

ありがとうございます。今年で創業 100 周年を迎えました。

2026.9 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。

近所の魚屋さんを覗くと、早くもさんまが並び始めていました。さすがにまだ値段は高かったものの、一つひとつが思ったよりも大きいことに驚きました。そういえば、去年はさんまの豊漁年で脂ののった良いサンマが安く手に入り、食卓にさんまが登場する機会が多かったです。

春夏秋冬、季節の違いを感じるのは楽しいのですが、年を重ねると、同じ季節でも「去年はどうだったかな」と振り返りながら楽しめるのも、また面白いものです。

魚屋さんの氷水に浸かった大きなさんまを見ながら、「今年もおいしいさんまにたくさん出会える秋になるといいな」と期待を胸に抱きつつ、値段がもう少し下がるまではまだ買わないでおこうと現実に戻ってきました。大きなさんまの秋が待ち遠しいです。



大きなさんま

今月のニュース

- 1 秋のひやおろし・SUWADA HOUSE ALE まもなく完売！ | P2
- 2 工場の祭典 2026・大和 富山店 POPUP・栗くり坊主の季節がやってきた！ | P3
- 3 SUWADA ショクドウ新米のお知らせ・Cafe Smiths' 新メニュー | P4

秋のひやおろし試飲会 & POPUP を開催します！



○ ひやおろし試飲 & POP UP STORE

9月19日(土)～23日(水)

秋の風物詩、ひやおろしの試飲会を開催いたします！

ひやおろしとは、冬に仕込んだ日本酒を、春先に一度だけ火入れしてから蔵でひと夏じっくりと熟成させ、秋に出荷するお酒のこと。暑い夏を越すことで、仕込みたての頃にあった荒々しさが落ち着き、香りや味わいがまるやかに調和していきます。

二度目の火入れをせず、冷やの状態に秋に「卸す」ことから、「ひやおろし」と呼ばれるようになりました。熟成によって生まれる、ほどよい旨みと穏やかな香り、なめらかな口当たりが魅力です。秋の味覚とも相性がよく、季節の移ろいとともに楽しむ日本酒として、昔から親しまれています。

「麒麟山 やわらか〈秋香〉」を始めとした、新潟県内の酒蔵さんが愛情を込めて作ったお酒6種を呑み比べしていただけます。

この季節しか味わえない秋の風物詩をぜひ SUWADA で楽しみください。

SUWADA HOUSE ALE 間もなく完売！



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クラフトビールが間もなく完売となります。

今しか飲めない限定ビール、ぜひ一度ご賞味ください！

SUWADA HOUSE ALE

ピアスタイル：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 × 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・渡辺果樹園のル・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。

工場の祭典 開催！



燕三条のものづくりを間近で体感！

10月1日(木)から4日(日)の4日間、「燕三条 工場の祭典 2026」が開催されます！
燕三条地域にある普段は入ることのできない工場が一堂に開放され、ものづくりの現場を体感できる特別な4日間です。今年も SUWADA は全日程参加させていただきます！

SUWADA では、随時スタッフによる工場のご案内をはじめ、普段職人が使用している道具の特別展示、さらにミニメタル盆栽ワークショップ等を実施します。
ワークショップは一部ご予約を承っております。ぜひお早めにお申し込みください。

またカフェ・レストランでは、工場の祭典特別メニューをお楽しみいただけます。
工場めぐりの合間に、ぜひ気軽にお立ち寄りください。



イベント詳細ページはこちら

大和 富山店にて POP UP 開催！



富山市中心部にある 1923 年創業の老舗百貨店。

10月7日(水)から13日(火)の1週間、大和 富山店にて POP UP を開催いたします！ 昨年の初開催に続き、2年連続での開催です！

会場では、つめ切りをはじめ、人気の盆栽用品やキッチンツールなど、日常を豊かに彩るアイテムを幅広く取り揃えております。切れ味や質感をぜひ実際に手に取ってお確かめください。

会期中は修理品のお預かりも承っております。長年ご愛用いただいている SUWADA 製品をお持ちの方も、ぜひこの機会にお持ち込みください。
皆さまのお越しを心よりお待ちしております！

日時 2025 年 10 月 7 日 (水) ～ 13 日 (火)

場所 大和 富山店 5F 暮らしと趣味フロア



大和富山店 HP はこちら

栗くり坊主[®]の季節が今年もやってくる。



愛され続けて 35 年。累計 430 万丁販売。

秋と言えば栗、栗といえば「栗くり坊主」ですね！

SUWADA では栗の皮剥き器「栗くり坊主」が出荷のピークを迎えています！
ギザ刃と切り刃の組み合わせにより、包丁では大変な栗の皮むきがまるでリンゴの皮むきのように楽々出来てしまうとても便利な商品です。

昨年同様、今年もたくさん準備をして秋を迎えています！

ほくほくの栗ご飯やしっとりとした渋皮煮など栗料理はいかがですか？

この時季になると百貨店をはじめ、ホームセンターやスーパーマーケットにも栗くり坊主が並び始めます。店頭で栗くり坊主を見つけたら是非お早めにご購入くださいね！

SUWADA ショクドウにて、新米ご賞味あれ！



今年も元気に育ってくれました！

SUWADA ショクドウにて、待ちに待った新米の提供が始まりました！！

SUWADAでは、工場の前に広がる田んぼの農家さんと契約し、ショクドウ専用のお米を育てていただいています。

米不足や価格高騰が話題となる中でも、この取り組みにより、安定した品質と供給が確保されています。

現在は早生品種「こしいぶき」をご提供中。「コシヒカリ」「新之助」とともに、収穫時期に応じて品種を使い分けています。

一年に一度の新米の季節。職人の元気の源となる美味しい新米を、ぜひお楽しみください！

Cafe Smiths' 新メニューのお知らせ



秋の美味しさ、詰まっています。

秋限定 アフタヌーンティー 登場！

Cafe Smiths' の大人気メニュー「アフタヌーンティー」が、秋限定の特別仕様になりました。

今回は、かぼちゃのミニマドレーヌが仲間入り。秋の味覚を楽しめる、季節感たっぷりのセットとなっています。

数量限定でのご用意となりますので、事前のご予約がおすすめです。

三条にも一足先に秋がやってきました。

秋のお出かけの際は、ぜひ Cafe Smiths' へお越しください。

皆さまのご来店をお待ちしております。

「オータムアフタヌーンティー」 1,870 円（税込）

※写真は2名様分です。

※提供日：火曜～日曜日・祝日

※10月31日までの期間限定



かぼちゃとスパイスがベストマッチ！

秋の限定ドリンク「パンプキンスパイラテ」

Cafe Smiths' に秋限定のパンプキンスパイラテが登場です！

まるやかでコクのあるかぼちゃの味わいに、シナモン、ナツメグ、クロウブなどの香りとアクセントを加えることで、奥行きのある味わいに仕上げました。

上品で甘い香りが特徴のセイロンシナモンを使用し、ひと口飲むたびにふわりと広がる豊かな香りをお楽しみいただけます！

かぼちゃのやさしい甘さとスパイスの心地よい余韻が秋の気分を彩る、これからの季節にぴったりの一杯です。

「パンプキンスパイラテ」 660 円（税込）

※10月31日までの期間限定

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