



2026.1月号 SUWADA NEWS RELEASE

新年明けましておめでとうございます。
私たちは、今年で創業100周年を迎えました。

大正末期、東京を中心に甚大な被害をもたらした関東大震災。私たちの道具作りは、復興に力を尽くす大工の方々にむけて喰切という鍼を作ることから始まりました。その後、大戦の時代を経て戦後の物資不足に陥ったなか、材料節約のため大工道具よりも小さなつめ切りを開発。激動の時代の中で、なんとか生きる道を見出しました。

昭和から平成、令和へと、人間の生き方が急激に変化する中、私たちは鍛冶屋の原点に立ち返り、道具や仕事の本質的な価値を伝える場として、2011年に全国に先駆けてOPEN FACTORYを開業しました。

変化を続けてきた一方、ずっと変わらないものもあります。

世の中の困りごとや、難しいことを解決するため、使いやすく、便利で、美しい道具を作る事。
職人は日々技術を磨き、会社は職人を大切にする事。

これから100年も、私たちは人の心を動かす工場でありたい。
手に取るたびに笑顔になってしまう道具をつくりたい。
心を込めて、貴方に届けたい。
2026年、私たち諏訪田製作所は創業から100年目を迎えました。

SUWADA
100th

Heart Made in JAPAN



今月のニュース

- 1 アイスクリームスプーン発売 | P2
- 2 フォールディングナイフ発売・九州催事情報 | P3
- 3 ホテルレストランショー・Ambiente 出展・カフェ新着情報 | P4

SUWADA アイスクリームスプーン 2/1 発売開始！



SUWADA アイスクリームスプーン 11,000円(税込)

アイスクリームを、より美味しく味わうために生まれた、SUWADA アイスクリームスプーンが2月1日に発売されます。

「冷凍庫から出したばかりの固いアイスクリームを、ストレスなく、最後まで美味しく食べたい」
そんな想いをきっかけに、本商品は生まれました。



本商品は熱伝導に優れた銅をベースに制作し、鍛造成型で持ち手部分の体積を大きく設計しました。それによって手に触れた瞬間から体温を効率よくスプーン全体へ伝え、アイスクリームを「溶かしながらすくう」状態を、最後の一一口まで持続させます。

口に運ぶ先端部分は薄く、なめらかに仕上げました。冷たいアイスにもスッと入り込み、余計な力をかけることなくすくえる形状に仕上げました。口当たりもやさしく、アイスクリーム本来の舌触りや温度変化を、より繊細に感じることができます。



日常を少し丁寧に過ごしたい方への、自分自身へのご褒美として。

また、食や道具にこだわりのある方へ、「体験を贈る」ギフトとしてもおすすめです。使うたびに、その人の時間にそっと寄り添い、何気ないデザートの時間を特別なものへと変えてくれます。

食後のデザートを、少し贅沢な時間へ。
SUWADAの考える究極のアイスクリームスプーンを、ぜひお試しください。

SUWADA フォールディングナイフが 公式 ONLINE SHOP にて限定販売中



ご購入はこちら

SUWADA フォールディングナイフ マスターピース

〈天然木〉 黒檀・紫檀・ボコーテ・メイプル	39,600 円 (税込)
〈マイカルタ〉 ブラック・レッド・ホワイト	35,200 円 (税込)
〈ダマスカス鋼〉	46,200 円 (税込)

SUWADA フォールディングナイフ マスターピース が公式 ONLINE SHOP にて限定販売中です！

SUWADA が提案する、折り畳み式のポケットナイフ。使う場面を選ばず、日常からアウトドアまで幅広く活躍します。ブレードは使用時にしっかりと展開でき、収納時にはコンパクトに折り畳める仕様。持ち運びやすく、バッグやポケットにもすっと収まります。

ブレード素材には、プロ向けの理美容はさみや包丁などに使用される、超高級刃物鋼のコバルトステンレス鋼 (ATS) を採用しました。

高い硬度と優れた耐摩耗性を持つため、鋭い切れ味はもちろん、錆びにくく、日常的に安心してお使いいただけます。

ハンドル部は、〈天然木 / マイカルタ / ダマスカス鋼〉の 3 素材で 9 種をご用意しました。

使うほどに手に馴染み自然素材ならではの風合いを楽しめる〈天然木〉と、耐水性・耐久性に優れ高級ナイフや包丁にも用いられる〈マイカルタ〉。そして唯一無二の模様が特徴の〈ダマスカス鋼〉からお気に入りの一本をお選びいただけます。また、ダマスカス鋼を採用したモデルはグッドデザイン賞を受賞しております。

SUWADAが九州各地に上陸！



鹿児島山形屋

『第 20 回 大新潟展』

1月 14 日～20 日

鹿児島山形屋 1 号館 6 階 大催場



佐賀玉屋

『北陸・信越・みちのくの物産展』

1月 22 日～28 日

佐賀玉屋南館 7 階 催場



小倉井筒屋

『第 4 回 新潟・長野物産展』

2月 16 日～25 日

小倉井筒屋本館 8 階 催場



宮崎山形屋

『第 18 回 大新潟展』

3月 10 日～16 日

宮崎山形屋新館 5 階 大催場

2026 年の SUWADA は、九州各地の催事に出展いたします！

今年は鹿児島から始まり、佐賀、小倉、宮崎へと巡回予定です。

各会場には SUWADA スタッフが常駐し、つめ切り選びを丁寧にお手伝いします。使い心地や違いなど、気になることがあればお気軽にご相談ください。

定番のつめ切りに加え、園芸用鉄や骨抜きトング、燕三条製のツボ工のオロシ金やプリンス工業のキッチンツールもご用意しています。

実際に手に取って、じっくりお試しください。皆さまのご来場をお待ちしております！

国際ホテルレストランショーに出展します！



東京ビッグサイトで開催される「国際ホテルレストランショー」に、出展します。今回は、燕三条のものづくり企業である玉川堂・サントク・マルナオとともに、4社合同での出展です。

会場では、定番のつめ切りをはじめ、ステーキナイフ&フォークセット、骨抜きトングなど、プロにも選ばれるこだわりの道具を紹介します。さらに、フランス・ラギオールアンオブラックのソムリエナイフやテーブルナイフも、正規販売店として展示いたします。

昨年に続き2回目の出展となる今回、どんなお客様と出会えるかワクワクしています！

世界最大の見本市、アンビエンテにSUWADAが参加します！



世界最大級の見本市「アンビエンテ」が2月7日～11日の5日間、ドイツ フランクフルトの会場で行われます。SUWADAブースはデザイン、インテリア商材が集まる3号館での出展です。

これまでのSUWADA商品はもちろん、新商品の「つめ切り 平刃」や「骨抜きトング」などの人気商品も出品予定。

その他にも燕三条から多くの企業が出展し、Made in 燕三条を世界に発信してまいります！

Cafe Smiths' より新メニューのお知らせ



HOTなドリンクで、ホッと一息♪

寒い冬はこれで決まり！ラズベリーモカ

ベリーの甘酸っぱさが、コーヒーとチョコレートの苦みを引き立てる華やかなカフェモカです。フランス産ビターチョコレートを使用し、お子様から大人まで楽しめます。2月28日までの期間限定ドリンクです。ぜひカフェ・スマッシュへ温まりにきてください。

「ラズベリーモカ」 605円（税込）

※～2月28日までの期間限定



カフェスマッシュでハッピーな時間をお届け！

期間限定！ Happy Afternoon tea 登場！

大人気の「カフェ・スマッシュアフタヌーンティー」が、2月28日までの期間限定仕様で登場！

ラズベリーのカヌレとガトーショコラ、リンゴとキャラメルのパンナコッタなど、季節に合わせたスイーツをご用意しました。また今回からサンドウィッチはクロワッサンサンドにグレードアップしています！数量限定のため、事前のご予約をおすすめします。

アフタヌーンティーセット 1870円（お好きなドリンク1品付）

※～2月28日までの期間限定

※提供日：火曜～日曜日・祝日

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