

【弥彦菊まつりタイヤアップ企画】 燕三条ファクトリーツアー

～良い道具が生まれる
ものづくりの現場を体感！～

参加費
2,000円 (税込)
全コース共通

近藤製作所

佐野利「あぐりの蔵」

諏訪田製作所

富田刃物

**世界に誇る「ものづくりのまち燕三条」で、職人の匠の技により産み出される園芸用具・農具・刃物類のものづくりの現場を体感できるツアーです！
ご参加をお待ちしております！！**

新潟県燕三条エリアには「ものづくり」を観て、学んで、体験できる「オープンファクトリー」を実施している企業や施設が数多くあります。普段は見ることのできないものづくりの現場に触れることは、貴重なエンターテインメントであり、職人たちの類まれなる技と心に出会うことで、ものづくりの魅力やその価値を知ることができます。

※3日間で計6コース運行。各コースの行程は裏面をご覧ください

実施日	コース	AM コース 9:00～12:00	PM コース 13:30～17:00
11月10日(金)		株式会社佐野利 	株式会社諏訪田製作所 
11月17日(金)		株式会社富田刃物 	株式会社近藤製作所 
11月24日(金)			

弥彦菊まつり・弥彦公園 もみじ谷ライトアップ

本ツアーは、毎年11月開催の「弥彦菊まつり・弥彦公園もみじ谷ライトアップ」と関連性のある「園芸用具・農具・刃物類」製造工場を見学します。実際に製品が作られる様子を見学でき、その場で購入可能です！工場見学後は「弥彦観光案内所」に向かうので、燕三条駅（地場産センター）からの二次交通にもぴったりです！



参加
特典



特典1 燕三条鉄アイススプーン
特典2 燕三条・弥彦のスイーツ・グルメなど

■主催：公益財団法人 燕三条地場産業振興センター
■協力：一般社団法人 燕市観光協会、三条観光協会、一般社団法人 弥彦観光協会
■ガイド：あるて 相場浩（地域ガイド・燕三条 まちあるきナビゲーター）
■旅行企画・実施：近畿日本ツーリスト株式会社 新潟支店
TEL：025-255-1122 担当 高橋 士・日・祝お休み
Eメール：tsubasan-0125@or.knt.jp

当コースはこの広告からのお申し込みは承っておりません。詳しくは裏面の二次元バーコードをご覧ください。

コース	申込み締切日
11月10日(金)	11月2日(木)
11月17日(金)	11月9日(木)
11月24日(金)	11月16日(木)

AM コース

11月10日金・11月17日金・11月24日金

[詳しくはこちら]



行程

9:00 10:15 11:00
 燕三条地場産センター（新潟県三条市須頃1丁目17番地）集合 == 株式会社 佐野利 ==

10:15 11:00 11:30 12:00
 株式会社 富田刃物 == 弥彦観光案内所着（下車のみ） == 燕三条地場産センター 着 ※時間は予定

訪問企業紹介



株式会社佐野利

1910年創業の「株式会社佐野利」は、三条市・燕市の高品質農具を主に扱う。長年の経験で改良した農家の道具を提供。ガーデニングや野菜作り初心者にも推奨。

内容：株式会社佐野利が運営する「あぐりの蔵」で、様々な鎌や包丁、農作業製品をご覧いただけます。使用者の目線に立った改良を重ねた商品が目白押しで、特にアスパラガスを収穫する目盛付きの鎌や白菜を収穫する曲がった包丁などの説明は必見です。また、ハサミや包丁の試し切りもご体験いただけます。



株式会社 富田刃物

50年以上の刃物製造の経験を持つ会社。ステンレス「仁作」ブランドは国内外で人気。品質・デザインで賞受賞。雑草ブラシやレジャーナイフ等、園芸愛好家に特に人気。

内容：工場現場では、焼入れ・研磨・刃付け・研削等をご覧いただけます。特に研削作業は機械では対応できない細やかな加工を要し、長年の経験と社員育成で培われた卓越した技術をご説明いただけます。

PM コース

11月10日金・11月17日金・11月24日金

[詳しくはこちら]

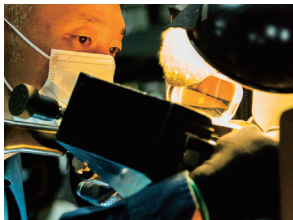


行程

13:30 14:00 15:00
 燕三条地場産センター（新潟県三条市須頃1丁目17番地）集合 == 株式会社 諏訪田製作所 ==

15:15 16:00 16:30 17:00
 株式会社 近藤製作所 == 弥彦観光案内所着（下車のみ） == 燕三条地場産センター 着 ※時間は予定

訪問企業紹介



株式会社 諏訪田製作所

1926年の創業以来、90余年にわたり、「刃と刃を合わせて切る」喰切型の刃物の製造に特化。つめ切りなど、美を追求する製品で、世界中から高い評価を受けています。

内容：ファクトリーでは、部品加工・研磨・合刃・刃付け・検品・完成と一連の流れをご覧いただけます。特に刃と刃の隙間をなくす合刃の作業は、熟練の職人が経験値に基づいた削りを重ね、左右の刃から光が漏れなくなるまで調整をします。つめ切り後のやすりがけが必要ない切れ味の完成です。また、実際にニッパー型つめ切りの切れ味もご体験いただけます。



株式会社 近藤製作所

新潟・三条で、鋏の製造を続けてきた、創業150年企業。長い歴史に培われた先人の知恵と技術を受け継ぎ、堅牢で耐久性の高い商品が定評を持っています。

内容：工場現場では、プレス・鍛造・焼入れ・溶接をご覧いただけます。全国の鋏づくりを手掛けたノウハウを活かして業務拡大中です。見学中の際には、スプリングハンマーによる鍛造作業もしくは手打ちによるフライパンの鍛造をご体験いただけます。