

デロンギのオーブンなら、焦げ目までごちそう。  
 ～今年の冬は、芯まであつあつのグラタンレシピをマスターしよう～  
**食材を仕込んで入れるだけ。あとはデロンギの  
 コンベクションオーブンにお任せ！  
 12種類のグラタン新レシピを公開**

2021年10月7日(木)より隔週で  
 公式Instagramやデロンギ・キッチンのwebサイトにて順次公開



デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男)は、「デロンギスフォルナトゥット・イーヴォミニコンベクションオープン (E090155J-W) (※)」を使ったグラタンレシピ全12メニューを、2021年10月7日(木)からデロンギ公式Instagramやデロンギ・キッチンのwebサイトで公開します。※2020年3月19日発売製品。

表面のチーズが少し焦げてこんがり、中はとろ～りと焼き上げ、うま味をギュッと閉じ込めたオーブンの定番料理「グラタン」。心も体も温まり、寒い季節には必ずと言っていいほど食べたくなる、子どもから大人まで人気のメニューの一つです。デロンギが行った購入者アンケートによると、デロンギのオーブンを使って作りたいメニュー、購入後実際に作るメニューのベスト3にランクインするなどグラタンは実際に作るメニューとしても人気となっています。そんな人気メニューのグラタンですが、実際作るとなると毎回同じ食材でワンパターン化していたり、そもそもオーブン料理は手間がかかって難しそう、と思われていたりします。

デロンギではこの冬、デロンギのコンベクションオーブンを20年以上使い続けていただいているデロンギコンベクションオープンアンバサダーであり料理家の渡辺麻紀さんが考案された、グラタンメニュー12レシピを紹介します。定番のマカロニグラタンはもちろん、野菜をふんだんに使ったグラタンや、デザート系グラタンなど、自分ではなかなか思い浮かべない意外な組み合わせのレシピも多数ご用意。デロンギのコンベクションオープンなら、食材を仕込んだ後はオープンにお任せするだけでグラタンができ、表面だけに熱を加えるような調理器具と違って、熱風が庫内の隅々まで均等に行き渡り内側も表面もムラ無く焼き上げてくれるので、中はあつあつクリーミーに、そして表面のチーズはカリッと香ばしく仕上げることができます。

コツさえつかめば、あとはオープンにお任せ！この冬は、デロンギスフォルナトゥット・イーヴォミニコンベクションオープンで、芯まであつあつのおいしいグラタンの多様なレシピをぜひお試しください。

**レシピの詳細は、デロンギ公式Instagramおよびデロンギ・キッチンのウェブサイトをご覧ください。**

デロンギ公式Instagram：[https://www.instagram.com/delonghi\\_japan/](https://www.instagram.com/delonghi_japan/)

デロンギ・キッチン特集記事：<https://kitchen.delonghi.co.jp/special/vol8/>

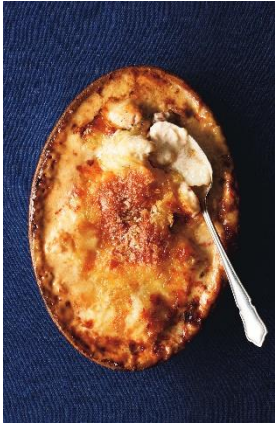
製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当

Email: [delonghi-pr.japan@delonghigroup.com](mailto:delonghi-pr.japan@delonghigroup.com)

# 作りたいメニューでも、実際に作るメニューでもグラタンは人気ベスト3に！

デロンギが行った購入者アンケートによると、デロンギのオーブンを使って作りたいメニュー、購入後実際に作るメニューはいずれも1位トースト、2位ピザ、3位グラタンという結果に！購入前後ともにベスト3にグラタンがランクインし、人気のメニューであることがうかがえます。



● どのようなメニューが作りたくて、本製品を購入しましたか。(複数回答)	● 購入後、実際によく作るメニューは何ですか。(複数回答)
1.トーストを焼く 68.5%	1.トーストを焼く 69.1%
2.ピザ 63.2%	2.ピザ 37.2%
3.グラタン 45.6%	3.グラタン 32.4%

2020年08月28日～2021年09月02日実施 デロンギオーブンに関するアンケートより (N=1,227)

## 新たに12のグラタンレシピを、デロンギ公式Instagramとデロンギ・キッチンwebサイトにて10月7日(木)より隔週で公開！

デロンギのコンベクションオーブンを20年以上使い続けていただいているデロンギ コンベクションオーブンアンバサダーであり料理家の渡辺麻紀さんが考案したグラタンレシピを、デロンギ公式Instagramやデロンギ・キッチンのwebサイトにて隔週で公開します。自分ではなかなか思い浮かばない意外な組み合わせのレシピも多数ご用意しています。ぜひURLからチェックしていただき、豊富なレシピをお試しください。

デロンギ公式Instagram：[https://www.instagram.com/delonghi\\_japan/](https://www.instagram.com/delonghi_japan/)  
デロンギ・キッチン特集記事：<https://kitchen.delonghi.co.jp/special/vol8/>



エビとほうれん草のグラタン



チキンと玉ねぎの  
マカロニグラタン



ナスとトマトのミルフィーユ  
グラタン



ミートボールドリア

### ■ レシピ監修

デロンギ  
コンベクション  
オーブン  
アンバサダー  
料理家 渡辺麻紀



大学在学中よりフランス料理研究家のアシスタントを務める。イタリア、フランスへの料理留学後、フードコーディネーターとしてテレビの料理番組、百貨店や食品メーカーの商品企画、飲食店のメニューなどを手掛ける。現在、料理家として『Quiches et Terrines キッシュとテリーヌ』（池田書店）、『ごちそうマリネ』（河出書房新社）、『定番野菜で季節のサラダ』（文化出版局）、『絶品スープ』（講談社）など著書多数。

# 使用製品：デロンギ スフォルナトゥット・イーヴォ ミニコンベクションオーブン

※2020年3月19日に発売した製品です。



## 【製品情報】

- 製品名 : デロンギ スフォルナトゥット・イーヴォ ミニコンベクションオーブン
- 型式番号 : EO90155J-W
- 本体色 : ホワイト/ブラック
- 希望小売価格 : オープン価格
- 製品サイト : <https://kitchen.delonghi.co.jp/products/convectionoven/convectionovenevo.html>

## ■庫内の空気流量が40%※UP! サラウンドコンベクションシステム

コンベクション機能を最大限引き出すために、ファンとファンカバーを新開発。安全性だけでなく、熱を逃さない、本体二重構造との三位一体の「サラウンドコンベクションシステム」で熱風が庫内の隅々まで行き渡り、素材をムラなくおいしく焼き上げます。

※従来品との自社比較

### SURROUND CONVECTION SYSTEM

サラウンドコンベクションシステム搭載

- 熱風が庫内の隅々まで行き渡る
- 熱風の空気流量が40%UP
- 熱を逃さない

新型ファン    新型ファンカバー    二重構造



## ■シンプルな操作に、3つのモードで最適な加熱調理

操作ダイヤルやボタンもシンプルで、迷わずお使いいただけます。さらに調理方法は、熱風対流でじっくり調理するコンベクションをはじめ、3つのモードを搭載。食材やレシピに応じ、最適な加熱方法をお選びいただけます。



- 温度ダイヤル**  
保温・100～230℃までの温度調節が可能
- 機能ボタン**
  - ヒーター切替ボタン  
ボタン一つでオープン(上下ヒーター)、グリル(上ヒーター)機能が選べる
  - コンベクションボタン  
ボタンひとつでコンベクションのON/OFFが選べる
- タイマーダイヤル**  
最大45分までセットできるタイマー機能



**コンベクションオープン(上下ヒーター+ファン)**  
上下ヒーターとファンによる熱風対流で焼き上げます。肉、ピザ、ケーキ、パンなどを中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいときに。



**オープン(上下ヒーター)**  
上下ヒーターで加熱します。野菜や魚、ケーキなどをしっとり仕上げたいときに。



**グリル(上ヒーター)**  
上ヒーターのみで加熱します。肉や野菜を香ばしく焼き上げるときや、グラタンなど焼き目を付けたいときに。

## ■コンパクトなのに広々とした庫内

コンパクトな見た目ながら、容量8.5Lとトースト4枚も同時に焼ける広々サイズ。ピザ(直径22cm)やケーキ(直径18cm)も入ります。



熱が効率よく届くから、外はカリッと、中は水分を逃さずしっとり、ふんわりとした焼き上がりに。



水分や油分を程よく吸収する天然素材(レンガ)のデロンギ オリジナル 角型ピザストーン(本体付属品)を使えば、パリッと本格的なピザも簡単に。



おもてなしや週末のごほうびに作りたいスポンジケーキも、ふっくらムラなく焼き上げます。

## EO90155J-W 仕様表

外形寸法	幅440×奥行355×高さ225(mm)	定格	電圧 / 周波数	100V / 50-60Hz
庫内寸法	幅265×奥行245×高さ115(mm) (上下ヒーター間)		消費電力	1200W
本体質量	5.5kg(本体のみ)	設定温度	保温、100～230℃	
庫内容量	8.5L	タイマー	45分	
色	ホワイト/ブラック	付属品	トレイ1枚、ワイヤーラック1枚、オイルプレート1枚、ピザストーン1枚、くず受け1枚、グリップ1本、レシピブック1冊	
電源コードの長さ	2.1m			

## デロンギ — 進化し続けるブランド —

デロンギ(De'Longhi)は、20世紀前半より、イタリア北部の街トレヴィーゾでクラフトマンワークショップ（職人の作業場）としてスタートしたイタリアの家電ブランドです。1974年に、最初の電気機器であるオイルヒーターを製造し、工房から工場へと飛躍的に発展を遂げました。1990年代には、暖房器具の製造で使われる技術を用いて、コーヒーマシンの開発・製造にも参入。コーヒーマシンの市場に積極的に新しい製品を投入し続け、現在、エスプレッソマシンをはじめとするコーヒーマシン市場において世界的トップシェアを誇ります。

デロンギグループのチーフマーケティングオフィサーであるFabrizio Campanella（ファブリツィオ・カンパネラ）は、次のように語ります。

2021年は、デロンギが一步前進するときです。消費者の変わり続ける習慣やライフスタイル、ニーズにフィットするように、いかにブランドをつくりあげていくか。デロンギブランドは、今後も進化し続け、より現代的でユニバーサルなものとなってゆくと同時に、同時にブランドの原点と伝統は引き継がれます。デロンギは、自社製品を通して、家で過ごす時間が、より愉しく、心地よいひとときとなる（*Transform home experiences into moments of pleasure*）、そんなブランドを目指しています。それがまさに、デロンギのブランドスローガンでもある「Better Everyday」を体現することにもつながるのです。そして、デロンギ・ブランドをより魅力的に表現するために、新ビジュアル・アイデンティティを採用します。新しいロゴデザインやストアデザイン、よりお客様のライフスタイルにフォーカスしたコミュニケーションを展開していきます。

## ブランドスローガン 「Better Everyday」 について

「Better Everyday」は、2011年から続くデロンギのブランドスローガンです。消費者のニーズや時代に合わせて製品は少しずつ変化しながらも、根底にあるこの想いは変わらず守り続けています。

「Better Everyday」は、デロンギがお客様へ提供したい「家で過ごす時間をより愉しく、心地よいひとときに変える」というブランド・コンセプトを体現しています。人々の日常に寄り添うというコンセプトと、より豊かな時間をもたらすという想いがこめられており、製品設計の際にもこの考えを大切にしています。デロンギ製品を使うお客様が、毎日、より心地よく、より充実した、より愉しめる暮らしへ。まさに、「より良い毎日へ」というコンセプトです。

## ■デロンギ ジャパンについて

デロンギ・グループの日本法人の「デロンギ・ジャパン株式会社」は1995年に設立。主な事業は、日本市場向け家庭用・業務用電気製品の輸入販売となり、以下分野の商品・付帯サービスを取り扱っています。

1. オイルヒーター、マルチダイナミックヒーター、パネルヒーター、ファンヒーター等の暖房機器および空気清浄機能付きファン。
2. 全自動コーヒーマシン、エスプレッソ・カプチーノメーカー、ドリップコーヒーマーカー等のコーヒー機器。
3. ハンドブレンダー、フードプロセッサー、コンベクションオーブン、電気ケトル等の小型調理家電製品。

主力商品であるオイルヒーターは、2004年以來17年間、日本市場において販売台数・売上No.1※1の地位にあり、多くのお客様から支持され続けています。コーヒー機器分野でも、日本だけでなく世界各国でコーヒーマーカー売上No.1※2を獲得しており、優れた機能だけでなく、洗練された美しいデザイン性を備えたデロンギ製品は、世界の国と地域で愛されています。

※1 独立調査機関調べ 2004年1月～2020年12月数量・金額シェア

※2 独立調査機関調べ 2020年1月～12月世界46カ国金額シェア