



2023.6月号

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。

行楽シーズンの6月、半袖で過ごせる暖かな季節がやってきました。ここ新潟でも、地域のお祭りやイベントが沢山開催され、賑やかな日々が続いています。

SUWADA OPEN FACTORY にも連日多くのお客様にお越しいただいています。SHOPに立っていると、「もう何十年も SUWADA の商品をつかっているよ。」とおっしゃる方にもお会いすることができます。

とある方に、「自分で使って本当に気に入っているから、今度は娘にプレゼントするの」そんなふうに声をかけていただきました。

大切な贈りものに、SUWADA を選んでいただけてとても嬉しく感じました。



SUWADA も地元で 300 年以上続くお祭り、三条兜合戦に参加してきました！

今月のニュース

- 1 スーパーカー FES&ワークショップ！ | 2p
- 2 レストランから新着情報 | 3p
- 3 新商品発売！& SUWADA のサステナブルな取り組み | 4p

SUWADA にスーパークーパーがやってくる！



※2016年イベント開催時の写真です

7月15日-17日の3日間、SUWADAにスーパークーパーがやってきます！

世界中の輸入車を専門に取り扱うスカイグループ様の全面協力により、スーパークーパーFESの開催が決定しました！

普段なかなか目にすることのできない珍しい車たち。運転席に座ってみたり、写真撮影等をお楽しみください！

スーパークーパーFESでは、SOILCAFE（スパイスカレー&かき氷）やCAFE DINNING WOOD（ローストビーフ丼）などのキッチンカーも出展予定！

さらに、出雲崎の磯野紙風船製造所のPOPUPとワークショップイベントも開催します！（詳しくは下記をご覧ください）

7月の3連休は、是非SUWADAへお越しください！

※マセラティやアストンマーティンなどのスーパークーパーを展示予定。メーカーと車種は変更の可能性があります。

日本で唯一の手作り紙風船！POP UP & ワークショップ！



SUWADAスーパークーパーFESに併せて、磯野紙風船製造所のPOP UPとワークショップを開催いたします！

磯野紙風船製造所は、新潟県出雲崎にて100年以上も手作りをつづけている、国内唯一の紙風船メーカーです。

その技術と歴史から、新潟県の指定伝統工芸品に選ばれています。

SUWADA工場内に設置されている球体のデコレーションランプですが、実はこちらも、特注の紙風船を磯野さんに作っていただき制作した照明です！

このようなご縁があり、今回のPOP UPが実現しました！

POP UPでは、色とりどりの紙風船や、変わり種の動物、果物を模した紙風船など、つい笑顔になってしまうような楽しい品物がずらりと大集合します！

沢山の紙風船の中から、是非お気に入りを見つけてみてくださいね！



特注紙風船を使って作られた Blanking Ball Light

また、ワークショップでは、子どもから大人まで愉しめる、オリジナルの紙風船づくりを開催します！詳細はSNSにて追って告知いたしますので、是非下記のQRコードからSUWADAインスタグラムをフォローしてください！



SUWADA IG

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。



①辛っ！旨っ！グリーンカレー！

職人にも大人気なグリーンカレーが、期間限定メニューとして登場！具沢山で食べ応え抜群です！

クセの少ない仕上がりで、グリーンカレーが苦手な人も食べられですよ！

タイが大好きで、タイ語までペラペラの弊社スタッフも「アロ~イ！（おいしそう）」と太鼓判！

タイのバジルを使った、エキゾチックな風味をお楽しみください！

ランチセット 1,100円（税込）

サラダ・ドリンク・マンゴーラッシー付！



合格率 50%以下。梅ちゃん一発合格でした！

②カフェスタッフの「梅ちゃん」が エスプレッソ試験に合格！

IAC（国際力フェティスティング協会）が主催する、エスプレッソイタリアーノ テイスターの認定試験に、カフェスタッフ最年少の梅田が合格しました！

試験では 10 杯以上のエスプレッソをテイスティングして、その香りやテクスチャーを評価します。

見事、合格してバッジを手に入れた梅ちゃん。

おすすめの飲み方や、豆の特徴などをレクチャーしますので是非、SUWADA のカフェにてお声がけください！

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、職人にとって 1 日の大きな楽しみになっています！

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献立を発表しています。

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ので、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



RESTAURANT IG

新商品！SUWADA FLOWER SHEARS！



6月より新商品のSUWADA FLOWER SHEARSを発売いたします！

軽くて滑らかな動きと、スパッと心地よい切れ味の花ばさみです。その使い心地の良さから世界中のフローリストから絶賛されています。

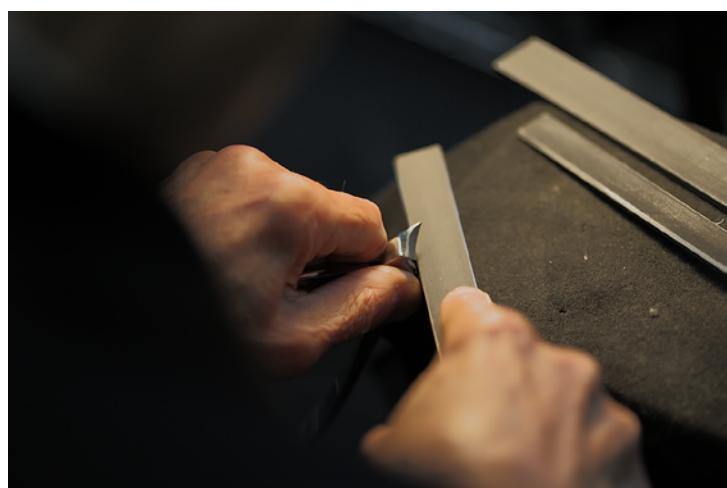
5月にイギリス ロンドンにて開催されたチャルシーフラワーショウでも、品切れになるほど大人気でした。
SUWADA特注カラーのオリジナルハンドルには、シルバーのSUWADAロゴが入っています。

本体を黒く仕上げることで、全体のデザインをまとめました。黒い刃元は、花を切った後の汚れも目立ちにくくですよ！

このハサミはSUWADAオンラインショップと、ファクトリーショップだけの限定販売です。！

SUWADA Flower Shears 4400円（税込）

SUWADAのサステナブルな取り組み。



SUWADAでは、「良い物を大切に永く使ってほしい」との想いのもと、使い込んで切れ味が落ちてきたつめ切りや包丁の研ぎ直しなど、全ての自社商品のメンテナンスに対応しております。

また、何度も研ぎ直しを重ねてすり減ってしまい、これ以上メンテナンスが出来なくなってしまったつめ切りについては、SUWADAにて回収し、リサイクルさせていただいております。

メンテナンスが出来なくなるまでつめ切りをご愛用いただいたお客様には、リサイクル割引でお得に新しいつめ切りをご購入いただけます。

お客様にとっても、私たちにとっても、地球環境にとってもよい、持続可能なモノづくりをこれからも続けていきます。

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