



SUWADA®  
SINCE 1926

2023.10月号

SUWADA NEWS RELEASE

**3商品同時受賞!**



**GOOD DESIGN  
AWARD 2023**

この度、SUWADA の新商品「SUWADA シェイクミル」「SUWADA つめ切り DIAMOND」「SUWADA つめ切り CLASSIC 平刃」3 商品がグッドデザインアワードを受賞いたしました。

また、「SUWADA シェイクミル」は、アワードの中でも特に優れた上位 100 点に贈られる「BEST100」と、高度な技術や技能によって実現された製品に贈られる「グッドフォーカス賞」をダブルで受賞!!

「つめ切り 平刃」も同じく「BEST 100」を受賞いたしました。

発売に向け弊社オンラインショップでは、数量限定にて 2 商品の予約受付を開始しました。



SUWADA シェイクミル  
7,150 円 (税込)



SUWADA つめ切り DIAMOND  
17,380 円 (税込)



SUWADA つめ切り Classic 平刃  
8,880 円 (税込)

**現在予約受付中!**

**10月30日より発売!**

SUWADA シェイクミルは、本体を振ることでカチカチと心地よい音を奏でながら、お気に入りのスパイスを香り高く挽くことが可能です。

食事やその日の気分に合わせて、お気に入りのスパイスでご家庭での食事をお楽しみください。

**現在予約受付中!**

**10月30日より発売!**

ハンドルのどの部分を持っても持ちやすく、滑りにくいよう、表面に様々な向きのダイヤモンドカットを施した特別なモデル。

逆手で持つ際や、指先だけで持つ際でも、滑りにくく安心してお使いいただけるよう機能美を追求しました。ダイヤモンドカットは手磨きで高度な職人技術が要求されるため、毎月、数量限定での生産です。

1つ1つにシリアルナンバーが入ります。

**2023 年末発売予定**

従来の爪切りの刃を左右対照の形状にして、順手で持っても逆手でも使いやすい形にしました。

水平でごくゆるやかなカーブの刃は、手と足どちらの爪もきれいに整えることができます。

また、刃先が相手の人に向かないことで、介護や育児の現場でも安心してお使いいただけます。

# 燕三条 工場の祭典 2023 開催！！



10月26日から29日までの4日間、燕三条 工場の祭典が開催されます！

燕三条地域にある普段は入ることのできない工場を一齐に開放し見学者を受け入れる工場の祭典。

2013年より開催され、2019年には5万人以上の来場者数を数える大きなイベントに成長しました。

その後感染症の流行を受け、大々的な開催を見送った期間もありましたが、今年は元気に開催いたします！

SUWADAでは、普段は入ることが出来ない工場の裏側を職人自らご案内する**バックヤードツアー**や、新商品の**特別展示**などのイベントを企画しています。

また、SHOPにて仔犬印の本間製作所さん・三条市で大人気の焼き菓子屋「アレットソレ」さんのPOP UPストアも期間限定でオープンしますよ！！

さらに、レストランでは祭典に併せた特別メニューを提供します！沢山の方にお楽しみいただけるよう席数も普段の倍以上の数を準備してみなさまのお越しをお待ちしております！！

工場・SHOP・CAFE・レストラン一体となって、お客様と共に楽しめる4日間にしたいと思います。

是非お越しくださいね！

詳しい内容は、SNS等で告知していきますので是非Instagram等をチェックしてみてください！➡

SUWADA IG  
@suwada\_official



## 工場の祭典期間限定！POP UP！



燕市で、毎日使っても飽きがこない永く使える調理器具を作り続ける、仔犬印の本間製作所。一押しの給食缶ミニは、料理の冷蔵庫保存から、温め、持ち運びまでをこれ一つで実現するキッチン用品です。

キャンプなどにもとっても便利！

蓋部分にシリコンゴムパッキングが付いており密閉してくれるため、汁物を入れても中の物がこぼれにくい設計ですよ！



焼き菓子屋アレットソレ。

あれやそれやと色々な素材を混ぜる、独創的なお菓子作りを行っています。見た目も味もちょっとだけ楽しくなるモノが並ぶお店です。今回は人気のある商品を少しバージョンアップ。そして本間製作所の製品を使用したスクエア型のお菓子達も登場します。

今までに食べた事が無い組み合わせの焼き菓子と出会えるかも！普段は人気で売り切れてしまう事が多い人気のお店です。今回も数量限定販売ですので、お早めにお買い求めください！



# 社員シヨクドウより新メニューのご紹介とお知らせ！

一般利用も可能な、みんなの社員食堂「Restaurant CUIQUIRIT」より新メニューのご案内です。



濃厚がっつり！おなかも心もいっぱい。

## ①ローマ発祥！本格カルボナーラーラーラーラー！

10月の新メニューは、本格カルボナーラです！  
本場ローマのカルボナーラと同じく、マカロニのように穴の開いた細長いパスタ「ブカティーニ」を使用した、ソースがたっぷり絡むSUWADAオリジナルカルボナーラです！  
卵黄とチーズで作る本格ソースにカリカリベーコンが最高に合いますよ！！がっつりと食べたい気分ぴったり！  
スタッフ一同心よりご来店お待ちしております。

ランチセット 1,320円(税込)  
サラダ・スープ・ドリンク付



栗って、いいよね。

## ②秋のスワスワパフェ！

栗くり坊主 で一つ一つ丁寧に剥いた見附産の大きな栗といちじくを贅沢に使用したスワスワパフェ！  
見附産の栗の甘露煮と、いちじくの赤ワインコンフィチュール、ココアサブレ、スワスワソフト、砕いた栗の甘露煮入りのマロンペースト、シナモン風味のクランブルクッキーが入っています。  
最後にフレッシュいちじくがどしんと座って贅沢パフェの完成です！  
この時期にしか食べられない旬の栗をぜひ味わってみませんか？  
10月31日までの期間限定メニューです！

秋のスワスワパフェ 935円(税込)



3周年の感謝を込めて・・・！

## ③スワスワソフト 50円引きキャンペーン！

10/17(火)でレストランオープンしてから3周年になります！！  
沢山のお客様に足を運んで頂き本当に感謝しています。  
これからもお客様に喜んでもらえるようスタッフ一同頑張っていきたいと思っております。  
感謝を込めて、ささやかながらインスタフォロワー様限定キャンペーンを行います。  
カフェスミスのアカウントのフォロー画面提示でスワスワソフトを50円引き！**その場でフォロー**をしてもOKです！  
10月31日までの限定企画となっておりますが、**期間中何度でも**この料金でご利用可能となっておりますので、ぜひこの機会に人気No.1のスワスワソフトを食べに来てください！

レストラン・カフェ公式インスタグラム  
@suwadacafe\_1017



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