

匠の技を結集して誕生した全く新しい土鍋【ベストポット】が『OMOTENASHI Selection』金賞を受賞！



おもてなしの精神を感じる 21 世紀の土鍋。
機能性と美しいデザインが評価されました！

株式会社 MOLATURA（モラトゥーラ／所在地：三重県四日市市、代表取締役・山添卓也）が展開している、蓄熱調理土鍋【best pot（ベストポット）】シリーズは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘・認定し、世界に広めることを目的としたプログラム「OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション）」の2020年第2期にて、「金賞」を受賞したことを発表いたします。
日本在住の外国人有識者による現物審査と日本人専門家によるクオリティチェックの結果、鍋としての機能性や実用性の高さ、そして洗練されたデザインが高い評価を受けました。

【ベストポット】シリーズは、町工場の技術が生んだ『お米に愛される土鍋』



MOLATURA（モラトゥーラ）の母体である、三重・四日市にある切削加工会社・中村製作所は、『空気以外なんでも削る』をモットーとし、1/1,000mm の高精度な加工で航空部品の加工も行う技術力を誇ります。

この高精度な技術を駆使し、四日市の地場産業である萬古焼（ばんこやき）の土で焼き上げた肉厚な本体と、素材の美味さを逃さない鉄鋳物のふたを組み合わせ誕生した【best pot（ベストポット）】シリーズは、土鍋でありながら密閉性を実現し、無水調理も可能としました。

【ベストポット】最大の特徴は、優れた蓄熱効果により、『お米に愛される土鍋』といえるごはんを簡単に美味しく炊ける点です。2018年の発売以来、一般家庭はもちろん、プロの調理人やレストラン、ホテルでも絶大な支持を得ています。



今年新たに発売した【best pot mini（ベストポットミニ）】は一合の炊飯が可能なほか、コロナ禍の「5つの小」でさらなる注目を集める、取り分ける必要のない『ひとり鍋』にも最適なミニサイズの土鍋として、現在注目されています。

OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション）とは？



おもてなしセレクションは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。民間企業20社以上で運営されているおもてなしセレクションは、認定の際、日本在住の外国人有識者による現物審査と日本人専門家によるクオリティチェックを実施しています。
使う人を思いやる心から生まれたこだわりの技、伝統を継承しながらも現代に向けて改良を重ねる創意工夫の活動を「OMOTENASHI」「GLOBAL」の基準で評価し、「世界に発信したい“日本ならではの”の魅力にあふれている」と認められた対象を、おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。

おもてなしセレクション

<https://omotenashinippon.jp/selection/>

株式会社 MOLATURA（モラトゥーラ）

〒512-8061 三重県四日市市広永町1245
TEL：059-336-5321（10:00~17:00 土・日・祝日除く）
URL：www.bestpot.jp

▶▶▶2ページ目に続きます

- ▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！
- ▶▶▶ 報道関係者からのお問い合わせ先：

株式会社 MOLATURA PR 担当：佐藤 智彦
E-mail：pr@molatura.com

OMOTENASHI Selection 金賞受賞！【ベストポット】シリーズ・ラインナップ



●ティーリーフグリーン ●アッシュグレー
(2020年11月新色) (2020年11月新色)



○ホワイト ●ブラック



●インディゴブルー

※16cm・20cm・25cm・20cmIHは
すべて形状が相似です

■ベストポット・16cm

●ティーリーフグリーン(新色) ●アッシュグレー(新色)

○ホワイト ●ブラック ●インディゴブルー/21,000円(税別)

■直径：約16cm ■幅：約21cm(持ち手含む) ■深さ：約9cm

■高さ：約13.5cm(ふた含む) ■重量：鍋1.1kg、ふた1kg 計2.1kg

■容量：1.5L ※IH非対応 ※2合までの炊飯可能

■ベストポット・20cm

●●●●●/28,000円(税別)

■直径：約20cm ■幅：約24cm(持ち手含む) ■深さ：約10cm

■高さ：約14.5cm(ふた含む) ■重量：鍋2kg、ふた1.3kg 計3.3kg

■容量：2L ※IH非対応 ※3合までの炊飯可能

■ベストポット・25cm

○●●●/38,000円(税別)

■直径：約25cm ■幅：約30cm(持ち手含む) ■深さ：約14cm

■高さ：約19.5cm(ふた含む) ■重量：鍋3.5kg、ふた2.2kg 計5.7kg

■容量：3.4L ※IH非対応 ※7合までの炊飯が可能

■ベストポット・20cm IH

○●●●/42,000円(税別)

■直径：約20cm ■幅：約24cm(持ち手含む) ■深さ：約10cm

■高さ：約14.5cm(ふた含む) ■重量：鍋2.7kg、ふた1.3kg 計4kg

■容量：2L ※3合までの炊飯が可能



○ホワイト ●ブラック ●インディゴブルー

■ベストポット・25cm シャロー

○●●●/33,000円(税別)

■直径：約25cm ■幅：約28.5cm(持ち手含む) ■深さ：約9cm

■高さ：約14.5cm(ふた含む) ■重量：鍋2.4kg、ふた2.1kg 計4.5kg

■容量：2.7L ※IH非対応 ※5合までの炊飯可能



○ホワイト ●ブラック ●インディゴブルー

■ベストポットミニ

○●●●/14,000円(税別)

■直径：約14.8cm ■幅：約17.4cm(持ち手含む) ■深さ：約7cm

■高さ：約11cm(ふた含む) ■重量：鍋910g、ふた540g 計1.45kg

■容量：550ml ※IH非対応 ※1合までの炊飯が可能



○ホワイト ●ブラック ●インディゴブルー

■ベストポットミニシャロー

○●●●/12,000円(税別)

■直径：約13.3cm ■幅：約14.8cm(持ち手含む) ■深さ：約4.5cm

■高さ：約8cm(ふた含む) ■重量：鍋500g、ふた500g 計1kg

■容量：300ml ※IH非対応

【共通】 ■素材：セラミック・铸铁・ホーロー ■20cm IH 素材：ステンレス・カーボン・セラミック・铸铁・ホーロー

 **MOLATURA**

想いを込めて創り 想いを込めて贈り 想いを込めて使う

『空気以外なんでも削る』。モラトゥーラの原点は、1/1,000mmの高精度加工で航空部品加工も行う、三重県四日市市にある切削加工を手掛ける中村製作所です。先代の想いは『削りを通じて社会に貢献すること』でした。

そして、切削加工技術にとらわれない、挑戦する姿勢から2015年に生まれた別事業が『モラトゥーラ』です。

チタン製印鑑【サムライン】、蓄熱調理土鍋【ベストポット】など、削りを通じて社会を支えることを目指し、日本のモノづくりを世界へ向け発信していきます。

▶▶▶ 商品に関するお問い合わせ先：

株式会社 MOLATURA (モラトゥーラ)

〒512-8061 三重県四日市市広永町 1245

TEL : 059-336-5321 (10:00~17:00 土・日・祝日除く)

URL : www.bestpot.jp

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！

▶▶▶ 報道関係者からのお問い合わせ先：

株式会社 MOLATURA PR 担当：佐藤 智彦

E-mail : pr@molatura.com