

家庭で本格的なコーヒーを楽しみたい需要が増加 誰でも家庭で手軽にプロの焙煎を再現できる 「コーヒー豆焙煎機 MR-F60A」を発売します 購入方法：当社直販サイトでのご注文 発売予定：2023年1月末

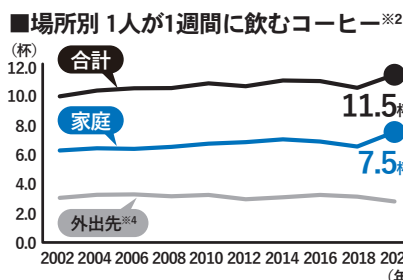
ダイニチ工業株式会社（本社：新潟県新潟市、代表取締役社長：吉井 唯）は2023年1月末（予定）に、**コーヒー豆焙煎機 MR-F60A** を発売します。当社直販サイトでご注文が可能です。

家庭で本格的なコーヒーを楽しみたい需要の増加

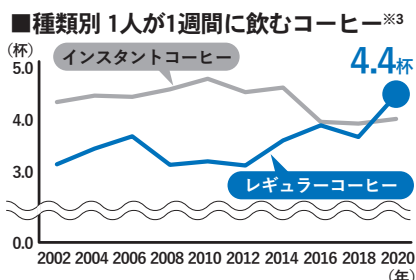
3回目のコーヒーブーム「サードウェーブ」※1により、豆の種類や産地、焙煎やドリップの方法にこだわり、より本格的にコーヒーを楽しむ流れができました。

全日本コーヒー協会によると、2020年の1人あたりが1週間に飲むコーヒーは、11.5杯で2002年以降の調査で過去最高。なかでも家庭での消費量が増加しており、2020年は7.5杯で過去最高でした※2。またコーヒーの種類別で見ると、レギュラーコーヒーの消費量が増加しており、2020年にはインスタントコーヒーを超える4.4杯で過去最高となりました※3。

コーヒー需要の高まりとともに、家庭で本格的なコーヒーを楽しむ方が増えています。



コーヒー豆焙煎機 MR-F60A



※1 詳細は添付資料をご覧ください。※2,3 調査機関：全日本コーヒー協会／調査時期：2002～2020年までの隔年10月／調査対象：12～79歳の男女／集計対象サンプル数：4000／調査対象：12～79歳（数値は小数点以下切捨て）※4「喫茶店・コーヒーショップ」「レストラン・ファストフード」「職場・学校」の合計

「ご家庭で手軽に本格的な焙煎を楽しめる」コーヒー豆焙煎機 MR-F60A のポイント

- ①高い焙煎精度 渦状に吹き上がる熱風式で、焙煎のムラが少ない&2つのセンサで焙煎温度を管理
- ②コンパクト キッチン戸棚に収まる持ち運び簡単サイズ&質量
- ③低価格 3万円前後（税込）を予定

①高い焙煎精度

当社の熱風式はヒータで暖められた風が渦状に吹き上がり、豆を回転させながら焙煎するため、ムラを少なく焙煎できます。また、焙煎は温度が少しずれると味も変化します。そこで熱風の通り道に2つの温度センサを搭載。センサ①で熱風を狙った温度に調整し、センサ②で気温や豆量の変化による温度のずれを修正するため、常に適切な温度に管理できます。

②コンパクト

家庭のキッチンのスペースには限りがあるため、普段は収納し、必要な時に取り出す方もいます。そこで、簡単に持ち運びできるサイズ、質量を追求しました。一般的な家庭のキッチンの戸棚にもすっぽり収まります。

③低価格

熱風式を採用したことで部品点数を少なくし、コストを削減しました。



コーヒー普及の3つの波（ウェーブ）

ファーストウェーブ 戦後から 1980年頃にかけて、コーヒーの大量生産が始まり、安価に一般家庭でも飲めるようになった時代。

セカンドウェーブ アメリカシアトル系のコーヒーチェーンが広まった時代。深煎りコーヒーが主流で、ラテなどのアレンジも一般的に。

サードウェーブ 豆の種類や産地、焙煎やドリップなどの方法にこだわる店がアメリカで登場した 1990年代後半から。代表格は 2015年に日本に上陸した「ブルーボトルコーヒー」。

⇒本格的なコーヒーを楽しむ流れ

焙煎で、コーヒーをもっと楽しむ

コーヒー製品というと、コーヒーミルやドリッパーなど「挽く」「淹れる」ことが一般的な中、当社は「**煎る**」ことにこだわり、焙煎機を製造販売してきました。

本格的なコーヒーを楽しみたい方へ、当社はコーヒーの「**おいしさ**」「**味の変化**」「**時間**」をもっと楽しめる「**焙煎機**」を提案します。

「おいしさ」をもっと楽しむ

生豆は 1～3年間おいしさをそのままに保管できるのに対し、焙煎豆は 1週間、挽いた豆は 3日でおいしさが低下します。好きな時に好きな量、自分で焙煎することで、最もおいしいコーヒーを味わえます。



「味の変化」をもっと楽しむ

同じコーヒー豆でも、少し焙煎度を変えるとまったく違う味になります。「自分だけのおいしい」を見つけること、また気分に合わせて味の違いを楽しむことも、自分で焙煎する醍醐味です。



「時間」をもっと楽しむ

コーヒーを楽しむことは、味を楽しむことだけにとどまりません。器具にこだわり、自分で豆を挽いてお湯を丁寧に注ぎ込む。コーヒーを飲むまでの「時間」そのものを楽しむ方が増えています。そこに焙煎を加えることで、より豊かなコーヒータイムをお過ごしいただけます。



これまでの当社の焙煎機開発

当社は 1997年からカフェプロというブランドでコーヒー事業を開始し、今年で 26年目を迎えました。焙煎機能付きコーヒーメーカーで市場に参入後、2000年には焙煎機単体製品を発売いたしました。

今回の **MR-F60A**は、カフェプロとしては **22年ぶり**の新製品です。



カフェプロ 新ブランドロゴ

コーヒー豆焙煎機 MR-F60Aの発売に合わせて、カフェプロのブランドロゴを一新いたします。

新しいロゴは、当社のコーポレートロゴも制作いただいたデザイナーの石川 竜太さんをお願いいたしました。

旧ロゴ

CAFEPRO

新ロゴ



石川 竜太さんプロフィール



1976年 新潟県三条市生まれ

デザインをより身近なモノに感じてほしい。そして、デザインをビジネスにしっかり役立てたいという思いで、さまざまなクライアントの課題解決に取り組む。商品・ブランド開発、ブランディング、C.I・V.I計画など、デザイン全般にあたる。麒麟山酒造コーポレートデザイン及びパッケージデザイン、キリンビバレッジ「生茶」[yosa soda]、LOTTE「紗々」のパッケージデザイン、ダイニチ工業のロゴデザインなど、県内外企業ブランドのデザインを多数手がける。

世界的パッケージデザイン賞・ペントアワードの部門賞で 2年連続世界一を獲得するなど国内外で多数の受賞歴を持つ。

【株式会社フレーム公式サイト】 <https://frame-d.jp/>

コーヒー豆焙煎機 MR-F60Aの使い方

シンプルな操作で手軽に焙煎をお楽しみいただけます。



上部のケースを外し、60gの生豆を入れてケースを戻す

電源ボタンを押し、お好みの焙煎度を選択してスタート

20分程度で焙煎が完了

上部のケースを外し、蓋をスライドしてロックを外す

ケースにたまったチャフ(豆の薄皮)を捨てる

別の容器に焙煎豆を移して完了

仕様

*今後変更する場合があります。

型名	MR-F60A
電源電圧及び周波数	AC100V 50/60Hz
消費電力	1300W
生豆投入量	60g
焙煎加調調節	5段階
外形寸法(高さ×幅×奥行)	277mm×242mm×186mm
質量	約2.2kg
電源コードの長さ	1.3m

企業紹介

新潟県に本社をおくダイニチ工業は、1964年創立。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。家庭用石油ファンヒーターの累計生産台数は 3,300万台^{※1}を達成しています。

ま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年より加湿器の販売を開始。2022年には累計生産台数350万台^{※2}を達成し、発売以来着実に台数を伸ばしています。

ダイニチが何よりも大切にしているのは、お客様に安全・安心な商品をお届けすること。そのために商品の企画・設計はもちろんのこと、主要部品の生産や最終組立、検査にいたるまでを新潟で行なっています。



※1 2021年11月16日現在。1980年からの家庭用石油ファンヒーターの生産台数。自社調べ。 ※2 2022年2月14日現在。2003年からの加湿器の生産台数。自社調べ。