

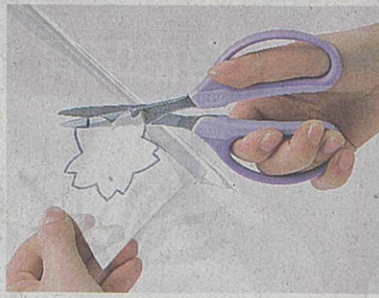
〈随時掲載〉

(みやざき)

ロングセラー
物語MIYAZAKI
LONG SELLER STORY

18

農家や園芸家の間で「ワニのマークの赤い刃物」として親しまれてきたアルス（小林市野尻町、瀧川重隆社長）のはさみは、世界約60カ国で愛用されている。鋭い切れ味と握りやすい大きなグリップが特長の万能はさ



発売から48年、1100万本以上売れているアルスの万能はさみ「クラフトチョキ」（同社提供）

はさみ「クラフトチョキ」アルス（小林市野尻町）

鋭い切れ味 刃先まで

み「クラフトチョキ」は1988（昭和63）年の本県での生産開始から販売累計1100万本を超える人気商品だ。

同社の親会社は堺市の総合刃物メーカー。1876（明治9）年、タバコの葉を刻む包丁の製作所として創業し、戦後は剪定鋏をはじめ、ミカン摘果や高枝用のはさみ、のこぎりなどを開発してきた。売れ行きが好調だったため、1975（昭和50）年、野尻町（当時）の誘

「刃先5ミリの命」と農家に細くて鋭い刃先と果実を傷つけない仕上がり要望を、研究を重ねた。その後、改良し、ブリキまで切れる盆栽用のはさみとして売り出したものの空振りに。多用途をイメージさせる現在の商品名に一新し77（同52）年に再デビューさせると、カラフルなグリップ、おま

多用途、60カ国で愛用



ワニのマークでおなじみのアルスのはさみ。半数以上は海外に輸出されている。



仕上げの工程では人の手によって調整や切り試験が施される＝小林市野尻町・アルス

技を数値化し、現代のテクノロジーと融合させた製法が切れ味と長持ちの秘密だ。熱を加え硬度や粘りを調整する焼き入れ、刃先を鋭くする研削の各工程に自社で開発した設備を導入。作業が自動化される中、仕上げの工程では人の手で1本1本調整し、切断テストを行う。

現在は100種類以上のはさみを年間約140万本生産し、作業効率を高める充電式剪定鋏に付ける刃の製造にも挑む。「職人が生み出す良いものを均質な品質でリーズナブルに提供したい」と最強の切れ味を追求している。（池田朋美）

メモ

クラフトチョキ（希望小

売価格2420円）や替え刃式の剪定鋏など、アルスのはさみはアジアを筆頭に欧米、オーストラリア、チリのワイン産地など約60カ国に普及する。公式オンラインショップから左右各20色のグリップと7種の刃を選び、名入れもできるクラフトチョキのセミオーダーも人気。