

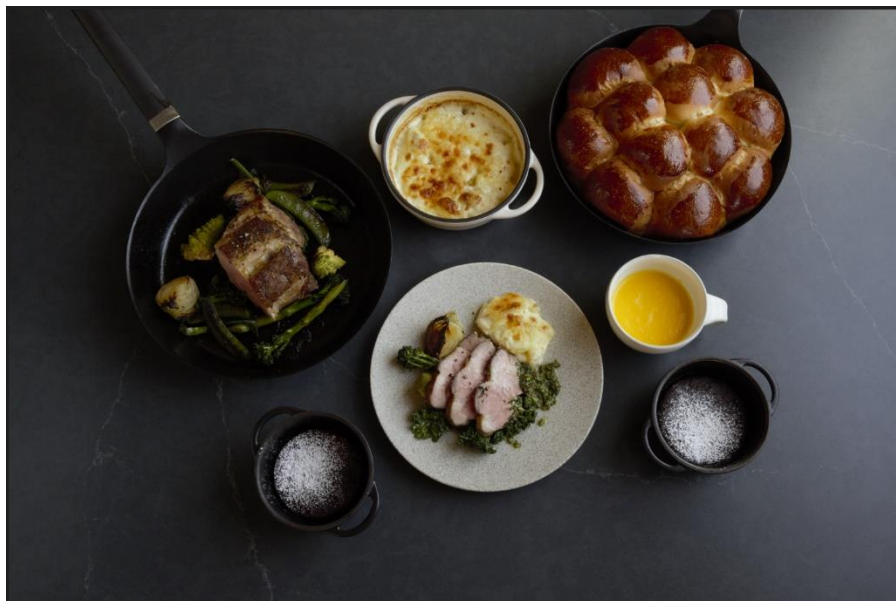
報道関係各位

2023 年 1 月 24 日（火）
ミーレ・ジャパン株式会社

特別な日を過ごす Miele × VERMICULAR の初のコラボレーションイベント

Miele × VERMICULAR presents バレンタインクッキングレッスン

VERMICULAR HOUSE にて開催



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、メイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー製調理器具ブランド「VERMICULAR」との初めてのコラボレーションイベント『Miele × VERMICULAR presents バレンタインクッキングレッスン』を VERMICULAR HOUSE（東京・代官山）にて 2 月 10 日（金）、11 日（土・祝）の 2 日間限定で開催します。

本イベントでは、理想の無水調理で素材本来の旨味を引き出す VERMICULAR の「鋳物ホーロー製スキレット」と、毎日のお食事からおもてなし料理まで美味しく調理できる Miele の「オーブン」を使ったクッキングレッスンを実施。VERMICULAR では、普段からキッチンスタジオなどで Miele 製品を取り入れており、相性は抜群。VERMICULAR 専属シェフが考案したバレンタインという特別な日にぴったりのスペシャルメニュー「豚肩ロースのオーブン焼き」「グラタンドフィノワ」「ガトーショコラ」等を楽しみながら調理し、お召し上がりいただきます。“オーブンをもっと身近な存在に”そんな想いを込めて、VERMICULAR フライパン オーブンセーフスキレットと Miele オーブンを使いこなすヒントを実体験していただける時間をお届けします。また、レッスン中は、充実の機能でどなたでも簡単に本格料理が作れる製品ポイントや、様々なシーンに合わせた使用方法などもお伝えします。

Miele は 120 年以上前の創業以来一貫して、長期使用を前提とした製品設計をしており、買い替えによる廃棄物や輸送時の CO2 を減らし、環境負荷の低減につとめてきました。今回初めてのコラボレーションとなる VERMICULAR も同様に長期使用をベースとしたサポートを行い、注文から修理まで総合的なサービスも充実しています。お手入れや修理をしながら、長く一つの製品を大切に使うという文化と価値観を、クラフトマンシップが宿る二社のブランドを通して感じていただけるイベントとなっています。

「バレンタイン」という特別な日をきっかけに、毎日オーブン調理をしたくなるような体験をお届けします。

【Miele × VERMICULAR presents バレンタインクッキングレッスン 実施内容】

- 開催日時 : 第1回 2023年2月10日(金) 10:30 – 12:30 (受付 10:15)
第2回 2023年2月11日(土・祝) 14:00 – 16:00 (受付 13:45)
- 開催場所 : VERMICULAR HOUSE (東京都渋谷区猿楽町 28-14 VERMICULAR HOUSE 1F)
※駐車場のご用意はございません。
- 応募期間 : 2023年1月24日(火) ~ 2023年2月2日(木)23:59
※当選連絡は2月3日(金)頃より順次予定しています。
- 応募ページ : イベントページ (https://life.miele.co.jp/lp/vermicular_miele/) より応募ください。
※定員8名様のご完全予約制にてご案内いたします。
- 参加費 : 3,000円(税込)
※調理体験/試食込み
※Miele オリジナルエプロン付き
※事前オンラインクレジットカード決済にて参加日の3日前までにお支払いください。
(当選者のみなさまにのみ別途ご連絡いたします。)
- 応募条件 : Miele ニュースレター購読登録 ※既にご登録いただいている方も申し込みいただけます。
- お問い合わせ先 : event@miele.co.jp

レッスン内容

代官山にある VERMICULAR HOUSE にて、バーミキュラのシェフと一緒にバレンタイン特別メニューを調理、試食いただきます。

■Valentine Cooking

バーミキュラ フライパン オープンセーフスキレットとミーレのオーブンを使い、調理体験いただきます。調理の後は試食時間。バレンタインにぴったりの特別メニューをお楽しみいただき、オープン料理をより身近なものに感じていただければと思います。



■メニュー内容

- 豚肩ロースのオープン焼き
- グラタンドフィノワ
- ガトーショコラ
- ちぎりパン*
- にんじんのポタージュ*

メイン、副菜、デザートのご参加の皆さまと一緒に調理し、「*」のお料理はこちらで事前調理のうえ提供させていただきます。

■レッスン使用製品・商品

H 7264 B (オーブン) / バーミキュラ フライパン オープンセーフスキレット / オープンポットラウンド (10・14・22 cm)

※レッスンは上記製品・商品にて使い方や機能を紹介いたしますが、上記以外のものをご愛用の方、これからご検討の方もぜひご参加ください。

VERMICULAR

バーミキュラは、1936年創業の老舗鋳造メーカー「愛知ドビー」から生まれたメイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー調理器ブランドです。誕生のきっかけは、3代目の兄弟の『町工場から世界最高の製品を作りたい』という熱い思いでした。2010年、日本の職人の手により、極限まで高められた鍋の密閉性で、究極の無水調理を実現した鋳物ホーロー鍋バーミキュラを開発。食材の旨みを逃さず水なしで調理でき、誰でも簡単に素材本来の味を活かした料理が楽しめる、世界で50万人以上のファンに愛されています。バーミキュラは「手料理と、生きよう。」をブランドスローガンとし、単に品質の高い調理器具を製造するだけではなく、素材本来の味を楽しむライフスタイルを通じて、世界中に手料理のある暮らしの素晴らしさをお届けしていきます。バーミキュラを購入してから「息子がブロッコリーを食べるようになった。」「外食が減った。」「素材を厳選するようになった。」などの声が続出し、実際に多くのオーナー様の暮らしが変わっています。

ブランド情報：<https://www.vermicular.jp/>

■バーミキュラ フライパン オープンセーフスキレットの特長

バーミキュラ フライパン オープンセーフスキレットは、ハンドルも300℃までの耐熱素材なので、そのままオープンに入れて調理ができます。家庭の味とは思えないほど香ばしいピザや、塊肉のオープン焼き、パンやオープンを使ったデザートまで、料理の幅がぐっと広がります。

製品情報：<https://www.vermicular.jp/pickup/oven-safe-skillet-lp/>



■バーミキュラ オープンポットラウンドの特長

バーミキュラ オープンポットラウンドの最大の特徴は、「無水調理」を可能にする、非常に高い気密性にあります。野菜の水分やうま味を逃がさないから、調味料をほとんど使わずに、フタをして火にかけるだけでおいしくいただけます。

1台で、無水調理、ロースト、スチーム、炊飯が可能。無水調理でつくるカレーから、分厚いお肉の絶妙ロースト、お米のうま味が際立つご飯、さらにスイーツやアイスクリームまで。とても簡単に本格的な料理が仕上がります。

製品情報：<https://www.vermicular.jp/products/ovenpotround/>



毎日のお食事からおもてなし料理まで 美味しく調理でき失敗なく焼き上げる Miele のビルトインオーブン

オーブン、電子レンジ機能付オーブン、コンビスチームオーブンやスチームクッカーと多彩なラインナップが魅力。キッチンに美しく溶け込むタイムレスデザイン、より直感的な操作を可能にする操作パネルやアプリ対応、いつでも最上の仕上がりになる革新的な機能を搭載しています。

今回のバレンタインクッキングレッスンで使用するオーブンの特長

- 加熱ムラなく均一に調理するので、初心者でも理想的な仕上がり。
- 76ℓ の大容量で、同時に複数の調理を仕上げることで高効率。
- 20 年の使用を想定した製品設計*で、長く安心して使える耐久性。

*H7000 オーブンシリーズの開発段階において、主要部品の機能性はさまざまな調理モードで 2,160 時間（＝年間 108 時間に相当）の製品テストを実施。詳細はこちら：miele.co.jp/20years

製品情報：[Generation 7000 ビルトイン調理機器 | lp | ミーレ Life with Miele](#)



ビルトインオーブン H 7264 B

「愛着がわく家族のような家電」

Miele 製品は、おろしたてのようなお洋服の着心地をキープしたり、繊細なワイングラスを割れる心配なくピカピカに洗い上げたり、天井も床も家具も空気も部屋中丸ごとキレイにできたり、日常の食事も特別な日のごちそうも失敗なく焼き上げたりと、頼りになる家族のように家事をこなします。また、Miele の DNA でもある「サステナビリティ」を理念として製品は長期使用を前提として作られているので、長年にわたりお客様の「Miele のある暮らし」に家族のように寄り添います。「愛着がわく家族のような家電」として、ぜひ、Miele をお選びいただくと幸いです。

【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 22,000 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 箇所で、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、掃除機に加え、製品の性能を最大に引き出す純正洗剤やお手入れ剤等を取りそろえ、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

サイト URL：<https://www.miele.co.jp/>

公式インスタグラム：@miele_japan

Miele オンラインショールーム：<https://life.miele.co.jp/lp/online-showroom/>

Life with Miele ミーレのある「より良い暮らし」マガジン <https://life.miele.co.jp/>

【報道関係の方のお問合せ先】

ミーレ・ジャパン PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ）

担当：後藤（090-8518-6663）、船山（080-4904-3126）滝口、一瀬

Mail：miele@ssu.co.jp / TEL：03-6894-3200