



キッチン空間の未来を共創する拠点 「ARIAFINA LABORATORY」が東京・六本木AXISにオープン ～最新機器 2027年3月発売予定の次世代IH「Artusi(アルトウージ)」を先行展示～

キッチンアプライアンスブランド「ARIAFINA(アリアフィーナ)」を展開するアリアフィーナ株式会社(代表取締役社長: 柏村浩介、神奈川県相模原市)は、キッチン空間に新たな価値を体験・検証し、これからの暮らしを共に考える新拠点として、東京・六本木のAXISに「ARIAFINA LABORATORY」を開設いたします。

また、ARIAFINA LABORATORYのオープンに伴い、2027年3月に発売を予定している次世代のIHクッキングヒーター「Artusi(アルトウージ)」の実機・プロトタイプを初公開し、実際の調理や操作感を先行してお試しいただけます。レンジフード単体にとどまらず、アプライアンス全体で理想の調理・住空間を検証できるオープンな場として展開してまいります。

ARIAFINA LABORATORYのコンセプト

「キッチンから、暮らしの未来を考える。」

ARIAFINA LABORATORYは、キッチンという空間から、暮らしを豊かにする文化を育む場所です。イタリアに息づく美しいヨーロッパデザイン、そして日本の豊かな暮らしへの新しい提案を融合し、これからの住まいや食文化のヒントを見出すための「共創型実験室(LABORATORY)」です。製品との出会いにとどまらず、実際に触れ、動かし、味わい、語らいながら、これからのキッチン空間、暮らしの可能性を探求していきます。

多様なニーズに応える4つの展示・空間エリア

施設内は、利用目的や体験内容に応じた4つの展示・空間エリアで構成されています。



1/ Design Discovery Zone (メイン展示スペース)

アイランドおよびI型キッチンにヨーロッパのトレンドをおさえたアプライアンスを配置し、理想のキッチン空間を体感できるゾーン。



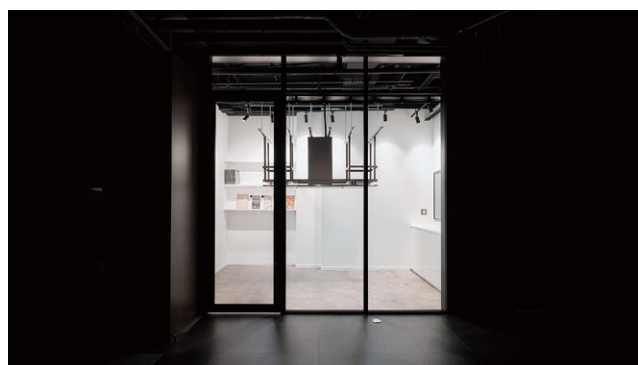
2/ Main Meeting Space

実際の機器や素材サンプルを前に、具体的なキッチンプランを相談・検討できるメインの打ち合わせスペース。



3/ ARIACHEFPRO Professional Zone

業務用機器や可動式コンロ等を揃えたホテルライクな検証エリア。調理実演や試食を通じて、プロフェッショナルの方が操作性や機能性を検証できるエリア。



4/ Innovation Room

ARIAFINAのDNAが詰まった研究室のようなミーティングスペース。新商品開発や特注提案(Special Order)、素材研究などを密に行う完全招待制の空間。

LABORATORYで展開される体験・共創プログラム

ARIAFINA LABORATORYでは、個人のお客様から建築・インテリア関係のプロフェッショナルまで、目的に応じた豊富なプログラムをご用意しています。

Product Trial

製品体験

展示機器を実際に操作し、レンジフードの運転音やIHとの連動、食器洗い機の優れた洗い上がり(SteamFinish機能等)をご確認いただけます。

R&D

製品開発

発売前の最新機器やプロトタイプを展示・検証。プロや関心の高いユーザーからの意見を反映し、日本の住環境に合わせた製品開発に生かします。

Special Order & Installation Consulting

特注対応・設置・施工相談

住宅環境に合わせたプレミアムレンジフードのカスタマイズ(特注)や、お取扱店・施工業者様向けの設置・配管コンサルティングを行います。

Product Preview

先行展示

発売予定の製品を先行展示、最新機器をいち早くご体感いただけます。

3D Modeling

3Dプランニングシミュレーション

ご持参いただいた平面図をもとにキッチンプランを3D化し、ARIAFINA製品を配置した完成イメージやカラーコーディネートをご確認いただけます。

Kitchen Seminar & Live Kitchen Event

セミナー・イベント

ヨーロッパの最新キッチントレンドセミナーや、シェフを招いてのショークッキング、イタリア文化を嗜むアペリティーボ等のイベントを開催します。

ARIAFINA Owners & Partners

会員プログラム

個人のお客様向けのサポート・各種特典プログラム(Owners)や、ビジネスを活性化させるお取扱店様向けパートナーサービス(Partners)を提供します。

新製品情報

次世代のIHクッキングヒーター「Artusi」

～日本の住環境・食文化に寄り添う、ヨーロッパデザインと使いやすさを両立した新モデル～

2027年3月に発売を予定している「Artusi(アルトゥージ)」は、ヨーロッパのデザイントレンドを取り入れた美しい佇まいと、日本の住まいに合わせた使いやすさをあわせ持つ、グリルレスタイプの次世代IHクッキングヒーターです。

名称は、近代イタリア料理の基礎を築き「イタリア料理の父」と称されるペッレグリーノ・アルトゥージ(Pellegrino Artusi)氏に由来。食と調理を慈しむイタリアの伝統思想を、現代の高度なキッチン技術に受け継いでいます。

1 / ヨーロッパのトレンドを取り入れた美しい「デザイン性」

□ フラット&洗練された意匠

グリルレス仕様・ブラック調・フラットな操作面、マットフィニッシュのガラストップと白色LEDインジケーターを採用し、ミニマルで美しく空間に調和します。

□ アートな幾何学デザイン

ローマのカンピドリーオ広場の意匠でも知られる幾何学デザインに着想を得た、ヒーター部のドットデザイン。調理空間に芸術的で洗練されたアクセントをもたらします。(Premium 70 / Premium 60)。

2 / 先進の「機能性」

□ 鍋検知機能

置かれた鍋の位置を自動で検知し、該当エリアのコントローラーが表示されることで、直感的な操作が行えます。

□ ブリッジ機能

前後2口のIHヒーターを連結して1つの大きな調理エリアとして使用可能。大判のグリルプレートでのステーキ調理などにも活用できます(Premium 70 / Premium 60)。

3 / 日本の食文化・住環境に寄り添う「利便性」

□ Smart Heat Control (スマートヒートコントロール) 機能・炊飯機能

4段階の温度レベルから選ぶだけで、適切な温度を自動でコントロールするSmart Heat Control機能と、自動「炊飯」機能を搭載(Premium 70 / Premium 60)。

□ レンジフード赤外線連動

加熱開始に合わせてレンジフードが自動で作動し、つけ忘れ・消し忘れを防止します。

□ スマートな構造・標準設置に対応

天面に排気口がないスマートな構造ながら、日本国内で標準的な単相200V 30A(プラグ式)・ドロップイン設置に対応します。

「Artusi (アルトゥージ)」ラインアップ概要 / 2027年3月発売予定

Artusi Premium 70(H01-701 TBK)

- 70cm幅
- 4口 (2ダブルブリッジ)
- マットガラス
- 希望小売価格 ¥459,800 (税込)

Artusi Premium 60(H02-601 TBK)

- 60cm幅
- 3口 (1ダブルブリッジ)
- マットガラス
- 希望小売価格 ¥418,000 (税込)

Artusi Essential 60(H03-601 TBK)

- 60cm幅
- 3口
- マットガラス
- 希望小売価格 ¥374,000 (税込)

施設概要

ARIAFINA LABORATORY(アリアフィーナ ラボラトリー)

- 所在地 〒106-0032 東京都港区六本木5-17-1 AXISビル 3階
- 開設日 2026年10月14日
- 営業時間 10:30～17:00／定休日:土・日・祝日・夏期休暇・年末年始
- ご利用方法 事前予約制(完全予約制)／ご予約:<https://lab.ariafina.jp/>
- アクセス 東京メトロ日比谷線・都営大江戸線「六本木」駅より外苑東通り沿いを南へ 徒歩約8分
- Webサイト <https://lab.ariafina.jp/>

※内覧・打ち合わせのご予約にはアカウントへのご登録が必要となります。

ARIAFINA（アリアフィーナ）について



アリアフィーナは、世界中にキッチンアプライアンスを供給し続けているElica S.p.A.と、一般家庭用レンジフード国内トップシェア※の富士工業株式会社によって2002年に誕生したハイエンド・アプライアンス・ブランドです。

※出典：シェア 61.8%・富士経済「住宅建材 / 新築・リフォーム市場トレンドデータ便覧 2026」（2025年度実績）
※富士工業グループは、レンジフード国内トップシェアメーカーです。（ODM 生産品を含む）

会社概要

- 会社名 アリアフィーナ株式会社
- 代表者 代表取締役社長 柏村浩介
- 所在地 〒252-0206 神奈川県相模原市中央区淵野辺2丁目1番9号
- TEL 042-753-5340 / FAX : 042-718-6503
- MAIL ariafina@fujioh.com
- Webサイト <https://www.ariafina.jp/>
- 事業内容 家庭用電化製品、衛生設備機器、厨房設備機器の企画、デザイン、製造および販売