

釜浅 商店

株式会社 釜浅商店

KAMA-ASA

PRESS RELEASE

釜浅商店 創業115周年記念

3日間限定の特別イベントを開催

会期：2023年6月23日(金)～6月25日(日)

SNSキャンペーン参加者を6月23日のスペシャルイベントにご招待



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、2023年9月に創業115周年を迎えます。創業以来、料理と料理道具を愛する沢山の方々に支えられて、これまで続けることができました。その感謝の気持ちを込めて合羽橋店にて6月23日(金)から25日(日)まで3日間の特別イベントを開催いたします。それに先立ち、6月1日よりSNSにて「#釜浅115」キャンペーンを実施し、ご参加いただいた方の中から10名様を6月23日のスペシャルナイトイベントへご招待いたします。

■6月23日(金)第1部 17:00-18:30 プレス発表会を実施

プレスの方を対象に、新・包丁売場ビル(2020年竣工)と、料理道具売場ビルの釜浅商店の2棟を特別プログラムでご案内するガイドツアーを開催。包丁売場では、新コンセプトの発表と、キッチンイベントスペースのお披露目、スペシャルな包丁研ぎ実演を行います。料理道具売場では曲物工房清水(岐阜県各務原市)代表、清水貴康氏によるオリジナル商品「釜浅の中華セイロ」の製作実演を実施。両売場をご覧いただきながら、115年目を迎えた釜浅商店の歩みとともにこれからの取組みなどの最新情報を紹介いたします。

※プレスの方のお申し込み方法

こちらのフォーム([釜浅商店115周年の会～良理道具と共に生きる～\(google.com\)](https://www.google.com))より6月16日までにご予約をお願いいたします。

お連れ様は1名様までとなります。お申込多数で定員を超えた場合は先着順とさせていただきます。

【プレス発表会 プログラム】

17:00～17:30 店主熊澤によるプレゼンテーション

17:30～18:30 店内ガイドツアー

- ・包丁売場ビル&4Fキッチンイベントスペース
- ・砥石専用アロマウォーター『砥香(とが)』を使用した包丁研ぎの実演
- ・「曲物工房清水」の職人・清水氏によるセイロ製作実演



■第2部 18:30～20:30 良理道具と食、そして音楽を楽しむスペシャルナイトイベントを開催

新・包丁売場のビル1棟を使って、パーティーを行います。料理はビストロ uguisu・organ のオーナーシェフ 紺野真氏による釜浅商店の料理道具を使ったこの日限りの特別メニューとワインをご用意。そしてDJに国内外で活躍している田中知之氏(FPM)をお迎えします。さらにミナペルホネンのデザイナー皆川明氏をお迎えし、和包丁を普段より愛用している紺野シェフと店主熊澤の3人で「和包丁」をテーマにクロストークを開催いたします。お料理と音楽を楽しみながら、新たな釜浅商店の良理道具の魅力をお届けします。

※プレス、ご招待者のみ。後述のSNSキャンペーン「#釜浅115」にご参加いただいた方の中から10名様を抽選でご招待します。





田中知之氏 (FPM)

音楽プロデューサー/選曲家として国内外で活躍。

FPM名義で8枚のオリジナルアルバムをリリース。多数のアーティストの楽曲プロデュースや、布袋寅泰、東京スカパラダイスオーケストラ、UNICORN、サカナクションなど100曲以上のRemixも手掛け、TVCM音楽、全米映画や海外ドラマ、演劇作品への楽曲提供も多数。DJとしては、国内の有名フェスは元より、米国のコーチェラ・フェスティバルなど海外の有名フェスへの出演経験も多数。各種商業施設やエンタテインメント・コンテンツの音楽～音響ディレクションも手掛け、東京2020オリンピック開閉会式では音楽監督を務めた。昨年度より洗足学園音楽大学「音楽・音響デザインコース」の客員教授に就任。

[FPM公式サイト] <http://www.fpmnet.com/>



紺野真氏 (uguisu / organ オーナーシェフ)

1969年生まれ、東京都出身。学生時代に渡米し、飲食店でアルバイトした経験がこの業界へ入るきっかけに。料理の世界はソムリエでスタート。そこで出会ったナチュラルワインを美味しく飲める店として2005年に三軒茶屋に「uguisu」をオープン。2011年に2店舗目となる「organ」(西荻窪)を開いた。両店とも常に満席の人気店

[Uguisu公式Instagram] www.instagram.com/uguisu

[Organ公式Instagram] www.instagram.com/organ_tokyo/



皆川明氏 (designer / founder)

1995年に「minä perhonen」の前身である「minä」を設立。

ハンドドローイングを主とする手作業の図案によるテキスタイルデザインを中心に、衣服をはじめ、家具や器、店舗や宿の空間ディレクションなど、日常に寄り添うデザイン活動を行っている。

デンマークのKvadrat、スウェーデンのKLIPPANなどのテキスタイルブランド、イタリアの陶磁器ブランドGINORI 1735へのデザイン提供、新聞・雑誌の挿画なども手掛ける。

[minä perhonen公式サイト] www.mina-perhonen.jp/

■釜浅の料理道具のある日常をSNSで投稿する「#釜浅115」キャンペーンを実施

6月1日(木)より公式SNS (Facebook・Instagram・Twitter) に釜浅の料理道具のある日常の様子を「#釜浅115」を付けて投稿いただくと、抽選で10名の方に6月23日(金)に開催するスペシャルイベント「115周年の会～良理道具と共に生きる～」レセプションパーティーにご招待いたします。

※詳細は釜浅商店の各種SNSにてお知らせいたします。

■6月24日(土)、25日(日) “本格的な曲げわっぱお弁当箱作りワークショップ”を開催 at 釜浅商店

釜浅商店のオリジナル中華セイロを作っている、曲物工房清水 (岐阜県各務原市) 代表の清水貴康氏による本格的な曲げわっぱのお弁当箱作りができるワークショップを開催いたします。



ワークショップ概要

- ・開催日：2023年6月24日 (土) 25日(日)
- ・時間：①10:00～12:00 ②15:00～17:00
- ・ご料金：11,000円 (税込)
- ・参加人数：先着各回8名様まで
- ・場所：釜浅商店 包丁売場4階イベントスペース
- ・申込方法：6月1日より公式オンラインショップ kama-asa.com/よりご予約開始



清水貴康氏 (曲物工房清水 代表)

大学卒業後、地元の信用金庫に10年間勤務。その後、モノづくりに従事する職人が軒並み減少しているという現実に直面し、その一助になればと考え、岐阜県立森林文化アカデミーに入学。在学中に曲物に出会い、曲物職人を目指す。2021年9月に「曲物工房清水」として創業。現在に至る

[公式HP] magemonoshimizu.com/

[公式Facebook] www.facebook.com/takayasu.shimizu.3/

[公式Instagram] www.instagram.com/wapper_shimizu/?hl=ja

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