

世界50カ国で愛されるイタリアのキッチンウェアメーカーRISOLI社製品

最高傑作「Dr. Greenシリーズ®」 2018年4月フェア公式初出店！

～東京・天王洲アイルで開催の「イタリア、アモーレ・ミオ！」で初の公式店頭販売！～



【報道関係者各位】イタリア製調理器具輸入・販売の株式会社ヒューマンイノベーション（東京都中央区、代表取締役・塚野香織）は、東京都品川区の「天王洲アイル」で4月21～22日に開かれる日本最大級のイタリアンフェア「イタリア、アモーレ・ミオ！」（公式サイト：<http://italia-amore-mio.com/ja/イタリア、アモーレ・ミオ！2018年/>）に、イタリアの高級キッチンウェアメーカー「RISOLI（リゾリ）社」の最高傑作「Dr・Green（ドクター・グリーン）シリーズ®」を日本で初めて、公式に店頭販売いたします。

「イタリア、アモーレ・ミオ！」は在日イタリア商工会議所が主催し、イタリア大使館などが後援するイタリアの食や文化を紹介する一大イベントです。2016年の日本・イタリア国交樹立150年を記念して始まった第1回の開催から大好評を博しています。

今年で第3回となる同フェアでは、2日間におよぶイベントで「Made in Italy」の素晴らしさを一般消費者に向けて紹介いたします。商品展示のほか、本格的なイタリアン・フードの試食・販売もおこなわれます。商品展示ではイタリアから50以上のトップブランドが出展します。また、日本やイタリアから多くの著名人やトップアーティストを招いてショーやパフォーマンスなども繰り広げられ、メディアから高い注目を浴びています。

同フェアにて日本初の公式店頭販売となる「RISOLI」ブランドのイタリア製キッチン「Dr・Greenシリーズ®□」は、本国イタリアでは発売とともに大きな反響を巻き起こした調理器具としてトップブランドの仲間入りをしました。

RISOLI社はイタリア ルメッツアーネ（ロンバルディア州）に本社工場がある調理器具メーカーです。1965年にアルフレッド・モンティニ氏が創業し、販売網を世界50カ国広げ、各地で愛される調理器具を作り続けています。

特に「Dr・Greenシリーズ®□」は、デザイナーでもある創業者アルフレッド氏の最高傑作です。そのデザインのコンセプトは、「日常の『健康的な食生活』には『健康的な調理方法が必要である』という考え方のもと、長持ちするノンスティック・コーティング技術である「Greenstone®□」や、無機水性コーティングなどの優れた最先端技術を採用しています。調理器具の原材料である高密度のアルミニウムから有害物質はいつさい放出されず、安心かつ安全に使用できます。さらに、ダイカストアルミニウムで作られた分厚いボディ（厚さ6ミリメートル）により、炒めものの調理はもちろん、低温調理や蒸し料理といったさまざまな調理に応用できます。汎用性が非常に高いうえ、食品の品質・鮮度を最大限生かしながら、その風味までも向上させると評判になりました。まさに「毎日の健康的な料理のための完璧なツール」といえます。

デザイン面では、健康志向を強調するために鮮やかなグリーンを基調としており、見た目でも「エコでヘルシー」であることを演出しています。有害物質をいつさい放出せずに繊細な調理を可能にする、とても信頼できる調理器具です。さらに、製造サプライチェーンは100%、イタリア製の素材にこだわっています。このため、きわめてエコでヘルシーな製品であるとして各国で利用者から広く信頼を得ており、イタリアではたくさんの医療雑誌などにも取り上げられています。

また、「Dr・Greenシリーズ®□」は調理する際に油分が少なくてもよいのが特徴で、余計な油の体内に接種することを防ぐことができます。健康な生活に資することはもちろん、熱伝導の良さからガスや電気の消費量も減らせます。調理時間も短くなり、速乾性にも優れているので洗ったらすぐ乾くため、家族にとって大切なコミュニケーションの時間が増え、家族団らんの幸せな時間をより長くすごすことができます。

ぜひ、日本で初めての公式一般販売となる「Dr・Greenシリーズ®□」をご覧ください、その調理における優れた性能と、これからますます高まる健康志向にフィットした製品群の美しさを直接にご体験いただいて、貴メディアにてご紹介いただけましたら幸いに存じます。よろしくお問い合わせ申し上げます。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社ヒューマンイノベーション

RISOLI' japan (ネット販売サイト) <https://www.risoli.jp/>

TEL : 03-6276-0737 Mail otoiawase@risoli.jp (塚野あて)

▼株式会社ヒューマンイノベーション (代表：塚野香織、所在地：東京都中央区) について

イタリアRISORI社よりキッチン用品「Dr. Greenシリーズ®□」の日本総代理店として2017年秋から輸入を開始。インターネットで販売する「RISORIジャパン」(<https://www.risoli.jp/>)を運営している。

ヒューマンイノベーション代表取締役・塚野香織より

私とRISOLI(リゾリ)の出会いは、来日していたイタリア人の友人から紹介されたのが始まりでした。イタリアではとてもメジャーだというそのキッチンウエアは、色がとても美しく、初めて見た瞬間からとても気になってしまいました。

ちょうどその半年後、出張でイタリアへ行った際に現地工場のあるルメッツアーネへ招かれました。そこは町全体が、ものづくりの地域でした。私は新潟県出身で「キッチンウエアのものづくり」といえば燕三条ですが、ルメッツアーネはまさに「イタリアの燕三条」といえる町でした。作られている製品は全てが手作りで、製品ひとつひとつにロット番号が刻印されています。そして細かいネジなどの細部までもが近隣の工場で生産されている、本当に100%イタリア製とっていい商品でした。

廃材となった鉄材はリサイクルして再利用するという環境にもこだわった工場で作られた製品は、現在世界50カ国以上に輸出されていると聞き、ぜひ日本でも展開したいという強い思いがわいてきました。日本へサンプルを持ち帰り、半年以上自分でも使ってみました。その後、私が主催する料理教室でも、参加いただいた生徒さんたちに好ましい意見を聞き、製品に間違いがないことを実感して、輸入販売を決意しました。

今この素晴らしいキッチンウエアをたくさんのお料理好き、イタリア好きに届けたいという思いで、ネット販売サイト(<https://www.risoli.jp/>)を開設いたしました。熱伝導が高いためすぐに食材を熱することができ、調理後の保温効果も高く、そしてスッキリ洗えて片付けも本当に手軽です。女性はもちろん、優れたデザイン性からお料理好きな男性にもピッタリなアイテムだと自信を持ってオススメできます。ぜひ手に取って、本物のイタリア製キッチンウエアの素晴らしさを実感していただけたら幸いです。

【塚野香織・略歴】 広告業界で20年、廣濟堂など数社の印刷会社を経て、2015年7月に株式会社ヒューマンイノベーションを設立。当初は広告クリエイティブのコンサルタントとして企業広告制作などを指南する。学校案内や国土交通省のPRビデオなどを手掛けるかたわら、趣味が高じて独学で2008年に取得したフードコーディネーターのライセンスをきっかけに、お料理教室を開催する。生徒はのべ100名を超えている。起業当初から海外を視野に海外展開を計画し、イタリア人の友人を介してRISOLI社の製品と出会う。自身の料理教室で1年をかけて使った結果をふまえて、国内販売に踏み切る。

フードコーディネーターFood Coordinator (ID:032711)

食生活アドバイザー (証21-3-1第32608号)



以上



フライパン

お手入れも簡単で、片付けの時間も短縮でき、毎日の調理に少し余裕ができます。別売りのガラス製蓋も合わせてお選びいただけますと、調理の幅がより広がります。

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 01 Φ20cm ¥10,800(税別) | 02 Φ20cm (IH対応) ¥13,500(税別) |
| 03 Φ24cm ¥12,650(税別) | 04 Φ24cm (IH対応) ¥15,180(税別) |
| 05 Φ28cm ¥14,680(税別) | 06 Φ28cm (IH対応) ¥17,550(税別) |
| 07 Φ32cm ¥17,050(税別) | |



ディープパン(深型フライパン)

深型のディープパンは、この1点で、炒め物調理はもちろん、煮物や、蒸し物などにも対応どんな調理法にも万能な1点です。

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 08 Φ28cm ¥19,980(税別) | 09 Φ28cm (IH対応) ¥22,600(税別) |
|----------------------|-----------------------------|



シチューポット(深型両手鍋)

アルミ製品は同じサイズの鍍物鍋と比べて軽さを実感できます。軽くても、煮込調理に優れていることが特徴です。

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 10 Φ20cm ¥16,800(税別) | 12 Φ24cm (IH対応) ¥21,300(税別) |
| 11 Φ24cm ¥18,500(税別) | |



オーバルローストパン(楕円形深型鍋)

大型のオーバルローストパンはミートソースやカレーなどをたくさん作りたいお料理に最適です。さらにローストチキンが1羽、すっぽり入るサイズ、クリスマスにお勧めの商品です。

- | |
|-------------------------|
| 21 Φ36×24cm ¥26,200(税別) |
|-------------------------|



エッグ&スイート

小さいながら、アヒージョ、目玉焼き、パンケーキなど活躍のシーンは多彩な商品です。毎々に調理しそのまま冷めずにテーブルへ提供できます。

- | |
|---------------------|
| 22 Φ14cm ¥2,350(税別) |
|---------------------|



シチューパン(浅型両手鍋)

浅型のこのサイズはアクアパッツアはもちろん、パエリアパンとしてもお楽しみいただけます。またロールキャベツや煮込ハンバーグといったお料理にも使い勝手が良くお勧めです。

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 13 Φ24cm ¥17,200(税別) | 15 Φ28cm (IH対応) ¥22,600(税別) |
| 14 Φ28cm ¥19,980(税別) | |



ソースポット

小さいサイズでしっかり煮込み料理もでき、お勧めの商品です。

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 16 Φ16cm ¥13,800(税別) | 17 Φ16cm (IH対応) ¥15,800(税別) |
|----------------------|-----------------------------|



グリル

肉や魚、また野菜などしっかりと焼き目を付けて調理したい時にお勧めの商品です。

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 18 26×26cm ¥10,800(税別) | 19 26×26cm (IH対応) ¥13,500(税別) |
|------------------------|-------------------------------|



プレートグリル

屋外での調理にも活躍できる商品。簡単に洗うことができるので、片付けも簡単です。

- | |
|------------------------|
| 20 46×25cm ¥17,080(税別) |
|------------------------|



素材:シリコン

プロテクター

100%イタリア製品 鍋やフライパンを置く台としてはもちろん、鍋を重ねて保管する際にも、製品そのものに傷をつけずに保管することができます。

- | |
|-------------------------|
| 23 17×17×3cm ¥1,980(税別) |
|-------------------------|



ガラス蓋

100%イタリア製品 丈夫で熱を逃がさない構造です。取手はシリコンで傷みにくい商品です。

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 24 Φ20cm ¥2,980(税別) | 25 Φ24cm ¥3,200(税別) |
| 26 Φ28cm ¥3,700(税別) | |



キッチン オープン ミトン

100%イタリアで製造されています。
表面はコットン、内側はナイロン製品です。
耐久性は220℃までの高温で使用することができます。

28 19×32cm ¥1,800(税別)



キッチンエプロン

Dr.Green®のパターンで彩られたデザインと、柔らかく、丈夫で信頼できるDr.Green®テキスタイルは100%イタリアで製造されています。

30 60×90cm ¥3,800(税別)



ポットホルダー

100%イタリアで製造されています。
コットン製品です。耐久性は220℃までの高温で使用することができます。

29 18×18cm ¥1,200(税別)



ティタオル

Dr.Green®のパターンで彩られたデザインと、柔らかく、丈夫で信頼できるDr.Green®テキスタイルは100%イタリアで製造されています。

31 50×80cm ¥2,400(税別)

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社ヒューマンイノベーション

RISOLI' japan (ネット販売サイト) <https://www.risoli.jp/>

TEL : 03-6276-0737 Mail otoiawase@risoli.jp (塚野あて)