

3類型	鋳工業品	通巻番号	3-19-015
地域資源名	金属洋食器、金属製品	認定日	平成19年10月12日
地域	新潟県燕市	所管省庁	経済産業省

事業名:おいしいものをよりおいしく食べるための高機能カトラリーの開発と、リブランディングによる高級テーブルウェア市場の開拓

会社名:小林工業株式会社

所在地:新潟県燕市南5-11-35

連絡先:TEL:0256-63-2519

H P : <http://www.luckywood.jp/>

FAX: 0256-63-2433

事業概要(新たな活用の視点)

燕市は江戸中期から続く鍛冶業の集積地であり、全国カトラリー生産量の約90%を占めている。一方、廉価な中国製品やヨーロッパの高級ブランドの狭間でカトラリーの出荷額は1990年以降一貫して減少し、旧態依然とした流通経路によるビジネスでは生き残れない。

上記現状を打開すべく、創業以来培ってきた金属加工技術や地場の技術を結集し、もう一度原点からカトラリーを見直すことにより「おいしいものをよりおいしく」食べるための究極の道具として、機能面・デザイン面に優れた高級市場をターゲットとした新製品を開発し、今の食ライフスタイルにマッチした新しいビジネスモデルへ展開していく。



【カトラリーのイメージ①】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

「デザインは美しく、口に入れたときにその存在がなくなる」ことをコンセプトにし、世界最高峰の調理技術を持つフランス三つ星レストラン有名シェフと国内大手調理師専門学校一流ノウハウを活用する。機能開発、デザイン開発、ブランド構築に加え、白金仕上げを取り入れることにより美しく、硬質で、錆びない、変色しない、滑りがよい高付加価値製品を提案することにより、海外トップブランドや国内他社メーカーと差別化を図る。

◆市場性

今回は中国製と競合しない高付加価値商品とし、ライフスタイルにこだわりを持ち、価値あるものには出費を惜しまない都市型新富裕層の女性をメインターゲットにおく。

◆販路

これまでのビジネス形態からの脱却を図るべく、フランス三つ星レストラン有名シェフと国内大手調理師専門学校のアドバイスによる直販ショップの展開を足がかりに、高級レストラン等の業務用市場への導入も図る。また、ヨーロッパの一流店等でテストマーケティングを行い、結果を黒船効果として国内PRに活かしていく。



【カトラリーのイメージ②】

地域資源における関係事業者との連携

開発にあたっては、研磨、熱処理等産地の協力工場と連携を行いながら実施していく。