



プロ仕様の耐久性・耐熱性に優れた料理道具店こだわりのミトン 3社コラボの『釜浅のデニムミトン』新発売



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、プロ仕様の耐久性・耐熱性に優れ、見た目も兼ね備えた『釜浅のデニムミトン』の発売を開始しました。

釜浅商店の「良理道具」の代表でもある南部鉄器や鉄打出しフライパン、打ち出し北京鍋、アルミフライパンなどには、調理中に柄の部分が素手で触ることができない程熱くなるものもあります。そこで、それらを安心してお使いいただくために、しっかりホールドできる安全なミトンをオリジナル商品として新開発しました。

新商品『釜浅のデニムミトン』は、耐久性と耐熱性に優れ、利き手を選ばず掴みやすい形状を追求。ブラックデニムによる釜浅商店らしいカラーリングで、他の道具と合わせてキッチンに置きたくなるような見た目も兼ね備え、使い込むほどに出る風合いにも愛着を持ってお使いいただけるアイテムです。

開発にあたり、『研ぎ師エプロン』『釜浅のデニムナイフロール』に続いて第3弾となる株式会社ジョンブルのユニフォームライン「makerhood」(本社：岡山県倉敷市児島)に加えて、手袋産地で産地に根差した技術をベースに様々な手袋の企画を手掛ける株式会社tet。(本社：香川県東かがわ市)との3社共同での取組みを行ないました。プロの料理人の方からご家庭まで幅広くお使いいただける、料理道具店としてのこだわりがたっぷり詰まったミトンが誕生しました。

<特徴>

1.外側は耐久性の高いデニムを使用。キッチンに置きたくなる見た目に。

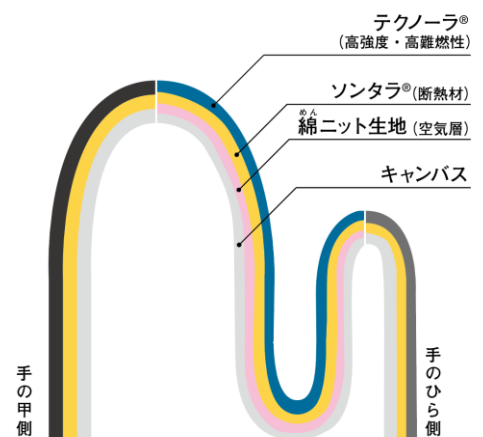
釜浅商店では「良い道具には、良い理(ことわり)がある」という理念のもと、使いやすく永く使える料理道具をセレクトしています。その考え方に基づいて耐久性を重視し、使うほどに自分になじみ、愛着が感じられることも大切に考えて、外側には耐久性の高いデニムを採用しました。ブラックデニムにすることで、釜浅商店らしいカラーリングに。汚れも目立にくく、使い込むほどに風合いが出てきます。ループ付きなので、キッチン周りに掛けることが可能です。

2.内側は特殊素材を使用。外側との組合せでより高い耐熱性を可能に。

手のひら部分には、消防士用手袋にも多く使われている高強度、耐熱性、耐切削性等を備えた特殊繊維テクノーラ®を採用、約420℃までの耐熱温度を可能にしました。そして断熱効果を高めるため生地内側には、ソフトな風合いながら高密度で低発塵という特長を併せ持つ不織布ソントラ®をボンディング。厚手になりすぎず操作性を保てることに加え、ほつれ防止による生地強度アップも実現しています。※素材の耐熱温度となります。420℃まで手を入れて作業ができるということではございませんのでご注意ください。

3.掴みやすい3本指型+オープンにも安心の手袋型

2本指型に比べて、より細かな作業を行いやすい3本指型を採用。手の動きにフィットし、掴みやすく握りやすい構造で、フライパンや北京鍋などの柄を安全にホールドできます。また、手首までしっかり隠れる手袋型なので、オープンにも安心してお使いいただけます。



4.利き手を選ばない左右兼用で着脱しやすい形状

右左どちらでも利き手を選ばず手にフィットするよう設計しています。5本指型より着脱しやすいので、調理中に急いで使用する際も直ぐにご使用いただけます。両手鍋やオープン皿などのオープン料理には2枚セットを両手でご利用いただくと安心です。

5.料理への糸クズ混入防止

生地のカット面や縫い目が手に直接触れないようオール内縫いで仕上げしており、料理への糸クズの混入を防ぎます。

〈商品概要〉

- ◎商品名：釜浅のデニムミトン
- ◎発売日：2020年5月27日より発売開始
- ◎素材：ブラックデニム・キャンバス・テクノーラ®・ソントラ®・綿ニット生地
- ◎サイズ：フリー（男女兼用・左右兼用）全体：縦 約24cm×横 約14cm
- ◎価格：1枚・・・6,600円（税込み） / 2枚セット・・・12,100円（税込み）
- ◎企画：makerhood ◎製造：株式会社 tet.
- ◎取扱店：釜浅商店 合羽橋本店、パリ店、D&DEPARTMENT TOKYO内インショップ、釜浅商店公式オンラインショップ



参考情報：tet.(テト) とは

香川県東かがわ市にて手袋を中心に、手にまつわるオリジナル商品を展開。国内の手袋生産90%のシェアを誇る日本一の手袋の産地、香川県東かがわ市発の新プロジェクトとして、2016年にtet. (テト) をスタート。産地に根付く多様な技術をベースに、様々な手袋を企画販売しています。tet.というブランド名は、手袋がとても繊細な手仕事を通じて生み出されていることから、あらゆるものを生み出す『手』に着目し、『手と、』その先に広がる様々な物語を伝えていくという想いを込めて名付けられており、ものづくりの背景を伝えていく活動にも取り組んでいます。

[テト.公式web site] <https://te-t.jp/> [テト.公式オンラインストア] <https://store.te-t.jp/>

[テト.公式Facebook] <https://www.facebook.com/tet.jp/>



参考情報：makerhood (メーカーフッド) とは

岡山県倉敷市児島で1952年に創業したジョンブルは、ワークウェアの製造から始まり、現在ではワークウェア、ジーニングをベースとしたカジュアルウェアを企画・生産。約60年の歴史の中で培われてきた技術、児島という日本有数の繊維の街、ジーニングの本拠地という立地を活かし、オリジナリティのある素材や加工を開発、自社工場生産された品質の良いものをお客様に届けているブランドです。その中でも『makerhood』では、ユニフォーム製作を中心に、実際のものづくりを体験していただけるイベントや、専門のマイスターの方々とコラボ製作したエプロンをプロデュースするなど幅広い範囲で活動をしています。

[ジョンブル公式オンラインストア] www.privatelabo.jp/

[メーカーフッド公式Facebook] www.facebook.com/makerhood.produced.by.johnbull/



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。

※合羽橋店は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 [公式onlineshop] <https://kama-asa.com/>

[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/Kama-Asa-923338727747216/

[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