

sakai
KITCHEN

sakai kitchen〈堺キッチン〉認定商品をフランスで PR します － 第 11 回『「伝統と先端と」～日本の地方の底力～』へ出展－

堺市では、堺の伝統産品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、公益財団法人堺市産業振興センターと連携し、フランスのディジョン及びパリで開催される企画展『「伝統と先端と」～日本の地方の底力～』において、sakai kitchen〈堺キッチン〉認定商品のPRとテストマーケティングを行います。

1 第 11 回『「伝統と先端と」～日本の地方の底力～』

(1) 概要

「衣食住」をテーマとし、日本の地方に根付いた伝統産業技術にスポットを当て、現代の生活にモダンに取り入れられている製品を展示・販売する企画展。

(2) 開催期間（現地時間）及び会場

①ディジョン展

期間 令和5年10月18日（水）～22日（日）午前10時～午後6時

会場 ディジョン国際美食ワイン館（12 parvis de l'Unesco, 21000 Dijon France）

②パリ展

期間 令和5年11月14日（火）～25日（土）午前11時～午後7時（日曜日及び月曜日は休館）

会場 パリ日本文化会館（MCJP）（101 bis, quai Jacques Chirac, 75015 Paris France）

(3) 参加自治体（26自治体）

堺市、山形県、東京都、新潟市、富山県、金沢市、福井県、福井市、長野県、浜松市、松阪市、甲賀市、与謝野町、泉佐野市、西脇市、丹波篠山市、淡路市、広陵町、和歌山市、備前市、広島市、徳島県、高知県、福智町、熊本県、熊本市

(4) 主催

一般財団法人自治体国際化協会 パリ事務所

2 出展する sakai kitchen〈堺キッチン〉認定商品



「煤黒」和三徳包丁
 (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]



漆 景清 SANMA KNIFE
 [株式会社馬場刃物製作所]



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]



さささく和晒ロール Stand
 [株式会社武田晒工場]



にじゆら手ぬぐい
 boulangerie
 Esquisse-France-
 [株式会社ナカニ]



プレミアムインセンスホルダー
 Fio
 [株式会社梅栄堂]

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し、堺の伝統産業の魅力を発信しています。

■ 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	(企画展への出展に関すること)
	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
	(sakai kitchen〈堺キッチン〉や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	
	(第 11 回『「伝統と先端と」～日本の地方の底力～』に関すること)
	担 当：一般財団法人自治体国際化協会 パリ事務所 電 話：+33(0)1 40 20 09 74