

『2023年度グッドデザイン賞』受賞

「匠ブランジェットスター(TS-D486B)」

「おいしい低糖質パンベーカリー(BM-EF38B)」

(おいしい低糖質パンベーカリー／低糖質ブランパンミックス／低糖質食パンミックス)

GOOD DESIGN AWARD
2023年度受賞

この度、株式会社ツインバード(代表取締役社長 野水重明 本社:新潟県燕市)の「匠 ブランジェットスター(TS-D486B)」
「おいしい低糖質パンベーカリー(BM-EF38B)」(おいしい低糖質パンベーカリー/低糖質ブランパンミックス/低糖質食
パンミックス)が『2023年度グッドデザイン賞』を受賞いたしました。

グッドデザイン賞とは

グッドデザイン賞は、デザインによって私たちの暮らしや社会をよりよくしていくための活動です。1957年の開始以来、シンボルマークの「Gマーク」とともに広く親しまれてきました。製品、建築、ソフトウェア、システム、サービスなど、私たちを取りまくさまざまなものごとに贈られます。かたちのある無しにかかわらず、人が何らかの理想や目的を果たすために築いたものごとをデザインととらえ、その質を評価・顕彰しています。(※『GOOD DESIGN AWARD』HP グッドデザイン賞とは より)

■匠ブランジェットスター(TS-D486B)

世界一※のパン職人の火入れを再現したトースター。

まるでプロが代わりに調理するように、パンの種類ごとのおいしい焼き方で、匠の理想の温度バランスに仕上げます。

「より多くの人々に“パンがもつ本来の美味しさ”を感じて頂きたい”そんな想いに共感して下さった、世界一※のパン職人浅井一浩氏(トモニパン オーナーシェフ)を監修者(匠)として迎えて開発。「パンの美味しい状態とは?’という問いに対し、クロワッサン/フランスパン/カレーパン/トーストそれぞれの魅力があり、それを最も感じる食感や味わい、香り立つ温度等のベストコンディションは違う。さらに食パンは焼いて完成するが、他のパンはパン屋に並んだ状態が完成であり、焼き目が追加されると苦みが乗り、味や香りが失われる。という要素から“焦げ目を付けずに中まで温める”という目標を立てました。

世界一※のパン職人の「暗黙知」を上下ヒーターの組み合わせと温度センシングの掛け合わせによるヒティングプログラムで、パンの美味しい“焼きたて”の状態を再現します。

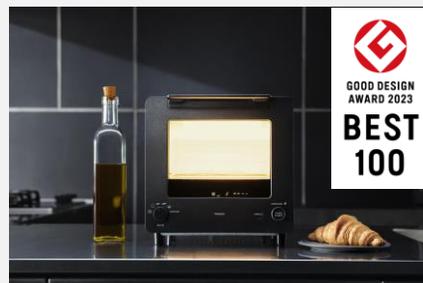
もう窓をじっと覗きこんで、少しずつ焼き加減を調節する必要はありません。これまでのトースターの常識を変える、まるで匠が見守るトースターです。

〈審査委員評価コメント〉

一般的な家電の佇まいとは一線を画す、釜のような凛とした佇まいにまず目を奪われる。「パンの焼かれる様が魅力的であること」というテーマの通り、余計なノイズのないデザインが徹底されている。庫内窓内の下部に精緻に配置されたディスプレイの表示方法には特に大きな評価が集まった。また、庫内の光をより美しくハイライトするような筐体の重厚な質感が、一般的な家電とは異なる印象を与えることにも成功している。

パンが美味しく焼ける事はもちろん「魅力的」に焼かれる事を目指したその着眼点が、明快かつ大きな成果を生んでいる。(原文ママ)

※ 世界大会 iba cup 2015 総合優勝



■おいしい低糖質パンベーカリー(BM-EF38B)
(おいしい低糖質パンベーカリー/低糖質ブランパンミックス/低糖質食パンミックス)

家電史上初のロカボマーク取得。低糖質生活がおいしくつづけられます。

主食のパンで糖質オフ率の高いおいしい低糖質が実現できれば、主菜や副菜で食を楽しむ余地を広げ、無理なく心身共に健康的で豊かな食生活を支えられると考え、開発に至りました。この製品では、家庭で無添加の焼き立ての“おいしい”パンが食べられるという本来の価値を、健康面でも追及するだけでなく、保存にも向いたメニューも搭載することで“焼き立て以外もおいしい”にまで拡張。

羽根の新設計による「こねの強化」と製粉会社との協業による「パンミックスの開発」「レンピの再研究」によって糖質を約8割オフできる2種類のおいしい低糖質メニューを実現。また、食べきれなかったパンを時間が経っても美味しく食べられるようにするために、加水率を上げ冷凍保存からのトーストに適した「トースト用食パン」のモードを開発しました。また、使いやすさを向上するために、選択可能なボタンのみを表示するタッチ式のUIの採用。排熱口を背面に配置することで安全性を向上させながら清掃性の高いフラットな外観を実現。使用性の向上とすっきりした佇まいを両立し、より継続して使っていただけるように努めました。

〈審査委員評価コメント〉

端正で潔さを感じるデザインである。パーツの接合部や端面の処理など、細かいところまで精緻な仕上げがなされており、製品としてのクオリティが非常に高い。蓋の開閉も揺らぐことなく、製品への信頼性を感じる。蓋を開けると見える表示、また、使う時だけ現れる操作表示に加え、企業ロゴも一瞬ライトアップするだけで操作部のみに切り替わるという考え方は、自社の主張を控え、ユーザーに心地よい暮らしを提供したいという思いが感じられる。毎日使いに耐えられるしっかりとした構造・使い心地の良さ、そして目にも清々しい端正なデザインの全てにおいて、徹底した美意識が貫かれている。



2023年度グッドデザイン賞 受賞ページ

「匠ブランジェットスター(TS-D486B)」

<https://www.g-mark.org/gallery/winners/16583?companies=c8e26017-d564-4f29-a9e1-28a9fa265007&years=2023>

「おいしい低糖質パンベーカリー(BM-EF38B)」(おいしい低糖質パンベーカリー/低糖質ブランパンミックス/低糖質食パンミックス)

<https://www.g-mark.org/gallery/winners/15359?companies=c8e26017-d564-4f29-a9e1-28a9fa265007&years=2023>



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。

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

株式会社ツインバード マーケティング部 広報担当 内藤・郡田 tbpr@twinbird.co.jp
TEL 03-3663-8772 FAX 03-3663-8641