

第2回堺キッチンセレクション 応募説明会・セミナー

令和4年6月16日
堺市 地域産業課 振興係
株式会社リアルジャパンプロジェクト

次第

- 応募説明会 13:30 ~ 14:00
- 質疑応答 14:00 ~ 14:20

(休憩10分)

- セミナー 14:30 ~ 15:20
- 質疑応答 15:20 ~ 15:30

応募説明会

伝統産品である「刃物」「注染和晒」「線香」とそれらの伝統産品の魅力を引き立てる逸品を「sakai kitchen<堺キッチン>」ブランドとして認定し、本市の伝統産業及び認定商品の魅力を一般消費者や様々なメディアに広く情報発信することにより、「暮らしの質」への意識が高い人を中心にアプローチし、堺の伝統産業の認知度向上や伝統産品のブランド力強化等に寄与することを目的とします。

sakai kitchen〈堺キッチン〉とは

堺の優れた伝統技術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。
「道具を愛することは、暮らしを愛すること。"日々の暮らしを愛する"」をブランドコンセプトに、
愛着をもって長く使い続けられる上質なアイテムを提案します。



「暮らしの質」への意識が高い人

- ・高品質なものを長く大切に使いたい人（SDGsや環境保全への関心）
- ・丁寧な暮らしや四季を意識した暮らし方に価値を見出す人（QOLの追求）
- ・ライフスタイルに拘りを持つ人（個性の探求）
- ・日本古来のモノ、地域の職や文化を尊敬する人（伝統回帰志向）



一事業内容

「堺の伝統産品」を包括する「ブランドコンセプト」を新たに構築し、専門家よりアドバイスを受け、首都圏で開催する販売会等への出展に向けて、既存商品の改良を行う。

一主要内容

- ・専門家監修（西堀 耕太郎氏／(株)TCI研究所）による新規商品開発、改良（全3回）
- ・銀座三越7階での催事及び三越伊勢丹オンラインショップでの販売
- ・オンラインクラフトマーケットでの販売
- ・各種情報発信
リーフレット作成、公式ホームページへの商品掲載、オンラインメディア「Premium Japan」による取材、広報さかいへの掲載



参加事業者（敬称略）

・刃物（合計4社）

株式会社和泉利器製作所

河村刃物株式会社

株式会社高橋楠

株式会社馬場刃物製作所

・注染・和晒（合計3社）

株式会社三共晒

株式会社武田晒工場

株式会社ナカニ

マクアケで目標比589%を達成した青森ヒバ三徳、ペティを催事用に追加手配。
「青森ヒバ」の柄と人口大理石柄を使用した柳刃包丁をあらたに追加制作。
FSC認証の間伐材を使用した環境負荷の低い素材を使用したパッケージを新規開発。



一刀斎虎徹 ステンレス製三徳包丁
青森ヒバ八角人工大理石口輪柄



一刀斎虎徹 ステンレス製ペティナイフ
青森ヒバ八角人工大理石口輪柄

改良



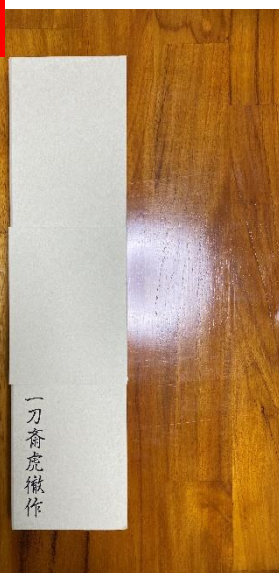
一刀斎虎徹 ステンレス製柳刃包丁200mm
青森ヒバ八角人工大理石口輪柄

改良



一刀斎虎徹 ステンレス製柳刃包丁230mm
青森ヒバ八角人工大理石口輪柄

新規



一刀斎虎徹
製作

新規



環境負荷の低い素材を使用した新パッケージ

専門家からも評価の高かったデザイン性を高めるという方向性で商品改良に着手。通常の研ぎ、刃付けとは異なり、あえて境界をぼかすことにより霞がかかったような刃を着けたデザインを開発。高田シェフの「サンマのようだ」というコメントから、柄も漆を採用し、「SANMA KNIFE」と命名。

改良



事業者訪問の際に和晒の端材を使用したテキスタイルボードに専門家が着目。
新しくデザインを起こしたほか、ボードの材質等あらたに見直し、さらに
三共晒社内で内製化できるようにアドバイスを実施。
「FABRICFRAME」として新商品ラインナップに追加。

新規



[kukuru]

新規



[fusa]

新規



[shiwa]

新規



[ito]

新規



[yure]

新規



[taira]

新規



[nure]

「堺キッチン」のコンセプトに沿った、おうち時間を楽しく演出するインテリアツールとして
注染手ぬぐいを丸一枚使用したチェアクッションカバーを新規制作。

新規



にじゆらチェアクッションカバー
grow cactus ブルー

新規



にじゆらチェアクッションカバー
grow cactus ピンク

新規



にじゆらチェアクッションカバー
spend time ブラウン

新規



にじゆらチェアクッションカバー
peace dance 緑

銀座三越

開催日：3月10日(木)～12日(土)、16日(水)～22日(月)

会場：銀座三越7階 シャンデリアスカイ（前半）、リミックススタイル（後半）

参加事業者：河村刃物、高橋楠、馬場刃物製作所、三共晒、武田晒工場、ナカニ（6社）



三越伊勢丹オンラインストア

販売期間：2022年3月2日（水）～2022年4月30日（土）

URL: <https://www.mistore.jp/shopping>



ローカルクラフトマーケット

販売期間：2022年2月19日（土）～20日（日）

URL: <https://www.localcraftmarket.co>

※自宅にいながら全国各地の作り手を自由に巡る
オンライン・クラフト・マーケットに参加。



sakai kitchen<堺キッチン>独自のツールによる情報発信

・公式ホームページ制作

・リーフレット制作

・広報さかいへの掲載

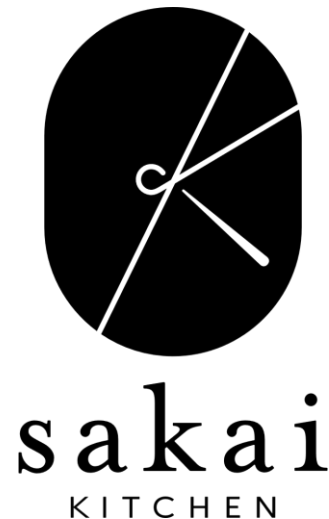


・「Premium Japan」による特集形式で伝統産業の歴史、魅力をひも解く記事を取材・作成。
三越伊勢丹の催事にあわせ、2022年3月10日に前編「刃物編」、3月16日に後編「注染和晒編」を公開。

令和4年3月掲載記事一覧（28のメディアに掲載）

- | | | |
|-------|-------------------|--|
| 3月10日 | 中央区民ニュース | 歴史や文化の始まりの地とされる堺市。堺の伝統技術を、もっと多く |
| 3月11日 | Nikkei.com | 包丁や注染クッションの「堺キッチン」、銀座三越で披露 |
| 3月11日 | 日本経済新聞 | 堺伝統産業の展示会、銀座三越で |
| 3月11日 | dmenu news | <大阪府堺市・広報さかい>新ブランド「sakai kitchen(堺キッチン)」誕生
堺の伝統産品が暮らしを豊かに |
| 3月11日 | 繊維ニュース | 堺市／堺打刃物と注染・和晒の総合ブランド立ち上げ |
| 3月12日 | shifumy (Twitter) | 【News】La Cime・高田裕介さんがアドバイザーを務める
キッチンツールブランド「sakai kitchen（堺キッチン）」 |

第2回堺キッチンセレクションについて



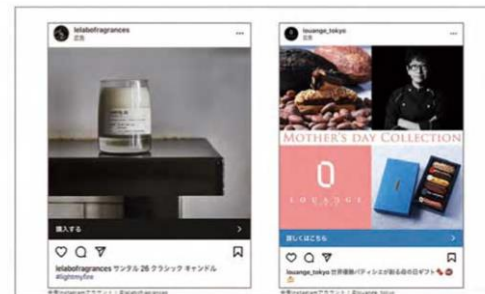
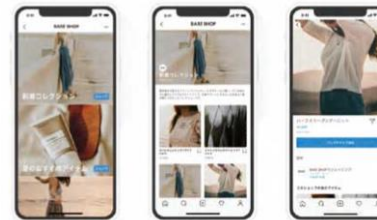
第2回堺キッチンセレクションは、伝統産品である「刃物」「注染和晒」「線香」とそれらの伝統産品の魅力を引き立てる商品を「sakai kitchen<堺キッチン>」ブランドとして認定するものです。

認定商品は、堺市より広報支援・販路開拓支援など様々なサポートが受けられます。

- 1 「sakai kitchen<堺キッチン>」公式ホームページにて認定商品を紹介。
- 2 堺伝統産業会館や堺の特産品を集めたオンラインショップ「イーモール堺」にて販売機会の提供。
- 3 首都圏での販売機会の提供（2023年2月頃予定）。
 (代官山 T-SITE 代官山蔦屋書店内、又は銀座蔦屋書店特設イベントスペースを予定)。
- 4 こだわりの逸品をセレクトしている工芸品ライフスタイルショップ「リアルジャパンストア」の
 オンラインストア内にて「sakai kitchen<堺キッチン>」の特集実施による販売機会の提供。
 (2023年2月頃予定)



- 1 販促効果を高める「sakai kitchen<堺キッチン>」ブランドロゴマークの利用許可。
- 2 堺市が市の広報紙やホームページ、SNS等、認定商品の広報活動を実施。
- 3 インフルエンサーによる情報の拡散。SNSプロモーション。
- 4 SNSにおける販売商品の紹介及び商品への誘導。
- 5 当事業で制作した「sakai kitchen<堺キッチン>」のPR動画や撮影画像の提供。



申請者は、次の全てを満たすことが必要です。

- ・「堺キッチンセレクション」の趣旨に賛同いただける中小企業(個人事業主も含む)。ここでいう中小企業は、中小企業基本法第2条第1項に規定する者をいう。
- ・各種法令(家庭用品品質表示法、JAS法等)を厳守し事業を行っていること。
- ・商品の製造及び販売に必要な許認可や、意匠権、商標権、著作権、特許権等に関する許諾を得ていること。
- ・風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律第2条に定める業を行う者でないこと。
- ・暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律に基づく暴力団でないこと。
- ・当事業に関する取材への協力や「sakai kitchen<堺キッチン>」の催事等活動に協力的であること。

※募集対象商品に応じて、別途対象事業者の要件があります（次ページを参照ください）。

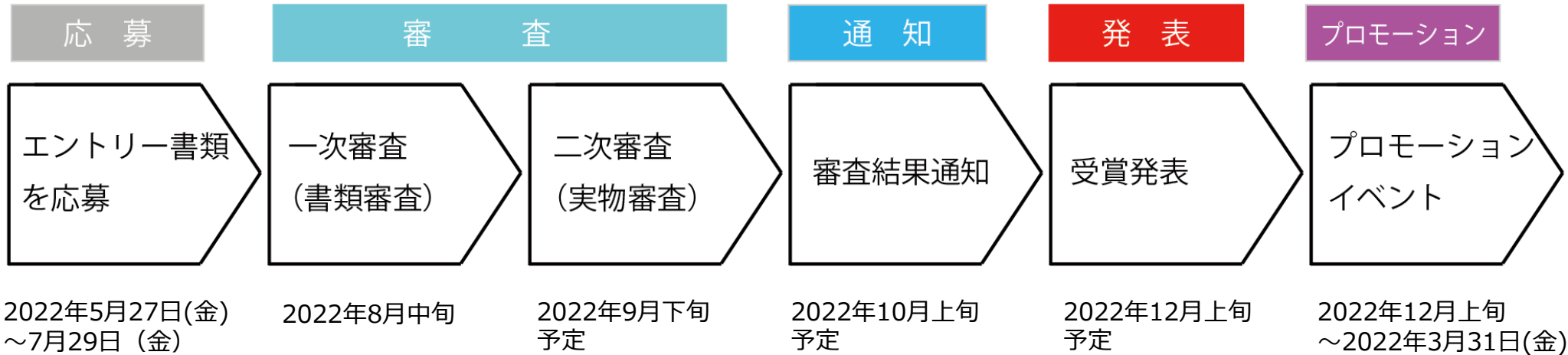
ブランドコンセプトに合致する下記1又は2の商品(当該事業のために新たに開発する商品を含む)。
なお、申請商品は、1事業者につき、1品までとします。ただし、サイズ違いやカラーバリエーション、
シリーズ展開がある商品については、原則用途が同一のものを1商品とみなします。

- 1 堺の伝統産品(刃物・注染和晒・線香)
(対象事業者：本社、本店又は主たる事業所が堺市内に有する者)
- 2 伝統産品(刃物・注染和晒・線香)の魅力を引き立てともに輝く逸品
(対象事業者：本社、本店、主たる事業所、営業拠点又は生産拠点のいずれかを堺市内に有する者)

※食品については対象外とします。

- 伝統産品の使用、保管の場面において一般的に必要な器具、備品の類
例：線香立て、香炉、包丁を保管するケース、包丁スタンドなど伝統産品の使用・保管の際に
伝統産品と接触する場面のあるもの。
- 伝統産品をイメージさせる（伝統産品そのものを活用しない）伝統産品以外の商品
例：形から伝統産品をイメージさせるもの（刃物オブジェ等）
技術から伝統産業をイメージさせるもの（堺刃物の技術を活用したフォーク・ナイフ等）
- 伝統産業事業者以外の事業者が伝統産品の新たな活用方法を提案する商品
例：和晒活用のホームウェア、注染の手ぬぐいを活用したインテリア用品等

応募の手順 全体の流れについて/概要



1 応募

第2回「堺キッチンセレクション」申込書と各種書類を受付窓口に提出。
(申込書はsakai kitchen<堺キッチン>公式ホームページよりダウンロードできます。)

2 一次審査

応募受付締切後、審査委員会は書類審査を開始します。一次審査では、申請書情報をもとに「sakai kitchen<堺キッチン>の趣旨に合致するか」、「要件を満たしているか」が判定されます。

3 二次審査

この審査では応募対象の実物を審査会場に展示し、様々な視点から審査します。

4 審査結果の通知

10月上旬に審査結果を通知します。

5 認定商品プロモーション・イベント

12月～3月に「sakai kitchen<堺キッチン>」ブランド認定を受けた商品のプロモーション・イベントを開催します。

5 認定商品のプロモーション・イベント（例）

堺キッチンセレクションに認定されるとどのような販売促進に参加できるのかを紹介します。

首都圏で開催されるイベントへの参加、SNSにて影響力を持つ複数のナノインフルエンサーによるプローション等様々な情報発信を実施するため、露出機会が増えます。

—首都圏でのライフスタイルショップでのイベント（銀座蔦屋書店または代官山蔦屋書店）



第2回「堺キッチンセレクション」は次の審査基準に基づき選定します。

整合性 「sakai kitchen<堺キッチン>」のブランドコンセプトに合致している。等

貢献性 堺の伝統産業の魅力発信に資する度合いが高い。等

信頼性 品質維持・向上に関する取組や技術的な裏付けがある。等

市場性 類似の商品・産地と比べて優位性・独自性がある。等

訴求性 消費者の心を惹きつける強い魅力を有している。等

堺市の優れた商品をお持ちの事業者の皆様からのご応募をお待ちしております！

応募の詳細はsakai kitchen<堺キッチン>公式ホームページをご覧ください。



<https://www.sakai-kitchen.jp>