

2022.9.10

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。

工場の目の前に広がる田んぼは、いつも私たちに季節の変化を感じさせてくれます。9月に入り、青々とした夏の稲は柔らかな黄金色へと変わりました。土の中から始まり、ぐんぐん背が伸びて、稲穂が重く垂れ下がる。そんな光景を目の当たりにしていると、お碗に盛られた一杯のお米が実はとてつもなく豊かなものなのだと気づき、心の底から美味しく感じたりするものです。

SUWADA 社員食堂のお米は、全て工場前の契約田んぼのものを使用しています。山麓の1番水をたっぷりと含んで育ったお米を食べ、今日も元気に良い品物を作っていきたいと思います。

今月もニュースリリースをご覧くださいありがとうございます。



今月のニュース

- 1 第10回工場の祭典 | P2
- 2 レストラン新メニュー・ふるさと納税に新商品登場 | P3
- 3 HCR 国際福祉機器展に参加・栗くり坊主がやってくる | P4

第10回 燕三条 工場の祭典 開催！！



工場の祭典といえば、このピンクストライプが目印です。

10月7日から9日までの3日間、燕三条 工場の祭典が開催されます！

燕三条地域にある普段は入ることのできない工場を一齐に開放し見学者を受け入れる工場の祭典。2013年より開催され、2019年には5万人以上の来場者数を数える大きなイベントに成長しました。その後感染症の流行を受け、3年間は大々的な開催を見送りつつ昨年は展覧会のみで開催となりましたが、、ついに今年完全復活いたします！10回目の開催となる今回は合計85KOUBAが参加予定です。

※KOUBA=当初は工場のみ開放しておりましたが2016年より燕三条が持つ産地の魅力をより広く伝えるために、工場という表記をKOUBAに改め、田畑の耕場・商店の購場を巻き込んだ開催方法がとられるようになりました。

SUWADAが新工場になって初めて迎える今回は、工場・SHOP・CAFE・レストラン一体となって、お客様と共に楽しめる3日間にしたいと思います。

ご家族でも工場見学を楽しんで頂けるよう、SUWADAにまつわる謎解きゲームなど工場の祭典期間中だけのイベントを企画しています。また、SHOPにて新潟の地酒の試飲会の準備も進めており、県外のお客様にも新潟の魅力をお伝えしていきたいと思います！

詳しい内容は、SNS等で告知していきますので是非インスタグラム等をチェックしてみてください。

SUWADA Instagram
@suwada_official



レストランより秋の新メニューをご紹介します！



キノコの香りが口いっぱいに広がる。様々なキノコの食感とパリパリのごぼうフリットが良いアクセントに。

一般の方でもご利用いただける社員食堂「QUICUIRIT」にて
秋を楽しむ新メニュー「きのこのキーマカレー」を販売開始いたします！

秋はきのこの季節。なんと材料の半分以上がキノコで出来ています！
数種類のスパイスをブレンドしたパンチのあるスパイシーな味付けで、きのこの風味を思う存分楽しめる、ヘルシーなのに食べ応えのあるキーマカレーです。
ごはんには雑穀米を使用し、最後にごぼうのフリットをのせて秋らしく仕上げました。
サラダ、スープとお飲み物が付いて1100円（税込）です。
秋だけの限定メニューですので、是非お越しください！

レストラン営業時間 火曜 - 土曜 12時30分 - 14時（LO）
※日曜は、サンデースペシャルメニュー限定での営業



三条市ふるさと納税に新商品登場！

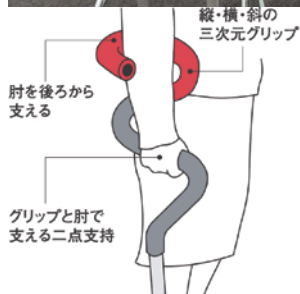
ふるさと納税の申込みは、秋から年末にかけて最も多くなるようです。
SUWADAからも、この度新商品の「SUWADA 包丁」や「ダマスカスコレクション 器（ぐい飲み）」などの商品を新たに追加いたします！
少し気は早いですが、新しい包丁でおせちをつくったり、特別なぐい飲みで年越しの乾杯をしてみたいかがでしょうか。
節税しながらおトクに商品を購入することが出来るふるさと納税。ぜひご利用ください！

※三条市のふるさと納税は、「ふるなび」「ふるさとチョイス」「楽天ふるさと納税」「さとふる」からご利用ください。



三条市特設サイト

HCR 国際福祉機器展に出展します！



10月5日から7日までの3日間、東京ビッグサイトに
て「国際福祉機器展」に出展いたします！

杖からロボットまで、医療や介護の現場で使用される道具がズラリと並ぶ本展示会には、医療関係者はもちろん、車いすで来場される方もたくさんいらっしゃいます。

SUWADA は毎年この展示会に出展し、歩行を補助する杖「アルステッキ」などをご紹介します。

アルステッキは立体的なデザインを取り入れ、手のひらと肘の後ろの2点から腕をサポートすることで高い安定性を生み出しています。また、立ち上がったたり座ったりする際、杖のどの部分でも握めるようになっており、辛い動作を補助する革新的なデザインの杖です。

シャフト下部の押し込みピンを使用して、杖の長さは2.5cm 刻みで調整可能なため、140～180cmの身長の方に幅広く対応。

福祉機器にはあまりない明るいカラーリングと、実用的なデザインが評価され、2005年にはグッドデザイン賞を受賞しました。

是非会場でお手にとってご覧ください。

栗くり坊主[®]の季節が今年もやってくる。

秋と言えば栗、栗といえば栗くり坊主ですね！

SUWADA では栗の皮剥き器「栗くり坊主」が出荷のピークを迎えています！ギザ刃と切り刃の組み合わせにより、包丁では大変な栗の皮むきがまるでリンゴの皮むきのように楽々出来てしまう大変便利な商品です。

昨年はテレビ番組にも取り上げられた影響もあり完売してしまいましたので、今年はさらに多く準備をして秋を迎えています！

ほくほくの栗ご飯やしっとりとした渋皮煮など栗料理はいかがですか？

この時季になると百貨店をはじめ、ホームセンターやスーパーマーケットにも栗くり坊主が並び始めます。店頭で栗くり坊主を見つけたら是非お早めにご購入くださいね！



愛され続けて35年。累計400万丁販売。

ニュースに関するお問い合わせ

株式会社 諏訪田製作所 新潟県三条市高安寺 1332

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