

ルクセンブルクで堺打刃物のプロモーションを実施します

公益財団法人堺市産業振興センターと在ルクセンブルク日本国大使館では、堺伝匠館における欧米系インバウンドの堺打刃物に対するニーズ等を踏まえ、ルクセンブルクで堺打刃物のプロモーションを以下のとおり行います。

同プロモーションでは、包丁研ぎ・手入れの実演や食材の試し切り、堺打刃物の魅力を伝えるプレゼンテーションを実施し、さらなる海外需要の喚起と需要拡大に取り組みます。

1 期間

令和7年2月1日（土）～4日（火）

2 場所

1日（土） Belle Etoile Shopping Center（ショッピングセンター ベル・エトワール）※1
[Route d'Arlon, 8050 Bertrange]

2日（日） Centre Culturel Cents（文化センター セント）※2
[167, rue de Trèves, 2630 Luxembourg]

3日（月） 駐ルクセンブルク日本国大使公邸 ※3

4日（火） École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg（ルクセンブルクホテル観光学校）※4
[19, 9257, rue Joseph Merten, 9257 Diekirch]

（※1）1974年開業。105軒の店舗、レストランが入るルクセンブルク最大のショッピングセンター。

ベル・エトワール主催の日本文化特別イベントに出展して行います。

（※2）在ルクセンブルク日本国大使館との共催により、一般の方を対象にプロモーションを行います。

（※3）在ルクセンブルク日本国大使館との共催により、料理業界の方等を対象にプロモーションを行います。

（※4）1949年創立。ルクセンブルクでホテル、レストラン、ケータリングの全てを学べる唯一の学校。

学校の講師、学生を対象に（公財）堺市産業振興センターが単独でプロモーションを行います。

3 内容

一般の方や料理業界関係者、料理学校の講師・生徒などを対象に、刃付け職人で堺打刃物伝統工芸士の伊野英樹氏による包丁研ぎ・手入れの実演や食材の試し切り等を行います。

また、堺市産業振興センター海外販路開拓コーディネーターのエリック・シュヴァリエ氏による堺打刃物の魅力を伝えるプレゼンテーションも実施します。



昨年度実施の様子（フランス・パリ）

■包丁研ぎ実演者

堺打刃物伝統工芸士 伊野 英樹 (いの ひでき)

平成 12 年より現在の仕事に従事し、平成 30 年度に伝統工芸士として認定。歴史ある堺打刃物の伝統的な研ぎ方を長年に渡り継承。今日砥ぐ包丁が、昨日までに砥いだものより良い仕上がりになるよう日々成長することを心掛けている。

[受賞歴]

平成 28 年度 堺市功績者表彰



■海外販路開拓コーディネーター

Eric Chevallier (エリック・シュヴァリエ)

ソルボンヌ大学にて日本文学を学び、そして古墳に興味を持ち来日。2012 年、堺打刃物のフランス語翻訳等をきっかけに、堺打刃物伝統工芸士の元に弟子入りし、修業を積む。現在、公益財団法人堺市産業振興センターの伝統産業・海外販路開拓コーディネーターとして、堺伝匠館のインバウンド対応、堺の伝統産業の海外発信などに携わっている。



問 い 合 わ せ 先	(本プロモーションに関すること)
	担 当：公益財団法人堺市産業振興センター 経営支援課 電 話：072-255-1223 ファックス：072-255-1185
	(堺の伝統産業に関すること)
	担 当 課：産業振興局 産業戦略部 地域産業課 電 話：072-228-7534 ファックス：072-228-8816