

新潟県「消費喚起・需要拡大プロジェクト」事業

燕カトラリー

体験食事会

◆◆◆◆◆ in RORNO ◆◆◆◆◆

2023 1/13 [FRI] 19:00~・1/15 [SUN] 17:00~

燕市の人気ピッツェリア・RORNO(ロールノ)で、
燕職人が手掛けた最高品質のカトラリーで、
県産食材をメインに使用したコース料理を味わう体験食事を開催します。
燕製品の魅力や技術の高さを、こだわりの料理を通してご体感ください。

1品ごとに2種類、計14種類のカトラリーをご使用いただけます

◆◆◆ コース内容 ◆◆◆

◆スープ ◆前菜3種盛 ◆ミニピザ ◆パスタ ◆魚 ◆肉 ◆ドルチェ **全7品+飲み放題付き**

※メニュー内容が変更する場合がございます。予めご了承ください。

料金 大人 10,000円 / 子ども 5,000円

人数 1回あたり6組(最大14名)限定

会場 RORNO(ロールノ) 燕市東太田1222

お申し込みは右記のQRコードもしくはお電話で

tel.0256-64-7455 (RORNO)

QRコード



【主催】つばめカトラリープロジェクト実行委員会

【後援】日本金属洋食器工業組合 / 燕市

進化し続ける、 ものづくりのまち 燕市



絶え間ない歴史と時代の流れに影響を受けながら「職人の技」は進化してきました。

全国的にも例を見ない「ものづくりのまち」は、どのような歴史を歩んできたのかをご紹介します。



燕のカトラリーの歴史

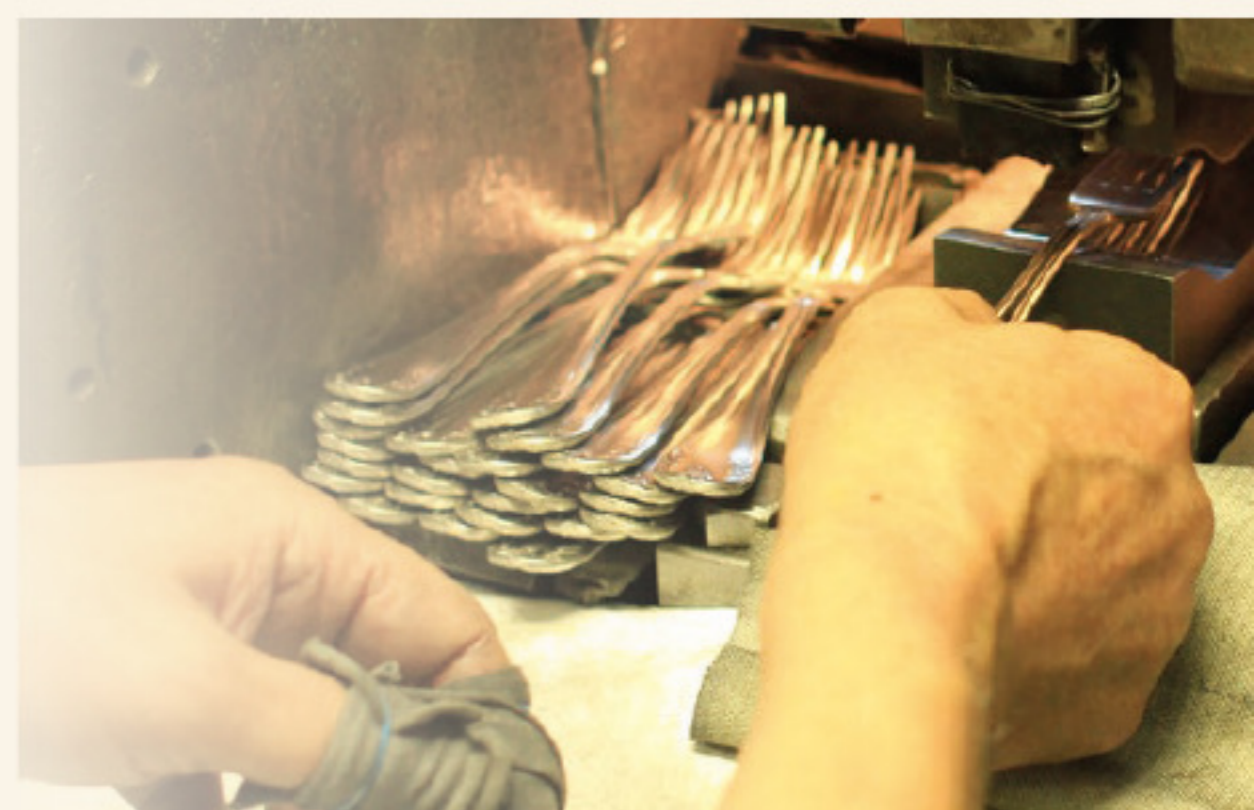
江戸時代、板状に伸ばした銅板を金槌・木槌で打ち、器を造形していく鋳起銅器の技術が確立し、さらにその技術はキセルや矢立など、別の金属加工産業へ転換。大正時代に入るとカトラリーの生産に生かされるようになります。

長きに渡り培ってきた金工技術の評判により、明治44年、東京から高級金属洋食器製造の依頼が燕市に舞い込みます。これがカトラリー産業の始まりです。カトラリーの量産化に伴い、動力機械が各工場に設置され、大量生産に展開すると産業は飛躍的に発展しました。

燕のカトラリーはここが凄い！

江戸時代から続く金属加工の技は確実に継承され、約400年受け継がれる魂が燕のカトラリーに宿っています。時代に応じて姿勢は柔軟に、技術は頑固に…これが燕職人の精神。どんなに機械化が進んでも、必ず人の手がかかってきます。良質なカトラリーを使うと手に取ったバランスや切れ味はもちろん、料理の味が違います。これが道具の凄さ。

燕のカトラリーは日本人の感性に合い、使いやすいものを目指しています。まるで手の温もりが伝わるような使い心地と存在感。これこそが燕職人が道具に込めた思いの結晶です。



燕職人の技を未来へ継承

金属研磨技術の伝承と地場産業の活性化に貢献する後継者の育成や新規開業者の促進などを目的に建設された「燕市磨き屋一番館」。研磨技術への関心を深めてもらうため、小・中・高校生や一般の方を対象にした工場見学・初心者向け研磨体験を行っています。

また、その技術力と製品の魅力を国内に発信するために、普段は閉ざされた空間であるものづくりの現場を見て、職人とコミュニケーションをとることができるイベント『燕三条工場の祭典』を毎年10月に開催し、県内外から多くの人たちが訪れます。

マメ知識

① カトラリーとはナイフ、フォーク、スプーンのこと。ちなみに、鍋、やかん、フライパンをはじめとしたキッチン用品のことをハウスウェアと言います。

② 燕市のカトラリーは日本国内生産シェア90%以上。就業人口の3人に1人が製造業で働いています。

