

プレスリリース

2017年4月18日

D&DEPARTMENT TOYAMAにて

NIPPON VISION MARKET『東京 釜浅商店の良理道具』出展のご案内

期間：2017年4月24日(月) - 2017年5月28日(日)

ワークショップ：5/7(日)『わかりやすい庖丁研ぎ』、5/8(月)『わかりやすい鉄の良理道具』



明治41年創業、浅草合羽橋の料理道具店、釜浅商店（東京都台東区、代表取締役 熊澤大介）は、2017年4月24日(月)～2017年5月28日(日)、D&DEPARTMENT TOYAMAにてNIPPON VISION MARKET『東京 釜浅商店の良理道具』に出展いたします。会期中は5月7日(日)に『わかりやすい庖丁研ぎ』、8日(月)に『わかりやすい鉄の良理道具』のワークショップが釜浅商店のスタッフにより開催され、参加者募集中です。

D&DEPARTMENT PROJECT（ディアンドデパートメントプロジェクト）は、2000年にデザイナーのナガオカケンメイ氏によって創設された、「ロングライフデザイン」をテーマとするストアスタイルの活動体。47都道府県に1か所ずつ拠点をつくりながら、物販・飲食・出版・観光などを通して、47の「個性」と「息の長い、その土地らしいデザイン」を見直し、全国に向けて紹介する活動を行っています。その活動の1つであるNIPPON VISION MARKETは日本各地の伝統工芸や地場産業を展示販売やワークショップを通じて紹介する企画です。

釜浅商店は日本一の料理道具問屋街である浅草合羽橋に店舗を構え、百年以上に渡ってプロの料理人や料理道具と向き合ってきました。今回の展示で私たちがご紹介するのは、職人の手によってひとつひとつ丁寧につくられた庖丁、南部鉄器、手打ちの行平鍋など、使えば使うほど手に馴染み、末永く使えるプロユースの「良理道具＝良い理(ことわり)のある道具」たちです。

5月7日(日)と8日(月)のワークショップでは、道具の正しい選び方、お手入れ方法などを釜浅商店のスタッフが丁寧にご紹介します。

この機会に富山県の皆さまにより深く日本の良い料理道具の魅力をご理解いただけるように情報を発信して参ります。どうぞご期待ください。

【 イベント概要 】

- ◆ タイトル : NIPPON VISION MARKET 『東京 釜浅商店の良理道具』
- ◆ 日時 : 2017年4月24日(月)～2017年5月28日(日)
10:00～19:00(無休)
- ◆ 会場 : D&DEPARTMENT TOYAMA
〒930-0006 富山県富山市新総曲輪4-18 富山県民会館1F
TEL : 076-471-7791
- ◆ 主催 : D&DEPARTMENT TOYAMA
- ◆ リンクURL : <http://www.d-department.com/jp/archives/shops/44234>

【 ワークショップ 】

d SCHOOL 『わかりやすい庖丁研ぎ』

- ◆ 内容 : ご家庭でできる庖丁の研ぎ方、お手入れ方法を実践形式で釜浅商店のスタッフがご紹介します。
- ◆ 日時 : 2017年5月7日(日)
1回目 : 11:00～12:30
2回目 : 14:00～15:30
3回目 : 17:00～18:30
- ◆ 定員 : 各回4名
- ◆ 参加費 : 2,000円(税込)

d SCHOOL 『わかりやすい鉄の良理道具』

- ◆ 内容 : 釜浅商店オリジナルの「南部浅鍋」を使い、馴染み方、洗い方、保管方法を実践しながら紹介します。その後、実際に南部浅鍋を使って、チキンソテーとガレット作りに挑戦して頂きます。
- ◆ 日時 : 2017年5月8日(月)
1回目 : 11:00～12:30
2回目 : 14:00～15:30
- ◆ 定員 : 各回6名
- ◆ 参加費 : 2,500円(税込)

※上記ワークショップは定員になり次第締切となります。申し込み、お問い合わせはD&DEPARTMENT TOYAMA (076-471-7791) まで。

【 釜浅商店について 】

明治41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。その後「釜浅商店」と屋号を改め、約100年以上の歴史で培った経験をもとに、使い易く、永く使える道具を提供してきました。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。という信念を胸にお客様と道具との出会いの場を提供し、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きました。庖丁、南部鉄器、釜・かまどを中心に日本各地の確かな職人の手による充実した品揃えの中から、長年の歴史で培った経験豊富な道具“案内人”が、お客様に最も合うものを提案します。

ブランドコンセプト：良理道具 【 りょうりどうぐ 】

良い道具には、良い理（ことわり）があります。それは長い時間で培われた普遍的なカタチ。例えば庖丁の刃は繊維を断ち切るため曲線を描きながら先へと鋭く尖ります。“良理道具”には料理を美味しくするカタチがあります。

主な取り扱い商品

釜浅商店では、便利なキッチンツールではなく、使い込めば使い込むほど手に馴染んで、末永くお使いいただける料理道具を取り扱っています。ここにご紹介する他にもたくさんの料理道具を用意しておりますので、機会がありましたら、ぜひ一度お店までお越しください。

南部鉄器



姫野作本手行平鍋



庖丁各種



釜浅の鉄打出しフライパン



釜浅の卓上しちりん



棕櫚のたわし



釜・釜蓋



銅のおろし金



《 会社概要 》

会社名	株式会社釜浅商店
代表者	熊澤大介
創業	熊澤鋳物店として：明治41年（1908年）
事業内容	料理道具販売、ギャラリー運営
所在地	〒111-0036 東京都台東区松が谷2-24-1
TEL	03-3841-9355
FAX	03-3845-4590
WEB	http://www.kama-asa.co.jp/
FB	https://www.facebook.com/Kama-Asa-923338727747216/



ご来場・ご取材をご希望される方は、事前に下記問合せ先担当者までご連絡ください。

▼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：湯浅、百合岡、森本）

Tel:03-3841-9355、Fax:03-3845-4590、Email: press@kama-asa.co.jp