

匠ブランジェトースター デザイン賞受賞

ジャパン・ツバメ・インダストリアルデザインコンクール2024
グランプリ 経済産業大臣賞 受賞
「匠ブランジェトースター(TS-D486B)」



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)は、ジャパン・ツバメ・インダストリアルデザインコンクール2024において、世界一※のパン職人、浅井一浩氏と共同開発し、匠の火入れを独自の火力調整プログラムで再現した「匠ブランジェトースター(TS-D486B)」が、【グランプリ 経済産業大臣賞】を受賞しました。

当社製品のジャパン・ツバメ・インダストリアルデザインコンクール グランプリ 経済産業大臣賞受賞は2021年から3年ぶり2回目となります。

※ 世界大会 iba cup 2015 総合優勝

ジャパン・ツバメ・インダストリアルデザインコンクールとは

ジャパン・ツバメ・インダストリアルデザインコンクールは、金属洋食器、金属ハウスウェアをはじめとする燕産地が生み出す様々な製品に対し、新規性、デザイン性、機能性および市場性について、専門的視点により評価・発信することで、産地としての競争力を高め、持続的発展を目指しています。今年で47回目を数え、グランプリには経済産業大臣賞が授与される、歴史のあるコンクールです。(公式サイトより引用)

「匠ブランジェトースター(TS-D486B)」の特長

世界一※のパン職人の火入れを再現したトースター。
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。

「匠ブランジェトースター」は世界一※のパン職人浅井一浩氏(トモニパン オーナーシェフ)の「暗黙知」を搭載した、まるでプロが代わりに調理するようにパンを丁寧に焼き上げるトースターです。

“焦げ目を付けずに中まで温める”、独自の火力調節プログラムは、匠監修のもと、パンが最もおいしい窯から出たばかりの“焼きたて”の状態を目指した「匠の理想の温度バランス」を実現します。それを可能にするのが、秒単位の庫内温度センシングと、上下にレイアウトした性質の異なる2種類のヒーターです。温度センサーがパンを含む庫内の状態を見極め続け、遠赤外線と近赤外線、それぞれのヒーターがパンの表面と内部に独立アプローチし、自動で匠の理想の温度バランスに仕上げます。クロワッサン・フランスパン・カレーパン・トーストなどそれぞれパンの魅力を引き出すモードと、冷凍からでもおいしく調理できる「冷凍パンセレクト」を搭載し、モードを合わせてボタンひとつでパン本来のおいしさを引き出します。

窯からヒントを得た扉が小さく奥に深い形状は、熱を逃しにくく、効率のよい加熱を可能にします。省スペースでお使いいただける、空間を無駄にしないプロポジションです。

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。

審査員評価コメント

- ・トースターに特化した製品としてとても面白い、ただ、少しマニアックすぎるかもしれませんね
- ・白パン・惣菜パン需要は高いので売れると思います
- ・見た目の高級感とパンにこだわるトースターというニッチさが現在のニーズに合うと思う
- ・パンを最大限美味しく食べられるトースターという一点突破な製品で好感が持てる
(原文ママ)



2024年度ジャパン・ツバメ・インダストリアルデザインコンクール 受賞ページ

「匠ブランジェトースター (TS-D486B)」

<https://www.city.tsubame.niigata.jp/kogyo/kougyou/4/17579.html>

会社概要



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。

心にささるものだけを。

 TWINBIRD

心にささるものだけを。

ツインバードは2021年に創業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、ブランド再構築を行いました。「新生・ツインバード」として、未来に向け、私たちが大切にする家電メーカーとしてのブランド価値を、「社会に向けての約束」として新たに表現いたしました。

<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 tbpr@twinbird.co.jp
TEL 03-3663-8772 FAX 03-3663-8641