

新たなライフスタイルを提案する土鍋【ベストポット】に
新色『マロンレッド』が加わり、2021年1月に発売！

豊かな大地の恵みを感じる新色！キッチンからテーブルまで、
料理の可能性を広げる4つのサイズバリエーション！



株式会社 MOLATURA（モラトゥーラ／所在地：三重県四日市市、代表取締役・山添卓也）が展開している、蓄熱調理土鍋【best pot（ベストポット）】シリーズに、冬の新色『マロンレッド』が加わり、2021年1月に発売いたします。

その名の通り、栗の実をイメージした『マロンレッド』は、豊かな大地の恵みを感じさせ、あたたかみのある深い色合いが特徴です。キッチンに彩りを添えるだけでなく、新年の食卓やバレンタインデーなど、華やかなテーブルコーディネートにもおすすめです。

3合までのごはんが炊け、煮物や鍋料理にもふさわしい【ベストポット・20cm】、2合までのごはんやカレー、シチューにも威力を発揮する【ベストポット・16cm】に加え、コロナ禍で注目を集める『ひとり鍋』にも最適な【ベストポットミニ】、スープやデザートのにぴったりな【ベストポットミニシャロー】、計4つのサイズが揃います。

2021年1月より、『ティーリーフグリーン』『アッシュグレー』に
【ミニ】と【ミニシャロー】が登場。バリエーションが広がります！



2020年11月に発売となった、【ベストポット】の『ティーリーフグリーン』と『アッシュグレー』。既に20cmと16cm、2つのサイズで好調なこの新色が、新たに【ベストポットミニ】と【ベストポットミニシャロー】でも展開し、バリエーションが充実します。こちらも2021年1月よりこちらも2021年1月より発売となります。

毎日の炊飯や料理はもちろん、特別な日のごちそうにも、スタイリッシュなデザインが映えるテーブルウェアとしても大活躍！蓄熱性を活かしたアツアツのひと皿からキンキンに冷やしたデザートまで、土鍋との新たなライフスタイルを提案します。

これは、『お米に愛される土鍋』。
きっと、もっと、ベストポット

MOLATURA（モラトゥーラ）の母体である、三重・四日市にある切削加工会社・中村製作所は、『空気以外なんでも削る』をモットーとし、

1/1,000mmの高精度な加工で航空部品の加工も行う技術力を誇ります。この高精度な技術を駆使し、四日市の地場産業である萬古焼（ばんこやき）の土で焼き上げた肉厚な本体と、素材の美味さを逃さない鉄鑄物のふたを組み合わせ誕生した【ベストポット】シリーズは、土鍋でありながら高い密閉性を実現し、無水調理も可能としました。



【ベストポット】最大の特徴は、対流を促しつつ、優れた蓄熱効果により美味しいごはんを炊けること。2018年の発売以来、一般家庭はもちろん、プロの調理人やレストラン、ホテルでも絶大な支持を得ており、まさに『お米に愛される土鍋』といえる、今までにない土鍋です。

【ベストポット】はブランドのコンセプトとして“share the life”を掲げ、今後も日々の生活に寄り添う土鍋との新しい暮らしを提案します。

株式会社 MOLATURA（モラトゥーラ）

〒512-8061 三重県四日市市広永町1245
TEL：059-336-5321（10:00~17:00 土・日・祝日除く）
URL：www.bestpot.jp

▶▶▶2ページ目に続きます

▶▶▶喜んで取材をお受けいたします！
▶▶▶報道関係者からのお問い合わせ先：

株式会社 MOLATURA PR 担当：佐藤 智彦
E-mail：pr@molatura.com

3つの新色加わり、バリエーションがますます充実！【ベストポット】シリーズ・ラインナップ



●マロンレッド (2021年1月新色) ●ティールーフグリーン (2020年11月新色)



●アッシュグレイ (2020年11月新色) ○ホワイト



●ブラック ●インディゴブルー

※16cm・20cm・25cm・20cmIHは
すべて形状が相似です

■ベストポット・16cm

●マロンレッド ●ティールーフグリーン ●アッシュグレイ
○ホワイト ●ブラック ●インディゴブルー/21,000円(税別)
■直径:約16cm ■幅:約21cm(持ち手含む) ■深さ:約9cm
■高さ:約13.5cm(ふた含む) ■重量:鍋1.1kg、ふた1kg 計2.1kg
■容量:1.5L ※IH非対応 ※2合までの炊飯可能

■ベストポット・20cm

●●●●●●/28,000円(税別)
■直径:約20cm ■幅:約24cm(持ち手含む) ■深さ:約10cm
■高さ:約14.5cm(ふた含む) ■重量:鍋2kg、ふた1.3kg 計3.3kg
■容量:2L ※IH非対応 ※3合までの炊飯可能

■ベストポット・25cm

○●●●/38,000円(税別)
■直径:約25cm ■幅:約30cm(持ち手含む) ■深さ:約14cm
■高さ:約19.5cm(ふた含む) ■重量:鍋3.5kg、ふた2.2kg 計5.7kg
■容量:3.4L ※IH非対応 ※7合までの炊飯が可能

■ベストポット・20cm IH

○●●●/42,000円(税別)
■直径:約20cm ■幅:約24cm(持ち手含む) ■深さ:約10cm
■高さ:約14.5cm(ふた含む) ■重量:鍋2.7kg、ふた1.3kg 計4kg
■容量:2L ※3合までの炊飯が可能



○ホワイト ●ブラック ●インディゴブルー

■ベストポット・25cm シャロー

○●●●/33,000円(税別)
■直径:約25cm ■幅:約28.5cm(持ち手含む) ■深さ:約9cm
■高さ:約14.5cm(ふた含む) ■重量:鍋2.4kg、ふた2.1kg 計4.5kg
■容量:2.7L ※IH非対応 ※5合までの炊飯可能



●マロンレッド ●ティールーフグリーン ●アッシュグレイ (2021年1月新色)

■ベストポットミニ

●●●●●●/14,000円(税別)
■直径:約14.8cm ■幅:約17.4cm(持ち手含む) ■深さ:約7cm
■高さ:約11cm(ふた含む) ■重量:鍋910g、ふた540g 計1.45kg
■容量:550ml ※IH非対応 ※1合までの炊飯が可能



○ホワイト ●ブラック ●インディゴブルー

■ベストポットミニシャロー

●●●●●●/12,000円(税別)
■直径:約13.3cm ■幅:約14.8cm(持ち手含む) ■深さ:約4.5cm
■高さ:約8cm(ふた含む) ■重量:鍋500g、ふた500g 計1kg
■容量:300ml ※IH非対応

【共通】 ■素材:セラミック・铸铁・ホーロー ■20cm IH 素材:ステンレス・カーボン・セラミック・铸铁・ホーロー

 **MOLATURA**

想いを込めて創り 想いを込めて贈り 想いを込めて使う

『空気以外なんでも削る』。モラトゥーラの原点は、1/1,000mmの高精度加工で航空部品加工も行う、三重県四日市市にある切削加工を手掛ける中村製作所です。先代の想いは『削りを通じて社会に貢献すること』でした。

そして、切削加工技術にとらわれない、挑戦する姿勢から2015年に生まれた別事業が『モラトゥーラ』です。チタン製印鑑【サムライン】、蓄熱調理土鍋【ベストポット】など、削りを通じて社会を支えることを目指し、日本のモノづくりを世界へ向け発信していきます。

▶▶▶ 商品に関するお問い合わせ先:

株式会社 MOLATURA (モラトゥーラ)

〒512-8061 三重県四日市市広永町 1245

TEL: 059-336-5321 (10:00~17:00 土・日・祝日除く)

URL: www.bestpot.jp

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします!

▶▶▶ 報道関係者からのお問い合わせ先:

株式会社 MOLATURA PR 担当: 佐藤 智彦

E-mail: pr@molatura.com