



2023.2.1 □

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。

先日の大寒波による大雪では、新潟県内でも交通が麻痺するなど大きな影響がでた事は記憶に新しいところですが、気付けば暦の上では春となりました。まだまだ暖かい陽気とはなりませんが、「卒業式」や「入学・入社」、「新生活」など1年の節目となる言葉を耳にする時期になってきましたね。春に向けて雪の下でエネルギーを貯める新芽のように、新生活や新年度への準備を始め、気持ちのいい春を迎えていきたいですね。



今月のニュース

- 1 SUWADA 商品価格改定のお知らせ。 | 2p
- 2 大新潟展 in 宮崎山形屋 | 2p
- 3 ショクドウに新メニュー登場 | 3p
- 4 新商品のお知らせ | 4p

SUWADA 商品価格改定のお知らせ



日頃より SUWADA 商品をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

大変心苦しい限りではありますが、昨年から続く原材料費や燃料、資材、運送費等の上昇により、現状の価格維持が困難な状況となりましたため、SUWADA 商品の価格改定を行うことになりましたことをお知らせいたします。

従来価格は3月31日（金）お届け分まで適用し、新価格は4月1日（土）お届け分より適用させていただきます。

ユーザーの皆さんには大変ご迷惑をお掛けすることとなり誠に恐縮ではございますが、引き続き SUWADA を買って良かったと思える感動品質をお届けできるようこれからも努めてまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

2023年4月1日からの新価格（つめ切り）

〈新価格〉※全て税込

○つめ切りクラシック L	8,580 円
○つめ切りクラシック S	8,580 円
○つめ切り新型ソフト	9,680 円
○つめ切りブラック L	7,150 円
○つめ切りブラック S	7,150 円
○つめ切りブチ	6,930 円
○ネイルクリッパー	5,390 円
他	

※新価格表より一部抜粋



全商品の新価格表はお手数ですが
左の QR コードを読み取りお願い致します。

出張！大新潟展 in 宮崎山形屋！！



鹿児島出店に続き、宮崎にも行きます！

1月に鹿児島で開催された「大新潟展」は大盛況のうちに閉幕しましたが、九州上陸はまだまだ終わりません。3月1日から7日までの7日間、宮崎山形屋様にて「第15回 大新潟展」が開催され、引き続き SUWADA も出店いたします。

宮崎での「大新潟展」の人気ぶりは想像以上で、期間中はテレビの中継が入ったりして大人気となり、「北海道展」を超える人出となります。SUWADA からは数量限定で定番のクラシック L と新商品ブチの他、オリジナル商品を販売いたします。無くなり次第終了となりますので、是非お早めに山形屋さんへお立ち寄りください！

地域密着で圧倒的な支持を誇る山形屋

社員ショクドウより新メニューのご紹介とお知らせ！

一般利用も可能な、みんなの社員食堂「Restaurant CUIQUIRIT」より新メニューのご案内です。



たっぷりのあさりで旨味マシマシ！

①New! ボンゴレロッソ

あさりが沢山入ったトマトソースパスタ・ボンゴレロッソが新登場！貝を使ったパスタ・ボンゴレはイタリアの南部ナポリ地域でも人気のメニューの一つです。今回はトマトソースを加えた赤色の鮮やかなボンゴレロッソがパスタランチに仲間入りしました。あさりから出る旨味とトマトの程よい酸味と甘みが爽やかなパスタです。

4月末までの限定メニューですのでぜひお楽しみください！

サラダ・スープ・お好みのドリンク付き 1,320円（税込）



人気のスコーンもお楽しみいただけます！

②人気のアフタヌーンティーが日曜日も

昨年の提供スタートから人気メニューとなっている SUWADA アフタヌーンティーが日曜日もお楽しみいただけるようになりました！

「ゆっくりできる日曜日にも提供できませんか？」との要望を多くのお客様からいただきましたが、お応えできるよう準備いたしました。

まだまだ冬が続きますが、女子会やほっと一息リフレッシュがてらにアフタヌーンティーをお楽しみいただければと思います。数量限定となりますので、事前予約がおすすめです。

OSUWADA アフタヌーンティー 1,650円（税込 1名様分）

ご提供：火曜～日曜（月曜、祝日は除く）

③職人が食べる日替わりランチが大好評。 メニューが気になる方は公式インスタをチェック！

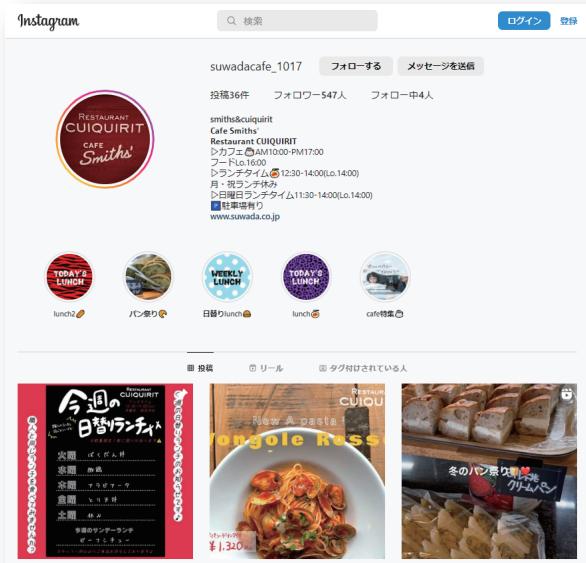
社員ショクドウ「Restaurant CUIQUIRIT」では工場営業日の火曜から土曜に、職人の日替わりランチメニューを一般向けにも提供し、多くのお客様からお楽しみいただいている。

和食やイタリアンはもちろん、中華料理や、時にはエスニック料理が登場することもあり、職人は毎週のメニュー発表を楽しみにしています。

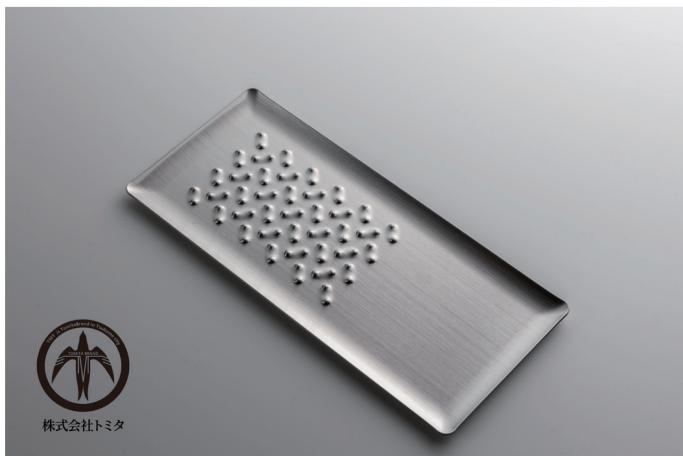
そんな大人気の日替わりメニューですが、ご来店を考えているお客様にも楽しんでいただけるよう、レストラン公式 Instagram にて毎週月曜日に今週のメニューを発表しています。

公式アカウントのフォローをしていただけますと簡単にご覧いただけます。どうぞお楽しみに！

レストラン・カフェ公式アカウント : @suwadacafe_1017



SHOP に新入荷の商品をご紹介



株式会社トミタ



①刃の無いおろし金（株式会社トミタ 燕市）

昨年グッドデザイン賞「グッドフォーカス賞 [技術・伝承デザイン]」を受賞した、刃を使わない安全なおろし金「トミタ式おろし金」がファクトリーショップに仲間入りしました。

新潟県燕市にある株式会社トミタが作るこのおろし金の特徴は、なんと刃が無いことで、代わりに特徴的な突起が目を引きます。従来のおろし金は刃があるために、洗いにくく、ケガを気にして最後まで食材をすりおろすことが出来ませんでした。しかし、そんな課題を独自デザインの突起（特許取得）を開発することで全て解決しました。

突起が刃の役割を果たし、安全かつ香り高く食材をおろすことが出来るようになった逸品です。

トミタ式おろし金 3,960 円（税込）



②仔犬印 可愛いデザインのミニ給食缶とボウル（株式会社本間製作所 燕市）

創業から 70 年以上プロ用に厨房機器を作り続けてきた株式会社本間製作所が作るのは、使う人の事を考えた高い機能性と遊び心溢れるデザインが可愛いキッチンアイテムです。

小学校の給食の時間を思い出させる給食缶ミニはまさにあの給食缶そのもの。食材を密閉、保温する機能はもちろんのこと、なんと直火や IH も対応しているため、最近ではアウトドア愛好家に人気なのだそう。

そしてもう一つのボウルは、プロの声を取り入れて、徹底的に使い心地と耐久性を高めた特徴的なフチ付きボウルです。別売りのメッシュボウルとトレーを使えば、食材の下処理が一気にできてしまいます。

SUWADA ファクトリーショップに是非お立ち寄りください。

給食缶ミニ 7,150 円（税込）
フラットエッジボウル 3,520 円（税込）～