

手軽に美味しく、食卓に彩りを！ オープン用「キャストライン エアココットミニ ミニココット11cm」新発売

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:ジュリアン・メジャー)はティファールで人気の「キャストライン エアココット」シリーズから、ミニサイズの「キャストライン エアココットミニ ミニココット11cm」を発売いたします。

「キャストライン エアココット」は軽量(※1)で熱伝導性に優れ、テーブルを華やかに演出するデザイン性にも優れたシリーズ。今回新たに登場する「キャストライン エアココットミニ ミニココット11cm」は、シリーズの特長をそのままに、ちょっとした料理やデザート作りに最適な手のひらサイズのミニココット。ココットの中面にはチタン・コーティングが施されているため、こびりつきにくく洗いやすく、食材の色移りもしにくい仕様となっています。また、ミニココットはふたを閉じたままでもオープン調理ができる仕様です。本体とふたがすき間なくぴったり閉まる構造により、食材の水分や旨みを逃がさずに調理することができるだけでなく、ふたの内側にある突起(ピコ)が水分をまんべんなくココット内に落とし、味わいを均一に上げることができます。調理後、そのまま出来立ての状態でテーブルにサーブすればおしゃれな演出も楽しめます。

オープンで作るおつまみやミニグラタン、スフレやお菓子などのちょっとしたサイズで作る料理に活躍するだけでなく(※2)、茶碗蒸しなどの料理にも重宝します。カラーバリエーションも4色と豊富でギフトにもおすすめです。

※1 一般的な同サイズの鋳鉄製ホーロー鍋の約60%軽量化。2025年7月時点、自社調べ、自社海外販売製品Heritageシリーズのココット10cmとの比較。

※2 耐熱温度は210℃。直火/IHには使用できません。



セージグリーン



テラコッタ



ラベンダー



フリーズレッド

キャストライン エアココットミニ ミニココット11cm

■品番: E267S2(セージグリーン セット2)・E26715(セージグリーン単品)
E26815(テラコッタ)・E28715(ラベンダー)・E28615(フリーズレッド)

■参考価格(税込): セット2 9,900円 / 単品 5,445円

■製品サイズ WxDxH: 約165 x 121 x 94 mm (ふた含む) ■製品重量: 約385g(ふた含む) ■満水容量: 0.5L

■熱源: オープン用(直火/IHには使用できません)

本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

*セージグリーン単品、テラコッタは直営店、公式オンラインストア専売品です。

「キャストライン エアココットミニ ミニコット 11cm」製品特長

1. 軽い

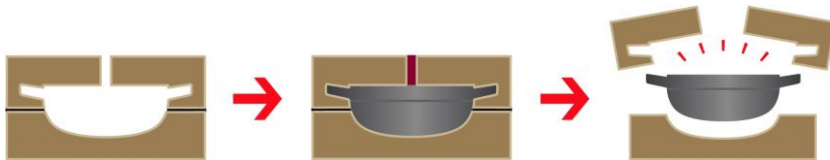
アルミキャスト製（アルミ素材の鋳物）の「キャストライン エアココットミニ ミニコット 11cm」は、一般的な同サイズの鋳鉄製ホーロー鍋と比べ、約60%も軽量化*。軽量かつコンパクトであることから、日常使いしやすい点が大きな魅力です。

*2025年7月時点、自社海外販売製品Heritageシリーズのココット20cmとの比較



2. 優れた熱伝導性と蓄熱性を兼ね備えたアルミキャスト製法

「キャストライン エアココットミニ ミニコット11cm」の優れた熱伝導性と蓄熱性は、その成型プロセスに秘密があります。加熱して溶かしたアルミを型に流し込み、冷却後、型から取り出して成型するため、複雑な形状にしたり、底面だけ厚くすることも可能。こうした製法によって、アルミ本来の熱伝導性に加え、優れた蓄熱性も実現しています。



- アルミの優れた熱伝導性で、熱がムラなく、全体をすばやく加熱します。
- 高い蓄熱性で、温度が下がりにくいので、素材の味をじっくり引き出します。



3. ふたを閉めたままオープン調理が可能

ふたを閉めたままオープン調理が可能なので、料理の幅が広がります。ふたの内側には突起（ピコ）が付いていることで、ふたについた水分が満遍なくココットの中に落ち、素材の旨みをギュッと凝縮させて、料理を美味しく仕上げることができます。



4. 優れたコーティングでこびりつきにくい

ココットの内面はチタン・コーティングが施されており、食材がこびりつきにくく、食材の色移りもしにくい仕様。こびりつきにくいので、調理後のお手入れも簡単。



「キャストライン エアコcottミニ ミニコcott 11cm」製品特長

5. テーブルを華やかに彩るデザイン

華やかなカラーと洗練されたデザインを兼ね備えているので、出来立ての熱々のままテーブルにそのままサーブすれば、いつもの食卓がワンランク上のスタイリッシュな雰囲気になります。日常の食事に華やかさを添え、より楽しいひとときへと導きます。



6. 様々な料理に便利

オーブンで作るおつまみやミニグラタン、スフレやお菓子などちょっとしたサイズで作る料理に活躍するだけでなく（※2）、茶碗蒸し作りなどにもぴったり。また、サラダや果物、おつまみを盛りつける器として使えば、食卓に彩りとセンスが加わります。

ティファール公式サイトにて「キャストライン エアコcottミニ ミニコcott11cm」で楽しめるオリジナルレシピを公開予定です（※3）。

【ティファール公式サイト】

<https://www.t-fal.co.jp/pots-pans/fixed-handle/discovery-product-cast-air/>

※2 耐熱温度は210℃。直火/IHには使用できません。

※3 2025年10月31日（金）公開予定



「キャストライン エアコcottミニ ミニコcott11cm」ラインナップ

製品画像	製品名	品番	サイズ (mm) ふた含む	重量 (g) ふた含む	満水 容量 (L)	希望小売 価格 (税込)
NEW! 	キャストライン エアコcottミニ セージグリーン ミニコcott11cm セット2	E267S2	W: 165 D: 121 H: 94 (1つあたり)	385 (1つあたり)	0.5 (1つあたり)	9,900
NEW! 	キャストライン エアコcottミニ セージグリーン ミニコcott11cm (*)	E26715	W: 165 D: 121 H: 94	385	0.5	5,445
NEW! 	キャストライン エアコcottミニ テラコッタ ミニコcott11cm (*)	E26815	W: 165 D: 121 H: 94	385	0.5	5,445
NEW! 	キャストライン エアコcottミニ ラベンダー ミニコcott11cm	E28715	W: 165 D: 121 H: 94	385	0.5	5,445
NEW! 	キャストライン エアコcottミニ フローズレッド ミニコcott11cm	E28615	W: 165 D: 121 H: 94	385	0.5	5,445

「キャストライン エアコcottミニ ミニコcott11cm」はオーブン用です。直火/IHには使用できません。

取り扱い店舗：一部全国有名百貨店および、専門店、直営店、公式オンラインストアにて販売。

* セージグリーン単品、テラコッタは直営店、公式オンラインストア専売品です。

本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

T-fal

安心してお使いいただけます

PFOA・鉛・カドミウム不使用

ティファールは、安心・安全のPFOAフリー
PFOA: 有機フッ素化合物の一種であるペルフルオロオクタン酸

「キャストライン エアコcott IHコcott鍋」ラインナップ

製品画像	製品名	品番	サイズ (mm) ふた含む	重量 (g) ふた含む	満水容量 (L)	希望小売 価格 (税込)
	キャストライン エアコcott テラコッタ IHコcott鍋 20cm	E26844	W: 293 D: 211 H: 163	1,350	3.2	13,200
	キャストライン エアコcott テラコッタ IHコcott鍋 24cm	E26846	W: 327 D: 251 H: 180	1,730	4.9	14,300
	キャストライン エアコcott セージグリーン IHコcott鍋 20cm	E26744	W: 293 D: 211 H: 163	1,350	3.2	13,200
	キャストライン エアコcott セージグリーン IHコcott鍋 24cm	E26746	W: 327 D: 251 H: 180	1,730	4.9	14,300
	キャストライン エアコcott チャコールグレー IHコcott鍋 20cm	E27344	W: 293 D: 211 H: 163	1,350	3.2	13,200
	キャストライン エアコcott チャコールグレー IHコcott鍋 24cm	E27346	W: 327 D: 251 H: 180	1,730	4.9	14,300

取り扱い店舗：一部全国有名百貨店および、専門店、直営店、公式オンラインストアにて販売。

* チャコールグレーは直営店、公式オンラインストア専売品です。

本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



T-fal

安心してお使いいただけます

PFOA・鉛・カドミウム不使用

ティファールは、安心・安全のPFOAフリー
PFOA: 有機フッ素化合物の一種であるペルフルオロオクタン酸

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>

ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの 内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

《読者の方のお問い合わせ》

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター



0570-077-772

《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社博報堂Gravity ティファールPR事務局(株式会社PA Communication内)

担当: 大木、加藤、野島 Mail: t-fal@h-gravity.co.jp TEL: 03-6447-0395 FAX: 03-6447-0396