

Press Release

報道関係者 各位

2015年5月吉日  
ミーレ・ジャパン株式会社

ただひたすらに、最高を目指して。  
究極のデザインと最先端の機能、ミーレのトップクラス調理機器群が遂に登場

『G6000シリーズ』調理機器  
全11機種 2015年6月25日（木）販売開始

ドイツの高級家電ブランドMiele（ミーレ）の日本法人、ミーレ・ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区 代表取締役社長：松原秀樹）は、次世代モデル「Generation 6000」シリーズのビルトイン調理機器 全11機種を2015年6月25日（木）より販売を開始いたします。

# Design for life.

人生のあらゆるシーンに、  
最高のクオリティを。

これまでにないバリエーションを最上位モデルで  
コーディネート



6年ぶりにフルモデルチェンジしたG6000シリーズ。最上位モデルを含む今シリーズは、これまで日本市場向けには販売がなかった機器も加え、ミーレ・ジャパンにとって更なる進化にむけた新しい挑戦となります。

「品質」「デザイン」「サステナビリティ」「使いやすさ」すべての面で“最上級”を目指し、“Design for Life”をコンセプトに、近未来を彷彿させる洗練されたデザインに最新鋭の機能を搭載することで、キッチンの調理機器すべてをミーレ製品でコーディネートできるラインナップをご用意いたしました。

お客様からの要望にお応えし、従来のオープンシリーズでは2種（電気オープン、電子レンジ機能付きオープン）をリニューアルすることでさまざまなニーズに対応。また、最高の食生活を演出するために、G6000シリーズからは家庭用機器としては珍しいスチームコンビオープン、ロトティセリ付き90cmサイズオープン、低温調理や保温が可能なグルメビルトインウォーマー、そして、卓上型スチームクッカーが新しく加わります。

そのすべてがシェフをもうならせる高機能でありながら、初心者でも簡単にプロの仕上がりを実現できる使いやすさを備えています。

## Generation 6000シリーズ コンセプト ～Design for Life～

デザインには、物の外観と、それを使用した時の満足感などの体験が含まれるとミーレは考えています。この原則をもとに新しいビルトインキッチン機器は作られています。

ミーレの次世代機器は、世界的レベルのデザイナーやエンジニアとともに、同じシリーズの各製品がフォルム、機能、素材を引き立てあい、デザインの一貫性をさらに究め、完璧なまでのフォルムを実現しました。

製品寿命として考える「20年」には、年齢はもちろん、ライフステージや生活環境、嗜好や料理の腕前など多くの変化が伴います。そのあらゆる変化を考慮し、ミーレはお客様の“より良い暮らしをデザイン”するために“Design for Life – 人生のあらゆるシーンに、最高のクオリティを。”を、G6000のコンセプトにしています。

<新しい特徴>

- **統一されたデザインと、多彩な組み合わせで、トータルコーディネートが可能に。**

今シリーズから、すべての製品群で機器前面は一貫したデザインを採用。無駄を削ぎ落とした外観は、モダンなキッチンの一部として溶け込みます。

操作パネルは全製品同じサイズなので、上下配置でも、横並びでも常に調和が生まれます。お客様のニーズに応じて、自由にレイアウトし、キッチン空間をスマートかつ美しくコーディネートすることができます。



※画像には一部、日本未発売の機種が含まれています。

- **最新鋭のテクノロジーで、簡単にプロレベルの味と仕上がりを実現。**

G 6000シリーズは、“誰もがかんたんにプロの味を実現できる”というコンセプトのもと、使いやすさと機能性を追求。ミーレ独自の最新テクノロジーを駆使して、各調理機器に様々な工夫と機能を搭載。“我が家にシェフが一人増えた”と言っても過言ではないほど、ご家庭でのお料理の幅とレベルを引き上げます。以下、その一部をご紹介します。

**指先でかんたん、直感操作  
M タッチ 操作パネル。**



スマートフォンのように、画面をスワイプしたりタッチして簡単に操作できます。ディスプレイが大きいので、文字も大きく、現在のステータスも一目で確認可能。(ハイエンドモデル4機種に搭載)

**デザインも機能も追及  
リフトアップ操作パネル。**



ワンタッチで操作パネルが開き、中には水タンクと水受けタンクを収納。調理中、水がなくなってもドアを開けずに補充でき、庫内の温度が低くなることもありません。(スチームオープン)

**スチームを素早く庫内に行き渡らせるマルチスチーム。**



6つの穴からスチームが出ることによって素早く庫内にスチームを行き渡らせ、調理のムラもなくします。(スチームオープン)

**プロも絶賛、美味しさを引き出す  
モイスタープラス機能がオープン  
全モデルに搭載。**



皮がパリッとして中がもちもちしたパンやさくさくのパイ、肉汁あふれるお肉などベーキングやロースティングを絶妙な仕上がりへと導く、モイスタープラス。この機能がないとハード系のパンは焼けないというならせた、プロの料理家も絶賛するこの機能が、今シリーズよりオープン全モデルに搭載。

**今シリーズ最上位モデル。  
圧巻の、90cmサイズオープン。**



存在感のある、90cmサイズオープン。注目を集めること、間違いなし。ロティセリ付きで、数羽のチキンも一度に焼ける大容量。モイスタープラス機能付で、長いフランスパンも、プロが焼き上げたようなクロワッサンも、どなたにも簡単に作れます。

**シェフの技が家庭に。  
低温調理と保温が可能な、グルメ  
ルトインインウォーマー。**



低温調理は、お肉を柔らかくジューシーに仕上げるプロ愛用の調理法。85℃以下の設定で、ゆっくりじっくり加熱して、仕上がりはまさに、一流レストランの味。ミーレの新しいカテゴリーとして、日本では初上陸。

## <製品ラインナップ>

**【電気オープン】** 美味しさを引き出すモイスチャープラス機能が全モデルに搭載。パンもお肉も、プロのような仕上がりに。

				
品番	H 6860 BP	H 6461 BP	H 6461 BP ホワイト	H 6260 B
主な特徴	Mタッチディスプレイ モイスチャープラス 熱洗浄機能	モイスチャープラス 熱洗浄機能	モイスチャープラス 熱洗浄機能	モイスチャープラス
価格 (税抜)	¥750,000	¥498,000	¥498,000	¥378,000

**【スチームオープン】** “焼・煮・蒸”を1台で可能にし、お料理のレパートリーを限りなく広げる。

		
品番	DGC 6800	
主な特徴	マルチスチーム リフトアップ操作パネル Mタッチディスプレイ	フードプローブ (食品芯温計)
価格 (税抜)	¥840,000	

**【電子レンジ機能付オープン】** 本格的なオープン機能を搭載し、日々のお料理も特別なお料理も楽しめる。

		
品番	H 6800 BM	H 6400 BM
主な特徴	Mタッチディスプレイ フードプローブ (食品芯温計) 庫内容量43L	Direct Control 余熱利用調理 庫内容量43L
価格 (税抜)	¥598,000	¥398,000

**【90cm 電気オープン】** パワフルで大容量、ミレ最上位モデル。

		
品番	H 6890 BP	
主な特徴	ロッチェリ 3D操作パネル Mタッチディスプレイ	ツインパワーファン モイスチャープラス 庫内容量90L
価格 (税抜)	¥1,600,000	

**【グルメビルトインウォーマー】** カップやお皿の温めだけでなく、お肉もジューシーに仕上がる低温調理も可能。

		
品番	ESW 6214	ESW 6114
主な特徴	低温調理 4つのモード 5段階の温度設定	低温調理 4つのモード 5段階の温度設定
価格 (税抜)	¥198,000	¥198,000

**【単独置きスチームクッカー】** 驚くほど美味しく、しかも調理も簡単。

	
品番	DG 6010
主な特徴	ピュアスチームによる素材を活かす調理 シンプルな操作性
価格 (税抜)	¥180,000

## ● G6000シリーズ 価格表

	製品名	型式	カラー	希望小売価格 (税抜本体価格)	Hz	設置方式	備考
COOKING APPLIANCES	電気オーブン	H 6260 B	ステンレス	¥408,240 ( ¥378,000 )	50または60	ビルトイン専用	専用キャビネット必要
		H 6461 BP	ステンレス	¥537,840 ( ¥498,000 )			
			ホワイト	¥537,840 ( ¥498,000 )			
		H 6860 BP	ステンレス	¥810,000 ( ¥750,000 )			
		H 6890 BP	ステンレス	¥1,728,000 ( ¥1,600,000 )			
	電子レンジ機能付 オーブン	H 6400 BM	ステンレス	¥429,840 ( ¥398,000 )	50または60	ビルトイン専用	専用キャビネット必要
		H 6800 BM	ステンレス	¥645,840 ( ¥598,000 )			
	スチームクッカー	DG 6010	ブラック	¥194,400 ( ¥180,000 )	50/60共通	単独置き	
	スチームオーブン	DGC 6800	ステンレス	¥907,200 ( ¥840,000 )	50/60共通	ビルトイン専用	専用キャビネット必要
	グルメビルトイン ウォーマー	ESW 6114	ステンレス	¥213,840 ( ¥198,000 )	50/60 共通	ビルトイン専用	100V 3ピン専用
ESW 6214		ステンレス	¥213,840 ( ¥198,000 )				

※商品の仕様・価格は品質・性能向上のため、予告なしに一部変更する場合がございます。また、仕様変更による機種別の製造中止および在庫状況等の都合により、予告なしに販売が打ち切りとなる場合がありますので、ご承知おきください。

## ● Miele (ミーレ)

ミーレは、1899年に現在本社を置くドイツ ギュータスローに程近いヘルツェブロックで誕生しました。若き二人の青年、カール・ミーレとラインハルト・ツインカンによって、クリーム分離器を製造したのがその始まりです。

「人々のより豊かで快適な暮らしを目指すこと」が物づくりの原点である二人は、「常により良いものを (Immer besser)」の精神を掲げます。この精神を企業理念として脈々と受け継ぎ、ファミリーカンパニーとして発展を続けてきました。現在グループ全体で17,600余名のグループ社員、ドイツ国内の8工場を含めて12か所の製造工場、約100か国の販売拠点を有しています。世界各国でプレミアムブランドとして知られる通り、ミーレは高品質、高性能、環境への負荷低減へのこだわりを貫いています。

家庭用電化製品では、掃除機、ランドリー機器、様々なビルトイン調理機器、冷凍冷蔵庫、ワインセラー、エスプレッソマシンなどと豊かなライフスタイルをご提案する製品を取り扱っています。また、業務用部門の Miele Professionalでは、業務用の洗濯脱水機、衣類乾燥機、医療用・歯科治療用・実験ラボ用の洗浄機などを取り扱い、プロフェッショナルの現場に貢献し続けるリーディングカンパニーとして世界中で選ばれています。

## 【製品に関するお問い合わせ】

ミーレ・ジャパン株式会社 広報担当 金木 TEL: 03-5740-0037 Email: pr@miele.co.jp

## 【メディアの方からのご取材、資料請求等のお問い合わせ】

ミーレ PR事務局 宮田 080-3712-8494 Email: hmiyata@mdrive-inc.com

## 【一般の方からのお問い合わせ】 月～金 9:00～17:30

ミーレ・ジャパン コンタクトセンター TEL: 0570-096-300 Email: info@miele.co.jp