

ありがとうございます。今年で創業 100 周年を迎えました。

2026.7 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。

七夕といえば、短冊に願い事を書いて笹に飾る行事として親しまれています。子どもの頃、「大きくなったら〇〇になりたい」「テストで良い点が取れますように」と願いを書いた記憶のある方も多いのではないでしょうか。

実は七夕は、もともと手芸や書道などの上達を願う行事だったといわれています。古くから、人々は技術を磨き、より上手になりたいという思いを短冊に託してきました。

時代は変わっても、技を磨こうとする気持ちは変わりません。私たちのものづくりも同じです。職人は日々道具と向き合い、経験を重ねながら、より良い製品づくりを目指しています。一見すると昨日と同じ作業に見えても、その中には小さな工夫や改善、そして技術への探求心が積み重ねられています。

今年の七夕、皆さまはどんな願い事を書かれるでしょうか。私たちも初心を忘れず、技術の向上と品質の追求を願いながら、ひとつひとつの製品づくりに取り組んでまいります。



みんなで書いた、七夕の願いたち。

今月のニュース

- 1 アイスクリームスプーン・銀座三越 POP UP | P2
- 2 NEDO Challenge 3 位入賞・NY SHOPPE & OBJECT 2026 | P3
- 3 麒麟山たゆたいしっぷ・カフェ新メニュー | P4

SUWADA アイスクリームスプーン 好評発売中！



SUWADA のアイスクリームスプーンは、熱伝導に優れた銅をベースに製作し、鍛造成形によって持ち手部分の体積を大きく設計しました。それにより、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、アイスクリームをほどよく溶かしながら、最後の一口まで快適にすくうことができます。

先端部分は薄く、なめらかに仕上げられており、冷たいアイスクリームにもスッと入り込みます。余計な力をかけることなくすくえる形状で、やさしい口当たりも特長です。アイスクリーム本来のなめらかな舌触りや温度変化を、より繊細に感じることができます。



口当たりを比べている様子

商品開発では、メッキの厚さや種類が異なるスプーンを用意し、舌触りや金属特有のにおいなどを比較するテストを実施しました。商品の特性を伏せた状態で SUWADA 職人たちが評価を行い、アイスクリームを口に入れた際の感覚を点数化。その結果、最も高い評価を得た仕様が採用されています。

職人が細部にまでこだわり抜いて仕上げたアイスクリームスプーンです！ぜひお試しください。

SUWADA アイスクリームスプーン
11,000 円 (税込)

銀座三越にて POP UP を開催いたします！



7月8日（水）～14日（火）の7日間、銀座三越にて〈SUWADA〉×〈グレステンプレミアム〉POP UP SHOPを開催いたします。

会場には SUWADA スタッフが常駐し、お客様のご要望に合わせたつめ切り選びをお手伝いいたします。製品の使い心地や刃の違いなど、気になる点がございましたらお気軽にご相談ください。

また、定番のつめ切りに加え、剪定鋏やキッチン用品、グルーミングケア商品など、SUWADA のものづくりを感じていただけるさまざまな製品をご用意しております。

今回は、新潟県十日町市で洋包丁を手掛けるホンマ科学（グレステン）様との合同出展となります！

皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

開催場所：銀座三越 本館 7 階 GINZA ステージ
東京都中央区銀座 4-6-16
開催日時：2026 年 7 月 8 日（水）～ 14 日（火）
10:00 ～ 20:00
※最終日 18:00 終了



Google Map

NEDO チャレンジ にて3位入賞！



この度、弊社は燕三条地場産業振興センターと共同で、国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構が主催する「製造業 DX」をテーマにしたコンテスト「NEDO チャレンジ」に応募し、**3位に入賞（賞金 100 万円を獲得）**いたしました！本プロジェクトには、弊社能力開発マネージャーの清田が参画しています。

金属加工産地である燕三条では、多くの製品が今も職人の手作業によって作られています。そのため、品質は力の入れ方や角度、動かし方など、言葉では伝えにくい職人の感覚に大きく左右されます。しかし、その技術は「見て覚える」ことが多く、受け継ぐには長い時間がかかるという課題があります。

そこで私たちは、マイクロコンピュータと AI を活用し、職人の「力」「角度」「音」「動作」といった感覚を数値化・可視化する低コストなシステムを構築しました。

SUWADA つめ切りの切れ味を左右する最難関の職人技「合刃（あいば）」は、習得が非常に難しいものでした。この取り組みによって、これまで「暗黙の了解」だった絶妙な力加減やヤスリの角度がデータ化され、若手職人の技術向上とスムーズな技術伝承が可能になります。

今回の受賞を励みに、伝統の技を守りながら、最先端技術を取り入れた次世代のモノづくりにこれからも挑戦してまいります。

NY SHOPPE & OBJECT 2026 に出展します！



8月2日から4日の3日間、ニューヨークで開催される「ショップ・オブジェクト」に出展します！

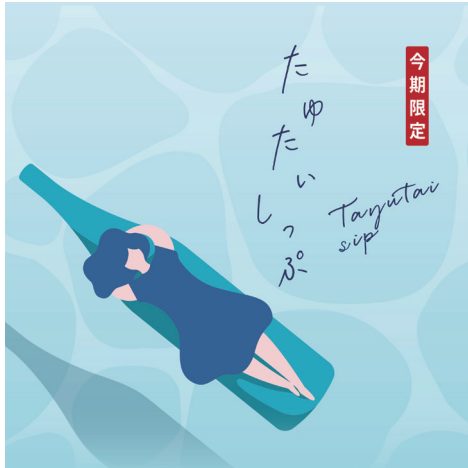
Shope Object は会場全体のクオリティを保つため出展者やバイヤーに対して出展審査が行われるなど、厳選された質の高さが特徴のバイヤー向け展示会です。

SUWADA からは、人気商品である「つめ切り プチ」や「SUWADA 包丁」などを出品予定です！

職人の手加工による高価値を追求する我々の商品は現地バイヤー様からどのような評価を頂けるでしょうか。期待が膨らみます！

SHOPPE
OBJECT

【期間限定】たゆたいしっぷ 麒麟山 販売開始！ 7/18(土) 麒麟山イベント開催！



夏にぴったりの可愛らしいボトルで登場♪



麒麟山酒造からの期間限定商品「たゆたいしっぷ」を、FACTORY SHOPにて販売開始しました。

「今日の私は、たゆたい気分。」をコンセプトにしたこのお酒は、フルーツアロマがふわりと香り、すっきりとした飲み心地が特長です。口に含むとやさしい香りが広がり、一口ごとにゆったりとした時間へと誘ってくれます。

仕事や家事を終えた後のリラックスタイムや、気分を少し切り替えたいときにもぴったり。

7月18日(土)には、SUWADA OPEN FACTORYにて開催するイベント「麒麟山 呑切り」内で試飲もお楽しみいただけます！季節限定ならではの味わいを、ぜひ楽しんでみてはいかがでしょうか。

たゆたいしっぷ 麒麟山 1,650 円 (税込)

Cafe Smiths' から期間限定メニューのお知らせ



推し色をチョイス♪

ソフトたっぷり、スワスワフロート！

カフェスミスでは夏期限定でスワスワフロートを提供いたします！

さっぱり爽やかな4種類のフレーバーソーダのフロートは、冷たいドリンクと見附市にある諏訪乳業の牛乳を使ったスワスワソフトと一緒に味わえる欲張りメニュー。色鮮やかな見た目は SNS でも映えること間違いなし！フレーバーは、ブルーハワイ、レモン、ラズベリー、メロンの4種類です！

夏限定となりますので、是非お出かけの際はお試しください！

スワスワフロート 各種 660 円 (税込)



暑い日は、スワダのカフェへ涼みに来てください

期間限定 サマーアフタヌーンティー

サマーアフタヌーンティーが、8月31日までの期間限定で登場！

フルーツ杏仁豆腐やラムバナラのカヌレ、チーズクリームをサンドしたマカロンサンドなど、手作りにこだわったスイーツが楽しめます。今回はカプレーゼ風のクロワッサンサンドも加わり、爽やかな味わいが夏にぴったりです。

季節を感じるスイーツとともに、ゆったりとしたティータイムを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

期間限定アフタヌーンティー 1,870 円 (税込)

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