



2022年11月吉日 PRESS RELEASE

## **仏鑄物ホーロー鍋ストウブ ひらまつとのウェディングコラボレーションを東京・福岡で開催**

ツヴァイリング 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)の鑄物ホーロー鍋ブランド ストウブは、ハイクラスなレストラン・ウェディング・ホテルなどを展開する株式会社ひらまつ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長兼CEO:遠藤 久)とのコラボレーションで、「料理をもっと美味しくする魔法の鍋」といわれるストウブを使った「ストウブウェディングメニュー」を2022年11月より「レストランテKubotsu」(福岡県福岡市中央区天神2-5-55レソラ天神4F)と2023年1月より「レストランテASO」(東京都渋谷区猿樂町29-3)でご提供いたします。



### **「ストウブ料理」で素晴らしい門出を**

『ストウブウェディング』は、人生最良の日を迎える新郎新婦に、ひらまつがストウブを使って、心に残る料理を提供するウェディングプランです。メニューはこの日のために特別にカスタマイズされ、会場で使われるストウブのお鍋には2人の永遠の幸せを願って「ETERNITY Collection (エタニティコレクション)」として展開される「カンパニユ」、

「シフォンローズ」、「セージグリーン」のカラーを中心に使用。「セージグリーン」のモチーフとなる「セージ」は、ヨーロッパで古くから“健康”や“家族愛”の象徴として知られています。

### **生活に永く寄り添う、2人だけの「ストウブ」をプレゼント**

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ウブは、ほうろ加工の仕上がりなど同じものが1つとない、2人だけのオリジナル。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毎日そして永く使えるアイテムです。その「エタニティコレクション」を新郎新婦にプレゼントします。



# 2人のこだわりが詰まった特別なウェディングを

株式会社ひらまつ

## Hiramatsu

24席のフランス料理店から始まり、レストラン運営で培った豊穡な人財が支える競争力を基盤に、4つの主力事業「レストラン事業」「ブライダル事業」「ホテル事業」「外販事業」から、事業間連携を強化し新たな体験価値の創造を行うグループ企業。2022年に創業40周年を迎える。



## レストランASO

昭和初期に建てられた洋館を改装した店内は、クラシックで優美な雰囲気漂います。素材の持ち味を生かしながら、自由な発想と豊かな感性で創造される、大胆かつ繊細な味わいのイタリア料理が楽しめます。

〒150-0033  
渋谷区猿樂町29-3  
TEL. 03-3770-3570

## レストランKubotsu

“九州の食材が奏でる唯一無二のイタリア料理”と称される「レストラン Kubotsu」。料理長・窪津朋生の料理と食材へのこだわりは、九州各地の生産者のもとへ自身の足で通い、手に取り、味わい、生産者の考えと取り組みに共感することから始まります。納得のいくまで徹底的に吟味した食材で、一皿一皿を表現します。

〒810-0001  
福岡県福岡市中央区天神2-5-55 レソラ天神 4F  
TEL. 092-724-0700



# ストゥブを家族にとっての生涯のパートナーに

ストゥブの鋳物ホーロー鍋は、素材の美味しさを引き出すよう、プロ用として考案されたもの。フランスの伝説的なシェフをはじめ、数々の一流シェフに今なお愛され続け、そして世界中のご家庭でもお使いいただいています。そしてそのデザインや機能は、誕生からほとんど変わることなく、そのまま受け継がれています。

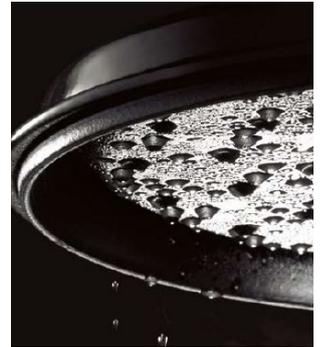
料理を美味しくする鍋と呼ばれる所以は、ストゥブならではの作りに秘密があります。厚みのある鋳鉄でできた鍋本体と蓋により、食材を包み込むように加熱し、食材の旨みを含んだ水分を蒸気となっても鍋の中に閉じこめます。すると、蒸気は蓋裏の突起（ピコ・システラ\*）により再び水分となり、“旨みの雨”となって食材に降り注ぎます。これが、アロマ・レイン効果です。野菜は味をより濃く感じられ、お肉もジューシーな仕上がりに。話題の無水調理もお手のもの。出汁を使わずに、旨みが凝縮したスープが楽しめます。

\*商品により異なります。調理での効果に変わりはありません。

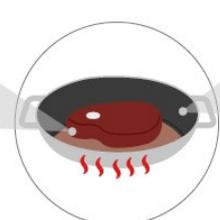
鍋中面は、マット・エマイユ（ほうろう）加工でザラツとした手触り。この加工のおかげで、焼付時に食材と鍋との接地面積が少なくなるので、焦げ付きを抑え、香ばしく仕上がります。煮込みハンバーグのような、焼き付けてから煮る料理が1つの鍋のできることで、焼き上げたお肉から出た香ばしい旨みを逃すことなく料理に活かすことができ、また、余計な洗い物も生まれません。

さらにストゥブでは、日本独自のサービスとして生涯保証制度を設置しています。ストゥブは家族にとっての生涯のパートナーになることができます。

※国内正規ルートで製品を入手された場合に適用されます。この保証は製造上の不具合や、通常の家庭用品としてご家庭で使用された場合にのみ有効です。



凹凸のある表面



拡大図