

2021年11月25日

東レ株式会社

ニューノーマル時代のキッチンはどうなる？ 料理とインテリアの専門家が、新浄水システム「トレビーノ® ブランチ」 から広がる「コロナ禍を経たキッチン最前線」を語る

サステナブルグリル「The Burn」エグゼクティブシェフ 米澤文雄氏、
インテリアコーディネーター「CHIC INTERIOR PLANNING」主宰 荒井詩万氏による対談イベントの連載を公開

東レ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：日覺 昭廣、以下「東レ」）は、家庭用浄水器「トレビーノ®」シリーズの新浄水システム「トレビーノ® ブランチ」のPR企画として、「コロナ禍による住環境の消費変化とニューノーマル時代のキッチンの在り方」をテーマにした対談イベントを9月29日（水）に実施し、本日11月25日（木）に対談イベントに関する連載をトレビーノ®webサイトに公開しました。サステナブルグリル「The Burn」エグゼクティブシェフ 米澤文雄（よねざわ ふみお）氏とインテリアコーディネーター「CHIC INTERIOR PLANNING」主宰 荒井 詩万（あらい しま）氏をお招きして行った対談の様子をお届けいたします。



「トレビーノ® ブランチ」は、水栓のデザインや機能を選ばず、どのような水栓にでもアンダーシンク浄水器の取付けが可能な日本で初めての浄水システムです。シンク下に設置して水栓のレバー操作だけで水道水と浄水の切り替えができるので、キッチンの見た目を損なわないことも特長で、“機能性”と“デザイン性”の両面でこれからの時代に合った新しい浄水システムとして東レがご提案しています。

本商品の魅力を伝えるにあたり、コロナ禍により大きく影響を受けた「飲食」と「インテリア」の業界に注目し、各業界の動きから人々のキッチンへのニーズの変化を読み解けるのではと考え、料理の専門家である米澤さんと、インテリアの専門家である荒井さんにお声かけいたしました。当日は青山のキッチンスタジオにて、商品のデモンストレーションや浄水の試飲も交え、各領域のプロならではの視点で貴重なお話を伺うことができました。

対談の前半では「コロナ禍で飲食&インテリア業界の消費はどう変わった？」をテーマにトーク。出張シェフやミールキットなど中食・内食の楽しみ方が広がり、キッチンに求められる機能も変わってきたこと、在宅時間の増加によりリノベーション需要が急増し、会話が生まれるオープンキッチンが好まれる傾向にあることが話に上がりました。料理の基本である「水」の安全性や美味しさへの意識の高まり、消費量の増加も実感されているとのことでした。後半は「ニューノーマル時代に求められるキッチンの在り方とは？」をテーマに、数多くのインテリアを手がけられてきた荒井さん、最近ご自宅をリノベーションされた米澤さんの視点で、「キッチンから広がるインテリア」

の話題に。キッチンの主役になりうる水栓は、海外製のデザイン性の高いものやタッチレス式のものなどがトレンドで、重視する人が増えているという興味深いお話もありました。

当日の様子は、トレビーノ®web サイトにて全3記事で詳しくお届けしています。

■トレビーノ®web サイトにて対談イベントの様子を公開中



(記事1) 「コロナ禍で飲食&インテリア業界の消費はどう変わった？」

【The Burn シェフ米澤文雄氏 × インテリアコーディネーター荒井詩万氏 対談・前編】

https://www.torayvino.com/aqualike/life/2111_dialog1.html

今回のイベントで初対面だった米澤さんと荒井さん。異業種ながら「キッチン」を共通テーマにわかり合える話が多くあったようでトークは盛り上がり、会場の雰囲気は温まります。

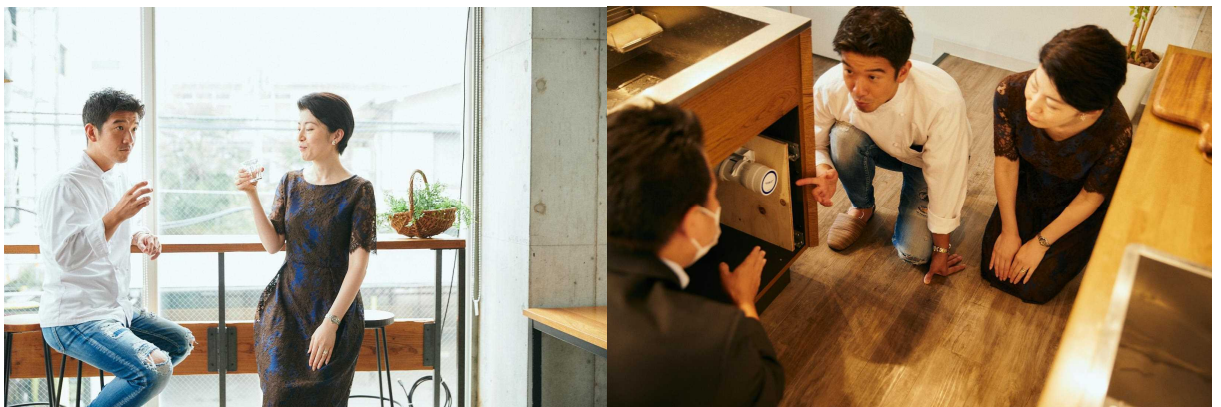


(記事2) ニューノーマル時代に求められるキッチンの在り方とは？

【The Burn シェフ米澤文雄氏 × インテリアコーディネーター荒井詩万氏 対談・後編】

https://www.torayvino.com/aqualike/life/2111_dialog2.html

トークの後半では、前半でも話題に上がった「オープンキッチン」の話に。キッチンからインテリアを考えていくこともあるという荒井さんのお話と、まさにご自宅をリノベーションされたばかりの米澤さんの体験談が重なります。これからのキッチンの在り方が少しずつ見えてきました。



(記事3) 料理とインテリアの専門家が語る「トレビーノ®ランチ」の魅力

【The Burn シェフ米澤文雄氏 × インテリアコーディネーター荒井詩万氏 対談・アフタートーク】

https://www.torayvino.com/aqualike/life/2111_aftertalk.html

対談後は実際に「トレビーノ® ブランチ」に触れていただき、リラックスした雰囲気の中浄水を試飲。それぞれの専門家ならではの視点で、商品の魅力を語って頂くことができました。

■対談イベント詳細

実施日時 : 2021年9月29日(水) 13:00~14:15

開催場所 : Aoyama Kitchen (東京都港区南青山 6-13-25 南青山 TM ビル 2F)

イベント名 : 東レ株式会社

“日本初”の新浄水システム「トレビーノ® ブランチ」対談イベント

～アフターコロナ(ニューノーマル時代)における住環境の変化とは?～

“これからの時代に求められるキッチン”の在り方に関して

登壇者 :

インテリアコーディネーター「CHIC INTERIOR PLANNING」主宰 荒井 詩万(あらい しま)氏

日本女子大学家政学部卒。設計事務所にて秘書として勤務。

在職中、「町田ひろ子インテリアコーディネーターアカデミー」で学び、卒業後、「CHIC INTERIOR PLANNING」主宰。戸建住宅やマンションのインテリアコーディネート・リノベーションを数多く手掛け、住まう人に寄り添う心地よい空間づくりが人気。大妻女子大学短期大学部非常勤講師、町田ひろ子アカデミー講師、企業セミナー講師。NHK「あさイチ」「おはよう日本」・日本TV「スッキリ!」「ヒルナンデス!」・関西TV「土曜はナニする!？」などメディア出演多数。著書『今あるもので「あか抜けた」部屋になる。』サンクチュアリ出版は、累計発行部数3万1千部。



サステナブルグリル「The Burn」エグゼクティブシェフ 米澤 文雄(よねざわ ふみお)氏



1980年生まれ。東京都出身。高校卒業後、恵比寿「イル・ボッカローネ」で研修をし、22歳で単身ニューヨークへ。ミシュラン三つ星店「Jean-Georges」にてインターンを経て、日本人初のスーシェフとなる。帰国後、都内のレストランでシェフを歴任し、2014年「Jean-Georges Tokyo」オープンにあたり、シェフ・ド・キュイジーヌに就任。2013年駐日アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝。2015年日本最大級の料理人コンペティションRED U-35で「ゴールドエッグ」を受賞。2018年9月サステナブルグリル「The Burn」をプロデュースし、エグゼクティブシェフに就任。2020年7月には東京広尾に、自身が手がけるベジタリアン専門店「Salam」をオープン。著書に「Vegan Recipes/ヴィーガン・レシピ」(柴田書店)がある。一般社団法人Chefs for the Blue 理事。

■「トレビーノ® ブランチ」商品情報



「トレビーノ® ブランチ」は、お好みの水栓でも今お使いの水栓でも水栓の形状やデザインを選ばず取り付けられる、アンダーシンク型の家庭用浄水器です。以下のような点が特長です。

(1) 水栓のレバー操作だけで水道水と浄水を簡単に切り替え

水栓レバーを水側にし※1、「通水→止水→通水※2」の順に操作するだけで水道水と浄水の切り替えが可能です。

※1. 浄水は水のみに対応しています（お湯は浄水しません）。

※2. 止水→通水を3.0秒以内に操作してください。

(2) 浄水中や交換時期を音でお知らせ

浄水モードの切り替えや、カートリッジや電池の交換時期を通知音でお知らせ。簡単に認識できます。

※無音や音量の調整も可能です。

(3) お好みの水栓で浄水が使える

便利なタッチ&センサー水栓、海外ブランド水栓など、様々な水栓に取付けが可能で、お好みの水栓で浄水が使えます。

(4) コンパクト&高機能で暮らしにフィットするカートリッジ「SKC88.X」を採用

「トレビーノ® ブランチ」は、カートリッジに「SKC88.X」を採用。年間4,000リットル使用できる設計（1日約10リットル）で、1日におよそ7.2リットル使用している4人世帯でもたっぷり使えます。また、高い除去性能をもつ「粒状活性炭＋イオン交換体」と、医療分野で活躍する当社の中空系フィルターを活用した「多層構造中空系フィルター」を掛け合わせることで、より高い浄水機能を実現しました。

1. 商品仕様

商品名	トレビーノ® ブランチ
品番(JANコード)	SK88X-BR (JAN : 4960685 896595)
希望小売価格	50,000 円(税別) 55,000 円(税込) ※水栓・工事費用は含みません。
セット内容	分岐式電磁弁、コントローラー、浄水カートリッジ(品番 : SKC88.X)、付属品

2. 販売展開

- (1) 本格販売開始日 : 2021 年 5 月 26 日 (水)
- (2) 販売先 : ホームセンター、家電量販店 (EC 含む)、リフォーム会社、キッチンメーカー、国内外水栓メーカー、マンションデベロッパー、マンション管理会社、ハウスメーカー、トレビーノ® ブランチ ONLINE SHOP など

3. メディアの方のお問い合わせ先

東レ(株) 広報室 [東京] 03-3245-5179 [大阪] 06-7688-3085
トレビーノ® ホームページ www.torayvino.com

4. 消費者の方のお問い合わせ先

トレビーノ® サービスセンター 0120-32-4192
月～金(祝祭日、弊社休業日を除く) 10:00～12:00・13:00～17:00

以 上