



NARUMI

J A P A N

NARUMI COMPANY PROFILE

NARUMIとは

NARUMIの創業は、1946年。

当時極めて困難といわれた高級食器“ボーンチャイナ”の生産に挑戦し、
日本で初めて量産化に成功したボーンチャイナのリーディングカンパニーです。

お客様のニーズに応えた高品質な商品・サービスを提供し、
世界の有名ホテル、百貨店、みなさまの食卓と、幅広い市場で評価されています。

また、陶磁器製造で培った伝統あるコア技術とデザイン力を発展・進化させ、他の事業分野でも活躍しています。
例えばIHやガス調理器用のガラストッププレート、遠赤外線暖房機用ヒーターパネル、
化粧品の容器など、その姿は時代とともにさまざまに変化しています。

くらしの中に上質で幸せな時間をつくり、みなさまに笑顔をお届けするブランドとして、これからも歩み続けます。

企業理念

タグライン

いいもの いつも いつまでも

ミッション

くらしの中に上質でしあわせな時間をつくりみなさまを笑顔にする。

ブランドプロミス

NARUMIは創業より培ってきた技術とデザインで

くらしの中に上質でしあわせな時間をお届けしていきます。

どれほど時がながれても我々がお届けするすべてに上質を追い求め
みなさまの笑顔を願ひ続けます。

コアバリュー

伝統

その歴史を通じて培った
伝統を大切に育み、
長く受け継がれたものの素晴らしさを
お客様にお届けいたします。

革新

決してその伝統に寄りかかることなく、
常に新たな領域へ
チャレンジし続けてまいります。

誠実

お客様、取引先様、株主様、社員の
全ての幸福を願い、
変わらぬ誠実さをもって
あらゆる活動をしてまいります。

品質

常に最高の品質管理による
モノ及びサービスの提供を心がけ、
お客様のより高い満足度と
共感を得るべく努力してまいります。

環境

環境保全など地球環境を
総合的に考慮し、
循環型社会へ対応できる
企業活動を行います。





ホテル・レストラン用食器



航空機内用食器



コーポレートギフト OEM製品
ライセンスアウト提案

事業領域と製品

当社は、ボーンチャイナで培った伝統あるコア技術とデザイン力を活用して、お客様のニーズに応えた高品質な商品・サービスを提供します。

トッププレート



ヒーターパネル



耐熱カバーガラス



機能性材料





家庭用食器 — ボーンチャイナ製 —

家庭用食器 — 磁器製 —

家庭用食器 — ガラス製 —

インテリア関連商品

キッチン関連商品



ホテル・レストラン用食器 / 航空機内用食器

NARUMIの業務用食器は5つ星認定されたホテルをはじめ、多くのホテル・レストラン・エアライン業界でも採用されています。

軽くて丈夫なボンチャイナはプロが使用するにふさわしい品質です。

特有の繊細な転写表現や、知識を生かしたカスタマイズ提案・柔軟な対応力は多くのお客様から高く評価されています。

高い品質と安心のサービスで世界中のラグジュアリーシーンを支えています。



名だたるホテルでの採用実績

日本国内はもとより、世界中の有名ホテルで採用され、特別なひと時を華やかに演出します。多種多様な品揃えと確かな品質、サービス体制で、ホテルのラウンジから宴会場まで幅広く対応いたします。

採用ホテル一例



カペラ ハノイ
Capella Hanoi

(ベトナム)



マンダリン オリエンタル ハイドパーク
Mandarin Oriental Hyde Park,
ロンドン
London (イギリス)

航空機内用食器としての採用実績

当社工場では製造工程において厳密に寸法管理を行っています。

軽く、端ぞろいに優れたナルミボンチャイナは

スペースと重量が制限されている航空機内での収納・サービスに最適です。

薄くても強度があるため、離着陸や気流の影響を受ける機内でも安心してお使いいただけます。

全日空(ANA)やカタール航空など世界の名だたる航空会社のファーストクラス・ビジネスクラスに採用され、空の旅での上質な食体験に貢献しています。



カスタマイズ提案

優れた食空間の創造のために、さまざまなカスタマイズをご提案しています。

— 当社のカスタマイズ提案が選ばれる理由 —

- ・ 世界有数のレストランからの長年の信頼
- ・ ワンポイントロゴから絵柄まで、多岐にわたるデザイン提案
- ・ お客様のリクエストと内装に基づいてデザインを作成できるインハウスデザイナーの存在
- ・ 実際の製品で複雑なデザインを実現させる専門知識

受注のプロセス

お問い合わせ

お打ち合わせ

デザイン提案
お見積もり

デザイン承認
ご発注

サンプル作成

最終仕様確認

納品

法人向けコーポレートギフト／OEM製品

ご要望に応じてオリジナル名入れ加工、デザイン加工提案を行います。

インハウスデザイナーが考案する素材を生かしたアイデアをもとに、技術を持った担当者が確かな品質で具現化いたします。

光学ガラスインテリアや芸術性の高いポーンチャイナ製手描き品など贈答品も幅広くご用意しています。

また、陶磁器やガラスなどの様々な素材を用いて、食器以外の製品もご提案しています。

用途に合わせて素材を選び、高い技術力でご要望にお応えいたします。



法人向けコーポレートギフト

時計や写真立て、ドリンクアイテムにオリジナル名入れが可能です。

少量生産にも対応しています。

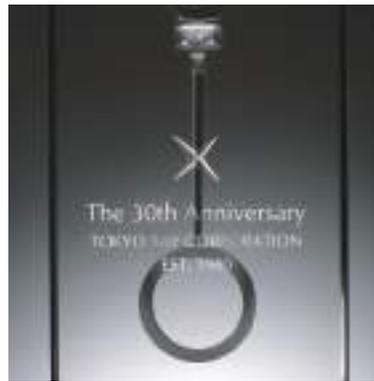
また、職人が一筆ずつ時間をかけ、心を込めて創り上げる手描き品もご提案しています。

企業の周年記念や各種記念日等にご要望承ります。

取扱商品



光学ガラス製品



サンドブラスト加工例



ガラス製ドリンクアイテム



手描き逸品制作品 (花瓶・陶額など)

OEM製品

当社の発想力・技術力・デザイン力・調達力を生かして、

お客様のさまざまなご要望にお応えします。

ボーンチャイナをはじめとして、磁器やガラスなど、

用途に合った多様な素材を取り揃えています。

素材



ボーンチャイナ

創業以来半世紀以上にわたってボーンチャイナを取り扱い培ってきた知識を生かし、透光性など素材の特性を生かした商品開発をご提案いたします。



アルミナ強化磁器

特殊研磨技術と合わせて使用することで、素地のままでも手にした時の滑らかさや多彩な印刷表現を可能にいたしました。強度が高く、かっさなど手に取って使用する製品に広く使用されます。



一般磁器

加飾性の高さと、青みがかった涼し気な白い素地が特徴です。吸水率もないため、ボトルや容器として活用されることの多い素材です。



ガラス

中が透けて見えるというガラスの特性を生かし、部分的な転写やカラーボトル加工で他にはないデザインを創り出します。

NARUMIブランドライセンスアウト／デザイン・型制作

インハウスデザイナーが中心となり制作したデザインのライセンスアウト、社内リソースを利用したデザイン・型作成などを承ります。

数あるデザインストックと加工技術を駆使してご要望にお応えいたします。

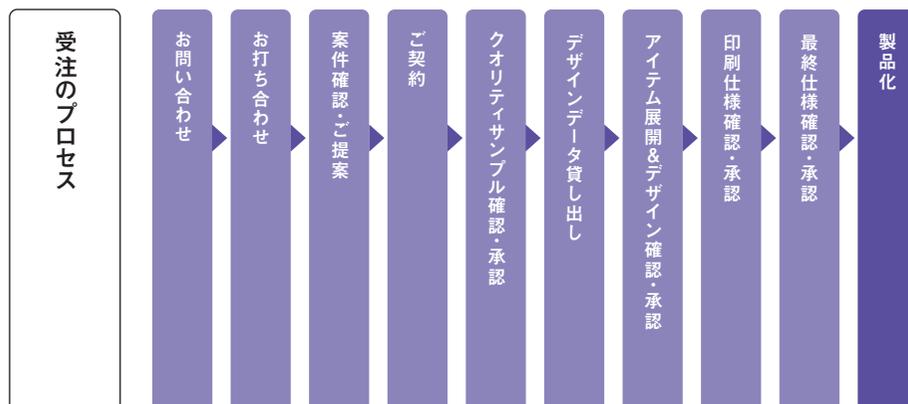


NARUMIブランドライセンスアウト

洋食器を通じて培ってきたデザイン力をライセンス事業へと展開しています。
様々なビジネスの機会に対応できるように、多岐にわたる絵柄をご用意しています。

商品例

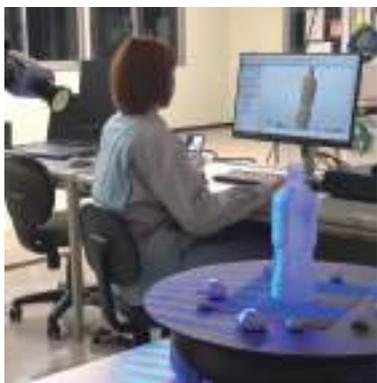
 <p>【ミラノ】 寝具</p>	 <p>【グレイシア】 ハンカチ</p>
 <p>【アンナ・エミリア】 ホロー製品</p>	 <p>【フローラル パラダイス】 眼鏡ケース</p>



オリジナルデザイン・レンダリング・モデル・型制作

お客様のご要望に応じてインハウスデザイナーがデザインを制作いたします。
また、3Dレンダリング制作、手技や3Dプリンターによる
モデル・原型制作、3Dスキャナーを使用したデータ化作業などを承ります。

請け負い業務例

 <p>デザイン制作 装飾・形状</p>	 <p>3DCG制作</p>
 <p>モデル・原型制作</p>	 <p>3Dスキャナーによるデータ化</p>

トッププレート／ヒーターパネル／耐熱カバーガラス／機能性材料

超耐熱結晶化ガラスを主としたさまざまなガラス加工を行い、
生活に欠かせない身近な製品の部品を提供しています。

※写真は超耐熱結晶化ガラス(熱衝撃強度目安800°C)

陶磁器製造の技術を生かし ガラス素材の加工も可能に

1962年、耐熱性に極めて優れた超耐熱結晶化ガラスと食器の技術を駆使した「ものづくり」が産業器材事業の始まりです。この時に生まれた製品は超耐熱ガラス鍋「クックマスター」として、百貨店などで販売されました。

更にOEM製品ではクックマスターと同じ材質の皿裏底面に導電材料を塗膜し、電子レンジで焦げ目を付けることができる「焦げ目皿」を手掛けるなど、独自技術の転用・発展で新商材を開発してきました。食器事業で培った焼成技術・印刷技術・転写技術を用い、陶磁器とは違ったガラスという新しい素材を融合させた技術や姿勢を大切にしています。今ではIHやガス調理器用のトッププレートなど、形を変えて暮らしの中でのさまざまなシーンで活用されています。



加工技術



ガラス焼成

焼成温度を変化させることで特徴の異なるさまざまなガラスを製造します。



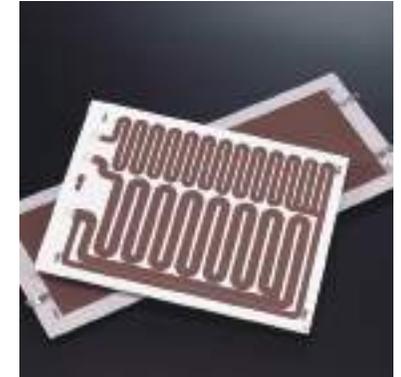
ガラス板への印刷

食器事業で培った材料やガラスに直接印刷する技術で、他にはない繊細な装飾や機能を持ったガラス板を作り上げます。

製品事例



トッププレート



ヒーターパネル



耐熱カバーガラス



機能性材料

用途に合わせ、超耐熱結晶化ガラスを主としたさまざまな種類のガラスを加工し、身の回りの製品の一部分として提供しています。

今日では次の世代へ向けて、機能性ペースト事業や低膨張フィラー、切削工具用ガラスフリット開発など、新規商材の開発にも取り組んでいます。

家庭用食器 / インテリア関連商品 / キッチン関連商品

ご家庭の食卓を彩り、食の楽しさを伝えます。



ミラノ (1972年発売)

半世紀以上にわたり多くの人に愛され、日本の洋食器を代表するシリーズ。
上品なブルーの梅の花はのびやかに器を彩り、
金の装飾で整えることで洗練されたおもてなしの場を演出いたします。

ギフトから自家需要まで 幅広い商品をご提案

全国の百貨店、専門店でお取り扱いいただいています。
長年愛される確かな品質は日常の食卓でも上質で豊かな時間を演出いたします。

昨今のギフト需要に対応し、セット販売から単品まで様々な形でお客様のご希望に沿えるよう、
商品をご用意しています。ご婚礼用ギフト、パーソナルギフト、ご自宅用の特別な逸品など、
多様なシーンで活躍する品揃えです。

取扱商品



ボーンチャイナ製食器

ナルミボーンチャイナ特有のあたたかみのある白い素地や、
繊細な転写表現をお楽しみいただけます。
軽くて扱いやすく、特別な日のティータイムや
毎日の食卓に最適です。

【ルーシーガーデン】



磁器製食器

電子レンジ・オーブンでの使用が可能な
強化耐熱磁器と呼ばれる耐久性に優れた素材の
子ども食器などを取り扱っています。
機能性・デザインにもこだわっており、
お祝い向けギフトセットから日常使いのアイテムまで
幅広くご用意しています。

【ブレーメン】子ども食器



ガラス製食器

シンプルなクリアガラスから
モダンテイストな色被せガラスまで、
さまざまな装飾を施したドリンクアイテムを
取り揃えています。

【GLASS WORKS】ドリンクアイテム



インテリア関連商品

ボーンチャイナからガラスまで多種多様な素材で
インテリア商品をご提案いたします。
花瓶や写真立てなど、毎日の生活に彩りを与える
商品をご提案いたします。

【GLASS WORKS】インテリア



キッチン関連商品

トッププレートとして使用されてきた
超耐熱結晶化ガラスを加工し、
鋳物鍋と組み合わせ製品化しました。
急激な温度変化にも耐えられるガラスは、
家庭用コンロからアウトドアの際の焚火まで
幅広い場面でご活用いただけます。

【+visi】ココット

NARUMIの ボーンチャイナ製造について

NARUMIは国内初のボーンチャイナ量産化を成し遂げたボーンチャイナのパイオニアとして、豊かな食卓をご提供することを目標としています。

ボーンチャイナとは

ボーンチャイナは、1748年にイギリスで初めて作られました。原料の土に骨灰を混ぜて製作していたので、後にボーンチャイナと呼ばれるようになりました。歴史上では、その美しさと丈夫さから王室や貴族などに重宝され、高価な陶磁器として使用されてきました。

現在では骨灰そのものではなく、人体に無害なリン酸カルシウムを混ぜて製造され、変わらぬ美しさを世界中から認められています。洗練された最高級のホテルやレストランにふさわしい特別な食器として選ばれています。



ナルミボーンチャイナが選ばれる理由

・気品があり温かみを表現する白さと透光性

鉄分が少ないリン酸カルシウム原料を多量配合することで、白さをより際立たせています。また、リン酸カルシウムは焼成後にガラス質を生成し、かざした手が透けて見えるほどの透光性を生み出します。

・バランスの揃った優雅な形状

焼成する際の治具にこだわることで、積み重ねたときの「端ぞろい」が優れています。ボーンチャイナは通常の磁器に比べ収縮率が大きく、かつ成形性が悪いため生産が難しいと言われてきましたが、1965年に原料の日本初の特許化、日本初の量産化に成功し、安定した供給体制を整えています。

・表面の光沢の美しさと絵柄の鮮やかさ

美しい釉面を実現するために、自社開発のフリット釉薬を使用しています。そのため、一般磁器の生釉薬よりも低温で溶けるので、釉面がより滑らかになり高い光の反射を生み出します。フリット釉は絵具の溶け込みが良く、鮮やかな発色と繊細で柔らかな濃淡表現を実現します。また、いち早く環境問題に取り組み、1993年には無鉛釉薬の特許を取得、日本初の量産化に成功しています。



沿革

- 1938年 名古屋製陶株式会社が鳴海の地にドイツ式陶磁器新工場建設
- 1943年 戦時中、住友金属工業株式会社が名古屋製陶株式会社より鳴海工場を買収
- 1946年 戦後、扶桑金属工業株式会社鳴海製陶所として創業
名古屋製陶時代の平和産業である食器事業を開始
- 1950年 鳴海製陶株式会社 設立
- 1962年 日本電気硝子株式会社と提携し、超耐熱結晶化ガラスを利用した鍋
「クックマスター」の商品化に成功
- 1965年 ボーンチャイナの原料に関する特許取得、日本で初めて量産化に成功
- 1965年 ボーンチャイナ製ディナーセットのアメリカ向け輸出を開始
- 1972年 高級ボーンチャイナ「ミラノ」を販売開始
- 1975年 ボーンチャイナによる本格業務用食器を販売開始
- 1982年 三重ナルミ株式会社 設立
- 1988年 超高級ボーンチャイナ「クロン・ド・ミュージ」の生産を開始
- 1991年 NARUMI SINGAPORE PTE LTD 設立（東南アジア販売拠点）
- 1991年 NARUMI HONGKONG REP. OFFICE 設立（香港・マカオ管轄駐在員事務所）
- 1995年 PT. NARUMI INDONESIA 設立（海外生産拠点）
- 2000年 国内生産を三重ナルミ株式会社に集約
- 2002年 デイリーユース向け食器「Styles」を販売開始
- 2004年 公式ECサイト「e-NARUMI」を開始
- 2005年 鳴海（上海）商貿有限公司 設立（中国販売拠点）
- 2006年 CITIC Capital Partners Japan Ltdに株主異動
- 2007年 グラスウェアブランド「GLASS WORKS NARUMI (GW)」を販売開始
- 2010年 PT. NARUMI INDONESIA 第二工場を取得
- 2015年 石塚硝子株式会社に株主異動
- 2016年 NARUMI TABLEWARE USA, INC. 設立（米国販売拠点）



SDGsに関する取り組み



当社は「くらしの中に上質でしあわせな時間をつくり
みなさまを笑顔にする。」をミッションに掲げ、
食文化の発展とお客様の上質な生活と笑顔に寄与する
企業活動に努めてまいりました。



さらに今日では、2015年に国連サミットで採択された
SDGs(Sustainable Development Goals)に賛同し、
17個の項目の中から特に関連する7個の項目を選び、目標として設定しました。
この7個の目標と当社が考える3つの理念に沿って、積極的な活動を行っています。
1946年創業以降「いつの時代にも変わらずにある食卓の幸せ」を願いながら、
一方で変わりゆく世界環境に柔軟に対応し、
脱炭素を含む地球環境問題や社会問題に真摯に向きあっていく企業を
これからも目指していきます。

3つの理念

①地球環境にやさしい企業であり続けるために

- ・工場内でのリサイクル
- ・商品へのカーボンパスの付与



②社会の課題解決に取り組み、食文化発展に貢献を

- ・ピンクリボン運動参加
- ・子ども・家族の社会問題解決に取り組むNPO活動支援



③地域や社員に愛される、働きがいのある会社を目指して

- ・地域の子どもたちを対象にした工場見学
- ・ファミリーデー実施
- ・健康経営に関する取り組み



工場での取り組み — 陶磁器製造 —

・三重ナルミ

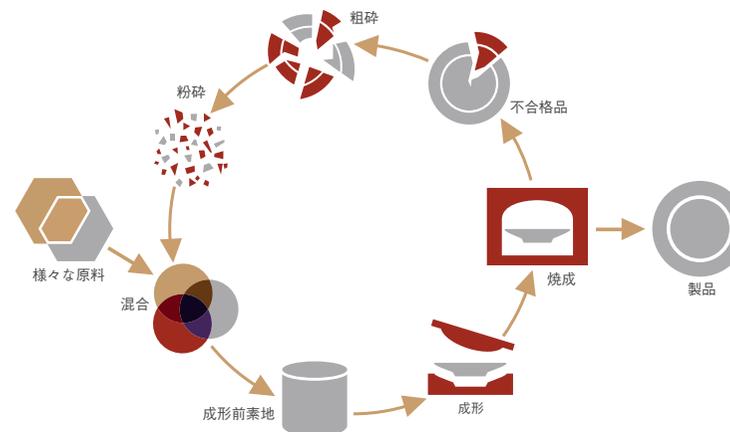
1982年設立。伊勢志摩国立公園内にある当社のマザー工場。
自然豊かな土地で周囲への環境配慮を行いつつ、持続可能でクリーンな生産を行っています。

・ P.T. NARUMI INDONESIA

1995年設立。世界人口第4位のインドネシア産業への貢献と発展途上の国内市場や
世界市場へ製品を送り出す主力工場。
日本人エンジニアの管理により日本と同じ高品質のボーンチャイナを生産しています。

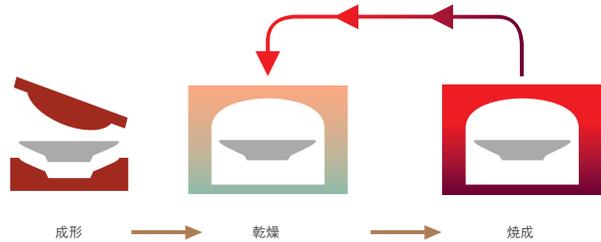
①原料の再利用による廃棄物の削減

製造工程において社内の品質基準から外れた不合格品を粉砕し、
フレッシュ原料91%に不合格品粉砕分9%を加えることで再利用しています。
さらに、このフレッシュ原料自体も約3割が再利用された原料を使用しています。
原料の中で大きな割合を占めている「リン酸カルシウム」は、
ゼラチン精製過程で副生成物として発生する「骨燐」から作られ、食器の原料として再利用されています。
不合格品の再利用率向上による工場内の食器廃棄量「ゼロ」化や、
「リン酸カルシウム」以外の再利用原料化など、
様々な視点から再利用率向上のための研究が進められています。



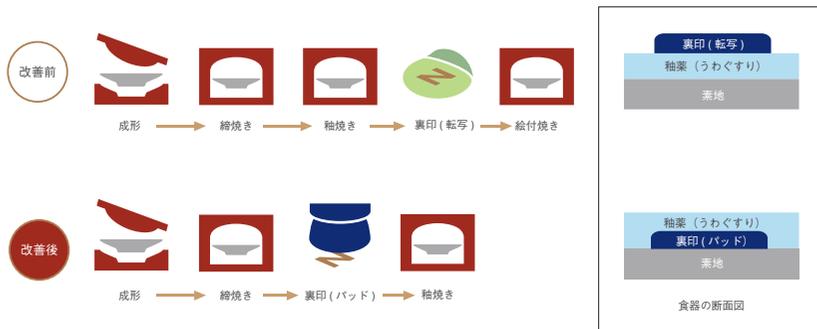
②窯の廃熱利用

これまでガスを用いて確保していた乾燥室の熱源の代わりに、焼成炉の廃熱をそのまま熱源として再利用するなど、CO2排出量削減のためにさまざまな取り組みを実施しています。



③焼成工程の改善

食器製造工程では、一部製品の裏印工程改善により、焼成回数を3回から2回とすることでエネルギー使用量を削減いたしました。さらに、釉薬コーティング前に裏印が施されることで耐久性も向上しました。



工場での取り組み — ガラス製造 —

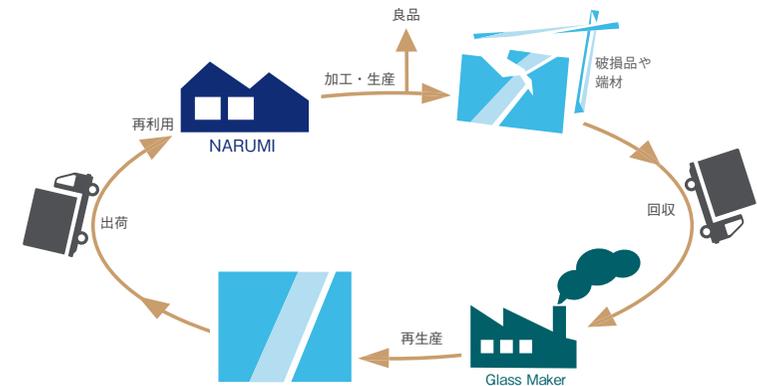
・ 本社産業器材工場

1962年に超耐熱結晶化ガラスを使用した鍋を生産開始。

以降、ISO9001、ISO14001を取得し、環境に配慮したモノづくりを行っています。

①原料の再利用による廃棄物の削減

産業器材工場の結晶化ガラスを使ったIHクッキングヒーターやガスコンロのトッププレートの生産では、製造過程で発生するガラスの端材を原料に戻して、廃棄物を削減する取り組みをしています。今後はさらに廃棄物を削減するために、端材だけでなく、規格に合格できなかった製品についてもガラス原料としてリサイクルできるように、設備体制の構築を検討していきます。



②機械化による職場環境の整備

工場生産活動をする従業員の職場環境改善のため、機械化・設備導入の取り組みを進めています。

ブランドストーリー

古より縄文の文化が生まれ、江戸時代にもはやされた茶器の地でもある鳴海。
昭和初期、「上質な磁器への強い思い」を胸に、当時最新鋭の工場がこの地に建造されました。
しかしながら開戦により、軍需産業への転換を余儀なくされます。

終戦後、製陶設備がほとんど残っていなかったこの地に、僅かに残った「食器とカップ」。
技術者たちは、日本が失いかけた「家族の団楽」「幸せな時間」を取り戻すことを夢見て、工場の再建を決意します。

当時の競合他社が、タイルや衛生陶器といった比較的工業規格化しやすい分野に舵を取る中、
あえて技術レベルが高く、難しい「ディナーウェア」に挑んだのは
「いいものを作り続ければ、いつかそれを豊かに活かす、幸せな時代が訪れる。」という信念の上での行動でした。

「ナルミチャイナ」は、そのシェイプデザインと絵柄の美しさにより海外市場で人気を博しますが、
どうしても越えなければならない壁がありました。
それは、一部のイギリスメーカーが製造する最高級磁器「ボーンチャイナ」でした。

「ボーンチャイナに手を出すと、会社はつぶれる」とまで言われていた当時、
1965年、NARUMIはボーンチャイナのディナーセット量産化に、日本で初めて成功。
ナルミチャイナで培ったシェイプデザインと絵柄の美しさを武器に、名品の数々を生みだしていきます。

ボーンチャイナで開花した品質とデザイン力、さらにはアソート販売企画等、独創的な営業企画力で、
NARUMIはホテル・レストラン市場、ギフト市場での、高い地位を得ていきます。

またボーンチャイナで培った高度な技術の蓄積は、ファインセラミック分野への進出をも可能にし
将来性を見越し研究開発していた特殊技術である耐熱ガラス「超耐熱結晶化ガラス」は、
電子レンジ、そしてIHと、新しい調理法に見事に適合し、ボーンチャイナに続く柱として成長しました。

今、鳴海の地では、長年培った高度なデザイン力と技術力を活かし、
「上質でしあわせな時間」をつくる製品を開発し続けています。



拠点情報



海外拠点（食器事業）

- NARUMI SINGAPORE PTE LTD.
- 鳴海（上海）商貿有限公司 NARUMI SHANGHAI CO.,LTD
- NARUMI SHANGHAI CO., LTD. GUANGZHOU BRANCH
- NARUMI CORPORATION HONG KONG REPRESENTATIVE OFFICE
- NARUMI TABLEWARE USA, INC.
- P.T. NARUMI INDONESIA, JAKARTA OFFICE
- P.T. NARUMI INDONESIA, BALI OFFICE

- 営業拠点
- 生産工場

国内拠点（食器事業）

- 仙台オフィス
- 東京オフィス
- 名古屋オフィス（本社）
- 三重ナルミ
- 大阪オフィス
- 福岡オフィス

国内拠点（産業器材事業）

- 名古屋オフィス（本社）

事業所一覧



青色ハイライト部分：出荷実績 世界100か国以上

NARUMI CORPORATION ©

鳴海製陶株式会社
<https://www.narumi.co.jp/>

