



道具を愛するということは、
くらしを愛するということ。



堺の上質かつ優れた「伝統の技」で日常をより豊かに

sakai kitchen〈堺キッチン〉

市では伝統産品と、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、広く発信しています。刃物や注染・和晒(わざらし)、線香など堺の伝統産品を、暮らしの中に取り入れてみませんか。

問 地域産業課(☎228-7534 FAX228-8816)

詳しくは
こちら→



新たに7品を「sakai kitchen〈堺キッチン〉」ブランドに認定



青木刃物
製作所

「煤黒」三徳包丁
堺キッチンオリジナル

不純物をほぼ含まない白二鋼製の打刃物。耐水性の高い檜の木の柄に職人の漆塗りが映える。



高橋楠

INOX 和三徳
間伐材八角柄

研ぎ易さと切れ味を兼ね備えたステンレス製。環境志向の間伐材の柄は一本一本異なる美しい木目。



アルス
コーポレーション

iDChoki
(アイディーチョキ)

7種類の刃と20色のグリップカラーからお好みに合わせて選べる、あなただけのオリジナルハサミ。



協和染晒工場

注染ダブルガーゼ
ハンカチ 干支シリーズ

吸水性に優れた和晒に注染で描いた表裏のモチーフが互いに透けて見え、一つの作品に。



梅栄堂

プレミアムインセンス
ホルダー Fio(フィオ)

KEN OKUYAMA DESIGNとコラボした、梅の花がモチーフの有田焼お香立てセット。



河辺商会

CHOPATE
(チョッププレート)

切りたてを食べられるまな板になるお皿。縁の高さにこだわり、切りやすさとこぼれにくさを両立。



waji

ウォッシュブルレザー
ハカマエプロン

革製だが特殊染料仕上のため水洗可。耐久性と軽さを両立し、長時間着用しても疲れにくい。

第1回認定商品



注染・和晒のファブリックパネルやクッション、堺の包丁など、生活を彩る製品が他にもたくさん。

詳しくはこちら→



伝統を守りながら、この時代に求められる製品を

弊社では、先人から受け継いだ確かな技術と伝統を守りながら、ご家庭のキッチンにもなじむようスタイリッシュなデザインを意識し、今回の製品を制作しました。ぜひこの逸品を手に取り、匠の技を体験してみてください。



青木刃物製作所
米澤史昭さん 青木俊和さん

購入方法

各ショップは堺キッチンホームページからアクセス可

2月1日

～28日

「REAL JAPAN STORE」でオンライン販売

3月以降

堺伝匠館オンラインショップで

4月以降

堺伝匠館(堺区材木町西1丁1-30)で展示・販売