



平成20年10月9日 県政記者クラブ / 岐阜経済記者クラブ / 都道府県記者クラブ同時資料配付		
担当課	担当者氏名	電話番号
(財)岐阜県産業経済振興センター デザインセンター長	野田 豊	058-277-1081

## 川嶋工業（株）の調理用包丁が「グッドデザイン賞 中小企業庁長官賞」を受賞！

財団法人岐阜県産業経済振興センター デザインセンターでは、県内地場産業の活性化を目的に、企業内人材育成と消費者（市場）を見据えた商品開発を実践的に支援しています。

この度、当センターの「オリベ想創塾事業」を通じて川嶋工業株式会社（住所：関市池尻 社長 川嶋紹市）が開発した調理用包丁「MOKAシリーズ」が本年度のグッドデザイン賞（Gマーク）に選定されるとともに、その中でも中小企業の先進的な取り組みを讃える特別賞である「中小企業庁長官賞」を受賞しました。「MOKA」は多数の百貨店や専門店において常設販売され販売実績も好調に推移しています。今回、この栄えある賞を受賞したことは、景気低迷や原材料高に苦しむ県内の地場産業にとって明るいニュースの一つです。

### （審査員の評価）

毎日の暮らしの中で使用する道具として、使いやすさと上質なデザイン性を極めている。グリップはモナカ形式でバランスが良く、日本人の女性の手のサイズに適しており オールステンレスでありながら、クールすぎずやさしさがあり生活に馴染みやすい佇まいをしている。日本製の調理器具として価格も適切だ。



（デザイナー）  
カワカミデザインルーム 川上元美

（商品特徴）  
手への馴染み易さと持ち易さを追求し、「もなか」をイメージさせるハンドルデザインを採用。指先部には滑り止めレリーフを施すなど機能性も高い。ハンドル内にはオモリを入れ、刃部とハンドルの重量バランスに細心の工夫を凝らしている。清潔感の高いオールステンレス製で、洗浄機にも対応可能。

（種類・価格（税抜））  
シェフナイフ 6,000 円、三徳包丁 5,500 円、小三徳包丁 5,000 円、パン切りナイフ 4,800 円、ペティナイフ 4,500 円

#### (グッドデザイン賞)

1957年に通商産業省によって創設された「グッドデザイン商品選定制度(通称Gマーク制度)」で日本唯一の総合デザイン評価・推奨制度。国内外の大手企業も応募するなど、実績・評価ともに高く、一般消費者に対しても影響力を及ぼしている。対象は、工業デザインだけでなく、建築デザインや環境デザイン、コミュニケーションデザイン、デザインを核とするビジネスモデルなど多岐にわたる。今回は応募点数3,023点の中から1,067点がグッドデザイン賞に選定された。毎年、グッドデザイン選定商品の中から特別賞として「内閣総理大臣賞」「経済産業大臣賞」「中小企業庁長官賞」「日本商工会議所会頭賞」が選定される。

#### (中小企業庁長官賞)

中小企業が開発した特に優れた商品等を選定。今回は11点が受賞。

#### (川嶋工業株式会社)

〒501-3264 岐阜県関市池尻 1924 TEL:0575-22-5511

昭和23年創業。お客様の視点に立った高品質商品の提案とグローバル経営を目指す岐阜県関市の刃物メーカー。刃物からキッチン小物まで幅広く展開するオリジナルブランド『サンクラフト』は世界各国で販売実績があり、高い評価を得ている。

#### (財団法人岐阜県産業経済振興センター デザインセンター)

県内地場産業の活性化を目的に企業の商品企画力やプロダクトデザイン力の向上を図る支援機関。国内外の実績あるデザイナーやマーケティング専門家等を活用し、企業内人材育成と新商品開発を実践的に取り組むスキームが特徴。また、同時に開発商品のプロモーション面での企業支援にも取り組む。