

## 発見！白井の仕事人 60

「すべては、おいしくて健康にいい料理をつくるために。」  
株式会社リバーライト

今回は鉄製フライパンの国内トップブランドメーカーとして人気と知名度を誇る「株式会社リバーライト」を紹介します。



リバーライト本社・工場

同社は鉄製にこだわり、鉄を表面処理する特許技術で極めてさびにくく手入れを楽にしたフライパンを主力に、ステーキパン、炒め鍋、中華鍋など多品種にわたる調理道具を製造しています。日本製を強く打ち出すブランド「極<sup>きわ</sup>JAPAN<sup>ジャパン</sup>」シリーズなどの人気商品があり、海外向け専用品も手掛けます。

第二代社長の岡山<sup>おかみ</sup>先生<sup>せんせい</sup>によると、リバーライトは昭和51年創業で、社名は創業者の堀江光<sup>みつ</sup>さんの名前にちなんでいます。堀江さんは人々がテフロン加工などのフライパンを買い求めるようになった時代にあらがい、「良い物を作れば売れる」と市川市の自宅を工場として鉄製フライパンの製造を始めました。しかし、信念だけでは売れずに経営困難となり、岡山社長が助けることになりました。

当時、岡山社長はアパレルメーカーからの出向でキッチン雑貨を扱う「オレンジハウス」の創業に関わっていました。そこでリバーライトを知り、物作りの姿勢やフライパンにほれ込み、

流通業界で培った経験で市場開拓を支えました。

昭和54年に本社と工場を白井工業団地に移し、堀江さん亡き後は「道具の丈夫さ」「愛着が湧くこと」「デザインの完成度」を必須条件に掲げ、使い手の立場に立ち、正直に情報を提供するコミュニケーションビジネスを駆使して同社をトップブランドへと引き上げてきたそうです。岡山社長は創業以来変わらぬ鉄へのこだわりについて「食は命と健康の源。それを支える調理道具は健康に良くておいしいものができることが求められる。その点でアルミやテフロン加工ではなく、鉄が一番優れている。時代は変わったといっても、産業や暮らしの中で鉄がなければ成り立たないものが大半で、我々はいまだに鉄器時代の中にある。だから鉄を極めたい」と語ります。



こだわりの調理器具と岡山社長

また、今後の展開について「現在6カ国以上に輸出しているけれど、日本の調理道具は世界的にあまり知られていない存在。世界で認知されるように、まずはアジアから広めていきたい」と明確な目標を示します。

問 商工振興課商工振興班 内線 3242