



2022年9月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ホーロー鍋ストウブ 万能サイズでたっぷり作れる「グランドココット ラウンド 20cm」を発売

ツヴィリング J.A. ヘンケルス ジャパン株式会社(所在地:岐阜県関市、代表取締役:アンドリュウ・ハンキンソン)の鑄物ホーロー鍋ブランド ストウブは定番アイテム「ピコ・ココットラウンド 20cm」に高さをプラスして容量が25%アップした、「グランドココット ラウンド 20cm」を発売します。

コンパクトなサイズでありながら3-4人分のスープやおかず作りに対応し、定番アイテムと同じように、人気の無水調理や焼付け調理、炊飯、パン作りなど万能にお使いいただけます。カラーはブラック、チェリー、カンパニーの3色の展開となります。

2022年10月5日(水)販売開始



左: 新商品グランドココット ラウンド 20cm (容量: 2.7L)
右: ピコ・ココット ラウンド 20cm (容量: 2.2L)



ブラック



チェリー



カンパニー

商品番号	JAN	製品名	希望小売価格 (税抜)	容量
1022843	3272340049224	グランドココットラウンド 20cm ブラック	¥33,000 (¥30,000)	2.7L
1022857	3272340049200	グランドココットラウンド 20cm チェリー	¥33,000 (¥30,000)	2.7L
1021906	3272340055539	グランドココットラウンド 20cm カンパニー	¥33,000 (¥30,000)	2.7L

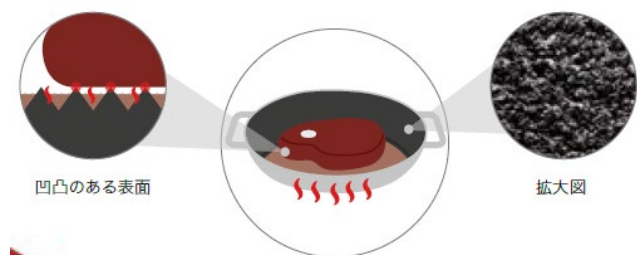
- 鍋: 鑄鉄・ほうろろ加工 ノブ: スチール製・ニッケルプレート(カンパニー/チェリー)、プラスチック (ブラック)
- 対応熱源: IH, ガス火を含む全ての熱源
- 本体サイズ: 直径20cm (ハンドル部含むと30cm) x 高さ約17cm (蓋あり) / 約12cm (蓋なし)、底面径 約17cm、重さ 約3.8kg
- フランス製

食材の旨みひきだす、ストゥブ独自の仕組み

鍋本体・蓋ともに厚みのある鋳鉄製。食材をムラなく優しく加熱し、食材の旨みを含む水分は蒸気となって鍋の中に充満。そして蒸気は蓋裏の突起「ピコ」を介して、旨みを含んだ水滴となって再び食材へと戻ります。この、旨みを閉じこめて仕上げるストゥブ独自の仕組み「アロマ・レイン」により、野菜は甘さが引き立ち、お肉も柔らかくジューシーに。出汁を加えなくても滋味深い味わいが鍋まかせで完成します。

また、鍋の中面はザラツとした黒マット・エマイユ（ほうろう）加工を施しているため、細かな凹凸により食材を香ばしく焼付けることができます。焼いてから煮るという調理が鍋1つでできるほか、焦げ付きも防ぐので調理後のお手入れも簡単です。

素材の美味しさを引き出す調理器具を、とのシェフの声により誕生したストゥブ。誕生から40年以上たった今も、三つ星レストランのシェフたちに愛用される所以はここにあります。



中面の黒マット・エマイユ加工



蓋裏の「ピコ」が生み出す「アロマ・レイン」

生活に永く寄り添う、あなただけの「ストゥブ」



フランスの工場では職人の手によって1つ1つ作られているストゥブは、ほうろう加工の仕上がり具合など同じものが1つとない、あなただけのオリジナル。

シンプルで丈夫な作りだから、流行に左右されず、ライフスタイルが変わっても長くお使いいただけます。

グランドココットで作る「おかずスープ」のある食卓で、からだも心もほっとあたたまる時間を

共働き世帯の増加により、夕食の調理には手早く簡単に、さらに栄養バランスのとれる料理のニーズが高まっています。そんなときにおすすめなのが、ストゥブで作る「おかずスープ」。野菜やお肉などの食材を煮込んだ具だくさんスープは、ごはんやパンなどを添えるだけでも満足度の高い一品に。

グランドココットで多めに作れば、ストックできたりアレンジレシピにして楽しむこともでき、毎日のごはん作りにかかる手間が軽減できます。

小さなお子様がいるご家庭や、食生活を整えたい方などにもおすすめです。



グランドココットでのおかずスープ作りが簡単に、手早くできるレシピが満載！

グランドココット発売にあわせ、ストウブで作るおかずスープのレシピ本も新しく発売となります。グランドココットでの分量も紹介されているので、迷うことなく美味しいおかずスープが作れます。

『ストウブでおかずスープ150 -食材の旨みと甘みが凝縮！』 エダジュン (誠文堂新光社)

肉や魚介などとともにたっぷり野菜が一度でとれる“おかずスープ”は、一品でも満足度が高いので忙しい日にぴったり。栄養バランスも良く、献立を考えるお悩みも解決してくれます。



ストウブでおかずスープ150 -食材の旨みと甘みが凝縮！

著者：エダジュン
出版社：誠文堂新光社
価格：1,980円（税込み）
発売日：2022/10/5
ISBN：978-4-416-62203-2

ストウブで調理することで、特別な調味料や調理テクニックなどを使うことなく圧倒的においしさがアップ！コトコト煮込むスープはもちろん、保温性の高さから加熱時間の時短調理も実現してくれます。本書では序章にてストウブ調理のコツやポイントも徹底解説しているので失敗しらずです。

著者の料理研究家・エダジュンさんは管理栄養士でもあるので、栄養バランスに優れたヘルシーなレシピが厳選されているのも嬉しいところ。鶏肉、豚肉、牛肉、魚介、卵、豆腐といったたんぱく質と四季折々の野菜を組み合わせながら、和・洋・中・韓・エスニック風といった味のバリエーションも多彩で、毎日食べても飽きることがありません。寒い季節はもちろん一年中楽しめる、スープレシピ本の決定版となっています。



エダジュン

料理研究家、管理栄養士。管理栄養士資格取得後、株式会社スマイルズ入社。SoupStockTokyo 本部で商品の物流、購買などの仕事を行い、2013年に料理研究家として独立。「料理にやっちゃいけないことはない」をモットーに、固定観念にとらわれずに料理を楽しむことを大切にしている。「パクチャーボーイ」の名義でも活動中。著書に『野菜たっぷり具だくさんの主役スープ150』（誠文堂新光社）、『エスニックつまみとごはん』（主婦と生活社）など。