



FINE FRENCH
CRAFTSMANSHIP

SINCE 1925

Fabriqué en France'.

マクロン・フランス大統領が主催する「フランス製品の大展示会」で、ル・クルーゼがMADE IN FRANCEを代表する製品として選ばれました。

いつもはキッチンや食卓に彩りを加えているル・クルーゼの両手鍋「ココット・ Rond」が、かなり華々しい舞台に登場しました。フランスの大統領官邸であるエリゼ宮で行われた、La Grande Exposition du Fabriqué en France（フランス製品の大展示会）の展示品に選ばれたのです。マクロン・フランス大統領の主導で開催されたこの展示会は、フランスで作られている工業製品や様々な職人技にスポットライトを当て、フランスの豊かさとフランスの企業、職人、技術者、農業者が持つノウハウを広めていくことを目的としています。選考の過程ではその品質や革新性だけでなく、環境への配慮や地域経済への貢献など社会的な側面も重視されます。応募は2,452点。その中から選ばれたことはとても名誉なことです。大統領に認められたMADE IN FRANCEとしての誇りを胸に、ル・クルーゼの鍋は来年誕生100年を迎えます。



COMMITMENT TO OUR CRAFT

100年前からフランスの職人技の象徴です

ル・クルーゼは1925年、パリの北にある鋳物作りが盛んな美しい町、フレノワ・ル・グランで創業しました。今でも工場はこの小さな町にあります。それから約1世紀、ル・クルーゼは鋳物調理器具のパイオニアとして、フランスの職人技を象徴する存在であり続けてきました。鋳鉄製のホーロー鍋は、最低でも15人の熟練した職人たちの手で一つひとつ製造、検品されます。高品質の素材。卓越した技術を持つ職人による精密な加工。徹底した細部への配慮。そのすべてが、熱と水分の分布が均一で、理想的な保温性と保湿性がある、心の奥まで届く美味しさを生み出す鍋を作るのです。炒め物や揚げ物から煮込み、スープ、オープン料理、日本のふっくらごはんの炊き上げまで用途は万能。しかも耐久性が抜群なので「100年鍋」と呼ばれるほど長く使えて、シーズニングと呼ばれる定期的なお手入れが不要。ガラス素材によるエナメル加工を施してあるので、こびりつきや焦げつきが少なく、洗いやすさも抜群です。



THE BIRTH OF VOLCANIC

どの色で美味しさを描きますか

ル・クルーゼは創業と同時に、鋳型の中で溶ける鉄をイメージしたオレンジ色の鍋をデビューさせ、キッチンにあざやかな色彩を持ち込みました。現在は定番色に加えてシーズンカラーや限定色をそろえ、調理器具の中で最も幅広いカラーバリエーションを持っています。同じ色の鍋でも一つひとつ違った表情があるのは、すべて職人の手仕事で作られているから。その個性はまるでアートのように。どのカラーの、どの個性をあなたの家やお店に連れて帰るかを考えるのは、ル・クルーゼを選ぶ喜びの一つでしょう。フランスならではのエレガントな色彩は、基本的な形が100年前から変わっていないのにモダンなキッチンやダイニングにもよく似合う理由です。ル・クルーゼは蓄熱性が優れているので器としてそのまま食卓に出すこともでき、ダイニングテーブルをスタイリッシュに彩ります。キッチンに置くと、インテリアのアイテムとしても映えるだけでなく、もっと料理をしたい気持ちになるので不思議です。



A CHERISHED HEIRLOOM

世代を超えて手渡していける道具

使うだけで料理が美味しくなる。1世紀にわたってそんな評判を
いただってきたル・クルーゼは今、世界中の家庭やプロ料理人
の現場で愛用されています。欠かせない相棒にしている、星に
輝くシェフも少なくありません。画家にとっての絵筆、音楽家にと
っての楽器のように、ル・クルーゼは料理という自己表現の
ツールです。しかも誰もが簡単に使えます。そして使えば使うほ
ど、手になじんで使いやすくなっていきます。「100年鍋」と呼ば
れていますが、大切に扱っていただければ、お子さんへ、さらには
お孫さんへと渡していけるものになるでしょう。味覚で感じる美
味しさだけでなく、心まで豊かにする美味しさが生まれるように。
とっておきのレシピが世代を超えて受け継がれていくように。家
族や大切な人たちと囲む食卓から、素敵な物語が生まれるよ
うに。ル・クルーゼは毎日の暮らしに彩りを加えながら、食のよ
こびを広げていきます。

