



「sakai kitchen〈堺キッチン〉」新規認定商品が決定しました －首都圏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、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令和3年度から行っています。

令和6年5月27日（月）から7月26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、9商品の申し込みがあり、書類選考と実物・プレゼンテーション審査の結果、新たに6商品を認定しました。

認定商品は、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、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〉」特設ページを開設し、期間限定で販売します。

1 新規認定商品（商品名）

- (1) sen 閃 和ペティナイフ、切付ペティナイフ 150mm 黒打、磨き、鏡面 [(株) 高橋楠]
- (2) 刃道 潮騒 小文化 135mm、文化 180mm、切付牛刀 210mm [(株) 福井]
- (3) 堺一文字吉國作 AUS10 流清 燦藍 三徳包丁 180mm [(株) ダイキチ]
- (4) 注染扇子 [(株) 協和染晒工場]
- (5) hirali 手ぬぐい [竹野染工 (株)]
- (6) KON-KOU ~混淆~ incense holder【堺包丁】【BALANCE】 [ハイテン工業 (株)]

※商品の詳細は別紙をご覧ください。

2 首都圏での POP-UP STORE・イベント

- (1) 場所 代官山蔦屋書店 3号館 1階 食・暮らしスペース（東京都渋谷区猿樂町 17-5）
- (2) 期間 令和6年11月15日（金）～28日（木）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16日（土）	午後1時～午後5時	(株) 高橋楠	高橋楠による包丁の研ぎ直しサービス
17日（日）	午前10時～午後4時		
23日（土）	午前10時～午後5時	(株) 梅栄堂 大江豊	梅栄堂が教える「お香の楽しみ方」 大江豊が提案する「豊のある暮らし」
24日（日）	午前11時～午後5時		



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

- (1) 期間 令和6年11月15日(金)～令和7年1月31日(金)
- (2) REALJAPAN STORE (リアルジャパストア) 「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、暮らしを愛すること。"日々の暮らしを愛する"」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

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

①sen 閃 和ペティナイフ、切付ペティナイフ 150mm 黒打、磨き、鏡面

事業者	(株) 高橋楠 (堺区寺地町東 2 丁 1 番 17 号)
キャッチコピー	数多くの星付きシェフに愛用される名品
商品説明	<p>「日本の伝統や文化を世界に広げる」をコンセプトに生まれた、フランス発のブランド「sen 閃」。現地でのヒアリングをもとに、フランス人のアートディレクター、プロダクトデザイナーと一緒に手掛けました。</p> <p>刀身は切れ味鋭い炭素鋼に近いステンレス製（銀紙三号）を採用。銀紙三号は、熱処理が極めて難しいことから、主に堺でしか取り扱っていない希少な商品です。鍛冶師、刃付け師は 1 日 10 本程度しか生産できないため価格はやや張りますが、最後の最後、短くなるまで使えるので 費用対効果が高く、環境にも優しいといえます。</p> <p>ただ硬いのみならず、熱処理と研ぎの技術により、研ぎ易さと切れ味のバランスを両立。熱処理の温度管理を緻密に行うことで、上質な切れ味と研ぎ易やすい柔らかさを実現しています。</p> <p>ハンドルは、持続可能な農法で育てた藍を使った藍染を北海道メープルに施しました。藍色と黒のパターンは主張が強すぎないのに存在感のある洗練されたデザインで、どんなキッチンにもしっくりマッチ。藍染は毎年の藍の出来によって青色の具合が変わるため、濃淡様々な色が出るのも魅力です。ぜひお気に入りの 1 本を見つけてみてください。</p>
審査員のコメント	包丁の刀身だけでなく、藍染めの柄や、パッケージまで含め、総合的な完成度の高い商品。ブランドイメージや質感を感じさせながらも、スタイリッシュさを併せ持つ商品となっており、ユーザーに対するブランド訴求が期待できる。
価格	黒打 51,700 円、磨き 53,680 円、鏡面 66,440 円（それぞれ税込）
商品写真	

②刃道 潮騒 小文化 135mm、文化 180mm、切付牛刀 210mm

事業者	(株) 福井 (堺市堺区九間町東 1 丁 1-10)
キャッチコピー	コンセプトは「モノづくりの魂」
商品説明	<p>「刃の道」と書いて「HADO」。茶道、華道、柔道、武道、所作や道具、周囲の空間にまで意識を向けながら最高至極の域をめざす「道」という、日本ならではの感性を包丁に落とし込んだブランドです。単によく切れるだけでなく、すべての人に感動を与える、魂のこもった包丁づくりをしています。</p> <p>日本刀のようなコントラストが美しい刃は、あえて全面を磨ききらずに鍛造の跡を残す無骨な仕様に。一方で、背やあごといった手にあたる部分は丁寧に角をとっているため、優しい握り心地。暖かみのあるウォルナットの柄は品のよいデザインで、使うほどに味がでるので愛着も湧くはずです。</p> <p>今回は、135mm の小文化、180mm の文化、210mm の切付牛刀の 3 種類をラインナップしています。小文化は、小さすぎも大きすぎもしない絶妙なサイズ感で、一人暮らしの方や、ささっと軽食を作りたい時に重宝しそう。文化は料理好きの方やファミリー層に、切付牛刀はプロの方にもおすすめです。</p> <p>パッケージには、パリを拠点に世界各国で活躍するアーティスト、フィリップ・ワイズベッカーによるドローイングを採用。従来の和包丁の厳かなイメージとは異なる HADO ならではの世界観を表現しています。</p>
審査員のコメント	包丁のスタイリッシュな形状にシンプルな素材の組み合わせ、またそこに高級感を感じつつもパッケージでカジュアルさを感じるため一般家庭でも特別な 1 本として受け入れやすい商品である。
価格	小文化 34,100 円、文化 35,200 円、切付牛刀 36,960 円 (それぞれ税込)
商品写真	

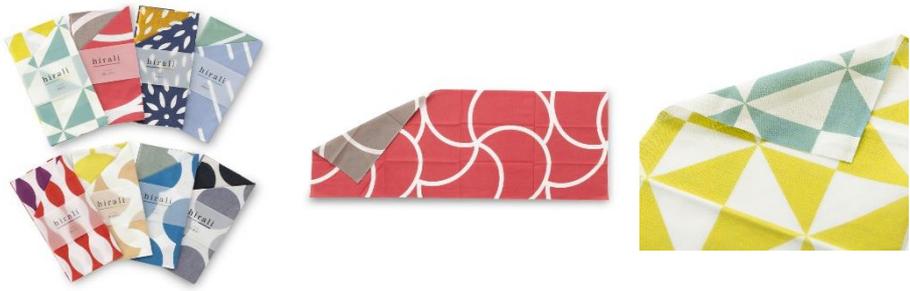
③堺一文字吉國作 AUS10 流清 燦藍 三徳包丁 180mm

事業者	(株) ダイキチ (堺市堺区材木町西 1-2-18)
キャッチコピー	堺包丁を使ったことがない人にこそ手にしてほしい
商品説明	<p>ダイキチが手がける最高レベルブランド「堺一文字吉國」の新商品「流清 燦藍 (りゅうせい さんあい)」。刃に最高級ステンレスと名高い AUS10 (アウステン) を採用した、手入れが楽で一般の家庭でも使いやすい 1 丁です。さらに波紋模様が美しいダマスカスを施すことで、錆びにくく耐久性が高いうえ、さらに切れ味のよい仕上がりに。</p> <p>包丁の背 (みね) や、アゴ (刃の一番ハンドル寄りの角の部分) の角をとる「マチ磨き」も施しているため、どんな握り方でもしっかり手に馴染みます。一点一点手作業で刻まれる「堺一文字吉國」の文字は、上品なプレミアム感を添えています。</p> <p>ハンドルには、1 年じっくり乾燥させたカシの木を使用。これに藍染を施すことで「日本の心」を表現しました。商品名の「燦藍」は藍の色的一种です。深く美しい青が全体をきりっと引き締め、使うほどに味がでる経年変化もお楽しみいただけます。藍染には抗菌効果もあるのというのも嬉しいポイントです。</p> <p>使い手を選ばない商品なので、堺包丁を使ったことがないという人も、ぜひ気軽に手にとっていただきたいです。きっとさらに料理が楽しくなるはず。高級感のあるパッケージなので、贈り物にも最適です。</p>
審査員のコメント	素材や柄の選定、ダマスカス鋼の表現など、質実剛健な印象で堺の包丁らしさが存分に感じられる。
価格	29,800 円 (税込)
商品写真	

④注染扇子

事業者	(株)協和染晒工場 (中区毛穴町 355)
キャッチコピー	注染ならではの色鮮やかな縁起柄が目を引く扇子
商品説明	<p>注染で染め上げた3種類の和柄布を使った扇子です。表裏がないという注染の特徴を活かし、1枚の布で軽やかに仕上げられています。手ぬぐいの布を使っているので丈夫なのも魅力。鮮やかな発色は日常をぱっと華やかにしてくれます。</p> <p>波がモチーフの「青海波（せいがいほ）」は、広い海がもたらす恩恵を感じさせる柄。無限に広がる波の文様に未来永劫へと続く幸せへの願いと、人々の平安な暮らしへの願いが込められています。</p> <p>同様に「熨斗模様（のしもうら）」も縁起柄です。人と人とのつながりや絆、長寿を表すおめでたい文様で、振袖や留袖、お宮参りの着物などに使われる、お祝い事には欠かせない柄として知られます。</p> <p>「かまわぬ」は、「構わぬ」という言葉を「鎌（かま）」「輪（わ）」「奴（ぬ）」絵文字で表現。古くから手ぬぐいや浴衣などに用いられた柄で、洒落がきいたユニークなデザインは、現代にはないおもしろさがあります。</p> <p>それぞれ2～3色展開なので老若男女問わず使えます。同柄の袋付きなのも嬉しいポイントです。「粋な和柄×扇子」という日本らしさ全開のアイテムは、外国の方へのプレゼントやおみやげにも喜ばれそう。</p>
審査員のコメント	<p>伝統的技法である注染が用いられ、手ぬぐいやハンカチ以外の製品の裾野を広げていくことで、現代の生活に馴染むものを作り上げていく点が高く評価できる。古典柄は日本の歴史や文化を反映しており、インバウンド向けのお土産としてもおすすめしやすい。</p>
価格	5,500円（税込）
商品写真	

⑤hirali 手ぬぐい

事業者	竹野染工（株）（堺市中区毛穴町 355-3）
キャッチコピー	表裏の色合いが美しいストーリー性のある手ぬぐい
商品説明	<p>四季の変化に富む日本では、古来より、自然の彩りを衣類に取り入れることを通して、独自の美意識を育んできました。hirali は、この「重ねの色目」という色彩文化をもう一度解釈し、日本の「季語」をモチーフとした表裏の色合いで表現しています。</p> <p>例えば、春の季語である「風光る」に着想を得たカラーパターンには、爽やかにそよぐ風と、踊るように明るい陽光をイメージできるカラーを配色。柄は、昔から人々に親しまれてきた風車がモチーフとなっています。</p> <p>また、秋になると水が清らかになることから生まれた季語「秋の水」には、秋の山々に映える自然の落ち着いた色合いを採用。柄は、水蒸気が湧き立ちのぼっていく様子を表す立涌文と呼ばれる文様を使用しています。</p> <p>これらのバリエーションは 30 種類あまり。さらに毎年 4～6 種加わるので、柄違いで集める方も少なくありません。</p> <p>柄には日本の伝統柄を、色も日本の伝統色を採用しているため、全体的に落ち着いた印象でありながら、洗練されたデザインからは個性がきり。ファッションのワンポイントにも役立ちます。生地は、吸水性が高く肌ざわりのよい厳選素材で、使うほどにやわらかくなり、ふわふわとしたやさしい風合いが楽しめます。</p>
審査員のコメント	独自技術であるリバーシブル染色によって作られた製品で優位性が高く、多種多様なバリエーションがあり、選ぶ楽しさが感じられる商品。本商品を通じて、手ぬぐいの価値を多くの方に再認識してもらえると期待したい。
価格	1,650 円（税込）
商品写真	

⑥KON-KOU ~混淆~ incense holder【堺包丁】【BALANCE】

事業者	ハイテン工業（株）（堺市美原区平尾 679 番地）
キャッチコピー	高い金属加工の技術により実現した唯一無二のデザイン
商品説明	<p>「アルミ・真鍮・銅という異なる素材」×「丸・三角・四角の異なる形」のオブジェクトを絶妙なバランスを保ちながら積み上げていく、ハイテン工業特有の「はめ合い」技術が活かされたお香立てです。</p> <p>金属加工が織りなすクールな印象がありながら、職人の手によって一つひとつ丁寧につくられているため、手仕事の温かみや人間味も感じられます。それぞれの金属が今にも崩れそうで崩れない不思議なデザインは、角度や光のあたり具合でさまざまな表情を見せてくれます。銅や真鍮などは柔らかな色味や上品な光沢が魅力です。使い込むことで表面が酸化し経年変化するほど色合いに深みが増す、風合いの変化もお楽しみください。</p> <p>お香立てには、堺線香の伝統工芸士（奥野晴明堂）が自ら技術を大阪府立堺工科高等学校定時制課程の生徒たちに指導し、手がけた線香をセットしています。堺市にある「さかい利晶の杜」で栽培された新鮮な茶葉を生徒たちが自ら摘み取り、その茶葉を主原料としたオリジナルの線香は、ほんのり甘い爽やかな香り。お香立てのビジュアルも線香の上品な香りも、和洋どんなシーンにもじっくり馴染み、空間を静かに華やげます。</p>
審査員のコメント	<p>金属の精密加工で培われた技術により美しい造形で視覚的に表現されている。製品の質も高く、パッケージも含めて全体として高級感がある。異業種から新しい分野へのチャレンジ精神、技術力の高さ、発想、デザイン性などの点で高く評価できる。</p>
価格	堺包丁 37,620～61,050 円 BALANCE 11,550～24,200 円 （それぞれ税込）
商品写真	

堺、ここにあるもの。

堺キッチンセレクションフェア 2024



sakai
KITCHEN



2024.11.15^{Fri} - 11.28^{Thu}

出展者 sen 閃(株式会社高橋楠) / 刃道(株式会社福井) / 堺一文字吉國作(株式会社ダイキチ)
左海壺人(株式会社協和染晒工場) / hirali (竹野染工株式会社) / KON-KOU(ハイテン工業株式会社) 他

代官山 蔦屋書店 3号館1F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

<https://sakai-kitchen.jp/>



sakai kitchen〈堺キッチン〉ブランドは、「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である「大阪・堺市」により生まれたブランドです。

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今もなお受け継がれています。あなたのお気に入りの逸品をぜひ見つけてみませんか。

SPECIAL EVENT



作り手／高橋楠 高橋 佑典さん

11.16 Sat - 11.17 Sun

13:00-17:00 10:00-16:00

大正6年創業の老舗、高橋楠による
「包丁研ぎ直しサービス」 ※事前予約制

1917年に創業しこれまで数多くの和包丁を世に送り出してきた高橋楠。包丁のスペシャリストである高橋さんが一本一本、丁寧に研ぎ直します。包丁の使い方、お手入れなどご質問も承っておりますので、作り手とお話しもお楽しみください。

・三徳・ペティなどステンレス両刃（刃渡り210mmまで）…1,000円（税込）
・柳刃（刃渡り240mmまで）・出刃（刃渡り180mmまで）…2,000円（税込）

※包丁研ぎ直しサービスは事前予約制となります。▶
Peatixよりお申込みください。



作り手／梅栄堂 中田 宗克さん

11.23 Sat

10:00-17:00

360年の老舗、梅栄堂が教える
「お香の楽しみ方」

薬種問屋から始まり、360年あまりの歴史をもつ線香づくりの老舗「梅栄堂」。原料見本を実際に見ながら線香づくりや楽しみ方についてお話しします。



作り手／大江畳 大江 俊幸さん

11.24 Sat

11:00-17:00

大江畳店が提案する「畳のある暮らし」

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。畳の魅力やごと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、限定品をプレゼント。

お問い合わせ先

株式会社リアルジャパンプロジェクト

151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-4-9 第20スカイビル
TEL 03-6380-1575 / E-Mail sales@realjapanproject.com

