

報道関係各位

 2011年5月25日
 鳴海製陶株式会社

毎日の新しい食卓を応援 第二弾！

使いやすいサイズと形の器を厳選した食器スペシャルセット

NARUMI【Style Up Box スタイル・アップ・ボックス】新2種 全国主要百貨店 とDIECI GINZAにて7月初旬より新発売

ボーンチャイナ^{*1}をはじめとする上質な洋食器を中心に、食卓周りのライフスタイルを提案する鳴海製陶株式会社（以下 NARUMI、本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：松川力造）は、多様化する食のライフスタイルのどんなシーンでも使いやすい器の限定スペシャルセット【Style Up Box スタイル・アップ・ボックス】第一弾3種を、春の新生活シーズンに向けて2011年3月より発売中で、売れ行き好調につき、限定数量を予定通り6月末までに完売予定です。

引き続き、【Style Up Box スタイル・アップ・ボックス】第二弾を、東京銀座のNARUMIコンセプトショップ「DIECI GINZA ディエチ・ギンザ」と全国主要百貨店にて7月初旬より新発売し、新生活を応援します。

【Style Up Box】は、第二弾限定セットとして「ペアプレート&ボールセット」、「ペアパスタセット」の新セット2種の新発売と、第一弾で好評をいただいた「ペアベーシックプレートセット」を継続でラインアップいたします。それぞれのセットは、大切な方への贈り物としてお使いいただく場合でも、贈る方のセンスが伝わる、上質感を演出したスタイリッシュな専用パッケージに梱包されています。ボーンチャイナならではの乳白色を呈した美しい磁肌が特徴の人気シリーズ「Styles スタイルズ」の2011年新ラインとして2月より発売した「Styles Basic スタイルズ・ベーシック」のアイテムを中心に、使いやすいサイズと形の器を組み合わせた基本のセットです。食ライフを楽しむ方へ、お得な特別価格で販売いたします。



「ペアプレート&ボールセット」

特別価格 10,500円（税込、通常11,340円相当）

23cmフラットプレート x 2 16cmディーププレート x 2
 11cmフリーボール x 2 八角箸 x 2

エスニックメニューも上品にコーディネート。メインのお料理とスープ、麺、おかゆ、ミニ丼など、いろいろなメニューに。私スタイルでお使いいただけます。



「ペアパスタセット」

特別価格 15,750円（税込、通常17,850円相当）

27cmパスタプレート x 2 14cmボール x 2
 スープマグ x 2 デザートナイフ・フォーク・スプーン x 2

今日は仲良し仲間とイタリアンパーティ。パーティメニューにひと工夫。お手軽カフェごはんにも使えるちょっとおしゃれな器の組み合わせ。食卓をより素敵に彩ります。



「ペアベーシックプレートセット」

特別価格 21,000円（税込、通常25,830円相当）

23cmディーププレート x 2 23cmフラットプレート x 2
 19cmフラットプレート x 2 16cmディーププレート x 2
 12cmディーププレート x 2 14cmボール x 2 11cmボール x 2

白い器は素材の鮮やかな色がよく映えて、ベーシックな器として重宝します。料理が見栄えよく盛りやすい形状です。

■ レシピ検索や買い足しが楽しめる「専用しおり」

【Style Up Box】には、各セットの商品を使った料理のレシピやテーブルコーディネートを提案することができる専用のしおりを同封いたします。食器から料理のレシピやコーディネートを提案するというこの新しい試みは、ご自身でこの商品をお使いになる方にも、贈り物として受け取られた方にも、「食のシーンが見える」「使い方がわかる」「次に何を買い足すと、どんな料理やコーディネートを楽しむことができるかを知ることができる」内容となっていますので、きっとご満足いただけます。



※ 各メニューのレシピを携帯で検索できる「携帯サイトQRコード」を掲載しています。

■ 【Styles Basic スタイルズ・ベーシック】について

【Styles Basic】は、「ゆるやかに美しい形」をテーマに、日本人の現代の食生活にオールマイティーに合うサイズや形状として生まれました。2002年の発売以来、その普遍的なシンプルさで人気の「Styles スタイルズ」シリーズの新ラインです。「Cool Coupe クールクーブ」と、「Organic オーガニック」の2種の形状で、既存の「Styles」がスクエアを基本とした形状であるのに対し、【Styles Basic】は丸い形状のため、組み合わせにより食卓でのコーディネートの幅がぐんと広がります。

【Styles Basic】は、2011年2月中旬より、東京銀座のNARUMIコンセプトショップ「DIECI GINZA ディエチ ギンザ」と全国主要百貨店にて新発売いたします。



<Cool Coupe クールクーブ>

「Cool Coupe」は、薄く繊細な厚みと洗練されたカーブを持つ円形の食器です。ゆるやかな深みを持たせたプレートは、料理を引き立てるシンプルさと美しい存在感を兼ね備えています。ヌードルや丼も多い現代の食卓事情に合わせたボールは、洋食器の枠にとらわれない新たな食のライフスタイルを提案します。



<Organic オーガニック>

「Organic」は、円形に有機的なカーブを加えた、モダンな中にも柔らかな印象の食器です。適度な深みがあるため、汁気やソースのあるお料理も含めたさまざまなレシピに対応できます。「Organic」は、ホワイトの他にベージュとグリーンの淡く優しい色味も取り揃え、落ち着いた食卓シーンを提案します。

【商品の問い合わせ先】(クレジット表記)

NARUMI 鳴海製陶株式会社
TEL : 03-3451-8186
http://www.narumi.co.jp/

コンセプトショップ DIECI GINZA
TEL : 03-3289-8500
http://www.10ginza.com/

【報道関係者のお問い合わせ先】(掲載不可)

NARUMI 鳴海製陶広報代行
株式会社ブレインズ・カンパニー (杉本、村山)
TEL : 03-3496-1091 FAX : 03-3496-2216
E-mail : sugimoto@pjbc.co.jp

※画像データをご希望の際は、上記広報担当までお知らせください。

*1【ボーンチャイナについて】

高純度の骨灰（ボーンアッシュ）を含んだ高級磁器のこと。18世紀ごろイギリスで作られるようになり、透光性に優れた乳白色の磁器は、長い間製法を秘密にされ、当時の王室や貴族の間で珍重されていました。

「NARUMI ボーンチャイナ」は、骨灰を精選された良質な磁器原料（長石、粘土、カオリンなど）に多量に含まれているのが特徴です。高品質な素材を作り出す原料とも言える骨灰ですが、これを加えることによって土に粘りが少なくなり、成形が一般の磁器より難しくなるため、成形されるまでに永年の経験によって計算しつくされた工程が不可欠となります。薄く繊細でありながら丈夫な「NARUMI ボーンチャイナ」は、結晶構造が緻密なことが強さの秘密。素材の強さとボーンアッシュの含有率は世界でもトップクラスです。その滑らかな艶とあたたかみのある白が人の心を惹きつけてやみません。



【DIECI GINZA 概要】

名称 DIECI GINZA (ディエチ ギンザ)
 所在地 東京都中央区銀座6丁目8-7 交詢ビル3F
 営業時間 11:00～19:00
 店舗面積 延べ床面積 約192㎡



2009年11月に銀座にオープンしたNARUMI初のコンセプトショップ。「Dining」「Living」「Gallery」の3つのシーンで、テーブル周りの上質なライフスタイルを提案します。また、フランスの巨星ジョエル・ロブションとのコラボレーションアイテム『プリアージュ』ラインや、日本をはじめ海外でも多くの有名ホテルやシェフに使用されているプロライン（業務用）の食器やカトラリー、グラスも紹介し、一般のお客さまが国内で唯一、プロラインの器をお求めになれる場所ともなっています。

10 DIECI GINZA 

【NARUMI 鳴海製陶株式会社について】

いいものとの出逢い。

NARUMIは、ボーンチャイナをコアとして培った伝統を大切に育み、長く受け継がれたものの素晴らしさを伝え、また技術とデザイン力を活用して、お客様のニーズに応えた高品質な商品・サービスを提供しています。生活に喜びをもたらす、生活をより豊かなものにすることに貢献するため、常に新たな領域へチャレンジし続けます。食文化の一端を担う企業として、製品の完全無鉛化を行い、安心・安全への取り組みにも力を入れてきました。

これからもNARUMIは、環境保全など地球環境を総合的に考慮し、循環型社会へ対応できる企業活動を行ってまいります。

【会社概要】

鳴海製陶株式会社
 (Narumi Corporation)

本社 愛知県名古屋市長区鳴海町
 字伝治山3番地
 電話 052-896-2200（総合案内）
 創業 1946年2月1日
 代表者 代表取締役社長 松川力造
 資本金 5億4千万円
 従業員数 343名
 URL: <http://www.narumi.co.jp/>