



sakai kitchen

〈堺キッチン〉

堺の伝統製品と、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、魅力を発信しています。新たに認定した5つの商品をご紹介します。

問 地域産業課 (☎228-7534 FAX228-8816)

sakai kitchen 〈堺キッチン〉とは

堺の優れた伝統技術を多くの方に知っていただくため、令和4年2月に立ち上げたブランドです。

「道具を愛することは、暮らしを愛するということ。『日々の暮らしを愛する』」をブランドコンセプトに、愛着を持って長く使い続けられる上質な商品を提案しています。

詳しくは
こちら→



新たに認定された5商品を紹介

33層槌目ダマスカス 和三徳 「黄凛」「紅奈」 (株) 青木刃物製作所



炭素鋼のような切れ味とさびに強い鋼材で、ステンレス系素材の中では最高峰の硬度です。切刃のダマスカスの波模様は1本1本違うので、あなただけのお気に入りを見つけてください。

キャンプ専用ナイフ 「EIJIN」

森本刃物製作所



「切る・削る・断つ」キャンプに必要な作業がこれ1本でできます。汚れが付きにくく、さびにくい刃付けを施し、一体の極厚鋼材を柄尻まで通しているのです。

刺し子風手ぬぐい mug (株) ナカニ



刺し子風に織られた晒(さらし)生地を、注染で鮮やかに染め上げました。生地の上に染料をのせるのではなく糸自体を染めるため、通気性と吸収速乾性に優れており、キッチン周りにぴったり。

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



鋼の包丁のような切れ味とさびにくさが魅力の銀三(ぎんさん)ステンレスの包丁。銀三は砥石(といし)にかかりやすいので、研ぎながら長く使い続けることができます。鍛造で刃全体の強度を高めているので、切れ味が長持ちし、欠けにくいです。

ふむふむ TATAMI STEPPER 大江畳店



素足で感じる畳の良さを凝縮。絶妙な角度とクッション性が足裏を気持ち良く刺激します。立ち仕事の時はもちろん、デスクワークやテレビを見ている時など、気軽に「ふむふむ」してください。

鋭い切れ味とステンレス鍛造による 使いやすさを兼ね備えた逸品



山塚刃物製作所の皆さん

山塚刃物製作所の最大の特徴は、銀三というさびに強い特殊な金属の包丁を火づくりで鍛造していることです。一般的な鋼と異なり鍛造が難しく、独自で考案した製造方法を2~3工程プラスしたり、最先端の技術を取り入れたりするなど、試行錯誤を重ねることで銀三の魅力を最大限に引き出しました。手入れが楽なので一般家庭でも気軽に使っていただきたいです。

堺キッチンの商品も買うことができます 堺伝匠館

堺の伝統産業を一堂に集めた堺伝匠館では、伝統製品を知る、触れる、買うことができます。オンラインショップもあります。

住所 堺区材木町西1丁1-30
開館 10~17時
休館 第3火曜日、
12月29日~1月3日

詳しくは
こちら↓

