

小樽市制施行100周年  
100TH ANNIVERSARY

# NEO OTARU MARKET

大丸札幌店 7階 催事場

2022.10.12(水)~17(月)

開催時間 10:00~19:00まで

※最終日は17:00閉場

代を重ね、歴史を刻む老舗企業

伝統の技を守る職人文化

「今まで」を大切に作る心が小樽にはあります

ディープな小樽を感じる「北運河」

「裏小樽」を演出する梁川通り

新しい活躍の場として注目の「銭函エリア」

「これから」に息をはずませる小樽の音が聞こえてきます

あなたにこのマチのおもしろさや奥深さ、多様性をお伝えしたい

あなたがこのマチに何度も足を運ぶきっかけを作りたい

「今の」小樽が並ぶNEO OTARU MARKET

ぜひご来場ください

WEBサイトは  
10月7日に公開予定。



〈お問い合わせ〉 NEO OTARU MARKET実行委員会 一般社団法人小樽観光協会内 TEL0134-33-2510

【主催】NEO OTARU MARKET実行委員会 【後援】小樽市/小樽商工会議所/小樽物産協会/小樽観光協会

NEO  
OTARU  
MARKET

2022小樽市制施行100周年記念事業

DAIMARU 札幌店

電話 (011) 828-1111 / 10時→20時 8階レストラン街は11時→22時 〒060-0005 札幌市中央区北5西4-7 www.daimaru.co.jp  
営業日・営業時間の変更や短縮、イベントが中止になる場合がございます。

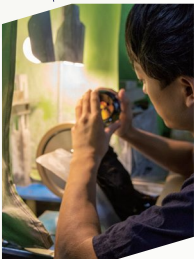
参加店と一押し商品をご紹介します！

ZENIBAKO BASE ZENIBAKOサンド	ル・キャトリエム マカロン	Cafe Bar 石と鉄 生ハムとベーコンのガレット	8A GAREGE COFFEE 焚き火ブレンド
ダルオーバーカリー 道産小麦の角食パン	江頭亭 小樽あんかけ焼きそば	游 菓 小樽地鶏の卵を使った ふわふわのどら焼き	アンデリス 白いカスタードプリン
10月15~17日のみ 新倉屋 花園だんご	CHUPRU チュブル パイナップルスムージー	10月13日のみ (株)つくし牧田 上生菓子	10月14日のみ 喫茶 鮎色 きび砂糖のスノーボール
10月15日のみ こめつわ 伝統色クッキー缶	10月16日のみ カトルフィユ アトリエ ゼニバコ 樽ラボさんの赤ワイン を使ったノアレザン	10月17日のみ パン ヨルトノ シンプルなパン食べ比べset	KIM GLASS DESIGN 新・小樽焼
深川硝子工芸 小樽切子 オールド雅	10月12~15日のみ COAS アラバスクピラス	yukimichi 秋の食卓を彩る器	vivre sa vie+mi-yyu 秋を楽しむ雑貨たち



Demonstration

切子の実演販売



小樽切子職人の落合優磨氏による実演販売を行います。繊細な切子職人の技をぜひ生でご覧ください。会場限定で、その場でカットしたお猪口の販売もごさいます。

深川硝子工芸

金継ぎの実演

10月16-17日のみ



壊れてしまった器の傷を、金継ぎの技術でそれぞれの特徴を生かし、修繕を施す。森閑は、本漆と自然素材のみを使用し、大切な器に新たな息吹を吹き込みます。

森 閑

キャンドル製作体験



白いキャンドル(5cm×7cm)に、自分の好きな押し花を選んで貼りつけ、最後に上から蠟を重ね、自分だけの押し花キャンドルを作ります。

フジ本芳川商会

株式会社新宮商行 ミズナラボトル	aobato 綿100%手ぬぐい	STYLE FACTORY&CO デニム衣料品	10月16-17日のみ 森閑(金継ぎ) 金継ぎ猪口
株式会社ミツウマ スノーブーツ	第一ゴム株式会社 シェブリー	ミツウマオーセンティック Tシャツ・キャップ	フジ本芳川商会 押し花キャンドル
裏小樽presents 小樽文学Tシャツ (Jeans Shop LOKKI)	BASE C-96 小樽中央市場トートバッグ	ホレイヒトシ ポストカード、バースデイカード	小樽百貨UNGA↑(うんがぶらす) 小樽瓦焼バウム
Studio Daybreak bow 銀細工のレトロ・ランプ	写真家 眞柄利香 写真展「#小樽暮らし」	chotTo シーグラスアクセサリー	