

2024.8 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。

8月に入り新潟もようやく梅雨が明け、いよいよ本格的な夏が始まりました。

気象庁の発表によると、新潟を含む北陸地方の梅雨明けは8月1日で、例年より9日ほど遅い梅雨明けだったそうです。じっとりとした梅雨が長かった分、今年の夏は長く、楽しく過ごせると良いですね。

新潟県内では、稲穂が少しずつ大きくなっています。秋口になると、田んぼは大地を金一色に染め上げ、稲穂は大きく垂れ下がります。時々、頭を垂れる稲穂と、SUWADAの職人が作業する時の背中を丸めた姿勢がどこか似ていると感ずることがあります。それは、秋の収穫に向けて着々と背を伸ばす稲と、正直にものづくりに励む職人の志が似ているからかもしれません。

今年の夏は特に暑くなるそうです。夏の暑さに負けず、真摯なものづくりを続けたいと思います。



研磨機に向かい作業する女性職人

今月のニュース

- 1 骨抜き tong • LAGUIOLE EN AUBRAC | P2
- 2 お盆営業のお知らせ | P3
- 3 Cafe 新メニュー • THE NIIGATA 開店 | P4

SUWADA 骨抜きトング

8月10日（土）新発売！



魚の骨抜きや、加熱した野菜の皮むきなど、料理の下ごしらえは何かと面倒なもの。

そんなキッチンでの「面倒」を「感動」に変える、「SUWADA 骨抜きトング」が新発売です！

職人の手仕事で精密に合わせられた先端は、骨や皮を一度つまんだら逃がしません。合わせ面は食材に応じて使い分けることで、さまざまな用途でお使いいただけます。

〈使用例〉

- 魚の骨抜き
- アジの皮むき
- イチゴ・トマトのヘタ取り
- ももの皮むき
- じゃがいもの芽取り・皮むき など。

モニターとしてご使用いただいたミシュランシェフや、水産加工業の方からは既に大絶賛の声を多数いただいております！

「SUWADA 骨抜きトング」は、8月10日（土）より、SHOP、各種オンラインストアにて発売開始です！



LAGUIOLE
EN AUBRAC

ソムリエナイフ発売！



ラギオールナイフの象徴であるハチのエンブレム

SUWADA が代理店を務める、LAGUIOLE EN AUBRAC 製ソムリエナイフの販売が開始しました！

200年近い歴史のあるラギオールナイフは、フランス南部の山間にある人口1200人ほどの小さな農村、ラギオール村で生まれました。今や世界中で作られているラギオールナイフの中でも、ラギオール村での製造を続け、正真正銘のラギオールナイフを製造しているのは、LAGUIOLE EN AUBRAC 社を含む2社のみです。

200以上の工程が手仕事で仕上げられるナイフは、手掛けた職人のサインとも言える模様と、ハチのエンブレムがハンドルの背に刻まれます。ハンドル部には、動物の骨や角、天然木などが使われており、一本ずつ異なる風合いが特徴です。

「1万回使っても壊れない」と言われるほど堅牢な作りと、人間工学に基づいた丸みのあるデザインは、手にした時の心地よさと使いやすさを兼ね備えています。

高級レストランのワインソムリエやウェーターも愛用する LAGUIOLE EN AUBRAC 製ソムリエナイフは、SHOP と SUWADA オンラインショップにて販売中です！

お盆もレストラン・カフェ・ショップは休まず営業！！

ご来店お待ちしております！

お盆期間限定 MENU

8/11(日)～8/18(日)の8日間は
限定MENUとなります。

※全て税込み価格です。

大人気の
レトロプリン

スワカプリン
¥495

チーズたっぷり
ボリューム◎

パニーニ
¥550

フレンチマルサス風味の
カスレです◎

自家製カスレ
¥495

濃厚生乳を使用！
濃厚ソフトクリーム◎

スワスソフト
¥385
※熱カッパで提供いたします。

毎年大人気の
スワスフroot

スワスフroot
¥4605

ドリンクセット + ¥220

セットドリンクは下記のメニューからお選びください。

- ・アメリカノ ・ストレートティー
- ・レモンティー ・オレンジジュース
- ・コココーラ ・ジンジャーエール
- ・カプチーノ(+¥220) ・カフェラテ(+¥220)

アメリカノ、紅茶、カフェラテはアイスかホットが選べます。
カプチーノ、カフェラテは追加料金無しで豆乳に変更が可能です。

人気No.1
メニューです!!

サーロインステーキ丼
¥1,485

大豆ミート使用、
ハルシーチンマカレー

ベジキーマカレー
¥1,320

セット内容 サラダ・スープ・ドリンク
ドリンクは上記ドリンクセットメニューからお選び下さい
提供時間 11:30-14:00(Lo)

お盆は是非スワダへ！

RESTAURANT CUIQUIRIT

CAFE Smiths

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～」や「ベジキーマカレー」をお楽しみください！「ベジキーマカレー」は植物由来食品のみを使用した、ベジタリアンの方におすすめのメニューです！

カフェでは、人気のフrootやスワス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！

お盆期間の営業スケジュール

	8/11～19
SHOP	10:00 - 17:30 OPEN!
CAFE・レストラン	10:00 - 17:00 OPEN! (お盆限定ランチタイム 11:30 - 14:00) ※期間中アフタヌーンティーはお休みさせていただきます。
工場見学	×

Cafe Smiths' から新メニューが登場！



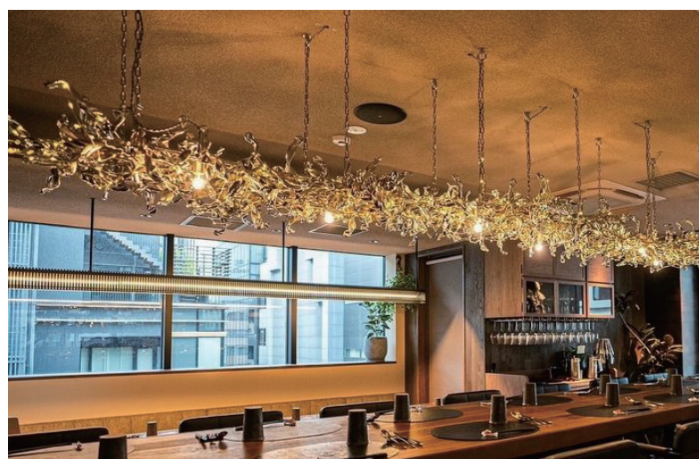
水出しコーヒーで暑さを吹き飛ばせ！

夏季限定 「コールドブリュエーコーヒー」

SUWADA のカフェ、「Cafe Smiths'」のドリンクメニューに夏季限定アイスコーヒーが加わります！
SUWADA オリジナルブレンド豆をじっくり抽出した、Cafe チーム自信の一杯です！
甘味のある柑橘系の酸味と、深みのあるコクがバランス良く、どなたでも楽しめる飲みやすさにこだわりました。
暑い夏にピッタリの、ごくごく飲めるコーヒーです！
毎日限定数をご用意していますので、是非お試しください！

「コールドブリュエーコーヒー」 495 円（税込）

銀座・新潟情報館 THE NIIGATA での 取り扱いが開始しました！



SUWADA 職人が手掛けたシャンデリア

8月8日（木）に OPEN した、「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」にて、SUWADA 商品の取り扱いが開始しました！
新潟の食・文化・工芸を発信する場として銀座の一等地に OPEN した THE NIIGATA。新潟県の名産品を扱う SHOP に加え、新潟県への移住や暮らしに関する相談窓口、燕三条を代表するイタリア料理店の Bit さんが併設されています！
新潟の雪景色をモチーフにデザインされた2階 SHOP エリアの一部では、新潟清酒の試飲コーナーが設けられ、AI ソムリエの案内で好みや気分に合わせたお酒を楽しめるそうですよ！
SUWADA からは、定番のつま切りに加え、昨年グッドデザイン賞 BEST100・グッドフォーカス賞を受賞した、音を奏でる「**SUWADA** シェイクミル」もお取り扱いいただきます！

8 階の「THE NIIGATA Bit GINZA」さんでは、新潟県産食材を使用したイタリア料理を楽しめます！写真（右）のシャンデリアは、SUWADA 職人がつま切りの廃材を再利用して作らせていただきました！
銀座に足を運ばれる際には是非お立ち寄りください。

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