

**2022年度グッドデザイン賞を受賞！**  
**「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」**  
**「ディスプレイ コントロール 1.0L」**  
**「ハンディチョッパー&ドレッシング・ソースメーカー 450ml」**

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:アンドリュー・ブバラ)が販売するティファールの製品が、公益財団法人日本デザイン振興会が主催する2022年度グッドデザイン賞(※)を受賞いたしました。

フランス生まれのティファールは、毎日の暮らしに役立つ機能性だけでなく、スタイリッシュなデザインも追求した製品を生み出しています。この度、2022年に発売した以下3製品がグッドデザイン賞を受賞いたしました。

- ・ 煮込み料理に特化した電気圧力鍋「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」
- ・ 5段階の温度設定ができ温度がボディにデジタルディスプレイとして表示される「ディスプレイ コントロール 1.0L」
- ・ ハンドルを引くだけで食材をカット・攪拌ができ、ドレッシングやソースづくりにぴったりな「ハンディチョッパー&ドレッシング・ソースメーカー 450ml」

ティファールはこれからも、「毎日の暮らしをもっと楽しく、もっと快適にする商品」をデザインの上でも体現し、時代に合った高い付加価値を持つ商品を展開していきます。

※ グッドデザイン賞については、web サイト(<http://www.g-mark.org/>外部リンク)を参照ください。



## GOOD DESIGN AWARD 2022



ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L



ディスプレイ コントロール 1.0L



ハンディチョッパー&  
ドレッシング・ソースメーカー 450ml

### ●製品情報

「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」

<https://www.t-fal.co.jp/news/20221013/01/index.html>

「ディスプレイ コントロール 1.0L」

[https://www.t-fal.co.jp/sp/products/CE/kettles/lineup/display\\_control/](https://www.t-fal.co.jp/sp/products/CE/kettles/lineup/display_control/)

「ハンディチョッパー&ドレッシング・ソースメーカー 450ml」

<https://www.t-fal.co.jp/sp/products/CW/kitchengoods/handychopper/dressingandsaucemaker/>

## 「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」



圧力調理で食材を柔らかくした後、仕上げに煮込みに適した温度までじっくりと下げていく「味染み仕上げ」機能を搭載した煮込み料理に特化した電気圧力鍋です。

### ＜審査委員の評価＞

シンプルな形状と金属調のアクセント、ノーブルな色彩で従来の調理器具や圧力鍋のイメージを一新している。ノイズを排除しながらも直感的な操作を可能にするダイヤル式の採用によって、煩雑さを抑えると共に複雑な操作が苦手なユーザーにも使いやすい配慮がなされている。一般的に圧力鍋は蓋のロック部分が大きく、デザインをゴツくさせる要因でもあるが、本商品の蓋開閉の動きに沿った方式は、無駄がなくストレスフリーでもある。随所にユーザーへの配慮が見られるデザインとして評価した。

## 「ディスプレイ コントロール 1.0L」



5段階(60/80/90/95/100℃)の温度設定ができて、温度がボディにデジタルディスプレイとして表示されるので温度設定が見やすくなっています。

### ＜審査委員の評価＞

黒い本体に白く大きな文字が浮かび上がる表示はコントラストが高く、誰に対しても高い視認性をもたしている。設定した温度と現在の温度が同時に表示される安心感もユーザーの心理に寄り添ったUIといえる。また、温度設定操作ボタンをハンドル上部に配置することで、シンプルでありつつ使い勝手を向上させた。円錐形の本体は安定感があり、1リットルの容量をしっかりと支えることができるハンドル形状は、本体のポリウムにもちょうど良いバランスでデザインされている。

## 「ハンディチョッパー&ドレッシング・ソースメーカー 450ml」



ハンドルを引くだけで食材をカット・攪拌が簡単にできて、みじん切りはもちろんドレッシングやソース作りまで便利にお使いいただくことができます。

### ＜審査委員の評価＞

実際に審査で使ってみて、驚くほど速くスムーズに微塵切りができた。それぞれ別々に動く3枚刃の性能と、適切なサイズ感でより快適なハンディチョッパーに進化していると評価した。ドレッシングやソース作りを意図していることで、片手で持ってシェイクできるコンパクトなサイズ感になっているが、ハンドルを引くときも本体をしっかりと持つことができ、全体の使用感にプラスになっていると感じた。ハンドルのデザインも蓋に寄り添うような形で収まっていて、アグレッシブなデザインの多いハンディチョッパーのなかでは非常にすっきりとしたシンプルなデザインを実現している。機能を損ねることなくシンプルな形状になったおかげで余計な凹凸が少なく、洗いやすく、保管時にも邪魔にならず、冷蔵庫保存にも適している。

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>

ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等）は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

### ＜読者の方のお問い合わせ＞

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター



0570-077-772

### ＜本件の掲載に関する問い合わせ先＞

株式会社博報堂 Gravity ティファール PR 担当：野島・辻 Mail：t-fal@comnet.co.jp

〒107-0061 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE4F TEL：070-4505-3325 FAX：03-3405-9730