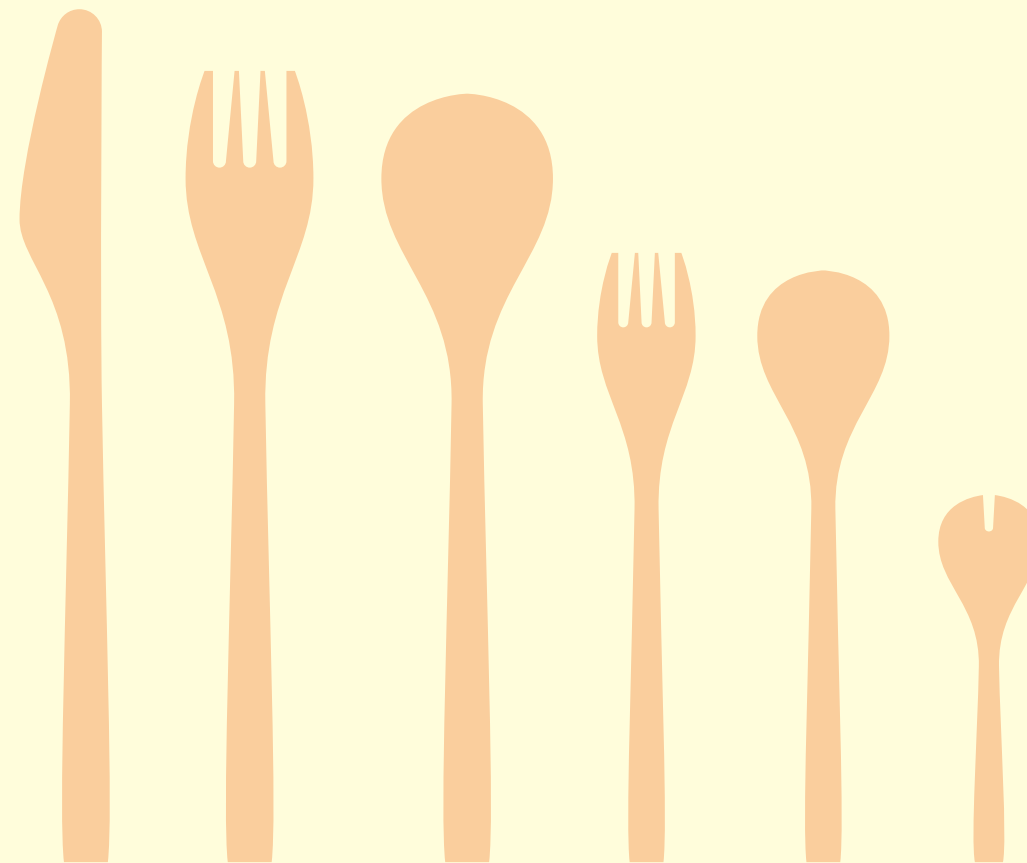
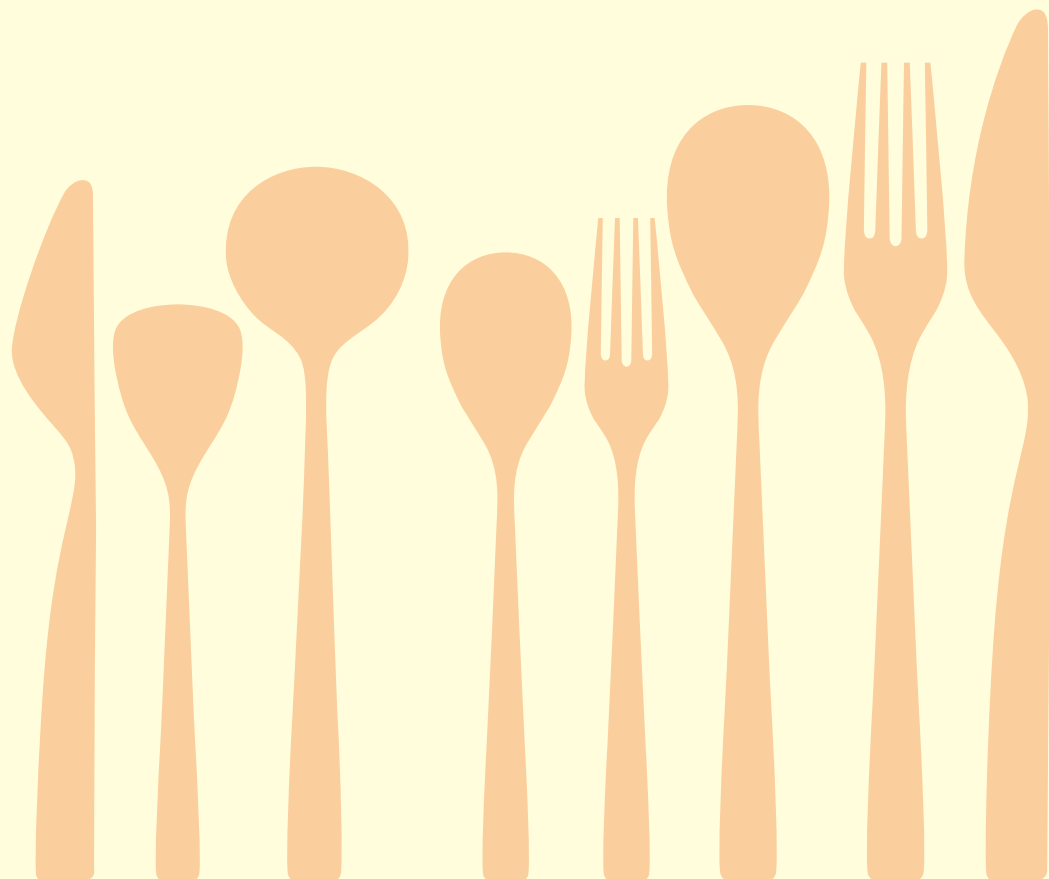




Tsubame Shinko
燕振興工業株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池 4852-1 (燕小池工業団地内)
TEL 0256-64-3011 FAX 0256-64-3085
E-mail info@tsubame-shinko.co.jp
URL <https://tsubame-shinko.co.jp/>
E C <https://sunao-tsubame.com/>
Instagram https://www.instagram.com/tsubame_shinko_official/

カタログに記載の価格には、消費税は含まれておりません。
価格及び仕様につきましては、予告なく変更する場合があります。
2025.06.1000



企業サイト



通販サイト



Instagram

CUTLERY TALK

Over 100 years have passed since the start of production of knives.
History of western tableware business in Tsubame, Niigata can be translated into the history of the company since its foundation.
We boast of the long way of development of products to meet the demands of the time and improvement of technology overcoming a number of difficulties including historical events such as the world wars or the Great Depression.
Ceaseless efforts towards optimal quality and design throughout our history.
The fruits of such efforts have been honored many times and received prestigious design awards.

Tsubame Shinko Industrial Co., Ltd.



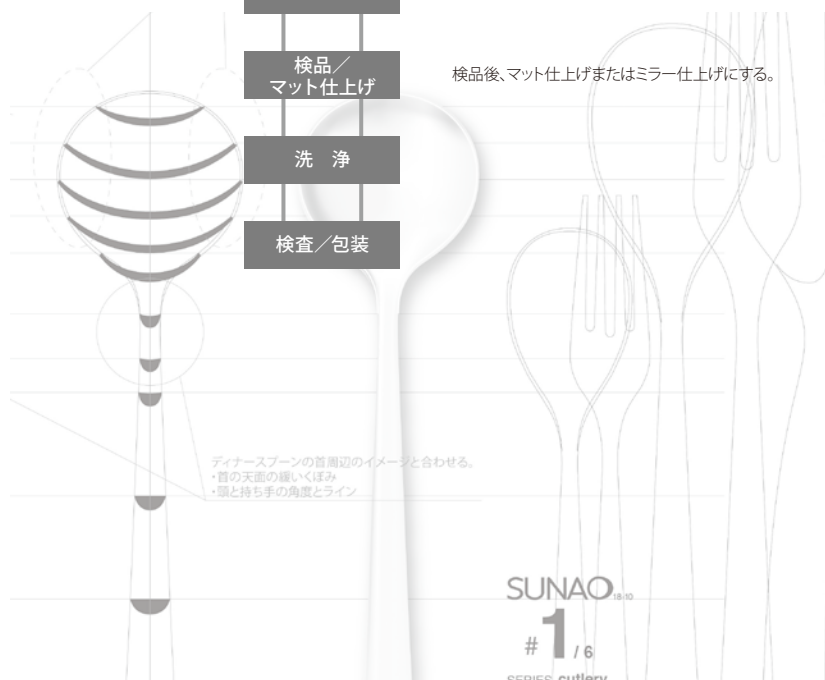
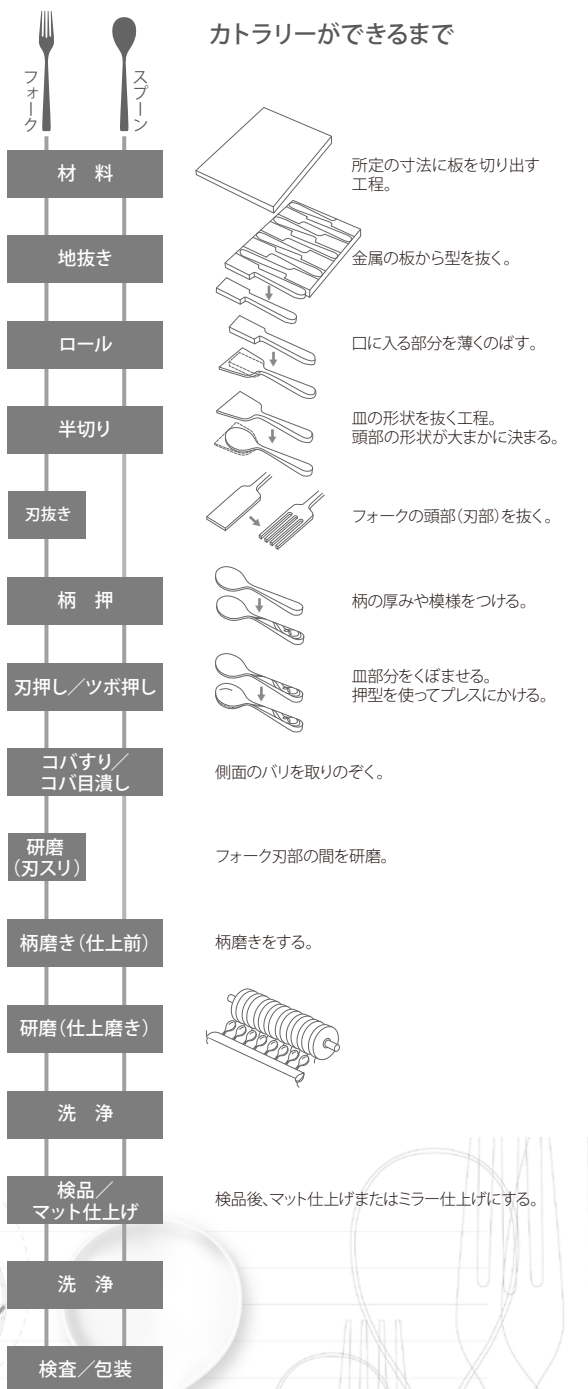
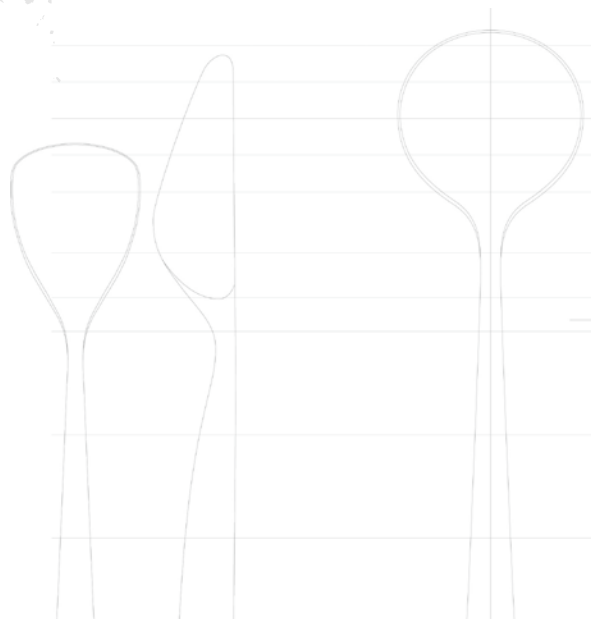
創業大正8年

Tsubame Shinko
燕振興工業株式会社

「カトラリー」事業の歴史は創業からのわたしたちの歴史と共にあります。時代の移り変わりや幾多の困難を乗り越え、時代が求める製品の開発と技術の研鑽に努めてきました。日本文化の中で培われた日本人デザイナーによる日本のデザインは、繊細さ、美しさと共にカトラリーの「機能」を最大限に引き出し、権威あるデザイン賞にも認められ、世界中の人々の生活に"潤い"と"快適さ"を与えています。

日本の文化による日本のデザイン

NIIGATA TSUBAME
新潟県燕市





Venus line

SERIES cutlery

Concept

人類が古代より表現してきた「ビーナス像」のように。
食の道具には、もっと「情緒」が在るべきだ。

Design

澄川 伸一

プロダクトデザイナー。SUMIKAWA DESIGN/ 澄川伸一
デザイン事務所代表。ソニー株式会社入社、ソニーア
メリカデザインセンター勤務。1992年 澄川伸一デザイン
事務所設立現在に至る。大阪芸術大学 客員教授/グッド
デザイン/賞審査員/二級建築士。

2012年レッドドット受賞/ 富山プロダクトコンペ2005 大
賞/Gマーク多数

三次元CADを駆使した人間工学的な曲面設計を得意と
する。浴槽、カメラ、コンピュータ、医療機器から伝統産
業まで展開中。

関東経済産業局長賞 IDS賞

マドラー 4 pieces set ¥7,400

プラスト仕上×2、
プラスト仕上金メッキ×2
55×270×23mm
138g



マドラー 2 pieces set ¥4,100

プラスト仕上×1、
プラスト仕上金メッキ×1
55×270×23mm
83g



ディナーナイフ ¥2,000
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス（ミラー仕上）L=215mm 72g

ディナーフォーク ¥1,500
Dinner Fork
18-8 ステンレス（ミラー仕上）L=191mm 51g

ディナースプーン ¥1,500
Dinner Spoon
18-8 ステンレス（ミラー仕上）L=191mm 62g

ケーキフォーク ¥1,000
Cake Fork
18-8 ステンレス（ミラー仕上）L=149mm 27g

ティースプーン ¥1,000
Tea Spoon
18-8 ステンレス（ミラー仕上）L=148mm 30g

マドラー ¥1,500
Muddler
18-8 ステンレス（プラスト仕上）L=230mm 22g

マドラー ¥1,800
Muddler
18-8 ステンレス（プラスト仕上、金メッキ）L=230 22g

※ハイカーボンステンレスとは、ステンレスに炭素（カーボン）を化合し、金属の硬さを強化した合金です。
一般的に包丁に使われます。

SUNAO

SERIES. cutlery
seedling stretching straight



Concept

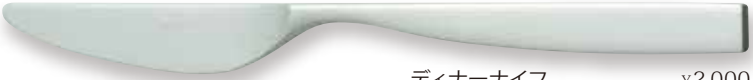
「SUNAO」。言葉の響きから想像・連想させるイメージをコンセプトにしました。"SUNAO"という言葉から、たとえば、まっすぐに伸びる苗や池に浮かぶ波紋など…。いろいろな環境や作用を受け入れてしまう"強さ"。また、「SUNAO」は、他に"日本の食卓に合うカトラリー"もコンセプトにしています。すこし小ぶりなのは、日本人の手に合うサイズ、今の日本の食生活で箸と並ぶことを前提に考えた結果です。各アイテムそれぞれの機能が十分に発揮できるよう様々な工夫をした結果、この"かたち"が生まれました。

Design

graf graf/decorative mode no.3
designproducts,inc.

grafデコラティブモードナンバースリーは、建築・プロダクトデザイナー・大工・家具職人・アーティスト・調理師の6人によって生活空間を舞台とする全てに対してデザイン提案を行う為結成され、発想からデザイン、制作までを共同で行っている。現在は大阪中之島に**grafビル**を構え、工房・オフィス・ショールーム・レストラン・ギャラリーを展開し、国内のみならず海外でも高い評価を得ている。



	ディナーナイフ Dinner Knife ハイカーボンステンレス (マット仕上) L=207mm 54g	¥2,000
	ディナーフォーク Dinner Fork 18-8 ステンレス (マット仕上) L=194mm 44g	¥1,000
	ディナースプーン Dinner Spoon 18-8 ステンレス (マット仕上) L=184mm 51g	¥1,000
	スーpspoon Soup Spoon 18-8 ステンレス (マット仕上) L=168mm 47g	¥1,000
	ケーキフォーク Cake Fork 18-8 ステンレス (マット仕上) L=145mm 20g	¥750
	ティースプーン Tea Spoon 18-8 ステンレス (マット仕上) L=138mm 23g	¥750
	アイスクリーmspoon Ice Cream Spoon 18-8 ステンレス (マット仕上) L=136mm 24g	¥750
	バタースプレーター Butter Spreader ハイカーボンステンレス (マット仕上) L=165mm 42g	¥1,900

	10 pieces set ¥10,000 ディナーナイフ、ディナーフォーク、ディナースプーン、ケーキフォーク、ティースプーン × 各2 150×245×35mm 500g		ティースプーン 5 pieces set ¥4,000 ティースプーン ×5 150×175×35mm 205g
	ブランチ 5 pieces set ¥5,000 バタースプレーター ×1、 ケーキフォーク ×2、 ティースプーン ×2 150×175×35mm 195g		ケーキフォーク 5 pieces set ¥4,000 ケーキフォーク ×5 150×175×35mm 190g
	5 pieces set ¥6,000 ディナーナイフ、ディナーフォーク、 ディナースプーン、ケーキフォーク、 ティースプーン × 各1 150×245×35mm 300g		アイスクリーmspoon 5 pieces set ¥4,000 アイスクリーmspoon ×5 150×175×35mm 210g

Adviser

飯島 奈美 (キッチンツール)

フードスタイリスト。

パスコの「超熟」など広告を中心に活動。

06年の映画『かもめ食堂』への参加をきっかけに、『東京タワー〜オカンとボクと、時々、オトン〜』、『めがね』など映画のフードスタイリングも手掛けるようになった。



	レードル Ladle 18-8 ステンレス (マット仕上) L=296mm 155g	¥2,600
	箸 Large chopsticks 孟宗竹 L=330mm 12g	¥800
	ターナー Turner 18-8 ステンレス (マット仕上) L=297mm 120g	¥2,000
	トング Tongs 18-8 ステンレス (マット仕上) L=275mm 123g	¥3,800

racco



Concept

「手狭なキッチンで調理中の箸やスプーンの置場に困っていた」という声から生まれた「台所でもテーブルでも役に立つ」カトラリーシリーズ。ハンドルは幅広でしっかり握れハシを置いてコンパクトにセッティングできます。食事を口に運ぶ動作はもちろん、調理用具としても使いやすいよう個々のアイテムに応じた使い勝手を追求しました。

Design

吉田 守孝

プロダクトデザイナー。ヨシタ手工業デザイン室代表。1988年 金沢美術工芸大学卒業後、柳宗理の主宰する(財)柳工業デザイン研究会に入所。2011年同会を退職、ヨシタ手工業デザイン室を設立して代表となる。現在、多摩美術大学(2007～)、長岡造形大学(2018～)の非常勤講師を務めている。

「手で触れ五感に感じることを大切にしたい」、「手を動かし道具や素材との対話から気づき着想したい」、そういう思いから「ヨシタ手工業デザイン室」と名付け、自分自身の手を動かし、モデルや試作を作りながらデザインを实践。手仕事から工業製品まで手掛け素材や技術を生かし、使いやすさに優れたものづくりを取り組んでいる。グッドデザイン賞/2012年ステンレスラウンドパー鍋敷・2020年トリップウェア等



実用新案登録第3238469号



テーブルスプーン
Table Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=188mm 56g ¥1,200



レンゲフォーク
Renge Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=175mm 53g ¥1,200



レンゲスプーン
Renge Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=174mm 55g ¥1,200



カップスプーン
Cup Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=150mm 43g ¥1,200



スリムスプーン
Slim Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=174mm 34g ¥1,200



ジャムスプーン
Jam Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=175mm 37g ¥1,200



バターナイフ
Butter Knife
18-8 ステンレス (マット仕上) L=156mm 39g ¥1,200



ハシ
Chopsticks
マラス材 (アクリルウレタン塗装) L=225mm 11g ¥2,000

e q u b o ,

Concept

カトラリーにつけられたわずかなクボみ。美味しいごはんを食べると自然と笑みが生まれて頬にエクボが出来るように、食事をする事でその存在を感じられる。わずかな遊び心によって投影されていく使い手の表情。毎日の気持ちを優しく映し出すような、親しみをわかせる道具へと。

Design

nendo

デザイナーの佐藤オオキ(1977年生まれ、早稲田大学建築学科卒)が主宰するデザインオフィス。1997年より活動を始め、2002年より本格的にデザイン部門を確立、nendoとして始動。2002年のコイズミ国際学生照明デザインコンペ金賞を皮切りに、「第2回空想生活『室内』コンペグランプリ」、TDB FRAME Award for installation、2003年ミラノサローネでのデザインレポート誌特別賞などを受賞。シボネ、アジト、アッシュコンセプトなどでプロダクトを展開中。海外での評価も高く、使ってみて、さらに納得でき愛されるデザインを生み続けている。



ナイフ
Knife
ハイカーボンステンレス (マット仕上) L=198mm 41g ¥2,000



フォーク (大)
Fork (Large)
18-8 ステンレス (マット仕上) L=185mm 51g ¥1,100



スプーン (大)
Spoon (Large)
18-8 ステンレス (マット仕上) L=180mm 57g ¥1,100



フォーク (小)
Fork (Small)
18-8 ステンレス (マット仕上) L=140mm 24g ¥850



スプーン (小)
Spoon (Small)
18-8 ステンレス (マット仕上) L=135mm 28g ¥850



スイーツ
Sweets
18-8 ステンレス (マット仕上) L=105mm 17g ¥800



12 pieces set ¥14,200
ナイフ、フォーク (大)、スプーン (大)、
フォーク (小)、スプーン (小)、スイーツ × 各 2
150×245×35mm 522g

6 pieces set ¥7,500
ナイフ、フォーク (大)、スプーン (大)、
フォーク (小)、スプーン (小)、スイーツ × 各 1
150×245×35mm 309g



nagomi

Concept

豊かな暮らし・楽しい食卓・ゆっくりご飯・忙しい現代社会に生きる私たちをニュートラルな状態に戻す「ゆったりとした食事」のイメージです。

Design

柴田 文江 Design Studio S 代表

エレクトロニクス商品から日用品雑貨までインダストリアルデザインの領域で活動をしている。

代表作は「コンビBaby Label」「無印良品 体にフィットするソファー」「象印マホービン ZUTTO」「オムロン電子体温計けんおんくん」「au by KDDI 携帯電話 Sweets・junior」など。2008年ドイツred dot design award受賞。2007年ドイツIFデザイン賞最高位金賞受賞。グッドデザイン賞多数受賞。

・社団法人日本インダストリアルデザイナー協会正会員

・グッドデザイン賞審査委員(2003年から)



Hana

Concept

シンプルな輪郭にデコラティブな模様は、普段使いでもおもてなしの席でも映えるカトラリーです。70年代にヒットした商品を復刻、「レトロなのに新鮮」そんな言葉がぴったりです。



MODERN WABI SABI

Concept

イタリア滞在中、アルベルト・ブツリに感銘を受け「亀裂」「テクスチャー」に惹かれていく。日本の「侘び寂び」の感覚に「モダン」をプラスした独自の技法「モダン WABISABI」をコンセプトとし、素材の風合いを生かしながらも土臭さは感じさせないテクスチャーとシンプルなフォルムでスタイリッシュな作風を得意とする。

Design

にしだ ゆか

佐賀県立有田窯業大学校卒業。イタリア国立・ファエンツァ陶芸美術学校卒業。2004年から有田にて作陶。2015年から「錫 山沙」デザイン監修(錫)＊株式会社 能作へ製造委託。2017年から「燕振興工業株式会社」とデザイン契約(カトラリー)。2018年から「地域連携事業促進支援機構」と業務提携(陶磁器)。2017年NY The Ronin Gallery 2017 レジデンスアワードファイナリスト。



mA

Concept

手にずっしりと感じるこのカトラリーは「食べる事の大切さ」を自然と伝えてくれます。カタチに特徴が無い事は、毎日使っていても「飽きる事が無い」カタチ。人が主人公。使う人が素敵に見えるように考えてデザインされたカトラリー。

Design

秋田 道夫

1953年大阪生まれ。愛知県立芸術大学美術学部デザイン科卒業。ケンウッド・ソニーを経て1988年よりフリーランス・プロダクトデザイナーとして活躍。デバイススタイルの「一本用ワインセラー」、生活家電シリーズ「MA」、コクヨIDカードホルダー「HUBSTYLE」、ステンレスステーションリー「プリマリオ」、またセキュリティーゲートやLED式薄型信号機などの公共機器まで幅広くデザインに携わる。



TI-1



Concept

主に湾曲した面でできている普通のカトラリーと異なり、小さな鏡がいくつもあるような趣を醸し出すそのデザインは時を経てもコンテンポラリーだけでなく、その使いやすさに驚きは隠せない。

人手と機械による作業を併せた工程は40〜50に及び、そのフィニッシュにおける完成度には、ニューヨーク近代美術館取扱いも頷ける。この製品は、ドイツIFデザイン賞、グッドデザイン賞を受賞。

Design

五十嵐 威暢

1944年北海道滝川市生まれ。東京とロサンゼルスを拠点に、ほとばしる才能で90年前後を一気に駆け抜けたデザイナー、五十嵐威暢。イームズ夫妻とも親交が深く、ニューヨーク近代美術館 (MoMA) のポスター・カレンダー制作を続けるなど、グラフィックデザイン、プロダクトデザインの分野で高い評価を得た後、彫刻と環境美術に積極的に取り組む。



Edin Burgh



Concept

流れるような美しい未来的なフォルムは、「このカトラリーが自分の生活の中に入ったらどんなにワクワクするだろう」と、ニューリッチ世代のインスピレーションを刺激し続けています。一品一品丁寧に仕上げられた"つや消し"は、和洋問わず、デイリーユースに最適です。この製品のスタッキングセットは、グッドデザイン賞を受賞いたしました。

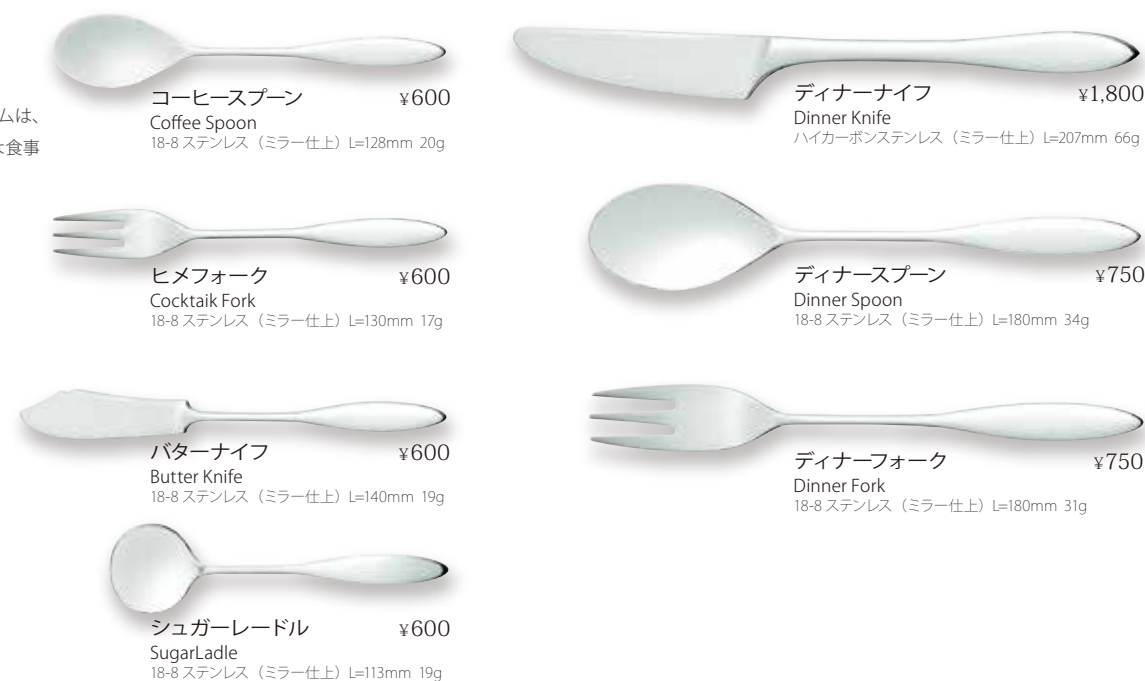


ESPRIT MODERNE

通商産業大臣賞

Concept

シンプルでスマートなフォルムは、それ自体が主張すぎずどんな食事にも溶け込みます。



URBAN

中小企業庁長官賞

Concept

大胆、豪快、素朴、温もりなど、和陶器を形容する表現は、洋陶器のそれとは明らかに異なります。「アーバン」は、そんな懐の深い、心に沁みる"ワビ・サビ"の世界に溶け込むよう、自然体にデザインされました。お気に入りの"器"に添えてみてはいかがでしょうか。



Tea Caddy Spoon

Concept

葉っぱを模した形で茶葉をすくいやすく、デザイン性と使いやすさを兼ね備えたティーキャディースプーン。スプーン全体に施されたアンティーク調の模様が英国の紅茶の歴史を感じさせ、優雅なティータイムへと誘います。



ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク
Pick Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=132mm 12g



バターナイフ
Butter Knife
18-8 ステンレス (マット仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン
Sugar Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=125mm 17g



ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク
Pick Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=132mm 12g



バターナイフ
Butter Knife
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン
Sugar Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=125mm 17g



ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ピンクゴールドメッキ仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク
Pick Fork
18-8 ステンレス (ピンクゴールドメッキ仕上) L=132mm 12g



バターナイフ
Butter Knife
18-8 ステンレス (ピンクゴールドメッキ仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン
Sugar Spoon
18-8 ステンレス (ピンクゴールドメッキ仕上) L=125mm 17g



ティーキャディースプーン (シルバー)
Tea Caddy Spoon
18-8 ステンレス (プラスト仕上) L=96mm 25g
クリアケース入



ティーキャディースプーン (ゴールド)
Tea Caddy Spoon
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ) L=96mm 25g
クリアケース入

SIRIUS

Concept

"シリウス (SIRIUS)"とは、全天一の輝きを持つ、大犬座の名です。流れるように美しく、柔らかなフォルムに加え、しっかりと手になじむフィット感が印象的です。きっと、食卓に楽しさと彩りを添えてくれます。

Design

浅井 治彦

プロダクトデザイナー。明星大学造形芸術学部教授。MUJIなどの身の回りの生活用品から、医療機器、自動車関連用品まで、幅広い領域での製品デザインを手がけている。最近ではエコロジーデザインの研究開発と教育にも注力。(社)日本インダストリアルデザイナー協会正会員。JIDA環境委員会委員長。iFエコロジーデザイン賞部門最高賞(独)、iF製品デザイン賞(独)、グッドデザイン賞(日)など多数受賞。2003年から毎年、新宿リビングデザインセンターOZONEで「エコデザイン展」を開催。



サービススプーン
Service Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=225mm 93g



サービスフォーク
Service Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=225mm 87g



ディナーナイフ
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=216mm 72g



ディナーフォーク
Dinner Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=192mm 57g



ディナースプーン
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=192mm 66g



ケーキフォーク
Cake Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=135mm 25g



ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=135mm 30g



バターナイフ
Butter knife
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=160mm 36g



キャップオープナー
Cap Opener
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=160mm 75g

HUTLERY

Design
山田 佳 一 郎

1997年武蔵野美術大学 工芸工業デザイン学科インテリアデザイン専攻、卒業。同大学研究室助手を経て2004年KAICHIDESIGNを設立。"違和感"を"共感"に変えるインテリアプロダクトをデザインしている。

ササ カトラリーレスト

Sasa Cutlery Rest



キンモクセイ カトラリーレスト

Kinmokusei Cutlery Rest



ササ ペーパーナイフ

Sasa Paper Knife



葉枝おき

Chopstick Rest

Concept

"ステンレス"でできた葉っぱのやわらかな曲線、うねり、薄さを表現した金・銀色に輝く葉枝おき。



葉枝おき 紅葉

Chopstick Rest Momiji



葉枝おき 銀杏

Chopstick Rest Ichou



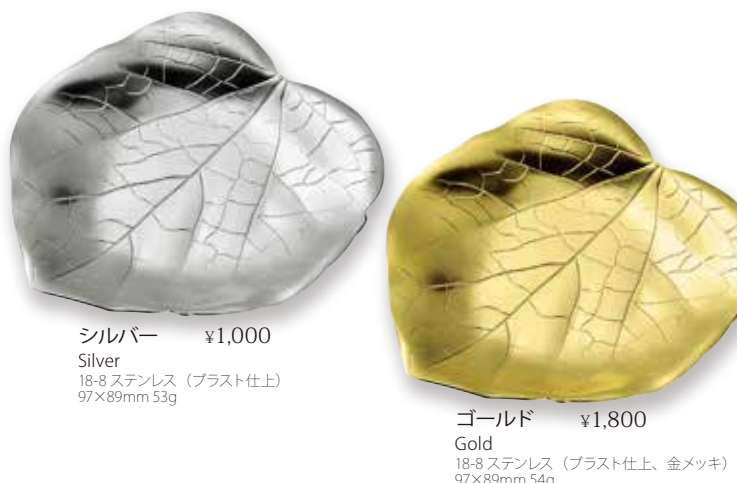
ハートトレイ

Heart Tray

Concept

ハートリーフをそのままかたどったトレイ。

新潟・燕の彫金技術を活かし、葉脈まで繊細に再現されており、なにもものせなくても自然のオブジェとして空間を彩ります。



アミューズスプーン

Amuse Spoon

Concept

小さな柿の葉をそのままかたどったアミューズスプーン。

繊細な葉脈の再現力は、新潟・燕の技術の高さを物語っています。卓上に並んだ柿の葉は、まるで落ち葉のようです。



HUTLERY



Design

山田 佳一朗

1997年武蔵野美術大学 工芸工業デザイン学科インテリアデザイン専攻、卒業。同大学研究室助手を経て2004年KAICHI DESIGNを設立。"違和感"を"共感"に変えるインテリアプロダクトをデザインしている。

〔ギフトセット〕



椿シルバー2枚組セット ¥1,100
Tsubaki Silver 2pcs 無くなり次第廃番
(シルバー) 2枚セット
98×95×22mm 41g



紅葉シルバー2枚組セット ¥1,200
Momiji Silver 2pcs 無くなり次第廃番
(シルバー) 2枚セット
98×95×22mm 41g



銀杏シルバー2枚組セット ¥1,200
Ichou Silver 2pcs 無くなり次第廃番
(シルバー) 2枚セット
98×95×22mm 43g

椿シルバー1・ゴールド1枚組セット ¥1,300
Tsubaki Silver 1pcs & Gold 1pcs Set 無くなり次第廃番
(シルバー1枚・ゴールド1枚) 2枚セット
98×95×22mm 41g

紅葉シルバー1・ゴールド1枚組セット ¥1,400
Momiji Silver 1pcs & Gold 1pcs Set 無くなり次第廃番
(シルバー1枚・ゴールド1枚) 2枚セット
98×95×22mm 41g

銀杏シルバー1・ゴールド1枚組セット ¥1,400
Ichou Silver 1pcs & Gold 1pcs Set 無くなり次第廃番
(シルバー1枚・ゴールド1枚) 2枚セット
98×95×22mm 43g

椿ゴールド2枚組セット ¥1,500
Tsubaki Gold 2pcs 無くなり次第廃番
(ゴールド) 2枚セット
98×95×22mm 41g

紅葉ゴールド2枚組セット ¥1,600
Momiji Gold 2pcs 無くなり次第廃番
(ゴールド) 2枚セット
98×95×22mm 41g

銀杏ゴールド2枚組セット ¥1,600
Ichou Gold 2pcs 無くなり次第廃番
(ゴールド) 2枚セット
98×95×22mm 43g



シルバー3・ゴールド2枚組セット ¥3,500
Silver 3pcs & Gold 2pcs Set
(シルバー3枚・ゴールド2枚) 5枚セット
58×290×15mm 91g



シルバー5枚組セット ¥3,000
Silver 5pcs Set
(シルバー) 5枚セット
58×290×15mm 91g



ゴールド5枚組セット ¥4,000
Gold 5pcs Set
(ゴールド) 5枚セット
58×290×15mm 91g

