

NEWS RELEASE

2024年9月26日

各位

株式会社ドウシシャ

こびりつきにくさに圧倒的自信の10年保証。**キッチンブランド『CORELLE（コレール）』よりフライパンを発売**

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪府中央区、代表取締役社長：野村 正幸 以下、ドウシシャ)は、コレールブランドズジャパン（東京都港区）が取り扱いする、アメリカのキッチンブランド「CORELLE（コレール）」の初となるフライパンシリーズ「CORELLE フライパン」の日本国内総代理店を取得しました。2024年9月26日（木）よりドウシシャ公式オンラインストア「ドウシシャマルシェ」などの通信販売や、キッチン雑貨専門店などを通じて発売をします。



CORELLE フライパン

「CORELLE（コレール）」は1970年にアメリカで誕生し、世界初の欠け・破損に耐性があるガラス製食器の全米 NO.1 ブランドとして世界 24 か国以上のご家庭で長く親しまれています。日本でも発売を開始し、30年以上経過しているキッチンブランドです。食器は欠け・割れが発生してしまうという常識を覆してきた CORELLE（コレール）より、フライパンは「こびりつくもの」という常識を独自のデュラナノテクノロジーで覆す製品が誕生しました。2024年から世界各国で展開を開始し、日本でも発売を開始するにあたり、当社が日本国内総代理店の権利を取得しました。

当社でも、他ブランドのフライパンを企画・開発・販売を行っていますが、フライパン課題の一つとして、国際的な問題となっている有機フッ素化合物、PFAS の規制があり、今後フライパンで一般的に使われているフッ素コーティングも規制対象になり得ると考えています。本シリーズでは、フッ素コーティングを使わず半永久的にこびりつきにくさが長持ちします。当社としても今後の環境変化にいち早く対応するため、消費者の選択肢の一つを増やすべく代理店契約を結ぶこととなりました。

【特長】

◆半永久的にこびりつきにくさが長持ち

本製品は、フライパン選びで重視する「こびりつきにくさ」を独自技術（国際的に特許取得中）のデュラナノテクノロジーにより解消した製品です。本製品の構造は外側にステンレス鋼、中間層にアルミニウム、内面に超高温レーザーでチタン・ジルコニウム・セラミック粉末を融合加工したステンレスの3層構造です。ステンレスをその他の金属と融合させることで、目に見えない小さな凹凸を作ることで食材が接触する面積を少なくし、食材をこびりつきにくくしています。ハスの葉が水滴を弾くロータス効果と同等の効果を金属加工することで実現しており、フライパンの技術としては初めて応用される技術です。

従来の金属にフッ素を塗布するフッ素コーティングのフライパンとは違い、金属自体を加工するため、地上に長期間滞留するといわれている有害な物質を出さず PFAS フリー、セラミックフライパンで使われるシリコンオイルフリーの製品となっています。



◆金属製のキッチンツールや強火使用可能

デュラナノテクノロジーにより金属自体が加工されているため、コーティングがはがれる心配がありません。そのため、金属ヘラなどの金属製のキッチンツールを問題なく使用することができます。



また、コーティングがはがれる心配がなく強火での調理やオープンでの調理も可能です。ステンレス鋼の蓄熱性を活かし、強火調理ができるので、プロの料理人のような味わいをご家庭で楽しめます。



◆内面 10 年保証

本製品はこびりつきにくいいため、10 年間の内面保証を付けています。

【保証対象】機能しないノンスティック性能であり、強力な薬剤を使用してもこびりつきが取れない場合、保証対象です。

【保証対象外】・洗浄が非常に簡単汚れたが、洗浄は簡単・汚れたが、洗浄に長時間必要・汚れたが、洗浄に強力な薬剤が必要



◆オール熱源対応

IH やガス火などオール熱源で使用できます。

◆ギフトにも最適

本体は高級感のあるステンレスのミラー仕上げで、ギフトにも最適です。

◆プロの料理人として活躍する「George/ジョージ」さん、「あやシェフ」さんがアンバサダー就任

プロの料理人としてだけでなく、SNS でも活躍する 2 人をアンバサダーとして起用しました。今後一緒にコレールフライパンを盛り上げていきます。

ジョージさんコメント『強火調理ができるから素材のうまみを閉じ込めて、おいしいまま料理が完成していく。』

プロフィール:国内外の星つきレストランで料理人としてのキャリアを積み、2020 年より YouTube チャンネル「George/ジョージ」にて料理動画を配。一流の技術を元に、ジャンルに囚われず家庭でも再現できる料理から、プロ目線の本格的なレシピまで幅広く解説。SNS 総フォロワー数は 200 万人を突破。2022 年 11 月より白金台レストラン「CIRPAS」にてシェフとして腕を奮い、オープン初年度からミシュランのセレクションに選出されている。



あやシェフさんコメント『これまでのフライパンと全然違います！！こびりつきにくさと耐久性がすごくて、まさに「次世代」のフライパン！！プロの料理人もおすすめします。』

プロフィール: 栄養士学校および調理師学校を卒業後、日本とフランスでフレンチ料理のキャリアを積み、約 10 年間にわたりホテルやビストロで修業を重ねる。料理技術の幅を広げたほか、JSA 認定ソムリエ資格を取得し、ワインに関する深い知識も身につける。2022 年より SNS でプロからレシピを学びたい方に向けて「簡単レストラン風レシピ動画」を配信し、SNS 総フォロワー数は 40 万人を超える。今年からプロの技術を学べるオンライン料理スクールを開講。



【CORELLE とは】

1970 年にアメリカで誕生した「コレール」。

世界初の欠け・破損に耐性があるガラス製食器の全米 NO.1 ブランドとして世界 24 か国以上のご家庭で長く親しまれています。日本で発売開始してから 30 年以上、今でも当時の食器が使われ続けています。

そんなコレールから初めて食器のように長く寄り添っているフライパンが登場します。



【商品概要】

名称 : コレール フライパン 20cm
型番 : CSFPS20SV
サイズ(約) : 幅 213×奥行 450×高さ 77mm
重量(約) : 750g
希望小売価格 : 9,900 円 (税込)



名称 : コレール フライパン 深型 24cm
型番 : CSWPS24SV
サイズ(約) : 幅 253×奥行 465×高さ 100mm
重量(約) : 1030g
希望小売価格 : 13,200 円 (税込)



名称 : コレール フライパン 26cm
型番 : CSFPS26V
サイズ(約) : 幅 273×奥行 481×高さ 82mm
重量(約) : 1010g
希望小売価格 : 13,200 円 (税込)



【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ
代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸
所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10
設立 : 1977年1月
資本金 : 49億93百万円
URL : <https://www.doshisha.co.jp/>

商号 : コレールブランドズジャパン
代表者 : ピーター・チャン
所在地 : 東京都港区海岸 1-2-20 汐留ビルディング 3F
設立 : 1987年10月
事業内容 : 食器、調理器具などキッチン用品取扱メーカー
URL : <https://www.corellebrands.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室
Tel : 0120-104-481 (平日 9:00~17:00)

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。
※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませよう
お願い申し上げます。