

ハンドドリップレベルのおいしいコーヒーを、いつでも・誰でも・簡単に！

トップバリスタ2人が監修した2つの抽出モード搭載  
本格コーヒーメーカーを2月12日(木)に発売

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、2025年8月に発売を発表したコーヒーメーカー MC-SVD40Aを、2月12日(木)より当社直販サイト ダイニチWebShopで販売を開始します。

製品情報



コーヒーメーカー MC-SVD40A

### ハンドドリップレベルのおいしさ。選べる2つの抽出モード

日本のトップバリスタ「Brewman Tokyo」小野 光氏と、「茶亭 羽當」天野 大氏が監修した2つの抽出モードを搭載。回転しながらお湯を注ぐ各モード専用のノズルと、専用のドリッパーで、監修者2人のハンドドリップをそれぞれ再現した本格コーヒーメーカーです。

機械だからこそできる安定した動きで、当社と監修者が求めるハンドドリップレベルのおいしいコーヒーを、いつでも・誰でも・簡単に楽しむことができます。

#### NEW WAVE



「Brewman Tokyo」小野 光 監修  
フルーティーで上質な酸味のある味わいを引き出す

小野氏の「回しながら蒸らす」「大流量で強く攪拌する」といった抽出の動きを再現

#### CLASSIC



「茶亭 羽當」天野 大 監修  
深いコクがあって濃厚な味わいを引き出す

天野氏の「優しく注ぐことで豆を均一に蒸らし膨らませる」といった抽出の動きを再現

コーヒー粉の焙煎度によっても抽出を自動でコントロール。全てのパターンごとに検証を重ね、最適な抽出を実現しました。抽出モード(NEW WAVE/CLASSIC)×コーヒー粉の焙煎度(LIGHT/MEDIUM/DARK)の設定により多彩なコーヒーを楽しめます。

型名	MC-SVD40A
電源電圧及び周波数	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	635/635W
最大使用水量	600mL
外形寸法(高さ×幅×奥行)	425mm×227mm×321mm
質量	約4.9kg
電源コードの長さ	1.8m
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

## 「より充実したコーヒービー体験を」コーヒーメーカー MC-SVD40A 開発ストーリー

**当** 社はファンヒーターで培った熱技術を活かし、コーヒー豆の焙煎技術を確立。焙煎と生豆の販売を通じて、多彩なコーヒー体験をお届けしてきました。

しかし、焙煎だけではコーヒーは完成しません。味わいに大きく影響する「抽出」工程が不可欠であり、その繊細な調整はハンドドリップでこそ実現できます。そこでハンドドリップの味わいを再現可能なコーヒーメーカーの開発に挑みました。



– PRODUCT MOVIE –

**美** 味しいハンドドリップを実現するには、私たちだけでなくプロのバリスタの力が必要と考えました。そこで、有名バリスタや店舗をリサーチし、実際に味わいを確かめた上で信頼できる候補者を探し出しました。

最終的に2人に絞りましたが、味わいだけでなく淹れ方も異なるため、どちらも魅力的で甲乙つけがたい状態に。そんな中、社長の「1台で2つの味を再現しよう」との提案で、2種類の抽出モードを楽しめるマシン開発が始まりました。

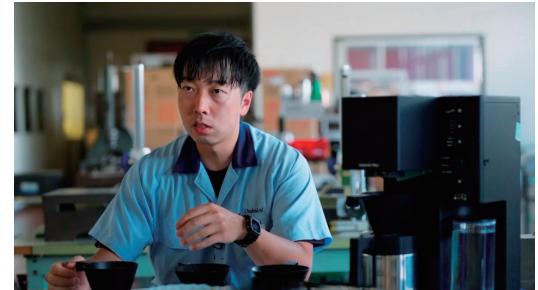


左:「Brewman Tokyo」小野 光氏 (NEW WAVE監修)  
右:「茶亭 羽當」天野 大氏 (CLASSIC監修)

**ハ** ンドドリップでよく見られる「の」の字を描くようなお湯のかけ方は、豆全体に均一にお湯を行き渡らせ、粉を攪拌する狙いがあります。開発初期は回転しない構造でしたが、粉全体にお湯が行き渡らず攪拌もできなかったため、十分な味わいを引き出せませんでした。そこで試行錯誤を重ね、回転式ノズルを採用。この仕組みによってハンドドリップの技術を忠実に再現し、お湯のかけ方を最適化。より豊かで繊細な味わいのコーヒーを実現しました。

**監** 修者の1人目は「Brewman Tokyo」の小野 光氏。小野氏は中浅煎り、浅煎り豆を主に使い、ドリッパー内で水流を利用し粉を攪拌しながら抽出するスタイルです。2人目は「茶亭 羽當」の天野 大氏。天野氏は中深煎り、深煎り豆を主に使い、ゆっくりと粉を蒸らして膨らませる伝統的な抽出スタイルです。

異なるスタイルに合わせ、専用ノズルやドリッパーを使い分けるほか、お湯の流量やノズルの回転速度、湯温なども細かく調整。こうして、味に妥協しないコーヒーメーカーが完成しました。



「ダイニチ自信のコーヒーメーカーが完成しました」と語る、開発責任者の高野 優斗