

サローネ国際キッチン見本市EuroCucina2018



サローネ会場

イタリア・ミラノにおいて2年に一度開催される世界最大の国際キッチン見本市EuroCucina(ユーロクチーナ)にMiele(ミーレ)は今年も出展しました。2018年秋にドイツで発表された革新的な家庭用調理機器「Dialog Oven」(ダイアログオーブン)は世界から訪れる関係者、お客様を驚かせました。ミラノ市内トルトーナ地区に設けられたイベント会場では実際に「Dialog Oven」(ダイアログオーブン)で調理したお料理を楽しんでいただく、洗練されたプレゼンテーションを行いました。まるでオーケストラの公演のように拍手がやまない喝采を浴びました。

EuroCucina(ユーロクチーナ)でのミーレの存在感。

ミーレは今年、ロゴの赤を落ち着いた朱色に近い色に変え、プレミアム家電のトップメーカーとしての品格をさらに強調しています。1,200㎡の広さのサローネ見本市EuroCucina(ユーロクチーナ)のミーレ・ブースは遠くからでもすぐに目に飛び込んで来る力強いロゴと共に清潔感のある白、威厳を感じる黒、そして自然素材を意識し、木材を取り入れるインテリアでひととき存在感をアピールしていました。Revolutionary Excellence(革新的な卓越性)と題し、「Dialog Oven」(ダイアログオーブン)を全面にアピールしています。(次のレポートでこちらについては詳しくお伝えします)。



ミーレブース

それぞれのニーズにあったモジュラー調理器具SmartLine。

常にお客様に満足いただける未来のライフスタイルをイノベーションと技術でお手伝いしているミーレ。多様性に対応するSmartLineモジュラー式調理ユニットはユーザーがIH、ガス、カウンタートップ換気、鉄板焼きプレートやウオックと個人のニーズに合わせて機能を選択できます。この度、鉄板焼きもIH機能が加わり、プレートの手前と後部分の2箇所温度調整が可能になりました。ユニットのコンビネーションが変わっても、シンプルで飽きのこないデザインも注目を集めました。



スマートライン、鉄板焼き

便利な黒板のついた冷蔵庫で日常に楽しさを。

実用性に加え、遊び心のあるミーレの家庭用家電も発見！両開きの大きな冷蔵庫の表面は一面が黒板となっています。買い物のリスト、ちょっとしたレシピをメモしたり、子供たちのお絵描き、家族同士の伝言板として、活用できます。ハイクレジットの中にもこうしたアナログのコミュニケーション・ツールを取り入れたアイデアには脱帽です。見本市期間中はアーティストが実際にライブ・ドローイングを行い、冷蔵庫の前では記念撮影を求める世界中の人が後を立たないほどの人気でした。



黒板の冷蔵庫

クールなデザインとカラーバリエーション豊富なコーヒーマーカー。



コーヒーをふるまうバリスタ

朝、一杯の美味しいコーヒーから1日がスタートするという国、イタリア。ブース内の特設カフェでは、訪れる方すべてにミーレのコーヒーマーカーで入れたコーヒーが終日ふるまわれていました。ミーレではコーヒーもドイツで独自に焙煎しています。Black Edition No1の豆でいれた美味しいコーヒーは見本市で歩き回っている方々にひと時の安らぎを与えてくれました。ミーレは小型のフリースタンドイングのマシンからビルトイン専用の機械まで、かたちもカラーバリエーションも豊富。今回の展示からはメタリックな色のラインも加わり、グッド・デザインとラグジュアリー感が一層、際立っていました。

色が変わるレンジフード、試作でお客様との対話。

ミーレのイノベーションはお客様のご意見と共に改良されています。試作であるレンジフードとHealthy Home Coach(ヘルシー・ホーム・コーチ)が今回の見本市に登場しました。調理器具のある室内に大勢の人がいると酸素が不足しますが、センサーが温度、湿度、酸素の容量を読み取り、LEDのフードの照明部分が黄色(注意)、赤色(危険)に変化するという機能です。消費者や専門家の率直な意見を多くの人が訪れるサローネの見本市会場で実際にリサーチする姿勢には共感する方が多かったです。



Healthy Home Coachのレンジフード

簡単操作のアプリ、Miele@mobile



Miele@mobileのタブレットを見る人たち

IoT(モノのインターネット)が私たちの生活に現実的になっている今日。Miele@mobileはミーレが日常を快適に、より充実させる、安全面も配慮した独自のアプリです。食洗機、オーブン、レンジフード、掃除機とミーレ器機はスマートフォンやタブレットで遠隔からも操作できます。



ミラノサローネ国際家具見本市はデザイン界の登竜門です。キッチン部門、EuroCucina(ユーロクチーナ)には各国のトップクラスのキッチンメーカーが出展しています。最新のデザインを提示するメーカーの展示の多くでミーレのオープンや調理器具、食洗機が導入されているのを目にしました。革新的な技術とシンプルで飽きのこないミーレのデザインは世界中で信頼されているという実感がありました。

(写真提供:Miele、浦江由美子)

浦江由美子/ベルリン在住

東京都出身。1992年よりベルリンを拠点にドイツ、ヨーロッパ各地の建築、デザイン、アート、写真、ライフスタイルに関するインタビュー、執筆やコーディネート雑誌「ブルータス」「カーサ・ブルータス」やオンライン、広告など幅広く行っている。

Revolutionary Excellence(革新的な卓越性)

— 世界に発信された最先端の調理機器Dialog Oven(ダイアログオーブン)



Miele(ミーレ)が2018年のミラノ・サローネ、ユーロクチーナとミラノ市内トルトーナ地区でのイベントで全面的にアピールした新製品がDialog Oven(ダイアログオーブン)です。従来のオーブンや電子レンジとは異なり、複数の特有の周波数の弱い電波で、素材の中から均等に温めて、内側まで調理を行います。器具内には2本のアンテナが搭載され、食材が吸収したエネルギー量に関する情報をフィードバック、ダイアログ(対話)しながら、調理が行われます。食材は「容積測定」に基づいて調理されるため、違った食材を一度に料理できる利点があるのです。

説明を受けてもなかなか実感の沸かない最新の技術が導入されたダイアログオーブン。トルトーナ地区の「Creating New Dimensions(新たな局面の想像)」と題したイベント会場では、ダイアログオーブンをより、ご理解いただくための製品デモンストレーションが行われ、連日、多くの来場者が訪れました。



ダイアログオープンのプレゼンテーション自体がテクノロジーを駆使した洗練されたショーでした。中央の柱4面にダイアログオープン2台が組み込まれ、スタートと同時にプラットフォームに降りて来ます。どの角度からも様子がわかるように4名のシェフによる料理の様子は頭上のディスプレイに投影され、調理の過程が明確にわかります。



氷のブロックの中に入れられた生魚はダイアログオープンに入れられ、加熱されます。氷の中にある魚だけを調理するデモンストラーションでは驚きのあまり、拍手や歓声があがっていました。

個別に実際に製品説明を受けられるスペースも特設されていました。興味を持った方には理解をしてもらうまで、製品を理解したスタッフが説明を惜しまない、カスタマー・サービスの点でもミーレは卓越していました。



共同経営者兼社長
Dr.マルクス・ミーレ

共同経営者兼社長
Dr.ラインハルト・ツィンカン

マーケティングセールス担当代表取締役
Dr.アクセル・クニール

ミラノ・サローネ会場でのプレゼンテーション



ダイアログオーブンはサローネのユーロクチーナ会場のミーレ展示ブースでも毎時間ごとにクッキング・アリーナにて、イタリア語と英語との交互でのプレゼンテーションが行われていました。



イタリア人シェフ、モニカ・ヴートリッヒと司会者のマキシ・ザヴァスの女性2人によるプレゼンテーションは毎回、立ち見のできる賑わい。お料理が出来上がるたびに、試食のオファーがあり、「素晴らしい!」、「美味しい!」と舌の肥えたイタリア人も驚きのリアクション。趣のある食の旅のプレゼンテーションは大成功でした。

100年以上の業績と実力のあるプレミアム家電製品のトップメーカーとして、世界中から集まるサローネ見本市、ミラノ・デザインウィークでもひととき存在感をアピールしてきたミーレ。「常により良いものを(immer besser)」のメッセージは今年のミラノのプレゼンテーションで更に世界中からの多くの人に伝わり、ファンを獲得したようです。

(写真提供:Miele、浦江由美子)



浦江由美子/ベルリン在住

東京都出身。1992年よりベルリンを拠点にドイツ、ヨーロッパ各地の建築、デザイン、アート、写真、ライフスタイルに関するインタビュー、執筆やコーディネート雑誌「ブルータス」「カーサ・ブルータス」やオンライン、広告など幅広く行なっている。