

ティファール × ポール・ボキューズ フランスを代表する2つのブランドがコラボレーション プレミアムライン「ポール・ボキューズ コレクション」新登場

株式会社グループセブ ジャパン（本社：東京都港区／代表取締役社長：ジュリアン・メジャー）は、2026年11月、ティファールより、フランスを代表するレストラン「ポール・ボキューズ」のシェフが監修したプレミアムライン「ポール・ボキューズ コレクション」を発売いたします。



「ポール・ボキューズ コレクション」は、フランス料理界の最高峰として知られるレストラン「ポール・ボキューズ」フランス本店のシェフとティファールのコラボレーションによって生まれました。ポール・ボキューズ氏は、「現代フランス料理の父」「料理界の法王」とも称された伝説的なフランス人シェフで、国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」を創設したことで知られています。

フランス・リヨンをルーツに100年受け継がれてきた名店「ポール・ボキューズ」の美食の哲学と、同じくフランス・リヨン近郊に本社を構えるティファールが磨き続けてきた革新的な技術が紡ぎあげる新たなコレクション「ポール・ボキューズ コレクション」が誕生します。

「ポール・ボキューズ コレクション」は、「理想の一皿は、調理器具選びから」と考えるティファールが、「ポール・ボキューズ」のシェフ達と、色、形、材質、細部の仕上げまでこだわって開発したシリーズです。フライパン・鍋には、ポール・ボキューズ氏が愛したゴールド仕上げのハンドルに、Paul Bocuseの刻印を施しました。フライパンの中面には、ティファール史上最高グレードの新しいコーティング技術を採用し、鍋には耐久性に優れた高品質なステンレスと、優れた熱伝導率の底面を採用しました。キッチンナイフはFrench Nitroxを配合したステンレス製で優れた耐腐食性、耐久性を実現しました。

ラインナップは、フライパン20cm・24cm・28cm、ウオックパン28cm、ソースパン16cm、シチューポット24cmのフライパン・鍋6製品に加え、シェフナイフ18cm、三徳ナイフ16.5cm、ユーティリティナイフ12cmのキッチンナイフ3製品です。

名店「ポール・ボキューズ」と高い技術力を誇るティファールが紡ぎあげた、細部のデザインにまでこだわったプレミアムな調理器具で、料理を愛するすべての人へ特別なひとときをお届けします。

ポール・ボキューズとは

ポール・ボキューズ氏は、「現代フランス料理の父」「料理界の法王」とも称され、国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」を創設したことで知られる、20世紀を代表する伝説的なフランス人シェフです。フランス・リヨン郊外にあるポール・ボキューズ氏の名を冠したレストランは、世界的ガストロノミーとして知られています。日本でもレストラン(全国6店舗)をはじめ、ベーカリーショップなどを展開しており、多くの人々に親しまれています。



Paul Bocuse

「ポール・ボキューズ コレクション」製品特長

1. フライパン・鍋

フライパン・鍋の形状やデザインは、フランス料理界の最高峰として知られるレストラン「ポール・ボキューズ」のシェフと革新的な技術を持ったティファールが共同開発しました。それぞれが長年プロフェッショナルの現場で培われた知見をもとに、使いやすさと美しさを追求しました。ハンドルには、ポール・ボキューズ氏が愛したゴールドを採用。デザイン性と握りやすさを両立させるとともに、Paul Bocuse の刻印を施し、フランスの卓越したガストロノミーとティファールの技術力を融合したコレクションに仕上げました。

フライパンには、ティファール史上最高峰の「フュージョンコア コーティング」を採用しました。「フュージョンコア コーティング」は、ティファールが特許を取得した、独自の新しいコーティング技術です。チタン強化マトリックスコアをコーティング内部に形成するティファール独自構造の「フュージョンコアテクノロジー(特許取得済)」を採用し、コーティングを内側から支えることで、金属調理器具による摩耗にも耐えられるコーティングを実現しています。また、本体にアルミニウムを採用しているため熱伝導率にも優れ、毎日の調理を快適にサポートします。

鍋には、耐久性に優れた高品質なステンレスを使用。底面から側面まで均一に熱が回りやすく、火加減に繊細なソースの煮詰めや仕上げもムラなく行えます。また、じっくり熱を通す高い蓄熱性・保温性を備えており、食材の旨味を閉じ込めながら柔らかく煮込むことができます。コーティングを施していないため、調理中の食材の色や状態を確認しやすいのも特長です。

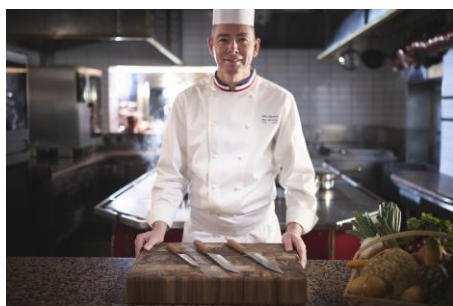
時を超える美しさと、長く愛せる確かな品質を提供します。



2. キッチンナイフ

キッチンナイフには、French Nitrox(※)を配合したステンレスを採用することで、優れた耐腐食性・耐久性を実現し、硬度も非常に高いことから鋭く精密な切れ味を実現します。アシンメトリーの刃は、片面は14°、もう片面は4°で食材にスムーズに素早く入り、カット時の抵抗を軽減。食材を裂いたり、潰したりすることなく美しくカットすることができます。また、柄尻まで鋼材の入った本通しになっており、高い耐久性を実現しています。

(※)炭素、クロム、モリブデンをベースに窒素を添加したマルテンサイト系ステンレス鋼鉄。窒素の働きにより、一般的なクロム系ステンレス鋼に比べて局所的なサビに強い保護層を形成します。耐腐食性と硬度に優れた鋼材で刃物の鋼材として高く評価を受けています。



■レシピ

ポール・ボキューズ氏と同じフランス・リヨン出身で、レストラン「ルグドゥノム プション リヨネ」のシェフであるクリストフ・ポコ氏が、「ポール・ボキューズ コレクション」を使用したレシピを考案。シェフならではのレシピを通して本コレクションの魅力をご紹介します。

※レシピ詳細ページは2026年11月11日公開予定です。

<https://www.t-fal.co.jp/>



■先行予約について

先行予約受付開始日: 2026年10月22日(木)10:00～

先行予約受付店: 公式オンラインストア等

公式オンラインストア: <https://www.t-fal.co.jp/products/?coupon-id=278>

ティファール「ポール・ボキューズ コレクション」ラインナップ

製品画像	製品名	品番	参考価格 (税込み)※	製品サイズ W×D×H	製品重量	満水容量
	ポール・ボキューズ コレクション フライパン20cm	G34202	12,100円	365 × 218 × 92	630g	—
	ポール・ボキューズ コレクション フライパン24cm	G34204	14,300円	435 × 258 × 102	960g	—
	ポール・ボキューズ コレクション フライパン28cm	G34206	15,400円	475 × 297 × 98	1,120g	—
	ポール・ボキューズ コレクション ウオックパン28cm	G34219	16,500円	472 × 297 × 130	1,270g	—
	ポール・ボキューズ コレクション ソースパン16cm	H82522	18,700円	330 × 175 × 122	980g	1.6L
	ポール・ボキューズ コレクション シチューポット24cm	H82546	22,550円	360 × 255 × 188	2,010g	5.5L
	ポール・ボキューズ コレクション シェフナイフ18cm	K42301	8,250円	55 × 20 × 320	160g	—
	ポール・ボキューズ コレクション 三徳ナイフ16.5cm	K42311	8,250円	50 × 20 × 305	150g	—
	ポール・ボキューズ コレクション ユーティリティナイフ 12cm	K42312	7,150円	21 × 11 × 240	70g	—

※本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



世界中で愛されて70年

フランスで誕生したティファールは、おかげさまで70周年。
1956年、世界で初めて「こびりつかないフライパン」を発明したのが始まりでした。現在では
フライパンをはじめ、電気ケトル、調理家電、生活家電など様々な製品を提供しています。
これからも革新と使いやすさを追求し、皆さまの生活に寄り添う製品づくりを続けていきます。

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>
ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載
の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等）は、発表日現在の
情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

＜＜読者の方のお問い合わせ＞＞

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター



0570-077-772

＜＜本件の掲載に関する問い合わせ先＞＞

株式会社博報堂Gravity ティファールPR事務局（株式会社PA Communication内）

担当：加藤、藤形、大木、野島 Mail：t-fal@h-gravity.co.jp TEL 070-4505-3325 FAX 03-3405-9730

