

2012年初夏キャンペーン

クリステルでおいしいパスタを作ろう！

株式会社チェリーテラスは、5月20日から、フランス製ステンレス鍋クリステルのキャンペーンを実施します。

クリステル鍋専用アイテムのクッキングバスケットが、とくにパスタ作りに便利に活躍することを訴求するキャンペーンです。

私たち日本人の日常の食事にすっかり浸透しているパスタ。イタリア料理に限らず、日本の食材を活かした、日本風のパスタも身近な料理になっています。

今回のキャンペーンは、そんな日本風パスタの第一人者、山形・庄内の奥田政行シェフの新著「アル・ケッチャーノのパスタ」の発刊と連動したキャンペーンです。奥田シェフは、クリステルのご愛用者。実際にこの本の撮影では、クリステル鍋とクッキングバスケットが使われました。

さらに今回のキャンペーンでは、パスタ作りに欠かせないオリーブオイルとして、トスカーナ産エキストラヴァージンオリーブオイル「フレスコバルディ・ラウデミオ」も購入者にプレゼントします。



奥田政行シェフ

1969年、山形県鶴岡市生まれ。地元庄内の食材を活かしたイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ。同店は、全国から客が集まり、半年先まで予約がとれないほどの人気店。東京スカイツリーの東京ソラマチに、「ファミレード」「ラ・ソラシド」の2店舗をオープン予定。

＜キャンペーン内容＞

5月20日から7月20日までの期間中、クリステルの対象商品購入の方全員にプレゼントを差し上げます。

●購入者全員への2つのプレゼント

1. 奥田シェフの新刊「アル・ケッチァーノのパスタ」

奥田シェフの定番パスタから、オリジナルパスタまで計96点掲載。シェフのパスタの極意がつまっています。

B5判、128ページ、定価1470円、小学館、5月18日発売



2. 「フレスコバルディ・ラウデミオ」

イタリアの名門貴族フレスコバルディ侯爵家が13世紀から作り続けてきたエキストラヴァージンオリーブオイル。

酸度0.2%、身体にやさしい、品質の高いオイルです。パスタの仕上げにさっとひとふり、料理をおいしく仕上げる調味料として活躍します。

250ml、定価2940円

●対象商品

クッキングバスケットを含むセット商品

- ・スタータープラス
- ・Lディリーセット
- ・20cmクッキングセット
(グラフィット、シリーズ)
- ・24cmクッキングセット
(グラフィット、Lシリーズ)



20cmクッキングセット(グラフィット)
24150円

●販売店舗

チェリーテラス・代官山ほか、全国の百貨店など

■株式会社チェリーテラス

クリステル日本総輸入発売元。取扱説明書・クッキングブックの整備、直営店チェリーテラス・代官山での料理教室の実施のほか、2006年11月よりレシピサイトe-gohanを開設し、ソフトの充実化につとめている。また、より長く便利にご愛用いただけるよう、アフターサービス体制の整備をはかっている。

<http://www.cherryterrace.co.jp/> レシピサイト <http://www.e-gohan.com>

本件に関するお問い合わせは
株式会社チェリーテラス 広報担当：
企画 PR室 古賀 陽子、岩城 里花子、茂庭 緑
TEL 03-3780-6808 Email: pr@cherryterrace.co.jp

<参考資料>

クリステルクッキングバスケット



クッキングバスケットは、もっとクリステルを便利に使えるようにとチェリーテラスが企画開発した日本製のオリジナル商品。いまではフランスに輸出され、クリステル鍋とともにパリの百貨店にも並んでいます。

クリステル鍋にセットし、茹でる、揚げる、蒸す、煮るなど、さまざまな用途に便利に使えます。

クッキングバスケットがパスタ作りに便利な理由



●すばやく水切りできること

一度にさっと引きあげられ、ゆですぎません。

●そのまま水洗いできること

奥田シェフのパスタのポイントである、茹でた麺を湯ですぐにすすぐときにも便利です。

●一度沸かした湯を使い回すことができること

野菜を一緒に茹でるときなどにも便利です。

●素麺やカッペリーニのように細い麺もバスケットの穴からこぼれません。

クッキングバスケット 両手鍋深型 20cm 用

直径 19.5cm、高さ 7cm、重量 0.3kg、5,775 円

クッキングバスケット 両手鍋深型 24cm 用

直径 23.8cm、高さ 9cm、重量 0.48kg、6,825 円

詳しくはホームページをご覧ください <http://www.cherryterrace.co.jp/>