

夏のシンプルクッキングキャンペーン 新製品発売のご案内

ル・クルーゼ ジャポン株式会社（所在地：東京都港区麻布台2-2-9、代表取締役社長：モニカ・ピント）は、2019年5月15日（水）より夏のシンプルクッキングキャンペーンを開催いたします。

澄み切った青い空に、太陽が降り注ぐ白い砂浜…。清々しい風を感じながら、キンキンに冷えたドリンクで乾杯。“海”をイメージしたキッチン&テーブルウェアで食卓を彩れば、心は海へひとつ飛び！ル・クルーゼの新作ラインアップで、おうちにいながら、夏のリゾート気分を味わってみませんか？

今回発売の新ラインアップは、初夏の海辺での食事シーンを想起させる爽やかなカラーが特徴。太陽のきらめきによって色彩を美しく変化させる海のように、ナチュラルで涼やかな色合いが揃います。フィッシュ形プレートにお気に入りのシーフード料理を盛り付け、タンブラーにビールを注いだら、サマーパーティの準備は完成。“海”がテーマのテーブルを囲んで、つかの間のバケーションを。

人気の鋳物ホーローウェアからは、清涼感とシックなトーンを兼ね備えた新色「シーソルト」が登場。日本人のライフスタイルに合わせて開発された深型の「ココット・エブリィ」は冷たいスープやデザートにも活躍。「グリル・ロンド」は、夏野菜や魚・肉を香ばしく焼き上げ、上質なオイルと塩で味わうシンプルな料理に最適です。ル・クルーゼを代表するお鍋「シグニチャー ココット・ロンド」は使いやすい18cmと20cm、「シグニチャー ココット・オーバル」は25cmの展開。シックなカラーで、世代を問わずご愛用いただけます。

テーブルに華を添えるストーンウェアには、魚モチーフの「フィッシュ・ディッシュ」と冷たいドリンクにぴったりな「タンブラー（L）」が新しく仲間入り。「フィッシュ・ディッシュ（L）」（3色展開）にアクアパッツァやカルパッチョ、刺身を盛り付けて、「フィッシュ・ディッシュ（S）」（4色展開）を取り分け用の小皿としてもお使いいただけます。どちらのサイズも尾ひれ部分に薬味やソースを盛ることができます。

持ちやすい「タンブラー（L）」は、350mlの缶ビールが入るサイズでビールにおすすめ。丸く仕上げた底面の効果でキメ細かな泡が立ち、ビールをよりおいしく味わうことができます。使用前に冷蔵庫で冷やしておけば保冷効果が持続して、ドリンクの冷たさをキープ。

フィッシュディッシュ（S）をおつまみ皿として、タンブラーとセットで父の日のギフトにも最適です。



◆発売日 5月15日(水)
◆取り扱い店舗 ル・クルーゼ ショップ、公式オンラインショップ、全国のお取り扱い百貨店・専門店

◆製品（すべて税抜き価格）

- ココット・エブリィ 18 シーソルト ¥20,000
- シグニチャー ココット・ロンド 18cm シーソルト ¥25,000
- シグニチャー ココット・ロンド 20cm シーソルト ¥30,000
- シグニチャー ココット・オーバル 25cm シーソルト ¥32,000
- グリル・ロンド 25cm シーソルト ¥18,000
- フィッシュ・ディッシュ（L）（全3色展開） ¥5,000
- フィッシュ・ディッシュ（S）（全4色展開） ¥1,800
- タンブラー（L）（全3色展開） ¥3,000

“インスタグラム プレゼント キャンペーン” 2019年5月16日(木)～6月25日(火)

人気製品ココット・エブリィや新製品のストーンウェアが当たるインスタグラムキャンペーンを開催！

詳しくは Simple Cooking キャンペーンサイト へ。 <https://www.lecreuset.co.jp/simple-cooking>

Cast Iron

ココット・エブリイ 18 シーソルト

日本人のライフスタイルに合わせてフランスの職人と一緒に開発した鋳物ホーロー鍋。エブリイ(Every)という名前は、「毎日 (Everyday)、みんなに(Everyone)、いろんな料理 (Every menu)を作っていただきたい」という製品の開発コンセプトから名づけられました。底の丸いカーブにより対流を効率化することで踊り炊きが起こる設計となっており、炊飯に非常に適しています。深さがあり、煮込み料理やスープ料理にもおすすめです。他にも様々な料理に活用いただけます。コンパクトサイズなので、コンロの上に置いても邪魔にならず、スマートに収納できます。鋳物ホーローウェアとして初めてインナーリッド（内フタ）を使用できる設計となっています。インナーリッドを使うことで、炊飯や煮物の吹きこぼれを防ぎ、料理中のストレスを軽減します。

シグニチャー ココット・ Rond 18cm・20cm シーソルト

ル・クルーゼを代表する定番のお鍋。優れた熱伝導率と蓄熱性でゆっくり均一に加熱するので、煮崩れしにくく、食材本来の甘味やうまみを引き出します。限定カラー「シーソルト」にステンレスツマミでクールな印象に仕上げています。

シグニチャー ココット・オーバル 25cm シーソルト

長さのある食材を調理するのにも便利な楕円型の両手鍋です。魚や肉もまるごと、本格的なお料理に重宝します。

グリル・Rond 25cm シーソルト

お肉料理をジューシーに焼き上げる「グリル・Rond」は深い溝で余分な油を落としヘルシーに、表面は香ばしく、中はふんわりと仕上げます。大きな素材が焼ける25cmサイズで、ステーキやホットサンドも作れます。



ココット・エブリイ 18



シグニチャー ココット・Rond
18cm / 20cm



シグニチャー ココット・オーバル 25cm



グリル・Rond 25cm

ココット・エブリイ 18 シーソルト ¥20,000 Size: 23(取手込)x H18cm(フタ込) / 2.0L

シグニチャー ココット・Rond 18cm シーソルト ¥25,000 Size: 25.5 (取手込)x H13.5cm(フタ込) / 1.8L

シグニチャー ココット・Rond 20cm シーソルト ¥30,000 Size: 28.5 (取手込)x H14cm(フタ込) / 2.4L

シグニチャー ココット・オーバル 25cm シーソルト ¥32,000 Size: 33(取手込)x H15cm(フタ込) / 3.2L

グリル・Rond 25cm シーソルト ¥18,000 Size: 32(取手込) x H2.5cm

Stoneware

フィッシュ・ディッシュ (L)

遊び心あふれる、魚モチーフのお皿。ほどよい深さがあるので、シーフードカレーやアサリのパスタなどがおすすめです。尾ひれ部分には、ハーブやソースを。全3色展開。

フィッシュ・ディッシュ (S)

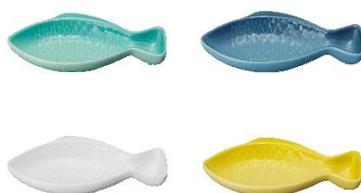
小鉢や取り分け皿に最適な小さめサイズ。4色揃えて、カラフルな食卓を演出するのもおすすめです。全4色展開。

タンブラー (L)

保冷性にも優れたストーンウェアですので、使用前に冷蔵庫に入れていただくと冷たいドリンクをよりおいしく召し上げていただけます。また、底面が丸く仕上げられているので、ビールの泡が立ちやすい構造になっており、握りやすさにもこだわったデザインです。Lサイズは350ml缶が収まります。全3色展開。



フィッシュ・ディッシュ (L)



フィッシュ・ディッシュ (S)



タンブラー (L)

フィッシュ・ディッシュ (L) (全3色展開) ¥5,000 Size: 15x30.5x H5cm / 740mL Colors: ●●○
フィッシュ・ディッシュ (S) (全4色展開) ¥1,800 Size: 8x16x H3cm / 90mL Colors: ●●●●
タンブラー (L) (全3色展開) ¥3,000 Size: 7.5x H17.5cm / 380mL Colors: ●●○

Colors: ●クールミント ●マリンブルー ○ホワイト ●ソレイユ

ル・クルーゼ ジャパンについて

「ル・クルーゼ」は、フランス生まれのキッチンウェアブランド。1925年、北フランスフレノワ・ル・グランに創業。同年に製造を開始した鮮やかなオレンジ色の鋳物ホーロー鍋「ココット・ロンド」が世界的なベストセラーとなる。1991年日本支社設立。「キッチンからテーブルまで」をテーマに、ストーンウェア、ステンレス・スチール、TNS（ノンスティックフライパン）、ワインアクセサリー、ペビーコレクション、ペット用品など幅広いラインナップを世界で展開し、食卓をトータルでコーディネート。フランスの伝統的な製法を守りながら、世界中の食文化やトレンドに沿った革新的な商品を生み出している。

本件に関する報道関係者の皆様からのお問い合わせ先：ブランドコミュニケーション 吉田・市嶋
TEL：03-3585-0583 E-mail：pr.jp@lecreuset.com

ル・クルーゼ ジャパン株式会社
〒106-0041 東京都港区麻布台2-2-9