

NEW!

## ラゴスティーナの特別なシリーズ 「ラ・リネア・パトリモーニオ」より 「リゾットなべ ラゴフュージョン」新発売

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:アンドリュー・ブバラ)は、2017年9月、美食の国イタリア生まれの【ラゴスティーナ】の中でもイタリアの伝統料理を作る為に捧げられた「ラ・リネア・パトリモーニオ」シリーズから、「リゾットなべ ラゴフュージョン」を新発売いたします。

イタリアの家庭料理の中で、パスタと並んで愛されているのはリゾット。そのリゾットを特別おいしく仕上げるリゾット専用なべが、ラゴスティーナの「リゾットなべ ラゴフュージョン」です。美味しいリゾットのポイントは、歯ごたえのあるアル・デンテであること。「リゾットなべ ラゴフュージョン」の本体は、耐久性と熱伝導に優れたアルミニウムとステンレスの“全面3層構造”を採用。アルミニウムの優れた熱伝導で底面から側面まで均一に熱が伝わり、ステンレスがしっかりと調理中の熱を保つワンランク上の構造です。

新技術を施した底面は、“全面3層構造”の本体に、さらにアルミニウムとステンレス鋼の2層を加えた“本格5層構造のラゴフュージョン底面”にリニューアル。熱伝導に優れたアルミニウム層がしっかりと端まで伸びていることにより、なべの端まで底面全体に熱をすばやく伝えます。均一な熱伝導により「熱ムラ」がなく(注1)、お米ひと粒ひと粒を包み込むように加熱。アル・デンテの美味しいリゾットが出来上がります。

「リゾットなべ ラゴフュージョン」のふたは、上面に木、下面にステンレスを使用した二重構造。調理後のリゾットを取り分けるまで、熱々に保ちます(注2)。テーブルにサーブするときにはふたを裏返し、エレガントななべ敷きとしても使えます。熱々のリゾットを作るために様々な工夫を凝らした特別なリゾット専用のなべで、イタリア伝統の味をお楽しみください。

注1)標準的な底面に比べ、1.5倍熱がムラなく伝わります(当社比)。

注2)保温専用のふたのため、加熱調理中は使用できません。また、リゾット調理にふたは使用しません。

### イタリアの代表的な伝統料理“リゾット”のために生まれた特別な「リゾットなべ」



「ラ・リネア・パトリモーニオ」シリーズ  
リゾットなべ ラゴフュージョン

## 「本格 5 層構造のラゴフュージョン」新底面のポイント



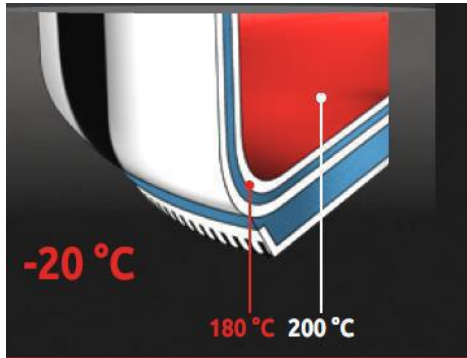
なべ本体は、熱伝導に優れたアルミニウムを、耐久性に優れたステンレス鋼ではさんだ全面 3 層構造。

底面はさらにアルミニウムとステンレスを加えた本格 5 層構造で、熱伝導に優れたアルミニウム層がしっかりと端まで伸びて最大限カバー。底面全体に熱をすばやく伝え、ムラのない温度で調理ができます。

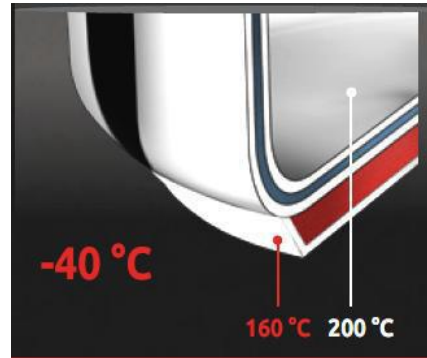
「ラゴフュージョン」底面

標準的な底面に比べ、1.5 倍熱ムラがなく伝わります（当社比）。

ラゴフュージョン底面



標準的な底面



## 保温性抜群「特製ふた」のポイント



木製部分の素材は、木目が美しいチェリーウッド。テーブルへ運ぶ際もエレガントです。

### ◆保温性に優れた二重構造

上面に木、下面にステンレスを使用した二重構造。ステンレス製のふたより 20%、木製のふたより 50%保温性に優れています（90℃を調理後 12 分間保つことができるか比較した場合）。

### ◆なべ敷きにも

ふたを裏返して、テーブルに接する側は木の面、なべを受ける側はステンレスの面をあて、なべ敷きとしても使用できます。



### 【リゾットとは】

米をバターやオリーブオイルで炒め、ブイオンを加えて煮たもの。途中、水分が少なくなったら、さらに水分を追加して米がアルデンテの状態になるまで煮た料理です。魚介類、ハム、きのこ、チーズなど、季節や地域によって具材は様々。サフランで黄金色に仕上げたミラノ風が特に有名です。

## リゾートなべ ラゴフュージョン (2017年9月予定)



- サイズ：24cm本体（蓋付）
- 希望小売価格：35,000円（税抜）
- なべ：※25年保証  
本体：全面3層構造（ステンレス鋼+アルミニウム+ステンレス鋼）  
底面：本格5層のラゴフュージョン底面（ステンレス鋼+アルミニウム+ステンレス鋼）
- ふた：※1年保証  
上面は木（材質：チェリー）、下面はステンレス
- 100V-200V対応
- ガス、ラジエント/電気プレート、セラミック/ハロゲン、電磁調理器（IH）対応
- オープン、食器洗い機も使えます
- 取っ手：溶接加工
- イタリア製

### <主な取り扱い店舗>

伊勢丹新宿本店、横浜高島屋、ジェイアール名古屋タカシマヤ、大阪高島屋、岡山・天満屋、ラゴスティーナストア仙台泉、ラゴスティーナストア長島、ラゴスティーナストア神戸三田



### 【イタリア伝統のブランド ラゴスティーナ】

イタリア北部の小さな町、オメーニャ。アルプスにほど近いマッジョーレ湖のほとり、1901年カルロ・ラゴスティーナとその息子エミリオによって【ラゴスティーナ】は誕生しました。二代目のマッシモ・ラゴスティーナは、当時新素材として注目を集めていたステンレスに可能性を見出し、1933年イタリアで初めてのステンレス製鍋の製造に成功します。丈夫さだけでなくデザインの美しさも話題をよび、後に「カーサ・ミア」と名づけられたこのシリーズは、1955年にニューヨーク近代美術館（MoMA）の永久収蔵品に選ばれることとなりました。以来、“テーブルに出せる美しい鍋”が【ラゴスティーナ】の誇りなのです。

【Lagostina のホームページ】 <http://www.lagostina.jp/> ラゴスティーナの製品情報・本格的なイタリア料理レシピ満載！

※このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等）は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

#### ■読者の方のお問い合わせ

株式会社グループセブ ジャパン お客様相談センター

ナビダイヤル 0570-077-772

〒107-0062 東京都港区南青山1丁目1番1号 新青山ビル東館4階

#### ■マスコミの方のお問い合わせ先

Lagostina PR担当/lagostina@comnet.co.jp