

報道関係者の皆様へ

2012 年 7 月 吉日

変わらない心と、あたらしい心

とらや東京ミッドタウン店ギャラリー 特別展

有 次

とらや東京ミッドタウン店は、和菓子だけではなく、和の様々な魅力や価値も広くお伝えしたいという思いから、ギャラリーを併設し特別展を開催しております。

永年 3 年（1560）、京都にて刀鍛冶として創業した有次。「錆びない」「手入れが不要」「使い捨て」といった道具が溢れる時代においても、道具に対する愛情とものづくりの姿勢を貫いています。

とらやは有次の「ものづくりの精神」に共鳴し、今回の特別展を開催することになりました。

特別展概要

名 称： 特別展 有次
場 所： とらや東京ミッドタウン店内 ギャラリー
（東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア地下 1 階）
会 期： 2012 年 9 月 1 日（土）－9 月 30 日（日）
※2012 年 9 月 1 日（土）－9 月 10 日（月）の期間、「有次」による庖丁研ぎの実演を行います。
時 間： 11：00～21：00（店舗営業時間と同じ）※無休（東京ミッドタウン休業日に準じます）

■ 京都錦小路「有次」による庖丁研ぎの実演を限定開催 ■

とらや東京ミッドタウン店 ギャラリー内にて、京都錦小路「有次」による庖丁研ぎの実演を行います。錆びて使えなくなった庖丁の切れ味を甦らせる技術をご覧ください。

近代的な便利さの追求とは異なった、人と道具が密接に関わる世界をぜひお楽しみください。

期 間： 2012 年 9 月 1 日（土）－9 月 10 日（月）

実演時間： 12：00～19：00



【 協 力 】

ありつぐ
有次

永禄 3 年（1560）、刀鍛冶「藤原有次」として、京都下京区（現在の有次本社の所在地）にて創業。禁裏御用鍛冶として、京都御所への出入りを永く許される。その後、泰平の世と共に需要の多くなった、仏師小刀や料理庖丁の鍛造を始め、明治 40 年（1907）頃からは、鍋をはじめとする料理道具を手がける。昭和 56 年（1981）7 月、「京の台所」と呼ばれる錦市場に、現在の錦店を開く。全国の料理屋の専門需要に応えながら、一般家庭へも高品質な料理道具を提供している。

取材に関する問い合わせ先

株式会社 虎屋 経営企画部 広報課 馬場由香里

E-mail: kouhou@toraya-group.co.jp