

鉄物部品を広範囲に取り扱う

株式会社三条特殊鋳工所

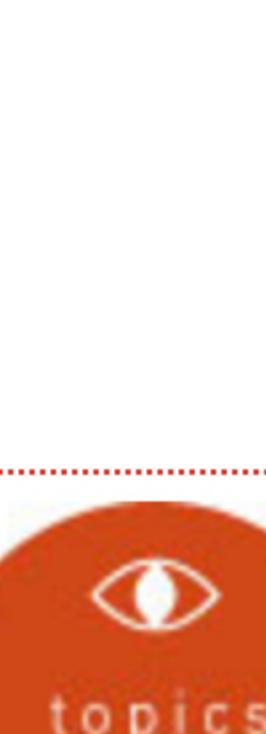


リアルすご技 ここがポイント



薄肉鋳鉄製品のパイオニア

三条特殊鋳工所が作る鋳鉄製品は、薄肉であることと表面が綺麗なことが特徴です。ひと言で薄肉と言っても、その肉厚が均一でなければ強度は出ませんし、また表面が粗くては製品の価値が下がります。三条特殊鋳工所は製造設備を高度化して、バラつきを抑えるため、業界の常識を打ち破るほどに設備の高度化を図っています。



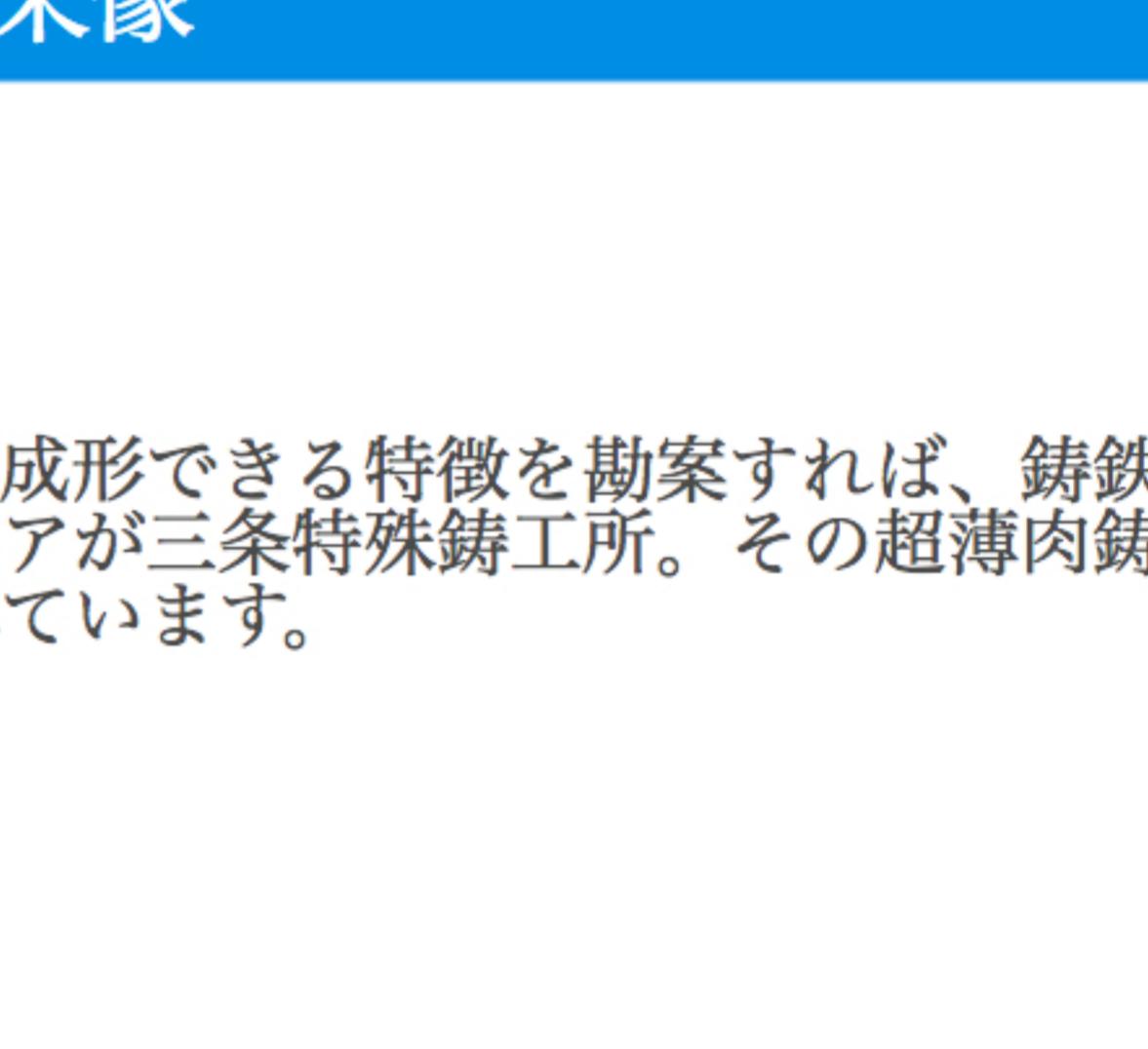
軽量鋳鉄製調理器

知る人ぞ知る"UNILLOY"鋳物ホーロー鍋や鋳鉄フライパンは三条特殊鋳工所の製品です。見た目は勿論ですが、手に持った時、そのビックリするほどの軽さで大ヒット商品となりました。



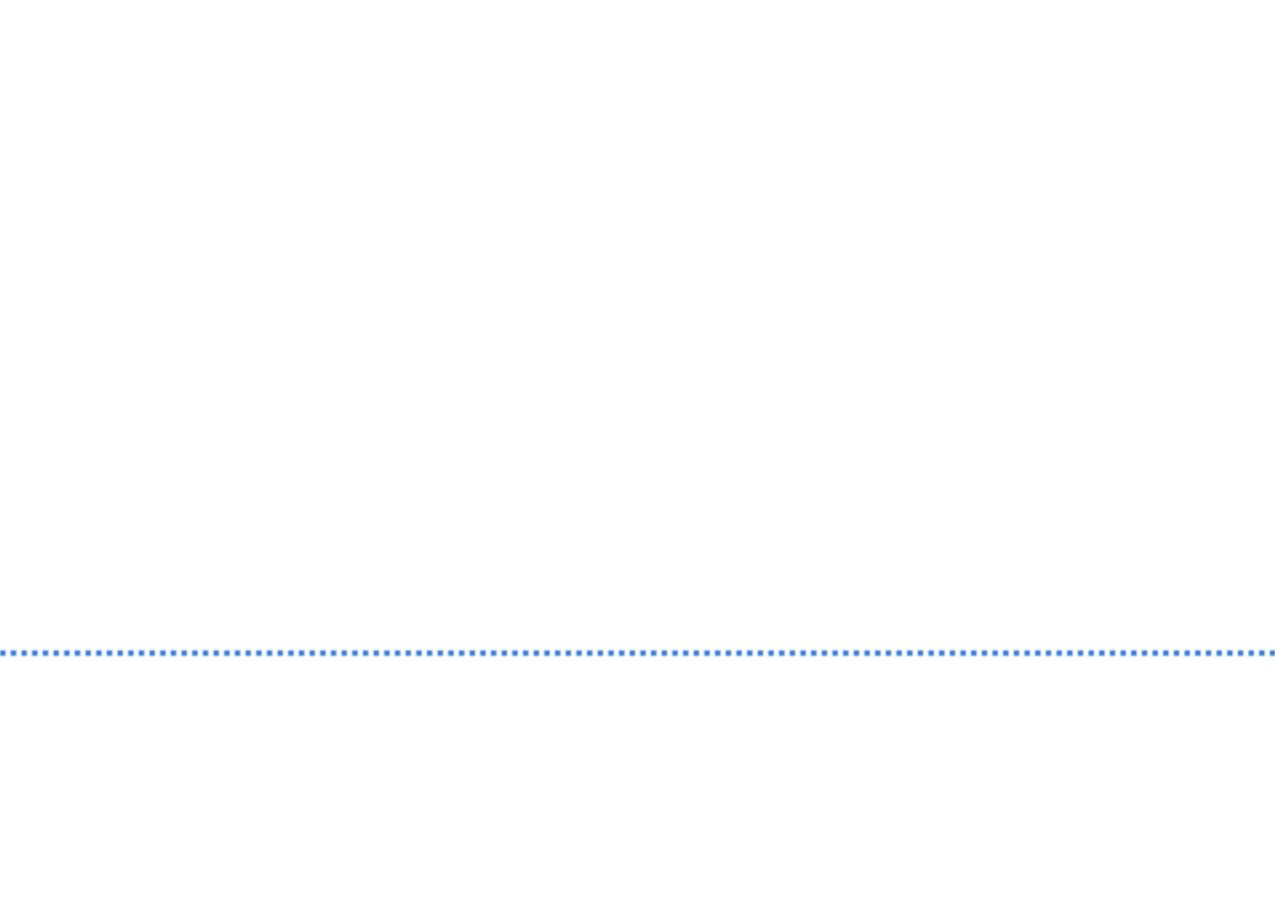
デザイン重視の鋳鉄品

通常、鋳鉄でつくる製品は求められる性能が満たされればそれでよしと言われていました。しかし、それを逆に言えば、見た目をよくするのが大変ということでした。デザイナーもいないし、第一、超薄肉でバランスよく作る技術が無かったということです。三条特殊鋳工所はグッドデザイン賞も受賞するほどデザインにこだわり、その為の技術開発を怠りません。



色にこだわるものづくり

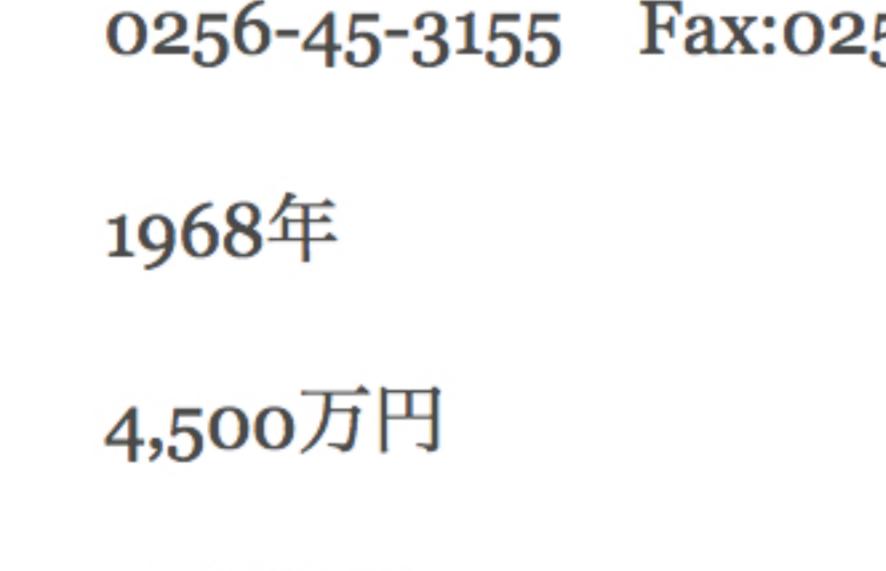
鋳鉄は黒いもの。殆どの人はそう考えます。しかし、三条特殊鋳工所はその常識をくつがえすような色にこだわるものづくりを目指します。鋳鉄に彩色する技術を開発して、お客様の求める「素敵な色」を提供します。



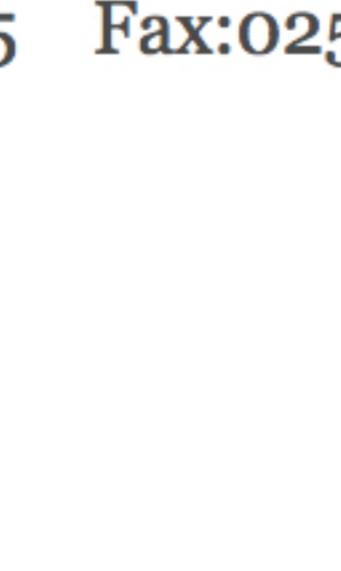
多喜義彦が分析する企業の将来像

超軽量部品

鋳鉄だから重いという常識は、その強度と自由な形状を成形できる特徴を勘案すれば、鋳鉄の方が軽量化できる事例が増えてきました。そのパイオニアが三条特殊鋳工所。その超薄肉鋳鉄技術は、自動車部品は勿論、実に様々な分野で絶賛されています。



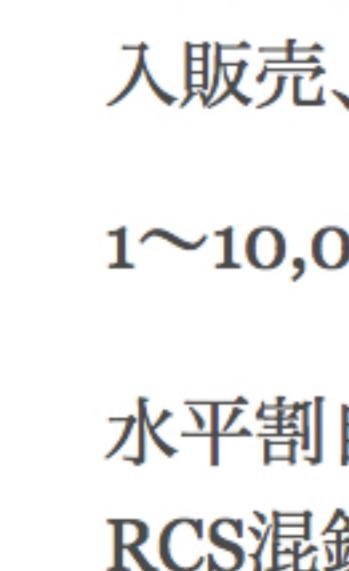
洗剤、
油脂加工、
塗料製造業



建設機械、
鉱工業用機械
製造業

鋳鉄製調理器

鋳鉄の隠れた特徴は、加熱すると遠赤外線が輻射されるということです。当然、調理器として用いれば、調理時間の短縮は勿論のこと、素材の中まで速やかに熱が伝わるので、肉や野菜がジューシーに調理できるのです。更に、超薄肉で驚くほどの軽さです。



調理器製造業

鋳鉄なのに色とりどり

鋳鉄は黒いものという常識を三条特殊鋳工所は無視します。製品に色を付け、さらに付加価値を付ける努力を惜しません。どんな色が欲しいのか、そのためにはどうするか。色付けの挑戦は続きます。



金属製品塗装、
メッキ、
表面処理業

▶ 住所 新潟県三条市福島新田丁642

▶ 電話番号 0256-45-3155 Fax:0256-45-2956

▶ 設立 1968年

▶ 資本金 4,500万円

▶ 代表者 内山照嘉

▶ 従業員数 50名

▶ 関連会社

▶ U R L <http://e-santoku.co.jp/>

▶ 主要取引先 自動倉庫メーカー、建設機械メーカー、金属部品メーカー、真空機器メーカー、オート機器製造販売メーカー、農業機械メーカー、エンジン部品メーカー 等

▶ 事業内容とその割合 鋳物品製造販売、鋳物品の後処理加工、製缶品（SS、SUS等）、特殊樹脂製品、鋳物品の輸入販売、キッチンウェアの製造販売

▶ ロット数 1~10,000個

▶ 主要設備 水平割自動生型造型機、大型生型造型機、シェル造型機、高周波誘導溶解炉、砂混練機、RCS混練機、自動注湯機、ショットブラスト、サンドブラスト、NCバリ研削機、硬さ試験機、金属顕微鏡、発光分光分析装置、三次元測定機、CAD(2D・3D)、湯流・凝固解析、超音波探傷器、超音波音速測定装置

▶ 特許・受賞歴 2010年・2011年 IDS大賞

2012年 デザインプラス

2014年 Gマーク

2015年 reddot best of the best

事業・取扱商品

【鋳物の製造】

極薄ダクタイル鋳鉄が可能。

▶ [KOMIN]

【KOMIN】

世界一軽い、鋳物ホーロー鍋として自社ブランド製品を取り扱っています。驚きの厚さ2ミリを実現。

【UNILLOY】

【UNILLOY】

世界一軽い、鋳物ホーロー鍋として自社ブランド製品を取り扱っています。驚きの厚さ2ミリを実現。

【UNILLOY】

【UN