

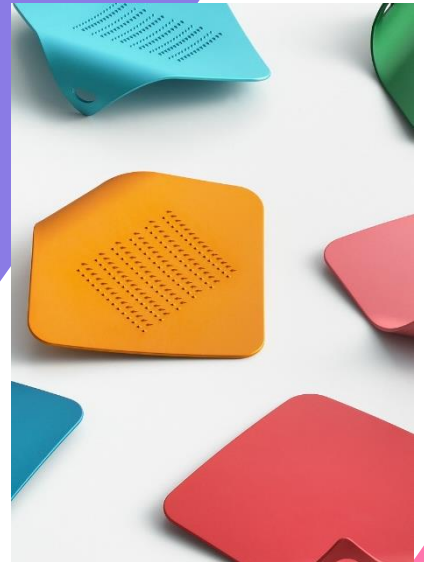
若monoデザイン コンペティション燕vol.5

募集期間

2020.6.1-2021.1.29

主催団体 新潟県燕市物産見本市協会

(燕市、燕商工会議所、日本金属洋食器工業組合、
日本金属ハウスウェア工業組合)





株式会社大倉製作所

コンペテーマ
暮らしに溶け込む
宝物入れ

素材 定めない
商品ジャンル 小物入れ

①ステンレスの板を張り合わせた樽/②ステンレスの光沢とLEDが融合した造花用花瓶/③削り出して作成したタマゴ型の文鎮/④1枚の板から深絞りで作った記念杯/⑤薄板をレーザー溶接し、中に水が入っているサッカーボール/⑥ハロウィーン用のLED照明/⑦ボルトとネジで作ったエグオイル

株式会社大倉製作所

企業概要

株式会社大倉製作所
代表取締役 大倉 龍司
〒959-0123
新潟県燕市大川津3430番地
321
TEL 0256-98-3500

創業 1977年
資本金 900万円
社員数 16人
主要事業 金属加工製品の
製造及び販売

コンペテーマ：「暮らしに溶け込む宝物入れ」

素材 定めない
商品ジャンル 小物入れ

株式会社大倉製作所
ホームページ



◇期待すること、その他アドバイス

弊社はステンレスに特化し、板やパイプを切断して曲げて溶接する「板金溶接」が得意で、おもに1点物の製品の受注生産を主力としています。

今回、若いデザイナーの感性や柔軟性を取り込み、自社のオリジナル製品を開発したいと思っていますので、素材を金属にこだわらず自由な発想で応募してください！

あなたの想いが詰まった、美しく・暮らしに溶け込む・シンプルなデザインが提案されるのを期待しています。

1枚のステンレス板を加工し製品を作り出す 板金溶接屋

ステンレス板のレーザー切断・精密加工・溶接・機械加工を組み合わせた複合加工技が得意な会社です。おもに、食品・医療・介護関係といった業務向けの製品を1点から製造しております。どんなに難しい依頼でも、各部門で協力し合い、必ず形に致します。



ひとつひとつ、丁寧かつ素早く溶接を行います



加工によるキズを最小限に抑えるウレタンロール加工機



レーザー溶接機を使い、薄い物でも歪みを抑えた溶接が可能

図面を見て、どうやったら材料も少なく、効率よく、美しく作れるか、常に創意工夫をしながら、進めていく「ものづくり」。出来上がった製品を、お客様へお届けし、喜んで頂けた時が一番の喜びです。

今後は、自社の技術を生かしたオリジナル製品の開発にも力を入れていき、さらなるステップアップを目指していきます。



3Dプリンターを導入し、デザイン形状もスピーディーに確認

若monoデザインコンペティションvol.5



有限会社片力商事

コンペテーマ 機能的な キッチンツール

素材 金属全般

商品ジャンル 家庭・アウトドア
で使用するキッチン
ツール
・カトラリー

①ルリール花火/②おろせるスプーン/③タピオカ用アルミストロー/④熱伝導の良いアルミ製で、手の熱を伝えて固いアイスクリームも簡単に掬えるスプーン/⑤チタン製スプーン/⑥魚の鱗が飛び散らずに取れる新型の鱗取り「鱗トル」/⑦四つ葉のクローバーSPC

⑦

有限会社片力商事



企業概要

有限会社片力商事
代表取締役 片山 透
〒959-1241
新潟県燕市小高1456番地
TEL 0256-63-9551

設立 昭和55年4月
資本金 300万円
社員数 12人
主要事業 金属加工製品等の
製造及び販売

コンペテーマ：「機能的なキッチンツール」

有限会社片力商事 ▶
ホームページ



素材 金属全般

商品ジャンル 家庭・アウトドアで使用するキッチンツール・カトラリー

◇期待すること、その他アドバイス

創業以来スプーンの磨き工場をしていた当社は日本全国へ出荷される各メーカーの様々なスプーンを取り扱ってきました。また、現在では洋食器（カトラリー）はもちろん、家庭用キッチンツール、アウトドアグッズなども手掛けており、幅広い製品の製造ノウハウがあるため、お客さまのニーズをすぐに形にすることができます。

今回のコンペでは従来の製品とは一線を画す商品でありながら、毎日の使用が容易に想像でき、耐久性・日常性のある機能的なキッチンツールのアイデアを期待します。

豊富な自社製品やOEM製品の製造経験から アイデアを形にするノウハウを蓄積

下請けのバフ研磨から事業をスタートし、その後、カトラリーメーカーに転じた片力商事。現在では商品開発にも注力し、通常のカトラリーの他、介護用カトラリーやキッチンツール、チタン製のアウトドアグッズなど幅広い商品のラインナップを揃えます。また、OEM製品の製造経験も豊富で、アイデアを形にするノウハウを蓄積しています。



手磨き研磨の様子



クッカースポット作業

片力商事では『お客様の求めるもの』に応えた「ものづくり」が行われています。介護の現場からの要請により開発されたシリコン製のプリグレースプーンは発売から20年以上が経った現在でも介護の現場で使われ続けるロングセラー商品になりました。

これからもユーザーの『こんな商品が欲しい』という声に応えた、使い易い商品を開発していきます。



シリコン製プリグレースプーン



株式会社タケダ

コンペテーマ
ちょっと先の
スタンダード商品

素材 金属全般
商品ジャンル 定めない

①②アルミニウムの削り出し加工により造られたメジャー/③ステンレス一枚板から作られる美しい書類トレーと様々な用途に使えるスタンド/④アーチ状の脚が光を最大限に取り込むアルミ製の軽量で丈夫なルーペ/⑤本体の穴から文具などの色が見えるメタルケース/⑥左右に刃が立ててあり左利きにも対応するテープカッター/⑦⑧「規律をデザインする」をテーマとしたALIGN LINE

株式会社タケダ

企業概要

株式会社タケダ
代表取締役 武田 太一
〒959-1201
新潟県燕市小関字江東1551-1
TEL 0256-64-7420

創業 昭和38年
(設立昭和52年)
資本金 1,000万円
社員数 30人
主要事業 金属加工製品の
製造及び販売

コンペテーマ：「ちょっと先のスタンダード商品」

素材 金属全般
商品ジャンル 定めない

◇期待すること、その他アドバイス

プレス加工等とは異なり、金属の塊から一つ一つ削り出す加工の特性上、大量生産には向いておらず、一つの製品を作るのに時間も要する為、単価が高くなる可能性があります。

そうした特性を踏まえ、1個1個を大事に使えるようなモノや、価格が高くても購入する人がいる商品カテゴリやデザイン、アイデアを考えていただきたいです。

優秀な作品には当社の設計士、デザイナーからもアドバイス、相談を行いながら製品化を目指します。

株式会社タケダ ▶
ホームページ



◀ TAKEDA DESIGN
PROJECTホームページ

金属の削り出しを得意とする燕の技術屋

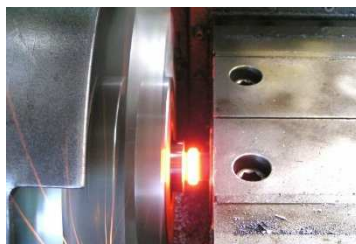
金属の塊を削り出して加工していく「切削加工」を得意とするタケダ。

最新機械を導入し、マシニング加工・旋盤加工の複合加工、摩擦圧接加工等、複雑な技術を要する加工まで対応している。

また、製品製作において一括窓口として複数企業を取りまとめ、最終製品を提供する企業でもある為、「ものづくりのまち・燕」の特性ともいえる企業間のつながりにも強い。



マシニング加工でひとつの金属の塊から削り出したテープカッター



金属を回転させ、工具刃物を当てて削っていく旋盤加工



摩擦圧接加工による異素材の溶接

TAKEDA DESIGN PROJECT



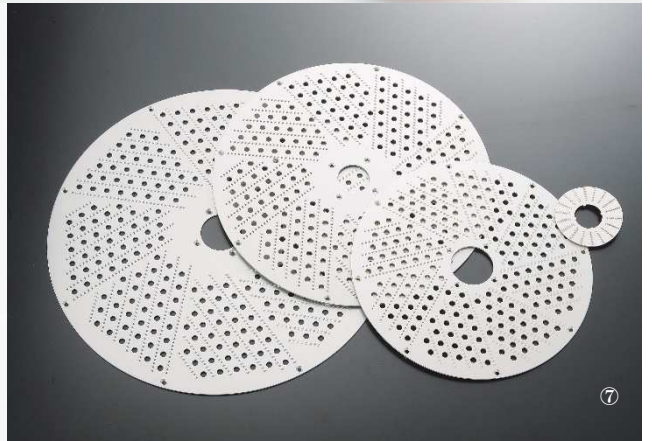
タケダの高度な切削技術をはじめとした、加工技術を用いて新しい金属製品を生み出すことを目的に、プロダクトデザイナー秋田道夫氏のプロデュースを受け、「TAKEDA DESIGN PROJECT」を始動。ドイツデザインアワードやイタリアの国際デザイン賞ほか、数々の賞を受賞したMILLISECONDミリセカンドメタルメジャー等、オフィス文具をはじめとした様々なデザイン商品を送り出し、映画のセットにも採用されている。

また、過去に実施された当コンペティションにおける、受賞作品の製品化実績も3作品持っている。



製品化された第1回大賞受賞作品
calen-Bar

若monoデザインコンペティションvol.5



株式会社 ツボエ

コンペテーマ
機能美を備えた
おろし金

素材 金属全般
商品ジャンル おろし金

①伝統技法の本目立てで起こされたおろし刃/②③錆に強いステンレス製、独自技術の極細目を施した岩塩おろし金/④若monoデザインコンペvol.3の大賞作品を㈱ツボエで製品化したおろし金 (LEAF) /⑤本体を頑丈に補強した銅製おろし金/⑥すりおろした食材を流しやすいカーブが特徴の立つ薬味おろし/⑦業務用おろし刃/⑧ツボエの極上おろし金「箱」

企業概要

株式会社ツボエ
代表取締役 笠原 伸司
〒959-1254
新潟県燕市幸町8-4
TEL 0256-64-2772

創業 明治40年6月
(設立昭和59年1月)
資本金 1,000万円
社員数 12人
主要事業 ステンレス本目
立ておろし金



コンペテーマ：「機能美を備えたおろし金」

株式会社ツボエ
ホームページ



素材 金属全般
商品ジャンル おろし金

◇期待すること、その他アドバイス

自社製品としては、スタンダードの羽子板型が中心となっていますが、現在のおろし金にとらわれない、いろいろなシーンで登場できるようなおろし金のデザインを期待しています。

ターゲットとしては、一流の料理人というよりはセミプロや道具にこだわりがある人を想定していますが、限定はしません。

デザイナー自身が使ってみたい、人に贈りたい、こんなデザインもあっていいのではないかと、というようなおろし金をぜひ考えてみてください。

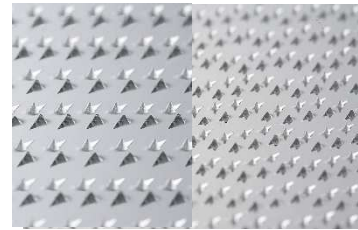
江戸時代からある伝統技法を、最新の技術で繋ぐ おろし金専門メーカー

「本目立て」とは、金属板に先端が鋭利な鑿（タガネ）と呼ばれる道具を使い、ひと目ずつたたいておろし刃を造る、江戸時代からある伝統技法。

ツボエでは、明治40年の創業から培ってきた技術と最新機械の導入により、手作りでは硬くて加工ができない「ステンレス」に「本目立て」を施し、抜群の切れ味と耐久性、手入れのしやすさを実現した。その切れ味は「おろす」よりも「切り下ろす」という表現がしっくりくる。



最新の機械を導入し、ひと目ずつ鋭利な本目立て（左）を施す。一般的なプレス機で成形したもの（右）と違い、刃が鋭利で硬く、強度がある。



表面は「あら目（左）」、裏面は「細目（右）」が基本。真っ直ぐではない刃の配列が切れ味を生む。

銅製のおろし金は、切れ味は鋭いが、柔らかい分摩擦も激しい。ツボエの売りである「ステンレス製」のおろし金は、切れ味、耐久性ともに優れ、また、機械による生産の強みとして正確さ、均一さ、数量の提供が可能となっている。

羽子板型のオーソドックスな商品から、岩塩おろし金、立つ薬味おろし、大型機械のおろし刃等、明治40年の創業以来、業界一の品揃えとアイデアでお客様の要望に応えてきた。

過去の当コンペティション受賞作をカタチにした実績も持つ。



第3回大賞受賞作のおろし金「LEAF」
2020年中に販売開始予定