2024年9月19日

### 心にささるものだけを。「匠プレミアム」新製品

「匠プレミアム」シリーズに待望の新色ホワイト登場
「全自動コーヒーメーカー(CM-D457W)」
2024年10月25日(金)発売予定
「匠ブランジェトースター(TS-D486W)」
2024年11月上旬発売予定



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、 "匠の技を、おうちで好きなだけ味わう" 「匠プレミアム」シリーズより、新色ホワイトの「全自動コーヒーメーカー(CM-D457W)」を2024年10月25日(金)に発売予定、 「匠ブランジェトースター(TS-D486W)」 を2024年11月上旬に発売予定です。

「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。"匠の技を、おうちで好きなだけ味わう"というコンセプトを体現した本シリーズはお客様からも大変ご好評をいただき、「全自動コーヒーメーカー」は2018年の発売から累計販売台数約13万台、「匠ブランジェトースター」は2023年11月の発売から想定を大幅に上回る約2万台を販売しております。

日々の暮らしに豊かさをもたらす「全自動コーヒーメーカー」 「匠ブランジェトースター」を支持してくださる方の多くはインテリアへの関心も高く、明るいトーンの空間に馴染むホワイトのご要望が多くありました。家具や家電の色を統一し、一体感をもたせるスタイリングへのニーズは高く、中でもホワイトは非常に人気の高いカラーです。

この度、匠の価値をより多くの方にお届けするため、「お客様の生活空間に自然に溶け込み、調理空間に 馴染むホワイト」を目指して、試行錯誤の末に本製品を開発しました。「パン」と「コーヒー」を愛する方々 へ、インテリアへのこだわりも大事にした「匠プレミアム」シリーズの"新色"をお届けします。



### 企画・デザイン担当者の声

#### 「匠プレミアム」の価値を伝えるホワイトへ

ツインバードは、お客様から製品に対するご意見ご要望をいただくさまざまな接点を持っていて、デザイナーであるわたしが実際に店頭に立つこともあります。そこで「インテリアを白で揃えているので、コーヒーメーカーもトースターも白がほしい」と、お客様から熱心なご要望を直接いただくことが度々ありました。本質的な価値を求める方々に支持されている「匠プレミアム」を、こだわりのインテリアで揃えた生活空間に調和する製品としてお届けするために、「匠プレミアム」シリーズの調理家電から初となるホワイトの開発に挑みました。

「お客様の生活空間に自然に溶け込み、調理空間に馴染むホワイト」を目指して試行錯誤をする中で、最初の試作品は青白く、「匠プレミアム」の提供価値である、匠の技を再現した"おいしさ"を届ける家電という印象からは程遠いものでした。色見本帳の中には目指す色がなく、オリジナルで色を作ることに決めました。100通り以上の"白"をつくり、そこから厳選した"白"の塗装サンプルを実際の生活空間に置いてみて馴染むかどうかも試しました。検討を繰り返した末、ようやく「匠プレミアム」にふさわしいホワイトが完成しました。

お客様の生活空間に居心地よく調和し、おいしいひとときに寄り添うようなホワイトをつくりました。ホワイトの発売を心待ちにしているお客様にぜひ手に取っていただき、匠の技をおうちで好きなだけ味わってほしいと思います。



企画デザイン部 戸鳴 美月

### 「匠」からのコメント

#### 〈全自動コーヒーメーカー監修 田口護氏コメント〉

白は黒よりやわらかい印象となり良いですね。 「コーヒーを淹れるステージ」として、白い本体は抽出されたコーヒーの色が見えやすく、焙煎度合による色の違いなどを視覚的に楽しむことができますね。



【田口護氏プロフィール】カフェ・バッハ店主兼、株式会社バッハコーヒー代表。日本スペシャルティコーヒー協会理事。2000年沖縄サミットにて各国の首脳たちが集う晩餐会の締めくくりを飾るコーヒーにバッハ・ブレンドが選ばれ、好評を博す。2015年NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」に出演。世界からレジェンドと評される。

#### 〈匠ブランジェトースター監修 浅井一浩氏コメント〉

ホワイトは爽やかで明るい印象になりますね。インテリアのコーディネートの際に選択肢があるのはどちらにしようか選ぶ楽しみがあってワクワクしちゃいます。



【浅井一浩氏プロフィール】トモニパン オーナーシェフ。ドイツで開催される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。



#### 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、驚きと歓び。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

2024年9月19日



#### 「全自動コーヒーメーカー」の特長

#### 目指したのは、世界一おいしいコーヒーメーカー

「全自動コーヒーメーカー」はコーヒー界のレジェンドとして知られる田口護氏の監修のもと、"正しくコーヒーをたてるための作法"を忠実に再現し、まるでプロがハンドドリップで淹れたようなコーヒーが自宅で楽しめるコーヒーメーカーです。

摩擦熱を抑え風味を損なわずに豆を挽く「低速臼式フラットミル(特許取得※1)」と、田口護氏監修の抽出温度、匠のハンドドリップを再現した「6方向シャワードリップ(特許取得※2)」で、コーヒー豆の持つ本来のおいしさを引き出します。3段階の挽き目調節と2段階の湯温設定に加え、使用する豆量・水量を自由に変えられるので、自分好みの味わいを追求できます。またドリッパーとの間に約2cmのすき間をあえてあけることで、蒸らしの様子、ドリップの音、コーヒーアロマや湯気など、抽出過程を五感で楽しむことができます。





## 「匠ブランジェトースター」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

「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リベイクするトースターです。

温度センサーがパンを含む庫内の温度を秒単位で見極め続け、「匠の理想の温度バランス」を再現する独自の火力調節プログラムで、遠赤外線と近赤外線の2種類のヒーターがパンの表面と内部に独立アプローチします。食パン、クロワッサン、フランスパン、カレーパンのそれぞれの魅力を引き出すモードと、冷凍パンに適したプロセスで冷凍からのリベイクもおいしく仕上げる「冷凍パンセレクター」を搭載し、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、モードを合わせてボタンひとつで実現します。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。

※世界大会 iba cup 2015 総合優勝





2024年9月19日

#### 製品詳細



製品名: 全自動コーヒーメーカー

品 番: CM-D457W

カラー: ホワイト

JAN: 4975058445720

価格:オープン価格

製品寸法:約(W)160mm×(D)335mm×(H)360mm

定格容量: 450ml(3カップ) 製品質量:約3.9kg(製品のみ) ミル消費電力:40W 電源: AC100V 50-60Hz

ミル定格容量:36g 電源コード長: 1.4m ミル定格時間:5分 定格消費電力:610W



製品名: 匠ブランジェトースター

品 番: TS-D486W

カラー: ホワイト

JAN: 4975058448622

価格:オープン価格

製品寸法:約(W)250mm×(D)371mm×(H)253mm

製品質量:約4.2kg(製品のみ) 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 宮坂 由紀 tbpr@twinbird.co.jp TEL 03-3663-8772 FAX 03-3663-8641