



39



藤寅工業株式会社

藤寅工業株式会社

■企業DATA

〒959-1277 新潟県燕市物流センター1丁目13番地
TEL.0256-63-7151 FAX.0256-64-3811
<http://tojiro.net/>

[主な拠点]
<工場>〒959-0232 新潟県燕市吉田東栄町11番12号
(TEL) 0256-93-4138 (FAX) 0256-92-7401



割込包丁製造では、世界トップレベルの生産数とシェア。
「藤次郎」製品は世界からの高い評価をいただいています。

私たちが進める世界基準の「モノづくり」

庖丁の原点、「切れ味」の追求

創業以来、決して妥協すること無く追求してきた「切れ味」。当社では、伝統の技術に更に磨きをかけると共に、飽くなき技術革新への挑戦を重ねてまいりました。この「切れ味」こそが、プロをはじめ世界各国より絶大な支持をいただく「藤次郎」製品の技術の結晶そのものとなりました。

現場最前線

ISO14001、9001、Pマーク取得。
エコ事業所認定。グッドデザイン賞
受賞(3度目)。iFデザイン賞受賞。

■会社概要

代表者名 藤田 進
資本金 1,100万円
年商 約8億円
従業員数 78人
設立年月 1953年5月

■沿革

昭和28年5月創業。農機具部品・農用刃物製造を経て包丁製造を開始。2年連続グッドデザイン賞受賞し、製品開発にも力を入れる一方、ISO取得を含め環境への貢献にも注力している。

■事業内容

「藤次郎」ブランド包丁(業務・一般家庭用)と調理用品の製造販売。特に割込包丁製造では世界トップレベルの生産数を有し、国内のプロのシェフだけでなく、世界各国からも大きな評価を受けています。また、従来型の包丁のみではなく、デザイン・機能性・価格面など急速に多用化する昨今のニーズにタイムリーに応える創造力と新たな技術を有した提案型商品を絶え間無く市場に送り出しています。

■お問い合わせ先

TEL.0256-63-7151
<http://tojiro.net/>

こんなものを造っています!!

情熱が生んだ高品質、高性能、高デザイン性

私たちは技術革新を武器に伝統と熟練の技を大切にしながらも、常に先進技術を導入し、よりハイレベルな「切れ味」を実現する姿勢を貫いてまいりました。例えば、素材メーカーに納得のいくまで足を運び、試行錯誤を繰り返しながら素材の吟味も行うなど、製品作りに一切の妥協はありません。そして、ダマスカス鋼に代表される多層鋼の加工技術は群を抜いています。まさに情熱のほとばしりの中から、優れた品質・機能性だけでなく、グッドデザインに3度選定されるような美しい製品群をも生み出してまいりました。また、出荷額でも全国で5指に入るシェアを誇り、海外著名シェフから一般家庭まで使用される「藤次郎」製品は、まさに、皆様から育てていただいております。当社は、さらに皆様から喜んでいただける優れた製品を開発し、新しい調理文化を全国へ、世界へ提案してまいります。



Tojiro-Pro DPコバルト合金鋼シリーズ



藤次郎 閃光



社長からのメッセージ

世界の食文化を「道具」の面から支えていきたい

創業以来、一貫して当社が追求してきたのは庖丁の基本である「切れ味」。切り口の美しさ、艶、庖丁の冴えは料理の完成度を左右すると言っても過言ではありません。そのため当社では、材料の吟味と厳選から始まり、伝統技術の継承と更なる技術革新への挑戦を繰り返してまいりました。

た。そして今、プロユースから一般家庭用まで、そして日本だけでなく世界に向けて優れた製品を開発しています。私達の技術の結晶とも言える製品を通じて日本、そして世界の食文化を「道具」の面から支えていきたい。それが、私たち藤寅工業の願いです。



代表取締役 藤田 進