



2021年8月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ホーロー鍋ストウブ 新色「セージグリーン」を発売

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:アンドリュウ・ハンキンソン)の鑄物ホーロー鍋ブランド ストウブは、新色「セージグリーン」を2021年8月26日(木)より発売いたします。柔らかな風合いで人気の「カンパーニュ」に新色「セージグリーン」を加え、毎日の生活になじみ優しく寄り添う「ETERNITY Collection (エタニティコレクション)」としてスタートします。

ヨーロッパでは古くから“健康”や“家族愛”の象徴として知られる「セージ」。ナチュラルでフェミニンな印象からインテリアでも人気のセージグリーンのカラーは、どんなキッチンや食卓スタイルにもなじみ、穏やかな彩りを添えます。ラインナップには、人気の無水調理や煮込み料理に最適な定番商品「ピコ・ココット」のほか、炊飯や和食作りに適した日本オリジナル商品も登場。

食材の旨みあふれる料理の仕上がりで「もっと早く使えばよかった」とのお声をいただくストウブ。クリスマスや家族の幸せを込めたギフトアイテムとしてもおすすめです。

2021年8月26日より販売開始(直営店・公式オンライン*先行)

ピコ・ココット ラウンド



Wa-NABE M

ラ・ココット de GOHAN M



- ①直営店・公式オンライン*先行発売開始 2021年 8月 26日 (木) ※ピコ・ココットのみ、その他は一般と同じ
②一般発売開始 2021年 10月21日 (木) ※全商品

*10cmのみ、直営店(横浜元町、湘南平塚、なんばパークス、ららぽーと富士見)と公式オンライン(&mall除く)で取扱。

商品番号	製品名	希望小売価格(税抜)	満水容量
40508-702	ピコ・ココット ラウンド 10cm セージグリーン	¥12,100 (¥11,000)	0.25L
40508-703	ピコ・ココット ラウンド 20cm セージグリーン	¥28,600 (¥26,000)	2.2L
40508-704	ピコ・ココット ラウンド 22cm セージグリーン	¥33,000 (¥30,000)	2.6L
40508-824	Wa-NABE M 18cm セージグリーン	¥23,100 (¥21,000)	1.66L
40508-825	ラ・ココット de GOHAN M 16cm セージグリーン	¥20,900 (¥19,000)	1.74L

■鍋本体・蓋: 鑄鉄・ほうろう加工 ノブ: ニッケルプレート ■対応熱源: IH, ガス火を含む全ての熱源(10cmのみIH非対応) ■フランス製

“お店のような味”が簡単に楽しめる！ ストウブ「セージグリーン」オリジナルレシピ

ストウブの定番商品「ピコ・ココット」で作る、食材の旨みあふれる料理。いつもの食材をシンプルに調理するだけなのに、いつもと違う“お店のような味”が叶います。

新色「セージグリーン」にマッチするオリジナルレシピ3品を「ミシュランガイド東京2021」のビブグルマンに選出されたレストラン「ビストロシンバ(BISTRO SIMBA)」菊地佑自シェフが監修。簡単なのにお店のような味で、ちょっとしたお祝いの日やクリスマスなど、おうちで楽しめるメニューです。

菊地シェフのコメント：「ピコ・ココット1つでできる簡単なメニューでつくりました！ぜひ食卓にココットごとサービスして、蓋を開けた香りを楽しんでください！」

オリジナルレシピは、ストウブ ウェブサイトのほかオリジナルレシピールーフレット（9月以降展開）にてご覧いただけます。

ストウブウェブサイト：<https://www.staub-online.com/jp/ja/home.html>

ビストロシンバ(BISTRO SIMBA)
「ミシュラン東京2021」のビブグルマンに選出。
木を基調としたアットホームな雰囲気の中、
「シンプルで、香りがある、あったかいサービス」を楽しむことができるフレンチビストロ。

東京都中央区銀座1-27-8
TEL: 03-6264-4218
定休日：月曜、火曜日(不定休)
※詳しくはお問い合わせください



菊地佑自シェフ



ビストロシンバ

ビストロシンバ監修オリジナルレシピ詳細



魚介と野菜の軽い煮込み
クスクス添え：

「短時間の煮込みで、
魚介の旨みと野菜の甘さが凝縮。
お店のシンボルメニュー
“ブイヤベース”のような味わいを
簡単に楽しめるようアレンジしました」

シューブレゼ：

「焼き付けて、キャベツの
水分で蒸し煮するだけ。
トロトロになったキャベツは
甘く、香ばしいお肉の旨みも
吸い込んで絶品です！」

ハーブ香る あったかポテトサラダ：

「“ポテトサラダ”のイメージが変わる一品。茹でて作るよりも簡単で、
じゃがいもの甘みが際立ちます」