

MCUSTA - ЯПОНСКИЙ ЗНАК КАЧЕСТВА

Небольшие аккуратные ножи Mcusta появились на российском рынке недавно. Их отличает не самая доступная цена. Что ещё? О Mcusta у нас известно мало. Надеемся, заполнить информационный вакуум позволит эксклюзивное интервью с г-ном Ясухисой Хасегавой, президентом компании, выпускающей не только ножи Mcusta, но и популярные ножницы Silky.



Складной нож (модель MC-0016D), серия Basic. Сталь VG-10 с обкладками из никельсодержащего нержавеющего дамаска (33 слоя), материал накладок рукояти – корень айвы.



Складной нож (модель MC-0075D), серия Classic. Клинок из стали VG-10 с обкладками из никельсодержащего нержавеющего дамаска (33 слоя)

Расскажите, пожалуйста, об истории компании. Как она создавалась?

В 1965 году мой отец организовал фабрику по производству ножниц. Это был, как принято говорить, семейный бизнес. В компании работали мой отец, я и мой младший брат. Когда отец ушёл из жизни, все дела фабрики пришлось вести нам с братом. За один день при полной загруженности на фабрике изготавливали около 10 000 пар ножниц.

Очень высокий показатель! Неужели вся продукция находила сбыт?

Да, должен сказать, она неплохо расходилась. Примерно 60% продукции ориентировалось на внешний рынок, остальные 40% – на внутренний. Такое соотношение сложилось примерно с 1978 года.

Затем ситуация резко изменилась. Дело в том, что в 80–90-е годы японский рынок наводнили дешёвые китайские товары. Ситуация здесь сложилась ещё драматичнее, нежели в Америке и России. Практически весь рынок хозяйственных товаров, кухонных приспособлений был заполнен китайским ширпотребом, который из-за низких цен очень быстро вытеснил продукцию местных производителей.

Какие действия предприняло руководство компании в условиях внешней экспансии?

Решение о производстве ножей было принято нами около 5 лет назад. Почему ножей? Не забывайте, мы находимся в городе Секи, который является признанным центром ножевого производства Японии. Местные мастера уже давно освоили технологию изготовления отличных ножевых клинков. Поэтому для компаний, имевших в своём арсенале специальное высокоточное оборудование, позволявшее производить складные ножи с фиксатором liner-lock, такое решение было вполне логичным. При наличии нашей производственной базы это оказалось несложно.

Что собой представляет производственная база? Каковы её отличительные особенности?

В отличие от большинства компаний ремесленного типа (на ножевых предприятиях в Секи преобладает ручной труд), мы строим свою деятельность по иному принципу, опираясь на применение машин и механизмов, а также использование современных технологий. Само название Mcusta можно расшифровать как Man,



Складной нож (модель MC-0037C). Клинок из стали VG-10 с обкладками из никельсодержащего нержавеющего дамаска (33 слоя). Фрезерованная рукоять из дамаска образует узор в традиционном японском стиле.



Machine, Custom. Иначе говоря, сочетание ручного труда (*man*) с применением техники (*machine*) даёт уровень качественных авторских ножей (*customs*). По такой схеме не работает ни одна другая компания в Секи. По уровню качества наши ножи можно смело назвать авторскими, но в то же самое время они являются высококачественными изделиями фабричного производства. Эту формулу пыталась воплотить в жизнь не одна компания, и мы смогли найти свой путь, не копируя опыт других.

На предприятиях города Секи есть только три станка для скоростной раскройки заготовок клинков с помощью лазера. Одна из них принадлежит нашей компании. Это оборудование позволяет производить обработку изделий с точностью до микрона. Станки с ЧПУ такого класса обычно используются в автомобильной промышленности, где при изготовлении деталей, как известно, требуется прецизионная точность. Так вот на подобной же установке изготавливаются и клинки для ножей Mcusta.

Давайте уточним, Mcusta – название компании или бренда?

Название Mcusta непосредственно связано с производством ножей. Строго говоря, это – название бренда, хотя его часто отождествляют с деятельностью нашей компании, для которой производство ножей стало основным направлением. На-

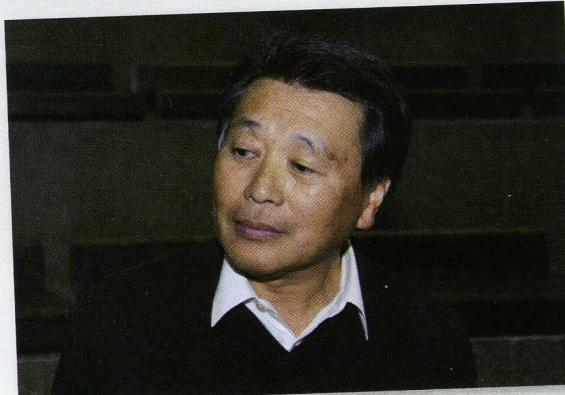
звание компании-производителя – «Марусёкё Инкорпорейтед» (Marusyokogou Ink). Компания «Марусёкё» является владельцем брендов Silky и Mcusta. Под первым из них выпускаются различные виды ножниц: для вырезания аппликаций (любительские) и профессиональные, их используют в медицине, в частности для разрезания бинтов.

Что касается ножей, выпускаемых под маркой Mcusta, – это ножи любительские, для активного отдыха и ношения в городе (outdoor knives, EDC); а также ножи профессиональные – для работы поваров.

Итак, вы стали производить качественные складные ножи. Скажите, что конкретно вы вкладываете в понятие качества?

Конкурировать с китайскими товарами по ценам невозможно. Но в пользу ножей Mcusta говорят два аргумента: качество и современный дизайн. Под качеством имею в виду набор потребительских свойств – качество стали клинка, надёжность и удобство замка, эргономичность. Судя по отзывам покупателей, с качеством у нас особых проблем нет. Теперь особо

▲
Складной нож
(модель LMC-01208D).
Клинок из стали VG-10
с обкладками из ни-
кельсодержащего не-
ржавеющего дамаска
(33 слоя), материал на-
кладок рукояти – крас-
ное дерево (сособоло),
украшен инкрустацией
(интарсией). Ножи
выпускаются ограни-
ченной серией.



MCUSTA®

SEKI JAPAN

Компания "BMI-KASUMI" является эксклюзивным представителем торговой марки MCUSTA в России



霞 KASUMI®

Санкт-Петербург

Литейный проспект, д.24 тел.: (812) 740-19-56

Невский пр. 44, ТК «Гранд-Палас», бутик 537, ур.4
салон «KASUMI» тел.: (812) 493-29-63

Комендантский пр., 11, Универмаг «Миллер-центр»,
«KASUMI-философия подарка» тел.: (812) 493-35-42

ул. Савушкина, д. 119, финский магазин «Супер Сива»,
салон «KASUMI» тел.: (812) 496-73-24 доб. 240

Москва

Петровский пер. д.5 стр.4, оф.1,
тел.: (495) 623-90-18, 623-7224

ул. Декабристов, д.12, ТК «Золотой Вавилон»,
салон «KASUMI» тел.: (495) 743-88-70

ул. Ардат, д.54/2, стр.1

ул. Земляной вал, д.33

Сургут

ул. Ленина, д. 37, салон «KASUMI»,
тел.: (3462) 62-55-22

Кемерово

ул. 50-ти лет октября, д. 14,
салон «KASUMI» тел.: (3842) 581-864

Краснодар

ул. Ставропольская, д.328., оружейный
салон «Мир охоты» тел.: (816) 234-33-63

Уфа

ул. Менделеева, д.137, ТРК «Иремель»,
3 уровень, салон «KASUMI»
тел.: (3472) 289-235

Приглашаем к сотрудничеству

(812) 740-19-56, (495) 623-90-18

www.kasumi.ru

www.bmiclub.ru

— о дизайне. Что такое успешный дизайн ножа? Это когда нравится его внешний вид, хочется взять нож в руку и что-то им сделать. Как категория рыночная дизайн во многом определяет коммерческий успех продукции. С этим нельзя не считаться. В данном случае я говорю не только как президент компании, но и как её главный дизайнер. Я являюсь автором дизайна, наверное, около 80% ножей, которые выпускаются под маркой Mcusta. Остальные 20% — работы молодых талантливых дизайнеров. Многие из них способны самостоятельно разработать отличный дизайн, но, как правило, лишены возможности реализовать свои идеи, изготовив собственные модели ножей. Совместив два этих начала, наша компания смогла многое добиться.

Какие ещё составляющие успеха компании вы могли бы назвать?

Первые ножи, выпущенные под маркой Mcusta, несли на себе заметный отпечаток американского стиля. Особого успеха они не имели. После длительных размышлений и поисков мы пришли к выводу, что наиболее интересно было бы представить миру японскую культуру, воплощённую в ножах. Поэтому ножи в японском стиле и стали лицом бренда Mcusta. Конечно, они далеки от ножей, выполненных в полном соответствии с японской национальной традицией. Однако для европейца или американца японские мотивы читаются в них достаточно отчётливо. С точки зрения качества изделия (режу-

щие свойства клинка, дизайн, отделка) ножи Mcusta отличает определённая элитарность. Если говорить о ценовых показателях, то это ножи для тех, кто любит приобретать дорогие, стильные вещи. В Секи да и вообще в мире ножей производится достаточно много, и реализовать большие объёмы этой продукции довольно сложно. Мы исходим из того, что дорогие качественные ножи должны иметь ярко выраженную индивидуальность. Для себя мы установили объём партии ножей в пределах 200–300 штук и стараемся придерживаться этого правила. У нас достаточно много моделей, поэтому общий объём выпуска соответствует уровню современного производства. Уверен, покупателю, готовому заплатить установленную цену за наш нож, приятно сознавать, что он становится обладателем эксклюзивной вещи, тираж которой не превышает 200-300 изделий. Кому захочется купить дорогой костюм, в котором будет щеголять полгорода? Двести одинаковых ножей в мире — это даже не капля в море, а гораздо меньше, не правда ли? Наряду с этим мы выпускаем ещё ограниченные (номерные) серии со своим клеймом.

Какие стали используются для создания ножей Mcusta?

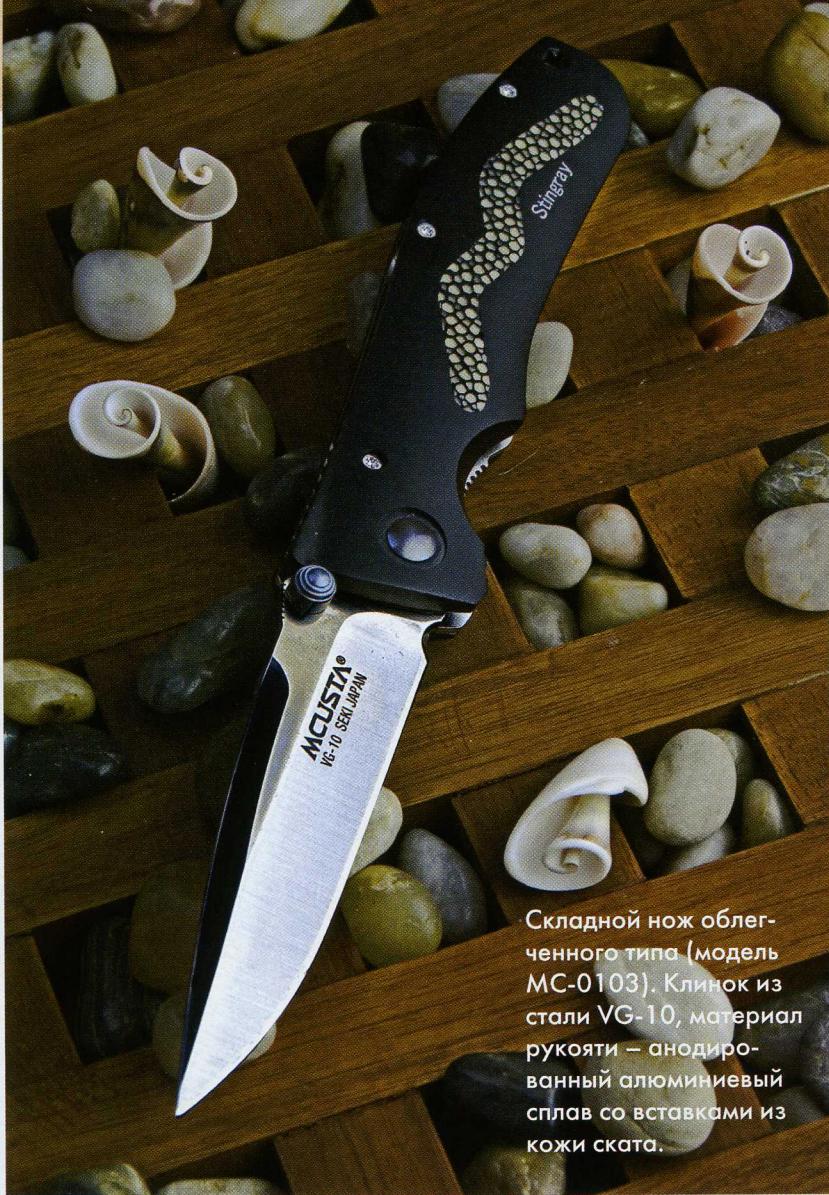
Для нас очень важно, чтобы наши ножи радикально отличались от дешёвых изделий китайского производства. Одним из таких отличий, причём важнейшим, является твёрдость стали клинка — до 60



▲ Складной нож (модель MC-0032D), серия Classic. Клинок из стали VG-10 с обкладками из никельсодержащего нержавеющего дамаска (33 слоя). Накладки рукояти выполнены из нержавеющей дамасской стали.

Складной нож (модель MC91D), серия Капоп. Клинок из стали VG-10 с обкладками из никельсодержащего нержавеющего дамаска (33 слоя). Материал рукояти — нержавеющая сталь 420J2, рисунок на рукояти наносится посредством прецизионной резки лазером. Комплектуется декоративным тканым чехлом из традиционной ткани Nishijin.





Складной нож облегченного типа (модель MC-0103). Клинок из стали VG-10, материал рукояти – анодированный алюминиевый сплав со вставками из кожи ската.

HRC. Наш выбор клиновой стали – VG-10 от Takefu Special Steels. Многие мастера её не сразу приняли, потому что работать со сталью VG-10 непросто. Сложности возникают, например, с закалкой. Её надо проводить идеально, иначе клинок резко теряет в качестве. Тем не менее, нож с клинком из VG-10 является продуктом очень высокого класса, способным выдержать конкуренцию со стороны известных производителей. Часто мы используем пакетные стали с сердечником из VG-10 и обкладками из никельсодержащего дамаска (33 слоя), что значительно улучшает эстетику клинка.

Каким материалам для рукоятей вы отдаёте предпочтение?

Придумать какие-то новые материалы для отделки рукояти невероятно сложно. Поэтому мы ограничиваемся тем, что придумываем новые способы обработки поверхности. Так, после сложной обработки на станке природный материал

↖ **Нескладной нож (модель MC-0062D), серия New Fixed. Клинок из стали VG-10 с обкладками из никельсодержащего нержавеющего дамаска (33 слоя). Накладки на рукоять красного дерева (cocobolo), отверстие для темляка.**



(например, корень айвы) приобретает совершенно необычный, прямо-таки космический вид. Чаще всего мы используем дорогую древесину: кокоболо, чёрное дерево и корень айвы. Для отделки используются анодированный алюминий, шкура ската и т.д.

Разработка новых стилей отделки ведётся постоянно. Так, одна из перспективных серий, готовящихся к выпуску, представляет собой ножи с филигранной проработкой: верхняя часть рукояти представляет собой металлическую сеточку, внутри которой виден рисунок. Отделке как составной части дизайна придаётся очень большое значение. Такое же внимание уделяется изготовлению каждого отдельного элемента конструкции ножа. Они исполняются столь аккуратно, что финишная отделка после сборки ножа требует совсем незначительных усилий. Насколько я знаю, такой подход исповедуют лишь две компании – Mcusta и Benchmade.

Как осуществляется на предприятии контроль качества готовой продукции?

Когда запускается новая модель, изготавливается опытный образец, который испытывается предельно жёстко в полевых условиях. Затем по итогам испытаний в его конструкцию вносятся необходимые изменения, проводится доработка изделия с применением компьютерного моделирования, и только после этого изделие идёт в серию.

Зона нашего особого внимания – это автоматизированный электронный контроль качества готовой продукции.

Если оценивать остроту клинка на бытовом уровне, скажу без ложной скромности: она великолепна. Отличные режущие свойства клинку сообщает небольшая вогнутость профиля. Вся конструкция ножа выглядит изящно, она предельно облегчена, но в то же время обладает достаточной прочностью. В нескольких словах – это и есть то, что отличает ножи Mcusta от множества других. Позвольте привести наглядный пример – нож, который я почти непрерывно ношу с собой уже в течение трёх лет. Он работает так же чётко и надёжно, как совершенно новый. Именно к такому результату мы и стремимся.

Беседовал Андрей Воловик

