

2017年11月21日(火)



庖丁研ぎをコンセプトに料理道具店こだわりのエプロンをJohnbullと共同開発
新商品 釜浅商店オリジナルデニムエプロン『研ぎ師エプロン』 発売のご案内
 (2018年1月9日発売開始)



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)のユニフォームライン「makerhood produced by Johnbull」と“庖丁研ぎ”をコンセプトにオリジナル デニムエプロンを共同開発し、1月9日から釜浅商店 本店、および、Johnbull公式オンラインストア・一部店舗にて発売を開始いたします。

◎商品名: 研ぎ師エプロン

◎発売日: 2018年1月9日

◎サイズ: フリー(男女兼用)

縦 約81cm x 横 約75cm(肩紐は含みません)

◎価格: 9,720円(税込み)

【コラボレーションの経緯】

スタッフの新しい制服として製作がスタートしたこのエプロンは「確かな耐久性」が最も重要な課題の一つであるということで、ワーク・ミリタリーを軸にカジュアルウェアを展開するブランド・Johnbullに製作を相談。「モノづくりに携わる人々への共感とリスペクト」をコンセプトにユニフォーム製作などを行うmakerhood produced by Johnbullでのコラボが実現いたしました。



【釜浅商店オリジナルデニムエプロンの特徴】

①庖丁を研ぐひとのためのエプロン

釜浅商店では、「道具を手入れして永く使ってほしい」という思いから、積極的に「庖丁研ぎサービス(有料)」や「庖丁研ぎ教室」を実施しています。「庖丁研ぎ」の仕上げに、刃先に出た“バリ”を厚手のデニム、革、新聞紙などでこすり取る『バリ取り』という非常に重要な作業があります。この工程を怠るとせっかく研いだ庖丁でも食材を綺麗に切ることができません。この『バリ取り』にデニムを使うことがあることにヒントを得て、本体とは別素材のデニム生地を右もも部分に付けました。この工夫により、庖丁を研いでいるときには水ハネなどから衣服を守り、研ぎ終わったら着用したまま効率よくバリ取りができます。業務柄、庖丁研ぎに長時間従事する料理道具店ならではの最大の特徴ですが、異色のデニムを組み合わせたことで、見た目のファッション性も高めています。

※当て布部分には刃先が当たり多少破れますが、交換が可能です(有償)。



②デニムへのこだわり

釜浅商店では、「良い道具には、良い理(ことわり)がある」という理念をもとに、使いやすく長く使える料理道具をセレクトしています。その考え方と同様に、スタッフユニフォームにも、耐久性があること、そして着用するほど自分になじむことが重要と考え、素材にはJohnbullが得意とする岡山の特産品・デニム生地を、カラーは釜浅商店のブランドカラーである黒を採用しました。繊維が荒く厚手で丈夫という点で、庖丁研ぎの仕上げ作業「バリ取り」にも最適です。また、ヴィンテージジーンズのように使い込むほどに色落ちし、味の出た具合によって歴史を感じることで、料理道具と同じように、使うほどに愛着が感じられることも大切に考えました。

③その他の工夫

釜浅商店スタッフ用としてだけでなく、飲食店やご家庭でも多くの方に使っていただけるよう、様々な工夫が施されています。

- ・ 胸ポケットはマチが付きでペンや名刺ケースも入るサイズ
- ・ 腰元にはメジャーや手帳などが入る大きめのフタ付きポケット
- ・ 物を持ち上げたりするときも、動きやすい・歩きやすいスリット入り
- ・ 両サイドにタオル掛けがあり、利き手に関係なくタオルがさっと使える。

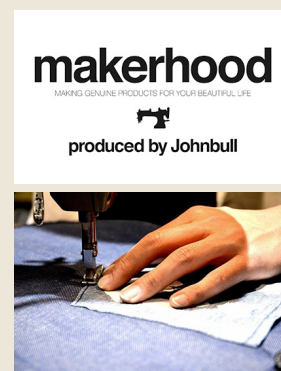


参考情報：makerhood produced by Johnbull (メーカーフッド プロデュースド バイ ジョンブル) とは

岡山県倉敷市児島で1952年に創業したジョンブルは、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 produced by Johnbull』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。

[ジョンブル公式オンラインストア] www.privatelabo.jp/

[メーカーフッド公式Facebook] www.facebook.com/makerhood.produced.by.johnbull/



釜浅商店(カマアサショウテン)とは

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でした。後に「釜浅商店」と屋号を改め、約100年の経験をもとに、使い易く、タフで長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。』という信念に、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年春、フランス・パリに初となる海外支店オープン予定。

[Website] www.kama-asa.co.jp

[公式Facebook] www.facebook.com/kamaasa.shoten/ [公式Instagram] 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・森本 TEL 03-3841-9355 FAX 03-3845-4590 E-MAIL press@kama-asa.co.jp

広報サポート: 出口はる TEL 090-2319-5605 E-MAIL harudeguchi@gmail.com