

2025.10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。

秋の気配が深まり、食卓にも温もりを感じる季節となりました。

今月は、弊社社員食堂「SUWADA ショクドウ RESTAURANT CUIQUIRIT（クイキリ）」が、おかげさまで5周年を迎えます。

開店以来、レストラン CUIQUIRIT は SUWADA のものづくりを支える大切な存在であり続けてきました。日々、体を使う職人たちがしっかりと食事をとり、エネルギーを蓄える時間は、良い道具づくりのために欠かせないひとときです。

このランチは一般のお客様にもご利用でき、職人と同じメニューを味わっていただくことができます。

10月17日の記念日当日には、ささやかながら日頃の感謝を込めて、日替わりランチにお祝いデザートをご用意いたします。是非この機会にお越しくださいませ。

5年間の歩みを支えてくださったすべての皆さまに、心より感謝申し上げます。これからもレストラン CUIQUIRIT は、皆さまに愛され、職人たちの元気を支える場として歩みを続けてまいります。



美味しいランチに大満足の職人たち。

今月のニュース

- 1 SAKE Bottle Opener 一般販売開始・SUWADA クラフトサイクルプログラム・ハロウィン行事 | P2
- 2 SUWADA 新米販売スタート！・RESTAURANT CUIQUIRIT/CaféSmith 新メニュー P3
- 3 京都新風館 POPUP・100 周年直前イベント SUWADA MARKET 99・
FOCUS Art Fair London 2025|| P4

SAKE Bottle Opener 販売スタート！



Sake Bottle Opener

単品：9,900 円 (税込)

桐箱入り：12,100 円 (税込)

「Sake Bottle Opener」が 10 月 1 日より、販売を開始しました！

日本酒の固い栓を驚くほど軽く、スマートに開栓できる「Sake Bottle Opener」。本プロジェクトは、日本のクラフトマンシップを発信し、全国約 500 もの酒蔵を巡ってきた中田英寿氏との共同開発で進めてきました。

クラウドファンディング「Makuake」での先行販売を経て、いよいよ一般販売を開始いたしました！工場直営の FACTORY SHOP および公式オンラインショップにてお買い求めいただけます。贈答用として名入れはもちろん、桐箱入り仕様もご用意しており、レストランの開店祝いや記念品等でもご好評いただいております。ぜひこの機会にお手に取ってみてください。



ご購入はこちら

SUWADA クラフトサイクルプログラムを開始しました！



これまで通り修理も受け付けております

「SUWADA クラフトサイクルプログラム」は、古くなったり傷んでしまったつめ切りを再生可能な資源として回収するとともに、新たなつめ切りの購入や買い替えを支援する新しい取り組みです。回収するつめ切り 1 丁につき新しくご購入されるつめ切り代金から 2,000 円割引にてお求めいただけます。

SUWADA のつめ切りは、保証期間を設けず、いつでもメンテナンスを承ることで、長くご愛用いただけるよう設計されています。

しかし、お客様のつめ切りが、古くなった・傷んでしまった・違うモデルを使ってみたいなどお客様のご利用状況に応じて、修理と買い替えのいずれにも柔軟にご選択いただけます。

メンテナンスや買い替えのご相談は、maintenance@suwada.co.jp までお気軽にお問い合わせください。

10 月 31 日のハロウィンにかわいいお客さんがご来店 🎃



仮装をして SUWADA に来た子ども達

まもなくハロウィン。

SUWADA の敷地内にある保育園の子ども達が、毎年仮装をして遊びに来てくれます！

いつもこの時期には、職人やスタッフたちと、子ども達が笑顔で交流する SUWADA ならではの楽しい時間が流れます。

SUWADA では、ハロウィンやクリスマスなど季節ごとの行事を通じて、保育園の子ども達とのつながりを大切にしています。

今年も元気いっぱいの“かわいいお客さん”に会えるのを楽しみにしています。



SUWADA の味をご自宅でも！

「SUWADA 米」 今年も販売中！

SUWADA ショクドウにて提供している、「SUWADA 米」を今年も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、カフェのテラス席から一望できる目の前の田んぼで作られたお米です。

SUWADA の田んぼでは、「こしいぶぎ」「コシヒカリ」「新之助」の3品種を育てています。

今年の猛暑、水不足にも負けず無事一等米に育ちました。

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！

新之助：2,484 円（税込）

コシヒカリ：2,160 円（税込）

各 2kg



新潟のいちじくはジューシーで美味しい！

秋限定 スワスワパフェ登場！

Cafe Smiths' の秋限定メニューとして、「いちじくと紅茶のスワスワパフェ」が登場しました！

主役はいちじく。新潟県産「越の雫」を使った自家製いちじくソースに、香り豊かな紅茶ゼリーと、やさしい甘さのマロンクリームを重ねました。

ひと口目から、いちじくののどろとした甘みと紅茶のふわっと広がる香りが絶妙バランスです。

見た目も味わいも“秋色スイーツ”なこのパフェとなっています。食後のデザートにも、午後のティータイムにもぴったりです！数量限定なので、お早めにごぞ！

「いちじくと紅茶のスワスワパフェ」

単品：770 円（税込）

セット：990 円（税込）

※10月31日までの期間限定



赤 or 黄？ 選べるポモドーロ登場！

イタリアのトマト「ダッテリーノ」を使用したレストラン クイキリの大人気メニュー、「社長のポモドーロ」に、あらたなオプション、「黄色のポモドーロ」が登場しました！

通常の赤トマトのほかに、黄トマトのソースを+100円でお選びいただけます！

赤に比べると、酸味と甘味が際立った華やかな味わいです！

パルミジャーノ・レッジャーノが味のベースを支えつつ、2.4mmの極太もちもちパスタに絡んだソースがたまりません！！

主役のトマトの旨味をダイレクトに感じられるまさにイタリア！な本物の一皿。

特別な黄トマトは数に限りがあります。是非この機会に食べ比べてみてください！

京都にて2回目の POP UP STORE を開催いたします！



11月5日（水）から11日（火）までの7日間、京都 新風館にてSUWADAがプロデュースするPOPUP STORE「TSUBAME-SANJO FACTORY TO HOME」を開催します！

「燕三条の職人技をもっと多くの方に届けたい」という思いから生まれた本イベントは、2025年3月に続く2回目の開催となり、今回は8社のものづくり企業が共同出展します。

SUWADAのつめ切りをはじめ、包丁やカトラリーなど、職人の技が光る逸品が並びます。また、つめ切りの廃材を使ったminiメタル盆栽づくりワークショップも実施いたします。

行楽シーズン真っ最中の京都で、皆様のお越しを心よりお待ちしております！

会期：11月5日（水）～11日（火）

場所：京都 新風館 1F POPUP SPACE「SPOT」

アクセス：京都市営地下鉄「烏丸御池」駅 南改札口直結

Google Map



創業100周年を前祝い！ SUWADA MARKET 99 を開催予定です！



イベントビジュアルは弊社研磨職人がデザインしました！

2026年、SUWADAは創業100周年を迎えます。

100周年にさきがけて、2025年12月6日（土）SUWADA OPEN FACTORYにて、99周年イベントSUWADA MARKET 99を開催いたします！

「見る」「食べる」「買う」「創る」の4コンテンツで企画を展開し、丸一日SUWADAで楽しめるSUWADA史上最大のイベントとなっております！職人の自主制作物を販売する「クラフトフェア」やワークショップ、当日限りの特別装飾など、これまでのSUWADAでは体験できなかったコンテンツが目白押しです！

詳しい企画内容は11月のSUWADAニュースにてお知らせ致します！たくさんのご来場をお待ちしております！

FOCUS Art Fair London 2025 に出展いたします！



SUWADA ART LAB も世界へ

2025年10月16日（木）～19日（日）の4日間、ロンドンで開催される「FOCUS Art Fair London 2025」に、SUWADA ART LABが初出展いたします！

FOCUS Art Fairは、現代アジア美術に特化した唯一の国際アートフェアであり、アジアのアーティストと世界各国の観客をつなぎ、多様な文化的視点や表現を紹介する場として注目を集めています。東西の芸術をつなぐ出会いの舞台として、毎年多くのアート関係者やコレクターが訪れるイベントです。

今回特別なご縁で、SUWADA ART LABのメタル盆栽の作品が展示されることになりました。

SUWADAの作品が、ロンドンのアートシーンにおいてどのように評価されるのか、是非ご注目ください。

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