



2023.04

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。

いよいよ待ちに待った春がやってきましたね。新潟でも満開の桜を愉しむことが出来ました。いまは少しピークをすぎて、葉桜になってきています。

ここ数年、春を迎えるも感染症の状況から外出を控えることを余儀なくされたりして気分がなかなか晴れない事もありましたが、今年はマスクも外して思い切り春の陽気の中でお出かけができた！という方も多いのではないでしょうか。

私たちも、春の日差しのように晴れやかな気持ちで4月1日からの新年度をスタートしました！



今月のニュース

- 1 中小企業大学校総長表彰状を頂きました | 2p
- 2 ビューティーワールド 2023 に出展します！ | 2p
- 3 ブランкиングアート展示のお知らせ | 2p
- 4 AS IT IS POP UP | 3p
- 5 カフェ・レストランから新着ニュース | 3p



SUWADAOfficial IG
最新情報はこちら

中小企業大学校総長表彰を受けました！

独立行政法人中小企業基盤整備機構様より、中小企業大学校総長表彰状を頂戴しました！

中小企業大学校総長表彰制度は、長期的な視点から人材育成の重要性を深く理解し、中小企業大学校の研修などを活用して自社の人材育成に積極的に取り組む中小企業者に対し表彰を行う制度です。



日頃の業務改善やよりよい品質の追求の為、私たち SUWADA のメンバーも数多く中小企業大学三条校で学ばせて頂いており、今回表彰していただける事となりました。

常に知的好奇心を持ち、よく学び、よく作る SUWADA であります！

中小機構

https://www.smrj.go.jp/org/info/press/2022/ve2jp70000008dnr-att/20230329_press01.pdf

Beauty World Japan 2023 に出展します！



昨年の Rubis ブースの様子

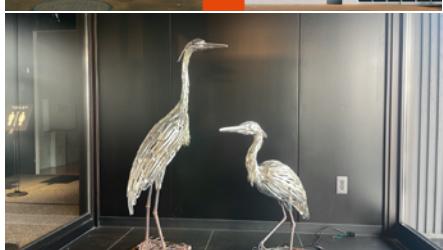
5月15日から5月17日まで、東京国際展示場にて開催される Beauty World Japan 2023（ビューティーワールドジャパン）に出展いたします！

Beauty World はその名の通り美容に特化した日本最大の展示会です！

今回も、ネイリストやアイリストなどプロフェッショナルで溢れかえる会場で、弊社が総代理店を務めるスイス「Rubis」の美容ツイーザーを展示・販売致します！当日はアウトレット品の販売も予定しておりますので、是非会場へお越しくださいませ！（つめ切りの販売はありません。）

Rubis ブース：No. 東2ホール K023

工場蚤の市 2023 にてブランкиングアートを出張展示！



4月15日-16日に三条ものづくり学校で開催される「工場蚤の市 2023」にて、職人が排材を利用して制作したアート作品を展示いたします！

「工場蚤の市」は燕三条地域を中心とした工場やクリエイターが出店者となり、あと一歩で商品にならなかったものや工場の隅で眠っていたサンプル品、使わなくなった道具、また、廃材などに手を加え新しい価値を生み出したアップサイクル品などを販売する、出会いと発見のマーケットです。

弊社では2011年より工場の排材を再利用してアート作品を制作するプロジェクトを行っており、今回は2019年に製作した「鷺（さぎ）」を展示予定です！

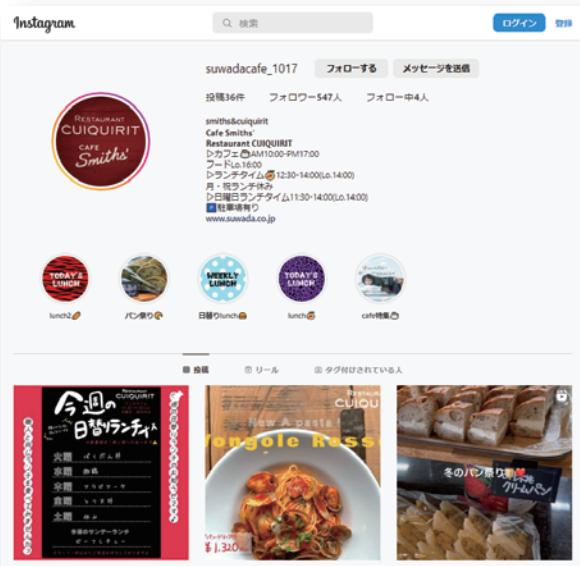
是非会場で実物をご覧ください！

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。



そら豆の鮮やかなグリーンが春らしい一皿。



①そら豆とサルシッチャのパスタ

色鮮やかな春のパスタが新メニューに加わります！

セージなどハーブの香りで、うま味引き立つほぐしサルシッチャのラグーソースに、色鮮やかなそら豆をふんだんに加えました。ブロンズダイスを使用して製麺されたディチェコのフェデリーニがソースによく絡み、そら豆の甘みとハーブの香りが春のハーモニーを奏でます！

サラダ・スープ・自家製フォカッチャにお好みのドリンク付きで1,320円（税込）です！

②今年も帰ってきた！！ SUWASUWA イートンメス

工場に併設するカフェスマスでは春のパフェ「SUWASUWA イートンメス」を提供いたします！

イートンメスとはイチゴとクリームなどを使ったイギリスの伝統的なデザートです。昨年、非常に好評だったため、今年も再び春の限定メニューに加わりました！

見附市の諏訪乳業さんの牛乳をたっぷりと使ったオリジナルメニュー「SUWASUWA ソフト」をベースに、いちご、クリーム、メレンゲをアングレーズソースでまとめ、スポンジとグラノーラを加えたパフェ仕立てにしました！

単品770円 / ドリンクセットで990円（税込）での販売です！5月7日までの期間限定メニューです！是非お試しください。

③職人のまかない日替わりランチが大好評。 最新メニュー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ます。

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。ぜひお役立てくださいませ！

レストラン・カフェ公式アカウント：@suwadacafe_1017

ゴールデンウィークは SUWADA へお越しください！ SHOP 内に As it is POPUP ストアが出現！



-Technology is Beautiful!-

4月22日から5月8日まで、SUWADA FACTORY SHOPにて、鮮やかな色彩が特徴的な、燕市 中野科学のオリジナルカトラリーブランド「As it is」POP UPを開催いたします！

「As it is」は金属表面処理のスペシャリストである中野科学が、国際的にも評価の高い燕三条のカトラリーメーカーとタッグを組み生まれた新たなデザインカトラリーブランドです。

染料や塗料などは使用せず、金属が酸化することでつくられる薄く透明な「酸化膜」で発色させる中野化学の技術。

この酸化膜の厚さを10,000分の1ミリ単位で調整することで、光の干渉によって揺らぐ鮮やかな色彩が生まれています。

今回のPOP UP SHOPでは、カラフルな“As it is”シリーズと、その姉妹シリーズ“SUGATA”を両方お手に取って頂くことが出来ます！きっとお気に入りのカラー、お気に入りのアイテムが見つかるはず！

これまでにない新たなカトラリーの姿を、是非ご覧ください！



GWもカフェ・レストラン・ショッップは休まず営業



おすすめメニューなどスタッフにお尋ねください！

工場の職人たちもゴールデンウィークの期間は手を休めて少しお休みを頂きます。

しかし、「普段はなかなか都合がつかず SUWADA に行けない！」というお客様にも、この機会にお越しいただけるよう、GW期間中もレストラン・カフェ・ショップは休まず営業いたします！！

ご家族や友人と一緒に、名物の日替わりランチを食べて、デザートには大人気のSUWASUWA プリンはいかがでしょうか。

一緒にイタリア製 LA CIMBALI のマシンで抽出する本物のエスプレッソもあれば最高。ミラノやナポリから取り寄せていく本物の豆の香りが楽しめます。

最後はゆっくり SHOP でお買い物。そんなゴールデンウィークを SUWADA でお過ごしになってはいかがでしょうか。

	4/29	4/30	5/1	5/2	5/3	5/4	5/5	5/6	5/7	5/8
工場見学		×		←○→					×	
レストラン	×	○ 11:30 - 14:00	←○→ 12:30-14:00		←	○ 11:30 - 14:00	→			×
CAFE			←	○ 10:00-17:00	→					
SHOP			←	○ 10:00-18:00	→					

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