

プレスリリース

2015年3月13日

長く大切に使いたい。だから良い道具を選ぶ。

釜浅商店4代目店主・熊澤大介による初の著書

『創業明治41年 釜浅商店の「料理道具」案内』

(PHP研究所より3月17日発売)



明治41年創業、浅草合羽橋の料理道具店「釜浅商店」(所在地：東京都台東区)の4代目店主 熊澤大介による初の著作本『創業明治41年 釜浅商店の「料理道具」案内』が3月17日にPHP研究所より発売されます。全国の主要書店、オンライン書店のほか、釜浅商店でもご購入いただけます。

本書では、日本一の道具街・合羽橋で、道具の使い手と作り手の架け橋として100年以上培ってきた経験を生かし、釜浅商店の理念である「良理道具：良い道具には良い理(ことわり)がある」という考えをもとに、道具の選び方、育て方、長くつき合っていくためのポイントをわかりやすく解説しています。また、最高峰の技術を極める日本の道具職人、それを愛用する多彩な料理関係者を訪ね、道具作りへの情熱と使い手から見た魅力や愛情などもお伝えしています。作り手と使い手から見たそれぞれの魅力に触れることで、和食と日本文化の真髄を垣間見ることできるでしょう。

また、一般のお客さまからの素朴な疑問や悩みにもお答えし、幅広い方にお楽しみいただける一冊ともなっています。例えば、「手入れが難しいのでは。」「プロ並みの腕がないと難しいのでは。」など、一見扱いにくいと思われがちな南部鉄器や鉄のフライパン、和庖丁などの理点や使い方、お手入れ方法を易しく解説、南部鉄器を使った簡単レシピもご紹介しています。

ひとりでも多くの方が、幸せな道具と出会い、末永く愛着を持って使うというライフスタイルを知る一助となることを願っています。

【書籍概要】

- ◆ タイトル：創業明治41年 釜浅商店の「料理道具」案内
- ◆ 発売日：2015年3月17日(火)
- ◆ 出版社：PHP研究所
- ◆ 定価：1800円(消費税別)

<ご登場いただいた料理関係者の皆さま>

和食「高野」店主 高野正義さん、日本料理「魚のほね」店主 櫻庭基成郎さん、ピストロ「organ」オーナー 紺野真さん、寿司店「酢飯屋」店主 岡田大介さん、「炭火焼ゆうじ」店主 樋口裕師さん、フードディレクター 野村友里さん(登場順)

<目次抜粋>

[はじめに]

いつも助けてくれるのが「良い料理道具」です

[道具を知る その1]

暮らしを豊かにする道具には「理」がある

鉄瓶、鉄釜、鉄鍋、和庖丁、洋庖丁、フライパン、行平鍋

[道具を知る その2]

道具との関係は「育てる」ことから始まる

南部鉄器編/庖丁編/フライパン編/行平鍋編

["ひと手間"道具]

鰹節を削る/薬味をおろす/銀杏やごまを煎る、ほか

著者プロフィール



熊澤大介(くまざわ・だいすけ)

釜浅商店4代目店主。1974年東京・浅草生まれ。アンティークショップ「パンダグリユエル」(東京・恵比寿)、家具・カフェ「オーガニックデザイン」(東京・中目黒)を経て、東京・合羽橋の家業である釜浅商店に1999年入社。2004年より4代目の店主に。創業103年の2011年に店のリブランディングを行う。良い理(ことわり)のある道具＝「良理道具」を多くの人に伝えようと、道具たちとの幸福な出会いの場を国内外で提供する。

《出版イベント情報》

1. 代官山T-SITE

本の発売日より約1ヶ月間、代官山 蔦屋書店の料理本コーナーにて『釜浅商店の「料理道具」案内』発売フェアを開催します。本書でご紹介した料理道具、本と道具のギフトセットなどを発売します。4月13日には本書にご登場いただいたビストロ「organ」オーナー 紺野真氏とのトークイベントが予定されています。

- ◆ 期間：3月17日(火)～(約1ヶ月間/終了時期未定)
- ◆ 場所：東京都渋谷区猿楽町17-5「代官山 蔦屋書店 料理本コーナー」内 [3号館1F]
(TEL 03-3770-2525)
- ◆ トークイベント：4月13日(月) 19:00～
ビストロ「organ」(東京・西荻窪)オーナー 紺野真氏と、著者 熊澤大介とのトークイベントを開催。
参加申込方法は、近日中に代官山T-SITEおよび釜浅商店の公式サイトでお知らせいたします。

2. 湘南T-SITE

湘南T-SITE「湘南 蔦屋書店」内の釜浅商店インショップでは、本書のために撮りおろした写真の展示、本と道具のギフトセット販売などを行ないます。4月中旬には本書にご登場いただいた料理関係者の方とのトークイベントも予定しています。詳細は近日中に釜浅商店および湘南T-SITEの公式サイトなどでお知らせいたします。

- ◆ 場所：神奈川県藤沢市辻堂元町6-20-1「湘南 蔦屋書店」2号館1F
(TEL 0466-31-1510)

3. ギャラリーKAMANIにて写真展開催

4月25日より、合羽橋 釜浅商店の庖丁・鉄器フロア2FのギャラリーKAMANIにて、フォトグラファー三木麻奈氏によって本書のために撮りおろされた写真と本書で紹介した道具の展覧会を開催いたします。三木氏の迫力ある道具の写真とホンモノの道具とのコラボレーションをお楽しみください。

- ◆ 期間：4月25日(土)～(終了時期未定)
- ◆ 場所：東京都台東区松が谷2-24-1 ギャラリーKAMANI (釜浅商店 庖丁・鉄器フロア2F)
(TEL 03-3841-9355)

《その他の最新情報》

D&DEPARTMENT NIPPON VISION GALLERY 鹿児島・福岡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によるNIPPON VISION GALLERY「合羽橋のプロの道具展―釜浅商店―」。これまで、東京、静岡にて開催された同展が、鹿児島、福岡に初登場いたします。期間中は、庖丁や南部鉄器などの勉強会も開催予定です。鹿児島、福岡に現れる「小さな合羽橋」をお楽しみください。

<鹿児島>

- 期間：2015年4月2日(木)～5月5日(火・祝) 定休日：マルヤガーデンズに準ずる
- 場所：D&DEPARTMENT KAGOSHIMA by MARUYA (NIPPON VISION GALLERY)
鹿児島県鹿児島市 呉服町6-5 マルヤガーデンズ4F
- イベント：4月11日(土)に庖丁についての勉強会を開催予定

<福岡>

- 期間：2015年4月30日(木)～6月2日(火) 水曜定休
- 場所：D&DEPARTMENT FUKUOKA (NIPPON VISION GALLERY)
福岡県博多区博多駅前1-28-8 2F
- イベント：期間中、庖丁、南部鉄器についての勉強会を開催予定

▼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