

7段階の焙煎レベル+エスプレッソモード搭載！

日本一※のバリスタ小野 光氏監修のコーヒー豆焙煎機を発売

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、9月17日(予定)に、コーヒー豆焙煎機MR-SVF60Bを当社直販サイト ダイニチWebShopにて発売します。

日本一※のバリスタ監修で理想の焙煎を実現

2023年に発売した従来機であるコーヒー豆焙煎機 MR-F60Aは「家庭で手軽に本格的な焙煎が楽しめる」と評価いただきました。一方で当社のお客様アンケートには「他社で買った生豆を使うと浅煎りはムラがある、少し青臭い」とう声もあり唯一の弱点となっていました。

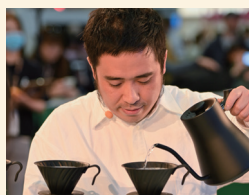
そこで当社はよりよい焙煎を目指して、日本一※のバリスタ小野 光氏(Brewman Tokyo店主)に監修を依頼し、**全焙煎レベルでプロが理想とする焙煎を実現したコーヒー豆焙煎機 MR-SVF60Bを開発しました。**

※ コーヒー抽出の国内競技会「Japan Brewers Cup2022」で優勝。



コーヒー豆焙煎機 MR-SVF60B

監修者のご紹介



小野 光(おの ひかる)氏

オーストラリア、香港でバリスタとしての経験を積み、「Japan Brewers Cup 2022」で優勝。2023年、東京・代々木でスペシャルティコーヒーの専門店「Brewman Tokyo」を開業。

スペシャルサイト

MR-SVF60Bの詳細は [こちら](#)



7段階の焙煎レベル+エスプレッソモード搭載

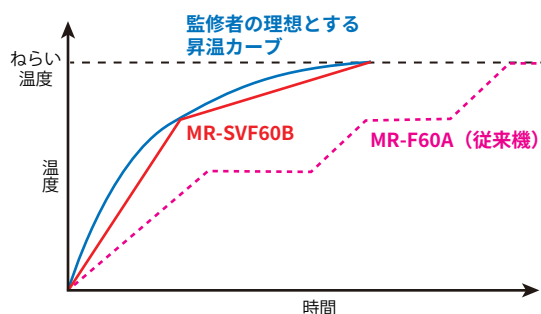
焙煎レベルは従来機の5段階から7段階に増やし、さらにエスプレッソモードを追加しました。多彩な焙煎で、好みの味や新しい味を発見する楽しみを手軽に味わえます。 * 下記の画像はカフェプロの生豆「ブラジル No.2」を焙煎した場合。



ポイントは昇温時間の制御

従来機はばらつきを抑えるため、ゆっくりと時間をかけて昇温を行っていましたが、MR-SVF60Bはばらつきを抑えながらもすばやく昇温できるよう設計しました。

これにより浅煎りは酸味だけでなく、多様な味わいや余韻を楽しめ、中・深煎りも雑味がなくバランスのよい、ボディ感のある味わいになりました。



特徴① 誰でも理想の焙煎を体験できるミニマムな操作手順



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、焙煎レベルを選択してスタート



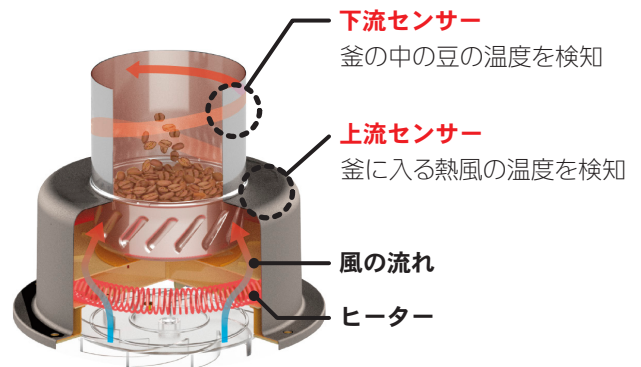
STEP3

焙煎(約6～15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

特徴② 2つのセンサーによる高い焙煎精度

MR-SVF60B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、天候や豆の品質など、異なる条件下でも安定した焙煎を可能にしています。



特徴③ キッチンで場所をとらないコンパクト設計

家庭のキッチンスペースには限りがあるため、ふだん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。



仕様表

* 仕様は変更になる場合がございます。

型名	MR-SVF60B
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
焙煎加減調整	8段階:L1・2(浅め)、M1・2・3(標準)、D1・2(深め)、ESPRESSO
焙煎時間	約16～25分(冷却時間約10分を含む)
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