



株式会社 釜浅商店

PRESS RELEASE

釜浅商店 パリ店 オープン5周年記念

パリで日本文化を感じる特別プログラム「釜浅ウィーク」を開催

イベント会期：2023年5月22日(月)-27日(土)



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)は、より多くの方に日本の料理道具の良さを伝えたいという思いから、2018年5月に初となる海外店舗をフランス・パリにオープンしました。そして多くの有名シェフを輩出し美食家が集う「食」の発信力の高いこの地で、現地の料理と料理道具を愛する沢山の方に支えられ2023年5月に5周年を迎えます。そこで感謝の気持ちを込めて5月22日(月)から6日間「釜浅ウィーク」と題し、毎日釜浅商店ならではのプログラムをパリ店およびパリ市内のレストランにて開催します。

パリ店では5周年を記念して、日本を感じるプログラムをご用意

■5月22日(月) 15:00-19:00 オープニングパーティ at 釜浅商店 パリ店

東京・浅草で大人気の焼鳥店「焼鳥トリピアン」を経営する半田聡氏がパリ店にて、本物の日本の焼鳥を振舞います。また神奈川県川崎の酒店「坂戸屋」から日本酒伝道師・武笠陽一氏も渡仏し、日本酒の楽しみ方、温度の違いによる味わい方などをご紹介します。※招待制、無料

■5月24日(水)15:00-19:00 餅つき大会 at 釜浅商店 パリ店

臼と杵を使っての餅つき大会を実施。「ハレの日」には餅で祝う日本独特の伝統文化、餅つきを体験できます。※予約不要、無料

■5月26日(金)11:00-12:30/14:30-16:00 味噌のワークショップ at 釜浅商店 パリ店

発酵食品に関する料理本を何冊も出版している、料理家真藤舞衣子氏を講師にお招きして、フランスの家庭でも簡単に作れる、ひよこ豆を使った味噌作りのワークショップを開催。

※要予約、料金: 96€TTC

お申し込みは contact@kama-asa.fr か、または店頭、お電話01 75 42 91 09へ直接お問い合わせください。



半田 聡 氏

2013年に「焼鳥トリピアン」を浅草に設立し、2015年から2017年まで3年間ビブグルマンを受賞。2022年に創業10年を迎えた。



武笠 陽一 氏

創業1902年神奈川県川崎の酒屋「坂戸屋」5代目店主。日本酒の伝道師として各種メディアでその魅力をわかりやすく伝えている。



真藤 舞衣子 氏

料理家、発酵研究家。料理を通じて環境を考えた暮らし方や食事を提案。最新著は『発酵美人になりませう』(宝島社)

料理道具好きの人、お酒好きの人、食道楽の人へスペシャルコラボ・ディナーを開催

パリで釜浅商店の料理道具を普段から愛用くださるレストランとスペシャルコラボディナーを開催します。包丁や焼台など日本の料理道具を使って作られる料理を存分にお楽しみいただけます。



■5月23日(火) エリック・トロション氏×釜浅商店 at Solstice(ソルスティス)

ミシュランの星付きレストラン「Solstice」のシェフで、M.O.F(フランス国家最優秀職人章)のエリック・トロション氏と釜浅商店とのコラボディナー。釜浅商店の料理道具を使った、彼の世界観と情熱を発見するこの日だけのスペシャルな料理をお届けします。

※要予約：お申し込みは<https://solsticeparis.com>、店頭もしくはお電話:+33(0) 9 88 09 63 52にて直接お問い合わせください。

エリック・トロション氏

パリ生まれ、パリ在住。旅行好きで、インド、レバノン、中国、韓国、シンガポール、タイ、そして日本(おそらく彼が最も魅了された料理イベント)へと、仕事で多くの冒険を続けてきました。こうした海外での経験が彼のクリエイティブな才能を育み、2011年にはMeilleur Ouvrier de France(フランス国家最優秀職人章)を受賞しています。2019年6月、韓国人の妻でレストランマネージャーのリュウ・ミジンとともにパリ5区の中心部に「ソルスティス」をオープン、2020年のミシュランガイドで一つ星を獲得しました。



■5月26日(金) 西英樹氏×釜浅商店×坂戸屋 at PILGRIM(ピルグリム)

西英樹氏のフランス料理、釜浅商店の料理道具、日本酒伝道師武笠陽一氏の日本酒で紡ぐ一夜限りの特別メニュー。シェフがキッチンから飛び出して、みなさまの前でサーブしてくれます。フランスの食材を備長炭で火入れし、日本食の調理法を取り入れたフランス料理と日本酒との豪華なコラボレーションは特別な夜になること間違いありません。

※要予約：お申し込みはレストラン<https://www.pilgrimparis.com>か、店頭もしくはお電話:+33(0) 1 75 42 91 09にて直接お問い合わせください。

西英樹氏

松坂牛で有名な三重県松坂市で生まれ育つ。実家の和食屋の手伝いで本格的に料理の世界に入る。1998年に渡仏。その後、レストラン「Taillevent」(当時三つ星)で働き、Four Seasons George Vのメインダイニング「Le Cinq」(三つ星)で13年間働く。2014年に独立し、ネージュデテをオープン。2016年にミシュラン一つ星を獲得。2018年に2軒目のレストラン「Restaurant PILGRIM」をオープン。2019年にミシュラン一つ星を獲得。フランスの食材を備長炭を使って火入れをし、日本食の調理法を取り入れたフランス料理をお店で提供している。



■5月24日(水)-27日(土) 花田雅芳氏×釜浅商店×坂戸屋(24日と27日のみ) Pré HANADA (in Sushi OKUDA)

職人・花田雅芳氏がSushi OKUDAでPré HANADAを再開します。釜浅商店の料理道具使いに魅了されると同時に、固定観念を捨てた、新しい視点でテーブルウェアとして道具を提案します。伝統の上に成り立つ花田氏の斬新さをお楽しみいただけます。

※要予約：予約開始は<https://instagram.com/d.hanada>にてお知らせいたします

花田 雅芳氏

福岡出身。18歳から福岡の寿司屋で修行を開始。10年働いた後、渡仏。パリの「SUSHI-B」の初代シェフとなり開店1年で2017年にミシュラン1つ星を獲得(現在も継続中)。2022年退職後、独立準備しながら寿司の講習活動を行っている。2022年日本農林水産省からフランスにおける日本食普及の親善大使に任命される。



釜浅商店パリ店 概要

- ・オープン日：2018年5月14日(月)
- ・住所：12 Rue Jacob, 75006 Paris, France
- ・TEL：+33(0) 1 75 42 91 09
- ・メールアドレス：contact@kama-asa.fr
- ・営業時間：[月-土(水を除く)] 11:00-13:00・14:00-19:00 [水] 14:00~19:00 (日曜、祝日 定休日)
- ・主な商品：和包丁、洋包丁、南部鉄器、本手打ち鍋、棕櫚たわし、江戸びつ、飯台、七輪、炭、耐火レンガコンロ、砥石など

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) ※毎月月末は社内研修のため、営業時間が16:30までとなります

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/

ご購入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