

探訪

経営者

INTERVIEW



「切れ味の もう一歩先へ」 藤次郎株式会社

日本国内のみならず海外でも人気の高い包丁ブランド「TOJIRO」を製造する藤次郎株式会社。品質へのこだわりと国内外に向けた発信力が評価され、2025年の「第42回新潟県経済振興賞」を受賞しました。

今回は、藤田社長から「TOJIRO」の魅力やオープンファクトリーの効果、そして今後の事業展開などについてうかがいました。

■「新潟県経済振興賞」受賞おめでとうございます。貴社の包丁「TOJIRO」は、国内外から高い評価を受けています

ありがとうございます。当社は1955年に包丁の製造を始めて以来、「切れ味」にこだわった製品づくりに邁進してきました。

包丁の切れ味は、料理の美しさや舌触りの良さだ

【会社概要】

会社名 藤次郎株式会社
代表者 代表取締役社長 藤田 進
所在地 燕市物流センター1丁目13番地
創業 1953年
社員数 145人(2025年7月現在)
事業内容 包丁・調理用品の製造販売

けでなく、料理の味にも影響を与えます。切れ味の良い包丁は、食材を切る際に切り口の細胞を潰さないため、食材の鮮度を保つことができ、旨味も逃がしません。反対に、切れ味の悪い包丁は、潰れた食材の細胞から水分や旨味が流れ出てしまいます。つまり、包丁の切れ味によって、料理の味や出来栄が変わるといえます。ですから、包丁メーカーである私たちは切れ味に妥協してはいけないのです。

そのため、私たちは「切れ味の良い」包丁をつくることを使命とし、これまで取り組んできました。つくり続けて70余年、現在「TOJIRO」は、プロの料理人から一般家庭まで幅広いユーザーに愛されるブランドとして成長しました。また、日本国内のみならず北米、ヨーロッパ、アジアなど世界各地で

知られるようになり、海外での売り上げは全体の約半分の占めるようになりました。

■ 貴社の歴史をお聞かせください

創業は1953年です。先代社長であり、私の父である藤田寅雄が、農機具の部品を製造するために事業を立ち上げました。しかし、春から秋の間はいいのですが、冬の期間は農機具を使用しないため、部品の受注は激減します。そこで、農閑期の収入を確保するために始めたのが、包丁づくりでした。当時から燕地域では、ステンレス製の洋食器の製造が盛んでしたので、その技術を活用してステンレス製のフルーツナイフの製造を開始したところ、次第に本業の農機具の部品以上にナイフが売れるようになりました。そして、事業が軌道に乗ったことで、1964年に刃物メーカーとして「藤寅工業株式会社」を設立しました。

包丁の刀身部分の素材には、主に鋼とステンレスがあり、それぞれが異なる特徴を持っています。具体的には、鋼は硬くて切れ味が鋭い反面、折れたり

錆びたりしやすく、ステンレスは耐食および耐久性に優れているけれど、切れ味は鋼に劣ります。当時、刃物といえば鋼が主流で、ステンレス製の包丁は、安いけれど切れ味の悪い「なまくら包丁」と言われていました。

しかし、日本の鍛造技術が発展するなかで、鋼材は多様化していきます。特に、硬い鋼を柔らかいステンレスで挟み込んだ高度な「クラッド材」と呼ばれる複合材が開発されたことで、ステンレス製の包丁の切れ味も格段に向上していきました。当社は、この複合材を早い時期から刀身に取り入れるとともに、加工技術を蓄積してきました。その甲斐があり、ステンレス製であっても、鋼に劣らないほどの切れ味の良い包丁を量産化し、市場を拡大することで、刃物メーカーとしての地位を確立してきたのです。

そして、ブランド認知度の高まりもあり、2015年に社名を藤次郎へと変更しました。

■ 貴社の使用する素材や製造方法には、どのような特徴がありますか

現在、当社では、OEM（相手先ブランド製造）

【包丁の製造工程】

1. プレス
金属板を包丁の形に抜く



2. ロール
プレスローラーの間を通して、歪みやひずみを修正



3. 焼き入れ・焼き戻し
硬度を上げるために高温で焼いた後、適切な熱処理で鋼に粘りを与える



4. 研削
回転する砥石で、断面をくさび形に削っていく



5. 柄金属部溶接・接合部研削
包丁とハンドルの金属部分を接合する



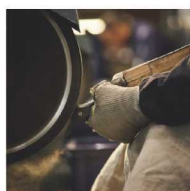
10. 検品
検品を行い、包装していく



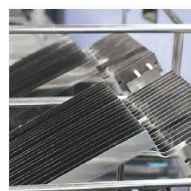
9. 刃付け
繊細な刃を仕上げていく



8. マーク・柄入れ・鋳入れ・柄磨き
刀身に銘を入れ、ハンドルを取り付ける



7. 洗浄
研削・研磨工程で表面についた研磨粉を洗い流す



6. 研磨・目通し
表面をきれいに仕上げる





包丁の製造工程を見て回ることができるオープンファクトリー

を含めて700～800種類の包丁を製造しています。用途に応じて様々な素材を使っていますが、当社の主力商品である「DPコバルト合金鋼割込」は、高硬度のコバルト鋼を芯材に使用し、その側面をステンレスで挟み込んだ複合材を使用しています。また、その接合には自社独自のDP法（内部脱炭防止法）と呼ばれる金属の接合法を用いることで、鋼の持つ切れ味の良さはもちろんのこと、ステンレスの持つ耐食および耐久性を兼ね備えた包丁を実現させています。

包丁の製造方法ですが、当社では、「打ち刃物」と「抜き刃物」の2種類の製造方法があります。

このうち、「打ち刃物」は、古くから伝わる伝統的な日本刀と同じ製造方法で、鋼や軟鉄を釜で高温に熱し、ハンマーなどで叩いて接合し、包丁の形に伸ばしていきます。熟練した職人が1本1本手作業で行うため、時間と手間がかかり、製造できる数量も限られます。

一方、「抜き刃物」は、燕市の地場産業である洋食器と同じ製造方法でつくります。始めに金属板をプレス機で包丁の形に型抜きをしますが、近年では、レーザーを照射して切り抜くこともあります。その後、焼き入れや焼き戻し、研削や研磨、刃付けなどを行い、1つの製品に仕上げていきます。

近年では、自動化できる工程は積極的に設備を導

入し、省人化を図っていますが、包丁の製造工程は複雑です。精度が問われる繊細な部分においては、やはりまだ職人たちの手作業でつくられています。たとえば、繊細な刃を仕上げていく「刃付け」の工程では、「荒砥石」「中砥石」「仕上げ砥石」と呼ばれる3種類の砥石のほか、布や紙、さらに牛の皮などを使って、刃の先端を極限まで磨いていきます。



◀オールステンレスハンドルが特徴的な「TOJIRO PRO」シリーズ。柄の部分までステンレスなので、手入れがやすく耐久性も優れている

▼刃とハンドル部分を溶接するのではなく、1枚の金属板をプレス加工し、折り曲げて製作した「TOJIRO ORIGAMI」シリーズ。燕三条の金属加工技術から生まれた逸品



ミクロン単位の調整が必要で、ものによって砥石の角度や圧力を変えるなど、職人が確認しながら1本1本丹念に仕上げています。手間はかかりますが、こうした地道な作業を徹底するからこそ、納得のいく「切れ味」を生み出すことができるのです。

■ 2017年に開設したオープンファクトリーは、どのような効果がありますか

洋食器や金属加工が盛んな燕三条地域では、2013年から工場を一般開放し、来場者がものづくりの現場を見学したり体験したりできる「工場の祭典」が行われていました。

当社ではその取り組みを一步進めて、2017年に「オープンファクトリー」を開設し、イベント期間中だけでなく、自社の工場内を自由に見学できるようにしました。工場内を進んでもらうと、包丁が出来上がるまでの一連の工程を見ることができますし、間近で包丁がつくられる音や金属の匂いなども感じてもらえます。また、製造工程についてその作業に携わる職人が直接説明することで、刃物の文化や職人の技術への理解を深めてもらう貴重な場となっています。

包丁は、外見だけではその価格に対する価値を見出すのは難しい製品です。だからこそ、どれだけ想いを込め、手間をかけてつくっているのかを分かってもらうには、実際に工場に足を運んで見てもらうのが一番良い方法なのです。

オープンファクトリーを開設して8年が経過しま

した。工場見学を通して、「包丁をつくりたい」と職人を志願する若者が増えたことや、職人が自分の仕事に誇りを持つようになったことが、当社にとって大きなメリットです。また、海外から見学に来る方も増えており、認知度の高まりを感じています。だからこそ、今後は燕三条の技術力だけでなく、地域全体の魅力をもっと世界に発信していく必要性があると認識しています。

■ 今後の展望をお聞かせください

お客さまに包丁を手にとってその良さを確かめてもらうためにも、「研ぎ直し」などメンテナンスを提供するためにも、お客さまとの接点の場をもっと増やしていく必要があります。

そこで、2023年に東京・浅草「かっぱ橋道具街」に2店舗目の直営店を、2024年には大阪市中央区「千日前道具屋筋商店街」に3店舗目をオープンしました。両店ともインバウンドの効果もあり、客入りは好調です。今後は、直営店をもう1、2店舗増やしていく予定です。当社は、関東に比べて関西ではあまり知名度は高くありません。逆を言えば、まだ開拓の余地は大きいと考えています。

「切れ味のもう一歩先」それはお客さまによって様々です。だからこそ、包丁も進化していくのです。これからもずっと「道具」の面から、世界の食文化を支えていきたいと考えています。

(2025年7月2日取材 柴山、長谷川、神保)

藤次郎のナイフギャラリー



藤次郎ナイフギャラリー（燕市）



東京店（かっぱ橋道具街）



大阪店（千日前道具屋筋商店街）