

横浜のものづくり企業10社のオープンイノベーション(*1)による成果発表会

本邦初公開！ミラノ・サローネ 2017 凱旋展示会

*1 オープンイノベーション…自社だけでなく他社や大学等、異業種、異分野が持つ技術やアイデア、サービス、ノウハウ、データ、知識などを組み合わせ、革新的なビジネスモデル、研究成果、製品開発等につなげるイノベーションの方法。

横浜市内の中小製造業 10 社が集まり立ち上げたブランド「YOKOHAMA MAKERS VILLAGE(通称: YMV)」が、2017 年 4 月にイタリア・ミラノで開催された世界最大のデザインイベント「ミラノサローネ 2017」に出展しました。デザイナーも加わり、曲げ加工、絞り加工、切削加工、精密板金といった異なる技術を組み合わせたオープンイノベーションで金属のみを使用した 11 種類の花器「FLOWER/METAL」を製作。花と金属の新たな関係性を模索したコレクションは世界のバイヤーから好評を博し、早速、オーストラリアから発注を受けました。オランダ、インドのバイヤーと現在商談を進めています。

このたび、ミラノで展示した 11 品目を日本初公開としてお披露目しますのでお越しいただけると幸いです。なお、YMV の取り組みは平成 28 年 4 月に、経済産業省の平成 27 年度ふるさと名物応援事業補助金(JAPAN ブランド育成支援事業)に採択されています。



共同会見

- (1) 日時：平成 29 年 8 月 3 日(木) 14 時 00 分～14 時 30 分
- (2) 場所：横浜情報文化センター(横浜市中区日本大通 11 番地 1 階)
ミラノ・サローネ 2017 の展示品(実物)を公開します。
- (3) 次第(予定)
- ア IDEC 横浜からの挨拶
公益財団法人横浜企業経営支援財団 (IDEC 横浜)
 - イ ミラノ・サローネ 2017 出展報告
ヨコハマメーカーズヴィレッジ代表・(株)ニッソー代表取締役 藤澤 秀行(ふじさわ ひでゆき)
- (4) 出席者(予定)
ヨコハマメーカーズヴィレッジ参画企業者 (裏面資料あり)

お問合せ先

(共同会見に関すること)

公益財団法人横浜企業経営支援財団 経営支援部マーケティング支援担当 マネジャー 長谷部 亮 Tel 045-225-3725

(展示品に関すること)

ヨコハマメーカーズヴィレッジ代表(株式会社ニッソー 代表取締役) 藤澤 秀行 Tel 045-772-1371

(裏面あり)



①株式会社ニッター / 設計・金型・板金加工・精密切削加工

プレス金型の技術を柱に、製品開発、試作から金型、量産までの一貫生産体制で幅広くものづくり企業をサポート。アイデアと技術力で今までにない自社製品にも取り組んでいる。



②株式会社ミナミ技研 / パイプを中心とした金属製品曲げ加工

パイプを中心とした長尺金属の曲げ加工を専業で行っている。職人の技術と最新の生産設備にて、注射針のサイズからφ139.8mmまでの試作から量産まで対応。今までにない新しい工法も開発をつづけ、他社にはまねできない技術を多く所有している。



③有限会社落合製作所 / 精密板金・溶接

薄板金属板材の「抜き・曲げ・溶接」加工を主とする。複雑な工業製品を作り上げて来た技術を生かし、アートやデザインプロダクトの製作を展開している。デザイナーの追求する細やかなディテールを表現することで、多くの支持を得ている。



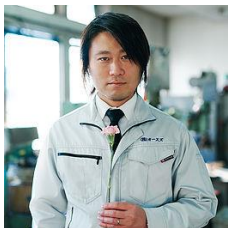
④株式会社関東精密 / 精密切削加工・金型・検査治具・3D形状切削加工

3D形状の切削加工を軸とした、精密部品加工のエキスパート。機械装置や金型の試作、量産をトータルでサポート。



⑤株式会社中越工業 / 精密板金加工

レーザー加工から溶接加工まで、多業種にわたり質の高い製品を提供。匠による技術力と最新の設備、品質の高さで納得の製品づくりを実践。



⑥株式会社オースズ / 機構部品・トルクヒンジの生産

トルクヒンジと機構部品の専門家。設計から試作、量産まで横浜の本社工場で一貫して行っている。ロットの大小問わず、専用設計で高品質の機構部品を提供。



⑦有限会社本間製作所 / 旋盤加工

φ50mm以下の棒鋼を複合旋盤にて加工することにより、医療機器、真空装置など様々な分野の機械部品をミクロン単位で製作している。



⑧株式会社第一鉸製作所 / 金属へら絞り加工・溶接加工

へら絞り加工を主とし、溶接、板金、研磨までトータルで加工し、提供。製品サイズは、φ3200mmまで可能。1個のみの試作から量産まで対応。



⑨株式会社三陽製作所 / プレス・板金・溶接・金型等設計製作

金属加工の総合メーカーとして、デザイン・設計から完成品まで一貫して行っている。多彩な技術力を駆使して幅広いニーズに対応。



⑩株式会社魚のぶ / 和食・懐石料理

日本の美しい四季とともに、旬の食材を伝統の技術で調理。五感を使い全身で味わえるおもてなしを提供する和食・懐石料理店を経営