



2022.11.10

SUWADA NEWS RELEASE

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

朝晩の気温は 10°C 以下になる日も増え、燕三条にいよいよ冬の気配が漂い始めました。

これから気温が下がり車の窓や道路が凍り始めると、いつもの通勤道路が混み合うため、皆早めに身支度を整えなければいけません。冬は、早起きの季節なのです。

清少納言は枕草子で「冬はつとめて」と言って、寒い冬の朝に火のついた炭で暖をとる光景は趣深いと語りました。

そう考えると、朝早く起きて、炉に火を起こし刃物を作る私たち鍛冶屋のいつもの風景は、冬にとても似合う光景なのかもしれません。これからやってくる冬が、少し楽しみになりました。



写真 大岡 翔
IG @kakeruooka

今月のニュース

- 1 SUWADA EU オープン！・ファクトリーショップがクリスマス仕様に | P2
- 2 レストラン新メニュー・ジャイアント馬場のお酒「十六文」お披露目 | P3
- 3 Makuake Award 2022 ノミネート・盆栽ワークショップ開催 | P4

SUWADA EU SHOP がオープンしました！！



ついにオープン。初日には、現地在住の方が奥様へのプレゼントを買いに訪れていただきました！

2022年10月25日、ベルギーの首都ブリュッセルに SUWADA EU ショップ兼オフィスをオープンいたしました。場所は EU 本部オフィスが立ち並ぶシューマンエリア (Schuman, Brussels) から徒歩 1 分の所にございます。ハロウィーンも終わり、ベルギーの街中はクリスマスデコレーションで溢れています。早い人はもうすでにプレゼント準備に追われているヨーロッパ。クリスマスギフトの需要に対応する為、実店舗を駆け足でオープンしました！

そして、ヨーロッパの SUWADA ユーザーの為、アフターケア・メンテナンスの窓口としてもご利用いただく予定です。お客様に安心してサービスを受けていただける様、SUWADA でトレーニングを受けたスタッフ達が対応いたします。

ショップスペースでは、日本で大人気のニッパー型つめ切りに加え、今年新発売された SUWADA つめ切りチ、SUWADA キッチンナイフも取り揃えております。今後、徐々に取扱商品を増やしていく予定ですので、どうぞお楽しみに！

お問い合わせ

SUWADA 1926 SRL

ウェブ : <https://suwada1926.com/>

住所 : 117A Rue Stevin, Brussels, 1000, Belgium

メール : info@suwada1926.com

燕三条・オープンファクトリーショップもクリスマス仕様に！



店内の BGM もクリスマスソングに変わりました！

ファクトリーショップには早くもツリーやオーナメントなどのクリスマスデコレーションが施されクリスマス仕様になりました。

SUWADA FACTORY SHOP では今年も恒例のクリスマスマーケットを開催します！！イタリア DOLFI のデコレーションなど、ヨーロッパで直接買い付けた可愛らしい商品たちがぎやかにショップを彩っていますよ！

SHOP では、つめ切りへの名入れ（880円）サービスも行っています。その場ですぐに名前を入れてお渡しできますので、贈り物にいかがでしょうか。悩ましいプレゼント選びも、ご予算や内容に合わせてスタッフがご提案させていただきますので、お気軽にお声がけください！

Factory SHOP 営業時間 月曜 - 日曜 10 時 - 18 時

※年末年始は休業致します。（12月31日から1月2日の間）

レストランより秋の新パスタをご紹介！

誰でも利用できるみんなの社員食堂「レストラン クイキリ」では11月より期間限定の新メニューとして、寒い季節にぴったりなクリーム系のパスタをご用意しました！オープンから2周年を迎え、さらにパワーアップしたレストランを是非ご利用ください！



海老の甘みが溶けだしたソースがたまりません。

海老のトマトクリームパスタ

秋の少し肌寒い季節は、クリームパスタが美味しく感じられる季節ですね！レストラン クイキリでは、1月末までの限定メニューとして、海老とトマトのクリームソースを幅広の卵麺、タリアテッレでご提供いたします！

海老のラグーを贅沢に使った濃厚クリームソースが卵麺と絶妙なハーモニーを奏でます。さらに、ゴロゴロとむき海老も入っておりますので、海好きの皆様にもきっとご満足いただけるパスタです！優しい味付けなのでお子様にもおすすめですよ！先月から始まった、うま味押し寄せる「牛肉とキノコのパスタ」や11月末までの限定「きのこカレー」もありますので、食べ逃しのないよう、是非足をお運びください！

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 (11時 - 14時)

ジャイアント馬場の日本酒をお披露目します！



トレードマークの赤パンツ姿で十六文キック。大きな手で馬場チョップも。

三条市の英雄であるジャイアント馬場を偲ぶオリジナル酒「十六文」が発売されます！新潟の蔵元である高野酒造にて、新潟県産米を100%使用し軟水で醸し上げた越後杜氏の技が光る純米酒です！ジャイアント馬場が大きく描かれたラベルが特徴的な四合瓶(720ml)入り。馬場の必殺技にちなんだアルコール度数16%のキック力を是非体感してください！

11月19日には三条市立図書館「まちやま」にてお披露目会を開催いたします！レジェンドレスラーのグレート小鹿氏による枝垂桜の寄贈セレモニー、三条ジャイアント馬場倶楽部会長の中條氏によるトークショーや、十六文の樽酒を用いた鏡開きと振る舞い酒が用意される予定です。是非ご参加ください！

発売後はSUWADA ファクトリーショップなどを始め限定店舗にてご購入いただけますので、是非足をお運びくださいませ。



SUWADA Instagram
@suwada_official

SUWADA が Makuake OF The Year 2022 にノミネート！



昨年、Makuake にて先行販売を行った「SUWADA つめ切り鉢」のプロジェクトが Makuake OF The Year 2022 にノミネートされました！

1年間で Makuake に掲載された全 3000 件のプロジェクトから、25 件のプロジェクトがノミネート・表彰されます。

さらに、11月25日には、表彰式の会場にてノミネートプロジェクトの中から GOLD 賞・SILVER 賞・BRONZE 賞が発表されるそうです！さらなる受賞にも期待が膨らみます！

三条ものづくり学校で盆栽ワークショップ開催！



諏訪田の盆栽鉢は、世界中のプロに愛用されています。

開催日時

11月15日(火)14:00-16:00

場所 三条ものづくり学校 105 教室

参加費 3800円（作品はお持ち帰りいただけます）

申込み

三条ものづくり学校事務局

0256-34-6700

三条ものづくり学校で定期的に開催されている「道具の学校」各題材を楽しみながら燕三条製品の良さに触れ、知ることができる、ものづくりのワークショップです。今回は SUWADA が 50 年前から作り続けている盆栽鉢を使用して、小さな盆栽づくり体験を開催します。

いくつか用意された中から、小さな植物・それに合った鉢を選び、自分だけの一点物盆栽が作れます。

今回ご用意する、盆栽の手入れの必需品である“SUWADA 先細又枝切鉢”の切れ味も体感してください。

講師の高橋星児さんと一緒に植え込みをするので初心者でも安心してご参加いただけます。

さらにご自宅でも長くお楽しみいただくため、講師から作った盆栽のお手入れアドバイスなどもお伝えします。

つくり、育て、飾って楽しめる小さな盆栽。家の中の好きな場所に、自然の景色を持ちこむことができる癒しのアイテムを作ってみませんか？

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