

料理道具専門店 釜浅商店が考える、究極のスタンダードを目指した洋庖丁

オリジナル新包丁シリーズ『amane』誕生

(11月24日[金] より合羽橋本店、ザ・コンランショップ 東京店他で販売開始)



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、**究極のスタンダードを目指したオリジナル洋包丁シリーズ『amane』を新発売いたします。**まずは第一弾として、三徳包丁、牛刀、ペティナイフを2023年11月24日(金)より合羽橋本店、パリ店、公式オンラインショップ、麻布台ヒルズタワープラザにオープンする“ザ・コンランショップ 東京店“にて発売を開始いたします。料理道具専門店として、色あせない普遍的な究極のスタンダードを追求、「THE 洋包丁」といったシンプルな見た目と使い心地にこだわりを詰め込みました。

釜浅商店はじめてのオリジナル包丁シリーズの商品名『amane』は、“普遍”の意味をもつ「あまねく(普く/遍く)」から名付け、永遠に変わることがない究極のスタンダードになること、また、“漏れなく・広く行き渡る”という意味も持ち合わせることから、多くの方に使っていただきたい、という願いを込めました。家庭から業務用まで幅広くお使いいただけるように刃の形や長さを変えて全24種類のラインナップを順次発売いたします。

製造は、刃物の生産量日本一を誇る岐阜県関市のメーカー「包丁のフジタケ」に依頼をしました。プロ仕様のステンレス鋼材を使用し、研ぎやすく滑らかな切り心地の刃に仕上げました。そして握りやすさを追求し丁寧に仕上げたハンドルは、衛生的で尚且つ、耐久性にも優れています。刃の裏側に刻印される釜浅商店のロゴマークは、釜浅でしか手に入らないこだわりの詰まった包丁の証。使うほどに手に馴染み、永く育てたくなる包丁シリーズの誕生です。

〈商品概要〉

□商品名

釜浅商店 オリジナル洋包丁シリーズ『amane』

□第一弾アイテム (計4種類)

・サイズ・価格

①三徳包丁/刃渡り175mm 全長300mm 20,790円

②牛刀210/刃渡り210mm 全長330mm 20,790円

③ペティナイフ120/刃渡り125mm 全長235mm 12,980円

④ペティナイフ150/刃渡り155mm 全長260mm 13,750円

※価格は全て税込み表記となります。 ※2024年8月までに全24種類を順次発売予定





- 刃の鋼材：V金10号(ステンレス系)
- ハンドル：黒合板・口金付き
- 利き手：右利き用（左利き用は受注販売）
- 産地：岐阜県関市
- 取扱店舗：釜浅商店 合羽橋本店、パリ店、公式オンラインショップ、ザ・コンランショップ東京店
※包丁のお名前入れを行います（無料）※有料で包丁の研ぎ直しも行います。
- 発売日：2023年11月24日(金)

<特徴>

1. プロ仕様のステンレス系鋼材を使用

刃に使用しているステンレス系の鋼材、V金10号は非常に硬度があり、粘り強い鋼の持つ特徴に近い性質を持ちます。しかし単に良い鋼材を使えば良い包丁ができるわけではありません。それを活かすため硬度を落とさずに焼戻し、割れが出やすい全鋼の鋼材でなんども丁寧に歪みを取り、なおかつ砥石を使って厚みを抜くという手仕事の真髄が、この包丁には詰まっています。

2. 滑らかな切り心地のハマグリ刃

ハマグリ刃と呼ばれる刃先に向けて徐々に薄くなり滑らかにカーブがかかった構造は、刃が薄く抵抗が少ないため、良い切り心地が永く続きます。永く使用することを前提とした丈夫な刃付けと、食材の切り離れが良く、滑らかな切り心地です。

3. 利き手に合わせた刃付けと研ぎやすい1枚鋼材

刃先は、初期設定は表7:裏3の割合で刃が付いており右利きの方が使いやすい刃先の角度になっています。1枚鋼材という構造でこのような刃付けで作られた包丁は使用者がお好みの割合で研ぎを変えることも自由にできます。たとえば、片刃に近い形状に研ぎ上げることで、より鋭利な刃に仕上げることが可能です。応用の幅が利きやすい構造だといえます。また製造工程でしっかりひずみをとっているこのシリーズは、使い続ける中でも安定した研ぎ心地で永く使用できます。※左利き用の包丁もご用意しております。

4. 握りやすさを追求し丁寧に仕上げたハンドル

握り心地の良さを追求し、金属と合板部分の隙間をなくすように丁寧に何度も何度も一本ずつ磨いたハンドルはつややかで丸みがあり、非常に手なじみがよい仕上がり。握った手に負担をかけずにストレスなく長時間使用できますし、手の小さな方にもおすすめです。握って初めて気が付くさりげないこだわりですが、使い手への気遣いが込められたハンドルです。

5. 衛生的で耐久性に優れたステンレスのツバ（口金）

刃と柄の間にツバ（口金）を付けることで柄に水が染みにくく衛生的で、柄が傷みにくいので耐久性にも優れています。またツバの材質はさびにくいステンレスを採用することで、シミや汚れをよりつきにくくしました。

6. 刃の裏側には釜浅商店のロゴマーク

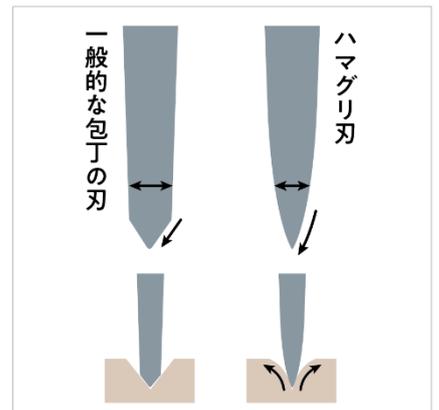
刃の裏側に釜浅商店のロゴマークを付けました。私たちのオリジナルへのこだわりの証です。釜浅でしか手に入らないこだわりの詰まった包丁の証です。

7. 全24種類の豊富なラインナップ

家庭から業務用まで幅広くお使いいただけるよう、刃の形や長さを変えて全24種類のラインナップが順次登場。2024年8月までに全てが揃う予定です。

8. 刃物の生産量日本一を誇る岐阜県関市にて製造

刃物の生産量日本一を誇る、岐阜県関市にあるメーカー“包丁のフジタケ”と共に開発を行いました。関市の中でも数少ない、包丁の製造工程のほとんど（研磨、ひずみ抜き、仕上げ、柄付けなど）を自社で行っています。その品質に国内外問わず、プロの料理人の方からも信頼が厚いメーカーです。



〈新規取扱いのお知らせ〉

①11月24日(金)オープン麻布台ヒルズ内「ザ・コンランショップ 東京店」に 釜浅商店常設コーナーが誕生



2023年11月24日（金）、麻布台ヒルズ タワープラザにオープンする「ザ・コンランショップ 東京店」内に釜浅商店の常設コーナーが誕生します。約1,300㎡というゆったりとした空間内で日本中、世界中から選ばれた、衣・食・住すべてにおいて、定番でも上質、日常だけど特別と思えるものを丁寧にお届けします。

釜浅商店コーナーには、釜浅の鉄打出しフライパンや初のオリジナル洋包丁シリーズの“**amane**”を含めたおよそ70種類を展開いたします。週末には釜浅商店スタッフによる包丁への名入れサービスなど行う予定です。

また、日本のザ・コンランショップとしては初めて、レストラン「Orby（オルピー）」を併設。ヘッドシェフには、「uguisu」 「organ」の店主、紺野真氏が務めます。紺野氏の愛用している釜浅の鉄打出しフライパンや包丁などレストランで実際に使われている料理道具もご購入いただく事ができます。

■店舗名：ザ・コンランショップ 東京店

■住所：東京都港区麻布台1丁目3番1号 麻布台ヒルズ タワープラザ3F

■開業日：11月24日(金)

■営業時間：ショップ 11:00～20:00

レストラン 11:00～15:00 (ランチ L.O.14:00)、17:00～23:00(L.O.フード21:00 /ドリンク22:00)

THE CONRAN SHOP. T C S .

《参考情報》ザ・コンランショップ

1973年、テレンス・コンランがイギリス ロンドンにオープンしたザ・コンランショップは、世界中から厳選した家具や照明、インテリア小物、ギフトに加え、オリジナルのアイテムも多く取り揃えるホームファニッシングショップ。インスピレーションの源や、新しい発見のあるアイテムとスタイリングを通して、日々の生活をより豊かに楽しむことを提案している。日本では、1994年に1号店を東京の新宿パークタワーにオープン、ザ・コンランショップの海外進出の幕開けとなる。現在は世界4カ国（イギリス、フランス、日本、韓国）に展開。2022年4月、株式会社コンランショップ・ジャパン代表取締役社長に中原慎一郎（ランドスケープ・プロダクツ ファウンダー）が就任。2023年4月、ザ・コンランショップでは世界初のローカル編集、アジアにフォーカスをしたショップ「ザ・コンランショップ 代官山店」をオープン。

■URL：www.conranshop.jp/

■Instagram：www.instagram.com/theconranshop.japan/

②ニューヨークにあるCIBONE Brooklynの1周年を記念して

釜浅商店ポップアップショップを開催



「食」を軸に持ちながら、美しい生活道具の数々を作家の想いや関係する生活文化と共に提案している**CIBONE Brooklynの1周年を記念したイベントを開催。11月3日(金)～9日(木)まで釜浅商店ポップアップショップを開催いたします。**包丁を中心とした選りすぐりアイテムを販売します。期間中ギフトにも喜ばれる日本語での銘入れサービスも予定しております。ポップアップショップ終了後も商品を継続して販売いたします。今後も現地にてイベントを定期的で開催していく予定です。

CIBONE

《参考情報》 シボネ

New Antiques, New Classics をコンセプトに長い時間軸に寄り添って「モノとつきあう」こと、そして自由な切り口で選んだ独自の魅力を放つモノたちを提案し、TokyoとBrooklynを拠点とするライフスタイルショップ。

人がものをつくる熱を、人と人の繋がりを、自分たちの手でコラージュしていきます。CIBONEは、モノを“選ぶ”だけでなく、自ら“つくりだす”意識を持ち、変容する世界に対して常に「新しさ」と「ユニークさ」を問い続けます。

■URL : <https://cibone-us.com/> ■Instagram : <https://www.instagram.com/cibone.brooklyn/>

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、115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

[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Twitter] twitter.com/kamaasashoten

[オンラインショップ] kama-asa.com/

[公式Facebook パリ店] www.facebook.com/Kama-Asa-923338727747216/

[公式Instagram パリ店] www.instagram.com/kamaasa_paris/

[globalオンラインショップ] 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 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