

## 釜浅商店 『釜浅のごはん釜』 2020年度 グッドデザイン賞（キッチン用品部門）受賞

「良い道具には良い理（ことわり）がある」を理念とする合羽橋の料理道具専門店 釜浅商店（創業明治41年 代表取締役 熊澤大介）のオリジナル商品『釜浅のごはん釜』が「2020年度グッドデザイン賞（主催：公益財団法人日本デザイン振興会）」を受賞しました。このごはん釜は『鉄の良さを引き出し、おいしくごはんを炊く釜』をコンセプトに、鉄製の釜は岩手県盛岡市の南部鉄器を使用し、蓋は長野県の本谷のさわらで作りしました。

現代の台所事情に合せ、ガスやIHコンロを使用しても美味しく炊いていただける浅く丸い形状が「昔ながらの羽釜を想起させながらも、どこか特別で新しさを感じる外観を形作っている」と評価され、受賞に至りました。



### 【概要】

かまどで炊いたごはんが一番美味しいという考えから、特別な設備がなくても使える炊飯専用の釜を開発。浅型の形状にすることでかまどに近い熱効率を得ることができるので、かまどがなくても美味しいごはんを炊くことが可能に。昔ながらの羽釜のフォルムをそのままに、あらゆる熱源に対応できる釜を目指しました。

### 【受賞概要】

商品名：釜浅のごはん釜

分類：キッチン用品、調理器具、食器、カトラリー

事業主体名：株式会社釜浅商店

プロデューサー：株式会社釜浅商店 代表取締役社長 熊澤大介

ディレクター：株式会社釜浅商店 料理道具売場マネージャー 和田洋一



**GOOD DESIGN  
AWARD 2020**

### 審査委員の評価

※グッドデザイン賞オフィシャルHPから引用

家庭において電気やガスの炊飯ジャー以外でご飯を炊く場合、最近は陶磁器製の専用鍋など様々な製品が発売されている。それらの中であって昔ながらのご飯釜である鉄製の釜にこだわり、その良さを忠実に現代に合わせてデザインされたものである。鉄製であることを活かしてガスやIHレンジでの調理を可能とし、窯を使わずとも美味しいごはんを炊くため、非常に平べったく浅型にしたデザインが、昔ながらの羽釜を想起させながらも、どこか特別で新しさを感じる外観を形作っている。

### 開発担当者 株式会社 釜浅商店 料理道具売場マネージャー 和田洋一のコメント

ごはん食は世界に誇れる素晴らしい文化であると思っています。しかし、そんな日本のソウルフードとも呼べるものである反面、スイッチ一つで炊けてしまい、どこでもそれなりにおいしいごはんが食べられる現状に疑問も感じました。多くの人のごはんの好みがあります。固めが好き人や柔らかめが好きの人、甘めが好きの人、すっきりした味わいが好きの人など。ではそれを狙い通りに炊ける人はどれくらいいるのでしょうか？このごはん釜には正解の炊き方はありません。火加減や水加減で様々な炊きあがり調整することができます。最終的には使用者それぞれの好みを見つけてほしいというのが我々の思いです。スイッチ一つで炊けるごはんは「調理」ではなく「作業」であると感じています。今一度ごはんを「調理」と認識し、各家庭それぞれ違った個性、味のあるごはんをこの釜で炊いて欲しいと心から願っています。



#### 【商品詳細】

- ・商品名：釜浅のごはん釜 3合炊
- ・サイズ：釜本体 直径21cm（つば外径26cm）・高さ9.5cm
- ・重 さ：3.1kg（釜蓋含む）
- ・価 格：25,000円（税抜き）  
27,500円（税込み）※釜・蓋・箱付き
- ・素 材：釜本体 鑄鉄（南部鉄器）釜蓋 木曽サワラ
- ・取扱店：釜浅商店 合羽橋店、パリ店、  
公式オンラインショップ

#### グッドデザイン賞とは

1975年創設のグッドデザイン商品選定制度を継承する、日本を代表するデザインの評価とプロモーション活動です。国内外の多くの企業や団体が参加する世界的なデザイン賞として、暮らしの質の向上を図るとともに、「Gマーク」は優れたデザイン象徴として広く親しまれています。

<https://www.g-mark.org/>



**GOOD  
DESIGN**

#### 釜浅商店 KAMA-ASA

合羽橋店 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）  
パリ店 住 所：12 Rue Jacob, 75006 Paris, France 営業時間：月-土（水を除く）11:00-13:00, 14:00-19:00 水 14:00-19:00  
定休日：日曜・フランスの祝日

明治41年（1908年）、初代・熊澤巳之助が浅草・合羽橋で熊澤鑄物店を創業したのがはじまり。後に釜浅商店と屋号を改め、112年の経験をもとに、使い易く、タフで永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。」という信念の下、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5月にフランス・パリに初の海外支店をオープン。合羽橋・パリの店舗の他にD&DEPARTMENT TOKYO、米サンフランシスコPlaymountain EAST店内にインショップを運営。2020年4月にオンラインショップオープン。

公式web site [www.kama-asa.co.jp](http://www.kama-asa.co.jp) 公式オンラインショップ [kama-asa.com](http://kama-asa.com) 公式Twitter <https://twitter.com/kamaasashoten>  
公式Facebook 合羽橋店 [www.facebook.com/kamaasa.shoten/](http://www.facebook.com/kamaasa.shoten/) 公式Instagram 合羽橋店 [www.instagram.com/kamaasa\\_tokyo/](http://www.instagram.com/kamaasa_tokyo/)

#### 新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた当店の取り組み

- ・店内入口に消毒液の設置いたします。
- ・スタッフは常時マスク着用いたします。
- ・出勤スタッフは毎朝検温し、37度以上は出社を自粛いたします。
- ・店内の定期的な消毒&換気の徹底いたします。

#### 新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けたお客様へのお願い

- ・入店いただく際の入口の消毒液で手指の消毒をお願いいたします。
- ・マスクのご着用にご協力をお願いいたします（お持ちでない場合はお渡しいたします）。
- ・体調がすぐれない場合はご来店の自粛をお願いいたします。
- ・混雑時の入場制限へのご協力をお願いいたします。
- ・ソーシャルディスタンスへのご協力をお願いします。

株式会社釜浅商店 広報担当：湯浅・百合岡・齋藤 / TEL 03-3841-9355 / FAX 03-3845-4590 / E-MAIL [press@kama-asa.co.jp](mailto:press@kama-asa.co.jp)  
広報サポート：出口はる [フリーランスPR] / TEL 090-2319-5605 / E-MAIL [harudeguchi@gmail.com](mailto:harudeguchi@gmail.com)