

4名のシェフが贈るたのしくおいしいサステナブル

## 『Miele Sustainable Restaurant』期間限定オープン

82%が関心を持つ食品ロス・多様な取り組み方のご提案

ドイツのプレミアム家電ブランド Miele（ミーレ）の日本法人であるミーレ・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、以下「Miele」）は、2021年12月18日（土）～21日（火）\*の間、食を通してサステナビリティに取り組む4名のシェフ・料理家の皆様とコラボした「Miele Sustainable Restaurant」を Miele Experience Center 表参道（東京・渋谷区）にて開催いたします。

\*12/17（金）は Miele 直営店お客様限定で実施



Miele は「Immer Besser. (常により良いものを)」をブランドプロミスに掲げ、創業から 120 年以上にわたり、高品質で長くご使用いただける製品をお客様にお届けしてまいりました。クリスマスをご自宅でご過ごされる方が増えた今、ご自宅でご過ごすクリスマスをより良いものに、サステナブルを身近に感じていただきたいという想いから「Miele Sustainable Restaurant」を開催いたします。

期間中は「たのしくおいしいサステナブル」をテーマに、ミシュランガイド 2022 でも 2 つ星に加え 2 年連続で「ミシュラングリーンスター」を獲得したレストラン「フロリレージュ」オーナーシェフの川手寛康様をはじめ、「SUNPEDAL YOKO」ヴィーガンフードクリエイターの小池陽子様、フードデザイナーの中本千尋様、料理家の寺井幸也様がシェフを務め、各シェフがそれぞれイベントの為に考案したご自宅でも取り入れやすい特別メニューをご提供します。イベントではお食事のほか、Miele のオープンを活用したシェフによるデモンストレーション調理もお楽しみいただけます。尚、**参加費無料・1日12名様程度の限定枠**となっており、事前申込・抽選制とさせていただきます。

－ 本件に関するお問い合わせ －

Miele Sustainable Restaurant PR 事務局（株式会社 マテリアル内）  
TEL：03-5459-5490/FAX：03-5459-5491 MAIL：[bp3-2g@materialpr.jp](mailto:bp3-2g@materialpr.jp)  
[担当] 岩田（いわた）070-7789-2788/ 小沼（おぬま）070-4540-7723

## 実施概要

### ■ 日時

2021年12月17日(金) 15:30~17:00 Miele 直営店 お客様限定※

※直営店にて2020年~2021年11月末日までに来店予約・顧客情報をご登録いただいたお客様

2021年12月18日(土) 13:00~14:30 2021年12月19日(日) 12:00~13:30

2021年12月20日(月) 15:30~17:00 2021年12月21日(火) 11:30~13:00

### ■ 会場 Miele Experience Center 表参道

〒107-0062 東京都港区南青山4丁目23-8(根津美術館向かい)

### ■ 定員 各日程12名 ※応募者多数の場合抽選となります

### ■ 参加費 無料

### ■ 特設予約 URL <https://reserva.be/mielesustainablerestaurant>

## シェフのご紹介

### ■12月18日 小池 陽子様

#### SUNPEDAL YOKO / ヴィーガンフードクリエイター

ヴィーガンケータリング「SUNPEDAL」主宰。食への探究心が募り、渡英、専門商社、ヴィーガンレストランでサービススタッフを経験後、2018年に独立。世界や日本各地の生産者や面白い人々を巡り、旅の記憶と香りを織り交ぜたヴィーガン、シュガーフリー(砂糖、メープル、アガベ不使用)の無国籍なフュージョン料理を提供。撮影現場をはじめとした法人向けのケータリングやポップアップのイベント、ヴィーガンスイーツの通信販売を行い、オリジナル調味料をリリース予定。店舗は構えず自身のスタイルで幅広く活動。



### ■12月19日 中本 千尋様

大阪出身。食いしん坊の好奇心から、幼少の頃より料理の道を志す。フレンチレストラン、短大の調理師学科アシスタントなどを経て独立。“食の時間をデザインする、をコンセプトにイベントディレクション、ケータリング、セミナー、企業レシピ開発、飲食店レシピ作成や監修も行う。簡単料理レシピ動画『TSUMAMO』を運営。また、Dish(es) プロダクトブランドを立ち上げ、ブレンドスパイス、エプロン、器などオリジナル商品をリリース。



－ 本件に関するお問い合わせ －

Miele Sustainable Restaurant PR 事務局 (株式会社 マテリアル内)  
TEL : 03-5459-5490/FAX : 03-5459-5491 MAIL : [bp3-2g@materialpr.jp](mailto:bp3-2g@materialpr.jp)  
[担当] 岩田 (いわた) 070-7789-2788/ 小沼 (おぬま) 070-4540-7723

■12月20日 川手 寛康様 (※および12月17日のMiele直営店 お客様限定会)

『フロリレージュ』オーナーシェフ

料理人の家庭に育ちその道を志す。「ルブルギニオン」菊地美升シェフに師事。渡仏しモンペリエ「ジャルダン・デ・サンス」にて修行。帰国後「カンテサンス」にてスーシェフとして活躍。2009年6月に独立。「フロリレージュ」を南青山にオープン。2015年神宮前に移転、2016年Asia's 50 Best RestaurantでOne to Watchに選出、2018年にはアジア3位までランクを上げ、ミシュラン2つ星を獲得。2021年World's 50 Best Restaurantで39位。長年に亘りサステイナブルな活動にも積極的に参加し、トルコや有田、岩手などの料理学会に登壇しフードロスについて講演している。



■12月21日 寺井 幸也様

2015年よりケータリング『幸也飯』をスタート。日本の旬を軸にした『家庭料理』を展開し、華やかなメニューがSNSで話題を集め2017年にレシピ本を出版。空間演出を得意とし、企業イベントや展示会などのフードスタイリングを手がける。中目黒にアトリエ兼店舗を構え、2021年に渋谷東急フードショー店をオープン。その他レシピ開発やメニュー監修、ブランドコンサルティング等幅広く活動中。



食品ロス問題に関する調査結果

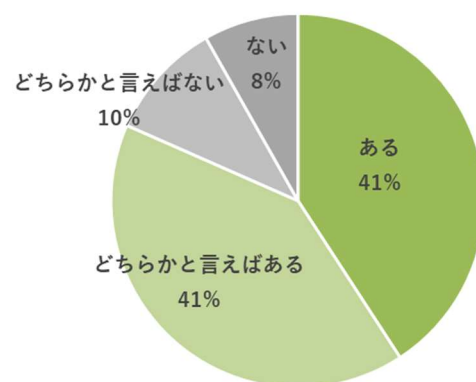
Mieleでは、今回のイベントを開催するにあたり料理を週1回以上する方500名に、「食品ロス」に関するアンケート調査を行いました。

<Point 1>

**82%が食品ロスに対して関心がある**

と回答しました。

Q 食品ロスに対して関心はありますか。(n=500)



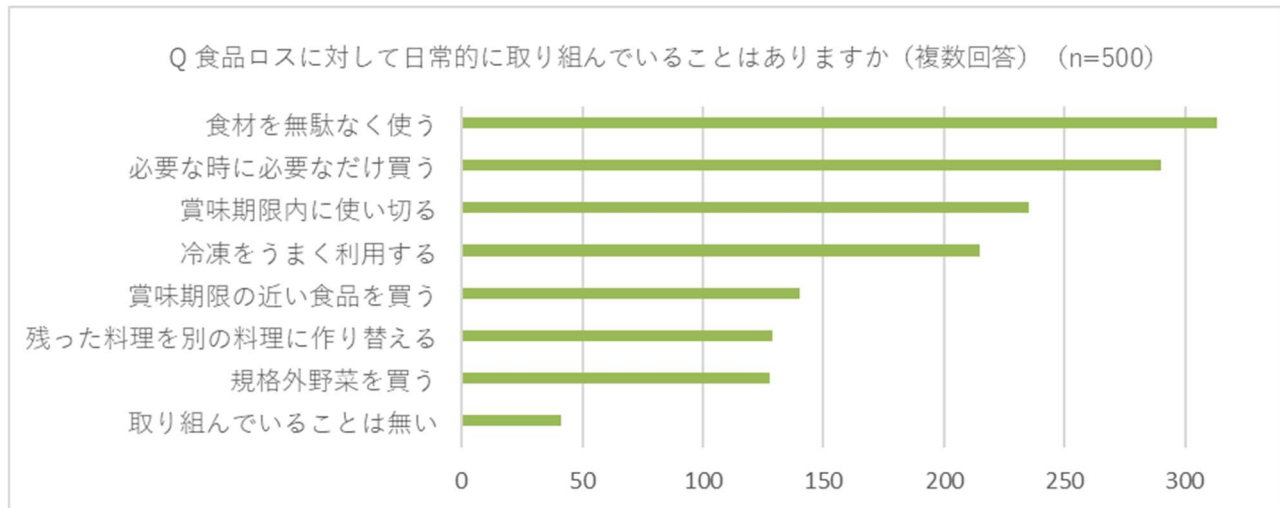
－ 本件に関するお問い合わせ －

Miele Sustainable Restaurant PR 事務局 (株式会社 マテリアル内)  
TEL : 03-5459-5490/FAX : 03-5459-5491 MAIL : [bp3-2g@materialpr.jp](mailto:bp3-2g@materialpr.jp)  
[担当] 岩田 (いわた) 070-7789-2788/ 小沼 (おぬま) 070-4540-7723

<Point 2>

食品ロスに対して日常的に取り組んでいることとしては、

**「食材を無駄なく使う」が最も多い結果**になりました。

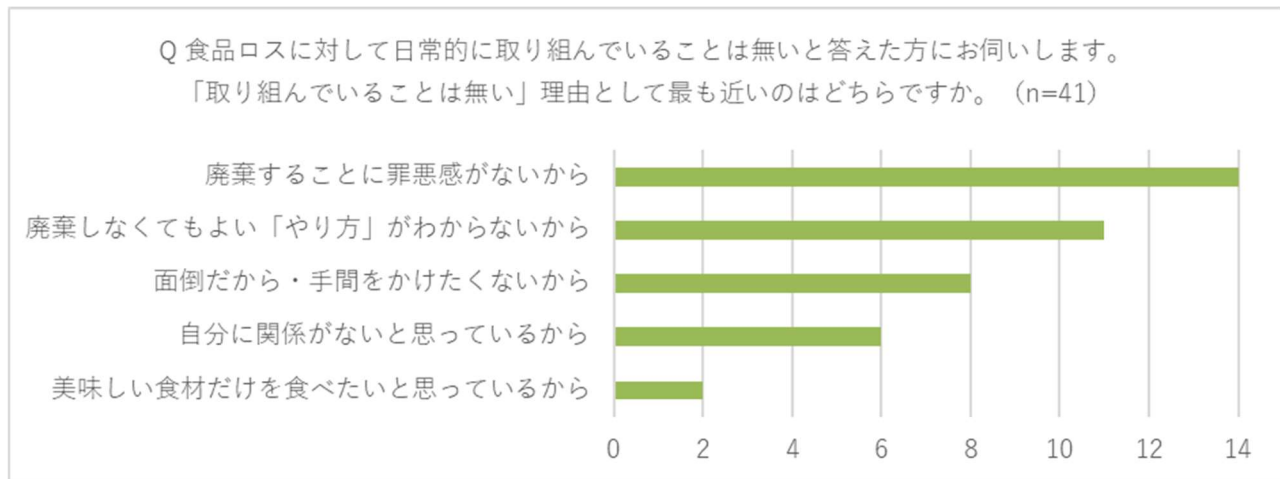


食材ロスのための第一歩として、「食材を無駄なく使う」ことが身近で始めやすいアクションであると考えられます。

<Point 3>

食品ロスに対して日常的に取り組んでいることは無いと答えた方のうち、

**「約 4 人に 1 人が、廃棄しなくても良いやり方がわからない」と**回答しました。



調査概要

調査地域：全国 / 対象者条件：週に 1 回以上料理をする方 20 歳～69 歳

調査手法：インターネット調査 / 調査期間：2021 年 11 月 11 日～11 月 15 日

サンプル数：500

－ 本件に関するお問い合わせ －

Miele Sustainable Restaurant PR 事務局（株式会社 マテリアル内）  
TEL：03-5459-5490/FAX：03-5459-5491 MAIL：[bp3-2g@materialpr.jp](mailto:bp3-2g@materialpr.jp)  
[担当] 岩田（いわた）070-7789-2788/ 小沼（おぬま）070-4540-7723

## Miele (ミーレ) 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、現在約 20,900 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、非常に高い自製率や厳格な耐久テストで、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、IH クッキングヒーターをはじめとする調理機器、コーヒーマシン、食器洗い機、ランドリー機器、掃除機等を取りそろえ、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。

**Miele. Immer Besser.**

## 会社概要

社 名：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

U R L：<https://www.miele.co.jp/>

各種素材ダウンロード URL：<https://bit.ly/3daSrT5> 共通パスワード 【miele】

※本件の報道目的以外のご使用はお控えください。

－ 本件に関するお問い合わせ －

Miele Sustainable Restaurant PR 事務局（株式会社 マテリアル内）  
TEL：03-5459-5490/FAX：03-5459-5491 MAIL：[bp3-2g@materialpr.jp](mailto:bp3-2g@materialpr.jp)  
[担当] 岩田（いわた）070-7789-2788/ 小沼（おぬま）070-4540-7723