

包丁メーカー藤次郎が浅草・かっぱ橋道具街に 「藤次郎ナイフギャラリー東京店」オープン

藤次郎株式会社(本社:新潟県燕市、代表取締役社長:藤田 進)は、直営店「藤次郎ナイフギャラリー東京店」を、浅草・かっぱ橋道具街にオープンいたします。

2月19日(日)のオープンを先立ち、17日(金)・18日(土)は報道関係者及び取引先の皆様に向け、プレオープンを実施いたします。



藤次郎は、日本を代表する刃物産地・燕三条にて、60年以上にわたり刃物を製造している包丁メーカーです。この度、藤次郎ブランドの新たな発信拠点として、また、メンテナンスの重要性を伝える場として、直営店「藤次郎ナイフギャラリー東京店」をオープンする運びとなりました。

「藤次郎の製品を実際に手に取ってみたい」という声にお応えし、幅広い包丁をご用意。国内はもとより、海外からのお客様にも、ご満足いただける店舗を目指します。

■藤次郎ナイフギャラリー東京店について

壁や天井に藤次郎の工場と同じ素材を活用し、包丁づくりの息づかいを感じていただける店内には、家庭向けの定番シリーズから、業務用包丁、海外で人気のシリーズまで、約200点を取り揃えます。

【店舗概要】

開店日: 2023年2月19日(日)
住所: 〒111-0035
東京都台東区西浅草2-20-5 Grande Maison 浅草合羽橋
電話番号: 03-5246-3526
営業時間: 10:00~17:30
定休日: 水曜日
免税対応: あり



購入後も長く快適にお使いいただけるよう
店内では研ぎ直しのメンテナンスサービスを行います

【プレオープン概要】

オープンを先立ち、2月17日(金)・18日(土) 10:00~17:00、報道関係者及び取引先の皆様に向け、内覧会を実施させていただき運びとなりました。
随時、内覧・事業説明を行いますので、ぜひお越しください。

■東京店オープンを記念し、新製品をお披露目

藤次郎ナイフギャラリー東京店では、どこよりも早く、新製品をお手に取っていただけます。



「ORIGAMI テーブルナイフ」

東京店オープンに合わせ、2月20日より応援購入サービス Makuake にて、ORIGAMI テーブルナイフを先行販売いたします。

ORIGAMI テーブルナイフを手にとってご覧いただけるのは東京店だけ。



「TOJIRO ATELIER/藤次郎 アトリエ シリーズ」

「打ち刃物」の製法で作上げた至極の逸品を東京店オープンに合わせ先行販売いたします。握りやすい和包丁の木柄と、落ち着いた黒打ち仕上げの和牛刀シリーズを、いち早くご購入いただけます。

■藤次郎が目指す包丁づくりとは 「切れ味のもう一步先へ」



私たち藤次郎株式会社は、日本を代表する刃物産地・燕三条で、伝統と革新を融合させた刃物を製造しています。全ての工程を一貫して行うことで、品質の高い製品をお客様にお届けしています。

創業当時からこだわり続けた「最高の切れ味」のもう一步先にある「最高の道具を手にした満足感」を実感していただくため、誠意・真心・感謝・創造の4つの想いととも、常に技術と心を磨き、藤次郎製品をつくり続けます。

■会社概要

会社名：藤次郎株式会社

本社所在地：〒959-1277

新潟県燕市物流センター1丁目13番地

事業内容：包丁・調理用品の製造販売

創業：1953年（昭和28年）5月1日

代表者：代表取締役社長 藤田 進

【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

藤次郎株式会社 WEB事業部

住所：〒959-0232

新潟県燕市吉田東栄町9番5号

TEL：0256-93-4195 FAX：0256-93-4330

Mail：press@tojiro-japan.co.jp

【公式HP】 <https://tojiro.net>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/tojiro.net/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/tojiro_jp/

【Twitter】 https://twitter.com/TOJIRO_info

