

## 明治41年創業、合羽橋の釜浅商店が初の料理教室「良理教室」をスタート

道具と食を学ぶ体験型講座、第一期講師に樋口直哉氏決定  
(2025年秋開講、8/4より募集開始)



東京・合羽橋にある創業明治41年（1908年）の料理道具専門店「釜浅商店」（東京都台東区、代表取締役社長：熊澤大介）は、新たな学びの場として、料理教室『良理教室（りょうりきょうしつ）』を2025年秋より開講いたします。

これは、釜浅商店が初めて主催する『道具と食を学ぶ体験型講座』です。“良い道具には、良い理（ことわり）がある”という釜浅商店の理念を体験として伝える場として今後も継続的な開催を予定しています。

第一期は9月～11月の全3回開催で、講師には、料理家・作家として幅広く活躍する**樋口直哉氏**を迎えます。旬の食材と道具の魅力を体験しながら、日々の料理が少し丁寧で楽しくなる「理（ことわり）」を学ぶことができます。

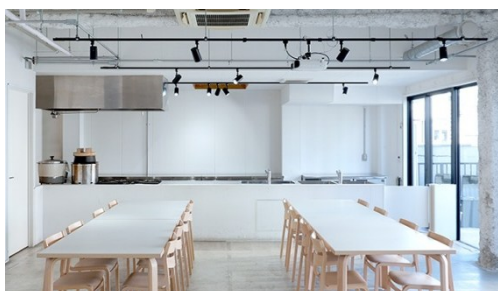
### ■「良理教室」について

『良理教室』は、釜浅商店が提案する体験型料理教室です。

包丁、鍋、経節削り器などの“良い道具”を実際に使いながら、料理を通じてその背景にある職人の知恵や技、素材との向き合い方を学んでいきます。本教室は、釜浅の道具を熟知する料理のプロを講師に招き、初心者の方からお料理好きの方まで、料理道具にご興味のある方ならお気軽にご参加いただける内容です。季節ごと・道具ごとにテーマを設け、継続的に開催していきます。



### ■良理教室の舞台：釜浅商店4階キッチンスペースについて



本講座の会場は釜浅商店 包丁売場4階のキッチンスペース。料理教室や撮影、イベントなどに対応した多目的空間としてビルの建替え時に新設されました。

広々とした実演用キッチンを備え、炭火焼台やフライパン、ごはん釜、包丁やまな板に至るまで、選び抜かれた良理道具を実際に使って、その魅力や使い心地を体感できる環境が整っています。

また、合羽橋の街並みを一望できるテラススペースも備えています。ただ「見る」だけでなく、「つくる」ことを通じて料理と道具の本質にふれる体験を提供しており、五感を使って楽しむ料理の時間と、丁寧な道具づかいの素晴らしさを伝える場所として、今後もさまざまな活用を予定しています。

## ■2025年 秋講座スケジュール（全3回）

《第一期講師：樋口直哉さん（料理家・作家）》



### ○第1回 | 9月20日（土）開催

#### テーマ：新米を美味しく味わう献立

#### 使用道具：釜浅のごはん釜

[kama-asa.co.jp/products/kama-asa-s-cast-iron-rice-cooking-pot](https://kama-asa.co.jp/products/kama-asa-s-cast-iron-rice-cooking-pot)

内容：新米の炊き方を丁寧に学びながら、旬の副菜を組み合わせた季節の献立をつくります。カマドに近い熱効率でごはんを炊くことができる釜浅のごはん釜で、お米本来の美味しさを引き出す“炊く”という技術と、炊飯道具の理（ことわり）に触れる回です。

《こんな人におすすめ》

- ・ 釜浅のごはん釜や土鍋などの炊飯道具に興味がある方
- ・ 美味しいごはんを炊くための「道具選びと使い方」を学びたい方
- ・ 道具の背景や理屈も含めて料理を深く理解したい方
- ・ 樋口直哉さんの考え方やレシピに関心がある方
- ・ 釜浅商店の料理道具を実際に使って体験してみたい方



### ○第2回 | 10月11日（土）開催

#### テーマ：包丁で引き出す素材の魅力

#### 使用道具：釜浅商店オリジナル洋包丁シリーズ“amane”

[kama-asa.co.jp/products/amane-santoku](https://kama-asa.co.jp/products/amane-santoku)

内容：素材の個性に応じた切り方を実践しながら、「切る」ことの意味や味わいの変化を学びます。包丁の構造や扱い方もレクチャーし、家庭での包丁使いがぐっと豊かになる内容です。amaneは、究極のスタンダードを目指した釜浅商店のオリジナル洋包丁シリーズです。滑らかな切り心地と丁寧に仕上げたハンドルのその使用感を直にご体感いただけます。



### ○第3回 | 11月8日（土）開催

#### テーマ：出汁の力で整える一皿

#### 使用道具：鯉箱・姫野作.本手打アルミ行平鍋

[kama-asa.co.jp/products/himeno-aluminum-yukihira-pan?variant=47171638165826](https://kama-asa.co.jp/products/himeno-aluminum-yukihira-pan?variant=47171638165826)

内容：鯉節を削るところから出汁を引く工程までを体験し、基本の和食の要となる「旨味」の扱いを学びます。行平鍋での繊細な火入れや、道具によって引き出される香り・味の違いを体感いただきます。

姫野作.の本手打アルミ鍋は、国内に数人しかいない手打ち職人による道具です。打出しで生まれる槌目が美しさと機能を両立しており、釜浅商店でも特に人気の道具です。

## ■第1期 募集要項

### 釜浅商店の良理教室 秋講座（第1期／全3回）

- ・ 日 時：第1回＝9月20日（土）／第2回＝10月11日（土）／第3回＝11月8日（土） 各回共に11:30～13:00
- ・ 会 場：釜浅商店 包丁売場4階 キッチンスペース（東京都台東区松が谷2-24-1）
- ・ 定 員：各回16名（予定）
- ・ 参加申込方法：第1回 8月4日（月）10:00～Peatixにて

<https://kamaasa-ryourikyousitsu01.peatix.com>

申込締切：9月13日（火）まで

※第2回・3回は開催約1ヶ月前より申込開始いたします。詳しくは釜浅商店のECサイトまたはSNS各種にてお知らせいたします。

- ・ 内 容：季節の料理3品の調理体験・試食・道具の解説
- ・ 参 加 費：各回8,500円（税込）
- ・ 持 ち 物：エプロン、手拭き、筆記用具
- ・ 対 象：道具や料理に関心のある方（初心者も歓迎）

※1回からのご参加も可能です。

※3回すべてご参加された方にはプレゼントがあります。





## 第一期講師：料理家・作家 樋口 直哉氏

服部栄養専門学校卒業後、料理教室勤務や出張料理人などを経て、2005年『さよならアメリカ』で群像新人文学賞を受賞し、デビュー。同作は芥川賞候補になる。作家として作品を発表する一方、食文化に関わる取材記事を執筆するほか、料理家として雑誌やテレビなどでもレシピを発表している。主な著書として小説『大人ドロップ』（2014年映画化）『スープの国のお姫様』、ノンフィクション『おいしいものには理由がある』、料理本『新しい料理の教科書』などがある。

普段から”ごはん釜”や包丁、行平鍋など多くの釜浅商店の料理道具を愛用している。

■公式Instagram [www.instagram.com/nao81519/](https://www.instagram.com/nao81519/)

■公式Youtube [www.youtube.com/@Naoya-cooking](https://www.youtube.com/@Naoya-cooking)

■公式X (旧Twitter) [x.com/naoya\\_foodlab](https://x.com/naoya_foodlab)

## 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：11:00-17:30 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  
定休日：水曜・日曜・フランスの祝日

ブルックリン店 住 所：38 Norman Ave, Brooklyn, NY 11222 営業時間：月-日 11:00-20:00

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月に初の海外支店のパリ店を、2025年4月に海外2店舗目となるブルックリン店をオープン。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。

公式ウェブサイト・オンラインショップ [kama-asa.co.jp/](https://kama-asa.co.jp/)

公式Facebook 合羽橋店 [www.facebook.com/Kamaasa.Tokyo](https://www.facebook.com/Kamaasa.Tokyo)

公式Instagram 合羽橋店 [www.instagram.com/kamaasa\\_tokyo/](https://www.instagram.com/kamaasa_tokyo/)

公式X (旧Twitter) [x.com/kamaasashoten?s=11&t=3ZdDNEIHLUhpWLEt6\\_7SQ](https://x.com/kamaasashoten?s=11&t=3ZdDNEIHLUhpWLEt6_7SQ)

公式YOUTUBE 合羽橋店 [www.youtube.com/@kama-asa3268](https://www.youtube.com/@kama-asa3268)

公式Facebook パリ店 [www.facebook.com/Kama-Asa-923338727747216](https://www.facebook.com/Kama-Asa-923338727747216)

公式Instagram パリ店 [www.instagram.com/kamaasa\\_paris/](https://www.instagram.com/kamaasa_paris/)

公式YOUTUBE パリ店 [www.youtube.com/@KAMA-ASA\\_PARIS](https://www.youtube.com/@KAMA-ASA_PARIS)

公式Instagram ブルックリン店 [www.instagram.com/kamaasa\\_brooklyn](https://www.instagram.com/kamaasa_brooklyn)

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](mailto: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](mailto:haru@deguchipr.jp)