

# HRSサポーター紹介

## 藤次郎株式会社

新潟県燕市吉田東栄町9-5 URL <http://tojiro.net>



藤次郎株式会社は、「ワールドワイドな新しい食・調理文化の交流と伝承」を旗印に積極的な活動をおこなっており、2001年よりFFCC(フランス料理文化センター)主催のレストランサービスコンクール「メートルド・セルヴィス杯」の大会スポンサーとして、また「メートルド・セルヴィスの会」に法人賛助会員として参加しております。

その活動のなかでサービスパーソン専用のナイフが日本はあらかん本場欧州にもなく、苦心されている事実を知り、世界で初めてのサービスパーソン専用のナイフシリーズを開発しました。このTOJIRO PRO Service en Salleシリーズを使用した宮崎辰(Fantagista21)さんが、2012年に行われたサービス技量の世界一を決める「クープ ジョルジュ パティストサービス世界コンクール」で優勝し、「世界一のメートルド・テル」の栄誉を得ています。HRS様との関わりは、このサービスパーソンの活動をサポートする中から始まり、同様に賛助会員として長年「HRS サービスコンクール」に協賛させて頂いております。

私たち藤次郎株式会社は、日本を代表する刃物産地・燕三条で、伝統と革新を融合させた刃物を製造しています。創業当時からこだわり続けた「最高の切れ味」のもう一歩先にある「最高の道具を手にした満足感」を実感していただくため、誠意・真心・感謝・創造の4つの想いととも、常に技術と心を磨き、藤次郎製品をつくり続けております。



私たちが得意とするのは、新潟県燕市の地域性を活かした「抜き刃物」の技術です。しかし日本の至宝ともいえる、玉鋼を鍛えてつくる日本刀の技も、藤次郎の包丁に活かされています。私たちが扱う素材の一つに「利器材」があり、それは日本刀の製法を引き継ぐ「打ち刃物」から生まれ、古くから継承されてきた高度な技法に裏打ちされ

たものなのです。抜き刃物は、金属板から金型で打ち抜いて成形を行うため、安定した品質と高い生産性が特長です。機械によってある程度の効率化が可能であるとは言っても、やはり最後の決め手になるのは職人の腕や勘です。人が手で直接触れて使う道具だからこそ、ものづくりの根底であるつくり手の技術を尊重し、すべての工程において職人が納得いくまで目を配らせています。

私たち藤次郎は、日本でも数少ない一貫製造の包丁メーカーとして、これからも伝統継承と技術革新の両立を目指し、日本独自の調理文化で培われた経験を、世界の食文化に高次元で融合していきたい。藤次郎株式会社は今後も積極的に料理文化の交流に注力してまいります。

### 〈世界初のサービスパーソン専用ナイフ〉

メートルド・セルヴィスの会推奨、世界で唯一の専用ナイフ。大切なお客様のおもてなしに「魅せるサービス」を実現するサービスパーソン必須のナイフシリーズです。



### 〈オープンファクトリーを開設〉

藤次郎株式会社では新潟県燕市に、国内屈指の工場見学施設を竣工しました。ものづくりの現場を間近にご覧いただき、職人の生きた「技」をご体感ください。



### 〈HRS会員様、宿泊・料飲業界及び従事者の皆様へ〉

新型コロナウイルス感染症のまん延により、日本の宿泊・料飲業界はかつてない危機に陥っております。しかしながら、どんなことがあっても、わたしたちの「食文化」は決して無くなることはありません。この難局をともに乗り越えていきましょう。