



sakai
KITCHEN

sakai kitchen 〈堺キッチン〉 認定商品フェア

—大阪・堺の伝統産品とその魅力を知る。—

大阪・堺市は「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とされています。その堺の伝統産品（刃物、注染・和晒、線香）等を取り揃えた「sakai kitchen 〈堺キッチン〉」認定商品について、LIFE CREATION SPACE OVEで展示し、展示商品のオンライン販売（一部店舗販売）を行います。展示期間中には、「津本式 究極の血抜き」として有名な津本光弘氏による堺の打刃物を使った魚のさばき方講座や堺の注染手ぬぐいを使ったワークショップ等のスペシャルイベントも開催します。



2023.6.3 (Sat) — 2023.6.30 (Fri)

LIFE CREATION SPACE OVE (東京都港区南青山3-4-8 KDXレジデンス南青山 1F)

営業時間：10:00 - 18:00 (月曜定休日)

sakai kitchen 〈堺キッチン〉 オフィシャルホームページ

<https://sakai-kitchen.jp>



sakai kitchen 〈堺キッチン〉 認定商品フェア スペシャルイベント

堺の伝統産業をご存じですか？作り手等によるイベントを同時開催！

■堺の打刃物を使った実演イベント

日時 令和5年6月3日（土）午後5時～午後7時15分

内容 第一部 堺打刃物の歴史の話、包丁研ぎの実演・体験

実演者 (株)青木刃物製作所

専務取締役 青木 俊和氏

第二部 魚のさばき方講座、

新鮮なカンパチと熟成カンパチ2種の食べ比べ

実演者 究極の血抜き 津本 光弘氏

参加費 2,000円 定員 25名（事前予約制）



第一部 実演者 青木刃物製作所



第二部 実演者 津本光弘氏

■堺の注染手ぬぐいを使ったワークショップ

日時 令和5年6月25日（日）午前11時00分～正午、午後1時30分～午後2時30分、

午後2時45分～午後3時45分

内容 注染の手ぬぐいを使った「巾着づくり」

講師 (株)ナカニ 東京営業所長 田中 啓介氏

参加費 500円 定員 各回5名（事前予約制）



事前予約方法

イベントへの参加は事前予約制となります。QRコードよりお申込みください。

定員になり次第受付終了となります。代金は当日お支払いください。



LIFE CREATION SPACE OVE

自転車文化の発展と、普段あまり自転車に乗らない人も含め、より広く自転車の楽しみを知る機会の提供を目的として、(株)シマノ（本社：堺市）が東京都港区南青山に平成18年1月にオープンした文化発信拠点。カフェの営業のほか、店内でのイベントの実施や散走イベントの企画・運営等も行っています。



©Expo 2025



Trade Ministers' Meeting
in OSAKA-SAKAI

お問い合わせ先

堺市 産業振興局 産業戦略部 地域産業課
〒590-0078 大阪府堺市堺区南瓦町3番1号
TEL 072-228-7534 / Mail chisan@city.sakai.lg.jp

