

TIMELESS COMFORT WORKSHOP 「話題の最新家電『BALMUDA』のご紹介！」を自由が丘店で開催

株式会社アスブルンド（本社：東京都港区、代表取締役 嶋本喜司、以下当社）は、当社が展開するライフスタイルショップ「TIMELESS COMFORT（タイムレスコンフォート）」自由が丘店にて、月に1度開催しておりますワークショップを3月28日に実施いたしました。



3月のワークショップではとても注目を集めているBALMUDAの生活家電の中から「BALMUDA the Toaster」、「BALMUDA the Pot」、そして発売間もない「BALMUDA the Gohan」をご紹介致しました。

○BALMUDAとは？



BALMUDAは扇風機や加湿器など生活家電を製造しているメーカーですが、2015年からキッチン家電も製造を開始し、洗練されたデザインと機能でとても注目を集めています。

○BALMUDA the Toaster

「BALMUDA the Toaster」は、スチームと完璧な温度制御で感動のトーストを実現するトースターです。

最高のトーストとは、表面にさっくりと焼けたきつね色の薄い層があり、中はたっぷりの水分を含みつつ熱々に温まっているものですが、トーストを科学の目線で徹底的に追求し独自のスチームテクノロジーと完璧な温度制御によって誰でも簡単においしいトーストを作ることができます。



まずは付属の小さなコップで、小さじ1杯の水（5cc）を入れます。運転が始まると、発生したスチームが庫内に充満し、パンの表面は薄い水分の膜で覆われます。水分は気体よりもはるかに速く加熱される為、パンの表面だけが軽く焼け、パンの中に水分が閉じ込められます。ここから本格的なヒーターの制御がスタートし、焼き上げが始まります。



本ワークショップでは、いろいろなパンを試食しました。5つのモードの中から“チーズトーストモード”でチーズトーストを。焼いているあいだはライトが付いたり消えたり。温度制御しているのが分かります。チーズトーストは、チーズがグツグツしてるのも見えて、ちょうどいい頃に出来上がりのアラーム音が鳴ります。味は絶品！



“クロワッサンモード”ではデニッシュを。（※カフェで販売しているパイを焼きました）同じく“クロワッサンモード”でコンビニ菓子パンも焼いてみましたが、パン屋さんで購入したパンのような美味しさでした。



“フランスパンモード”では冷凍ロールパンを焼きました。中フワ外カリッの美味しいロールパン。表面が焦げないのも魅力的です。

ちなみに時間が経ったパンをトーストしておいしさを再現することを、バルミュダではリベイクと言っています。

○BALMUDA the Pot



「BALMUDA the Pot」の特徴は、研究しつくされたハンドルとノズルはねらったところに的確に注ぎやすいよう設計にあります。

トースターに続き2016年に発売された電気ケトルは、コーヒーのサードウェーブ人気でハンドドリップを楽しむ方にとっても人気です。ハンドドリップでコーヒーを抽出するコツは、何と言ってもお湯を細く長く淹れる事です。

BALMUDAのケトルは、現在の電気ケトルの中では一番細く長く入れる事ができます。

トースターに続き2016年に発売された電気ケトル。こちらデザイン・機能ともに優れており、トースターと一緒に揃えて楽しめる方も多いです。実際にイベントに参加されたお客様からも、この注ぎ口の細さは絶賛でした！



ネルドリップ、ペーパードリップで淹れていると、話題はコーヒーの話に。コーヒーもかなり奥が深く「一日中話せるんですが、、（笑）」との声も。コーヒーに関しては「ハンドドリップの楽しみ方」というワークショップも昨年実施しました。またの開催にも期待したいですね。

○BALMUDA the Gohan

「BALMUDA the Gohan」は、エネルギーの使い方から見直した蒸気炊飯器です。

どうして電気炊飯器より、かまどや土鍋で炊いたごはんの方がおいしいのだろう。ガスの火力に比べて電気炊飯器は約1/3のエネルギーしか使うことができません。パルミューダはおいしいごはんの秘密は釜の素材ではなく、エネルギーの使い方そのものにあると考えました。



釜を二重にして蒸気のちからで炊き上げる、まったく新しい炊飯方式。急激な温度変化を起こさず、更に100℃超えないようコントロール。米粒が壊れにくく、香りとうまみを米の中に閉じ込めます。

蒸気のみだけでやさしく炊き上げます。お釜は軽くてお手入れも簡単。コンパクトなのでお櫃のようにダイニングテーブルに置いても邪魔になりません。



ほかの炊飯器やお鍋で炊いてももちろん甘みがあって美味しく炊くことができましたが、冷めるとちょっとべちゃっとなっていました。しかしこの「BALMUDA the Gohan」では、蒸して炊くのでお米の表面を傷つけず、香りとうまみを米粒の中に閉じ込めるので、「冷めても美味しい」のです。



炊き上がりまでには上部の画面で残り時間を表示してくれます。



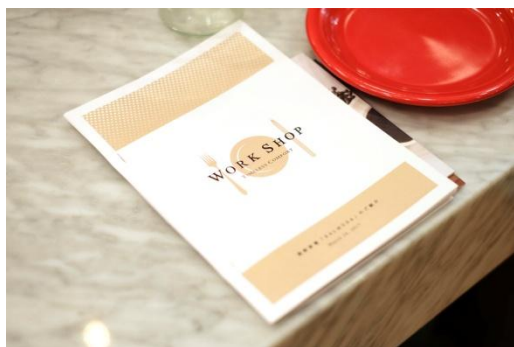
粒立ちが良く、冷めても美味しいそうです。卵がけごはんは絶品！

○使用した家電について

- ・ BALMUDA the Toaster ブラック/ホワイト 22,900円（税別） ※4月中旬より仕様変更
- ・ BALMUDA the Pot ブラック/ホワイト 11,000円（税別）
- ・ BALMUDA the Gohan ブラック/ホワイト 41,500円（税別）

○TIMELESS COMFORT WORK SHOPについて

ワークショップは月に1~2回開催されており、最大約6名様を対象に、講師としっかりとコミュニケーションを取りながらの実施で、分かりやすいと大変好評を頂いています。次回は、2017年4月19日（水）に「曲げわっぱを使った春のお弁当作り」、4月26日（水）に「部屋がスッキリ見える家具配置 5つのコツ」を予定しています。



- ・ ワークショップ実施店舗：TIMELESS COMFORT 自由が丘店
- ・ お客様からのお問い合わせ先：03-3769-0638
- ・ 公式URL：<http://www.timelesscomfort.com/>
- ・ 次回募集詳細 <http://www.timelesscomfort.com/news/2017/01/---2-work-shop.html>

○TIMELESS COMFORTとは



タイムレスコンフォートは“快適な生活を提案する”ライフスタイルショップです。

世界各国よりタイムレスコンフォートスタイルでセレクトされた、インテリアグッズ、ファニチャー、キッチンウェア、テーブルウェア、ファッショングッズなど、モノを売るだけのショップではなく“TCスタイル”を提案するショップです。

○会社概要

社名	： 株式会社アスプルンド
設立	： 平成3年11月5日
資本金	： 4億9,900万円
代表者	： 代表取締役 嶋本喜司
所在地	： 東京都港区三田3-13-16 三田43MTビル5F