



釜浅商店の初となる海外店舗 パリのサンジェルマン・デ・プレに2018年5月14日(月)オープン



[左]外観(イメージ) [右]内観(イメージ) Photographs by Eric Giraudet de Boudemange

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 代表取締役社長・熊澤大介)は、「良理道具 ～良い道具には良い理がある～」を信念に活動し、「世界の料理を愛する人々にも“良理道具”を自分達の言葉で届けたい」という思いで、創業110年を迎える今年、初となる海外店舗をフランス・パリにオープンする運びとなりました。

釜浅商店パリ店 概要

- ・オープン日: 2018年5月14日(月)
- ・店名: KAMA-ASA
- ・住所: 12 Rue Jacob, 75006 Paris, France
- ・メールアドレス: contact@kama-asa.co.jp
- ・営業時間: 月～土(水を除く) 9:30～12:00・13:00～18:00
水 13:00～18:00 (定休日: 日曜日、祝日)
- ・商品数: 約130製品／280点
- ・主な商品: 和庖丁、洋庖丁、南部鉄器、本手打ち鍋、棕櫚たわし、江戸びつ、飯台、七輪、炭、耐火レンガコンロ、当たり鉢、まな板 など
- ・現地法人: KAMA-ASA FRANCE ※店舗住所と同じ

パリを選んだ理由

より多くの方に日本の料理道具の良さを伝えたいと考え、多くの有名シェフを輩出し美食家が集う「食」の発信力の高いフランス・パリに出店を決定いたしました。出店するサンジェルマン・デ・プレ地区は、かつての文豪や芸術家、哲学者が通ったカフェがあり、骨董やコンテンポラリーアートのギャラリーなどが数多く点在するフランス文化を象徴する最もパリの香りを感じるエリアです。この街で日本の繊細な技術がつまった物作りやその背景、道具の素晴らしさが文化として認められ、根付くことを目指しています。

また、店を構える場所は2014年に初めて釜浅商店の単独ポップアップショップを開催したアートギャラリーNAKANIWAの跡地であり釜浅商店にとって思い入れの強い場所で、出発点に最もふさわしい場所ともいえます。



「良理道具(りょうりどうぐ)」を自分たちの言葉で届けたい

言語や場所は変わっても、自分たちの言葉で道具が生まれる背景や作り手の思いも一緒に届けたいという考えから、釜浅商店は2014年から2017年にかけてパリで単独のポップアップショップを計5回に渡り開催し、庖丁や炭のセミナーなどを通じて、プロの料理人から一般の方まで参加があり手応えを感じてきました。その思いは変わらず、このパリ店も代理店を介さず現地法人「KAMA-ASA FRANCE」を設け、直接お客様に購入していただける場所として展開いたします。

料理道具は本来手に持って使うものですから、直に触れてみなければわからない感覚や日本の料理道具のキメ細やかな作りを感じていただき、お客様ご自身にじっくり馴染むものを提供いたします。

日本の料理道具は、ジャンルを問わず世界中の料理人たちから注目を集めています。このパリ店を通して、道具の魅力を再発見し、新たなクリエイションの源となることを期待しています。



【参考情報】過去の単独ポップアップショップ

- ・2014年4月7日～12日『日本の庖丁とその背景 - EXPOSITION VENTE DE COUTEAUX JAPONAIS -』at ギャラリーNAKANIWA
- ・2016年5月24日～6月11日『Expo Vente à Paris』at Atelier Blancs Manteaux
- ・2016年12月5日～17日『Expo Vente à Paris』at Atelier Blancs Manteaux
- ・2017年6月12日～24日『マシの小さな釜浅商店』at SWAY GALLERY PARIS
- ・2017年9月7日～16日『毎日の暮らしの「食」を豊かにする道具』at MUJI FORUM DES HALLES PLACE CARRÉE



【熊澤大介(代表取締役社長)のコメント】

過去5回のパリで行ってまいりましたポップアップショップの経験から、多くの事を実体験として蓄積することができました。これはきっと喜んでもらえるだろうと持参した商品のなかには、予想通り好評だったものもあれば、そうでなかったものもありました。また、意外なものが求められていることを知り、驚かされたこともあります。それらの経験を財産に、パリの空気と情熱を感じながら、僕たち釜浅商店の思いを表現していきたいと考えています。

日本の料理道具の魅力をパリの方たちに知っていただき、発信することで、何か新しい世界が開けることを想像して、今とてもワクワクしています！



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。 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

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