

報道資料

2023年3月吉日
株式会社 菊一文珠四郎包永
代表取締役 柳澤 育代

北米のキッチンバイヤーによる日本の伝統を知る JAPAN tour 開催のご案内



J-CAN 主催による JAPAN tour を約 10 年ぶりに開催致します。

日本の伝統産業である打刃物は、厳選吟味した鋼、それを鍛える伝統の技、そして妥協を許さない刃付け（研ぎ）によって一丁一丁手作りされています。特に大阪堺の包丁は分業制を取っており、それぞれの職人が秀でた高い技術をもつことで知られています。

今回アメリカ・カナダの名立たるキッチンバイヤー12名がそれぞれの職人の元へ行き、包丁鍛冶から刃付け、柄付けを順番に行い、ツアー中に各自1本の包丁を仕上げます。その後メンテナンスとして包丁研ぎを学ぶことで、1本の包丁のすべてを学び、深く日本の伝統を知ることが目的としています。

その伝統ある職人技を学び実際に体験することで、日本の包丁への理解を深め、北米での販売や日本の伝統文化への理解を広めていくことに繋がります。

また JETRO 奈良協力の元、ツアーの最後に北米での日本の刃物や伝統についてのディスカッション及びバイヤー交流会を行います。北米の現状を共有する事で、日本の優れた品を北米市場へ送り出すビジネスのきっかけとなればと考えております。

下記の日程でツアーを行います。

23日のバイヤー交流会ではプレスの方をお招きし、日本から海外に向けての新しい活動や取り組みを発信できればと思っております。是非皆様ご参加頂きますようお願い申し上げます。

【ツアー日程&スケジュール】4月21日（木）～4月23日（日）

日時	場所	内容
4月21日（金）	大阪 堺	包丁作り体験（鍛冶）
4月22日（土）	大阪 堺	包丁作り体験（刃付け&柄付け）
4月23日（日）	菊一文珠四郎包永 本店	10：00 包丁研ぎ体験 11：00～12：00 バイヤー交流会 自己紹介・包丁作りの振り返り・北米市場の現状・日本商品の可能性や日本商品に求められているものについて等

【意見交換会 参加者】

Michelle Marie Dietz, Stephen Preston Day (Wisconsin Cutlery, @Wisconsin USA)
Ramirez, James Matthew (La Brado Forge, @California USA)

Michael Harold Solaegui, Kelly Kuulei Coote (Perfect Edge Cutlery, @California USA)
Elan Wenzel, Jason Lowell Johnson (Element Knife Co, @Colorado USA)
John Felix Joseph Lozinsky (Kawa Knife Shop, @Saskatchewan CANADA)
Lucie Cote, Jean-Charles Marcoux (Lucie Cote Cuisine, @Quebec CANADA)
Timothy Andrew Mussig (JB Prince @NewYork USA)
Joseph J Rueter (Vivront @Minnesota USA)

味岡 知行 (伝統工芸士・刃付職人)
昭和42年より56年間刃付け師として活躍しており、現在も弟子を7名育成中。
令和3年 瑞宝単光章叙勲 (伝統工芸業務功労)

大江 章雅 (柄付・銘切職人)
銘切師・柄付師として、30年以上の経験を持つ熟練職人。日本国内はもとより海外での活躍も多く、米国での鍛冶デモンストレーションにも複数回参加している。

Harry C Rosenblum (J-CAN 共同代表、KIKUICHI NEW YORK, Inc. GM)

奈良県を含む関西の企業数社 (参加予定)

【主催】 J-CAN (JAPANESE CULINARY ARTS NETWORK, LLC)

J-CANは 選りすぐられたハイエンドな米系キッチンストアが集まって作られたバイヤーズ・グループです。日本製品の高品質性、技術、職人氣質、伝統と斬新さという様な特質を十分に理解した上でそれらに真の価値を見だし、米国市場の最前線で日本製品を彼らの顧客に販売しています。独自の集客力、集客ルートを持ち、なかなかリーチのし難い地方に根付いたローカルメディアとの繋がりも深く、それぞれの地域でトップのキッチンストアとしての地位を保持しています。

全米の都市に点在する彼らの店舗を会場にして、日本のキッチンウェアはもとより、食材、伝統工芸品、酒などのイベントを通して食文化の発信をすると共に全米規模のダイナミックなビジネス販路の開拓、ビジネス・ネットワーキングの場を提供しています。

2012年の鍛冶イベントでは北米都市10箇所、アメリカ最大の料理学校CIA (Culinary Institute of America) のニューヨーク校及びカリフォルニア校、及び国連大使公邸にて鍛冶と銘切りの実演を行い、2013年の堺の包丁作りと食ツアーの実施、2014年の鍛冶イベント等を主催しています。

【後援】 株式会社 菊一文珠四郎包永、KIKUICHI NEW YORK, Inc.

【協力】 JETRO 奈良

【問い合わせ先】

株式会社 菊一文珠四郎包永 代表取締役 柳澤 育代
TEL : 0742-26-2219 (刃物部直通) / Email : nara@kikuichi.com