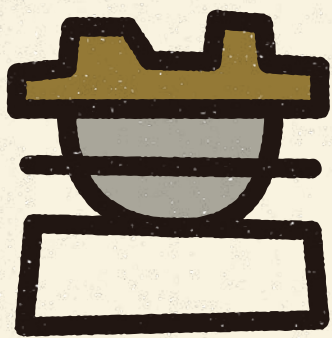


TSUBAME KAMAMESHI MAP

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、底からゆつくりほぐして
空気を入れる。数回繰り返す。
こねるようになると米を
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。
持ち帰る釜飯のすゝめは、
なんと言っても、冷め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。

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。
・営業時間・定休日・価格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 令和八年発行

1 壽し割烹かんだ

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、一〇五〇円

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



【釜飯の種類】五目、鶏、海老、八〇〇円
蟹、貝柱、豚、一〇〇〇円

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、山菜、豚、一二〇〇円
鮭、二六五円
帆立鯛、一三七五円
蟹、二五九五円
牡蠣、十月〜四月、一三三〇円

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



【釜飯の種類】海老、鶏、帆立、五目
(お持ち帰り 一一〇〇円
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



【釜飯の種類】五目、かしわ、山菜、茸、二二〇〇円
栗、帆立、鮭、一三〇〇円
蟹、海老、牡蠣、一五〇〇円

6 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)

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、二五〇〇円
鮭、親子(くっ)、一六〇〇円

7 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

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

令和八年六月現在

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。時代と共に技術を展開させ、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ついた。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。ここから、家庭に釜飯は浸透していった。

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) 壽し割烹かんだ開業。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(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(1986) 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) こま開業。
平成八年(2006) 食彩和開業。
平成十八年(2006) しやぶしやぶ鍋割烹銀座釜飯を提供。
平成二十五年(2013) 食彩和釜飯を提供。
平成二十八年(2016) こま開業。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。
令和七年(2025) しやぶしやぶ鍋割烹銀座釜飯の提供を中止。
令和七年(2025) そば処とろろきや開業。



中央通りにあった当時の松月。店の前で記念撮影。

壽し割烹かんだ

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



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・火曜日(予約の場合営業)
席数	八十六席
駐車台数	三十五台



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二時(宅配・持帰のみ) 午後四時から午後十時(通常営業)
定休日	木曜日
席数	十七席
駐車台数	三台



食事処日の出



住所	燕市日之出町五二
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九時半
定休日	月曜日
席数	四十席
駐車台数	十四台



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	不定休
席数	七十席
駐車台数	三十台

釜めしこまつ



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

丸泰



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半
定休日	日・月曜日
席数	二十二席
駐車台数	六台

たらふく

至長岡 至東三条