

Takara standard

ホーローによる清掃性と意匠性の高さが評価

ホーロー製レンジフード「キープクリーンフード」が 「2023年度グッドデザイン賞」を受賞

システムキッチン・バスを中心とした住宅設備機器メーカー・タカラスタンダード株式会社(本社：大阪市城東区、代表取締役社長：渡辺岳夫)のホーロー製レンジフード「キープクリーンフード」が、この度 2023 年度グッドデザイン賞(主催：公益財団法人日本デザイン振興会)を受賞しました。



「キープクリーンフード」は、ファンを含む内部を汚れにくくする、独自の「フィルタリング構造」により、従来 1 年に一度を目安に必要なファンのお手入れが 10 年に一度となり、お手入れにかかる時間と使用する水量の削減を実現したレンジフードです。

フードには、独自の「ホーローシームレスフード」を採用。従来の複数の部品を組み合わせで作られる構造とは違い、一枚の板から箱型に加工して作り出される一体型パネルで、お掃除の妨げとなる継ぎ目のない、フラットな造形としています。

さらに、ホーローを施したことで、お掃除のしやすさと、重厚かつ優艶な、高級感のある意匠の両立を実現したことが評価され、この度の受賞となりました。当社は、従来のホーローを中心とした品質の向上に加えてユーザーの負担を減らし、暮らしをよりよいものにできる新製品の開発に注力しています。今回の受賞は、このような当社の取り組みが一定の評価を受けたことによるものと考えています。

グッドデザイン賞は、暮らしや社会をよりよくしていくデザインを推奨しています。これは当社が目指している製品のあるべき姿とも合致していると考えます。タカラスタンダードはこれからもより多くの人により心地よい暮らしを楽しんでいただけるよう、独自の「高品位ホーロー」を生かした製品を展開してまいります。

【参考資料】

■ 製品名称

「キープクリーンフード」

■ 価格

間口 900mm ¥174,000

間口 750mm ¥166,000

※税抜希望小売価格、本体のみ

■ 商品詳細

https://www.takara-standard.co.jp/product/system_kitchen/range_food/vrac.html

■ 審査員によるコメント

内部シロッコファンや、オイル受け、整流板はもとより、外装もホーロー製とすることで、清掃性を大幅にアップさせるとともにそれが高い質感に繋がっている点を評価したい。また、レンジフードのパネル接合部などのリベットやビスを極力廃したことも、非常に高い質感に寄与している。通常、レンジフードはステンレス製が多かったが、油シミやキズが問題で、ホーローのフードという新たな選択が生まれたことを歓迎したい。

■ グッドデザイン賞とは

1957年創設のグッドデザイン商品選定制度を継承する、日本を代表するデザインの評価とプロモーションの活動です。国内外の多くの企業や団体が参加する世界的なデザイン賞として、暮らしの質の向上を図るとともに、社会の課題やテーマの解決にデザインを活かすことを目的に、毎年実施されています。受賞のシンボルである「Gマーク」は優れたデザインの象徴として広く親しまれています。



<http://www.g-mark.org/>

<タカラスタンダードとは>

1912年創業。「水まわりって、大切だから」をブランドメッセージに、独自の「高品位ホーロー」技術を活かしたシステムキッチン・バスを中心とした住宅設備機器を製造販売。より高度化、多様化、複合化するお客さまのニーズにお応えするホーロー技術のリーディングカンパニーとして、また住宅設備機器のトップメーカーとして、次世代を担う新たなホーローの可能性を追求し、快適な暮らしの創造を目指しています。

[設立：1912年5月30日（創業111年） / 売上高<連結>：2,274億円（2022年度） / 従業員数<連結>：6,445名（2023年3月末時点）]