

創業425年の老舗企業タゼンが日本初となるせり鍋専用の銅製鍋を発売

## 「仙臺銅壺・せり鍋」新商品発表会のご案内

この度、(株)タゼンでは日本初となるせり鍋専用の銅製鍋「仙臺銅壺・せり鍋」を開発いたしました。当社では、本商品によって仙台名物せり鍋の新しい楽しみ方を提案することで、新型コロナウイルスの影響で経営が悪化する飲食業界の活性化に取組みたいと考えております。何卒ご取材のほど、よろしくお願い申し上げます。

### 新商品発表会

「仙臺銅壺・せり鍋」完成を記念して、報道各社様、関係者の方をお招きし、毎年11月8日に行われる鞠祭(ふいごまつり※)に合わせて発表会を開催いたします。ぜひご参加を賜りたく存じます。

※無病息災と商売繁盛を願い鞠(火に風を送る道具)に宿るとされる火の精霊に御銅真剣(御飾り刀)を祀る行事

**日時** 2020年11月8日(日) 11:00~12:00

**会場** (株)タゼン 卸町リフォーム館 | 仙台市若林区卸町三丁目1-19  
※お車で越しの方は、会場併設または卸町会館の駐車場をご利用下さい。

**内容**

- ・商品開発に関する支援内容の説明 | 仙台市産業振興事業団
- ・特徴の説明や「仙臺銅壺・せり鍋」を使用した試食品提供 | タゼン
- ・開発協力者の紹介 | せり農家 三浦様、小料理こうめ 佐々木様
- ・併設工場の視察及び職人による製造実演 | タゼン

**申込** 仙台市産業振興事業団 Tel: 022-724-1122 または E-Mail: keieishien@siip.city.sendai.jp 宛て参加人数を添えて11/5(木)までにご連絡ください。



### 新商品の概要

タゼンは、伊達政宗公が仙台の城下町をつくり始めた時から、仙台で銅を打ち続けています。仙台せりも同じころから食されており、銅製の鍋は青菜と相性が良いことから、せり鍋専用の銅製鍋の開発をはじめました。今年度より仙台市産業振興事業団の「商品づくりチーム支援」に採択されて支援を受け、完成に至りました。仙台名物せり鍋に新たな価値を与える「仙臺銅壺・せり鍋」をぜひご覧ください。



ダシに熱がすばやく、まんべんなく回る「浅型&四角形」を採用。沸騰しても具材が中心に偏ることがありません。また、銅鍋は熱伝導が良いことで知られています。特に、せりなどの青菜との相性抜群で、きれいな色味を仕上がります。



せり鍋をはじめとする仙臺銅壺シリーズは、かつて人々に愛された銅壺を今風にアレンジし、現在に復刻したシリーズ。銅壺とは食材を調理したり温めたりする「銅製の四角い箱」の鍋のこと。「仙臺銅壺・せり鍋」をはじめ続々展開予定です。



新型コロナウイルス感染拡大の影響により大きな鍋で取り分けの従来の形式から、それぞれで食べる「個食」に対応した1人用鍋のニーズが高まっています。そのため、1人用の1号から6号までの6種類のサイズを準備しています。



「商品づくりチーム支援」ではマーケティングやデザイン等の専門家によるチームを編成。以前よりタゼンのデザイン支援を行っていたSo-So-Lab.との連携により、ビジネスモデルやプロモーションの支援を受けました。

### ●(株)タゼンについて

仙台に城下町が生まれる前。伊達政宗に腕を見込まれた御銅師(おんあかがねし)・田中の善蔵が、大阪から仙台に招かれたのが、425年にわたる株式会社タゼンの歴史の始まりです。当初は神社仏閣の装飾をつくるのが中心でしたが、時代が下るにつれ市民の生活に密着した銅製品をつくるようになりました。現在は「生活に身近な住まいの小さな修理からリフォームまで」様々なご提案を行っています。

### ●(公財) 仙台市産業振興事業団について

仙台市産業振興事業団は地域経済の活性化を目的として仙台市の全額出捐により設立された公益法人です。「商品づくりチーム支援」等の事業を通じて、仙台地域の中小企業に対して経営の支援を行っています。

### お問い合わせ先

発表会へのお申込、支援内容に関するお問い合わせ  
公益財団法人仙台市産業振興事業団  
経営支援部 経営支援課 玉置  
〒980-6107 仙台市青葉区中央1-3-1 AER 7F  
☎022-724-1122 ✉keieishien@siip.city.sendai.jp

商品に関するお問い合わせ、その他ご取材についてのご連絡  
株式会社タゼン(卸町リフォーム館)  
取締役副社長・御銅師 田中 善  
〒984-0015 仙台市若林区卸町3-1-19  
☎022-284-1641(代) ✉akagane@tazen.co.jp