

## **仏鑄物ほうろう鍋ストウブ SDGsに着目したサステナビリティプロジェクト「STAUB 2nd Life」を始動**

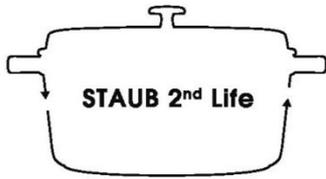
ツヴィリング J.A. ヘンケルス ジャパン株式会社(所在地:岐阜県関市、代表取締役:アンドリュー・ハンキンソン)のフランス鑄物ほうろう鍋ブランド ストウブは、Free Standard株式会社(本社:東京都世田谷区、代表取締役社長:張本貴雄)が提供するブランド主導のリコマースオペレーティングシステム「Retailor(リテーラー)」を導入し、ユーザーの使用済みのストウブ鑄物ほうろう鍋を下取りして、新しいユーザーに販売するサステナビリティプロジェクト「STAUB 2nd Life(ストウブ セカンドライフ)」を始動いたします。ツヴィリング公式サイト内の特設ページにて、9月下旬よりセール価格にて販売を開始いたします。

厚みのある鑄鉄製で、表面にエマイユ(ほうろう)加工を施したストウブの鑄物ほうろう鍋は耐久性に非常に優れており、長い期間使い続けることができます。しかし、使う人のライフスタイルの変化によっては、役目を果たしたストウブが使われなくなってしまうことも。「持続可能な開発目標(SDGs)」がグローバルな課題として叫ばれる昨今、ブランドとして課題解決に向けた取り組みを模索する中で、ストウブの寿命の長さに着目。様々な理由で使われなくなって眠っているストウブを収集して1点ずつ丁寧にメンテナンス、そして新たな世代へと受け継ぐことによって、商品の再生利用に貢献します。



### **プロジェクト概要**

「STAUB 2nd Life」と名付けた本プロジェクトでは、顧客が使わなくなったほうろう鍋を引き取り、丁寧にメンテナンスした上で、一点ものの貴重な製品として販売します。価格は、製品の状態に応じて希望小売価格の40%~60%程度に抑えています。販売は、公式リユース製品のみを掲載しているECサイト「STAUB 2nd Life」で実施します。自宅で使わなくなったほうろう鍋を引き取り、一点一点、人の目で丁寧に検品、査定を実施。製品の状態に応じてクリーニングや煮沸処理といったメンテナンスを行っています。リセールする製品はストウブの看板商品であるピコ・ココットを中心にスタートします。今後、顧客からの収集状況に応じてラインナップを広げていく予定です。



- 日程  
特設ページ公開日 : 9月1日 (金)  
販売商品一覧公開日 : 9月8日 (金)  
販売開始日 : 9月14日 (木)

■ 特設ページURL :  
<https://staub2ndlife.zwilling.com/>

■ リテラーについて



「新たな消費のフリースタンダードを創造する」をミッションに掲げるFree Standard株式会社が提供を開始した流通リコマースオペレーティングシステムです。

メーカー・ブランドが自社ECサイト上に『お試し』・『リユース』の機能を実装して、独自の二次流通市場を構築することが可能になります。『リユース機能』では、ブランド独自のリユースサイトを構築、必要に応じて商品収集・真贋確認・商品メンテナンス・保管・撮影・登録といった機能を提供しています。昨今、消費財の大量廃棄が世界的な問題となっている中で、従来型の「大量生産・大量消費・大量廃棄」の一方通行（リニア）型のビジネスモデルから、「適量生産・適量購入・循環利用」により、廃棄する商品を減少させる循環（サーキュラー）型のモデルへの移行を可能にするために開発されたのが『リユース機能』です。

■ 「リテラー」サービスサイト : <https://freestandard.co.jp/retailor>

## 世界中のプロのほかご家庭でも 長く愛され続けているストウブ

### ■ ストウブとは？

1974年にフランス・アルザス地方で創業し、今なおフランスで製造されている鋳物ほうろう鍋。当初はプロ用として、シェフの声や要望を受けて生み出されました。

その品質の高さと食材の美味しさを引き出した料理の仕上がりの高さから、日本を含む世界中の星付き有名レストランやトップシェフ達はもとより、多くのご家庭でも愛用されています。

### ■ 愛され続けているその理由

ストウブが長い間愛され続けている理由は、誰でも美味しい料理を作ることができるその機能にあります。

厚みのある鋳鉄でできた鍋本体と蓋により、食材の旨みを含んだ水分を蒸気となっても鍋の中に閉じ込めます。すると、蒸気は蓋裏の突起（ピコ・システラ）により再び水分となり、“旨みの雨”となって食材に降り注ぎます。これがストウブならではのアロマレイン効果です。野菜は味をより濃く感じられ、お肉はよりジューシーに仕上がります。

鍋中面は、外面のエマイユ（ほうろう）加工とは異なり、ザラつとした手触りのマット・エマイユ（ほうろう）加工に。この細かな凹凸により、こんがり香ばしく焼付けをすることができ、また焦げ付きも抑えます。煮込みハンバーグのような、焼き付けてから煮込む料理が1つの鍋で調理できるので、焼き上げたお肉から出た香ばしい旨みを逃さないだけでなく、余計な洗い物も生まれません。

また、「煮る」「焼く」だけでなく、人気の「無水調理」や「炊く」「蒸す」「揚げる」と、ストウブ1つで幅広い調理が可能に。ガス火にもIHにも対応し、オープン調理でもお使いいただけます。（※電子レンジは使用不可）

料理の普遍的な美味しさにつながる、「食材そのものの味をいかに引き立すか」にこだわったストウブの鋳物ほうろう鍋。だからこそ、時代や世代を超え、プロだけでなくご家庭でも愛され続けているのです。



## 世界最古のブランドとして考える未来の課題

ストウブを含む複数のキッチンウェアブランドを展開する、創業1731年のツヴィリング J.A.ヘンケルス。世界で最も古いブランドの一つであるからこそ、常に未来を考え、短期的な利益ではなく、持続可能な価値を創造することに事業活動の焦点を合わせてきました。環境への影響を最小限に抑えた革新的で持続可能な製品を作り、心を込めて調達し、私たちが生活し働く地域社会にプラスの影響を与えることを目指します。