

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で、
2020年度コーヒー機器の累計売上金額が前年比160%
～2021年度4月も売上金額前年同月比116%と、好調が続いています～**

ダイニチ工業株式会社(本社:新潟県新潟市、社長:吉井久夫)では、焙煎機能付きコーヒーメーカーとコーヒー豆焙煎機(以下、合わせてコーヒー機器)の2020年度累計売上金額が、前年比160%となりました。

また2021年4月の売上金額は、すでにイエナカ需要の拡大が始まっていた2020年4月比116%となり、2021年度も好調です。

長い巣ごもり生活やテレワークにより在宅時間が増え、家での飲食を充実させる電子レンジ、トースターやホットプレートの2020年度累計出荷金額は前年を大きく上回りました^{※1}。

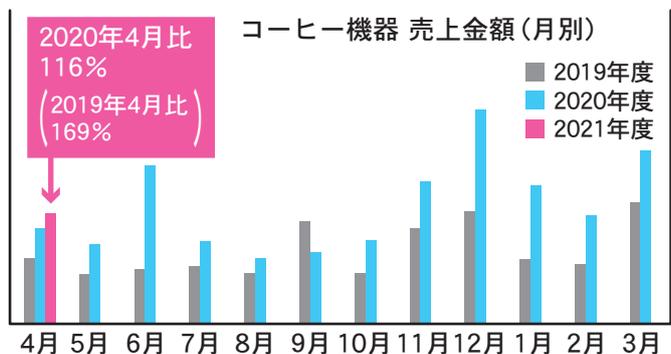
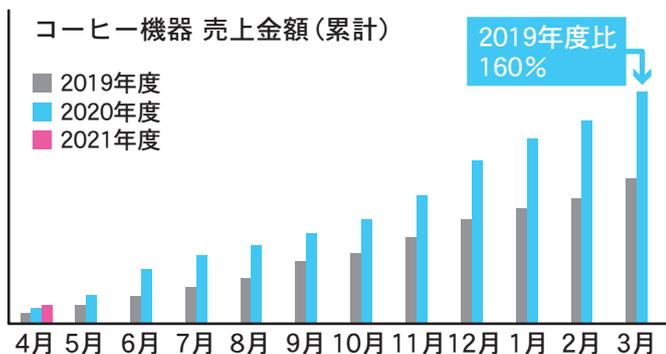
また当社コーヒー機器は設定に応じた焙煎やドリップを自動でおこなうことができますが、同じく「スイッチオンでほったらかし」家電である食器洗い乾燥機の2020年度累計出荷金額も前年を上回りました^{※2}。

家での過ごし方を充実、利便性を向上させる需要はまだ拡大傾向にあると考えられ、当社のコーヒー機器もこれからさらに売上げが拡大していくことが予測されます。

※1:「電子レンジ」2020年4月～2021年3月累計出荷金額は前年比105.7%「トースター」同122.4%、「ホットプレート計」同156.8%

※2:「食器洗い乾燥機」2020年4月～2021年3月累計出荷金額は前年比106.0%

なお、※1、※2の出典はいずれも一般社団法人日本電機工業会(JEMA)です。<https://www.jema-net.or.jp/Japanese/data/data5.html>



添付資料 1

コーヒー機器「カフェプロ」について

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サイトではカフェプロ本体※、生豆の通信販売を行っており、ご自宅で注文、受け取りができます。

※カフェプロ本体は現在「ダイニチ WebShop 楽天市場店」「ダイニチ WebShop ヤフー店」「ダイニチ WebShop au PAY マーケット店」のみで取り扱っております。

▶当社ECサイト「ダイニチWebShop」常時10種類以上の生豆を取り扱っています。



<http://www5.dainichi-net.co.jp/webshop/>



■国内生産へのこだわり

カフェプロは当社主力製品の石油ファンヒーターや加湿器と同様、企画・設計から主要部品の生産や組み立て、最終検査までを新潟で行なっています。

■台湾への輸出も

専用機種を台湾に輸出しています。直近では2019年3月にコーヒー豆焙煎機を100台、2017年2月に焙煎機能付きコーヒーメーカーを200台輸出しました。現地代理店を通じて販売しており、展示会への出展や「CAFEPROショップ(カフェ)」の運営など、拡販に取り組んでいます。

コーヒー豆焙煎機 カフェプロ 101（型名：MR-101）

2000年に誕生した、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ています。焙煎加減は12段階から選べます。

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。ボタン操作だけで簡単にムラのない焙煎ができること好評です。



▲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）



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

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、お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（左）と焙煎終了後の釜の中（右）

カフェプロに生かされた石油ファンヒーターの技術

当社の主力製品である「石油ファンヒーター」と「焙煎機能付きコーヒーメーカー」。何の関係もなさそうに見えますが、実は石油ファンヒーターで培ったヒーターを扱う技術、制御技術や触媒技術などが生かされています。

カフェプロの開発は、当社と以前から取引のある大手商社から持ち込まれた話でした。焙煎機能付きコーヒーメーカーが世の中になかったわけではないのですが、なかなか思うような味を出せるものがなく、技術のある当社に打診をいただいたのです。

▼生みの親が語る「カフェプロ」ができるまで



<https://www.dainichi-net.co.jp/cafeopro/kataru/index.html>

担当者の一人に選ばれた開発(当時)の布川が、カフェプロができるまでをお話しています。

喫茶店で店のすべてのコーヒーを注文して回し飲みしたり、制御プログラムを100回以上変更したりと試行錯誤しながら開発した様子をお伝えします。



企業紹介

1964年創立の石油ファンヒーター最大手のメーカー。業界に先駆けて石油気化燃焼技術の開発に取り組み、1971年にはガスのように青い炎で燃える気化式暖房機「ブルーヒーター」を発売いたしました。

石油燃焼機器の専門メーカーとして培ってきた技術を生かし、2003年度より加湿器の販売を開始。2020年10月には累計生産台数 300万台を達成し、発売以来着実に台数を伸ばしています。

ダイニチは製品の設計から組立、検査にいたるまで、徹底した品質管理のもと、新潟の工場で行なっています。より質の高い安定した製品をお届けするために、ダイニチのものづくりはこれからも日本製です。

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

