



ココが  
すごい!

高度な技術を修得し、誇りを持って  
取り組める職場

ホテルやレストランの高級料理の調理に欠かせない高級プロ用ナイフの製造メーカーで、国内・海外の専門業界から高く評価されています。

伝統の技と新しい技術を駆使して造り出される製品を、自分の能力を向上させながらフルに発揮して世の中に送り出す、誇りを持って取り組める仕事です。



## 技術と伝統を誇るプロ用シェフナイフの 専門メーカー

昭和10年に創業し、一貫してプロ用のシェフナイフを造り続けています。

日本刀製作の技術を持つ関市において、古くからの伝統の技を受け継いだ職人集団による匠の技と、精密機械との融合による手作り生産を行っています。多品種少量生産により、お客様のニーズに応えながら製造を続けています。

国内はもとより海外のユーザーからも高く評価され、愛着を持って使い続けてもらえる製品を造りながら、日々向上していける会社です。

**代表者** 代表取締役 清水 徹  
**資本金** 1,000万円  
**所在地** 本社：〒501-3835 関市観音前1番地  
本社工場：〒501-3210 関市尾太町27番地  
**従業員数** 45名  
**企業沿革** 1935年(昭和10年)創立。調理用刃物企画制作開始。  
1950年より絵画工芸用品企画製作開始。  
**事業内容** ホテル・レストランの高級料理調理用プロ用シェフナイフ、家庭用包丁・キッチンナイフ製造。絵画工芸用ナイフ製造。  
**経営理念** 社員の幸福、社業発展、社会貢献  
**勤務時間** 8:00~17:00  
**休日・休暇** 日曜、祝日、祭礼、夏期休暇、年末年始休暇、週休2日(月に1~2回土曜出勤)  
**給与・賞与** 当社規定により昇給年1回、賞与年2回  
**福利厚生** 社会保険(健保・厚生・雇用・労災)、退職金制度(諸制度)  
**交通** 長良川鉄道 関市役所前駅 徒歩25分  
**経営方針** 仕事を通じて社会に貢献。社員の幸福と社業発展の追求。社員の能力向上に傾注。

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| 採用予定 (2023年3月卒業予定者) |                            |
| 人数                  | 高卒(若干名)、大卒(若干名)、専門学校卒(若干名) |
| 職種                  | 技術、生産                      |



会社見学 してきました!

本社工場における一貫生産体制!



▲本社工場外観 自然豊かな立地環境  
材料の仕入れから完成品に至るまで、ほぼ社内で一貫生産しています。



▲高度な職人技と加工技術により、一本一本丁寧な製品づくりに取り組んでいます。伝統の技と新しい技術を融合し造り出される、誇りを持てる製品群です。