

ラゴスティーナ
DOMINA CASA MIA
ドミナ・カーサミア

MoMAの永久収蔵品に選ばれた「カーサ・ミア」をモデルにした
圧力なべ『ドミナ・カーサミア』が新登場

イタリアで結婚祝いの品として贈られてきた「ラゴスティーナ」の鍋。女性たちはこの鍋の重みに、家族のために料理をつくる幸せと一家の台所をあずかる責任を重ねてきました。新婚家庭での初めての料理、子どものための離乳食、仕事と家庭の両立の中で時間と競争しながらの食事づくり、イタリアでは一家の柱であるマンマ(母)にとって、手づくりの料理を中心とした家族の時間を築くことは人生で最も大切なもののひとつ。1901年の創設以来、110年以上に渡って「ラゴスティーナ」の鍋は、そんなマンマたちの半生を共にする頼もしい相棒として、家庭の味をささえてきました。



今回、9月初旬より新発売となる圧力なべ『ドミナ・カーサミア』は、「ラゴスティーナ」がイタリア初のステンレス製調理器具として発売した「カーサ・ミア」シリーズを模して作られました。

◆ニューヨーク近代美術館(MoMA)の永久収蔵品に選ばれた「カーサ・ミア」

1933年マッシモ・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、幾度のも試作を経て、イタリアで初めて、ステンレス製調理器具を発売しました。翌1934年には、温かな家庭をイメージして「カーサ・ミア」(私の家)と名付けられ、人気商品となりました。また、1955年には、この「カーサ・ミア」はニューヨーク近代美術館(MoMA)の永久収蔵品に選ばれ、機能性とデザイン性の双方が高く評価されました。



家庭料理を創業当時から今日まで支えてきたラゴスティーナの想いを込めたキャッチコピー「もっとおいしくて、もっと経済的」は、発売当時の広告にも添えられていました。



「カーサ・ミア」シリーズ



「カーサ・ミア」発売当時の広告

◆温かい我が家をイメージした圧力なべ『ドミナ・カーサミア』

今回発売となる『ドミナ・カーサミア』は、取っ手部分と普通ぶた(同梱)のデザインが、「カーサ・ミア」を模しています。また、取っ手には、発売当時のラゴスティーナのロゴ(温かい我が家をイメージした家の形に煙突がついた図柄)が刻まれています。



◆ふたは「落しぶた方式」を採用

なべ本体の内側からふさいで密閉する「落しぶた方式」です。軽くて、かさばらず、安全性がひとめでわかります。一般的な圧力なべと比べ約 1kg 軽い、重量約 2kg。

◆簡単にふたの開閉ができる「イージーオープンシステム」

使いやすさを重視し、力を入れずに簡単にふたを開閉できる「イージーオープンシステム」を採用しています。

◆ラゴスティーナならではの 4 段階の優れた安全設計

機能は従来の圧力なべ「ドミナ」と同じです。「ロック解除方式」「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る安心、安全の構造で、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。

◆本格 3 層構造の「ラゴプラン」底面

底面は熱伝導に優れたアルミニウムの上下を、耐久性に優れ美しい輝きを持つ 18-10 ステンレス鋼と、18-0 ステンレス鋼で挟んだ 3 層構造の「ラゴプラン」を採用。この 3 層構造により、熱伝導が均一となり、素早くおいしく調理することが出来ます。



◆25年保証

長く安心してお使いいただけるように、本製品は、伝統と信頼のブランドならではの25年保証です。

「ドミナ・カーサミア」



圧力なべとして使用する場合



普通ぶたを使用し、
通常のなべとして使用する場合

圧力なべ ドミナ・カーサミア 5L (スチームバスケット、普通ぶた付)

価格 : 42,000 円 (税抜)

販売時期 : 2014 年 9 月上旬～

ステンレス製、底面 3 層構造、電磁調理器 (IH) にも使用可能。レシピブック付き。イタリア製。

特別セットを同時発売

「ドミナ・カーサミア」の発売を記念し、ラゴスティーナの代表的シリーズ「メロディア」の製品との特別セットを発売します。

【同時発売】 ドミナ・カーサミア発売記念特別セット

セット内容 :
ドミナ・カーサミア
メロディア フライパン 24 cm

価格 : 42,000 円 (税抜)

販売時期 : 2014 年 9 月上旬～



「メロディア」は、なめらかで美しい曲線の美しさ、鏡面仕上げの美しさが特徴です。二本の曲線を描く取っ手とつまみは、本体やふたの曲線と見事に調和し、人間工学に基づき持ちやすいです。また、本体にフィットする形状のドーム型のふたは、蒸気を封じ込め、料理の旨味を凝縮させます。

『ドミナ・カーサミア』と同じく、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 18-10 ステンレス鋼と、18-0 ステンレス鋼で挟んだ本格 3 層構造の「ラゴブラン」底面で、均一な熱伝導で、素早く美味しく調理します。25 年保証。イタリア製。

《主な取り扱い店舗》

伊勢丹新宿本店
日本橋高島屋
新宿高島屋
横浜高島屋
ジェイアール名古屋タカシマヤ
ジェイアール京都伊勢丹
京都高島屋
大阪高島屋
大丸神戸店
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

【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
東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージズビル
 0570-077772
<http://www.lagostina.jp>

【プレスの方のお問い合わせ】
ヴィジョン・エイ 小林、石川、市川
東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-7-9-301
TEL : 03-3402-5574
E-mail : kobayashi@vision-a.com

