



自社ブランドの立ち上げ

製造業の私たちに出来ること

— 山田錦、産地への想い —



NAKAGO



中子とは

完成品には空洞が存在します。その空洞部分を砂で作ったものが中子です。最終的に中子（砂型）は排出されて、空洞となります。製品に空洞を作るときには無くてはならない製品を製造しています。



完成品（鋳物）



完成品の断面



空洞部分（中子）

酒米の王様と称される山田錦。その生産地の中でも最高峰の山田錦が生産される特A地区。そこで育った私たちに出来ることは、特A地区山田錦を活性化させることです。

私たちはものづくり技術を生かし、日本一の山田錦の生産地域にふさわしく輝き方にこだわった錫（すず）製品のブランド NAKAGO を立ち上げました。私たちが作る、この NAKAGO というブランドが人と人を繋げ山田錦生産者を増やす、日本酒の消費を増やす、またこの地域に人を呼び、観光産業にも繋げる架け橋になればと考えています。



錫を体験できるお店 NAKAGO KOBE KITANO

錫の酒器を通して人と人との笑顔が繋がる

2020年に北野にオープンした NAKAGO は、自社ブランドの錫製品で料理や日本酒が味わえる店。車を買うときは試乗します。食べ物や飲み物には試食や試飲があります。それと同じで自社の錫製品を体験していただきたくて実店舗を構えました。日本酒は全て特A地区の山田錦で、使用する食材も全てにこだわって厳選したものをご提供させていただきます。品質の良い国産和牛を厳選し自家製割下が甘辛くからむ牛肉丼や、日本酒にあう一品料理も丁寧な味わい。SNS フォローで錫とガラスの酒器での飲み比べが無料で体験できます。

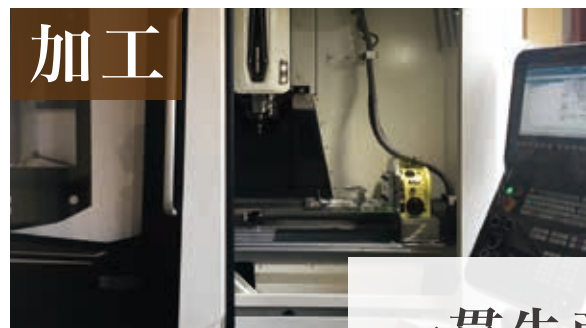


すず ナカゴ
錫を体験できるお店 NAKAGO
〒650-0002 神戸市中央区北野町2-9-1 ギターマンション1F
☎ 078-855-7728 (ご予約OK)
🕒 11:00-15:00
木土は17:00-22:00も営業
📅 水曜日 📄 なし
🚶 JR・地下鉄新神戸駅 徒歩10分

Instagram



加工



中子



一貫生産の確立



測定

鋳造



私たちの取り組み

地域の方々や、そこに関わる方々が笑顔で繋がっていただけるよう、様々な取り組みをしています。私たちは、これからも新たなチャレンジを続けてまいります。

特A地区山田錦
Agao
笑顔つながる
プロジェクト
2021

特A地区山田錦 笑顔(Agao)つながるプロジェクト

酒米の王様と称される山田錦。
その中でも高品質とされる特A地区の山田錦。
特A地区生産者の方々が笑顔でいられるように
笑顔を未来につなぐプロジェクトです。



笑顔つながるプロジェクト第一弾
特A地区山田錦100%使用
特別純米酒「松沢-matta-」

酒器 my SHUKI project

マイ酒器プロジェクトは、お気に入りのマイ酒器を持って
出かけることのたのしさを、もっと沢山の方に体験して
ほしいという想いから始まりました。
マイ酒器を通して日本酒への興味を深めてもらうことで、
日本酒の需要が増え、そこから高齢化の進む酒米農家の
雇用に繋がればと考えています。



my SHUKI set 酒器を持ち歩いて楽しむ

日本酒飲み比べセットの錫と硝子の酒器が、持ち歩きに便利な革製
ポーチに入ったセットになりました。錫の酒器と、硝子の酒器とでは、
同じ日本酒でも味わいが変わります。経年変化を楽しめる革の
ポーチは、鞆に入れてもかさばらない大きさです。お気に入りの場所は
もちろん、はじめての場所にも「my SHUKI set」をお気軽に連れて
いってください。

鋳型中子製造の事なら自信を持ってお応えします



K.FUJIWARA

株式会社藤原 検索



〒675-1311 兵庫県小野市万勝寺町268-258
TEL:0794-64-5588 FAX:0794-64-5589



健康経営優良法人
Health and productivity



錫を体験できるお店



NAKAGO

〒650-0002 神戸市中央区北野町2-9-1
ギターマンション1F
TEL/FAX 078-855-7728 (ご予約OK)



NAKAGOの錫製品や店舗情報等はWEBに
掲載しております。QRコードを読み取り
アクセスしてご覧ください。

日本酒の愉しみ方
変わる
錫と硝子で、

