

釜浅 商店

株式会社 釜浅商店

KAMA-ASA

PRESS RELEASE

スペーススパイス × 釜浅商店

人気カレー店のシェフと異なるジャンルの料理人によるスペシャルコラボレーション

『スパイス釜バル2023』開催

2023年8月4日[金] - 8月7日[月]



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、カレースパイスに関連した商品の企画・商品・販売を行うスパイスレーベル”スペーススパイス”のポップアップショップを包丁売場2階で実施（2023年7月17日～8月31日）、期間中の8月4日（金）～7日（月）には合同企画のスペシャルイベント『スパイス釜バル2023』を同4階のイベントスペースにて開催いたします。

『スパイス釜バル』は、釜浅の道具が揃うオープンキッチンを舞台に、日替わりで、人気カレー店のシェフと異なるジャンルの料理人の豪華コラボレーションによる料理を振る舞うスペシャルイベント。昨年の大好評を受け、今年は4日間に拡大し、暑い夏を刺激的に盛り上げます。

今回ご登場いただくのは、スペーススパイスの人気スパイスキット『cook india』に参加している人気カレー店のシェフ7名と、異なるジャンルの名店を持つ料理人4名。イタリアン、フレンチ、スパニッシュ、メキシカンと各日テーマを変え、釜浅の道具を使った

スペシャルメニューを実演形式のビュッフェにてご提供いたします。ペアリングには各日異なるセレクトカーがその日のメニューに合わせたお酒を厳選します。

スパイスカレー好きはもちろん、美食家、お酒好きの方にも新たな発見があるでしょう。ライブ感ある会場にて、スパイスが生み出す化学反応をぜひご体感ください。

【スパイス釜バル概要】

- ・開催日程：2023年8月4日 [金]・5日 [土]・6日 [日]・7日 [月]
- ・開催時間：4日 [金] 2部制 ①16:00～19:00 ②19:00～22:00
5日 [土] 17:00～21:00
6日 [日] 2部制 ①13:00～16:00 ②17:00～20:00
7日 [月] 18:00～22:30
※開催時間は日にちによって異なります。
※料理道具売場・包丁売場は通常通り17:30までの営業となります。



- ・会場：釜浅商店 [包丁売場4階 イベントスペース] 東京都台東区松が谷2丁目24-1
- ・前売り券：7月15日 [土]より釜浅商店公式オンラインショップ特設ページにて全日程前売りチケット発売
kama-asa.com/item-list?campaignId=6554

※当日券の販売も予定しています。混雑状況によってはお待ちいただく場合がございます。（前売券優先）

DAY 1

8.4 [金] SPICE × ITALIAN

イタリアンレストラン da olmo(神谷町)の北村征博氏、beet eat(喜多見)の竹林久仁子氏による実演形式のオリジナルビュッフェを70名限定で提供。お酒はイタリアの自由なワインを日本に紹介するインポーターvinaiota(つくば)がスパイスに合わせて杯が進むワインをがっちりセレクト。またスペシャルゲストに、銘醸蔵仙禽(栃木県さくら市)の日本酒も登場。お料理とワインそして日本酒のペアリングもお楽しみいただけます。素材を生かしたイタリアの郷土料理が得意な北村氏、猟師そして料理人で、ジビエにも造詣が深い竹林氏による豪華なコラボレーションは何が起こるか必見です。

- [MENU] ●オリジナルビュッフェ《限定70食》11,000円 ※事前チケット販売あり※
●オリジナルドリンクチケット 5,000円 ※事前チケット販売あり※

beet eat ja-jp.facebook.com/beet-eat-369902779706346/
vinaiota vinaiota.com/

da olmo www.da-olmo.com/
仙禽 senkin.co.jp/



beet eat
竹林久仁子氏



da olmo
北村征博氏



ワインインポーター
vinaiota



醸蔵
仙禽

DAY 2

8.5 [土] SPICE × FRENCH

仏蘭西料理店 貝殻亭(勝田台)の鈴木義行氏、葉菜 hana(勝田台)の吉田哲平氏、カッチャルバッチャル(大塚)の田村修司氏による実演形式のオリジナルビュッフェを40名限定で提供。お酒は100年以上続く老舗酒屋坂戸屋(溝の口)の店主 武笠陽一氏が日本酒を中心にお料理にあったお酒をセレクトします。地元から愛され続けて40年の老舗本格フレンチレストランの貝殻亭の鈴木氏、地元の有機農家とタッグを組み、身体にやさしいご飯作りをワークライフとしている吉田氏、ごちゃ混ぜを意味し連日満席の店を持つ田村氏の3名によるスパイスとフレンチの組み合わせは要注目です。また武笠氏の選ぶ日本酒とスパイスの効いたお料理とのペアリングにも乞うご期待です。

- [MENU] ●オリジナルビュッフェ《限定40食》10,000円 ※事前チケット販売あり※
●オリジナルドリンクチケット 4,000円 ※事前チケット販売あり※

仏蘭西料理店 貝殻亭 <https://www.gpi-group.co.jp/kaigaratei/>
南インド料理 葉菜 hana <http://www.hana-india.com/>

カッチャルバッチャル [instagram.com/katchar_batchar/](https://www.instagram.com/katchar_batchar/)
坂戸屋 sakadoya-style.com



葉菜 hana
吉田哲平氏



カッチャルバッチャル
田村修司氏



貝殻亭
鈴木義行氏



坂戸屋
武笠陽一氏

DAY 3

8.6 [日] SPICE × SPANISH

sardexka(入谷)の深田 裕氏、HENDRIX(外苑前)の若林剛史氏、マロログバワン(新井薬師)の磯邊和敬氏によるオリジナルビュッフェを60名限定で提供。お酒は、日本ワインやナチュラルワイン、ブルゴーニュを中心に扱うワインショップ VIRTUS-WINE(神宮前)がセレクトします。“夏だビールだスペイン祭りワインもあるよ”をテーマとし、「バスク料理」をベースに日本の食材で独創的な料理を作り出す深田氏と、冒険と遊びが入り混じったスパイス使いが特徴の若林氏、センスあるスパイス使いでおつまみ系も人気の磯邊氏の3名によるオリジナルコラボメニューはお酒が進むこと間違いなし。

- [MENU] ●オリジナルビュッフェ《限定60食》8,000円 ※事前チケット販売あり※
●ワインを中心としたお酒各種 550円～

HENDRIX m.facebook.com/HENDRIX93OFFICIAL?_rd=1
Sardexka www.sardexka.com/

マロログバワン marologa.mystrikingly.com/
VIRTUS-WINE www.virtus-wine.com/



HENDRIX
若林剛史氏



マロログバワン
磯邊和敬氏



Sardexka
深田 裕氏



ワインショップ
VIRTUS-WINE

価格は全て税込み表記。内容は当日変更になる場合がございます。

DAY 4

8.7 [月] SPICE × MEXICAN

北出食堂（馬喰町）の北出茂雄氏、SPICE CAFE(押上)の伊藤一城氏、シバカリーワラ（三軒茶屋）山登伸介氏による実演形式のオリジナルビュッフェを50名限定で提供。お酒はナチュラルワインBMO/3 amours(恵比寿)がセレクトします。東京のメキシカン“TokyoMex”をテーマに躍進し、Tacosに特化した「Kitade Tacos」を5店舗展開中の北出氏と、スパイス料理を前菜からデザートまでコースで提供し、2022年にミシュラン・ビブグルマンに掲載され、2021年に姉妹店HOPPERS(スリランカ料理)をオープンした人気店の伊藤氏、カレー激戦区の三軒茶屋で常に行列が絶えない山登氏の3名による“MEXICAN INDIAN”をテーマとした一夜限りのスペシャルコラボをナチュラルワインと共に楽しみください。

[MENU] ●MEXICAN INDIAN ビュッフェ《限定50食》10,000円 ※事前チケット販売あり※

●ワイン 800円～

北出食堂 www.kitadeshokudo.com/pages/shokudo
シバカリーワラ www.instagram.com/shivacurrywara/

SPICE CAFE spicecafe.jp/
BMO株式会社 www.naturalwine.jp/company/
アンテナショップ「トロワザムール」 3amours.com/

価格は全て税込み表記。内容は当日変更になる場合がございます。



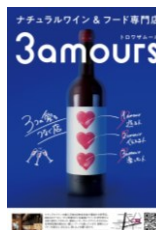
北出食堂
北出茂雄氏



スパイスカフェ
伊藤一城氏



シバカリーワラ
山登伸介氏



BMO (ナチュラルワインインポーター) /
3 amours(ナチュラルワインショップ)

7月17日[月] からスペーススパイスのPOP UP SHOP“Pop on Spice”を開催



スペーススパイスがプロデュースするスパイスアイテムから、プロのシェフが本気で監修しているスパイスキット『cook india』、カレー以外のインド各地の料理を家庭でも再現できるスパイスキット『unknown india』、食材の味わいが劇的に変化するスパイスのふりかけ『craft spice』など、釜浅商店の良理道具と相性の良いスパイスなどを厳選した期間限定ショップが包丁売場2階に登場します。

・販売商品：COOK INDIA(5種)、UNKNOWN INDIA(4種)、レトルトカレー(4種)、クラフトスパイス(7種)、などご自宅やアウトドアでもお楽しみいただけるスパイスキット各種

- ・会 期：2023年7月17日 [月・祝] - 8月31日 [木]
- ・会 場：釜浅商店 包丁売場2階 東京都台東区松が谷2-24-1
- ・開催時間：10：00～17：30 (店舗営業時間に準ずる)

スペース スパイス

■ スペーススパイスとは

カレースパイスに関連した商品の企画・開発・販売を行う、“スパイスレーベル”です。プロのシェフが監修するスパイスキット、冷凍カレー、レトルトカレーなどの商品企画から、イベントのプロデュースまで、幅広い業務を行っています。

WEB：spacespice.co.jp/ オンラインショップ spacespice.stores.jp/ Instagram：[instagram.com/kosugiyu_sento/](https://www.instagram.com/kosugiyu_sento/)

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。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

[オンラインショップ] kama-asa.com/

[公式Facebook 合羽橋店] www.facebook.com/kamaasa.shoten/

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

[公式Instagram 合羽橋店] www.instagram.com/kamaasa_tokyo/

[公式Instagram パリ店] www.instagram.com/kamaasa_paris/

[公式Twitter] twitter.com/kamaasashoten

[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