

-「おいしい」を、誰かといっしょに。
この秋冬、デロンギが提案する、新しい家電のありかた。

“Festa a Casa by De’Longhi” 製品体験会を開催

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、この秋に新発売のデロンギ製品を一堂にそろえ、「Festa a Casa by De’Longhi」（フェスタアカーサバイデロンギ）と題した製品体験会を10月1日（月）に開催しました。当日は、デロンギ・ジャパン株式会社 杉本社長による挨拶にはじまり、デロンギアンバサダーの穴倉たける氏（Bistro Takeruオーナーシェフ、マルチグリル・アンバサダー）、小林照明氏（Pane&Olioオーナー、パングルメ・アンバサダー）、渡辺麻紀氏（料理家、コンベクションオープン・アンバサダー）、阿部圭介氏（ステッラ・ヴィヴァーチェ、バリスタ・アンバサダー）がデロンギ製品のデモンストレーションを行い、日々の暮らしにおける家族や友人との豊かなコミュニケーションと、それによって実現する、より良いライフスタイルを提案しました。



大切な人と、楽しい時間を共にする。それが、“Festa a Casa by De’Longhi”

はじめにデロンギ・ジャパン株式会社 社長 杉本敦男が登壇し、「本日は“Festa a Casa”へようこそ。“Festa a Casa”とは、イタリアでは大切な人と一緒に集うパーティーのことを言います。デロンギには、“クラフトマンシップ”の精神と、昨日よりもより豊かな生活を提供する“Better Everyday”という2つのこだわりがあります。今日、皆さまに体験いただくのは、どれもみんなが集まって楽しく会話を、コミュニケーションをするという場にふさわしい製品たちです。今日は、“Festa a Casa”というテーマの下、おいしさを誰かと一緒に、ということ大切にしていきたいと思っています。どうぞ、楽しんでください」と挨拶しました。



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

その後、「マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート」、「パングルメ ベーカリー & コンベクションオープン」、「デロンギ オーテンティカ コンパクト」をメインにした3つのブースにて、アンバサダーによるデモンストレーションと試食会を行いました。

どんなお肉でも美味しく簡単に焼ける！

「マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート」

マルチグリルのブースでは、アンバサダーの穴倉たける氏がゲストの目の前で4センチ厚の牛サーロイン塊肉と厚切りの豚肉を焼き上げるデモンストレーションを行いました。

穴倉氏：「肉を美味しく焼くには温度調整がとても重要です。マルチグリルは、最高温度と最低温度の幅が広く、温度を細かく設定できるので、表面を高温で焼いて、中を低温でじっくり焼くという理想的な調理ができるのがいいですね。難しい温度調整が簡単にできるので、肉のいいところを引き出すことができ、どんな肉も美味しく焼くことができます」



本格的なヨーロッパ風の丸型イタリアパンが全自動で簡単に焼ける！

「パングルメ ベーカリー & コンベクションオープン」

パングルメのブースでは、製品デモンストレーションの後、アンバサダーの小林照明氏がこの日のために焼いたオリジナルレシピのオーブパンが振る舞われました。イタリア系パンの特徴でもあるモチモチとした食感も、ゲストたちにも大好評でした。

小林氏：「パングルメのように、イタリアやヨーロッパの家庭で普段から作られているパンが再現できるマシンは今までありませんでしたので、これはとても画期的だと思いました。オートメニュー以外にも、セミオートメニューもあるので、作れるパンの種類が豊富なのもいいですね。レシピによってはお店のようなパンもご家庭で楽しめます」

渡辺氏：「デロンギのコンベクションオープンは、22センチの鋳物鍋をまるごと入れて煮込み料理ができちゃう。ヨーロッパのマンマたちは、みな時間の使い方が上手で、下ごしらえすればあとはオープンにお任せし、ほかの料理に取り掛かかったり、ほかの家事をこなしていますよ。もっと日頃のお料理に賢くオープンを取り入れてみては」



誰でも簡単に最高の一杯を。新メニュー「ドッピオ+」を搭載した

「デロンギ オーテンティカ コンパクト」

コーヒーマシンのブースでは、JBA公認インストラクターでデロンギ公式バリスタの阿部圭介氏より、「デロンギ オーテンティカ コンパクト」で新たに搭載された新メニュー「ドッピオ+」についての紹介がありました。

阿部氏：「ドッピオ+は“蒸らし機能”が特徴で、従来の抽出方法と比べ香りが高く、奥行きのある味わいのコーヒーが楽しめます。その秘密は、豆の量と圧力抽出で、従来のものよりも豆を多く使い、圧をかけて一気に絞り出すことで、香りを逃すことなく抽出でき、豆そのものの味がストレートに味わえるのです。気分によって色々な豆を味わいたい方にぴったりのマシンですね」



イタリア式の“おもてなし”を体験。デロンギがこの秋冬に提案する“Festa a Casa”を開催！

製品体験会の後は、デロンギ製品をご愛用いただいている一般の招待客をお招きしたイタリア式ホームパーティー“Festa a Casa by De’Longhi”を開催しました。スペシャルゲストとして、料理研究家であり、日本とイタリアの架け橋として幅広い分野でご活躍中のベリッシモ・フランチェスコさんにご登壇いただき、杉本社長とトークショーを行いました。さらに、NYC / Virginia Beachのシンガーソングライターでギタリストのロバート・プリンさんによる生演奏でパーティを盛り上げました。

料理研究家・ベリッシモ・フランチェスコさんコメント

「イタリアの食文化は、季節に合わせて食材や料理を楽しむように、日本と共通点があります。それと同じく、美味しい食材やワインを用意し、親しい仲間を楽しむ、日本とイタリアのホームパーティのホスピタリティも似ていますね。

デロンギの商品はイタリアではとても有名です。週末、家族で集まってディナーを食べた後は、いつもデロンギのコーヒーを楽しみます。デロンギのコーヒーはイタリアの食文化には欠かせないものの一つです。皆様も今日のイベントを通じてイタリアの食文化、デロンギの良さを体感してください」。

会場では、マルチグリルで焼き上げた“トマホーク(牛リブローズ)”を堪能していただきました。「フライパンで厚みのあるお肉をジューシーに、こんなに美味しく焼くのはとても難しい。マルチグリルだとそれが簡単にできると聞いて驚きました」「厚みのある骨つき肉も、美味しく焼けるのはすごいですね。しかも、何枚も同時に焼けるのはとても魅力的です」といった感想が聞かれ、デロンギの本格志向の商品性能と、新製品によって実現する豊かなライフスタイルの可能性をご実感いただきました。



体験したモデル概要



【製品情報】

製品名 : デロンギ マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート
 型番 : CGH1011DJ
 カラー : シルバー
 希望小売価格 : オープン価格
 発売日 : 2018年10月26日 (金)



【製品情報】

製品名 : デロンギ バングルメ トースター & コンベクションオーブン
 型番 : EOB2071J-5W
 カラー : ホワイト×グレー
 希望小売価格 : オープン価格
 発売日 : 2018年10月12日 (金)



【製品情報】

製品名 : デロンギ オーテンティカ コンパクト 全自動コーヒーマシン
 型番 : ETAM29510B
 カラー : ブラック
 希望小売価格 : オープン価格

■ 特設URL : <http://www.delonghi.co.jp/2018/products.html>

「私のFesta a Casa」の写真投稿キャンペーンを開催／

フェスタ ア カーサ
 10月25日 (木) ~ 11月30日 (金) の期間中、

抽選で1組様に、デロンギ新製品が使える宿泊施設の宿泊券(1組4名様)プレゼント♪



デロンギのある暮らし

「わたしのFesta a Casa」

Instagramフォトキャンペーン

<参加条件>

10月25日 (木) ~ 11月30日 (金) のキャンペーン期間中に、「私のFesta a Casa」と題した、「お家でのパーティ」の様子を、ご自身のSNSアカウントで投稿。投稿いただいた方の中から抽選で1組様に、デロンギの新製品が使える宿泊施設の宿泊券(1組4名様)プレゼントします。デロンギの公式Instagram (@delonghi_japan) をフォローの上、ハッシュタグ「#私のFestaacasa」「#delonghi」「#デロンギのある暮らし」を付けて投稿してください。

※キャンペーン期間は予告なく変更になる可能性があります。



対象宿泊施設 : CHIKURAUMI BASE CAMP