



sakai kitchen〈堺キッチン〉認定商品の プロモーションを首都圏で実施します

堺市では、堺の伝統産品とその魅力を引き立て、共に輝く逸品を「sakai kitchen〈堺キッチン〉」ブランドとして認定し、その商品のプロモーションを行うことで伝統産業のブランド力向上に向けて取り組んでいます。

このたび、大丸東京店「明日見世」などで sakai kitchen〈堺キッチン〉の既認定商品の展示、販売を行います。また、プロモーション期間内、明日見世ショップ内やミシュランガイド掲載店にて伝統産品の魅力がより伝わるスペシャルイベントを実施します。

1 sakai kitchen〈堺キッチン〉の展示、販売

日程	令和7年8月20日（水）～11月11日（火）	
場所等	大丸東京店（東京駅直結）9階「明日見世」 （東京都千代田区丸の内1-9-1）	午前10時～午後8時
	TOIビル2階 Onland Store （東京都中央区日本橋横山町5-18）	正午～午後6時（日曜、月曜、祝日を除く）

※刃物は Onland Store でのみ販売します。



明日見世



Onland Store

2 スペシャルイベント

① ミシュランガイド掲載店での堺刃物を用いた参加型デモンストレーションイベント

日時	令和7年9月18日(木) 正午～午後2時
場所	清澄たか原(東京都江東区清澄2-15-4 ベイウインドウ清澄白河1階)
内容	メディア関係者や参加後 SNS 等で sakai kitchen<堺キッチン>ブランドの魅力を発信いただける方等を対象とした堺刃物を使った料理体験や試食会イベント。 イベントでは、日頃より堺刃物を愛用しているプロの料理人が堺刃物の魅力を発信します。また、sakai kitchen<堺キッチン>認定事業者の河村刃物、伝統工芸士(鍛冶)による堺刃物の特徴、こだわり等の説明や日常使いにおける楽しみ方をお伝えします。
事業者	(株)田中打刃物製作所、河村刃物(株)、清澄たか原
費用	無料
申込方法	申込開始日: 令和7年8月13日(水) 住所、氏名、年齢、電話番号を記載の上、以下のメールにて直接お申し込みください。 info@cg.japan.net
定員	8名(応募者の中から抽選)



河村刃物(株) 河村 大輔氏



(株)田中打刃物製作所 田中 義一氏



料理イメージ



使用する堺刃物

② オリジナルお香セット制作ワークショップ

日時	令和7年9月28日(日) 各回30分程度 開始時間: 正午から、午後0時45分から、午後1時30分から、午後2時15分から、 午後4時から、午後4時45分から、午後5時30分から、午後6時15分から
場所	大丸東京店(東京駅直結)9階「明日見世」(東京都千代田区丸の内1-9-1)
内容	360年の線香作りの歴史をもつ老舗「梅栄堂」によるお香の効能、楽しみ方のレクチャーと好みの香料を選びオリジナルのお香セットを制作できる特別なワークショップ。
事業者	(株)梅栄堂
費用	3,300円(伽羅のお香を含む場合、5,500円・限定20セット)
申込方法	申込開始日: 令和7年8月13日(水) 以下の予約サイトからお申し込みください。(事前予約制) https://incense-baieido-sakai.peatix.com
定員	各回6名 先着順 ※詳細は上記ページをご確認ください。



(株) 梅栄堂 中田 宗克氏



お香セットイメージ

3 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、「道具を愛することは、くらしを愛すること。"日々のくらしを愛する"」をブランドコンセプトに、愛着を持って長く使い続けられる上質なアイテムを提案し、堺の伝統産業の魅力を発信しています。

詳細は、以下の堺市ホームページをご確認ください。

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

問
い
合
わ
せ
先

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

見て、感じて、じっくりと選んで、あなたの暮らしに迎えてみませんか。

sakai kitchen 〈堺キッチン〉

セレクションフェア 2025



sakai
KITCHEN



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、暮らしを愛するということ。“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するブランドです。



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

展示・販売2か所同時開催

8.20 Wed - 11.11 Tue

明日見世 (大丸東京店)

10:00-20:00

堺の伝統産業である刃物、注染・和晒、線香、そしてそれらの伝統産品を引き立てともに輝く逸品として、堺キッチンセレクションに認定された商品の展示・販売を行います。※刃物は展示のみとなります。



📍 東京都千代田区丸の内1丁目9-1 大丸東京店 9階

詳細WEBページはこちら



Onland Store (TOI BLDG.) 12:00-18:00

[休] 日・月・祝

展示・販売を店頭とオンラインショップで行います。
※こちらでは刃物をご購入いただけません。



📍 東京都中央区日本橋横山町5-18 TOI BLDG. 2F

オンラインショップはこちら





Special Event

『京料理 清澄たか原と刃物職人による 料理体験・試食会』

9.18 Thu

味は、包丁で変わる。堺刃物と、ミシュランガイドに選出された京料理店が導く、一皿を通じた味覚の発見をしてみませんか？使い手・作り手目線での堺刃物の魅力やこだわりを知り、料理体験もしていただけます。

【時 間】 12:00-14:00

【場 所】 清澄たか原：東京都江東区清澄 2 丁目 15-4
ベイウインドウ清澄白河 1F

【人 数】 8 名（応募の中から抽選*）

*参加後、当イベント・堺キッチンについて SNS 等で発信いただけるインフルエンサーの方

【参 加 費】 無料

【ご 応 募】 下記問い合わせメールにてお申し込みください。

【お申込み期限】 2025 年 9 月 4 日（木）

参加事業者：河村刃物(株) 河村大輔氏

(株)田中打刃物製作所 伝統工芸士 田中義一氏
清澄たか原 店主 高原紫紋氏



Special Event

『三百六十年の老舗、梅栄堂に学ぶ 香りの世界と、オリジナルお香セット作り』

9.28 Sun

香りを“選ぶ”という贅沢。香木を使ってお香の知識や楽しみ方を学び、好きなお香をセレクトして自分だけのお香セットを作ってみませんか？お家でのひとときをもっと特別にしてくれます。

【時 間】 ・ 12:00～ ・ 12:45～ ・ 13:30～ ・ 14:15～
・ 16:00～ ・ 16:45～ ・ 17:30～ ・ 18:15～

各回 | 定員：6 名、所要時間：約 30 分

【場 所】 大丸東京店 (9 階)「明日見世」

【参 加 費】 3300 円 (税込)

5500 円 (税込) (伽羅のお香を含む場合。限定 20 セット)

【お 申 し 込 み】 右の二次元コード、Peatix からお申し込みください。

* 空きがあれば当日受付可

詳細はこちらでご確認下さい▶
<https://incense-baieido-sakai.peatix.com>

