

燕三条じばさん

ゴールデンウィーク

GWフェア

2026

日替わりで楽しいイベント
盛りだくさんの8日間!



4/29水~5/6水

9:30~17:30

道の駅 燕三条地場産センター
1階 交流サロン

燕三条のなべ・フライパン

メーカーのこだわり見せちゃいます!

燕三条製のなべ・フライパンの魅力を深掘りするコーナー。
素材や製法ごとの特徴、燕三条品質を追求する姿勢など
製造過程のサンプルを用いてお伝えします。
毎日使いたくなる愛用品と出会えるかも?

展示・販売協力

(株)三条特殊鋳工所

(株)燕三条キッチン研究所 / (株)宮崎製作所

サントク

4w1h
Why, When, Who, What, How
in Kitchen

宮崎製作所



より、そう、ちから。
東北電力

燕三条のなべ・フライパンで

IH調理体験

4月30日(木)・5月1日(金) 10:00~16:00

IH調理器のメーカーも推奨する
高品質な燕三条のなべ・フライパンの
使用感を実際に体験できます!
IHなど電化機器のご相談も承ります!

無料



5月2日(土)のみ

三条鍛冶職人による 包丁研ぎ

お一人様3丁まで 250丁限定

1丁
800円~

受付
15:00まで



使い込んだ包丁も
切れ味がよみがえる!

※包丁の長さ、状態によって料金が変わります。

※当日は混雑が予想されますので、出来上がりまでにお時間をいただきます。
混雑の状況によっては翌日以降の仕上がりとなる場合もございます。

※お支払いは現金のみとなります。



5月2日(土)~6日(水)

お楽しみ 大抽選会

期間中、当センター商品を
5,000円お買い上げごとに
1回分の抽選券を1枚進呈!

特等 豪華燕三条製品

素敵な
景品が
当たる!!



Take Out
お持ち帰り
コーナー

どおら
ぶいっと
ぞいっと
ドリンクを

じばさん クールドリンク スタンド



プラスワイズ

4月29日(水)

燕三条鉄シリーズドリンク各種販売 / 「燕三条背脂ラーメン風味のタレ」試食

燕三条地域の金物工場を想起させる鉄の味で
話題のドリンク各種を販売。さらに、大好評の
「燕三条背脂ラーメン風味のタレ」を試食販売。
新作の「長岡生姜醤油のタレ」もご賞味あれ!



5月2日(土)

燕市消防団の キャラクター つばまるに 会える!

時間
9:30~
15:30

※休憩あり



JAFデー

無料

5月5日(火)

お子さまの顔写真入り

子ども安全免許証発行

どなたでも簡単に
免許証を作れます!



発行時間

10:00~15:00



詳しくは
こちら!

問い合わせ 道の駅 燕三条地場産センター 物産観光・施設課 三条市須頃1-17 TEL:0256-32-2311

※価格は全て税込です。
※イラスト・写真はイメージです。



燕三条キッチン研究所 4月29日(水)・30日(木)

クリエイター×メーカーの多角的視点からうまれるヒット商品

4w1h

コンセプトは5w1hからWhere(キッチン)を除いた4w1h。「そもそも」「いつ」「だれが」「なにを」「どのように」というキーワードから再編集して生み出された本当に使いやすいキッチンツール。新しい道具を使って楽しむ自由な食事、最適な習慣を始めてみませんか?



マルト長谷川工作所 5月1日(金)

ニッパー型爪切り・ネイルファイル

指先の健康が重要とされている現代に合わせた、手になじむ、抜群の使い心地のニッパー型爪切りやネイルファイルをご紹介します。



ツボ工 5月2日(土)

鮮やかな彩りと手になじむ使い心地

irogami ひとひらのおろし金

創業明治40年。磨き続けた職人技と革新的なデザインが融合したおろし金です。全10色の鮮やかな色合いと抜群の使い心地が、日々の食事を彩ります。同ブランドから発売の2種の新商品も販売予定。



アルチザン 5月2日(土)・3日(日) 名入れイメージ

世界にひとつだけの色彩

折燕ORI-EN

「新潟燕の金属加工」×「富山高岡の着色」

2つの地域の伝統を融合させることで、いままでにない魅力ある製品を産み出す。心奪われる奥深い着色・特徴的な斑紋は、職人の手によって生み出された世界に一つだけの模様です。



アーネスト 5月3日(月)

地元でつくる自慢の切れ味

アイデア調理グッズ

人気のパンナイフをはじめ、ロングセラーのふわふわ大根おろし器やスライサーの切れ味を是非ご体感ください。



ワクイ 5月3日(月)・4日(火)

made in 燕三条の逸品

山人シリーズ

アウトドアで活躍する「山人」シリーズのナタ・ナイフが大集合。また、品質評価が世界で上位5%未満の厳選された豆のみを使用したブランドオリジナルコーヒーも販売。是非この機会にお試しください。



IPS PLIERS 4月30日(水)・5月1日(木)

日本唯一の確かな使い心地

プライヤ製品・ピンセット

国内唯一のプライヤ(挟み工具全般)専門メーカーによるペンチやニッパ、ピンセットのご紹介。高い技術と挟んだ時にぴったりと合う繊細な使い心地を是非お試しください。



ヨシカワ 5月1日(金)・2日(土)

毎日の料理にプラス"心地よさ"

キッチンアイテム

日々の暮らしをより豊かなものにするための台所道具を追求し、形にする「ヨシカワ」の商品をお手に取ってご覧いただけます。燕三条の技術を駆使した製品の魅力を体感ください。



福顔酒造 5月2日(土)

三条の自然が生んだ美味しさ

地酒試飲&販売

※20歳未満の方や運転される方の試飲はご遠慮ください。

地元の米と三条市五十嵐川の超軟水を使用したまろやかな味わいをお楽しみください。低アルコールの商品もご用意しております。



三条特殊鋳工所 5月2日(土)~5日(月)

シェフも認めた逸品

UNILLOYフライパン

肉や魚自身が持つ脂でじっくり焼いたり、ポイルした野菜の表面をパリッとさせた食感に焼いたり。「外はサクッと、中は柔らかくジューシー」な、料理を楽しめるUNILLOYフライパン。シェフたちからも大絶賛の魅力を是非ご体感ください。



小林工業 5月3日(月)・4日(火)

名入れ無料

カトラリー名入れサービス

期間中、対象のカトラリーご購入で、無料でイニシャル・お名前をお入れします。ご来館の記念にマイカトラリーはいかがでしょうか?



マサコー山口木工 5月3日(月)・4日(火)

木工所がつくる

香水・薪割り斧

薪割り斧やDIY向けハンマー「ほしかげ」、カッティングボードなど、木柄や木にこだわった道具を並べます。木工所が表現する香水「Mumei Fragrance」もお試しいただけます。



世界に誇る技術を学ぼう!

ものづくり体験 (匠)

木の葉の箸置きづくり 5月3日(日)

銅板に彫金してオリジナル箸置きをつくろう!

講師/大岩信夫氏(大岩彫金、にいがた県央マイスター)

時間/①11:00~②13:00~③14:00~

所要時間/約30分

定員/各回4名



銅器づくりを学ぼう! 5月4日(月)

鉋起銅器の基礎「形づくり」を体験してみよう!

講師/細野五郎氏(にいがた県央マイスター)

時間/①11:00~②13:00~③14:00~

所要時間/約30分

定員/各回2名



スプーン磨き 期間中毎日

研磨機でスプーンを磨いてピカピカのマイスプーンをつくろう!

体験可能時間/①10:00~11:30 ②13:00~16:00

所要時間/約5分

※15:30受付終了

体験料 無料

※お持ち帰りはできません。



チタンストロー色付け 期間中毎日

無地のチタンストローに鮮やかな色をつけよう!

体験可能時間/①10:00~11:30 ②13:00~16:00

所要時間/約10分

※15:30受付終了

体験料 ¥300



新概念の 体験料 ¥1,000

期間中毎日

無地のチタンストローに鮮やかな色をつけよう!

体験可能時間/①10:00~11:30 ②13:00~16:00

所要時間/約10分

※15:30受付終了

体験料 ¥1,000




いらっしやい! 屋台コーナー いらっしやい!

4月29日(水)・30日(木)

道の駅 庭園の郷保内

越後姫大福

地元で栽培された2Lサイズの「越後姫」を使った贅沢な大福。ジューシーな越後姫と上品な甘さのあんこが口の中でとろけます。白のこしあん、ピンクのつぶあん、あなたはどっち派?



5月3日(月)~5日(水)

ふーど工房ゆうこ

手作り笹団子・おにぎり

新潟県産もち米100%使用。下田産ごんぼ(オヤマボクチ)入りの手作り笹団子のもっちり食感にハマる大多数!有機栽培米の「八木ヶ鼻舞い」を使用したおにぎりも販売いたします。



5月4日(火)・5日(水)

さかたや

だんご・たこ焼き

さかたやの人気商品!



※イベント内容は状況により変更する場合がございます。