

アルミと鉄で 多種多様な家庭用品

納期相談
コスト相談
オンラインワン技術
メイドインジャパン
試作可
小ロット
量産対応



家庭用品

業務内容

当初から自社ブランドで

創業当初からアルミ製品を主体とする自社ブランド製品を手がけていた。水都・大阪にちなんで「SUITO BRAND」も創業時から使用している。当初は給食用のアルミ小皿が中心だったが、急須やケトルなど商品群を増やしていった。今では大別して150から160アイテムの商品を手がける。安価な海外製品に押され、国内メーカーが減少する中で、新製品開発を進めることで生き残りを図っている。プレスやスピニングマシン、カーリングマシンなど約70種の設備で自社生産しており、とくに「ヘラ絞り」技術に強みがある。



ヘラ絞りの様子

強み 企画からデザイン、 生産まで一貫

新商品のアイデアは商社などから持ち込まれることが多いが、商品企画からデザイン、商品化まで一貫して社内で行っている。最近ではヘラ絞り加工による鉄製フライパンを開発し、主力商品に育成した。「使いやすい鉄製調理器具」をうたい文句に、各種フライパンや卵焼き器など製品群を増やしている。プレス加工と違って側面の板厚が薄く軽量化できた。さらに一個ずつ焼き付け加工を施し、鉄製調理器具では必要だった、使い始め時の油ならしを不要にした。しかも焦げ付きにくく

錆びにくいというメリットもあり、家庭用を中心に普及している。またアルミをヘラ絞り加工し、特殊な塗装をして陶器風のテイストを実現したタンブラーなどもヒット商品になった。

人材育成

OJT基本に教育

あらゆる設備を持ち、金型から最終製品まで一貫生産しているが、金型は藤田俊介社長が一人で担当しており人材育成は急務だ。とくにヘラ絞り用の金型は図面もなく、職人の経験と勘で仕上げている。「金型のほか生産管理なども後継者を育成したい」と藤田社長は語る。基本はOJTで、事あるごとに社長自ら教育している。設備の種類が多いだけに、かつては工程ごとに専門者を置いていたが、今ではローテーションを組んで1人が複数の仕事をこなせる体制を組んでいる。

今後の展望

海外市場にもらむ

藤田金属でしかできない、ユニークな商品を出し続けるとともに「メイドインジャパン」を守る。鉄製調理器具は手作業でバーナーを使って焼き付け加工を施している。手間がかかり生産性が高いとは言えないが「こんな発想は大手企業からは出てこない。しかしこれしか中小企業の生きる道はない」と藤田社長は断言する。極力設備投資は抑制し、職人技との組み合わせで活路を開く。また海外市場も視野に入れ、ギフトショーの出展などにより得た引き合いに精力的に対応するため、量産準備を進めている。

COMPANY PROFILE

藤田金属株式会社

大阪26

当社の歴史

昭和26年の創業以来、電機メーカーなどからの加工依頼を請け負いつつ、家庭用品を中心に自社製品を開発してきました。製品は商社経由で百貨店や量販店、通販などのルートで全国販売しています。常に新製品開発に取り組み、一貫生産を守ること、安価な輸入品との差別化を図っています。

フットワーク軽く対応するのが弊社の強みです。
金属加工や金属製品についてはいつでもご相談下さい。

代表取締役社長 藤田 俊介さん



■主な事業内容

金属製品製造業(キッチン用品、環境用品など)

■主な取引先(納入先)

金物商社、雑貨商社、蓄電池メーカー

住所/〒581-0035
八尾市西弓削3-8
TEL/072-949-3221
FAX/072-948-3635
創業/昭和26年4月
設立/昭和45年6月
資本金/1,000万円
従業員/10名

<http://www.fujita-kinzoku.jp>