

MAUVIEL1830®



Mauviel FRANCE
Villedieu-les-Poêles



Since 1830

フランス・ノルマンディ、古くから鑄造工房が多いことで有名な“Villedieu les Poêles（鍋の神様）村”に、1830年—MAUVIELは設立されました。

ノルマンディ地方は豊かな自然と共に、食の宝庫としても知られています。特にバターは有名で、「良質のバターさえあれば、たとえどんな場所においても美味しいフランス料理ができる」と言われるほど大事なものです。果樹園にたわわに実るリンゴやチェリーも、この地方の豊かな食文化の大切な担い手です。

MAUVIELの前身はフランスの教会の鐘をつくる工房でした。豊かな食材を買付に訪れるシェフの依頼を受けて鍋を創り始め、その品質の良さで評判を呼んだ結果、MAUVIEL創立に至ります。料理する人との「共同作業」で生まれたフォルムは加工技術と共に伝えられ、受け継がれています。今も高級フレンチ、ヌーベルフレンチ、イタリアンそしてスイーツ（製菓）等、現代の厨房にはMAUVIEL製品は不可欠です。

伝統的な技法を守りながら製造を続け、料理人の情熱に応えるその高い性能は、創業から約200年経った今も、世界で愛され続けています。





M'heritage[®]

200年近くの歳月を経ても変わらない品質へのこだわり、そして「料理することが心地よい」フォルム、デザイン。そんな MAUVIEL の伝統を色濃く伝える、"M'heritage (エムヘリテイジ)" シリーズです。昔ながらの加工方法を守っているため、IHはお使い頂けません。熱伝導が素晴らしいので強火での調理は、ほぼ必要なく、お米やお豆を炊くと、ほっくりとした美味しさに仕上がります。

1.5mm厚のボディは90%が銅、内側10%がステンレス素材でできています。熱伝導率がステンレスと比べ約25倍とされる銅のメリット、そして劣化やお手入れのし易さを考えた結果です。

シェフの厨房では、銅鍋を磨く事が修行のひとつとされていますが、経年変化していく銅素材そのものの色を味わう楽しさもあるかも知れません。

○表示価格は税抜きです。
○この価格は為替、原材料価格の変動などにより変更することがあります。

ポディ素材：コパー（90%）
ポディ内側素材：ステンレス（10%）
ポディ厚：1.5mm
ハンドル：ステンレススティール

M'heritage 150 | エム・ヘリテイジ 150



ガス



電気調理器



ハロゲン調理器



オープン



M'heritage 150 ソースパン

12cm	04911012	/ 3574906110127	¥ 22,000	(税抜)
14cm	04911014	/ 3574906110141	¥ 27,000	(税抜)
16cm	04911016	/ 3574906110165	¥ 33,000	(税抜)
18cm	04911018	/ 3574906110189	¥ 38,000	(税抜)



M'heritage 150 ソテーパン

24cm	04911124	/ 3574906111247	¥ 48,000	(税抜)
------	----------	-----------------	----------	------



M'heritage 150 カーブドソテーパン

16cm	04911216	/ 3574906112169	¥ 37,000	(税抜)
20cm	04911220	/ 3574906112206	¥ 47,000	(税抜)



M'heritage 150 ロンドフタ付

24cm	04913025	/ 3574906130255	¥ 68,000	(税抜)
------	----------	-----------------	----------	------



M'heritage 150 シチューパン フタ付

16cm	04913117	/ 3574906131177	¥ 54,000	(税抜)
18cm	04913119	/ 3574906131191	¥ 58,000	(税抜)



M'heritage 150 フライパン

26cm	04911326	/ 3574906113265	¥ 47,000	(税抜)
------	----------	-----------------	----------	------



M'heritage 150 ロースター

30x22cm	04911730	/ 3574906117300	¥ 58,000	(税抜)
18x14cm	04910918	/ 3574906109183	¥ 28,000	(税抜)
14x10cm	04910914	/ 3574906109145	¥ 19,000	(税抜)



コパー（銅製）鍋のお手入れの仕方

コパー（銅製）鍋を長くお使いいただくために、コパー部分のお手入れはキッチンにある材料を使って作る「クリームポリッシュ」で磨くことをおすすめします。

【クリームポリッシュの材料】

小麦粉・・・大さじ1と1/2 塩・・・大さじ1 ビネガー・・・大さじ1と1/2

- ①材料をすべて混ぜ、クリーム状になるまで混ぜ合わせます。
- ②出来上がった「クリームポリッシュ」で表面をクルクルと磨き上げます。
- ③黒ずみや汚れが取れたら水ですすぎます。

※ 油污れは事前に食器用洗剤で落としてください。

M'cook[®]



美しさが長続きする、品質の高いステンレス素材を使った5層構造（ステンス/アルミ/アルミ/アルミ/ステンス）のお鍋です。アルミを中央に挟んだのは、熱伝導を助ける為、それからIH用にお使い頂けるための加工を施したからです。

オリジナルの素材板を円形に切り出し、40トンの重みの凹凸の型を使って打って成型していますから、底面～側面まで厚みが均一です。熱ムラなく、素材の美味しさを引き立たせるためのこだわりです。

無水調理はもちろん、片手鍋でお肉を調理し、仕上げにオーブンで焼き目…なども可能です。

本格的にお料理する方も、これから始める方も、基本のお鍋としてお勧めするシリーズです。

※各アイテムのフォルムやサイズ展開は全シリーズを通して同じです。レシピやお好みに従って、お選びいただく素材やシリーズを変えても、キッチン空間は美しく整います。

○表示価格は税抜きです。
○この価格は為替、原材料価格の変動などにより変更することがあります。



ガス



電気調理器



ハロゲン調理器



IH調理器



オーブン



食器洗浄機

※印の商品については、IH 非対応です。

■ ボディ素材：ステンレス 5 層構造
ボディ厚：2.6 mm
ハンドル：キャストステンレススティール



M'cook ソースパン

12cm	04921012 / 3574905210125	¥ 24,000 (税抜)	※
14cm	04921014 / 3574905210149	¥ 27,000 (税抜)	※
16cm	04921016 / 3574905210163	¥ 30,000 (税抜)	
18cm	04921018 / 3574905210187	¥ 33,000 (税抜)	



M'cook ソテーパン

20cm	04921120 / 3574905211207	¥ 30,000 (税抜)	
------	--------------------------	---------------	--



M'cook カーブドソテーパン

16cm	04921216 / 3574905212167	¥ 28,000 (税抜)	※
20cm	04921220 / 3574905212204	¥ 34,000 (税抜)	



M'cook ロンド

24cm	04923024 / 3574905230246	¥ 48,000 (税抜)	
------	--------------------------	---------------	--



M'cook シチューパン

18cm	04923118 / 3574905231182	¥ 36,000 (税抜)	
20cm	04923120 / 3574905231205	¥ 42,000 (税抜)	
24cm	04923124 / 3574905231243	¥ 55,000 (税抜)	



M'cook フライパン

20cm	04921320 / 3574905213201	¥ 29,000 (税抜)	
24cm	04921324 / 3574905213249	¥ 32,000 (税抜)	
26cm	04921326 / 3574905213263	¥ 35,000 (税抜)	



M'cook ロースター

30x22cm	04921730 / 3574905217308	¥ 26,000 (税抜)	※
18x14cm	04911718 / 3574905117189	¥ 21,000 (税抜)	※
14x10cm	04911714 / 3574905117141	¥ 16,000 (税抜)	※



M'cook スチーマー

20cm	04922120 / 3574905221206	¥ 17,000 (税抜)	※
24cm	04922124 / 3574905221244	¥ 21,000 (税抜)	※





ガス



電気調理器



ハロゲン調理器



IH調理器



オーブン



食器洗浄機

■ボデイ素材：ステンレス5層構造

ボデイ厚：2.6mm

ハンドル：キャストステンレススティール



M'elite ハンマード キャセロール フタ付

20cm	04927221	/ 3574905272215	¥ 43,000 (税抜)
24cm	04927225	/ 3574905272253	¥ 50,000 (税抜)



M'elite ハンマード パエリアパン

20cm	04927720	/ 3574905272203	¥ 26,000 (税抜)
24cm	04927724	/ 3574905277241	¥ 28,000 (税抜)

MAUVIEL で人気のステンレスシリーズ“M'cook”のボディに、伝統技術の一つである手作業のハンマード（鎚目）仕上げを施した“M'elite(エムエリート)”シリーズ。

IH 対応可能なうえに、テーブルでお使い頂けるアイテムとして、お使いの食器やカトラリー類ともコーディネート可能な美しさで人気のシリーズです。

MAUVIEL 創業当初、そのほとんどの商品がハンマード仕上げで生産されていました。伝統的なフォルムを大切に、フランス

の伝統技術を表した装飾性と、表面積が広がることに余熱伝導の良さが共存しています。

キャセロールは、ポトフなどフランス料理はもちろんのこと、日本の鍋料理にもじっくり馴染みます。

パエリアパンは熱伝導の良さにより、より香ばしく仕上がります。別売りで同じサイズの蓋もご用意しております。



電気調理器



ハロゲン調理器



オープン

ガスについてはサイズが小さく、軽いので、直接お使いいただけませんが、金網等を敷いた上での使用が可能です。その際、火傷には充分お気をつけください。



M' minis ココット フタ付

コパー 9cm 04913009 / 3574906130095 ￥ 15,000 (税抜)
ステンレス 9cm 04913109 / 3574905131093 ￥ 10,000 (税抜)



M' minis フタ

コパー 9cm 04990001 / 3574909118093 ￥ 4,000 (税抜)
ステンレス 9cm 04911809 / 3574905118094 ￥ 3,000 (税抜)



M' minis オーバルココット フタ付

コパー 04913313 / 3574906133133 ￥ 18,000 (税抜)
ステンレス 04990005 / 3574905133134 ￥ 11,000 (税抜)

M' minis ソースパンヒーター

コパー 04930112 / 3574904301121 ￥ 11,000 (税抜)

※専用のキャンドルが付属します。



M' minis ソースパン

コパー 9cm 04990000 / 3574906101095 ￥ 10,000 (税抜)
コパー 7cm 04910107 / 3574906101071 ￥ 8,500 (税抜)
コパー 5cm 04910105 / 3574906101057 ￥ 8,000 (税抜)
ステンレス 9cm 04910109 / 3574905101096 ￥ 5,500 (税抜)



M' minis フライパン

コパー 12cm 04990003 / 3574906113128 ￥ 10,000 (税抜)
ステンレス 12cm 04911312 / 3574905113129 ￥ 5,500 (税抜)



M' tradition バターディッシュ

コパー 04926000 / 3574904260008 ￥ 13,000 (税抜)
ステンレス 04926001 / 3574904260015 ￥ 12,000 (税抜)

○表示価格は税抜きです。
○この価格は為替、原材料価格の変動などにより変更することがあります。

※印の商品については、IH 非対応です。



ガス



電気調理器



ハロゲン調理器



IH調理器



オーブン



食器洗浄機

ボディ素材：アルミニウム合金
ボディ厚：2.6mm 底厚：4mm (はり底含む)
ハンドル：キャストステンレススチール

強化アルミニウムを挟むかたちで、外側のチャコールグレーはアルマイト加工、内側の光沢あるブラックはセラミック加工で仕上げています。MAUVIEL ブランド商品共通のフォルムデザインで、見た目の美しさはもちろんの事、「軽さ」「耐久性」「簡易なお手入れ」というポイントは、毎日のクッキングにお使い頂き易いクオリティを追求した結果です。熱伝導の良さを利用して、強火・高熱での調理を避けて頂くと、セラミック加工が長持ちします。



M'stone ソースパン ガラスフタ付

14cm	04921065	/ 3574908210658	¥ 15,000 (税抜) ※
16cm	04921067	/ 3574908210672	¥ 17,000 (税抜)
18cm	04921069	/ 3574908210696	¥ 19,000 (税抜)



M'stone シチューパン ガラスフタ付

18cm	04923169	/ 3574908231691	¥ 22,000 (税抜)
20cm	04923171	/ 3574908231714	¥ 24,000 (税抜)



M'stone ラウンドフライパン

20cm	04922920	/ 3574908229209	¥ 16,000 (税抜)
------	----------	-----------------	---------------

○表示価格は税抜きです。
○この価格は為替、原材料価格の変動などにより変更することがあります。

Lid | フタ (別売り) シリーズ



M'heritage 150 コパーフタ

12cm	04911812	/ 3574906118123	¥	9,000 (税抜)
14cm	04911814	/ 3574906118147	¥	10,000 (税抜)
16cm	04911816	/ 3574906118161	¥	12,000 (税抜)
18cm	04911818	/ 3574906118185	¥	15,000 (税抜)
20cm	04911820	/ 3574906118208	¥	18,000 (税抜)



M'heritage 150 ガラスフタ

14cm	04931814	/ 3574905318142	¥	5,000 (税抜)
16cm	04931816	/ 3574905318166	¥	5,500 (税抜)
18cm	04931818	/ 3574905318180	¥	6,200 (税抜)
20cm	04931820	/ 3574905318203	¥	6,800 (税抜)
24cm	04931824	/ 3574905318241	¥	7,200 (税抜)



M'cook ステンレスフタ

14cm	04921814	/ 3574905218145	¥	6,000 (税抜)
16cm	04921816	/ 3574905218169	¥	6,500 (税抜)
18cm	04921818	/ 3574905218183	¥	7,000 (税抜)
20cm	04921820	/ 3574905218206	¥	7,500 (税抜)
24cm	04921824	/ 3574905218244	¥	8,800 (税抜)



職人の手作業で生み出されるパーツ、アイテムが数多くあります。
MAUVIEL にとって、卓越した技を持つ職人は大切な宝物です。



自然環境を考慮し、廃水は一切出さない工場施設を作り上げています。梱包材も、ビニール素材は極力使わず、リサイクルペーパーを採用しました。



〈お問い合わせ先〉

FUJII CO.LTD.

フリーコール 0120-224-277

〒141-0032 東京都品川区大崎1-6-4 大崎ニューシティ 4号館 18F

<http://www.fcl.co.jp>