

驚くほど軽い鋳物鍋「キャストライン エアコcott」 ティファール70周年を記念した限定カラー「フリーズレッド IHコcott鍋 24cm」 数量限定で発売！

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、2026年9月にティファールの「キャストライン エアコcott」シリーズから、ティファール誕生70周年を記念し「キャストライン エアコcott フリーズレッド IHコcott鍋 24cm」を数量限定で発売します。

「キャストライン エアコcott」はアルミキャスト製(アルミ素材の鋳物)のため、一般的な同サイズの鋳物ホーロー鍋に比べて重量は約1/3(※1)と驚くほどの軽さながら、ステンレスの約13倍の熱伝導を兼ね備えています。さらに、厚みのある鋳物鍋なので蓄熱性にも優れています。鍋本体とふたがすき間なくぴったり閉まる構造になっており、食材の水分や旨みを逃がさず美味しさを閉じ込める、無水調理(※2)も可能です。また、ふたを閉めたままオープンに入れられるので、料理の幅が広がります。鍋の内側はティファール独自のコーティングによりこびりつきにくいため調理中も後片付けの際も扱いやすいのが特長です。

今回登場する新色「フリーズレッド」は、ティファール誕生70周年を記念した数量限定のカラーです。ブランドを象徴するレッドをイメージしたカラーリングは、キッチンやダイニングを明るく彩り、毎日の料理時間をより楽しく演出します。

軽くて扱いやすく、調理から食卓まで活躍する「キャストライン エアコcott フリーズレッド IHコcott鍋 24cm」で、毎日の料理をより快適にお楽しみください。

※1 2026年8月時点、自社調べ、自社海外販売製品 Heritageシリーズとの比較。ただし、20cm/容量3.1LはHeritageシリーズの19cm/容量2.2Lとの比較、24cm/容量4.7Lは同様に25cm/容量5.1Lとの比較。

※2 食材が持っている水分を活かし、通常より少ない水分で調理することで食材の美味しさを引き出す調理法です。



※写真はイメージです(テラコッタ)



NEW! キャストライン エアコcott フリーズレッド IHコcott鍋 24cm

- 品番: E28646
- 希望小売価格(税込み): 14,740円
- 製品サイズ WxDxH: 約327 x 251 x 180 mm (ふた含む)
- 製品重量: 約1750g(ふた含む)
- 満水容量: 4.9L

※IH(電磁調理器)・ガス火を含む、いずれの熱源にも使えます。

※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。



製品特長

1) 驚くほど軽い。だから毎日使いたくなる

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」は、一般的な同サイズの鋳物製ホーロー鍋と比べて重量はなんと約1/3(※)。驚くほど軽く、調理中も後片付けの際も手が疲れません。さらに収納しやすく取り出しやすいので、毎日気軽に使えるのが大きな魅力です。

※ 2026年8月時点、自社調べ、自社海外販売製品 Heritageシリーズとの比較。ただし、20cm/容量3.1LはHeritageシリーズの19cm/容量2.2Lとの比較、24cm/容量4.7Lは同様に25cm/容量5.1Lとの比較。



一般的な同サイズの
鋳鉄製ホーロー鍋の1/3の重さ

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」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、熱ムラがなく、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ため、素材の味をじっくり引き出します。



3) ふたの内側の突起(ピコ)で、より美味しく

ふたの内側に突起(ピコ)が付いていることで、水分が満遍なく鍋の中に落ちて、煮込み料理や煮物が均一に美味しく仕上がります。



4) ヘルシーな無水料理も可能に

鍋本体とふたがすき間なくぴったり閉まる構造になっており、調理中に水分や旨みを逃がさず美味しさを閉じ込めます。無水調理(※)も可能なので、食材の旨みそのまま味わえる煮込み料理やカレー、シチューなども簡単に作れます。

※食材が持っている水分を活かし、通常より少ない水分で調理することで食材の美味しさを引き出す調理法です。



5) ふたを閉めたままオープン調理ができる！

ふたを閉めたままオープンに入れられるので、料理の幅がさらに広がります。また、華やかなカラーとデザインなので、鍋ごと熱々の状態でテーブルにサーブすれば、ワンランク上のおしゃれな食卓が完成。食事の時間をより楽しめます。



6) こびりつきにくいから、調理もお手入れもストレスフリー

鍋の内側にはチタン粒子を配合した、ティファール独自のチタン・コーティングが施されており、こびりつきにくさが長持ちします。鍋肌にこびりつきやすいカレーやシチューなども色移りせず、軽い力で落とすことができます。食洗機も使用可能なのでお手入れ簡単です。調理もお手入れも手間なくできることで、食事の準備や後片付けもラクラク&スッカリ！毎日の調理から後片付けまで快適にお使いいただけます。



7) オリジナルレシピ

ティファールのWEBサイトでは、「キャストライン エアコット」で作るオリジナルレシピを公開しています。定番レシピにぜひ取り入れてみてください。

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



ベジタリアンのタイ風
グリーンカレー



チリビーンズ
(野菜煮込み)



シード入りブレッド



鴨のコンフィの
パルメンティエ

「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 フレーズレッド IHコcott鍋 24cm	E28646	W: 327 D: 251 H:180	1,750	4.9	14,740
	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	14,520
	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	1,750	4.9	15,510
	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	14,520
	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	1,750	4.9	15,510
	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	14,520
	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	1,750	4.9	15,510

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

「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)
	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
	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
	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
	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
	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



世界中で愛されて70年

フランスで誕生したティファールは、おかげさまで70周年。
1956年、世界で初めて「こびりつかないフライパン」を発明したのが始まりでした。
現在ではフライパンをはじめ、電気ケトル、調理家電、生活家電など様々な製品
を提供しています。
これからも革新と使いやすさを追求し、皆さまの生活に寄り添う製品づくりを続け
ていきます。

【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：加藤、藤形、大木、野島 Mail: t-fal@h-gravity.co.jp TEL 070-4505-3325 FAX 03-3405-9730

