

料理が楽しくなる デザイン刃物

ニッケン刃物株式会社

<https://www.nikken-cutlery.com/>



◀ MESSAGE

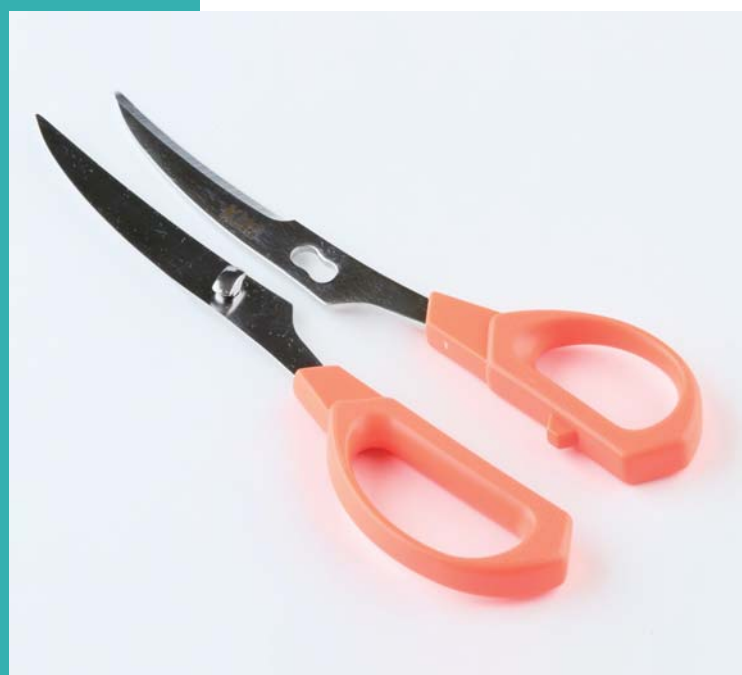


世界でも屈指の刃物産地として知られる関市。はさみを中心とした刃物の企画・製造・販売、デンタルツール等の製造販売を行うニッケン刃物株式会社は、1946年、この地に誕生しました。以来70年にわたり各種ハサミの製造開発に力を入れ、高品質な製品を製造。確かな切れ味と使いたくなるようなデザインを意識し、「ワクワクする刃物」「感動する刃物」を作り続けてきました。今回は新しい発想でワクワクを生み出す「料理で使いたくなる刃物」のアイデアを募集します。

ニッケン刃物株式会社(岐阜県関市)は創業以来、「企業を通じて社会に奉仕する」精神を基本に、お客さまに喜んでもらえる製品づくりに務めてきました。事務用、手芸用、工具などのほか、さまざまなコラボ商品や企画商品を発売。大ヒットシリーズの日本刀はさみやペーパーナイフ、キャラクターとのコラボ商品は国内のみならず海外でも大きな話題となっています。

日本刀はさみは、若手社員が話し合う中から生まれた製品。大手企業のように商品企画室も企画会議もありませんが、部門を問わずアイデアの提案は自由。まずは形にしてみよう、やってみようというチャレンジ精神あふれる社員が集まっています。

**TOKAI PRODUCT
DESIGN ▽ AWARD**



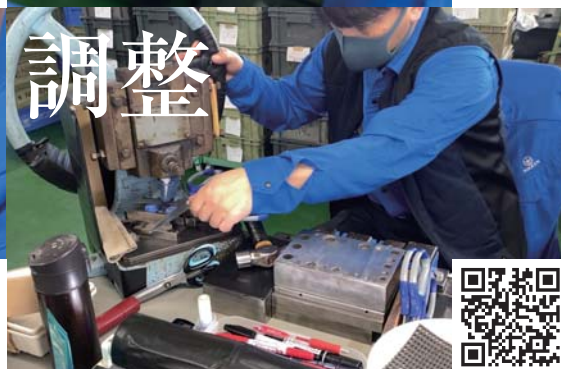
分解できる便利なキッチンハサミ「ピークック」



観葉植物をモチーフとした事務用デザインハサミ「cocone」

ニッケン刃物の技術力

2次元バーコードから、各工程の動画を見ることができます



POINT

「刃物が使用
されていること」
「ワクワクする、
楽しい作品」

私たちの技術の強みは切れ味の良さ。切れ味に直結する「小刃引き」の作業は大変重要な工程で、職人が1本ずつ砥石の前で均一に刃を付けていきます。また、形が出来上がったはさみを職人が叩いたり曲げたりして切れ味を良くする「調整」も職人の勤と技術が輝く工程です。

当社の主力商品はキッチンはさみで、「切れ味」や「錆びにくさ」では定評があり、現在はデザイン面の更なる強化を図っております。また、キッチンはさみに限らず、キッチンで使える刃物であれば、協力会社との協業でカタチに仕上げられる事が当社の強みです。

関の伝統技術を活かした刃物を、新たなカタチで世に生み出し、お客様の豊かな生活を支えています。

はさみの製作工程(一例)

01 [プレス]
材料であるステンレスの鋼材から型を取り、切り抜く。必要に応じて材料の強度を増す熱処理も。

02 [背研ぎ]
研磨。表面を磨き、材料の表面を美しく仕上げる

03 [刃付け]
砥石で削り、刃を付ける。

04 [調整]
2枚の刃を組み立て、調整する。この調整で切れ味が決まる。