



News Release

2025 年 7 月 25 日
日本製鉄株式会社

広島のお好み焼有名店「お好み焼 みっちゃん総本店」 75 周年記念のへらに当社チタン採用

日本製鉄株式会社（以下、日本製鉄）のチタン薄板が、株式会社 ISE 広島育ちが運営する「お好み焼 みっちゃん総本店」（以下、みっちゃん）の 75 周年記念品となるへらに採用されました。軽くて錆びにくく、身体にも優しい金属であるチタン素材を使用し、陽極酸化※処理によるグラデーション発色に仕上げています。この彩りは、お好み焼の生地やソース、青のり、トッピングなどの多彩な具材、そして世代や性別を問わず親しまれているお好み焼の多様性を、意匠として表現したものです。

これまでチタン製の調理器具、テーブルウェアは広く普及して参りましたが、今回、広島の名店とのコラボレーションにより、世界初の意匠性にも優れた発色チタン製小べらが完成しました。

みっちゃんは、1950 年にお好み焼屋（屋台）として創業。戦後焼け野原だった広島の新町の復興とともに、お好み焼を進化させ、現在のそば入りのお好み焼や、へらで食べるスタイルを作り上げてきました。その先進的な企業風土が先端金属であるチタン採用へと繋がりました。

また、今回のチタン製へらは、陽極酸化処理により発色されたレインボーカラーが特徴となっています。ただし、通常環境では半永久ともいえる寿命を誇るチタンとは言え、使用により表面にキズが入る事があります。この点を事前に説明した際、二代目 井畝満夫氏（株式会社 ISE 広島育ち 代表取締役社長）より「道具は使用される中で傷が付く事が前提であり、それも含めて価値がある」との認識が示されました。この考えに、協力頂いた燕三条地域の加工業者の共感を得て、キズが想定される実用前提の製品であっても、外観品質の高い仕上げが実現しました。

チタンは工業製品化されてからの歴史が他金属に比べて短く、今回のへらのような新たな用途開拓をパートナー企業と共にたえず進めています。

日本製鉄は、常に世界最高の技術とものづくりの力を結集し、国連で採択された「持続可能な開発目標」（SDGs）を通じ、これからも社会の発展に貢献していきます。

Make Our Earth Green

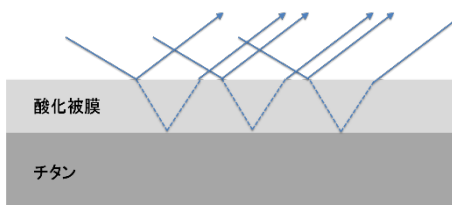
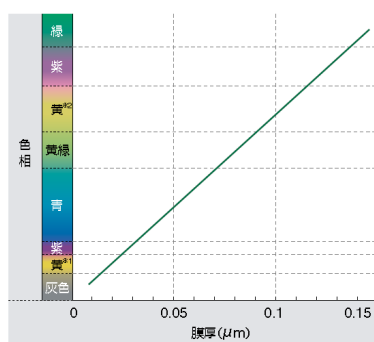


NIPPON STEEL
Green Transformation
initiative



※陽極酸化

電解液の中にチタンを浸漬、それを陽極にして電気を流すと酸素が発生することにより、陽極側のチタン表面に元から存在する透明の酸化被膜が成長し、光の干渉現象により色が発現する。色は電圧による膜厚制御で変化させられる。



▼「お好み焼 みっちゃん総本店」

<https://www.okonomi.co.jp>

▼日本製鉄の意匠性チタン TranTixxii

<https://www.nipponsteel.com/product/trantixxii/>



Make Our Earth Green



NIPPON STEEL
Green Transformation
initiative

▼日本製鉄のデザインングメタル

<https://www.nipponsteel.com/product/use/design/>



お問い合わせ先：

プレスリリースに関するお問い合わせ <https://www.nipponsteel.com/contact/>

チタン営業部 自動車・建材室 電話：03-6867-5611

以 上

Make Our Earth Green



NIPPON STEEL
Green Transformation
initiative