

2025年3月18日

フランス製ステンレス鍋クリステル到新ラインナップ 1826collection (コレクション) 新発売

約200年前の鍋をモデルに、当時と同じ工場ですく新しく生まれ変わりました

株式会社チェリーテラス（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長 井手孝二郎）は、フランス製ステンレス鍋クリステルの新ラインナップとして、**1826collection**（以下1826）を2025年3月26日から発売します。



株式会社チェリーテラスは、1992年10月に日本総輸入発売元としてクリステル鍋の発売を開始。以来、ハンドルがワンタッチで着脱できる機能性と収納性、さらにクリステル創業者の「おいしい料理を作れる鍋に」というコンセプトの通り、おいしく、スピーディに料理ができる調理性で人気を博してきました。

今回発売の**1826**のモデルとなった鍋（ソースパン）は、1826年に設立されたフランス東部の小さな村、フェッシュュール=シャテルの工場、現在はクリステル社の工場となっている工場、プレス加工（深絞り加工）で作られたソースパンです。その製法は特許をしており、まさに世界初のプレス加工で作られた鍋と言えます。

この鍋はその後フランスの家庭で広く愛用されました。



1826 は、古き良きものとしてその形状を活かしつつ、デザインをブラッシュアップ、クリステルならではの機能、デザイン、調理性、収納性を兼ね備えた鍋として新たに誕生しました。

←

手前：1826

奥：1826年に作られたソースパン

1826 の特長

美味しさを生み出す三層構造の厚底

1826 の底面は、ステンレスでアルミを挟んだ厚い3層構造。底面全体に熱をすばやく伝える厚いアルミニウムと、伝わった熱をしっかり蓄えるステンレスの相乗効果により、さまざまな料理を美味しく、スピーディに仕上げます。

フライパンは、ステンレス製だからしっかり熱してから調理ができ、肉料理もきれいな焼き目をつけて焼き上げます。

*構造は従来のクリステル（グラフィット、L）と変わりません。

→

①ステンレス②アルミニウム③ステンレス



ゆでる



煮る



揚げる



焼く

クリステルならではの収納性



重ねてコンパクトに収納できる、クリステルの特長を引き継いだ 1826 は、どのアイテムも同じ種類の鍋を 1 個分のスペースにすっきり重ねることができます。

把手付きでもきれいに重ねることができるのが特長です。



機能を兼ね備えたデザイン

シンプルなフォルムに、つや消しの表面仕上げのスマートなデザインの 1826。見た目だけでなく、使い勝手のよさにこだわってデザインされています。

●コニカルな形状

円錐形の口が広がっている形状は、混ぜやすく、注ぎやすい使い勝手が考慮されています。



上部が広く中身を取り出しやすく、混ぜやすい



どこからでも液だれせず注ぐことができる

●持ちやすい把手

調理中に熱が伝わりにくい構造で快適に使えます。



ステンレス製のリベットでしっかり固定された把手



たっぷりの容量が入っていてもしっかり持つことができる

●フランス製ならではのスマートなデザイン

さまざまな調理に使えて、すっきり収納できる 1826 は、機能美を兼ね備えています。また製造工程の 90%以上をフランスの自社工場で行うクリステルは真のメイドインフランスであることを証明する政府認証の“Origine France Garantie”を取得しています。



そのままテーブルに出してもスマートなデザイン



真のメイドインフランスのクリステル

長年のご愛用に応えます

1826 の材質は高品質のステンレス。腐食しにくく、耐久性に優れています。さらに鍋本体の保証は 10 年。安心して長くお使いいただけます。

ラインナップ

3 アイテムにそれぞれサイズが揃います。アイテムは取り扱い店舗によって異なります。

- ソースパン 直径 16cm 16,500 円 (税込) ~
- シチューパン (ガラス製ふたつき) 直径 18cm 24,200 円 (税込) ~
- ステンレスフライパン 直径 20cm 18,700 円 (税込) ~



ソースパン



シチューパン



フライパン

取り扱い店舗

伊勢丹新宿店、銀座三越店、高島屋日本橋店、高島屋新宿店、高島屋玉川店、高島屋横浜店、高島屋大飯店、高島屋京都店、日本橋三越本店、阪急百貨店 阪急うめだ本店、ラ・クッチーナ・フェリーチェ 渋谷店、ラ・クッチーナ・フェリーチェ 西宮阪急店、ワイ・ヨット ストア 麻布台ヒルズ、チェリーテラス・代官山ほか

クリステル社

フランス東部、フランシュ=コンテ地方のドゥー県にある小さな村、フェッシュール=シャテルに位置するステンレス製品専門メーカー。

創業者ポール&ベルナデット・ドダン夫妻が、1826年創業の伝統ある工場を買収し、クリステル社を設立。以来、機能、品質、デザインにすぐれていることに加え、同社が開発した着脱可能なハンドルが市場で革新的として歓迎され、フランス国内だけでなく、アメリカ、日本ほか広く扱われています。

クリステル社は 30 年以上に渡り環境問題に真摯に取り組み、使用する電力のほとんどを再生可能な資源から供給、廃棄物の 97%をリサイクルするなど、努力を積み重ねています





株式会社チェリーテラス

食生活を充実させるために便利な道具や食材の企画、開発、輸入、販売および関連ソフトのサービス業務をおこなう。「クリステル」の日本総輸入発売元として、より便利に使いこなしていただけのような付属品を日本で開発・発売のほか、料理教室の開催、レシピの開発、関連情報の発信などにつとめる。

「クリステル」のほか、スイス製ハンディフードプロセッサー「バーミックス」、イタリア製オリーブオイル「フレスコバルディ・ラウデミオ」等の日本総輸入発売元。「パームハウスケトル」「パームハウスグラス「オールラウンドボウルズ」など、自社開発商品も展開。レシピサイト [e-gohan](#) にクリステルレシピを 1,000 点以上紹介している→[e-gohan](#)

直営店チェリーテラス・代官山（東京都渋谷区猿楽町 29-9 ヒルサイドテラス D）

本件に関するお問い合わせ先

株式会社企画 PR 室 岩城／古賀／鴻野／関田

press@cherryterrace.co.jp

TEL 03-6303-4741