

伝統技術と最先端テクノロジーを融合させ 世界の富裕層を魅了する高級包丁を量産

刀匠から受継がれる刃物産地の関市にて、1916年に創業以来培ってきた伝統技術と職人技に最先端のテクノロジーを融合させることにより、最高の切れ味とデザイン性を兼ね備えた「魅せる包丁」を企画し生産。最先端マシンのほかIoTやRPAなどを率先して導入することにより、職人技による分業体制が大宗を占める刃物産地において、最大150工程にも及ぶ生産工程を内製化し、「世界一の包丁づくり」をモットーに生み出される包丁は、世界各国の富裕層から高い支持を獲得。

● 所在地 岐阜県関市下有知4164番地の1
● 電話/FAX 0575-22-3448/0575-24-5122
● URL <http://1.onoknife.com/>
● 代表者 代表取締役社長 大野 武志

● 設立 1953年
● 資本金 2,000万円
● 従業員数 110人



需要獲得

海外富裕層向け高級包丁需要を新たに開拓

海外では拘った包丁で料理する文化が十分に定着しておらず、プロの料理人や富裕層をターゲットとした高級包丁需要を創出できると判断。刃物産地関に刀匠から伝わる職人技を最大限に発揮しつつ、高いデザイン性を兼ね備えた高級包丁を企画し生産。OEMにて大手刃物メーカーへ供給し販売されているOEM先ブランド「旬」は月産5万5千本を超える大ヒット商品であり、英国高級百貨店のHarrodsを始め世界の名だたるデパートのショーケースにディスプレイされるなど嗜好性の高い高級包丁として確固たる地位を確立。



「Harrods」でのディスプレイ

全生産工程の完全内製化による拘りと地域経済活性化に貢献

分業が当たり前の刃物業界において、最大150にも及ぶ全生産工程を完全内製化。機械化の推進に加えIoTやRPAを積極導入し、全生産工程を自社管理することで、拘り抜いた製品の企画・生産や極小ピンホールひとつ見逃さない品質確保と量産が可能となり、OEM先ブランドの確立に寄与。関の地から世界に向け高級包丁を発信することで 刃物産地・関を世界に知らしめることに貢献しており ものづくりの面白さを積極的に広めることや職人技を持つ人材を育成することで地域経済の活性化にも大きく貢献。



職人技と最先端テクノロジーの融合

刀匠のスピリットを継承し「世界一の包丁」を後世へ伝承

量産可能な高級包丁の生産に加え、「世界一の包丁づくり」をモットーに真の包丁づくりの伝統と技術を後世へ伝承するため、完全ハンドメイドによる高級包丁を企画し生産。OEM先である大手刃物メーカーのブランド「紫鳳」は同じ紋様がひとつとないダマスカス模様と滑らかで鋭い究極の切れ味はもちろんのこと、ハンドルの尻金の材質や模様にも徹底的に拘り、2年に1度の限定生産かつ約20万円の高額にもかかわらず設計前から予約が入るほどの人気を博しており、「世界一の包丁」を探求。



「紫鳳」と「NAGARARIVER」

ものづくり