

ミシュラン三ツ星シェフも唸らせた究極のおろし金 ～伝統工芸である「江戸打ち」を継承～

300年の歴史上初「おろす」のではなく「切る」感覚。様々な目立ての角度や大きさで素材本来の味を最大限に引き出すホンモノの金おろし 2018年度グッドデザイン賞受賞「紀州新家スタンドスクエア1号」

6月12日(水)～6月25日(火) 高島屋大阪店 アルチザンフェアにて実演販売。メディア初リリース

伝統工芸である「江戸打ち」のおろし金製造技術を紀州新家の代表、新家崇元が継承。

日本の食文化の象徴である300年の歴史がある「おろし金」でおろした「ホンモノ」を、皆様の五感で体感し、その歴史に触れてもらいたく2019年6月12日(水)～6月25日(火) 高島屋大阪店の「アルチザンフェア」にて紀州新家おろし金を実演販売致します。

約20種類の紀州新家おろし金は全てオリジナル目立てで10,800円～。伝統工芸士の技術と素材の本来の素材の味を、この金おろしを通じて伝え、日本伝統の食文化を世に継承し後世へ残していきたい、その思いで事業を展開しています。

日本固有の調理器具の一つである「金おろし」。日本の食文化を支えると共に約300年の歴史があり、チリ取り型がモデル変更されず現在に至ります。

現在、日本にて銅版へ鑿で打てる職人は5名しか存在せず、平均年齢は65歳を越え、後継者不足による事業継承に課題があります。銅版への鑿打ちも機械化されつつあり、多くのすりおろし器は、海外製大量生産のプラスチック商品が現状です。その事実を約2年前にあるテレビ番組で知り、日本の食文化を支えた300年の伝統文化がこの時代で途絶えるのは耐えられないと感じ、独学で打ち方を研究し鑿もオリジナルで開発。

試行錯誤と鍛錬の結果、江戸打ちの伝統工芸士である師匠から事業継承者として認められ、この伝統文化を守ることができました。

「伝統工芸」が無くなる要因は、その時代(トレンド)に適応できないからだとは考えています。固定概念から脱却し、素材や生活様式に適応させる事が重要であり、現代風にアレンジした紀州新家おろし金は2018年度グッドデザイン賞を受賞しました。約300年の歴史の中で初めてです。

またデザインや意匠性だけでなく使用用途にも追及し、ミシュラン三ツ星の料理人をも唸らせ、京都のミシュラン店を始め、全国の有名店にて使用されています。現在紀州新家では江戸打ち純銅おろし金保存・継承活動を、ミシュラン店を顧問に迎え、活動を展開しています。

紀州新家おろし金は、日本人が忘れかけている素材本来の味を表現すると共に、日本の古きよき食文化をこの商品を通じて後世へ継承し守っていききたい。その想いが詰まっています。まずは触れてみて体感してみてください。ホンモノが理解できると思います。

このリリースに関する問い合わせ 紀州新家

〒648-0025 和歌山県橋本市向副 1039

TEL : 090-2195-2978

Mail: bmw390304@yahoo.co.jp

担当 : 代表 新家崇元

紀州新家ホームページ/メールアドレス

<https://www.kisyushinke.com/>