

日々の献立からホームパーティーのおもてなし料理まで 100 のレシピ掲載

「**DELICIA**」デリシアグリル調理専用のレシピブック

『Bon appétit!! 100 CUISINE』を 9 月 7 日(月)に発売

熱と暮らしを支える総合熱エネルギー機器メーカーのリンナイ株式会社(本社:愛知県名古屋市、社長:内藤 弘康)は、ガスビルトインコンロ「DELICIA(デリシア)」のグリル専用^{※1}のレシピブック『Bon appétit!! 100 CUISINE』を、9月7日(月)から公式部品販売サイトの「R.STYLE(リンナイスไตล์)」で販売します。高温でむらなく加熱するなどのグリルの特性をいかして素材の風味を逃さず調理する「ココット」^{※2}と「ココットダッチオープン」^{※3}を使った、とっておきのレシピを 100 通り提案しています。デリシアがいっそう身近なパートナーになる一冊です。

◆顧客リクエストで実現したレシピブック

2014年8月のデリシアモデルチェンジを機に、ココットシリーズを実際に使った感想や出来上がりの写真が専用ウェブサイト上に集まっています。[1年間で寄せられたレビューは6,000件を超え](#)、最も多かったレシピを増やしてほしいというユーザーの声に応じて、特別なレシピブックを作成しました。

◆家庭でプロの味を楽しむ 100 レシピ

一流シェフ監修のグリルレシピは、日々の献立サポートからホームパーティーのおもてなしまで、6つの異なるシチュエーションで構成されています。プロの味を家庭でも楽しめるよう、食材選びから調理法まで特別につくりあげました。美味しく、見た目も楽しめる、本格的なレシピが揃っています。

◆「煮る・焼く・蒸す」の新グリル活用

魚を焼くためといったイメージの強かったガスコンロのグリルですが、リンナイでは、肉や野菜をはじめとした様々な食材を「煮る・焼く・蒸す」など好みの調理をグリルに任せる、新しいグリル活用を提案しています。



タイトル	Bon appétit!! 100 CUISINE デリシアとココット・ダッチオープンでつくる 100のごちそう
体裁	257×210×10.5(mm) / 128頁 / 無線綴じ
価格	1,944円(税込)
レシピ開発・監修	「Monsieur ムシュー」別所信彦
発行	リンナイ株式会社
発売日	2015年9月7日
販売ウェブサイト	リンナイスไตล์(オフィシャルストア、アマゾン、楽天)

※1 2014年度新製品以降のデリシア、デリシアグリル対応のココットシリーズがレシピの対象となります
※2,3 次頁の商品概要参照

今後もリンナイでは、お客さまからのご意見やご要望をもとに真摯に商品開発に取り組み、新たな価値の提案を通して、より豊かな生活の実現に貢献することを目指してまいります。

《本件についてのお問い合わせ先》

リンナイ株式会社 営業本部 : 052-361-8211 (代表)

ガスビルトインコンロ「デリシア」と「ココット」、「ココットダッチオーブン」とは

◆スタイリッシュなデザインと機能性を兼ね備えた「デリシア」

スタイリッシュなデザイン、高い調理性、すぐれた清掃性が人気の高級ビルトインコンロです。発売以降もモデルチェンジのたびに、リンナイ独自のお手入れ簡単な天板※4 やグリルの煙やニオイを焼き切る機能※5の搭載、2014年8月にはグリル専用調理器「ココット」と「ココットダッチオーブン」を開発するなど、進化を続けてきました。今後もユーザーコミュニケーションの拡充により、性能やサービスを進化させていくことを目指していきます。(2007年9月のデリシアシリーズ発売以来、累計約45万台を販売しています)

※4 ヒートオフ構造 ※5 スモークオフ機能



◆本格調理が身近になる「ココット」と「ココットダッチオーブン」

「ココット」(別売品/商品によっては付属しています)

グリル調理専用の薄型フタつき容器です。焼き魚はもちろん、ヘルシーなノンフライ調理が出来る優れモノ! フタ付きなので、焼いている間の油の飛び散りを防いで、使用後のグリルのお手入れ簡単。網目状のフタからは食材に直火が当たります。きれいな焦げ目が美味しさを引き立てます。

Cocotte



「ココットダッチオーブン」(別売品/商品によっては付属しています)

グリル調理専用の深型フタつき容器です。手軽に本格的なオーブン調理を楽しめます! モデルチェンジ以前のダッチオーブンと比較して60%軽量化し扱いやすくなりました。シンプルながらも存在感のあるデザインで、特別なシーンでも容器をテーブルにそのまま並べて素敵な食卓を演出できます。自動調理モードでメニューを選びボタンを押すだけで作れるのも魅力です。

Cocotte
Dutch oven



※ココット、ココットダッチオーブンは2014年度新製品以降のデリシアおよびデリシアグリル専用オプション品です

『Bon appétit!! 100 CUISINE』レシピについて

◆6つのシチュエーション別に構成

忙しい日々の時短につながるアイデアから、お酒にあう品、心をこめた特別な日のおもてなしまで、幅広くレシピを揃えました。献立決定に悩んだ時や、新しい料理に挑戦したい時などに役立ちます。

シーン別

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 1. 『毎日のレシピ』いつもの料理に、ひと工夫 | 41 レシピ |
| 2. 『家飲みレシピ』日々の疲れを癒す、リラックスタイム | 13 レシピ |
| 3. 『ティータイムレシピ』甘いスイーツで、心も満たす | 6 レシピ |
| 4. 『ランチ／モーニングレシピ』ちょっぴりリッチな休日を | 7 レシピ |
| 5. 『プチパーティレシピ』友人を招いて、パパッとおもてなし | 19 レシピ |
| 6. 『スペシャルレシピ』特別な日を彩る、特別な料理 | 14 レシピ |

調理器具別

- | | |
|-----------------------|--------|
| ココット | 40 レシピ |
| ココットダッチオーブン | 55 レシピ |
| ココット/ココットダッチオーブンどちらでも | 5 レシピ |



◆レシピの一例



季節の野菜のブリュレ ～パリジェンヌ風

パリジェンヌの間で流行している食べ方をご提案。素材の旨みを感じられます



若鶏胸肉のポシェ ～あおさ風味

鶏肉のうまみがギュッと詰まったソースが美味しさのポイント。たっぷりのあおさがアクセントに



牛フィレ肉のロースト ～ロッシェニ風

音楽家ロッシェニがこよなく愛した料理を再現。特別な日に食べたい一品です。



カトル・カール

ラム酒に漬けたいちじくが味のポイント。“お店の味”を楽しめる大人のパウンドケーキです

◆レシピ監修 — シェフの紹介

別所信彦 Nobuhiko Bessho

フランスの老舗ホテルで長年研鑽を積み、数多くの晩さん会などにも携わり、“Monsieur (ムシュー)”の愛称で親しまれています。レシピブックには調理方法以外にも、全てのレシピにムシューのワンポイントアドバイスが記載されています。

その他の概要

◆レシピブック紹介ウェブサイト

レシピブックについて専用ウェブサイトで詳しく紹介しています。

<http://www.rinnai-style.jp/info/pickup/cocorecipebk/>

◆レシピブック対応の製品

2014 年度新製品以降のデリシア、デリシアグリレ対応のココットシリーズがレシピの対象となります。

対応する製品は、ココット、ココットダッチオーブンの対応コンロー一覧でご確認ください。

http://www.rinnai-style.jp/htmlarea/parts/option/041_06/conrolist/

(注) ニュースリリースに記載されている内容は発表日時点の情報です。ご覧になった時点で、内容が変更になっている可能性がありますので、あらかじめご了承下さい。