

【ル・クルーゼ ジャパン】 100周年を迎え、アニバーサリーイベントを開催 当日限りの「100年遺したいル・クルーゼ料理」の提供や 100周年の歴史を感じられるアーカイブ、ビジュアルウォールを展示

本年で創業100周年を迎えるル・クルーゼ ジャパン（本社：東京都港区、以下ル・クルーゼ）は、2025年6月3日(火)・4日(水)の2日間にわたり、東京都六本木にてアニバーサリーセレブレーションパーティーを開催いたしました。

会場内では、ル・クルーゼから生まれる「美味しい」体験を視覚的に楽しみいただける当日限りのビジュアルウォールや100周年コンテンツとして、日本の「美味しい」を支える10組のシェフ・料理家と特別タッグを組んだムービーを放映。さらに、その中の西麻布にお店を構える「AC HOUSE」黒田敦喜さんによる「100年遺したいル・クルーゼ料理」を来場者へ提供し、ブランドの世界観や歴史に浸る体験を提供いたしました。



開催概要

【LE CREUSET 100th Anniversary Celebration】

日時：2025年6月3日(火)・4日(水) 10:00 - 18:00（取材受付 10:00～）

会場：Common（〒106-0032 東京都港区六本木4丁目8-5 和幸ビル 1F）

当日の内容/POINT：

- 100周年商品展示、制作工程の展示
- ル・クルーゼのヒストリー展示（過去のモデル、アーカイブ製品等）
- アスリーヌとのコラボレーション・100周年記念ブックの展示
- ル・クルーゼの世界観を表現したフォトブース
- シェフ考案 オリジナル100周年料理の試食ご提供

100周年特設サイトURL：<https://www.lecreuset.co.jp/100years-with-lecreuset/>

開催場所は、東京・六本木の新たな文化拠点ともなる「Common」。カフェ&ミュージックパーラウンジが併設された、食や音楽々など様々なカルチャーが行き交う空間での開催となりました。入り口付近では、100周年を記念した限定カラーの「フラムドレ」がお出迎え。スペース内では、これまでのヒストリーをご覧いただける過去のアーカイブ製品や、豊富なカラーバリエーションを表すカラータイルパネル、製品の製造過程の様子、さらに100周年記念コンテンツである10組のシェフが提供する「ル・クルーゼ料理」をご紹介するビジュアルウォール等が展示され、ル・クルーゼのイメージカラーであるオレンジを基調にブランドの世界観を演出いたしました。

100周年記念カラー「フラムドレ」

創業から100年の節目を迎え、ル・クルーゼを象徴する伝統色「フレイム(オレンジ)」がさらなる輝きをまとい、新たに誕生した100周年記念カラー「Flamme Dorée - フラムドレ」。
受け継がれてきた温かみのあるカラーに、ゴールドカラーの上品な艶やかさをプラスした、
伝統と革新が調和した特別な一色を施した製品が発売中です。



シグニチャー ココット・ Rond 18cm、20cm、24cm フラムドレ (クルーシブル ライトゴールドツマミ)

18cm / 39,600円 (税込)

20cm / 44,000円 (税込)

24cm / 55,000円 (税込)

ル・クルーゼの定番ココット・Rondのシグニチャーモデル。家庭のキッチンからプロの厨房に至るまで、欠かせない存在。エナメル加工が施された鋳鉄製の鍋は、煮る・炊く・蒸す・焼く・炒める・揚げるまで、あらゆる調理法に対応する万能アイテムです。



ココット・エブリィ 18、20 フラムドレ (クルーシブル ライトゴールドツマミ)

18 / 37,400円 (税込)

20 / 41,800円 (税込)

ご飯が美味しく炊き上がる、日本人のライフスタイルに合わせて開発された鋳物ホーロー鍋。丸みを帯びた底、深い本体、そしてドーム型のフタが効率的に熱と蒸気の対流を促し、食材に均一に熱を伝えます。炊飯だけでなく、煮込み・揚げ物・蒸し料理など多彩な調理に対応します。コンパクトなのでスマートに収納できるのも特徴です。インナーリッド (別売り) を使える設計により、吹きこぼれを防止。



シグニチャー ソースパン 18cm フラムドレ (クルーシブルライト ゴールドツマミ)

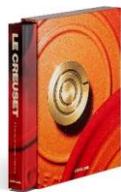
37,400円 (税込)

ヘルパーハンドルがついて持ち運びもしやすい、鋳物ホーロー製の片手鍋。ソース作りはもちろん、副菜の調理や煮込み、温め直しにも最適。カーブした底面は食材が混ぜやすく、ソースを均一に仕上げます。

▼ル・クルーゼの100年を伝えるストーリー・ブック

『Le Creuset: A Century of Colorful Cookware』 限定発売

さまざまな分野の世界の著名人や名ブランドの歴史を記録するストーリー・ブック「ASSOULINE」で有名なアスリーヌ・パブリッシング社とのコラボレーションにより、『Le Creuset: A Century of Colorful Cookware』を数量限定発売しております。初公開となる写真コレクションと共に、ル・クルーゼの歴史、卓越性、芸術性を堪能できます。
サイズ：35.3cm x 28cm x 4.8cm 重さ：4.0kg 全304ページ



100年遺したい、ル・クルーゼ料理

▼当日参加シェフ（※敬称略）

黒田敦喜『AC HOUSE』

・・・「ナヴァラン」・・・
ラム肉とかぶなどの野菜を煮込む
フランスの伝統的な家庭料理を
スープカレー風にアレンジ。



<Profile>

大阪府生まれ。国内屈指のイタリアンレストラン「ポンテヴェッキオ」で研鑽を積んだのち、イタリアへ渡る。本場の食文化に触れるなかで新北欧料理と出会い、活動の場を北欧へと移す。ノルウェー・オスロでは、国内唯一の三つ星レストラン「Maaemo」でスーシェフとして経験を重ね、自然との共存を軸とした料理哲学を培う。帰国後は日本橋兜町の「caveman」にてオーナーシェフを務め、2022年5月、自らの理想を追求する場として西麻布に「AC HOUSE（エーシーハウス）」をオープン。

▼黒田敦喜シェフ コメント

Q,黒田シェフとル・クルーゼとの出会いについて

「以前、海外に住んでいたことがあり当時過ごしていたシェアハウスがル・クルーゼとの出会いです。私が住んでいたシェアハウスは、大きな冷蔵庫が3つある大きな台所で、ル・クルーゼがいくつか取り揃えてありました。週末になると、ルームメイトから料理を作ってほしいとよくリクエストがあり、ル・クルーゼを使ってパスタやナヴァラン、グラタンを振舞い、大きなテーブルでル・クルーゼを囲んで食事をしていたことを覚えています。」

Q,ル・クルーゼのブランドの魅力について

「ル・クルーゼは、豊富なカラーバリエーションやデザイン性が印象的ですが、実際に使ってみると煮込み料理はもちろん、製品自体がエナメル加工が施されており”あたりにくい”（焦げにくい）点や、お手入れのしやすいさなど、機能面でも大変使いやすいと感じております。実際にこのアニバーサリーイベントの2日間でも使用させていただきましたが、やはりデザイン性や機能性を兼ね備えるル・クルーゼをぜひ皆さまにも体験いただきたいですね。」

Q, 100年遺したい料理に込めた想い

「今回、レシピを見た方が純粋に作ってみたいと思っていただけるよう、簡単すぎず難しすぎない特別な料理になることを意識しました。特に、ナヴァランやクスクスはヨーロッパに住んでいた頃よく作っていたこともあり思い出のある料理です。」

Q, 「食」を通して伝えたいこと

「数年前のコロナ禍では、外食に制限がかかり個食を推奨され私自身も寂しい思いをしましたが、あの時代のおかげで、いま家族や友人と料理を囲んで食事をする【共食】が、食を通して人生や日々の生活を豊かにするものだと感じております。」



▼コンテンツ出演 シェフ・料理家 (※敬称略)

- 五十嵐 可菜『中華可菜飯店』……………「ジャスミンライスのお粥」
- 大本 陽介『AURELIO』……………「ペポーゾ」
- 岡山 聡一郎『DRUM』……………「ガルビユール」
- 黒田 敦喜『AC HOUSE』……………「ナヴァラン」
- 嶋崎 かつこ『Sunday Bake Shop』……………「アップルクランブル」
- 竹林 久仁子『beet eat』……………「ペッパーポークカレー」
- NOBU『kermistokyo』……………「シャクシュカ」
- 平野由希子 料理家……………「野菜のオイル蒸し」
- 山本 遊士丸・陽之進・凜志郎『NOMI RESTAURANT』……………「煮込みハンバーグ」
- 協元 かな子『空花』……………「天井風炊き込みご飯」

100周年特設サイト URL : <https://www.lecreuset.co.jp/100years-with-lecreuset/>

フォトレポート





ル・クルーゼの歴史について

ル・クルーゼのはじまり

■フランス職人の技

1924年、鋳物の専門家とエナメル加工の専門家である二人の実業家、アルマン・ドゥザゲールとオクタヴ・オーベックが出会いました。ファッションや食文化の先端をいくパリから北へ約2時間、エーヌ県にある小さな村「フレノワ・ル・グラン」に、二人は鋳物工場を設立。

これが〈ル・クルーゼ〉のはじまりです。鋳物の生産が盛んなフレノワ・ル・グランでは、200年以上前から鋳物製品が作られてきました。「機能的なものは美しく、美しいものは機能的である」という彼らの信条通り、彼らが開発した新しいホーロー技術は、これまでにないほど頑丈で、長持ちし、洗いやすく、用途の広い調理器具を実現しました。

ル・クルーゼの鋳物ホーロー製調理器具を製造している鋳物工場では、近代的な技術を取り入れ、より安定した高品質の製品作りを続け、今でも職人たちが一つひとつ手作業で細かな検品を行っています。このクラフトマンシップこそが100年という長い歴史を支えてきました。

■鋳物鍋の歴史を変えた、カラーリング技術

ル・クルーゼが設立された当時、ほとんどの調理器具は実用性や機能性を重視で、灰色や黒などの単調で暗い色のものが一般的でした。鋳物の専門家アルマン・ドゥザゲールと、エナメル加工の専門家オクタヴ・オーベックは、その灰色の海の中にチャンスを見出しました。二人は、鋳物に高品質でカラフルなエナメルを施す glazing (エナメルコーティング) 技術を完成させました。

この丁寧な職人技が、その後のル・クルーゼの高品質な調理器具とキッチンウェアの基盤となり、他に負けない耐久性と、お手入れも簡単で色鮮やかなエナメルコーティングを施す革新的な技術が、ル・クルーゼを驚異的な成功へと導きました。

■世界中で愛されるブランドへ

ル・クルーゼは、機能的な美しさと世代を超えて受け継がれる高い品質の実現に情熱を注ぎ、新しい料理の時代において、料理すること、そしてそれをシェアする喜びを語る先駆けとなりました。プレミアムなデザインと品質向上に引き続き注力し続けたル・クルーゼは、その後の数年間で事業を拡大し、製品ラインと世界的な展開の両方において成長を遂げました。数十年に渡り、世界中に販路と製造拠点を広げ、1991年に日本支社を設立しました。

世界で愛されるブランドへと成長したル・クルーゼは現在、鋳物ホーロー、ステンレス、ストーンウェア、TNSなど、さまざまなカテゴリーの製品を展開しています。革新とデザインを探究し製造工程は近代化されましたが、最高品質と職人技へのこだわりを今でも大切にしており、高く評価されています。鋳物ホーロー製品はすべて、フレノワ・ル・グランの工場でもなお製造されています。

100年前に生まれた「最初のカラフルな鋳物ホーロー鍋」により、ル・クルーゼは料理の世界に革命を起こしました。私たちの色鮮やかな調理器具が最初にキッチンにもたらした力強い喜びは、世界中のキッチンやテーブルで世代を超えて受け継がれています。

ル・クルーゼ 公式サイト：<https://www.lecreuset.co.jp/>

ル・クルーゼ 公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/lecreusetjapon/>