

# 注目の生活家電商品ガイド

よりニッヂなニーズをくみ取った商品に進化



## 家電+ライフスタイルプロデューサー



### かみはら 神原サリー氏

新聞社勤務、フリーランスライターを経て、家電+ライフスタイルプロデューサーとして独立。「企業の思いを生活者に伝え、生活者の願いを企業に伝える」べく、家電分野を中心に執筆や商品企画、コンサルティングなどの業務を行なう。テレビ、ラジオ、雑誌、新聞などメディアへの出演・掲載も多数。近著に『サリーワン「効率家事」』(宝島社/9月27日発売予定)がある。

アンケートにお答えください

<http://adnet.nikkei.co.jp/>

アンケートにご回答いただいた方の中から抽選で5名様に書画カード2,000円分をプレゼントいたします(広告主提供)

## 上質なデザインで空間に調和する“1台3役”的ストッカー

### AQUA COOL CABINET

冷凍、チルド、冷蔵の3つのモードを選択することで、ライフスタイルやイベントに合わせて自由に使える新感覚のストッカーです。また、設置場所を選ばない、フラットなデザインなため、キッチンスペースだけでなく、リビングやダイニング、寝室などの空間にも調和します。

アクア お客様ご相談窓口  
<http://aqua-has.com/support/>



神原サリー氏の  
ここをチェック!

3つの温度帯を選べるのが本当に便利。キッチンの冷蔵庫の横に置いて冷凍食品のストック用に、寝室に置いてくつろぎの時間を過ごすときのために飲み物やおつまみ用に、リビングでのパーティ用にと、使うシーンが無限に広がりますね。

## お米の保存は「冷やす」が一番

### エムケー保冷米びつライスクール

庫内をお米の保管に最適な温度15°Cと湿度60~70%に保ち、劣化や害虫・カビの発生から守り、鮮度とおいしさを長持ちさせます。お米の残量が約900gになら、LEDランプで補充時期をお知らせする残量検知機能付きです。5kgと10kgの収納タイプがあります。

神原サリー氏の  
ここをチェック!

せっかくいいお米を手に入れても、常温保存ではどんどん劣化して風味がなくなり、水分も抜けてしまいます。お米に最適な温度と湿度を保つ画期的なこの保冷米びつは、おいしいごはんのためには必需品といえます。スリムなデザインも魅力的です。



エムケー精工  
<https://www.mkseiko.co.jp>



よりニッヂなニーズをくみ取った商品に進化



## 家電+ライフスタイルプロデューサー



### かみはら 神原サリー氏

新聞社勤務、フリーランスライターを経て、家電+ライフスタイルプロデューサーとして独立。「企業の思いを生活者に伝え、生活者の願いを企業に伝える」べく、家電分野を中心に執筆や商品企画、コンサルティングなどの業務を行なう。テレビ、ラジオ、雑誌、新聞などメディアへの出演・掲載も多数。近著に『サリーワン「効率家事」』(宝島社/9月27日発売予定)がある。

アンケートにお答えください

<http://adnet.nikkei.co.jp/>

アンケートにご回答いただいた方の中から抽選で5名様に書画カード2,000円分をプレゼントいたします(広告主提供)

## 上質なデザインで空間に調和する“1台3役”的ストッカー

### AQUA COOL CABINET

冷凍、チルド、冷蔵の3つのモードを選択することで、ライフスタイルやイベントに合わせて自由に使える新感覚のストッカーです。また、設置場所を選ばない、フラットなデザインなため、キッチンスペースだけでなく、リビングやダイニング、寝室などの空間にも調和します。

アクア お客様ご相談窓口  
<http://aqua-has.com/support/>



神原サリー氏の  
ここをチェック!

3つの温度帯を選べるのが本当に便利。キッチンの冷蔵庫の横に置いて冷凍食品のストック用に、寝室に置いてくつろぎの時間を過ごすときのために飲み物やおつまみ用に、リビングでのパーティ用にと、使うシーンが無限に広がりますね。

## お米の保存は「冷やす」が一番

### エムケー保冷米びつライスクール

庫内をお米の保管に最適な温度15°Cと湿度60~70%に保ち、劣化や害虫・カビの発生から守り、鮮度とおいしさを長持ちさせます。お米の残量が約900gになら、LEDランプで補充時期をお知らせする残量検知機能付きです。5kgと10kgの収納タイプがあります。

神原サリー氏の  
ここをチェック!

せっかくいいお米を手に入れても、常温保存ではどんどん劣化して風味がなくなり、水分も抜けてしまいます。お米に最適な温度と湿度を保つ画期的なこの保冷米びつは、おいしいごはんのためには必需品といえます。スリムなデザインも魅力的です。



エムケー精工  
<https://www.mkseiko.co.jp>



よりニッヂなニーズをくみ取った商品に進化



## 家電+ライフスタイルプロデューサー



### かみはら 神原サリー氏

新聞社勤務、フリーランスライターを経て、家電+ライフスタイルプロデューサーとして独立。「企業の思いを生活者に伝え、生活者の願いを企業に伝える」べく、家電分野を中心に執筆や商品企画、コンサルティングなどの業務を行なう。テレビ、ラジオ、雑誌、新聞などメディアへの出演・掲載も多数。近著に『サリーワン「効率家事」』(宝島社/9月27日発売予定)がある。

アンケートにお答えください

<http://adnet.nikkei.co.jp/>

アンケートにご回答いただいた方の中から抽選で5名様に書画カード2,000円分をプレゼントいたします(広告主提供)

## 上質なデザインで空間に調和する“1台3役”的ストッカー

### AQUA COOL CABINET

冷凍、チルド、冷蔵の3つのモードを選択することで、ライフスタイルやイベントに合わせて自由に使える新感覚のストッカーです。また、設置場所を選ばない、フラットなデザインなため、キッチンスペースだけでなく、リビングやダイニング、寝室などの空間にも調和します。

アクア お客様ご相談窓口  
<http://aqua-has.com/support/>



神原サリー氏の  
ここをチェック!

3つの温度帯を選べるのが本当に便利。キッチンの冷蔵庫の横に置いて冷凍食品のストック用に、寝室に置いてくつろぎの時間を過ごすときのために飲み物やおつまみ用に、リビングでのパーティ用にと、使うシーンが無限に広がりますね。

## お米の保存は「冷やす」が一番

### エムケー保冷米びつライスクール

庫内をお米の保管に最適な温度15°Cと湿度60~70%に保ち、劣化や害虫・カビの発生から守り、鮮度とおいしさを長持ちさせます。お米の残量が約900gになら、LEDランプで補充時期をお知らせする残量検知機能付きです。5kgと10kgの収納タイプがあります。

神原サリー氏の  
ここをチェック!

せっかくいいお米を手に入れても、常温保存ではどんどん劣化して風味がなくなり、水分も抜けてしまいます。お米に最適な温度と湿度を保つ画期的なこの保冷米びつは、おいしいごはんのためには必需品といえます。スリムなデザインも魅力的です。



エムケー精工  
<https://www.mkseiko.co.jp>



よりニッヂなニーズをくみ取った商品に進化



## 家電+ライフスタイルプロデューサー



### かみはら 神原サリー氏

新聞社勤務、フリーランスライターを経て、家電+ライフスタイルプロデューサーとして独立。「企業の思いを生活者に伝え、生活者の願いを企業に伝える」べく、家電分野を中心に執筆や商品企画、コンサルティングなどの業務を行なう。テレビ、ラジオ、雑誌、新聞などメディアへの出演・掲載も多数。近著に『サリーワン「効率家事」』(宝島社/9月27日発売予定)がある。

アンケートにお答えください

<http://adnet.nikkei.co.jp/>

アンケートにご回答いただいた方の中から抽選で5名様に書画カード2,000円分をプレゼントいたします(広告主提供)

## 上質なデザインで空間に調和する“1台3役”的ストッカー

### AQUA COOL CABINET

冷凍、チルド、冷蔵の3つのモードを選択することで、ライフスタイルやイベントに合わせて自由に使える新感覚のストッカーです。また、設置場所を選ばない、フラットなデザインなため、キッチンスペースだけでなく、リビングやダイニング、寝室などの空間にも調和します。

アクア お客様ご相談窓口  
<http://aqua-has.com/support/>



神原サリー氏の  
ここをチェック!

3つの温度帯を選べるのが本当に便利。キッチンの冷蔵庫の横に置いて冷凍食品のストック用に、寝室に置いてくつろぎの時間を過ごすときのために飲み物やおつまみ用に、リビングでのパーティ用にと、使うシーンが無限に広がりますね。

## お米の保存は「冷やす」が一番

### エムケー保冷米びつライスクール

庫内をお米の保管に最適な温度15°Cと湿度60~70%に保ち、劣化や害虫・カビの発生から守り、鮮度とおいしさを長持ちさせます。お米の残量が約900gになら、LEDランプで補充時期をお知らせする残量検知機能付きです。5kgと10kgの収納タイプがあります。

神原サリー氏の  
ここをチェック!

せっかくいいお米を手に入れても、常温保存ではどんどん劣化して風味がなくなり、水分も抜けてしまいます。お米に最適な温度と湿度を保つ画期的なこの保冷米びつは、おいしいごはんのためには必需品といえます。スリムなデザインも魅力的です。



エムケー精工  
<https://www.mkseiko.co.jp>



よりニッヂなニーズをくみ取った商品に進化



## 家電+ライフスタイルプロデューサー



### かみはら 神原サリー氏

新聞社勤務、フリーランスライターを経て、家電+ライフスタイルプロデューサーとして独立。「企業の思いを生活者に伝え、生活者の願いを企業に伝える」べく、家電分野を中心に執筆や商品企画、コンサルティングなどの業務を行なう。テレビ、ラジオ、雑誌、新聞などメディアへの出演・掲載も多数。近著に『サリーワン「効率家事」』(宝島社/9月27日発売予定)がある。

アンケートにお答えください

<http://adnet.nikkei.co.jp/>

アンケートにご回答いただいた方の中から抽選で5名様に書画カード2,000円分をプレゼントいたします(広告主提供)

## 上質なデザインで空間に調和する“1台3役”的ストッカー

### AQUA COOL CABINET

冷凍、チルド、冷蔵の3つのモードを選択することで、ライフスタイルやイベントに合わせて自由に使える新感覚のストッカーです。また、設置場所を選ばない、フラットなデザインなため、キッチンスペースだけでなく、リビングやダイニング、寝室などの空間にも調和します。

アクア お客様ご相談窓口  
<http://aqua-has.com/support/>



神原サリー氏の  
ここをチェック!

3つの温度帯を選べるのが本当に便利。キッチンの冷蔵庫の横に置いて冷凍食品のストック用に、寝室に置いてくつろぎの時間を過ごすときのために飲み物やおつまみ用に、リビングでのパーティ用にと、使うシーンが無限に広がりますね。

## お米の保存は「冷やす」が一番

### エムケー保冷米びつライスクール

庫内をお米の保管に最適な温度15°Cと湿度60~70%に保ち、劣化や害虫・カビの発生から守り、鮮度とおいしさを長持ちさせます。お米の残量が約900gになら、LEDランプで補充時期をお知らせする残量検知機能付きです。5kgと10kgの収納タイプがあります。

神原サリー氏の  
ここをチェック!

せっかくいいお米を手に入れても、常温保存ではどんどん劣化して風味がなくなり、水分も抜けてしまいます。お米に最適な温度と湿度を保つ画期的なこの保冷米びつは、おいしいごはんのためには必需品といえます。スリムなデザインも魅力的です。



エムケー精工  
<https://www.mkseiko.co.jp>

