



sakai
KITCHEN

道具を愛することは、
くらしを愛するということ。

大好きなものと一緒に、丁寧に暮らすことで、
それを使う自分のことも、
ちょっと誇らしく感じられる気がする。
そんな私らしい毎日をこれからも大切にしたい。



sakai kitchen 〈堺キッチン〉

堺の優れた伝統の技をもっと多くの人に知っていただきたいという
思いから立ち上がったブランドです。

堺の伝統産品である刃物、注染・和晒、線香、またそれらの魅力を引き
立て共に輝く逸品をブランド認定し、愛着を持って長く使い続けられる
上質なアイテムとして提案し、堺の伝統産業の魅力を発信しています。



堺の歴史と伝統産業

大阪府堺市は「ものの始まりなんでも堺」と言われるほど、日本を代表する歴史や文化の始まりの地とされています。ものづくりの起点は古墳時代に仁徳天皇陵古墳を築造する際に培った鍬や鋤といった鉄製道具の加工技術であり、後の技術・文化の発祥地としての基礎ができました。

また、堺市は室町時代以降、日明・南蛮貿易の商取引が盛んで、わが国最大の海外貿易拠点として繁栄しました。国際交流により、人・物・情報が交流し、ものづくり技術だけでなく茶の湯や和菓子などの文化が洗練され発展しました。

今もなお、多くの職人の皆さんによって様々な伝統技術、ものづくりの精神が脈々と受け継がれています。





堺打刃物・堺刃物

多くのプロの料理人から愛用されている「堺打刃物・堺刃物」。

16世紀にポルトガルからタバコが伝来すると、その葉を刻む「タバコ包丁」の製造が始まりました。その鋭い切れ味は江戸幕府から「堺極(さかいきわめ)」という印を入れて販売することが認められるほどで、やがて調理用包丁へと発展していきました。

堺打刃物の特徴は、

真っ赤に熱した軟鉄や鋼を叩き延ばして鍛える「鍛造」

刃を付け、美しく切れ味鋭い包丁に仕上げる「研ぎ」

鍛冶職人と刃付職人によって仕上げられた包丁に柄を取り付ける「柄付け」

という各工程をそれぞれの職人が担う分業制によって生み出されることです。



鍛造



研ぎ



柄付け

職人たちの技術が結集した包丁は、極上の切れ味と耐久性を兼ね備えています。

その切れ味は、刺身のような柔らかい食材でも繊維や細胞膜を壊さず、素材本来の旨味と食感を最大限に引き出します。



プロの料理人から愛される伝統の技を、ぜひご家庭でも。

sakai kitchen〈堺キッチン〉は、日々の料理をもっと楽しく、もっと美味しくなる、暮らしに寄り添う一本を提案します。食材の味を格段に引き上げる確かな品質で、日々の食卓をより豊かにしてみませんか。

※堺打刃物は国の伝統的工芸品に、大阪府の伝統工芸品に指定されています。

注染・和晒

豊臣秀吉の頃、大阪府堺市を含む泉州地域は、古くから木綿の栽培が盛んな土地でした。特に、市内を流れる石津川の豊富な水量など自然条件に恵まれた毛穴(けな)・津久野地区は、和晒(わざらし)の技術が発展しました。



和晒は、木綿の生地を緩やかな水流とともに釜で2～3日間焚き、脂分や不純物を取り除き、白く仕上げる伝統的な工程、または仕上がった生地のことを指します。

丁寧な手仕事によって品質が一定に保たれ、短時間で大量生産される洋晒に比べ、柔らかい手触りと優れた吸収性が特徴です。



糊置き

土手引き / 注ぎ染め

水洗い

だて干し(乾燥)

その和晒生地に、職人の手仕事で染料を注ぎ込む染色技法が「注染(ちゅうせん)」です。注染は、明治20年頃に大阪で生まれ、明治36年の内国博覧会での入賞をきっかけに全国へ広がりました。その後、第二次世界大戦の戦災により大阪市内の注染業者が堺へ移転し、堺の伝統産業として根付きました。

生地の上に防染糊(ぼうせんのみ)で土手を作り、そこに染料を注ぎ込み表裏両面から染めるので、糸の芯まで染まり、風合いのある染め上がりになります。鮮やかな彩りと自然なぼかしが特徴で、手染めならではの奥行きと風合いが生まれます。

この注染の技術によって、堺は浴衣や手ぬぐいの産地としても知られるようになりました。また、スクリーンやローラーで染料を和晒生地に直接押し付け精密な柄にも対応できる「捺染(なっせん)」と呼ばれる染色技法も発展し、今日の堺の地場産業を支えています。

伝統の技を、もっと身近に。使うほどに愛着が深まるお気に入りの一枚を、毎日の生活に取り入れてみませんか。

※浪華本染め(注染)は国の伝統的工芸品に、浪華本染めゆかた・浪華本染め手拭いは大阪府の伝統工芸品に指定されています。

線香

16世紀の終わりに中国から製法が伝わり、線香づくりが堺の地で始まりました。当時の堺は、自由都市として、日本最大の海外貿易港として栄え、商取引が盛んな都市でした。線香の主原料となる香木(こうぼく)や漢方薬種の多くは海外からの輸入品です。国際貿易港であった堺は、希少かつ多様な天然香料を入手しやすい線香作りに適した環境にありました。また、古くから「泉南仏国(せんなんぶっこく)」と呼ばれるほど寺院が多く、線香の需要が高かったことも堺で線香製造が根付いた大きな要因と考えられます。



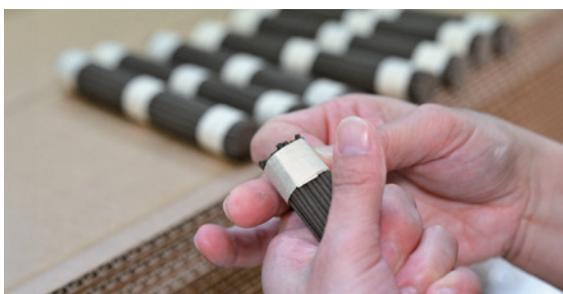
練り



盆切り



乾燥



把揚(たばあげ)

選び抜かれた天然香料を繊細な感覚で調合する技術により、堺の線香は品質を高めていきました。職人たちが古来の秘伝に基づき生み出す優雅で気品ある香りは、まさに「香の芸術品」と称されています。その名は全国に知れ渡り、明治時代には一大産地へと発展し、第二次世界大戦まで全国シェアのトップを誇りました。

そして今、400年以上にわたる伝統技術を礎に、その香りの世界は仏事やお供えといった



従来用途だけでなく、暮らしの中で香りを楽しむためのお香として、一日の始まりや終わりに心を整えたり、来客時のおもてなしなど、使い方に新たな広がりを見せています。sakai kitchen〈堺キッチン〉では、現代のライフスタイルに寄り添う、新しい香りの楽しみ方も提案しています。

※堺線香は大阪府の伝統工芸品に指定されています。



毎日の料理に、確かな切れ味と快適な使い心地を

ごうまのすけよしひろ

【郷右馬允義弘】粉末ハイス鋼割込 三徳包丁 エラストマー柄

ブランドストーリーはこちら



堺刃物の老舗、山脇刃物製作所が提案する現代の食卓に向けた新しい包丁です。伝統的な技術力と、現代的な機能性を融合した一本で、「本格的でありながら扱いやすい」という同社にとって新しい価値を形にしました。

刀身には、粉末冶金で製造された HAP40 粉末ハイス鋼を採用し、家庭用包丁として求められる切れ味、長く続く鋭さ、そして砥ぎ直しのしやすさを高いレベルで実現しています。さらに、錆への耐性も備えているため、日常の調理で扱いやすく、長く美しい状態を保てるのも魅力です。

柄には、環境に配慮した合成ゴム(エラストマー)端材を用いることで、耐水性と衛生面で優れ、また柔らかく手に馴染む質感と滑りにくさで長時間の調理でも疲れにくい設計です。

精悍なブラックカラーは、高級感とモダンさを演出し、キッチンに洗練された印象を与えます。さらに、ご家庭で扱いやすい両刃仕様も嬉しいポイント。この一本で、毎日の料理をもっと快適に、もっと楽しくしてみませんか。



株式会社山脇刃物製作所

〒590-0973 大阪府堺市堺区宿屋町西 1-2-21

☎072-228-3335



和晒で淹れる、豊かな一杯

【sasasa】和晒コーヒーフィルター

円すい型

扇型

水出し

ブランドストーリーはこちら



sasasa 和晒コーヒーフィルターは、創業明治44年の老舗、武田晒工場が手掛ける、洗って繰り返し使えるサステナブルなコーヒーフィルターです。素材には食品にも安心な綿100%の「岡生地」を採用し、伝統的な和晒加工による清潔で丈夫な仕上がりが特徴。

ペーパーフィルターでは取り除かれがちなコーヒーの油分をほどよく残し、まろやかでコク深い味わいを楽しめます。

形状はドリッパーの形状に合う円すい型と扇型の2種類あり、一般的なドリッパーに対応。また、水出し専用タイプもあり、冷蔵庫で約12時間抽出することで、雑味のないクリアな飲み口とやさしい甘みを引き出します。どのタイプも2~4杯分に対応し、繰り返し使えるため経済的で環境にもやさしいアイテムです。乾きやすい生地なので、毎日のコーヒータイムに手軽に取り入れられます。

コーヒーブランド「Overview Coffee Japan」監修のもと開発された本製品は、コーヒーを愛する方に新しい楽しみ方を提案します。伝統技術と現代のライフスタイルが融合した「sasasa」で、豊かな一杯をお楽しみください。



株式会社武田晒工場

〒599-8266 大阪府堺市中区毛穴町197-2

☎072-271-0504



包んで、畳んで、暮らしを彩る

【tututata】和晒手ぬぐい

Bamboo Grove

Lace Paper

Corn

Stripe

Bakery

Dotdot など

ブランドストーリーはこちら



1931年の創業以来、和晒(わざらし)の伝統技術を守り続けてきた角野晒染。その確かな技と想いから、新しいライフスタイルブランド「tututata」が誕生しました。
ブランド名は、日本の布文化を象徴する「包む」「たたむ」という所作の音から。風呂敷でもハンカチでもない、暮らしに寄り添う新しい手ぬぐいをお届けします。
和晒ならではの通気性と吸水性はそのままに、デザインは従来のイメージを一新。北欧テキスタイルを思わせるモダンな柄とやさしい色合いが、日常に明るさと遊び心を与えます。
厚手で上質な生地は、手に取るたびに感じる確かな品質。また、両端には端かがり縫製を施し、繰り返し洗ってもほつれにくい耐久性を実現しました。さらに、「手ぬぐいレシピ」付きで、キッチンやインテリア、ファッションのアクセントなど、暮らしの中で使い方を提案します。
生地の精練・漂白からプリント、検品まで、すべて自社で一貫生産。職人の目と手が行き届いたものづくりが揺るぎない品質を届けます。伝統と現代の感性が融合した一枚はあなたの日常に長く寄り添う逸品です。



角野晒染株式会社

〒593-8322 大阪府堺市西区津久野町 3-32-1

☎072-262-0425



色をまとう、季節を楽しむ

【hirali】 ガーゼストール

雨休み

氷結ぶ

風光る

山眠る

冬風

ブランドストーリーはこちら



竹野染工のブランド「hirali」から、独自の両面染色技術を活かした新商品「ガーゼストール」が誕生しました。両面染色技術は、熟練の職人技とロール捺染(生地をローラーで転がしながら模様を染める技法)が融合し、薄く透けるガーゼ生地の表と裏を、裏写りなく異なる色に染め上げるもの。全国でも竹野染工だけが持つ特別な染色方法です。気温に応じた染料の調合など通常の5倍もの手間をかけ、職人の繊細な感性によって生み出されています。

軽やかで柔らかな肌触り。デザインは、日本の伝統柄をモダンにアレンジし、季語をモチーフに平安時代の色彩文化「重ねの色目」から着想を得た色合わせが特徴です。首に巻くと裏表の色が重なり、奥行きのあるスタイルに。巻き方次第で表情が変わり、使う楽しさを存分に味わえます。

サイズは34×180cm。夏は汗取りや日除け、冷房対策に、冬は防寒アイテムとして一年中活躍します。バッグに小さく忍ばせられる携帯性も魅力です。性別や世代を問わず使えるファッションアイテムであり、堺の染色文化と独自の技が息づく逸品。使うほどに柔らかく育つ変化もぜひお楽しみください。



竹野染工株式会社

〒599-8266 大阪府堺市中区毛穴町 355-3

☎072-274-1900



お香を身近に、美しく

KEITA MARUYAMA お香シリーズ

- 好文木 短寸大把 / 紙筒ミニ寸
開運香 短寸大把 / 紙筒ミニ寸
白檀九重香 短寸大把 / 紙筒ミニ寸

ブランドストーリーはこちら



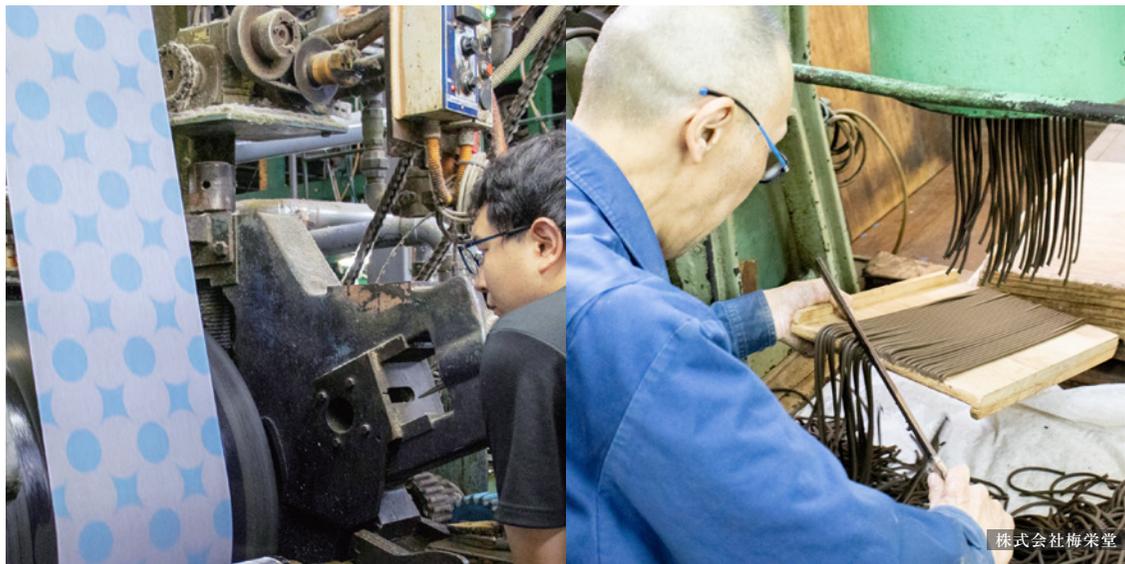
創業300年余の歴史を持つ堺市の香老舗梅栄堂が、ファッションブランド KEITA MARUYAMA と手を組み、歴史ある銘香に新しい美を纏わせました。パッケージデザインは、日本の四季や伝統美を独自の感性で表現する丸山敬太氏によるもの。国内外で愛される「和」の世界観を、現代的なビジュアルで再構築しています。

東洋的でエキゾチックな柄は、お香の故郷である東南アジアや東洋を彷彿とさせ、インテリアとしても映える高い質感を実現。ギフトにも最適です。これまで仏事用のイメージが強かったお香に新しい切り口を与え、若い世代やファッション、アートに関心のある人々の日常にも自然に溶け込み、空間を引き締めます。ラインナップは、梅栄堂を代表するロングセラー「好文木」「開運香」「白檀九重香」の3種類。それぞれ100年以上の歴史を持ち、厳選された天然原料を使用した深みのある香りが特徴です。好文木はやさしく華やかな香り、開運香は清涼感ある辛口の香り、白檀九重香は重厚で気品ある香りを楽しめます。歴史とファッションが融合したお香でああなたの日常に特別な香りの時間を届けます。



株式会社梅栄堂

〒590-0943 大阪府堺市堺区車之町東 1-1-4
☎072-229-4545



株式会社梅栄堂



竹野染工株式会社



株式会社山脇刃物製作所



株式会社武田晒工場



角野晒染株式会社

堺キッチンセレクション認定商品(第1~4回) 堺打刃物・堺刃物



1. 【菊月】渦 三徳包丁



1. 【重陽】白 三徳包丁



3. 【一刀斎虎徹作】INOX 和三徳
青森ヒバ 八角人工大理石口輪柄 青森ヒバ鞘付



3. 【一刀斎虎徹作】INOX 和ペティ
青森ヒバ 八角人工大理石口輪柄 青森ヒバ鞘付



5. 【sen 閃】
和ペティナイフ・切付ペティナイフ 150mm
黒打 / 磨き / 鏡面



2. 【漆 景清】SANMA KNIFE



2. 【漆 景清】切付型 和三徳包丁



4. 【一刀斎虎徹作】INOX 和三徳 間伐材八角柄
オニグルミ / エンジュ



6. 【堺孝行】「煤黒」和三徳包丁
(堺キッチンオリジナル)



7. 【堺孝行】33層樋目ダマスカス和三徳
(堺キッチンオリジナル)
黄凜 / 紅奈

1. 河村刃物株式会社 ☎072-232-5039 / 2. 株式会社馬場刃物製作所 ☎072-232-2641
3~5. 株式会社高橋楠 ☎072-238-6565 / 6~7. 株式会社青木刃物製作所 ☎072-229-3737



8. 【堺・森本】キャンプ専用ナイフ
EIJIN



9. 【堺一文字吉國作】AUS10 流清
「燦藍」三徳包丁 180mm



10. 銀三180牛刀 / 銀三180牛刀手彫り模様入り /
銀三ニッケルダマスカス 180牛刀



11. 【刃道】潮騒
小文化 / 文化 / 切付牛刀



12. iDChoki

8. 森本刃物製作所 ☎090-8144-6486 / 9. 株式会社ダイキチ ☎072-228-3711
10. 山塚刃物製作所 ☎072-268-0177 / 11. 株式会社福井 ☎072-227-0001
12. アルスコーポレーション株式会社 ☎072-260-2121



1. 【WASIL】 FABRIC FRAME
【maru】



1. 【WASIL】〈佐山愛〉夜の森 S



2. 【にじゆら】 チェアクッションカバー
grow cactus ブルー



2. 【にじゆら】 手ぬぐい
boulangerie Esquisse-France-



3. 【にじゆら】 刺し子風手ぬぐい mug
ポルドー / ブラック×グレー / ベージュ×パープル



4. 【さささ】和晒ロール Stand



4. 【さささ】和晒ロール Cut
(ミシン目あり)



5. 【左海壺人】注染ダブルガーゼハンカチ
干支シリーズ



6. 【左海壺人】注染扇子 ケース付き
千鳥と青海波 / かまわぬ / 東ね熨斗



7. 【hirali】手ぬぐい

風光る / 梅ふふむ / 遠花火 / 雨休み
秋の水 / 銀杏散る / 冬凧 / 冬銀河

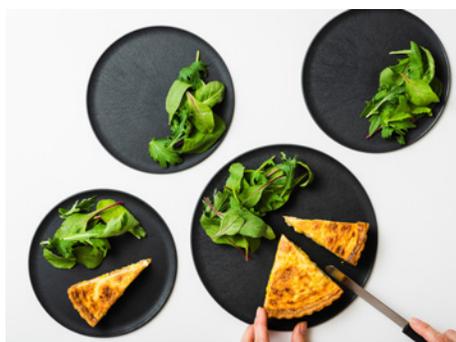
4. 株式会社武田晒工場 ☎ 072-271-0504 / 5~6. 株式会社協和染晒工場 ☎ 072-271-0015
7. 竹野染工株式会社 ☎ 072-274-1900



1. プレミアムインセンスホルダー Fio



2. 【KON-KOU】 incense holder
BALANCE / 堺包丁



3. CHOPLATE



4. 【aruci】 ウォッシュブルレザー
ハカマエプロン



5. ふむふむ



掲載商品は堺伝匠館オンラインショップより
ご購入いただけます。

<https://www.emallsakai.com>

1. 株式会社梅栄堂 ☎072-229-4545 / 2. ハイテン工業株式会社 ☎072-361-8110
3. 株式会社河辺商会 ☎072-260-6700 / 4. 株式会社 waji ☎072-206-0127
5. 大江畳 ☎072-221-4145

堺伝匠館

堺の伝統産業の展示・販売・体験施設。

1階販売フロアでは多種多様な包丁や注染手ぬぐい、線香、昆布製品、鯉幟、和菓子などを販売。

2階展示フロアの「堺刃物ミュージアム CUT」では、さまざまな用途の包丁や約300本の包丁の素材を使ったシャンデリア「HIBANA」等を展示しており、堺の刃物を深掘りすることができる。

また、「TAKUMI EXHIBITION」では、刃物以外の伝統産業の歴史や製法に関する展示のほか、定期的に実演や体験イベントも開催している。



住 所 | 大阪府堺市堺区材木町西 1-1-30 ☎072-227-1001

営業時間 | 10:00~17:00 (休)第3火曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始

入館料 | 無料

アクセス | 阪堺電車「妙国寺前」駅から南西へ約100メートル
南海電車「堺」駅から北東へ約1,100メートル
関西国際空港から車で約30分



<https://www.sakaidensan.jp>



堺市博物館

世界遺産・百舌鳥古墳群をはじめ、堺の歴史と文化をわかりやすく紹介する博物館。無料の「百舌鳥古墳群シアター」では、迫力ある映像で古墳群の成り立ちを体感できる。埴輪などの立体パズルで遊べるコーナーもあり、大人から子どもまで楽しみながら学べるのも魅力。近隣には堺市茶室「仲庵」や「おおさか堺パルーン」、百舌鳥古墳群ビジターセンターなど、見どころも多い。館内ミュージアムショップでは、オリジナルグッズや図録の販売も行っている。隣接する茶室「仲庵」では、抹茶と干菓子のセットが楽しめる。

📍 堺市堺区百舌鳥夕雲町 2 大仙公園内

☎ 072-245-6201

🕒 9:30~17:15 (入館は16:30まで)

📅 月曜 (祝休日の場合は開館)、年末年始

💎 一般200円、高校・大学生100円、小・中学生50円



百舌鳥古墳群ビジターセンター

2021年春、仁徳天皇陵古墳のそばに開館。展示室では、入門編として古墳の基礎知識を分かりやすく解説。なかでも古墳群の位置関係がひと目で分かる展示は、築造された場所にも、ある種の法則性があることを教えてくれる。約14m×約3mものカーブスクリーンと床に8K空撮映像などが投影されるシアターでは、百舌鳥古墳群のほか、堺の歴史や文化を体感できる。館内には休憩スペースもあるので、展示を参考に古墳めぐりの計画を立てるのもいい。また、ユニークな古墳グッズやお土産の販売もある。

📍 堺市堺区百舌鳥夕雲町 2-160

☎ 072-245-6682

🕒 9:00~18:00 休 年末年始 💎 入館無料



鉄炮鍛冶屋敷(町家歴史館 井上関右衛門家住宅)

全国で唯一現存する江戸時代の鉄炮鍛冶の作業場兼住居で、堺市の有形文化財に指定されている。部品を組み立てて完成させる「仕上場」、商談や取引を行った「みせの間」、鉄を鍛えて銃身をつくる「鍛冶場」などがあり、分業により鉄炮産業を支えてきたことを視覚的に体感できる。鉄炮鍛冶・井上関右衛門家に伝わる代表的な資料の展示や、風を送って火力調整する「ファイゴ」などの鍛冶体験ができる魅力的なデジタルコンテンツがある。

📍 堺市堺区北旅籠町西 1-3-22

☎ 072-228-1501

🕒 10:00~17:00 (入館は16:30まで)

📅 火曜 (祝日の場合は翌日)、年末年始

💎 500円、堺市在住の65歳以上の方・中学生以下・障害のある方と付き添いの方は無料



シマノ自転車博物館

自転車の「はじまり・ひろがり・これから」をテーマに、子どもから大人まで楽しめる自転車の魅力がいっぱい詰まった日本唯一の博物館。同博物館内では、世界最古級の自転車から個性豊かなものまで多種多様な自転車がダイナミックに展示され、歴史や文化を学んだり、環境面でも自転車の価値が再発見できるよう、さまざまな工夫が取り込まれている。1階無料体験ゾーンでは、堺市と自転車の関わりについて気軽に見学することが可能。

📍 堺市堺区南向陽町 2-2-1 ☎ 072-221-3196

🕒 10:00~16:30 (入館は16:00まで)

📅 月曜 (祝日の場合は翌日)、年末年始

💎 一般500円、高校生・大学生200円、中学生以下と65歳以上、障害のある方と付き添い1名は無料



さかい利晶の杜

堺が生んだ偉人、千利休と与謝野晶子を通して堺の歴史・文化を体験できるミュージアム。千利休と、環濠都市として栄えた堺の歴史や、与謝野晶子の文学の世界を紹介する展示が充実。千利休作とされる国宝茶室「待庵」の創建当初の姿を想定復元した「さかい待庵」も見学できる。また、本格的なお茶室でのお点前体験や、テーブルと椅子席で気軽に参加できる立礼茶席などの茶の湯体験施設も。

📍 堺市堺区宿院町西 2-1-1 ☎ 072-260-4386

🕒 9:00~18:00、茶の湯体験施設 10:00~17:00 📅 第3火曜（祝日の場合は翌日）、年末年始

💰 大人：300円、高校生：200円、中学生以下 無料

堺市内の
ものづくり見学・体験スポット
<https://sakai-openfactory.jp>



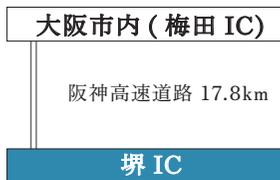
堺を観光したい方は
こちら
<https://www.sakai-tcb.or.jp>



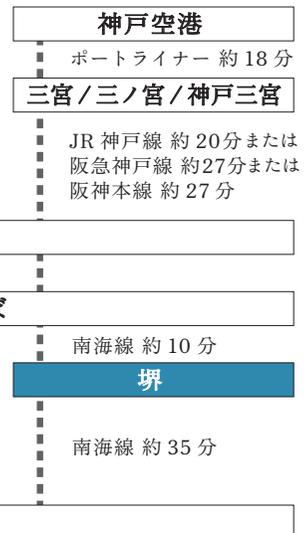
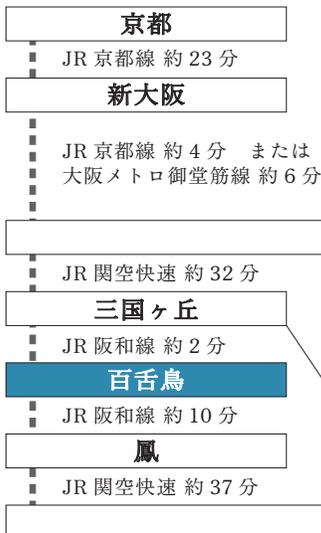
堺市へのアクセス



車でお越しの場合



電車でお越しの場合



※ルートは一例です。※所要時間は目安です。※乗り継ぎ情報や時刻表などは各交通機関のホームページをご確認ください。

お問い合わせ先

堺キッチンセレクション事務局

〒590-0078 大阪府堺市堺区南瓦町3番1号

☎072-228-7534 ✉chisan@city.sakai.lg.jp



堺キッチン WEBサイト



Instagram

@sakai_kitchenselection