



2024.9 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。

18時も過ぎると、外は薄暗くなり、秋の夜長を感じる季節になりました。静かで長い夜、時折流れる心地よい風は、猛暑を乗り越えた私たちを讃えているように感じられます。

秋の夜空に浮かぶ星や月は、いつもより明るく輝いているように感じます。秋は1年の中で最も大気中の水蒸気量が少なく、空が澄んで見えると言われていますが、高く澄んだ空を見上げると、なんだかいつもより遠くの星まで見えてくるようです。

私たち鍛冶屋の原点である鉄は、その始まりは宇宙から飛來した鉄隕石であると謂われています。鍛冶の始まりは、紀元前15世紀頃、ヒッタイト帝国で始まったと考えられていますが、それ以前に栄えたエジプト文明でも刃物や武器が出土しており、その材料には鉄隕石が使われていたそうです。

宇宙から降ってきた鉄隕石で始まった鍛冶の歴史。SUWADAは、その時代から現代へ続く歴史の最先端をゆく職人集団として、日々精進していきます。



4億5千万年前に落ちたとされる鉄隕石（SUWADA ギャラリーにて展示）

今月のニュース

- 1 秋のおいしい祭り | P2
- 2 工場の祭典・新型栗くり坊主 | P3
- 3 SUWADA 米、コーヒー豆・骨抜きトンゲ | P4

「秋のおいしい祭り」を開催します！

9月14日(土)から、23日(月)までの10日間、SUWADA OPEN FACTORYにて「秋のおいしい祭り」を開催します！新潟県産クラフトビールや、秋の風物詩ひやおろしの試飲販売、燕三条産コーヒードリッパーの実演販売、アパレル販売など、イベントをたくさん企画しています！

Event Information



○ ひやおろし試飲&POP UP STORE (9/14~23)

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、冬に仕込んだお酒を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。「麒麟山 やわらか 〈秋香〉」を始めとした、新潟県内の酒蔵さんが愛情を込めて作ったお酒5種と、季節限定のワイン2種をたくさん呑み比べしていただけます。



○ HEISEI BREWING 試飲&POP UP STORE (9/14~23)

400年以上の歴史を紡ぐ発酵・醸造のまち、長岡市新座で造られる HEISEI BREWING さんのクラフトビールを期間限定で販売します！

14日には HEISEI BREWING のスタッフさんが提供する無料の試飲もお楽しみいただけます！開発のこだわりを聞きながら飲むビールはより美味しく感じるはずです！「食中酒として楽しめる」をコンセプトに作られた地元のクラフトビール。これから旬を迎える秋の味覚にピッタリですよ！

Silk Dripper

もっとなめらか、最後までうっとり



○ BEANDY コーヒードリッパー実演販売 (9/14.15.21)

燕三条発のブランド、BEANDY さんのコーヒードリッパーの実演販売を行います！

コーヒーの甘さやなめらかな質感を最大限に引き出すドリッパーは、素材と形状にこだわり、均一な仕上がりを永く楽しめるようデザインされました。

期間中は無料で試飲も出来ますので、是非お楽しみください。



○ chess POP UP STORE (9/14~23)

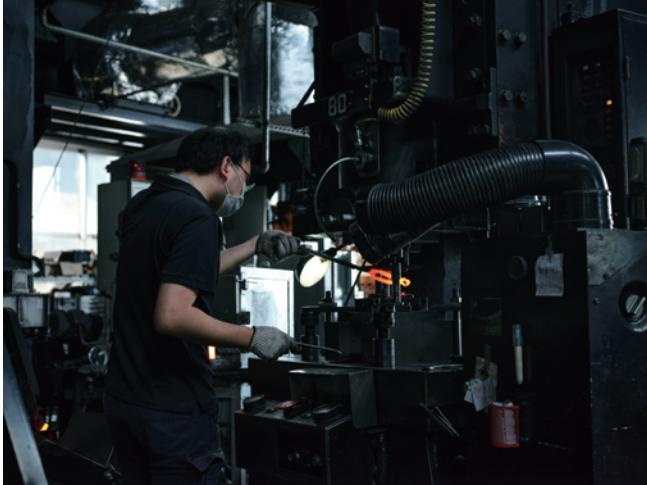
SHOP内の特設ショールームでは、新潟県・阿賀野市で260年以上「染め」の仕事を続ける「越後亀紺屋 藤岡染工場」さんの新ブランド、chessの期間限定販売を行います！

軽さと強さを兼ね備えた日本の伝統織物「刺子織」を使用したジャケットやハンドバッグなどを用意してお待ちしております。

モデル:玉川基行氏 (玉川堂 7代目社長)



工場の祭典 開催！



つめ切りの排材でつくるミニメタル盆栽

10月3日（木）から6日（日）の4日間、「燕三条工場の祭典 2024」が開催されます！

燕三条地域にある普段は入ることのできない工場を一斉に開放し、見学者を受け入れる工場の祭典。

今年で12回目の開催になる本イベントは、2019年には5万人以上の来場者数を記録する大きなイベントに成長しました！感染症の流行で70社ほどまで減ってしまった参加企業も、今年は参加企業を大きく増やし、108もの企業が参加します！

SUWADAでは、普段は入ることができない工場の裏側を職人自らご案内するバックヤードツアーや、排材を使用して作られるプランキングアート作品の展示などのイベントを企画しています！

また、SHOPにて新潟市秋葉区のガラス工房「秋葉硝子」さんのPOP UP STOREとワークショップや、SUWADA つめ切りの排材を使用してつくるミニメタル盆栽のワークショップを行います！

バックヤードツアー、ミニメタル盆栽ワークショップはSUWADA公式オンラインショップからの予約制ですので、お早目にご予約ください！

カフェ・レストランでは、工場の祭典期間中の土日限定で、普段は社員しか入れない食堂エリアを全開放します！普段 SUWADA 職人がお昼を食べている社員ショクドウで、期間限定メニューをお楽しみいただけます！

工場めぐりの息抜きタイムに是非お立ち寄りください♪



イベント予約ページは[こちら](#)

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います！

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りんご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。

昨年同様、今年もたくさん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430万丁販売。

SUWADA米・コーヒー豆限定販売！



新之助・コシヒカリ
各 2 kg



BLACKSMITH BLEND 100g

SUWADA ショクドウにて提供している、SUWADA 米と、Cafe Smiths' で使用している SUWADA コーヒー豆を限定販売いたします！

普段私たちが SUWADA ショクドウで食べているお米は、里山の麓に位置する SUWADA カフェのテラス席から一望できる田んぼで作られたお米です。SUWADA の田んぼでは、「こしいぶき」「コシヒカリ」「新之助」の 3 品種を育ています。

私たちが普段食べている SUWADA 米を是非ご自宅でお楽しみください！

SUWADA のオリジナルコーヒー「BLACKSMITH BLEND」は、新潟市のコーヒー販売店である SUZUKI COFFEE さんとの共同開発によって完成した、特別なブレンド豆です！ HOT はもちろん、水出しでも美味しく、何よりどなたでも美味しく味わっていただけるようブレンドしました！ 「BLACKSMITH BLEND」は 9 月 14 日より、FACTORY SHOP にて限定数ご用意しての発売です！

骨抜きトング プロモーションムービー公開中！



しっかりつまんで
逃がさない。

8 月 10 日新発売の「SUWADA 骨抜きトング」がお陰様で大好評発売中です！

魚の中骨抜きや、加熱した野菜の皮むきなど、面倒な下ごしらえを感動に変える万能料理トングです。職人の手仕事で精密に合わせられた先端は、中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。

早速ご購入いただいた方からは、「用途が広く応用がきく」「力を入れても先端がズれない」と大絶賛の声を多数いただいております！

SUWADA 公式 YOUTUBE では、骨抜きトングのプロモーション映像を公開中です！ 是非ご覧ください！



SUWADA OFFICIAL
YouTube

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