



クリステル社創立 30 周年記念キャンペーン  
料理をおいしく、キッチンをきれいに。  
クリステルなら毎日が快適

株式会社チェリーテラスは、12月31日まで、フランス・クリステル社の創立30周年を記念し、ステンレス鍋クリステルのキャンペーンを実施中です。

株式会社チェリーテラスは1992年以来、クリステル総輸入発売元として、クリステルを紹介してきました。

ハンドルが自在に着脱できコンパクトに収納できること、多彩な料理、特に炊飯、煮物など和の料理にもよく使えること、シンプルなデザインなどのクリステルの特性が、日本でも広く受け入れられてきました。

創業以来、クリステルは、創業者の1人ポール・ドダン氏が自ら、一貫してデザインしてきました。料理好きのドダン氏の、おいしい料理を作れるようにという強い思いが形になった鍋なのです。

今回のキャンペーンは、30年のご愛顧に感謝の気持ちをこめて、またさらにもっとクリステルをのよさをみなさまに知っていただきたく、お求めやすい特別セットの販売、クッキングブックの発行などを中心に展開していく予定です。  
どうぞよろしくお願いたします。

#### Index

- ・使いこなしレシピ満載 新クッキングブックプレゼント
- ・期間限定特別セットの販売



クリステル社は創業以来、その製造工程の90%以上をフランス国内の自社工場でおこなっています。  
これが認められ、今年2月には、フランス産を証明する「Origine France Garantie」のラベルを取得しました。



## クリステル 30 周年キャンペーン

### ●期間中クリステル購入者全員へプレゼント

#### 新クリステル・クッキングブック

「12 人の料理研究家×チェリーテラス にとっておきのクリステルレシピ」

クリステルを長年ご愛用いただいている 12 人の料理研究家のみなさまからいただいたレシピ 50 点と、チェリーテラスから調理法別のコツを紹介するレシピ 42 点を掲載。

クリステルならではの、手軽に作れるおいしいレシピばかり。ぜひご参考にしてください。

2010 年に講談社から発行された「クリステル鍋で作る私のレシピ」を一部改訂したものです。

計 104 ページ、94 レシピ掲載、1680 円（税込）

チェリーテラス発行



#### レシピ掲載の先生方

柳原一成さん、柳原尚之さん、松本忠子さん、後藤加寿子さん、金塚晴子さん、有元葉子さん、有元くるみさん、河合真理さん、上野万梨子さん、谷島せい子さん、細川亜衣さん、加藤千恵さん（掲載順）



● クリステル社創立 30 周年記念 期間限定特別セット

<ファミリーセット>

新商品のクッキングバスケット 22cm に、両手鍋深型 20cm と 22cm、

クッキングプレートのセット。さらに新商品ムティネのハンドルとグリップ (ホホワイト)、新クリステル・クッキングブック付き。毎日の調理に幅広く活躍するセット内容。全部重ねて収納することも可能です。

期間中だけのお求めやすい価格、どうぞお見逃しなく。



- ・ L・ファミリーセット (写真)
- ・ グラフィット・ファミリーセット

52,500 円 (税込)

47,250 円 (税込)

<クッキングセット>

新商品のクッキングバスケット 22cm と両手鍋深型 22cm のセット。

期間中の特典として新商品ムティネのハンドルとグリップ (ホホワイト) 付き、新クリステル・クッキングブック付き。

3~4 人分の麺類を茹でたり、揚げ物に使ったり、野菜を蒸したりと、便利に使えるセットです。



- ・ L22 クッキングセット
- ・ G22 クッキングセット

30,450 円 (税込)

27,300 円 (税込)

■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。

従来 20cm、24cm の 2 サイズでしたが、今回お客様からのご要望にこたえ、**22cm** をあらたに発売することになりました。

### クッキングバスケットが便利な理由



- 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
- 麺、野菜を茹でる、揚げ物、スープストックをとるなどと幅広く利用できる。
- 別売のクッキングプレートと組み合わせると蒸し器としても使える

詳しくはホームページをご覧ください

<http://www.cherryterrace.co.jp/>