

2021.8.10 SUWADA NEWS RELEASE

今月も **SUWADA** の活動をご紹介します「ニュースレター」をお届けします。



先日全国一の気温39.1度を記録した三条市では、連日熱中症警戒アラートが出ており、厳しい暑さが続いております。全国的にも猛暑が続いている今夏ですが、東京オリンピックの日本代表の輝かしい活躍に胸を打たれる一方で、新型コロナウイルスの再拡大には心配が絶えません。皆様も感染予防の徹底と体調には十分に気を付けてお過ごしください。

そんな酷暑が続くなか、工場内の**CAFE Smiths'** では、ほっと一息休み、暑さを和らげるメニューを数多くご用意しています。皆様のご来店、是非お待ちしております！



6種類のフレーバーから選べる大人気のジェラートと
SUWASUWA ソフト



各種ソフトドリンクから、キンキンに冷えたハートランドビールも

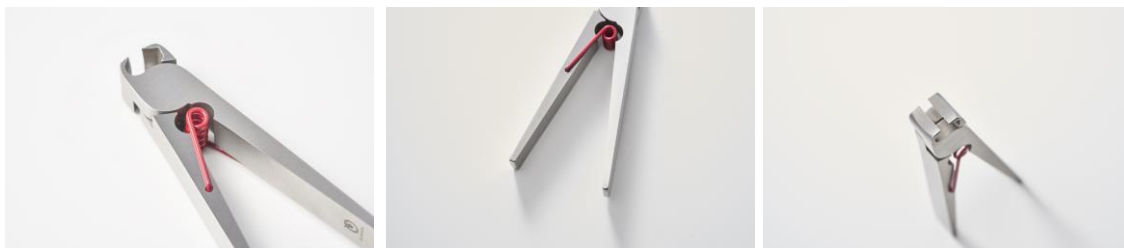
【今月のニュース】

- ・待望の新商品「**SUWADA** つめ切り プチ」
2021年9月7日(火) Makuakeにて先行販売決定！
- ・欧州の老舗定番テーブルウェアブランド取り扱い開始

お問い合わせ先
株式会社 諏訪田製作所
〒959-1114 新潟県三条市高安寺 1332
<http://www.suwada.co.jp>

新発売！SUWADA つめ切り プチ

感動を生み出す「3つの特徴」



① 子供からお年寄りまで、家族で使えるデザイン

「木製の洗濯バサミ」の可愛らしさをモチーフにデザインされた「つめ切り プチ」は、既存のつめ切りのようにテコを立ち上げてひっくり返す動作が必要ありません。誰でもそのまますぐに使えるシンプルな持ち手です。カラーバリエーションも5色ご準備いたしましたのでお好みに合わせてお選びいただけます。ご購入の後、バネを交換して違うカラーを楽しむことも可能です。



② 爪が伸びるのが待ち遠しくなる、快感の切れ味

SUWADAのつめ切りを初めて体験した人は、まずその切れ味のよさと、ツルツルした爪の切断面の美しさに驚きます。

中には、早く切りたくてつめが伸びるのが待ち遠しいというお客様も。

本商品もつめに対して垂直に入るよう計算された刃が、熟練した職人の手によってひとつひとつ調整が施されており、SUWADAらしい切り心地をお楽しみいただけます。



③ ずっと使いたいから、安心のアフターメンテナンス

使えなくなったら、切れなくなったら捨ててしまう。そんな道具の使い方はどこか寂しいものです。愛着を持って大切に使ってきた自分の道具だからこそ、手入れをしながら長く使っていきたいですね。

私たちのつくるつめ切りには、保証期間の制限を設けていません。

長年使いこんだつめ切りも職人が大切に研ぎ直してお返しさせていただきます。

思い出と共に、いつまでも大切にお使いください。




つめ切りの時間は「面倒」から「感動」に



価格 ¥6,490(税込)

私たちは大正15年の創業以来、鍛冶屋として刃物の本質的な価値にこだわり続けてきました。ありがたいことに、よく切れ、永く使えるつめ切りは、ネイリストや医療関係者などプロフェッショナルの方々からも絶大なご支持をいただいております。

この度、これまで培ってきた経験と技術を活かして、プロのお客様に限らず、もっと多くの方の役に立てないかと考え、2021年9月7日より**Makuake**様にて新作つめ切りを先行販売させていただくこととなりました。

 **Makuake 2021年9月7日**

新作つめ切り「**SUWADA つめ切り プチ**」

先行販売決定



世の中には、つめを切る行為を「面倒な事」だと感じる方が多いのではないのでしょうか。

つめ切りは多くの方が一生付き合っていく行為ですから、これは非常にもったいないことだと私たちは思っています。

つめ切りで、もっと清潔感を生み出す喜びを感じられないだろうか。

つめを切るのが楽しみになったと言ってもらえないだろうか。

SUWADAの技術で、「面倒」を、「感動」に変えられないだろうか

こうした思いから開発に取り組んだのが「**SUWADA つめ切り プチ**」です。

**SUWADA 社員食堂 RESTAURANT CUIQUIRIT 使用の
こだわりテーブルウェアが
FACTORY SHOP でも購入できるようになりました。**



SUWADAの社員食堂／レストランで使用している食器は、使いやすくデザインや耐久性にも優れた物をセレクトしております。この度多くのご要望に応え、社員食堂で実際に使用している食器がFACTORY SHOPでご購入いただけるようになりました。ランチメニューで使用しているスペインの老舗グラスメーカー「VICRILA」（ヴィクリラ）と、パスタやカレーランチ、そしてパニーニのメインプレートに使用しているイタリアの陶器ブランド「Saturnia」（サタルニア）です。飽きのこないシンプルなデザインは料理を引き立て、盛り付けの可能性も広げると、世界中のシェフに支持されています。業務用に使用されている通り、丈夫な作りとお手頃な価格で、ご家庭の普段使いにもぴったりです。

国内でも取り扱いの少ないブランドです。是非SUWADA FACTORY SHOPにてご覧ください。



フランスとスペインにまたがり独自の食文化が根付いたバスク地方。世界的に美食の街として注目されているこのバスクで、その食文化を支えるグラスメーカーが VICRILA 社です。バルでワインを頼めば必ずこのグラスで出てくると言えるほど定番のバスクグラスは、ドリンクだけでなく、サラダやピンチョス用としてもぴったりな使い勝手の良いグラスです。

●バスク グラス (7oz、12oz、17oz)
価 格：352 円、473 円、583 円(税込)
容 量：230ml、350ml、500ml
素 材：ソーダガラス
スペイン製



イタリアの大衆食堂（トラットリア）やバルで欠かせないのが Saturnia のプレート。白くシンプルなプレートで料理の彩りが映えるのはもちろん、広いリムが料理の雰囲気をも魅力的に引き立ててくれます。トラットリアなどでのヘビーユースに耐えられるよう肉厚で頑丈に作られており、ご家庭でも気兼ねなくお使いいただけます。

●パスタプレート、オーバルプレート他
価 格：1,650 円～3,080 円(税込)
素 材：磁器

