

令和8年（2026年）3月10日（火）

報道関係各位



## ニイガタIDS<sup>イデス</sup>デザインコンペティション2026 各賞発表！ 全国初！図書館での道工具レンタル「まちやま道具箱」が大賞！

公益財団法人にいがた産業創造機構（NICO）では、「新潟発ブランド化」を目指す商品・サービスを評価する「ニイガタIDSデザインコンペティション」を開催しています。36年目の今回は、新潟のものづくりマインドの結晶とも言える、全国初の形式での道工具無料レンタルサービス「ツクール・ド・さんじょう 共同事業体 NPO えんがわ【まちやま道具箱】」が大賞。準大賞は、「復刻という名の革新」をテーマに、16年ぶりに復刻したブランド「吉田金属工業株式会社【GLOBAL-PRO Bartender】」が受賞されました。

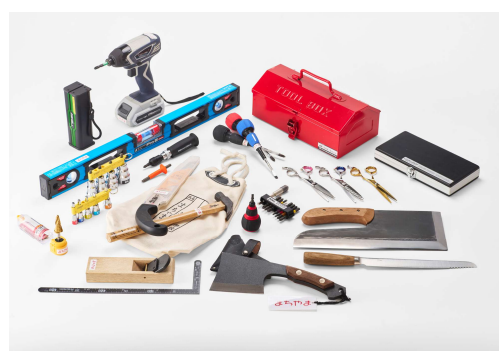
### 記

#### ■大賞/新潟県知事賞

タイトル まちやま道具箱  
受賞者 ツクール・ド・さんじょう  
共同事業体 NPO えんがわ（三条市）

##### 【審査委員コメント（抜粋）】

■図書貸出管理システムと連携したプロ向け道工具無料レンタルサービス。■「まるで本を借りるような手軽さ」でツールを借りられる利用者の利便性、運営者の管理負担軽減を両立。■職人には有名な、隠れた優良メーカー群から地域住民へのPRとなる点が非常に魅力的。一流のプロ向け道工具メーカーが集まる当地だからこそ実現できた、地域の強みが輝くソーシャルデザインである。



#### ■準大賞

タイトル GLOBAL-PRO Bartender  
受賞者 吉田金属工業株式会社（燕市）

##### 【審査委員コメント（抜粋）】

■16年ぶりに復刻したブランド「GLOBAL-PRO」のフルーツナイフ。■「マイスターエッジ」と名付けられた熟練職人による新たな刃付けは、自社内での長切れテスト（長期間使用後の切れ味）で、従来品と比べて25%の性能向上を確認。■シンプルながら現代的で美しいフォルムと、握った時の安定感、重量バランスを高次元で両立。■プロのみならず、一般消費者の所有欲も掻き立てる、意匠・機能両面に革新性を感じさせる逸品である。



### 〈この件に関する問い合わせ先〉

（公財）にいがた産業創造機構 生活関連マーケティングチーム 担当：渡辺（明）／芳賀  
〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号「万代島ビル」11階  
TEL：025-250-6288（直通） FAX：025-246-0030 E-mail：design-c@nico.or.jp

## まちやま道具箱

ものづくりの街で生まれた道具を「図書館で借りる」レンタルサービスです。

地場産業の素晴らしい技を“知る”。実際に使って“感じる”。これらを手軽な形で実現することで、地元への誇りを“育てる”ことを目指しています。

ツクール・ド・さんじょう  
共同事業体NPOえんがわ  
〒955-0071  
新潟県三条市元町11-6  
tel.0256-32-0657  
<https://sanjo-machiya.jp/>



### 受賞理由

- 図書館でプロ向け道具を無料レンタルできるサービス。
- 2025年1月から、図書貸出管理システムと連携。「まるで本を借りるような手軽さ」でツールを借りられる利用者の利便性、運営者の管理負担軽減を両立。地域に眠るデータ資産の新たな活用方法として、他では類を見ない発想である。
- 「職人には有名だが、地元民は知らない——」そんな隠れた優良メーカー群から、地域住民へのPRとなる点が非常に魅力的であり、約20もの企業・団体との連携につながっている。一流のプロ向け道具メーカーが集まる当地だからこそ実現できた、地域の強みが輝くソーシャルデザインである。
- 関係者全員にメリットがあるこの仕組みが、当地のものづくりマインドを育む仕組みとして定着し、協力各社のマネタイズにも寄与する発展を遂げられることを期待したい。



借りられるもの

20  
社

47  
セット

133  
アイテム

### 貸出しの流れ





## GLOBAL-PRO Bartender

GLOBAL-PRO Bartenderは、果物を“美味しく・美しく・気持ちよく”カットすることを目的としたフルーツナイフです。熟練職人の技が冴え渡る、こだわりの詰まった贅沢な逸品に仕上がっています。

吉田金属工業株式会社  
〒959-0221 新潟県燕市吉田西太田2078-3  
tel.0256-92-4191  
<https://www.yoshikin.co.jp/>



### ▼ 受賞理由

- 「復刻という名の革新」をテーマに、16年ぶりに復刻したブランド「GLOBAL-PRO」のフルーツナイフ。
- 「マイスターエッジ」と名付けられた熟練職人による新たな刃付けは、包丁のメイン機能である切れ味に改めて着目。自社内での長切れテスト（長期間使用後の切れ味）では、従来品と比べて25%の性能向上を確認。職人技と量産性のバランスを図った設計が、高付加価値化に寄与している。
- 改めて練り上げられたそのデザインは、自社ブランドに期待される意匠を踏襲しつつも、シンプルながら現代的で美しいフォルムと、握った時の安定感、重量バランスを高次元で両立。プロのみならず、一般消費者の所有欲を掻き立てる意匠となっている。
- テーマどおり、現代の事情に合わせ、意匠・機能両面に革新性を感じさせる逸品である。

価 格/シルバー：18,700円(税込)  
                  ブラック：20,900円(税込)  
材 質/刀身：刃物用ステンレス(モリブデン/バナジウム入)  
                  柄：18-8ステンレス  
サイズ/全 長 230mm  
                  刃渡り 130mm  
重 量/65g



IDS賞 (ライフ・バリュー賞)

ごはん鍋  
(ステンレスタイプ)



おかず鍋



かこい鍋



## 宮崎製作所シリーズ ごはん鍋/おかず鍋/かこい鍋

		価格(税込)	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量(g)	材質
ごはん鍋	2合	16,500円	226	183	161	1,220	全面ステンレスアルミ芯三層鋼
	5合	19,800円	253	222	174	1,690	
おかず鍋	18cm	14,300円	240	200	124	1,000	チタニウム・アルミニウム・ ステンレスの三層鋼
	20cm	16,500円	264	220	130	1,200	
かこい鍋		24,200円	315	260	135	1,700	全面ステンレスアルミ芯三層鋼

宮崎製作所シリーズは、我々がこれまで培ってきた技術をもとに、用途ごとに最適化された構造とデザインを追求したシリーズです。“いまの日本の暮らし”に必要な役割を果たすことを目指しています。

### 株式会社宮崎製作所

〒959-1276 新潟県燕市小池4852-8  
tel.0256-64-2773  
<https://miyazaki-ss.co.jp/>

### ▼ 受賞理由

- 長くステンレス鍋を手掛けてきた同社の新ブランド「宮崎製作所シリーズ」の3商品。
- ステンレスの良さと職人の手仕事を感じさせるクラシックなデザイン。用途ごとに特化した商品をシリーズ化しており、ユーザーメリットがわかりやすい。シンプルで統一感もあり、買い揃えたくなる佇まいである。
- セレクトショップに並んでも見栄えが良い。自社ECのみならず、店頭で多くのユーザーに手に取ってほしい逸品である。



## 茶考具 ステンレス平型急須

価格／8,800円(税込)  
材質／18-8ステンレス  
サイズ／幅 145mm  
          奥行 125mm  
          高さ 120mm  
重量／352g

オールステンレス製の平型急須。平たい形状で少量の湯でも茶葉が効率よく対流し抽出。落としても割れない耐久性、ストレーナーは取り外せ茶葉処理も簡単。燕三条の技術が生む日常使いの新しい急須のデザインです。

### 下村企販株式会社

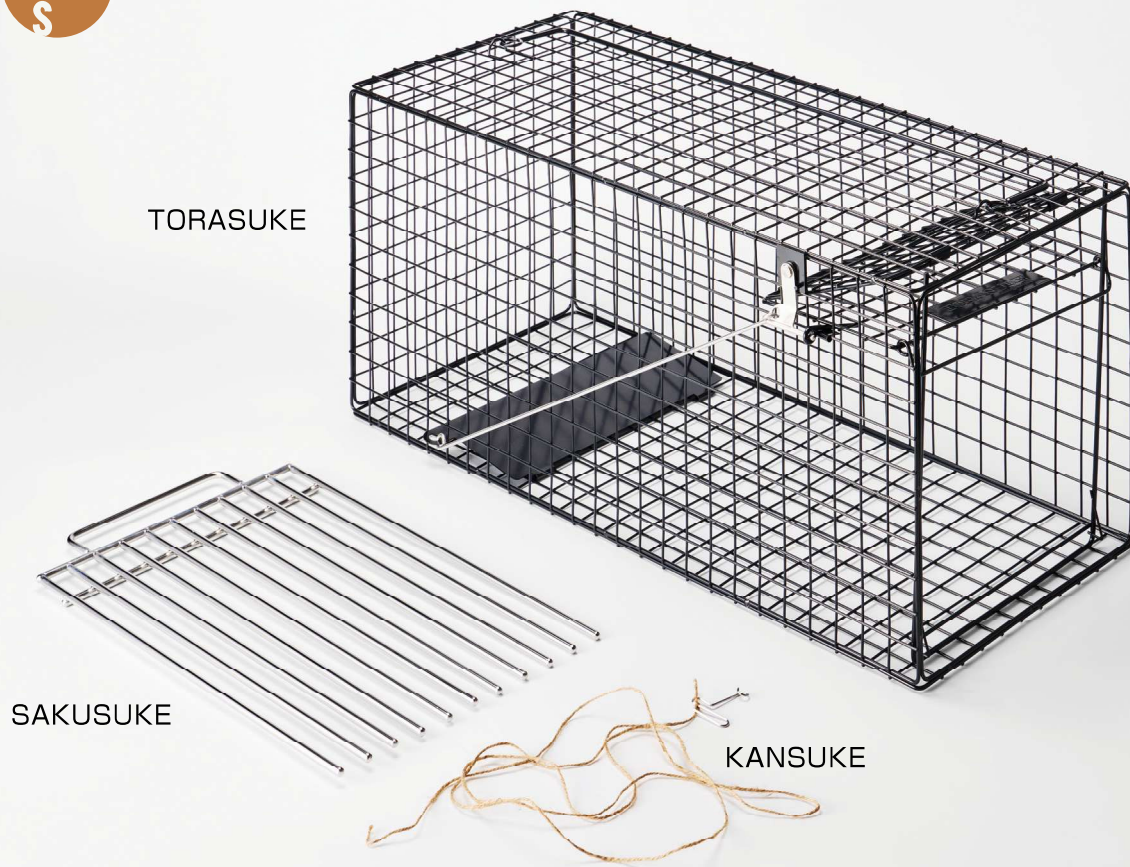
〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4  
tel.0256-64-5588  
<https://www.simomura-kihan.co.jp/>

### 受賞理由

- ステンレス製としては珍しい「平型」の急須。非常に品のあるデザイン。
- 従来品からオールステンレスに改良。陶磁器製にはない「割れない・長寿命」に加え、安心して食洗機も使えるようになった。また成形が難しいであろう形状を、ここまで美しく仕上げられたことに、燕三条の技術を感じさせる。
- 「少量のお茶を、美味しく飲みたい」というターゲット層にあった流通も工夫されており、多くのユーザーに届けてほしい。



IDS賞 (プロ・バリュー賞)



## TORASUKE

価格/18,150円(税込)  
材質/18-8ステンレス  
アクリル樹脂  
サイズ/幅 290mm  
奥行 630mm  
高さ 295mm  
重量/2,700g

## SAKUSUKE (柵助)

価格/8,800円(税込)  
材質/18-8ステンレス  
サイズ/幅 250mm  
奥行 10mm  
高さ 450mm  
重量/1,048g

## KANSUKE (勘助)

価格/1,100円(税込)  
材質/18-8ステンレス  
サイズ/幅 36mm  
奥行 2mm  
高さ 45mm  
重量/2g

猫の安全を最優先に設計した捕獲器に、柵・フックを組み合わせた捕獲支援システム。自然落下式扉は遠隔操作で任意のタイミングでも作動可能で、ターゲット捕獲から多頭保護、捕獲後の世話まで安心・安全に行えます。

### ねこから目線株式会社

〒534-0021 大阪府大阪市都島区都島本通3丁目26-29  
tel.070-2291-0780  
<https://nekokaramesen.com>

### ▼ 受賞理由

- 猫保護団体に対し、新潟県内メーカーが高レベルな要件ヒアリングとデザイン力で協力した捕獲器。
- バネを使わず、素材の重量で蓋が締まり、内側から開かない機構を実現。猫を驚かせず、尾を挟んでもケガをしにくい。本体は強度を確保しながら軽量に、餌やりや注射時に活躍する柵は、猫が暴れることを考慮し頑丈に、と使用シーンが徹底的に分析されている。
- 社会課題でもあるため、商品と取組み、両方の認知拡大を図ってほしい。



IDS賞 (ソーシャル・バリュー賞/新潟日報社賞)



## 麴から酒を再定義する。新ジャンルを開拓するブランド ITTEKI (一擲) シリーズ

価格/2,420円(税込)  
材質/米麴100%  
容量/500ml



### 受賞理由

- クラフトサケの新たな道筋を開くお酒。
- 日本酒(米+米麴)の製造免許は新規で取りづらく、果物などの材料を「足し算」し、「その他醸造酒」とするのがクラフトサケの主流。しかし本商品は、逆に材料から「引き算」し、「米麴100%」としたことで、「その他醸造酒」としている点が特徴。
- 珍しさがより伝わるパッケージデザイン、ネーミングに磨きをかけ、「米どころ新潟」から新ジャンルをブランド化してほしい。

地域の米を活かした次世代のローカルクラフト。日本酒の文脈を越える可能性を示すべく「その他醸造酒」で新ジャンルを開拓するブランドが、十割麴酒ITTEKIシリーズです。

### 合同会社弥栄醸造

〒945-1436 新潟県柏崎市石曾根1563-1  
tel.080-5079-4308  
<https://note.com/ikko2535>



IDS審査委員賞  
(村田審査委員長)



## IKSKI UTSUROI

価格／187,000円(税込)  
材質／ブナ材 撥水セラミッククリア塗装  
サイズ／幅 1,500mm  
奥行 400mm  
高さ 760mm

当社がゼネコン、大手ハウスメーカーから信頼されている技術の粋を込めた商品の1つ。「木材の目利き」と「ほぞの加工力」が高次元で両立していることが必要な長尺の格子状の意匠を、職人技で実現しました。

### 有限会社野村木工所

〒940-0095  
新潟県長岡市日赤町1-7-16  
tel.0258-33-2014  
<https://nomuramo.com/>



### 受賞理由

- 創業100年を迎える自社技術の継承とPRを図るべくデザインされたキャビネット。
- 「取引先から喜ばれてきた強み(木材の個体差を見抜き、同じ形状を繰り返し高精度で加工できる技術)」を確実に抽出しながら、インテリアとしても魅力的なスタイリングにまとめ上げたバランスが秀逸。
- 自社の強みを継承する「若手の習作」として機能する点も良い。プライドを持った職人を増やして欲しい。



IDS審査委員賞  
(栗原審査委員)



## Niigata necktie

価格／11,111円(税込)  
材質／綿  
サイズ／長さ 142cm  
幅 9cm  
重量／38g

新潟で織られた生地(亀田縞)を使用した新潟に愛着や誇りを持っている人のためのネクタイ。風土や歴史、技術への敬意を込めて開発。日常使いはもちろん贈り物にも。地元の生地を身につける楽しさを味わえます。

### 合同会社アレコレ

〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通3番町556  
tel.025-228-5739  
<https://arekore000.com/>



### ▼ 受賞理由

- 新潟の地域素材「亀田縞」を使用したネクタイ。
- ネクタイという嗜好性の高い商材は「地元愛」だけで実現するのは難しいが、きちんとデザインにこだわり抜き、差別化を図った点が良い。またビジネスシーンで身につけられるため、新潟県出身者とのビジネスコミュニケーションにも活用できる点が優れている。
- 伝統や産地を大切にするセレクトショップなどを通して、新潟発ブランドの広がりができることを期待する。



IDS審査委員賞  
(土居審査委員)



## daicolyl おにぎりに貼る マスキングテープ

価格/495円(税込)  
材質/和紙  
サイズ/幅 18mm  
長さ 7m(約160枚分)

## daicolyl 冷凍保存の マスキングテープ

価格/638円(税込)  
材質/和紙  
サイズ/幅 30mm  
長さ 7m(約80枚分)

食品保存時に起こりがちな「中身がわからない」という課題に対し、イラストと記入欄を備えたマスキングテープで、視覚的に可愛らしく解決する商品です。

### アーネスト株式会社

〒959-1155 新潟県三条市福島新田丁858番地  
tel.0256-41-1010  
<https://www.ar-nest.co.jp/>

### ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ 受賞理由

- 「おにぎりの具材」や「冷凍肉の部位」の見分け表示を、可愛らしくするためのマスキングテープ。
- 文具界のブームを、機能性としてキッチンに持ち込んだアイデアが秀逸。一目で使い方がわかる視認性と、可愛らしさを両立しており、様々な商流での販売が期待できる。
- 他の商品と合わせて展開し、「キッチン回りのお困りごと」を解決するブランドとして成長してほしい。



IDS審査委員賞  
(永田審査委員)



## おしてもひいても

価格/2,530円(税込)  
材質/アルミニウム  
サイズ/幅 18mm  
長さ 100mm  
厚さ 1mm  
重量/8g

持ち方を変えることで押し削り、引き削り、お客様の好みに合わせてどちらでも使える、シンメトリーなデザインの爪ヤスリ。ヤスリ目を打ち込む角度を工夫し、往復掛けしても爪を痛めません。選べる8カラー。

### 有限会社吉田ヤスリ製作所

〒959-1244 新潟県燕市中央通り2-1-12-2  
tel.0256-62-3664  
<https://yoshidayasuri.com/>



### 受賞理由

- 爪ヤスリの「ライトユーザーの開拓」が意識された商品。
- 高い品質はもとより、8色のバリエーション、ギフトに適した価格、環境を意識した紙パッケージ、売り場を圧迫しないサイズ感が、様々なショップで取り扱えるデザインとして完成している。小売店バイヤーも、ユーザーも「選ぶ楽しさ」を感じるブランディングである。
- 「誰が、どこで、どう買うか(売るか)」までデザインされている本商品のブランド化を期待したい。



IDS審査委員賞  
(平山審査委員)



## YUKIMUSUBI

価格／19,800円(税込)(1個あたり、使用時は3個～)

材質／本体：アルミ

U字ボルト・ナット：鉄(溶融亜鉛メッキ)

サイズ／幅 385mm

奥行 280mm

高さ 240mm

重量／1,740g

雪下ろしの「一歩目」から安全を確保したい――この難題を解決するため、大学の研究成果に基づき、雪の圧縮強度を利用して荷重に耐える構造を実現した仮設アンカー。既存商品で培った視認性の高い配色もポイントです。

### 有限会社鈴木

〒955-0055 新潟県三条市塚野目5-3-6

tel.0256-32-1610

<https://www.suzubun.info/>



### ▼ 受賞理由

- 屋根に設置されている「落下防止アンカーを雪中から掘り起こす」工程に着目した仮設アンカー。
- 「落下防止アンカーに安全帯を結びつける前」という、危険だが対応方法がなかった工程を抽出し、産学連携で解決する努力が素晴らしい。雪中で目立ちやすい色使いも機能的なデザインである。
- 雪国新潟から全国への普及を目指し、除雪に関する「見過ごされている危険」を解決するブランドとして成長してほしい。



IDS審査委員賞  
( 廣田審査委員 )



## プログレード すり鉢小分けボウル

価 格／880円(税込)  
材 質／ポリメチルペンテン  
サイズ／直径 約105mm  
高 さ 60mm  
重 量／40g

切子ガラスのような山型の溝で、軽く素早く  
するすり鉢。小分けボウルとしても使える  
ため調理の幅が広がります。耐熱性の高い  
樹脂製で軽量・割れない・洗しやすい。電子  
レンジ調理にも対応。

### 下村工業株式会社

〒955-0033 新潟県三条市西大崎1-16-2  
tel.0256-38-3311  
<https://www.shimomura-kogyo.co.jp/>



### 受賞理由

- 「重い・割れる・洗にくい・使用頻度が低い」というすり鉢の課題を、まとめて解決した商品。
- 「すり鉢」というデザイン的には成熟し切った道具に、まだ新たな可能性が見出せるのかと驚いた。洗いやすく、電子レンジが使えるため、ドレッシングなど多用途に日常使いできる。すり鉢機能である内面の形状も、透明なので意匠として機能している。
- 専用すりこぎとセットなど、売り場や買い手を意識した進化を期待する。