


 sakai
 KITCHEN

sakai kitchen〈堺キッチン〉ブランドの認定商品を 2月20日から代官山蔦屋書店で期間限定販売します -伝統産業事業者等による実演やオンライン販売も実施-

堺市では、堺の伝統産品（刃物、注染・和晒、線香）と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。

この度、第2回堺キッチンセレクションで新たに認定した7商品を令和5年2月20日（月）から3月6日（月）までの期間、代官山蔦屋書店（東京都渋谷区）で期間限定販売します。あわせて、伝統産業事業者等による包丁研ぎなどの実演イベントも開催します。

また、本日2月1日（水）から28日（火）まで全国の伝統的工芸品・地場産品等約2,000商品を販売するオンラインストア「REALJAPAN STORE（リアルジャパンストア）」内に特設ページを作成し、期間限定販売しています。

1 sakai kitchen〈堺キッチン〉POPUP STORE

- (1) 場所 代官山蔦屋書店 1号館 1階人文フロア（東京都渋谷区猿楽町 17-5）
- (2) 期間 令和5年2月20日（月）～3月6日（月）午前9時～午後10時
- (3) 販売される商品



「煤黒」三徳包丁
堺キッチンオリジナル
[株式会社青木刃物製作所]



INOX 和三徳
間伐材八角柄
[株式会社高橋楠]



iDChoki
(アイディーチョコキ)
[アルスコーポレーション株式会社]



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]



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]



CHOPLATE
(チョッププレート)
[株式会社河辺商会]



ウォッシュアブル
レザーハカマエプロン
[株式会社 waji]

※iDChoki については、商品の展示のみを実施し、販売はオンラインで行います。

(4) 実演イベント（予定）

・令和5年2月23日（木・祝）

午前11時～午後5時 「お香の楽しみ方」[株式会社梅栄堂]

・令和5年2月25日（土）

午後1時～午後5時 「包丁研ぎ直し」[株式会社高橋楠]

・令和5年2月26日（日）

午前9時～午前11時 「CHOPLATEの使い方」[株式会社河辺商会]

午後1時～午後5時 「包丁研ぎ直し」[株式会社高橋楠]

・令和5年3月4日（土）

午前10時～正午・午後1時～午後3時 「包丁研ぎ直し」[株式会社青木刃物製作所]

・令和5年3月5日（日）

午前10時～正午 「包丁研ぎ直し」[株式会社青木刃物製作所]

※実演イベントの内容は変更になる場合があります。

2 REALJAPAN STORE（リアルジャパストア）「sakai kitchen〈堺キッチン〉」特設ページ

https://www.realjapanstore.com/s/sakai_kitchen2022/

3 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
----------------------------	---