

2023.8 月号

## 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。

気付けばもう夏真っ盛りですね！新潟でも気温が毎日 35 度を超える日が続いています。

職人たちからは「昔は、30 度を超えたら大騒ぎだったのに、今では当たり前だもんね。」という会話が聞こえてきますが、本当に暑くなりましたよね。

そんな中でも新潟や長岡、そして燕三条でもたくさん花火大会が開催されています。

いつものように美しい花火はもちろん素敵ですが、今年はそれを見上げる人々の笑顔もよく見えます。

暑さに負けず、賑やかな歓声とともに、8 月がスタートしました！



### 今月のニュース

- 1 S&O 出展・Japan Village 出展 | P2
- 2 お盆営業のお知らせ | P3
- 3 レストラン新メニュー・BONSAI KIT 再販 | P4

## ニューヨーク Shoppe Object 2023 に出展します！



8月13日から15日までの3日間、ニューヨークのPier36にて開催される「ショップ オブジェクト」に出展いたします！

燕三条地場産業振興センター様主催の共同出展ブースにて、地場の企業8社と共に燕三条商品の魅力を伝えていきます。

Shoppe Object は会場全体のクオリティを保つため出展者やバイヤーに対して出展審査が行われるなど、厳選された質の高い空間づくりが特徴の展示会です。

SUWADA からは、人気商品である「つめ切り プチ」や「SUWADA 包丁」などを出品予定です！

手加工による高価値を追求する我々の商品は現地バイヤー様からどのような評価を頂けるのでしょうか。期待が膨らみます！

## Japan Village Brooklyn に出展します！



8月19日と20日の2日間、ニューヨークのジャパンビレッジにて「TSUBAME SANJO FAIR」が開催されます！

燕三条地場産業振興センターと三条市が事業主体の本イベントですが、三条の若手経営者が集う三条商工会議所青年部も参加します。SUWADA スタッフも青年部の会員となっており、メンバーと共に出展予定です！

三条商工会議所青年部ではNYブルックリンにて燕三条製品の販売や、包丁研ぎや苔玉づくりの体験などを行います。

また、三条市の主要産業である、「鍛冶と造園」これらの職人同士がタッグを組み「共存と再興」をテーマにした空間展示も行います。

ニューヨークにおける日本文化の発信拠点で、燕三条のことを多くの方に知っていただく機会にしたいと思います！



お盆もレストラン・カフェ・ショップは休まず営業！！

ー来店お待ちしておりますー

## お盆 期間限定 8/11~8/15の 5日間限定!

# Food menu

カフェ・レストラン・ショップ  
営業時間 10:00~19:00  
レストラン・カフェ 16:00  
ショップ 11:30~14:00  
レストラン・カフェ 14:00

※全て税込み価格です。



**自家製カヌレ**  
単品 ¥440    ドリンクセット ¥660



**焼きパニーニ  
ドリンクセット**  
¥660



**スワスワソフト**  
※紙カップでの提供となります。  
¥374



**スワスワソフト**  
単品 ¥440    ドリンクセット ¥660



**スイーツフロート**  
・ラズベリー・ブルーベリー  
・チョコ・レモン 各¥550



**スイーツフロート**  
単品 ¥440    ドリンクセット ¥660



**お盆限定!!  
サーロインステーキ丼**  
セット内容 サラダ・スープ・ドリンク  
¥1,430  
提供時間 11:30~14:00(Lo)



**お盆限定!! トリュフソース  
サーロインステーキ丼**  
セット内容 サラダ・スープ・ドリンク  
¥1,430  
提供時間 11:30~14:00(Lo)

RESTAURANT CUIQUIRIT    CAFE *Smiths*

お盆は是非スワダへ!

工場の職人たちもお盆の期間は少しお休みを頂きます。

工場見学はお休みとなりますが、「普段はなかなか都合がつかず SUWADA に行けない!」という方々にも足を運んで楽しんでいただけるよう、お盆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!!

レストランでは、お盆限定の「サーロインステーキ丼~トリュフソース~」をお楽しみください!

カフェでは、人気のフロートやスワスワソフトが夏のお休みにぴったりですよ~!

SUWADA で食事&カフェ&お買い物!と盛りだくさんな休日はいかがでしょう!

みなさまのお越しを、お待ちしております!

### お盆期間の営業スケジュール

	8/11	8/12	8/13	8/14	8/15
SHOP	10:00 - 18:00 <b>OPEN!</b>				
レストラン	11:30 - 14:00 <b>OPEN!</b>				
CAFE	10:00 - 17:00 <b>OPEN!</b>				
工場見学	×				

# Cafe Smiths' と Restaurant CUIQUIRIT から 期間限定&新メニューが登場！



ほぐしサルシッチャの深いうま味は、まさに沼。

## ニューパスタランチ 「オリジナルミートソース スパゲティ」

8月1日よりAパスタランチが「ミートソース スパゲティ」に変わります！

どこか懐かしい味のミートソースを、SUWADA 風にオリジナルアレンジしました！

粗びきの豚肉と、ほぐしサルシッチャがたっぷりに入った、深いうま味が押し寄せるミートソースに、昔ながらのもちもち太麺のコンビネーションがたまりません！

鼻に抜けるハーブの香りも良いアクセントになっていますよ！是非、お試しください！

「ミートソース ランチセット」 1,320 円(税込)  
※ドリンク・サラダ・スープ・自家製フォカッチャ付き

## SUWADA ファンに人気の「BONSAI KIT」 新パッケージで再販！



発売以来コアな SUWADA ファンに人気を博していた「BONSAI KIT」

パッケージリニューアルの為販売をお休みさせていただいていましたが、この度、再販いたしました！

こちらは、工場で排出された排材を再利用して作られた金属製のキットで、自分だけのオリジナル BONSAI を組み立てる事ができます。

パッケージを開けると、部品がギッシリ詰められており、説明書を見ながら、直感的に組み立てられます。

BONSAI KIT の、葉と土の部分にはサビに強いステンレスを使用し、幹と枝の部分にはサビなどの経年変化が楽しめる鋼を使用しています。

本物の盆栽も年月を重ねることで、幹や枝は風格を増していきますが、一方で葉は常に若く生き生きとし、土も新鮮なものでなければいけません。

こうしたパーツごとの材質の違いも、ぜひ楽しんでいただきたいポイントです。

玄関や書斎にディスプレイしたりと、持ち主のセンスが発揮されますので、盆栽への「見立て」をしながら粋にお楽しみください。

BONSAI KIT #3 8,800 円(税込)

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