


製品・技術 PR レポート


1. 企業概要

会社名	有限会社 二唐刃物鍛造所			代表者名	吉澤 俊寿		
				窓口担当	吉澤 剛		
事業内容	本鍛造高級刃物製造・溶接、組み立て一式			URL	http://www.nigara.jp/		
主要製品	高級料理用包丁 雪国仕様カーポート、建築鉄骨製造(Mグレード)						
住所	〒036-8245 青森県弘前市金属町 4-1						
電話/FAX 番号	0172-88-2881/0172-88-2882			E-mail	nigara.h@axel.ocn.ne.jp		
資本金(百万円)	25	設立年月日	昭和 24 年 2 月 28 日	売上(百万円)	200	従業員数	16

2. PR事項

350年以上の**歴史と伝統**が
作り出す**技術**

二唐刃物鍛造所は、津軽藩より作刀を命ぜられて以来350年の伝統を受け継ぐ、日本有数の刀鍛冶の名門です。作刀は刃物作りの最高峰であり、高い技術力が要求されます。代々、受け継がれてきた伝統の作刀技術は、戦前は軍手に戦後は包丁にと形を変えてその受け継いで参りました。現在はその高い金属加工技術は刃物作りだけでなく、建築用鉄骨製造にまで応用されております。名刀が代々受け継がれていくように、時代や世代を超えた物作りを続けてまいります。



津軽藩より作刀拝命 350年の歴史

近代の名匠 第5代 二唐國俊(刀匠)の「伝統と技」が息づく刃物・包丁プロ達を使うのには理由がある。

暗紋 世界が注目する日本美



磨き上げられた鋼の上に広がる波紋。津軽打刃物「暗紋」は、二唐刃物鍛造所独自の技法です。

350年の歴史に裏付けられた切れ味・頑丈さ

25層に鋼を幾重にも重ね、何度も打ち付けできる波紋模様は、鋭い切れ味と頑丈さを備え、さびにも強くなります。手打ち商品の為、一つとして同じ模様は作れず、世界に一つだけの波紋模様は神秘性をおび、品質、デザイン性ともにお使いになる皆様を魅了することでしょう。

世界を魅了する品質・技術

日本料理や文化が海外に広まるに従い和包丁も注目され、海外の料理人だけでなく、一般の人達にも人気が出ています。二唐の包丁も、世界最高峰のインテリア・デザイン関連見本市 パリ・メゾン・エ・オブジェや、ドイツのフランクフルト開催された世界最大級の消費財の見本市などに出展し、注目を集めました。



3. 特記事項

- 平成 19 年 12 月 青森県伝統工芸士に認定
- 平成 23 年 11 月 青森県卓越技能者に認定
- 平成 25 年 2 月 弘前市より弘前マイスターに認定
- 平成 26 年 1 月 中小企業庁『がんばる中小企業 300 社』に認定、表彰。
- 平成 26 年 5 月 県内の作刀技術の継承、保護の為、社員 1 名が田舎館村刀匠 中畑 貢(号 國廣)氏に弟子入り。
- 平成 27 年 2 月 「おもてなし」の精神に溢れた商品を日本全国から発掘、世界に紹介してゆくプロジェクト OMOTENASHI Selection セレクション 2014 で『暗紋』が受賞。
- 平成 30 年 5 月 地域おこし協力隊 2 名受け入れ。
- 平成 30 年 12 月 あおもりマイスターに認定