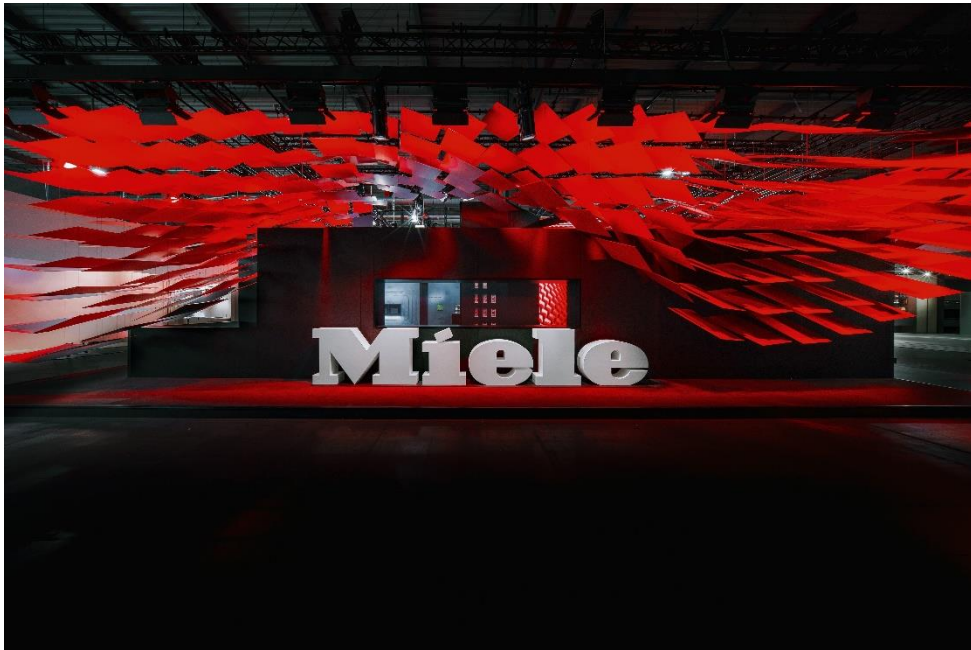


※ドイツ本国がミラノの EuroCucina にて 2026/4/21 に配信したプレスリリースの和訳版となります。
No.036/2026

Miele、ミラノデザインウィーク2026で最新コンセプト 「Designed to Move with You」を発表



- ▶ 「Designed to Move with You」は、キッチンを日常生活のリズムに調和してレスポンスが高くつながりのあるリビングスペースとして再定義
- ▶ MieleはEuroCucinaおよびミラノのMiele Experience Centerでコンセプトを発表
- ▶ KM 8000 IHクッキングヒーター(M Senseクックウェア対応)、CulinaryCoach、スチームドローワーなど、最新の製品イノベーションにより、このコンセプトを実生活に応用
- ▶ コンパクトなスペース向けキッチンデザインスタディ「Miele Compact Living: Kitchen Unit powered by Hettich」をミラノのMiele Experience Centerで初公開

グュータースロー/ミラノ、2026年4月21日ーキッチンはや固定された場所ではありません。適応し、反応し、学習します。「Designed to Move with You」というコンセプトのもと、Mieleは、変化する日々のライフスタイルや限られた空間、そして直感的なテクノロジーによって形づくられ、使う人とともに動き、寄り添うキッチンというビジョンを提示しています。このコンセプトは、ミラノ・デザインウィーク2026において、EuroCucina およびミラノのブレラ・デザイン地区の新たにリニューアルオープンした Miele Experience Center で体感できます。

EuroCucina において Miele は、来場者を「Designed to Move with You」というフィロソフィーを体感できる没入型空間へと誘います。Miele ブースは従来の製品展示という枠を超え、空間そのものを体験する場として設計されています。開放感があり、流れるようにつながる空間構成を通して、キッチンが直感的でダイナミックなエコシステムの一部として、日常の暮らしに自然に溶け込む様子を示しています。ミニマルな建築デザイン、緻密に演出されたライティング、大型デジタルサーフェスにより、フィジカルとデジタルが融合する世界観を演出。単体で展示されるのではなく、生活シーンの中に組み込まれた家電が、デザインと機能性の融合をリアルに伝えます。

昨年末の発表を経て、**KM 8000 シリーズの IH クッキングヒーター**とそれに対応する **M Sense クックウェア**が、今月より市場に投入されます。EuroCucina では、Miele が新たな調理の次元を紹介します。内蔵センサーを備えたインテリジェントなクックウェアが火力を自動制御することで、焦げることも、吹きこぼれることもありません。調理はより正確になり、手動での操作も最小限で済むようになります。



Miele は、Miele アプリ内に新しい **AI 搭載アシスタント “CulinaryCoach”**を導入します。このアシスタントはユーザー1人ひとりに合わせた提案を行い、調理に関する質問に答えるとともに、最適な設定を対応する機器へ直接反映します。CulinaryCoach は、好みや調理経験のレベル、日々の生活リズムを考慮しながら、リアルタイムでユーザーをガイド。これにより、調理はより直感的で柔軟、そしてパーソナルな体験へと進化します。キッチンは考え、学び、進化し続けるシステムとして変貌するのです。



健康志向で多彩な調理ニーズ、そして都市部におけるコンパクトな居住空間への需要に応えるため、Miele の新しい**スチームドロワー**は、プロフェッショナルレベルのスチーム調理をコンパクトで人間工学的なデザインに融合させています。高さ 45cm の電子レンジ機能付オープンと組み合わせることでベーキング、あたため、スチーム調理を組み合わせた **3-in-1 ソリューション**を、キッチンの高さ 60cm のスペースで初めて実現します。2027 年 3 月より発売予定。



Miele の EuroCucina での体験は、換気が建築コンセプトの一部となることも示しています。Miele の最新の**クッキングヒーター一体型換気システム**は、マットブラック仕上げを含むコンパクトな 60cm 幅でも新たに展開。さらに、新しいガラスパネルフードはキャビネットにほぼ見えない形で組み込まれ、必要なときだけ現れ、調理時の蒸気から周囲の家具を保護します。これらのソリューションにより、高い換気性能と、より自由度の高いキッチンデザインが両立されます。



Outdoor Cooking では、Miele は「Designed to Move with You」というフィロソフィーを屋外空間へ広げる**モジュール式アウトドアキッチンコンセプト**を導入します。その核となるのは、コンパクトな環境からフル装備のアウトドアキッチンまで、さまざまな空間やニーズ、ライフスタイルに適應するモジュールシステムです。モジュールやアクセサリは自由に組み合わせたり、配置を変えたり、拡張したりでき、ユーザーの成長や変化にあわせてキッチンそのものが進歩します。**Outdoor Cooking** は、移動し、適應し、環境の変化に應えることのできるキッチンという、今回の展示の重要なテーマを体現しています。



さらなる製品ハイライトとしては、オーブン清掃の新しいアプローチである **HydroClean**、よりやわらかなデザイントーンを演出する Miele の最新カラーである **Pearl Beige**(パールベージュ)、**小型から大型まで幅広い冷蔵ニーズに対応したソリューション**や**資源効率に優れた食器洗い機**が製品プレゼンテーションを完成させています。

料理のハイライト:ミシュラン星付きシェフがステージに登場します

Miele は厳選された料理プログラムを通じて、最新のイノベーションを実際の料理シーンで紹介いたします。初日には、イタリアのミシュラン星付きシェフ、Fabio Pisani(ファビオ・ピサーニ)がライブクッキングショーでステージに登場します。週の後半には、同じくミシュラン星付きシェフの Norbert Niederkofler(ノルベルト・ニーダーコフラー)がステージを引継ぎ、食材、テクニッ

ク、テクノロジーがどのように融合するか、そして Miele の製品がより本質的で集中した調理スタイルを支える様子を紹介します。

ミラノの Miele Experience Center：コンセプトから実体験へ

ミラノデザインウィークにあわせて、Miele はブレラ・デザイン地区にある Experience Center をリニューアルオープンします。改装された空間は、単なるショールームにとどまらず、Miele ブランドの世界観を体現するダイナミックなリビングスペースとして、全面的に再設計されています。来場者は、実際の暮らしの状況を反映したさまざまな環境を移動しながら、キッチンが現代のライフスタイルにどのように溶け込んでいるかを体験できます。

ミラノ・デザインウィーク期間中、MEC（ミーレ・エクスペリエンス・センター）で特に注目される展示のひとつが、「**Miele Compact Living：Kitchen Unit**

powered by Hettich」です。居住空間がますます限られる中、キッチンは調理・収納・リビング機能を 1 つのコンパクトなユニットに統合した多機能システムへと進化しています。この新しいコンセプトでは、空間を分けるのではなく、機能が相互に連動し、間取りに合わせて合わせるのではなく、日常の暮らしに寄り添って適応するキッチンをご提案します。朝はワークスペース、昼は調理台、夜は人が集う場へ——シーンに応じて使い方が変わるユニットです。



ミラノデザインウィーク期間中、ミラノの Miele Experience Center ではパスティッチェリアのスイーツやコーヒーのスペシャルティ、そして Miele のデザインとテクノロジーを間近で体験できるインタラクティブなプログラムを提供し、来場者をお迎えします。

Miele の EuroCucina のプレスキット全文(英語版)はこちらでご覧いただけます：

[EuroCucina 2026](#)。

※当プレスリリースに掲載の製品、アプリ機能、カラーについて、日本での発売・導入は未定です。

Mieleについて: 1899年の創業以来、Miele(ミーレ)は「Immer Besser (常により良いものを)」というブランドプロミスのもと、品質・革新性・時代を超えたエレガンスを追求し続けてきました。プレミアム家電ブランドとしてグローバルに展開するMieleは、コネクテッドホームのための先進的なソリューションで世界中の顧客を魅了しています。また、Mieleは家庭用機器にとどまらず、ホテルや介護施設、医療分野など、業務向けの機

器、システム、サービスも提供しています。耐久性と省エネルギー性能に優れた製品を通じて、お客様の日々の暮らしをできる限り持続可能なものにすることに貢献しています。Mieleは創業家であるMiele家とZinkann(ツインカン)家の所有によるファミリーカンパニーです。2025年度の売上高は51億6,000万ユーロ、従業員数は約23,000人。2026年3月現在、世界19カ所の生産拠点と49の販売・サービス子会社からなるグローバルネットワークを展開しています。本社は、ドイツ・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。

当プレスリリースには8枚の写真が付いています



photo 1: ミラノデザインウィーク2026にて、Mieleの展示ブースは「Designed to Move with You」コンセプトを体現し、ユーザーの日常のルーティンに寄り添いながら柔軟に適應する、開放的でダイナミックな生活空間として展開されます。フィジカルとデジタルの要素をシームレスにつなぎ、一体感のある体験を創出しています。(photo: Miele)



photo 2: スマートでスタイリッシュ、そして自由自在：新しいKM 8000シリーズのクッキングヒーターは最大限の自由度とゆとりのある調理スペースを提供します。KM 8000のIHクッキングヒーターと最大3つの温度センサーを搭載したM Senseクックウェアから成るインテリジェントなシステムが、温度と火力を自動で制御。焦げつきや吹きこぼれを防ぎ、快適で失敗のない調理を実現します。(photo: Miele)



photo 3: 新しいMieleのスチームドローワーは、高さ60cmのスペースに、高さ45cmの電子レンジ機能付オープンと組み合わせることで、ベーキング、あたため、スチーム調理をこなす省スペースの3in-1ソリューションを実現。。2つの独立したスチーム調理用コンテナを備え、異なる食材を同時に調理することが可能です。ドイツでは2027年3月発売予定。(photo: Miele)



photo 4: 『Miele Compact Living: Kitchen Unit powered by Hettich』により、Mieleは、限られた空間でも高度な機能性と柔軟性を実現するキッチンソリューションのデザインスタディを提案します。家電と可変性の高い家具システムを組み合わせることで、性能やデザインを損なうことなく、効率的な都市型ライフスタイルへの高まるニーズに応えます。(photo: Miele)



photo 5: 一体型換気システムを備えた60cm幅のKMDA 5649クッキングヒーターは、調理中に発生する蒸気を調理面から直接吸引することで、別途レンジフードを設置する必要がありません。これにより、視界を遮る要素のない、落ち着いた開放感のあるキッチンデザインを実現します。(photo: Miele)



photo 6: 一体型ガラスパネルフードDAG 2950は、閉じている状態ではウォールキャビネット内に収まり、ほとんど存在を感じさせないデザインです。調理中にはパネルが跳ね上がり、直接操作が可能になると同時に、立ち上る蒸気からキャビネット本体を保護する役割も果たします。(photo: Miele)



photo 7: CulinaryCoachを用いて、MieleはAI搭載のアシスタントを提示します。リアルタイムでパーソナライズされた調理ガイダンスを提供し、ユーザーと家電をシームレスにつなぐことで、日常の料理をより直感的かつ柔軟にします。(photo: Miele)



photo 8: Outdoor Cookingでは、さまざまな空間やニーズ、ライフスタイルに合わせて自由に組み合わせ可能なモジュールとアクセサリを備えた、モジュール式アウトドアキッチンシステムを紹介します。(photo: Miele)