

3類型	鋳工業品	通巻番号	2-26-008
地域資源名	南部鉄器	認定日	平成27年2月2日
地域	岩手県奥州市	所管省庁	経済産業省

事業名：南部鉄器の優れた機能性とデザイン性を兼ね備えたプロ向けの新たなテーブルウェアのブランド化

会社名：及源鋳造株式会社

所在地：岩手県奥州市水沢区羽田町字堀ノ内45番地

連絡先：0197-24-2411

URL：<http://oigen.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・南部鉄器の優れた熱伝導性や保温性といった機能性に高いデザイン性を兼ね備えた新たなテーブルウェアを開発・製造し、販路開拓を行う。商品開発に当たっては、国内外の様々な飲食店等の調理器具や器に対する要望や意見を詳細に調査して製品開発を進め、和食と合わせた用途の提案等も行って海外市場等への展開を目指すことにより、新たなブランド確立を図る。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・鉄器の調理器具でテーブルウェアとしての利用も想定した商品はほとんどない。
- ・鉄瓶や急須等の茶器の海外展開に力を入れている企業は多いが、プロ向けの厨房製品を展開しているところは少ない。
- ・当社では江戸時代から伝えられる「金気止め」という防錆技法に加え、植物油による防錆加工技術による製品作りを行っている。
- ・職人の勘で作っていた型をデジタル化することによって、精度が高く錆肌の美しい商品を製造している。

◆市場性

- ・海外の外食産業市場は伸長が予想されており、店舗数の増加に伴い調理器具に対する需要も増大することが期待できる。
- ・主な販路と想定しているオーストラリア、台湾、アメリカ等では、鉄器への関心が高く、展示会等での反響も大きい。

◆販路

- ・国内外のプロ向け市場を対象に、調理の生産性向上やテーブル演出の提案を通じて、シェフ等への着実な販路の開拓を行う。
- ・国内外のホテル・レストラン向けの展示会に出展して、和食の紹介と合わせた調理器具の提案を行う。
- ・海外販路開拓のチームを編成し、各国の取引先企業を足がかりに、イベント等も実施しながら販路を開拓し、ブランドの構築を図る。

地域資源における関係事業者との連携

- ・表面処理方法等について、岩手大学からのアドバイスを受ける。また菜種油の生産者と連携して研究を進める。
- ・地域の有名シェフに製品を使用してもらい、商品の開発や改良に関するアドバイスを受ける。
- ・農産物とのセット販売について、岩手県と連携して進める。



ショールーム



六つアラレ オイルプレート
(既存製品)



スパイス・コンテナ
(既存製品)