

2024年11月7日(木)  
ミーレ・ジャパン株式会社

プレスリリース  
報道関係各位

プロも愛用\*する Miele オープンの豊富な機能・要素を兼ね備えながらも  
お求めになりやすい価格を実現した“新モデル”が登場！  
ビルトインオーブン「H 2465 B」を12月5日(木)に発売

\*家庭用として



ミーレ・ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：富田 晶子）は、2024年12月5日（木）より、新製品のビルトインオーブン「H 2465 B」を発売します。

今年で創業 125 周年を迎えた Miele のビルトインオーブンの主な特長は、大容量（76L）・均一でムラのない焼き上がり・優れたデザイン性です。今回、新モデルとして発売する「H 2465 B」は、こうした基本的な機能・要素を搭載しながら、お求めになりやすい 33 万円（税込）という価格を実現した製品になります。

## 「焼く、煮る、炊く、揚げる…」 オープン初心者でも幅広い料理に活用できる

「H 2465 B」は、焼く、煮る、炊く、解凍、低温調理、発酵、乾燥などの基本調理への対応はもちろんのこと、それに加えて、Miele オープンでは初めての「AirFry 調理モード」が搭載され、別売アクセサリーの穴あきの AirFry トレイと一緒に使えば、油で揚げるよりもヘルシーな AirFry 調理ができます。また、当製品は 76L の広い庫内を活かして、複数の料理の「同時調理」や一度に「大量調理」が可能。設定温度は、調理モードにより 30°C から 300°C までと幅広く、また庫内温度が均一に保たれるため、焼きムラなく仕上がります。これらの豊富な機能により、和食や肉料理をはじめとした毎日の食事から、本格的なお菓子作りまで、幅広い家庭料理をサポートします。

そのほか、ディスプレイの「日本語表示」や、ケーキ、ピザ、鶏の丸焼きなどがお任せで調理できる「自動プログラム機能」を搭載しており、オープン初心者でも安心してご使用になれます。

## QOL が向上！ Miele オープン、コンパクトなキッチンにもぴったり



オーブンは、Miele の本社があるドイツをはじめ海外では食器洗い機を超える必需品です。ドイツ国内のオーブンの普及率は 94% で、食器洗い機の 72% を大きく上回っています（ドイツ連邦統計局、2019 年）。オーブンは、海外では自宅で当たり前に使われている調理機器で、家事の負担を減らし、「QOL を上げる家電」として重宝されています。

日本国内では、自宅にビルトイン食器洗い機を導入する方は増加を続けており、Miele の食器洗い機も暮らしの QOL を上げる製品として高い評価をいただいておりますが、オーブンはまだまだ浸透しているとは言いがたい状況です。しかし、オーブンは、手間や準備に時間をかけずに「ほったらかし」で調理ができ、食器洗い機と同様に QOL を向上させることが期待されます。例えば、共働きの夫婦が、夕飯の下準備をして出かける。先に帰宅した方が、オーブンにセットしてスイッチオン。オーブンで調理している間に、他の家事が出来るので効率的です。食後は食器洗い機にまかせ、洗剤の投入も運転開始も設定通りに稼働してくれる。そこで生み出される時間は、まさに QOL を上げるものです。食器洗い機とともに、仕事と家事の両立をサポートするオーブンをぜひ活用してみてください。

また、Miele のビルトインオーブンは、日本では広いキッチンがないと導入できないと思われる方が多いですが、実は省スペースで家事動線が短くて済むため、コンパクトなキッチンにもぴったりです。さらに、インテリアとしてもすっきり美しく収まり、デザイン性にも優れています。

[本間美紀さん presents. インテリアキッチンこそビルトイン家電！の理由 | Life with Miele](#)

[日本のキッチンに大きな可能性をもたらすミーレのビルトイン家電 | Life with Miele](#)

[Miele のあるサステナブルな暮らし | Life with Miele](#)

## Miele オーブンの利用ポイント

▼ポイント① 毎日の食事作りに活用！同時調理が可能で、立ち上がりが早く予熱が不要なため省エネに。



[【同時調理】野菜のスパイス煮込みとごろごろハンバーグ | Life with Miele](#)

[オーブンでつくるカレー \(炊飯と 2 品同時調理\) | Life with Miele](#)

## ▼ポイント② 「焼く、炊く、煮る、揚げる」といった日々の幅広い料理に活用



[サルボ恭子さんのごちそう豚汁 | Life with Miele](#)

[Miele オープンでつくる AirFry サーモンフライ&ポテト、AirFry チキン | Life with Miele](#)

## ▼ポイント③ 調理中の時間を有効活用できる！

オーブンは電子レンジと違って、じっくりと旨味を引き出すため、調理時間はかかります。しかし、一旦、材料をセットすれば、あとの調理はオーブンにお任せ。出来上がるまでの時間は、別のことに有効に使えます。ヨーロッパでは、帰宅してすぐに食材をオーブンにセットして、調理中にシャワーを浴びたり、食事前にアペリティフを愉しみながら仕事からプライベートモードに切り替えたり、というケースも。また、Miele アプリを使えば、離れた場所から調理モードの選択や温度・調理時間の設定が可能です。



## ▼ポイント④ 本格的なピザも美味しく焼ける！最高温度 300°C



\*別売の[グルメベーキングストーン HBS 70](#)を使用

[2種のピッツア \(マルゲリータ、サラダピッツア\) | ミーレレシピ | ミーレ Life with Miele](#)

## ▼ポイント⑤ もちろんお菓子作りもハイクオリティ！



[オーブンでつくる、ピエール・エルメ・パリの-Macaron au Chocolat- マカロン オ ショコラ | Life with Miele](#)  
[チーズケーキ ベリーのソース添え | Life with Miele](#)

## 女性シェフパティシエの草分け的存在、小嶋ルミ先生も Miele オーブンを長年愛用！



オーブン・ミトン  
小嶋ルミ先生

Miele オーブンは、安心して美味しいお菓子が焼ける信頼できるパートナーです。Miele のオーブンは家庭用として製造されたものですが、業務用と比べても遜色がありません。毎日2～3台をフル活用し、お店で出すケーキや焼き菓子をつくっていますが、頼りになる働きをしてくれています。Miele のオーブンは、ファンで熱風を庫内全体にまんべんなく行き渡らせるタイプ。だから、上の段と下の段、どこに鉄板を入れても、焼きむらがほとんどできず、理想的な焼き上がりになります。当たり前にも思われるかもしれませんが、実はこれ、すごいことなんです。きれいに焼きあがるので、お菓子づくりには最適だと思います。

(小嶋ルミ先生の記事全文はこちら：<https://life.miele.co.jp/rtb-oven/oven-1>)

### ■プロフィール

1987年に東京・小金井市に「オーブン・ミトン」をオープン。女性シェフパティシエの草分け的存在で、「食材の自然な味わいこそが、お菓子のおいしさ」を信念に、独自に開発した「手わざ」を駆使し、ケーキや焼き菓子で最上の味わいを自然素材から作り出している。お菓子教室も主宰し、日本各地はもとより海外からもリピーターが通い詰める。ミーレオーブンは15年以上愛用。

## Miele ビルトインオーブン「H 2465 B」 | 主な機能

		
<p><b>EasyControl Plus</b></p>	<p><b>自動プログラム</b></p>	<p><b>AirFry 調理モード</b></p>
<p>調理モードや、時間・温度を設定する2つのセレクターにより、シンプルで直感的な操作を実現。ディスプレイには日本語が表示され、調理をサポートしてくれるので、初めてオーブンを使う方でも毎日のお料理がスムーズに。</p>	<p>自動プログラムを使えば、さまざまな料理を簡単に美味しく調理。「アップルスポンジケーキ」「ピザ」「鶏肉丸焼き」などの自動プログラムを選び、あとはオーブンにおまかせできます。</p>	<p>AirFry 調理は、熱風を利用した調理モードと穴あきのトレイを組み合わせ、食材全体を包み込むように素早く均一に、また少ない油でカリッと揚げる調理法です。油で揚げるよりもヘルシーで、面倒な揚げ油の処理も不要です。</p>
		
<p><b>PerfectClean</b></p>	<p><b>Miele アプリ</b></p>	<p><b>タッチクールフロント</b></p>
<p>オーブンの庫内やベーキングトレイには、独自の焦げ付き防止加工が施されており、汚れが落としやすくなっています。ベーキングやローストによる頑固な汚れも、水と少量の食器用洗剤、スポンジで簡単に取り除けるため、お手入れが簡単です。</p>	<p>革新的な Miele アプリを使えば、毎日の調理がさらにスマートに。スマートフォンから調理モードの選択や温度・調理時間の設定が可能です。また、離れた場所から進行中の調理プログラムの情報を確認したり、プログラムを終了したりすることもできます。</p>	<p>Miele のオーブンは全体が冷却されており、操作部やハンドル、隣接するキャビネットに触れても比較的低い温度が保たれます。また、オーブンドアは多層パネルによる効果的な断熱設計で、ドア表面の温度を低く保ちます。</p>

## Miele ビルトインオーブン「H 2465 B」 | 製品概要

<p>製品写真</p>	
-------------	--

操作パネル	EasyControl Plus 日本語表示 (ロータリーセレクター、日本語対応 1 行ディスプレイ)
ハンドル	ステンレスエフェクト
調理モード	熱風加熱プラス/熱風ベーキング/熱風加熱エコ/解凍/上下加熱/下部加熱/フルグリル/熱風グリル/Booster/ AirFry
機能	自動プログラム/Miele アプリ/タイマー機能/PerfectClean 加工/安全機能 (システムロック/冷却システム/クールフロント/切り忘れ防止)
調理温度	30-300°C (5°C刻み)
容量/段数	76L/5
外形寸法 (WxDxH)	595 x 568 x 596mm
開口寸法 (WxDxH)	560~568 x 550 x 590~595mm
電源/定格消費電力	単相 200V、50Hz または 60Hz/3.5kW
付属品	ユニバーサルトレイ、コンビラック
価格	50Hz、60H ともに¥330,000 (税込)

[オープン H 2465 B 製品ページ](#)

## Miele オープンで楽しむヘルシーな揚げ物! 「AirFry 調理」用穴あきトレイキャンペーンのお知らせ

Miele オープンの調理の幅をさらに広げる「AirFry 調理」用穴あきトレイの特別キャンペーンを下記の通り実施いたします。Miele の各種オープン、焼く、炊く、煮る、蒸すといった多彩な調理が可能ですが、さらに「揚げる」も「AirFry 調理」用の穴あきトレイを使用することで、油をほとんど使わず、ヘルシーに作ることができます。例えばポテトやチキンを少量の油でカリッと仕上げられるため、カロリーが気になる方にも最適です。また、油の処理も不要で、キッチンを汚さず、後片付けの手間も軽減されます。ぜひこの機会に、穴あきトレイをお求めいただき、Miele オープンによる「AirFry 調理」をお楽しみください。

**キャンペーン期間:** 2024 年 11 月 7 日 ~ 2025 年 1 月 31 日まで

**キャンペーン内容:** 期間中、対象のトレイをご購入いただいたお客様に、特別割引価格 (定価より 20%オフ) を適用いたします。

### 対象商品及びキャンペーン価格:

製品写真	名称	通常価格	キャンペーン価格 (20%オフ)
	<a href="#">HBBL 71 穴あきベーキング AirFry トレイ</a> (オープン、コンビスチームオープン用)	¥15,400 (税抜 ¥14,000)	¥12,320 (税抜 ¥11,200)

	<a href="#">HBFP 27-1 穴あき丸型ベーキング AirFry トレイ</a> (ラック上に置いて使用。電子レンジ機能付オーブンでも使用可能)	¥11,000 (税抜 ¥10,000)	¥8,800 (税抜 ¥8,000)
	<a href="#">HGBB 71 飛散防止天板</a> (オーブン、コンビスチームオーブン用)	¥16,500 (税抜 ¥15,000)	¥13,200 (税抜 12,000)

「AirFry」調理についてはこちら：<https://life.miele.co.jp/airfry>

### 「愛着がわく家族のような家電」

Miele 製品は、おろしたてのような洋服の着心地をキープしたり、繊細なワイングラスを割れる心配なくピカピカに洗ひ上げたり、天井も床も家具も空気も部屋中丸ごとキレイにできたり、食材を理想的に冷蔵・冷凍保存したり、日常の食事も特別な日のごちそうも失敗なく焼き上げたりと、頼りになる家族のように家事をこなします。また、Miele の DNA でもある「サステナビリティ」を理念として製品は長期使用を前提として作られているので、長年にわたりお客様の「Miele のある暮らし」に家族のように寄り添います。「愛着がわく家族のような家電」として、ぜひ、Miele をお選びいただくと幸いです。

### 【Miele について】

Miele(ミーレ)は 1899 年に、「Immer Besser(常により良いものを)」のブランドプロミスを掲げドイツで創業しました。

創業者はカール・ミーレとラインハルト・ツィンカン。以来、両家のファミリーカンパニーとして発展を続け、2023 年 12 月現在約 22,700 名のグループ社員、約 100 カ国の販売拠点を有しています。

製造工場は、ドイツ国内の主要 8 箇所を含め 15 箇所、厳格な製品テストを行い、高水準の品質を維持しています。家庭用電化製品では、ビルトイン機器を中心として、オーブン、スチームクッカーをはじめとする調理機器、冷凍冷蔵庫、コーヒーマシン、食器洗い機、ランドリー機器、掃除機に加え、製品の性能を最大に引き出す純正洗剤やお手入れ剤等を取りそろえ、豊かなライフスタイルを実現するブランドとして、世界中で選ばれています。

業務用部門の Miele Professional は、医療用・歯科用・ラボ用などの洗浄機や業務用ランドリー機器を取り扱い、世界中のプロフェッショナルの現場に貢献し続けています。

ミーレ・ジャパン株式会社は、アジア初の Miele の現地法人として 1992 年に設立されました。

Miele ドイツ本社 100%出資の子会社ならではの次世代を見据えた長期的展望のもと、安定した製品供給と高い品質管理を行っています。

#### ▼会社概要

名称：ミーレ・ジャパン株式会社

設立：1992 年 9 月

代表者：代表取締役社長 富田 晶子

所在地：〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル 4 階

サイト URL：<https://www.miele.co.jp/>

Life with Miele ミーレのある「より良い暮らし」マガジン <https://life.miele.co.jp/>

ミーレ・ジャパン公式 LINE <https://life.miele.co.jp/line-pr/>

#### 【報道関係の方のお問合せ先】

ミーレ・ジャパン PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ)

担当：星 (080-4652-4607)、後藤 (090-8518-6663)、坂本、高野、一瀬

Mail：[miele@ssu.co.jp](mailto:miele@ssu.co.jp) / TEL：03-6894-3200

