

プレスリリース

2013年3月

明治41年創業、浅草合羽橋の老舗料理道具店「釜浅商店」より、最新のニュースをお届けいたします。

1. 「釜浅の鉄打出し両手フライパン3.2」新発売のご案内

昨年秋に発表し、大変好評をいただいております山田工業所製「釜浅の鉄打出しフライパン」に、第二弾シリーズ「両手フライパン」が加わりました！

両手付きなので用途も広く、パエリアはもちろん、さまざまなメニューにご利用いただけます。

<特長>

- ・鉄板に厚み（3.2mm）があるため蓄熱・保温性に優れており、食材にじっくりと熱が伝わりますので、長時間火を通す肉料理に向いています。
- ・食材にしっかりと焦げ目を付け、パリッとした焼き目ができます。また、冷めにくいのも特長です。
- ・家庭用オーブンでの使用可能。ジューシーなハンバーグなどがおすすめです。
- ・見た目もスタイリッシュなので、パエリアやハンバーグなど、出来たお料理をそのままテーブルでお楽しみにいただけます。



<鉄打出しフライパンの特徴（山田工業所製）>

山田製作所は、日本で唯一、打出し製法でフライパンを製作する技術を持つ会社です。鉄を数千回叩いて作る打出し製法により、①鉄が締まり強くなるので丈夫なフライパンに、②表面に細かい凸凹ができるため油の馴染みが良くなるという特徴があります。

通常のフライパンの厚さは1.6～2.0mmが一般的ですが、それより厚い厚鉄板を使用しているため、耐熱・蓄熱・保温性に優れています。食材に柔らかく熱を伝え、じっくりと火を通すことで食材の美味を引き出します。また、フッ素加工等、加工を一切行なっておらず、長く使い込むほどに焦げ付きにくく錆びにくくなります。

<釜浅オリジナルのポイント>

1. 空焼きの手間を無くしました

従来の鉄のフライパンは、錆び止めのニスが塗ってあり、ご使用前にニスを焼き切る「空焼き」という作業が必要でしたが、ニスを無くし空焼きの手間を無くしました。そのことにより、温度センサー付きコンロやIHコンロでもすぐにお使いいただけるようになりました。

2. 内部のビス留めをなくしました

従来品では持ち柄がビス留めされていましたが、すべて溶接で取り付けましたので、内側に余分な突起がなく手入れがしやすくなりました。

<サイズ、価格>

釜浅の鉄打出し両手フライパン3.2

(直径／全長／重量／価格)

22cm／28cm／620g／6,620円

24cm／30cm／720g／7,000円

26cm／32cm／960g／7,990円



人気の片手フライパンと合わせてお使いください。

2. D&DEPARTMENT TOKYOに釜浅商店が初登場！

ロングライフデザインを提案するセレクトショップ「D&DEPARTMENT TOKYO」、そのショップ内にあるNIPPON VISION GALLEYに「釜浅商店」が初登場！末永くお使いいただける良い理（ことわり）のある道具をご紹介します。

D&DEPARTMENT内に再現される「小さな合羽橋」をお楽しみください。

- 期間：2013年3月28日（木）～5月28日（火）水曜定休
- 場所：D&DEPARTMENT TOKYO (NIPPON VISION GALLEY)
東京都世田谷区奥沢8-3-2
- 取扱い商品：庖丁、行平鍋、業務用バット、寸胴鍋など



会期中、包丁研ぎ実演と体験ブースを開催。釜浅商店の職人による包丁研ぎの実演、料理道具のお悩みやご相談を店頭にて承ります。

【4月のイベント】

釜浅商店スタッフが展示会場に立ち、庖丁の研ぎ方や、料理道具のお手入れ方法・お困りのことなどにお答えいたします。研ぎの実演も行ないます。

◆ 開催日時：第1・3日曜日（4月7日・21日） 13時-17時

※混雑状況によってはお客さまに研いでいただくことも可能です（お客さま持参の庖丁は不可）。

【5月のイベント】

お客さま持参の庖丁を、実際にお客さまが研ぎながらプロの職人による研ぎのレクチャーを受けられます。

◆ 日時：第2・4日曜日（5月12日・26日）

①13:00-13:30 ②15:00-15:30 ③17:00-17:30

◆ 参加費：500円（研ぎの技術料として）

※各回最大3名様まで受付可能です。（所要時間お一人様20-30分程度）

※包丁のお持ち込みはお一人様1本までとなります。

※事前予約制。D&DEPARTMENT TOKYO（03-5752-0120）



【勉強の会「わかりやすい包丁のはなし」】

誰に聞いて、何を選んで、どこで買ったらいいか意外に知らない包丁のあれこれを釜浅商店の包丁のプロが分かりやすくお話しします。

◆ 開催日時：2013年5月19日（日） 無料

※ご参加方法など詳しくは近日、D&DEPARTMENTのWEBサイトにて告知予定です。

3. 4月14日（日）に感謝デー「釜浅の日」開催

店舗リニューアル2周年、創業105周年を記念して、4月14日（日）に皆さまへの感謝を込めた「釜浅の日」を開催いたします。当日は、釜炊きの実演や新作発表ほか、さまざまな催しを予定しています。

※ 詳細は近日中に釜浅ブログ・Facebookでお知らせいたします。

▼写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問合せ先▼

株式会社釜浅商店（広報担当：出口 はる、湯浅 碧）

Tel:03-3841-9355・090-2319-5605, Fax:03-3845-4590, Email: harudeguchi@gmail.com/press@kama-asa.co.jp

▼読者問い合わせ先（クレジット記載）▼

釜浅商店 Tel:03-3841-9355 URL:http://www.kama-asa.co.jp/