

## NEWS RELEASE

2025 年 1 月 22 日

各位

株式会社ドウシシャ

**10 年保証をつけたこびりつきにくさに圧倒的自信の  
『CORELLE（コレール）フライパン』より新サイズを発売**

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中心区、代表取締役社長：野村 正幸 以下、ドウシシャ)は、コレールブランドズジャパン（東京都港区）が取り扱っている、アメリカのキッチンブランド「CORELLE（コレール）」のフライパンシリーズ「CORELLE フライパン」から、新たに 2 サイズ増やし、1 月下旬よりドウシシャ公式オンラインストア「ドウシシャマルシェ」などの通信販売や、キッチン雑貨専門店などを通じて発売をします。

URL: <https://www.corellebrands.co.jp/corelle-fryingpan>

CORELLE フライパン

「CORELLE（コレール）」は 1970 年にアメリカで誕生し、欠け・破損に耐性があるガラス製食器の全米 NO.1 ブランドとして世界 24 か国以上のご家庭で長く親しまれています。2024 年から独自のデュラナノテクノロジーでこびりつきにくさが長持ちする CORELLE フライパンを世界各国で展開を開始し、日本では当社が日本国内総代理店の権利を取得しました。

発売後も好評で 2024 年 9 月から約 3 カ月で 2 万枚を販売し、今回新たに 2 サイズの発売を開始します。

## 【特長】

### ◆使いやすい2サイズ

今回新たに展開するサイズは3〜4人分を調理しやすいスタンダードな24cmと、まとめて調理しやすい28cmです。

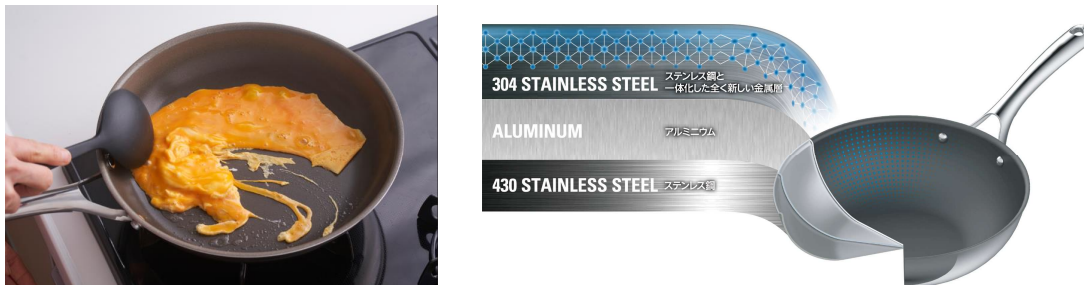


### ◆半永久的にこびりつきにくさが長持ち

本製品は、「こびりつきやすさ」を独自技術※のデュラナノテクノロジーにより解消した製品です。本製品の構造は外側にステンレス鋼、中間層にアルミニウム、内面に超高温レーザーでチタン・ジルコニウム・セラミック粉末を融合加工したステンレスの3層構造です。ステンレスをその他の金属と融合させることで、目に見えない小さな凹凸を作ることにより食材が接触する面積を少なくし、食材をこびりつきにくくしています。ハスの葉が水滴を弾くロータス効果と同等の効果を金属加工することで実現しており、フライパンの技術としては初めて応用される技術です。

従来の金属にフッ素を塗布するフッ素コーティングのフライパンとは違い、金属自体を加工するため、地上に長期間滞留するといわれている有害な物質を出さず PFAS フリー、セラミックフライパンで使われるシリコンオイルフリーの製品となっています。

※中国実用新案特許取得済、国際的にも特許取得中



### ◆金属製のキッチンツールや強火使用可能

デュラナノテクノロジーにより金属自体が加工されているため、コーティングがはがれる心配がありません。そのため、金属ヘラなどの金属製のキッチンツールを問題なく使用することができます。

また、コーティングがはがれる心配がなく強火での調理やオーブンでの調理も可能です。ステンレス鋼の蓄熱性を活かし、強火調理※ができるので、プロの料理人のような味わいがご家庭で楽しめます。

※ガス火の強火温度より高くなる、IHの湯沸かしモード（急速加熱）を使用した空焚き等は、想定よりも熱くなる為不可





## ◆内面 10 年保証

本製品はこびりつきにくいため、【全世界共通の 10 年間】の内面保証を付けています。

【保証対象】

強力な薬剤を使用しても

こびりつきが取れない場合、保証対象です。

【保証対象外】

ぬるま湯に重曹を大さじ 2 杯ほど入れて 20 分ほど浸して置かず、

水で 5 分間加熱して洗い流して汚れが取れる場合は保証対象外です。

スチールたわしなどの金属性のもので

洗浄して汚れが取れる場合は保証対象外です。



## ◆オール熱源対応

IH やガス火などオール熱源で使用できます。

## ◆ギフトにも最適

本体は高級感のあるステンレスのミラー仕上げで、ギフトにも最適です。

## ◆プロの料理人として活躍する「George/ジョージ」さん、「あやシェフ」さんがアンバサダー就任

プロの料理人としてだけでなく、SNS でも活躍する 2 人をアンバサダーとして起用しました。

**ジョージさんコメント『強火調理ができるから素材のうまみを閉じ込めて、おいしいまま料理が完成していく。』**

プロフィール:国内外の星つきレストランで料理人としてのキャリアを積み、2020 年より YouTube チャンネル「George/ジョージ」にて料理動画を配。一流の技術を元に、ジャンルに囚われず家庭でも再現できる料理から、プロ目線の本格的なレシピまで幅広く解説。SNS 総フォロワー数は 200 万人を突破。2022 年 11 月より白金台レストラン「CIRPAS」にてシェフとして腕を奮い、オープン初年度からミシュランのセレクトに選出されている。



**あやシェフさんコメント『これまでのフライパンと全然違います！！こびりつきにくさと耐久性がすごくて、まさに「次世代」のフライパン！！プロの料理人もおすすめします。』**

プロフィール:栄養士学校および調理師学校を卒業後、日本とフランスでフレンチ料理のキャリアを積み、約 10 年間にわたりホテルやビストロで修業を重ねる。料理技術の幅を広げたほか、JSA 認定ソムリエ資格を取得し、ワインに関する深い知識も身につける。2022 年より SNS でプロからレシピを学びたい方に向けて「簡単レストラン風レシピ動画」を配信し、SNS 総フォロワー数は 40 万人を超える。今年からプロの技術を学べるオンライン料理スクールを開講。



## 【CORELLE とは】

1970 年にアメリカで誕生した「コレール」。  
欠け・破損に耐性があるガラス製食器の全米 NO.1 ブランドとして世界 24 か国以上のご家庭で長く親しまれています。  
日本で発売開始してから 30 年以上、今でも当時の食器が使われ続けています。  
そんなコレールから初めて食器のように長く寄り添っていただけるフライパンが登場します。



## 【商品概要】

名称 : コレール フライパン 24cm  
型番 : CSFP24SV  
サイズ(約) : 幅 253×奥行 460×高さ 82mm  
重量(約) : 930g  
希望小売価格 : 12,100 円 (税込)



名称 : コレール フライパン 28cm  
型番 : CSFP28SV  
サイズ(約) : 幅 293×奥行 511×高さ 92mm  
重量(約) : 1,200g  
希望小売価格 : 14,300 円 (税込)



## 【会社概要】

商 号 : 株式会社ドウシシャ  
代 表 者 : 代表取締役社長 野村 正幸  
所 在 地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5  
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46  
<東京本社第 1 ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10  
設 立 : 1977 年 1 月  
資 本 金 : 49 億 93 百万円  
URL : <https://www.doshisha.co.jp/>

商 号 : コレールブランドズジャパン  
代 表 者 : ピーター・チャン  
所 在 地 : 東京都港区海岸 1-2-20 汐留ビルディング 3F  
設 立 : 1987 年 10 月  
事業内容 : 食器、調理器具などキッチン用品取扱メーカー  
URL : <https://www.corellebrands.co.jp/>

## 【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel : 0120-104-481 (平日 9:00~17:00)

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいますようお願い申し上げます。