



釜浅商店 2020年春の最新ニュース

1. 2020年2月13日[木]～2月15日[土] 城崎温泉「MMM」にてポップアップ開催
2. 2020年3月より茅乃舎 西宮ガーデンズ店にて釜浅アイテム取り扱い開始

東京・合羽橋にある創業明治41年の料理道具店 釜浅商店 (株式会社釜浅商店 代表取締役社長 熊澤大介)の、兵庫県に関する2つのニュースをお届けします。

1. 兵庫県豊岡市の城崎温泉のPOP UP SPACE MMMに釜浅商店ポップアップショップ出店



関西でも有数の温泉街・城崎温泉（兵庫県豊岡市）に昨年オープンしたPOP UP SPACE MMMにて、釜浅商店の期間限定ショップ『理(ことわり)のある料理道具 ～移動式釜浅商店～』を2020年2月13日[木]～2月15日[土]の3日間にわたり開催いたします。1300年もの歴史があり、自然や食材に恵まれ、志賀直哉をはじめとする文人たちも愛した城崎温泉で、釜浅商店選りすぐりの“良理道具”を販売いたします。

【理のある料理道具 ～移動式釜浅商店～】

会 場：MMM

住 所：〒669-6101 兵庫県豊岡市城崎町湯島537

会 期：2020年2月13日[木]～2月15日[土]

営業時間：2月13日[木] 15:00～18:00 / 2月14日[金] 11:00～22:00 / 2月15日[土] 11:00～16:00

企画コーディネート：HOW INC.

●イベント

2月13日[木] 15:00～18:00 道具体験会

「釜浅のごはん釜」で炊いたごはんの試食や実際に道具をお試しいただくことができる道具体験会を実施いたします（無料・どなたでもご参加いただけます）。ごはんの炊き上がり時間：17:00

2月14日[金] 18:00～22:00 OFF. KINOSAKIで釜浅商店のスペシャルメニュー

MMM隣のレストランOFF. KINOSAKIさんにて、釜浅オリジナルアイテム南部浅鍋を使ったこの日だけの特別メニューを提供していただきます。ポップアップショップも22:00まで営業いたしますのでお食事の後もゆっくりお買い物していただくことができます。

2月15日[土] 11:00～14:00 (なくなり次第終了)

渋谷の人気焼肉店 炭火焼肉ゆうじさんの焼きすき&「釜浅のごはん釜」で炊いたごはん 販売（有料・限定50食）

※ご購入いただいた庖丁やおろし金への銘入れが可能です（無料）

参考情報：POP UP SPACE 「MMM」について

2019年3月1日に兵庫県豊岡市 城崎温泉にオープンしたPOP UP SHOP専用スペース。呼び方は決められていなく、「えむえむえむ」でも、「ムムム」でも「スリーエム」でも自由。

運営するのは、城崎温泉発出版レーベル「本と温泉」の立ち上げ等の“おせっかい”を行い、現在は城崎国際アートセンター」館長を務める田口幹也氏です。Puddleの加藤匡毅氏が設計を、命名とロゴデザインは、BOOTLEGの尾原史和氏が手がけました。

Instagram：https://www.instagram.com/mmm_kinosaki/

Facebook：<https://www.facebook.com/MMMkinosaki/>

2. 2020年3月より茅乃舎 西宮ガーデンズ店にて釜浅商店のアイテム取り扱い開始

化学調味料・保存料無添加の調味料・食品ブランド茅乃舎の西宮ガーデンズ店（兵庫県神戸市）で、2020年3月20日[金祝]より釜浅商店の料理道具が販売されます。西宮ガーデンズ店は、茅乃舎では初となる食の道具を展開する『茅乃舎の台所』という業態でワークショップや料理教室などのイベントも行っています。

【茅乃舎 西宮ガーデンズ店】

所在地：〒663-8204 兵庫県西宮市高松町14-2 阪急西宮ガーデンズ本館1階北モール

取り扱いアイテム：釜浅のごはん釜、姫野作本手打段付き鍋、行平鍋

販売開始：2020年3月20日[金祝]から

営業時間：10:00～21:00 定休日：西宮ガーデンズ営業日に準ずる

参考情報：茅乃舎

明治26年創業の醤油蔵を原点とする総合食品メーカー『久原本家』が展開する化学調味料・保存料無添加の調味料・食品ブランド。自然食レストランやレシピ提案も手がけている。高品質な食品づくりで多くの方に愛され九州を中心に全国に展開している。

茅乃舎さんが発行されている『てまひま』の2019年春号にて姫野作本手打段付き鍋をご紹介いただきました。



姫野作本手打段付き鍋

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、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。国内では、合羽橋の店舗の他にD&DEPARTMENT TOKYO、函館 蔦屋書店各店内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、2020年夏まで、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。なお、電話、FAX番号に変更はございません。ビル完成後は料理道具フロアは現・庖丁フロアのビルで、新しいビルの1Fを庖丁フロア（最上階にはキッチン付きイベントスペース）としてリニューアルオープン予定です。

[公式web site] www.kama-asa.co.jp

[公式Facebook 合羽橋店] www.facebook.com/kamaasa.shoten/ [公式Instagram 合羽橋店] www.instagram.com/kamaasa_tokyo/

[公式Facebook パリ店] www.facebook.com/kamaasa.shoten/ [公式Instagram パリ店] www.instagram.com/kamaasa_paris/

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・齋藤 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（フリーランスPR） TEL 090-2319-5605 E-MAIL harudeguchi@gmail.com