堺市報道提供資料

令和 5 年 10 月 31 日提供

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

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 5 年 5 月 25 日（木）から 7 月 28 日（金）まで「sakai kitchen〈堺キッチン〉」ブランドとなる商品を募集したところ、8 商品の申し込みがあり、書類選考と実物審査の結果、新たに 5 商品を認定しました。

認定を受けた商品は、11 月 1 日（水）から 24 日（金）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実演イベントやワークショップも行います。

また、11 月 1 日（水）から 12 月 27 日（水）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「sakai kitchen〈堺キッチン〉」特設ページを作成し、期間限定販売します。

1 新規認定商品

（1）33 層槌目ダマスカス 和三徳（堺キッチンオリジナル）「黄凛」・「紅奈」［（株）青木刃物製作所］

（2）キャンプ専用ナイフ「EIJIN」［森本刃物製作所］

（3）銀三 180 牛刀・銀三 180 牛刀手彫り模様入り・銀三ニッケルダマスカス 180 牛刀［山塚刃物製作所］

（4）刺し子風手ぬぐい mug［（株）ナカニ］

（5）ふむふむ［大江畳店］

※商品の詳細は別紙をご覧ください。

2 首都圏での POPUPSTORE・イベント

（1）場所 代官山 蔦屋書店 1 号館 特設スペース（東京都渋谷区猿楽町 17-5）

（2）期間 令和 5 年 11 月 1 日（水）～24 日（金）午前 9 時～午後 10 時

（3）ワークショップ・実演イベント

日時		実施事業者	内容
11 月 3 日（金・祝）	午前 10 時～午後 4 時	大江畳店	大江畳店が提案する「畳のある暮らし」
4 日（土）			
5 日（日）	午前 10 時～午後 2 時		
11 日（土）	午前 10 時～午後 3 時	（株）青木刃物製作所	プロによる包丁の研ぎ直しサービス
12 日（日）	午前 10 時～正午		

3 REALJAPAN STORE（リアルジャパンストア）でのオンライン販売

（1）期間　令和 5 年 11 月 1 日（水）～12 月 27 日（水）

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

https://www.realjapanstore.com/s/sakai_kitchen/index.html

4　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	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

①33 層槌目ダマスカス 和三徳（堺キッチンオリジナル）「黄凛」・「紅奈」

事業者	（株）青木刃物製作所（堺区材木町西 1-2-28）
キャッチコピー	高い機能性と低価格を両立させたバランスのよい逸品
商品説明	33 層槌目ダマスカスの芯材は炭素鋼のような切れ味と錆びに強い理想的な鋼材で、ステンレス系素材の中では最高峰の硬度を誇ります。これを熟練の刃付け職人により極限まで薄く研ぎ上げ、鋭い刀身に仕上げました。先を絞ったシャープなデザインにしたことでスタイリッシュな印象をもたせ、刀身の表面に槌目(凹凸)を施すことにより見栄えがよくなり、さらに切刃のダマスカス模様が華やかさをプラスします。柄は非常に硬く腐食しにくい樫の木を材料とし、漆塗り職人が約 1 か月かけて重ね塗りを施すことで、深く立体感のある色合いに仕上げました。黄金色と茜色の 2 色展開で、年齢や性別を問わずお選びいただけます。
審査員のコメント	包丁の刃の長さや形状のプロポーションなどを一般家庭用に見直し、新たに提案していることは高く評価。従来の伝統的な包丁から、新たなイメージを生み出すように工夫しているのも好印象。非常にバランスの取れた良いアイテム。
価格	24,000 円（税込）
商品写真	

②キャンプ専用ナイフ「EIJIN」

事業者	森本刃物製作所（堺区南庄町 1-2-22）
キャッチコピー	「切る・削る・断つ」1 本ですべてをこなすキャンプ専用ナイフ
商品説明	切れ味鋭い白 2 鋼を錆びにくいステンレス材でサンドイッチしたものを堺の鍛冶職人が鍛造。そして、自社で一本ずつ丁寧に荒い目を取り除き、汚れが入りにくく錆びにくい刃付けを施しています。約 5mm の極厚鋼材を使用し、料理用としての機能に加え、バトニングなどキャンプに必要な作業がこれ 1 本で可能になります。柄材には高級家具に使用されるウォールナット材を使い、手作業で磨いたあと天然素材のオイルで仕上げ、表情豊かな木目を引き出しました。ナイフを収める革ケースは高級革製品を手掛ける大阪の革工房によるもので、ヌメ革を用い、使い込むほどに味わいが増し愛着の湧く仕上がりになっています。
審査員のコメント	料理用包丁の技術を応用したアウトドア用ナイフの仕上がりが素晴らしい。刃の素材の重厚感や焼き入れなど新たな挑戦を持って開発に取り組んでいることも高く評価。柄の素材の選定やビスも特注で削り出すなど、強いこだわりが感じられる。
価格	40,150 円（税込）
商品写真	

③銀三 180 牛刀・銀三 180 牛刀手彫り模様入り・銀三ニッケルダマスカス 180 牛刀

事業者	山塚刃物製作所（西区築港浜寺西町 2）
キャッチコピー	機能性とデザイン性を兼ね備えた銀三ステンレスの包丁
商品説明	職人用として卸してきた銀三ステンレス包丁を一般家庭でも切れ味を実感していただけるようコストパフォーマンスを意識し、伝統の手作りの工程に適度に機械を取り入れることで、手に取りやすい価格帯を実現。ステンレスの中でも銀三は砥石にかかりやすい素材なので、研ぎながら長く使い続けることが可能です。さらに鍛造によって刃全体の強度を高め、切れ味を長持ちさせ、欠けにくい刃に仕上げています。「銀三 180 牛刀」はシンプルに刃の美しさを楽しめる逸品。これに優美な波紋模様が施された「銀三ニッケルダマスカス 180 牛刀」は高級感たっぷりで贈り物にも最適です。また、一つ一つタガネを使い手彫りで装飾を施した「銀三 180 牛刀手彫り模様入り」は繊細な幾何学模様がキッチンを華やげます。
審査員のコメント	ステンレスを鍛造することで、鋼並みの切れやすさとステンレスの使いやすさを両立している。刃と柄も全体的にシンプルなデザインで好感が持て、柄は握りやすく、安定感もあるので、家庭で使用する描写が浮かび、消費者が手に取る様子が想像できる。
価格	26,000 円（銀三 180 牛刀） 46,000 円（銀三 180 牛刀手彫り模様入り） 70,000 円（銀三ニッケルダマスカス 180 牛刀）（全て税込）
商品写真	

④刺し子風手ぬぐい mug

事業者	（株）ナカニ（中区毛穴町 338-6）
キャッチコピー	落ち着いた色味がキッチンに彩りを添える万能手ぬぐい
商品説明	刺し子風に織られた晒生地を注染で鮮やかに染め上げました。糸自体を染めるため、通気性と吸水速乾性に優れた注染の手ぬぐいは、キッチンまわりにぴったり。厚みのある生地は、手ぬぐいはもちろんのことテーブルランナーなどの敷物やクッションなどの縫い物にもおすすめです。カラー展開は、洗練された印象のブラック×ブルー、柔らかな雰囲気のベージュ×パープル、温かみのあるボルドーの 3 パターン。いずれも落ち着いた色味なのでどんなキッチンにもしっくり馴染み、シンプルなデザインは食器や食材を美しく際立たせます。洗うたびに色合いは柔らかさを増し、肌触りもよくなるので、ぜひその風合いの変化もお楽しみください。キッチンまわり以外にも、そのままスカーフとしてもお使いいただけます。
審査員のコメント	刺し子の生地を染めることで独特な風合いがありキッチンにアクセントを与える商品。色合いも含めた落ち着きのあるシンプルなデザインがインテリアとの相性が良さそうで好印象。日本の伝統的な手ぬぐいの良さをデザイン性の高いモダンなものに昇華している点も評価。
価格	1,980 円（税込）

商品写真	

⑤ふむふむ

事業者	大江畳店（堺区南旅篭町西 2-1-6）
キャッチコピー	香りと肌触りで現代人を癒すカマボコみたいな健康器具
商品説明	日本独自の床材、「畳」。素足で感じる畳のよさをギュッと凝縮させ、踏むことをキーワードとして「ふむふむ」と名付けました。畳は日本人にとってとても馴染みのあるもので、い草の香りでホッと落ち着く方も少なくないはず。そんな畳の魅力を多くの人に体感してもらえるよう、ころりとキュートな親しみやすいフォルムと、持ち運びやすいサイズ感に収めました。シンプルに見えますが計算し尽くされたデザインで、絶妙な角度とクッション性が足裏を気持ちよく刺激します。キッチンなどの立ち仕事の際はもちろん、デスクワークやテレビを見ながらなど、いつでもどこでも気軽に「ふむふむ」してください。おしゃれなパッケージは、プレゼントやおみやげにも最適。日本らしさが感じられるので、海外の方にも喜ばれそうなアイテムです。
審査員のコメント	畳の新たな活用法や畳の効果を活かしたアイテムであり、い草の香りや効果など畳の良さが再認識される商品。和を感じられる商品で伝統産品との相性も良い。畳の端材を使用した商品で SDGs の面でも評価。
価格	2,640 円（税込）
商品写真	

SAKAI KITCHEN SELECTION FAIR 2023

堺キッチンセレクションフェア2023

道具を愛することは、くらしを愛するということ。

2023年度に認定されたsakai kitchen〈堺キッチン〉ブランドの商品を初お披露目いたします！大阪・堺市は「ものの始まりなんでも堺」と言われるほど、日本を代表する歴史や文化の始まりの地とされています。多くの職人によって「刃物」「注染・和晒」「線香」など様々な伝統産業が受け継がれています。堺の伝統産品とその魅力をぜひ見つけにきてください。

sakai
KITCHEN

出展ブランド：青木刃物製作所、森本刃物製作所、山塚刃物製作所、にじゆら、大江畳店　他

2023.11.1(Wed) － **11.24**(Fri)

代官山 蔦屋書店 1号館 特設スペース

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町17-5
(東急東横線「代官山駅」より徒歩5分)

営業時間　9:00~22:00 年中無休

電話番号　03-3770-2525

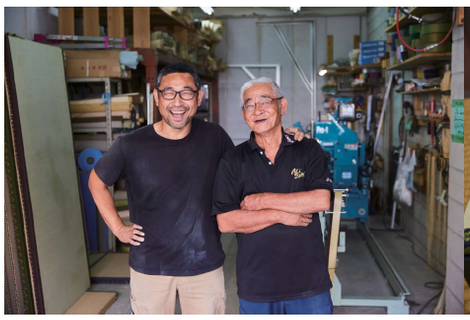
sakai kitchen〈堺キッチン〉ブランド オフィシャルホームページ

https://sakai-kitchen.jp

SPECIAL EVENT

堺キッチンセレクション　スペシャルイベント

堺の伝統産業をご存知ですか？ 作り手によるイベントを同時開催！



11月3日(金・祝) 10:00〜16:00　4日(土) 10:00〜16:00　5日(日) 10:00〜14:00

大江畳店が提案する「畳のある暮らし」

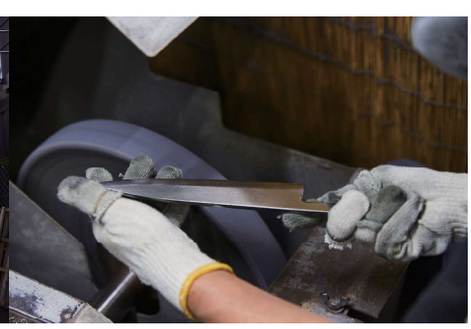
作り手　大江畳店　大江 俊幸さん

ユニークな商品で畳の素晴らしさを伝えている、大江さんが在店。畳の魅力やござの端材を利用した商品をご紹介します。在店中、@ooetatamiのインスタフォローと投稿をしていただいた方には、食べられへんシリーズの「い草バー」をプレゼント！（先着50名様まで）

※在店時間は、予告なしに変更となる場合がございます。ご了承ください。

プロフィール ｜ 大江畳店

堺市近郊で50年近く愛される大江畳店は、初代の大江俊次さんと、2代目の俊幸さんの親子2人で和気藹々と畳づくりに勤しむ町の小さな工房です。大江畳店が立ち上げた、和モダンなインテリアブランド「washitsu.labo」は、畳を残し受け継ぐために、和室以外でも活躍できる大阪らしい遊び心のあるアイデアを次々と発信し、畳の可能性を広げています。



11月11日(土) 10:00〜15:00　12日(日) 10:00〜12:00

プロによる、包丁の研ぎ直しサービス（無料）

予約フォーム

作り手　青木刃物製作所　青木 俊和さん

「堺打刃物」の伝統技術を受け継ぐ、青木さんが、ご家庭の包丁を研ぎ直しいたします。ご家庭の切れ味の悪くなった包丁をお持ちください。一日30組までになります！当日のお持ち込みも承りますが、事前にご予約いただけると安心です。そのほか、包丁の使い方、お手入れ方法などもご相談承ります。

※1組1本までとなります。
※用意している道具の都合上、錆などは取れません。また、柳刃包丁、出刃包丁、片刃の和包丁や大きく欠けている刃など、包丁の状態によって承れない物もございます。

プロフィール ｜ 青木刃物製作所

600年あまりの歴史をもつ「堺打刃物」の伝統技術を受け継ぐ、青木刃物製作所。その切れ味の鋭さと使い勝手のよさから、これまで多くの料理人たちに愛されてきました。世界各国に多くのファンをもつシャープでしなやかな「堺孝行」の刃物の切れ味は、一度体験したら虜になるほどの気持ちよさです。全世界に堺孝行・堺打刃物の魅力を発信しています。

お問い合わせ先

株式会社リアルジャパンプロジェクト
150-0022　東京都渋谷区恵比寿南3-10-14-5F
TEL 03-6380-1575 / Mail sakaikitchen@realjapanproject.com

堺市 SAKAI CITY