

6月21日は冷蔵庫の日

梅雨・猛暑シーズンの食品ロス対策に Miele 冷蔵庫・冷凍庫の鮮度保持能力を検証



特設サイト：<https://life.miele.co.jp/lp/cooling/>

6月21日は「冷蔵庫の日」というのはご存じでしょうか。この記念日は、夏至の日にあたる6月21日に合わせて、1985年に一般社団法人 日本電機工業会によって制定されました。梅雨から夏にかけては、食品の衛生管理が特に重要で冷蔵庫・冷凍庫が活躍する季節です。こうした中、Mieleでは「日々の食材管理」に着目し、冷蔵庫の鮮度保持機能による野菜の鮮度や、冷凍ステーキ肉を自然解凍した際の品質を検証しました。本ニュースレターでは、鮮度やおいしさを長くキープできた実証結果とともに、Mieleの冷蔵庫・冷凍庫に搭載された機能や特長をご紹介します。

検証①：Miele 冷蔵庫の「鮮度保持機能」で野菜の鮮度を10日以上保持！

Mieleの冷蔵庫は、鮮度保持機能「PerfectFresh Active」「DailyFresh」*1を搭載。温度や湿度を調節し、常に最適な冷蔵環境をキープします。野菜のみずみずしさとシャキシャキ感が長持ちするため、食材を無駄にすることなく、いつでもフレッシュな野菜を楽しめます*2。

*1 機種により搭載している鮮度保持機能は異なります。

*2 食品の種類や保存前の状態、外気の温度などによって効果は異なります。

《Miele 主な冷蔵機能》



▼PerfectFresh Active

ドアを開ける時と、90分ごとに引き出し内に細かいミストを噴射し、最適な温度・湿度環境を実現。食品にモイスターの層がやさしく作られ、引き出し内の食品の量に関わらず常に引き出し内の湿度が最適に保たれ、食品の鮮度を最大5倍*長く保ちます。



▼DailyFresh

引き出しの調整可能な開口部により、湿度が効率的に維持されます。これにより、果物や野菜を最大2倍*長く新鮮に保ちます。

*鮮度保持機能（PerfectFresh Active または DailyFresh）を搭載していない冷蔵庫の引き出しに保存した場合との比較



▼DynaCool（冷凍冷蔵庫、冷蔵庫の全モデルに搭載）

冷気を庫内にまんべんなく循環させ、冷蔵庫内の温度ムラを防ぎます。どの高さの棚でも同じ保存環境を保ち、食品を適切に冷蔵保存できます。

《検証概要・結果》

今回、Miele が実施した比較実験では、鮮度保持機能「PerfectFresh Active」と「DailyFresh」、鮮度保持機能なしの環境でチンゲンサイを 11 日間冷蔵保管し、その状態を比較しました。その結果、**鮮度保持機能のある環境で保管したチンゲンサイは、11 日経過後もシャキッとしたみずみずしい状態を維持**。一方、鮮度保持機能のない環境で保管したものは、大きくしおれる結果となりました。

・ PerfectFresh Active 搭載



・ DailyFresh 搭載



・ 鮮度保持機能なし



《主な製品》



ビルトイン冷凍冷蔵庫 KFNS 7795 D
(PerfectFresh Active 搭載)



フリースタンディング冷凍冷蔵庫 KFN 4776 ED
(DailyFresh 搭載)

ラインアップ・詳細は [こちら](#)

検証②：Miele 冷凍庫の急速冷凍・DuplexCool で 11 日間冷凍後もドリップ・冷凍焼けなし。 Miele 冷凍庫が美味しさをキープ！

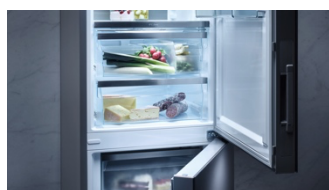
Miele なら「お肉やお魚を解凍したらドリップが出た」「冷凍焼けしていて味が落ちた」という悩みにも対応。急速冷凍することで旨みや栄養分の流出を抑え、おいしさそのままに冷凍保存できます。独自の冷却システムや冷気が逃げにくい設計で、鮮度を長期間キープします。

《Miele 冷凍庫の特長》



▼急速冷凍で旨みを逃さない

Miele の冷凍庫は食品を速く冷凍させ、設定された低温で安定して保持。これにより、肉の酸化や酵素反応を抑えます。また、変色や質感の変化を引き起こす部分的な解凍や再凍結も防ぐことができます。



▼DuplexCool

冷蔵室と冷凍室の空気回路はそれぞれ独立しており、冷蔵室と冷凍室の間で空気が交換されることはありません。これにより冷蔵室の食品のにおいが冷凍品に移ることとはなく、また、冷蔵室のドア開閉による温度上昇に影響されず最適な湿度と湿度が保たれるため、冷凍した食材が乾燥しにくく、色や品質が保持されます。

ラインアップ・詳細は [こちら](#)

《検証概要・結果》

今回の検証では、ステーキ肉を 11 日間冷凍保存し、室温で自然解凍しました。その結果、**見た目もほぼ変わらず、ドリップも冷凍焼けもみられません**でした。

冷凍前・自然解凍後の比較（11 日間）

冷凍前



解凍後



Miele の冷蔵機器は、単なる食品保存家電ではなく、調理機器や食器洗い機とともに"食を中心とした空間"をトータルで提案する存在です。統一感のある美しいキッチン空間を実現すると同時に、高い食品保存性能も両立。日々の食生活をより豊かにサポートします。

「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、食材を理想的に冷蔵・冷凍保存したり、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、世界中で約 23,000 名 (2025 会計年度時) 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 19 箇所、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、オープン、スチームクッカーをはじめとする調理機器、冷蔵機器、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/>

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/>

ミーレ・ジャパン公式 LINE <https://life.miele.co.jp/line-pr/>

ミーレ・ジャパンニュースレター登録 : <https://life.miele.co.jp/nl-reg/>