



2023年10月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ほうろう鍋ストウブ
「グランドココット ラウンド 20 cm」が
2023年度グッドデザイン賞を受賞

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、「グランドココット ラウンド 20cm」が「2023年度グッドデザイン賞(主催:公益財団法人日本デザイン振興会)」を受賞したことを発表します。

「グランドココット ラウンド 20cm」は、ストウブ鍋ユーザーの声を受けて日本向けに開発され、2022年10月に発売された商品です。“煮込む”、“焼く”、“蒸す”はもちろん、話題の無水調理など万能に使えることで人気の「ピコ・ココット ラウンド 20 cm」を大容量サイズにしたものとなっており、具材たっぷりメイン料理にもなる「おかずスープ」作りにぴったりと好評! 2022年に発売の「ブラック」「チェリー」「カンパーニュ」の3色に加え、今年の秋に「ユーカリ」と「リネン」の2色がラインナップ入り! 5色展開の豊富なカラーバリエーションが、いつもの食卓に彩りをもたらします。



【審査員の評価コメント】

約 50 年にも及ぶ歴史を持ち、海外ではもちろん、日本でも支持の高い定番の鍋であるストウブ。

キッチンやコンロ上で取り回しが良く、収納性も高い直径 20cm のコンパクトなサイズはそのままに、高さを約 3cm 上げることで、容量を、直径が 1 サイズ上の 22cm の鍋と同等に増やすことを実現している。従来の直径によるサイズと容量の展開を、高さの変更によって解決する発想を評価した。高さを変えても違和感を感じられず、従来の印象は保たれている。

■2023 年度グッドデザイン賞の受賞情報：<https://www.g-mark.org/gallery/winners>

【受賞した「グランドココット ラウンド 20cm」の特徴】



左：受賞商品「グランドココット ラウンド 20cm」、右：「ピコ・ココット ラウンド 20cm」

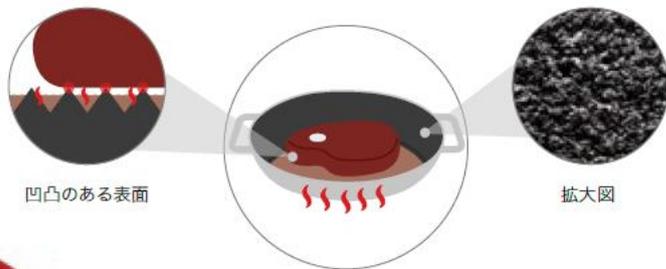
■万能サイズでたっぷり作れる

厚みのある铸铁製で、表面にエマイユ（ほうろう）加工を施したストウブの铸物ほうろう鍋。そんなストウブの定番品「ピコ・ココットラウンド 20 cm」に高さを 2.5cm プラスすることで、容量が 25%アップ！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ます。もちろん、定番品と同じように、人気の無水調理や煮込み、焼付け、炊飯、パン作りなど万能にお使いいただけます。



■ 出汁いらず！食材の旨みを引き出し、飽きのこない味わい

鍋本体・蓋ともに厚みのある铸铁製。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、旨みを閉じ込めて仕上げるストウブ独自の仕組み「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。



凹凸のある表面

拡大図

また、鍋の中面はザラっとした黒マット・エマイユ（ほうろう）加工を施しているのので、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。素材の美味しさ引き出す調理器具を、とのシェフの声により1974年にフランス・アルザス地方で創業、2024年で50周年を迎えるストウブが、現在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。



今なお、フランスの工場で職人の手によって一つ一つ作られているストウブは、ほうろう加工の仕上がり具合など同じものがひとつとない、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。

■商品情報



品番 : 1022843
製品名 : グランドココット ラウンド 20cm ブラック
希望小売価格(税込) : 33,000 円
満水容量 : 2.7L



品番 : 1022857
製品名 : グランドココット ラウンド 20cm チェリー
希望小売価格(税込) : 33,000 円
満水容量 : 2.7L



品番 : 1021906
製品名 : グランドココット ラウンド 20cm カンパーニュ
希望小売価格(税込) : 33,000 円
満水容量 : 2.7L



品番 : 1027777
製品名 : グランドココット ラウンド 20cm ユーカリ
希望小売価格(税込) : 33,000 円
満水容量 : 2.7L



品番 : 1027778
製品名 : グランドココット ラウンド 20cm リネン
希望小売価格(税込) : 33,000 円
満水容量 : 2.7L

■材質：鍋…鋳鉄・ほうろう加工 / ノブ…スチール製・ニッケルプレート（カンパーニュ、チェリー）、ガラス製（ブラック、ユーカリ、リネン）

■フランス製

■対応熱源：IH、ガス火を含む全ての熱源

■本体サイズ

直径 20 cm（ハンドル部含むと 30cm） × 高さ約 17 cm（蓋あり）/約 12cm（蓋なし）、底面径約 17 cm、重さ約 3.8kg

【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するのが、ストウブで作る「おかずスープ」。野菜やお肉などの食材を煮込んだ具たくさんスープは、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たりと、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。



■ 『ストウブでおかずスープ 150』エダジュン(誠文堂新光社)

ストウブで作るおかずスープのレシピが 150 種類も入ったレシピ本が好評発売中！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。



レシピページ 写真：宮濱祐美子

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、日々の献立を考えるお悩みも解決してくれます。

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。

■書籍情報

著者：エダジュン

出版社：誠文堂新光社

価格：1,980円(税込)

発売日：2022年10月5日

ISBN：978-4-416-62203-2

【この商品のクレジット】

ツヴィリング J.A. ヘンケルス ジャパン株式会社

TEL： 0120-75-7155

WEB：<https://www.zwilling.com/jp/staub/>

【ストウブ全般に関するお問い合わせ(PR 窓口)】

株式会社デニオ総合研究所

TEL： 03-6450-5711

担当： 橋本

MAIL：hashimoto@deniau.jp