

世界レベルの金属加工技術を駆使した製品が勢揃い！ 職人の技魅せます！

2016年10月

つばめ ものづくり展

・会 期:10月26日(水)→11月8日(火)

※最終日は午後7時閉場

・会 場:新宿高島屋10階 特設会場



左:アイスクリームスプーン 各972円(税込)

右上:マグネシウム名刺入れ 7,560円(税込)

右下:チタニウム名仕入れ 12,960円(税込)

カトラリーの製造工程、金型成型の技術によって生み出されたプロモーションアイテムの展示など、製品だけではなく、「技術」そのものもご覧いただけるコーナーもご用意いたします。

金属加工の一大産地として知られる、新潟県燕市。ここ数年国内外から made in japan の技術の高さや、ものづくりの良さが見直される中、燕市はここ数年、「磨き屋シンジケート」を始めとする話題の商品、また「日本の町工場」人気も相まって今、最も注目される金属加工製品の産地です。今回の企画では、包丁や鍋、カトラリーなどの家庭用品から、名刺入れなどの雑貨まで、燕市ならではの技術によって生み出された製品を、18社約150点ご紹介いたします。

また、鋳起銅器の製作実演や、カトラリーの製造工程、金型成型の技術によって生み出されたプロモーションアイテムの展示など、製品だけではなく、「技術」そのものもご覧いただけるコーナーもご用意いたします。

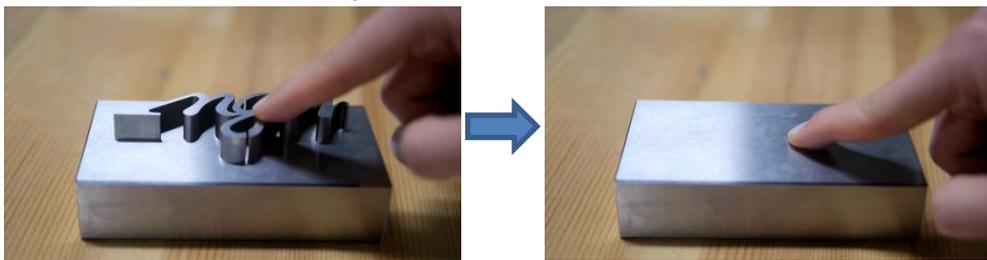


カトラリー金型

■特別イベント

①マジックメタル 「消える文字」を体験しよう！

動画サイトでも話題の「マジックメタル」が、店頭で登場。『文字部分』と『枠部分』を別々に製作。2つの金属は3/1000ミリ単位しか隙間がない為、金属同士が重なると文字が消えたように見えます。金型成型の技術の粋を体験できます。



・日時:10月26日(水)・29日(土)・30日(日)・11月5日(土)・6日(日) 各日11~19時

※このマジックメタルを製作した「武田金型製作所」は、米国の某大手コンピューター会社の下請けをしており、その金型技術を駆使して名刺ケースを今回自社商品として作りました。

②鋳起銅器 大橋保隆氏製作実演

1枚の銅板をハンマーで叩いて、酒器などを仕上げる工程をご覧ください。

右画像は、中央の1枚板から時計回りにたたいて製品(カップ)になる工程をあらわしています。

・日時:11月5日(土)・6日(日) 各日11~18時



③「三宝産業」カクテルシェーカー 実演&試飲会

「三宝産業」のカクテルシェーカーは、内側に極細の筋を無数に付けた上で研磨することで、飲み物の口当たりがまるやかになると言われています。ご試飲で実際に体験していただくことができます。

・日時:10月29日(土)・30日(日) 各日11~18時

■ピックアップアイテム

①「武田金型製作所」名刺入れ



マグネシウム・チタニウム・真鍮・アルミ・ステンレスという異なる性質の5素材を、同一の金型で成形した名刺入れです。金属の性質や高度などの違いで、同一の金型で商品を生産することは、極めて難しいとされています。

それを、つなぎ目などの隙間も無く、それぞれの5素材で同じ大きさの製品に仕上げました。

金型技術の魅力を凝縮した逸品です。マグネシ



マグネシウム名刺入れ
各7,560円(税込)

製造風景

ウムを素材とした名刺入れは、16gという驚きの軽さで、カラーバリエーションは12色7,560円(税込)。チタニウム素材は32g2種12,960円(税込)、アルミ素材は20g4種4,860円(税込)、ステンレス素材は54gで3種5,400円(税込)、真鍮素材は60gで2種8,640円(税込)。使い込むほどに味わいが出る逸品に仕上がっています。

②「トーダイ」アイスクリームスプーン

アルミ製の為、一般的なステンレス製スプーンに比べ熱伝導率がよく、固いアイスクリームも伝わる体温で溶かすことができます。先端部は、カップの底まですくいきやすいように平らになっており、また斜めになっているので、尖った部分で硬いアイスもしっかりたっぷりすくうことができます。



アイスクリームスプーン
972円(税込)

③鎚起銅器

鎚起銅器とは、新潟県燕市に200年前から伝わる伝統工芸です。一枚の銅板を金鎚でひたすら叩き起こし、鍋、湯沸、カップなど、様々な形をつくり出します。銅という金属は、長い人類の歴史の中で身近なものとして親しまれてきました。使い込まれる程に風合いや艶を深め、成長していく器です。

大橋保隆さんの職人技が光る皿やカップなどを販売いたします。



直カップ(小)16,200円(税込)

④「磨き屋シンジケート」

「磨き屋シンジケート」は、金属研磨のスペシャリストたちが自らの技術を最大限に生かし、あらゆる金属製品の用面を一つ一つ魂を込めて磨き上げることで、プレミアムな逸品を仕上げています。今回は、冷たいビールを注いでも表面に水滴が付きにくく、熱い飲み物でも熱が手に伝わりにくい2重構造で、時間が経ってもクリーミーな泡立ちが持続する二重ビアタンブラー(ダイヤモンド)8,640円(370ml・税込)などをご紹介します。



【お問い合わせ】新宿高島屋 Tel 03-5361-1111(代表)