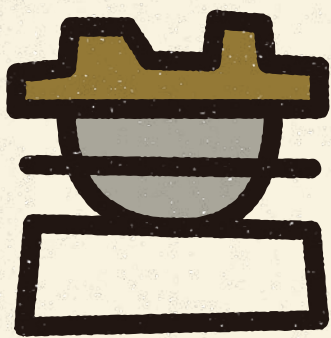


良いこと あったら 釜飯の日



燕市釜飯地圖

釜飯販売店九店掲載
昭和三十四年発行

(社)燕市観光協会発行

美味しい食べ方の一例

(監修 釜めし 松月)



一、釜飯の蓋を開け香りを楽しむ。

二、しゃもじを釜と飯の間に
入れ、剥がすように一周する。

三、底からゆつくりはぐして
空気を入れる。数回繰り返す。
こねるようにすると米を
潰してしまうので注意。

四、茶碗に盛り付ける。
美味しくいただきます。

土産釜飯の成り立ち

もともと釜飯屋で宴席が行われた際のお土産として
折り詰めに入った釜飯を持ち帰り、家庭に浸透した。
お土産の釜飯は瞬く間に子供達の心をつかみ、
誕生日や進級などの祝い事にお店で炊き立ての
釜飯を食べることが団らんの象徴ともなっていた。

燕の釜飯は炊きたてだけでなく、持ち帰りでも人気を博す。
持ち帰って食べる釜飯のすゝめは、
なんと言っても、冷めていても美味しいところ。

それだけに燕では、炊き立て派と持ち帰り派で別れるほど。
炊きたての釜飯は美味しいが、お持ち帰りした釜飯も
味が沁み込んで、炊きたてとは違った美味しさになる。

ぜひ燕の釜飯を、旅のおともや、駅弁代わり、
またはお土産として持ち帰ってみてはいかがだろうか。

釜

土産
釜飯



・釜飯は季節のもの。具材や量が掲載写真と変わることもあります。
・新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と
異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。

#良いことあったら釜飯の日 燕市釜飯地圖

TSUBAME KAMAMESHI MAP
(一社)燕市観光協会 令和三年発行

1 寿司割烹 かんた

開業—昭和三十九年(1964)
釜飯提供—昭和三十九年(1964)

お持ち帰り可



【釜飯の種類】五目、海老、鶏、
蟹、鮭、九五〇円

2 寿司釜めしたつみ

開業—平成元年(1989)
釜飯提供—平成元年(1989)

お持ち帰り可



【五目釜飯の具材】海老、鶏、貝柱、筍、
椎茸、グリーンピース

【釜飯の種類】五目、鶏、海老、八〇〇円
蟹、貝柱、豚、八八〇円

3 釜めし 松月

開業—昭和三十四年(1959)
釜飯提供—昭和三十四年(1959)

お持ち帰り可



【釜飯の種類】五目、鶏、海老、牡蠣(四ヶ月)、
豚、山菜、鮭、九〇〇円
(お持ち帰り)
帆立、鯛、一、一〇〇円
蟹、一、一五五円

4 たらふく

開業—昭和六十年(1985)
釜飯提供—平成二年(1990)

お持ち帰り可



【五目釜飯の具材】海老、鶏、帆立、筍、椎茸

【釜飯の種類】海老、鶏、帆立、七八〇円
(お持ち帰り)
五目、八七〇円
容器代五〇円

5 丸泰

開業—昭和五十六年(1981)
釜飯提供—昭和五十六年(1981)

お持ち帰り可



【五目釜飯の具材】海老、鶏、鮭、筍、山菜

【釜飯の種類】五目、かしわ、山菜、帆立、
鮭、茸、八五〇円
蟹、海老、牡蠣、九五〇円

7 釜めし こまつ

開業—昭和五十二年(1978)
釜飯提供—昭和五十二年(1978)

お持ち帰り可



【釜飯の種類】山菜、鶏、海老、蟹、帆立、五目、豚、
鮭、牡蠣、九〇〇円、九〇〇円
鮭、親子(いくら)、一、一〇〇円
松茸(九ヶ月)、一、一五〇円
鰻、金、一、一五〇円

8 食事処 日の出

開業—昭和四十年(1965)
釜飯提供—平成五年(1993)

お持ち帰り可



【釜飯の種類】五目、山菜、豚、蟹、九〇〇円

9 しゃぶしゃぶ・鍋・割烹 銀座

開業—平成四年(1992)
釜飯提供—平成二十年(2008)

お持ち帰り可



【五目釜飯の具材】海老、浅蜷、帆立、貝柱、蟹
【釜飯の種類】海、五目、鶏、一、一五〇円
季節の素材(時期により変わる)
一、一五〇円、

燕市釜飯地圖

釜飯販売店案内

令和三年三月三十一日現在

燕市における釜飯の歴史

燕は江戸時代より続く金属加工の町である。時代と共に技術を発展させ、第二次世界大戦後、輸出産業が盛んとなり、現在では日本有数の金属加工産地である。

昭和三十年代には「燕通い」と呼ばれる程、燕駅は多くの労働者で賑わった。それにより、飲食店や酒場が増えつつあった。

昭和三十四年「松月酒場」(現釜めし松月)が中央通りに開業し釜飯を提供すると瞬く間に人気に火が付き、松月は元ヤスリ製造業だったことから、金属産業界の社長に支持された。多くの会社は大きい仕事が終わると社員を労うために釜飯を振舞ったという。

燕では仕事の残業時には背脂中華そばが食べられ、祝い事などのハレの日には釜飯が食べられた。その要席の際、家族のお土産は折詰の釜飯であったことから、家庭に釜飯は浸透していった。

高度経済成長時代など、燕の産業が発展するにつれて釜飯を提供する店が増えていき、多くの市民に愛される食となった。

燕の釜飯年表

明治十五年(1882) 遠藤文吉ヤスリ製造開始。
昭和十五年(1940) 遠藤文吉ヤスリ転業。自宅を改装して「旅館 松月園」開業。
昭和三十四年(1959) 松月園廃業後松月酒場開業。釜飯を提供。
昭和三十九年(1964) 寿司割烹かんだ開業。当初は別場所にて、日の出食堂、釜飯屋を展開。釜飯を提供。
昭和四十年(1965) 日の出食堂開業。現店舗の斜め前。
昭和五十二年(1978) こま開業。釜飯を提供。
昭和五十二年(1978) 阿蘇開業。釜飯を提供。
昭和五十六年(1981) 九泰開業。釜飯を提供。
昭和六十年(1985) たらふく開業。
平成元年(1988) 寿司釜飯 たつみ開業。釜飯を提供。
平成二年(1990) たらふく釜飯を提供。
平成四年(1992) しやぶしやぶ鍋割烹銀座開業。
平成五年(1993) 日の出食堂、釜飯を提供。
平成六年(1994) ころもや開業。
平成十八年(2006) 釜めし松月開業。釜飯提供。
平成二十年(2008) しやぶしやぶ鍋割烹銀座釜飯提供。
平成二十五年(2013) 食彩和釜飯を提供。
平成二十八年(2016) ころもや釜飯を提供。
平成三十年(2019) 阿蘇開業。
令和二年(2020) 食彩和開業。



中央通りにあった当時の松月。店の前で記念撮影

1 寿司割烹かんだ

住所	燕市吉田神田町一・二八
電話番号	〇二五六・九三・三四五六
営業時間	午前十一時から午後二時 午後四時半から午後十時
定休日	月曜日
席数	五十席
駐車台数	八台



3 釜めし松月

住所	燕市桜町二二七
電話番号	〇二五六・六二・四〇七五
営業時間	午前十一時から午後二時 午後五時から午後九時
定休日	月曜日
席数	八十六席
駐車台数	二十五台



6 そば処とどろきや

住所	燕市白山町三・三・二五
電話番号	〇二五六・六三・六七〇八
営業時間	午前十一時から午後十時
定休日	木曜日
席数	五十席
駐車台数	十台



8 食事処日の出

住所	燕市日之出町五一
電話番号	〇二五六・六二・三三二五
営業時間	午前十一時半から午後二時 午後五時半から午後十時
定休日	月曜日
席数	四十席
駐車台数	十四台



9 しやぶしやぶ 銀座 銀座

住所	燕市井土巻三・六五
電話番号	〇二五六・三三・二〇〇〇
営業時間	午前十一時半から午後二時 平日土曜午後五時半から午後十時半 日・祝日午後五時から午後九時半
定休日	無休
席数	八二席
駐車台数	一七〇台(共用含)



釜めしこまつ

住所	燕市南一・一三・三一
電話番号	〇二五六・六四・三七六〇
営業時間	午前十一時半から午後二時 午後六時から午後九時 ※土・日・祝日は通し営業
定休日	無休
席数	九十席
駐車台数	三十台



丸泰

住所	燕市水道町一・四・二五
電話番号	〇二五六・六四・四四六六
営業時間	午前十一時から午後二時 午後五時から午後十時
定休日	木曜日
席数	五十席
駐車台数	十台



たらふく

住所	燕市水道町三・二七・三四
電話番号	〇二五六・六四・二〇〇六
営業時間	午後五時半から午後十時
定休日	月曜日、第三日曜日
席数	二十二席
駐車台数	六台



燕釜飯語録

【待ち時間】 米から炊くので二十五分程度。会話や店の雰囲気を楽しみながら待つのも美味しさのひとつ。急ぎの方は事前にお店に連絡を。
【おこげ】 炊き上がり後、蓋を開けずに、しばらく待つとおこげが付く。このおこげも美味さのひとつ。
【おみやげ】 燕市では、酒席のお土産は釜飯。折詰で買って帰ることで家庭の子供達に釜飯が浸透する。
【釜飯】 関東大震災の炊き出しを見て着想。大正十五年頃浅草で釜飯が提供される。これが釜飯の元祖とされる。戦後浅草の復興の為各店で釜飯が提供された。
【釜】 釜飯と言えは一人用の釜。昭和二十八八年頃東京の合羽橋道具街で考案、製造されたという。

寿司釜めしたつみ

住所	燕市吉田東栄町四三・三一
電話番号	〇二五六・九二・七四二六
営業時間	午前十一時から午後二時 午後四時から午後十時
定休日	木曜日
席数	十七席
駐車台数	三台



至長岡 至東三条