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。

2026.11月号
SUWADA NEWS RELEASE

今月も SUWADA の活動をご紹介する「ニュースレター」をお届けします。

朝の気温が一桁という日が増え、少しずつ冬の訪れを感じます。例年、「秋が無かった」「夏が終わったと思ったらもう冬」なんて話をすることが多かったのですが、今年は夏がやや涼しかったこともあり、しっかりと秋を感じることが出来ました。
秋と言えば、９月号のこちらのコーナーで「秋刀魚が楽しみ」と書きました。が、今年は秋刀魚が昨年の 16%程度しかとれない不漁だったそうです。今年は我が家の食卓に１度も登場しないまま冬を迎えることになりそうです。
秋はあったけど、秋刀魚は無かった。なかなかうまくいかないものですね。
あるものはあるうちに。今ある１日１日を大切に生きていこうと、秋刀魚から学んだ秋でした。



今月のニュース

1　新商品 SUWADA つめ切り RK 発売決定！ |P2
2　阪神百貨店 POP UP・クリスマスフェア開催！ | P3
3　Cafe Smiths' 新メニュー・工場見学動画公開 | P4

12 月 1 日に新商品 SUWADA つめ切り RK　発売決定！






「SUWADA つめ切り RK」
大正 15 年の創業以来、職人の手仕事による道具づくりを重ねてきた SUWADA。創業 100 年を迎えた今年、新たな 100 年を見据え、ニッパー型つめ切りの仕組みを根本から見直した新商品「SUWADA つめ切り RK」を発売します。

従来「ニッパー型つめ切り」は、持ち手の部分にバネが露出しているのが当たり前でした。
私たちはこれまで、バネをシリンダー構造化して隠すというアプローチで、より使いやすく、美しいデザインを追求してきました。
今回、さらなる改善のため、プロダクトデザイナーの小関隆一氏（RKDS）と共につめ切りを構造から見直し、「バネを完全に本体に内蔵する」という新しい機構の実現に成功しました（特許取得済）。
バネを内蔵したことで、無駄のない美しいデザインとなりました。バネの耐久性も向上したことで、より安心して永くご愛用していただける「新たな定番」と呼べる自信作が完成しました。

3 つの技術革新と特徴
1. 美しさと使いやすさを両立する「内蔵式バネ機構」
新設計のバネ機構を本体内部に完全に収めることで、外からはバネが見えないシンプルで美しいフォルムを実現しました。独自の機構により、刃の開閉が制限されることは無く、厚いつめも問題なく切ることができます。

2. 従来品よりも故障リスクを軽減
最小限のパーツ構成に絞り込むことで、故障リスクも最小限に抑えました。内蔵バネは従来品よりも耐久性が向上しており、より長く安心してお使いいただけます。

3. 手に吸い付くグリップとプロユースに応える剛性
バネの露出がなくなったことで造形上の制約が減り、手に取った時のホールド感を最優先したシンプルなグリップ形状が実現しました。しっかりと力が入るハンドル形状で、日常使いからハードなプロユースまで快適にお使いいただけます。

本品は SUWADA FACTORY SHOP　および　Official Online Shop にて 12 月 1 日 10:00 発売予定です。
あたらしい SUWADA のつめ切りをぜひ体感してください。

SUWADA つめ切り RK
価格　13,200 円（税込）

阪神梅田本店にて、POP UP STORE
「TSUBAME-SANJO FACTORY TO HOME」を開催！



11 月 18 日（水）～ 24 日（火）の 7 日間、阪神梅田本店にて、SUWADA がプロデュースする POPUP STORE「TSUBAME-SANJO FACTORY to HOME」を開催します。

京都で過去 2 回開催し、大好評だった本イベントが、今回は大阪に初登場！ものづくりのまち・燕三条から、SUWADA のつめ切りをはじめ、包丁やおろし金など、職人の技が詰まった日用品やキッチンツールを取り揃えます。
期間中は SUWADA スタッフが毎日店頭に立ち、爪の形や硬さ、お手入れのお悩みに合わせて、最適なつめ切りをご提案。実際に手に取りながら、自分に合った一本をお選びいただけます。
燕三条のものづくりの魅力を身近に感じられる 7 日間。梅田へお越しの際は、ぜひお気軽にお立ち寄りください。

「TSUBAME-SANJO FACTORY to HOME」
場所：阪神百貨店 阪神梅田本店
２F イベントテラス
期間：11 月 18 日 (水)~11 月 24 日 (火)
営業時間 10:00~20:00

Google Map

SUWADA クリスマスマーケットはじまるよ！



毎年大人気のねずみちゃん。いろんなポーズがあるので
集めたくなってしまうかも。

ファクトリーショップには早くもツリーやオーナメントなどのクリスマスデコレーションが施されクリスマス仕様になりました！
SUWADA FACTORY SHOP では今年も恒例のクリスマスマーケットを開催します！！イタリア DOLFI のデコレーションなど、ヨーロッパで直接買い付けた可愛らしい商品たちがにぎやかにショップを彩っていますよ！
SHOP では、つめ切りへの名入れサービスも行っています。その場ですぐに名前を入れてお渡しできますので、贈り物にいかがでしょうか。
悩ましいプレゼント選びも、ご予算や内容に合わせてスタッフがご提案させていただきますので、お気軽にお声がけください！

Cafe Smiths’ 新メニューのお知らせ



期間限定「ウィンターアフタヌーンティー」登場

大人気の「Cafe Smiths’ アフタヌーンティー」が、11 月 1 日～12 月 28 日までの期間限定で、冬仕様の「ウィンターアフタヌーンティー」となって登場いたします！
日に日に冷え込みが増すこれからの季節、温かい店内でゆっくりと特別なティータイムを過ごしませんか？
予約なしの当日ご利用も可能ですが、数量限定の人気メニューのため事前のご予約がおすすめです。ご予約は店頭またはお電話にて承っております。
寒い冬のひととき、Cafe Smiths’ で心温まる時間をお過ごしください。
皆さまのご来店をスタッフ一同心よりお待ちしております！

ウィンターアフタヌーンティー
お一人様 1,870 円（税込）※お好きなドリンク 1 品付
提供期間：11 月 1 日～12 月 28 日
提供時間：14:00～16:00（L.O.）
提供日：火曜日～日曜日・祝日（※月曜日は提供をお休みしております）
ご予約・お問い合わせ：お電話にて（0256-45-6111）
※写真は 2 名様分です



ほっとする、ホットチャイ。

肌寒い季節にホッと一息。
カフェスミス特製「オリジナルチャイ」

Cafe Smiths’ に、11 月・12 月限定の冬ドリンク「オリジナルチャイ」が登場しました！
ベースには無農薬のアッサムティーを使用し、カフェスミスが独自にブレンドしたスパイスを効かせた、香り高く奥深い味わいの一杯です。
お好みで「ハーベスト」さんのハチミツを加えていただくと、まろやかな甘みがプラスされ、さらに美味しさが引き立ちます。
日増しに寒さが増すこれからの季節、心も身体もぽかぽかに温まるおすすめのドリンクですよ！
スタッフ一同、皆さまのご来店を心よりお待ちしております！

「オリジナルチャイ」770 円（税込）
※11 月・12 月の期間限定メニュー



工場見学の紹介 Movie ができました。

SUWADA OPEN FACTORY では、工場見学、お買い物、お食事やアフタヌンティーに加え、ものづくりワークショップもお楽しみいただけます。このたび OPEN FACTORY での楽しみ方をまるっとご紹介する動画を公開しました。ご旅行計画などの参考に、是非ご覧ください！

動画はこちらから

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