



GOOD
DESIGN

すみだモダン

ブランド認証 2010-2025

Sumida Modern Certification



こころ、ゆさぶる。

すみだ
モダン



こころ、ゆさぶる。

すみだ
モダン

こころ、ゆさぶる。 すみだモダン

いまだけではない、100年先のこころよさを。
自分だけではない、より多くの人のよろこびを。
まあたらしい、鮮やかな感動を求めて。
こころ、ゆさぶる。
つくる想いが、心を動かしていく。

2021年秋より「すみだモダン」は新たな理念のもと、
ロゴとステートメントを刷新し再スタートしました。

Index

- P.2 ステートメント
- P.3 すみだモダンについて
- P.4-5 すみだモダン4つの理念 | ブランド認証活動 2021-2025 | 37活動
- P.6-9 ブランド認証商品 2021-2025 | 25点
- P.10-24 ブランド認証 商品部門 2010-2018 | 116点
- P.25-31 ブランド認証 飲食店メニュー部門 2011-2018 | 39点



すみだモダンは、東京墨田区の産業プロモーションです。

2009年、東京スカイツリー®の誘致決定をきっかけに、
ものづくりのまちとしての産業ブランド力を
国内外にPRする目的ではじまりました。

2018年までの10年間は主な活動として、
区内の付加価値の高い商品や飲食店メニューを
ブランド認証しPRを行ってきました。

そして2021年。ものづくりを通して社会課題の解決等に
取り組む事業者の活動そのものを支援することを目的に
「すみだモダン ブランド認証」は再スタートしました。

本カタログでは2021年から新たな審査基準のもとに認証
された活動と商品、そして2010年から2018年までに認証され
た商品と飲食店メニューをご紹介します。



すみだモダン ブランド認証活動 2021-2025

「すみだモダン ブランド認証」は、2021年より新しい審査基準のもと再スタートしました。

新しい「すみだモダン」の定義は、「ものづくりを通して、未来のスタンダードを創造し、人々の幸せを育む活動」です。

2021年からは商品そのものではなく、ものづくりのバックグラウンドにある活動も含めて審査する体制になりました。

※商品単独で審査を実施することはありません。

すみだモダン 4つの理念

以下の4つの理念に合致する事業者の活動を「すみだモダン」とします。

<p>未来への 約束を果たす</p> <p>SUSTAINABLE 持続可能性</p>	<p>知恵を集めて 新しい価値を創る</p> <p>CO-CREATION 共創性</p>	<p>粋な視点と遊び心を 大切にする</p> <p>ORIGINALITY 独自性</p>	<p>様々な人の 幸せなつながりを育む</p> <p>DIVERSITY 多様性</p>
--	--	--	---

2021年認証

- 1 革の端切れを活用した高い技術力とデザイン力による革靴の製造に関する活動
[株式会社ヒロカワ製靴]



- 2 人と地球と宇宙を持続可能にするための活動
[株式会社アストロスケール]
- 3 人・自然・環境に配慮した製法でなめした「やさしい革」に関する活動
[山口産業株式会社]
- 4 カシミアヤギの飼育から製品までの一貫生産に関する活動
[ホリゾン株式会社]

2022年認証

- 5 駆除獣皮の資源化と新たな消費文化の形成を目指し、鹿革ジャンパーを製造する活動
[一般社団法人やさしい革 | 株式会社牧上商会]
- 6 X線検査支援システムを開発・普及し、がん検診の受診率を向上させる活動
[株式会社アイエスゲート]
- 7 革の魅力を伝えながら、長く愛される鞆を作り続ける活動
[株式会社大岡鞆工房]
- 8 釜焚き製法の伝統を受け継ぎ、信頼される石鹸・洗浄製品を作り続ける活動
[松山油脂株式会社]
- 9 5つの「RE」の想いを込めて、石鹸等をアップサイクルする活動
[松山油脂株式会社]



- 10 珈琲で豊かな人生を導く「Coffee Conductor "Sumida"」としての活動
[UnCafeSucre株式会社]
- 11 粋と職人が息づく墨田で生まれたファクトリーブランド「IKIJI」の活動
[精巧株式会社 | 株式会社二宮五郎商店 | ウィンズロップ株式会社]
- 12 人にも地球にもやさしい「和紙」100%素材のアパレル製品を製造する活動
[株式会社和興]



- 13 溶融窯を維持し続け、職人の手作りによるガラス製品を製造する活動
[岩澤硝子株式会社]
- 14 自動車の窓ガラスや自社の規格外ガラス製品をアップサイクルする活動
[岩澤硝子株式会社]
- 15 山野の恵を有効資源化し、自然環境に配慮した革の手入れ用品を製造する活動
[株式会社サクラワクス]
- 16 コーヒーを最後まで無駄にせず、有機質肥料へと生まれ変わらせる活動
[株式会社すみだ珈琲]
- 17 独自の伝統技法による着職作業着等を製造する活動
[東京墨田の足袋 有限会社職貝商店]

2023年認証

- 18 独自の発酵技術で未利用資源を活用し、サーキュラーエコノミーを構築する活動
[株式会社ファーマンステーション]
- 19 自然環境保護と地域共生社会の実現を目指し、エゾ鹿革の製品を製造する活動
[株式会社二宮五郎商店]
- 20 まちのデザイン力を向上させる「すみだクリエイターズクラブTシャツ展」の活動
[すみだクリエイターズクラブ]
- 21 自然由来の原料からレザーケア用品を製造し、モノを大切にすることを育む活動
[株式会社谷口化学工業所]
- 22 燈籠の伝統製法とデザインを生かし、日本の伝統文化を身近に感じる製品を製造する活動
[株式会社甲入]
- 23 東京手描き友禅の技法と現代技術を活用し、サステナブルな製法でTシャツを製造する活動
[キップス株式会社]
- 24 日本の伝統技法「網代編み」を革製品に表現し、古来の文化やデザインを現代に伝える活動
[株式会社二宮五郎商店]



- 25 独自の研究による製品作りと美術館での展示を通じて、「和ガラス」の魅力を伝える活動
[廣田硝子株式会社]
- 26 クリエイティブな発想とサステナブルな製法で、独自のアパレル製品を製造する活動
[株式会社エー・ディー・ビー]

2024年認証

- 27 真鍮鋳物を扱うブランド「R Brass」の展開で砂型鋳造という技術を次世代に継承する活動
[有限会社芝崎合金鋳造所]
- 28 墨田区の町工場から提供された多種多様な素材を使ってこどもの主体的な遊び場「あそび大学」を展開する活動
[特定非営利活動法人あそび研究会]



- 29 実験用ガラス製品メーカーによる耐熱硝子素材の特性を活かした日用品を開発する活動
[有限会社竹内製作所]
- 30 既存製品を自社の技術を通して見立て直し新たな価値を創造する活動
[株式会社石井精工]
- 31 廃棄物から新たなゴム素材を開発しゴムの未来性と独自技術をSample Bookで伝える活動
[東南ゴム工業株式会社]

2025年認証

- 32 国産天然植物由来成分による新素材「curefillo® (キュアフィーロ)」を使用した機能性ウェアを区内3社で共創する活動
[株式会社ズーム]
- 33 カカオ豆の選定から行う独自のチョコレート製造販売とワークショップや地域との連携により世代をつなぐ活動
[SUNNY CHOCOLATE]
- 34 職人の技を体感できる工房兼店舗「すみだ江戸切子館」の運営やガラス開発で伝統技法を現代に継承する活動
[有限会社ヒトダガラスクラブ]
- 35 伝統の屏風技法を活かした、マグネット型の折りたためる節句飾り「扇-SENN-」を開発する活動
[株式会社片岡屏風店]
- 36 高度な独自技術により土に還る和紙糸を78%配合した足にフィットする「和紙足袋靴下」をつくる活動
[有限会社フルカワ]
- 37 醸造所でのオリジナルビール開発やサウナ・宿泊施設の運営など時代に合わせて銭湯文化を継承する活動
[黄金湯/BATHE YOTSUME BREWERY]



1 カシミアストール
カシミアマフラー

生産者をパートナーと考え、クリーンで公正なカシミア生産の道を切り拓くホリゾン。内モンゴルの自社牧場でカシミアヤギを飼育し、高品質な原料を現地の自社工場で一貫製造する。製品はすべてがふわふわの手触りで、頬ざりしたくなるほど。
[ホリゾン株式会社]



2 レザー・サカス
鹿革ジャンパー

駆除獣皮の有効資源化の一環として開発されたスタジアムジャンパー。1着当たり3枚の鹿革が使われている。墨田区のなめし産業と革製品製造の技術融合から生まれた。
[一般社団法人やさしい革]
[株式会社社牧上商会]



3 世界で一つだけの
ショルダーバッグほか

「世界でひとつのこだわりバッグを作ろう」というワークショップを2012年から続けている大関鞆工房。お客さまが多彩なパーツから好みの色や感触の革を選び、職人と同じ作業でバッグをつくる。動物の皮を無駄なく使うことの大切さも学ぶことができる。
[株式会社大関鞆工房]



4 REES:PRODUCTS

製造過程で生じる濃厚石けん液や、規格外の製品などをアップサイクル。ブランド名にはREDUCE・REUSE・RECYCLE・REBORN・REPLYという5つの「RE」が込められている。
*REDUCE (捨てるものを減らす)・REUSE (何度も繰り返し使う)・RECYCLE (資源に戻して使う)・REBORN (生まれ変わる)・REPLY (お客様の意見や反応)
[松山油脂株式会社]



5 IKIJI [TPS スウェット]
ほか

TPS ミシンと呼ばれる特殊な機械で縫製。生地を重ねずに縫うことで縫い代を無くし、着用時のストレスを軽減。環境に優しい再生繊維を使った裏起毛生地は肌触りが柔らかくあたたかい。エルボーパッチがデザインにクラシックな要素をプラスしている。
[精巧株式会社]



6 自社開発 WASHI-TECH
シリーズ [Tシャツ、ストール]

6年という歳月をかけ和紙100%にこだわる素材開発を行ってきた和興。そしてついに調湿作用・抗菌消臭・UVカットという天然由来の機能を持つ「WASHI-TECH」が生まれる。創業90年以上に渡り培われてきた技術が、繊細な和紙の服づくりに息づいている。
[株式会社和興]



7 LEATHER
SHAMPOO

ブラシにスプレーして泡で汚れを落とし拭き取るだけ。エゾシカオイルが革の内部に浸透するので1本で皮革効果も。革だけでなくスニーカーなど布地にも使え、面倒な靴のお手入れが楽しくなるレザーシャンプー。ゆずとフローラル、2種の香りも心地よい。
[株式会社サクラワクス]



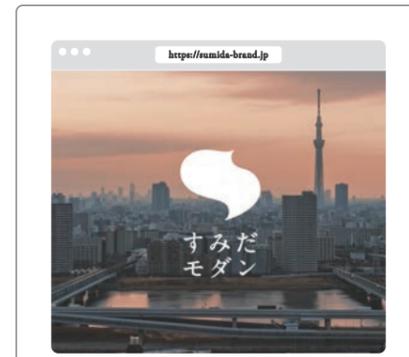
8 コーヒーから生まれた地球
環境にやさしい有機質肥料

毎日廃棄する使用済みコーヒーの粉を何とかできないか。すみだ珈琲は国内事業者とともに有機質肥料の開発に成功した。コーヒーの消臭効果によって従来の鶏糞肥料の臭気を約90%低減。土になじみ土壌改良の効果もある地球にやさしい肥料だという。
[株式会社すみだ珈琲]



9 とび
鳶職作業着

いつかは種田を着て仕事がしたい。「種田の足袋」は鳶職人の憧れの作業着ブランド。体格や想定される荷重等を踏まえた1点ごとの手作業、丈夫で軽い最上質の生地。過酷な現場での作業に、誇りと安心感を与えてくれる一着だ。
[東京種田の足袋 有限会社磯貝商店]



公式サイト

すみだモダンに関わる方々へのインタビュー記事を中心に、各事業の紹介や最新情報などを発信しています。



10 十勝エゾ鹿革シリーズ

害獣指定されているエゾ鹿の革を有効利用。大判革だからできるソムリエエブロン、耐久性と柔らかさを活かしたバッグなど、エゾ鹿革の良さを伝える商品を幅広く展開。エゾ鹿の生息地域である十勝地方と連携し、利益は地域にも還元されている。
[株式会社二宮五郎商店]



11 自然から作ったシリーズ

サステナブルと環境保全をテーマにしたレザーケア製品。害獣指定されているエゾ鹿の油脂を使い、日本古来の精油であるヒノキ・丁子(グローブ)、そして柑橘系の香りもプラス。こころよい自然の香りに包まれて、上質なレザーケアの時間を。
[株式会社谷口化学工業所]



12 よろいでもと
鎧手許
[バッグ、名刺収め]

日本で唯一の女性甲冑師が、節句の鎧兜の製作技術を未来に伝える鎧手許シリーズ。120年余り伝承されてきた甲冑の製造方法と素材を活かしながら、誰もが身近に愛用できるアイテムを展開。編み部分の色はカスタマイズも可能だという。
[株式会社甲人]



13 some-pri Tシャツ
[デジタル友禅Tシャツ]

敷居が高くなりながら手描き友禅を、デジタルの先端技術で精細な柄や色まで再現。Tシャツに落とし込むことで、多くの人が友禅の芸術性を体感できる。生地を無駄にしない直線裁断は、着用時に揺れ感ある美しいシルエットを生みだしている。
[キップス株式会社&そめもよう合同会社]



14 アジロ編み
グレイシリーズ

茶室の天井などに見られる竹編みの文様を、上質な革に型押し加工で再現した。細い革を編み込むよりも表面がなめらかで汚れにくい。精緻な模様を真鍮の金型に押し、熟練した職人が独自の加工を加えて、芸術の域に達する製法を編みだした。
[株式会社二宮五郎商店]





15 懐かしのガラス瓶シリーズ
[招き猫・地球瓶]

昔、駄菓子屋さんではほ笑んでいた可愛い招き猫、お煎餅などを保存した大きな地球瓶。廣田硝子は製造が困難ゆえ、消えゆくとしているガラス瓶の復元にチャレンジしている。瓶に詰まっているのは、和ガラスの良さを伝えたいという想い。
[廣田硝子株式会社]



16 北斎アロハ・サステナブル
シャツ・感覚刺激Tシャツ

区内の福祉施設との連携、北斎画の採用など、社会貢献や地域性を取り入れたユニークなアイテムを次々と展開するエー・ディー・ピー。古着などの再利用、オンデマンド生産等の持続可能な製法でアパレルの可能性を自在に広げている。
[株式会社エー・ディー・ピー]



すみだギャラリー

製鉄所 (1910年代)

自動車メーカーの下請けとして、製鉄所も数多くあった。



17 ペンギンがんぐ
人鳥願具

廃棄された水道の蛇口等も原料に活用しているペンギンのオブジェ。すみだ水族館のアドバイスを受けて、ペンギンたちの愛らしい姿を再現した。同館で販売され、国内外から注目されている。繊細な曲線美が真鍮鍍物の可能性を物語る。
[有限会社芝崎合金鋳造所]



18 クラフト
clarito ガラスペン
アカリ
acari

ガラス管など理化学実験器具を製造する製作所が展開する、自社ブランド「clarito」。この美しいガラスペン「acari」は手作業による耐熱硝子加工から生まれた。耐久性も併せ持つ繊細な美しさが、耐熱硝子の未来を表現している。
[有限会社竹内製作所]



19 MITATE 金属の割り箸

古いものや使い捨てられていた物事を、自社の技術を通して新しい価値へと見立て直すブランド「MITATE」。その第一弾は割り箸。金属加工技術を駆使し、割り箸を割るパキッと感を再現した。繰り返し使える金属の割り箸。
[株式会社石井精工]



20 キュアフィロ
curefilo® Tシャツ

区内3社の協働により生まれた、機能性新素材「curefilo®」を使用したTシャツ。素材は国産天然植物由来で、抗酸化作用やリラクゼーション効果が期待される。裁断や縫製、デザインにもこだわり、長く快適な着心地を実現。
[株式会社ズーム]



21 クラフトチョコレート

カカオ豆からチョコレートになるまでの全工程を一貫して手がけるSUNNY CHOCOLATE。原材料はカカオ豆と奄美大島産の素糖のみ。上質な原材料とシンプルな製法にこだわることで、産地ごとに異なる、カカオ豆本来の味わいを引き出している。
[SUNNY CHOCOLATE]



22 江戸切子
温熱用クリアオールドグラス

職人の作業風景が見える工房兼店舗「すみだ江戸切子館」で開発された温熱対応のグラス。加工が困難な70℃の温度差に耐えられる硬質ガラスに、職人が一つひとつ加工を施している。江戸切子の技法を透明なガラスで表現し、繊細な模様を際立たせた。
[有限会社ヒロタガラスクラフト]



23 折りたためる節句飾り
「扇-SENN-」

現代の生活様式に合わせてデザインされた、小さな屏風に人形を直接飾ることのできる節句飾り。木材でできた人形はマグネットで取り外し可能。片岡屏風店が伝統の技法により和紙貼りの屏風は、写真を貼る、インテリアとして飾るなどの楽しみ方ができる。
[株式会社片岡屏風店]



24 WASI WASI
和紙足袋靴下

土に還る素材、和紙糸を78%高配合した靴下。配合率が高いほど編み上げるのが難しい和紙糸を、フルカワが独自の高度な技術で編みだすことに成功。天然由来成分である和紙糸は、低環境負荷であることに加え、抗菌・防臭・調湿効果にも優れている。
[有限会社フルカワ]



25 BATHE YOTSUME BREWERY
クラフトビール

本格的なサウナや宿泊所を併設するなど、革新的な取り組みで話題の黄金湯。「湯上りの最高のひとときを醸造する」をコンセプトに、2023年にビール醸造所を開業。オリジナルのクラフトビールで、下町の銭湯文化に新たな風を呼び込んでいる。
[BATHE YOTSUME BREWERY]



すみだものづくり百科

【家内工業】瓦師、金彫師、刷毛師、足袋師、人形師。江戸時代からすみだは多種多様な職人が暮らす家内工業のまちだった。

【近代工業】武家屋敷跡の敷地、失業した武士の労働力、水運・陸運の利便性といった背景から、明治維新後すみだは近代工業の集積地に。最盛期、墨田区には1万軒近くの工場があったという。

【洋風化】生活の洋風化から、明治時代に洋服、マッチ、石けん、時計、ビールなどの生活品産業が興る。さまざまな有名メーカーがこの地から生まれている。

【葛飾北斎】ものづくりのまちを愛した北斎は、生涯のほとんどをすみだで暮らした。2015年には「すみだ北斎美術館」が開館。



すみだものづくり百科

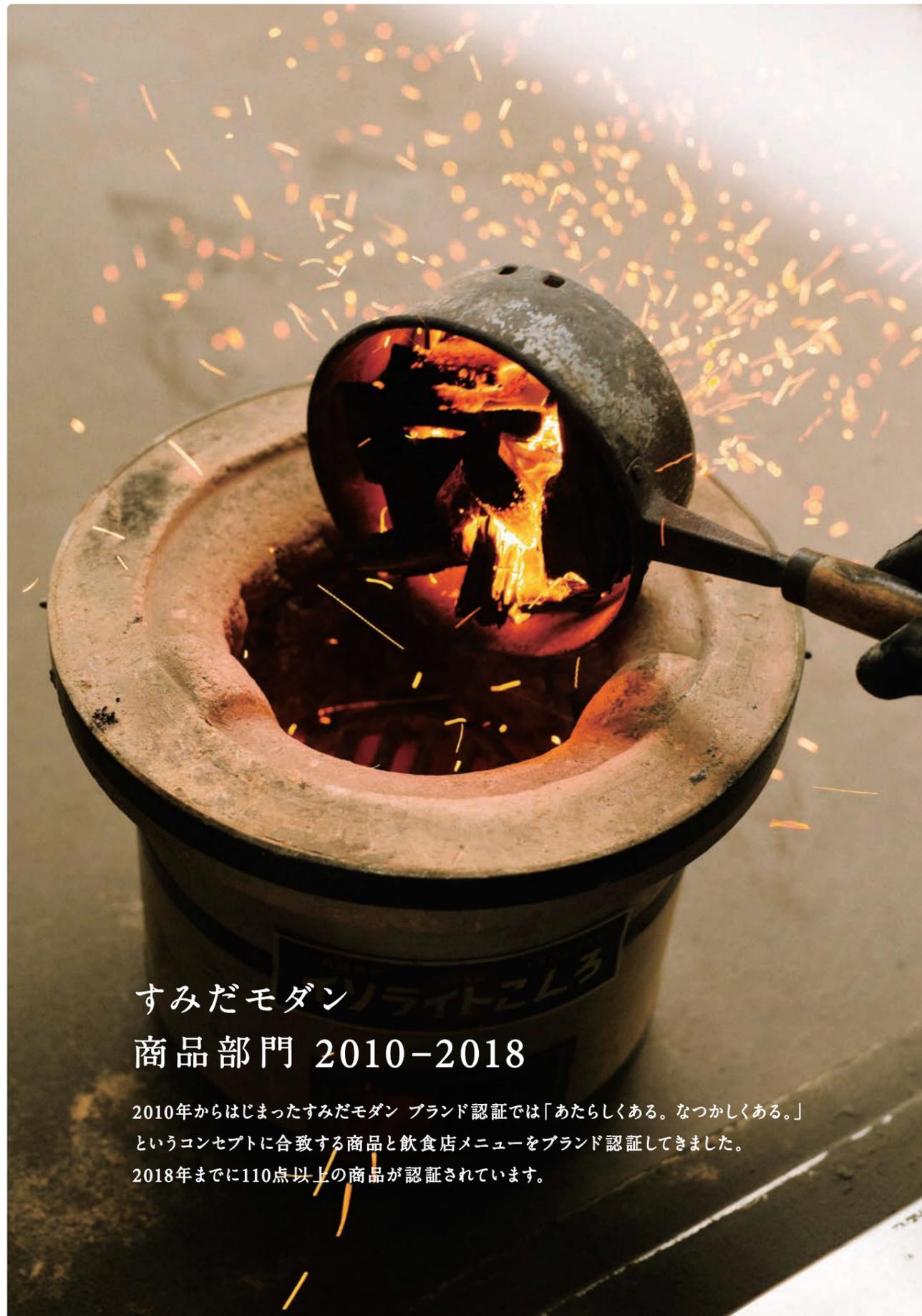
【硝子】明治、大正、昭和と運河沿いに硝子工場が立ち並んだ。今も手作りの硝子工場が点在。硝子づくりを体験できる工房も。

【金属】医療など幅広い分野で注目される金属加工技術の高さ。技術を活かし、消費者向け商品を開発する企業もふえている。

【ゴム/プラスチック】工業用を中心に質の高いゴムやプラスチック製品を製造。消しゴムや風船でも歴史ある会社が新しいヒット商品を生みだしている。

【アパレル】東京ニット製造企業の3分の2がすみだに集中。染色や縫製の工場も多く、日本のファッションを支えている。

【石けん】衛生・清潔をめざす近代化の波から明治以降、多くの石けん工場が生まれた。今も多種多様な石けん会社がある。



すみだモダン 商品部門 2010-2018

2010年からはじまったすみだモダン ブランド認証では「あたりしある。なつかしある。」というコンセプトに合致する商品と飲食店メニューをブランド認証してきました。2018年までに110点以上の商品が認証されています。



1 ^{かざり} 鍔かんざし

草花をかたどり魔除けとして身につけたのが、かんざしの由来。花が本当に咲いているように、蝶が飛び立ちそうに見える。4代目かんざし職人が、江戸から続く技で自然の美を表現。

[かざり工芸三浦]



2 ^{たがね} 名刺入れ 鑿の息吹

鑿を使用して模様を打ち込む日本古来の伝統の技で神社・神輿などの鍔金具を製作する塩澤製作所。「波に千鳥」「北斎とんぼ」。どちらも金属に彫り込まれたとは思えないほど美しく繊細な模様。百年、使い難いでいける名刺入れ。

[有限会社塩澤製作所]



3 マグネット 日本お持ち帰り

すみだで生涯の大半を過ごした葛飾北斎の絵と、日本最古の漫画といわれる鳥獣戯画を伝統の鑿技術で彫刻したマグネット。職人がひとつひとつ手で仕上げた小さな芸術作品は、海外への土産として喜ばれている。

[有限会社塩澤製作所]



4 江戸小紋 着尺[鯉小紋]・訪問着[鯉柄]

贅沢を禁止された時代に、一見控えめで実は細やかで複雑な模様の江戸小紋で、人々はお洒落を楽しんだという。大松染工場は1万以上の型紙をデータ化し、江戸小紋を伝承する取り組みも行っている。

[有限会社大松染工場]



5 ^{おあつら} 御誂え足袋

めうがやは慶応3年(1867年)創業の足袋専門店。ひとりひとりの足の形や動きまで考えて微調整しながら一足一足丁寧に誂えるオーダーメイドの足袋は、足に吸いつくようにフィットする。

[向島めうがや]



6 江戸木箸 五角・七角・八角 削り箸

厳選された銘木を使い、一本ずつ手で削ってつくる箸。五角・七角・八角から自分の手に合うタイプを選ぶ。箸は食と人をつなぐ大切な道具。細かい料理もつまみやすく、食べることが楽しくなる箸である。

[有限会社大黒屋]



7 おとも箱

おとも箱は携帯用薬入れだった印籠を現代風に再現した小物入れ。釘などを一切使わず、1本の角材をくり抜き木の感触と木目を活かしている。アクセサリなどを入れて持ち歩くと可愛らしく、着物姿の所作を美しく見せる。

[指物益田]



8 ^{きめこみ} 江戸木目込人形 [小梅雛]

小梅雛は、古代布と呼ばれる江戸、明治、大正時代の着物地を使用した一点物の人形。初代創業は170年前。伝統の素材や製法を大切に、昔の着物ならではの繊細な柄や風合いを小さな人形に活かしている。

[塚田工房]



9 RAKUZA

桐を愛する職人がつくったフワリと軽い椅子。片手で持ち運べ、角が丸いので座り心地もいい。ジョイント部分に用いられているのは蟻ホゾ組という伝統技術。

[株式会社二葉桐工房]



10 ベっ甲の耳掻き

高度な技法を三代に渡り継承する職人がつくった耳掻き。ベっ甲はタンパク質なので肌あたりが柔らかい。手作業でさじ部分の丸みをつくり、使いやすいよう柄を長く仕上っている。船色の甲羅模様に江戸の美が見える。



[株式会社磯貝ベっ甲専門店]



11 合曳

釘を使わず木をびたりと組み込む指物技法による正座用の小さな腰掛椅子。脚を取り外し畳めば手軽に持ち運べる。指物に惹かれた職人の精緻な技。桜材を使い、モダンなテイストで仕上っている。



[指物益田]



12 自分で作るからくり屏風キット 北斎編

からくり屏風は、開くたびに違う絵があらわれる不思議な屏風。このキットは組み立てながらその謎を解明できる。北斎の4つの作品を楽しむことができるが、好きな絵や写真を貼って飾ってもいい。



[株式会社片岡屏風店]



19 本漆し塗りマグカップ

漆塗りは、世界に誇る伝統文化だ。安宅さんは歴史ある建造物も手がける漆職人。日常の中で、気軽にふだん使いできる本物をつくろうと考えた。手に取るとふわりと軽く、漆の持つ重厚感ある色と艶、やさしい温もりが魅力。



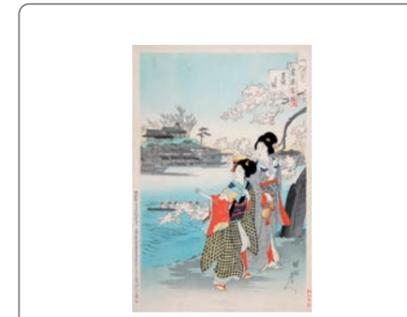
[安宅漆工店]



20 趣向裂カード入れ 蓋付き

表具は、壁貼り、襖など内装から屏風、掛軸まで、和の裂(布)や紙を貼り仕立てる伝統技法だ。製作の際に出る端裂でつくったカード入れは、一点一点に寺院、茶道、歌舞伎、相撲など歴史に由来するストーリーが秘められている。

[前川表具店]



すみだギャラリー

浮世絵「隅田川花見」(1800年代)
江戸時代から、隅田川沿いの地域(墨堤)は美しい桜の名所として有名だった。



13 「漆モダン™」和紙コースター

「うるわし」という言葉に由来する漆は“japan”と呼ばれ世界でも賞賛されている。すみだをイメージし鉄塔のフォルムを表現した和紙コースター。漆でコーティングしているので水に強く何度でも使える。



[安宅漆工店]



14 静電気除去ブラシ

電子機器の故障の原因になりやすい静電気をサッと手軽に除去できるブラシ。ひと束ずつ手で植えた静電気除去繊維と銅板で放電する構造。祖父の代から続く伝統の手植え技法で、時代のニーズに答えている。



[株式会社宇野刷毛ブラシ製作所]



15 “SHOUBI” coat 匠美コート

冬に着る着の半纏を進化させたこのコート、中綿は先進の軽量防寒素材を使い、襟とボタンは洋風に仕上っている。歌舞伎衣裳も手がける染工場が、伝統を守りながら機能性も追求。



[株式会社石山染交]



21 kazari earrings basic

かざり工房しおざわは、御輿などの鍍金具をつくる技を現代に受け継ぐ。約1,500種もの型(金属に模様を打ちこむ型)から文様を選定、ピアスをデザインした。脈々と続く職人技と日本古来の意匠に、新たな息吹が宿る。



[有限会社塩澤製作所]



22 ボディブラシ

肌を柔らかくする山羊の毛、馬のたてがみ、尻尾毛。人の肌は自然のものだから、洗う道具も自然の素材にこだわりたい。宇野さんがつくるボディブラシは、ゆっくり深く呼吸をしているようだ。肌の内面にもやすらぎを与えるボディブラシ。



[株式会社宇野刷毛ブラシ製作所]



23 桐屋田中 桐の軽量椅子&テーブル

軽量な桐素材は、高齢者の暮らしに役立つはずとの考えから作られた。この椅子とテーブルは、通常の木材の半分程度の軽さ。座面は表面を焼いた時代仕上げ、伝統のホゾ加工で組み立てている。機能性に加え心までも満たしてくれる椅子とテーブル。



[株式会社タナカ]



16 Kimekomi 絹絵 北斎紋様

桐に絹で絵を描く。塚田工房六代目の塚田さんは、木目込人形の伝統技法で新しい作品を生みだした。葛飾北斎が描いた模様を、桐の上で花開く。Kimekomi 絹絵は、すみだの木工職人「指物益田」「二葉桐工房」とのコラボレーションによる。



[塚田工房]



17 かざりがびょう 鋳画鋲

「2万種以上ある家紋と、神社などの装飾で千年を超える伝統を持つ鋳金具を次世代へ繋げたい。」直径1cmの愛らしい画鋲は鋳職人の塩澤さんの想いから生まれた。桐箱には代々家を守ってきた家紋のいわれも書いてある。



[有限会社塩澤製作所]



18 江戸バッグシリーズ “江戸かたばみ”

歌舞伎の衣裳生地「正絹浜糸」に、子孫繁栄の吉祥文様である「かたばみ」を手描き友禅で染め、金糸銀糸の日本刺繍を施した。持ち手の組紐も別織りで製作したクオリティの高いバッグ。内ポケットや上部カバーも使いやすい。



[株式会社石山染交]



24 スマホスタンド

海外からの旅行者にも、日本古来の手技を伝えたい。そんな想いから誕生した木目込のスマホスタンドは和布の彩りが美しい。木目込とは人形づくりの伝統技法。フォルムは遥か昔、隅田川岸から眺めた富士山の風景をイメージしてかたどった。



[塚田工房]



25 一文字提灯

一文字で意味をあらわす漢字は外国人にも人気があり、日本でも思い入れのある一文字を持つ人は多い。江戸文字で描かれた一文字提灯は、粋な贈り物。江戸文字とは「運氣が上がるように」などの願掛けを秘めた江戸書体の総称。

[アトリエ創藝館]



26 都鳥箸置き

およそ200年の歴史を持つ名園・向島百花園。園内には江戸時代、焼き窯が存在した。庭園に集まった文人墨客は、隅田川の土で練った器が焼きあがるまで花木を見て過ごしたという。この箸置きは当時を伝えるものとして50年ほど前に復刻された。

[茶亭さはら]



27 箸置き「TAGANE」

梅・桜・七宝などの吉祥文様。五個一組の箸置きの中に、裏面の模様が異なるものをひとつ潜ませる粋。完成すると下り坂になるので、あえて未完成にするという古来の験担ぎに倣ったという。秘められた物語も合わせて、誰かに贈りたくなる。

[有限会社塩澤製作所]



28 カシペーパーウエイト

置いてあるだけで気持ちを和ませてくれるペーパーウエイト。両国国技館を訪れる世界中の相撲ファンにと、七代目塚田真弘さんが創作している。一つひとつ手作業で表情を描いているので、ご嵐頂の力士に似ている人形があるかもしれない。

[塚田工房]



29 水び 雅ブラシ

手植えブラシと組子細工という2つの伝統技術が融合した、気品あふれるブラシ。柔らかな馬の産毛だけを使用し、一束ずつ手で植毛している。麻の葉、栴拵つなぎ、格子の3タイプがあり、どれも魔除けや繁栄を意味する吉祥文様。

[株式会社宇野刷毛ブラシ製作所]



36 風琴マチシリーズ
[エコテックス100]

側面のマチがアコーディオンのように伸縮する日本独自の「風琴マチ」技法。精密な型紙と直線の間隔を均等に保つ職人技だ。お札や名刺を出し入れしやすい財布と名刺入れ。

[株式会社二宮五郎商店]



37 SPIDER

革の端材やしわのあるネック部分を再利用。38のパーツを縫い合わせ、美しい一足に。滑らかな表面の仕上りは、長年積み重ねた技術の結晶「スコッチグレイン」ブランドの製法。端材活用というエコロジカルな発想を斬新なデザインへと昇華。

[株式会社ヒロカワ製靴]



38 うきうきシャツエプロン

「介護®」という言葉を送り出したフットマーク。さまざまな装いと合わせていただける食事用エプロンには介護される方に外出の機会をふやしていただきたいという想いが込められている。

[フットマーク株式会社]



30 久米繊維謹製色丸首

日本製Tシャツの先駆けである「色丸首」を伝統と現代の手法で復刻。綿花から厳選した上質な生地。和の色彩。Tシャツ製造に半世紀以上の歴史を持つ久米繊維による紳士のための極上の一着。

[久米繊維工業株式会社]



31 すまいるスイムシリーズ

子どもたちに水泳の授業を楽しんでもらいたいと開発した水着。超はっ水加工を施しているため速乾性が高く、体が冷えにくいのが特長。2方向に伸びる生地でフィット感を高め、カットニングなどデザイン性にもこだわっている。

[フットマーク株式会社]



32 北斎シリーズ

葛飾北斎の絵を色鮮やかに再現したステーションナリー。素材はなめらかで軽いすみだ産ビッグスキン。天然成分でなめし、排水・廃棄物も環境に配慮して処理している。

[株式会社サクラワクス]



39 INDUSTYLE TOKYO
ドレスシャツ

一見ワイシャツだが、実はしなやかなニットのシャツ。皮膚の動きを分析して考案した「動体裁断®」は宇宙船内服にも採用されたオリジナル。腕を上げても裾が上がらないのが特長だ。高い縫製技術と画期的な型紙から生まれた商品。

[丸和繊維工業株式会社]



40 “MONYOU”
handkerchief

着物や半纏に用いられる雁木紋、八角つなぎなどの紋様柄を大胆に表現したハンカチーフ。テスト染めを繰り返して、銀葉竹、水浅葱といった自然で柔らかな古代色を出すことに成功した。

[株式会社石山染交]



41 Mマークシリーズ

松山油脂が墨田区で石けん製造をスタートしたのは1946年。現在でもその当時と変わらない「釜焚き製法」の技術と伝統を守っている。

[松山油脂株式会社]



33 Oeuf [ウフ]

やわらかく、軽い。ビッグスキンの魅力を最大限に引きだすため、手で揉んで、くしゃくしゃとした和紙のような風合いを出した。素材の触感を活かしたシンプルにデザインした、ルームシューズ。

[コージロー株式会社]



34 IKIJI [ポロシャツ]

IKIJIは、江戸時代のものづくりを継承するすみだ発の共同ブランド。「いわれ柄」をモチーフに江戸の粋、遊び心を表現している。

[精巧株式会社]



35 革風呂敷

風呂敷は1枚の布に物を包んで持ち運ぶ、日本伝統のエコバッグ。モダンなスタイルで復活させるため、光沢、触感、使用感を極めてオリジナルの革から開発した。

[株式会社二宮五郎商店]



42 上質メモブロック

シンプルで存在感のあるメモブロック。伊藤パインダリーの高度な製本技術による凹凸のない断裁面が美しく、無駄のないデザインが使う人の想像力をかきたてる。上質紙なので書き心地もなめらかだ。

[株式会社伊藤パインダリー]



43 プロジェクトペーパー

約30年に渡り日本のクリエイターに愛用されてきたブランニング用紙。いち早く方眼紙を採用するなど、時代に合わせ改良を重ねてきた。現在は環境への配慮と書き心地にこだわり、無塩素漂白の上質紙を使っている。

※現在は江東区にて営業中

[日本ノート株式会社(旧オキナ株式会社)]



44 ORIGAMI FOR CRANE
-折り鶴のためのおがみ-

1枚の紙から鶴が生まれる感動を世界に伝えたい。そんな気持ちから生まれた商品。円と直線を合わせたモノトーン柄で折る面によって模様が変わる。インテリアにも映える大人の折り紙だ。

[株式会社 NACAMURA]





ものづくりは、未来づくり。

一見、普通の家だけれど小さな工場。

すみだには、そんな家並みが続きます。

先進の機械が並ぶ工場でも、大切にしているのは

手と目と心による、ものづくり。

研鑽を積み、小さな差異にこだわり、

完璧なもの、今までにないものを生み出していく。

そういう日常がはるか昔から繰り返されているのです。

ものづくりの歴史を持つすみだでは、

地球環境を考え、人にやさしい商品が

今も次々と生まれています。



45 まとまるくん

消しやすが散らない「まとまるくん」は発売30数年になるロングセラー商品。時代に合わせた商品づくりで、サイズもデザインもバリエーション豊富。ヒノデワシは日本の消しゴム文化を創造するユニークな企業だ。



[ヒノデワシ株式会社]



46 東京職人

絞小紋と桜模様を表裏に合わせた粋な洋傘。骨が多く丈夫な和傘構造。傘職人の手仕事で丁寧に仕上げられている。混雑した場所で少しだけ傘を開く二段開き機能は、「江戸しぐさ」という江戸のマナーから考案したもの。



[株式会社イー・ピー・アイ]



47 銅製如雨露^{じょうろ}

繊細な盆栽のために、理想の水やりを研究。素材は殺菌作用のある銅。竿を長く、穴を小さくして、きめ細やかな散水を可能にした。世界中でファンがふえている盆栽。銅製如雨露は海外でも多くの園芸家に愛されている。



[根岸産業有限公司]



48 江戸前すり口醤油注ぎ

60年間、累計2千万本を製造してきたロングセラー。液だれしないタイプを新開発したところ、たくさんの人に愛されるヒット商品に。シンプルさの中に和のぬくもりを感じるやさしいフォルムが、人気のヒミツ。



[岩澤硝子株式会社]



49 江戸硝子しょう油差し

創業100年以上になる廣田硝子がつくった、古代色硝子のレトロなしょう油差し。季節の花々を手作業で刻み込んでいる。しょう油を入れると少し黄みがかかった硝子に花切子がふわりと浮かび上がり、美しい。



[廣田硝子株式会社]



50 江戸切子 [粋と技シリーズ]

日本独自の技法である江戸切子の素晴らしさを日常的に楽しめるモダンなグラス。スタンダードの小説から発想した「赤と黒」の配色で、市松紋、六角籠目紋、菊繋ぎ紋という伝統模様を現代風にデザインしている。



[有限会社ヒロタガラスクラフト]



51 和庖刀・洋庖刀

創業慶応2年(1866年)。日本刀に近い製法の和庖刀から製造を始め、代々続く伝統技術を守りながら、切れ味鋭い家庭向け和庖刀や洋庖刀を幅広く創作。



[株式会社正本総本店]



52 はさみ

医療用はさみの高度な製造技術を用い、一点一点手作業で製作。切れ味、なめらかな動き、耐久性のすべてを備えている。刃同士が吸いつくような切れ味を追求し、角度や隙間を微細に調整。無駄がそぎ落とされた形状に機能美が宿る。

[石宏製作所]



53 お皿まな板

まな板が、折り曲げると桜の形のお皿に。軽く持ち運びやすい機能性は、アウトドアに最適。洗えばまた使えるので、環境にやさしいのもうれしい。家庭の食卓で、フルーツなどを切り分けるときにも重宝する。



[有限会社チバプラス]



54 東京復刻ガラス
「BRUNCH」シリーズ

1950年代に欧米へ輸出されていた廣田硝子のカタログから、優れた作品を選び復刻。昔から伝わる技術で完成された繊細な模様の極薄カットグラス。



[廣田硝子株式会社]

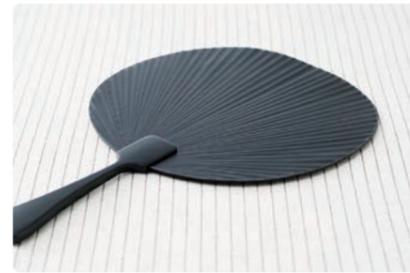


55 花蕾
江戸硝子 大正浪漫硝子シリーズ

同じフォルムのグラスを江戸・大正の技法で表現。写真のグラスは大正時代に流行した乳白あぶり出し技法。ゆらぎ感ある光に日本の硝子づくりの物語が宿る。



[廣田硝子株式会社]



56 革うちわ

サクラワックスは革を加工、製品化する技術を持つ工房。このうちわには、独自の革漉きの技が秘められている。コシ、艶がある牛本革を紙のような薄さと軽さに変身させた極薄の高級本革が、革の可能性を粋にスタイリッシュに広げていく。



[株式会社サクラワックス]



63 merippa

洗濯機で洗えるから清潔。軽くて丸められるから、どこにでも持って行ける。メリヤス工場が初めて手がけた自社ブランドメリッパ。やさしい肌触りと表裏両面を楽しめるかわいいデザインが人気でリピーターも多い。



[中橋美大小株式会社]

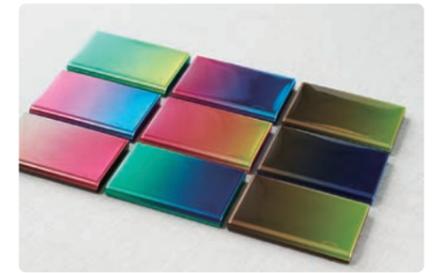


64 IKIJIシャツ

IKIJIは墨田区内を中心とする製造業者が共同運営するメンズブランド。山東京伝や北斎らが描いた江戸の粋を今にデザインする。フィレンツェの展示会にも出展。高い技術力と遊び心を秘めたアイテムに世界の注目が集まる。



[精巧株式会社]



65 ornament Card Case

繊細なグラデーションにはっとする。ふわりと自動で開くフタに驚く。世界最高レベルのプラスチック成形技術ダブルインモールドにより実現した色と質感がビジネスを美しく彩り、持つ人の個性をスタイリッシュに印象づける。



[吉田テクノワークス株式会社]



57 KAWA-ORIGAMI

ORIGAMIの名の通り、1枚の革を折り曲げ、最小限の縫製を加えるのみ。余分をそぎ落とす和の機織美、裏地へのこだわり、紙幣を大切にしている日本の心も表現。精緻な技と斬新なデザインに海外市場からも熱い視線が集まる。



[株式会社二宮五郎商店]



58 しじみ

銀工房wanlingの竹崎さんは身のまわりの小さな自然をジュエリーにしている。浮世絵にも多い隅田川の「しじみ」をモチーフに形や模様を繊細に表現。身近なものに潜む意外な美しさが、ジュエリーを通して心にしみこむ。



[銀工房wanling (ワンリン)]



59 ガラスの^{すずり}硯

代表の尾崎さんは、板ガラスならではの美しい製品を自在に創作する硝子職人。厚みのある板ガラスを硯に生まれ変わらせた。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。



[尾崎製鏡株式会社]



66 ウォッシュャブル
レザーシリーズ

墨田区は、量も質も日本一の豚革の生産地だ。「ウォッシュャブルレザー」は先進性でも傑出している。中性洗剤で洗えるという高機能を持ちながら、シルキーでナチュラルな色と触感。デニムのように洗うたびに風合いの変化を楽しめ、しかも軽い。



[トウキョウレザーファクトリー]



67 防災・防犯用ホイッスル

精密加工部品を製造する会社が、その技術を活かし国内で最小サイズの防災用ホイッスルを製造。人気の秘密は壊れにくい真鍮製。1点ずつ音出し検査を行うという品質へのこだわり、メイドインすみの誇りが見える。



[墨田螺子産業株式会社]

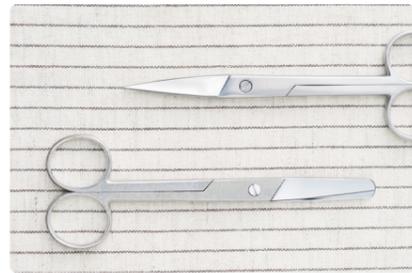


68 おゆまる

お湯で温めて、簡単にプラスチック小物がつくれるねんど。球状に丸めればスーパーボールのように弾む。1988年、子どものおもちゃとして誕生したが、今では大人たちもアクセサリやフィギュアの手づくりに夢になっている。



[ヒノダワシ株式会社]



60 無垢鋏 (MUKU) シリーズ

医療現場で求められる切れ味、粘着テープが刃につかないコーティング、無駄なものをそぎ落としたデザイン。医療用鋏をつくる職人がデザイナーと出会い、切れ味の鋭い、使いやすい、そして美しい、三位一体の鋏が誕生した。

[石宏製作所]



61 ● 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。個人宅、店舗、病院、体育館などさまざまな場所で、すみだの製品が駐輪場の風景をスタイリッシュに変えている。



[柴田コンクリート株式会社]



62 kaico

大きな開口部や木のつまみ。洗練の中に使い心地の工夫が詰まっているキッチンウェアシリーズ。金型を製作する金属加工会社だからこそ、機能やフォルムを追求する、デザイナーの斬新な提案にも応えることができたという。



[昌栄工業株式会社]



69 黒ばら純椿油
ツバキオイルシリーズ

椿油は人の皮脂に近い「オレイン酸」をたっぷり含む天然保湿剤。髪はもちろん肌のお手入れにも昔から使われている。市場に出回る椿油は高温加熱されたものがほとんどだが、黒ばら本舗は肌にやさしい「生絞り製法」にこだわる。



[株式会社黒ばら本舗]



70 おもてなしのプロが使う
無臭除菌スプレー

衛生管理が求められるホテルや介護施設などで採用されている除菌剤を家庭用に商品化した。主成分はウイルスも細菌も強力除去するPHMB。臭いや色落ちの心配がなく、コンタクトレンズの保存液にも採用されている安心安全な成分だという。



[株式会社理創研]



71 立つしゃもじ

日本の食にかかせないしゃもじを画期的に変えたヒット商品。置き場所に困るしゃもじを自立させ、握りやすいグリップと飯粒をつぶさない極薄のへら面を備えた「立つしゃもじ」。和食への注目が高まる中、ドイツIFデザイン賞など数々の国際賞も受賞。



[株式会社マーナ]



72 ブタの落としぶた

調理の落とし蓋、レンジで温めるときの蓋、瓶の蓋を開けるオープナーと3通りに使える機能的な調理用品。鍋の中で鼻から湯気を吹き出すぶた。鼻に菜箸を入れて取り出されるぶた。使っていると思わず笑顔になってしまう。



[株式会社マーナ]



73 Animal Brush

ころんと手のひらにおさまる、馬、山羊、豚。インテリアとしても愛らしい動物の形は、何の毛が使われているかをあらかず。上質な天然毛は職人の手で丁寧に植えられている。丸い木型のフォルムは握りやすく、毎日自然と手に取ってしまう。



[株式会社宇野刷毛ブラシ製作所]



74 Made in Ryogoku “まるあ柄”

創業100周年を期に生まれた東屋オリジナルの「まるあ柄」。6代続く両国の地で、日本のものづくりを守るという想いをこめ、隅田川の水面の輝きをモチーフにした。すっきりしたフォルムが特徴的な小銭入れや財布は、ひとりの職人がすべての工程を受け持つ。



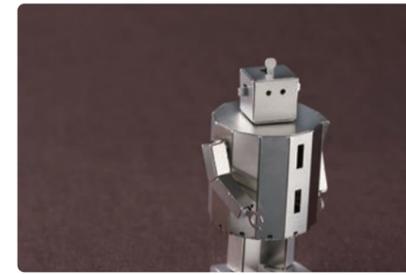
[有限会社東屋]



81 職人が大切な人に贈った はさみ 携帯用・普段用

持ち運びに便利な携帯用はさみ。普段用はさみは2つにはずして気軽に洗える。はさみの職人が感謝の気持ちをこめて妻につくったこの商品には、安心・便利さへのこだわりが凝縮されている。やさしい見た目ながら切れ味も抜群で、肉などを切るのにも使える。

[石宏製作所]



82 FACTORY ROBO

ロボットや深海探査艇など、新しいものづくりに挑戦する浜野製作所。みんなでひとつのものを囲んで、相談しながら組み立てる。この愛嬌あふれるロボットには、これまで培った技術力と、ものづくりへの情熱がこめられている。



[株式会社浜野製作所]



83 すみだデニム

Creatorsは、メリヤスの産地という墨田区の歴史を背景にスウェット素材のデニムを提案する。追求したのは、見た目のデニムらしさ、動きやすさ、くずれ過ぎないフォルム。プロダンサーのアドバイスを受け、ステッチやウエストラインに工夫を重ねた。

[株式会社Creators]



75 TOKYO GA-MA

ガマガチという昭和のお母さんのイメージだが、実はワンクリックで開閉できる機能的な高い金具。それなら小銭入れだけでなくパソコンや書類ケースにも。「TOKYO GA-MA」は新しい革小物のスタイルとしてガマガチを未来に提案する。



[株式会社サクラワクス]



76 北斎プロジェクトTシャツ

「北斎プロジェクト」という名前に込められているのは、葛飾北斎への敬意。北斎ならTシャツをキャンパスにどんな作品を描くだろう。職人とデザイナーが、憧れの絵師に恥じない表現を追求し続けるプロジェクト。



[久米繊維工業株式会社]



77 丸バッグ

ありそうでなかったまん丸いバッグ。国産なめしのソフトな牛革をやさしい色合いに染め上げ、丁寧に縫い上げている。東京の地図をモチーフにした裏地もチャームリング。学生カバンメーカーとして出発した丸ヨロ野製靴所の原点は、確かな製品づくりだ。



[有限会社丸ヨロ野製靴所]



84 歌舞伎®タオル

伝統美を舞台にあらわす歌舞伎。その衣裳製作を江戸中期から担う石山染交が、古典と現代を融合させたマフラー。タオル地を刷毛染めできるよう、生地も染料も糊も開発。定式幕や、勸進帳などの演目が、肌ざわりのいい生地にもふわりと浮かぶ。



[株式会社石山染交]



85 Jono Jono

墨田区の地場産業であるメリヤス素材で、ハットとする商品提案を続けるオレンジトキーヨー。Jono Jonoはハンドメイドのためのメリヤスヤーン。紐が太いのでラグ、バッグなどの大物を短時間でつくれることができる。



[オレンジトキーヨー株式会社]



86 北斎漫画吹き出し帳

どうも製本所の堂地さんは「北斎漫画」をはじめて見たとき、偉大な画家 葛飾北斎にぐっと親近感を抱いた。江戸の人々のユーモラスなしぐさや表情に何をしゃべっているのかな?と想像力をかき立てられ、この吹き出し付きメモ帳を思いついたという。



[どうも製本所 紙工房 堂地堂]



78 some-zome -Tシャツ-

東京の染色技術の高さを表現したい。量産品ではできない、人間の手と感性でしかできない染めを。カゴメ柄、格子柄、丸柄、切り子柄、ぼかし柄。some-zomeには東京都繊維染色協同組合の染工場4社の高い技術が駆使されている。



[株式会社川合染工場]



79 スクリューポンチ

「スクリューポンチ」は、力もいらず音も出ない穴あけ工具。40年以上前に誕生、何のPRもしていないのに、今では世界各国で愛用されている。最近では類似品も出回っているが、1点ずつ手作業で刃を研ぐ本家本元は、切れ味が凄いとユーザーに高く評価されている。



[株式会社野中製作所]



80 ALMA -aroma pins-

どの角度から見ても美しい、ボタンモチーフの小さなピンズ。中に香りを染みこませた綿球を入れることで、好きな香りを“装う”ことができる。ファッションアイテムの一部として、気軽に香りを付け替えるという新しい提案。



[株式会社石井精工]



87 クライミングマン

UFOパルーンやお散歩パルーンで市場に新風を起こしたエスエージャーパルーンズ。クライミングマンは、金属のあるところならどこでも挑む風船人間。両手足にのびせた強力磁石で、軽量のものをホールドできる。こだわりは美しい筋肉。



[エスエージャーパルーンズ株式会社]

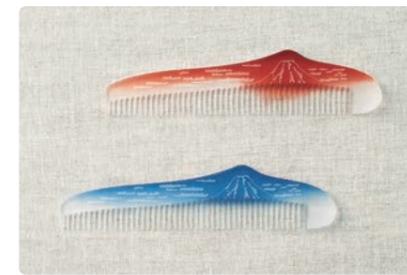


88 WAYOU

WAYOUは台湾のデザイナーとのコラボレーションから生まれた。台湾でも日本でも夏の思い出の一端に眠る、かき氷のある風景をイメージして創作。3つの器にかき氷・具材・シロップを入れる想定だが、もちろん使い道は自由。



[廣田硝子株式会社]



89 Sumida Comb

道具にこだわる理美容師が認める、和色のくし。ヘアスタイリストと組み、最高の道具をつくらうと技術の粋をつくした。丁寧に素材を削り、理想のフォルムを完成。複数の染料をかけ合わせ、北斎画のくすみある独特の色を再現した。



[株式会社アヴァンセ]



90 北斎、江戸切子うすはりグラス

厚さ1mm以下、松徳硝子のうすはりグラスに絵を描けるのは、多様な江戸切子技法を操れる山田真照さんの腕があってこそ。すずめおどりと隅田川の桜を合わせた「宴」。傘をもつ人々の上に雨を降らせた「雨宿り」。どちらも北斎漫画がモチーフ。
[株式会社玻璃匠山田硝子]



91 ウェルカムソープ

引出物で使う和菓子の型から生まれた鯛の石鹸。遊び心あふれるデザインだが、原材料には徹底したこだわりがある。環境への影響に配慮した世界基準の植物パームを使い、香りにも天然精油を配合。特別なギフトにもなり、視線を集めるオブジェにもなる石鹸。
[玉の肌株式会社]



92 TAMANOHADAシリーズ

社名「玉の肌」をあらわしたまん丸いソープ。ノンシリコンの先駆けといわれる髪と地肌にやさしいシャンプー。香りのよさで愛されてきた歴史を深化させ、コンディショナーや液体ソープなどすべての商品に、天然精油配合の香りを6タイプずつ揃えている。
[玉の肌株式会社]



93 BIG マルチジッパーストラップ

アクセサリマルタカの発案でYKK株式会社と二人三脚で開発した20年来のロングセラー商品。口コミでファンが広がってきたという。時代に合せてデザインは少しずつ変えている。現在は社員証のストラップやネックレスとしてロングタイプも人気だ。
[株式会社アクセサリマルタカ]



94 cupPot

台湾のコルクと日本のホーロー。どちらもかつて一時代を成した産業だ。互いの歴史と未来を結ぶという目標を立て、台湾のデザイナーとともに開発したcupPot。世界初の取っ手がないハンドドリップポットに、コーヒーのプロからも熱い視線が注がれている。
[昌栄工業株式会社]



95 アラレカフェ

バジル、ペペロンチーニなど洋風テイストのお洒落なアラレ。スティック状の1本の中にいろいろな種類が入っていて、開けるたびに楽しくなる。コーヒーにもワインにも合うと、若い女性にも人気だ。
[株式会社東あられ本舗]



96 ハム・ソーセージ

素材にこだわり、手間と時間をたっぷりかけて作り上げたハムやソーセージ。食品添加物は極力使わず、天然塩と香辛料で厳選した食肉の旨みを引きだしている。本場ドイツでも多数の賞を受賞した、国際的な名品。
[株式会社桑原ハム]



97 北斎揚げ

塩・醤油・和風カレー、3種の味の揚げあられ。すみだで生まれた江戸の天才画家、葛飾北斎の作品「富嶽三十六景」をパッケージに使用。北斎の絵が入った手ぬぐい・巾着入り商品もあり、海外への土産としても人気。
[株式会社東あられ本舗]



98 隅田屋米

艶・香り・甘さがすばらしい、極上の米。生産年の気候を考え最良の米を厳選。ワインにおける葡萄のように、各年最高の素材を米のプロがブレンド、風味を活かす方法で精米している。
[株式会社隅田屋商店]



99 トーキョーサイダー

第二次世界大戦後、東京復興のシンボルだった「トーキョーサイダー」。ガラス瓶やラベル、全糖・強炭酸の懐かしい味も当時のまま、オリジナルバージョンとして完全復刻した。
[丸源飲料工業株式会社]



100 山田家 本所七不思議人形焼

山田家の人形焼きは、新鮮な卵、北海道産小豆、レンゲ蜂蜜など上質素材だけを使い続けてきた。しっとり柔らかく自然な甘さが人気。すみだに伝わる怪談を集めた「本所七不思議」の包装紙は、創業時から親しまれている。
[株式会社山七食品]



101 言問団子

隅田川ほとりの茶屋の団子が歌人在原業平の歌にちなみ言問団子と名づけられたのは明治元年。串にささないシンプルな団子は、今の時代にもモダンで美しくある。
[株式会社言問]



102 志満ん草餅

生ヨモギを使っているから季節によって味がかわる。春のヨモギは柔らかく、夏は草の香りが濃い。秋から冬は食物繊維の食感を楽しむ。文人墨客が親しんだほろ苦いおいしさ。
[株式会社鈴木製菓]



103 長命寺桜もち

江戸中期、墨堤の桜葉を塩漬けにしてもちをくるんだのがはじまり。江戸の昔から初詣、花見などに訪れた見物客に大人気。葉の香りとこし餡の上品な甘さが絶妙のバランス。
[株式会社やまもと]



104 東あられの海苔巻き

「濃い口醤油×有明焼海苔」など三種の国内産高級海苔と醤油の味くらべセット。ひとつひとつ丁寧に海苔を手巻きしている。100年の経験と創意工夫から生まれた、極上の味わい。
[株式会社東あられ本舗]



105 生フルーツシャーベット

「キラキラ橋商店街」の老舗果物屋マチヤス。店主の町山さんは、市場にも動いていたフルーツのプロ。いちご、メロン、マンゴーなどの食べ頃を熟知している。味も香りも最高の瞬間をとらえて、熱を加えずに「生」のまま氷菓に閉じこめている。
[株式会社マチヤス]



106 みつよしのざる豆腐

自分が最高と思う大豆と製法で、最高の豆腐をつくりたかった。幻の大豆といわれる「小糸在来」を使い、水にさらさない製法で甘みと香りを最大限に引きだしたざる豆腐。三善豆腐店は「キラキラ橋商店街」に店を構える。
[有限会社三善豆腐工房]



107 栗羊羹

「青柳」の味に満足された一條実孝公より「正家」の名を賜り「青柳正家」となる。透明感ある羊羹にたっぷりの栗。切り分けやすい栗と羊羹は同じ柔らかさに仕上げる。伝え継ぐ味と心を基本に、新しい和菓子の創造にも積極的だ。
[有限会社青柳正家]





108 やさしさ しびれる
ニッキ餡

はじめてなのになつかしい。しびれるけれどほのかにやさしい。創業以来、手づくり餡にこだわる宮川製菓。MILD、MEDIUM、STRONGと3段階の刺激を楽しめるニッキ餡は、味の濃淡を自在に変えられる職人技から生まれた。

[宮川製菓]



109 下町の小さなカフェの
ドレッシング

付け合わせのサラダのドレッシングを分けてほしい、というお客さまの声から生まれた商品。パッケージ、PR、販路などをみんなで考えた。蜂蜜と赤ワインビネガーの甘酸っぱいドレッシング。肉料理やパスタのソースとしてアレンジしてもおいしい。

[東向島珈琲店]



110 チキンぎょうざ

テレビで紹介されることも多い商品。鶏肉と7種の野菜を合わせたタネを鶏の皮でくるくと巻き上げ、秘伝のタレにつけてオープンでジューシーに焼き上げる。大量生産はできないが、すみだの商店街をやみつきになる味で活性化したいという。

[鳥正京島店]



111 ドリップパック
ナウカフェ ギフトバッグ

お店のコンセプトは「産地の景色が見えるコーヒー」。パッケージには産地の名前が記されている。小規模農園のスペシャルティコーヒーをオーナー自ら買い付け、カフェに併設された工場焙煎して、香りを封じ込めたドリップパック。

[株式会社マキネスティコーヒー]



112 唯一無二のブレンド珈琲豆
しげのブレンド/和まちブレンド

生豆の個性を見極め、気温や湿度を考慮し焙煎を行う。「しげのブレンド」は深煎りながらも苦みの中に甘みがある。マイルドな「和まちブレンド」は下町の和やかな雰囲気イメージして店主のお嬢さんが命名したという。

[しげの珈琲工房]



113 すみだ野菜スイーツ

環境にやさしいまちづくりを考え続ける油田カフェ。ここでは、すみだ産の野菜を使ったスイーツが食べられる。カフェの隣の野菜工場が無農薬で育てられた小松菜やケールの粉末を練り込んだスイーツ。綺麗な緑色は、すべて植物本来の色味だという。

[油田カフェ]



114 やさしさ やみつき 白クルミ
黒クルミ ジンジャーアーモンド

昔ながらの餡屋がつくるナッツ菓子は、ココも風味もちよっと濃厚。ナッツの香ばしさと餡の深みがお口の中で混じりあう。白クルミはきなこ餡、黒クルミは黒糖餡、ジンジャーアーモンドはショウガ餡を使用。

[宮川製菓]



115 たらふくもなか

このぐうたらな招き猫、Instagramなどで広がり、小さな和菓子店に全国から注文が来るように。おなかに入っているのは「白ダイヤ」と呼ばれる稀少な白小豆の粒あん。白あんよりココがあり、赤い小豆よりクセのないおいしさ。

[御菓子司 白禪]



116 和ショコラ

パリで修行を積んだショコラティエが開いたチョコレート専門店には、日本古来の吉祥文様を描いた商品が宝石のように並ぶ。目で味わい、舌にのせると、柚子、ほうじ茶、きな粉などの和素材が上質なカカオと溶け合う。日本人であることが誇らしいチョコレート。

[ショコラティエ 川路]



すみだモダン
飲食店メニュー部門 2011-2018

食通のまちとして知られる東京墨田区には、のれんを守り続ける老舗や新しい味を極める人気店が数多くあります。すみだモダン 飲食店メニュー部門は、2011年から2018年まであたらしさとなつかしさのあるメニューをブランド認証してきました。



1 ごまだれ鉄火丼

新鮮なマグロを酢飯でなく温かいご飯にのせる。食べる直前にかける特製ごまだれが決め手。鹿児島産の醤油に炒りゴマと練ったあたりゴマを合わせた、風味あるおいしさだ。

[富久井]



2 もったいない料理

普通は捨ててしまう魚の内臓や中骨などを、丁寧に下ごしらえして調理した煮こごり。安全な食材をおいしく使い切ることが大切なお店。

[和のごはん みかづき]



3 寺島せいろ

復刻した江戸野菜・寺島なすを使った天せいろ。東向島周辺でつくられていた寺島なすは柔らかさと甘みが特長。4種の鰹節の出汁と北海道産ソバ粉を使用した蕎麦も素晴らしい。

※夏季限定 6月頃~9月頃

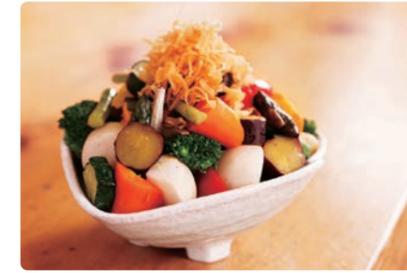
[きそば 長平]



8 向島松竹 もんじゃスペシャル

店主平山さんが子供の頃から通っていた向島「もんじゃ松竹」が店を閉じた時、秘伝の味を引き継いだ。中身は桜エビ、揚げ玉など10種類。野菜をたっぷり使ったソースも再現。築90年近くの自宅を改造した趣あるワインバー。

[古民家ワインショップ&バー お静]



9 たっぷり野菜の温サラダ

蓮根、人参、カボチャなど多種類の根菜を中心にした温サラダ。野菜の種類によって調理法を変えている。ボリューム満点、でもなぜか飽きないおいしさ。

[和奏旬菜 一軒目]



4 梅若そば

隅田川ほとりに伝わる「梅若伝説」が由来。紀州の梅干し、若筍の天ぷら、鳴門のわかめ。手を抜かず安全な食をおいしく届けたい。職人の気持ちがかさばりした味にしみわたる。

[きそば 長平]



5 まぐろしょうがやき

言問橋の袂にある上総屋は昭和9年創業。まぐろのスジの部分でタレにからめて焼くと、スジが溶けて身が柔らかくなる。20年以上前から愛されている定番料理。昭和にトリップしたような店の外観は人気漫画にも描かれている。

[下町割烹 上総屋]



6 みそとんかつ

ねぎ、大葉、にんにくを合わせた味噌をはさんで揚げている。ソースをかけずにキャベツやポテトサラダと一緒にいただければ、体験したことのない爽やかで個性的な味わいが広がる。向島花街に佇む、隠れ家的な和風洋食店。

[和風洋食 久茂登]



10 なかむらさん家の うずら豆

最高品質の北海道産うずら豆を砂糖と塩だけで、毎朝煮込む。手作り、野菜中心のメニューが数多く並ぶ、持ち帰り専門の惣菜店は、若い女性たちにも人気だ。

[手作り惣菜 なかむら]



11 美話 びかつ弁当

食べることで人を美しく。そんな想いがびつり詰まったアンチエイジング弁当。元気な野菜を皮ごと調理、食物繊維やカルシウムたっぷりの惣菜が日替わりで毎日8種類も食べられる。カロリー・塩分ひかえめで調味料や油、容器にもこだわりが。

[和のごはん みかづき]



12 ファイブ よしかつ5モンジャー

下町の味の象徴「もんじゃ」を郷土料理に昇華。粉から野菜まで東京都産の素材にとことんこだわり、和食五原色にちなんだ赤・黒・黄・緑・白の5種類のもんじゃを開発した。入っている素材や味もまったく異なるので、5つ順番に楽しむのもおすすめ。

[押上よしかつ]



7 玉の井そば・うどん

店主夫婦が歴史ある地域名「玉の井」を大切にしたいと考案。鳴門のわかめ。糸唐辛子。柚子胡椒。彩りの美しさに食べ進めると、中から現れるのが薬揚げ卵。白身はカリカリ、黄身はとろり。ここでしか味わえないメニューだ。

[きそば 長平]



13 北斎せいろ

両国にある落ち着いた雰囲気蕎麦店で、看板メニューとなっている北斎せいろ。上質な脂の鴨汁に、鴨肉、ねぎ、ししとうなどの具がたっぷり。国産の実を挽いて打った蕎麦は香りまでも絶品だ。自慢のつけ汁には北斎ブルーの陶器を選んだ。

[蕎麦 穂乃香]



14 ピッツァ・マルゲリータ

薪窯で焼き上げるから、木の香りがおいしい。生地は材料は小麦粉、オリーブ油、塩、イースト、水だけ。国内でもいち早く薪窯を導入したという、下町の気軽なイタリアンパル。

[パルトラットリア Tomtom]



15 だびんちょ 駄敏丁カットステーキ 260g

「駄敏丁カット」という独自の技術で、すじの多い部位が、柔らかいステーキ肉に変身。ボリュームステーキを手頃な価格で味わえる店。

[レストラン カタヤマ]





16 ラッサムカレー

古い木造アパートを改造したレトロモダンな空間で味わう南インドのカレー。ラッサムカレーの素材は豆とトマト。2品の小皿料理とごはん付き。



[スパイスカフェ]



17 大東縁の特製テグタン

テグタンは辛い雑炊ご飯。味の決め手になるコチュジャンには青森産にんにく、蔵出しの味噌を使用。辛さの中に野菜の甘みと旨みがひそむ。添加物を使わない自然なおいしさ。



[大東縁]



18 焼きオムライス

下町の郷愁誘うケチャップライスと卵をオープンで焼き上げた、熱々のオムライス。昭和2年築の薬局をリノベーションした空間には、昔の教室のように柔らかな空気が漂う。



[こぐま]



19 ひれかつサンド

極上ひれ肉を生パン粉でサクッと揚げ、自家製ドミグラスソース、千切りキャベツを加えてパンではさむ。厚身ながら柔らかく旨みも抜群。大正4年創業、老舗の看板メニュー。

[レストラン鳩家]



20 テンペカツライス

テンペは大豆の発酵食品。ささやカフェでは世界で注目されているテンペをカツライスやカツカレーにして提供。契約農家から届く野菜は味が濃く量もたっぷり。公園を臨むオーガニックカフェに下町の新しい潮流が見える。



[ささやカフェ]



21 ナシゴレン

ナシゴレンはインドネシアの炒飯。POKAPOKA流のやさしい味が好評だ。決め手は1日かけてじっくり煮込むサンバルソース。築40年以上の民家を改装した店は、若い家族から年配の方まで幅広い年齢層のお客さまで賑わう。

[cafe POKAPOKA]



22 POPEYE

お粥の本場香港の味を超えるまでは出店しない。オーナーの並々ならぬ想いで完成された粥は、毎日4時間以上かけてつくられている。ほうれん草たっぷりのPOPEYEは基本のチキンを超える一番人気。ひとくち食べるとダシの旨みが口に広がる。

[CAYU des ROIS]



23 猫六のポテトサラダ

マヨネーズではなくスパイスやアンチョビで味付けした絶妙な味わいのポテトサラダ。隠し味には東向島珈琲店のドレッシングを使用。店で提供する世界各地のクラフトビールとも相性がよく、ケーキのようなデザインが女性にも受けている。

※期間限定

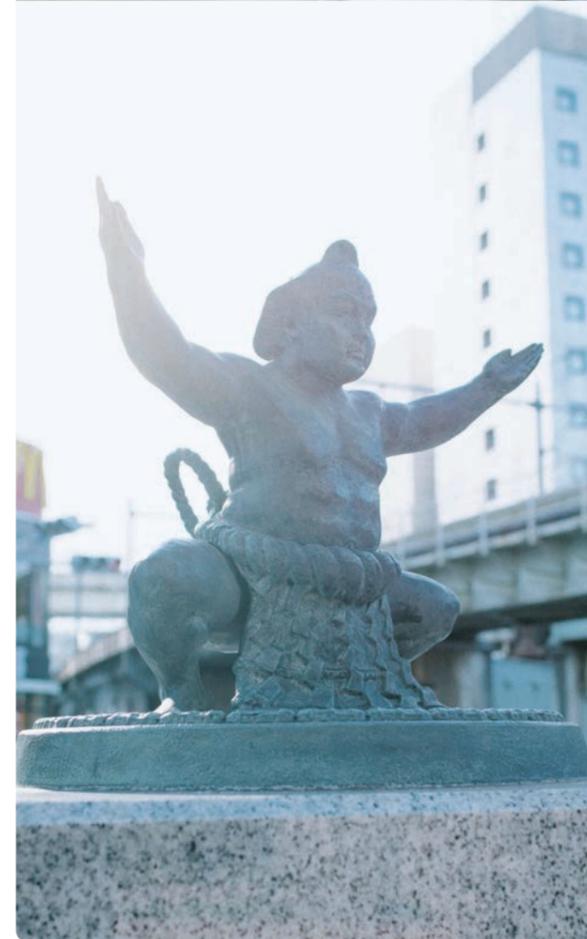
[Spice Bar 猫六]



24 お茶づくしランチプレート

ikkAはお茶のさまざまな魅力を味わえる一軒家カフェ。このランチプレートは、料理でお茶を味わえるのが楽しい。使っているのは紅茶、抹茶、昆布茶、プーアル茶など。柔らかな紅茶の煮豚は、お客さまからレシピを聞かれることも多いという。

[一軒家カフェikkA]



相撲、花街、食べ歩き。

かつて日本橋、浅草に並ぶ繁華街だった両国。

江戸前握り寿司は、この地で誕生しました。

力士が食べるちゃんこ鍋の専門店もたくさんあります。

花街向島は江戸の頃から

風光明媚な地として栄えていました。

明治以降は文人墨客が訪れる粋でモダンなまちに。

料理屋、和菓子屋、茶店などが並び、

今日も名店がいくつも残っています。

量り売りの総菜屋。

大正、昭和の雰囲気が残るカフェや洋食店。

レベルの高い味と庶民価格が、

昔も今もすみだの食べ歩きの魅力です。



25 ポークジンジャー

煮る・焼く・蒸すに次ぐ第4の調理法といわれる真空低温調理を導入。真空パックでタレを肉の内部に浸透させ、低温で焼き上げて、柔らかく仕上げ。ポークジンジャーは手づくりの甘辛ジンジャーソースで食べやすく、肉好きの子どもたちにもファンが多い。

[Cafe883]



26 酵素玄米
アボカドタコライス

美容と健康に敏感な向島の芸者さんたちにも人気のメニュー。酵素玄米とは玄米と小豆を特殊な方法で炊き上げ発酵させたもの。ビタミン・ミネラルが豊富にアップ効果も。ひとくちごとにスパイスや素材が混ざり合う。

[緑カフェ]



27 レアチーズ

クリームチーズ、ヨーグルト、ホイップクリームを絶妙な割合で配合。ベースも季節のフルーツソースも手づくり。丁寧に淹れた珈琲によく合う。下町らしい人の温もりを感じる珈琲店。

[東向島珈琲店]



34 活性生ジュース

アロエ、パセリなど7種以上の野菜や果物を使った、栄養が体にしみ渡るような生ジュース。レトロなインテリアも味わい深い。

※現在は茨城県にて営業中

[季節の生ジュースとくるみパンの店 カド]



35 庵オーレ

粒あんと牛乳をミキサーでシェイクし、アイスクリームをトッピング。川を眺め人々が憩う昔の茶屋のように、小さいけれど心むりバーサイドカフェの人気ドリンク。

※夏季限定(6月~9月)

[café de 映水庵]



36 すみだブレンド

豆の個性を見極め、1分ごとに温度を記録しながら焙煎。きめ細やかな工程が、宝石のような輝きと薫りを生む。職人技を感じさせる江戸切子のカップがこだわりの珈琲を引き立てる。

[すみだ珈琲]



28 あんみつ玉

ビー玉のような寒天ゼリーに閉じこめられた、あんみつ。スプーンですくえば色とりどりのフルーツがきらきら輝く。黒蜜も餡も自家製だ。やさしいおいしさにほっとする。レトロモダンなカフェにぴったりの人気スイーツ。

[こぐま]



29 珈琲を使った
モカチーズケーキ

自家焙煎したスペシャルティコーヒーを使った香り高いチーズケーキ。濃厚でなめらかな食感がやみつきになる。すみだ珈琲は小さなお店だが、遠方から訪れてくれるお客さまも増えてきた。

[すみだ珈琲]



30 生きやらめる

手鍋でコトコト手づくりしている自家製の生きやらめる。口の中に香りと甘みが広がり、ふわりと溶ける食感がおいしい。昭和の頃、誰もが大好きだったなつかしい味を今の人の感性に合うようアレンジ。

[しげの珈琲工房]



37 珈琲のみくらべ/
アイスコーヒー

「珈琲のみくらべ」は2種を自分で決めても、店主峯岸さんに豆を選んでもらってもいい。「アイスコーヒー」はつくり置きせず、一杯ずつ挽いて淹れるので香りが濃い。どちらのメニューも職人気質な店主の手で日々丁寧に作られている。

[しげの珈琲工房]



38 ロマーノ/
ウエットカップチーノ

「ロマーノ」はレモンの香りとエスプレッソの極上のコンビネーションを楽しむ、日本では珍しい珈琲。「ウエットカップチーノ」はエスプレッソをベースに蒸気で温めたミルクを多く入れたもの。本場のエスプレッソ文化に触れられる自家焙煎珈琲店。

[マキネスティコーヒー]



39 ストレートコーヒー

マスターの小島さんは生涯をかけてコーヒー道を目指す探求者だ。豆の個性や気温を見極めてロースト。潰さずに切るように挽くためにミルも特注品。ネルドリップで美味成分のみを一滴ずつ抽出し、雑味の無い澄んだ味わいをめざす。自家焙煎の豆はお店で購入も可能。

[カフェ スタイル コジロウ]



31 あんみつ

深緑堂は、甘味の中でも「あんみつ」を徹底的に追求した専門店だ。寒天は天草から煮込む。こしあんは小豆を茹でて時間をかけて漉す。黒みつは黒糖の香りを引きだすように煮つめる。

※現在は山梨県にて営業中

[あんみつの深緑堂]



32 生チョココロネ

見ているだけで、自然と笑顔があふれる愛嬌ある形。卵黄を使ったコクのあるパン生地、ベルギー産のチョコを使った自家製生チョコがたっぷりくるまれている。子どもに食べてもらいたいという親の気持ちでつくった結果、添加物は一切使用していないそう。

[かめばん向島店]



33 ルージュ/ノワール

葛飾北斎の赤富士・黒富士をモチーフにした宝石のようなケーキ。[ルージュ]はホワイトチョコムースをフランボワーズで包み、三層仕立て。[ノワール]は濃厚チョコソースで黒富士を表現し、キャラメルとクランチを重ねた。酸味と甘味の調和を楽しめる逸品。

[La croisée]



[CREDIT] 写真協力 書籍「すみだモダン 手仕事から宇宙開発まで、最先端の下町のつくり方」より...P.4・5・10・16・25・26・27・29・31

お問い合わせ先：すみだ地域ブランド推進協議会事務局

墨田区産業観光部産業振興課内

TEL: 03-5608-6188 | FAX: 03-5608-6934

MAIL: BRAND@city.sumida.lg.jp

HP: sumida-brand.jp | INSTAGRAM: @sumida_modern



すみだ地域ブランド推進協議会理事会

- 理事長 水野 誠一 (株)IMA 代表取締役
副理事長 田中 一雄 (株)GKデザイン機構 代表取締役社長
理事 廣田 尚子 (有)ヒロタデザインスタジオ 代表取締役
郡司 剛英 墨田区産業観光部 部長
監事 吉田 誠 東京東信用金庫 理事長

すみだモダン ブランド認証審査会

- 審査員長 田中 一雄 (株)GKデザイン機構 代表取締役社長
審査員 水野 誠一 (株)IMA 代表取締役
廣田 尚子 (有)ヒロタデザインスタジオ 代表取締役
吉田 誠 東京東信用金庫 理事長
植田 憲 国立大学法人 千葉大学 教授
デザイン・リサーチ・インスティテュート (DRI)
センター長
坂口 真生 GENERATION TIME 株式会社
代表取締役 | エシカルディレクター
高橋 正実 MASAMI DESIGN 代表取締役
郡司 剛英 墨田区産業観光部 部長



「すみだ地域ブランド戦略」の取組みが、
「地域・コミュニティづくり/社会貢献活動」の
分野で2015年度グッドデザイン賞を受賞しました。



すみだモダン
Googleマイマップ

2026年3月 発行