



ドイツ発最高級鋳物アルミニウム調理器ブランド「WOLL（ヴォル）」 取扱い開始



（株）三栄コーポレーション（東京都台東区、社長 小林敬幸、ジャスダック上場 証券コード8119）の子会社で、品質の優れたクックウェア・テーブルウェア等のブランドを取り扱う（株）エッセンコーポレーションは、新たにドイツ発の最高級鋳物アルミニウム調理機器ブランド「WOLL（ヴォル）」の取扱いを開始いたしました。

■「WOLL（ヴォル）」とは

ドイツ人のノルバート ヴォルが、1979年にドイツのザールブリュッケンで創業した“最高級鋳物アルミニウム鍋・フライパン”のブランド。シェフだった創業者は、気に入った調理器具がなかったため、自分で開発・製造を始めたことからビジネスがスタート。多くの展示会などで自らデモンストレーションをして紹介していくにつれ、瞬く間にドイツ全体に広まり、現在では55カ国以上の国で販売されているグローバルブランドへと成長しました。

■新発売「ダイヤモンド ライト フライパン」

今回新発売する「ダイヤモンド ライト フライパン」は異なるコーティングを5層にわたり丁寧に施し、最終層はダイヤモンド粒子を配合している点が特徴。これにより耐摩擦性と耐久性の高さを実現し、こびりつきにくく、食材の滑りが良い表面加工を施すことに成功しました。

本ブランドは本国のみならずアメリカ・中国・イギリスを中心に、ドイツ製の信頼の高さや、取っ手が取り外せることができ、オープンでも使用できる利便性の高さから、売上を拡大させているブランドです。本ブランドの秀逸性が当社の経営ビジョンに合致し、今般取扱いを開始する運びとなりました。今後はECショップの他、百貨店、専門店など販路を拡大し日本市場でのブランド認知度向上を目指してまいります。



公式サイト：www.essencorp.co.jp

〈本件に関するメディア関係者の皆さまからのお問い合わせ〉株式会社エッセンコーポレーション
TEL：03-3847-6860 マーケティング担当：菅田
〈その他のお問い合わせ〉株式会社三栄コーポレーション
TEL：03-3847-3520 経営企画室 広報担当：太田



高機能のダイヤモンドコーティングと5層構造

独自製法のダイヤモンド粒子を表面にコーティングした、傷つきにくい5層構造。これにより、非常に高い耐摩擦性と耐久性を可能にし、さらに食材がこびりつきにくくなりました。



- ① アルミニウム合金鋳物の本体
- ② 表面をサンドブラスト加工することで、次の層との接着率を約15%向上
- ③ 非常に高い耐摩擦性を持つハードベースコーティング。20,000℃のプラズマジェットを用い、チタンをアルミ合金と同化させ酸化や劣化を防ぎます。
- ④ 腐食やサビを防ぐ、独自のコーティング層。これにより酸性の料理を可能に
- ⑤ こびりつきを防ぐ高いノンスティック効果を持続させる層
- ⑥ ダイヤモンド粒子を加えた独自開発のコーティングで表面を更に強靱に仕上げます。

素早く確かな熱伝導力

熱伝導性に優れたアルミニウム素材が素早く均等に熱を伝え、更にその熱を鋳造製法による厚みと底面のステンレスプレートでしっかり吸収し逃しません。強火にする必要がなく、弱火で十分に調理可能です。

ワンタッチで取り外せる着脱式ハンドル

ドイツ国内で特許を取得した着脱ハンドルは、握りやすいフィット感を実現。ハンドルが着脱できることで、キッチン周りのさまざまな作業がスムーズになります。また収納にも便利です。



オーブン調理を可能に

通常フッ素樹脂コーティングのフライパンはオーブンでの使用を推奨しておりませんが、「ダイヤモンド ライト フライパン」なら問題なくお使いいただけます。本体は、庫内温度 250℃までのオーブン調理が可能です（ハンドルはオーブン使用不可）。オーブン調理を可能とすることでお料理の幅がぐんと広がります。



【商品詳細】

シリーズ名：ダイヤモンド ライト フライパン

発売日：2018年10月30日（火）

材質： 本体：アルミニウム合金 表面加工：フッ素樹脂コーティング

◇株式会社エッセンコーポレーション 会社概要◇

本社： 東京都台東区寿 4-1-2、資本金：90 百万円、社長：玉手 彰二

設立： 2011 年 12 月、株主：株式会社三栄コーポレーション