

豊富な焙煎レベルとムラのない焙煎精度が好評！**コーヒー豆焙煎機 MR-SVF60Bが
『家電批評』で「年間総合ベストバイ2025」を受賞**

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)のコーヒー豆焙煎機 MR-SVF60Bは、家電情報誌『家電批評 2025年12月号』(株式会社晋遊舎、2025年10月31日発売)が発表する「家電オブ・ザ・イヤー」のコーヒー豆焙煎機部門にて「年間総合ベストバイ2025」を受賞しました。

受賞の理由は豊富な焙煎レベルと、かんたん操作で狙い通りになる焙煎精度。また、卓上で使えるサイズ感と手頃な価格でも評価いただきました。

**豊富な焙煎レベル**

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。

**かんたん操作で狙い通りになる焙煎**

3つのステップだけでかんたんに焙煎が可能。MR-SVF60Bはばらつきも抑えながらもすばやく昇温できるように設計したことで、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。



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



電源を入れ、焙煎レベルを選択してスタート



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

『家電批評』ベストバイとは

『家電批評』は創刊16周年の日本で唯一の家電テスト専門誌。「ベストバイ」とは“消費者目線”の厳しいテストの結果、編集部が“本当におすすめできる”と認めた製品に付与している認証マークです。