

sakai kitchen〈堺キッチン〉認定商品及び堺の伝統産品をフランスで PR します － 第 12 回『「伝統と先端と」～日本の地方の底力～』へ出展－

堺市では、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と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～』にて、sakai kitchen〈堺キッチン〉認定商品及び堺の伝統産品のテストマーケティングを目的とした展示・販売を行います。

1 第 12 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 6 年 10 月 31 日（木）～11 月 3 日（日）午前 10 時～午後 8 時

会場 ディジョン展示・コンベンションセンター（3 boulevard de Champagne 21000 Dijon）

②パリ展

期間 令和 6 年 11 月 5 日（火）～23 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（22 自治体）

堺市、青森県、山形県、東京都、新潟市、富山県、金沢市、福井県、福井市、鯖江市、長野県、浜松市、松阪市、鳥羽市、甲賀市、京都府、八尾市、淡路市、高知県、高梁市、福岡県、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〉認定商品及び堺の伝統産品

【sakai kitchen〈堺キッチン〉認定商品】



33 層槌目ダマスカス和三徳
（堺キッチンオリジナル）紅奈
[株式会社青木刃物製作所]



銀三 180 牛刀
[山塚刃物製作所]



キャンプ専用ナイフ「EIJIN」
[森本刃物製作所]



にじゆら 刺し子風手ぬぐい
[株式会社ナカニ]



ふむふむ
[大江畳]



CHOPLATE
[株式会社河辺商会]

【堺の伝統産品】



注染手ぬぐい堺一心染 富嶽三十六景
[堺注染和晒興業会]



線香 万葉の花、スタンドタイプ 椿黄 円筒形
[株式会社奥野晴明堂]



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ています。

堺市は堺の伝統産品とその魅力を引き立て、ともに輝く逸品をブランドとして認定し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。

■ 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12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