

HRSサポーター紹介

日本金属洋食器工業組合

〒959-1289 新潟県燕市東太田6856番地 TEL:0256-63-5121 E-mail youshokki@friend.ocn.ne.jp



1) 貴社と当協会の係わりやコンクール協賛の経緯等

1911年に新潟県燕市で初めてカトラリーが作られ、2011年に100周年を記念してカトラリー検定を開始しました。この検定は、カトラリーをもっと知ってもらいカトラリーファンを増やしたいという思いで開始したものです。そのような中で、公式テキストを作成する際にテーブルマナーについてご協力を頂いたのがHRS様との出会いになります。

その後も、テーブルマナー講習会に講師をご紹介頂く等があり、2014年のコンクールから協賛をさせて頂いております。

新型コロナウイルスが拡大している中で、本年2月に「HRSサービスコンクール」が開催できましたことお祝いを申し上げます。

2) 貴社のお取り組み活動等

弊組合は、金属製のナイフ・フォーク・スプーンのカトラリーメーカーの組合です。

1911年に手作りで製造を始めたカトラリーが、電力が導入され機械化が進んで生産量が増加したことで、そのほとんどが海外へ輸出されました。

特にアメリカへの輸出があまりに増えたことにより、アメリカでの輸入規制の対象となりました。そこで、日本メーカーが自主的に輸出数量を調整するという事で昭和32年に設立されたのが組合の始まりです。

その後ニクソンショック、円高不況、海外ブランドの韓国や中国への生産基地の移転等、様々な苦難を乗り越え事業を継続して参りました。

現在は、国内の少子高齢化による職人の減少のため技術・技能の継承、海外市場の再開拓、製造上での環境の改善等を始めカトラリー検定を実施しております。



3) 貴社商品、企画等の紹介

カトラリーは手に触れ、料理に触れ、口に触れる道具になります。

そのため安心・安全はもちろん、良い道具があるから美味しく食べられると考え、数十工程を経て作っております。

熱戦が繰り広げられた、今年の東京2020オリンピック・パラリンピックでは、開催が決定した2013年から準備をスタートし、デザイン募集から始めて、オリジナルで製造したカトラリーを選手村に納めさせて頂き、世界のオリンピックから日本製カトラリーの技術を再認識して頂きました。



4) 宿泊、料理業界及び従事者へのメッセージ

新型コロナウイルス感染症により、皆様の業界は特に厳しい状況下にあることと存じます。我々の業界も皆様の業界が、一番大きなご利用者となっておりますので、安心して過ごせる日に戻れることをご祈念申し上げます。

我々の作るカトラリーは、錆びず、壊れず、永くご利用頂けるものですが、食事の時や、洗浄、保管で付くキズが多くなると、見た目も悪くなりますし、舌触りも悪くなり、せっかくのお料理の味にも影響しますので、時々、メンテナンスや商品の入れ替えもよろしくお願い申し上げます。

