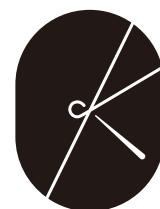


堺、ここにあるもの。

堺キッチンセレクションフェア 2024



sakai
KITCHEN



2024.11.15^{Fri} - 11.28^{Thu}

出展者 sen 閃(株式会社高橋楠) / 刃道(株式会社福井) / 堺一文字吉國作(株式会社ダイキチ)
左海壺人(株式会社協和染晒工場) / hirali (竹野染工株式会社) / KON-KOU(ハイテン工業株式会社) 他

代官山 蔦屋書店 3号館1F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

<https://sakai-kitchen.jp/>



sakai kitchen〈堺キッチン〉ブランドは、「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である「大阪・堺市」により生まれたブランドです。

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今もなお受け継がれています。あなたのお気に入りの逸品をぜひ見つけてみませんか。

SPECIAL EVENT



作り手／高橋楠 高橋 佑典さん

11.16 Sat - 11.17 Sun

13:00-17:00 10:00-16:00

大正6年創業の老舗、高橋楠による
「包丁研ぎ直しサービス」 ※事前予約制

1917年に創業しこれまで数多くの和包丁を世に送り出してきた高橋楠。包丁のスペシャリストである高橋さんが一本一本、丁寧に研ぎ直します。包丁の使い方、お手入れなどご質問も承っておりますので、作り手とお話しもお楽しみください。

・三徳・ペティなどステンレス両刃（刃渡り210mmまで）…1,000円（税込）
・柳刃（刃渡り240mmまで）・出刃（刃渡り180mmまで）…2,000円（税込）

※包丁研ぎ直しサービスは事前予約制となります。▶
Peatixよりお申込みください。



作り手／梅栄堂 中田 宗克さん

11.23 Sat

10:00-17:00

360年の老舗、梅栄堂が教える
「お香の楽しみ方」

薬種問屋から始まり、360年あまりの歴史をもつ線香づくりの老舗「梅栄堂」。原料見本を実際に見ながら線香づくりや楽しみ方についてお話しします。



作り手／大江畳 大江 俊幸さん

11.24 Sat

11:00-17:00

大江畳店が提案する「畳のある暮らし」

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。畳の魅力やごと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、限定品をプレゼント。

お問い合わせ先

株式会社リアルジャパンプロジェクト

151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-4-9 第20スカイビル
TEL 03-6380-1575 / E-Mail sales@realjapanproject.com

