

「2018 年 FTK テクノロジー・フォー・ザ・キッチン」概要

第7回目を数える「FTKー テクノロジー・フォー・ザ・キッチン」は「エウロクチャーナ」の並行イベントとしてミラノ・ロー見本市会場の第 9-11 パビリオン、13-15 パビリオンで開催されます。FTK は、革新的な製品、コンセプト、現在そして近い未来のビジョン、さらに保存・調理の新技术などが紹介される「キッチンの電気機器技術と換気フード」を概観するまたとない機会です。

14,300 m²の会場に 47 社が集合し(出展企業一覧は本文最後をご参照)、様々な革新技術と美観の研究成果、持続可能な効率性と「オーダーメイド」的ソリューション、を提案します。新しいプロジェクトが多様な形で紹介される一方で、一つ確実に言えることは、「未来のキッチン」はもはや現実のもので、「賢く、相互に連携した、統合的でカスタマイズされた」家電製品が実現しつつあるということです。

今日では、「賢い家電」が独立した形で直感を働かせて、時間の節約、省エネとなる多くの機能を使いこなすことができるようになってきました。「wifi 技術との統合」によって、よりよい成果をもたらすことを目的に、またそれぞれの家電を遠隔操作することを目的に、家電を遠隔機器とつなげてキッチンに人と器具との「対話」を実現した例もあります。

新しい **Bora Professional** は、「加熱台」と「換気システム」が相互にコミュニケーションを図るものです。それぞれの要素の研究の成果として、メーカーは「高知能の制御装置」で最大級の効率と快適さを実現する調理ユニットを実現しました。火加減の調整、様々な機能のプログラム、温度の指示や換気システムの制御まで、ありとあらゆる機能が革新的なオールインワンで統合されています。

Candy は「スマートさ」と「360 度の連結可能性」に焦点をあて、「世界初のフル連結オープン」を発表、また「wifi 技術を誰でも使えるまでに」広げています。**Watch & Tou** オープン

は、タッチスクリーンのディスプレイを扉に配置、簡単なタッチ操作での調理の管理を可能にしています。

Hoover は未来と知能を表現する **Smart Kitchen** を発表、IH 加熱器、換気フード、冷蔵庫、食洗機、洗濯乾燥機、が相互に対話する、キッチンのハブとしての独自の **Vision 2.0** オープンを提案します。これは洗練されたデザイン、全ての家電を制御できることの可能な会話型システムを取り入れた「タッチスクリーンでつながったオープン」システムです。

Miele が提案するのは「変動周波数の電磁波」によって実現した「穏やかな加熱、大容量の料理の加熱、均一な加熱、最速の加熱」を可能にする **Dialog Oven**。二つのセンサーを搭載、食品構造を基準として常時変動する電磁波で、加熱プロセスを変え、一つの料理に使われる様々な材料(従来はそれぞれの材料ごとに異なった加熱を要した)を同時に完璧に調理することが可能に。時間も従来の調理から最大 70%まで短縮。自動プログラムの搭載された専用アプリで、有名シェフの考案したレシピを作ることが可能に。

スマートに料理する、これが **Samsung** が保証するテーマ。 **SmartThings** アプリによってどこからでも家電制御が可能となりました。このアプリを使用することで、新しくなった **Dual Cook Flex** オープンでのレシピと新しい加熱方法を選び実践することが可能となりました。この「ダブル多機能システム」で全てのスペースをフルに活用するか、別々の温度と機能で同時に使える二つの独立したオープン」として使用することを選ぶことができます。 **Flex Door** の搭載で、扉の全開閉か上部のみの開閉が可能となりました。

Siemens が提案するのは新しくなった **iQ500** シリーズ、「賢くプログラム、加熱、調理し、自動洗浄もこなす」オープンです。「30もの自動加熱プログラム」が可能で、レストランのような料理を完璧に作る機能が搭載されています。レシピを選び、材料の分量を入力すれば、残り全てをオープンがこなしてくれます。



Whirlpool Corporation のテーマは「私たちの生活をもっとソーシャルにもっとデジタルに」。KitchenAid, Whirlpool, Hotpoint e Indesit の各ブランドを展開する同社は新しいライフスタイルに調和した技術とデザインに投資し研究を続けてきました。「遠隔で繋がり制御可能な家電」製品のラインナップを増やし、6TH SENSE Live アプリのクリック一つで家電を付け消しでき、洗浄終了までどれくらいかかるかや、冷蔵庫内の食料の賞味期限をお知らせしてくれます。さらにこれらの新製品にはプログラミングされたレシピと、同時に様々な料理を加熱することを可能にする革新的機能を搭載しています。また新しくなった Whirlpool オープンは、Google Assistant を搭載し、声での指示が可能となりました。

現在のライフスタイルは少なくとも料理に関しては「簡素化」を求めています。キッチン「家電間の統合、家電と家具との統合」は今日では不可欠の要素で、シェフのクリエイティビティのためには直感的な機能、核心に直結した指示、目に見える形での指示、家電間の協力を必要とします。各メーカーはそれに適切に答えています。

Electrolux は、冷蔵庫の境界を踏み越えました。家庭用の冷却機 BlastChiller の誕生で、栄養素、新鮮さ、質を保持したままでの冷蔵と、急速冷凍・解凍が可能となります。これら三つの機能の搭載で、特別の周波温度計を使うことで、材料の中心部の温度を図り、材料の重さを測ることが可能となっています。

Fhiaba の新たな挑戦は勝利を収めています。新しくなった冷凍装置は、冷蔵庫とワインセラーと連結するだけでなく、どんな調理をも補完するものとなるように考案されています。同社の「多機能冷凍装置」は 11 もの機能と、その機能間のコンビネーションにより単なる冷却装置を超えています。冷凍、解凍、事前冷却、冷却、飲料の保存、解凍、自然発酵、生魚管理、食卓に出す前の温め、ゆっくりの調理が可能で、ナポリ風ピッツァの発酵やチョコレート

トの完璧な液晶化、ヨーグルトや自家用ジェラートの製造、ミシュランシェフのような低音調理、などが遊びのように楽しく簡単にできるのです。

統合ということでは、**Gaggenau** が第一線にいます。**Vario Cooling 400** の冷蔵センターは、「調整、統合された、冷凍冷蔵冷却装置一体型、ワインセラーとのセット」のもので、様々な形で組み合わせることができます。多様な温度に分けられたエリアで、それぞれの食材を長く新鮮に保つことができます。照り返しなしの LED ライトとミニマルな内装が特徴で、他の製品と一線を画しています。

Falmec にとっても統合がキーワード、同社は IH 加熱台と換気フードをドッキングした **Sintesi** を発表、これは完全に一体化した調理台で、未使用時には閉じて完全にフラットな状態になるというもの。天然素材であるゼオライトと活性炭を統合した **Carbon.Zeo** フィルターを搭載し、臭いを抑え、蒸気による湿気を減らします。

Franke は、IH 調理台と換気フードを一つにしたハイテクで大変美しい **Mythos 2-Gether** を発表。よりフレキシブルに使いやすくするために好みの設置が可能。換気も加熱も従来のもよりも高いレベルのパフォーマンスを誇ります。もっともパワフルな中央部分の換気、「鍋の自動判別機能と換気フードの自動作動」、ハイレベルで自動機能と加熱方法・熱量が事前プログラムされた IH 加熱台 **Flexy** が設置されています。

Fulgor の目的とするのは、複雑な機能と仕上がりの完璧さが統合され、使う人にとっての快適性が追求されること。「新しくなったフル装備の IH 加熱台の2ライン」**Full Power** を提案します。同社にとって「FTK」は、加熱調理台だけでなく、洗浄や冷却の分野での製品も製造可能であることを証明する絶好の機会であり、機能的にも美しさの面でも自由に合わせて使える製品を提案しています。

Nerf にとって、「統合」は、換気の調整などに気をとられることなく料理に集中したいという消費者の要求に応えるということです。同社は新しくなった IH 加熱台と換気フードのドッキ



ング型製品 **Flexinduction** を発表します。これは、料理から注意をそらさずに加熱台のコマンドに触れるだけで換気の調整を可能にするものです。

Novy にとっては、統合は美的な完璧さとより高いスタンダードに資するもの。**Panorama** は優雅なタワーの形の換気フード搭載型の加熱台で、半透明の黒色のガラスで作られ、使用する鍋に合わせて高さを3段階に調整でき、40%増しの効率を実現するものです。

今日の家電はデイリーライフの主人公となっています。キッチンスペースの決定的要素となり、キッチンに価値を与え、豊かなものにするからです。そして多くの場合リビングスペースも然り。「カスタマイズ性の高さ、美しさ、デザイン」、これらが高い技術と共にキーとなっています。

Airforce のテーマは「空気に形を与え、光で彩りましょう」です。同社は「ハイライト技術」を搭載した換気一体型 IH 加熱機器のラインナップを拡張しました。「換気一体型のガス加熱機器」を発表し、家電という枠を超えた高機能で、家具の補完としても興味深い「フィルター式換気フード」を提案しています。多くのモデルで研究を重ね、特許を持つ美しいデザインを採用し、珧瑯びきの砂岩 gres 素材を換気フードやアイランド式キッチンに搭載することで驚きに満ちた製品を提案しています。

材質、形状、技術の研究という面で特筆すべきは **Barazza**、半世紀の歴史を持つ同社は、本来の価値に忠実に、「イタリアンデザインの革新とアヴァンギャルドな技術の統合」を製品開発・製造のテーマとしています。「カスタマイズ可能な各要素、サイズ、最終加工」を提案し、いまだかつてない「テーラーメイドのようなソリューション」を可能にしています。同社の製品の核となるのは、ステンレススチール。この素材は多種多様なスタイルを可能とし、効率



性・耐久性・洗練を併せ持ちます。「ビルトイン式のソリューション」のために開発された新しいプロジェクト **Fusion** は特に興味深いものです。

Bertazzoni にとっても、高度技術は「他と一線を画したスタイル」と常に一緒にあるもの。これはメイドインイタリー製品の特質でもある職人技と細やかさに典型的な「カスタマイズ可能な美しさ」があって可能となるものです。**Professional** シリーズは、同社のアイコン的スタイルと人間工学的デザインは維持しつつ、パフォーマンス性とデザイン性でより上を行くものです。新製品のうち **elettrico F6011PROPLX** オープンが 11 機能搭載、シンプルな機能性で目を見張ります。

Bosh は、デザイン、品質、簡潔さを統合した **Vario Style** を提案、これは「世界初の霜の出ない冷蔵庫」で、19 色の取り換え可能な扉を用意、キッチンをオリジナルなものにしたいという消費者の要望に応えるものです。

アイコン的なスタイルとカスタマイズ化、これが **Glow** の特徴で、この **Faber** 社の最新の製品は **Carlo Colombo** とのコラボレーションによって生まれました。新型の循環型 LED 搭載により、色の消えている時の完璧な一体性と、スペース全体の均一な明るさを可能にした他にないモデルです。同製品は最高級の換気器具に搭載されたコマンドのおかげで同社の他の加熱調理台との相互作用を可能にしています。

「FTK」に初出展する **Fisher & Paykel** は、ニュージーランドの企業で、サイズに合わせた注文式の製品で、従来の家電製品を革新しました。「引き出しに入った食洗機」を最初に作ったのは同社で、これによって食洗機エリアの現実には即した組み合わせが可能となりました。ミラノでは、9代目となる食洗機 **DishDrawer™** を発表、これは、あまりかがむことなく食器を出し入れすることができるように考案されたもので、簡単に組み立てられる引き出しの一段一段が独立した食洗機となっており、キッチンの他の部分に合わせてカスタマイズできるタイプのものです。

Irinox 社の製品は「テイラーメイド」の美しさと「技術魂」が特徴、「高いカスタマイズ性」を持ち、ユニットキッチンを美しく整えたいという要望に応えるものです。すべての製品は前面部を黒色のガラスでさらに美しいものに、また、銅・鉄・真鍮 Délabré での加工をカスタマイズすることが可能です。

自分の家電製品のデザイナーになりたい、と思ったことがある人もいるのでは？ **Liebherr** 社はそれを可能にしました。このドイツの会社は前衛的な革新技術のみならず、魅力的でパーソナルなデザインとの融合を提案、**MyStyle** で、サイズもオーダーメイドの、クラシックスタイル、カラフル、もしくは扉にお気に入りの画像をアレンジしたりと自分だけの冷蔵庫を作ることができます。

クラス感、スタイル、フランスの経験、これらが **Rosières** が提案するテーマ、一般家庭でのハイセンスなフランス料理を可能にします。主役を張るのは 勿論、**Sous Vide** シリーズ、その究極のエレガンスと機能的で美しいコンパクトなボディに加熱、冷却、保存を行う3つの家電を一つにまとめました。

「細部へのこだわりと価値の研究」これが、**Sil Fim** 社の換気フードのアプローチを定義するもの。ステンレス加工は、同社にとって、成型・溶接・艶出し、また表面部分との接合における芸術。塗装も社内で行うことで、市場のトレンドに合わせた革新的な色彩と表面加工を実現しています。今回の「FTK」では、同社の新製品、どんな加熱調理台にもマッチする多彩な「IH 換気フード」を提案します。

もし換気フードが空に向かって開いた窓だったとしたら？これがインスピレーションとなっているのが **Silverline** 社の天井式換気フード **Skydoor** です。一体化された照明が搭載され、高いパフォーマンス性とヴァーチャルな光の体験を保証します。透明で自然の影と反射が楽しめるアクリルパネルを初めて採用し、空間をよりよく演出します。

疑いなくオリジナルな製品は、**Sirius** 社の **Ceramic: Handmade in Deruta**、「加熱調理台と連結した換気フードの新しいコンセプト」です。これはデルータ市とのコラボレーションで



生まれた製品で、すべての部品はこのウンブリア州の町の陶器職人の手によって作り上げられています。機械の正確性と手仕事の創造性の結合、これにより、シリーズ展開されるテクノロジー製品を、一点もの、としての価値を維持しつつ作り出すことを可能としています。

Smeg 社ではプロジェクトとスタイルの革新で特徴付けられる **Dolce Stil Novo** を提案。これは設置されるスペースの中心的要素として製品を位置づけるもの。「オープン、冷却装置、多機能の引き出し、加熱調理台、換気フード、ワインセラー、コーヒーメーカー」からなるコレクションで、多種多様なコンビネーションを可能にします。新しい美的感覚を特徴づけるのは「貴重な材質、色と光の利用」、これが単質・単色の表面に奥行きを加えます。

Steel 社にとって、未来のキッチン「多機能」がテーマ。新規製品 **Enfasi** と **Oxford**、それぞれミニマルなデザインとクラシックなデザイン、「IH とガスの加熱調理台」の中からのチョイスが可能です。サイズは、伝統的な木製のキッチンに完璧に合うように作られています。同社の商品は、家庭的なスペースで高い技術を使って料理がしたいという人の要望を満足させるもので、また、ヴィンテージ感を持つ家具と合わせたい、もしくは逆にインダストリアルな雰囲気をキッチンにもたせたいと考える人の要求にも答えてくれます。

デザインと効率の研究と革新、これが **Sub-Zero** と **Wolf** にとって不可欠なことです。

Sub-Zero は、プロ仕様の見た目の「細形の冷凍冷蔵庫」を発表、キッチンの表面と引き出し部との「完全な一体感」を保証します。**Wolf** は「蒸気設置オープンのデジタル仕様の新スタイル」を提案、これは調整可能な蒸気での各種新機能を搭載したものです。コンテンポラリー、トランジショナル、またプロフェッショナルなスタイルで、世界中のデザインの専門家と消費者の不断の革新の要求を満足させることができる企業です。



主な出展企業

Airforce, Aloys Dornbracht (Dornbracht), Arçelik (Beko, Grundig), Asko Appliances, Aton, Barazza, Bertazzoni, Bora Holding, BSH (Bosch, Gaggenau, Neff, Siemens), Candy Hoover Group (Candy, Hoover, Rosières), Electrolux Appliances (Best), Elica, Faber, Falmec, Fhiaba, Fisher & Paykel Appliances, Franke, Irinox, Liebherr Hausgeräte, Meneghetti (Fulgor), Miele, Novy, Samsung Electronics Italia, Sil Film, Silverline, Sirius, Smeg, Sub-Zero Group (Sub-Zero, Wolf), Whirlpool EMEA (Whirlpool, KitchenAid, Hotpoint, Indesit).

2018年4月17日ミラノ

Salone del Mobile.Milano Japan Press PR

Yuki Yamamoto - yuki@milanosalone.com - www.milanosalone.com