

藤次郎ブランド包丁を世界のマーケットへ 多種多様なラインアップとアフターサービス

1953年5月に創業、1964年3月に藤寅工業株式会社として法人化し、2015年には藤次郎株式会社に称号を変更した。農機具部品や農業刃物の製造から始まり、現在は包丁・調理用品・機械特殊刃物を製造・販売している。主力はプロ向け・一般向け「包丁」の企画、設計、製造、販売。創業以来一貫して刃物の「切れ味」を追求しており、伝統と熟練の技を大切にしつつ、常に先進技術を導入し、優れた品質・機能性を実現し、通産省のグッドデザイン賞に選定される製品をつくりだしてきた。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 新潟県燕市物流センター1丁目13番地 | ● 設立 | 1953年 |
| ● 電話/FAX | 025-663-7151/025-664-3811 | ● 資本金 | 1,100万円 |
| ● URL | https://tojiro.net/ | ● 従業員数 | 103人 |
| ● 代表者 | 代表取締役社長 藤田 進 | | |



需要獲得

「切れ味」を追求した藤次郎ブランドの包丁を世界の市場へ

同社はドイツの見本市に出展する等、海外販路の開拓に力を入れてきた。NICOの「海外市場獲得サポート事業」「中核企業海外販路拡大促進事業」等の助成金を活用して、各国での展示会に出展し、販路開拓や拡大のための現地市場を調査している。日本の包丁を求める外国人は切れ味を重視することから、プロのユーザーを中心に藤次郎ブランドは高い評価を得た。また、人と違うものを求めるという外国人の好みや使い方に合わせた海外専用商品も開発、機能はもちろん日本らしいデザインも意識している。



海外での活動風景

新潟県県央地域のものづくり伝統を地域雇用・観光へ

新潟県の県央地域であり、日本を代表する金属加工製品の一大産地である燕市では、越後三条打刃物が伝統的工芸品に指定されている。同社は、その日本を代表する刃物産地・燕三条で、伝統と革新を融合させた刃物を製造している。オープンファクトリーにより、地域のイベントの「工場の祭典」を常設化して、ものづくりに興味のある若者に対しての雇用を喚起し、観光にも寄与した。燕市観光協会では、「行こうよ！工場（こうば）見学」として、同社も含めた4社をWebサイトで紹介している。



オープンファクトリーのエントランス

様々な要望に応えるラインアップとアフターサービス

国内・海外ともにあらゆるニーズに応えることができるのが同社の強み。オンラインショップにおいては、素材・形状・用途・価格等で商品を探せるようになっている。また、オープンファクトリー内にあるナイフアトリエでは、藤次郎刃物のハンドメイド品を製造しており、世界に一丁だけのオリジナル包丁として名入れサービスも行っている。

更に、アフターサービスとして、研ぎ直し・刃欠け修理・ハンドルの交換等も行うとともに、その目安価格も公表し、好評を得ている。



顧客要望に応える多種多様なラインアップ

ものづくり