

見て、感じて、じっくりと選んで、あなたの暮らしに迎えてみませんか。

sakai kitchen 〈堺キッチン〉 セレクションフェア 2025



sakai
KITCHEN



sakai kitchen〈堺キッチン〉とは

堺の優れた伝統技術をもっと多くの人に知っていただきたいという思いから立ち上がったブランド。「道具を愛することは、暮らしを愛するということ。“日々の暮らしを愛する”」をブランドコンセプトに、愛着をもって長く使い続けられる上質なアイテムを提案するブランドです。



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

展示・販売2か所同時開催

8.20 Wed - 11.11 Tue

明日見世 (大丸東京店)

10:00-20:00

堺の伝統産業である刃物、注染・和晒、線香、そしてそれらの伝統産品を引き立てともに輝く逸品として、堺キッチンセレクションに認定された商品の展示・販売を行います。※刃物は展示のみとなります。



📍 東京都千代田区丸の内1丁目9-1 大丸東京店 9階

詳細 WEB ページはこちら



Onland Store (TOI BLDG.) 12:00-18:00

[休] 日・月・祝

展示・販売を店頭とオンラインショップで行います。
※こちらでは刃物をご購入いただけません。



📍 東京都中央区日本橋横山町5-18 TOI BLDG. 2F

オンラインショップはこちら





Special Event

『京料理 清澄たか原と刃物職人による 料理体験・試食会』

9.18 Thu

味は、包丁で変わる。堺刃物と、ミシュランガイドに選出された京料理店が導く、一皿を通じた味覚の発見をしてみませんか？使い手・作り手目線での堺刃物の魅力やこだわりを知り、料理体験もしていただけます。

【時 間】 12:00-14:00

【場 所】 清澄たか原：東京都江東区清澄 2 丁目 15-4
ベイウインドウ清澄白河 1F

【人 数】 8 名（応募の中から抽選*）

*参加後、当イベント・堺キッチンについて SNS 等で発信いただけるインフルエンサーの方

【参 加 費】 無料

【ご 応 募】 下記問い合わせメールにてお申し込みください。

【お申込み期限】 2025 年 9 月 4 日（木）

参加事業者：河村刃物(株) 河村大輔氏

(株)田中打刃物製作所 伝統工芸士 田中義一氏
清澄たか原 店主 高原紫紋氏



Special Event

『三百六十年の老舗、梅栄堂に学ぶ 香りの世界と、オリジナルお香セット作り』

9.28 Sun

香りを“選ぶ”という贅沢。香木を使ってお香の知識や楽しみ方を学び、好きなお香をセレクトして自分だけのオリジナルお香セットを作ってみませんか？お家でのひとときをもっと特別にしてくれます。

【時 間】 ・ 12:00～ ・ 12:45～ ・ 13:30～ ・ 14:15～
・ 16:00～ ・ 16:45～ ・ 17:30～ ・ 18:15～

各回 | 定員：6 名、所要時間：約 30 分

【場 所】 大丸東京店 (9 階)「明日見世」

【参 加 費】 3300 円 (税込)

5500 円 (税込) (伽羅のお香を含む場合。限定 20 セット)

【お 申 し 込 み】 右の二次元コード、Peatix からお申し込みください。

* 空きがあれば当日受付可

詳細はこちらでご確認下さい▶
<https://incense-baieido-sakai.peatix.com>

