



第35回 かつば橋道具まつり 最終日  
食のプロと料理道具のプロによる1日限りのスペシャルトークショー  
『たいせつにしたいこと～食と料理道具をとおして～』  
2018年10月8日(月・祝)



釜浅商店 4代目店主 熊澤大介



料理人 野村友里氏

東京・合羽橋にある創業明治41年の料理道具店「釜浅商店」の4代目店主熊澤大介は、「第35回 かつば橋道具まつり」の特別企画として最終日の10月8日(月・祝)に開催される「食と道具のトークショー」に登壇いたします。

トークゲストに、釜浅商店とも縁が深い料理人野村友里氏(eatrip主宰)を迎え、「たいせつにしたいこと～食と料理道具をとおして～」をテーマに、道具愛たっぷりのクロストークを繰り広げます。「食」について多岐に渡り最前線でご活躍の野村氏、明治時代から日本の食文化を支える料理道具店店主、熊澤ならではの視点で語る「今こそ、たいせつにしたいこと」は必聴です。

10月8日(月・祝)は歩行者天国となり、一番の盛り上がりを見せる日。「かつば橋道具まつり」の最終日を飾るスペシャルトークにぜひお立ち寄りください。

### トークテーマ

『たいせつにしたいこと～食と料理道具をとおして～』

### イベント詳細

- ・開催日: 2018年10月8日(月・祝)
- ・時間: 10:30～11:00
- ・会場: 台東区生涯学習センター前 ※雨天時は雨天時は学習センター内、アトリウムにて開催  
(住所: 〒111-8621 東京都台東区西浅草3丁目25番16号/TEL:03-5246-5827)  
当日はかつば橋道具街が歩行者天国となるため、車両通行止めになります。ご注意ください。

※ 入場無料のイベントとなります。

プレス席での観覧を希望されるメディアの皆様は 10月1日(月)迄に[press@kama-asa.co.jp](mailto:press@kama-asa.co.jp) へご連絡下さい。先着順でお席をご用意いたします。席に限りがございますのでお早めにご連絡くださいませ。

### 【第35回 かつば橋道具まつり】

毎年延べ30万人以上の来場者で賑わうお祭り。35回目の開催となる今年は、【世界が注目するプロの街、かつば橋道具街】をテーマに箸使いコンテストやおもしろ金講座など道具街ならではのイベントが目白押し！

・開催期間：2018年10月2日（火）～8日（月・祝）  
10:00～17:00

・場 所：かつば橋道具街・台東区生涯学習センター・  
金竜公園・矢先稻荷神社

[公式HP]

[www.kappabashi.or.jp/home/KappabashiDouguMatsuri.html](http://www.kappabashi.or.jp/home/KappabashiDouguMatsuri.html)



### 【野村友里(のむら・ゆり)氏プロフィール】

料理人(りょうりびと)「eatrip」主宰。ケータリングや雑誌連載、ラジオへの出演を通じて、食の可能性を多岐にわたって表現している。2009年には人と食との映画『eatrip(イートリップ)』を制作。2012年9月、原宿に「restaurant eatrip」をオープン。著書には「Eatlip gift」、日本の季節料理本「春夏秋冬 おいしい手帖」、東京の食のガイドブック「Tokyo eatrip」がある。

また当店の鉄のフライパンを以前より永く愛用していただいているなど、釜浅商店と縁のある方です。

### 【熊澤 大介(くまざわ・だいすけ)プロフィール】

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。

### 釜浅商店 KAMA-ASA

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。後に「釜浅商店」と屋号を改め、110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・パリにパリ店オープン。国内では、D & DEPARTMENT東京、湘南T-SITE、函館 蔦屋書店にインショップを運営。

※「料理道具フロア」のビル改装に伴い、2019年秋まで、隣の「庖丁フロア」の2階を「料理道具フロア」として営業いたします。尚、電話、FAX番号に変更はありません。ビル完成後は1・2Fを「料理道具フロア」、5Fにキッチン付きイベントスペースを持つビルとしてリニューアルオープン予定です。

[www.kama-asa.co.jp](http://www.kama-asa.co.jp)

[公式Facebook] [www.facebook.com/kamaasa.shoten/](https://www.facebook.com/kamaasa.shoten/)

[公式Instagram] [www.instagram.com/kamaasashoten/](https://www.instagram.com/kamaasashoten/)

ご取材をご希望される方は、事前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：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 TEL 090-2319-5605 E-MAIL [harudeguchi@gmail.com](mailto:harudeguchi@gmail.com)