

心にささるものだけを。「匠プレミアム」新製品

サイズアップが叶える、「焼きたての美味しさをみんなで一緒に」
匠の火入力で、ピザもロールパンも感動のリバイク

「匠ブランジェトースター PLUS(TS-D487B/W)」

2025年8月29日(金) 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、従来モデル「匠ブランジェトースター」に2つの新モードをプラスし庫内を大きくした「匠ブランジェトースター PLUS(TS-D487B/W)」を2025年9月1日(月)に発売予定です。

2023年に発売した「匠ブランジェトースター」は、世界一※のパン職人・浅井一浩氏との共同開発による、“自宅でリバイクするだけで、パン本来の焼きたてを味わえる”という特長を高くご評価いただいております。2024年には新色ホワイトが追加発売され、当初の予想を上回る累計3万台以上を販売いたしました。

弊社は営業部門以外の社員も家電量販店での店頭販売を実施しており、接客を通じてお客様の声を直接伺ったところ、「ピザを焼きたい」「大きめの皿をいれたい」などの理由から、約3人に1人が庫内の広いトースターを求めていることが明らかになりました。このようなニーズを受けて“パン本来の焼きたてをより多くの人に届けたい”という想いから、スリムな幅で空間を無駄にしないプロポーションが支持されている従来の「匠ブランジェトースター」に加え、庫内サイズを拡大した新モデルを発売いたします。

昨今、コロナ禍の中食需要に端を発したピザの人気の高まりが「第四次ピザブーム」とも言われる中、スーパーでも店内調理のピザが増え、販売が強化されているなど、ピザをリバイクする機会が増えています。そのような背景から、ピザが入ることはトースター選びのポイントのひとつとなっています。また、朝食やおやつとして親しまれているロールパンは、焦げやすくとースターで温めるのが難しいことから、適切な温め方法に関する質問も多く寄せられていました。このような声にお応えして、「ピザ」「ロールパン」の理想の焼き上がりをボタン一つで実現する2種類のモードを新たに浅井一浩氏と共同開発しました。

本製品は従来モデル「匠ブランジェトースター」のサイズアップに加え、美味しくリバイクできるパンのバリエーションをプラスして、調理の幅を広げた進化モデルです。「匠ブランジェトースター PLUS」が家族や仲間と囲む食卓に、「一緒に美味しい焼きたて」を食べる幸せなひとときをお届けできることを願っています。

匠ブランジェトースター PLUS 製品特長

サイズアップが叶える、みんなで一緒に楽しむ「感動の焼きたて」



食パン4枚焼きに対応する大きさにサイズアップし、一度に焼けるパンの数が増えたことで、「焼きたての美味しさ」をみんなで一緒に味わうことができます。

また、直径25cmのピザもホールのまま入るため、家族や友人とあつあつの焼きたてピザを囲む豊かな時間を過ごすことができます。

さらに、大きなお皿も入るため、グラタンなども調理することができます。

美味しさを引き出す理想のピザリベイクを、匠の火入れと新採用の天板で実現



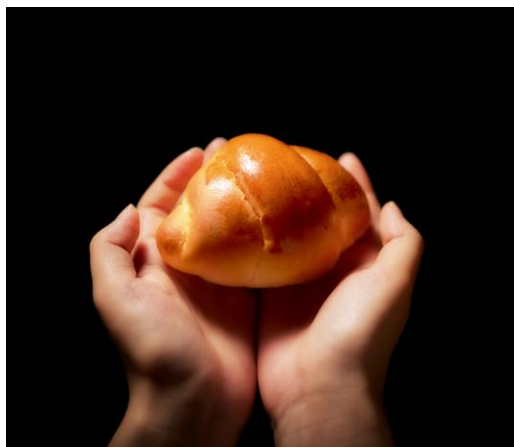
ピザの人気に応じて新たに搭載した「ピザモード」では、コルニチョーネ(ふちの部分)が固くならず、もっちりとした食感になり、チーズはなめらかにとろけて風味豊かに仕上がります。

理想のリベイクを実現するのは、独自の火力コントロールと、新採用の天板です。こびりつきにくく、効率的に熱を集める黒のセラミック塗装の天板により、ベチャっとしやすいピザの裏側もこんがりと焼き上がります。

常温、チルド、冷凍のピザに対応しており、自動で常温のピザをリベイクするモードは、家庭用トースターに初めて搭載される機能^{*}です。

※自社調べ

トースターでは体験することのできなかった、焼きたてのロールパン



新開発の「ロールパンモード」は、丁寧な火力制御で焦げやすいロールパンをまるで焼きたてのようにおいしく温め直すことができます。

独自の火力調整プログラムにより、表面を焦がさないよう最小限の火入れで繊細な薄皮に仕上げます。内側はふんわりとした食感に温まり、バターや小麦の香り、やさしい甘みが広がります。

ロールパン本来の軽やかな仕上がりを再現するリベイクで、五感に響く美味しさを体験できます。

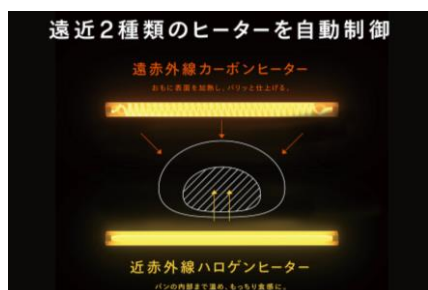
匠ブランジエトースター PLUS 製品特長

質感にこだわりぬいた2色展開。操作性も向上した新デザイン

ブラックとホワイトの2色展開でインテリアに合わせて選ぶことができます。ブラックは南部鉄器をイメージした重厚感のある質感、ホワイトはマットな手触りで柔らかく上質な風合いです。また、メニュー名や冷凍モードの表記をわかりやすくパネルに表示するように改良することで視認性が上がり、より直感的に使いやすくなりました。



匠ブランジエトースター シリーズ特長



「匠ブランジエトースター」シリーズは、世界一※のパン職人、浅井一浩氏の「暗黙知」を搭載した、まるで匠が見守るようにパンを丁寧にリバイクするトースターです。

庫内の温度を秒単位で見極める温度センシングと、独自プログラムによる「遠赤外線」と「近赤外線」2種類のヒーターの自動制御によって、パンの種類に応じた“美味しいコンディション”をボタンひとつで実現します。冷凍からのリバイクも、パンの内側、外側の温度バランスをとって加熱する独自プロセスにより、理想の焼きたてに仕上がります。

※1 世界大会 iba cup 2015 総合優勝



共同開発者 浅井 一浩氏からのコメント

大きいからこそ、みんな一緒に楽しい時間を共有できると思います。ロールパンの概念が変わるふわふわの焼き上がり、ピザは外がカリッ、中がフワッとなる、焼きたての感動をぜひ味わってほしいです。

浅井 一浩 氏 (トモニパン/オーナーシェフ)



【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。

匠ブランジェトースター PLUS 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://www.twinbird.jp/brand/takumipremium/>



製品名: オープントースター

品番: TS-D487B

カラー: ブラック

JAN: 4975058448714

価格: OPEN



製品名: オープントースター

品番: TS-D487W

カラー: ホワイト

JAN: 4975058448721

価格: OPEN

- 製品寸法: 約(W)348mm×(D)372mm×(H)254mm
- 製品質量: 約5.5kg
- 電源: AC100V 50-60Hz共用 ●消費電力: 1350W
- 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、ロールパン、アレンジトースト、ピザ、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、冷凍ロールパン、冷凍アレンジトースト、冷凍ピザ、チルドピザ

- 温度調節: 120℃、140℃、160℃、180℃
200℃、220℃、240℃、260℃
- 庫内寸法: 約(W)270mm×(D)280mm×(H)110mm
- 焼き網寸法: 約(W)250mm×(D)262mm
- 天板寸法: 約(W)250mm×(D)250mm
- タイマー: 最長30分
- ヒーター: 上:カーボンヒーター2本 下:ハロゲンヒーター2本
- 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

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。