

BBLセミナー プレゼンテーション資料

2022年1月20日

日本文化を守る外国人起業家: その魅力に迫る

「日本の包丁に魅せられた私 -包丁をとりまく状況について-」

ビヨン・ハイバーク

TOWER KNIVES OSAKA・TOKYO



日本の包丁に魅せられた私

包丁をとりまく状況について

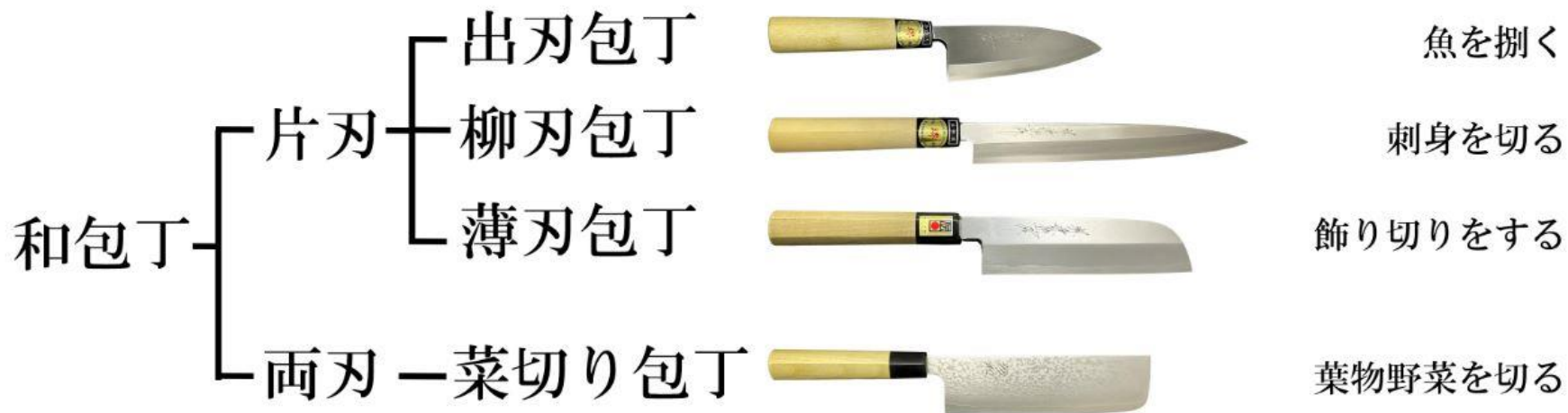
タワーナイブズ大阪・東京店主 / 中川ジャパン株式会社代表取締役

ビヨン ハイバーグ

なぜカナダ生まれデンマーク育ちの私がなぜ包丁に魅せられ、包丁専門店を開くに至ったか？

- * 刃物が身近にあったデンマークでの幼少期。
- * 日本の劇画「子連れ狼」との出会い。
- * 日本への興味からワーキングホリデーで来日
- * 人の温かみを感じた大阪で暮らし始め、様々な仕事を経た後に大阪堺の刃物会社に勤め始めて日本の職人が作った包丁の切れ味に感動し、以来9年間多くの職人たちとつながる。
- * 日本の包丁販売に於いて、作った職人の想い、包丁の特徴、使い方などが消費者に伝わっていないことを痛感し、2011年、お客様に包丁について伝える場としてギャラリーを通天閣下の一室に開設。2012年には事業としてタワーナイブズをスタート。

包丁の種類



海外の包丁と日本製の包丁の違い。

- * 食材や調理方法によって様々な形状の包丁がある
- * すばらしい切れ味の良さ
- * その切れ味を生む鋼材と製法の違い

日本の包丁市場の現況

① 低価格・低品質の包丁が大量に生産、流通。

(輸出は年々増加)

② 価格競争による低利益体質により職人の減少、後継者不足

包丁職人がいなくなったら和食文化も多大な影響を受ける

日本の伝統刃物の良さについてもっと知ってもらいたい

刃物工房

TOWER KNIVES OSAKA HAMONO KOBO



技術を受け継ぐ若い職人

お客様に「伝える」こと
のできる若いスタッフ

彼らを育てることが私達の
ミッションの一つ。

現在のスタッフ数

大阪 17名

東京 5名

タワーナイブズ大阪
スタッフ



タワーナイブズ大阪



東京ソラマチ
イーストヤード
4階



タワーナイブズ東京