

ひもの新しい可能性を拓くレストラン 「Himono Dining かまなり」が12月中旬オープン



Photo : Kazuharu Igarashi

株式会社釜鶴（代表：二見 一輝瑠）はこの度、“ひもの新しい可能性を拓く”をコンセプトとしたレストラン「Himono Dining かまなり」を、2022年12月中旬、静岡県熱海にオープンいたします。

当社は、熱海で唯一自社製造している江戸時代から続くひもの屋です。毎日市場に足を運び、自らの目で納得した魚だけを仕入れています。

今回、熱海駅から徒歩15分ほどの、サンビーチにほど近い国道135号線沿いに位置する「釜鶴ひもの店 海岸支店」を全面リノベーション。レストランとして生まれ変わりました。この場所では、レストランのみならず、土産物を購入できるショップ、ひもの造りを体験することのできるワークショップコーナー、地下に源泉（市内11号「釜成の湯」）が湧いていることを活かした足湯コーナーを備え、熱海を丸ごと体験することができます。

先代より引き継がれてきた味や技を大切にしつつ、ひものへのイメージを新たに作る料理や商品、体験を提供することで、多くのお客様に駿河湾・相模湾の海の恵みを感じていただくとともに、ひもの可能性を感じていただきたいと思います。



江戸時代、漁民の生活を守るために立ちあがった義人「釜鳴屋 平七」。平七の三男鶴吉は、当社「釜鶴」を興し、今日まで親子五代の永きにわたりご愛顧をいただいています。また釜鳴とは、釜で湯を沸かしたり、飯を炊いたりする時などに、湯などが煮えたぎってたてる音を表す熟語。転じて、豊漁を意味する縁起の良い言葉です。先祖の屋号を頂き「かまなり」と名付けました。

レストラン

ひものをアレンジしたメニューを提供いたします。ひものイメージである「焼く」にとどまらず、「蒸す」「燻製する」「煮る」などの調理法を使った料理を通して、ひもの新しい可能性を提案して参ります。

ショップ

「釜鶴ひもの店」のラインナップとは異なり、「新しい可能性」を感じていただけるようなひもの・魚介類を用いた加工品、ひものを美味しく食べるための調味料類等を多数ご用意しております。

ワークショップ

太陽と潮風、海の恵みをいっぱい含んだ新鮮な地魚を用い、実際にひもの造りを行います。熟練した腕を持つプロの指導のもと、包丁の持ち方やさばき方、身の開き方、伝統的な魚の加工技術の工程を教わりながら実践します。

足湯

「かまなり」の地下にこんこんと湧く源泉を活かした足湯は、どなたでもご利用いただけます。熱海観光の休憩に、「かまなり」でテイクアウトしたバーガーやドリンクを手に、どうぞおくつろぎください。

○メニュー

海の恵みをいっぱい味わっていただけるプレートやひものを使ったスパイスカレーなど、ひもの新しい可能性を存分に感じていただけるメニューをご用意しています。地域の食材を使った飲み物、自然派ワインやクラフトビールなどのアルコール等もお楽しみいただけます。



○店舗概要

店舗名 : Himono Dining かまなり
所在地 : 〒413-0013 静岡県熱海市銀座町 11-6
TEL : 0557-81-2263
営業時間 : 8:00AM ~ 4:00PM
定休日 : 火曜日、水曜日
公式サイト : <https://kamanari.jp/>

○会社概要

会社名 : 株式会社釜鶴
所在地 : 静岡県熱海市銀座町 10 番 18 号
公式サイト : <https://www.kamaturu.co.jp/>
代表者 : 代表取締役 二見 一輝瑠



○協力会社

メニュー開発：株式会社 and recipe

飲食店プロデュース、雑誌でのレシピ連載の他、旅と食をテーマにしたサイトを運営。企業案件では、レシピ開発からスタイリング、撮影まで一貫して行う。また自社 EC でキッチン道具や書籍の販売、クリエイターのマネージメント事業なども行っている。 <https://andrecipe.tokyo/>

空間デザイン：Puddle Inc.

ホテル、オフィス、住宅、商業施設において、照明・家具・音響・植物など空間にまつわるすべての要素を設計する。すでに存在していた美しさや価値に目を向け、職人技術に敬意を払い、独自の視点から新たな体験をつくり出していくことを目指す。主な作品に「sequence MIYASHITA PARK」、[DANDELION CHOCOLATE]、「haccoba -Craft Sake Brewery-」など。 <http://puddle.co.jp/>

アートディレクション&デザイン：

MYDO LLC

アートディレクター・デザイナーの谷戸正樹が主宰するデザイン事務所。WEB制作を中心に、印刷物から空間、TVCMなども手がける。代表的な仕事に WIRED.jp (2012-2017)、mitosaya 薬草園蒸留所 (2016-) のWEBアートディレクション、G' s ACADEMY (2015-) のアートディレクションなど。 <https://mydo.llc/>

tento

2011年にグラフィックデザイナーの漆原悠一が立ち上げたデザイン事務所。ブックデザインを中心に、展示関連のグラフィック、サイン、パッケージ、カタログデザインなど、グラフィックデザインの領域で幅広く活動。近年は児童書のデザインも多数手がけている。2019年より事務所と同名の出版レーベルを立ち上げ、写真集や作品集など出版活動も行っている。 <http://www.tento-design.jp/>

総合プロデュース：株式会社 WAT

「健全な食と会話で、明るく思いやりのある街をつくる」をミッションに、街にあたりし価値を生む店やスペースをつくり、運営する。海外からの日本出店のプロデュースや、協働での店づくり、運営も行なっている。CAFE&HALL ours(大崎)、Marked(本所/渋谷)、KNAG(兜町)、Coffee wrights(蔵前/表参道)など。 <http://wat-inc.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社釜鶴 担当：二見 一輝瑠 TEL：0557-81-2172 E-mail：himono5daime@gmail.com