

---

## ドイツ発祥のプレミアムビルトイン家電 AEG（アーエーゲー） eatrip 主宰・料理人の野村友里さんが AEG ブランドアンバサダーに就任 AEG 機器を使い、素材と風味を生かしたオリジナルレシピを発信

---

エレクトロラックス・ジャパン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：平井敬人）が日本で展開するドイツ発祥の上質なビルトイン家電ブランド「AEG（アーエーゲー）」の2022年ブランドアンバサダーに、eatrip 主宰・料理人の野村友里さんが就任しました。



AEG は創業以来 130 年以上の長きにわたり時代に先駆けて「デザインと機能性の融合」を目指してまいりました。近年は時代の要請を逃さず、人々が環境に配慮した生活を送ることができるように、企業としてできることを具体的なアクションを通して発信し続けています。AEG は、美味しさの追求にこだわりつつ、人と環境にやさしい持続可能な食生活をサポートできるような機器の開発に力を注いでいます。そして、先進的で上質な調理機器が、生活を豊かに彩り、人々の思考や習慣に新たな価値観を提供できると考えています。

2022 年ブランドアンバサダーに就任いただいた野村友里さんは、素材の持つ美味しさを最大限に生かしながら、食べる人の心と体を満たす料理を作ることを大切にされています。生産者と食べる人の間をつなぐ活動なども積極的に行い、未来を見据えた食のあり方を提案しています。AEG は野村友里さんとともに、食を通してサステナブルなライフスタイルを彩る豊かなオリジナルレシピを発信いたします。

### 野村友里さん AEG ブランドアンバサダー就任コメント

私が物心つく頃、母が自宅で料理教室を開いたりと来客が多い家でした。来客の時には冷蔵庫が食材でいっぱいになり、オーブンが動きだして美味しい香りが家中に充満するという良い記憶が残っています。母は1日の中でもキッチンで

過ごす時間を大事にしていたので、キッチンツールや器具にこだわりがありました。中でも AEG は低温から高温まで温度調整ができること、庫内が広く様々な料理に適しているということからずっと愛用していました。私は一人の人として食べること、料理を作ること、いろいろな人と食べるという行為が好きです。今回 AEG に関わらせていただくことになって、少しでも日々の料理の、作る方も食べる方もお役にたてたいいなと思っています。また、AEG の環境に取り組む姿勢にも、とても共感をおぼえています。食料廃棄の問題など、今すぐ地球に対して、どんなことができるのだろうと思うと途方もなく感じますが、やはりキッチンから始まると考えると、何かしら自分でも関わられるという意識が生まれると思っています。

## 今後の活動内容

野村友里さんには、「ビルトイン電気オーブン（2月17日新発売）」や「IH クッキングヒーター」など AEG キッチン機器を使ったレシピを毎月1品作っていただく予定です。フードロスや栄養価をそこなわないサステナブルな調理もまじえながら季節の移り変わりを感ぜられるテーマや土地に根ざした食材を使った料理などを開発していただきます。



## 1月のレシピ 冬の白いグラタン〜カリフラワーと百合根と蓮根のとろみのグラタン〜

寒い季節にほっとする温かさとしげ目が食欲をそそる「冬の白いグラタン」。1月は白のイメージがあり、白いお野菜が大好きなこと、焦げ目上手ってすごく料理上手に思えるので、そんなところを意識して作ってみました。主な材料はカリフラワー、百合根、蓮根。それぞれの野菜が味わい深く、体が芯から温まる根菜で、豆乳をベースに蓮根でとろみをつけるところがポイント。小麦粉とバターを使ったホワイトソースのグラタンとは違い、野菜の美味しさが主役のからだに優しいグラタンです。





## <野村友里（のむら ゆり）さんプロフィール>

eatrip 主宰／料理人



長年おもてなし教室を開いていた母の影響で料理の道へ。ケータリングフードの演出や料理教室、雑誌での連載やラジオ出演などに留まらず、「シェ・パニース」のシェフ達と共に開催した参加型の食とアートのイベント“OPEN harvest”（2011年）や日本のシェフたちとともに立ち上げた“nomadic kitchen”プロジェクト、食べない食の舞台「食の鼓動」の企画・監修（2017年12月）、そして、銀座の地下に湧き出る水と、訪れる人々の声や街の音、奏でられる音楽を栄養素として食物を育てるプログラム「eatrip city creatures」のプロデュース・キュレーション（2019年4～5月）など、食の可能性を多岐に渡って表現している。2012年には原宿・明治神宮前の古民家に restaurant eatrip をオープン。さらに2019年11月には、表参道 GYRE にグロッサリー&エクスペリエンスショップ eatrip soil を開店し、自分も普段から愛用して

いる日本各地の食材や雑貨を紹介するだけでなく、その物の背景や思いを知ることや体験をテーマとしたワークショップ<seed club>もスタート。生産者、野生、旬を尊重し、料理を通じて今後も食のもつ力、豊かさ、美味しさを伝えられたら、と活動を続ける。著書に「eatlip gift」「春夏秋冬おいしい手帖」「会いたくて、食べたくて 私が信頼する 101 の美味しさとその生産者たち」（共にマガジンハウス）「Tokyo eatrip」（講談社）「TASTY OF LIFE」(青幻舎)など。

◎映像作品 : 映画『eatrip』（2009年、初監督）  
映画『little forest』（2014年、森淳一監督、フードディレクション）

◎連載・レギュラー : J-WAVE 「Saraya Enjoy Natural Style」ナビゲーター  
マガジンハウス「Hanako」  
朝日新聞デジタル「&W」（UA さんとの往復書簡「暮らしの音」）  
プレジデント社「七緒」

◎著書 : 「eatlip gift」「春夏秋冬おいしい手帖」（共にマガジンハウス）  
「Tokyo eatrip」（講談社）  
「TASTY OF LIFE」(青幻舎)  
「会いたくて、食べたくて 私が信頼する 101 の美味しさとその生産者たち」（マガジンハウス）

## **AEG ビルトイン電気オーブン（BPK947730M） 2022年2月17日発売予定**



AEGの電気オーブンは、統一感のあるキッチンを演出する洗練されたデザインと、メインからデザートまで幅広く調理可能な高い機能性、タッチパネル&コマンドホイールで直感的に操作できる点が特長です。また、安全性を重視した設計になっています。

<b>商品名</b>	: AEGビルトイン電気オーブン BPK947730M
<b>外形寸法</b>	: 幅 595mm x 奥行 567mm x 高さ 594mm
<b>希望小売価格</b>	: 税込 421,300 円
<b>庫内用量</b>	: 71 リットルの大容量庫内。大物食材や大きな鍋が十分に入る大きさ。搭載されている豊富な機能を使って難しい料理も簡単に調理できます。また、複数段調理で、お菓子やパンなどを一度に沢山焼くことも可能です。
<b>付属アクセサリ</b>	: テレスコピックランナー、ワイヤーシェルフ、ベーキングトレイ（浅型タイプ x2） グリル・ローストパン（深型タイプ）、フードセンサー

### <AEG について>

AEG は、1887 年にベルリンのエンジニア、エミール・ラテナウがエジソン社からドイツにおける電球の製造ライセンスを取得し、創業したことに遡ります。1900 年には、新しい動力を応用したヘアードライヤーや掃除機などの家庭用製品を次々と開発しイノベーションを続ける中で、エレクトロラックス社が現在の AEG を形にしました。

日本ではビルトイン食器洗い機、電気オーブン、洗濯乾燥機、IH・ガスクッキングヒーター、レンジフードを展開しています。創業以来、時代に先駆けたテクノロジーやデザインとともに、消費者や時代の動向にインスパイアされた製品を生み出し、未来へのビジョンを発信し続けてきました。AEG は、今求められている製品を作るだけでなく、未来のテクノロジーも視野に入れ、将来的に求められる製品を作ることを目指しています。

### <一般のお客様からのお問合せ先>

（製品関連）エレクトロラックス・ジャパン株式会社

お問い合わせ電話番号：0570-062-888

※営業時間：土日祝日及び年末年始を除く平日 9:00-17:00

[https://member.electroluxjapan.com/webapp/form/14975\\_zdw\\_124/index.do](https://member.electroluxjapan.com/webapp/form/14975_zdw_124/index.do)