

[A-2] 福田刃物工業株式会社

ビジネスプラン発表会2023
(2023/10/19 ウィンクあいち)

ビジネスプラン名	日本初超硬合金包丁『KISEKI:』の開発とブランディング戦略				
代表者	代表取締役社長 福田克則	設立年月	1949(S24)年1月		
所在地	〒501-3941 岐阜県関市小屋名 353				
業種	金属製品製造業	資本金	30,000千円		
従業員数	151人	URL	https://kiseki-products.jp/		
電話番号	0575-28-5888		FAX	0575-28-2108	
事業内容	工業用機械刃物、工作機械・半導体製造装置向け部品の製造・販売				

【求める支援】

投資 融資 生産提携先 販売提携先 技術提携先 大学との共同研究 海外進出支援

【発表の目的】

当社は100年ぶりに一般消費者向けの製品として包丁を開発し、2023年3月31日に一般販売を開始しました。そこで以下のことを今後強化していきたいと思っております。

■販売、PRの強化

ネット販売、ストア販売、SNS、ネット広告、新聞・雑誌・テレビなどのメディアを使ったPRを強化する。

■海外進出支援の強化

海外に向けた販売を行ったことがないため、今後は支援を受けながら海外販売を実施する。

【ビジネスプランの概要・特長】

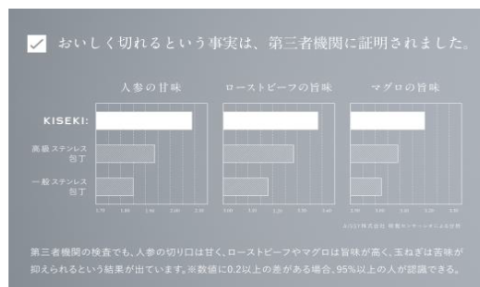
超硬合金包丁『KISEKI:』の最大の特長は、**おいしくなる包丁**であることです。味覚の化学分析を行う AISSY という会社で他の包丁と比較したところ、超硬合金包丁で切られた野菜やお肉が甘く、苦味が抑えられるという結果がでました。その理由は圧倒的な切れ味があるため、食物の繊維をつぶさないからです。実際にモニタリングしてもらっている料理人からの声には、「切ったキャベツが甘い」、「ハンバーグに入れる玉ねぎなどの野菜をみじん切りにしたとき余分な水分が出ないためうまみが閉じ込められていて、焼いたときにうまみが出てくる」、「りんごを切ったときに時間がたってもあまり変色しない」などがあります。その他にも非常に硬い素材のため、再研磨しなくても長い間使用できることや通常ステンレスや鋼で発生する金属臭が切ったときにしません。そして今回の包丁はどこも作ることができないため、**2件の特許と1件の意匠**を出願済の特別な包丁です。

木柄の部分は岐阜県産のミズナラ、ヤマザクラ、ブナを用意し、3種類から選ぶことができます。

この超硬合金包丁のブランド名は『**KISEKI:**』(キセキ)と言います。圧倒的な切れ味を誇るため、「奇跡の包丁」であることと関市から発信するため「輝く関」の意味を込めています。

ステンレス包丁、鋼の包丁、セラミック包丁に次ぐ第4の包丁「おいしくなる包丁、超硬合金包丁」をこれから世界に発信していきたいと思っております。

KISEKI:
Products



【現在の進捗状況・今後の展開等】

2022年11月にクラウドファンディング Makuake にて先行予約販売したところ、マクアケ包丁部門歴代1位を1日で達成(1日間で1100本、3000万円超えの売上)とマクアケ岐阜県歴代1位を5日で達成(5日間で追加分含めた1450本、4000万円超えの売上)しました。

現在、販路促進のためインスタなどのネット広告、SEO対策、アフィリエイトなどを実施しています。今後は、料理研究家とのコラボ、体験型店舗への出店などを行っていく予定です。また、海外販売も強化していきたいと思っております。

【想定される販路】

自社ECサイト、体験型店舗への出店、イベント販売