

ガラスの硯



ガラスの硯は板ガラスからつくられた。サンドブラスト技法で生まれた丘(墨をする部分)と海(墨を溜める部分)のなだらかな曲線に熟練の技が見える。

価格:大10,800円
中・小6,480円(税込)

尾崎製鏡株式会社
東京都墨田区両国3-21-18 JR両国駅より徒歩10分
Tel:03-3632-3213 [営]9:00-17:00 [休]不定期
<http://www.mirrordoc.com>

● 典型 自転車止め



打放しコンクリートでシンプルを極めたデザインが、駐輪場の風景をスタイリッシュに変えている。パリの有名セレクトショップでも展示販売中。

価格:片面用7,560円
両面用12,960円(税込)

墨田区ものづくりコラボレーション事業2009開発商品

柴田コンクリート株式会社
東京都墨田区八広3-34-13 Tel:03-3616-5001
<http://www.shibata-concrete.jp>

煎餅屋のアイスクリーム「ぬれそふと」



柔らかい煎餅「ぬれせん」にソフトクリームをサンド。先祖伝来の煎餅だれを染みこませた「ぬれせん」の甘じょっぱさとソフトクリームは相性抜群。

価格:250円(税込)

有限会社みりん堂
東京都墨田区業平1-13-7 東武線とうきょうスカイツリー駅より徒歩3分
Tel:03-3621-2151 [営]9:00-19:00(日・祝日-18:00)
[休]1月1日(臨時休業あり) <http://mirindo.com>

smileシリーズ プレミアムシュクレブレンド



スペシャルティコーヒーの規格に沿ったニュークロップ(新収穫品)だけを採用。丁寧にローストした豆を可愛らしいパッケージに詰めた。

価格:1,296円(税込)

自家焙煎珈琲専門店Café Sucre
東京都墨田区東向島2-31-20 東武線曳舟駅より徒歩3分
Tel:03-3613-7551 [営]10:00-19:00 [休]年末年始(臨時休業あり)
<http://cafe-sucre.com>

無垢鋏(MUKU)シリーズ



医療用鋏を製造する職人がデザイナーと出会う。医療現場で求められる切れ味はそのままにデザイン面では無駄なものをそぎ落とした。

価格:13,650円より(税込)

墨田区ものづくりコラボレーション事業2011開発商品

石宏製作所
東京都墨田区墨田5-48-10
Tel:03-3614-3292

寺島なす おはぎ



地域活性として復刻栽培された江戸野菜、寺島なすを使ったおはぎ。青リンゴの香りがする寺島なすの甘煮がたっぷり入っている。

価格:130円(税込) ※夏季限定品

有限会社坂本せん餅
東京都墨田区東向島5-8-3 東武線東向島駅より徒歩1分
Tel:03-3611-2275 [営]8:30-20:30 [休]無休
<http://sakasen.jp>

生フルーツシャーベット



シャーベットは加熱した果物を使うのが一般的だが、熱は一切加えない。果物の食べ頃を待ち、味も香りも最高の瞬間をとらえて氷菓に閉じこめている。

価格:250円より(税込)

株式会社マチャス
東京都墨田区京島3-20-1 京成線京成曳舟駅より徒歩15分
Tel:03-3611-3531 [営]10:00-19:00 [休]日・祝日
<http://www.014kudamono.com>

すみだ地域ブランド戦略 すみだモダンについての詳しい情報はホームページまたはTwitter、Facebookでご覧いただけます。
ホームページ <http://sumida-brand.jp>



すみだモダン

検索

産業観光プラザ すみだ まち処



すみだモダンの認証商品は、東京スカイツリータウン®東京ソラマチ®イーストヤード5階の「産業観光プラザ すみだ まち処」にてお求めになれます。

東京スカイツリータウン・ソラマチ5F 産業観光プラザ すみだ まち処
TEL.03-6796-6341 開館時間:10:00-21:00 年中無休

※開館時間は、各ゾーンで異なります。

すみだ地域ブランド推進協議会事務局

〒130-8640 東京都墨田区吾妻橋1-23-20 墨田区産業観光部産業経済課内
Tel:03-5608-6188 Fax:03-5608-6934 E-mail:BRAND@city.sumida.lg.jp