

プレスリリース

(※ドイツにて2025年9月3日に配信されたプレスリリースの和訳版となります)

IFA 2025：Miele、調理の新時代の到来を告げるMiele初のアウトドアキッチン「Dreams」、インテリジェント調理システム「M Sense」、世界初公開のスチームドロワーを出展



- ▶ モジュール式アウトドアキッチン「Dreams」により屋外でもプレミアムな調理体験が可能に
- ▶ インテリジェント調理器具「M Sense」なら焦げ付きなし、吹きこぼれなし
- ▶ さらに広がる楽しみ：ドロワーでスチーム調理が可能に
- ▶ デジタル化、AI、サステナビリティにより優れた利便性と資源効率を実現

ドイツ・ギュータースロー／ベルリン発、2025年9月3日 – Mieleはベルリンで開催されるIFA 2025において、「Miele now also Outdoors」（これからはアウトドアもMiele）をキャッチフレーズに掲げ、モジュール式アウトドアキッチン「Dreams」、インテリジェント調理システム「M Sense」、スチームドロワーなどの数々の製品を初公開します。これらのイノベーションは、屋内から屋外まで、コネクテッドで便利、そして楽しい調理ソリューションによってMieleのポートフォリオを拡大し、調理の新時代の到来を告げるものです。

デジタル化や長寿命化などの世界的なトレンドだけでなく、カスタマイズされたソリューションや合理化されたソリューションへのニーズの高まりも、多くの人々の日常生活を形作っています。

「世界がますます複雑化する中、お客様は日常生活をシンプルにし、特別な瞬間を生み出す、信頼できるイノベーションを求めています。これこそがまさに、MieleがIFAで発表する新製品はまさにそれを実現するものです。また、弊社が推進するCooking Innovation Initiativeの中核を成すものでもあり、品質、デザイン、イノベーション、持続可能性における最高水準を具現化しています。こうして私たちは、調理の新時代を切り開いています」と、Mieleの共同経営者兼代表取締役であるDr.ラインハルト・ツィンカン（Reinhard Zinkann）は述べています。

Miele初のアウトドアキッチン「Dreams」はプレミアムな調理体験を屋外で提供

Mieleは、新しい「アウトドア・クッキング」製品カテゴリーの下、成長著しい市場に参入し、ビジネスモデルを効果的に拡大しています。マーケティングおよびセールス担当取締役であるDr.アクセル・クニール（Axel Kniehl）は、次のように述べています。「今、アウトドアライフスタイルを楽しむ人が世界中でますます増えています。



Dreamsにより、Mieleならではの特別な調

理体験を初めて屋外で実現します。このモジュール式アウトドアキッチンはカスタマイズが可能で、ミニマリストティックなデザイン、インテリジェントテクノロジー、Mieleのプレミアム基準を融合しています。お客様は、屋内外を問わず、信頼のMiele品質のもと、ご家族やご友人との特別な時間と素晴らしい仕上がりを楽しんでいただけるようになります。Dreamsはアウトドア調理の新基準となるものです」

モジュール式アウトドアキッチン「Dreams」は、複数のガスバーベキューグリルからコンロ、シンク、屋外冷蔵庫まで、個別に組み合わせ可能な多数のモジュールに加え、完全に調和した 60 以上のアクセサリで構成されています。注目の機能の 1 つは、温度を自動調節して料理全体を個別に焼き上げるインテリジェントなガスバーベキューグリル「Fire Pro IQ」です。これにより、常に監視していなくても完璧な仕上がりが得られ、ゲストや家族と過ごす時間が増えます。操作は、

一体型ディスプレイまたは Miele アプリ*から簡単に行えます。AutoClean モードでは、バーベキューグリルが自動洗浄されます。

・関連プレスリリース（英語） [Press release No. 069/2025](#)

インテリジェント調理器具「M Sense」：焦げ付きなし、吹きこぼれなし

M Sense なら、パスタのゆで汁を吹きこぼしたり、ステーキを焦がしたりといったトラブルは過去の話です。Miele は、IFA において、タッチコントロールと最大 3 つの温度センサーを搭載したインテリジェント調理器具を発表します。KM 8000 世代の新しい IH クッキングヒーターと組み合わせることで、調理パワーを自動調整して正確な仕上がりとストレスのない調理を実現するシステムが誕生しました（複数の特許を取得済み）。



Miele は、インテリジェント調理器具の新時代を切り開いています。鍋やフライパンが調理状態を伝え、クッキングヒーターはそれに応じてパワーを調整します。この技術は調理器具本体によって制御されます。

「M Sense は、調理の楽しさをさらに広げることをお約束します。焦げ付きも、吹きこぼれもありませんので、本当に大切なことに使える時間が増えます。インテリジェントセンサーと直感的な操作により、調理をより簡単に、より安全に、よりスマートにすることができます」と、Miele の共同経営者兼代表取締役である Dr.マルクス・ミーレ（Markus Miele）は説明します。

・関連プレスリリース（英語） [Press release No. 068/2025](#)

スチームドロワー：ベーキング、再加熱、およびスチーム調理調理をコンパクトに1台で

Miele は、IFA において、最高レベルの調理体験によってキッチンプランニングの新たな可能性を切り拓く、空間を創造するスチームドロワーを世界初公開します。ミニマリストティックなデザインとわずか 14 cm の高さにより、都会のリビング環境からオープンキッチンまで、あらゆるニーズに適応します。電子レンジ機能付オーブンと組み合わせることで、ベーキング、再加熱、スチ

ーム調理機能をコンパクトに一体化したユニークな 3-in-1 ソリューションが実現します。DualSteam テクノロジーと 100 種類以上の自動プログラムの搭載により、野菜、真空調理、あるいは加熱や解凍などの日常的な調理を簡単に行えます。容量は最大 4 人分まで対応。また、軽くタッチするだけで開くドアや Miele アプリ*との連携など、細部にまで便利機能を搭載しており、簡単にお使いいただけます。



Dr.ツインカンは次のように述べています。「この新しいスチームドロワーは、限られたスペースのキッチン向けの多機能ソリューションへの需要の高まりに応えるものです。（高さ 45cm の）コンパクトオープンと組み合わせることで、2 つの独立した調理庫内でフルコースメニューを定評ある Miele クオリティで調理できます」

・関連プレスリリース（英語）[Press release no. 067/2025](#)

IFAにおけるその他のハイライトとイノベーション

Miele は、7 月の IFA キックオフにおいて、AmbientLight を備え、雰囲気のあるアクセントを生み出す新しいダウンドラフト型排気装置や、利便性とデザインの新たな基準となる大型冷蔵庫「MasterCool」など、いくつかの新製品を発表しました。フロアケア分野では、Aqua Twister フロアノズルにより、標準的な掃除機から水拭き掃除機に瞬時に切り替えることができる Triflex HX3 Plus Aqua コードレススティック掃除機を発表しました。1 台に 2 つの機能を搭載したことで、普段のお掃除がはるかに楽になり、最大限の柔軟性が得られます。

・関連プレスリリース [Miele、IFA キックオフに登壇：“Imagine the Future” – 家での利便性を向上させる革新的なソリューション](#)

デジタル化、AI、その他のスマート機能により利便性と安全性が向上

デジタル化と AI は、家庭における利便性と効率の向上を促進する重要な要素であり、Miele はこの進歩をキッチンにも取り入れています。新しい MasterCool 冷蔵庫に搭載された「FoodView」機能は、冷蔵庫の中をいつでも確認できるようにします。最後にドアを閉めたときに複数の庫内画像が撮影され、Miele アプリ*を通じて提供されます。これにより、計画的な買い物もとっさの買い物も容易になると同時に、食品ロスを防ぐこともできます。

オープンでは AI を重点的に活用しています。Smart Food ID は、50 種類の料理を自動的に認識し、設定を調整しながら調理プロセスを引き継ぎ、特に時間がない時でも完璧な仕上がりを実現します。

これらのイノベーションは、あらゆる家電製品やサービスをつなぐ中心的な要素として機能する Miele アプリの追加のスマート機能によって補完されます。例えば、CookAssist は調理手順に沿ってガイドする機能で、新しいインテリジェント調理器具「M Sense」やガスバーベキューグリル「Fire Pro IQ」にもまもなく搭載される予定です。消費ダッシュボードは、透明性のある消費量データを提供する機能で、洗濯機や食器洗い機の資源効率の高いプログラムを意識的に使用するのに役立ちます。定期的なソフトウェアアップデートにより機能の幅が広がり、家電製品が日常生活のニーズに合わせて継続的に進化し続けます。

Mieleは製品ラインナップから循環型展示会ブースに至るまでサステナビリティを実現

Mieleは、新しいEnergy Heroesにより、IFAにおいて持続可能なイノベーションへの明確なコミットメントを示しています。Mieleは、エネルギー効率クラスAに対し、洗濯機で40%、食器洗い機で10%優れたエネルギー効率を達成しています。そのため、エネルギーコストの面で明らかな優位性を実現する、最もエネルギー効率の高い製品ラインナップを展示します。

さらに、Miele は出展に当たって循環性に最大限に配慮しています。資源効率に優れたブースは再利用可能な材料で作られており、モジュール式の軽量設計は輸送コストと保管コストを 50%削減します。また、家電製品のラインアップを 150 種類に抑え、本質的要素に重点を置くことで、二酸化炭素排出量を大幅に削減しています。Miele の人事・コーポレート業務担当取締役であるレベッカ・シュタインハーゲ（Rebecca Steinhage）は、次のように述べています。「私たちは、エネルギー効率と長期使用から循環型ソリューションに至るまで、サステナビリティに対する包括的な理解を製品に反映させており、製品ラインナップに加え今年は再利用可能なモジュール式展示会ブースにも生かしています。こうした取り組みは、私たちのサステナビリティへのコミットメントを明確に示すものです」

Mieleクオリティ：25年保証の洗濯機モーター

Miele ブランドは、1899 年の創業以来、最高の品質と極めて長期の使用を誇る製品の製造に注力してきました。洗濯機の場合、市場投入前に最長 20 年の使用に相当する製品テストを実施してい

ます。Miele は、品質への明確なコミットメントとして、洗濯機および乾燥機用モーターについて 25 年保証を提供する「Miele Motor Guarantee」を、2025 年 10 月 1 日よりドイツ国内を対象に導入します。他の国も順次導入する予定です。

*これは、Miele & Cie. KG が提供する別のデジタルサービスです。機能の範囲は、モデルや国によって異なる場合があります。Miele アプリ内の Miele デジタル製品およびサービスに関する利用規約および個人情報保護方針に同意する必要があります。Miele は、デジタルサービスの内容を予告なく変更または提供を中止する権利を有します。

※当プレスリリースに掲載の全製品について、日本での発売は未定です。

【Mieleについて】Miele（ミーレ）は、125年以上にわたり、品質、革新性、時代を超えたエレガンスにおける「Immer Besser（常により良いものを）」のブランドプロミスを掲げてきました。創業は1899年で、現在は世界中で事業を展開するプレミアム家電メーカーとして、先駆的なコネクテッドホームソリューションでお客様に刺激を与えています。また、ホテルや介護施設などの業務用機器、システム、サービスのほか、医療テクノロジーも提供しています。さらに、耐久性と省エネ性に優れた家電製品により、お客様のサステナブルな暮らしを可能な限りサポートしています。弊社は、創業家であるミーレ家とツィンカン家がオーナーです。2024事業年度は、従業員数約2万3,500人で50億4,000万ユーロの売上高を計上しました。グローバルネットワークは、19の生産工場と約50のサービス会社・販売会社で構成されています（2025年2月時点）。

本社はノルトライン=ヴェストファーレン州ギュータースローにあります。

本記事には4枚の写真が付いています



写真1：左より、Dr.マルクス・ミーレ、Dr.ラインハルト・ツィンカン（共同経営者兼代表取締役）、Dr.アクセル・クニール（マーケティング・セールス担当取締役）が、本日行われたIFAプレスカンファレンスにおいて

Mieleの新製品を発表しました。以下のハイライト：新しいアウトドアキッチン「Dreams」は、Mieleならではの信頼できるプレミアムな体験を屋外で実現します。（写真

提供：Miele）



写真2：Fire Pro IQは、調理室とグリルグレートに搭載された5つのセンサーにより、他のどのバーベキューグリルよりも正確に温度を調整します。さらに便利な機能として、Mieleアプリで自動プログラムを選択し、Fire Pro IQに送信するだけで、調理手順に沿ってガイドされ、完璧な調理結果が得られます。（写真提供：Miele）



写真3：焦げ付きなし、吹きこぼれなしのため、他のことに使える時間が増えます。Miele KM 8000 IHクッキングヒーターとインテリジェント調理器具「M Sense」からなる新しい調理システムは、温度を測定しながら、パワーを独立して調整するため便利です。（写真提供：Miele）



写真4：世界初公開：Mieleの新しいスチームドロワーは、ベーキング、再加熱、およびスチーム調理機能をコンパクトに一体化した3-in-1ソリューションです。独立したスチーム調理容器が2つ付属し、異なる食材を同時に調理できます。（写真提供：Miele）

記事および写真のダウンロード: www.miele-press.com

Follow us on:

