

Lagostina



イタリアンレシピが、盛りだくさん！

ラゴスティーナ

検索

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル東館4F

お客様
相談センター



0570-077772

受付時間：月～金 9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)
※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。



ラゴスティーナ 製品カタログ

LAGOSTINA COLLEZIONE

Lagostina



Extract from the book "Pasta" by Steeve Juncker / Agence VU'

The Italian pleasure of fine cooking.

美食の国イタリアの、長く豊かな歴史の中で育まれたラゴスティーナ

ラゴスティーナは、1901年イタリア北部ピエモンテ州のオメーニャで誕生しました。イタリアでは結婚祝いとして手渡されるなど、家庭の味の継承に貢献しています。その曲線の特徴とする美しいデザインは、ニューヨーク近代美術館 (MoMA) の永久収蔵品にも選ばれ、機能性とデザインの双方を高く評価されています。“テーブルに出せる美しいなべ”がラゴスティーナの誇りです。110年以上の長きにわたり、世界各国で愛用されています。

皆様に長く安心してご使用いただけるよう、ラゴスティーナの製品は25年保証です。

※詳しくは個装箱内の保証書をご覧ください。 ※一部該当しない製品がございます。



ラゴスティーナのデザイン

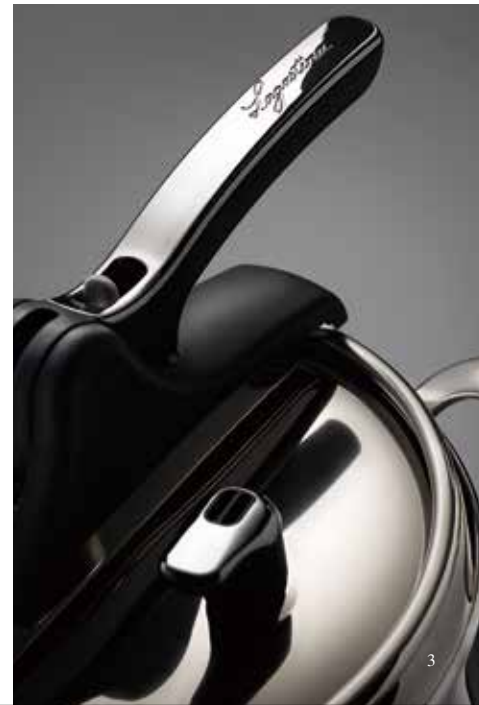
ラゴスティーナは、優れた工業デザインの会社が多くある事で知られるイタリア北部に本社を置き、デザイナーを外部から招聘せず、自社のデザイナーとして雇用しています。1955年、ラゴスティーナ初のステンレス調理器具シリーズ「カーサ・ミア(我が家)」は、ニューヨーク近代美術館の永久収蔵品に選ばれました。取っ手の継ぎ目、ふたのつまみに至るまで優美な曲線と、それをさらに美しく見せる表面の鏡面仕上げは、他に類を見ないものとなっています。丈夫さだけでなくデザインの美しさに定評があり、“テーブルに出せる美しい鍋”がラゴスティーナの誇りなのです。

ラゴスティーナの圧力なべ

ラゴスティーナの圧力なべは、機能性と安全性を追求した「落としぶた方式」です。「落としぶた方式」とは、なべの内側からふたでふさいで密閉する方式で、他の方式と比べ、約1kg軽く、無駄のないエレガントなデザインです。

「落としぶた方式」の圧力なべ 3つの特長

1. 軽い
重いふたや、ふたを固定するための部品が不要なので、重量はわずか約2kg。
2. かさばらない
本体に、かさばる閉じ具や取っ手がないので、普通のなべと同じように使えます。
3. 安心の安全性
なべの内側から閉じるので、安全性がひと目でわかります。



DOMINA CASA MIA

ドミナ・カーサミア

DOMINA
"casa mia"



ドミナ・カーサミア

5ℓ

製品番号 012014010205 / 希望小売価格(税抜) 42,000円

- ・「ドミナ・カーサミア」普通ふた
(製品に付属)
- ・スチームバスケット付き
- ・81種類のレシピ付き



ラゴステーナの代表的アイテムである「落としぶた方式」の圧力なべに、ラゴステーナのステンレス製調理器具の出発点となった「カーサ・ミア」を重ねた、ラゴステーナらしさ溢れるアイテムです。

※イタリア語で「ドミナ」は「レディ」「聖なる女性」、「カーサ・ミア」は「我が家」の意味

使いやすさを重視したイーजीオープンシステム



- 1 ハンドルを握り、まず下に押し下げます。
- 2 ハンドルを下に押し下げたまま、ロック解除ボタンを手前に引きます。
- 3 ロック解除ボタンを手前に引いたまま、垂直になるまでハンドルを持ち上げ一旦止めます。
ハンドルの握りを持ち替えて、向こう側に倒します。
- 4 倒した状態のハンドルを持ち、少し斜めに傾けて、そのままふたを持ち上げます。

※写真は、イーजीオープンシステムを採用している他の製品の写真です。

4段階の優れた安全設計

ハンドルやふたは機能性と安全性を追求した落としぶた方式。

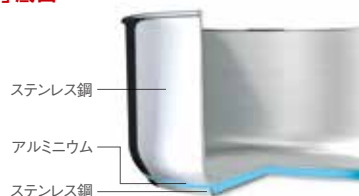
また、「ロック解除ボタン」「圧力ピストンによるハンドルロック装置」「圧力調整装置」「安全弁」の4段階の安全装置により、様々な角度から安全のための技術が活かされています。



優れた熱伝導と美しさを誇る、本格3層構造の「ラゴブラン」底面

底面は熱伝導に優れたアルミニウムの上下を、耐久性に優れた美しい輝きを持つ、ステンレス鋼で挟んだ本格3層構造。均一な熱伝導で、素早くおいしく調理します。

IH・ガス対応



汎用性、デザイン性に優れた普通ぶた

「ドミナ・カーサミア」には、ラゴスティーナの原点ともいえるシリーズ「カーサ・ミア」のふたを模した普通ぶたが付属しています。ラゴスティーナの家庭料理への想いを感じていただきながら、幅広い料理にお役立ていただけます。



当時の「煙突のあるおうち」のロゴ

なべ本体の取っ手には、ラゴスティーナが今の時代にも家庭の食卓と家族の団欒へお役立ていただける事を願って、「おうち」のロゴを刻印しました。



"casa mia"

カーサ・ミアとは

「カーサ・ミア」は、家庭料理を支え続けるラゴスティーナの原点ともいえるシリーズです。

イタリア初のステンレス製調理器具シリーズ

1933年、イタリア初となるステンレス製調理器具を発売。1934年、万人の心の拠り所である家庭をイメージし「カーサ・ミア（我が家）」と名付けられました。



「カーサ・ミア」シリーズ

誰もが帰りたくなる「煙突のあるおうち」がブランドロゴ

ラゴスティーナのブランドロゴも同様に、誰もが帰ってほっと一息つきたくなる、煙突のある家を模したデザインが採用されました。

いつの時代にも通じる「よりおいしく、より経済的に」

おいしい料理を、熱伝導のよい製品で、より短時間で経済的に。ラゴスティーナの家庭料理への想いは、今日まで受け継がれています。

ニューヨーク近代美術館に評価されたデザイン性

1955年、ニューヨーク近代美術館からデザイン性と機能性の双方を高く評価され、永久収蔵品に選ばれました。



「カーサ・ミア」発売当時の広告
“よりおいしく、より経済的に”

NOVIA VITAMIN

ノビア・ビタミン



圧力なべ 普通ふた

22cm

製品番号 010920060719／希望小売価格(税抜) 4,600円

ノビア・ビタミン

3.5ℓ

製品番号 012012010222／希望小売価格(税抜) 32,000円

5ℓ

製品番号 012012010205／希望小売価格(税抜) 35,000円

・スチームバスケット付き

・65種類のレシピ付き



ベーシックな「落としふた方式」の圧力なべ。

軽く、コンパクトで、毎日使える扱いやすさはそのままに、2段階の圧力設定機能が加わりました。より早さと栄養にこだわって調理していただけます。

※「ノビア」は「花嫁」、「新しい」の意味



ラゴスティーナ初・2段階の圧力設定機能

食材に合わせて、最適な圧力設定に切り替えられます。

高圧 かたまり肉など、調理に時間がかかる食材に。
より短時間で調理できます。

低圧 野菜やデリケートな食材の調理に。
よりビタミンを守って調理できます。
(ビタミンCなら、高圧よりも最大+35%多く残します。)



3段階の優れた安全設計

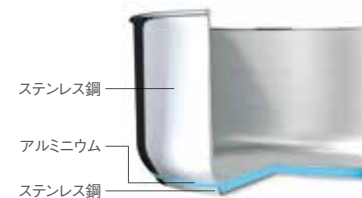
ハンドルやふたは機能性と安全性を追求した落としふた方式。

また、「圧力ピストンによるハンドルロック装置」「圧力調整装置」「安全弁」の3段階の安全装置により、様々な角度から安全のための技術が活かされています。

優れた熱伝導と美しさを誇る、 本格3層構造の「ラゴブラン」底面

底面は熱伝導に優れたアルミニウムの上下を、
耐久性に優れた美しい輝きを持つ、
ステンレス鋼で挟んだ本格3層構造。
均一な熱伝導で、素早くおいしく調理します。

IH・ガス対応



PASTAIOLA® PIÙ

パスタイオーラ®・ピュウ



パスタイオーラ®・ピュウ

18cm 高さ26cm 4.0ℓ

製品番号 010173021118 / 希望小売価格(税抜) 23,000円

22cm 高さ30cm 6.6ℓ

製品番号 010173021122 / 希望小売価格(税抜) 34,500円

パスタの国で生まれた、パスタを作るためのなべ。

ドーム型のふたは、洗練されたデザインを完結させます。

※「パスタイオーラ」はパスタなべを意味する、ラゴステイーナの造語。イタリア語で「ピュウ」は「プラス」の意味、多機能のふたを指す

PASTAIOLA® PIÙ パスタイオーラ®・ピュウ

ユニークなデザインのドーム型ふた

ドーム型のふたは内部の蒸気を中央に集め、5つの穴から余分な蒸気を逃します。

ゆであったパスタを和えるボウルになります。

サービングディッシュとしてもお使いいただけるので、テーブルでもパスタが冷めず、おいしくお召し上がりいただけます。



機能性を重視したパスタストレーナー

大小2種類の穴は、沸騰時の気泡を小さくし、なべ中央への対流を促し、吹きこぼれにくくします。



優れた熱伝導と美しさを誇る、本格3層構造の「ラゴブラン」底面

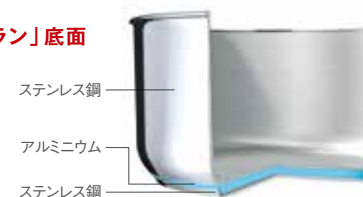
底面は熱伝導に優れたアルミニウムの上下を、

耐久性に優れた美しい輝きを持つ、

ステンレス鋼で挟んだ本格3層構造。

均一な熱伝導で、素早くおいしく調理します。

IH・ガス対応



パスタなべの使い方



- 1 ストレーナー（湯切り器）をなべにセットしてパスタをゆでます。
- 2 ストレーナーを持ち上げ、湯切りをします。
ざるに上げる等の手間が不要なので、パスタをすぐにソースとあえることができます。
イタリア式 使いこなし術 ゆで汁は、パスタソースの濃度や塩分を調整するのにお使いいただけます。
- 3 ドーム型のふたを返し、ゆで上がったパスタをソースとあえます。
ふたにはステンレス鋼を使用しているので、パスタもソースも冷めにくく、おいしく召し上がれます。
※ふたは直火にはご使用になれません。

ラゴスティーナは、パスタを理想的な状態で調理するためにパスタなべの改良を重ね続け、1986年「パスタイオーラ®・ピュウ」を発売しました。

イタリアは世界一のパスタ消費国です。1人あたりの年間消費量は約26.0キロと、第二位のベネズエラ（12.3キロ）を大きく引き離しています。（出典:International Pasta Organisation 2011）
イタリアに存在するパスタの数は100とも200とも言われていますが、
イタリアの地方紙La Gazzetta di Sondrioは、
パスタの具体的な名称を129個紹介しています。
（出典:La Gazzetta di Sondrio 2006年3月1日）

ラゴスティーナで作るパスタレシピ ▶



ジェノバ風
トレネッテ

地域：リグーリア

材料(4人分)

トレネッテ（リングイネ） …… 200g
バジリコ（バジル）の葉 …… 50g
松の実 …… 大さじ4
じゃがいも …… 2個
インゲン …… 12本
パルミジャーノ（パルメザンチーズ） …… 50g
ニンニク …… 1片
オリーブオイル …… 適宜
塩、こしょう …… 適宜

作り方

1. バジリコ、ニンニク、松の実をすり鉢またはミキサーでつぶしペースト状にする。
2. オリーブオイル、おろしたパルミジャーノ、塩、こしょうを加えてさらに滑らかにする。
3. 塩を入れたお湯でじゃがいも、インゲン、パスタをゆでる。
それぞれ時間差で同じ鍋に入れ、ゆで上がり時間をそろえる。
4. ゆで上がりにすばやくペーストを
混ぜ合わせて出来上がり。



レシピ提供:岸 摩弥子先生

RISOTTIERA LAGOFUSION®

(LA LINEA PATRIMONIO)

リゾットなベ ラゴフュージョン® (ラ・リネア・パトリモニーオ)



リゾットなベ ラゴフュージョン®。
(ラ・リネア・パトリモニーオ)

24cm(蓋付)

製品番号 01193031824／希望小売価格(税抜) 35,000円



リゾットスプーン

製品番号 011151620101
希望小売価格(税抜) 2,300円

おいしいリゾットのポイントは、お米が歯ごたえのあるアル・デンテであること。
そのために必要な全面多層構造など、様々な工夫を凝らしています。

RISOTTIERA LAGOFUSION® (LA LINEA PATRIMONIO) リゾットなベ ラゴフュージョン®。(ラ・リネア・パトリモニーオ)

アル・デンテに仕上げる、多層構造

美味しいリゾットとは、お米に歯ごたえのあるアル・デンテであることが重要。
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層構造を採用しました。
アルミニウムの優れた熱伝導力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。
お米ひと粒ひと粒を包み込むように加熱して、米の固さに差が出ないよう火をムラなく通したアル・デンテのリゾットが仕上がります。



保温性と機能性に優れた特製ふた

上面に木、下面にステンレスを組み合わせた二重構造で抜群の保温性を発揮。
なべの中のリゾットを熱々に保ちます。
ステンレス単体のふたと比較し+20%、木単体のふたと比較し+50%の保温性を発揮します。
ふたは裏返すとエレガントな鍋敷きとしてもご使用いただけます。

※リゾットを保温するための専用ふたで、加熱調理には使用できません。

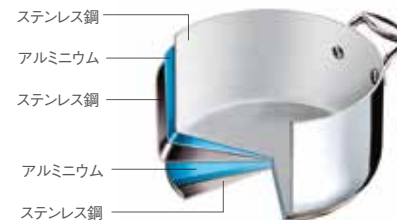
※ふたはオープン及び食器洗い機にはご使用になれません。



「ラゴフュージョン」底面採用

底面は本体の3層構造に加え、アルミニウムとステンレス鋼の2層を加えた新本格5層構造で、抜群の耐久性と熱伝導を実現。

IH・ガス対応



リゾット作りに最適なサイズ

リゾット作りで大切なのは、ブイオンを継ぎ足しながら米をかき混ぜ続けること。ブイオンをこぼさず、なべ底のお米までしっかりと混ぜやすい最適な深さと形で、お米にムラなくブイオンが行きわたります。

ラ・リネア・パトリモーニオとは

食の国イタリアにとって文化遺産と言っても過言ではないイタリアの伝統料理。それを継承していくために、ラゴスティーナが設けた特別なシリーズです。日本では、「リゾットなべ」を取扱っています。



ポルチャーニのリゾット

地域：トスカナ

材料(4人分)

米(あればカルナロリ米)
..... 200cc
ポルチャーニ..... 乾燥10g
玉ねぎ..... 1/2個
ニンニク..... 1片
バルミジャーノ(バルメザンチーズ)
..... 50g
パセリのみじん切り..... 大さじ1
オリーブオイル..... 適宜
塩、こしょう..... 適宜

作り方

1. ポルチャーニは1.3リットルの水で戻しておく。
玉ねぎはみじん切りに、ニンニクはつぶしておく。バルミジャーノはすりおろす。
2. オリーブオイルでつぶしたニンニクを弱火で炒め、良い香りがしてきたら玉ねぎを加え、色よく炒める。
3. 米、パセリを入れて、米が透明になるまで炒めたら、ポルチャーニを加え炒める。
4. 漉したポルチャーニの戻し汁を少しずつ加えて、ヘラでよく混ぜる。
20分ほど繰り返す。
5. 少し歯ごたえのあるアル・デンテに煮えたら、
塩・こしょう・バルミジャーノで味を調え出来上がり。

NEW SALVASPAZIO

ニューサルヴァスパッツィオ

**ピッコロセット**

シチューポット 18cm/ガラスふた 18cm/フライパン 20cm
 着脱式片手ハンドル(メタル)1本
 製品番号 9343/希望小売価格(税抜) 35,000円

**グランデセット**

シチューポット 16・20cm/ソテーパン 24cm/ガラスふた 16・20・24cm
 着脱式両手ハンドル(ブラック)2個
 製品番号 9344/希望小売価格(税抜) 47,000円

これぞ、イタリア流の「省スペース」。

使い勝手の良さに加えて、細部にわたる美しい曲線もお感じいただけるシリーズです。

※イタリア語で、「サルヴァスパッツィオ」は「省スペース」の意味

**シチューポット(蓋無)**

16cm 1.65ℓ
 製品番号 012144031016
 希望小売価格(税抜) 11,000円
 18cm 2.3ℓ
 製品番号 012144031018
 希望小売価格(税抜) 12,000円
 20cm 3.2ℓ
 製品番号 012144031020
 希望小売価格(税抜) 14,000円

**フライパン**

20cm
 製品番号 012144040820
 希望小売価格(税抜) 14,950円
 22cm
 製品番号 012144040822
 希望小売価格(税抜) 16,100円
 24cm
 製品番号 012144040824
 希望小売価格(税抜) 17,250円
 26cm
 製品番号 012144040826
 希望小売価格(税抜) 19,550円

**着脱式両手ハンドル (ブラック)**

製品番号 095144220000
 希望小売価格(税抜) 2,300円※1個入り

**ソテーパン(蓋無)**

24cm
 製品番号 012144031724
 希望小売価格(税抜) 16,000円

**ふた**

16cm
 製品番号 012835061116
 希望小売価格(税抜) 4,370円
 18cm
 製品番号 012835061118
 希望小売価格(税抜) 4,600円
 20cm
 製品番号 012835061120
 希望小売価格(税抜) 4,830円
 22cm
 製品番号 012835061122
 希望小売価格(税抜) 5,180円
 24cm
 製品番号 012835061124
 希望小売価格(税抜) 5,520円
 26cm
 製品番号 012835061126
 希望小売価格(税抜) 5,750円

**着脱式片手ハンドル (メタル)**

製品番号 095144230200
 希望小売価格(税抜) 5,500円

取っ手を使いわけて、フライパン、片手なべ、両手なべのように

取っ手を外してそのまま食卓、オープン、冷蔵庫、食器洗い機へ。着脱できる取っ手で、省スペース。



コンパクトに収納できます。



食器洗い機に入れる時も
かさばりません。

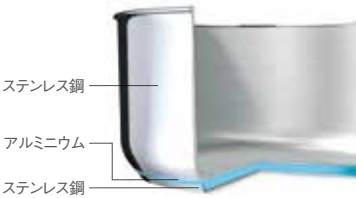


調理中は、取っ手を外して
コンロがすっきり。

優れた熱伝導と美しさを誇る、
本格3層構造の「ラゴブラン」底面

底面は熱伝導に優れたアルミニウムの上下を、
耐久性に優れた美しい輝きを持つ、
ステンレス鋼で挟んだ本格3層構造。
均一な熱伝導で、素早くおいしく調理します。

IH・ガス対応



細部にまでこだわったデザイン

ラゴスティーナのエlegantなデザインを、取っ手のひとつにまで集約しました。
取っ手には、その品質を示す、ラゴスティーナの文字が刻印されています。



パッケリの
ソレント風

地域：カンパーニア

材料(4人分)

- パッケリ
(大きなチューブ状のパスタ)
..... 240g
ブチマト 300g
バジリコ (バジル) 2枝
水牛のモッツアレッタ (チーズ)
..... 125g
プロボローネ (チーズ)
手に入れなければ無くてよい
..... 適宜
ニンニク 1片
オリーブオイル 適宜
塩、こしょう 適宜

作り方

1. トマトソースを作る。ソテーパンにオリーブオイルを敷き、つぶしニンニクを炒める。
そこに縦半分に切ったブチマトを、切った面が上になるように敷き詰める。
上から塩をかけて、180℃のオープンに20分入れる。
2. パッケリを15分ほどゆでる。
ソテーパンで、1.のトマトとよく和える。
上から水牛のモッツアレッタを手でちぎってちりばめる。
3. 2.を200℃のオープンに3分入れ、モッツアレッタがほどよく溶けたら、
プロボローネのすりおろしをかけて出来上がり。

MELODIA LAGOFUSION

メロディア ラゴフュージョン



シチューポット(蓋付)

- 16cm 1.8ℓ
製品番号 011110031216 / 希望小売価格(税抜) 25,000円
- 20cm 3.5ℓ
製品番号 011110031220 / 希望小売価格(税抜) 28,000円
- 24cm 6.0ℓ
製品番号 011110031224 / 希望小売価格(税抜) 34,000円

なめらかな二つの曲線で描かれたエレガントなフォルム。

洗練された優美なイタリアンデザインと実用性が見事に融合し、

美食の喜びと、テーブルの上での美しさをお届けします。

※イタリア語で、「メロディア」は「メロディ」の意味

ソースパン(蓋付)

- 14cm 1.3ℓ
製品番号 011110031314
希望小売価格(税抜) 20,000円
- 16cm 1.8ℓ
製品番号 011110031316
希望小売価格(税抜) 23,000円
- 18cm 2.5ℓ
製品番号 011110031318
希望小売価格(税抜) 25,000円



ソテーパン(蓋付)

- 24cm 3.9ℓ
製品番号 011110031824
希望小売価格(税抜) 32,000円
- 26cm 4.6ℓ
製品番号 011110031826
希望小売価格(税抜) 34,000円



3点セット

- ソースパン16cm、ふた16cm、フライパン28cm
製品番号 011110600103
希望小売価格(税抜) 43,000円



ストックポット(蓋付)

- 20cm 5.7ℓ
製品番号 011110020520
希望小売価格(税抜) 30,000円
- 22cm 7.2ℓ
製品番号 011110020522
希望小売価格(税抜) 32,000円



フライパン

- 22cm
製品番号 011110040122
希望小売価格(税抜) 20,000円
- 24cm
製品番号 011110040124
希望小売価格(税抜) 23,000円
- 26cm
製品番号 011110040126
希望小売価格(税抜) 25,000円
- 28cm
製品番号 011110040128
希望小売価格(税抜) 27,000円



本格3層構造の「ラゴフュージョン」底面で、 ムラなく熱を伝えておいしく

熱伝導に優れたアルミニウム層の上下を、
ステンレス鋼で挟んだ3層構造。
さらにアルミニウム層が鍋底面の端まで最大限にカバーして
底面全体を覆うことで、全体に熱が素早くムラなく伝わります。
長い歴史で培われた技により、食材にやさしく火を通し、
おいしく仕上げます。

IH・ガス対応



美しく、熱くなりにくい取っ手

なめらかな二本の曲線からなる取っ手は、手になじみしっかりと握りやすい形です。
上の方の取っ手は、調理中の熱を逃がして熱くなりにくい設計です。



キッチンツールが置けるふたのつまみ

優美なふたつまみは、キッチンツールレストの役割も果たします。
二本のふたつまみの間に調理中キッチンツールを
置いておくことができるので、調理台を汚しません。



ブイヨンの作り方

保温性の高い鍋だから、食材の旨みをじっくりと引き出します。
牛肉を煮てつくるブイヨンの旨みは格別です。



材料(4人分)

玉ねぎ…………… 1個
にんじん、セロリ………… 各100g
ブーケガルニ
(タイム、ローリエ、パセリ) …… 1束
骨付き牛肉…………… 300g
※なければ牛スネ肉または牛スジ肉
水…………… 2L

作り方

1. シチューポットに全ての材料を入れ、かぶるくらいの水を加える。
2. 火にかけて沸騰したら、弱火にして20分間煮る。
3. ざるで漉す。冷蔵庫に保存する場合は、冷めてから保存する。

レシピ提供: 岸 摩弥子先生

ARMONIA

アルモニア



ストックポット

22cm

製品番号 012898020522 / 希望小売価格(税抜) 30,000円

ミルクポット



12cm

製品番号 012898020712
希望小売価格(税抜) 17,000円
*IHにはお使いいただけません。

ソースパン



14cm

製品番号 9345
希望小売価格(税抜) 19,000円

16cm

製品番号 9346
希望小売価格(税抜) 20,000円

シチューポット



18cm

製品番号 012898031218
希望小売価格(税抜) 25,000円

20cm

製品番号 012898031220
希望小売価格(税抜) 27,000円

片手ソテーパン



26cm

製品番号 012898032026
希望小売価格(税抜) 34,000円

フライパン



24cm

製品番号 012898040124
希望小売価格(税抜) 22,000円

26cm

製品番号 012898040126
希望小売価格(税抜) 24,000円

両手シャローパン



24cm

製品番号 012898031824
希望小売価格(税抜) 27,000円

まるでイタリアの彫刻。曲線のボディとハンドルが織り成す、魅惑のハーモニー。

※イタリア語で、「アルモニア」は「調和」の意味

使いやすさを追求めた機能的なデザイン

注ぎやすいカーブのふちに

ぴったり添うように設計された、ステンレス製のふた

丸みがあり、握りやすい角度の取っ手とつまみ

調理中の蒸気を行き渡りやすくする、

ふっくら丸みを帯びた曲線

外面：美しい輝きを放つミラーポリッシュ仕上げ

中面：キズが目立たないサテン仕上げ

抜群の耐久性と熱伝導を誇る3層構造の「ラゴシール・プラス」底面

優れた熱伝導と美しさを誇る、

本格3層構造の「ラゴシール・プラス」底面

底面は熱伝導に優れたアルミニウムの上下を、
耐久性に優れ美しい輝きを持つステンレス鋼で
完全に包み込んだ、本格3層構造です。

IH・ガス対応

ステンレス鋼

アルミニウム

ステンレス鋼



TEMPRA

テンブラー



シチューポット(蓋付)

- 20cm 3.2ℓ 製品番号 012895031220 / 希望小売価格(税抜) 15,000円
- 22cm 4.3ℓ 製品番号 012895031222 / 希望小売価格(税抜) 15,000円
- 24cm 5.4ℓ 製品番号 012895031224 / 希望小売価格(税抜) 15,000円



両手ソテーパン(蓋付)

- 26cm 4.1ℓ
- 製品番号 012895031826
- 希望小売価格(税抜) 15,000円



ストックポット(蓋付)

- 22cm 5.7ℓ
- 製品番号 012895020522
- 希望小売価格(税抜) 15,000円



フライパン

- 21cm 製品番号 012079040120
希望小売価格(税抜) 8,000円
- 24cm 製品番号 012079040124
希望小売価格(税抜) 9,000円
- 26cm 製品番号 012079040126
希望小売価格(税抜) 10,000円
- 28cm 製品番号 012079040128
希望小売価格(税抜) 11,000円

シンプルなフォルムにシリコンとガラスぶたを用いたデザイン。

「誰にでも簡単においしく調理できる」ことを目指しました。

※イタリア語で、「テンブラー」は「気分」の意味

シンプルでいて美しいデザイン



製品の取っ手には、品質の高さを示すラゴスティーナが刻印されています。

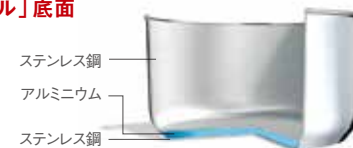


持ちやすく手にやさしくなじむ、シリコン製のハンドル

優れた熱伝導と美しさを誇る、本格3層構造の「ラゴシール」底面

底面は熱伝導に優れたアルミニウムの上下を、耐久性に優れた美しい輝きを持つステンレス鋼で完全に包み込んだ、本格3層構造。抜群の耐久性と熱伝導を誇る自信作です。

IH・ガス対応



5層「メテオライト・アルティミウム コーティング」

強靱で錆びにくいチタンをコーティングの一層目のベースとしてアルミニウム本体の上に焼きつけました。コーティングの剥がれ落ちを強力に防ぎ、高い耐久性を実現。金属のへらもお使いいただけます。(フライパンのみ)



変形しにくい厚い底面

底面はアルミニウムの本体にステンレスディスクを貼り合わせた2層構造。5mmの厚い設計で、長期間使用しても変形を防ぎます。(フライパンのみ)

※25年保証はフライパンを除きます。また、シリコン部分の保証期間は12か月となります。

KITCHEN TOOL

キッチンツール

ラゴスティーナのいずれの調理器具とも調和する
機能性、デザイン性ともに優れたキッチンツールです。



キッチンツール6点セット(ラック付き)

エッグウィスク、レードル(小)、ウィスク、ターナー、スパゲティサーバー、レードル、ラック
製品番号 012335600207 / 希望小売価格(税抜) 11,500円



ラック(6点用)

製品番号 012335000035
希望小売価格(税抜) 4,030円



レードル

製品番号 012335370101
希望小売価格(税抜) 2,300円



レードル(小)

製品番号 012335370100
希望小売価格(税抜) 2,300円



グレイビーレードル

製品番号 012335000028
希望小売価格(税抜) 2,300円



シリコンスパチュラ

製品番号 012335000038
希望小売価格(税抜) 2,300円



リゾットスプーン

製品番号 011151620101
希望小売価格(税抜) 2,300円



スパゲティートング

製品番号 012335000027
希望小売価格(税抜) 2,300円



スパゲティサーバー

製品番号 012335380300
希望小売価格(税抜) 2,300円



グレーター

製品番号 012335120115
希望小売価格(税抜) 2,300円



ターナー

製品番号 012335400100
希望小売価格(税抜) 2,300円



ピザターナー

製品番号 012335501900
希望小売価格(税抜) 2,300円



Y字ピーラー

製品番号 012335000020
希望小売価格(税抜) 2,300円



ウィスク

製品番号 012335160101
希望小売価格(税抜) 2,300円



ウィスク(小)

製品番号 012335160100
希望小売価格(税抜) 2,300円



サービングスプーン

製品番号 012335370400
希望小売価格(税抜) 2,300円



カービングフォーク

製品番号 012335410100
希望小売価格(税抜) 2,300円



サラダサーバー

製品番号 012335621802
希望小売価格(税抜) 4,030円



ラゴスティーナ 部品価格表

シリーズ	製品名	製品番号	希望小売価格(税抜)
	ガラスぶた 22cm	012899060122	4,000円
	ガラスぶた 24cm	012899060124	4,500円
	ガラスぶた 26cm	012899060126	5,000円
	ガラスぶた 28cm	012899060128	5,500円

ステンレスクリーナー



スピカ 350g	090900000003	1,380円
----------	--------------	--------

History 歴史

美食の国イタリアで、1世紀以上愛されているラゴスティーナ



- 1901** • イタリア・ピエモンテ州オメーニャにてカルロ・ラゴスティーナと息子のエミリオによって創業
すずメッキの金属食器の製造を開始
- 1929** • マッシモ・ラゴスティーナが当時工業用素材として注目されていたステンレスの、調理器具への転用を検討開始
- 1933** • イタリア初となる、ステンレス製調理器具の発売
翌1934年、万人の心の拠り所である家庭をイメージし「カーサ・ミア（我が家）」と名付けられる
- 1955** • 「カーサ・ミア」がニューヨーク近代美術館の永久収蔵品に選ばれる
初の複層底面となる「テルモブラン」の、商標登録化
- 1961** • イタリアで圧力なべの発売を開始
1960-70年代の経済成長期に共稼ぎが増える中、家事負担の軽減と家庭の味の伝承に大きく貢献
- 1971** • イタリア商事(株)が日本での販売開始
- 1972** • イタリアで、取っ手着脱式フライパン・なべの発売開始
落としぶた式の圧力なべ「カデット」が、世界最大級の家庭用品見本市「マチュフ」にてデザイン賞を受賞
- 1991** • 底面三層構造「ラゴブラン」製品化
- 1995** • 底面三層構造「ラゴシール」製品化
- 2001** • ラゴスティーナ100周年
本社では、創業以来入社した全社員の名前とともに貢献が称えられる

- 2006** • 日本での輸入・販売会社が(株)グループセブ ジャパンとなる
- 2009** • 「コレツィオーネ・ロッサ」がレッド・ドット・アワード(ドイツ)、グッドデザイン賞(日本)、
グッドデザイン賞(シカゴ建築・デザイン博物館)を受賞
- 2012** • ラゴスティーナ圧力なべ発売50周年
イタリア老夫婦より、金婚式を結婚祝いにもらった圧力なべと祝ったとの便りが届く
50周年記念アイテム「ドミナ・ピアンカ」を発売、日本でも記念イベント開催

オメーニャ生まれのデザイナー ジャコモ・ズッキ(Giacomo Zucchi)

1977年、ラゴスティーナ本社のある、イタリア・ピエモンテ州オメーニャで生まれる。
幼少期より、ラゴスティーナや近隣のイタリア北部に本社のある様々な家庭用品ブランドの
デザインに触れる機会に恵まれる。トリノ工科大学において工業デザインを習得。在学中は、
ロレンツォ・ラマチョッティ(Lorenzo Ramaciotti)やジュリアーノ・モリネーリ(Giuliano Molineri)
などに師事。
2011年、イタリア政府より最も才能のある35才以下の人材として「Cavalierato Giovanile」
(イタリアの若年者に授与される爵位)を授与。
デザインにおいて重視するのは、数十年、時には世代を超えて使い続けられる事を考慮した
高い性能と優れた耐久性、イタリアの食文化や生活様式を体現したエレガントなデザイン。



ジャコモ・ズッキがデザインした主な製品

メロディア／ニューサルヴァスバツィオ(販売終了品)／リゾットなべ／リゾットスプーン
カリスマ(トーマ・バステードとのコラボレーション)(販売終了品)／コンヴィヴィア(販売終了品)／ドミナ(販売終了品)
コレツィオーネ・ロッサ(販売終了品) レッド・ドット・アワード(ドイツ)、グッドデザイン賞(日本)、グッドデザイン賞(シカゴ建築・デザイン博物館)受賞