

包丁メーカー藤次郎が東京築地に 「藤次郎ナイフギャラリー築地店」をオープン



日本有数の刃物産地・燕三条にて70年にわたり刃物を製造している包丁メーカー、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築地店」を、2025年12月15日(月)にオープンいたします。

国内直営店として4店舗目、都内出店は2店舗目となる築地店を新たな拠点とし、世界へ向けて藤次郎ブランドを一層広く発信してまいります。

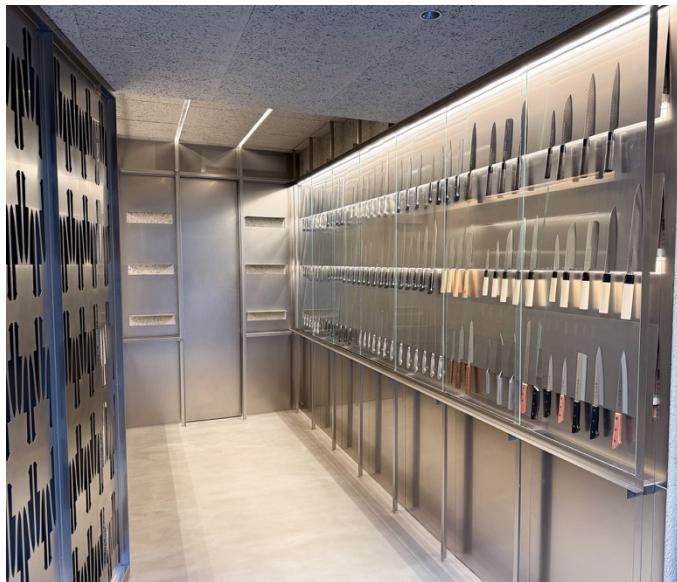
■築地出店の背景と理由

2023年に浅草かっぱ橋へ直営店を開店して以来、インバウンドのお客様から、日本の包丁や食文化への高い関心を実感しました。こうした背景から、より広く世界へ向けてブランドを発信するための拠点が必要であると認識しています。

築地は、長年にわたり日本の食文化を支えてきた魚市場の中心地であり、プロの料理人に応える道具が育まれてきた場所です。当社もまた、プロの厨房で使われる包丁づくりを続けてきた企業として、食文化とその歴史への貢献を一層深めたいと考えています。食・観光・歴史が交わる築地は、日本の包丁の魅力や食文化を国内外へ伝えるうえで、最適な環境であると確信しています。

さらに、今後の発展が期待される築地の将来性にも大きな可能性を感じ、この地を新たなブランド発信の拠点として選びました。

■藤次郎ナイフギャラリー築地店 特徴



新店舗は、藤次郎のものづくりを凝縮した約5坪の空間です。店内にはプロから一般の方までお使いいただける洋包丁を中心とし、200種以上を取り揃えています。「全体を一望できる選びやすさ」と「包丁に囲まれる臨場感」を感じていただける店舗となっています。初めての方にも安心していただけるよう、知識のあるスタッフが最適な一本の選択をサポートいたします。

店舗デザインのコンセプトは「一枚のステンレスから生まれた空間」。金属板から刃物のシルエットを抜き出す“ブランク加工”をモチーフにした入口パネルなど、工業的な素材を内装に採用。包丁づくりの世界観をご体感いただけます。

店舗概要

開店日：2025年12月15日(月)

住所：〒104-0045

東京都中央区築地4丁目14番18号 妙泉寺ビル103号室

電話番号：03-6264-1139

営業時間：8:00～15:00

定休日：水曜日

免税対応：あり

■藤次郎について

私たち藤次郎株式会社は、日本有数の刃物産地・燕三条で、一貫製造の包丁を中心とした刃物の製造を行っています。約800種類の商品を展開し、年間40万本以上の包丁を製造、約50の国と地域へ直接貿易を行っています。「切れ味のもう一步先へ」を理念とし、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の提供を目指し包丁をつくり続けています。

■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 営業部企画開発課

TEL：0256-63-7151 FAX：0256-64-3811

Mail：press@tojiro-japan.co.jp

公式HP

<https://tojiro.net>

Facebook

<http://www.facebook.com/tojiro.net/>

Instagram

https://www.instagram.com/tojiro_jp/

X

https://twitter.com/TOJIRO_info