

働く男のライフスタイル情報紙

# Biz Life Style

[ ビズスタ東京 ]

2020 12

特別版

『Biz Life Style』は東京、名古屋、関西、京都、仙台、福岡、広島にて49万部発行。下記URLまでアクセスを。

[www.biz-s.jp](http://www.biz-s.jp)

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは  
TEL.03-6854-7001 FAX.03-6854-7005

企画・制作/株式会社ティリススポーツ案内広告社  
〒110-0015 東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO 14F  
© 2020 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD

## 想像以上に進化中、「冷凍庫」の風景。

IoTとAIの時代に入り、新たな進化の段階へと入った感もある家電製品。エアコンは帰宅時間に合わせて運転を制御し、掃除機は自分でゴミを探す時代。スマホのみならず、EV(電気自動車)やスマートハウスとの連携も当然となり、私たちの暮らしはさらに一歩、便利さを増した。

とは言え、新機能を派手に謳うデジタル&ネットワークの情報家電に対し、いわゆる白物家電はおとなしい印象があるかもしれない。歴史が長い分だけ成熟の極みに達している証でもあるのだが、時折り、これはと身を乗り出す製品が登場したりもする。

たとえば、窓辺に写るキャビネットは、実は冷凍庫。総合家電ブランド「AQUA」の製品で、その美観のみならず、「そんなところまできるのか」と驚くトピックを満載している。そこで今回は、この気鋭のブランドの人気商品を紹介。白物家電の進化ぶりを、実際の導入事例をもとに眺めてみよう。







NIKI Hills ワイナリーの地下施設には、日本では非常に珍しいワイン蔵を利用したレストランが営業中。また、1,200本のワイナリーコレクションを備えたワインセラーを併設しており、樽車とともに見学も可能だ。



鋭敏かつ繊細な舌を持つワイン愛好家たちをもてなすには、食材の保管品質がカギを握る…。北海道のワイナリーが選んだ製品とは。

Biz Life Style Pick up >>>

おいしさが長持ち、「おいシールド冷凍」。



おいシールド冷凍非搭載 おいシールド冷凍搭載

「AQUA」は、2012年に日本で生まれた総合家電ブランドだ。今や世界を代表する家電メーカーの地位を築いたハイアール社が、旧三洋電機の一部事業を継承する形で立ち上げたブランドで、革新的な商品を多数送り出している。

洗濯機や掃除機、食器洗い機やオーブントースターまで多様なラインナップを扱っているが、今回は、冷凍庫・冷蔵庫をご紹介。単に機能だけ述べるとモロメントをつかみにくいので、実際に導入した施設を訪ね、使い勝手とともに話を聞いてみた。

**保管の質を問われるのは、ワインだけではない**

北海道余市郡の仁木町は、札幌の西にある小さな町だが、伝統的に果樹栽培が盛んだが、近年は隣接する余市町とともに観光と農業を融合させた「ワインツーリズム」で脚光を浴びている。このプロジェクトで中心的な役割の一角を担っているのが、2019年7月に開業した「仁木ヒルズワイナリー」だ。

自前の葡萄畑や醸造所を備えた仁木ヒルズは、ワインと食事を楽しみなが、滞在を提案する複合型ワイナリーだ。明治



【左】運転状況がひと目で分かるLED搭載タッチパネルを採用。ドアを開けたまま温度設定が可能だ。【右】整理しやすく、取り出しやすいクリアトレイ&引き出し式のバスケットを採用。

初頭からの果樹栽培技術を引き継ぐ形で、開業数年前から葡萄づくりに開始。総支配人を務める舟津圭三氏は、世界初となる犬走りでの南極横断を達成した冒険家チームのひとり。現在は、広大な森の整備を含め施設全体を統括している。

全国からワイン愛好家を迎える仁木ヒルズ。ワイン蔵を利用した地下レストランでは、当然、自社のワインとの最高のペアリングを考え抜いた料理を提供しなければならぬ。野菜はあくまで新鮮に、果実は瑞々しいままで、道産の上質な食材であることはもちろん、それをベース

冷凍・チルド・冷蔵から選べるモードセレクト。



キッチンのサブ冷凍庫として、大容量の独立チルドルームとして、寝室のドリンクバーとして。「クールキャビネット」の中身は、運転モード次第でまったく内容が変わるのが楽しい。

飲料やフルーツ用に使用しているが、お部屋ワインのお供用のフードや購入済みのお土産など、顧客が持ち込む私物の時保管用としても活用。滞在中の冷凍食品なども気軽に保管できる。実際、宿泊者からも大好評だ。

**業務用にも迫りそうな使用感 AQUA TWINの美刀とは**

レストランスヘース<sup>※1</sup>には、家庭用冷蔵庫「TWIN」が採用されている。食品や飲料を即座に取り出したい場所に置く「ストック」モードの役割を重視してのセレクトだ。上の写真ではインテリアに美しく溶け込んでしまっているが、少し分かっていくのが、手前の樽の正面に写っている「TWIN」の500リットルの大容量だが、奥行き60センチという業界最薄<sup>※2</sup>の設計で最上段の奥まで手が届くという利便性を実現。冷凍室の容量は180リットルもあり、何とスノーバーの買い物かご3個半が丸ごと取まるという驚異の大容量を誇る。

このレストランに集まるのは、極めて鋭敏かつ繊細な味覚

を持ち、期待で胸を膨らませたワインマニアたち。完璧なものを狙うには、ワインを際立てる食材の鮮度の確保が必須となる。ここでモノを言うのが、「TWIN」自慢の機能「おいシールド」冷凍だ。

霜取り運転で冷凍室内の温度が上がり、食材の水分が蒸発して再び湿度が下がった時に表面に霜が付くことがある。これを繰り返しているだけでも、霜が冷室内に流入するため、TWINでは暖気が冷凍室内に流入するのを防ぐ機能を採用。料理長に「おいシールド」の存在が、旨みや食感が長持ちするのには、この「おいシールド」冷凍の存在が大きいという。クール冷凍では約マイナス30℃の冷気で急速冷凍することが可能で、生の食材はもちろん下ごしらえを終えた材料も一気に冷凍し、そのまま保存。使用感で言えば、ほとんど業務用に迫るレベルだ。

「ここまでわかるなら業務用と同じ選択肢もあるが、この通り、レストランスヘースの内装はウッディでアンティーク。設置して違和感がなく、家具の一部のような面持ちでいてくれる冷蔵庫が欲しい」とのこと。TWINは、世界的プロダクトデザイナー

ナーの深澤直人氏が手掛けており、人間工学の視点から算出した角の美観も特徴。股家庭のキッチンカウンターとフラットに置ける薄さなので、ビルトインと見紛うシームレスな風景を実現可能だ。注文住宅やデザイン物件を中心に、最近では個人でもキッチン&ダイニングのインテリアに凝るケースが増えているが「TWIN」のTWINの佇まいはおおいに参考になるだろう。

**ひとつひとつの要素が昇華これが現代の冷蔵庫の進化**

インテリアに溶け込む美観もさることながら、仁木ヒルズではその静音設計も評価ポイントとなったそう。閑静な環境にあるだけに、宿泊客の安眠を邪魔しない静かさは極めて重要。このクオリティなら家庭の寝室でも使えるはず。と支配人も太鼓判を出す。

まったく異なる新機能があるわけではない。だが、現代の冷蔵庫／冷凍庫は「デザイン」容量・冷凍機能とあらゆる要素が段階高みに昇華している。その実感でできる食材となった。

※1.冬期は売店として営業中。  
※2.定格内容積501～550Lクラスの国内家庭用ノンフロン冷凍冷蔵庫において。2020年4月現在、同社調べ。



NIKI Hills ワイナリー 総支配人 船津 圭三 氏



AQUA

美観と性能、独創的なアイデア。AQUAブランドの冷蔵庫&amp;冷凍庫。



(S)サテンシルバー



(T)ダークウッドブラウン



フリーザー **AQF-GS13J** 定格内容積/134L オープン価格

●全内容積=134L(88L)※()内は食品収納スペースの目安●外形寸法=W503×H1,185×D598mm●据付必要奥行寸法=698mm●年間消費電力量(50Hz/60Hz)=370kWh/年●製品質量=43kg

フリーザー **AQF-GS15J** 定格内容積/153L オープン価格

●全内容積=153L(101L)※()内は食品収納スペースの目安●外形寸法=W503×H1,310×D598mm●据付必要奥行寸法=698mm●年間消費電力量(50Hz/60Hz)=440kWh/年●製品質量=46kg

TZ SERIES

冷蔵庫 **AQR-TZ51J** 定格内容積/512L オープン価格

●冷蔵室=332L(250L、内チルドルーム=18L、うち内旬鮮野菜ルーム=26L)●冷凍室=180L(116L=製氷ユニットを取り外した場合の食品収納スペースの目安)●外形寸法=W830×H1,825×D635mm●据付必要奥行寸法=635mm●年間消費電力量(50Hz/60Hz)=299kWh/年●製品質量=131kg

## Biz Life Style Pick up &gt;&gt;&gt;

## ～サーモンのマリネ アスパラとトマトのサラダ～

## 1.サーモンマリネ

刺身用サーモンに塩を薄くまぶし、水分を出します。10分ほどしたら水気をキッチンペーパーなどで良く拭取り、食べやすい大きさにカットしオリーブオイルと和えておきます。

## 2.アスパラのソース

塩を入れたお湯でアスパラを3分ゆでて冷水中に落とし水気を切ります。茹でたアスパラを輪切りにし、分量のアンチョビとミキサーにかけます。十分に回ったら少しずつオリーブオイルを入れていき、塩で味を調えます。

## 3.トマトのジュレ

トマトを8等分に切りを生のままミキサーにかけます。濾し器で種や皮を取り除きます。できた液体の2%の分量のゼラチンを冷水中に戻します。できた半分の液体とゼラチンを火にかけ、よく溶けたら残りの液体とよく混ぜ冷やします。固まったらフォークなどで軽く解します。

## 4.盛り付け

お好みのお野菜はスライスなど食べやすい大きさにしておきましょう。

アスパラのソースをお皿に敷きサーモン、野菜、ジュレの順番で彩りよく盛りつけます。

最後に柑橘類などがあれば皮を擦ったり、果実を入れると料理が引き締まります。



## ～RECIPE～

## 【サーモンマリネ】

刺身用サーモン…100g  
塩…少々  
オリーブオイル…5g

## 【アスパラのソース】

アスパラ…3本  
アンチョビ…3g  
オリーブオイル…10g  
塩…少々

## 【トマトのジュレ】

トマト…1個  
塩…少々  
ゼラチン…2%  
※絞れた液体100gに  
対して2gのゼラチン

## 【サラダ】

お好きな野菜  
アスパラヤス  
ナック豌豆、人  
参のスライス、  
ペビーリーフ  
などの葉物

NIKI Hills ワイナリーの  
オリジナルワインをプレゼント!

中面で紹介した仁木ヒルズでは、ワイン用の葡萄畑を運営中。北海道を代表するケルナー、お馴染みのシャルドネやピノノワールといった欧州系の品種など約1万5000本栽培している。2017年より収穫を始め、2019年秋にエステートワインの醸造を開始したという。

すでに、いくつかの受賞ワインを生んでおり、その美味しさは折り紙つき。というわけで、今回は本誌読者にプレゼントを用意してくれたので、ぜひ応募を。

## ビズスタ特典

QRコードから「AQUAのLINE公式アカウント」に友だち登録をしていただいた方から抽選で**20名**に仁木ヒルズ産のワイン「**HATSUYUKI**」と「**DEAN&DELUCA**」のクーラーバッグをセットにして**プレゼント!**

## 応募方法

- ①右のQRコードから友だち登録
- ②トーク画面で、記事内でどちらの製品が気になったかを入力
  - ・COOL CABINETが気になった方▶「アクア フリーザー」
  - ・TZが気になった方▶「アクア 冷蔵庫」



※応募期間:12/4(金)~12/25(金)

※ご当選された方はLINEにてご連絡をさせていただきます。

AQUA