

NEWS RELEASE **新製品情報**

**ロングセラーの『カフェプロ』2モデルの本体カラーを一新！
「焙煎機能付きコーヒーメーカー」と「コーヒー豆焙煎機」を新発売
家電トレンドカラーのマットブラックでカフェにも家庭にも馴染みます
発売日：4月24日（水） 購入方法：当社直販サイト「ダイニチWebShop」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24日(水) に、当社直販サイト「ダイニチWebShop」にて、「焙煎機能付きコーヒーメーカー MC-504」と「コーヒー豆焙煎機 MR-102」を発売しました。販売価格はどちらも99,990円(税込)です。



焙煎機能付きコーヒーメーカー MC-504

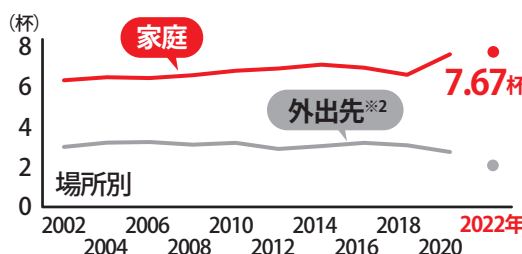


コーヒー豆焙煎機 MR-102

家庭でのコーヒーの本格志向が増加

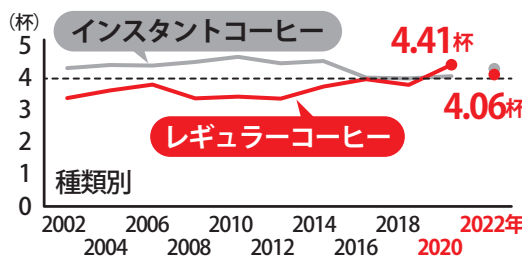
全日本コーヒー協会によると、1人が1週間に飲むコーヒーは、場所別で「家庭」が2022年に過去最高の7.67杯、種類別で「レギュラーコーヒー」が2020年以降インスタントコーヒーと並んで4杯を超えました。家庭でのコーヒーの本格志向が増加しており、機能性の高いコーヒー機器への注目が高まっています。

■1人が1週間に飲むコーヒー※1



発売以来続けてきたデザインを一新

当社は1997年に焙煎機能付きコーヒーメーカー、2000年にコーヒー豆焙煎機の製造販売を開始しました。本格的な焙煎機能を搭載し、主に業務用を想定していましたが、当社アンケートによるとカフェや喫茶店だけでなく、コーヒー愛好家が家庭で使用していることがわかりました。



そこで、販売開始以来続けてきたステンレスと茶色を基調としたデザインから、家電のトレンドカラーのマットブラックに一新。2023年4月にリブランディングした当社のコーヒー関連事業『カフェプロ』のスタイリッシュなイメージと統一しました。

Instagramなどの写真共有型 SNSの影響を受けて『おしゃれ』の傾向が高まったカフェや喫茶店、家庭のこだわり空間にも馴染むデザインです。

※1 調査機関：全日本コーヒー協会／調査時期：2002～2022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／特記事項：2020年は郵送調査法で実施。2022年はWEB調査で実施しているため時系列でみることはできない。数値は小数点以下切捨て。※2 「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

カフェプロの歴史

1997年に『カフェプロ』というブランドでコーヒー事業を開始。焙煎機能付きコーヒーメーカーで市場に参入後、2000年に焙煎機単体製品を発売しました。2023年には『カフェプロ』として23年ぶりにMR-F60Aを発売。同時にロゴを一新し、リブランディングを行いました。

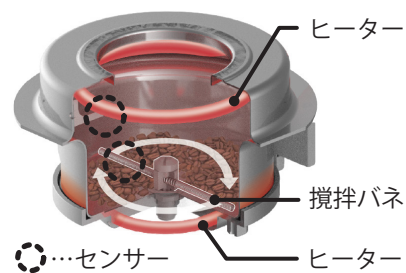
そして2024年、「焙煎機能付きコーヒーメーカーMC-504」と「コーヒー豆焙煎機MR-102」を発売。より現代にマッチするブランドへと進化を続けています。



製品特徴

MC-504・MR-102共通 ムラの少ない仕上がりを実現する高い焙煎精度

生豆に上下から電気ヒーターでじっくり熱を加えるダブル焙煎方式採用で、豆の外側も内側もムラを少なく焙煎。センサーで豆の温度を検知し、最適な温度に制御しているため、電気ヒーター直火式ながら焙煎豆はばらつきが少なく均一に仕上がります。



MC-504・MR-102共通 簡単なボタン操作で選べる焙煎「3段階」と「12段階」

操作はお好みの焙煎レベルを選択して焙煎ボタンを押すだけ。MC-504は「ライト、ミディアム、シティの3段階」、MR-102は「シナモン～フル・シティ・ローストの12段階」の豊富な焙煎レベル設定が可能です。



MC-504 焙煎・ミル・ドリップができる便利な「1台3役」

コーヒー豆は焙煎直後から酸化が始まるため、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。MC-504は焙煎・ミル・ドリップの1台3役だから、コーヒーの一番新鮮な瞬間を逃さず、煎りたて・挽きたて・淹れたてを味わえます。



MR-102 コンパクト&家庭用の100V電源使用で手軽に設置

本格的な焙煎機能を搭載しつつ、高さ375mm×幅250mm×奥行265mmのコンパクトさを実現。消費電力は595W(50/60Hz)で、一般の家庭の100V電源で使用可能。設置に特別な設備も不要です。



製品仕様

型名	MC-504	MR-102
外形寸法(高さ×幅×奥行)	616mm×240mm×265mm	375mm×250mm×265mm
質量	約10.7kg	約7.0kg
コード長さ	2.0m	2.0m
定格電圧	AC100V	AC100V
定格周波数	50/60Hz	50/60Hz
焙煎運転	定格消費電力	595/595W
	生豆投入量	60g(約10杯分)
	焙煎豆ストック量	最大約30杯分
ドリップ運転	定格消費電力	750/750W
	最大容量	5杯(水量:650mL)
焙煎・ドリップ同時運転	定格消費電力	1,345/1,345W
安全装置	転倒自動停止装置、停電安全装置	停電安全装置
付属品	計量カップ(60g用)、紙フィルター(5枚)	計量カップ(60g用)
販売価格	99,990円(税込)	99,990円(税込)

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3,500万台※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、ハイブリッド式加湿器やハイブリッド式空気清浄機、コーヒー機器の製造・販売も行なっています。

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。

※ 2023年12月19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。



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/>

