

釜浅  商店

株式会社 釜浅商店

KAMA-ASA

PRESS RELEASE

ミナペルホネンとコラボレーションして作ったオリジナル和包丁
『人生包丁』発売

(2月17日[土]より伊勢丹新宿店で開催されるイベント「Dear Friend, Department」にて先行販売開始)
※2月16日(金)は三越伊勢丹グループのEMアイカード会員さま特別ご招待日



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、ミナペルホネンと共にものづくりを行ったオリジナル和包丁『人生包丁』を新発売いたします。2024年2月17日(土)～21日(水)に伊勢丹新宿店 本館6階 催物場にて開催されるイベント「Dear Friends, Department」にて先行発売を開始、イベント終了後に釜浅商店 合羽橋店、および、ミナペルホネン“call”にて順次発売を開始いたします。※2月16日(金)はEMアイカード会員さま特別招待日です。

日本で古くから使われてきた、“和包丁”は、片刃仕上げの包丁です。そのため、食材の繊維を無駄に傷つけず、切れ味良く、刃離れも良く、綺麗な切り口になります。また、出刃、柳刃、薄刃など、各用途に合わせて素材を引き立てることができます。言わば、美しく洗練された日本の食文化は、和包丁が支えてきたとも言えます。しかしながら、昨今では和包丁は減少を辿っています。

釜浅商店では、日本の食を豊かにしてきた“和包丁”を見直し、その魅力を現代の暮らしに合わせた形でお届けしたいという願いを込めて、ミナペルホネン皆川明氏とのものづくりをスタートさせました。テキスタイルを中心に家具や器など日常に寄り添うものを生み出すデザイナーであること、さらに、魚市場での経験や、食への深い造詣を持つ皆川氏とだからこそ、人生に永く寄り添える包丁ができるのではという想いがありました。

産地は、日本有数の和包丁の生産量を誇る、大阪の堺。独自の製法で600年以上の伝統を持つ堺では、「鍛造」「研ぎ(刃付)」「柄の製造」など、各工程ごとに熟練の職人が分業制で手作業をしています。堺の職人たちと釜浅商店が長年の信頼関係を築いてきたからこそ、熟練の技が凝縮されたこだわりの和包丁が完成しました。

鋼材にはプロ仕様のハガネを使用し、形状は片刃でもみんなに親しみのある三徳包丁にしました。握りやすさと耐久性にこだわった柄には、日本人に馴染みが深く、木のぬくもりを感じる「桜」を使用。刃の裏側には、釜浅商店のロゴとミナペルホネンを象徴する“choucho”をあしらったオリジナルのマークが刻印され、フェルト製の包丁ケースとレザー製の鞘(サヤ)が付いています。

研鑽を積んだつくり手によって生まれた、まさに『人生包丁』という名に相応しいこの包丁は、日々の料理を心地よいものに変え、美味しさに欠かせないパートナーのように育っていきます。“つくる人と使う人と共に生きる”という想いを込めた和包丁です。

今回のコラボレーションについて皆川氏コメント

魚市場に勤めていた頃、日に何度も包丁を研ぎながら鮪を何本も捌いていました。

今回釜浅さんと包丁をつくることとなり、大阪の堺市に和包丁ができあがるまでを見学にいきました。

長年の経験から生まれる繊細な手加減を、工程ごとに繋いで生まれる和包丁。

つくり手の想いが使い手の暮らしに繋がるように。そして何十年と日々の食を支える道具として。

物づくりの現場はいつも尊い人の営みを感じさせてくれます。そのような想いから『人生包丁』と名付けました。



<商品概要>

□商品名：minä perhonen - 釜浅商店 オリジナル和包丁 『人生包丁』

□内 容：片刃 三徳包丁 / 刃渡り約180mm 全長約310mm 価格：50,380円（税込）

minä perhonen レザーケース / フェルトケース 付き

□素 材：鋼材=白紙二号 / ハンドル=桜材（半丸柄）

□利き手：右利き用（左利き用は受注販売）

□産 地：大阪府堺市（鍛冶師：田中義一氏 / 研ぎ師：川北一平氏 / 柄職人：小浦周平氏）

□発売日・取扱店舗：2024年2月17日(土)~21日(水) 伊勢丹新宿店 本館6階 催物場「Dear Friends, Department」にて先行販売開始

※2月16日(金)は三越伊勢丹グループのEMアイカード会員さま特別ご招待日

会期終了後は、ミナ ペルホネンcall、釜浅商店 合羽橋本店にて販売

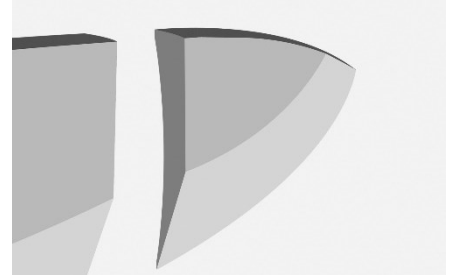
※無料で包丁研ぎが受けられるチケットが1枚付いています

※包丁のお名前入れを行います（無料）

<特徴>

1. 片刃で作られた和包丁

刃の形状は、片刃仕上げになっています。大きな特徴は2つあり、「裏すき」と「先細った刃形状」です。「裏すき」とは、裏面にあるくぼみのことをいいます。また「先細った刃の形状」とは、切先に向かって厚みを変化させることで、この2つの特徴が食材を無駄に擦らずに切ることができるため、劣化を防ぐことができるのです。食材の身離れが良く、綺麗な切り口となるのは片刃でつくられた和包丁ならではの特徴です。



2. 形状は片刃でもみんなに親しみのある“三徳包丁”

三徳包丁は日本の台所で一番身近な形の包丁です。片刃でもみんなに親しみのある形なら現代の暮らしにも取り入れやすいと考えました。片刃包丁の魅力を知る入口として、使いこなす楽しみとともに長く愛用いただけます。



3. “切れ味”と“刃持ち”に優れ、砥石で研ぎやすいハガネを使用

刃の鋼材は、包丁に使われる鋼材の中でも不純物が少ないハガネを使用。その中でも白紙二号は適度に硬いため切れ味の良さと刃持ちに優れ、砥石でも研ぎやすいため和包丁の中でバランスの良い鋼材といわれています。錆びやすくお手入れが必要なイメージのハガネですが、そのバランスの良さと、独特な切れ味が多くの料理人に愛されているプロ仕様の鋼材です。



4. 日本屈指の和包丁の産地、大阪府堺市で製造

600年以上の伝統がある日本有数の和包丁の産地、大阪府堺市で製造しました。問屋を中心とした「鍛造」「研ぎ（刃付）」「柄の製造」との分業制で現在でも職人が一本ずつ手作り仕上げる「打刃物」はそれぞれの工程でお互いが切磋琢磨することで、高品質な包丁を作りだしています。

5. 柄の形は握りやすい半丸柄で木のぬくもりを感じる桜材を使用

柄（ハンドル）には、腐食に強く硬めの桜材を使用。木目が細かく、目が詰まっていて光沢があり、耐久性が高いのも特徴です。手触りも良く、木のぬくもりを感じていただけます。また、長時間使用しても疲れない工夫として、握った時に上部は手に固定され、下部の半丸は指に優しくフィットする形状になっています。



6. 刃の裏側にはミナ ペルホネンと釜浅商店のオリジナルの刻印

刃の裏側には、釜浅商店のロゴの上にミナ ペルホネンを代表するデザインのひとつでもある“choucho”があしらわれたオリジナルのマークを刻印しました。私たちの“人生包丁”へのこだわりが詰まった証です。

7. ミナ ペルホネンオリジナル包丁ケース付き

オリジナルのパッケージに加え、吸気性、吸水性に優れたフェルト地に“choucho”の刺繍があしらわれた、オリジナルケースと、刃を覆うレザーケースも付いています。

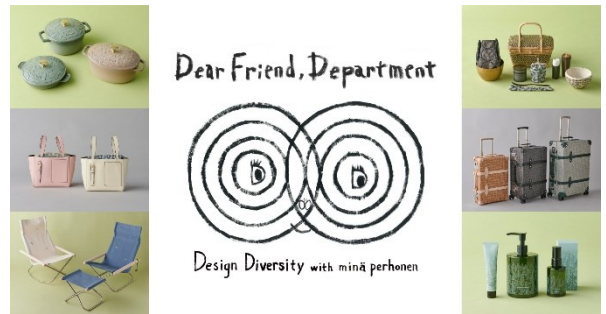
ハガネの包丁を錆びから守り、安心して収納していただけます。



〈先行販売イベント〉

Dear Friend, Department— minä perhonen in ISETAN SHINJUKU —

伊勢丹新宿店にミナペルホネンによる小さなデパートがオープンするというコンセプトの特別イベント。3回目の開催となる今回は、『Design Diversity』をテーマに、ミナペルホネンが国内外の歴史を重ねた素晴らしい物づくりをされているブランドと協業し、日々の暮らしに寄り添う幅広いコラボレーションアイテムが販売されます。当イベント内で、釜浅商店とのコラボ商品として『人生包丁』が先行販売され、ミナペルホネンの世界観の中でいち早く『人生包丁』を実際に手に取ってご覧いただくことができる機会です。会期中は釜浅商店のスタッフも店頭にて新商品の使い方やメンテナンスなどをご案内いたします。



『Dear Friend, Department — minä perhonen in ISETAN SHINJUKU —』

■期間：2月17日(土)～21日(水)

※2月16日(金)は三越伊勢丹グループのエムアイカード会員さま特別ご招待日

■場所：伊勢丹新宿店 本館6階 催物場

■URL：https://www.mistore.jp/shopping/feature/shops_f3/minaperhonen_sp

〈参考情報〉

ミナペルホネン

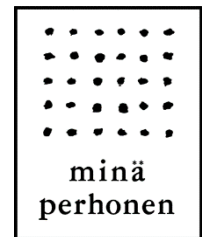
自然の情景や社会への眼差しからデザインを進め、日本各地の生地産地との連携により生み出されるテキスタイルを特徴とする。

衣服に始まり、インテリアへとゆるやかにデザインの幅を広げながら、時の経過と共に愛着の増すもの、日々の暮らしに寄り添うものづくりを目指す。

「minä」は「私」、「perhonen」は「ちょうちょ」を意味する言葉。蝶の美しい羽のような図案を軽やかに作っていきたいという願いを込めている。ブランドロゴは、「私(四角)の中のさまざまな個性(粒の集合)」を表す。蝶の種類が数え切れないほどあるように、デザイナーの生み出すデザインもまた、増え続ける。

■URL：www.mina-perhonen.jp/

■Instagram：www.instagram.com/mina_perhonen.jp/



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。

■Instagram：www.instagram.com/akira_minagawa725/



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。国内および海外向けのオンラインショップも運営しています。

[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X (Twitter)] twitter.com/kamaasashoten

[オンラインショップ (国内)] www.kama-asa.co.jp

[globalオンラインショップ] www.kama-asa.co.jp/en

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

[公式Instagram パリ店] 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：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 haru@deguchipr.jp