

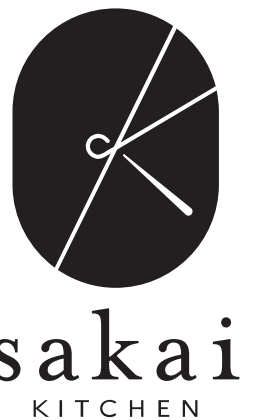
SAKAI KITCHEN SELECTION FAIR 2023



堺キッチンセレクションフェア2023

道具を愛することは、くらしを愛するということ。

2023年度に認定されたsakai kitchen〈堺キッチン〉ブランドの商品を初お披露目いたします!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。多くの職人によって「刃物」「注染・和晒」「線香」など様々な伝統産業が受け継がれています。堺の伝統産品とその魅力をぜひ見つけにきてください。



出展ブランド：青木刃物製作所、森本刃物製作所、山塚刃物製作所、にじゆら、大江畳店 他

2023.11.1 (Wed) - 11.24 (Fri)

代官山 蔦屋書店 1号館 特設スペース

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町17-5

(東急東横線「代官山駅」より徒歩5分)

営業時間 9:00~22:00 年中無休

電話番号 03-3770-2525



sakai kitchen 〈堺キッチン〉ブランド オフィシャルホームページ

<https://sakai-kitchen.jp>

SPECIAL EVENT

堺キッチンセレクション スペシャルイベント

堺の伝統産業をご存知ですか？ 作り手によるイベントを同時開催！



11月3日(金・祝) 10:00~16:00 4日(土) 10:00~16:00 5日(日) 10:00~14:00

大江豊店が提案する「畳のある暮らし」

作り手 大江豊店 大江 俊幸さん

ユニークな商品で畳の素晴らしさを伝えている、大江さんが在店。畳の魅力やござの端材を利用した商品をご紹介します。在店中、@ooetatamiのインスタフォローと投稿をしていただいた方には、食べられへんシリーズの「い草バー」をプレゼント！（先着50名様まで）

※在店時間は、予告なしに変更となる場合がございます。ご了承ください。

プロフィール | 大江豊店

堺市近郊で50年近く愛される大江豊店は、初代の大江俊次さんと、2代目の俊幸さんの親子2人で和気藹々と畳づくりに勤しむ町の小さな工房です。大江豊店が立ち上げた、和モダンなインテリアブランド「washitsu.labo」は、畳を残し受け継ぐために、和室以外でも活躍できる大阪らしい遊び心のあるアイデアを次々と発信し、畳の可能性を広げています。



11月11日(土) 10:00~15:00 12日(日) 10:00~12:00

プロによる、包丁の研ぎ直しサービス（無料）

作り手 青木刃物製作所 青木 俊和さん



予約フォーム

「堺打刃物」の伝統技術を受け継ぐ、青木さんが、ご家庭の包丁を研ぎ直しいたします。ご家庭の切れ味の悪くなった包丁をお持ちください。一日30組までになります！当日のお持ち込みも承りますが、事前にご予約いただくと安心です。そのほか、包丁の使い方、お手入れ方法などもご相談承ります。

※1組1本までとなります。

※用意している道具の都合上、錆などは取れません。また、柳刃包丁、出刃包丁、片刃の和包丁や大きく欠けている刃など、包丁の状態によって承れない物もございます。

プロフィール | 青木刃物製作所

600年あまりの歴史をもつ「堺打刃物」の伝統技術を受け継ぐ、青木刃物製作所。その切れ味の鋭さと使い勝手のよさから、これまで多くの料理人たちに愛されてきました。世界各国に多くのファンをもつシャープでしなやかな「堺孝行」の刃物の切れ味は、一度体験したら虜になるほどの気持ちよさです。全世界に堺孝行・堺打刃物の魅力を発信しています。

お問い合わせ先

株式会社リアルジャパンプロジェクト

150-0022 東京都渋谷区恵比寿南3-10-14-5F

TEL 03-6380-1575 / Mail sakaikitchen@realjapanproject.com

