

ラゴスティーナ
PASTAIOLA® PIÙ
パスタイオーラ・ピウ

10月25日の「世界パスタデー」を記念した
特別キャンペーンを実施

イタリアで結婚祝い品として贈られてきた「ラゴスティーナ」の鍋。女性たちはこの鍋の重みに、家族のために料理をつくる幸せと一家の台所をあずかる責任を重ねてきました。新婚家庭での初めての料理、子どものための離乳食、仕事と家庭の両立の中で時間と競争しながらの食事づくり、イタリアでは一家の柱であるマンマ(母)にとって、手づくりの料理を中心とした家族の時間を築くことは人生で最も大切なもののひとつ。「ラゴスティーナ」の鍋は、そんなマンマたちの半生を共にする頼もしい相棒として、家庭の味をささえてきました。



イタリア北部の小さな町、オメーニャ。アルプスにほど近いマッジョーレ湖のほとり、自然豊かなこの町で、1901年カルロ・ラゴスティーナとその息子エミリオによって「ラゴスティーナ」は誕生しました。

二代目のマッシモ・ラゴスティーナは、当時新素材として注目を集めていたステンレスに可能性を見出し、1933年ついにイタリアで初めてのステンレス製鍋の製造に成功します。丈夫さだけでなくデザインの美しさも話題をよび、後に「カーサ・ミア」と名づけられたこのシリーズは、1955年にニューヨーク近代美術館(MoMA)の永久収蔵品に選ばれることとなりました。以来、“テーブルに出せる美しい鍋”が「ラゴスティーナ」の誇りなのです。



パスタイオーラ・ピュウ ～パスタの国で生まれた、理想のパスタのためのなべ～

イタリア料理といえばパスタ。そのおいしさの一番のポイントは、絶妙なゆで加減です。

「パスタイオーラ・ピュウ」は、イタリア人が愛してやまない“アル・デンテ”（歯ごたえを残した状態）を追求してつくられた、パスタのためのなべ。かつて「パスタロボ」の名称で知られ、親しまれていましたが、その後新たに「パスタイオーラ・ピュウ」として誕生しました。

「パスタイオーラ・ピュウ」

22 cm 高さ 30 cm 6.6ℓ

18 cm 高さ 26 cm 4.0ℓ

※電磁調理器にも使用可能

※25年保証つき

※イタリア製



《構造と使い方》

「パスタイオーラ・ピュウ」は、本体、ストレーナー（湯切り器）、ドーム型のふたで構成されています。

1. ゆでる

ストレーナーを本体にセットしてパスタをゆでます。ストレーナーの大小 2 種類の穴は、沸騰時の気泡を小さくし、なべ中央への対流を促して吹きこぼれにくくします。また本体の底面はアルミニウムの上下をステンレス鋼ではさんだ本格 3 層構造「ラゴプラン」を採用。抜群の保温力を発揮します。

2. 湯切りをする

ストレーナーを持ち上げ、湯切りをします。アル・デンテにゆで上がったパスタをすぐに次の調理ステップに移すことができます。また側面と底面の間には穴がなく、ゆで汁を適量残して湯切りをするという、パスタ特有の調理法が尊重されています。

3. あえる&テーブルに出す

ドーム型のふたを返し、ボウルとしてゆで上がったパスタをソースと和え、そのままテーブルへ。ふたにもステンレス鋼を使用しているため冷めにくく、また洗練のデザインはサブディッシュとしても優れています。

※ふたは直火にはご使用になれません。



「パスタの日」特別キャンペーン

毎年 10 月 25 日は「世界パスタデー」。1995 年にイタリアで開かれた世界パスタ会議を契機に 1998 年より制定され、イタリアを中心としたさまざまな国で、パスタを楽しむ催しなどが開催されています。

「ラゴスティーナ」では、今年の「世界パスタデー」を記念し、パスタをよりおいしく楽しく召し上がっていただくためのキャンペーンを実施します。【期間：2013 年 10 月中旬より 一部取扱店舗において数量限定】

◆写真集「PASTA」プレゼント

「パスタイオーラ・ピュウ」をお求めの方に、もれなく写真集「PASTA」(イタリア語および英語版)を差し上げます。「PASTA」は、実際に「ラゴスティーナ」を愛用しており、住まいや年齢、職業もさまざまなイタリアの一般女性 15 人が、家族のために作るパスタ料理を紹介する本です。彼女たちの飾らない日常とリアルな料理のシーンがモノクロの写真に切り取られ、レシピとともにそれぞれの生き方が映し出された魅力的な一冊です。国内非売品。

「PASTA」 写真:Steeve Iuncker / テキスト:Bernard Le Hire 2009 年刊

◆キッチンツールプレゼント

同じく「パスタイオーラ・ピュウ」をお求めの方に、もれなく「ラゴスティーナ」キッチンツールを差し上げます。

「パスタイオーラ・ピュウ」18 cm : スパゲティ tong

「パスタイオーラ・ピュウ」22 cm : スパゲティ tong および Y 字ピーラー

なべやフライパン同様、機能とデザインの両方にすぐれ、キッチンでの作業を楽しくする名脇役です。

◆パスタレシピの紹介

「ラゴスティーナ」公式サイト www.lagostina.jp では、「ラゴスティーナ」製品を使って作る、たくさんのイタリア料理のレシピを掲載していますが、さらに上記写真集「PASTA」に登場する女性たちのパスタレシピを、イタリア料理研究家・岸摩弥子さんが再現しました。手打ちを含むさまざまなパスタとソースの組み合わせ、イタリア各地方の特色にそれぞれの家庭の味が融合した、貴重なレシピが網羅されています。


www.club.lagostina.jp/recipe/pastaitalia/



《「ラゴスティーナ」主な取り扱い店舗》

伊勢丹新宿本店
日本橋高島屋
新宿高島屋
玉川高島屋
横浜高島屋
ジェイアール名古屋タカシマヤ
ジェイアール京都伊勢丹
大阪高島屋
JR大阪三越伊勢丹
大丸神戸店
岡山・天満屋
ラゴスティーナストア 仙台泉
ラゴスティーナストア 長島
ラゴスティーナストア 神戸三田

【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

 :0570-077772

東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージズビル

<http://www.lagostina.jp>

【プレスの方のお問い合わせ】
ヴィジョン・エイ 市川、石川、小林
TEL:03-3402-5574 FAX:03-3402-5452
東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-7-9-301

