



輸入販売元：コーズ・アンド・カンパニー・リミテッド

〒105 - 0014 東京都港区芝3-5-1
TEL: 03 5730 1609
<http://www.cornes-trading.com>

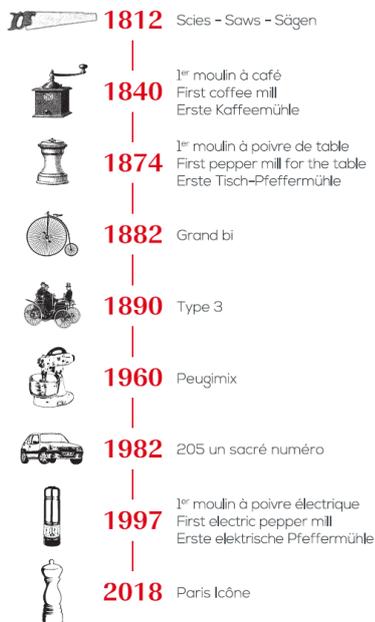


@lifestyle_cornes



CATALOG 2021-22

世界中のシェフがブジョーミルを愛用する理由。
それはブジョーが誇る切削加工技術を活かした刃
(グラインダー)の構造にあります。
強靱なメカニズム・耐久性のみならず、
それぞれのスパイスが引き立つよう、
特別な形に仕上げられています。



水車小屋から始まるブジョーの歴史

1810年 フランス東部(スイス国境付近) フラッシュコンテ地方ドー州
モンベリヤール近郊、水車動力の製粉工場を冷間圧延鋼場に改造し、
工業製品メーカーとして「のこぎりの刃」などを製造

1818年 冷間圧延鋼技術の特許取得、鋸(のこぎり)、斧、かんなどの大工道具、
農業用のフォーク、馬の蹄を削るナイフ、左官ごて、床屋の剃刃、
4枚刃肉切り包丁など数々の道具類を生産

1840年 家庭用コーヒーミルの生産を開始

1850年 ライオンの鋭い歯をイメージし、ライオンエンブレムを鋸の刃に起用
特に最高級《鋼一容鋼》にはライオンマークを使用

1852年 女性のスカートを膨らませるクリノリンを生産

1858年 ライオンエンブレムを登録商標とする

1874年 ペッパーミルの生産を開始

1882年 ブジョー自転車第一号を生産

1889年 ブジョー自動車第一号をパリ博に出展

1890年 自動車産業進出

1989年 機械工作部門からペッパーミル部門が独立、現在に至る

2007年 ワインメーカー「Esprit et le vin」を買収

ワインアクセサリ取扱い開始

2018年 ブランドロゴを一新

オープンウェア『アポーリア』展開開始

ギアの特徴

ペッパーミル(鉄製)



* 粒の大きさが2~5mmの白・黒・緑胡椒、山椒、花椒、
コリアンダーシードに使用できます。
ピンクペッパー単独、その他のスパイスはご使用できません。



ライオンロゴとノブの周りの色が
黒いものがペッパーミルです

ソルトミル(ステンレス製)



* 粒の大きさが2~5mmのクリスタルソルト・岩塩専用です。
海塩は使用できません。
* 湿り気のない塩をご使用ください。海塩、湿り気のある塩、
その他のスパイスはご使用できません。
* ピンク岩塩は粒の大きさが大きいものが多いため、
推奨しておりません。



ライオンロゴとノブの周りの色が
白いものがソルトミルです

粗さ調節方法

【Uセレクトシステムのないミルの場合】
ミル上部のネジの締め具合で自由に調節できます

細かめ：時計回りにかかるくしめる 粗め：反時計回りに少しゆるめる



【Uセレクトシステム付ミルの場合】
ミル下部のダイヤルを回して目盛をあわせるだけで、
6段階に粗さ調節ができます



NEW ITEM

P: ペッパーミル
S: ソルトミル



メリベル

MERIBEL

ボディを樹脂で包んだ、湿気に強い革新的な発想のミル。
ウォールナットの上質な質感が美しいアイテムです。



33750 14cm P 10,000円
33767 14cm S 10,000円

ポケット

POCKET

ピクニックやレストランなど出かける際、ポケット ペッパーミルを持ち歩いて、新鮮な挽きたてのペッパーをお楽しみいただけます。
手のひらサイズで、持ち運びに便利な専用ケース付きです。



35662 9.5cm P 9,000円
◇巾着付き



WOODEN & STAINLESS MILL

P: ペッパーミル
S: ソルトミル

グラファイトシリーズ

GRAPHITE SERIES



パリは6段階の粗さ調節機能つき

スレートのような素材感の木製ミル。

多様な空間にマッチする、モダンでシンプルなデザインです。

卓上で使いやすいピストロと、キッチンで活躍するパリ18cm、22cmの3サイズ。



NEW

発売予定

ピストロ

39509 10cm P 6,000円
39516 10cm S 6,000円

オソロ

39646 12cm P 6,000円
39653 12cm S 6,000円

パリュースレクト

39400 18cm P 7,000円
39417 18cm S 7,000円

39424 22cm P 8,500円
39431 22cm S 8,500円

ピストロ

オソロ

パリュースレクト

ステンレスシリーズ

STAINLESS SERIES



パリは6段階の粗さ調節機能つき

油などが付きやすい厨房でもすぐに汚れを拭き取れるステンレスシリーズは、厨房でも卓上でも大活躍。オールステンレスで重厚感のある一品です。



ピストロ

33033 10cm P 6,000円
33040 10cm S 6,000円

パリュースレクト

32470 18cm P 9,000円
32487 18cm S 9,000円

32494 22cm P 10,000円
32500 22cm S 10,000円

ピストロ

パリュースレクト

アンティークシリーズ

ANTIQUE SERIES

ブジョーの200年以上の歴史を感じさせる、ヴィンテージ感溢れる一品。ミルの仕上げのアンティーク加工は、一つ一つ手作業で施されています。



ピストロ

30933 10cm P 6,000円
30940 10cm S 6,000円

パリ

30957 18cm P 8,500円
30964 18cm S 8,500円

ピストロ

パリ

パリシリーズ
PARIS MILL



バリューセレクト

PARIS U-SELECT



白木



23362 12cm P 5,500円
23386 18cm P 6,500円
23317 22cm P 8,000円

23379 12cm S 5,500円
23393 18cm S 6,500円
23324 22cm S 8,000円

チョコ



23447 12cm P 5,500円
23461 18cm P 6,500円
23485 22cm P 8,000円

23454 12cm S 5,500円
23478 18cm S 6,500円
23492 22cm S 8,000円

ノワール



23683 12cm P 6,000円
23706 18cm P 8,000円
23720 22cm P 9,000円
23768 30cm P 10,000円 (*)

23690 12cm S 6,000円
23713 18cm S 8,000円

ルージュ



23560 12cm P 6,000円
23584 18cm P 8,000円
23607 22cm P 9,000円
23645 30cm P 10,000円 (*)

23577 12cm S 6,000円
23591 18cm S 8,000円

パリ
PARIS

ノワール



1870412 12cm P 5,000円 (*)
1870418 18cm P 6,200円 (*)

白木



1870412/SME 12cm S 5,000円 (*)
1870418/SME 18cm S 6,200円 (*)

チョコ



0870412 12cm P 5,000円
0870418 18cm P 6,000円
0870422 22cm P 6,500円

0870412/SME 12cm S 5,000円
0870422/SME 22cm S 6,500円 (*)

870412/1 12cm P 5,000円
870418/1 18cm P 6,000円
870422/1 22cm P 6,500円
870430/1 30cm P 9,000円
870440/1 40cm P 12,000円
870450/1 50cm P 18,000円
870480/1 80cm P 52,000円

870412/SME/1 12cm S 5,000円
870418/SME/1 18cm S 6,000円
870422/SME/1 22cm S 6,500円
870430/SME/1 30cm S 9,000円

パリ アイコン
PARIS ICONE



ミル上部の蓋が開くので、スパイスを簡単に補充することができます。
6段階の粗さ調節機能『ユーセレクト』システム付き。



ノワール ウォールナット

ノワール
37468 18cm P 10,000円

ウォールナット
34931 22cm P 15,000円



WOODEN MILL

P: ペッパーミル
S: ソルトミル
(*)は在庫限り終売

ビストロ

BISTRO



1874年にプジョーが初めて生み出した卓上用のペッパーミルをモチーフにデザインされた「ビストロシリーズ」。
クラシックなデザインで、流行に左右されることなく使用することができます。



ブラック
22730 10cm P 4,500円

ホワイト
22440 10cm S 4,500円



チョコ
22594 10cm P 4,000円
22600 10cm S 4,000円

白木
800-1 10cm P 4,000円
9800-1/SME 10cm S 4,000円



ステンレス
33033 10cm P 6,000円
33040 10cm S 6,000円

アンティーク
30933 10cm P 6,000円
30940 10cm S 6,000円

グラファイト
39509 10cm P 6,000円
39516 10cm S 6,000円

バヤ

BAYA



27896 チョコ 8cm P 5,500円
27889 白木 8cm S 5,500円

タヒチ

TAHITI



18368 黒マット 15cm P 5,500円
18382 黒マット 20cm P 6,000円 (*)
24239 ホワイト 15cm S 5,500円
24253 ホワイト 20cm S 6,000円 (*)

フィジー

FIDJI



21283 黒マット 12cm P 6,000円
21290 黒マット 12cm S 6,000円
33804 オリーブ 15cm P 12,000円
33811 オリーブ 15cm S 12,000円

ホステルリー

HOSTELLERIE



22648 チョコ 22cm P 6,000円
806-1 22cm (白木) P 6,000円 (*)

クレモン

CLERMONT



27933 13cm P 4,000円
27940 13cm S 4,000円

ゴマ&アマニミル

SESAME & FLAX SEED MILL



イセン ナカ

イセン 34535 13cm 10,000円 (*)
ナカ 37567 11cm 8,000円



ACRYLIC MILL

ナンシー

NANCY



900809	9cm	P	5,000円	900809/SME	9cm	S	5,000円
900812	12cm	P	5,500円	900812/SME	12cm	S	5,500円
900818	18cm	P	6,000円	900818/SME	18cm	S	6,000円
900822	22cm	P	7,000円	900822/SME	22cm	S	7,000円
900830	30cm	P	9,000円 (*)	900830/SME	30cm	S	9,000円 (*)

32456 18cm WS 6,500円

*ウェットシーソルトミル
セラミック製のギアで、
通常の岩塩はもちろん、
ゲランドの塩など水分を含む
海塩にもご使用いただけます。

ミルトレイ

MILL TRAY



アクリル
25854 3,000円

ウッド
25847 5,000円
*バルティック、オレロン、
メリベル以外の22cm未満の
ミルに使用できます。

バルティック

BALTIC



25762 8cm P 5,000円
25779 8cm S 5,000円

オレロン

OLERON



28404 14cm P 6,000円
28411 14cm S 6,000円

ダマン

DAMAN



トール

TOUL



25427 16cm P 9,000円
25434 16cm S 9,000円
33088 15cm NM 8,000円



20101901 11cm P 3,500円
20151895 11cm S 3,500円
20101888 16cm P 4,300円 (*)
20151871 16cm S 4,300円 (*)

ELECTRIC MILL & GIFT

P: ペッパーミル
S: ソルトミル
(*)は在庫限り終売



エリスセンス

ELIS SENSE



センサー内臓でミル側部と上部に軽く触れるだけで簡単にミルが稼動。LEDが手元を明るく照らします。

ダイヤルを合わせるだけで6段階の粗さ調節が可能。パウダー状から粗挽きまでお料理に合わせて選べます。

付属のスパイススケールにはロートがついて、詰め替えに便利です。



27162	20cm	P	15,000円
27179	20cm	S	15,000円

◇スパイススケール、ミルトレイ付き

ゼリ

ZELI



24079	14cm	P	10,000円
24086	14cm	S	10,000円

◇替豆電球付き

ゼスト

ZEST



25922	18cm	P	7,000円
25939	18cm	S	7,000円

ゼフィア

ZEPHIR



22563	14cm	P	7,500円 (*)
22570	14cm	S	7,500円 (*)

ギフトセット

GIFT SET



2/27162
エリスセンス PM&SMセット 30,000円
◇スパイススケール2個、2個用ミルトレイ付き



2/28480
ゼリ PM&SMセット 20,000円
◇替豆電球付き



2/24260
タチチ PM&SMセット 10,000円

※電動ミルは全商品単4電池6本。
※お試し用電池付属。
※ゼリは豆電球が点灯。
※ゼストとゼフィアはライトなし。

COFFEE MILL



ブジョーのコーヒーミルは、
1890年から生産開始した自動車よりも前から作られている
まさにブジョーのグラインダーの原点とも言える歴史ある商品です。
グラインダーの耐久性に非常に優れており、精度の高いステンレス製の二枚の刃で
コーヒー豆を均等に挽くことで、豆本来のおいしさと香りを最大限に引き立てます。



クロノス

KRONOS

43段階の粗さ調節機能付きコーヒーミル。
エスプレッソ用の極細からフレンチプレス用の粗挽きまで、
お好みの豆と抽出方法でコーヒーをお楽しみいただけます。
ブジョーの伝統を重視した、クラシックかつ革新的な
コーヒーミルです。

※ボディは樹脂製



35853 18,000円
サイズ：約W17×9.5×17.5cm

ラルブル

L'ARBRE

11段階の粗さ調節ができるコーヒーミル。
エスプレッソ用の極細挽きも可能です。
フランスの美食デザイン事務所Sylvie Amar Studio、
コーヒー専門家のHippolyte Courtyとブジョーがタッグを
組んで生み出した、コーヒー愛好家にはたまらない逸品。



36706 25,000円
サイズ：15×6×H20cm
◇スプーン、本体掃除用ブラシ付き

ブラジル

BRESIL



19401765 20,000円

ノスタルジー

NOSTALGIE



841-1 22,000円

アンティーク

ANTIQUE



31152 30,000円

APPOLIA



セラミック製耐熱オープンウェア『アポーリア』シリーズ。フランスで職人によって一つ一つ仕上げられる逸品です。鮮やかな色がベーキングディッシュの内側までしっかり均一に入っています。おしゃれなデザインや耐久性、また色々なお料理に使える便利さから選ばれ続ける、信頼の商品です。



冷凍庫から出したアポーリアをそのままオープンへ入れられます

1つ1つが職人による手仕上げ

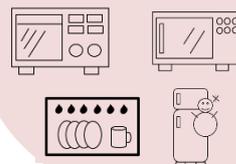


衝撃に強く、耐久性に優れ、カラーと輝きを維持。

忙しい毎日に大活躍

- ・汚れがこびりつきにくく、洗しやすい。
- ・艶があるので少ないオイルでヘルシーに調理可能。
- ・ワイドハンドルで持ちやすい。

オープン、電子レンジ、食器洗浄機、冷凍庫の使用が可能



※材質：セラミック
※IH・直火不可

スクエアベーカー 21cm

SQUARE BAKER 21cm



60237 ブルー 5,000円



60206 アイボリー 5,000円



61067 パープル 5,000円



60213 レッド 5,000円

NEW

レクタングラーベーカー 32cm

RECTANGULAR BAKER 32cm



60077 ブルー 7,000円



60046 アイボリー 7,000円



61029 パープル 7,000円



60053 レッド 7,000円

NEW

レクタングラーベーカー 40cm

RECTANGULAR BAKER 40cm



60039 ブルー 10,000円



60008 アイボリー 10,000円



61012 パープル 10,000円



60015 レッド 10,000円

NEW

WINE ACCESSORY

コーヒーミル、ペッパーミル、ソルトミルをはじめ、食にかかわるあらゆるシーンでライフスタイルに香りを添える商品を生み出してきたブジョー。

ワイン本来の持つ香りを最大限にひきだすように設計されたブジョーこだわりのワインアクセサリで、より豊かなワインライフをご提案いたします。

ヴァリエーション

VARIATION

若い赤ワイン向け
ワインをデキャンタ側面全体に広がるように注ぐことで、より空気と触れさせ、ワインを目覚めさせます。



230159 15,000円

ヴァンダーージュ

VENDAGE

熟成した赤・白ワイン向け
シンプルながら縦長の美しいフォルムがやさしく澱を沈殿させ、蓋でしっかりと埃などの侵入を防ぎます。



230180 12,000円

レボリューション

REVOLUTION

デキャンタスタンド



240028 3,500円

バルターズ

BALTAZ

ハンドルを持ち上げて失敗なく抜栓できる
ワインオープナー



ワインオープナー バルターズ
200176 15,000円

クラブラン

CLAVELIN

ワンクリックで簡単にコルクを抜くことが出来る
ソムリエナイフ



ソムリエナイフ クラブラン
200428 5,000円



ビルボ

BILBO

デキャンタクリーナー



230241 2,300円

マトウス

MATHUS

古いワインの抜栓に適した
ワインオープナー



200251 5,000円

サルマ

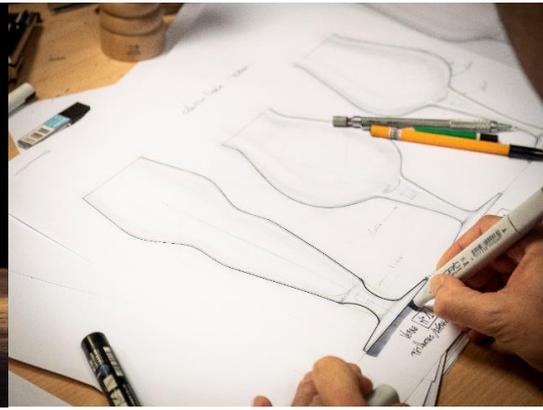
SALMA

簡単に抜栓できる
コルクスクリュー



200244 6,000円

GLASS & CLEF DU VIN



ビール テイスティンググラス

BIERISSIME



ビールが格段に美味しく飲めるこだわりのビールグラス

ビールと食のペアリングを中心に、様々な形でフランスにビール文化を広めてきた Elisabeth Pierre(エリザベット・ピエール)とタグを組み、ビールの種類ごとにそれぞれの個性が出るよう形成されたテイスティンググラスを開発しました。

※すべて2個セット
コースター2個付き



フレッシュ&フィズ

軽いビールに適しています。ビールのアロマをダイレクトに引き出し、泡がグラスの中で循環しやすくなっています。保冷性にも優れています。

おすすめのビール
ラガー、ピルスナー、ヴァイツェンなど

250430 ¥6,000



アロマ&フレイバー

細い飲み口とワイドなボディのグラスで、ビールの持つアロマを最後の1口まで堪能できるグラスです。

おすすめのビール
IPAなどのパールエールなど

250447 ¥6,000



パワー & テクスチャー

ビールの芳醇な香りをしっかりと感じられるグラスです。パワフルで複雑な、重みのあるビールに適しています。

おすすめのビール
スタウト、ストロングエールなど

250454 ¥6,000

クレ・デュ・ヴァン

CLEF DU VIN

唯一無二のワインのポテンシャルを測るツール

フランス語で「ワインの鍵」を意味する“clef du vin”(クレ・デュ・ヴァン)。使い方は、クレ・デュ・ヴァンのバスターユ(先端の丸い部分)をワインに浸すだけ。100ccのワインに1秒浸ければ、1年後の熟成を知ることができます。



クレ・デュ・ヴァン トラベル
245078 10,000円
◇専用ケース付き

ウイスキーテイスティングセット

WHISKY TASTING SET

お酒の持つ本来の味や香りを最大限に楽しめるセット

アルコールの刺激的なおいを抑え、最初の一口からウイスキー本来のもつ香りや味わいをテイスティングできます。付属のメタルベースを使えば、氷を使わずにウイスキーを適温(18℃前後)まで冷やすことができます。



ウイスキーテイスティングセット
266097 7,000円

【セット内容】
テイスティンググラス、メタルベース、
コースター

ウイスキーテイスティンググラス 単品
250331 5,000円