

## 上質なものの作りに大切なのは コミュニティの力を生かすこと

Valextra CEO ● Sara Ferrero

ヴァレクストラ 最高経営責任者 サラ・フェレロ



上 サラ・フェレロ氏が手にしているのは、ヴァレクストラのアイコンバッグ「イジディ」。エトリートソツサスとアリギエロ・ボエッティのデザインにインスパイアされたという、2017年春夏コレクション「スーパーバッグ」のアイテム。¥448,000 / ヴアレクストラ 下 バッグにも使用されているイタリア・デダール社のファブリックを内装に用い、グラフィカルに生まれ変わった東京ミッドタウン店。

1937年に芸術家でもあった職人のジョヴァンニ・フォンタナが創業して以来、ラグジュアリーな革製品ブランドとして確固たる地位を築いてきたヴァレクストラ。そのCEOに2015年に就任したサラ・フェレロ氏が東京ミッドタウン店のリニューアルに際して来日した。「15年前に初めて訪れて以来、東京という街に夢中なんです」と話す彼女。ヴァレクストラというブランドは出店するエリアには細心の注意を払っているのだという。

「東京ミッドタウンは六本木のなかでも落ち着いた雰囲気のスポットでしょう？ ミラノの旗艦店も賑やかなモンテナボレオーネではなくマンゾーニ通り沿いにあります。私たちは

お客様にヴァレクストラの世界観を体感していただける、“家”のような雰囲気が醸し出せる場所を選んでいるのです」

そんなフェレロ氏にヴァレクストラのCEOとして大切にしていることを尋ねてみると、「デザインや建築などの分野から受ける刺激、ミラネーゼとしての伝統、そして卓越した職人の技術から生まれる高い品質。それぞれのお客様が私たちの製品を通じて個性を表現できたら最高ですね」という答えが返ってきた。

「ヴァレクストラは強いコミュニティに支えられています。ミラノは小さな街だから顔見知りばかり。みんなでコーヒーを飲むような間柄なので協業関係も築きやすいのです。ブランドが世界へと羽ばたくにつれて今ではコミュニティの枠も拡大しました。マルティノ・ガンパー、ピーター・サヴィル、デヴィッド・アジャイといった、多彩な才能とのコラボレーションを実現しています」

「最近ではInstagramでの発信にも力を入れています。創業80周年を迎える今年は、さまざまなプロジェクトを予定しているので、ぜひフォローして！」とも。伝統と革新が絶妙のバランスで共存するブランドを牽引する彼女の手腕に、熱い注目が集まっている。

### Profile

2002〜'07年フルラ、'08〜'13年ジョゼフのCEOを経て、'15年にヴァレクストラのCEOに就任。欧州を拠点とするラグジュアリーブランドに特化した未公開株式を扱う、NEOインヴェストメントパートナーズのグローバルパートナーも務めている。

photos: KENSHU SANNOHE (portrait) text: SHIYO YAMASHITA

25 years Miele Japan

## Miele. 大切なすべてにずっと。 新しい暮らし、ミーレと一緒に。

これからの暮らしを、心地よいものにしたい。  
その想いは、ミーレ食洗機がかなえます。

### ミーレ・ジャパン25周年 記念モデル

洗練されたデザインに、  
独自のカタリートレイや  
大容量バスケット、  
省エネと洗浄力を備えた  
ベーシックモデル。  
期間限定の特別価格で  
新登場。

www.miele.co.jp

Miele  
IMMER BETTER



キッチン空間で素材をミックス！  
狭いながら凝ったインテリアに  
/のインテリアデザイナーの自宅の例。電  
（かまも）付きのクラシックなキッチン棚に壁  
を選び、プラス色の水栓をアクセントに。幾  
何学的なモザイクタイルを使い、ニュアンス  
カラーやメタルをとりはめるなど、今の空気を  
感じさせる空間作りのアイデアが満載。



photo: JEAN-MARC PAUSSE / réalisation: AURELIE DES ROBERT

## 素材感を大切にしたスタイルが キッチンの世界でも流行中！

キッチンはインテリアや空間のスタイルから考える時代に突入した。  
キッチンジャーナリストの本間美紀さんが最近の傾向やポイントを解説！

realization & text : MIKI HONMA (p.99-107)



### インダストリアルなスタイルにも エレガントな空間にも合う水栓

通常のクロムに加え、マットブラックやプラス  
もラインナップした水栓が登場。直線的でモ  
ダンなスタイルやヴィンテージ風など、キッ  
チンのデザインを選ばない。国内ブランドなの  
で、アフターケアも安心だ。「サイ」¥88,000  
～¥108,000 / 三栄水栓製作所



### ストーリーのある木目を キッチンインテリアに加える

家具でも木目が注目されているが、キッ  
チンの扉材も進化している。上は「トリュフピー  
チ」という珍しい実板のキッチン。トリュフが  
豊かに生える土地で、ピーチ材を土の中に  
埋めたり、掘り出して乾かしたりを繰り返して  
作られている。／キッチンハウス

### 躍動する木の表情や 天然石の質感をキッチンに

トーヨーキッチンスタイルで注目の2つの扉  
材。上は本物の天然石を特殊な技術で表  
面に使用した「ストーン・ナチュラル」。下は  
古木の深みのあるデクスチャーをメラミン塗  
材で見事に再現した新作「フィールウッ  
ド」。共にトーヨーキッチンスタイル

インテリアの世界では、ニュア  
ンカラーにコッパや大理石、木な  
どの素材感を加えるシックなスタ  
イルが流行中。キッチンにもそんな  
レンドが取り入れられ始めている。  
ヨーロッパではキッチンには住宅設備  
ではなく家具のジャンル。ミラノサ  
ローネなどで発信される家具の最新  
トレンドは、ほどなくしてキッチン  
のデザインにも反映される。

それこそ、キッチンとダイ  
ニングはオープンな空間でつなが  
ることが当たり前になってきたから。  
たとえばダイニングテーブルの天板  
とキッチンのワークトップや扉材  
は、ひとつの空間でひとつの景色と  
して成立する。さらに床、壁、天井

の色や素材とコーディネートして考  
えれば、自分らしい居心地のよい空  
間ができるのだ。日本の家作りの場  
合、「キッチン」はプランの最後に空  
いている場所に入れるもの。扉の色  
柄は時間切れになりつつ選ぶとい  
うことも珍しくないが、最初の段階  
から考えておけば、憧れのインテリ  
アキッチンも夢ではない。

### マテリアル感豊かな 水栓や扉が続々登場！

そんな動きに反応するように、キッ  
チンのパーツやマテリアルも質感を  
重視したものが登場している。たと  
えば水栓ならマットブラックやスモ  
ーキーな金属色、キッチンの扉はラ

スティックなペイントや自然塗装、  
古木や木目、継ぎ手を強調したヴィ  
ンテージ調を揃えるメーカーも増え  
た。ワークトップは従来のステンレ  
スや人工大理石のほか、天然石に近  
い豊かな色柄を持つクォーツストー  
ン（人工水晶）が、ヨーロッパのキ  
ッチンでもスタンダードになりつつ  
ある。さらにキッチン空間の壁はキ  
ッチンパネルではなく、タイルやス  
タッコのような塗り壁など、質感の  
豊かなマテリアルが使われるよう  
になっている。

実用主義からインテリア主義へ。  
今では素材感あふれるキッチンが、  
日本でも手を伸ばせば届くところ  
にある。そんな幸せな時代なのだ。



### Miki Honma

本間美紀

キッチンジャーナリスト。国内外のデザインキ  
ッチンと暮らしを数万件取材し、実例から最  
新作までに詳しい。キッチンとインテリアの  
関係の読み解きを中心に執筆しつつ、講演  
なども行う。近著に『リアルキッチン&インテ  
リア シーズン5』（小学館刊）。



スムーズに作業ができれば、料理がもっと楽しくなる!



キッチンワークの基本はシンクでの作業

さまざまなインテリアに合わせて使いやすいキッチン「ザ・クラッソ」に搭載できる「タッチスイッチ水ほうき水栓LF」と「スクエアすべり台シンク」。先端を軽くタッチするだけで吐水が開閉でき、スリムな本体から少量の水を効率よく鍋に当ててくれる。水栓技術では世界トップクラスのTOTOならではの。 「ザ・クラッソ」(水栓など単体での販売なし) / TOTO



4口をどう使い分ける? 料理好きのためのガスコンロ

業務用の設計仕様だが家庭にも採用可能なスウェーデン・アスコ社製のタフな4口ガスコンロ。左の大きなコンロは大火力、右の3口では中火からとろ火までの調整がしやすく、料理の腕を思う存分振るえる。海外製コンロのなかでも日本のキッチンに取り入れやすい間口。「モデルHG1825AB」(W79.4×D52.2×H10cm) ¥430,000 / ツナシマ商事



見た目も使い勝手も両立するセラミックトップ

素材感あるキッチンが人気の時代に、満を持して登場したLIXILの「セラミックトップ」。同社のシステムキッチン「リシェルSI」で選べる。セラミックの重厚な表情は、個性的な家具や無垢の床材とも相性がよく、インテリアの楽しみも広がる。熱やキズにも強く、お手入れしやすいのも特徴。「リシェルSI」(セラミックトップ単体での販売なし) / LIXIL



ビルトインできるハイエンドオープン

インテリア時代のキッチンに欠かせないビルトインのオープン。ミレーのsteamオープンには、スチームとオープンのコンビネーション機能を搭載。上部タンク(写真)に水を注ぎ、水分を与えながら焼き上げるスマートなオープンだ。赤身の塊肉のローストなど、人気料理もおいしく仕上がる。「DGC 6800」¥840,000 / ミレー・ジャパン



マルチワイドIHで、効率よく料理ができる!

パナソニックの「Lクラス キッチン」「リフォムス」に搭載できる「マルチワイドIH」は、最大4つの鍋を同時に加熱可能。中央のヒーターは加熱範囲を変えられるので、大鍋やオーバル鍋にも対応。トッププレートはフラットで直線的なデザインなので、オープンキッチンでもすっきりと収まる。「マルチワイドIH」(単体での販売なし) / パナソニック

## キッチンワークを楽しくする ご機嫌な設備の探し方

キッチンに組み合わせる設備はどうやって選べばいい?

料理が大好き、ちょっと苦手。どちらでもOKなのが今の時代。

料理をサポートしてくれて、片づけもラクな設備の実力を見てみよう。



photo : JEROME GALLAND realization : EMMANUELLE JAVELLE

パリのマレ地区にあるアパートのキッチン。コンパクトながら、設備がきれいに収まり、作業がしやすい空間に。

キッチンの素材コーディネート、空間全体のイメージが固まったら、料理や片づけに必要なパーツや設備を選ぼう。これは空間のレイアウトにも関係してくる。

まず、料理の下ごしらえに必要な水仕事にまつわることを。今はシンクの中を作業場として使える「システムシンク」を備えるキッチンメーカーが増えている。同じ間口でもスペースを立体的に使えるから、無駄な動きがなくて済む。また、水栓金具もワンハンドで湯水の混合や吐水を操作できるものが主流に。曲線のグースネックタイプやスリムタイプなど、細身で空間なじむデザインの人気が高い。

格段にラクになった  
お手入れと後片づけ

そして調理の加熱部はどうするか? 料理好きならガスもIHもキングヒーターも、口数が多いタイプがおすすすめ。複数の料理を同時に進めたり、大人数で料理するには最適だ。ホームパーティー好きの家や別荘には欠かせない。さらに大型のオープンビルトインすれば、ロースト料理や焼きたてのパンをゲストにサーブできるなど、盛り上がることも間違いでない。

忘れてならないのは食器洗い機を備えること。海外製の幅60cmの食器洗い機は、パーティの後、ワイングラスやお皿などを次々と飲み込んで、食後にゆとりの時間を作ってくれる。もちろん平日も、鍋からポウルまでが入り、大活躍。キッチンになくてはならない設備なのだ。



## News

キッチン作りを計画中的の人へ！  
見逃せないニュースをピックアップ



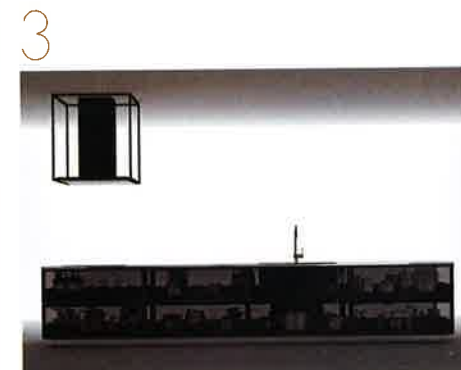
ジーマティックのショールームが  
外苑前に移転オープン！

ドイツのキッチンブランド、ジーマティックのショールームがカッシーナ・イクスシー青山本店のすぐ近くにオープン。本国で発表している「ビューア」「クラシック」「アーバン」の3モデルの世界観を忠実に再現し、コンサルティングも行っている。http://www.siematic-japan.com/



ミーレ・ジャパン25周年を祝い、  
食器洗い機が限定価格で発売！

ビルトイン食器洗い機といえばドイツのミーレ。ミーレ・ジャパン設立25周年を記念し、特別期間限定モデルを25万円で発売。カトラリートレイなどミーレならではの機能も満載でこの価格は見逃せない。ビルトイン食器洗い機「G4920 Sci」(W60cm) ¥250,000 / ミーレ・ジャパン



EDIDA2016 キッチン部門受賞作  
「フィネス」がいろいろ販売開始！

吉岡徳仁デザインによる全面をガラスで覆ったキッチン「フィネス」が今年から販売開始。透明のキッチンに使い手の個性が映し出される。新作レンジフードも仲間入り。「フィネス」¥5,010,000～(レンジフード、水栓、加熱機器など設備は別途) / トーヨーキッチンスタイル



銅とガラスの素材美が  
響き合うコーヒーセット

台湾の気鋭デザインブランド、トーストから登場したコーヒー関連ツール。フィリップス社の製品も手がける、香港のミルクデザインが監修。銅色のメッキを施したステンレス×ビッチ材のケトルと、耐熱ガラス×ステンレスのカラフェ。「H.A.N.D.」ケトル¥13,000、コーヒーカラフェ¥7,500 / 共にアテックス



蒸気ので炊き上げる！  
大ヒット中の炊飯器

羽釜を思わせるレトロなデザインでありながら、最新のテクノロジーが使用されている電気炊飯器。二重にした釜の間に熱い蒸気を溜め、100℃を超えない自然な加熱によりおいしくご飯を炊き上げる。色は黒と白の2色展開。「バルミューダ ザ・ゴハン」(3合炊き) ¥41,500 / バルミューダ

「オタモ」って知ってる？  
使い勝手のよいお玉の進化形

ステンレス一体構造のお玉の進化形「オタモ」は、212キッチンストアで人気の料理ツール。機能的かつデザイン性にも優れ、やわらかい料理も美しくサップできる。「のじ オタモ」(L31cm) ¥1,600、「のじ 穴あきオタモ」(L31.5cm) ¥1,800 / 共に212キッチンストア



ホールフードで健康に！  
人気パワーブレンダーの新作

アボカドの種もめらめらに砕くパワーブレンダー。食材を丸ごと食べようというフードカルチャーが後押しし、常備される家電にランクイン。その代表がバイタミックスだ。最新作は高機能でよりコンパクト。「PRO750」(W19×D24×H44cm、シルバー) ¥138,000 / アントレックス



ベルギーで発表された  
二俣公一デザインのカタラリー

ベルギーに拠点を置くデザインレーベル、ヴァレリー・オブジェクツで二俣公一が手がけたステンレス製カタラリー。柄は八角形の筆記具に着想を得てデザインされた。テーブルスプーン¥4,200、コーヒースプーン¥3,200、フォーク¥4,200、ナイフ¥3,800 / 以上シボネ青山



湯気が上がるほど中はしっとり！  
最新ポップアップトースター

英国ラッセルホブスの最新作。スロットに食パンを入れるとミミがフタの役割を果たして水分を閉じ込める仕組み。湯気が上がるほどふんわりとした食感を楽しむことができる。「ラッセルホブス ターボトースター」(W29×D19×H20cm) ¥12,800 / 大石アンドアソシエイツ



ヨーロッパからやってきた  
レトロなガラスの容器

ヨーロッパの家庭で保存食の容器として使われてきたイタリア製ガラス容器がアクトラスで人気。脱気密封ができ、長期保存も可能。ドレッシングやジャムを入れても美しく、そのまま食卓にも出せる。サイズ、形もさまざまで全7種類。「ロック・イート」¥800～¥1,500 / アクトラス

## デザインと機能で選ぶ キッチン家電&ツール

人気のセレクトショップとデザイン家電メーカーに  
新作&最近のヒット商品をリサーチ！  
隠れた名品から最新作までをお届けします。



ハンドドリップコーヒーに便利な  
細く注げる温度計付きケトル

コーヒーラバースによるサンフランシスコ発のブランド、フェローのケトル。直火やIHにも対応。「愛用しているプロも多い」とリビング・モティーフの広報担当。グリップを握ってみれば、そのしっくりくる感じが納得するはず。「スタックケトル」(W26.5×D13×H14.5cm) ¥14,000 / リビング・モティーフ

質実剛健な英国デザインによる  
メイド・イン・フランスの錆鉄鍋

ザ・コンランショップのいち押しは、プロ仕様の調理器具で知られる英国ブランド、クレーンの錆鉄鍋。熱をじわじわと通し、厚いステーキ肉を焼くのに最適。フェリックス・デ・パスによるデザインで、持ち手は人間工学に基づいている。「クレーン ソテーパン」(φ23×H7cm) ¥20,000 / ザ・コンランショップ

忙しい平日の朝も  
挽きたてのコーヒーを自動で  
発売後すぐに初回生産分が完売したという、プロが淹れる味と香りを目指した無印良品のコーヒーメーカー。豆を均一に挽けるフラットカッターミル方式を採用し、雑味を抑えている。「豆から挽けるコーヒーメーカー」(W14.5×D28.5×H34.5cm) ¥29,630 / 無印良品 池袋西武(入荷待ち、予約販売)

