

**Miele と STAUB のコラボレーション**

池田愛実さんをゲストに Miele オーブンと STAUB で美味しいパンを焼き上げる

**『Miele オーブンでつくる STAUB パン教室』**

2022年6月11日（土）リアルとオンラインのハイブリッド開催

公式インスタグラムで、プレゼントキャンペーンも実施

ドイツのプレミアム家電ブランド 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：富田晶子）は、世界中のシェフや料理愛好家が信頼を寄せるフランスの鋳物ホーロー鍋ブランド「STAUB（ストウブ）」とのコラボレーションで、2022年6月11日（土）にクッキングデモンストレーション「Miele オーブンで作る STAUB パン教室」を Miele Experience Center 表参道（東京都港区南青山 4-23-8）にて開催します。

【イベント特設サイト：[https://life.miele.co.jp/lp/staub\\_miele\\_cp/](https://life.miele.co.jp/lp/staub_miele_cp/)】

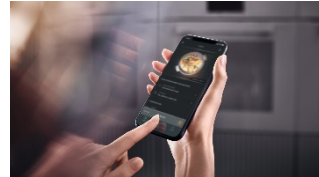
「Mieleオーブンで作るSTAUBパン教室」は、「ストウブでパンを焼く」の著書である池田愛実（いけだまなみ）さんをゲストにお迎えし、STAUBの鍋とMieleのオーブンの魅力を体験いただけるクッキングデモンストレーションイベントです。デモンストレーションは、池田愛実さんの著書「ストウブでパンを焼く」の中から「くるみとカマンベールチーズのパン」を、その他、メインとデザートとして「メキシカン風豚の煮込み、フルーツフラン」の計3品を池田さんに調理いただきます。STAUBでパンを焼くメリットや焼き方のポイント、そしてパンを美味しく焼き上げることのできるMieleのオーブンならではの機能もご紹介します。

当日は、10名様限定でMiele Experience Center 表参道で実際のクッキングデモンストレーションを体験、ご試食いただけるほか、ご自宅からでもイベントの様子をご覧いただけるオンラインLIVE配信も行います。

また、コラボレーションイベントを記念して、2022年6月9日（木）～6月30日（木）に、公式Instagramをフォロー&いいね！するとSTAUBの製品とMieleのオリジナルキッチングッズ（非売品）が当たるプレゼントキャンペーンも開催します。

今回デモンストレーションで使用するMieleのビルトインオーブン「Generation 7000」シリーズは、パンもお料理もお菓子も、簡単に美味しく仕上がる数々の最先端テクノロジーを搭載しています。調理後にオーブンのドアが開き、余熱で焼き過ぎてしまうことを防ぐ「TasteControl（急速冷却）」\*は、庫内の温度が下がったらドアを自動で閉めて適温で保温するので、美味しい状態のまま好きなタイミングで取り出すことができる特許技術（特許：EP 1 714 083 B1）。庫内カメラが撮影した調理状況の画像を、専用のMieleアプリで確認して、設定調整ができる「FoodView」\*、庫内に蒸気を注入して、外は香ばしくクリスピー、中はやわらかくジューシーに仕上げる「モイスチャープラス」\*など、料理を一番おいしい状態で仕上げるためのテクノロジーはもちろん、お手入れや操作のしやすさにも優れています。

\*機種により、搭載機能は異なります。



パン作りが好きな方はもちろんのこと、パン作りが初めての方やMieleオーブンの興味をお持ちの方など、どなたでもお気軽にご参加ください。

## Miele オーブンでつくる STAUB パン教室』概要

タイトル	: Miele オーブンでつくる STAUB パン教室
日時	: 2022年6月11日（土）12:30～14:00
イベント特設サイト	: <a href="https://life.miele.co.jp/lp/staub_miele_cp/">https://life.miele.co.jp/lp/staub_miele_cp/</a>
Miele 公式 Instagram	: <a href="https://www.instagram.com/miele_japan/">https://www.instagram.com/miele_japan/</a> (@miele_japan)

### <来店参加>

場所	: Miele Experience Center 表参道（東京都港区南青山 4-23-8）
内容	: クッキングデモンストレーション／トークセッション／ご試食
レシピ	: くるみとカマンベールチーズのパン・メキシカン風豚の煮込み・フルーツ入りフラン
登壇者	: 池田愛実さん
定員	: 10名様（1組最大2名様まで）
参加費	: 3,000円（税込） 池田愛実さん著書「ストウブでパンを焼く」付
応募条件	: Miele ニュースレターの購読登録をしていただいた方
応募締切	: 6月2日（木）23:59
応募方法	: イベント特設サイトより「イベント（来店参加）」の内容・留意事項をご確認の上「応募する」ボタンからご応募下さい。 イベント特設サイトはこちら <a href="https://life.miele.co.jp/lp/staub_miele_cp/">https://life.miele.co.jp/lp/staub_miele_cp/</a>

※当日、駐車場のご用意はございません。

※応募者多数となった場合は抽選とさせていただきます。

## <オンライン配信>

参加条件 : Miele ニュースレターの購読登録をしていただいた方

参加費 : 無料

応募方法 : イベント特設サイトより「イベント (LIVE 視聴)」の内容・留意事項をご確認の上  
「申し込む」ボタンからご応募下さい。

イベント特設サイトはこちら [https://life.miele.co.jp/lp/staub\\_miele\\_cp/](https://life.miele.co.jp/lp/staub_miele_cp/)



※画像はイメージです。

## <ゲストプロフィール>



### 池田 愛実(イケダ マナミ)

慶応義塾大学文学部卒業。

ル・コルドンブルー東京校のパン科で学び、同校のアシスタントを務めたのち渡仏。

M.O.Fのブーランジェリー2軒で働き経験を積む。

湘南・辻堂でパン教室「crumb-クラム」主宰。

ツヴィリングにてストウブを使ったパン講座の外来講師でもある。

著書に『ストウブでパンを焼く』他、『こねずに作れるベーカリーパン』(主婦と生活社)、『こねずにできる ふんわりもちもちフォカッチャ』(家の光協会)、『レーズン酵母

で作るプチパンとお菓子』(文化出版局)などがある。

# Miele

## Miele と STAUB のある暮らし PRESENT CAMPAIGN Miele オリジナルキッチングッズと STAUB 製品が当たるプレゼントキャンペーン

期間中に Miele と STAUB 両方のインスタグラム公式アカウント (@staub\_japan / @miele\_japan) をフォローし、6月9日(木)の@miele\_japan の投稿にいいね！をすると、抽選で STAUB 製品と Miele オリジナルキッチングッズ（非売品）をプレゼント。

応募期間 : 2022年6月9日(木) ~ 6月30日(木)

応募方法 : Miele/STAUB 両方の Instagram 公式アカウント (@staub\_japan / @miele\_japan) をフォローし、6月9日(木)の@miele\_japan の投稿に「いいね！」で応募完了

当選者数 : 抽選で合計3名様

プレゼント : Miele のエプロン・ミトン・キッチンタオル & STAUB のエタニティーコレクション  
ピコ・ココットラウンド 22cm のセット  
(セージグリーン/シフォンローズ/カンパーニュ : 各色1名様ずつ)



※当選の発表は、Instagram ダイレクトメッセージにてご連絡いたします。あらかじめ受信設定をご確認ください。

※当選の際、商品のご希望は承りかねますのでご了承ください。

※なりすましアカウントからのご連絡にご注意ください。

### STAUB (ストウブ)

フランス北東部アルザス地方で誕生したストウブ。この地を象徴する鳥・コウノトリはブランドのロゴにも印され、「食卓に幸せを運ぶ」製品をお届けしたいとの思いが込められています。デザインだけでなく実用性も重視されたストウブの鋳物ホーロー鍋は、1つの製品に1つの砂型を使って成型され、その後、熟練の職人の手によってエマイユ（ホーロー）を吹きつけるため、同じ製品でもそれぞれ風合いが異なります。ひとつひとつがオリジナル、あなただけのストウブなのです。

## Miele について

Miele(ミーレ)は1899年に、「Immer Besser(常により良いものを)」のブランドプロミスを掲げドイツで創業しました。創業者はカール・ミーレとラインハルト・ツィンカン。以来、両家のファミリーカンパニーとして発展を続け、現在約20,900名のグループ社員、約100カ国の販売拠点を有しています。製造工場は、ドイツ国内の主要8箇所を含め15箇所、厳格な製品テストを行い、高水準の品質を維持しています。

家庭用電化製品では、ビルトイン機器を中心として、オーブン、スチームクッカーをはじめとする調理機器、コーヒーマシン、食器洗い機、ランドリー機器、そしてフロアケア機器等を取りそろえ、豊かなライフスタイルを実現するブランドとして、世界中で選ばれています。

業務用部門のMiele Professional は、医療用・歯科用・ラボ用などの洗浄機や業務用ランドリー機器を取り扱い、世界中のプロフェッショナルの現場に貢献し続けています。

ミーレ・ジャパン株式会社は、アジア初のMieleの現地法人として1992年に設立されました。Mieleドイツ本社 100%出資の子会社ならではの次世代を見据えた長期的展望のもと、安定した製品供給と高い品質管理を行っています。

### 会社概要

名称	: ミーレ・ジャパン株式会社
設立	: 1992年9月
代表者	: 代表取締役社長 富田 晶子
所在地	: 〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル 4階
URL	: <a href="http://www.miele.co.jp">www.miele.co.jp</a>

### 本件に関する報道関係者の方のお問合せ

ミーレ・ジャパン株式会社 (担当: 酒井)  
Mail : yoko.sakai@miele.com Tel : 03-5740-0037