



## オリジナル新商品

### 庖丁の切れ味が落ちにくい『庖丁にやさしいまな板 黒』



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、庖丁の切れ味が落ちにくく、コントラストがはっきりして食材が見やすい『庖丁にやさしいまな板 黒』を釜浅商店合羽橋店、パリ店、インショップ各店で発売を開始しました。

本製品は当社との共同開発により、岡山県倉敷市の株式会社天領まな板(代表取締役 山縣哲夫)の、木製のまな板のようなやわらかさで切れ味が落ちにくく、漂白剤の使用が可能な「ハイソフトまな板」と、食材とのコントラストではっきり見やすい「ハイコントラスト黒まな板」との特徴を併せ持つハイブリッドな商品が実現しました。

庖丁にやさしく、衛生的で安心、さらに食材が見やすく使いやすいまな板で、端材などを活用した『チョコット』サイズから特大まで、家庭から業務用まで幅広くお使いいただける5サイズ展開となっております。厚みがあり、表面の削り直しも可能ですので、長くお使いいただける商品です。

#### 〈商品概要〉

商品名：庖丁にやさしいまな板 黒

発売日：2020年3月より発売中

素 材：酢酸ビニル(耐冷温度：マイナス30度 耐熱温度：70度)

サイズ・価格：①チョコット：L24cm×W10cm×T2cm 1,290円(税抜き)  
②小：L30cm×W20cm×T2cm 4,000円(税抜き)  
③中：L40cm×W25cm×T2cm 6,900円(税抜き)  
④大：L48cm×W30cm×T2cm 10,000円(税抜き)  
⑤特大：L60cm×W35cm×T2cm 14,500円(税抜き)

※4/1より公式オンラインショップ(<https://kama-asa.com/>)がオープンしました。当商品はこちらからもご購入いただけます。また、各SNSでは『おうちごはんを楽しもう』キャンペーンを開催中です。ご自宅で過ごすことが多くなってきた時だからこそ、心も体も健やかであるために、釜浅商店では【食べること】【料理をすること】をとことん楽しむことをご提案していきます。



## 〈特徴〉

### ①プラスチックよりやわらかく、庖丁の切れ味が落ちにくい

酢酸ビニル製で、一般的なポリエチレン製のプラスチックと比べると同じ合成樹脂製でありながら柔らかく、木製のまな板のような刃の当りで、庖丁の刃を傷めにくく、切れ味が落ちにくくなっています。

### ②漂白剤が使える、衛生的

プラスチックのまな板と同様に各種食器用洗剤やアルコール、各種除菌、漂白剤（食器用に限る）の使用が可能で、衛生面でも安心してご使用いただけます。

※食洗機の使用は変形する恐れがございますのでご使用いただけません。

※熱による変形が起きる可能性がありますので、本体の煮沸や熱湯をかける事はしないでください。

### ③黒色でコントラストがはっきりし、食材が見やすい

白いまな板では見えにくい食材も、黒色にすることでコントラストがはっきりして鮮やかに見やすくなります。また、くすんできても目立ちにくく、釜浅商店オリジナルカラーの黒はスタイリッシュで様々なキッチンとの相性が良いです。それだけではなく切ったものが見えやすく、異物の混入も防ぎやすいことも特徴です。

### ④厚み2cmで耐久性よく削り直しも可能

全5サイズ厚さ2cmでクッション性もよく、従来のプラスチックに比べると粘りがあるので反りにくく耐久性があり、表面の削り直しも可能で、長くご使用いただくことができます。（有償となります）

## <天領まな板について>

岡山県倉敷市児島でまな板を中心に業務用の調理器具（まな板、押し型、魚串打ち器、包丁置き、ラップラクンさび止め等）の製造販売をしている調理道具専門メーカー。

所在地：〒711-0917 岡山県倉敷市児島味野上1丁目1225

## 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に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、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。

※2020年夏にオープン予定のビル建て替え工事に伴い、現在は庖丁フロアの2階を料理道具フロアとして営業しています。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](http://www.kama-asa.co.jp) [公式onlineshop] <https://kama-asa.com/>

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

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

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