

**プレスリリース**

2013年10月

**パリ・デザインウィーク初参加のご報告**

明治41年創業、合羽橋の老舗料理道具店「釜浅商店」(東京都台東区、代表取締役 熊澤大介)は、9月9日～15日にフランス・パリで開催されたパリ・デザインウィーク2013 (Paris Design Week) に参加いたしました。

今回は、食をテーマとして様々なジャンルの創る人や考える人をつなぐプラットフォームを目指すウェブマガジン「食会 (Shoku-e)」 (<http://shoku-e.com>) が主宰するプレゼンテーションの一要素として参加、インテリアアショールーム”10 SUR DIX”を会場に「食会」にまつわる様々な展示が行なわれました。

ウェブマガジン「食会 (Shoku-e)」では、当店で庖丁コンサルタントとして働くマリナ・メニが連載コラム「マリナの合羽ランド」 (<http://shoku-e.com/marina-loeil-franais/>) にて、合羽橋での日々や職人との出会いで感じたことを日仏併記で寄稿しています。今回は、このコラムを三次元で表現するという試みで、大阪の堺、岐阜の関、福井の武生など代表的な刃物産地から、約45点の庖丁を展示いたしました。

初日のオープニングレセプションを皮切りに、期間中、さまざまな方が来場し、一流を追求するパリの食関係者、シェフの方々から熱い反響をいただきました。

最近では、海外の料理人の方々が、日本の庖丁を求めに合羽橋「釜浅商店」までお越しくださることが増えています。今後も、日本の料理道具を軸に日仏を繋ぎ、日本の職人芸や食文化を伝える担い手として、このような活動を積極的に行ないたいと考えています。

また、新たに、“英語版”サイトもオープンいたしました。国内外を問わず、【良理道具】を求める皆さまにご覧いただければと思います。(釜浅商店英語サイト <http://www.kama-asa.co.jp/en/>)

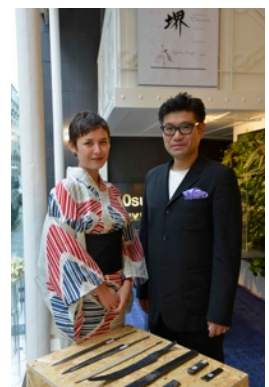
尚、この秋参加する「エル・デコ デザインウィーク2013」(10月26日～11月4日) にて、パリでの展示を庖丁・鉄器フロア2階「ギャラリーKAMANI」に再現いたします。どなたでもご来場いただける展示ですので、どうぞお気軽にご来場ください。

**【4代目店主 熊澤大介のコメント】**

パリでも日本の庖丁の事を知っていらっしゃる方は多く、また実際使ってる方もいらっしゃいます。その今だからこそ、本質を正しく伝えることが重要だと考えています。

なぜ美しいのか、なぜ切れ味が良いのか、目の前にあるのは一丁の庖丁ですが、生産地のことや製造に携わっている何人もの人たちの思いを含めた背景を知っていただくことを目的に今回は行ってきました。

丁寧な説明を伴うことで実際に多くの方たちに興味を持っていただくことが出来、パリでも日本の庖丁や料理道具が受け入れられることを実感しました。



▼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](mailto:harudeguchi@gmail.com)・[press@kama-asa.co.jp](mailto:press@kama-asa.co.jp)