

ドイツのプレミアム家電ブランドMiele（ミーレ）

国内5店目となる直営店「Miele Experience Center 日比谷」が誕生
「食」を通じたプレミアムな調理体験をお届け

グランドオープンイベントの詳細決定

ピエール・エルメ・パリの春仕様マカロンや日比谷パレス考案の
サステナブルなオリジナルメニューの調理デモンストレーションを実施

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、2023年3月16日（木）に日本で5店目（都内で3店目）となる直営店「Miele Experience Center 日比谷（ミーレ・エクスペリエンス・センター 日比谷）」を東宝日比谷プロムナードビルの1階にオープンいたします。

オープンを記念して、2023年3月16日（木）～19日（日）の期間、グランドオープンイベントを開催。ピエール・エルメ・パリと日比谷パレスをお招きしての、“食”にこだわったプレミアムな体験をお届けいたします。本イベントに関する情報は、グランドオープン特設サイトにて公開いたします。



グランドオープン特設サイト（<https://life.miele.co.jp/lp/mec-hibiya/>）

Mieleは、「Immer Besser（常により良いものを）」をブランドプロミスに掲げ、1899年にドイツで創業。長期使用が地球環境への負荷低減につながると考え、20年の使用に相当するテストを実施し、高品質で長くご使用いただける製品をお客様にお届けして参りました。

Miele Experience Center 日比谷では、ミーレ・ジャパン初の取り組みとして、「食」からサステナビリティを提案するセルフ型調理体験「サステナキッチン」を展開。美食店が多く立ち並び、本物・本質志向の人が集う日比谷で、“食”にこだわったプレミアムな体験をお届けいたします。

2023年3月16日（木）～19日（日）に開催する「グランドオープンイベント」では、ピエール・エルメ・パリや日比谷パレスとの特別企画を実施いたします。

ピエール・エルメ・パリは、Mieleのオープンを使って焼き上げる春をイメージしたマカロンの特別デモンストレーションを実施。期間中は、シェフ・パティシエが目の前でマカロンを焼き上げる様子をライブ感満載でお楽しみいただけるだけでなく、当日のグランドオープンの様子をSNSに投稿していただいた方には、マカロンをお召し上がりいただけます。

第1回目の「サステナキッチン」は、日比谷公園でサステナビリティにこだわった上質な食を提供するフレンチレストラン「日比谷パレス」とのコラボレーションを実現。料理長自らMieleオープンを使用したオリジナルメニューを考案。ご自宅でも作れるオープン料理をお楽しみいただけます。

その他にも、Miele製品の体験ができるミニツアーなども実施予定です。Miele Experience Center 日比谷では、Miele製品の魅力をご体験いただけるイベントをご用意しております。皆さまのご来館を心よりお待ちしております。

<ピエール・エルメ・パリ>

ピエール・エルメ・パリは、21世紀のパティスリー界を先導する第一人者であり、世界中のスイーツファンから絶賛を浴びる<Pierre Hermé>氏のブランドです。徹底的に素材にこだわり、精緻な技巧を駆使して創り上げる絶品の数々は、まさに芸術品。

Miele Experience Center 日比谷がテーマとする「食」を通じたプレミアムな体験。その1つとして、ピエール・エルメ・パリと共に、特別なひとときをお届けします。

■ライブ感満載のデモンストレーション！

シェフ・パティシエの調理工程を間近で楽しめる

ピエール・エルメ・パリが、Miele Experience Center 日比谷の「グランドオープンイベント」で特別デモンストレーションを実施。期間中は、フランス人シェフ・パティシエが登壇し、Mieleのオーブンを使ってマカロンを焼き上げます。ご予約なしでご来館いただき、目の前でマカロンを焼き上げる姿をライブ感満載でお楽しみいただけます。



■ピエール・エルメ・パリの代名詞 マカロンで春を歓迎！

デモンストレーションでご覧いただくのは、春をイメージしたローズカラーのマカロン。ふっくら盛り上がった優美な姿態、外側のさくさくした歯ざわり、それに甘く優しい中身が見事なハーモニーを奏でて至福のひとときを演出してくれます。



■SNS投稿でマカロンをお召し上がりいただけます

当日のグランドオープンの様子をご自身のSNSで投稿いただいたお客さまには、マカロンを試食いただけます。

※SNSでのご投稿が難しい場合は、別途ご案内いたします。

<日比谷パレス>

日比谷公園でサステナビリティにこだわった上質な食を提供する「日比谷パレス」は、野菜を主役に据え、モダンプロヴァンス料理を提供する名フレンチレストランです。2022年には、前菜からデザートまで全てがサステナブルであることをコンセプトに構成されたコースを提供するなど、サステナブルな取り組みにも注力しています。

Mieleは、「日比谷パレス」と共に、日比谷でサステナブルでプレミアムな調理体験をお届けしたいという思いから、コラボレーションにいたしました。

■Miele×日比谷パレス オリジナルメニューが登場！「サステナキッチン」を開催

Miele Experience Center 日比谷では、ミーレ・ジャパン初の取り組みとして、何もご用意いただくことなくご来店いただいたお客様に、食からサステナビリティを提案するプレミアムな調理体験「サステナキッチン」を展開いたします。第一回目となるグランドオープンイベントの期間中は、「日比谷パレス」とのコラボレーションのもと開催。Miele製品と名フレンチが編み出すサステナブルで上質な食をお楽しみいただけます。

当日は、「日比谷パレス」料理長の松本健二シェフが登壇し、Mieleのオーブン機能を活かしたサステナブルなオリジナルメニューを調理するデモンストレーションをご覧いただけるほか、参加された方にはその場でオリジナルメニューを試食していただけます。



日比谷パレス

監修シェフ：料理長 松本 健二（まつもと けんじ）

2006年4月 ヴィラデマリアージュ入社（軽井澤・松本・太田）

2020年 メゾンプルミエール（恵比寿）の料理長を経て

2021年 日比谷パレス料理長就任

グランドオープンイベント 実施スケジュール

実施日	イベント名	開催時間	申込締切
3/16(木)	ピエール・エルメ・パリとの マカロン調理デモンストレーション	15:00～16:00	サステナキッチンのみ 3/7(火)23:59
	日比谷パレス オリジナルメニューの 調理デモンストレーション「サステナキッチン」	17:00～18:00	
3/17(金)	日比谷パレス オリジナルメニューの 調理デモンストレーション「サステナキッチン」	12:00～13:00	
	ピエール・エルメ・パリとの マカロン調理デモンストレーション	15:00～16:00	
3/18(土)	ピエール・エルメ・パリとの マカロン調理デモンストレーション	14:00～15:00	
	日比谷パレス オリジナルメニューの 調理デモンストレーション「サステナキッチン」	17:00～18:00	
3/19(日)	ピエール・エルメ・パリとの マカロン調理デモンストレーション	14:00～15:00	
	日比谷パレス オリジナルメニューの 調理デモンストレーション「サステナキッチン」	17:00～18:00	

上記「サステナキッチン」の参加には専用応募フォームからの予約が必要となります。特設サイトの「イベント内容」から、「イベントを見る」を押してご覧ください。

特設サイト：<https://life.miele.co.jp/lp/mec-hibiya/>

※マカロン調理デモンストレーションはご予約不要です。

※応募多数の場合は抽選の上、当選者の方へご案内メールをお送りいたします。

※詳細の応募規定、注意事項に関しては上記の特設サイトをご確認ください。

■製品説明ミニツアー

3月17日(金)～19日(日)のオープンイベント期間中、Mieleのあるサステナブルな暮らしの魅力を体験できるミニツアーを実施します。ランドリー製品、食器洗い機、調理機器、掃除機と全製品ラインナップの特徴をご紹介します。(約35分)

予約不要で自由にご参加いただけます。Mieleのある暮らしを体験してみませんか。

【実施日・開催時間】

3/17(金)：11:00～ / 16:30～

3/18(土)：11:00～ / 13:00～ / 16:00～

3/19(日)：11:00～ / 13:00～ / 16:00～

【定員】7名まで

Miele Experience Center 日比谷オープン記念キャンペーン

日比谷店のオープンを記念して、Miele直営店全店では3月16日(木)～5月7日(日)まで食器洗い機・ランドリー製品を対象としたキャンペーンを実施。さらに日比谷店限定で、本キャンペーンを3月1日(水)～15日(水)まで先行予約をいただいた皆さまにはもれなく追加特典もご用意しております。

詳細は下記グランドオープン特設サイトのキャンペーン情報からご確認ください。

特設サイト：<https://life.miele.co.jp/lp/mec-hibiya/cpl/>

－ 本件に関するお問い合わせ －

『Miele Experience Center 日比谷グランドオープン』PR事務局（株式会社マテリアル）

TEL：03-5459-5490 / FAX：03-5459-5491 / E-mail：miele_pr@materialpr.jp

担当：中島（070-7522-1093） / 澤村（070-7522-1088）

Miele Experience Center 日比谷 施設概要

- 名称 : Miele Experience Center 日比谷
(ミーレ・エクスペリエンス・センター 日比谷)
- 住所 : 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-5-2
東宝日比谷プロムナードビル1F
- 営業時間 : 11:00~20:00
- 定休日 : 無し
- ミーレ・ジャパン公式サイト : www.miele.co.jp
- 特設サイト : <https://life.miele.co.jp/lp/mec-hibiya/>
- 展示・販売製品 :

ビルトイン調理機器 (オープン、IH・電気クッキングヒーター、ほか)、
ビルトインコーヒーマシン、ビルトイン食器洗い機、ランドリー機器 (洗濯機、衣類乾燥機、洗濯乾燥機)、掃除機、純正洗剤・アクセサリー



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。ドイツ国内の主要8箇所を含め計15箇所の製造工場では、厳格な製品テストを行い、長期使用を実現する高水準の品質を維持しています。

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。

【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、日常の食事で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「愛着がわく家族のような家電」をコンセプトにしています。MieleのDNAでもある「サステナビリティ」を理念とした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。

会社概要

- ミーレ・ジャパン株式会社 (Miele Japan Corp.)
- 本社所在地 : 〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル4階
- 代表取締役社長 : 富田 晶子
- 設立 : 1992 年 9 月
- URL : <https://www.miele.co.jp/>

画像素材ダウンロード 【URL】 bit.ly/3ZvLDWg 【PASS】 miele

※素材は上記URLよりダウンロードください。
報道目的以外にご使用されないようお願いいたします。

－ 本件に関するお問い合わせ －

『Miele Experience Center 日比谷グランドオープン』PR事務局 (株式会社マテリアル)

TEL : 03-5459-5490 / FAX : 03-5459-5491 / E-mail : miele_pr@materialpr.jp

担当 : 中島 (070-7522-1093) / 澤村 (070-7522-1088)