

## NEWS RELEASE

### ダイニチ工業

## 巣ごもり生活やテレワークによるイエナカ需要により、 2020年4月～8月コーヒー機器の累計売上金額が前年比約170%

ダイニチ工業(株)(本社:新潟県新潟市、社長:吉井久夫)では、自社で製造する焙煎機能付きコーヒーメーカーとコーヒー豆焙煎機(以降、合わせてコーヒー機器)の売上金額が、前年同期と比較して毎月上回っています(グラフ1)。

また2020年4月～8月のコーヒー機器の累計売上金額は、前年同期比約170%となりました(グラフ2)。

当社のコーヒー機器は、生のコーヒー豆の焙煎や挽きたての豆を使った新鮮なコーヒーをご自宅で楽しむことが特徴です。

巣ごもり生活やテレワークにより在宅時間が増えており、家での飲食機会は必然的に増えています。一般社団法人日本電機工業会によると、ホットプレートや電子レンジなど、家での飲食に関わる一部調理家電の累計出荷台数は依然前年同期を上回っています(グラフ3)。

当社のコーヒー機器を含め、イエナカを充実させたいという需要の高まりが続いていると推測されます。

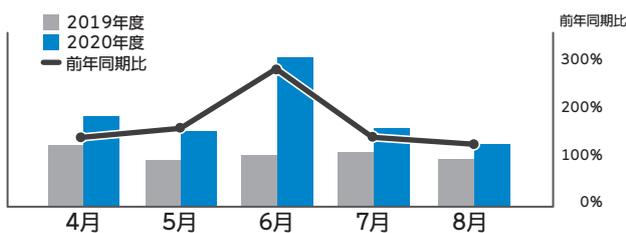


コーヒー豆焙煎機  
カフェプロ 101

焙煎機能付き  
コーヒーメーカー  
カフェプロ 503

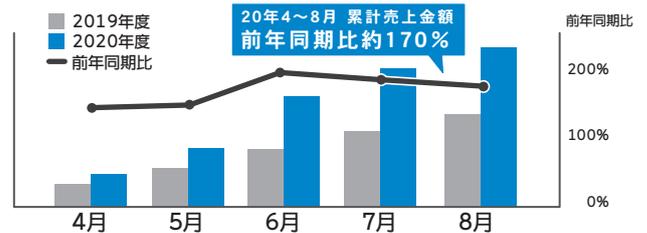
2020年4月～8月 累計売上金額  
前年同期比 約 **170%**

ダイニチ【グラフ1】月別売上金額・前年同期比



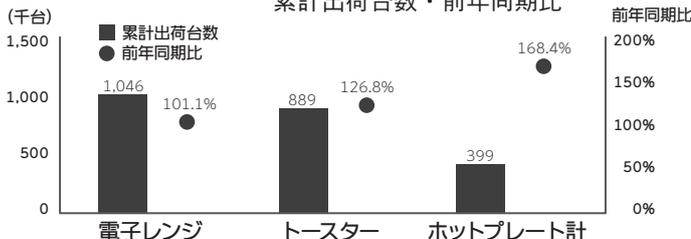
[データ元]自社調べ

ダイニチ【グラフ2】累計売上金額・前年同期比



[データ元]自社調べ

JEMA【グラフ3】2020年4月～7月  
累計出荷台数・前年同期比



[データ元]一般社団法人日本電機工業会(JEMA)のデータを基に、当社でグラフ作成  
<https://www.jema-net.or.jp/Japanese/data/data5.html>

## ダイニチのコーヒー機器「カフェプロ」

ダイニチでは、石油ファンヒーターで培ったヒーターを扱う技術、制御技術や臭いを抑える触媒技術などを応用してカフェプロを開発しました。ボタン操作で焙煎加減を選んでセットするだけで、**誰でも手軽に生豆（生のコーヒー豆）を焙煎することができます。**

また**当社ECサイトでは生豆の通信販売も行なっており、ご自宅から気軽に購入できます。**

### コーヒー豆焙煎機

#### カフェプロ 101（型名：MR-101）

生豆の焙煎機能に特化したタイプです。石油ファンヒーターの温度コントロール技術を活かし、プロユースにも耐えられる品質に仕上げられています。

自家焙煎カフェなどの業務用に限らず、コーヒーにこだわる個人の方にも多くお使いいただいています。

焙煎加減は 12段階から選べます。

2000年に誕生し、今年で 20周年を迎えました。

<http://www.dainichi-net.co.jp/products/coffeeroaster/>



▲1回につき 120グラムの生豆を焙煎できます。



▲生豆（奥）とカフェプロ101で焙煎した豆（手前）

### 焙煎機能付きコーヒーメーカー

#### カフェプロ 503（型名：MC-503）

生豆の焙煎からミル・ドリップまでを1台で行うコーヒーメーカーです。焙煎は「浅め・標準・深め」の3段階。ドリップは 2～5杯を設定できるので、好みの味と量を選べます。

1997年に誕生したロングセラー製品です。

<http://www.dainichi-net.co.jp/products/coffeemaker/>



▲焙煎中の釜の中（上）と焙煎終了後の釜の中（下）

▼ダイニチ工業ウェブサイト <http://www.dainichi-net.co.jp/>

▼ダイニチ工業 コーヒー機器ウェブサイト <http://www.dainichi-net.co.jp/cafepro/>

▼ダイニチ工業インターネット直販サイト「ダイニチ WebShop」 <http://www5.dainichi-net.co.jp/webshop/>