

匠プレミアム第3弾。ツインバード新製品

世界一※1のパン職人の火入れを再現。

トースターの常識が変わります。

「匠ブランジエトースター(TS-D486B)」

2023年11月17日(金) 発売予定



Takumi Premium

あの匠の技を、好きだけ。
「匠プレミアム」



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)は、「匠ブランジエトースター(TS-D486B)」を2023年11月17日(金)に発売予定です。

この「匠ブランジエトースター」は匠の頭脳を宿したトースターです。世界一※1のパン職人浅井一浩氏の暗黙知を搭載した「匠BRAIN」。パンの種類に応じたおいしい焼き方で、まるでプロがあなたのために調理するように、パンを丁寧に焼き上げます。

パンがいちばんおいしいのは、窯から出たばかりの“焼きたて”のタイミング。「本当はその焼きたてを食べたいけれど、家に持って帰っては食べられない。」そんな考えはこの「匠ブランジエトースター」には不要です。匠が認めた、焼きたての一番いい状態が家で食べられるようになります。

匠監修のもと、パンの種類に合わせて設計された火力調整プログラムがこれまでのトースターではなし得なかった、理想の“焼きたて”をボタンひとつで実現します。

監修いただいた浅井一浩氏(トモニパン オーナーシェフ)は、ドイツで開催されたパン職人の世界大会“iba cup”で2015年、日本人初の総合優勝を果たした「世界一※1のパンの匠」。あらゆる種類のパンを研究し、種類ごとの最高の火入れと食感にこだわり抜く、そんな匠がまるで代わりに調理しているかのように、トースターで匠の理想の仕上がりのパンがお楽しみいただけます。



匠ブランジェトースター 製品特長

ベーカリーの焼きたてを叶える、匠の「魔法の温度バランス」

「匠BRAIN」が、匠の暗黙知による温度センシングと独自の火力調整プログラムで、「魔法の温度バランス」を実現。自動でそれぞれのパンにとって理想の仕上がりを叶えます。



焼きたてがおいしい理由は、外側と中身の絶妙な温度バランスにありました。このトースターは、匠が認めた「魔法の温度バランス」を作り出すために、センサーが秒単位で温度を計測。パンを含む庫内の状態を見極め続けます。

さらに、世界一のパン職人※1浅井一浩氏の火入れを、独自の火力調整プログラムで再現します。遠赤外線と近赤外線、性質の異なる2つのヒーターを上下にレイアウトし、表面と内部に独立アプローチ。自動で匠の理想の温度バランスに仕上げます。

※1 世界大会 iba cup 2015 総合優勝

焼き加減を見張らなくていい。パンの種類ごとの理想の仕上がりに

匠の暗黙知を搭載した「匠BRAIN」で、パンの種類によって異なる理想の仕上がりに。モードを合わせてボタンひとつで、パン本来の“焼きたて”が味わえる。



カレーパンモード

表面を加熱する上火を弱く、内部を加熱する下火を強く出力。表面を焦がさず、揚げたてそのままの状態を再現します。



トースト/アレンジトーストモード

上火を強くして表面に焼き目をつけ、内部に水分を閉じ込める。かじった瞬間、小麦の香り立つトーストへ焼き上げます。



クロワッサンモード

上火で外皮をクリスピーに、下火で中身をバターが際立つ温度まで加熱。表面を焦がさず、理想的な焼きたてへ。

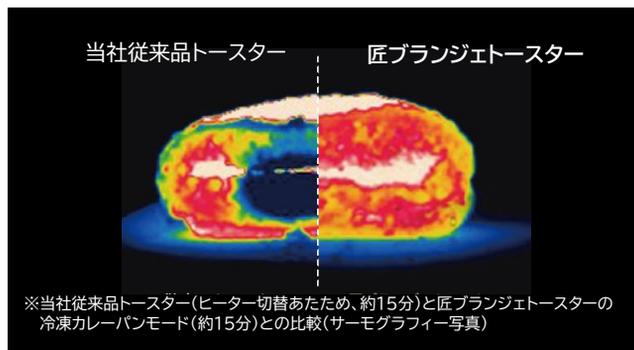


フランスパンモード

高温で一気に表面の食感を与え、焼きたてのようなバリバリの外皮を作り、もっちり香り高い中身と共存させます。

冷凍パンとわからないほどのリベイク。実力派の冷凍パンモード

冷凍パンはうまく調理できない。そんな常識も「匠BRAIN」が覆します。冷凍パンに適したプロセスで、冷凍からのリベイクでも感動のおいしさに。



※当社従来品トースター（ヒーター切替あため、約15分）と匠ブランジェトースターの冷凍カレーパンモード（約15分）との比較（サーモグラフィ写真）

冷凍パンセレクト搭載で、冷凍パンのリベイクも「匠BRAIN」で理想の仕上がりに。中が冷たかったり、外だけ焦げてしまったりと、自分で焼くのは難しい冷凍パン。匠の知恵をもとに中と外の温度バランスをとって加熱する独自の工程で、冷凍パンを調理したとはわからないほどの仕上がりを再現します。

普通のトースターでは調理の難しい冷凍カレーパンも、焦がさずに中はあつあつ、外はカリッと、感動のおいしさに仕上げます。

匠ブランジェットトースター 製品特長

窯からヒントを得た熱を逃がさない構造は、スリムな幅^{※2}で省スペース

扉が小さく奥に深い構造で、安定した火力コントロールを実現します。
食パンが2枚入る庫内スペースで、空間を無駄にしないプロポーションに。



※2 当社従来品(TS-4041)比

扉が小さく奥に深い構造で、熱を逃さず閉じ込めます。狙い通りのおいしい温度バランスを生み出す、安定した火力コントロールを実現。

パンをのせる焼き網は想像以上に大きくせり出し、出し入れもノンストレス。

もちやグラタン、ホイル焼きまで、幅広く活用できるマニュアルモードも搭載しています。

2023年度 GOOD DESIGN AWARD BEST100に選ばれました



審査員コメント

一般的な家電の佇まいとは一線を画す、窯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。

公益財団法人日本デザイン振興会 グッドデザイン賞 受賞ページ <https://www.g-mark.org/gallery/winners/16583>

世界大会“iba cup”2015年総合優勝の「世界一のパンの匠」との共同開発

朝一番。お店で焼けたパンを見るといつも、「今、この瞬間のパンを食べてもらえたらいいのに」と考えます。「匠ブランジェットトースター」は、そんな“焼きたて”のパンをボタンひとつで再現してくれるトースターです。

誰でも、手軽に、パン本来の焼きたての味を楽しめるようになる。心から、これはトースターに革命を起こす製品だと思っています。

まずはあなたのお気に入りのパンで、ぜひ。“焼きたて”のおいしさをお楽しみいただけたら嬉しいです。

浅井 一浩 氏 (トモニパン/オーナーシェフ)



匠ブランドトースター 製品詳細



あの匠の技を、好きなだけ。「匠プレミアム」

「匠プレミアム」は、確かな技術を持つ匠と共創することで生まれた、タイムレスな価値を有するブランドラインです。その道の匠にしか到達できない技の境地を、最新の技術によって再現することで、“匠の技を、おうちで好きなだけ味わう”ことを実現しています。待っているのは、驚きと喜び。決して色褪せることのない、ほんものの価値をお届けします。

「匠プレミアム」ブランドサイト：<https://brand.twinbird.jp/?id=takumipremium>



製品名: オープントースター

品番: TS-D486B

カラー: ブラック

JAN: 4975058448615

価格: OPEN

- 製品寸法：約(W)250mm×(D)371mm×(H)253mm
- 製品質量：約4.2kg
- 電源：AC100V 50/60Hz共用
- 消費電力：1240W
- 電源コード長：約1.4m
- オートモード：トースト、クロワッサン、フランスパン、カレーパン
アレンジトースト、冷凍トースト、冷凍クロワッサン
冷凍フランスパン、冷凍カレーパン

- 温度調節：120℃、140℃、160℃、180℃
200℃、220℃、240℃、260℃
- 庫内寸法：約(W)190mm×(D)270mm×(H)110mm
- 焼き網寸法：約(W)182mm×(D)248mm
- 天板寸法：約(W)172mm×(D)238mm
- タイマー：最長30分
- ヒーター：上：カーボンヒーター 下：ハロゲンヒーター
- 付属品：焼き網、天板、ガイドブック



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