



2023.11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。

突然、朝晩の冷え込みが増してきた今日この頃。スノータイヤに履き替えた方が良いかな。いや、さすがにまだ早いかな・・・などと、冬支度のことが気になってしまいます。

今年はなんでもスーパーエルニーニョ現象というのがやってくるそうで、例年と比べて暖冬になるだろうというのが世間の見立てのようです。

秋の名残を惜しむ間もなく、先に来る冬のことを考えてしまう。なんだか心がおちつかない季節の変わり目です。気付けば2023年も終盤戦、寒さに負けることなく元気に駆け抜けたと思います！



写真：大岡翔 IG @kakeruooka

### 今月のニュース

- 1 松坂屋に出展・Cosmoprof Asiaに出展 | P2
- 2 新商品ウィックトリマー発売・クリスマスフェア | P3
- 3 レストランから新着情報 | P4

# SUWADA のクリスマスマーケット、はじまるよー！



ファクトリーショップには早くもツリーやオーナメントなどのクリスマスデコレーションが施されクリスマス仕様になりました！

SUWADA FACTORY SHOP では今年も恒例のクリスマスマーケットを開催します！！イタリア DOLFI のデコレーションなど、ヨーロッパで直接買い付けた可愛らしい商品たちがにぎやかにショップを彩っていますよ！

SHOP では、つめ切りへの名入れ（990 円）サービスも行っています。その場ですぐに名前を入れてお渡しできますので、贈り物にいかがでしょうか。悩ましいプレゼント選びも、ご予算や内容に合わせてスタッフがご提案させていただきますので、お気軽にお声がけください！

## 松坂屋名古屋店にて、催事初出店！！



11 月 22 日～ 27 日の期間、松坂屋名古屋店様にて北陸 4 県物産展が開催され、SUWADA もこちらに出展いたします！

石川、福井、富山、新潟の北陸 4 県から、工芸品、暮らしの道具、おいしいものが集まるビッグイベントです！

SUWADA からは、定番のつめ切りに加え、園芸用鋏や、新商品のシェイクミルなどをお持ちいたします！また、工場直営のファクトリーショップでも人気の燕三条製「ツボエのオロシ金」や「プリンス工業のキッチンツール」の販売もおこないます！名古屋の地で SUWADA、そして燕三条をプロモーションしていきたいと思ひます！

場所 松坂屋名古屋店 本館 7 階大催事場

期間 11 月 22 日から 27 日 (10 時～ 19 時 ※最終日は 18 時 CLOSE)

## Cosmoprof Asia Hong Kong に出展！



11 月 15 日から 17 日にかけて、香港で開催されるコスモプロフアジアに SUWADA も参加します！

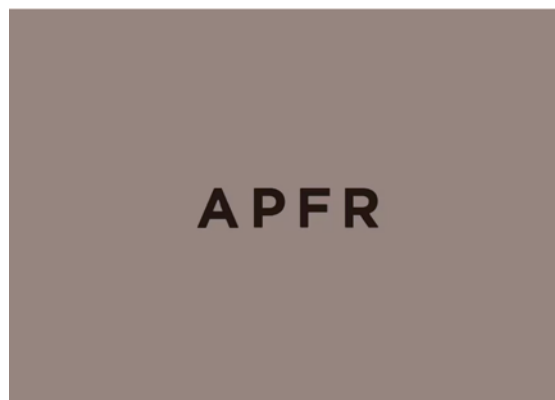
コスモプロフは美容と健康に特化した展示会で、香港のほかにもイタリアのボローニャや、サンパウロ、ラスベガスなど、世界中で開催されています。

美容機器バイヤーや、サロンのオーナーなど美容に関わる方々が集まる展示会です。

アジアだけではなく世界中からお客様がいらっしゃるコスモプロフで、SUWADA の品質を発信してきます！



# APFR × SUWADA コラボ商品発売！！



日本のみならず世界でもファンの多いフレグランスブランド、APFR（アポテーケフレグランス）と、ウィックトリマーを共同開発しました。

ウィックトリマーとは、アロマキャンドルを使用した後、燃え残ったキャンドルの芯をトリミングするための道具です。

キャンドルの芯を定期的にメンテナンスすることで、煤の発生を減らし、燃焼品質を良好に保つことができます。また、芯の長さを短くして炎の大きさを調節することで、必要以上の燃焼を防ぎ、大切なキャンドルをながく使う事が出来ます。

この、燃え芯をトリミングする機能に加え、キャンドルの炎を消火する機能やトリミングした燃え芯を捨てる為のトレイなど、ウィックトリマーに求められる機能を洗い出し、1からデザインしたこれまでにないトリマーが完成しました。

**11月15日から、APFR ショップおよび、SUWADA SHOPにて販売開始です！**

ウィックトリマー（トリマー・トレイ・スタンドセット） 価格 15,000 円（税別）



## APFR について

APFR(アポテーケ フレグランス)は、2011年に菅澤圭太氏によって設立された日本のフレグランスブランドです。世界中の伝統的な香料、生薬文化、自然哲学思想、食、音楽、芸術に影響を受けながら香りを創造し、現代的なデザインに日本古来の繊細微妙なこだわりを取り入れることにより、ブランドの世界を表現しています。APFRのすべてのホームフレグランスは、自社工場で自らの手で生産しており、すべての成分は、私たちと原材料のパートナーによってこだわりを持って選び抜いたものです。日々の暮らしや感情が匂い付きのアルバムとして、頭の中に記憶されるような製品の提供を目指しています。

APFR WEB



# 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。



あたたかい飲み物で、ほっと一息しませんか。

## ①ピスタチオ・ベリーラテ！

カフェラテをベースに、ベリーとピスタチオを贅沢に使用した季節限定ラテです。

ペースト状にしたベリーとピスタチオが溶けたラテをたっぷりを使用しており、ベリーの酸味とピスタチオの風味が絶妙にマッチしています！

トップに添えられた、バラの華やかな香りと、刻みピスタチオとフリーズドライラズベリーの食感もお楽しみください！

ピスタチオ・ベリーラテ 550 円（税込）

## ②SUWADA の新米販売中！

カフェミスでは、SUWADA 食堂で使用している新米を販売中です！

SUWADA 食堂のお米は、全て工場前の契約田んぼのものを使用しています。山麓の1番水をたっぷりと含んで育ったお米は、職人たちの元気の源です。

今年は非常に雨が少ない年になりましたが、SUWADA の田んぼでは水枯れもなく無事、豊作でした！

是非ご賞味ください！

新之助 2kg 1,836 円（税込）

コシヒカリ 2kg 1,620 円（税込）



新米の美味しさは、米をおかずに米が食べられるほど。

## 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！

カフェミスの豆乳は 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！



**BONSOY**  
当店の豆乳は**BONSOY**を  
使用しています！！

オーストラリア発祥でクリーミーな  
味わいが人気の豆乳です

保存料、着色料、  
人工甘味料は  
不使用です！

一般的な豆乳とは  
風味が異なり、  
タピオカ由来の水あめの  
甘さのとろみが特徴です。

レストラン・カフェ公式Instagram  
@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