

職人による 包丁研ぎ直し

職人の仕事を体験!

とうじろう
燕市の刃物メーカー藤次郎がお届けする
年に1度のお客さま感謝祭

入場
無料



藤次郎 ウィーク

10.20(火) - 10.26(月)

24(土) 9:00-17:00 25(日) 9:00-16:00

平日 10:00 - 17:30 (工場見学は 17:00 まで)



大迫力! マグロ解体ショー

伝統の鍛冶技術に挑戦!

予約不要! 工場見学



会場

藤次郎オープンファクトリー

燕市吉田東栄町9番5号

会場はこちら



24± 12:30~

藤次郎の包丁でさばく!

本マグロ 解体ショー

ご来場の皆さまにさばきたての
マグロのお寿司をふるまいます
※数量には限りがあります

観覧無料



24± 25日 9:00~

各日先着50組限定! 研ぎ直し 無料

- ・1組1丁まで、他社製品も受付可能
- ・ご返却は5営業日以内
- ・研ぎ直し完了のご連絡にはLINEを使用します
事前のお友だち追加がスムーズ!
LINEをご利用でない方も受付いただけます
※安全のため、箱や新聞紙・タオルなどで包んでお持ちください

24± 25日

モノづくり体験

ご予約はこちら▶



24± 25日 要予約

フルーツナイフ 製作体験

自分の手でフルーツナイフを作
れる! 職人の仕事を体験!

参加費: ¥3,500



25日 要予約

鍛造ねじねじフック 製作体験

鍛冶技術を用いて、熱した鉄棒を
曲げてねじってフックを作ろう!

参加費: ¥500



25日 要予約

包丁ハンドル材でつくる オリジナルキーホルダー

包丁のハンドルに使われる木材
を使用したキーホルダー作り!

参加費: ¥2,000

25日



窯焼きピザ作り体験 × SUZU

自分好みのピザを作って食べよう! 新潟の
人気店「FARM TABLE SUZU」や「すずきち」
など展開する「SUZU GROUP」と共同開催!

参加費: 1枚 ¥1,500

期間中いつでも!

研ぎ直しサービス価格 \ 通常時から約30% OFF! /

- ・他社製品も受付可能、何丁でもOK
- ・ご返却は5営業日以内
- ※安全のため、箱や新聞紙・タオルなどで包んで
お持ちください

	刃渡 15cm まで	刃渡 20cm まで
藤次郎製品	¥550	¥770
他社製品	¥880	¥1,100



研ぎ直し完了のご連絡にはLINEを使用します
事前のお友だち追加がスムーズ!
LINEをご利用でない方も受付いただけます

24± 25日

包丁 アウトレット セール

掘り出し物に
出会えるチャンス!

24± 25日

お菓子をゲット! スタンプラリー

スタンプを探しながら工場を探検しよう!

24± 25日

フード・ドリンク販売

飲めるドーナツ、キューバサンド、半羽揚げ
など美味しいグルメが盛りだくさん!

包丁リサイクル

お役目を終えた包丁を回収しています
回収した包丁は供養し、新たな資源と
してリサイクルします

