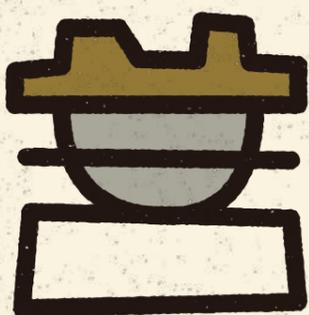


良いこと
あったら
釜飯の日



燕市釜飯地圖

釜飯販売店十一店掲載
昭和二十四年発行

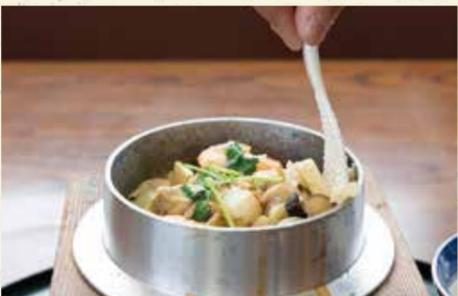
(社)燕市観光協会発行

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、しゃもじを釜と飯の間に
入れ、剥がすように一周する。



三、底からゆくりほぐして
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 寿司割烹かんだ

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、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、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、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、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、山菜

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

6 そば如とごらまき

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、椎茸、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

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、椎茸

【釜飯の種類】山菜、鶏、海老、蟹、帆立、五目、豚、牡蠣 九〇〇円
鮭、親子(くくら) 一、二〇〇円
松茸(九〜十月) 一、四〇〇円
鰻、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、椎茸

【釜飯の種類】五目、山菜、豚、蟹 八五〇円

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、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)

10 しゃぶしゃぶ・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、〇三〇円
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】釜飯付お昼の懐石 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)

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、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。

燕市釜飯地圖

釜飯販売店案内

平成三十年七月一日現在

北陸自動車道



1 寿司割烹 かんた

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一時 午後四時半から午後十一時
定休日	月曜日
席数	五十席
駐車台数	八台




9 阿蘇

住所	燕市花園町四・五
電話番号	〇二五六・六三・九二九九
営業時間	午後五時から午後十一時
定休日	月曜日
席数	三十九席
駐車台数	八台

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ていった。

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。その宴席の際、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

明治二十五年(1892) 遠藤文吉ヤスリ製造開始。
 昭和二十五年(1950) 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。釜飯を提供する。
 昭和三十九年(1964) 寿司割烹かんた開業。当初は別場所にて寿司屋と釜飯屋を展開。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(1977) まつ開業。釜飯を提供する。
 昭和五十二年(1978) 阿蘇開業。釜飯を提供する。
 昭和五十六年(1981) 丸泰開業。釜飯を提供する。
 昭和六十年(1985) たらふく開業。
 平成元年(1989) 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) しやぶしやぶ銅割烹銀座開業。
 平成五年(1993) 日の出食堂で釜飯を提供。
 平成六年(1994) とらふく開業。
 平成八年(2006) 食彩和開業。
 平成二十年(2008) しやぶしやぶ銅割烹銀座釜飯提供。
 平成二十五年(2013) 食彩和 釜飯を提供。
 平成二十八年(2016) とらふくや 釜飯を提供。



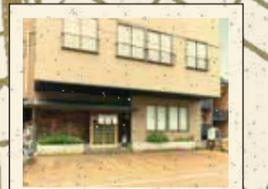
3 釜めし松月

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一時 午後五時から午後十時
定休日	月曜日
席数	八十六席
駐車台数	二十五台



2 寿司釜めしたつみ

住所	燕市吉田東栄町四三・三二
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一時 午後四時から午後十一時
定休日	木曜日
席数	十七席
駐車台数	三台

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



6 そば処とらふく

住所	燕市白山町三・三二・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



10 しやぶしやぶ銅割烹銀座 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	一七〇〇台(共用含)



7 釜めしこまつ

住所	燕市南一・三三・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 午後六時から午後十時
定休日	※土・日・祝日は通し営業
席数	無休
駐車台数	九十席



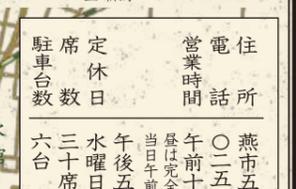
5 丸泰

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



4 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十一時 月曜日、第三日曜日
定休日	月曜日、第三日曜日
席数	二十二席
駐車台数	六台



11 食彩和

住所	燕市五千石二七九二・三
電話番号	〇二五六・九七・二五五一
営業時間	午前十一時から午後二時 当日午前十時迄に連絡 昼は完全予約制
定休日	水曜日
席数	三十席
駐車台数	六台

11 食彩和

住所	燕市五千石二七九二・三
電話番号	〇二五六・九七・二五五一
営業時間	午前十一時から午後二時 当日午前十時迄に連絡 昼は完全予約制
定休日	水曜日
席数	三十席
駐車台数	六台

