



sakai kitchen〈堺キッチン〉認定商品の プロモーションを函館 蔦屋書店で実施します

堺市では、堺の伝統產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〉」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取り組んでいます。

このたび、sakai kitchen〈堺キッチン〉のコンセプトと親和性が高い函館 蔦屋書店で sakai kitchen〈堺キッチン〉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中、伝統產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〉認定商品の展示、販売

日時	令和 8 年 10 月 10 日（土）～11 月 12 日（木） 午前 9 時～午後 10 時
場所	函館 蔦屋書店（北海道函館市石川町 85-1） ※「人と人、人と文化をつなぐ場」として平成 25 年にオープンした、敷地面積約 3 万㎡の大型複合施設。キッチンスペースを備えており、調理師免許を有する料理コンシェルジュが在籍しています。食に関連するイベントも多く開催されています。



函館 蔦屋書店

2 スペシャルイベント

（1）快適に美味しく！CHOPLATE とささのある日常（予約不要）

日時	令和 8 年 10 月 20 日（火）、21 日（水） 午後 1 時～午後 4 時
内容	キッチンスペースにて、まな板になるお皿「CHOPLATE」の特徴や使い方を、実演を交えて紹介します。切る・盛る・温める・洗うまで、毎日の料理でどのように使えるのかをご紹介します。 また、和晒のコーヒーフィルター「さささ」で淹れた、まろやかでコクのあるコーヒーもご試飲いただけます。
参加費	無料
出展事業者	株式会社河辺商会（堺市西区平岡町 85-1 代表取締役 福田 康一 氏） 株式会社武田晒工場（堺市中区毛穴町 197-2 代表取締役 武田 清孝 氏）

(2) 砥石付き！包丁の研ぎ直しをプロから学ぶ（予約制）

日時	令和 8 年 10 月 24 日（土）、25 日（日） ①午前 11 時 ②午後 2 時 各回 60 分程度
内容	ご家庭の包丁を 1 本お持ちいただき、プロの手ほどきを受けながら実際に包丁を研ぐ実践型講習です。使用した砥石はそのまま持ち帰りいただけます。学んだ技術と砥石があれば、講習後もご家庭で包丁の手入れを続けていただけます。
参加費	5,500 円（砥石付き）
定員	各回 8 名
申込方法	以下の予約サイトからお申し込みください。なお、空きがあれば当日参加も可能です。 https://peatix.com/event/5186962
出展事業者	株式会社青木刃物製作所（堺市堺区材木町西 1-2-28 代表取締役 青木 孝治 氏）



CHOPLATE
[株式会社河辺商会]



コーヒー試飲イメージ
[株式会社武田晒工場]



包丁研ぎ直し講習のイメージ
[株式会社青木刃物製作所]



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事業で、「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://www.sakai-kitchen.jp/>

問 い 合 わ せ 先	担 当 課：産業振興局 産業戦略部 地域産業創造課 電 話：072-228-7534 ファックス：072-228-8816
----------------------------	---

旅する sakai kitchen

セレクションフェア

堺キッチン

暮らしのお気に入り、に出会う。

堺の手仕事に、ふれる。

大阪・堺には、
「刃物」「注染・和晒」「線香」をはじめ、
職人たちの手によって受け継がれてきた、
さまざまな伝統産業があります。

sakai kitchen 〈堺キッチン〉は、
そんな堺の優れた技術から生まれた、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。
期間中は、毎日の料理や暮らしを豊かにしてくれる、
選りすぐりのアイテムが函館 蔦屋書店に集まります。
さらに、職人の技や素材の魅力を身近に感じられる
スペシャルイベントも開催。

見て、触れて、体験して。
あなたの暮らしに寄り添う、
とおきの逸品を見つけてください。

2026/10/10(土) — 11/12(木)

函館 蔦屋書店

〒041-0802 北海道函館市石川町 85-1
営業時間 | 9:00 - 22:00



アクセス

函館空港から タクシー約 20 分
函館駅から 函館バス 53 系統・74 系統「函館駅前」
停留所乗車→「蔦屋書店前」下車 徒歩すぐ
新函館北斗駅から タクシー約 25 分



SPECIAL EVENT

10/20(火)・21(水)

作り手 株式会社河辺商会・株式会社武田晒工場

快適に美味しく！

CHOPLATE とさささのある日常



キッチンスペースで実演＆試飲会を開催！
まな板になるお皿「CHOPLATE」を、実演で
徹底解剖！切る・盛る・温める・洗うまで、
毎日の料理でどう使えるかをご紹介します。
さらに、和晒のコーヒーフィルター
「さささ」でまろやかでコクのあるコーヒーも
試飲できます。見て、試して、ちょっと
美味しい。暮らしがちょっと快適になる
ヒントを見つけに来ませんか？

予約不要 参加費：無料

10/24(土)・25(日)

作り手 株式会社青木刃物製作所

砥石付き！

包丁の研ぎ直しを、プロから学ぶ



いつもの包丁を、自分で研ぎ直してみませ
んか？ご家庭の包丁を 1 本お持ちください。
プロの手ほどきを受けながら、実際に包丁を
研ぐ実践型の 60 分講習です。さらに、
使用した砥石はお持ち帰りいただけます。
学んだ技術と砥石があれば、講習後も
ご家庭で包丁の研ぎ直しができます。

定員：各回 8 名 / 所要時間：約 60 分 /
参加費：5,500 円 (税込・砥石付き)

事前予約制 (当日参加も OK)



スペシャルイベントお申込み受付中

二次元コードから事前予約受付中。当日参加も OK。



公式サイト



Instagram

お問い合わせ

リアルジャパンプロジェクト
03-6380-1575
sales@realjapanproject.com

NEXT EVENT

代官山 蔦屋書店
にっぽんの暮らし展 2026
2026/12/26(土) — 2027/1/8(金)

