



株式会社 フジノス

コンペテーマ
固定概念を覆す
鍋・フライパン
デザイン

素材 ステンレス等
商品ジャンル 鍋・フライパン

①②極厚のステンレスからつくられる「焼く」ことに特化したフライパン「Evegrill」。職人の手作業で打ち出される極細の凹凸が食材の焦げ付きを防ぐ/③底面の厚さを保持したまま側面を薄くし軽量化した業務用鍋シリーズ/④熱伝導のよい銅とステンレスの二層構造の玉子焼き器/⑤⑥⑦グッドデザイン賞受賞のFDSTYLEステンレス鍋。本体に立てかけられるフタのツマミが特徴



株式会社フジノス

企業概要

株式会社フジノス
代表取締役 金子 秀司
〒959-0215
新潟県燕市吉田下中野1583-1
TEL 0256-93-3211

設立 平成7年12月
資本金 3,950万円
社員数 30人
主要事業 鍋、フライパン
等厨房機器等の製造及び販売

コンペテーマ：「固定概念を覆す鍋・フライパンデザイン」

素材 ステンレス等
商品ジャンル 鍋、フライパン

株式会社フジノス
ホームページ



◇期待すること、その他アドバイス
用途は業務用、家庭用問いません。

製品はプレス加工のステンレスIH対応鍋が主力ですが、素材やIH対応等の限定はしません。現在、当社の製品開発はOEMが多く、自社製品の開発が滞っており、また、社員の平均年齢が高いこともあり、「製品デザインが苦手」という課題を抱えています。若いデザイナーの方たちの斬新な発想力や、柔らかく新しい感性が、会社全体を活気づけてくれることを期待します。

IHクッキングヒーター対応鍋を 世界で初めて開発した パイオニア

フジノスは、IHクッキングヒーター対応鍋を世界で初めて開発し、業界シェア1位を誇る鍋専門メーカー。一個一個が職人の優れた技術で作られるその高品質な商品は、全国の電力会社やIHクッキングヒーターの大手メーカー（パナソニック、日立、三菱）からも高く評価されている。



ひとつひとつ、熟練の職人の手仕事によって生み出される製品は、フジノスの技術が詰まったこだわりの逸品。プレス、スピニング、研磨等、数えきれないほどの工程を経て製品が完成する。

業務用の大きいものから家庭用の小さいものまで、様々なサイズの製造を行っている。

また、ステンレスと銅を圧着させた2層構造の「IH銅玉子焼き器」、職人の手作業で打ち出される極細の凹凸が食材の焦げ付きを防ぐ「焼く」専用フライパン「evergrill（飯田結太氏プロデュース）」、本体に立てかけられるよう設計されたフタのツマミが特徴的なグッドデザイン賞を受賞した「FD STYLEステンレス鍋」等、工夫をこらした様々な製品を手掛けている。

食の安全性、信頼性が問われている今日、食事の大切さが見直され、栄養のバランスのとれた食事は心と身体の健康の為に不可欠な要素となっている。フジノスでは、毎日のおいしく愛情のこもった食事を作るお手伝いを『鍋・フライパン』という道具でサポートしている。



蓋は陶器、本体はステンレスの「囲み鍋わらく」（左）/火が出ない利点を生かし、うるし塗装の布を使った「うるし鍋JA●PAN」（右）