

## こんなル・クルーゼの鍋が欲しかった！ 軽い。早い。美しい。ホーロー鍋シリーズが登場！

ル・クルーゼ ジャパン株式会社（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10月9日（水）より新製品を発売いたします。

ル・クルーゼのホーロー鍋「EOS (Enamel on Steel)」がキッチンにあれば、料理はより早く、楽しく、快適に！ 鋳物ホーロー鍋に比べて短時間で湯が沸き、軽くてさっと持ち運べる。ル・クルーゼカラーを楽しみながら、料理をスピーディーに作ることが出来ます。

EOSはカーボン(鋼板) スチールにル・クルーゼ独自のエナメル加工（ホーロー加工）を施した製品です。従来の鋳物ホーロー鍋に比べ、薄くて軽量。ル・クルーゼが誇るエナメル加工技術は、耐久性が高く、汚れも付きにくいいためお手入れが簡単です。

「EOSソースパン」が得意とするのは、「ゆでる」調理法。熱伝導がよく、お湯が早く沸くので、野菜の下ゆでやゆで卵、出汁をとることもご活用いただけます。大きめサイズの両手鍋「EOSキャセロール」はパスタをゆでたり、ポトフやおでん作りにも活躍。煮込み料理を作る際には、まず「EOS」の鍋で下ゆでやストック作りを行い、ル・クルーゼの鋳物ホーロー鍋でじっくりと煮込んで仕上げる。そんな使い方もおすすめです。日々の調理をサポートする頼れる相棒として、便利にお使いいただけます。

鋳物ホーローウェアに比べてお求めやすく、そして軽量のため、ギフトとしても最適です。1人暮らしや少人数のご家族に使いやすいサイズも展開しているので、ご入学・ご結婚祝いやお誕生日のプレゼントに、ぜひどうぞ。美しいエナメル加工のお鍋は、日々の料理をより楽しくしてくれます。

軽くてかわいい。料理がもっと楽しくなる。



LE CREUSET

- ◆発売日 10月9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（税抜き価格）
  - ・ EOS キャセロール 20cm (4色展開) ¥10,000
  - ・ EOS ソースパン 14cm (4色展開) ¥6,000
  - ・ ケトル・コン (4色展開) ¥12,000

# EOS

## EOS キャセロール 20cm

ほどよい深さがあり、持ちやすい両手鍋。同サイズ（20cm）のル・クルーゼの鋳物ホーロー鍋に比べると、約1/2の重量です。たっぷりの湯を沸かしてパスタや麺類をゆでたり、大きさを活かしてスープストックやおでんなどをつくるのにもぴったりです。

## EOS ソースパン 14cm

人間工学に基づいて設計された握りやすいロングハンドルのソースパン。少量の下ゆでや温め直しに最適です。ツマミとハンドルはフェノール樹脂製で、熱くなりにくいのが特長。

## ケトル・コーン

沸騰すると、注ぎ口の笛が鳴ってお知らせします。ハンドルが熱くなりにくいのも特長です。



EOS キャセロール 20cm



EOS ソースパン 14cm



ケトル・コーン

EOS キャセロール 20cm ¥10,000 Size: 29(取手込)x H17cm(フタ込) / 3.7L Colors: ●●●●●

EOS ソースパン 14cm ¥6,000 Size: 33(取手込)x H13cm(フタ込) / 1.45L Colors: ●●●●●

ケトル・コーン ¥12,000 Size: 26(取手込)x H24cm(フタ込) / 1.6L Colors: ●●●●●

Colors: ●チェリーレッド ●オレンジ ●マリンブルー ●シェルピンク

## ル・クルーゼ ジャパンについて

「ル・クルーゼ」は、フランス生まれの世界的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、TNS（ノンスティックフライパン）、EOS（スチールホーロー鍋）、ワインアクセサリー、ベビーコレクション、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製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