



春らしい三寒四温の天候のなか、路地の雪解けも進み土の香りとともに「ふきのとう」を見かけるようになりました。彩り豊かな花々も目にするようになり、生命力あふれる春の到来を感じる季節になりましたね！
さてFACTORY SHOPでは、新生活が始まる春に合わせて「ダイニング・キッチン用品」のご提案を行っております！新発売のソムリエナイフを始め、毎日のお料理を楽しくするキッチングッズなどをご紹介します。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

第31回 ニイガタIDSデザインコンペティション 2021

Coming
Soon



昨年、SUWADAのネイルクリッパーが大賞と新潟県知事賞をW受賞してから早くも一年が経ちました。31回を迎える今年も、新商品2点をエントリーしました！審査発表が3月10日に行われますので、NEWSがお手元に届く頃には、今年の実賞作が発表されていることでしょうか。SUWADAが今年も受賞できるかどうか！？商品開発に携わった社員たちも、今からドキドキしています。

CAFE Smiths' から、春の新着情報のご案内

＜お待たせしました！ SuwaSuwaソフトが始動！＞

「ソフトクリームはいつからですか？」と、多くの方からお問い合わせをいただきました。皆様のご期待にお応えし、さっそく今年の販売を始めました！見附市にある諏訪乳業さんのコクのあるミルクをたっぷり并使用し、濃厚ながらすっきりとした後味に、リピーターになる方が続出中です。今年もぜひ一度、お試しください！

＜春限定オリジナルメニューのご案内！＞



ラベンダー・ラテ 税込550円 ローズ・ラテ 税込550円

4月2日から6月末までの期間限定で、2種類のフレーバー・ラテをご用意いたします！リラックス効果のある「ラベンダー・ラテ」と、華やかな香りの「ローズ・ラテ」です。CAFE Smiths' で使用するフレーバー・シロップは、有機栽培のブラウンシュガーを使用したカフェ自慢の自家製シロップです。市販のものより香りが高く、深味のある優しい甘さに仕上げしております。ぜひ、期間中に新しいフレーバーを味わいにお越しく下さい！



2022年度 職人を目指す人財の採用活動を開始します！

2022年3月卒業・修了生および既卒者の求人を開始します。SUWADAで高度に熟練した技術を習得したい方やマイスターを目指す方を募集いたします。ご希望の方は、弊社HPにてエントリー方法をご確認いただき会社説明会にお申し込みください。お待ちしております！（<https://www.suwada.co.jp/recruit>）



熊本初出展！ 鶴屋百貨店「加賀百万石と越後の国にいがた展」

3月24日(水)から30日(火)までの7日間、熊本の老舗百貨店で行われる催事「加賀百万石と越後の国にいがた展」に出展します。3月24日から27日は弊社スタッフが店頭立ち、SUWADA職人の優れた技術を紹介します！

 Tsuruya



今後のイベント・出展情報

4/1 SUWADA OPEN FACTORY 営業開始時間を13:30~に変更

(社内会議のため午前休業となります。ご不便をお掛けいたしますが、何卒よろしくお願いたします。)

4/19~4/21 ビューティワールドジャパン (東京ビックサイト)

＜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