

No.	出品者	住所	商品名	特徴PR	写真	賞名
1	株式会社富田刃物	燕市小関623-1	アングル型レジャーナイフ	園芸用ナイフ・土面を掘れるナイフ「レジャーナイフ」シリーズのアングル型。市場初のステンレス製のアングル型ナイフを弊社の刃物加工技術と燕市のステンレス加工技術で実現しました。		グランプリ 経済産業大臣賞
2	藤次郎株式会社	燕市物流センター1丁目13番地	藤次郎 燕シリーズ(テーブルナイフ、テーブルフォーク)	“我々は大空を羽ばたく燕のように、大きく飛躍します”ー藤次郎が世界に向けてより一層大きく飛躍していく姿を、今まさに飛び立とうとする燕に重ね、デザインしました。ナイフの刀身は炎を使い叩き鍛え上げられ、フォークのヘッドは強度と艶やかな光沢を兼ね備えています。		準グランプリ 経済産業省製造産業局長賞
3	株式会社曙産業	燕市南1-2-11	モチスラ	市販の切り餅を厚さ1mmにスライス 鍋で1~2秒でしゃぶしゃぶすると美味しく食べられる。 型抜きで抜いてオーブントースターで焼くとスナック菓子のできあがり。購入しても多少残ってしまう切り餅が無駄なく食べられます。		準グランプリ 中小企業庁長官賞
4	下村企販株式会社	燕市小池4803-4	珈琲考具 シリーズ	美味しいコーヒーを淹れる為に「考えた道具」、珈琲考具シリーズ。 淹れる技術が必要とするハンドドリップコーヒー。 淹れ方、湯量調整、豆量等、初めて作る人でも美味しいコーヒーを淹れられるアイデアと扱いやすさを考えました。素材ステンレスにこだわり、燕の加工技術と、マットなヘアライン磨きの仕上げでまとめました。		優秀賞 関東経済産業局長賞
5	有限会社本間器物製作所	燕市小関1313	ダブルウォール平盃	日本酒の味を引き立たせてくれて、香りも楽しめる平盃。二重構造のため保温力があり、熱燗も冷めにくい。お酒を美味しく飲める、計算されたボディと飲み口です。		優秀賞 新潟県知事賞
6	杉山金属株式会社	燕市小池3633-10	ミニミニ天ぷら角形 アミ・フタ付	少ない油で揚げ物可能です。長い食材OK(エビフライ・アスパラ・棒ヒレカツetc)。調理中も調理後も場所をとりません。付属のフタでホコリもかぶりません。アミ・フタを使えば油切りも可能です。		審査委員特別賞
7	サミット工業株式会社	燕市松橋123-1	窒化 エンボス フライパン28cm、北京鍋30cm	焼き物料理が中心で28cmという焼き面の広さのフライパン、炒め物料理が中心で30cmというたっぷりさの北京鍋です。エンボス加工を加えて、焼き目の美味しさや油なじみの良さを加えました。最大の特徴は窒化熱処理です。極めてサビにくく、鉄のデメリットであるサビやすさを軽減しました。		審査委員特別賞