

本格的な炭火焼をご自宅でも楽しめる炭用の焼き台  
**オリジナル新商品『釜浅の炭火焼台』を発売**  
(9月上旬より販売開始)



東京・合羽橋にある創業明治41年の料理道具店「釜浅商店」（東京都台東区、代表取締役社長：熊澤大介）は、**本格的な炭火焼を気軽に楽しめるオリジナル新商品「釜浅の炭火焼台」を新発売いたします。**合羽橋本店、公式オンラインショップで9月上旬より販売を開始します。また、9月8日より阪急メンズ東京で開催する、釜浅商店のPOP UP STORE【Good tools have a reason～良い理のある料理道具たち～】でも販売いたします。

日本料理で多く使われる炭火焼は、優れた調理方法の一つです。

食材のうまみを閉じ込め素材の味を引き出す、シンプルでありながらたくさんの魅力が詰まっています。釜浅商店では、そんな炭火焼の世界を、調理する人も食べる人も同じ時間と空間をのんびり楽しめる、釜浅式 **【Slow BBQ】** を提唱しています。これまで国内外様々なレストランに炭火焼台を納めてきた経験を活かし、プロが使う品質をそのままに、スペースや場所を問わず使用できる炭火焼台を開発しました。ご自宅の庭やベランダで『釜浅の炭火焼台』を使って本格的な炭火焼をお楽しみください。

## 釜浅式 Slow BBQ について

BBQは炭調理を存分に楽しめます。遠赤外線の効果で食材の旨みを存分に引き出すのは、炭調理ならではの、今の時代は炭を日常的に使うことが少なくなり、火の起こし方や炭の処理、また調理中の煙など、気軽にBBQをする方は減っているかもしれません。釜浅商店では、BBQ=炭火焼と考えています。炭火焼きは日本ならではの食文化であり優れた調理法の一つです。

炭の中でも備長炭は、強い火力を持ちながらじんわり優しく、遠赤外線効果で素材に旨みを引き出す良質な炭です。備長炭は着火しにくいですが、長時間燃焼する特性があります。時間をかけてゆっくり火を起こし、その間に仕込みをするなど、やり次第でその時間を有効に使うことができます。調理する人も食べる人も同じ時間と空間をのんびり楽しめるのが、釜浅式Slow BBQです。

### <商品概要>

- ・商品名：釜浅の炭火焼台
- ・発売日：2021年9月上旬
- ・サイズ：本体 縦21cm×横38cm×高さ17,5cm ※横の長さは取手含む  
ステンレス網 縦23cm×横36cm
- ・重さ：7.5kg（ステンレス網含む）
- ・価格：22,000円（税込）
- ・素材：本体 ステンレス（内面：耐火石）
- ・販売店：釜浅商店合羽橋店、釜浅商店公式オンラインショップ  
(9月8日～14日は阪急メンズ東京でも販売いたします。)



## 〈特徴〉

### ①業務用モデルをそのままコンパクトに

多くのレストランで愛用されている「抗火石木炭コンロ」、その機能性はそのままに、ご自宅でも使いやすいようにコンパクトにしました。

外側は熱、錆に強いステンレス製、内側の耐熱材には新島産の抗火石（コーガ石）を使用し、業務用のハードな環境にも耐えられる品質です。そして風窓付きなので火力の調整もしやすくなっています。またオリジナルの仕様として脚を付けることで、底部への断熱効果を高めています。

※室内で使用する際は換気が必要です、また、使用時間にかかわらず本体は熱くなります。

※ご使用時は熱くなりますので別途敷板などを使用してください。



### ②専用のステンレス製焼き網付属

焼き網も業務用の品質です。素材はステンレス製で錆びに強く、無塗装なので食材に異物が付着することはありません。また網の太さも2.5mmと一般的な焼き網(1.5mm～2mm)に比べ太くしているので繰り返し使用しても壊れにくくなっています。



### ③持ち運びのしやすい取手付

様々なシーンで使えるように本体同様のステンレス製ハンドル付です。ご自宅からアウトドアまで幅広い用途で使用できます。

### ④様々なオプション品(別売)

焼鳥用の鉄久(角棒)や赤身肉に最適な鋳物網などをご用意しています。今後は専用の鉄板や高さ調整台等も発売予定。焼台1台で様々な炭火焼をお楽しみいただけます。

## 今年10月に10年目を迎える『阪急メンズ東京』にて、釜浅商店のPOP UP STORE 【Good tools have a reason～良い理のある料理道具たち～】を開催



画像上 〈サニーデイ・サービス〉の曾我部恵一さん

画像下 〈WONK〉の長塚健斗さん

今年10月に10周年を迎える、銀座・有楽町エリアの『阪急メンズ東京』にて釜浅商店POP UP STORE **【Good tools have a reason～良い理のある料理道具たち】**を開催いたします。

2021年3月に開催し好評だったPOP UP STOREに続き2回目の今回は、ご自宅のお庭やベランダで、調理する人も食べる人ものんびり楽しめる『**Slow BBQ (スローバーベキュー)**』をテーマに、スペシャルゲストとして、〈サニーデイ・サービス〉の曾我部恵一さんと〈WONK〉の長塚健斗さんに出演いただいたショートフィルムを同じセットを再現した特設コーナーで上映いたします。オリジナル新商品『釜浅の炭火焼台』とともにおうち時間をより豊かにする『Slow BBQ』の世界観をぜひご覧ください。

### 概要

会 期：2021年9月8日 [水] - 2021年9月14日 [火]

会 場：阪急メンズ東京 1F Main Base

住 所：〒100-8488 東京都千代田区有楽町2丁目5番1号

営業時間：11:00 - 20:00 (定休日：阪急メンズ東京に準じます。)

アクセス：JR有楽町駅 銀座口 徒歩1分、東京メトロ「銀座駅」C4出口、日比谷線A0出口

※新型コロナウイルス感染症の影響で店舗の営業日および営業時間が変更になる可能性がありますこと予めご了承ください。

『Slow BBQ特別ショートフィルム』告知編は釜浅商店のYoutubeチャンネルよりご覧いただけます

(配信期限：8月25日～9月30日まで)

①曾我部恵一さんver. [https://www.youtube.com/watch?v=b\\_BAqem\\_FBM](https://www.youtube.com/watch?v=b_BAqem_FBM)

②長塚健斗さんver. <https://www.youtube.com/watch?v=t--XmTW-JqQ>

『Slow BBQ 特別ショートフィルム』本編は2021年9月8日～9月14日まで、  
阪急メンズ東京 釜浅商店POP UP STORE特設コーナーにてご覧いただけます。

(釜浅商店YOUTUBEチャンネルでも、9月8日～9月30日まで配信いたします)

## 《参考情報》

### 曾我部 恵一氏 (サニーデイ・サービス)



1971年8月26日生まれ。乙女座、AB型。香川県出身。

'90年代初頭よりサニーデイ・サービスのヴォーカリスト/ギタリストとして活動を始める。

1995年に1stアルバム『若者たち』を発表。'70年代の日本のフォーク/ロックを'90年代のスタイルで解釈・再構築したまったく新しいサウンドは、聴く者に強烈な印象をあたえた。

2001年のクリスマス、NY同時多発テロに触発され制作されたシングル「ギター」でソロデビュー。

2004年、自主レーベルROSE RECORDSを設立し、インディペンデント/DIYを基軸とした活動を開始する。

以後、サニーデイ・サービス/ソロと並行し、プロデュース・楽曲提供・映画音楽・CM音楽・執筆・俳優など、形態にとらわれない表現を続ける。

### 長塚 健斗氏 (WONK)



WONKのボーカリストとして国内の数々の大型フェスに出演を果たす他、ヨーロッパ2大都市、シンガポール、台湾といった海外での公演も次々と成功させる。また、ボーカリストとして富田ラボやKing Gnu、

KYANDYTOWNのラッパーRyohuや台湾高御出身のマスロックバンド・Elephant gymの作品に参加している。またその活動は音楽のみならず「食」の分野に渡る。幼少期から脚立に乗ってキッチンで料理をしていたことから始まり、その後学業の傍らイタリアンやフレンチの有名店出身のシェフの下で本格的に修行。大学卒業後、弱冠24歳にして都内ピストロの立ち上げに料理長として携わる。現在フランス料理をベースに料理開発を行う傍ら様々なイベントで料理を振る舞う。またWONK所属レーベルEPISTROPHではオリジナルブレンドコーヒーのプロデュースも行なう。

## 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

※新型コロナウイルス感染症の影響で各店舗の営業日および営業時間が変更になる可能性がありますこと予めご了承ください。

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、113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。国内では、合羽橋の店舗の他にD&DEPARTMENT TOKYOにインショップを運営。また、2020年4月よりオンラインショップでの販売もスタートいたしました。

[ ブランドサイト ] [www.kama-asa.co.jp](http://www.kama-asa.co.jp)

[ オンラインショップ ] <https://kama-asa.com/>

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

[ 公式Facebook パリ店 ] [www.facebook.com/Kama-Asa-923338727747216/](https://www.facebook.com/Kama-Asa-923338727747216/)

[ 公式Instagram 合羽橋店 ] [www.instagram.com/kamaasa\\_tokyo/](https://www.instagram.com/kamaasa_tokyo/)

[ 公式Instagram パリ店 ] [www.instagram.com/kamaasa\\_paris/](https://www.instagram.com/kamaasa_paris/)

[ 公式Twitter ] [twitter.com/kamaasashoten](https://twitter.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。

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)