

カレースパイスレーベル「スペーススパイス」と釜浅商店の合同企画。  
**スパイスカレーと良理道具のイベント**  
**『Pop on SPICE』を開催**

イベント会期：2022年8月1日[月]～8月31日[水]



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、カレースパイスに関連した商品の企画・商品・販売を行うスパイスレーベル“株式会社スペーススパイス”と良理道具を使ったイベント『Pop on SPICE』を8月1日(月)～31日(水)の1ヶ月間開催いたします。うち、8月6日(土)～8日(月)の3日間は人気カレー店のシェフと異なるジャンルの料理人が日替わりで料理を振る舞うスペシャルイベント『スパイス釜バル』を実施し、暑い夏を盛り上げます。

**① 8月6日[土] 7日[日] 8日[月] の3日間はスペシャルイベント『スパイス釜バル』を開催**

スペーススパイスの人気スパイスキット『cook india』に参加している、東京の人気カレー店のシェフ6名と、異なるジャンルの料理人3名を招いて、日替わりでコラボレーション料理をご用意。お料理に合わせてお酒のペアリングも楽しんでいただける『スパイス釜バル』を3日間限定で庖丁売場4階のイベントスペースで行います。

和食、中華、日本蕎麦にスパイスを効かせると新たにどんな科学反応が生まれるか、スパイスカレー好きな方はもちろん、お料理が好きな方、お酒好きの方も新たな発見とともに楽しんでいただける3日間。期間中、合羽橋店料理道具売場と庖丁売場の営業時間を20時まで延長営業しますので、お買い物もお楽しみいただけます。また、18時～20時は音楽と一緒に楽しむいただけるDJタイムもご用意します。暑い夏にスパイスを効かせて刺激的に過ごしませんか。

**【スパイス釜バル概要】**

- ・開催日程：2022年8月6日 [土]・7日 [日]・8日 [月]
- ・開催時間：各日16:00～20:00  
※開催期間中、釜浅商店合羽橋店の営業時間も20:00まで延長
- ・会場：釜浅商店 [庖丁売場4階 イベントスペース]  
東京都台東区松が谷2丁目24-1  
(裏口よりエレベーターで4階にご入場いただけます)
- ・前売り券：7月12日 [火]より釜浅商店公式オンラインショップ特設ページにて発売 [kama-asa.com/item-list?campaignId=6554](https://kama-asa.com/item-list?campaignId=6554)  
※前売り券をお持ちではないお客様も当日ご参加いただけます。



DAY 1

## 8.6 [±] SPICE × JAPANESE

和食料理人 柳澤由梨氏、和魂印才たんどーる(初台)の塚本善重氏、カッチャルバッチャル(大塚)の田村修司氏によるスペシャルコラボプレート『**和魂印才混ぜ混ぜプレート**』を限定50食販売。お酒は、日本ワインやナチュラルワイン、ブルゴーニュを中心に扱うワインショップ**VIRTUS-WINE(神宮前)**がご用意。お料理に合わせてワインも一緒にお楽しみいただけます。

食材の国境を飛び越えて美味しい料理を生み出す塚本氏とごちゃ混ぜを意味する店名でもある田村氏、和食料理人の柳澤氏で、和の食材とスパイスを融合した特製プレートを提供。そして梅干しについての著書も出している柳澤氏特製、梅やスモシロップを使ったかき氷など夏ならではのメニューも登場します。

**[MENU] 和魂印才混ぜ混ぜプレート《限定50食》3,300円 ※事前チケット販売あり※**

実山椒入りのチキンピクルス、砂肝のスパイス炒め煮、枝豆ガーリッククミン・スルメイカと空心菜のココナッツ煮、羊肉とキノコの黒胡椒炒め、エビとホタテのアチャール・薬味モリモリ鰹の薬タタキ〜スパイスダレ付き〜、ナスのマリネ、野菜のじゃこ実山椒炒め、など計10品(予定)

- 他各シェフ単品料理各種 550円〜
- 特製カレー単品 550円〜
- デザート 550円〜
- ワインを中心としたお酒各種 550円〜

和魂印才たんどーる [tandoor1997.com/](http://tandoor1997.com/)

カッチャルバッチャル [instagram.com/katchar\\_batchar/](https://www.instagram.com/katchar_batchar/)

和食料理人 柳澤由梨氏 [www.instagram.com/yullysan/?hl=ja](https://www.instagram.com/yullysan/?hl=ja) VIRTUS-WINE [www.virtus-wine.com/](http://www.virtus-wine.com/)



和魂印才たんどーる 塚本善重氏  
カッチャルバッチャル 田村修司氏



和食料理人  
柳澤由梨氏



ワインショップ  
VIRTUS-WINE

DAY 2

## 8.7 [日] SPICE × CHINESE

中華料理店 O2 (清澄白河)の大津光太郎氏、HENDRIX(外苑前)の若林剛史氏、beet eat(喜多見)の竹林久仁子氏による実演形式のオリジナルピュッフェを50名限定で提供。お酒はイタリアのワインのインポーター **vinaiota(つくば)**がご用意。ピュッフェに合わせてワインのペアリングもお楽しみいただけます。厳選素材の味わいを活かした料理で人気の大津氏、冒険と遊びが入り混じったスパイス使いが特徴の若林氏、そして猟師であり料理人でもある、ジビエにも造詣が深い竹林氏による豪華なコラボレーションピュッフェはファンならずとも必見です。

**[MENU] オリジナルピュッフェ《限定50食》11,000円 ※事前チケット販売あり※**

O2チャーシューピリヤニ、O2 XO醬カレー、ツキノワグマ春巻き、スパイスカヌレなど各種(予定)

- ワインを中心としたお酒各種550円〜

HENDRIX [m.facebook.com/HENDRIX93OFFICIAL?\\_rd=1](https://www.facebook.com/HENDRIX93OFFICIAL?_rd=1)

beet eat [ja-jp.facebook.com/beet-eat-369902779706346/](https://www.facebook.com/beet-eat-369902779706346/)

O2 [gsc900.gorp.jp/](http://gsc900.gorp.jp/)

vinaiota [vinaiota.com/](http://vinaiota.com/)



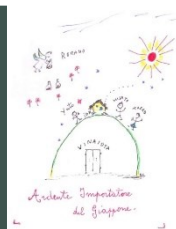
HENDRIX  
若林剛史氏



beet eat  
竹林久仁子氏



O2  
大津光太郎氏



ワインインポーター  
vinaiota

DAY 3

## 8.8 [月] SPICE × SOBA

手打ち蕎麦 吉(新井薬師)の立澤光太氏、ハバチャル(千歳烏山)の飯塚俊太郎氏、マロロガバワン(新井薬師)の磯邊和敬氏によるスペシャルコラボプレート『**BUCK WHEAT INDIA**』を限定50食販売。お酒は100年以上続く老舗酒屋坂戸屋(溝の口)の店主 武笠陽一氏が日本酒を中心にお料理にあったお酒をセレクトいたします。

立澤氏の作る「四角い蕎麦」に、アチャールなどおつまみ系も人気のお店、飯塚氏と磯邊氏の両名が作り今までにない新感覚なプレートを提供。また蕎麦に各シェフそれぞれのつけ汁でいただく蕎麦セットも登場。武笠氏セレクトのお酒とのペアリングもお楽しみに。

**[MENU] BUCK WHEAT INDIA(バックフィートインディア) 3,300円**

飯塚俊太郎氏、磯邊和敬氏で各4品、立澤光太氏の作る「四角い蕎麦」を合わせた計9品予定

- 他各シェフ単品料理各種 550円〜
- 特製カレー単品 550円〜
- 蕎麦セット(3種のつけ汁) 1,100円
- お酒各種 550円〜

ハバチャル [m.facebook.com/hubachar/](https://www.facebook.com/hubachar/)

マロロガバワン [xn--ja-jp-hb4dwiic58aka.facebook.com/hubachar/](https://www.facebook.com/xn--ja-jp-hb4dwiic58aka.facebook.com/hubachar/)

手打ち蕎麦 吉 [www.instagram.com/teuchisoba\\_kichi/](https://www.instagram.com/teuchisoba_kichi/)

坂戸屋 [sakadoya-style.com](http://sakadoya-style.com)



ハバチャル  
飯塚俊太郎氏



マロロガバワン  
磯邊和敬氏



手打ち蕎麦 吉  
立澤光太氏



坂戸屋  
武笠陽一氏

価格は全て税込み表記となります。メニュー内容は当日変更になる場合がございます。

## ②8月1日[月] から1ヶ月間は、スペーススパイスのPOP UP SHOP を庖丁売場2階にて開催



プロのシェフが本気で監修しているスパイスキット『cook india』、カレー以外のインド各地の料理を家庭でも再現できるスパイスキット『unknown india』、食材の味わいが劇的に変化するスパイスのふりかけ『craft spice』、釜浅商店の良理道具と相性の良いスパイスなどを厳選して販売いたします。

- ・販売商品：COOK INDIA(12種)、UNKNOWN INDIA (6種)、レトルトカレー(6種)、クラフトスパイス(5種)、などご自宅やアウトドアでもお楽しみいただけるスパイスキット各種
- ・会 期：2022年8月1日 [月] - 8月31日 [水]
- ・会 場：釜浅商店 庖丁売場2階 東京都台東区松が谷2-24-1
- ・開催時間：10：00～17：30 (店舗営業時間に準ずる)  
※8/6-8は20:00まで延長営業

# スペース スパイス

### ■ スペーススパイスとは

カレースパイスに関連した商品の企画・開発・販売を行う、“スパイスレーベル”です。プロのシェフが監修するスパイスキット、冷凍カレー、レトルトカレーなどの商品企画から、イベントのプロデュースまで、幅広い業務を行っています。

WEB：[spacespice.co.jp/](http://spacespice.co.jp/)

オンラインショップ[spacespice.stores.jp/](http://spacespice.stores.jp/)

Instagram：[instagram.com/kosugiyu\\_sento/](https://www.instagram.com/kosugiyu_sento/)

### 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年の経験のもとに、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月にパリに初の海外支店をオープン。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 ] [kama-asa.com/](http://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/)

[globalオンラインショップ] [kama-asa-shoten.com/](http://kama-asa-shoten.com/)

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：齋藤・百合岡・宮野 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)