



一緒に成長し、永く使える

『釜浅のこども庖丁』新発売（7月1日）



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、**料理を始めるお子さまに向けて、大人になっても永く使えるオリジナル商品『釜浅のこども庖丁』**を2020年7月1日（水）より発売開始いたします。

“良理道具 = 良い道具には、良い理（ことわり）があります。”を理念に掲げる釜浅商店では、日本各地の庖丁産地から良い理のあるものだけを選び抜き、和・洋庖丁合わせて約30種類、1,000点以上の庖丁を取り扱っています。職人によって一本一本丁寧に作られる庖丁は、砥石で研いで永くお使いいただけるものばかりです。

これから料理を始めるお子さまたちに、庖丁を通じて、料理の楽しさと、道具を大切にする心を育てたいとの思いから、“一緒に成長する庖丁”というコンセプトで『釜浅のこども庖丁』を開発しました。刃物の生産量日本一を誇る岐阜県関市の庖丁メーカーとの共同製作により、プロ仕様の鋼材を使った本格派でありつつ、お子さまへの安全性を考慮した形状を実現。研ぐことで切れ味を永く保ち、大人になってもペティナイフとして使えます。お子さまの成長に合わせて、庖丁も成長し、そして料理も上手になっていく、そんな料理道具を目指しました。

尚、当商品の売上の一部は、日本の豊かな食を未来へ伝えたいという願いを込めて、お子さまを取り巻く社会問題や食育などに携わる取組みや団体への支援に役立てていきます。

〈特徴〉

①利き手を選ばず、食材の繊維を潰さず切れるプロ仕様の鋼材を使用

刃の中心部には「研ぎやすさ」と「切れ味の持続性」のバランスが良い「V金1号」（ステンレス系）というプロ仕様の鋼材を使用しています。割込みという構造により、左右対称に刃が付いているため利き手を選ばず左右兼用でお使いいただけます。お子さまでも力まずに、繊維を潰さず食材を切ることができ、その切れ味に料理の楽しさを感じられるでしょう。

②安全性と実用性を考慮した刃の形状

刃の大きさは、肉・野菜用の家庭用万能庖丁とされる三徳庖丁より少し小さく、お子さまが扱いやすいサイズです。通常は鋭利な「切先」と「アゴ」を丸めて安全性に配慮しつつ、本来の庖丁の用途も考慮してジャガイモの芽を「アゴ」でえぐる機能は残しています。

③持ちやすさと衛生・耐久性を考慮したハンドル（柄）

小さな手でもフィットしやすいようハンドル（柄）は細めに。刃と柄の間にツバ（口金）を付けることで柄に水が染み込みにくく衛生的で、柄が傷みにくいので耐久性にも優れています。

④一緒に成長し、大人になっても使える庖丁

研ぎ易く切れ味を永く保つ鋼材と構造のため、砥石で研ぐことで何度でも切れ味を戻すことができます。お子さまの成長に合わせて、庖丁も成長し、大人になったら『ペティナイフ』としてお使いいただける形状を考えました。永く使うことで愛着が湧き、自分だけの道具へ育てる喜びや、モノを大切にする心を育むことができます。庖丁の変化と共にお子さまの成長を感じていただけることでしょう。

⑤開け閉めしやすく安全に取り出しやすい専用パッケージ

保管ケースとして使用できるよう、開け閉めしやすく、取り出す際に中身が飛び出しにくいボタンロック付きパッケージ。中面には各部の名称を楽しく覚えらるイラストが付いています。



〈商品概要〉

- ・商品名：釜浅のこども庖丁
- ・庖丁サイズ：刃渡り14.5cm 全長25cm
- ・箱サイズ：L 7.5cm×W30cm×T3cm
- ・刃の鋼材：V金1号(ステンレス系)
- ・ハンドル：黒合板・口金付き
- ・形：割込み小三徳
- ・利き手：左右兼用
- ・産地：岐阜県関市
- ・推奨年齢：小学生以上
- ・価格：6,500円(税抜き) /7,150円 (税込み)
- ・発売日：2020年7月1日
- ・取扱店：釜浅商店 合羽橋本店、パリ店、
釜浅商店公式オンラインショップ

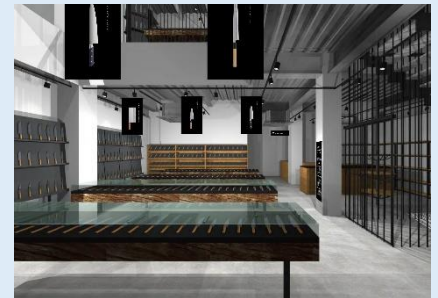


※庖丁のお名前入れを行います(無料)。

※有料で庖丁の研ぎ直しも行います。

合羽橋本店 7月下旬に新ビル竣工

釜浅商店合羽橋本店の2棟のビルのうち2018年まで料理道具フロアとして営業していた北側のビルの建替新築工事が終了し、まもなく竣工いたします。
新ビルでは、1・2Fは、これまで以上に接客スペースを拡張・充実させた「庖丁売場」として7月下旬にオープンする予定です。4Fにはキッチンスペースを兼ね備えており、秋頃よりイベントやレンタルスペースとして運営していく予定です。
合わせて、南側のビルは、1・2Fを「料理道具売場」としてリニューアルオープンいたします。「良理道具」をさらに多くの皆さまへお届けするべく進化した釜浅商店にどうぞご期待ください。



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。

[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