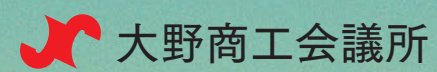


問い合わせ



大野商工会議所

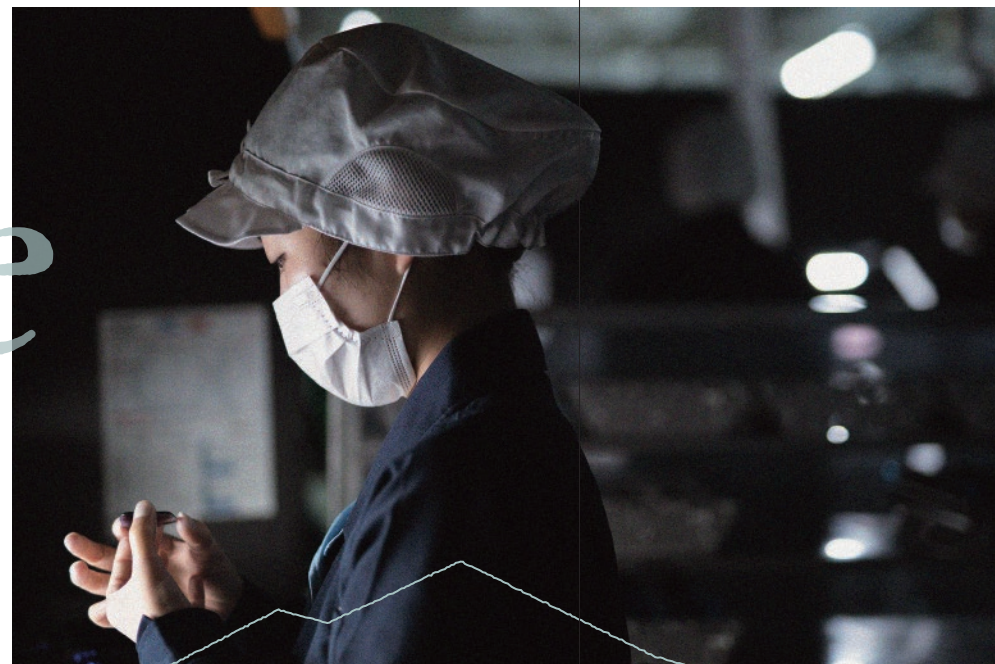
〒912-0083 福井県大野市明倫町3-37
TEL 0779-66-1230 FAX 0779-65-6110
EMAIL soumu@ohnocci.or.jp
受付時間 8:30~17:00
定休日 土日・祝日



M A D E I N O N O

大野の匠を全国に。

Made



大野で生み出すアウトドアブランド

福井県東部に位置する大野市は、

全国でも有数の美しい山、川、星空、農産物などの

アウトドアには最適な環境や特産が揃っています。

大野市内のさまざまな分野の企業や職人の匠の技術を、

これらに掛け合わせて生み出されたのが

アウトドアブランド「MIO=Made In Ono」です。

この土地でしか作ることができないアイテムやサービスを通じて

大野の魅力と素晴らしさを伝え、

地域の新たな発見とさらなる発展につなげていきます。

In Ono



“MIO”



LINEUP

01



星空サングラス

特殊なレンズコーティングによってコントラストを高め、夜間の視認性が高まるサングラス。世界的にも認められた「真空蒸着」という技術を用いた高い加工技術に加え、ファッション性にも優れたフレームのデザインで、昼も夜も普段使いできます。

【レンズコーティング】
株式会社エツミ光学
福井県大野市



【フレームデザイン+レンズ】
株式会社ENTER
福井県鯖江市



02



とんちゃんを愛でる荒島プレート

荒島岳に見立てた中央のドーム型の斜面に沿って油が流れ落ちることで、大野市のソウルフード「とんちゃん(ホルモン)」がさらに美味しく味わえます。底に溜まった油は、野菜やうどんを煮揚げることで、最後まで食べ尽くすことができる鉄板です。

【溶接加工】
加藤鉄工株式会社
福井県大野市



【デザイン・切削加工】unumPlate
福井県福井市



【切断加工】北鋼シャーリング株式会社
福井県福井市



03



雪景色を囲めるロッカクファイヤーピット

全国有名飲食店やコンビニエンスストアの厨房機器メーカーが開発したファイヤーピットは、本体表面に高い断熱性能を持ち、キャンプ初心者の方はもちろん災害にも対応できる安全性と利便性に富んでいます。炎の暖かさを感じながら、雪景色を囲んで季節を楽しめます。

【デザイン+ステンレス加工】
株式会社タニコーテック
福井県大野市



Made In Ono.01 — Sunglasses
ETSUMI OPTICS × ENTER Co.,Ltd



01 星空サングラス

【株式会社エツミ光学 × 株式会社 ENTER】

世界的にも認められた「真空蒸着」技術が 星空の視認性を高める

2023年、大野市の南六呂師エリアはアジアでは初となる「アーバン・ナйтスカイブレイス」における星空保護区®に認定されました。市街地からも天の川が観測できるほど、美しい大野の星空を楽しんでほしいという思いで開発されたのが「星空サングラス」。光の反射を抑え、コントラストを高めた特殊コーティングのレンズを採用し、夜間でも視界が明瞭になることが特徴です。

サングラスのレンズコーティングの技術を担うのが、大野市のレンズ加工会社「エツミ光学」。「真空蒸着」と呼ばれる技術に特化し、世界的にも有名なブランドのサングラスをはじめ、腕時計やアクセサリなどの金属製品などにも高い加工技術が認められ、採用されています。「最初、お話を伺った時は、星空を見るためのサングラスというコンセプトに正直驚きました。でも、弊社のコーティング技術であれば、日中も夜間も使用できるサングラスができると考え、開発に参加しました」と話すのはコート製造部の木林順和さん。専用の大型機械によって真空状態でレンズの表面にコーティングを行った後、一人一人が手作業によって丁寧にチェックし、高い品質が保たれています。

上／サングラスの開発に携わったコート製造部の木林さん。中／毎日約12,000枚(6,000PA)におよぶレンズがここで加工されています。下／1枚1枚丁寧に社員一人一人の目視によって最終点検が行われます。



Collaboration!



星もファッションも安全性も。思いを詰め込んだサングラスを

ENTERは鯖江市の眼鏡メーカー「エクネス」から独立し、アウトドア向けのサングラスをメインとしています。星空を見るためのサングラスは初めてのチャレンジでしたが、レンズコーティングで名の知れたエツミ光学さんとコラボできるので安心でした。老若男女にファッションとしても気軽にかけただけよう、フレームを服に合わせやすいクラシックタイプにしたり、レンズの色を明るめにしたりと、こだわってデザインしています。星空の視認性を高めながら、積雪による反射も抑えてくれるので、まさに大野で活躍できるサングラスだと思います。

株式会社ENTER 取締役 奥澤優志

02 とんちゃんを愛でる 荒島プレート

〔加藤鉄工株式会社 × 北鋼シャーリング株式会社 / unumPlate〕

大野市民のソウルフードを 楽しみ尽くすための専用鉄板

大野市民のソウルフードとして知られる「とんちゃん」とは、牛または豚のホルモンを味噌や醤油、ニンニク、唐辛子などで味付けしたもの。昔から大野の食卓では、とんちゃんを網焼きやフライパンなどで調理し、たっぷりの野菜やうどんと一緒に食べられてきました。

とんちゃん愛の深い大野ならではの鉄板を作るべく、市内で100年以上続く老舗鉄工所「加藤鉄工」の加工技術と、福井市で鉄板の切断加工を専門とする北鋼シャーリングがコラボを実施。日本の百名山に選ばれる「荒島岳」に見立てたデザインは、鉄板の中心部が大きく盛り上がり、周囲には溝が設けられています。ホルモンから出る脂が鉄板の斜面をつたって流れ落ち、その脂で野菜やうどんなどを揚げ煮できる仕組み。鉄のインテリア製品や家具製作も手がける加藤鉄工の加藤秀樹さんは、「普段は同じ業界でも、材料のやりとりしか交流がなかったんですが、この鉄板をきっかけに北鋼シャーリングさんとの技術との掛け合わせはすごく刺激を受けました」と、まだまだアイデアが止まらない様子。お互いの技術を理解し、組み合わせることで広がる可能性に、今後の展開にも期待がふくらみます。

Collaboration!



ものづくりのアイデアと技術の組み合わせが持つ無限大の可能性。

弊社は主に鉄をはじめとした金属製品を切り出し、材料として鉄工所などのお客様に提供を行っています。その技術やノウハウを活かした toC ブランド「unumPlate(ユーナンプレート)」では、キャンプ用や飲食店向けの調理用鉄板をプロデュースしており、コラボのお話を聞いた時はすぐに参加しようと思いました。今回の鉄板はジンギスカン鍋をヒントにとんちゃん用にアレンジしています。加藤さんの高い技術力は憧れますし、鉄の話になるとお互いネタが尽きないですね。

北鋼シャーリング株式会社 生産管理室室長 増田 悠二

上／以前から仕事を通じてリスペクトし合っていた二人の会話は尽きません。 中／加藤さんの溶接技術は小さな雑貨から大型建材まで幅広い。 下／増田さんこだわりのデザインが施されたシャーリング。



03 雪景色を囲める ロッククファイヤーピット

〔株式会社タニコーテック〕

誰でも、いつ、どこにいても、焚き火を楽しめるように

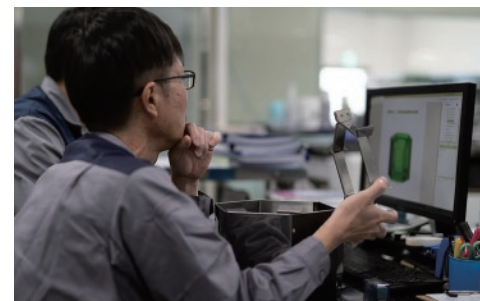
野外で焚き火をするために必須となる焚火台。大野の代名詞である満点の星空と雪景色の中でも楽しめるよう、着火しやすく熱が伝導しにくい焚火台を開発したのは、大手飲食チェーン店やコンビニへの業務用厨房設備を取り扱うタニコーテックです。

ステンレスの加工技術に特化した企業で、1枚のステンレスの板材から切り出した材料を溶接し製品の形状に組み立てていく加工は、なんと手作業。

開発の工夫について、「弊社では主に大型の厨房設備を製造しているので、小型製品にチャレンジできる良い機会となりました。このファイヤーピットは、大野の廃棄木材由来のベレットを美しく燃やすために二次燃焼構造を採用しており、外板が熱くなりやすい仕様となっています。そのため、大野の雪景色の中での使用はもちろん、キャンプ初心者の方でも安全にご利用いただけるので、親子で焚き火を楽しめます。また、空気の循環により炎が絶えにくく残る灰が少ないのも特長。炭や薪を燃料とした調理台としても使用できるので、災害時でもお役立てできるかと思います」と商品企画部の根本亮太さん。

オールステンレスの上品な雰囲気と堅牢性は、さすがは日本を代表する厨房機器メーカー。冬の風物詩である大野の雪景色の中で、あたたかな炎を囲んでください。

上／怪我を防止するためカーブなどの加工は手作業によるもの。 中／細部の調整にも真剣な表情で取り組む開発担当の皆さん。 下／大型倉庫には加工前のステンレスが出番を待ちます。



大野の匠の技術によるコラボレーションを世界へ届けたい。

大野には、木材や繊維などの素材を取り扱う技術力の高い企業が集まっており、以前からこうした企業と自社のステンレス技術のコラボレーションができないかと思っていました。最近では利用者が多国籍になり、説明書がなくても誰でも操作ができて安全な製品が求められています。ボーダーレスで高品質な製品を、国内はもちろん海外へも発信し、大野の技術力が結集したものを囲んで、いつかガーデンパーティーができるといいですね。

株式会社タニコーテック 代表取締役 中川 芳典