



慶應義塾大学ビジネス・スクール

株式会社諏訪田製作所

5

年間 3 万人が見学に訪れるつめ切り工場

新潟県三条市に本社を構える株式会社諏訪田製作所は、代表取締役の小林知行氏の祖父が 1926 年に「喰い切り」の鍛冶屋として創業した。喰い切り（くいきり）とは「はさみ」の一種で、左右の刃をすり合わせて切る一般的なはさみではなく、刃を食い込ませて切る道具である。創業当時の諏訪田製作所は、主にクギや針金、鉄を切るためのプロが使う作業工具を問屋に卸していた。その後、戦争の時代になると、喰い切りのほかに落下傘の金具を作っていたが、終戦とともにその需要はなくなってしまった。そこで、それまでに培ってきた鍛冶屋の技で作れるものはないかと考え、喰い切りを小さくして手の平にのる小さなつめ切りを開発した。喰い切りのような強さの代わりに、薄い刃にしてカーブを付けた。刃は鋭利で、軽く握りしめただけで簡単につめが切れる。

10

15

「当社の製品でつめを切ったその切り口は、ヤスリをかける必要がないくらいに滑らかです。鋼を叩いて作る強く鋭い刃と、一寸の違いもなく左右の刃をぴったり合わせる職人の手作業が、最高の切れ味を持つつめ切りを生み出しています（小林氏）」

20

同社のつめ切りは世界最高品質と評価され、ネイルサロンや医療で使用されるニッパー型のつめ切りを軸に商品を展開している。同社の代名詞とも言えるニッパー型のつめ切りは、その卓越した切れ味とシンプルで美しい意匠が人気となり、一番安いものでも 6,000 円以上という高額にもかかわらず、生産が注文に追いつかない状況が続いている。

また社員の人事制度の見直し、工場環境の改善、工場見学やレストラン、ショップなどを備えたオープンファクトリーの開設など、独自のビジネスモデルに取り組んでいる。2007 年に経済産業省「元気なモノづくり中小企業 300 社」、数々の製品が（公財）日本産業デザイン振興会「中小企業庁長官賞」

25

本ケースは株式会社諏訪田製作所代表取締役 小林知行氏の協力のもとに慶應義塾大学ビジネス・スクールの磯辺剛彦がクラス討議の基礎資料として作成した。

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクール（〒223-8526 神奈川県横浜市港北区日吉4丁目1番1号、電話 045-564-2444、e-mail: case@kbs.keio.ac.jp）。また、注文は <http://www.kbs.keio.ac.jp/> へ。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、いかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またいかなる方法（電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない）による伝送も、これを禁ずる。

30

Copyright © 磯辺剛彦（2022 年 6 月作成）