



since 1960

三条金物卸商協同組合

— 三条金物倶楽部 —

ニュース速報

共に考え 共に学び 自ら切り拓こう 私たちの三条金物卸商

「組合オリジナル商品開発 成果報告会」

去る3月10日(土)午前11時～(株)山谷産業ショップ脇で「組合オリジナル商品開発 成果報告会」が開催されました。



組合の人材育成事業として強靱化委員会で進めてきた組合オリジナル開発製品「シュラスコツール」今回はその試作品の開発過程を報告した後、実際にそれら試作品を使ってシュラスコを調理し、使用感を確かめました。なお、今回はシュラスコツール作りに協力いただいた職人の方や関係者様にも参加していただきました。

はじめにショップの館内で組合オリジナル商品開発成果報告会が行われ、組合強靱化委員会の加藤委員長はあいさつの中で「平成28年から2年をかけて製品開発を進めてきたシュラスコをお披露目させていただき前にシュラスコ作りの背景として近年の肉ブームが取りざたされる中、ブラジルの肉料理のシュラスコツールは(当時は)日本製がなく、なんとか燕三条として作れないものか、それとともに金物

卸の成長が厳しい現状の中、商品を仕入れて販売するという既存のやり方だけではますます金物御業界は衰退しかねない。生き残る術の一つとして自分たちで商品を企画・開発できるスキルを身につけていただきたい。それと今後の金物卸のあり方を考え、商品開発を学ぶ事を目的に三条市からの負担金を頂き、そのお金を活用して今回の商品開発事業を行い推進させて頂きました」と述べられました。その後、商品開発に向けてどのように順を追って進めてきたかを話され、強靱化委員会で作った「シュラスコツール」が発表されました。

そして、この製品はまだ完成された商品ではなく、まだまだ詰めなければいけない部分も多くあるが、取り急ぎ作られたものだと加藤委員長より説明に続いて、角利産業(株)テクニカルアドバイザーの五十嵐氏より工程についての説明、(有)エムズグラフィックの樋口氏からはシュラスコボード組立梱包のデザインについて経過や化粧箱にこだわった箇所などを話していただきました。

商品成果報告会の後、外に出ていよいよお楽しみの時間。開発した「シュラスコツール」の体験をしました。100g 864円といった塊肉を塩コショウで味付けし、まんべんなく火を通し、じっくりと焼き、実際に削ぎ落した肉の味を堪能。組合オリジナル商品シュラスコツールの完成度を確認しました。

肉の素材を生かす為にどのような味付けが良いか、サーベルの長さ、大きさ、材質、仕上げなどはいいのか、ここを改良すればもっとよいのでは、どの様なトリセツを作ればよいか、などといった様々な意見を交わしながら削いだ肉をたしなみシュラスコ試食会を終えました。

今回の商品成果報告会を似って強靱化委員会の元に行われた、商品開発を学ぶ事を目的としたこの事業はとりあえず一旦終了となります。オリジナル商品を作るにはどのような企画を考えて段階を進めていくのか、どこへ依頼するのかなど考える事を学び、細かなことに対して発揮できるノウハウも身に付き有意義な体験をさせていただきました。(北沢)

組合オリジナル商品開発の件に関して問い合わせや質問は三条商工会議所の小柳(誠)までお申し出下さい。

三条商工会議所、小柳誠 / 電話 0256-32-1311

シュラスコツール作りに協力いただいた事業所一覧。

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| ・ものづくり事業製品開発ワークショップ&デザインセミナー講師 | (有)エムズグラフィック様 |
| ・シュラスコサーベルのデザイン&シュラスコボード組立梱包のデザイン | 〃 |
| ・材料切断/曲げ加工 | 三条工具(株)様 |
| ・フライス研磨加工&剣先加工 | (株)ヤマトキ製作所様 |
| ・サーベルの溶接/表面研磨 | 高橋研磨工業様 |
| ・ミラー/ヘアライン/黒染仕上 | (株)テーエム様 |
| ・ボード材料切断 | 関川木工様 |
| ・ボード成形/施盤加工と研磨 | 〃 |
| ・シュラスコ柄材料切断 | 大竹木工様 |
| ・シュラスコ柄成形/施盤加工と研磨 | 〃 |



