

堺市報道提供資料

(都道府県会館記者クラブ 同時提供)

令和6年2月26日提供

首都圏で堺打刃物や堺市特産品等を展示販売するポップアップイベントを開催します 伝統と革新が織りなす「堺」クラフトー堺打刃物×瀬戸焼ー

堺市では、クラフトシッps株式会社、Life Creation Space OVEと連携して、堺打刃物のポップアップイベント『伝統と革新が織りなす「堺」クラフトー堺打刃物×瀬戸焼ー』を以下のとおり開催します。

注目商品は、今年の干支「辰（龍）」をモチーフにした「ORIBE 庖丁（ORIBE KNIFE）」です。「ORIBE 庖丁（ORIBE KNIFE）」は、堺打刃物の刀身に瀬戸焼の包丁柄をつけた、堺市と愛知県瀬戸市の伝統産業コラボレーションの新商品です。


ポップアップイベント期間中は、堺打刃物や堺市特産品等の展示販売のほか、1日限定で堺打刃物の切れ味を体験できるイベントも開催します。またイベント会場であるLife Creation Space OVEが今回のイベントのためにメニュー開発した、堺産農作物や泉北ニュータウンの特産品である「泉北レモン®」を使ったランチメニューを提供します。

- 1 イベント名 伝統と革新が織りなす「堺」クラフト ～堺打刃物×瀬戸焼～
- 2 開催日時 令和6年3月1日（金）～ 3月31日（日）午前10時～午後6時
 ※月曜定休
- 3 場 所 Life Creation Space OVE（東京都港区南青山3-4-8KDXレジデンス南青山1F）
- 4 イベント内容

（1）「ORIBE 庖丁（ORIBE KNIFE）」を注目商品とした堺打刃物の展示販売

概要	堺打刃物と瀬戸焼という異なる伝統産業が1つの商品になるまでの製造工程を模型として展示し、製作背景を知っていただくことで、伝統と革新を体感していただく。「ORIBE 庖丁（ORIBE KNIFE）」のほか、家庭で使いやすい堺打刃物を展示販売する。	
商品価格	ORIBE 庖丁（ORIBE KNIFE）骨スキ/両刃（シノギ付） 65,560円 ORIBE 庖丁（ORIBE KNIFE）三徳/黒打両刃 33,550円 ORIBE 庖丁（ORIBE KNIFE）和ペティ/黒打両刃 30,580円	
Webページ	https://www.ove-web.com/staff-blog/b-shop/tsunagaru/entry-1067.html	
		
	ORIBE 庖丁（ORIBE KNIFE）刀身（堺打刃物）	辰（龍）の柄（瀬戸焼）

(2) ワークショップ「堺打刃物で作る OVE ベジバーガー」

日時	令和6年3月9日(土) 午前11時～午後3時
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・堺打刃物の解説、使用体験 堺打刃物の生産者による解説を聞きながら、堺産農作物などの食材の中から自身で選んだ食材を切っていただき切れ味を体験いただきます。 ・堺市フェアイベント OVE ベジバーガー 堺市の今野農園で栽培された菜花とねぎ等の野菜に加え、OVE オリジナルの食べ応えある大豆ミートパテを使用したボリューム満点のオリジナルベジバーガー。 ・泉北レモン®クラフトコーラ 泉北レモン®の果汁とピール、花から集めた「泉北レモンの街ストーリー®Honey」に国産さび糖と8種のハーブ&スパイスをブレンドしており、体に優しいクラフトコーラです。
解説者	株式会社山脇刃物製作所 二宮 豊 氏
料金	2,000 円
定員	15 名 (先着順)
申込	https://www.ove-web.com/event/e-shop/sh-release/entry-1068.html 



OVE ベジバーガー



泉北レモン®クラフトコーラ



堺産農作物・泉北レモン®

(3) 堺産農作物を使ったメニューの提供


日時	令和6年3月1日(金)～3月31日(日) ランチ：正午～午後3時 カフェ：午前10時～午後5時
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・たっぷり菜花とレモンの豆乳クリームフェットチーネ レモンオリーブオイルがけ (1,500 円) 堺市の今野農園で栽培された旬の菜花とねぎに、OVE オリジナルのベジクリームソースを加え、アクセントに「堺産プレミアム レモンオリーブオイル」をかけた春を感じられる色も香りも華やかなクリームパスタ。 ・泉北レモン®とクリームチーズのマフィン (650 円) マフィンの生地には、泉北レモン®のはちみつ、レモンの皮、果汁とクリームチーズを贅沢に練り込みました。レモンの輪切りシロップ漬けのをせてこんがり焼き上げた、ふんわりと優しい甘酸っぱい春らしいマフィンです。焼きレモンの果肉と一緒に楽しみください。

	<p>・泉北レモンの街ストーリー®はちみつレモン (750 円)</p> <p>はちみつに爽やかな無農薬のレモンを皮ごと漬け込みました。フローラルな香りのはちみつに、優しい味わいのレモンが丸ごと楽しめるカラダに嬉しいはちみつレモンです。</p>
WEB ページ	<p>https://www.ove-web.com/staff-blog/b-shop/kitchen/entry-1070.html</p> 
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>たっぷり菜花とレモンの豆乳クリームフェットチーネ レモンオリーブオイルがけ (1,500 円)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>泉北レモン®とクリームチーズのマフィン (650 円)</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>泉北レモンの街ストーリー®はちみつレモン (750 円)</p> </div>	

(4) 物販・展示

概要	<p>ランチメニューで使用する「堺産プレミアム レモンオリーブオイル」「泉北レモンの街ストーリー®Honey」「泉北レモン®クラフトコーラ」のほか、泉北レモン®関連商品を販売。また「ORIBE 庖丁 (ORIBE KNIFE)」の柄の産地である瀬戸焼の展示を実施。</p>		
写真	 <p>堺産プレミアム レモンオリーブオイル (3,100 円)</p>	 <p>泉北レモンの街ストーリー® Honey (1,150 円)</p>	 <p>泉北レモン®クラフトコーラ (1,300 円)</p>
 <p>瀬戸焼 (展示のみ)</p>			

(5) 同時開催企画「日本の匠を巡る散走」

日時	令和 6 年 3 月 31 日 (日) 午前 9 時～午後 4 時	
概要	堺市の伝統産品である堺打刃物や注染手ぬぐいを取り扱う店舗などを巡る「日本の匠を巡る散走」を実施。暖かくなる春の風を感じながら匠の技に触れていただく。 散走とは、ゆったりと気の向くままに自転車を走らせること。Life Creation Space OVEでは季節やテーマに応じた散走を随時実施している。	
料金	8,000 円	
定員	6 名 (先着順)	
申込	https://www.ove-web.com/event/e-sanso/sa-release/entry-1074.html	

※料金はすべて税込みです。

5 「ORIBE 庖丁 (ORIBE KNIFE)」のクラウドファンディング

令和 6 年 2 月下旬頃にクラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて先行発売予約を開始予定。

6 「ORIBE 庖丁 (ORIBE KNIFE)」完成までの背景

堺市東京事務所とクラフトシップス株式会社は、中央日本土地建物株式会社が運営するオープンノベーションや官民連携を促進するコワーキングスペース「SENQ」でマッチング。クラフトシップス株式会社が運営する、日本の職人技術を活かした商品製作を行うものづくりプラットフォーム「CraftShips」を活用した異なる伝統産業の商品開発に向けて協議を開始。ものづくりプラットフォーム「CraftShips」会員であった株式会社山脇刃物製作所と連携を進め、堺市伝統産業異業種連携（商品開発・販路開拓）チャレンジ補助金を活用し、「ORIBE 庖丁 (ORIBE KNIFE)」の完成に至った。

問い合わせ先	担 当 課：市長公室 東京事務所 電 話：03-5276-2183 ファックス：03-5276-2587
--------	--

伝統と革新が織りなす「堺」クラフト - 堺打刃物 × 瀬戸焼 -



2024/3/1 (金) ~ 3/31 (日)

営業時間 10:00 ~ 18:00

最終日は 17:00 展示販売終了予定



3月のOVEでは、大阪・堺の歴史と共に古くから歩んできた道具の一つである堺打刃物をはじめ、こだわりを持って作られた堺の商品を特別展示・販売を行います。堺打刃物の試し切りを体験できる料理講座や、堺につながる伝統文化を感じる散走を開催します。またフェア期間中、OVEカフェでは堺産の選りすぐりの食材を使用した特別メニューを提供いたします。

堺打刃物 × 瀬戸焼 「ORIBE 庖丁 (ORIBE KNIFE)」

「堺打刃物」と「瀬戸焼」という異なる伝統産業が、今年の干支である辰をモチーフとしたコラボレーション商品を製作。店内では1つの商品になるまでの製造工程を模型と共に展示し、制作背景を知っていただくことで、伝統と革新を体感していただけます。「ORIBE 庖丁 (ORIBE KNIFE)」のほか、家庭で使いやすい堺打刃物を展示販売いたします。

シマノ自転車博物館 OVE 出張展示

1992年に財団法人シマノ・サイクル開発センターが開館した博物館が、2022年3月に「シマノ自転車博物館」として移転リニューアルオープン。自転車の誕生から現代までの200年のあゆみ、自転車の科学・技術の発展、そして自転車が人々の健康や地球環境の保全に役立つ道具であること学んでいただける施設です。期間中OVEでは、自転車博物館所蔵の自転車と映像資料を常設展示し、堺と自転車の関わり、自転車誕生の歴史を堺のものづくりとともにご紹介いたします。刃物鍛冶、鉄砲鍛冶の伝統をもつ「ものづくりのまち」として高性能な自転車部品を生み出し、かつては国内自転車の半分近くを生産していた「自転車のまち」として世界に知られた堺のものづくりの精神を感じてみてください。

— 堺打刃物の歴史 —

堺打刃物の起源は古墳時代に始まります。古墳の造営に必要な鋤・鍬などの道具を大量に作るために堺に職人が住み着き、その後中世には南蛮貿易の拠点となり、商人たちが茶の湯などの文化を謳歌する自由都市として発展します。戦国時代に移ると金属加工技術と分業生産体制を生かし、屈指の鉄砲の生産拠点となりました。平和が続いた江戸時代には、日本にこの頃持ち込まれたタバコ葉を刻むための包丁が盛んに作られ、持続する切れ味のよさから日本全国で使用されました。明治期になると、優れた金属加工技術と分業体制から自転車の製造も盛んにおこなわれるようになりました。昭和57年、堺打刃物は伝統工芸に指定され、現代では海外にもその名が知られ、買い求める人が増加しています。



ワークショップ

堺打刃物で作る OVE ベジバーガー

堺打刃物の生産者による解説を聞きながら、堺市産農作物などの食材の中から食材を切って堺打刃物の切れ味を体験しつつOVEオリジナルの食べ応えある大豆ミートパテを使用したボリューム満点のベジバーガーを作ります。ドリンクには泉北レモン®のクラフトコーラをお楽しみください。泉北レモン®の果汁とビール、花から集めた「泉北レモンの街ストーリー®Honey」に国産きび糖と8種のハーブ & スパイスをブレンドしてあり体に優しいクラフトコーラです。



日時 3/9 (土) 11:00~15:00
参加費 2,000円
募集人数 15人 (要予約)
※中学生以下の方がご参加される場合は保護者の方同伴の上お申し込みください



散走イベント

日本の匠を巡る散走

伝統と革新が織りなす「堺」クラフトにちなみ「日本の匠」をテーマに、東京にある6大問屋街の一部を巡ります。合羽橋道具街では刃物屋さんをはじめとした包丁や食に関わる「匠」の店を探訪します。また、秋葉原と御徒町の間の高架下にある「ものづくり」をテーマにした施設、出版に関わる匠を目の当たりにできる施設、日本の伝統工芸品が集まり購入もできる施設などにも立ち寄り、日本の過去から現代に至る匠の技に触れていきます。



日時 3/31 (日) 9:00~16:00
参加費 8,000円
募集人数 6人 (要予約)
※自転車に乗れること。18歳未満の方は保護者の同意が必要です



旬の堺を味わう

「堺」クラフト期間限定メニュー

堺市の「今野農園」から直送していただく化学農薬・化学肥料不使用の菜花と青ネギ、泉北の特産品「泉北レモン®」、堺で育った堺産プレミアム100%エキストラヴァージンオイルを使ったメニューをご用意しております。ぜひご賞味ください!

ランチ: 12:00-15:00L.O
カフェ: 10:00-17:00L.O

セレクト

堺産オリーブオイル & 泉北レモン

堺で育った堺産プレミアム100%エキストラヴァージンオイルや泉北(堺市南区)の特産品「泉北レモン®」で作られたマーメイドやコンフィチュールなどを販売します。

RIDE & FIND



Life Creation Space OVE

web / www.ove-web.com

tel / 03-5785-0403

mail / ove-info@sic.shimano.co.jp

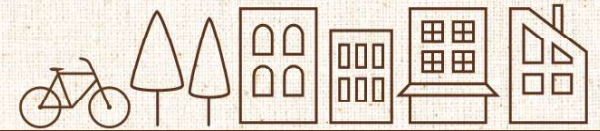
1F KDX RESIDENCE MINAMI AOYAMA

3-4-8 Minami-Aoyama Minato-ku Tokyo 107-0062

open / 10:00 ~ 19:00

closed / Mondays

(Tuesday if the Monday is a national holiday)



散走について



心おもむくままに、街や自然を感じ、気ままな寄り道を楽しむ。OVEが提案する「散走」とは、そんな散歩感覚の自転車の楽しみ方です。心ときめく出会いと発見を求めて。さあ、出かけましょう。

OVE 散走



普段通らない道を走り、たくさんの小さな発見ができるOVE散走。サイクルライフコンシェルジュの案内で、散走を楽しんでみてください。いつでも・どこでも・誰でも気軽にはじめられる散走の魅力をお伝えします。

OVE MOVIE



動画チャンネルでは散走の様子や自転車のある暮らしに役立つ情報を動画でお届けしています。

散走コース検索



行きたいエリアや目的に合わせて、散走コースを検索できます。都内を中心に、さまざまな「まちの顔」に出会うことができます。

詳しくは、こちらのQRコードからホームページやSNSをご覧ください

