

燕三条観光体験モデルコース

ご予約・金額に関するお問合せなどは各施設へご連絡願います。
 燕市産業史料館 TEL 0256-63-7666
 藤次郎 TEL 0256-93-4195
 三条鍛冶道場 TEL 0256-34-8080
 諏訪田製作所 TEL 0256-45-6111

1 燕市産業の歴史探訪と鍔目タンブラーをつくろう!

藤次郎



伝統技術と最新技術を組み合わせながらの製造現場をご覧ください。

見学



6km 車で約15分

燕市産業史料館



産業の歴史を豊富な展示品とともにものづくり体験ができる燕産業の歴史館です。

見学

体験

入館料：
 大人400円、小・中・高校生100円
 団体料金(10名以上)
 大人300円、小・中・高校生80円
鍔目タンブラー鍔目入れ体験
 実施日：休館日以外
 体験料：タンブラー 2,200円
 ショットグラス 1,700円
 くい呑み 1,700円
 体験時間：30分前後 1回最大20名
 ※3名様以上の場合は要事前連絡

3km 車で約7分

燕三条地場産センター 土産



800㎡の大展示場でゆっくりとお買い物をお楽しみください。

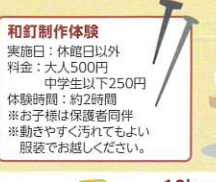
2 三条鍛冶の技!和釘製作体験コース

三条鍛冶道場



赤く熱した1本の棒が鍔によって和釘になるまでを体験できます。

体験



10km 車で約20分

諏訪田製作所



重厚感溢れる空間の中、歴史や商品等を展示したギャラリーや実際の作業現場を見学していただけます。

見学



15km 車で約25分

燕三条地場産センター 土産



800㎡の大展示場でゆっくりとお買い物をお楽しみください。

近隣観光

四季のおすすめの観光

- 春
 ・分水おいらん道中(燕市)
 ・越後三条・高城ヒメサユリ祭り(三条市) 他
- 夏
 ・三条風合戦(三条市)
 ・あじさいまつり(田上市) 他

- 秋
 ・弥彦菊まつり(弥彦村)
 ・弥彦公園紅葉(弥彦村) 他
- 冬
 ・本成寺節分鬼おどろ(三条市) 他

アクセスマップ

周辺には観光名所や温泉地がいっぱいです!



三条燕I.C. までの所要時間

- 新潟西I.C.より…約20分
- 上越I.C.より…約1時間
- 郡山I.C.より…約2時間
- 高崎I.C.より…約2時間
- 鶴ヶ島I.C.より…約2時間30分
- 練馬I.C.より…約3時間

各温泉地からの所要時間

- 弥彦温泉まで…約 13km・20分
- 岩室温泉まで…約 15km・25分
- 湯田上温泉まで…約 18km・30分
- 蓬平温泉まで…約 50km・45分
- 月岡温泉まで…約 60km・60分
- 大湯温泉まで…約 80km・80分
- 湯沢温泉まで…約100km・60分
- 瀬波温泉まで…約100km・70分

三条燕I.C.より1km!下りですぐです!

- 北陸自動車道・三条燕I.C.より1km
- 上越新幹線・燕三条駅より0.4km



燕三条地場産センター

洋食器・刃物の物産館

燕三条地場産センター

燕三条地場産業振興センター
 〒955-0092 新潟県三条市須頃1-17
 e-mail eigyou@tsjiba.or.jp
 URL https://www.tsjiba.or.jp/kankou/

TEL.0256-32-2311
 FAX.0256-34-6167

- スロープ、化粧室等の施設も充実しています。
- 本場の金物を産地価格にてご提供いたします。
- 営業時間/9:30~17:30
- 休館日/毎月第1水曜日・年末年始
- 入館料/無料
- 大型駐車場完備/大型バス30台、乗用車350台



Japan Tax-free Shop

燕三条

ものづくりのまち

世界に誇る
 made in TSUBAMESANJO
 集う場所



道の駅
 燕三条地場産センター

燕三条 受け継がれる伝統

燕の洋食器

江戸時代の初期に農村の副業として和釘の製造技術を取り入れたことが始まりとされる燕の洋食器。

その後、ヤスリ、煙管、鋳起銅器などの製造から大正時代になり、

この金属加工技術を生かし、現在の金属洋食器が生まれました。

現在は、全国の生産額の九十五パーセントを占め、世界各国に輸出される一大産地に成長しました。



TSUBAMESANJO

燕三条地域で生産された優れたデザインと高品質を誇る商品を集め、展示販売しています。



日本有数の金物産地 新潟「燕三条」製品が800㎡の館内に勢揃い!

- 主な販売商品
- 各種包丁
 - 鋳起銅器
 - 洋食器
 - はさみ
 - キッチンツール
 - ハウスウエア用品
 - 大工道具
 - 園芸用品
 - 地酒
 - コシヒカリ米
 - 越後銘菓 他

実際にその目で、その手で確かめください。

三条の刃物

三条鍛冶の歴史は、寛永二年、出雲崎代官の大谷清兵衛が

河川の氾濫に苦しむ

農民を救済するため、

江戸から釘鍛冶職人を

招き、農家の副業

として和釘の製造法を

指導・推奨したのが

始まりとされています。

現在では、三条鍛冶の

伝承を受け継ぐ

利器工器具・包丁は全国に

知名度を誇り、

三条の代表的な特産となっています。



ものづくりのまち「燕三条」

じばさんセンター オリジナル体験型企画

大好評
開催中!

包丁研ぎ体験教室

当地域は刃物産地として全国的に有名で、当店においても数百種類の包丁を販売しておりますが、多くのお客様より「包丁の研ぎ方がわからない」との声を伺うことを受け、砥石を使った『包丁研ぎ体験教室』を企画しました。



- 体験料は無料です! (3日前までにご予約願います)
- ※包丁と砥石は当社でご用意いたします。
- 所要時間は20~30分程度ですのでショッピングの時間と合わせて60分程度になります。
- 一度に体験できる人数は20名様程度になります。

※飲酒しての参加はご遠慮願います。※詳細につきましてはお問い合わせください。

※けが防止の為、ご家庭よりの包丁の持込はご遠慮ください。



スプーン磨き体験

磨き体験でマイスプーンをつくろう!

- 体験料は300円です! (3日前までにご予約願います)
- 所要時間は約5分です。
- 団場で磨き体験をする場合は人数分の時間が必要となります。

体験イメージ



※飲酒しての参加はご遠慮願います。※詳細につきましてはお問い合わせください。