

鹿沼インターチェンジより約2分の好アクセス



カマトク鹿沼本店

〈営業時間〉 9:00~17:00
 〈定休日〉 土曜・日曜・祝日
 (お盆やGW、お正月などの連休あり)
 〒322-0026
 栃木県鹿沼市茂呂 588-11
 (代)tel.0289-76-3939
 tel.0289-76-3811
 fax.0289-76-3851

店舗(在庫豊富)・大展示場。P20台有

中央卸売市場より約5分。ショールーム(店舗)駐車場有。

カマトク宇都宮店

〈営業時間〉 9:00~17:00 〈定休日〉 土曜・日曜・祝日
 〒321-0942 栃木県宇都宮市峰 3-6-41 tel.028-637-0981 fax.028-637-0982

東京オフィスショールーム〈ご来場/要予約〉

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南2丁目6-16-301
 東京メトロ日比谷線 恵比寿駅 5番出口より 徒歩5分
 JR山手線・埼京線・湘南新宿ライン 恵比寿駅 西口より 徒歩6分
 東急東横線 代官山駅 正面口・東口より 徒歩10分

LIVING KAMATOKU
Pro Kitchenwear and Tools

www.kamatoku.co.jp

カマトクは、
 明治2年に漆器の作り手として始まり、
 後に陶磁器問屋へと姿を変えながら現在に至るまで、
 料理人のための調理道具から
 食卓に並ぶ食器までを幅広く扱ってきました。
 料理人のみなさんが夢に描いたお店を、
 現実のものにするために、
 店づくり・厨房づくりから食器のコーディネートまで、
 全力でサポートいたします。



GOOD TASTE JUST GOODS, GOOD TIME, GOOD LIFE

ウェブストアからもお買い求めいただけます

カマトクドットコム

www.kamatoku.com/

ask@kamatoku.com

お問い合わせは...tel.0289-76-3939

www.kamatoku.co.jp

お好みの窓口より
 お気軽にお問い合わせ下さい。
 SNSをフォローいただくと
 お得な情報やクーポンを
 お届けいたします!!



LINE@の1:1のトークなら、
 お問い合わせやご注文が可能です!!



kamaake.kamatoku.com/

益子焼の銘品に新たな息吹を。

益子焼の名作品を世に出し、本来の民陶の食器として
 使用し普及させる。料理の器として使うことで、食べ手と
 創り手の今までにない付加価値を提供致します。
 飲食店では、地産品を使いたくても、国宝級や作家の
 作品は、高価になり、買い手も少なくなり使用しづらいの
 が現状です。民陶として始まった、益子焼きをもっと世に
 広めて使って頂きたいと強い思いから、新たな食器の流
 通のイノベーションを起こすサービスを、益子焼販売店
 共同組合のもと、窯開けがレンタルにて提供いたします。

GOOD TASTE JUST GOODS
GOOD TIME, GOOD LIFE

私たちは、

美味しさ・楽しさ・センスのいいを意味する
 「グッドテイスト」(GOOD TASTE)をテーマに、
 良いモノ(JUST GOODS)、
 心地良い時間(GOOD TIME)、
 より良い暮らし(GOOD LIFE)を
 提供します。

ミッション / MISSION

夢の実現を提供し、
 そして、親身になってサポートし続けます。

コミットメント / COMMITMENT

カスタマーファースト。
 お客様が心の底から感動してくれる状況を作り出すこと。



ひとを大切に
 新しく、たくましく、やさしく

Story = ストーリー

創始者の秋澤徳兵衛から、ずっと言われ続けていることがあります。
 それは、「人を大切にすることにしろ」ということ。
 徳兵衛の店の前に大きな釜が置いてあり、頼れる番頭がきりもりし、
 職人たちは、真面目に一生懸命働く、
 みんなで同じ釜のメシを食べる大家族経営でした。
 今では、リーダーや社員、パートナーと呼び名は変わりましたが、
 同じ釜の飯を食べることは、毎日一緒に過ごし、苦しいとき楽しいときを
 共に感じて過ごす親しい関係は変わりません。会社の名前になった釜徳は、
 その大きな釜の飯食べることが由来となっています。

Philosophy = 理念

私たちは、大家族というべく、従業員とその家族、お取引先の協力業者と家族、
 現在の顧客とそして将来のお客様、私達の地域の住人、障害者の仲間、
 多様な個性と積極的にダイバーシティに取り組み、
 すべてがステークホルダーとし、幸せにします。

新しく: 先人の明を意識し、新規事業に挑戦し、時代が変わり業態や
 業種は変わりますが、高いへの姿勢は、先代から変わらないと信じています。
 たくましく: リーダーシップを持ち、価格から価値のある仕事をする経営です。
 やさしく: ひとに思いやりをもつ、モチベーション経営です。

COMPANY(カンパニー)は、
 一緒にパンを分かちあう仲間、すなわち家族です!

将来を夢みる料理人は、見習いのころキッチンで鍋を洗い、ダイニングから帰った皿の料理をなめ、シェフの味を覚えることが仕事。私はこの鍋や皿たちの企画や製作、販売にたずさわれることを誇りにしたいと思い、この仕事につくことの大切さを知りました。
 私は当時務めていた、アメリカンカジュアルのアパレルのチェーン店で、転勤などにより様々な街へ行き、売り場や人を通して色々な方と出会うことが出来ました。
 その後本部にてバイヤーとなり、その仕事は、クリエイティブな仕事もありますが、作業や雑務、書類の提出などに追われていました。
 そんなある晩、いつもの終電に乗ったとき、偶然乗り合わせた当時の社長に声をかけて頂きました。「遅くまで、ありがとう。君のおかげで会社があるんだよ」と言われたとき、本当に嬉しく思いました。もちろん、毎日フォローしてくれていた、先輩達の励ましがあったことも、頑張れた理由でした。



株式会社
 リビングカマトク
 代表取締役社長
 秋澤 正明
 Masahiro Akiyama



人はひとりでは出来ることは限られる。
 よい料理は、よい食材や素材を確保し、その料理をお客様に提供することが必要です。さらには、生産者・卸業者、酒屋、運送業者の皆さん、そして、食器屋さんや様々な人達に支えられています。

良い人間が良い選手となり、良い選手が集まれば良いチームとなる...そう思います。

GOOD TASTE JUST GOODS, GOOD TIME, GOOD LIFE

GOOD TASTE JUST GOODS, GOOD TIME, GOOD LIFE

GOOD TASTE JUST GOODS, GOOD TIME, GOOD LIFE



Pro Kitchenwear and Tools

LIVING KAMATOKU

『理・ことわり』を『料・はかる』ことが料理

LIVING KAMATOKU CORP

理(ことわり)は、物事の筋道を立てて考えることに『器』、料(はかる)ことは『道具』です。調理から提供のしつらえ、料理の文化を大切に、作り手から食べ手に感動と幸せのサポート。

当社、リビングカマトクにて、飲食店経営をされているお客様にご提供できるサービスを一部ご紹介いたします。

厨房設計・料理道具・食器・オリジナル製作・消耗品のご案内となります。その時、その瞬間に必要なご提案は、カマトクにおまかせください!!

最適な厨房は、料理の作りやすさ、適材適所の人財にて利益を確保し、効率的な時間の使い方を可能にします。



カマトク 鹿沼本店内にテスト・キッチンを完備しています

厨房設計



□ スチコンを使用したクッキングライブセミナーを開催しています!!

HANDLED BRANDS

tanico

Mafuzer



RATIONAL

Fukushima

Rinnai

カマトクでは、新店舗、ランディング店舗にかかわらず、料理と提供導線・使いやすさ・コストを徹底的に打ち合わせさせて頂き、お客様の条件に最適な厨房の設計、施工をいたします。もちろん、部分的なリフォームや修理、フードやダクトの改善等もお気軽にご相談いただけます。

料理道具

店内在庫商品は、約3,000点。必要なアイテムが揃っています。



業務用総合カタログを毎年発行。2,200ページに及ぶカタログには、10万アイテム以上の商品を紹介しているので、飲食店に必要なアイテムが揃います。



飲食店向けの料理道具といえば、カマトク。

STORE STOCKITEM 3000 item

ORIGINAL CATALOG 2200p 100,000 item



料理をご提供するには、まず器を決めます。コンセプトや季節にあったコーディネートいたします。

食器提案

世界中、日本全国から厳選した食器をお手にとって頂き、仕上がりをイメージすることができます。また、料理と食器の調和をイメージすることにより、さらに価値を高めることが可能です。カクテル・バー・ソムリエグッズなども取り揃えております。鹿沼店のショールームには、多くの新商品や、サンプル、お買い得品があり、専門スタッフがご対応させて頂きます。

HANDLED BRANDS

Noritake

NARUMI

NIKKO SINCE 1908

HITAZAKI CO., LTD.

東洋佐々木ガラス

本村硝子店 SINCE 1903

能作

NOYAKU

Original Item

オリジナルの器で差をつけませんか?

ロゴマークや店名を入れたオリジナルの食器が特注で作成いただけます。



~ Original 製作の流れ ~

打合せ < コンセプト作り、デザイン、納期などを丁寧にヒヤリング >

お見積り < ニーズにあったご提案ができるよう最善を尽くします >

デザイン&サンプルの製作 < イメージ出来ること、安心につながり、目標が一致すること >

製作 < 協力していただく工場や、職人に生産していただく >

納品 < お客様の元へ、ご指定の場所へお届けいたします >

—— 店舗PR促進を全面サポート致します!! ——

販促ツールとして、ロゴマーク製作、写真撮影、チラシなどの印刷物、ホームページ、店頭店内のサイン、そして実際のメニュー、料理の提供の仕方の提案。Webやデザインに詳しくない方でも丁寧にサポート。

Season Item Takeout Item Daily necessities

消耗品各種アイテム

季節の紙類、鍋用品、テイクアウト用品、洗剤など、日々使う物だから、定期的に購入しませんか?



~ お店づくりに必要なご相談はなんなりとお気軽にご相談ください ~

< お問い合わせ先 >

tel.0289-76-3939 fax.0289-76-3851

ask@kamatoku.com

業務用総合厨房・料理道具・包丁 和洋中食器・漆器・ガラス・卓上小物・業務用家具・販促物・ギフト・卸売販売

WEB STORE

カマトクドットコム

www.kamatoku.com/

カマトク

プロキッチンウェア & ツールズ

PRO KITCHENWEAR AND TOOLS

LEHMANN GLASS (レーマングラス・フランス) 日本総輸入元
DRISS OLIVE (ドリス・オリーブ・チュニジア) 日本総輸入元
以 為 (おもえらく) 企画・生産・総販売元

:) Hotel Restaurant Show

最新のアイテムを全国へ発信・販売するため 国際ホテル・レストラン・ショーに 毎年出展しております。

