



2024.3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。

この冬は、雪が本当に少ない冬でした。気温が0度以下になるような日も例年に比べてあまりなかったように思います。

おかげで、朝凍った車の窓ガラスに苦戦して遅刻しそうになったり、ツルツルの道路で転んだり、そんな嫌な思いもほとんどせずに過ごすことが出来ました。

例年より快適でとっても良かったなあと手放しに喜んでしまいたいのですが、冬をちゃんと経験できなかったような気もしていて、少しものたりない気持ちを感じている自分もいます。

ドカ雪は困りますが、来年はもう少しだけ冬らしくなるといいなあと思います。



写真：大岡 翔  
Instagram @kakeruooka

### 今月のニュース

- 1 IF Design Award 受賞！・大新潟店 宮崎！ | 2p
- 2 台湾でクラウドファンディング！・羽田空港でPOPUP 開催 | 3p
- 3 ショクドウに新メニュー登場 | 4p

# SUWADA シェイクミルが IF Design Award を受賞！



昨年10月に発売開始したSUWADA シェイクミルが、このたび世界三大デザインアワードに数えられるドイツの IF Design Award を受賞しました！

シェイクミルのデザイン賞受賞は、昨年の Good Design Award ベスト 100・グッドフォーカス賞に続く快挙です！ SUWADA シェイクミルは、ホールペッパーなどのスパイスを挽く為の道具です。従来品のようにレバーを回しながらスパイスを挽くのではなく、ミル本体を振って、内部のシリンダーがスパイスとぶつかることでスパイスをすりつぶすこれまでになかった商品です。

ミルを振ると中のパーツがカチカチと音を立てながらスパイスをすりつぶす、使っていて楽しさを感じられる新しいスパイスミル。SUWADA 公式オンラインショップにて販売中ですので是非ご覧くださいませ！ 使っていてわくわくするような道具をこれからも作っていきたいと思います！



SUWADA 公式オンラインショップ

## 大盛況！ 大新潟展 in 宮崎山形屋！！



SUWADA コーナーの様子

宮崎のみなさま、お待たせしました！

3月6日から12日までの7日間、宮崎山形屋様にて「第16回 大新潟展」が開催中。SUWADA も出店しています！

1月に鹿児島 山形屋で開催された「大新潟展」は大盛況のうちに閉幕しましたが、九州での販売会はまだまだ終わりません！

宮崎での「大新潟展」の人気ぶりは想像以上。期間中はテレビの中継が入ったりして大盛況となり、例年「北海道展」を超える人気なのです！

SUWADA からは数量限定で定番のつめ切りと新商品つめ切り ダイヤモンドの他、オリジナル商品を販売中です。

是非山形屋さんへお立ち寄りください！

# 台灣クラウドファンディング→ 噘 噘に挑戦！



こちらは 2022 年のプロジェクト画像

3月22日より、台湾のクラウドファンディング「ZECZEC」にて新プロジェクトがはじまります！

台湾でのプロジェクトは2021年と2022年に過去2回行っており、海を越えて計6311人のお客様にSUWADAのつめ切りをお届けすることができました。

今回のプロジェクトでは、限定生産したニッパー型つめ切りを中心に、新商品のつめ切りダイヤモンドや、つめ切り平刃も併せて販売を行う予定です！

日本から飛び出して、SUWADAの技術と想いを最大限お伝えしたいと思います！

## 期間限定で羽田空港に新潟 POPUP SHOP が登場！



AIによる画像生成、新潟 POPUP in 羽田のイメージ



SUWADA トラベルセット

羽田空港第2旅客ターミナルにある和蔵場（Wakuraba）というエリアで、3月16日から4月15日までの1か月間、新潟のいいものを集めたPOP UP SHOPが開催されます！

SUWADAからは、定番のつめ切りの他、SUWADA史上最小のつめ切り「ネイルクリッパーミニ」と、极限まで小さなメンズ髭剃り「Travel Razor」がひとつのケースに収まる「トラベルセット」も販売予定です！SUWADAの他には、燕市で鍋やフライパンなどを作っている宮崎製作所の調理道具のほか、日本酒やお米といった新潟のおいしいものもずらりと並ぶ予定です！

羽田空港ご利用の際は、是非お立ち寄りください！

# 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。



SUWADA のカレーは飲み物。  
美味しいすぎてあっという間に完飲です。  
大人気の自家製ピクルス付き！

## ①ほんとに野菜だけ？！ベジキーマカレー

CUIQUIRIT より、新作カレーが登場！

SUWADA ショクドウの代名詞ともなりつつある、シェフの創作カレー。次々に登場する新しいカレーを心待ちにしているファンの方も多いのではないでしょうか。

新作のベジキーマカレーは、お肉の代わりに大豆ミートを使用した、グルテンフリー&ビーガン対応のメニューです！

野菜だけで作ったヘルシーカレーなのに、こんなにおいしくていいの？？というくらい食べ応えがあります！

ひよこ豆のチクチクとした食感で、スプーンがどんどんすすみますよ～！

シェフが配合したオリジナルスパイスとの相性が抜群。  
是非お試しください！

ベジキーマカレー ランチセット 1,100円（税込）

## ②4/30までの限定！ローズティーラテ

3. 4月限定メニューで、ローズティーラテを提供致します！

アールグレイをベースに、ラテを加え、ローズとカルダモンで華やかに仕上げたカフェスマスオリジナルティーラテです！

春先、まだまだ寒い季節が続いているが、華やかなローズで春の気分を先取りしてみてはいかがですか？

アールグレイのすっきりした飲みやすさが春らしく軽やかですが、ショウガ科のカルダモンがまだ寒い季節の体をぽかぽかと温めてくれますよ。

季節限定のローズティーラテ、是非お試しください！

春を先取り！ローズティーラテ

550円（税込）

## ③職人が食べる日替わりランチが大好評。

メニューは公式IG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、職人の大きな楽しみになっています。そんな日替わりメニューの内容は、レストラン公式Instagramにて毎週月曜日に配信中。

今日のメニューは何か？今週は何があるかな？そんな時は是非Instagramをご覧くださいませ。

アカウントをフォローしていただけますといつでも簡単にご覧いただけます。是非ご覧ください！



献立表、これまでに登場したメニューの例

レストラン・カフェ公式アカウント  
@suwadacafe\_1017

