



奈良公園・若草山麓の本店にて。店内にはレストランやおみやげ売場もあり、「春日大社の御造替では大繁盛」と営業部長の前田さん

奈良印 良品

Vol. 51

キラリと光る、人・もの・知恵。
県内の優良企業をご紹介します。



心と技を受け継ぐ 鮮やかな切れ味

株式会社 菊一文珠四郎包永

かねなが

たいへん歴史のある会社であると伺いました。



300種類を超える和包丁からデザインのある洋包丁

です。「菊一文珠四郎包永」は鎌倉時代から続いている屋号で、伝統を受け継ぐ刀鍛冶の技術により、鮮やかな切れ味の包丁を作っています。

製品に対してどのようなこだわりをお持ちですか？

切れ味が良く、長く使えるということに加えて、デザインにも工夫を凝らした製品を作っています。大量生産はできませんが、高品質かつ消費者のニーズに対応した製品を作ることが、譲れない部分であり、今後も当社の進む道であると考えています。

当社は現在、包丁をメインとした打刃物類の製造販売を行っています。この打刃物の製造には、奈良発祥と言われている「刀」の鍛冶の技術が用いられているんです。

ニューヨークにも当社の支店があり、有名シェフも御用達の最大キッチン用品店「ウイリアムズ・ソノマ」など欧米の各地約200店舗で販売しています。海外では、菊一の750年の歴史が評価され、米国10都市へ鍛冶師を招致し、鍛冶の伝統技術のデモンストレーションを行うといった伝統文化と技術の紹介も行っています。欧米でも当社製品の知名度があり、非常に高い評価を得ています。また、平成26年、27年には、奈良県を代表する会社としてニューヨーク国際ギフトショーに出展し、園芸分野への販路を拡大することもできました。



本店前で行われた鍛冶のデモンストレーションの様子。目の前で見る職人さんの技術は迫力そのもの。

今後の目標を教えてください。

より認知度をあげて「世界の菊一」と言われるように育てたいと思います。包丁鍛冶の技術を次代につなげることも大切と考えていますので、寺社仏閣とタイアップして鍛冶の奉納をするなど、時代に沿った情報発信を行い、もっと包丁の鍛冶の素晴らしさを広めたいですね。

海外でも販売されているそうですね。



1年待ちの人気商品
三徳槌目ダマスカス鋼包丁



ペティ槌目ダマスカス包丁



伝統を受け継ぐ切れ味抜群の包丁はプロの料理人も愛用。

明治3年現在地へ創業。従業員のうち95%以上が奈良県在住。打刃物類の販売の他観光関連業を行う。本店の他に県内に4支店、ニューヨークに1支店を展開。

「これからも一生使える包丁作りに携わりたい」と語る

社長 柳澤 育代さん

短時間勤務制度を設けるなど子育て世代にも配慮した女性に優しい会社でもある。

株式会社 菊一文珠四郎包永

〒奈良市雑司町488

TEL 0742-26-2211

FAX 0742-22-0261

HP www.kikuichi.com

