



2023.9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。

国内最高気温を連発していた燕三条ですが、ようやく暑さのピークを過ぎたような今日この頃です。今年の夏は、あまりの暑さのためSHOPや事務所の空調が追い付かず、緊急でエアコン追加工事を行うなど、酷暑というほかない日々が続きましたが、やっと一息つけそうです。秋といえば栗や秋刀魚をはじめ、いつもの風景を鮮やかに彩ってくれるコスモスや香り高い金木犀。それら秋の風物詩がもうじき旬を迎え、私たちに実りの秋の訪れを教えてくれます。燕三条地域では鈴虫の鳴き声や真っ赤に染まった夕焼け空がとても美しく、SUWADAの工場もようやく秋の装いに包まれています。



SUWADA 社員が研修で利用する施設から見える夕焼け風景

今月のニュース

- 1 新米はじめました・栗くり坊主がやってくる | P2
- 2 Makuake ミライマルシェ・秋の日本酒試飲会 | P3
- 3 レストラン・カフェ新メニュー | P4

SUWADA ショクドウにて、新米はじめました！



酷暑に負けず今年も元気に育ってくれました！



カフェのテラスからは田園風景を一望できます！

SUWADAショクドウにて、待ちに待った新米の提供が始まりました！！

SUWADAでは、工場の前に広がる田んぼの農家さんと直接契約し、ショクドウ専用のお米を作って頂いています。

里山から流れる綺麗な水をたっぷりと含んだ美味しいお米。

今年の夏はほとんど雨が降りませんでしたが、里山に近いSUWADAの田んぼは渇水もなく、お米が元気に育ってくれました！

SUWADAショクドウでは、「コシヒカリ」、「こしいぶき」、「新之助」の3品種を収穫時期に応じて使い分けています。

今の季節は、早生品種である「こしいぶき」が提供されており、続いて「コシヒカリ」が例年より一週間早く届きました！

1年に1度しかない新米の季節は、米どころ新潟県で暮らす私たちにとって大変嬉しいものです。職人の元気の源、おいしい新米を是非レストランでお楽しみください！

また、今年は普段私たちがSUWADAショクドウで食べているお米の販売も予定しております！

綺麗な水で育てられた美味しいお米、是非みなさまのご家庭でもお楽しみください！



栗くり坊主[®]の季節が今年もやってくる。



秋と言えば栗、栗といえば栗くり坊主ですね！

SUWADAでは栗の皮剥き器「栗くり坊主」が出荷のピークを迎えてます！ギザ刃と切り刃の組み合わせにより、包丁では大変な栗の皮むきがまるでリンゴの皮むきのように楽々出来てしまうとても便利な商品です。

昨年はテレビ番組にも取り上げられた影響もあり完売してしまいましたので今年はさらに多く準備をして秋を迎えています！

ほくほくの栗ご飯やしっとりとした渋皮煮など栗料理はいかがですか？

この時季になると百貨店をはじめ、ホームセンターやスーパーマーケットにも栗くり坊主が並び始めます。店頭で栗くり坊主を見つけたら是非お早めにご購入くださいね！

愛され続けて 35 年。累計 420 万丁販売。

Makuake ミライマルシェに出展します！！



9月23日24日、東京恵比寿にて開催される Makuake ミライマルシェに SUWADA も出展します！
Makuake ミライマルシェとは、日本最大級のクラウドファンディングサイトである Makuake で発売され、話題になった日用品や家電、食べ物まで、実物に触れながらお買い物が出来るイベントです！
新しいモノや体験が集まる Makuake で好評だった 70 ものブランドが恵比寿に集まります！
SUWADA からは、2021 年に Makuake にて発売した「つめ切り プチ」を販売いたします！
新たなお客様との出会いももちろん楽しみなのですが、当時 Makuake で品物を買っていただいた方と直接お会いできるのではないか？とわくわくしております。
みなさま是非お越しください！

SUWADA SHOP にて秋の日本酒試飲会を開催！



9月16日～18日、オープンファクトリー SHOP にて秋の風物詩、ひやおろしの試飲会を開催いたします！

ひやおろしとは、冬に仕込み春先に搾ったお酒を火入れし、蔵でひと夏眠らせて熟成させた、フレッシュなお酒です。二度目の火入れをしない「冷や」の状態で、秋に「卸し」て出荷されることから「ひやおろし」と呼ばれるようになりました。

新潟県内の酒蔵さんが愛情を込めて作ったお酒をたくさん呑み比べしていただけます。

お気に召した商品はその場でご購入していただけます！

秋の味覚と相性抜群な、フレッシュな味わいとふくよかな旨味を是非 SHOP でお楽しみください。

他にも、季節限定の秋酒や今秋新発売のお酒など多数用意してお待ちしております。

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。



長ネギの甘みって、こんなに甘いんだ！

①甘みとスパイス。長ネギキーマカレー！

9月の新メニューは、長ネギキーマカレー！
レストランクイキリの完全オリジナルメニュー！
玉ねぎの代わりに、長ネギをたっぷり使って甘みを引き出しました。
長ネギの白い部分はキーマに、青い部分はネギ油にして使用した、
ネギづくしのカレーです！
長ネギの甘さは、スパイスとの相性バツチで、クセになる美味しい
さ。是非お試しください！

ランチセット 1,100 円（税込）
サラダ・スープ・ドリンク付



栗って、いいよね。

②栗香る！マロンラテ！

9月・10月の2か月間、期間限定で、新作！栗香るマロンラテを発売いたします！
焼き栗フレーバーのカフェスマス・オリジナルラテで秋を先取りしませんか？
セイロンシナモンの香りとキャラメリゼしたクルミが相性抜群！
優しい味わいに包まれてホッと一息つきましょう～。
また、ラテメニューは全てソイミルクに変更可能です。
期間限定ですので、秋のうちに是非お越しくださいね！

550円（税込）

③牛乳を使用したドリンクメニューは ソイミルクに無料で変更が可能です！

カフェスマスの豆乳は BONSOY を使用しています！
オーストラリアで大人気の BONSOY はクリーミーな味わいの
オーガニックソイミルクです。
保存料、着色料、人工甘味料等を使用していない安心品質！
低カロリー高タンパクで、コレステロール 0 なのでカラダに優し
い豆乳です！
BONSOY 特有のとろみと甘さはコーヒーとの相性抜群です！
期間限定のドリンクメニューもソイミルクに変更可能です！
優しい甘さのソイミルク、是非お試しください！

レストラン・カフェ公式インスタグラム : @suwadacafe_1017



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