

良いこと
あったら
釜飯の日



燕市釜飯地圖

釜飯販売店十一店掲載
昭和二十四年発祥

(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、底からゆっくりはぐして
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。

#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 平成三十年発行

1 寿司割烹 かんた

開業—昭和三十九年頃(1964)
釜飯提供—昭和三十九年頃(1964)



【釜飯の具材】海老、鶏、鮭、筍、椎茸

【釜飯の種類】五目、海老、鶏、
蟹、鮭 八七〇円

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)



【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)



【釜飯の具材】海老、鶏、蟹、筍、椎茸

【釜飯の種類】五目、鶏、海老、牡蠣(四〜十月、
豚、山菜、鮭 九〇〇円(税別)
帆立、鯛、蟹(一〇〇〇円(税別)

4 たらふく

開業—昭和六十年(1985)
釜飯提供—平成二年(1990)



【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
五目 八五〇円、蟹 九五〇円

5 丸泰

開業—昭和五十六年(1981)
釜飯提供—昭和五十六年(1981)



【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—昭和五十三年(1978)
釜飯提供—昭和五十三年(1978)



【釜飯の具材】海老、鶏、蟹、帆立、筍、椎茸

【釜飯の種類】山菜、鶏、海老、蟹、帆立、五目、豚、
鮭、牡蠣 九三〇円、九〇〇円
鮭、親子(くぐら入) 一二〇〇円
松茸(九〜十月、一四〇〇円
鰻、金、雲丹、釜、上釜、鰻入、一五〇〇円

8 食事処 日の出

開業—昭和四十年(1965)
釜飯提供—平成五年(1993)



【釜飯の具材】海老、鶏、帆立、筍、椎茸

【釜飯の種類】五目、山菜、豚、蟹 八五〇円

6 そば処 とごろまや

開業—平成六年(1994)
釜飯提供—平成二十八年(2016)



【釜飯の具材】(日替わり)人参、筍、牛蒡、
浅蜷、舞茸、梗茸、油揚げ

【釜飯の種類】五目(おまかせ) 八五〇円
鶏 九〇〇円

9 阿蘇

開業—昭和五十三年(1978)
釜飯提供—昭和五十三年(1978)



【釜飯の具材】海老、鶏、蟹、筍、椎茸、わらび

【釜飯の種類】五目 九〇〇円、蟹 九五〇円
海老、帆立、鶏 八五〇円
(お持帰り 一五〇円)

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、しばし
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】 釜飯と言えば一人用の釜。昭和二十八年頃
東京の合羽橋道具街で考案、製造されたという。

10 しゃぶしゃぶ 鍋・製 銀座

開業—平成四年(1992)
釜飯提供—平成二十年(2008)



【釜飯の具材】海老、浅蜷、帆立、貝柱、蟹

【釜飯の種類】海の五目、鶏 一、三〇〇円
季節の素材、時期により変わる、
一、五五〇円

11 食彩和

開業—平成十八年(2006)
釜飯提供—平成二十五年(2013)



【釜飯の具材】
鯛、日替わり

【釜飯の種類】
釜飯付お昼の懷石
七五〇円
(釜は完全予約制、
当日午前十時迄に連絡。
日祝日はランチ無)
鯛、地魚、季節 六七〇円
(単品の釜飯は夜のみ
となります。)

