

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」が本日オープン！

森星さん登壇！グランドオープンイベント開催

森星さんが考えるサステナビリティや古民家でのエピソードをトーク

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）に国内5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）」のグランドオープンを記念して、オープン記念セレモニーを開催いたしました。

当日は普段からサステナブルな活動を積極的に行っているモデルの森星さんをお招きしたテープカットを実施。その後のトークセッションでは、人気料理家の谷尻直子さんにも登壇いただき、食とサステナビリティをテーマに、森さんが思い描く理想の暮らし方などについて語っていただきました。



ライフスタイルモデルとして“サステナブル”な暮らしを提案
森星さんが考えるサステナビリティや古民家でのエピソードをトーク

はじめに、サステナビリティに興味を持ったきっかけについて伺うと、「きっかけは1つに絞り込めないんですが、ファッションモデルの仕事を通して、世界の手仕事と触れ合うことができたことで、長く愛するものの価値や豊かさを知り、サステナブルな暮らしに興味をもつようになりました。」とコメント。また、森さんがファッションや家電を選ぶ際に重視している内容を伺うと「わたしがいつも立ち戻る原点として、祖母がものづくりをしていく中で、大事にしていた『世代を超えて受け継がれていくような長く愛せるもの』という教訓に沿っている商品かどうかというところを意識しています」とコメントしました。

また、築約150年の古民家を購入されたきっかけについては「都会の中でできる“循環”の形をライフスタイルモデルとして発信することが自分の中で楽しみにもなっています。ファッションモデルという概念も広がり、暮らしをシェアしていく中で、自分の暮らしからもっと学びたい・自分なりの正解を見つけたいという思いになりました。何度も古民家に足を運んで、ここでモデルとして美しい暮らしを発信したいと思い、覚悟を決めて購入に至りました。」とコメント。

リノベーションの状況について伺うと、「廃材を得意とする会社と一緒にデザインを考えていますが、本当に大変で、日本のサグラダファミリアみたいです（笑）」と話しました。古民家では、Miele製品のランドリーの導入を検討しているという森さん。「Miele製品のランドリーは昔に使用していて、恋しくなって店舗に行きました。機能面でもすごく使いやすい上に、長期使用ができるという考え方にも共感しています。」とMiele製品の魅力についても語っていただきました。

テープカットセレモニーの後には、ミーレ・ジャパン株式会社代表取締役社長 富田晶子よりご挨拶。Miele ブランドについてや、「Miele Experience Center 日比谷」が「食」にこだわった店舗となった背景、今後の展望をご説明しました。富田氏は、「今と昔が融合する不易流行な街、日比谷と革新的な機能やデザインを生み出してきたMieleの哲学と歴史に非常に親和性を感じています。」と日比谷店への期待を語りました。また、昨今のビルトイン家電需要の変化についても言及し、「日本に上陸して30周年を迎えたMieleはこの10年の売り上げにおける年平均成長率は2桁を達成しています。無駄がなく効率的に空間を使えるなど日本市場との親和性が高いビルトイン家電への需要が高まっています。」と日本市場におけるビルトイン家電の親和性に関しても語りました。



Miele製品のさらなる魅力に驚き！森星さん×谷尻直子さんクロストーク

森星さんと、料理家の谷尻直子さんのクロストークでは、「Miele Experience Center 日比谷」と、お2人の共通点でもある【食】と【サステナビリティ】についてお話いただきました。

森星さんと谷尻直子さんへ『料理をする際のサステナブルな心がけ』について質問すると、森さんは「玉ねぎの皮など食べられないと思い込んでいた部位も含めて食材の全てをいただくという調理を意識しています。」と回答。谷尻さんは「食材の気持ちになりきって、素材の旨味を活かす調理法を意識しています。」と料理家ならではの『食に関するサステナビリティ』を語っていただきました。

続いて、Mieleユーザーである谷尻さんに、愛用するMieleのオーブンで一番のお気に入りポイントを伺うと、谷尻さんは、「長年の使用で愛着が湧き、Miele製品を擬人化してしまうほどです。特に朝食のトーストなどとてもシンプルなシーンから、チキンのローストなど、大勢の方に料理を振る舞うときにも大活躍してくれます！」とコメント。森さんは、「今日のお話を聞いて、温める力が弱いと思っていた電気オーブンへの固定概念がひっくり返りました！」と驚きの表情を見せました。

また、グランドオープン記念して、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が実現。料理長自らが考案し、Mieleのオーブンで料理された「サーモンの低温調理」を試食された森さんは、「料理の色合いが春らしさを感じさせてくれ、とても美しいです。」と料理の見た目も絶賛。さらに料理をいただくと「サーモンの食感と凝縮された旨味に感動しました。」とMiele製品と料理の魅力に感動された様子でした。

今日の登壇で、Miele製品の魅力をさらに感じていただいた森さんは「以前も使用していましたが、こんなに機能性も高く、20年間という長い間使用できると思うと、改めて良い製品だと感じました！」とコメントをしました。



－ 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）

森星さんのサステナビリティの原点は「祖母から受け継いだバッグ」

代表質問で、改めてMieleの印象について伺うと、森さんは「長く愛されているブランドということはもちろんですが、ものづくりに向き合い続けながら、20年、30年先を見据えた本物を追求しているブランドというイメージです。」とコメントしました。

また、森さんに、今までで一番長く使っているアイテムについて伺うと、「自分で購入したものだと、中高生の時に購入したブーツです。クリーニングをしながら長く使っています。プレゼントなどを含めると祖母から受け継いだバッグです。」と回答。特に祖母からもらったバッグは「プライスレスな大切なもの」と笑顔でお話しいただきました。

最後に、新年度が始まるということで、何か新しくチャレンジしたいことを伺うと「ゴルフ」と回答。学生ぶりに、ゴルフを行い、想像以上に上手にできたことに驚いたとエピソードを披露。学生時代にゴルフ部に所属していた森さんは、当時はファッション雑誌に夢中で「もっとちゃんと練習しておけばよかった。」と微笑ましい一面を明かしてくれました。



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。

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/cp/>

ゲストプロフィール



森星（もりひかり）

1992年生まれ。東京都出身。モデルとして国内外で活躍し、途上国の女子を支援する公益財団法人プラン・インターナショナル・ジャパンのアンバサダーを務める。創業者の一人としてCDを務めるtefutefuでは、日本的ウェルビーイングを促進すべく、伝統や文化を尊重しつつ現代に馴染む形に再編集して世界に発信。2022年にはブルガリアアウローラアワード及びフィガロジャポンBWAアワードをそれぞれ受賞。



谷尻直子（たにじりなおこ） / 料理家

料理家。

「現代の日本の母の料理」をコンセプトとしたレストラン「HITOTEMA」主宰。6年間のベジタリアン経験や8人大家族で生活してきた経験を生かしてお酒に合いつつカラダの事を考えた食の提案を行う。自然食品、スパイス、薬膳を積極的に取り入れた2冊目となる著書「HITOTEMAのひとてま 第二幕」が6月17日主婦の友社より刊行。レシピ開発や撮影ディレクションなどで活動。

実施概要

■日時：3月16日（木）11:00～12:30

■場所：Miele Experience Center 日比谷

（〒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）

■ゲスト：森星さん、料理家 谷尻直子さん

■登壇者：東宝株式会社 常務執行役員 不動産本部長 瀬田 一彦氏

株式会社竹中工務店 常務執行役員 関谷 哲也氏

ミーレ・ジャパン株式会社 代表取締役社長 富田 晶子

Miele Experience Center 日比谷 ストアマネージャー 臼井 さつき

■内容：テープカットセレモニー / 主催者挨拶 / トークセッション / フォトセッション

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
- 交通アクセス : 東京メトロ日比谷線・千代田線「日比谷」駅 A5出口直結
- 営業時間 : 11:00～20:00
(※19日までのオープンイベント期間中は19時までの営業となります。)
- 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をお選びいただけると幸いです。

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/>

<オフィシャル素材ダウンロードURL> 共通PASS : miele

- オフィシャル画像 : <https://bit.ly/3YFQvHw>
- オフィシャル映像 : <https://bit.ly/3ypkpoO>
- 店舗・製品画像 : <https://bit.ly/3yqlKf1>

※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。