

2017年4月20日(木) 東京・銀座『GINZA SIX』4階に
鋤起銅器の老舗、玉川堂の都内2号店となる「玉川堂銀座店」がオープン



新潟県の燕三条にて、200年以上に渡り鋤起銅器の製作技術を継承している玉川堂（ぎょくせんどう）は、2017年4月20日（木）、東京・銀座6丁目に新たに開業する銀座エリア最大の商業施設『GINZA SIX』4階に「玉川堂銀座店」をオープンいたします。

熟練の職人が、一枚の銅板を金鋤で丁寧に打つことにより生み出される玉川堂の鋤起銅器（ついきどうき）。その銅器は、手に取った瞬間から新たな“時”を刻みはじめ、共に時を重ねることにより深遠な味わいを増していきます。今回オープンする「玉川堂銀座店」は、鋤起銅器に加え、銀器、木目金の茶器や酒器なども展開。店舗内装には、玉川堂の21名の職人が、表面に丹精込めて手打ちで鋤目を施した銅板を用い、玉川堂のフィロソフィーである「打つ。時を打つ。」を表現。銅器と同様に、時と共に深みを増す空間の中で、玉川堂の伝統技術と銅器の優美さを国内外に向けて発信していきます。

店舗概要

店舗名： 玉川堂銀座店
住所： 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 4階
電話： 03-6264-5153
オープン日： 2017年4月20日（木）
営業時間： 10:30 - 20:30
ホームページ： <http://www.gyokusendo.com>

『GINZA SIX』 限定商品

オープンを記念し、日本古来の技巧を施した限定商品を販売いたします。

新潟県無形文化財に指定されている鋳起銅器の技術を駆使した作品。『GINZA SIX』内に能楽堂が完成することに因み、伝統芸能と伝統工芸の融合を表現しています。

商品名：湯沸 口打出 翁面 (2.7L)

価格： ¥900,000.-

サイズ：胴高 17 x 胴張 20.5 cm

素材： 銅



異種数種類の金属板を10枚～30枚層状に積み重ね溶着した金属の塊を板状に延ばし、その表面を削ることで木目のような模様を表現する「木目金」の技術を用いて作られた逸品。

商品名：純銀急須

波打文 木目金蓋 (600ml)

価格： ¥600,000.-

サイズ：胴高 10.5 x 胴張 12 cm

素材： 銀、赤銅、銅



展開商品 *一部抜粋 / 全て税抜価格

コーヒー関連商品



商品名： コーヒーポット いぶし銀 (900ml)
価格： ￥130,000.-



商品名： コーヒードリッパー いぶし銀
価格： ￥35,000.-

「TRAIN SUITE 四季島」記念商品

2017年5月1日より運行開始となる、JR東日本の豪華観光列車クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」。玉川堂本店は、この四季島の旅を飾る最後の立寄場所に指定されており、全室に玉川堂女性職人デザインのフラワーボールが置かれ、他にも大小の花器が皆様の旅の時間に花を添える予定です。この四季島のトータルデザインを指揮した奥山清行氏とのコラボレートによるティーポットと茶筒を各種5色とフラワーボール全3色を5月より展開します。

商品名： KEN OKUYAMA ティーポット

カラー： 全5色 (*画像の左から順に記載)

銀色

宣徳色 (せんとくしょく)

紫金色

金色

素銅色 (そどうしょく)

価格： 各¥110,000.-



商品名： KEN OKUYAMA 茶筒 (茶箕付)

カラー： 全5色 (*画像の左から順に記載)

銀色

宣徳色 (せんとくしょく)

紫金色

金色

素銅色 (そどうしょく)

価格： 各¥60,000.-



商品名： フラワーボール

カラー： 全3色 (*画像の左から順に記載)

陽 (金色)

月 (黒銀)

海 (紫金色)

価格： 各¥28,000.-



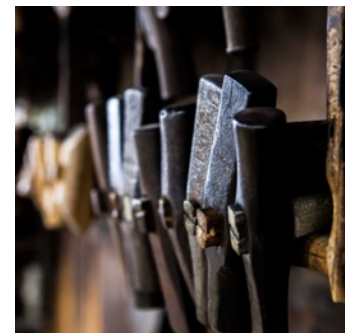
玉川堂について

世界有数の金属加工産地、燕。そのルーツは、江戸時代初期、和釘づくりが始まったことに端を発します。江戸時代後期、仙台の渡り職人が燕に鋤起銅器の製法を伝え、1816年（文化13年）、玉川堂の祖、玉川覚兵衛によって受け継がれました。近郊の弥彦山から素材となる優良な銅が産出されていたことも、燕で銅器製造が発展した所以の1つです。日常銅器（鍋、釜、やかん）の製造から、次第に工芸品的要素を加え、1873年（明治6年）、日本が初めて参加した万国博覧会、ウィーン万国博覧会に出品し、以来戦前までに約30回、内外博覧会に出品 受賞しました。1894年（明治27年）には明治天皇御大婚25周年奉祝に一輪花瓶を献上したことをきっかけに、皇室の御慶事には玉川堂 製品の献上が習わしとなりました。



鋤起銅器とは

鋤起銅器は、一枚の銅板を、火で熱して金鋤で打ち縮めながら、継ぎ目のない器物を造る特殊な技法です。銅は叩くと硬くなるため、何度も火炉で熱してから水に入れ、柔らかくしながら成形した後、玉川堂だけが有する独自の着色を施し、職人の幾つもの技が織り込まれた鋤起銅器が完成します。製作には様々な道具を使用し、例えば、本体と注ぎ口に継ぎ目のない「口打出（くちうちだし）」という湯沸を製作するためには、数十種類の鳥口（成形の土台となる鉄の棒）、金鋤を使用します。縮めるのも丸めるのも職人の勘一つで、その加減はすべて職人の頭の中にあります。現在、新潟県より「新潟県無形文化財」、文化庁より「記録作成等の措置を講ずべき無形文化財」、経済産業大臣（旧通商産業大臣）より「伝統的工芸品」に指定され、国内唯一の鋤起銅器産地の発展に努力しています。



プレスに関するお問い合わせ先：

HOW INC. TEL:03-5414-6405 FAX:03-5414-6406 MAIL: pressrelease@how-pr.co.jp

玉川堂に関する読者お問い合わせ先：

玉川堂 TEL:0256-62-2015 WEB:<http://www.gyokusendo.com>