



makerhood と共同開発商品 第2弾  
新商品『釜浅のデニムナイフロール』発売のご案内  
(2018年11月12日[月]より発売開始)



東京・合羽橋にある創業明治41年の料理道具店「釜浅商店」(株式会社釜浅商店)は、「Johnbull」(株式会社ジョンブル 本社岡山県 倉敷市児島)のユニフォーム制作などを手がけるワーキングライン「makerhood」との共同開発商品 第2弾『釜浅のデニムナイフロール』(庖丁巻き)を、11月12日(月)から釜浅商店 本店・パリ店にて発売開始いたします。

初回生産分30枚限定で、ネームプレートへのお好きな文字の刻印を無料で実施いたします。このナイフロールだけのオプションですので、ぜひこの機会にご利用ください。

◎商品名: 釜浅のデニムナイフロール

◎発売日: 2018年11月12日(月)

◎サイズ: 縦71cm x 横50cm (紐を除く) ※刃渡り27cmまでの庖丁に対応

◎価格: 11,000円(税抜き) ※サヤは別売り



ネームプレート(直径3cm)

【釜浅のデニムナイフロールの特徴】

1. 『makerhood』とコラボ

ナイフロールは以前からデザイン性や色についてお客様からのご要望が多かったアイテムの一つ。そこで、道具専門店ならではのナイフロールの制作を決意。他の道具と同様に、使いやすく長く使えるものを提供したいという思いから、確かなものづくりとデザイン性で人気の高いmakerhoodに再び制作を依頼し、昨年発売したエプロンに続くコラボアイテム第2弾が実現しました。

2. 耐久性の高いデニムと帆布を2枚重ねて使用

釜浅商店では「良い道具には、良い理(ことわり)がある」という理念のもと、使いやすく長く使える料理道具をセレクトしています。その考え方に基づいて耐久性を重視し、このナイフロールも外側にデニム、内側に帆布を重ねた設計にいたしました。釜浅商店らしい黒いカラーリングで汚れも目立たず、使い込むほどに風合いが出てきます。

3. 大小計4つのポケット付き。庖丁以外のものも収納可能

表面に1つ、中面に3つのポケットが付いているので、ピーラーや盛り付け用の箸、レシピのメモなど、庖丁以外の道具も収納できるナイフロールに仕上げました。BBQの際、トングや串などを入れて持って行くにも最適です。



### 参考情報：makerhood (メーカーフッド) とは

岡山県倉敷市児島で1952年に創業したJohnbullは、ワークウェアの製造から始まり、現在ではワークウェア、ジーニングをベースとしたカジュアルウェアを企画・生産。約60年の歴史の中で培われてきた技術、児島という日本有数の繊維の街、ジーニングの本拠地という立地を活かし、オリジナリティのある素材や加工を開発、自社工場で生産された品質の良いものをお客様に届けているブランドです。

その中でも『makerhood』では、ユニフォーム製作を中心に、実際のものづくりを体験していただけるイベントや、専門のマイスターの方々とコラボ制作したエプロンをプロデュースするなど幅広い範囲で活動をしています。

[makerhood公式オンラインストア] [www.privatelabo.jp/ext/makerhood.html](http://www.privatelabo.jp/ext/makerhood.html)

[makerhood公式Facebook] [www.facebook.com/makerhood.produced.by.iohnbull/](https://www.facebook.com/makerhood.produced.by.iohnbull/)



### 冬のギフトとしてもおすすめ 新商品情報 (合羽橋の店舗では11月1日より、イン・ショップ各店では順次発売)



本品 通常サイズ



#### 【釜浅の卓上しちりんミニ】

『釜浅の卓上しちりん』に、場所をとらない小さめサイズが登場しました。通常サイズと同じく珪藻土製のため、耐熱性・蓄熱性の高さは変わりません。別売りの台、網もございます。◎本体サイズ 直径22cm・H16cm ◎価格 2,750円(税抜き) ※写真の網は別売りです

#### 【正方形の鉄板】

厚さ6mmの超厚手の鉄板を使用した、ご家庭でも使いやすいサイズの鉄板です。ステーキやお好み焼き、餃子など外がカリッ、中がジューシーの専門店あの味がご家庭で体験できます。◎本体サイズ L25cm・W25cm・H2cm(持ち手を含むと6cm) ◎価格 5,200円(税抜き)

### 釜浅商店 KAMA-ASA

住所: 〒111-0036 東京都台東区松が谷2-24-1 営業時間: 10:00~17:30 年中無休(年末年始を除く)

明治41年(1908年)、初代・熊澤巳之助が浅草・合羽橋で「熊澤鋳物店」を創業したのがはじまり。後に「釜浅商店」と屋号を改め、110年の経験をもとに、使い易く、タフで永く使える料理道具を提供し、たくさんの料理を愛するお客様方に支えられ営業を続けてまいりました。『良い道具には、良い理(ことわり)がある、だからこそ、良い料理人には良いものを。』という信念の下、道具を通じて日本の食文化を豊かにすることを代々目指しています。2018年5月にフランス・パリにパリ店をオープン。国内では、合羽橋の店舗の他に『D & DEPARTMENT TOKYO』、湘南T-SITE『湘南 蔦屋書店』、『函館 蔦屋書店』各店内にイン・ショップを運営。

※「料理道具フロア」のビル改装に伴い、2019年秋まで、隣の「庖丁フロア」の2階を「料理道具フロア」として営業いたします。なお、電話、FAX番号に変更はございません。ビル完成後は1・2Fを「料理道具フロア」、最上階にキッチン付きイベントスペースを持つビルとしてリニューアルオープン予定です。

[公式web site] [www.kama-asa.co.jp](http://www.kama-asa.co.jp)

[公式Facebook] [www.facebook.com/kamaasa.shoten/](https://www.facebook.com/kamaasa.shoten/) [公式Instagram] [www.instagram.com/kamaasashoten/](https://www.instagram.com/kamaasashoten/)

ご取材をご希望される方は、事前に下記広報担当者までご連絡ください。

株式会社釜浅商店 広報担当: 湯浅・百合岡・齋藤 TEL 03-3841-9355 FAX 03-3845-4590 E-MAIL [press@kama-asa.co.jp](mailto:press@kama-asa.co.jp)

広報サポート: 出口はる(フリーランスPR) TEL 090-2319-5605 E-MAIL [harudeguchi@gmail.com](mailto:harudeguchi@gmail.com)