

合羽橋の新たなランドマークを目指す  
**創業112年を迎える合羽橋「釜浅商店」の建替新築ビルが完成**  
**2020年8月7日[金] リニューアルオープン**



「良い道具には良い理（ことわり）がある」を理念とする合羽橋の料理道具専門店 釜浅商店（創業明治41年 代表取締役 熊澤大介）は、2020年8月7日[金]に全面リニューアルオープンします。

2棟あるビルのうち、右側のビルを建替新築しました。ブランドカラーである黒で統一し、外観はシックでありながら店内は非常に明るい設計に。1・2階は庖丁売場となり、前のイメージを踏襲しつつ、庖丁が際立つシンプルなデザインで売場面積を拡充しました。4階には、キッチンを備えたイベントスペースが誕生し、ポップアップレストランや料理道具に関するワークショップ、セミナーの開催も予定しております。

合わせて、左側のビルも1・2階を料理道具売場に内装をリノベーション。「釜」をモチーフにした什器を配置するなど前のイメージを踏襲しつつ、さらなる充実を図ります。

“良理道具”との新たな出合いの場を創造し、合羽橋の新たなランドマークになることを目指します。

**【オープンに寄せて 釜浅商店 代表取締役社長・4代目店主 熊澤大介】**

タイル張りや角丸、縦長の窓がチャームポイントだった先代のビルは、1973年から45年間、僕たち釜浅商店の営みを見守り続けてくれました。たくさんのお会い、学び、気づき、発見、喜び、感謝、そこで経験したすべてのことは僕たちの心にしっかりと刻まれ受け継がれています。2020年8月、生まれ変わった新しいビルは庖丁売場として、改装しリニューアルした料理道具売場と共に皆様をお迎えます。日々周りの人を思いやることの尊さを感じているこの時期に新たなスタートを切る意味を真摯に受け止めています。丁寧にゆっくりと料理をすることで心が満たされ、幸せな時間が過ごせる、この新しくなった二つの売場から“良理道具”を通して、そんなことを今まで以上にお伝えできるように、より一層努めていきたいと強く思っています。



Photo: Mana Miki

**施設概要**

所在地 [庖丁売場/新ビル] 〒111-0036 東京都台東区松が谷 2-24-1

[料理道具売場] 〒111-0036 東京都台東区松が谷 2-23-9

床面積 [庖丁売場] 204㎡ [料理道具売場] 139㎡

営業時間 10:00 - 17:30 (年中無休 / 年末年始を除く)

電話番号 03-3841-9355 (代表・料理道具売場) / 03-3841-9357 (庖丁売場)



## 庖丁売場（右側ビルの1・2階）4階建て

〈建築〉

釜浅のブランドカラーである黒で統一させ、「良理道具」という理念を体現するかのような建物へと生まれ変わりました。1・2階のファサードはガラス張りで、外観はシックな黒でありながら店内は非常に明るい設計となっています。

設計：長沼アーキテクト株式会社

〈インテリア〉

以前から什器に多用していた異形鉄筋を手すりや売場全体に用い、リニューアル前のイメージを踏襲しつつ、庖丁が際立つようシンプルさを極めたデザインとなっています。

設計：株式会社KAMITOPEN 一級建築士事務所

〈ブランディングデザイン・店内サイン〉

「良理道具とお客様の大切な出会いを導く」をコンセプトに、印象的なファサードの黒い暖簾をアイコンにした「暖簾サイン」を展開し、店舗全体を一体感のある空間にまとめました。

デザイン：エイトブランディングデザイン

店舗のスペースが1フロアから2フロアとなって約290%増床し、広々とした売場となったことでゆっくりお買い物していただくことができるようになりました。1階は和庖丁、洋庖丁、砥石などを中心に約1000アイテム、2階には中華庖丁や麺切り庖丁など、主にプロの方がご使用になるアイテムが並びます。

また、同ビル4階には、キッチンとバルコニーを備えたイベントスペースが誕生し、今後ポップアップレストランやワークショップなどを行う予定です。



## 料理道具売場（左側ビルの1・2階）

内装は、右側のビルと同様に『株式会社KAMITOPEN 一級建築士事務所』が担当しています。以前の料理道具フロアで使用していた、「釜」をモチーフにした什器を配置し、売場イメージを踏襲しつつ新しく生まれ変わります。

1階は姫野作本手打鍋や山田工業所のフライパン、中華鍋、南部鉄器を中心とした釜浅を象徴する人気のアイテムが、2階には耐火レンガコンロや釜やかまどなど、レストランの厨房に並ぶ大型の合羽橋ならではのアイテムが中心に並びます。

〈ご協力会社〉

## 8 EIGHT BRANDING DESIGN

ブランディングデザイン

株式会社エイトブランディングデザイン

「ブランディングデザインで日本を元気にする」をコンセプトに企業のブランド開発、商品開発、店舗開発など幅広いジャンルでのデザイン活動を行う。独自のデザイン開発手法により、リサーチからプランニング、コンセプト開発まで含めた、一貫性のあるブランディングデザインを数多く手がける。2010年から釜浅商店のブランディングに携わる。[www.8brandingdesign.com/](http://www.8brandingdesign.com/)

## 長沼アーキテクト

建築設計（新ビル）

長沼アーキテクト株式会社

「建築とお金をデザインする」会社として、建築設計とファイナンシャルプランニングを一体的なサービスとして提供し、個人の住宅から法人の事業施設まで、さまざまな建築のデザインを行う。住宅ローンや事業性融資などの資金調達や、個人のファイナンシャル・プランニングや法人の事業計画のサポートなど、お金のデザインにも取り組む。[hnaa.jp](http://hnaa.jp)

## KAMITOPEN

インテリア設計

株式会社KAMITOPEN 一級建築士事務所

商業施設・学校・住宅（新築／リノベーション）など、国内外の幅広い分野で設計デザインをおこなっている。JCD デザインワード 銀賞、SDA賞 最優秀賞、AICA コンテスト最優秀賞、IDA（アメリカ）金賞、国際インテリアアワード APIDA（香港）優秀賞をはじめ、受賞多数。2011年4月にリニューアルオープンした際もインテリア設計を担当。[www.kamitopen.com](http://www.kamitopen.com)

## 創造系不動産

不動産コンサルティング

創造系不動産株式会社

不動産コンサルタント・高橋寿太郎氏が代表取締役を務める不動産仲介・建築不動産コンサルティング会社。不動産の仲介業務と、建築家・デザイナーとのコラボレーション案件を多く手がける。[www.souzou-kei.com](http://www.souzou-kei.com)

## 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。合羽橋・パリの店舗の他にD&DEPARTMENT TOKYO、米サンフランシスコPlaymountain EAST店内にインショップを運営。2020年4月にオンラインショップオープン。

公式web site [www.kama-asa.co.jp](http://www.kama-asa.co.jp) 公式オンラインショップ [kama-asa.com](http://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/)

### 新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた当店の取り組み

- ・店内入口に消毒液の設置いたします。
- ・スタッフは常時マスク着用いたします。
- ・出勤スタッフは毎朝検温し、37度以上は出社を自粛いたします。
- ・店内の定期的な消毒&換気の徹底いたします。
- ・お支払いの際の、現金やカードはトレーでお受け渡しいたします。
- ・買い物カゴの使用を中止いたします。

### 新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けたお客様へのお願い

- ・入店いただく際の入口の消毒液で手指の消毒をお願いいたします。
- ・マスクのご着用にご協力をお願いいたします（お持ちでない場合はお渡しいたします）。
- ・体調がすぐれない場合はご来店の自粛をお願いいたします。
- ・混雑時の入場制限へのご協力をお願いいたします。
- ・ソーシャルディスタンスへのご協力をお願いします。

### 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)