

「選べるカトラリー」を首都圏のレストランで展開

∞ 全 8 シリーズをレンタルし、「選んで」「使って」「知って」いただきます ∞

市では、東京オリンピック・パラリンピックを契機に首都圏に集まる国内外のVIPに燕製品の魅力や技術力の高さをPRすることを目的として、レストランメッセピアで実施している「選べるカトラリー」を参考とした取り組みを首都圏で展開します。具体的には、国内外のVIPが利用するレストラン等に対してカトラリーをレンタルします。食事をされるお客様に選んで使っていただくことで、それぞれのカトラリーの特徴や魅力を実感していただきます。

【「選べるカトラリー」とは】

燕三条地場産業振興センター内レストランメッセピアで実施している、自分の好みのカトラリーで食事ができるサービスです。

【カトラリーレンタル概要】

1. 対象 国内外のVIPが利用するレストラン等
2. レンタルを行うカトラリー 下記シリーズのデザートナイフ、デザートフォーク、デザートスプーン、ティースプーン、ケーキフォーク

●カトラリーのシリーズ数は最大 8 種類

レストランメッセピアで使われている 4 種に、さらに 4 種を追加し、8 種のカトラリーを貸出し可能です。※カトラリーの写真は別紙に添付しています。

レンタルを行うカトラリー	
月桂樹（燕物産株式会社）	ALFACT シャルル（株式会社荒澤製作所）
カシェ（山崎金属工業株式会社）	ソフィー ピンクゴールドメッキ付（株式会社トーダイ）
ビザンティン（山崎金属工業株式会社）	Saks Super 700 Zeus（株式会社サクライ）
ミルトア（株式会社小林工業）	ICHI（株式会社大泉物産）

【首都圏レストラン等での実施状況】

日本橋三越特別食堂で現在 4 シリーズ展開中

1. 実施期間 平成 29 年 6 月 1 日（木）～7 月 31 日（金）
2. 場 所 日本橋三越本店 特別食堂 日本橋
3. 内 容 「国産鮑のグリエ（1 人前 15,444 円）」やローストビーフのコースを注文したお客様に、好みのものを選んで、使用していただく。



【今後の展開】

日本橋三越をはじめとして、8 月以降にも継続して行えるよう首都圏レストラン等に提案を行っていきます。



月桂樹 燕物産(株)
銀メッキ 洋白銀器式
100年変わらず受け継がれている、日本最古のデザイン



カシェ 山崎金属工業(株)
18-8 ステンレス
アメリカで愛され続け、世界で通用するデザイン



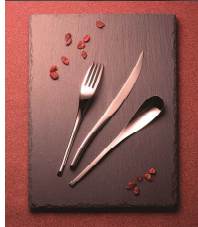
ビザンティン 山崎金属工業(株)
18-8 ステンレス
有名デザイナーによるゴージャスなアメリカンスタイル



ミルトア 小林工業(株)
18-10 ステンレス
日本の文化に合う、スマートモダン。
2009年度グッドデザイン賞受賞



ALFACT シャルル (株)荒澤製作所
洋白材 3.8 μ 銀メッキ仕上げ
本物だけがもつ絶妙な重量感とバランス
熟練職人によって1本1本手作業で作られている逸品



ソフィー ピンクゴールドメッキ付 (株)トーダイ
XM-7(18-8)ステンレス ピンクゴールドメッキ0.06 μ
上品さと力強さを合わせ持つ、洗練されたスタイリッシュなフォルム。



Saks Super 700 Zeus (株)サクライ
SUS316L
ステンレス鋼の3~3.5倍の耐摩擦性。永く、その輝きと美しさを保ちます



ICHI (株)大泉物産
18-8 ステンレス(ブラックチタンコーティング)
デンマークの著名デザイナー「オーレ・パルスビー」の長きに亘る
デザイン業績の遺作

本件についてのお問い合わせ先
産業振興部 商工振興課：長井・山崎
電話：0256-77-8289 (直通)