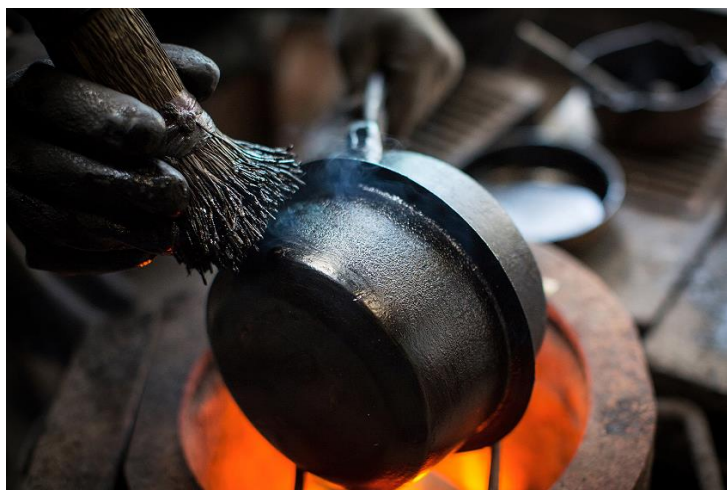


報道関係者の皆様へ

2016 年 8 月 吉日

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーにて、「とらや市 鍋と釜」を開催します。

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーは、年 2 回の企画展のほか、「とらや市」を開催し、食にまつわる道具をテーマとした展示・販売を行っております。その第 4 回となる「鍋と釜」を、2016 年 10 月 6 日（木）より開催します。



■ 基本情報 ■

名 称 : とらや市 鍋と釜
会 期 : 2016 年 10 月 6 日（木）～12 月 5 日（月）
時 間 : 11:00～21:00 ※無休（東京ミッドタウン休業日に準じます）
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）
電 話 : 03-5413-3541
協 力 : 釜定、長尾智子（料理家）（敬称略）

■ 概要 ■

明治末期から、岩手県盛岡市紺屋町で 3 代にわたり店舗と工房を構える「釜定」の鉄鍋と鉄釜をご紹介します。

大切に扱えば、何世代にもわたり使いつづけることができるといわれる「釜定」の鉄器。鉄、木炭、砂など、自然の資源だけを用い、ひとつひとつ手仕事でつくりあげていく製造工程や、実際に鍋と釜で調理したさまざまな料理の写真などを通し、その魅力を感じていただけたら幸いです。展示品の一部は、実際にお手にとっていただけます。

ずしりとした重さと、黒く輝く美しさをお楽しみください。

～「とらや市」について～

日本には、生活の中で使われてきた、伝統的な道具がたくさんあります。いま、改めてそれらのものを手にとり、みつめ直すきっかけをお届けしたい。「とらや市」では、実用性を備える食にまつわる道具を、展示・販売いたします。

■展示具体例■

●製造工程

釜をはじめとした鉄器は、溶かした鉄を鋳型と呼ばれる型に流し込みつくられます。完成までに約 80 あると言われる作業を、釜定の工房では分業はせず、ひとりひとりの職人が一貫して行っています。手づくりで丁寧につくられていく工程の一部を、製作途中の現物と共にご紹介します。



●釜定の鍋と釜の特徴

釜定三代目店主・宮伸穂氏に伺った、釜定の鍋や釜の特徴や、そのお手入れ方法についてご紹介します。

●調理した料理の紹介

釜定の鍋と釜で、長尾智子氏が調理した料理の写真をご紹介します。

●展示・販売品

鍋や釜をはじめ、フィッシュパンなど約 18 種を販売予定です。(展示のみの品もございます。)

※内容は変更する場合もございます。

■協力■（敬称略）

<釜定>

明治末期から岩手県盛岡市紺屋町に店舗と工房を構える南部鉄器鋳物業の老舗。代々店主自らが意匠製作と鋳造作業にあたり、伝統を守りながら、時代にあったデザインや技術を採り入れている。美しさと実用性を兼ね備えた釜定の鉄器は海外からの評価も高く、注文から到着まで数ヶ月待ちの商品も多数。

<長尾智子（料理家）>

和の素材はもちろん、洋菓子や自然な素材を活かしたメニュー作りに造詣の深い、フード・コーディネーター。クニエダヤスエ氏、花田美奈子氏に師事した後、1992 年に独立。主にメニューコンサルティングや商品開発、出版分野で活躍。著書は『長尾食堂』（マガジンハウス）、『おいしい時間のつくりかた』（メディアファクトリー）、『ニュースタANDARDディッシュ』（柴田書店）、『ベジマニア』（文化出版局）他多数。

【とらや東京ミッドタウン店】（2007 年オープン）

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、虎屋初となるギャラリーを併設し、企画展を開催しています。思いを同じにする方とパートナーを組み、ふろしきや漆、こけしなどをテーマに、これまで企画展を実施してまいりました。これからも、日本文化を今の時代にあった新しいかたちで発信していきます。



＊取材に関する問い合わせ先＊

株式会社 虎屋 社長室 広報課

Tel:03-3408-4128 E-mail: kouhou@toraya-group.co.jp