

心にささるものだけを。



本リリース内容の情報解禁は
2021年11月9日AM11:00以降で
お願いいたします。

NEWS RELEASE

2021年11月9日(火)

心にささるものだけを。新生・ツインバード第1弾製品

本格的なせいろ蒸しの仕上がりを再現、幅広いスチーム温度にも対応

独自技術「上下で包むWスチーム」搭載 「スチームオープンレンジ」

「Kando Simple」ラインから2021年11月25日先行予約開始、2022年1月14日発売予定※
～アンバサダーに料理家・和田明日香さんを起用し、オリジナルレシピを製作～



ツインバード工業株式会社(代表取締役社長 野水重明 本社:新潟県燕市)は、独自技術「上下で包むWスチーム」を搭載した「スチームオープンレンジ」を2021年11月25日(木)よりツインバード公式WEBサイトで先行予約の受付を開始。また2022年1月14日(金)より発売予定です。

ツインバードは創業70周年を迎え、「本質的に価値ある家電を追求する」という想いのもと、2つのブランドラインを新たに立ち上げます。匠の技をおうちで好きなだけ味わえる「Takumi Premium」。本当に必要なものだけがくれる感動と快適を長く提供する「Kando Simple」。日本を代表するものづくりの町「新潟・燕三条地域」という場所で家電を作り続けてきたからこそ辿り着いた2つのブランドラインで、より豊かで感動ある暮らしをお届けします。今回新たに発売する「スチームオープンレンジ」は、新生・ツインバード第1弾製品で「Kando Simple」ラインから登場いたします。

本当に必要で、感動できるスチームオープンレンジを作るために、注目したのは、せいろ蒸しの仕組みでした。スチームの当たり方を見直し、上下から包み込むように蒸気でしっとりと蒸しあげるせいろの味を家庭で作り出せるように独自のWスチームを新たに開発。本格的なせいろ蒸しの仕上がりを再現できる、独自技術「上下で包むWスチーム」を搭載したスチームオープンレンジが誕生いたしました。幅広いスチーム温度にも対応し、低温調理も簡単に楽しめます。また、これまでのスチームオープンレンジは「メニューボタンが多くて操作が複雑」、「使わない付属のレシピや自動メニューが使いこなせない」といった課題をお客様が抱えていました。本製品は、誰でも簡単に使えるシンプルな操作パネルと、どんなキッチンにもフィットするミニマルで使いやすいデザインとなっています。



アンバサダーには料理家の和田明日香さんを起用し、スチームオープンレンジのオリジナルレシピの製作や、コラボレーション動画コンテンツ、店頭イベントなどでご活躍いただく予定です。

※販路限定

<本リリースに関するお問い合わせ先>

ツインバード工業株式会社 マーケティング部 広報担当 古澤 / 江口 tbpr@twinbird.co.jp
TEL 03-3663-8772 FAX 03-3663-8641

ツインバードPR事務局(ピーアールコンビナート内) 長江 / 湯澤 / 杉本 / 杉山
twinbird_pr@prk.co.jp TEL 03-3263-5623

スチームオーブンレンジの特徴

独自技術「上下で包むWスチーム」で仕上がり抜群

上下から包み込むように蒸気で均一に蒸しあげる、せいろ蒸しの仕組みからヒントを得た独自のWスチームを新たに開発することで、これまでにないおいしさを実現しました。



せいろ蒸しを再現した本格スチーム

スチームの当たり方を見直し、蒸し器の中で蒸気に挟まれ食材がふっくら仕上がる状態を再現。

低温調理も簡単に。幅広いスチーム温度

上下から包み込むように蒸気で均一に加熱することで、パサつきのない食感を実現。ボタンひとつで、低温調理器で作ったような、しっとりと蒸しあがった素材の味が楽しめます。



① Wスチームで低温調理も気軽に

Wスチームで均一に加熱することで低温調理もしっとりと仕上がる。

② クラス(26L未満)唯一※1の温度設定機

自動メニューが設定されていたことによって広がらなかった調理のレパートリーも、65℃～100℃※2の幅広いスチーム温度設定により食材に合わせて調理可能に。

※1 2021年10月現在。国内スチームオーブンレンジにおいて。当社調べ

※2 低温調理は65℃～85℃です。

暮らしになじむタイムレスなデザイン

機能を絞り、操作パネルもシンプルに、迷わずかんたん調理。普段の暮らしの中で、気軽に美味しい料理が楽しめる、ミニマルで使いやすいデザインです。



① 家電の本質を追求したデザイン

使う人の“快適さ”に寄り添った結果、本当に必要な機能のみを搭載した「シンプル」さを追求。

② メニューが多くて複雑だった操作が簡単に

製品付属のレシピを見ないと使えなかった調理メニューを最低限のボタンに絞ったミニマルなデザインに。親水性のコーティングを施すことで庫内壁面の水滴が残りやすく、お手入れも楽に。

スチームオーブンレンジ開発者の声

せいろで蒸した肉まんを再現したかった。

ー ツインバード 開発者 金子伸子



せいろで蒸した肉まんが、美味しくなるのはどうしてだろう。かごの中を満たす蒸気でしっとりと仕上がるせいろの味を家庭で再現したい。

そんな思いで作りだしたのが、上と下の両面から蒸気でせいろと同じように蒸しあげる、Wスチームの技術でした。

本格的なせいろの蒸しの仕上がりを再現できる、いままでにないスチームオーブンレンジです。おいしい蒸し物をご家庭でぜひ、お楽しみください。

●ブランドムービー公開中

<https://www.youtube.com/watch?v=bYGQGZ7A8hs>



「Kando Simple」ライン:スチームオーブンレンジ製品詳細

シンプルって、こんなに豊かだ。「Kando Simple」

「シンプル」であること。それは、自分にとって、本当に必要なもの。本質を見極めた先にあるもの。自分の生活にぴったりフィットし、日々を豊かにしてくれるもの。そんな家電の本質を追求して誕生したベーシックラインが「Kando Simple」です。使う人の気持ちに寄り添って、とことん考え抜いた“快適さ”は、長く使える品質と機能、そしてタイムレスなデザインというカタチとなって、あなたの日常生活に、発見と感動をお届けします。

11月25日(木)から先行予約開始:ツインバード公式WEBサイトURL <https://www.twinbird.jp/>



品名:スチームオーブンレンジ

品番:DR-F871W

カラー:ホワイト

JAN:4975058687113

価格:OPEN (※販路限定)

【製品仕様】

- 製品寸法:約W470×D400×H345mm (ドアハンドル含まず)
- 庫内有効寸法:約W385×D315×H195mm
- 庫内容量:23 L
- 製品質量:約16.9kg
- 電源コード長:約1.4m
- 定格電圧:AC100V 50Hz/60Hz

- 定格消費電力:電子レンジ 1420W
オープン 1400W スチーム 1300W
- 出力:1000W・900W・600W・500W・200W・100W
- 高出力の継続時間:1000W 3分 900W 4分
- センサー:赤外線センサー・温度センサー
- オートモード:あたため・解凍・飲みもの・冷凍食品
- 調理方法モード:蒸す・低温調理・煮込む・揚げる
- 付属品:天板・網

心にささるものだけを。



NEWS RELEASE

和田明日香さん考案！スチームオーブンレンジ専用レシピブック

スチームオーブンレンジのアンバサダーに就任していただく、和田明日香さんには、オリジナルレシピの製作や、オンライン料理教室のイベントでご活躍いただく予定です。



和田明日香さんをつくる スチームオーブンレンジ専用レシピブック おいしいスチームごはん

簡単で本格的な蒸し料理をご家庭で楽しむというコンセプトのもと、和田さんには簡単に調理でき、おいしいスチームオーブンレンジ専用レシピを10品考案いただきました。見た目は華やかで、ヘルシーなスチーム料理を大切な人にぜひふるまってください。

和田明日香

1987年4月17日生まれ。東京都出身。料理家・平野レミの次男と結婚。10歳、8歳、6歳の3児の母。料理家・食育インストラクターとして、各メディアでのレシピ考案やコラム執筆、モデル、CM出演などで活躍中。2018年ベストマザー賞受賞。著書に『子どもは相棒 悩まない子育て』（ぴあ）、『和田明日香のほったらかしレシピ』（辰巳出版）、『10年かかって地味ごはん。』（主婦の友社）など。



ものづくりの土壌、燕三条。

燕三条(新潟県 燕市・三条市)は、金属加工技術で知られ、日本を代表するものづくりの町です。わたしたちは、時代変化に寄り添い、新たなニーズに応えつづける燕三条の職人たちと共創することで、感動や快適を生み出すものづくりを目指しています。

リリース内の広報画像ダウンロードページはURLまたはQRコードをご利用ください。

<https://onl.tw/UZPuZn5>



<本リリースに関するお問い合わせ先>

ツインバード工業株式会社 マーケティング部 広報担当 古澤 / 江口 tbpr@twinbird.co.jp
TEL 03-3663-8772 FAX 03-3663-8641

ツインバードPR事務局(ピーアールコンビナート内) 長江 / 湯澤 / 杉本 / 杉山
twinbird_pr@prk.co.jp TEL 03-3263-5623

ニュースリリースの内容は発表時のものです。製品改良のため、デザイン・仕様が変更となる場合がございますのでご了承ください。