

プロ仕様を家庭で使いやすい厚さとサイズ展開に  
**釜浅商店オリジナル『銅厚手たまご焼器』登場**  
(6月1日より本格販売開始)



東京・合羽橋にある創業明治41年の料理道具店「釜浅商店」(東京都台東区、代表取締役社長：熊澤大介)は、ご家庭での調理しやすさを考えたオリジナルアイテム「銅厚手たまご焼器」を新発売いたしました。合羽橋本店とポップアップショップでの先行販売でのご好評を受け、6月1日より公式オンラインショップでも取扱いを開始、全国販売をスタートしました。

長引くコロナ禍で自宅でじっくりと料理を作る機会が増え、ご家庭で本格的な料理を作りたいというお声を聞くことが多くなりました。そこで、これまでふっくら焼き上がることで人気のプロ仕様の銅製たまご焼器を、ご家庭で使いやすい仕様に工夫し、釜浅商店オリジナルの「銅厚手たまご焼器」を開発しました。



左から：関西型10.5cm、関西型12cm、関東型15cm

銅は熱伝導が良いため熱のムラが起きにくく、短時間で均一にたまごに火が入るため、ふっくらとしたたまご焼きに仕上がります。今回、蓄熱性をさらに高める工夫として、銅の厚さを1.2mmから1.5mmにしました。熱の伝わりが柔らかくなり、よりムラが起りにくく、どこを切ってもふっくらとしたワンランク上の仕上がりに近づきます。焦げにくく、くっつきにくくなることで、扱いやすさも増します。また、たまご1個から作ることができるサイズを揃え、ご家庭での使いやすさに配慮しました。形状は長方形の関西型と正方形の関東型があり、関西型は何度も繰り返して巻くだし巻きに、関東型はお寿司でおなじみの厚焼きたまごにおすすめです。ご家庭でも気軽に本格的なたまご焼きをお楽しみください。

#### <商品概要>

商品名：銅厚手たまご焼器

発売日：2021年5月より発売中

素 材：本体 銅 (内面：錫溶着手引) ※IH使用不可 / 取手 木

サイズ・価格：関西型10.5cm	L33cm x W20cm x T3cm	560g	使用玉子：1-2個	7,700円(税込)
関西型12cm	L34.5cm x W12cm x T3cm	630g	使用玉子：2-3個	7,975円(税込)
関東型15cm	L33cm x W15cm x T3cm	690g	使用玉子：3-4個	7,700円(税込)

※長さは取手含む、重さはおおよそ。

製造元：丸新銅器株式会社 (新潟県燕市)

販売店：釜浅商店合羽橋店、釜浅商店公式オンラインショップ

## 〈特徴〉

### ①たまごと相性の良い銅製

銅は熱伝導が良いので均一かつすばやく熱を伝えることができ、これにより短い時間でたまごに火が入るため、ふっくらとしたたまご焼きに仕上がります。

### ②蓄熱性を高める厚さ1.5mm

通常1.2mm厚（弊社従来品）から1.5mm厚にする事で蓄熱性が上がり、熱の伝わりが柔らかくなり、熱のムラがより起こりにくくなります。

### ③内側は錫引き加工

銅は水や湿気で錆びると緑青（ろくしょう）が出る事がありますが本製品は内側に錫を錫溶着し、緑青が出にくい加工をしております。

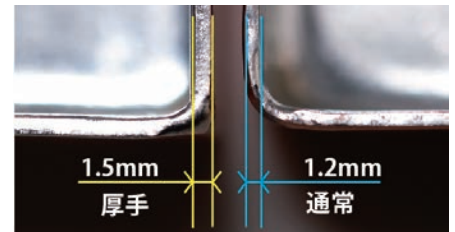
### ④家庭でも使いやすいサイズ展開

関西型10.5cmはたまご1個からでも焼けるのでお弁当にも使いやすいサイズです。

## <丸新銅器株式会社について>

新潟県燕市で銅製料理器具（うどんすき鍋、山菜鍋、ステーキカバー、たまご焼器）を製造販売をしている調理道具専門メーカー。

所在地：新潟県燕市小関字野中829番地5



関西型10.5cmを使用し、たまご1個で調理



## 庖丁売場ビル4階 キッチンスペースのご案内

昨年2020年夏に新しく建ったビル4階にキッチンスペースが完成。プロ仕様のシンプルなキッチンに白を基調とした空間は様々なシーンにマッチします。（床面積73平米＋テラス）

イベントや撮影などご利用をご希望の方、興味のある方は下記広報担当者までお問い合わせください。

## 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。

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、113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。

[ ブランドサイト ] [www.kama-asa.co.jp](http://www.kama-asa.co.jp)

[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Twitter ] [twitter.com/kamaasashoten](https://twitter.com/kamaasashoten)

[ オンラインショップ ] <https://kama-asa.com/>

[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。

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)