



Dainichi

プロの高度な焙煎を、誰でも簡単に。
コンパクトなのに、ムラの少ない本格焙煎。



コーヒー豆焙煎機
MR-SVF60B

ダイニチ工業株式会社



Dainichi

ふたりのバリスタを監修に迎えた、コーヒーメーカー



コーヒーメーカー
MC-SVD40A

MADE IN JAPAN



「革新的なコーヒー機器の
登場にワクワクしています」



Brewman Tokyo 小野 光

コーヒーメーカー MC-SVD40A 監修 | コーヒー豆焙煎機 MR-SVF60B 監修

ジャパンブルーワーズカップ 2022優勝、2017、2019、2023-2024準優勝
東京・代々木にコーヒー店「Brewman Tokyo」を構えるバリスタの小野光氏。
フルーティーで上質な酸味を引き出す「NEW WAVE」モードを監修。



かんたん、本格派。
気軽に愉しめるバリスタの一杯。

コーヒーメーカー **MC-SVD40A**
コーヒー豆焙煎機 **MR-SVF60B**

本格的なコーヒー店でバリスタに淹れてもらったハンドドリップは、本当に美味しいですね。その味をご家庭で、手軽に愉しんでいただくために開発したのが、この2台(コーヒーメーカーMC-SVD40A/コーヒー豆焙煎機MR-SVF60B)です。

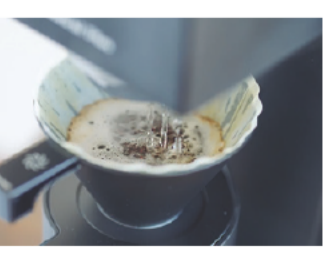
美味しいコーヒーを淹れるために必要なことは無数にあります。例えば、コーヒー豆が持っているポテンシャルを引き出すには? 豆の煎り加減は? それらに適した抽出は? お湯の温度は? 注ぎ方は? これらの実現には、技術も必要になってきます。その全てをマシンに任せて、コーヒーの味わいを「探求する楽しさ」に集中してもら

いたい。そんな願いを込めて開発しました。監修に協力していただいたのは2人のバリスタ。日本チャンピオンであり、世界大会にも出場している **Brewman Tokyo 小野氏**(写真左上)には、フルーティーで上質な酸味を引き出す「NEW WAVE」モードを監修していただき、世界中のファンが訪れる名店・茶亭羽當の **天野氏**(写真下)には伝統的な喫茶店に多い、深いコクがあって濃厚な味わいのあるコーヒーを抽出する「CLASSIC」モードを監修していただきました。

2人の監修者の淹れ方を再現するために独自開発した2種類の「回転式ノズル」によって、ハンドドリップに

近いクリアな味わいが堪能できます。同じ豆でも「焙煎レベル」×「抽出モード」で多様な楽しみ方ができます。明らかに異なる2つの抽出モードは見ているだけでも楽しく、「どんな一杯になるのか」と期待感が高まります。

今は、コーヒーの楽しみ方も、手に入れられる豆の種類も増えています。ご家庭で自分好みに焙煎できれば、さらにコーヒーの世界は広がります。コーヒー豆焙煎機の焙煎レベルは8種類。Brewman Tokyo小野氏監修のもと、探究心をくすぐる仕上がりとなりました。コーヒーメーカーとコーヒー豆焙煎機、この2台の組み合わせで、お好みの一杯を。



「ノズルが回って抽出することで
ハンドドリップに近いものが出来た」

茶亭羽當 **天野 大**

コーヒーメーカー MC-SVD40A 監修

世界中にファンがいる、1989年に創業した渋谷の喫茶店「茶亭羽當(ちゃていはとう)」のバリスタ。
伝統的な喫茶店に多い、深いコクがあって濃厚な味わいのあるコーヒーを抽出する「CLASSIC」モードを監修。



Dainichi

かんたん、本格派。
気軽に愉しめるバリスタの一杯。

操作はとっても簡単

好みの抽出モードとコーヒー粉の焙煎度を選択するだけ。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。

コーヒーマーカー
MC-SVD40A

- 抽出モード 2種類
- コーヒー粉焙煎度選択 3種類
- ドリップ数 1~4杯

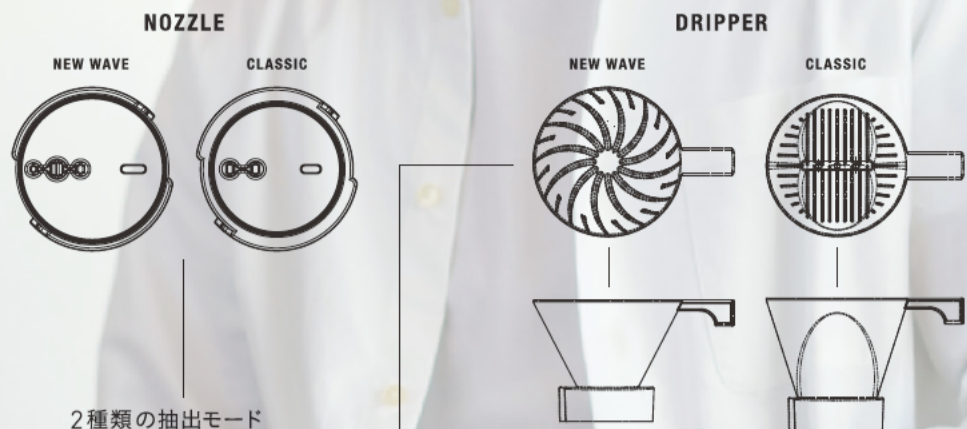
*こちらの製品には焙煎、ミル機能はございません

2種類の回転式ノズルで
バリスタの味わいを再現

抽出スタイルの異なる2人のバリスタが監修。それぞれのハンドドリップのメカニズムを忠実に再現。浅煎りから深煎りまで、この1台で幅広いコーヒーをいつでも愉しめます。2種類の回転式ノズルと抽出モードでお湯の注ぎ方を、それぞれのドリッパーでお湯の落ち方をコントロール。またお湯の量や蒸らしのタイミングはコーヒーマーカーが自動で調整。



MADE IN JAPAN



2種類の抽出モード

NEW WAVE

「回しながら蒸らす」「大流量で強く攪拌する」という抽出の動きを再現。

CLASSIC

「優しく注ぐことで豆を均一に蒸らし膨らませる」という抽出の動きを再現。

休日の朝、フルーティーな浅煎りをNEW WAVEで。
仕事終わり、コクのある深煎りはCLASSICで。



バリスタ級のコーヒーマーカーと
小型のコーヒー豆焙煎機があれば

気軽に極める

焙煎初心者の方にも使いやすい操作性とサイズ感。どんな空間にも馴染むシンプルなデザイン。



プロの高度な焙煎を、誰でも簡単に。
ムラの少ない本格焙煎なのに、コンパクト。
ストレスなく始められる、手が届く「トクベツ」を提案。



MADE IN JAPAN



焙煎機能付き
コーヒーマーカー
MC-504

- 電気ヒーター直火式焙煎
- 焙煎レベル 3段階
- 生豆投入量 60g
- 焙煎時間 約14分*
- ドリップ数 1~5杯

*冷却時間約3分を含む



コーヒー豆焙煎機
MR-102

- 電気ヒーター直火式焙煎
- 焙煎レベル 12段階
- 生豆投入量 120g
- 焙煎時間 約23分*

*冷却時間約8分を含む



コーヒー生豆

カフェプロの
豊富なラインナップ



コーヒー豆焙煎機

MR-SVF60B

- 熱風式焙煎
- 焙煎メニュー 8種類※1
- 生豆投入量 60g
- 焙煎時間 約16~25分※2

※1: 焙煎レベル7段階+エスプレッソモード

※2: 冷却時間約10分を含む

焙煎レベルは8種類

浅煎りのLIGHTは2種類(L1、L2)。中煎りのMEDIUMは3種類(M1、M2、M3)。深煎りのDARKは2種類(D1、D2)。そして、エスプレッソに特化したESPRESSOモードを搭載。合計8種類の焙煎をお好みで愉しみてください。

