

特別展示・販売

百年企業 研鑽を続ける爪切りメーカー

創業百年を超える爪切り製造メーカーの、過去の製品や製造に関わる道具など爪切り製造の原点に触れることのできる貴重な資料を展示。

百年を超える製造企業の歩みが爪切りを使う「文化」を育み、時代を超えて愛される品質とデザインを生み出してきた歴史をぜひご覧ください！



(株)諏訪田製作所 提供



(株)マルト長谷川工作所 提供



(株)マルト長谷川工作所 提供



(株)諏訪田製作所 提供

展示・販売協力

(株)諏訪田製作所 / (株)マルト長谷川工作所



株式会社 マルト長谷川工作所
MARUTO HASEGAWA KOSAKUJO INC.

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

※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の仕上がりとなる場合もございます。

8月8日(土) 限定



使い込んだ包丁も
切れ味がよみがえる！

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！

8月5日(水)～9日(日)

空くじ
なし!!

特等

豪華燕三条製品

素敵な
景品が
当たる!

いっしょに!



屋台コーナー!

地元民熱愛グルメ勢揃い!



いっしょに!

道の駅
庭園の郷 保内



8月1日(土)～3日(日)

くろさき茶豆
モンブランソフト

新潟の夏といえば枝豆!
新潟県産ブランド枝豆『くろさき茶豆』を
贅沢に使用。香り豊かで濃厚な
モンブランクリームがスッパリとした
味わいの生乳ソフトクリームとベストマッチ!



ふーど工房ゆうこ

8月3日(月)～4日(火)

手作り笹団子・
おにぎり

新潟県産もち粉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人多数!
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。



さかたや

8月7日(土)～9日(日)

だんご・たこ焼き

さかたやの
人気商品!

hoka!
hoka!



コシヒカリだんご
みたらし

詳しくは
こちら!



福顔酒造

三条の自然が生んだ美味しさ

地酒試飲 & 販売

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待ちしております。

※未成年や運転される方の試飲はご遠慮ください。



試飲会限定商品

8月1日(土)~4日(火)

三条特殊鋳工所

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、ボイルした野菜の表面をパリとした食感に焼いたり。「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覧ください。



8月1日(土)~2日(日)

小林工業



8月2日(日)~3日(月)

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？



スプーン
新
概念の

シゲル工業

8月2日(日)~3日(月)

プロも認める 鋭い切れ味



ピーラー
smoopy
(スムーピー)

食材の栄養やおいしさを活かすおろし金や、圧倒的な切れ味と使いやすさを徹底したピーラーをご紹介します。

おろし金 17' (ジュウナナド)



Chillfull

8月2日(日)~3日(月)

燕三条を楽しく味わおう！

ラーメン味の万能タレ & 燕三条鉄シロップ

「燕三条背脂のタレ」「長岡生姜醤油のタレ」は、ラーメンの味変や、ご飯にかけても美味しい万能タレ！「鉄コーラ」「鉄メロン」シロップは、金物のまじりにちなんだ「鉄」が入ってます！炭酸で割って、ちょっとビターな大人味を体験してみませんか？旅のお土産にぴったりです★



青芳

8月3日(月)~4日(火)

8日(土)~9日(日)

使うほど愛着が深まる

燕三条の ヴィンテージ

VINTAGE INOX は、長年使い込まれたような風合いを表現した青芳オリジナルシリーズです。独自のヴィンテージ加工による味わい深い表情と、日常使いしやすいデザインをぜひ会場でお確かめください。



燕振興工業

8月3日(月)~4日(火)

燕三条製カトラリー販売

「SUNAO」 シリーズ

大人気商品の「SUNAO」シリーズをはじめとした自社製造カトラリーを販売します。創業100年を超える企業のカトラリーを是非お手にとって確かめてみてください。



サクライ

8月4日(水)

最高の研磨仕上げ + 布着せ

カトラリーセレクション

「美味しいものを美味しく食す」をモットーに人と料理をつなぐ架け橋として、素材選びやデザインを追求しています。最高品質の研磨加工や特殊研磨で特徴ある製品を生み出しています。ぜひその仕上がりを手にしてご確認ください。



片力商事



8月5日(木)

アウトドア 用品

アウトドア好き必見！デイキャンプや外ごはんをより充実させるための実用性に優れた「made in 燕三条 キャンプギア」



片岡製作所

8月7日(金)

業務用包丁

ブライト シリーズ

厳しいプロの意見に耳を傾けながら、機能や耐久性に優れた包丁を作り続ける老舗専門メーカー。包丁だけでなくメンテナンス用のシャープナーも高評価です。

ウォーターシャープⅢ

簡易包丁研ぎ器の決定版！
3連砥石の実力
このシャープナー1つで荒研ぎから仕上げ研ぎまでOK！



マルト長谷川工作所

8月7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。



アーネスト

8月8日(土)

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。



ヨシカワ

毎日の料理にプラス“心地よさ”

8月8日(土)~9日(日)

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用品を追求し、形にする「ヨシカワ」の商品をお手に取ってご覧ください。燕三条の技術を駆使した製品の魅力を体感ください。



E A T C O

石崎剣山製作所

8月9日(日)

創業1964年の高品質

剣山&ワークショップ

日本の伝統文化である活け花に欠かせない「剣山」。花や植物のある生活を通して暮らしにちょっとした心の豊かさを！

剣山にお花を活けてみよう！

所要時間/約30分 定員/各4名
※仕上がり品はお持ち帰り可能。
①10:00 ②11:00 ③13:00 ④14:00 ⑤15:00 ⑥16:00
料金:¥1,000(税込)ミニ剣山+小さな器、お花3種類程度



世界に誇る技術を学ぼう！

ものづくり体験 (匠)

彫金体験

木の葉のグッズづくり

8月2日(日)

銅板に模様をつけて箸置きなど本物そっくりのグッズをつくろう！

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4名

体験料 ¥1,500



鋳起銅器体験 形づくり

8月4日(火)

平たい銅板を叩いて立体的な器の形をつくろう！

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2名

体験料 無料



※お持ち帰りはできません。

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 ¥300



チタンストロー 色付け

期間中毎日

無地のストローに電流を流し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



JAFデー

8月9日(日)

子ども安全免許証発行

お子様の顔写真入り

無料

どなたでも簡単に
免許証を作れます！

発行時間

10:00~15:00



出展・販売