

家庭で本格的なコーヒーを楽しみたい需要が増加中 初心者でも家庭で気軽に生豆の焙煎を始められる 「コーヒー豆焙煎機 MR-F60A」を発売します

発売日：4月4日（火） 購入方法：当社直販サイトでのご注文

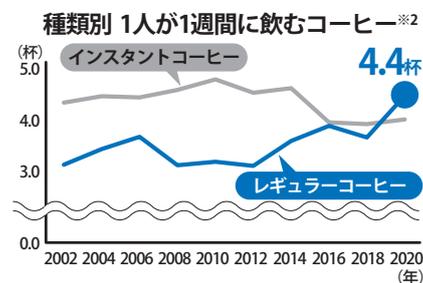
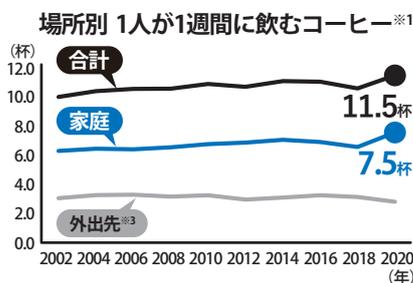
ダイニチ工業株式会社（本社：新潟県新潟市、代表取締役社長：吉井 唯）は、4月4日（火）に当社直販サイト「ダイニチ WebShop」にて、コーヒー豆焙煎機 MR-F60A を発売します。

簡単な操作で1回60gの生豆を5段階の焙煎レベルで焙煎でき、初心者も手軽に生豆の焙煎を始めることができます。

家庭での本格コーヒー需要増加

全日本コーヒー協会によると、1人あたりが1週間に飲むコーヒーは11.5杯（2020年）で、2002年以降の調査で過去最高。特に家庭では過去最高の7.5杯（2020年）と、消費量が増加しています。コーヒーの種類別ではレギュラーコーヒーの消費量が増加し、2020年にはインスタントコーヒーを超えました。

家庭で本格的なコーヒーを楽しむ傾向が高まっており、そのための家電なども登場してきています。



※1,2 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) ※3 「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

製品特徴① ムラの少ない仕上がりを実現する高い焙煎精度

MR-F60A は熱風で焙煎する「熱風式」を採用しています。渦状に吹き上がる風で豆を回転させながら焙煎するため、仕上がりのムラを少なくできます。また2つのセンサーで室温や豆量の変化を検知しながら風の温度を調整するので、毎回微妙に条件が異なる中でも安定した焙煎をすることができます。



製品特徴② 限られたスペースに置けるコンパクトさ

キッチンの戸棚に収まるサイズ。高さ280mm×幅241mm×奥行186mm。質量約2.3kg。

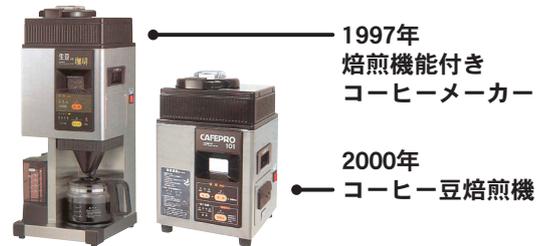
製品特徴③ 本格的な焙煎を手軽に始められる価格

販売価格は34,760円（税込）。自家焙煎に興味を持っている方、手作業の焙煎をしているけれど難しいと感じている方など、安定した高品質な焙煎をしたい方にとって、本格的な焙煎機としては購入しやすい価格です。

添付資料1

1997年よりコーヒー機器市場に参入しています

当社は石油ファンヒーターの開発で培ったヒーター技術などを応用してコーヒー機器を開発し、「カフェプロ」というブランドで市場に参入しました。1997年に焙煎機能付きコーヒーメーカーを発売、2000年には焙煎機単体製品を発売しました。MR-F60Aは、カフェプロとしては23年ぶりの新製品です。

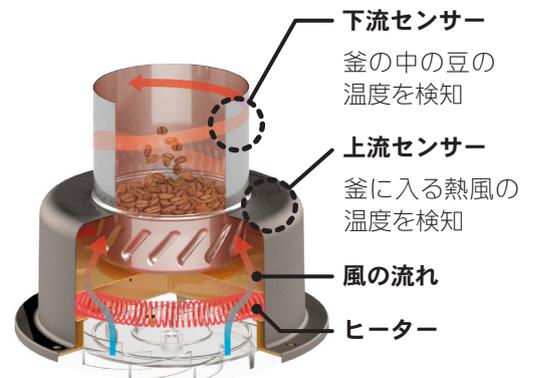


MR-F60A 製品特徴の詳細

製品特徴① ムラの少ない仕上がりを実現する高い焙煎精度

熱風式では、ヒーターであたためた風を生豆に吹き付けることで焙煎を行います。しかし、日々の室温や豆の量の微妙な差により、同じ温度の熱風を同じ時間吹き付けるだけでは仕上がりに差が出てしまい、狙った豆の味が出なくなります。

そこで焙煎釜の熱風の経路に2つのセンサーを搭載しました。上流のセンサーで釜に入る熱風の温度を検知し、下流のセンサーで釜の中の豆の温度をとらえ、熱風温度や焙煎時間を調整します。これにより、室温など毎回微妙に条件が異なる中でも、安定した焙煎をすることができます。



MR-F60A 焙煎の仕組み

製品特徴② 限られたスペースに置けるコンパクトさ

家庭のキッチンスペースには限りがあるため、普段は収納して必要なときのみ取り出すことが想定されます。そこで持ち運び容易なサイズと質量を追求しました。

本体外形寸法	質量
高さ280×幅241×奥行186mm	約2.3kg



製品特徴③ 本格的な焙煎を手軽に始められる価格

販売価格は 34,760 円 (税込)。自家焙煎に興味を持っている方、手作業の焙煎をしているけれど難しいと感じている方など、安定した高品質な焙煎をしたい方にとって、本格的な焙煎機としては購入しやすい価格です。

参考価格：当社製品 コーヒー豆焙煎機 MR-101 85,800 円 (税込・当社直販サイト 4月時点の価格)

MR-F60Aの使い方 ボタンで焙煎レベルを選ぶだけでカンタン！



STEP1

生豆 60g を焙煎釜に入れ、チャフコンテナ (焙煎時に出る豆の薄皮を溜めるフタ状の部品) を取り付ける



STEP2

電源を入れ、「浅め～深め」の5段階から焙煎レベルを選択してスタート



STEP3

焙煎 (約 15 分)、冷却 (約 10 分) で完成。チャフコンテナを取り外し、焙煎豆を容器に移す

添付資料2

製品仕様

型名	MR-F60A
電源電圧および周波数	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1300W
生豆投入量	60g
外形寸法(高さ×幅×奥行)	280mm×241mm×186mm
質量	約2.3kg
電源コードの長さ	1.3m
安全装置	転倒自動停止装置、停電安全装置、室温異常自動停止装置、過熱防止装置
付属品	計量カップ、お手入れブラシ
販売価格(税込)	34,760円

さまざまな生豆を気軽に楽しめる300gパックを新発売

当社直販サイト「ダイニチ WebShop」では生豆の販売を行なっています。これまでは1kgパックのみを販売していましたが、MR-F60Aの発売に合わせ300gパックを新発売します（発売日：4月4日）。

300gはMR-F60Aの焙煎5回分にあたり、さまざまな生豆を気軽にお試しいただけます。



生豆300gパック ラインナップ

ストレート	タンザニアAA、コロンビア・スプレモ、グアテマラSHB、ブラジルNo.2、マンデリンG-1
ブレンド	ヨーロピアン・ブレンド、マイルド・ブレンド、モカ・ブレンド、オリジナル・ブレンド、キリマンジャロ・ブレンド、コロンビア・ブレンド

自分で焙煎すれば、コーヒーをもっと楽しめます

「おいしさ」をもっと楽しむ

生豆は常温で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。好きなときに好きな量を自分で焙煎することで、もっと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、焙煎レベル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焙煎レベルを見つけること、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

器具にこだわり、自分で豆を挽いてお湯を丁寧に注ぐ、コーヒーを飲むまでの「時間」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過ごせます。



添付資料3

カフェプロのブランドロゴを新しくしました

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した。

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 竜太さんをお願いしました。



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/>

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。



ダイニチWebShop

ダイニチ工業が運営する公式通販サイトです。ご注文内容にかかわらず全国一律送料無料で、別売部品などを販売しています。

【ダイニチ WebShop】 <https://webshop.dainichi-net.co.jp/>