

キッチン道具にこだわる人は食材にもこだわる 寒い時期は湯豆腐専用鍋で、素材本来の味を楽しみたい

「キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』」台所用品の達人が紹介する便利なお役立ち情報
～金属洋食器の町、燕市のメーカー編～

家庭用台所用品及び関連用品総合卸、企画の株式会社吉安（本社：東京都足立区、代表取締役：佐藤和成）は、道具街合羽橋を表現した「キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』」を全国で7店舗展開しています。当社は日本の台所を司ってきた様々なキッチン道具を報道関係者の方々に知っていただきたく、季節や用途に応じたキッチン道具とその使い道を発信しています。

寒い時期は、鍋料理など温かい料理が恋しくなります。今回はそんなシーンに活躍する金属洋食器の町、燕市のメーカーが製作する湯豆腐鍋と周辺道具を紹介します。



（株）宮崎製作所の“おでん湯豆腐鍋”
『キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』』
京王百貨店新宿店にて



“おでん湯豆腐鍋”を用いて
中央の筒は「中子」といって湯豆腐用のたれを入
れるものだが、酒の燗をつけるなどの応用も可能。



（株）アイザワの胡麻炒り器
店頭ではPOPを付けて商品が分かる
ようにしています。

■仕切りや「中子」といった専用小物のついた湯豆腐好きのための道具。熱伝導や蓄熱性に富みIHヒーターにも使える18-8ステンレス鍋。

寒い冬に暖かい家で豆腐鍋を食べる。じんわり身体の中から温まる冬ならではの醍醐味です。そんな湯豆腐好きのための専用鍋が金属洋食器の町、新潟県燕市にある株式会社宮崎製作所の“おでん湯豆腐専用鍋”です。鍋の本体は熱伝導や蓄熱性に優れIHヒーターにも使える18-8ステンレスを用い、さらにステンレスの中に鉄をはさみ全面鉄芯三層鋼を採用し、熱の伝わりと保温性をよくしています。表面は鏡面仕上げで手入れも簡単です。

この“おでん湯豆腐専用鍋”は、仕切りと湯豆腐専用のたれを入れる「中子」も付いていますが、これらを外せば日常使いの鍋として煮物、カレーやシチュー、ロールキャベツなどの煮込み料理にも使えます。

■素材がシンプルなのに、素材の味が活きる道具も選びたい。

“キッチン道具にこだわる人は食材にもこだわる”は「金山新吉」の信条です。豆腐鍋は昆布と豆腐があれば簡単にできるシンプル鍋です。主役の豆腐ですが、スーパーに行けば安いものから高級豆腐まで実に千差万別です。しかし「金山新吉」としては素材の味がしっかりと感じ

られる後者を選んでいただきたい。楽しみ方も様々で、仕切り別に木綿豆腐、絹ごし豆腐と種類別に分けるのも、あるいは島豆腐など変わりネタを入れたり水菜やシイタケなどを入れポン酢で食べるのも乙なものです。また、主役の豆腐同様に脇役の薬味にもこだわっていただきたい。「金山新吉」の店舗には、胡麻炒り器や鯉箱も置いています。同じく燕市にある株式会社アイザワの胡麻炒り器は、職人の手で1個1個丁寧に作られた逸品です。直火で炒るとき胡麻がパチンと跳ねても上に蓋がついているので安心です。炒りたて胡麻や削りたての削り節などは市販でパック詰めになっているものとは味も風味も全く違います。冬の休日などゆったりと湯豆腐鍋を楽しみたい時に、これらの道具を活用し日本の食文化の豊かさを味わっていただきたいと「金山新吉」は考えます。

■金山新吉は台所用品の達人のいる店舗

「金山新吉」はお客様の目線に立ち、売上追求で市場の表舞台から無くなったキッチン道具を店頭置き、意外なキッチン道具を見つける面白さを追求した店舗です。商品知識が豊富なスタッフを置き「あの店に行けば欲しいキッチン道具が見つかる」と商売の原点である“人と人とのつながり”を重要視しています。これからも金山新吉は、日本の道具を司る様々なキッチン道具を伝えてまいります。

【金山新吉について】

当社が展開するキッチンショップ道具屋 by 「金山新吉」は、道具をこよなく愛する1人の金物商「金山新吉」という架空の人物をイメージしたお店です。その金物商が道具と真摯に向き合い、選び抜いたこだわりの道具を取り揃えています。削りたての鯉節の味と香りが楽しめる「鯉箱」や、胡麻炒りに欠かせない蓋付きの胡麻炒り鍋など、何気ない一品料理を“逸品”に変える道具類は、かつては日本のどの家庭にもありませんでした。そして、それら道具を作っているほとんどが小規模な企業で製作され、日本の食文化を支えてきました。しかし今では利便性が追及され、その料理を作るための道具すらわからない人が多くなっています。日本の食文化を継承し、未来に伝えていくためにも、日本食を支える道具の存在を忘れてはいけません。「金山新吉」は、和食の調理に役立つ道具を取り揃え、その文化を広く伝える“たかが道具屋、されど道具屋”として、日本の食を支えていく、そんなお店でありたいと思っています。



『キッチンショップ道具屋 by 「金山新吉」』
京王百貨店新宿店

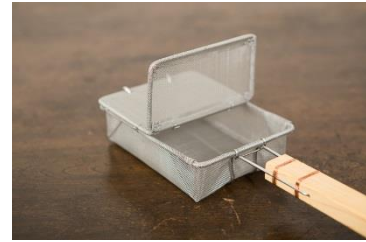
【商品概要】

商品名： おでん湯豆腐鍋
メーカー： 株式会社宮崎製作所
材質： 18-8 ステンレス、全面鉄芯3層鋼、鏡面仕上げ
値段： ¥8,500+税(中子・仕切付)
25cm 型 3.7 リットル・深さ 8.0cm
¥9,000+税(中子・仕切・お玉・穴開きお玉付)
25cm 型 3.7 リットル・深さ 8.0cm
その他： 5 年保証



“おでん湯豆腐鍋” ¥8,500 のセット

商品名： 胡麻炒り器
メーカー： 株式会社アイザワ
材質： 網 ステンレス
持ち手 ケヤキ
全長 29cm / 網部分 ヨコ 9.5×タテ 13cm
値段： 2,850 円+税



胡麻炒り器

【店舗一覧】

・京王百貨店新宿店

住所：東京都新宿区西新宿1-1-14

TEL. 03-5321-8147

・多摩センター店

住所：東京都多摩市落合1-46-1 多摩センター三越BF1

TEL. 042-400-7535

・聖蹟桜ヶ丘店

住所：東京都多摩市関戸 1-11-1 京王聖蹟桜ヶ丘 S.C.A館 5F

TEL. 042-337-2609

・みなとみらい店

住所：神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-5 マークイズミナトミライ B1F

TEL. 045-319-6786

・藤沢店

住所：神奈川県藤沢市藤沢 555 番地 さいか屋 藤沢 6F

TEL. 046-641-9712

・イオンモール福津店

住所：福岡県福津市 793 イオンモール福津 1F

TEL. 0940-72-1871

・博多マルイ店

住所：福岡市博多区博多駅中央 9-1 5階

TEL. 092-577-1733

■会社概要

- 社名 株式会社 吉安
- 代表取締役社長 佐藤和成
- 本社所在地 東京都足立区千住関屋町 8-12
TEL 03-3888-2381(代表) FAX 03-3888-7899
- ホームページ <http://www.yosiyasu.co.jp/>
- 設立 昭和 8 年 10 月 1 日
- 資本金 5700 万円
- 事業内容 家庭台所用品及び関連用品総合卸、企画

＜本件に関するお問い合わせ先＞
吉安広報事務局 担当：新保(しんぼ)
TEL: 03-5411-0066 FAX: 03-3401-7788
携帯: 080-9874-4858 メール: pr@real-ize.com