の不満や要望に応じていくことによって、市場性は更なる拡大があると見込まれる。



【製造工程】

◆需要の開拓の方針

高価格帯の製品を扱う問屋・専門小売店・料理教室を販売ターゲットとし、問屋向けにはインテリア・ライフスタイル展など展示会の出展を通じて、個人消費者向けには、百貨店や専門小売店及び、自社ホームページの充実によりネット販売に注力し、新たな需要の開拓を行う。

◆商品の特性

高価格ではあるが、切れ味の良さや切れ味の持続性、刃こぼれのしにくさ、デザイン性の高さ、研ぎやすさなどの優位性があり、家庭での扱いやすさを実現していることから競争力がある。



【本製品】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

地域産業資源「関の刃物」を用いた消費者目線に立った商品開発のモデルとなるべく、今後も、関市(ふるさと名物応援宣言発表)、岐阜県産業経済振興センター、地域金融機関等と連携を図ると同時に、地域の活性化に取り組んでいく。