



精品製作之都

# 燕三條

西式餐具·刀具的物產館  
燕三條在地特產中心



## 交通地圖 Access Map

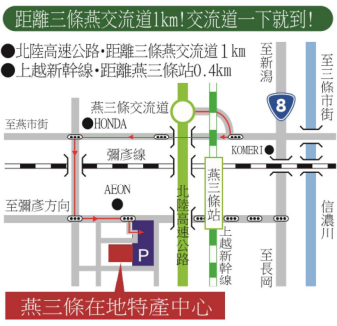
周邊有許多觀光勝地及溫泉區



### 西式餐具·刀具的物產館 燕三條在地特產中心

- 營業時間/9:30~17:30
- 休館日/每個月第一個星期三・新年假期
- 入館門票/免費
- 備有大型停車場/大型巴士30位 小客車350位

燕三條在地產業振興中心  
 營業推進部 物產觀光課  
 〒955-0092 新潟縣三條市須頃1-17  
 TEL.0256-32-2311  
 FAX.0256-34-6167  
 e-mail eigyou@tsjiba.or.jp  
 URL <http://www.tsjiba.or.jp/kankou/>



- 設有無障礙坡道、洗手間等設施。
- 以產地價格提供道地的金屬製品。



詳情請見!



# 燕的西式餐具

燕著名的西式餐具起源於江戶時代初期，當時為了開創農村的副業，引進了和釘的製造技術。

而進入大正時代後，開始了銼刀、菸斗、錘起銅器等金屬製造，更進一步發揮其金屬加工技術，催生了現在的金屬西式餐具。現在已佔全國生產量的百分之九十五，更一舉躍升成為行銷於世界各地的一大產地。



# 三條的刀具

三條鍛冶的歷史，  
源於寬永二年間，  
出雲崎代官，大谷清兵衛為了救助飽受河川氾濫之苦的農民，  
希望能開拓農家的副業，  
因此自江戶地區招募釘的鍛冶職人，  
教導、推廣和釘的製作技法，  
因而開啟了三條的鍛冶之路。  
三條的鍛冶技術一路以來傳承至今  
工匠用利器、菜刀等製品已聞名全國  
成為三條最具代表性的特產。

## 傳承下來的傳統

請以您的眼、手實際體驗



### 燕三條

於燕三條地區所生產的優質設計與  
高品質的商品集結展售中。

日本屈指可數的金屬器具產品 新潟「燕三條」製品於 280 坪的館內齊備！



請盡享精品製作之都「燕三條」絕無僅有的逸品・當地產品



菜刀



西式餐具



鍋

主要  
販售商品

- 各種菜刀
- 木工器具
- 錘起銅器
- 園藝用品
- 西式餐具
- 當地限定酒
- 剪刀
- 越光米
- 廚房用具
- 越後知名糕點
- 居家用品
- 其他