



SUWADA®  
SINCE 1926

## 2026.3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。

連日ニュースを賑わせていた大寒波が嘘だったかのように、暖かく穏やかな気候が続いています。冬の間は静かだった FACTORY SHOP や CAFE も、春の気配とともに少しずつ賑わうようになってきました。

3月といえば、卒業や異動など、新たな門出を迎える季節。この時期の FACTORY SHOP は、お世話になった方やご家族への贈り物をお探しのお客様が多くいらっしゃいます。当店では、つめ切りやキッチンツールに加え、アロマキャンドルやアイスクリームスプーンなど、贈り物としてもお選びいただける商品を数多く取り扱っています。ご予算やお好みに応じてギフト選びのお手伝いをさせていただきます。春のお出かけに、皆様のお越しをお待ちしております。



プレゼント選びのお手伝いいたします

今月のニュース

- 1 iF Design Award 2 商品同時受賞 | P2
- 2 クラフトサイクルプログラム・NEW ワークショップのお知らせ | P3
- 3 カフェ新着情報・4月のお休み、時短営業のお知らせ | P4

# iF Design Award 2026 を2商品同時受賞しました！

「骨抜きトング」と「SAKE ボトルオープナー」が、世界三大デザインアワードに数えられる iF Design Award 2026 を受賞いたしました！

iF Design Award は 1953 年にドイツで創設され、プロダクト、パッケージ、建築など幅広い分野を対象に、機能性・革新性・完成度・持続可能性・ブランド価値など厳格な基準で審査される国際的な賞です。

両商品は SUWADA ONLINE SHOP にて販売中です。

春の新生活にむけた贈り物にもオススメです！



[ご購入はこちら](#)

## **iF** 骨抜きトング

骨抜きトングは、堅牢かつ精密に作られているため、魚の中骨を確実につかみ、軽い力でも安定した作業を可能にします。

本体のアーチ形状と、ヒンジ部のボックス構造はズレにくく安定した開閉を実現し、力が効率良く先端に伝わります。先端には窓穴を設けたことで、視認性が高まり作業がしやすく、目詰まりを起こしにくくなりました。魚の骨抜き以外にも、イチゴのヘタ取りやニンニクの皮むき、じゃがいもの芽取りなど、料理の下ごしらえでマルチに使えるキッチンツールです。



## **iF** SAKE ボトルオープナー

SAKE ボトルオープナーは、日本酒の魅力を世界に発信する中田英寿氏（JAPAN CRAFT SAKE COMPANY）との出会いから生まれた、新たなニッポンの道具です。本製品は日本酒の栓を「誰でも、簡単に、美しく」開けられるようデザインしました。

様々な厚みの栓を開けられるよう作られているため、ストレスなくスムーズに開栓することができます。

さらに、日本酒に限らずビールの王冠などにも対応しています。

Sake Bottle Opener 1 本で多様な瓶の開栓を美しく、楽にサポートします。



# SUWADA クラフトサイクルプログラムのご案内



「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 SUWADA 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。

お客様より長く大切に愛用いただいたつめ切りを SUWADA に直接お送りいただくか、FACTORY SHOP へお持ち込みいただくことで、再生可能な金属資源として回収いたします。

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、長く愛用いただけるよう設計されています。しかし、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、お客様のご希望に応じて、修理とお買い替えのどちらでも柔軟にご選択いただけます。

皆様からのご協力をお待ちしております。

## FACTORY SHOP にてワークショップを開始します



### メタルチャーム作りワークショップ (4月1日より開始)

料 金：1,100 円 (税込)

所要時間：20 分程度

対象年齢：5 歳以上

参加方法：SHOP スタッフまでお声がけください

開 催 日：毎週月～金曜日 (祝日除く)



これまでイベント日のみ開催していたワークショップですが、4月1日より通常営業日でも FACTORY SHOP でご参加いただけます！

メタルチャーム作りワークショップは、真鍮やアルミなどの金属プレートたたき、お客様それぞれの槌目をつけたオリジナルチャームが作れるワークショップです。槌目模様をつけた後は好きな文字を刻印していただくことも可能です！

完成したチャームは、アンブレラマーカーやキーホルダーとしてお使いいただけます！

小さなお子様から大人まで、皆様お楽しみいただけますので、ご参加お待ちしております！

# Cafe Smiths' より新メニューのお知らせ



## 春のアフタヌーンティー

人気のアフタヌーンティーが春の期間限定仕様で登場！  
桜のカヌレとイチゴのタルト、抹茶のパナコッタなど、春らしいスイーツをご用意しました。  
さらに、3月限定で生絞りモンブラン付き「100周年アフタヌーンティーセット」もご用意しました♪  
フランス産マロンペーストを使用した生搾りモンブラン。中のクリームにはスワスワソフトを使用し、満足感のある一皿に仕上げました。  
春のひとつときに、ぜひお楽しみください。



アフタヌーンティーセット  
1,870円 (税込)  
※4月30日まで

生搾りモンブラン付き  
100周年アフタヌーンティーセット  
2,365円 (税込)  
※3月31日まで

贅沢の極みモンブラン…!?



## 桜 香る季節限定メニュー！

4/30 までの期間限定で楽しめる、春のドリンクを2種  
ご用意しました！  
桜ソーダは桜の花と葉から抽出したソースとレモンシロップ  
を使用した、スッキリとしたドリンクです！  
桜抹茶ラテは国産抹茶のココの中にふわっと広がる桜の香り  
を楽しめる一杯です！  
華やかな見た目のドリンクでお祝いにもピッタリですよ～！

桜ソーダ 660円  
桜抹茶ラテ 660円

春の陽気と桜の香りが相性バッチリ

## お休み・時短営業のお知らせ

4月4日・22日は社内行事のため、工場見学、SHOP、カフェレストランはお休みをいただきます。  
お客様にはご不便とご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解のほど、よろしく願いいたします。

	4/4 (土) 休業	4/22 (水) 時短営業
SHOP	×	15:30 CLOSE
CAFE・レストラン	×	14:00 CLOSE
工場見学	×	15:00 CLOSE

他日は、通常営業いたします。

SHOP：10:00-17:30

CAFE：10:00-17:30

レストラン：12:30-14:00 (日・祝お休み)

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