



SUWADA®
SINCE 1926

ありがとうございます。今年で創業 100 周年を迎えました。

2026.6 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。

行楽シーズンの 6 月、半袖で過ごせる季節がやってきました。ここ三条でも、地域のお祭りやイベントが沢山開催され、賑やかな日々が続いています。

6 月 6・7 日には、300 年の歴史がある「三条凧（いか）合戦」が開催されました。凧（いか）という呼び名は、江戸時代頃から使われてきた名前で、当時は全国的に凧（いか）と呼ばれていましたが、幕府からの「いか揚げ禁止令」が出されたことをきっかけとして、「たこ」という呼び方が定着したそうです。「三条凧合戦」は、今なお「いか」呼びを続ける伝統あるお祭りです。

SUWADA は市内の鍛冶屋数社と手を組み、「越後三条鍛冶集団」として「三条凧合戦」に今年も参加しました。赤と白を基調とした SUWADA 凧が今年も三条の空に高々と舞い上がりました。



三条の空に高々と揚がる凧（いか）たち。
結成 5 年目にして紅組 3 位の大健闘でした！

今月のニュース

- 1 麒麟山 呑切り in SUWADA・東京上野 POP UP | P2
- 2 POP UP STORE 情報 | P3
- 3 SUWADA HOUSE ALE・カフェ新メニュー | P4

7/18 麒麟山 呑切り in SUWADA 開催します！



7月18日(土) 13:30より、SUWADA OPEN FACTORYにて「呑切り in SUWADA」を開催いたします！「呑切り」とは、毎年夏に日本酒を貯蔵している樽の呑み口を開栓し、その年の味を確かめる酒蔵の伝統行事です。普段は体験できない伝統行事を、分かりやすい解説つきでお楽しみいただける貴重な機会です。

新潟を代表する酒蔵 麒麟山酒造 から厳選した 20 種類を利き酒しながら、日本酒の奥深い世界をご堪能いただけます。麒麟山酒造の酒粕や仕込み水を使用したレストランクイキリの一品料理とともに、ゆっくりとお楽しみください。また、ご参加いただいた皆さまには、SUWADA オリジナルおちょこと麒麟山酒造のおちょこをそれぞれ 1 個ずつプレゼント。さらに、限定商品が当たるじゃんけん大会も開催いたします。

酒蔵の伝統行事を体験しながら、日本酒と食、そしてものづくりの魅力に触れられる、この日限りの特別なひとときをぜひお楽しみください。



ご予約はコチラ

東京 上野しんきん館にて燕三条 POP UP に参加します！



7月3日(金)~5日(日)の3日間、上野しんきん館にて燕三条地域のものづくり企業が集うPOP UP STOREに参加いたします。会場には、包丁メーカーのタダフサをはじめ、極上のおろし金で知られるツボエなど世界に誇る燕三条ブランドが集結。それぞれの企業が培ってきた技術やこだわりを、実際に手に取りながらご覧いただけます。

日々の暮らしを少し豊かにする道具や、長く愛用できる逸品との出会いをお楽しみいただける3日間です。職人の技術と地域に根付くものづくり文化を感じながら、燕三条の魅力をぜひご体感ください。

開催場所：上野しんきん館 (1・2F)

東京都台東区上野4丁目8-13

開催日時：2026年7月3日(金)~5(日)

10:00~18:00

※営業時間は変更になる場合があります。



Google Map

TAKU GLASS & 筒井時正玩具花火製造所 POP UP STORE

OTAKU GLASS



新潟県 弥彦村に工房とショップを構える「TAKU GLASS」のPOP UP STORE を開催いたします。

TAKU GLASS の作品は、どこか遊び心を感じさせるユニークなデザインと、手仕事ならではの優しい温かみが魅力です。ひとつひとつ丁寧に手作りされているため、同じ作品でも微妙に表情が異なり、それぞれが世界にひとつだけの特別な存在。手に取るたびに、作り手の想いやぬくもりを感じていただけます。

POP UP 期間中は大人気の「くらげ風鈴」をはじめ、暮らしを彩るさまざまなガラス作品が並びます。光を受けて表情を変える美しいガラスの世界を、ぜひお楽しみください。

作品はすべて手作りのため数量に限りがございます。お気に入りとの出会いを探しながら、どうぞゆっくりとご覧ください。

○筒井時正玩具花火製造所



前回開催時も多くのお客様にご好評をいただいた、国内で唯一手作りの線香花火を製造する「筒井時正玩具花火製造所」のPOP UP を開催いたします。

一本一本、人の手によって丁寧に仕上げられた線香花火は、火を灯した瞬間から消えるまでのわずかな時間の中で、驚くほど豊かな表情を見せてくれます。蕾のように小さく生まれた火玉が、やがて大きく花開き、静かに散っていく—その繊細な移ろいは、日本の夏ならではの美しさを感じさせてくれます。

期間中は線香花火だけでなく、思わず手に取りたくなるような個性豊かな花火も多数ご用意。子どもの頃の思い出がよみがえるような懐かしさと、新しい発見が詰まった花火の世界をお楽しみいただけます。

日本の夏の風情を感じる特別なひとときをお過ごしください。

SUWADA HOUSE ALE FACTORY SHOPにて販売中！



COEDO BREWERY と SUWADA, 異なる分野でクラフトを追及する 2 社によるコラボレーションが実現しました。

SUWADA HOUSE ALE

ビアスタイル：Pear Saison

特徴：香り豊か・やさしい甘み・
リラックス感



6 本セット（化粧箱入り）
4,092 円（税込）
1 本 682 円（税込）

◆COEDO x SUWADA が贈る、新しい「あがり酒」

職人の町 燕三条この地には、仕事終わりの工場一杯の酒を酌み交わす「あがり酒」という文化が息づいています。金属の音、火花、そして職人の汗。いまから 100 年ほど昔の、いつもの景色。職人たちは、一日の終わりに工場の棚から酒瓶を取り出し、ねぎらいの言葉と共に杯を交わしたそうです。疲れを癒し、1 日を称え、明日への活力を。

それがこの土地に根付いた“あがり酒”の原点です。

ものづくりへの志を同じくする COEDO BREWERY と SUWADA が
タッグを組み、この職人の町ならではの文化をクラフトビールで再構築しました。

◆BEER STYLE ゆるやかな余韻を。

あがり酒を現代的に解釈し、工場ではなく自宅で楽しむための、香り高く
リラックス感のある一杯に仕上げました。

三条・渡辺農園のル・レクチェを使用した、豊潤で滑らかな香りと果実感
が広がるエールビール。「セゾン」という、夏の農作業中に飲むために、
冬の農閑期に醸造されていたビールスタイルで製造しました。

◆三条市「BEER HOUSE³」でもお楽しみいただけます！

本商品は、三条市のクラフトビール専門店「BEER HOUSE³」でもお楽
しみいただけます。職人の町から生まれた新しい「あがり酒」を、ぜひお
楽しみください。

Cafe Smiths' から期間限定メニューのお知らせ



梅雨にぴったりのさっぱりフレーバー☆

レモンと紅茶のスワスワパフェ！

6 月限定のスワスワパフェは、間もなく見頃を迎える紫陽花をイメージ
したパフェになります！

自家製のレモンソース、チーズクリーム、バタフライピーゼリーに紅茶
のクランブルやゼリーを合わせました。

甘酸っぱいレモンとさわやかな紅茶のスワスワパフェです！

クリームやソース飾りのパイ、メレンゲクッキーなど全て自家製のオリ
ジナルパフェです！

食べ進めるほどに味が重なり合うおいしいパフェをお楽しみください！

レモンと紅茶のスワスワパフェ 770 円（税込）
+220 円でドリンクセットにできます

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