

技の名匠
MAP

令和6年度 新宿ものづくりマイスター

新宿区 技の名匠 紹介

新宿区では、区内の事業所でものづくり産業の同一業種に10年以上携わり、優れた技術・技能を有し、かつ後進の指導を行い他の模範となる方を「技の名匠」として認定しています

技の名匠 認定者一覧

令和6年11月現在

平成20年度	1 富田 篤 東京染小紋 (株)富田染工業 西早稲田3-6-14 ☎3987-0701	平成25年度	31 多湖 朋 管楽器修理 (管楽器全般) (株)ダク 百人町2-8-9 ☎3361-2211	
	2 故西澤 幸雄 東京手描友禅		32 並木 良夫 表具 引退	
	3 故青木 勉 製本		33 渡邊 博之 製本 (株)博勝堂 西五軒町9-1 ☎3269-5248	
	4 故兼平 欣治 シール印刷		34 藤井 正 和食調理 退職	
平成21年度	5 石田 毅司 つまみかんざし製造 イシダ商店 高田馬場4-23-28-401 ☎3361-3083	平成26年度	35 井上 豪 和生菓子製造 (資)梅花亭 神楽坂6-15 ☎5228-0727	
	6 松田 義明 紳士服製造 (株)テーラーマツダ 新宿6-16-22 ☎3352-0008		36 吉澤 敏 湯のし (有)吉澤湯のし加工所 上落合1-9-8 ☎3368-2521	
	7 飯島 武文 東京手描友禅 榊垣工房 戸山2-33-1334 ☎3203-8755		37 田島 靖教 内装木質・アルミ建材等補修 (株)バーンリペア 北山伏町1-11 牛込食糧ビル3階 ☎5227-1390	
	8 石崎 直治 日本刺繍 引退		38 水野 功一 畳製造 引退	
平成22年度	9 高岡 昌生 活版印刷 (有)嘉瑞工房 ☎3268-1961 新小川町9-21 チェアフィールドカテリーナ102号室	平成27年度	39 宇佐美 隆三 浸染 宇佐美捨染工所 北新宿4-25-13 ☎5330-6816	
	10 故市瀬 廣夫 帽子製造		40 岡本 尚也 印章彫刻 岡本印房 住吉町1-10 J&E高田ビル1階 ☎3353-2265	
	11 坂本 国雄 金属原型彫刻 (株)SAKAMOTO 東稜町12 ☎3235-0226		41 佐々木 精一 活版印刷 (有)佐々木活字店 稜町75 ☎3260-2471	
	12 伊藤 史安 管楽器修理 (フルード) 村松楽器販売(株) 西新宿8-11-1 ☎3367-6000		平成28年度	42 中村 博幸 引染 ふじや染工房 高田馬場3-28-13 ☎3368-8559
平成23年度	13 高橋 一朗 管楽器修理 (管楽器全般) 高橋管楽器 大久保2-16-33 高橋ビル1階 ☎3209-7750	平成29年度	43 佐藤 順子 洋裁 Jフローラ 富久町34-6 ☎3357-7283	
	14 熊崎 和人 東京手描友禅 熊崎工房 ☎0267-66-1972 長野県佐久市下平尾598-16		44 高橋 俊隆 琴・三味線修理 (有)高橋琴・三味線店 3209-6531 高田馬場1-31-8-109	
	15 松田 光二 染色補正 (有)松田 上落合2-21-25 ☎3368-1594		45 遠藤 興喜 手描友禅(金彩) 藤工芸社 上落合1-7-12 ☎3362-8874	
	16 松本 義明 桐箆管製造 (株)箆管の松本 四谷2-10-6 ☎3355-1151		平成30年度	46 平林 隼人 手描染 染芸工房 隼人 弁天町4 ☎3202-0653
平成24年度	17 石森 信二 管楽器製造 (株)石森管楽器 百人町1-20-23 ☎3360-4970	令和元年度	47 相田 茂 和生菓子製造 (有)五十鈴 神楽坂5-34 ☎3269-0081	
	18 故山本 隆志 弦楽器製造		48 常川 直喜 畳製造 高岡屋常川畳店 四谷4-18-2 ☎3351-8611	
	19 福室 隆一 無地染 福室染工場 中落合4-21-17 ☎3953-6048		49 金田 朝政 東京染小紋 (有)金田染工場 下落合1-14-4 ☎3951-5703	
	20 真淵 貴昭 東京手描友禅 工房 貴美 中井2-21-26 ☎3953-7675		50 中村 隆敏 引染 ふじや染工房 高田馬場3-28-13 ☎3368-8559	
平成25年度	21 大橋 信彦 足袋製造 引退	令和2年度	51 井上 正 製本 和光堂(株) 山吹町341 ☎3260-7271	
	22 竹内 正治 和竿製造 引退		52 小倉 隆 東京手描友禅 (有)小倉染芸 高田馬場3-25-8 ☎3361-2366	
	23 故藤塚 勝栄 義肢・装具製造 (有)藤塚製作所 上落合2-21-15 ☎3362-0414		令和3年度	53 小林 茂生 染色補正 染色補正 彩徳 高田馬場4-19-2 ☎5386-4371
	24 故工藤 博 手描友禅		54 井上 英子 更紗 (一社)染の里おちあい 上落合2-3-6 ☎3368-8133	
平成26年度	25 砂川 裕孝 東京染小紋 (株)松綱染工所 練馬区高松6-29-7 ☎3925-6070	令和4年度	55 山本 加代子 モダン紅型 おかめ工房 ☎090-8043-2758 中落合1-17-12 清水ビル1階	
	26 鮎澤 剛 革製品製造 鮎澤革包堂 筑土八幡町5-12 SKビル ☎3267-0409		令和5年度	56 大角 和平 和生菓子製造 (株)大角玉屋 住吉町8-25 ☎3351-7735
	27 捧 恭子 婦人靴製造 Belpasso(ベルパッソ) 5228-6528 神楽坂3-6 佐藤荘1階		57 西藤 裕子 小紋・更紗 (株)富田染工業 西早稲田3-6-14 ☎3987-0701	
	28 萩森 弥郁夫 管楽器修理 (オーボエ・バスーン) (株)ルポア ☎5989-1157 西新宿7-19-9 西新宿ビル		令和6年度	58 渡辺 繁 箔押し印刷 (有)繁光堂箔押し印刷 赤城下町48 ☎3260-2941
平成27年度	29 大澤 学 東京手描友禅 東京手描友禅工房 協美 下落合4-6-17 ☎3954-3331	59 堀江 新 洋生菓子製造 (有)ラ・ヴィドゥース 愛住町23-14 ベルックス新宿ビル1階 ☎5368-1160		
	30 北川 幹雄 紋章上絵・染色補正 (有)幾久清 早稲田鶴巻町521 ☎3202-0964			



このロゴマークは「技の名匠」を表し、新宿の「新」と新しい未来に向かう「新」をイメージしています

新宿区

技の名匠及びロゴマークは新宿区の登録商標です



渡辺 繁

わたなべ しげる

業種 箔押印刷
事業所 新宿区赤城下町48
(有)繁光堂箔押印刷
電話 03-3260-2941

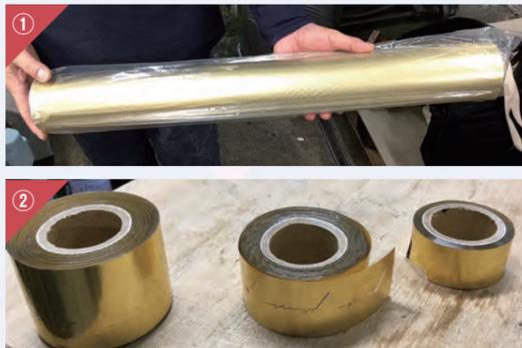


昭和35年東京生まれ。祖父の代より続く箔押業に従事し46年のキャリアを持つ箔押技術者。箔押とはフィルム状の金箔や銀箔を機械に取り付け熱と圧力で紙や布に転写する技術。昔ながらの半自動箔押機を使用している。アナログ・マニュアル制御のアップダウン式で、印刷したい紙や布は手差しで出し入れする機械のため、位置決め精度が要求される。通常の印刷に合わせて箔押を施す場合もあり、その際は0.1mm未満を調整する精度が必要となる。難易度が高い精巧なデザインの箔押も、長年の経験により箔の特性や被写体媒体との相性を見極めることで可能となっている。職人の知見によるところが大きい技術であるが美しい仕上がりにはまず「箔押用金属版」の出来栄が影響する。箔押用金属版は外注するため、最適に調整された版が製作されるよう委託先と綿密に連絡を取り合い、信頼関係を築き上げてきた。

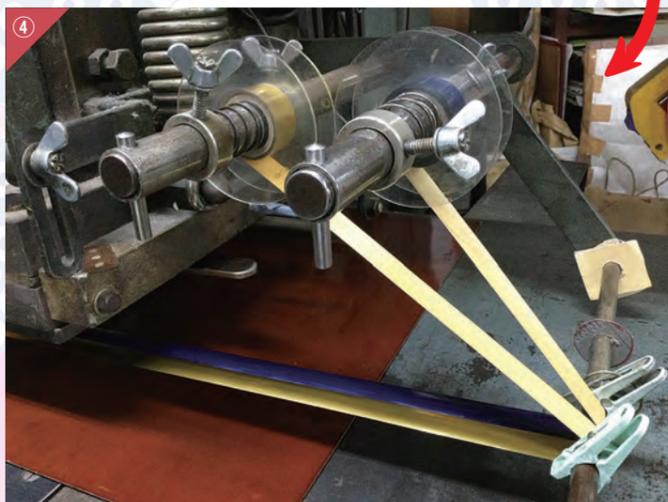
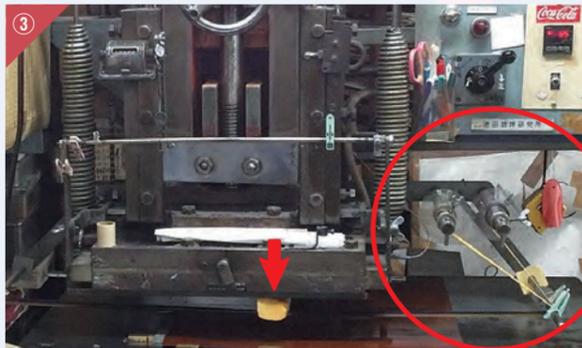
同業他社が集まる勉強会や同業間で技術交流を図るなど、業界の発展にも貢献している。現在は4代目となるご子息に伴走する形で技術継承に努めている。

箔

半自動箔押機(アップダウン式箔押機)



約640mm幅の箔を版の幅に合わせて自分でカットする(①②)。半自動箔押機に箔を取り付ける(③④)。機械の↓の部分に版を取り付け、その下に媒体を置き圧力をかけると箔が送られてきて媒体に箔が転写される



版と仕上がり



箔押で干支を表現した年賀状
デザイン制作/タイム・スペース・アート(株)
(表紙写真、同)



堀江 新

ほりえ しん

業種 洋生菓子製造
事業所 新宿区愛住町23-14
ベルックス新宿ビル1階
(有)ラ・ヴィ・ドゥース
電話 03-5368-1160



昭和42年横浜生まれ。同61年大阪あべの辻調理学校卒業後、(株)日影茶屋パティスリー ラ・マーレ・ド・チャヤ、(株)グルメ和光を経て平成4年渡仏。フランス、ルクセンブルク、ベルギーにて3年間研鑽を積み、帰国後は銀座和光ケーキショップ ルショワにてシェフを務め同13年にパティスリー ラ・ヴィ・ドゥースを開店した。

洋生菓子や焼き菓子だけでなくチョコレート製造も得意とする。粉や油など形のないものを形にするため、油脂の融点など科学的根拠に基き製造を行っている。焼成温度や時間も客観的な数値を基準にした上で、変化に富んだ日本の気候を考慮しつつ微調整を行う。平成7年にはフランスの権威あるシャルル・プルースト・コンクールにて優勝。味覚・技術・表現力が総合的に評価された。また同11年にはクーブ・ド・モンド・ラ・パティスリー世界大会の氷細工部門にて優勝。厨房には現在5名の若手スタッフが在籍し、いろいろな仕事を経験させながら「チームとしての菓子作り」を実践している。講習会での技術指導のほか、キリストの公現節を祝うフランスのお菓子「ガレット・デ・ロア」に代表されるような伝統菓子の普及活動にも努めている。

造形のセンスも評価された

2m以上もある「鳳凰」を氷で作成して優勝した。氷細工、飴細工、チョコレート細工など造形物を作ることは普段のお菓子作りにも活かせることが多いと感じている



洋菓子の世界では欠かせない基本の“生地”を焼く。いろいろなスイーツのベースとなる

シャルル・プルーストコンクール優勝作「ラ・ヴィ・バッカス」



オレンジを黒糖やバターなどで一日中煮込みグランマニエルの香りを付けて薫り高いミルクチョコで作ったガナッシュをサクサクのタルトに敷きこんだお菓子



人気のザ・ショコラやモンブラン。夏には桃を使ったジュレやムースも並ぶ。チョコレートはオンライン販売も行っている