



ISETAN MITSUKOSHI HOLDINGS

報道関係資料

Miele
IMMER BESSER

2016年1月15日

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

ミーレ・ジャパン株式会社

伊勢丹新宿店が考えるキッチンの新しいカタチ 「ビルトイン家電のあるラグジュアリーな暮らし展」を開催

伊勢丹初 ビルトイン家電の催事

2016年2月3日(水)～2月16日(火)、伊勢丹新宿店 本館5階

株式会社三越伊勢丹ホールディングス(代表取締役社長執行役員：大西洋)では、2016年2月3日(水)～16日(火)に伊勢丹新宿店 本館5階 センターパーク、キッチンダイニング/キッチンスタジオにて、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)と「ビルトイン家電のあるラグジュアリーな暮らし展」を開催します。



※展示イメージ

■伊勢丹が考えるライフスタイルにおけるキッチンの新しいカタチ

ビルトイン(組み込み式)家電は欧米などの広い家に設置するイメージがありますが、欧米に比べ日本の狭い住居(欧米平均：111㎡、日本平均：94㎡。日本借家平均：46㎡※)にこそ、ビルトイン家電がふさわしいと考えます。

キッチンを利用する消費者からは、「収納が欲しい」、「物が多く、片付けたい」、「キッチン家電に複雑な機能は不要、デザイン優先」、「綺麗におしゃれにしたい」などの要望があります。ビルトイン家電は、例えばキッチンカウンター下のスペースを活用し、すっきりと美しく設置できるのが特徴で、これまでの日本の主流である「据え置き型キッチン」とは収納やデザイン面で大きく異なります。

伊勢丹では「常に上質であたらしいライフスタイルを創造」をビジョンとして掲げており、今回のビルトイン家電の催事を通じ、キッチンの既成概念を変革する新たなライフスタイルへのチャレンジを提案したいと考えています。
(※総務省「平成25年住宅・土地統計調査」より。欧米=米国・イギリス・フランス・ドイツの4カ国)

■展示及びイベントについて

「Design for life. ー人生のあらゆるシーンに、最高のクオリティをー」をコンセプトとしたミーレの革新的な「Generation 6000 調理機器シリーズ」から電気オーブン、エスプレッソマシン、更には食洗機、IH、洗濯機、乾燥機など、フルラインアップで展示します。

開催期間中はほぼ毎日、実際の操作をお試しいただけるよう製品体験ツアーを行います。また、開催初日にはキッチンジャーナリストの本間美紀さんと料理研究家の門倉多仁亜さんによる、「理想のキッチン」についてのトークショーや、キッチンスタジオでは門倉多仁亜さんによる料理イベントも開催します。

■「ビルトイン家電のあるラグジュアリーな暮らし展」

- ・日 時 : 2016年2月3日(水)~16日(火)
- ・場 所 : 伊勢丹新宿店 本館5階 センターパーク
- ・展 示 機 器 : 電気オープン、スチームオープン、エスプレッソマシン、食洗機、IH、洗濯機、乾燥機など
ドイツ・ミーレの最新ビルトイン調理家電をはじめ、人気の食器洗い機や洗濯機・乾燥機などを多数展示いたします。また、会場にはミーレの歴史などを説明したパネルも設置します。

■ Experience Miele(ミーレ体験ツアー)

- ・日 時 : 2016年2月4日(木)、5(金)、8(月)、9(火)、11(木)、12(金)、14(日)、15(月)、16(火)
- ・場 所 : 伊勢丹新宿店 本館5階 センターパーク
1日2回、各回約15分のミーレ体験ツアーを開催します。ビルトイン家電の体験をはじめ、ミーレの魅力などをご説明いたします。
※参加者には焼き菓子とコーヒーでお迎えし、終了後、ミーレ非売品のスペシャルグッズを贈呈します。

■本間美紀さん&門倉多仁亜さんトークショー「ビルトイン家電のある理想のキッチン」

- ・日 時 : 2016年2月3日(水)14:00~15:00
- ・場 所 : 伊勢丹新宿店 本館5階 センターパーク
- ・出 演 : 本間美紀(キッチンジャーナリスト)、門倉多仁亜(料理研究家)
今、日本で一番キッチン・インテリアに造詣の深いキッチンジャーナリスト本間美紀さんと、ミーレご愛用者でドイツの豊かな暮らしを体現している料理研究家 門倉多仁亜が理想のキッチンについて掘り下げます。

■門倉多仁亜さんに教わる「ミーレで美味しいオープン料理」

- ・日 時 : 2016年 2月6日(土) 11:00~
2月7日(日) 11:00~、15:00~ 1日2回実施
2月10日(水) 11:00~
2月13日(土) 11:00~、15:00~ 1日2回実施
※各回100分程度
- ・場 所 : 伊勢丹新宿店 本館5F キッチンダイニング/キッチンスタジオ
- ・講 師 : 門倉多仁亜 (料理研究家)
- ・定 員 : 各回先着6名限定
- ・料理内容 : 赤ワインビネガーで煮込んだビーフシチュー、ポテトグラタン&グリーンサラダ、ババロワ

※開催期間中、報道関係者様は随時取材に応じます。(取材対応者：伊勢丹PR/ミーレ・ジャパンPR)

【出演者プロフィール】

●本間美紀(ほんま みき)

エディター&ライター、キッチンジャーナリスト。早稲田大学卒業後、インテリアの専門誌「室内」編集部勤務。特にキッチンを得意としながらインテリア、ライフスタイル、デザインなど幅広いジャンルに精通。独立後は「リアルキッチン&インテリアシリーズ」(小学館)や「最高のキッチンルームをつくる方法」(エクスナレッジ刊行)などのムックを手がけながら、取材・執筆・講演活動など、その活動は多岐にわたっている。



●門倉多仁亜(かどくら たにあ)

料理研究家。国際基督教大学を卒業後、東京をはじめ、ロンドン、香港にて、外資系証券会社に勤務。結婚後、英国コルドンブルーにて料理とお菓子を学び、グランディ・プロムを取得。現在はテレビや雑誌などで料理だけでなく、ドイツのライフスタイル全般を紹介している。鹿児島に家建て、東京と行き来しながらセンスある豊かな暮らしを体現。長年ミーレのオープン、食器洗い機、洗濯機、乾燥機を愛用。



■ミーレ社 (ミーレ・ジャパン)について

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、若き二人の青年、カール・ミーレとラインハルト・ツィンカンによって、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、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17,700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、様々なビルトイン調理機器、掃除機、ランドリー機器、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。

■展示特別協力： バング&オルフセン ジャパン、ハンスグローエ ジャパン株式会社 (※五十音順)

<本件に関するお問合せ先>

■(株)三越伊勢丹ホールディングス

伊勢丹 PR TEL : 03-3225-2474

■ミーレ・ジャパン(株)

PR 担当・金木 TEL:03-5740-0037 / PR 事務局(P&I 渡邊・石井 TEL:03-5689-0445)