

平成 24 年 6 月 5 日  
レアック・ジャパン株式会社

オステリアルッカ 榎谷シェフ共同開発 第3弾  
～DURALEX ピカルディグラス専用～  
『グラスキャップ アンド コースター』  
2012年6月21日 発売開始

生活雑貨を企画・販売するレアック・ジャパン株式会社（東京都港区）は、オリジナル生活雑貨の自社ブランド“reina”より、イタリアンレストランの名店オステリアルッカ（東京都渋谷区）榎谷周一郎シェフとの共同開発で『グラスキャップ アンド コースター』を 2012 年 6 月 21 日に全国一斉販売します。

『グラスキャップ アンド コースター』は、割れにくく丈夫であるガラスとして評価が高く有名な DURALEX PICARDIE（デュラレックス ピカルディ）に対応し、その中でも、家庭やレストランで長年愛用されるほど定番化した 250ml と 360ml の 2 種類のサイズにあわせて使えるシリコン製のキャップ&コースターです。



『グラスキャップ アンド コースター』は、飲み途中の飲料が入ったグラスにフタをしたり、デザートやお惣菜などを入れる保存容器としても活用できるよう、キャップとコースターの兼用グッズとして製品化されました。

グラスキャップとして使用する場合、積み重ねて保存できるので省スペースの収納が可能です。グラスキャップを裏返せばコースターとしても使用でき、冷たい飲料の入ったグラスを持つ際は、水滴でコースターがはりつきにくい仕様になっており、あらゆる場面で大活躍の優れ物です。

実際にピカルディグラスを使用しているオステリアルッカでは、この発売に先駆けて、ピカルディグラス (250ml) にオリジナルデザートを入れ、グラスキャップ アンド コースターのブラウンとセットで、テイクアウト用デザートの販売を開始します。

榎谷シェフとの共同開発は第1弾「パスタキャップ」が販売数 40 万個を超える大ヒット商品で、第2弾「カルボシェーカー」も開発時から TV 放映があったことで注目を集め、どちらも TV・雑誌・新聞など多数のメディアに取り上げられている話題の人気商品です。

■使用イメージ



(左)コースターとして使用  
(右)グラスキャップとして使用



積み重ねて保存可能



デザートや食材を入れて使用

■カラーバリエーション／内容

【グラスキャップ アンド コースター】単品



RD(レッド)



LGN(ライトグリーン)

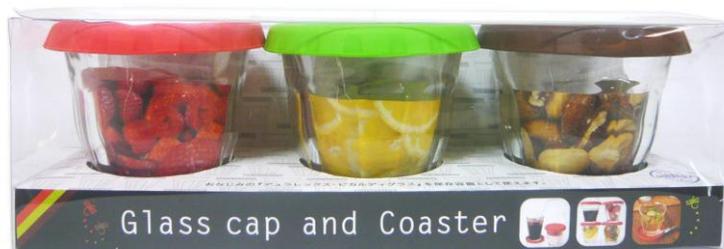


BR(ブラウン)

【セットボックス】～ギフトにも最適～

**1000個 限定販売**

- ・グラスキャップ アンド コースター RD(レッド)、LGN(ライトグリーン)、BR(ブラウン) 各色1個
- ・DURALEX ピカルディグラス (250ml) 3個



(単品で揃えた場合)

2,457円(税込)

(セット販売価格)

→ **2,100円**(税込)



商品詳細

【単品】

- 商品名：グラスキャップ アンド コースター
- 発売日：2012年6月21日
- 価格：¥420（税込）
- カラー：3色ー RD(レッド)、LGN(ライトグリーン)、BR(ブラウン)
- 商品サイズ：φ93.5×高さ12（mm）
- 商品重量：約45g
- 材質：シリコン樹脂（耐冷温度：-30℃／耐熱温度：200℃）
- 生産国：中国

■DURALEX PICARDIE(デュラレックス ピカルディグラス)

- ・全面物理強化ガラス使用で通常のガラス製品の2.5倍の衝撃強度
- ・耐冷温度-20℃から耐熱温度100℃に対応（通常のガラス製品は温度差約60度）
- ・食器洗浄機、電子レンジ使用可能
- ・生産国：フランス

取扱い店舗：全国有名量販店（東急ハンズ・ロフトなど）で順次展開予定

レアック・ジャパンオンラインショップ [www.reacjapan.com/shop/](http://www.reacjapan.com/shop/)

お客様お問合せ先：レアック・ジャパン（株）050-5527-0985

■取材について

- ・写真撮影やTV収録用サンプルのお貸出し
  - ・商品画像の提供
- 内容に応じてご協力させていただきます。

この件に関するお問い合わせ

レアック・ジャパン株式会社

広報担当 諸星・小林

〒108-0023 東京都港区芝浦 2-17-9-2F

TEL：03-5484-6033／FAX：03-5484-6034

e-mail: [morohoshi@reacjapan.com](mailto:morohoshi@reacjapan.com)

e-mail: [kobayashi@reacjapan.com](mailto:kobayashi@reacjapan.com)

共同開発者 オステリアルッカ オーナー 榎谷 周一郎シェフ



1973 年生まれ。

「日本青年館・東洋軒」「トリアノン」などで修行後、1994 年から約 3 年間、北京のイタリア料理店でシェフを勤め腕を磨く。帰国後 25 歳で代官山にて「オステリアルッカ」をオープン。現在は広尾に移転し、恵比寿界限ではお馴染みのオーナーシェフ。

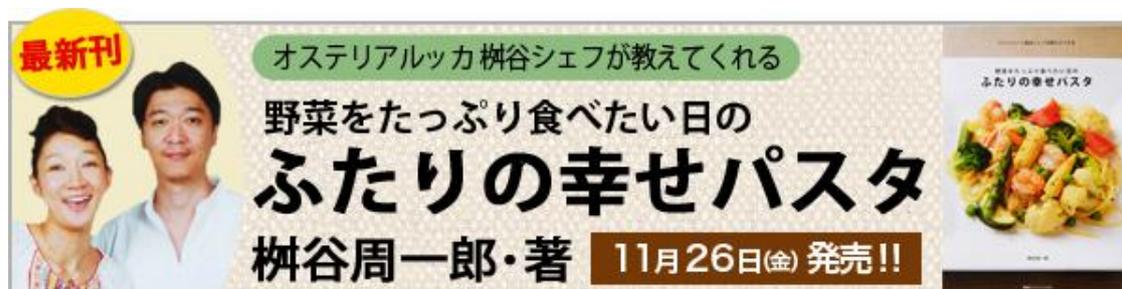
テレビ、雑誌などでの活躍に加え、2005 年には『タツヤ・カワゴエ』川越達也氏、『なすび亭』吉岡英尋氏、『賛否両論』笠原将弘氏との 4 名でシェフズ・コラボレーション『CESSA』を結成。名前の由来は“切磋琢磨”。

ジャンルを超えた新たな料理の創作や、食を通じた社会貢献などさまざまな活動に挑む。

女性お笑いコンビ『北陽』の虻川美穂子氏(通称:アブちゃん)と結婚。

オステリアルッカ(東京都渋谷区広尾)

<http://www.osteria-lucca.com/>



著者: 榎谷 周一郎 発行: 集英社インターナショナル 発売: 集英社