



2024年2月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ほうろう鍋ストウブ 創業50周年記念 ミナ ペルホネン (minä perhonen) とのコラボレーション最新作 “cocotte ocean”をリリース



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:アンドリュウ・ハンキンソン)の鑄物ほうろう鍋ブランド ストウブは、2024年に創業50周年を迎えます。アニバーサリーイヤーの第一弾として、2月22日(木)*にデザイナー・皆川明氏が設立したブランド「ミナ ペルホネン(minä perhonen)」(本社:東京都港区、代表取締役社長:田中景子)とのコラボレーション2作目となる“cocotte ocean (ココット オーシャン)”を発売いたします。2021年に発売、大好評をいただいたコラボレーション1作目“Forest cocotte (フォレストココット)”では森に鳥たちが集う世界を表現。今作“cocotte ocean”では海の世界に舞台を移し、海藻がゆらめく海の中で、魚たちがゆったりと回遊している景色が描かれ、神秘的な海がもたらす豊かさや穏やかさを表現しています。ミナ ペルホネンが描く空想の世界によって、料理を囲む食卓が楽しいものであってほしいという想いを形にしました。特典として、食卓を楽しむためのオリジナルレシピ3種を含む、特製リーフレット付きです。

2月17日から伊勢丹新宿店 本館6階 催物場で開催される「Dear Friend, Department – minä perhonen in ISETAN SHINJUKU –」(伊勢丹新宿店)でお披露目いたします。

- ① 先行発売開始(伊勢丹新宿店催事 Dear Friend Department*) : 2024年 2月16日(金)**
- ② 一般発売開始 : 2024年 2月22日(木)

*一部対象商品のみ。 **16日はMIカード会員招待日となります。

■ cocotte ocean ページ

<https://www.zwilling.com/jp/staub/cast-iron/staub-cocottes/cocotte-ocean/>



特製リーフレット

cocotte ocean 各商品イメージ

cocotte ocean ラウンド 20cm
リネン / ユーカリ

cocotte ocean オーバル 23cm
リネン / ユーカリ

hotplate ocean ラウンド 20cm
リネン / ユーカリ

hotplate ocean オーバル 23cm
リネン / ユーカリ



品番	商品名	希望小売価格 (税込)	満水容量
1028986	cocotte ocean ラウンド 20cm リネン	36,300円	2.2L
1028987	cocotte ocean ラウンド 20cm ユーカリ	36,300円	2.2L
1028988	cocotte ocean オーバル 23cmリネン	37,400円	2.35L
1028989	cocotte ocean オーバル 23cmユーカリ	37,400円	2.35L
1028990	hotplate ocean ラウンド 20cmリネン	29,700円	0.75L
1028991	hotplate ocean ラウンド 20cmユーカリ	29,700円	0.75L
1028992	hotplate ocean オーバル 23cmリネン*	29,700円	1.0L
1028993	hotplate ocean オーバル 23cmユーカリ*	29,700円	1.0L

- 材質：鍋…鉄・ほうろろ加工 / ノブ…プラス
- 対応熱源：IH,ガス火を含む全ての熱源、オープン使用可（250℃まで）
- フランス製

* hotplate ocean オーバルは、ツヴィング J.A.ヘンケルス 直営店・公式オンライン限定製品です。

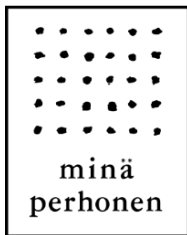
cocotte oceanのポイント

■ミナ ペルホネン・デザイナー 皆川明氏がcocotte oceanにこめた想い

「森と鳥をテーマにしたForest cocotte に続き、海にちなんだ景色を描いてみたいという気持ちから、今回は海の風景となるcocotte ocean を描きました。食卓にできあがりそのまま運んで、蓋を開けてみなさんでわあっと盛り上がるような、そんな時間になったらいいなと思っています。」



photograph: Shoji Onuma



皆川明 / minä perhonen
designer / founder

1995年に「minä perhonen」の前身である「minä」を設立。ハンドドローイングを主とする手作業の図案によるテキスタイルデザインを中心に、衣服をはじめ、家具や器、店舗や宿の空間ディレクションなど、日常に寄り添うデザイン活動を行っている。

■穏やかな海の世界を、ストウブの高い鋳物技術で表現

ミナ ペルホネンによる、想像力豊かに描かれた海の世界。魚や貝、海藻などの動きや雰囲気、ストウブの誇る高い鋳造製法で表現。そして熟練の職人の手によって1つひとつ仕上げられています。

生み出されたココットは、それぞれに異なる風合いと表情をもつ世界に1つだけのオリジナルです。



穏やかな雰囲気が感じられる、やさしい色合いの「リネン」と「ユーカリ」をセレクト。野菜や魚介などの食材やハーブと調和し、料理をより一層引き立たせてくれます。

ノブのゴールドカラーがアクセントとなり、手に取るたび、使うほどに、より愛着が生まれていく一品に。

創業50周年、あふれる美味しさと想いをこめて

豊かな食の伝統が残る職人の街、フランス・アルザス地方で誕生したストゥブは2024年、創業50周年を迎えます。美味しさを追求するシェフの願いを叶えるために生まれたストゥブの鋳物ほうろう鍋。星付きレストランのシェフだけでなく、今では世界中のご家庭でもご愛用いただいています。

創業から50年経った今も継承されている、クラフトマンシップによる確かな品質、機能と美しさが共存するデザインと魅力的な色合いは、テーブルに彩りを生み出します。

50年、そしてこれからも、ストゥブはテーブルを囲み料理を分かち合う、かけがえのない時間に寄り添い続けます。



ストゥブがもたらす美味しさの秘密

■ストゥブ独自の仕組みで、1つの鍋であらゆる調理に対応

星付きレストランからご家庭まで、多くのキッチンで親しまれているストゥブの美味しさの秘密、それは新鮮な食材がもつ豊かな風味や、滋味あふれる旨みを最大限引き出す、独自の仕組みにあります。

“アロマ・レイン” -旨みの雨を降らせよう-

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は蒸気となって鍋の中を満たします。循環した蒸気は蓋裏の突起（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。これがストゥブならではの効果「アロマ・レイン」です。野菜は味をより濃く感じられ、魚はよりふっくらと、お肉はよりジューシーに仕上がります。



“マット・エマイユ” - 違いを生むほうろう加工-

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。アクアパッツァや煮込みハンバーグのような、食材を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、焼き上げた食材から出た香ばしい旨みを逃しません。



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、ストゥブ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）

cocotte ocean 商品の特徴



万能に使える深型鍋
cocotte ocean

無水調理の効果や味わいを最も楽しめるココット。無水調理、煮込み料理のほか、お肉や野菜のロースト、ふっくらと美味しい鍋炊きごはんまで作れる万能の鍋です。アクアパッツァやクラムチャウダーなどの魚介料理で、食材の旨みを閉じ込めます。



食卓でのサーブに最適な浅型鍋
hotplate ocean

調理したらそのまま食卓にだせて、お皿要らず。浅型で取りやすく、食事の間も温かさを保ちます。通常品の蓋裏にはないシステラが備わっていて、食材の旨みを一層引き立てます。シンプルな魚介のソテーや酒蒸しにぴったりです。

■ 取り扱い場所・商品と発売スケジュール

取り扱い場所	発売期間	cocotte ocean	hotplate ocean
伊勢丹新宿店催事 Dear Friend, Department	2月16日(金)*～ 21日(水)	ラウンド・オーバル 全4種	ラウンド2種
伊勢丹新宿店5F キッチンダイニング売場	2月22日(木)～		取扱いなし
ミナ ペルホネン 直営店/公式オンライン	2月22日(木)～		ラウンド・オーバル 全4種
ツヴィリング J.A.ヘンケルス 直営店 (プロナイフセンター東京、イオンモール幕 張新都心店、ストウブ 三井アウトレットパーク木更 津店、南町田グランベリーパーク店、横浜元町店、 湘南平塚店、ららぽーと富士見店、なんばパークス 店、ストウブ 三井アウトレットパーク Jazz Dream 長島店、ジ アウトレット広島店、ららぽーと福岡店、 イオンモール宮崎店) 公式オンライン (楽天含む)	2月22日(木)～		ラウンド2種
Amazon	3月21日(木)～		

■ その他 お買い上げ特典

cocotte oceanをお買い上げの方に、オリジナルショッパー（紙製）をプレゼント。cocotte oceanにちなんだ紙製チャームが付きます。

※数量限定。なくなり次第、終了となります。

■ cocotte ocean関連イベント

①cocotte ocean x HATAKE CAFÉ スペシャルメニュー

伊勢丹新宿店でのDear Friend, Department会期中、本館B2FのHATAKE CAFÉにて、cocotte ocean発売を記念したスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

期間 : 2月16日(金)～21日(水)

メニュー名 : 旬野菜と鮮魚のズッパディベツシェ ～緑と赤のソースを添えて～
(サラダ、パンorライス、ドリンク付)

価格 : 2,980円 (税込)



②cocotte ocean x BLUE NOTE PLACE スペシャルメニュー

恵比寿のBLUE NOTE PLACEにて、cocotte ocean発売を記念して長澤 直久シェフ監修のスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

期間 : 2月9日(金)～3月31日(日)

メニュー名 : 確認中

価格 : 確認中 (税込)



③cocotte oceanスペシャルレッスン

cocotte oceanを実際に使い、cocotte oceanオリジナルメニューのほか、簡単で美味しいストウブ料理を作ります。ストウブをお持ちでない方も安心してご参加いただけます。

日にち : 3/29 (金) 、 3/31 (日) 、 4/2 (火)

時間 : 11:00-14:00 (試食時間含む)

費用 : 5,500円 (税込) ※レッスン初参加の方は1000円OFFのご優待付き!

場所 : ツヴィリング J.A.ヘンケルス横浜元町店クッキングスタジオ
〒231-0861 神奈川県横浜市中区元町2-93
(駐車場、駐輪場のご用意はありません。)

予約方法 : 店舗にお問い合わせください (TEL:045-228-7500)

受付時間 : 11:00～19:00 (平日) / 11:00～19:00 (土日祝)



満席になり次第、受付は終了させていただきます、ご了承ください。