

STANDARD

PLUS

スタンダードプラス



タカラを探して

ベトナム ハノイ

H D I T O W E R

本場の味に挑戦。

ベトナムの

ソウルフードを

作ってみよう！

海外でも、
ホーローで「暮らし」を支えたい。

東アジアを中心に

展開する

タカラスタンダードの
海外戦略。

Vietnam

ジャパンクオリティが、世界のキッチンを変える。

東南アジアに位置するベトナムは、近年めまぐるしい経済発展を遂げている。進出する企業が増えて人が移り住んでくると街も波長を合わせて変わっていき、首都であるハノイ市はここ数年で近代的な街へと進化しています。街並みで目を引くのは高級アパートメント。モダンな外観と最新の設備が整った建物は、新しいハノイの姿を象徴しているようにも見えます。

ハノイ市の中心地に高級アパートメント「HDI TOWER」が誕生。

2020年1月、ハノイ市の中心部に商業施設と住宅を併設した「HDI TOWER」が完成。「首都ハノイで近年開発が進むハイパーチューン区。ハノイ市だけでなく、ベトナム全体においても最高級のアパートメントになることを目指しました」と答えてくれたのはこの物件を開発したデベロッパーHANDICO7の営業・プロジェクト副社長・トゥンさん。中でもこだわったのは住空間の設備で、「私たちは『暮らしの価値を上げる住まい』であることを大切にしているため、設置する製品は素材や機能などを厳しく検証して選びました」と明かしてくれます。

キッチン創造するのはとても印象的で、他との差別化を図るためにも取り入れたいと願ったのです。

ベトナムの暮らしでキッチンは、家族の愛を育む場所。

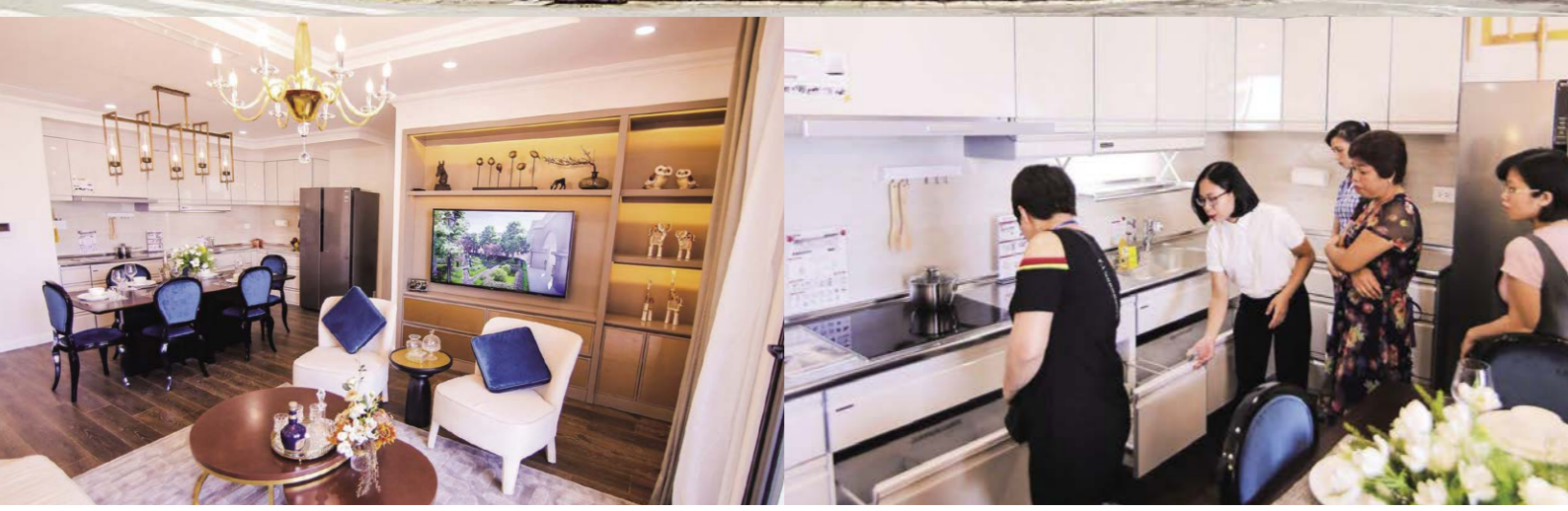
ベトナムの暮らしにおいて、キッチンは大切な存在。その理由をHANDICO7の設計マネージャー・ナムさんが教えてくれます。「ベトナム人にとってキッチンは、皆が集まって料理をし、食事をし、おしゃべりをする、『家族の愛を育む場所』。そして、『心の場所』でもあります。ベトナムではキッチンには神様がいると思われていて、信仰心の篤いベトナム人にとっては精神的な安らぎを与えてくれるところでもあるのです。」

重要な場所であればあるほど設備への要望は多くなり、機能性やデザイン性に加え、清潔さと安全面の高さも求められます。「HDI TOWER」に導入したタカラスタンダードの高級位ホーロー・システムキッチンは、これらを備えていると前出のトゥンさんは言います。「ベトナムの気候に適した素材を探していて、今回ホーローに出会いました。ホーローは湿気による腐食やたわみが少なく、有害物質も出ません。さらに、傷が付きにくくお手入れも簡単。使用している入居者も満足されています」。高い品質と使いやすさを追求しているタカラスタンダードの製品は、世界のキッチンでも暮らしをサポートし、愛されているようです。



タカラを探して
ベトナム

HDI TOWER
ハノイ首都、ハイパーチューン区、
レーダイハン町、レーダイハン通り55



発見

「HDI TOWER」のキッチンに選ばれたのは、タカラスタンダードの高級位ホーロー・システムキッチン！

■今回取材させていただいたHANDICO7のお二人



設計担当者がHDI TOWERキッチンに見合う製品を探していたときにタカラスタンダードのシステムキッチンと出会い、実物を確かめるため新宿ショールームに来店。実際に見て、手で触れ、体感して機能性や清掃性の高さ、耐久性が優れていることを実感し、採用を決定したそうです。



営業・プロジェクト副社長
Mr. Tran Thanh Tung
チャン・タン・トゥン氏



設計マネージャー
Mr. Nguyen Hoai Nam
グエン・ホアイ・ナム氏

HDI TOWER

家事らくポイント!



野菜を切って、くずをサッと捨てる。作業がはかどる「家事らくシンク」。



「水切りプレート」があれば、フォーの茹でこぼしも簡単＆衛生的。



タッチレス水栓なら、蛇口に触れず水の出し止めOK!



ホーローだから調理の汚れも、サッとひと拭きでキレイに。

材料 (4~5人分)

- 牛足骨..... 500g
- 牛外もも肉(かたまり)..... 500g
- 牛薄切り肉(切り落とし)..... 350g
- 生姜..... 200g
- たまねぎ..... 2個(200g)
- もやし..... 200g
- パクチーの根..... 10g
- 五香粉..... 2g
- 粒コショウ..... 5g
- フォー(乾麺)..... 400g
- トッピング材料(A)
- パクチー(小さくちぎる)..... 10g
- ねぎ(小口切り)..... 50g
- 玉ねぎ(薄切り)..... 50g
- オリエンタルパジル(小さくちぎる)..... 50g
- オオバコエントロ(ざく切り)..... 50g
- レモンもしくはライム(8等分)..... 1個
- 赤唐辛子(小口切り)..... 2本
- お好みで..コショウ(挽いたもの)、
甘味噌だれ、チリソース、ニョクナム
- だし用調味料(B)
- 塩..... 12g
- 氷砂糖..... 25g
- コンソメ(キューブ)..... 5個



step2

大鍋に湯を沸かし、[1]を入れて煮る。牛足骨と牛外もも肉の赤みがなくなったら取り出し、水で洗って冷やす。[2]をグリルなどで10分程度焼く。焼き目が付いたら取り出して水洗いし、焼き目を取り除く。五香粉と粒コショウをレンジで30秒ほど温める[3]。

生姜や玉ねぎに焼き色をつけると、香り高くなる!



step3

パクチーの根と[2]の生姜をスパイス袋に入れ、圧力鍋に。そこに[1][3]と[2]の玉ねぎ、水(2L)を加えて25分煮込む。その間、もやしを湯がき、半分は器に入れておく。トッピング材料(A)を、もやしの残りとともに皿に盛り付ける。

圧力鍋でお肉を柔らかく煮るのが、おいしさの決め手!



step4

圧力鍋から牛外もも肉を取り出し、氷水などで冷やしておく。牛足骨とスパイス袋を取り除いただしを別の鍋に移し、だし用調味料(B)を加えて5分煮る。潰した生姜(50g)を加えた熱湯で牛薄切り肉にサッと火を通し、水に入れて冷やす[4]。

だし、おいしい!!



step5

フォーは袋にある時間で湯がいて水洗いし、もやしの入った器に分ける。冷めた牛外もも肉を薄切りにし、[4]とともにフォーの上に盛り付ける。だしをかけ、ハーブなどを好みでトッピングすれば出来上がり。



完成!



ベトナムのソウルフード
「フォーボー」作りには
チャレンジ!

おうちで本場の味を楽しもう!

step1

生姜(100g)を潰し、牛足骨と牛外もも肉も洗っておく[1]。生姜(50g)を薄切りにし、玉ねぎは半分に切り分ける[2]。



「フォーボー(Pho Bo)」は、牛肉がのったフォー(米粉の麺)料理。ベトナムでは朝から食べることも多いそう。今回はタカラスタンダードの家事らくキッチンを使って男性スタッフが本場の味の再現に挑戦します。

調理スタート!

海外事業部
堤 信一郎



海外事業部
小林 拓巨



ベトナムの販売代理店
Nippon Interia(ニッポンインテリア)のスタッフ
おすすめはこちら!



ハノイ市にある「Pho Thin」は、行列ができる大人気店。ジューシーな牛肉とコクのあるスープは、ベトナムの販売代理店Nippon Interia(ニッポンインテリア)のスタッフも太鼓判を押すおいしさです。

Pho Thin (フォー・ティン)

住所 13 Lo Duc, Hai Ba Trung District, Hanoi, Vietnam
電話番号 (+84) 338-943-359
営業時間 5:30~21:30

海外でも、ホームで「暮らし」を支えたい。

東アジアを中心に展開する タカラスタンドの海外戦略。



2015年に現在の海外事業部の前身となる海外事業課が発足し、本格的な海外進出を開始しました。現在では東アジアの8カ国を中心に、販売代理店によるショールーム約70カ所を展開しています。

課の発足当初から、海外事業への可能性はとて大きく感じていました。やはりMade in Japanへの信頼は厚く、現在もたくさんのお客様から当社の商品を扱いたいという引き合いをいただいている状況です。ただ、そこでも大切にしているのは「見せて売る」という当社の基本姿勢を海外でも実践してもらえるかどうか。ホーム製品のよさは実物を見ていただかないと伝わらないのは海外でも同じ。当社の社員が直接商品をご説明できる機会が多くない海外だからこそ、実際にショールームを作ってもらって、現地のスタッフの研修をしっかりと行うことで、「タカラスタンドだから」「ホームだから」商品を選んでもらえる環境づくりは欠くことのできない重要なポイントです。新型コロナウイルスの感染拡大により海外出張ができない状況が

続いていますが、オンライン会議を通じてコミュニケーションを取りながらその大切さを伝え続けています。

現在の売り上げの中心はシステムキッチンで、2月に発売した「トレーシア」は、海外でも大変好評です。またホーム内装材「エマウォール」の引き合いも多く、現地の大型販売店のショールームには必ず展示しています。浴室に関しては、洗い場がある日本のスタイルはかなり特殊で、生活様式の違う国ではハードルが高いのではと思っていましたが、最近では日本式のお風呂の人気の高まり、当社のシステムバスへの要望も増えつつあります。今後大きな可能性があると考えています。

海外事業部の全社における売り上げの割合はまだまだ大きくはないですが、日本で人気の商品や培った営業スタイルを生かして売り上げを拡大していくことができるかと確信しています。今は、さらなる販売力強化のため、現地駐在事務所の早期開設を考えています。また、いずれは現地法人やアッセンブリ工場の設立なども実現することで、タカラスタンドを支える事業のひとつにしていきたいと考えています。



営業本部 海外事業部長
高橋 保

STANDARD PLUS News Topics

7/17 FRI 佐久平ショールームが移転・リニューアル



7月17日(金)に長野県・佐久平ショールームを移転、リニューアルオープンしました。緑がきれいな街並みの中に位置し、雄大な浅間山が見える佐久平ならではの自然にあふれたショールームで、地域の皆さまの暮らしのお悩みを解決しながら「見て、触れて、納得。」していただける顧客満足度の高いご提案を目指します。

7/17 FRI 草津ショールームが移転・リニューアル



7月17日(金)に滋賀県・草津ショールームを移転、リニューアルオープンしました。「びわ湖材」を使用したインフォメーションや近江八景の1つである「矢橋の帰帆」を現代風にアレンジしたホーロー絵画など、地元の皆さまに親しみを持っていただけるショールームとなっています。

6月 JUN 本社に鮮やかな「エマウォール」が登場



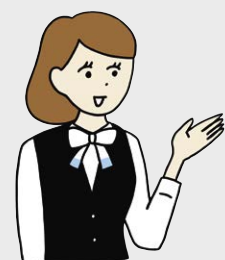
本社新館3階のお手洗いのリニューアルを行い、全面に海をイメージした「エマウォール」を採用しました。鮮やかな青色とリアルな魚が再現されており、インクジェット印刷技術によるデザイン性の高さを実感いただけます。

9/1 TUE 「新しい生活応援Wキャンペーン」開催



タカラパートナーショップ加盟店さま対象のリフォームユーザーへのキャンペーンを実施いたします。見積もりキャンペーンと成約キャンペーンの2つを通して、リフォームの需要喚起に繋げるためのキャンペーンです。詳細は各担当者にお問合せください。

5月 MAY ショールームのWEB予約を開始



ショールームへのご来店は、 Web予約でスムーズに!



全国のショールームへのご来場のご予約が、24時間WEBで可能になりました。30日先の空き状況もご確認いただけます(一部ショールームを除く)。会員登録で簡単に予約管理をしていただける他、お家の図面や写真、仕様書などをお送りいただくと、当日のご案内もスムーズです。ぜひご利用ください。