

報道関係者各位

2025年2月7日

千日前道具屋筋商店街



プレスリリース

大阪・千日前道具屋筋商店街が 日本の料理文化を未来に伝える「絆具」ブランドの 第5弾「有明行灯看板」と 第6弾「1mmの打出しフライパン」をリリース

2019年より、料理道具のプロである先人が築き上げてきた料理文化を未来につなぐことをコンセプトに、千日前道具屋筋商店街が立ち上げた共同ブランド「絆具(つなぐ)」から、新たな2つの商品をリリースしました。

第5弾は、江戸時代に愛された照明道具「有明行灯」を飲食店などの電照看板として蘇らせる試み。現代の街に、ひと味違う粋なコミュニケーションを実現します。

第6弾は、高齢化が進む現代のニーズを捉えた、驚くべき軽さの鉄フライパンの開発。老舗の鉄職人が生み出した1mmという厚みが、高火力の調理をもっと手軽なものにします。



ブランドサイトはこちら



文化をつなぐ道具

PRODUCED BY DOGUYASUJI

絆具(つなぐ)とは…

道具はそもそも、人々がさらなる満足を追求するために行ってきた試行錯誤の結晶。人は道具を通して豊かな料理文化を築いてきました。しかし、現代では大量生産可能で安価な道具ばかりが市場に出回り、価値のある道具であっても効率化を理由に製造されなくなるケースが増加しています。千日前道具屋筋商店街は先人の築いてきた料理文化を未来につないでいきたいと考え、各専門店で長年培われたプロデュース力を生かして各地の職人の方々と連携し、商店街では珍しい試みとなるプロフェッショナルのための道具ブランド「絆具」を立ち上げました。

(→ 次ページ)

絆具プロダクト
第5弾

あかりを愛でる江戸の粋

ありあけあんどん

「有明行灯」を電照看板として



「有明行灯」は江戸時代の照明道具の一種。一般的な行灯との違いは、あかりを放つ火袋を台座の中に収め、明るさを減じる調光機能を備えている点、加えてその台座部分に満月や三日月の透かし窓を施し、月あかりのようにみせた意匠性の高さが挙げられます。調光してひと晩中使い続けられたため、「有明月（夜が明けても、まだ空にある月）を見るようだ」という理由から有明行灯と名付けられました。千日前道具屋筋商店街はこの粋な江戸の照明道具を今回、飲食店などの電照看板へと発展。強い光で目を止めるのではなく、和紙の風合いの亚克力部からやさしい光を投げかけてくつろぎを演出し、例えば満席など店の営業状態によっては看板の明るさと見た目を変化させ、常連客へのサインを発信できる有明行灯看板を実現しました。江戸時代から受け継がれた知恵が、現代の夜の街の風景に新しい彩りを灯します。

商品詳細

- サイズW310×H593×D310(mm) 収納時サイズ：W310×H330×D310(mm) 意匠面サイズ(4面) W200×H195(mm)
- 重量：〈青海波〉9kg、〈月〉10kg ●材質：スチール鋼板、亚克力 ●光源：電照看板意匠部／LED 口金E26 有明台座部用／LEDモジュール ●定格消費電力：9.5W 電源：AC100V ●本体価格：¥247,500 + 税 〈青海波／月〉屋号印刷：別途費用

取り扱い店舗

千日前道具屋筋商店街

株式会社 ドーモラボ

〒542-0075

大阪府中央区難波千日前8-22道具屋筋中邨ビル1階
電話番号 06-6648-1131



(→ 次ページ)

絆具プロダクト
第6弾

軽さと強さを兼ね揃えた調理器具が実現。

1mm鉄フライパンが守る誇り。



プロの料理人たちの間で使われている鉄フライパン。強い火力に耐える鉄フライパンを振るからこそ、焦がさず、水分を出さず火を通す、繊細な火力の制御を行った調理ができます。しかし、鉄フライパンはその重さが課題で、高齢の料理人たちにとって振ることは困難に。しかし、いつまでも自分の料理を突き詰め続けてほしい。そんな想いで千日前道具屋筋商店街では今回、厚さ1mmの鉄フライパンを生み出しました。昨今、1.2mmの中華鍋や薄いフライパンが全国的に普及しつつあることから着想を得て、中華鍋を専門とする山田工業所に依頼。彼らが得意とする加工技術「打ち出し」によって、鉄を数千回叩くことで強度を担保しつつ、軽量化を図るといった理想が形に。現代の料理人のニーズを捉えた今回の商品は、軽くて便利というだけでなく、料理人の誇りを守る道具でもあります。

商品詳細

- 材質：鉄(板厚：1mm) ●重さ：〈22cm〉約510g、〈24cm〉約580g、〈26cm〉約660g、〈28cm〉約740g
 - 本体価格：〈22cm〉¥5,000+税、〈24cm〉¥5,500+税、〈26cm〉¥6,100+税、〈28cm〉¥6,600+税
 - 対応熱源：直火 ※IH(電磁調理器)は非対応です。
- ※ひとつひとつ職人が手作業で作成するため、多少大きさや仕上がりに差があることをご留意ください。

取り扱い店舗

千日前道具屋筋商店街

株式会社 千田

〒542-0075

大阪府中央区難波千日前8-16

電話番号 06-6632-5851(代)



(→ 次ページ)

つなぐ
日本文化を受け継ぐ「絆具」シリーズ **好評販売中**

第1弾

世界の
 一流料理人を魅了する
 京都亀岡産
「天然砥石」



取り扱い店舗

千日前道具屋筋商店街

**一文字厨器
株式会社**

〒542-0075 大阪市中央区難波千日前14-8
 電話番号 06-6633-9393



第2弾

酒を温めつつ
 肴を炙って愉しめる
 江戸の爛付け道具
「爛銅壺」
 かんどうこ



取り扱い店舗

千日前道具屋筋商店街

**株式会社
和田厨房道具**

〒542-0075 大阪市中央区難波千日前14-11
 電話番号 06-6641-7705



第3弾

キリッと冷たい
 アイスコーヒー専用
 錫製タンブラー
「冷香」
 -れいこう-



取り扱い店舗

千日前道具屋筋商店街

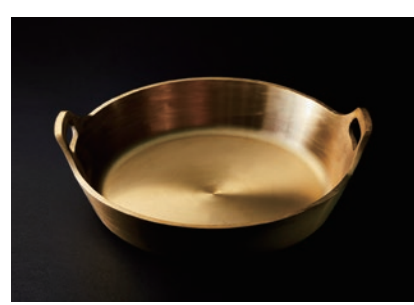
**千田硝子食器
株式会社**

〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-21
 電話番号 06-6632-2512



第4弾

一流の料理人の
 要求に応える
 黄金の天ぷら鍋
「砲金鍋」
 ほうきんなべ



取り扱い店舗

千日前道具屋筋商店街

**株式会社
和田厨房道具**

〒542-0075 大阪市中央区難波千日前14-11
 電話番号 06-6641-7705





「絆具」ブランド 公式サイト
<https://www.doguyasuji.or.jp/tsunagu/>



本件に関するお問い合わせ先



千日前道具屋筋商店街 事務局

〒542-0075 大阪府大阪市中央区難波千日前14-5

TEL:06-6633-1423

URL:<https://www.doguyasuji.or.jp/> MAIL:kumiai@doguyasuji.or.jp

掲載している写真素材のダウンロードはこちら→<https://www.doguyasuji.or.jp/tsunagu/dl/20250207.zip>