

悠久の時を越え、
燕三条のものづくりのスピリットは、
これからも新しい時代の中で
受け継がれていくだろう。



創

ここでしか生まれなかった技の世界
知れば知るほど
燕三条の魅力は広がります。

SANJO・JAPAN
made in
SANJO・JAPAN
ブランド製品

「日本の職人の技と美＝
三条の道具 伝統と革新」

日本を代表する伝統的な手道具の産地「新潟・三条(SANJO JAPAN)」で生まれる逸品。「日本の職人の技と美＝三条の道具 伝統と革新」をコンセプトに、永い歴史に鍛え磨き上げられた精緻の技、研ぎ澄まされ品位あふれる美を備えた手道具の数々を地域ブランドとして展開している。

enn

ennブランド製品

新しい「和」の世界を発信
燕市の金属加工業の集合体から誕生した、キッチン&ダイニングウェアのブランド。使い続けるほど味の出る鍍起銅器、ステンレスや鉄の洋食器と伝統的な素材である漆との組み合わせなど、モダンで新しい「和」の世界を提案している。



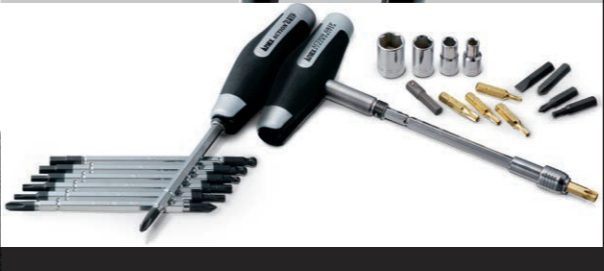
**ノーベルデザイン
カトラリー**

世界に認められたトップレベルの技術を駆使して、製品の造形美を引き立てながらも、使うことを第一に考えたカトラリーの名作、それがノーベルデザインカトラリー。



夢

優れた造形技術、洗練されたデザイン
職人たちはどんな夢を抱いても
ものづくりと向き合ってきたのだろう

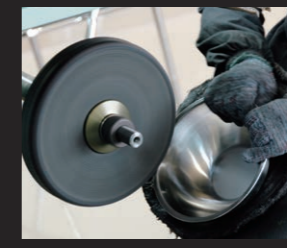


燕三条のものづくりは今

悠久の時をこえて

進化を続ける「ものづくり」のまち

新潟県のほぼ中央に位置する「燕市」と「三条市」。両市の「ものづくり」の歴史と伝統をひも解くと、「説では江戸時代の和釘づくりが転機であるといわれる。先人達から守り続けられてきた「ものづくり」の歴史と伝統は、時代の移り変わりの中で匠の高度な技と知恵により、鍍起銅器や利器工器具といった道を切り拓き、挑戦を続けてきた。近年、鍍起銅器や鍛冶の伝統など歴史ある産業は連続と伝承されるとともに、燕市は金属洋食器や金属ハウスウエア、三条市は作業工具や理美容器具へと発展し、現代の生活にマッチした魅力ある製品や生活に欠かせない各種の部品を創り出している。また、これらの製品の創出を通じて、多様な加工技術の高度化が図られ、世界有数の高度な技術集積地として、「ものづくり」の伝統はさらなる進化を続けている。



◀ステンレスエコカップ
磨きの技が光る逸品

金属研磨の職人集団「磨き屋シンジケート」が作った、地球環境に優しいエコカップ。ステンレスカップの内面を磨きこんだことでクリーミーな泡が立ち、ビールを最後まで美味しく飲むことができる。



燕三条
TsubameSanjo