

750年続く刀匠の技術を 海外でも守り高める

株式会社菊一文珠四郎包永

刀鍛冶の技術を受け継ぐ和包丁

菊一文珠四郎包永の歴史は、鎌倉時代の刀鍛冶にまで遡る。750年にもわたる歴史の中で、刀から包丁へ扱う商品は変わったが、その切れ味は変わらない。現在でも、1本1本職人がこだわった包丁が店舗に並び、老舗としてのれんを奈良で守り続けている。

イギリスや日本の皇太子が訪れるなど長い歴史に裏付けられた由緒ある企業ながら、その活躍の場は国内にとどまらない。伝統ある職人の技術を守るだけでなく、新たな挑戦を通して守り高めていくため、海外展開にも積極的に海外での日本食ブーム到来をいち早く察知し、ニューヨークにも拠点を構え、職人の技術の高さを世界に向けて発信している。



2018年からパリへ出展している和包丁「45層目ダマスカス鋼&朴八角柄包丁シリーズ」。刀身の波目状の模様が美しいながら、その機能性、切れ味は抜群。750年の歴史に裏付けられた高い技術が窺える。

ニューヨークで培った経験を フランスでも

20年ほど前からニューヨーク展開に取り組んでいた同社だが、さらに、日本食の評価が高いフランスへも進出したいと考えていた。海外展示会への出展も検討していたが、まずはプロモーション拠点を確保するため、本事業への参加を決めた。

パリへ出展した和包丁は、ダマスカス鋼を使用する事で、錆びにくく、機能性が高い商品。家庭用は勿論、プロ用としても幅広く使用されている。

フランスでも手に取って もらえる商品にするために

菊一文珠四郎包永の包丁は、こだわりの商品ゆえに価格も高額。そのため、どうしてもパリの来店客に受け入れられにくかった。

まずは商品を手にとって見てもらうため、当初よりも低価格な商品を出展



アメリカで和包丁のデモを行う様子。職人の技を間近で見てもらふ事で、和包丁の技術の高さ、魅力をPRしている。



パリのショールーム「maison wa」へ出展している様子。フランス語の資料を作成し、商品と一緒に並べる事で、フランスでも和包丁の魅力を最大限伝えられるように努めている。

した。また、商品誕生のストーリーが重要だという指摘を受け、フランス語のパンフレットを店頭に並べると共に、現地スタッフ用に簡単な商品説明資料を用意したという。

その結果、徐々に商品に興味を持つ来店客が増え、商品へのコメントも増えていった。コメントには、購入の目的、商品の感想、リクエストまで多岐に渡る情報が含まれる。本事業で得られたニーズや趣向は、ニューヨークとの違いを検証できる良い材料であり、今後の海外展開を検討する上でも有効と考えている。

事業に参加するだけで終わらせたくない

今後、Eコマースを通じて、欧州に向けたPR活動を続けていくと共に、ニューヨークでの活動もより充実させていく予定である。

ニューヨークでは、アメリカ各地のバイヤーとのネットワークを活かし、和包丁の職人技を肌で感じてもらえるパフォーマンスを交え、PRを行っている。「ニューヨークで培った実績とパリで得た新たな経験を、互いの地域の活動へそれぞれ活かしていきたい。」「と今後の意気込みを語る。パリ、ニューヨークでの経験を踏まえて、今後の新たな取組みにも期待が寄せられる。

パリ出展経験者の声



柳澤 育代氏
代表取締役社長

- 日本食の評価が高いフランスにおける拠点の確保ため事業に参加
- 商品の裏にストーリー、価格等、現地の人々の心に響く売り方が重要
- 既存の海外展開に対しても、本事業の経験を活かすことができる

企業情報

企業名：株式会社菊一文珠四郎包永
代表者：柳澤 育代氏
所在地：奈良県奈良市雑司町488
設立：1970年（※株式会社としての設立年度）
従業員：57名
業務内容：和包丁の製造・販売
電話番号：0742-26-2211
企業URL：<http://www.kikuichi.com/index.php>