

**プレスリリース**

2014年12月9日

**12月12日開業 湘南T-SITE内「湘南 蔦屋書店」に  
神奈川初出店 釜浅商店インショップがオープン！**



明治41年創業、浅草合羽橋の料理道具店「釜浅商店」は、湘南の新たな文化拠点として12月12日（金）にグランドオープンする湘南T-SITE内「湘南 蔦屋書店」にインショップをオープンいたします。

今年で創業106周年を迎えた釜浅商店は、「良理道具：良い道具には良い理（ことわり）がある」を理念に、優れた道具とその付き合い方を国内外に伝えてまいりました。こうした活動に一層の力を注いでいくにあたり、「食」を支える釜浅商店にとって、「食」をテーマとした湘南T-SITEとの融合は、新たなライフスタイルを発信する場として大きな可能性を感じています。合羽橋以外での常設店は、D&DEPARTMENT TOKYO（東京都世田谷区奥沢）のインショップに続く、第2店舗目。神奈川県には初出店となります。

取扱いアイテムは、庖丁や南部鉄器、鉄釜、鉄打出しフライパン、本手打ち行平鍋など釜浅商店オリジナルの道具を中心に、紀州産棕櫚の束子、銅おろし金など、プロも認めご家庭でも活躍する道具たち。「湘南 蔦屋書店」の料理・キッチン関連の書籍と合わせ、釜浅商店厳選の料理道具を一緒にご購入いただけます。料理から道具を選ぶことも、道具から料理を選ぶことも、その時々のシチュエーションによって、多様な楽しみが広がることでしょう。

また、同施設内のキッチンスペースや料理教室を活用し、道具の選び方や育て方、手入れ方法などを学んでいただける講習会やイベント等を実施する予定です。末永く愛用できる道具に囲まれたライフスタイルを多くの方に実感いただきたいと願っています。

- グランドオープン：2014年12月12日（金）
- 住 所：神奈川県藤沢市辻堂元町6-20-1 「湘南 蔦屋書店」内 [2号館1F]（TEL 0466-31-1510）
- 営業時間：7:00～24:00
- 取扱いアイテム：庖丁、南部鉄器、鉄釜、鉄打出しフライパン（片手／両手）、本手打ち行平鍋、紀州産棕櫚の束子、銅のおろし金、卵焼き器、炭火焼台など
- 釜浅商店ウェブサイト：<http://www.kama-asa.co.jp/>

▼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)

## 冬に活躍のピックアップアイテム

### 【南部手付浅鍋】



丸いフォルムに両手付きが特長の釜浅商店オリジナルの南部鉄器の鍋です。サイズは18cm、20cm、22cm、24cmと4展開。

鉄器は使えば使う程よく馴染み、使いやすい道具として育っていきます。手付きのこのタイプは、煮る、焼く、炒める、オープン料理と用途は幅広く、初めて南部鉄器を使う方にもおすすめです。すき焼きはもちろん、煮込みハンバーグ、ステーキ、炒め物、フォカッチャ、グラタンなど、和洋を問わず、毎日活躍してくれます。蓄熱性も高く、そのまま食卓へ出してもフォルムも魅力です。

18cmや20cmは、トースターにも入れられるサイズですので、オーブンのないご家庭でも気軽にお使いいただけます。また、鉄分が取れるので、鉄分補給としても。IHコンロ使用可能。鉄なので錆びやすいですが、使用方法（※）にお気をつけていただければ、末永く使える道具です。

※洗剤を使用しない、濡れたままにしないなど。

### <価格（税込）>

18cm 4,640円、20cm 5,470円、22cm 5,880円、24cm 6,240円

### <調理例>

