



2025.9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。

9月に入りましたが、まだまだ厳しい暑さが続いております。皆さまいかがお過ごしでしょうか。

SUWADA では、夏の締めくくりとして「お疲れさま&これからも頑張ろう！」という思いを込め、社員とそのご家族を招いて小さな BBQ 大会を開催しました。当日は灼熱の暑さの中でのスタートでしたが、夕方には時折涼しい風が吹き、秋の気配を感じるひとときもありました。社員同士、またご家族との交流を通して、英気を養うことができた一日となりました。

暑さの名残もありつつ、少しずつ秋が深まってまいります。これから実りの秋に向けて、私たち **SUWADA** も一層元気にものづくりに取り組んでまいります。



BBQ の様子。夕焼けがとっても綺麗でした。

今月のニュース

- 1 秋のおいしい祭り | P2
- 2 燕三条 工場の祭典 2025・富山大和 POP UP・栗くり坊主 | P3
- 3 SUWADA ショクドウ新米スタート！・CaféSmith 新メニュー | P4

SUWADA 「秋のおいしい祭り」を開催します！

9月13日(土)・14日(日)の2日間、SUWADA OPEN FACTORY の恒例イベント「秋のおいしい祭り」を開催いたします！糸魚川市・能水商店 * 様とのコラボレーション企画をはじめ、食欲の秋にぴったりのイベントを多数企画しております！9月の連休は SUWADA でおなかいっぱいになりましょう！



○糸魚川荒波あんこう つるし切りショー！

9月13日(土) 12:00~

深海 1000m 付近に生息し、荒波に揉まれて力強く育った「糸魚川荒波あんこう」を、能水商店様がダイナミックにつるし切りでご披露します。どなたでも自由にご覧いただけますので、ぜひお立ち寄りください。当日は数量限定で「糸魚川荒波あんこうの唐揚げ」と、「能生漁港紅ズワイガニ」も販売いたします。

さらに翌日 9月14日(日) SUWADA ショクドウのランチにて、「糸魚川荒波あんこうの唐揚げ」をご提供！ぜひこの機会にご賞味ください。



○能水商店 × SUWADA コラボソフトクリーム 販売

○能水商店 × 海洋高校商品販売会

9月13日(土)・14日(日)

能水商店様の鮭魚醤「最後の一滴」で作ったカラメルソースと、SUWADA の看板メニュー「スワスワソフト」が、数量限定でコラボ！カラメルソースのほのかなしお味とソフトクリームのやさしい甘さが絶妙に重なり合う、ここでしか味わえない特別な一品です。

さらに海洋高校が開発した商品の販売会も同時開催。横綱・大の里関を輩出した同校相撲部による「ごっつあんシリーズ」は、学生ならではのアイデアあふれた商品となっています。売上的一部分は、相撲部の活動資金に充てられます！みんなで海洋高校相撲部を応援しましょう！



○ひやおろし試飲&POP UP STORE

9月13日(土) ~

※無くなり次第終了

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 6 種を呑み比べしていただけます。



What's 能水商店？

新潟県糸魚川市にて営む、株式会社 能水商店 代表取締役の松本 将史氏は、なんと！元々、新潟県立海洋高校の教師でした。同校の生徒とともに生み出した近隣河川に遡上するサケを有効活用した魚醤「最後の一滴」の製造・販売を手掛け、2018年、学校近くに「能水商店」を設立し、自らが社長に就任。海洋高校の生徒の職業教育支援に力を入れています。

工場の祭典 開催！



10月2日(木)から5日(日)の4日間、「燕三条 工場の祭典2025」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が一斉に開放され、ものづくりの現場を体感できる特別な4日間です。今年も SUWADA は全日程参加させていただきます！

SUWADA では、職人が直接ご案内するバックヤードツアー、普段職人が使用している道具の特別展示、さらにミニメタル盆栽ワークショップ等を実施します。毎年大好評のバックヤードツアー・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が可能です！お早めにお申し込みください。

またカフェ・レストランでは、工場の祭典特別メニューをお楽しみいただけます。工場めぐりの合間に、ぜひお気軽に立ち寄りください。



イベント詳細ページは[こちら](#)

燕三条のものづくりを間近で体感！



富山市中心部にある1923年創業の老舗百貨店。

10月8日（水）から14日（火）の1週間、大和富山店にてPOP UPを開催いたします！会場では、つめ切りをはじめ、人気の盆栽用品やキッチンツールなど、日常を豊かに彩るアイテムを幅広く取り揃えております。切れ味や質感をぜひ実際に手に取ってお確かめください。

会期中は修理品のお預かりも承っております。長年ご愛用いただいている SUWADA 製品をお持ちの方も、ぜひこの機会にお持ち込みください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております！

日時 2025年10月8日（水）～14日（火）

場所 大和 富山店 5F 葸らしと趣味フロア



大和富山店 HPは[こちら](#)

栗くり坊主[®] の季節が今年もやってきた。



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。

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！

SUWADA ショクドウにて、新米ご賞味あれ！



酷暑に負けず今年も元気に育ってくれました！

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!!
工場の前に広がる田んぼの農家さんと契約し、ショクドウ専用のお米を育てて
いただいています。

米不足や価格高騰が話題となる中でも、この取り組みにより、安定した品質と
供給が確保されています。

現在は早生品種「こしいぶき」をご提供中。「コシヒカリ」「新之助」とともに、収
穫時期に応じて品種を使い分けています。

一年に一度の新米の季節。職人の元気の源となる美味しい新米を、ぜひお
楽しみください！

Cafe Smiths' 新メニューのお知らせ



キャラメル × ナッツ = 最強。

秋の限定ドリンク「キャラメルナッツラテ」

ヘーゼルナッツ風味のソイラテに、マルدونのシーソルトを効かせた自家製プラリネとキャラメルソースをトッピング。

香ばしさと甘み、ほんのり塩味が重なり合う、SUWADA オリジナルのフレーバーラテです。

一口飲むと、香ばしいナッツとキャラメルの濃厚な甘さに、塩のアクセントが絶妙で、思わずもう一口欲しくなる味わいです。

「キャラメルナッツラテ」 605 円（税込）

※10月31日までの期間限定



秋限定 アフタヌーンティー 登場！

Cafe Smiths' の大人気メニュー、アフタヌーンティーが秋限定の特別仕様になりました！

かぼちゃのプリンと秋の果物を使ったタルトが特別に仲間入り。

カヌレもコーヒー味になっており、秋らしいセットとなっています！

数量限定ですので、事前予約でのご利用がオススメです。

三条にも一足先に秋がやってきました。秋のお出かけにぜひいらしてください。

「オータムアフタヌーンティー」 1,760 円（税込）

※写真是 2 名様分です。

※提供日：火曜～日曜日・祝日

※10月31日までの期間限定

ニュースに関するお問い合わせ

株式会社 謙訪田製作所 新潟県三条市高安寺 1332
TEL: 0256-45-6111 E-mail: suwada@suwada.co.jp