

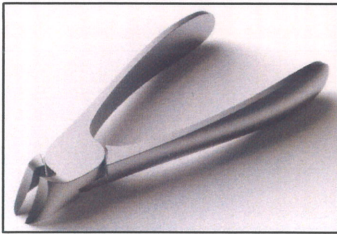


夏の暑さも去り、お出掛けに気持ちの良い爽やかな季節がやってきました。アウトドアやドライブを楽しみながら、ランチをしに SUWADA 社員食堂まで足を延ばしてみませんか？

お待たせいたしました！私たちの新工場社員食堂「SUWADA ショクドウ RESTAURANT CUIQUIRIT (クイキリ)」でお客様向けのランチ営業が始まります！社員と同じメニューで毎日数量限定の〈日替ランチ〉に加え、手作りルーの〈カレーライス〉と2種類のソースから選べる〈日替パスタ〉をご用意いたします。ランチの営業日は祝日を除く**火曜日から土曜日**。ランチの営業時間は**12:30から14:00**まで。笑顔あふれる場にしたいという想いが込められている食堂で皆様のお越しをお待ちしております！

GOOD DESIGN AWARD 2020 受賞！

優れたデザインに贈られる「グッドデザイン賞」(Gマーク)に、今年も SUWADA 製品が受賞いたしました！今年応募した3品すべてが受賞しましたので、ここに紹介いたします！



【SUWADA つめ切り】 2021年発売予定

国際的に活躍しているプロダクトデザイナーの小関隆一氏によるデザイン協力の下、バネ部品の露出が一切ないシンプルですっきりとしたシルエットの新しいつめ切りを開発しました(特許申請済)。新設計の「内蔵式バネ機構」により最少パーツで構成されるため、部品の破損が軽減でき、耐久性の高さと堅牢さを保ちます。

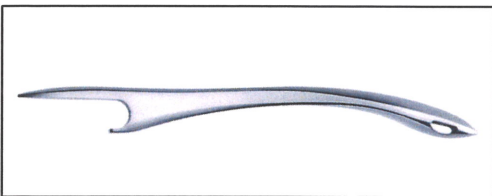
価格:オープン



【SUWADA ソムリエナイフ】 近日発売予定

デザイン性を損なうことなく、コルクが抜けやすいダブルアクション機構を組み込んだ新しいソムリエナイフです。高級カトラリーで使用される耐食性の高いステンレス材料を使用し、しっかりとした重量感と耐久性を誇ります。金属特有の美しさを最大限に引き立てるため、余計な装飾はせず職人の手作業による鏡面仕上げを施しています。

価格:ミラー仕上げ 25,000 円(税別)



【SUWADA ボトルオープナー】 近日発売予定

この独特な形状は、王冠を歪ませずに開けることができるデザインで、コレクターに是非ご使用いただきたい一品です。本体に継ぎ目が無く汚れがたまらないため衛生的にご使用いただける本品は、職人の手によって丁寧に仕上げられています。

価格:サテン仕上げ 4,000 円/ミラー仕上げ 6,000 円(税別)

京急百貨店・上大岡店「第22回大新潟展」に出展！

10月22日(木)から27日(火)までの6日間、京急百貨店・上大岡店で行われる「大新潟展」に出展いたします！今回は食39店舗・工芸17店舗の計56店舗が参加し、新潟の魅力を紹介します。食だけでなく新潟の工芸品や伝統を紹介するイベントで SUWADA 職人の優れた技術をつめ切りの試し切りを通してご体験いただけます。GOTO トラベルも開始されましたが、新潟までは幾分距離があります。ぜひ、この機会にご来店いただき職人の手仕事の美しさをご体験ください。

KEIKYU
京急百貨店・上大岡駅

〈この件に関するお問い合わせ〉

諏訪田製作所 営業部

TEL: 0256-45-6111 E-mail: suwada@suwada.co.jp