

2024.4.15

デザインニュース

EuroCucina(エウロクチャーナ) / FTK(テクノロジー・フォー・ザ・キッチン) 出展社情報

第24回目のエウロクチャーナ、第9回目のFTK(キッチンのためのテクノロジー)では、様々な要素のハイブリッド化、アウトドアキッチンへの期待、持続可能性、そしてAIの導入がキーとなります。

住宅デザインにおいて、総合的な視点が重要視される中、キッチンもその中心的な役割が再確認されています。これまで個人的で家族的な空間であったキッチンは、新たな社交性や経験の場として他の空間と融合しています。現実的な意味でも、家のシンボルという意味でも、キッチンは多層的な「超世界」となり、さまざまな解釈が可能なプラットフォームとなっています。同時に、他の居住エリアとの境界が曖昧になり、柔軟性と多様性を考慮した家具デザインが求められています。また、環境や社会への配慮、屋外スペースとのつながり、スマートキッチンなどのテクノロジーも重要です。人生のさまざまな側面(家族の個人生活、友人との社交の場、かじこまった場、カジュアルな場、家事、暮らしの楽しさ)をカメレオンのように姿を変えながら、結びつけるプラットフォームとして、変化し続ける特別場所です。

他の居住エリアとの境界は非常にゆるやかで流動的であり、明確な存在がない場合もあり、家具のデザインは柔軟で多様性が求められています。リビングルームのスタイルや美学とのキッチンとの一貫性を考え直すことで、社交性や親しみやすさが強調されます。環境と社会の持続可能性、屋外への開放、そしてテクノロジー(スマートキッチン)の要素は欠かせません。プロジェクトの形や美学には、機能性と多様性を重視し、建築的で彫刻的なアプローチが見られますが、常に清潔でミニマリストなスタイルが保たれています。また、有機的な形や自然な素材、色彩は、暖かく居心地の良く、快適な美しさを演出します。

【機能とデザインがつながる】

「コンティニューム・コンポジティブォ」とは、直訳すれば「組成の連続性」という意味ですが、ここではキッチンデザインやインテリアデザインの中で、異なる空間や要素を統一的な美学、および一貫したコンセプトのもとに組み立てるという意味で使われています。それは海の波のように変化に富むもので、デザイナーが従来の機能重視のアプローチから離れ、アイランドキッチンの考え方も変わってきています。

ヤブ・プッシュェルバーグはアイランドキッチンが配置される空間の使い方に注目しました。そして、人々の関係や時間、私たちの生活のリズムに価値を置き、出会いや共有を促進するオープンな環境を持つキッチンに、空間は再定義されました。そのため、デザイナーの役割は、異なる居住エリアでの家具のデザインに美的で概念的な一貫性をもたらすことになりました。キッチンからリビングルームの快適さ、ホームオフィスの機能まで、幅広い領域にわたって設計された家具が、統一感を持って提案されています。

•Scavolini(スカヴォリーニ)「Stilo(スティロ)」ホール 02 | スタンド A15 B12

Spalvieri&Del Ciotto(スパリルヴィエリ&デル・チョット)のサイン入りの家具システムである「Stilo(スティロ)」を提案しています。この Stilo(スティロ)は、キッチンをオープンな環境として再解釈し、建築的な特徴や素材を強調し、最大限の機能性を持たせています。このプロジェクトのデザインは、幾何学的でエッセンシャルなラインが美学と調理要素の調和を生み出し、ピュアなシリンダー型の形が特徴です。プロジェクトの構成要素には、彫刻的なビッグアイランドキッチン、ハンギングしたモジュール、収納キャビネット、そしてオープンエリアが一体になっており、これらは美的で機能的な可能性を持たせ、システムを非常に柔軟にしています。

•Binova(ビノーヴァ)「gres(グレス)」 ホール 02 | スタンド A12

キッチンアーキテクチャの新バージョンを発表しています。革新的なメカニズムや完全なガラス製の壁掛けキャビネット「gres(グレス)」や天然石の独自の加工など、家の空間を統合し、キッチンとリビングエリアの間の境界をなくすための取り組みが行われています。垂直な収納要素や収納パーツの活用により、各エリアが広々としていながらも区切られ、まるで劇場のような空間が広がっています。

•Eggersmann(エガーマン)「Nami(ナミ)」 ホール 02 | スタンド B15

Yabu Pushelberg(ヤブ・プッシュェルバーグ)との協力で、大胆で建築的なアプローチでこのスペースに取り組んでいます。「Nami(ナミ)」は、一日の中でその使い方が進化し変化する特別な彫刻的なアイランドキッチンであり、潮の満ち引きが景色を変えるように、「Nami」も異なる環境での使い方に適応します。ある時は料理のためのキッチンであり、コミュニケーションの場とあったり、さまざまな用途の場所に変化します。

•Vipp(ヴィップ)「V3」 ホール 02 | スタンド B19

ヴィップ社の 3 代目リーダーである Kasper Egelund(カスパー・エゲルンド)も、独自のキッチンを提案しています。新作「V3」は、アルミニウムで作られ、機能性とミニマリズムの美学が融合されたモジュラー式のプロジェクトです。ブランドの哲学である「キッチンは装飾ではなくツールである」という信念に忠実であり、日常の使い勝手を重視しながらも、アイコンックな存在感があり、どんなりリビングスペースにも自然に調和します。

FTK、Technology For the Future で展示されている家電製品も、使いやすく、親しみやすい機能でキッチン環境にも溶け込み、キッチンのアイコンック的な存在になっています。

•LG(エルジー)「MoodUP™」ホール 04 | スタンド C19 C30

冷蔵庫「MoodUP™」は、LED 付きの扉を備え、専用アプリを使ってスペースや気分、夕食の相手に合わせてカスタマイズできます。上部の 2 ドア冷蔵庫には 23 色のオプションがあり、4 ドアモデルでは 19 万を超える色の組み合わせが可能です。

【屋外で料理する】

過去 10 年間で、「屋外」は新しい生活空間となり、時にはインナーテラスなど居室内にも広がり、その逆もまた同様で、家の中にあるものが庭やテラス、都市のバルコニーで新たな活路を見出しました。これはもはやある特別な状況ではなく、ライフスタイルの主流となっています。より良く生き続けるための探求の中で、屋外での暮らしは地球との調和と持続可能性を大切に、日常のあらゆる側面でもより穏やかに過ごせるというネクストステージに誘います。家具ビジネスもこのジャンルにおいて、素材の革新、より洗練された生産技術に力を注いでいます。キッチンに関しても同様の動きが起こっています。プロジェクトデザイナーにとっての新しいテーマはでの屋外での料理体験を最大限に高める新しいアプローチ、形状、機能を定義することにあります。

•Abimis(アビミス)「Àtria(アトリア)」 ホール 04 | スタンド C14

Studio Delineo(スタジオデリネオ)と Massimo Rosati(マッシモ・ロザーティ)との協力によって生まれた屋外キッチン「Àtria(アトリア)」を、カクテルの世界で知られる「ミクソロジー」の観点から解釈しています。キッチンの新エリアには、バーテンダー向けの機能アクセサリが備えられています。このコレクションはシャープでエッセンシャルなラインでデザインされており、屋外での耐食性、温度変化、気象条件、紫外線に対して非常に耐久性のあるステンレス鋼で製造されています。キッチンと一緒に、家電製品も既存の製品の枠を超えて、家庭用プロジェクトの第三の次元、つまり「イン」のように感じるがあまり「アウト」ではない、融合した空間が生まれています。そんな流れから

•Barazza(バラッツァ)「Thalas(タラス)」 ホール 04 | スタンド C20

屋外用の新しいコンロ「Thalas(タラス)」を開発、耐久性に優れた AISI 316 ステンレス鋼で作られた、フラットインできる 2 つの新モデルを発表します。フラットにキッチンにビルトインできる鉄板焼きとバーベキューグリルは、真のプロフェッショナルシェフによる屋外で洗練されたディナーコースをまでつくれるように、設計されています。

【人の気持ちに寄り添うエコロジー】

2024 年では、「サステナビリティ(持続可能性)」はもはや当たり前のキーワードの 1 つです。その原則を尊重することは当然のこととされ、もはや繰り返し大々的に宣伝されることもありません。それにも関わらず、FTK(キッチン向けテクノロジー)では、「スマートキッチン」という最先端の定義と並んで「サステナビリティ」という言葉は依然として最も注目されるトピックの一つです。FTK は、製品の生産、梱包、物流の環境への影響がどれだけ減少したか、梱包だけでなく製品にもリサイクル素材がどれだけ使用されているか、製品の寿命がどれだけ延長されたか、廃棄時に何が起こるかなど、環境への影響に関する情報を知るのに最適なゾーンとなっています。各社のブースに共通したメインテーマとしては、家電製品が使用方法を自動で最適化し、省エネルギーや家事効率に関して責任ある頼れる能力を持つことです。たとえばスマート照明やオートマティック機能のコントロール、環境にやさしい使用方法を提案するインターフェースなどが含まれます。さらに大半の家電製品が徹底した衛生管理や専用のクリーニングプログラムをユーザーに提供できることが、大きなトピックスになっています。

•ASKO(アスコ)「DW60」 ホール 04 | D04 D06

製品を通じて、持続可能な素材を使用し、高品質かつ責任あるストーリーテリングでサステナビリティの思想を伝えます。エネルギーを節約し、CO2 排出を削減し、材料のリサイクル活動の可能性を高める製品を提供しています。356日間稼働する家電でも 20 年以上の長寿命設計を実現しています。その一例が、「UV Cleanse™」モードを備えた食器洗い機「DW60」です。このモードは紫外線を使用し、ECO プログラムを使用している場合でも、細菌、カビ、ウイルスなどを 99.9999%除去します。これにより、エネルギーを節約しながら最高の洗浄能力と衛生を実現し、さらに 17 人分の食器(食器 180 ピース)を収納できるという、史上最高の大容量を実現しました。

•Cosentino(コセンティーノ)「Earthic®(アーシック) by Silestone® XM」ホール 03 | スタンド E22 E24

キッチンマテリアルのプレイヤーにとっても、環境への負荷軽減はは不可欠な条件です。コセンティーノはデザインユニット Formafantasma(フォルマファンタズマ)と共同開発した新しい「Earthic®(アーシック) by Silestone® XM」コレクションを紹介しています。この新しいハイブリッド表面は、選ばれた鉱物とリサイクル材料(ガラス、PET、消費後の植物油由来のバイオ樹脂、調理油、およびリサイクルされた Dekton®(デクトン)の断片)の混合物から作られており、原料を大幅に削減し、石材の採掘や土壌の侵食を抑え、CO2 排出を制限しています。生産過程全体で 99%の再生水と 100%の再生可能電力を使用しています。

•ARAN Cucine(アランクッチーネ)「CUCINAnD' O(クチナンド)」ホール 02 | スタンド A01 B01

持続可能性は、社会的な観点からも見るべきです。それは人間関係のポジティブな回復を中心とした社会的な持続可能性です。この哲学に合致するように、アランクッチーネは、Davide Oldani(ダヴィデ・オルダーニ)と Attila Veress(アッティラ・ヴェレス)との共同制作である「CUCINAnD' O(クチナンド)」を発表します。このキッチンは、利便性という価値を強く押し出しています。注目すべきは、オリーブの木でできたスナックトレイで、ワークトップの下には個人用のアイテムや電子デバイスを収納できるスペースがあり、人々がデジタルから離れ、会話でつながれた料理体験に完

全に集中できるようにしています。このアプローチは、便利な機能と人間のつながりの大切さを反映しており、食卓を中心に人々が大切な瞬間を共有する重要性を訴えます。またオープンシェルフモジュールやブックケースのつながりも、快適性と機能性の再考を促します。シェルフが備わっているため、エレガンスと実用性を兼ね備え、共有スペースを最大限に活用できます。

【スマートキッチン】

スマートキッチンは、毎日の食事の準備に関連する日常的な動作を簡素化し、食事を簡単で美味しく作ることができるようにする、ますます知的で多機能なテクノロジーによって、キッチンでの社交性と楽しみの感覚を高めます。FTK、Technology For the Kitchen のこのエディションでは、テクノロジーがより責任感のあるものであり、直感的でアクセスしやすく、私たちの生活に容易に統合および統合可能であることがますます重要になります。

•Signature Kitchen Suite(シグネチャーキッチンスイート)「French Door 48(フレンチドア 48)」ホール 04 | スタンド C19 C30

シグネチャーキッチンスイート「French Door 48(フレンチドア 48)」は、キッチンに合わせてパネルを変えられるビルトイン冷蔵庫で、広々としたマルチスペース、カスタマイズ可能なコンパートメントを備え、高い保存性能と最高精度の温度制御を提供します。庫内は 5 つの個別のスペースで構成されています。ダブルドアの冷蔵庫、3 つの冷凍ドロワー(1 つはオートアイスマーカー付き)、および入れる中身に応じて可変するコンバーチブルドロワー。全てのブランドの家電製品同様に、Wi-Fi 対応で、LG の「ThinQ」アプリを介してリモートで操作できます。スマート診断システムなどの機能では、モバイルデバイスを家電製品に近づけることで、正常に動作しているかを確認し、問題を特定することができます。

•Gama decor(ガマデコール) ホール 04 | スタンド C01

最新の製品をまさにスマートキッチンと呼んでいます。これは調理スペースとしてだけでなく、小型家電製品やモバイルデバイスの充電用デバイスとして機能する目に見えない電磁誘導システムで、イノベーションとデザインを組み合わせたプロジェクトです。バッテリーや外部ケーブルなしで最大 2000 ワットの電力伝送が可能です。目に見えないタッチスクリーン操作で、さまざまな機能をコントロールできます。食品パントリーの製品を管理し、最適な食習慣を提案するアプリケーションを提供しています。

【機能に焦点を当てる】

AI や IoT、スマートキッチンは盛り上がる一方ですが、この分野の多くの優れた製品が、研究と形態の革新を物語っています。なぜなら、現代のキッチンはマルチファンクショナルという視点で統合されています。美しさという要素にも応えながら、スマートで効率的で機能的なソリューションが求められているからです。

•Häcker(ヘッカー) 「Concept130(コンセプト 130)」ホール 04 | スタンド D07

「Concept130(コンセプト 130)」を提案しています。この製品は、緻密に設計されたスペース、エルゴノミックなデザイン、スマートな整理システム、先進技術を備え、キャンドルを灯した優雅なディナーから日々のスピーディーなランチ、コーヒーブレイクから休日のにぎやかな朝食まで、あらゆるシチュエーションに適応します。しかし機能的なのは家具だけではありません。家電も同様です。

•Unox Casa(ウノックスカーサ)「Super oven(スーパーオーブン)」ホール 02 | スタンド B07
ウノックスカーサは、「Super oven(スーパーオーブン)」を発表します。技術と先進性を備えたこのオーブンは、使いやすく直感的なデジタルパネルを搭載し、400以上の料理プログラムをアクティベートすることができます。食材の種類と希望の仕上がりを選択するだけで、オーブンは自動的に調理モードを設定します。「スーパーオーブン」は、スチーム調理の湯気を集める蒸気フィルターも搭載されており、業務用にも使われる活性炭フィルターが調理中の蒸気を吸収し、キッチンの臭いを除去します。さらに自動クリーニング機能も備えます。オンラインのレシピライブラリで料理を学ぶこともできます。

•Bora(ボラ)「M Pure(エムピュア)」ホール 02 | スタンド A10
ボラも効率性と革新性に力を入れています。「BORA M Pure(ボラ エムピュア)」は、コンパクトなコンロ用レンジフードの中でも最もフレキシビリティを備えた製品です。左側に調理用のIH調理ゾーン、右側にはフルで使えるIH調理ゾーンを備え、二つの熱源をつなぐブリッジ機能で一体化し、大きなフライパンから小鍋、コーヒーポットまで、あらゆる形状とサイズの鍋類の加熱調理に対応します。タッチコントロールパネルは白色LEDで表示され、吸気口はオレンジ、レッド、ブルー、ジェイドグリーン、ライトグレー、イエロー、グレーの色で提供され、好きな色に交換可能です。

【機能的ミニマリズム】

どの美学、どのスタイルが機能性に最も合っていますか？ シンプルなラインで要素を削ぎ落とし、色を控えめにしたミニマルな美学は、機能と見事に融和します。この美学はカスタマイズと手を組むものです。キッチンでこの哲学を採用しているのはどのブランドでしょうか？

•Snaidero(スナイデロ)「Elementi(エレメンティ)」ホール 04 | スタンド D05
スナイデロは、Elementi「エレメンティ」という新製品によって、エッセンシャルな美学を追求するという自社の取り組みを改めて世に問います。アイランドキッチンの新しいブロックシステムは、作業エリアを彫刻的でエレガントで非常に機能的な一つのかたまりに変え、ミニマリズムデザインを強調します。機能と美学を統合し、美しさと実用性が完璧に調和するキッチン環境を作り出す能力を特徴としています。周囲の環境を映し出す新しい鏡面仕上げは、独特なシーンを作り出します。

•Leicht(ライヒ)「Bahia(バヒア)」ホール 02 | スタンド A14
ドイツの芸術スタイル、バウハウスの本質からインスパイアを受けた「Bahia(バヒア)」を提案します。アイランドスタイルのキッチンは、垂直なリブ仕上げによって生み出されたビジュアル効果を持ちます。アシンメトリーに配置されたリブ、複数の正面からの連続性、V字型のスタイルが浮かび上がります。その結果、非対称の中に対称があり、一体感のある、均一でありながらダイナミックなルックを提供します。

•Miele(ミーレ)「ArtLine(アートライン)」ホール 02 | スタンド A02 A04
ミーレは「レス・イズ・モア(削ぎ落とすことでより豊かになる)」というアプローチを採用し、ドアを触るだけで開閉できる特殊なセンサーを使用した「ArtLine(アートライン)」を提案しています。このコレクションには、オーブン、コンビオーブン、電子レンジ、コーヒーマシン、IHクッキングヒーター、オーブン、バキュームドローワー(ビルトイン式真空調理機)、ワインセラー、冷凍庫、そして食器洗い機の前面パネルまで、インターフェイスを統一しています。

•Elica(エリカ)「Virtus Multi 60 DD(ヴィルトゥス・マルチ)」 ホール 02 | スタンド A03 A05 B02
新しいオーブン「Virtus Multi 60 DD(ヴィルトゥス・マルチ)60DD」は、本質的で型にとらわれず、徹底してシャープなライン、強い表現力を持つディテールという美学的価値が表現されています。この家電製品は調理に必要な総合的な要素の結果として設計され、ミニマリストなデザインとディテールへの注意深い配慮から生まれています。実際の調理はより簡単にできるようになり、日々の利便性に対応しています。内部の熱を管理する「Perfect Heat(パーフェクトヒート)」という機能により、停止、換気、グリル、インテンシブといったモードがより効果的に作動します、最大 300° C までのスピーディーな温度上昇、精密な温度制御、食材の温度を感知して対応する機能、さらにエネルギー効率を保証します。内部の熱の安定性と完全な断熱は、ドアを開けたときでも庫内の温度を下げるのを防ぎます。

•Smeg(スメッグ) ホール4| D01 D03

スメッグの高さ 178cm のツールワインセラーは、コレクションの中で最大のモデルです。黒いガラス支柱で、2つの独立した温度制御ゾーン(5~20° C)が装備されており、83本のボトルを収容できます(アクセサリドロワーを取り外すと最大 105本まで可能です)。垂直型のエルゴノミックなデザインは、ボトルを配置しやすく、ワインの質を保ち、損傷も防ぎます。ワインセラーには、コンサイアのアクセサリーを収納できるディスプレイラックが付いています。ドリップキャッチャー、ポアラー、シャンパン用のトング付きコークスクリュー、赤ワインと白ワイン用の特別なストッパーなども専用品が揃っています。

本件についてのお問い合わせ先: 山本幸 yuki@milanosalone.com

International press info: Marva Griffin-Patrizia Malfatti press@salonemilano.it