堺市報道提供資料

令和４年 12 月 20 日提供

「sakai kitchen〈堺キッチン〉」新規認定商品が決定しました
-認定商品のプロモーションを実施します-

堺市では、堺の伝統産品やその魅力を引き立てともに輝く逸品を「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た取組を行っています。

令和４年５月 27 日（金）～7 月 29 日（金）に「sakai kitchen〈堺キッチン〉」ブランドとなる商品を募集したところ、15 商品の申込みがあり、書類選考と実物審査の結果、新たに７商品を認定しました。

また、今回の認定に合わせ、本日 sakai kitchen〈堺キッチン〉公式ホームページのリニューアルも行いました。今後、堺の伝統産業の魅力が伝わる動画や認定商品の記事コンテンツ等を随時掲載していきます。

なお「sakai kitchen〈堺キッチン〉」のブランド認定を受けた商品は、代官山蔦屋書店等での販売や SNS を活用した情報発信等を行うことで、堺の伝統産業の魅力を発信していきます。

1 sakai kitchen〈堺キッチン〉

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令和４年２月に立ち上がったブランド。「道具を愛することは、くらしを愛するということ。"日々のくらしを愛する"」をブランドコンセプトに、愛着をもって長く使い続けられる上質なアイテムを提案する。

2 新規認定商品

（1）煤黒（バイコク）三徳包丁桐箱入［株式会社青木刃物製作所］
（2）INOX 和三徳 間伐材八角柄（カンバツザイハチカクエ）［株式会社高橋楠］
（3）iDChoki （アイディーチョキ）［アルスコーポレーション株式会社］
（4）注染ダブルガーゼハンカチ 干支シリーズ［株式会社協和染晒工場］
（5）プレミアムインセンスホルダー Fio（フィオ）［株式会社梅栄堂］
（6）CHOPLATE（チョップレート）［株式会社河辺商会］
（7）ウォッシャブルレザーハカマエプロン［株式会社 waji］

※商品の詳細は別紙をご覧ください。

3　今後のスケジュール

12 月 20 日（火）以降	ホームページ等での情報発信
2 月 1 日（水）～28 日（火）	ライフスタイルショップ「REALJAPAN STORE」のオンラインサイトでの販売
2 月 20 日（月）～3 月 6 日（月）	代官山蔦屋書店での展示・販売
3 月以降	堺伝匠館オンラインショップでの販売
4 月以降	堺伝匠館での展示・販売

4　sakai kitchen〈堺キッチン〉公式ホームページ

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

問い合わせ先	担　当　課：産業振興局 産業戦略部 地域産業課 電　　話：072-228-7534 ファックス：072-228-8816

商品名：煤黒（バイコク）三徳包丁桐箱入［株式会社青木刃物製作所］

キャッチコピー：鋭い切れ味で料理の出来栄えに差を生む三徳包丁

商品説明：古より伝わる堺の名刀「堺孝行」。美しく、切れ味鋭い堺キッチンオリジナルの三徳包丁「煤黒」は、不純物をほぼ含まない白二鋼を丁寧に打ち上げ、研ぎ上げられた堺の包丁です。一般的な三徳包丁よりもスタイリッシュなデザインで、柄には、耐久性が高くて水に強い樫の木を採用。熟練の職人が柄に漆塗りを施していますから、丈夫で長持ちします。鋼の包丁は研ぎやすく、お手入れする度に愛着が湧くでしょう。

審査員のコメント：美しいと感じ、欲しくなる高級感あふれるつくり。刃身に sakai kitchen〈堺キッチン〉のロゴを刻印することで、伝統産品の魅力やブランドを明確に印象づけることが期待されます。

商品写真：

商品名：INOX 和三徳 間伐材八角柄（カンバツザイハチカクエ）［株式会社高橋楠］

キャッチコピー：食材の風味と旨味を大切にするプロの料理人が手にする包丁の切れ味を、家庭用に味わってもらうための和三徳

商品説明：プロの料理人の道具をより身近に感じてもらいたい。こちらの和三徳は錆びにくい素材であるステンレスを使用していますが、職人たちの卓越した熱処理と研ぎの技術によって、研ぎやすく切れ味の良い包丁に仕上げられました。この包丁にはプロが愛用する堺打刃物の技術が詰まっています。また、間伐材を柄や箱に使用することで廃棄木材の無駄をなくし、地球環境にも配慮しています。

審査員のコメント：環境配慮などの試みに加え、堺打刃物の伝統を一般向けに昇華させている点に賛同。プロの料理人が手にする包丁の切れ味に加え、お手入れもしやすく、愛着を持って長く使い続けられる商品。

商品写真

商品名：iDChoki （アイディーチョキ）［アルスコーポレーション株式会社］

キャッチコピー：カスタマイズして作る世界で一丁のハサミ

商品説明：刃の種類だけではなく、グリップカラーもお好みに合わせて選べるのが特徴。一番人気のクラフトタイプ、錆びにくいステンレスタイプ、左利きタイプなど 7 種類ある刃から選べるほか、全 20 色の中からお好みのカラーを選べるグリップで、自分だけのオリジナルハサミが作れます。レーザーによる名入れ刻印サービスもあるので、ちょっとしたプレゼントにも最適です。

審査員のコメント：カスタマイズ性が高く、名入れサービスなど、あらゆる面で完成度が高い商品。使い道が多様な為、この商品を通して、堺の伝統産業を知ってもらえるきっかけになると思います。

商品写真

商品名：注染ダブルガーゼハンカチ 干支シリーズ［株式会社協和染晒工場］

キャッチコピー：伝統的な染色技術を駆使して作った優しい肌触りのダブルガーゼハンカチ

商品説明：手染めによる「注染」の技術を使用して両面を染めたダブルガーゼハンカチは、表と裏それぞれに描かれたモチーフがお互いに透けて見えることで、1 つの作品として完成します。手ぬぐいは横に長いサイズのものが一般的ですが、この商品は正方形でコンパクトなサイズだから携帯しやすい点が特徴。ダブルガーゼのため、何度洗っても丈夫かつゴワつくことなく、コットン 100%で優しい肌触りがいつまでも続きます。

審査員のコメント：堺の伝統産業である注染を身近に感じ、初めて注染を触れるきっかけにもなる商品です。ダブルガーゼで肌触りが良く、長く愛着を持って使える商品。

商品写真：

商品名：プレミアムインセンスホルダー Fio（フィオ）［株式会社梅栄堂］

キャッチコピー：日本の伝統的な香り文化を身近にするインセンスホルダー

商品説明：上品な梅の花をモチーフにした有田焼のお香立ては、工業デザイナーである奥山清行氏率いる「KEN OKUYAMA DESIGN」との共同開発によるもの。花という意味のイタリア語「Fiore（フィオーレ）」から名付けられた商品名の通り、ラベンダーの天然精油を配合したお香の高貴で心休まる香りが、日々の暮らしに花を添えてくれます。

審査員のコメント：堺の線香をより多くの人に知ってもらうことのできるデザイン性の高い商品。色合いもモダンな銀色で、様々なインテリア空間に溶け込みやすい商品。

商品写真：

商品名：CHOPLATE（チョップレート）［株式会社河辺商会］

キャッチコピー：切ってそのまま食べられるまな板になるお皿

商品説明：切り分けて、そのまま食卓に提供できるまな板とお皿の機能を兼ね備えた画期的な商品です。お皿の上でカットができるため、わざわざお皿に移し替える手間が掛かりません。縁の高さにこだわって設計されているので、お皿の上でも包丁が使いやすく、フルーツをカットしてもちょっとした果汁であれば下に零れ落ちる心配はありません。食洗器や電子レンジにも対応する実用的なお皿は、軽量でありながら高い強度を誇ります。

審査員のコメント：ものづくり企業の技術力を十分に活かした商品で、堺の伝統産品である刃物との相性が極めて良い商品。高級感のある漆黒のカラーも魅力。

商品写真：

商品名：ウォッシャブルレザーハカマエプロン［株式会社 waji］

キャッチコピー：用の美を体現したスタイリッシュでタフなエプロン

商品説明：特殊染料で仕上げた水洗いできる革を使用しているため、汚れや水濡れを気にせず着用できます。また、エプロンの裾が袴のように分れた形となっているため、どんな動作の妨げにもならず、動きやすいのが特徴。機能性と耐久性を重視しながらも、スタイリッシュでおしゃれなデザインを兼ね備えたこの商品は、まさに「用の美」を体現した逸品。アウトドアや DIY、お料理の際などあらゆるシーンで活躍するエプロンです。

審査員のコメント：手ぬぐいも掛けられ、もちろん料理にも使えるこのエプロンは、堺の伝統産業と非常に相性が良い。ウォッシャブルレザーのエプロンはなかなかユニークで、堺の刃物ユーザーにも求められそうな商品。

商品写真：