

高い切削加工技術と伝統の萬古焼との融合で、新製品「ベストポット」を完成

1914年に漁網編み機メーカーとして創業し100年以上の歴史を持つ。四日市市の産業変化と共に、工作機械部品加工へと移行。リーマンショック後の受注低迷の経験から、1社依存の取引に危機を感じ、高い切削加工技術を武器に取引先を拡大。現在は、工作機械部品に加え、精密部品、産業機械部品、航空宇宙産業等、多様な分野へ事業を展開。先代がつぶやいた「空気以外はなんでも削ります」をモットーに、難削材であるチタンを使った印鑑や鍋の蓋の生産も行う。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 三重県四日市市広永町1245 | ● 設立 | 1914年 |
| ● 電話/FAX | 059-364-9311 / 059-364-8836 | ● 資本金 | 2,000万円 |
| ● URL | http://www.nakamuraseisakusyo.co.jp/index.php | ● 従業員数 | 55人 |
| ● 代表者 | 代表取締役 山添 卓也 | | |



需要獲得

四日市や萬古焼に新しい価値を創造したい思いで商品を開発

下請業態から脱却すべく、付加価値向上を求めて自社商品の開発に取り組む。地元企業として、四日市や萬古焼に新しい価値を創造したいという思いから、四日市市内の民間企業数社と連携して新商品「ベストポット」の開発に着手。鍋本体の成形から焼き上げまでを水谷商店あおい製陶所(同市西坂部町)が担い、当社の高い切削加工技術を生かして土鍋を削り、窯業研究所による評価も受けながら、鍋とふたの隙間が100分の1ミリメートル以下の精度を実現した。



萬古焼から生まれた新商品ベストポット

四日市の技術をかけ算。「ベストポット」の完成

平成30年4月に、四日市市の伝統工芸品「萬古焼」と、自社の切削加工技術を生かした無水調理土鍋「ベストポット」が完成し、販売を開始。食材に熱を入れることに優れる土鍋「萬古焼」は、精度の高い成型が難しく、蓋と本体の密着度が課題だったが、当社の技術で蓋と本体の密閉度を極限まで高め、蓄熱性の高い無水調理を可能にした。これにより、食材のうま味成分や水分を逃さない調理が実現。羽鳥慎一アナウンサーの「モーニングショー」で紹介され、2万円以上する高額商品ながら、発売から3ヶ月程度で1,000個を販売した実績がある。



百貨店の店頭に並んだベストポット

アメリカ市場において「ベストポット」の販路開拓を実施

経済産業省「BrandLand: JAPAN事業」を活用し、「ベストポット」のアメリカ市場展開を目指す。第一歩として、現地法人と一緒にSNSを活用したマーケットリサーチを行い、インフルエンサー活用、EC連動等、プロモーション施策を実施。現地ターゲットの店舗でワークショップを開催し、セールス活動も実施し、現地のニーズを確認しながら、課題や問題点を抽出、改善。必要に応じて現地ニーズに合った商品へのシフトも視野に、アメリカ市場での販路開拓を進めている。



アメリカでのワークショップの様子

ものづくり