

Kai (douse
The Coffee Mill



Kai (douse)
The Coffee Mill

微粉が出にくく、安定した粒度で挽ける。
良質なコーヒー豆のためのザ・コーヒーミル。



**コーヒーハンター 川島良彰氏が認める、
美味しいコーヒーのためのこだわりのミル。**

本当においしいコーヒーを自宅で、手軽に。川島氏が認めるミルを開発したい。今回のコラボレーションはそんな思いからスタートしました。世界中のコーヒーに通じ、日本航空のコーヒーディレクターに就任するなど、第一人者の川島氏がこだわる「微粉の出にくい構造」を実現した貝印だけのミルです。



Kai House

The Coffee Mill

最上の豆を楽しむための道具。
川島氏が大切にする“豆の価値”を引き立てる。

最高のコーヒーを飲むために、途上国の農園を荒らさない。大切に手に入れた豆だから、じっくり手をかけて焙煎し、最高の状態で最高の一杯を淹れたい。カイハウスで始まった川島氏の講座から、貝印のものづくりへのこだわりと、川島氏のコーヒーへの情熱が響きあい、アイデアを出し合っ

て道具をつくろう、というアクションが生まれました。

そして、雑味の元となる微粉が出ないコーヒーミルが完成。名づけて、THE COFFEE MILL。コーヒーにこだわる本格派に向けた商品です。

さらに、今後はこのミルで挽いたコーヒーを最高の形でドリップするためのドリッパー、そしてサーバーへと、ネクストアクションにつながっています。今後の商品展開にご期待ください。



Kai (douse)

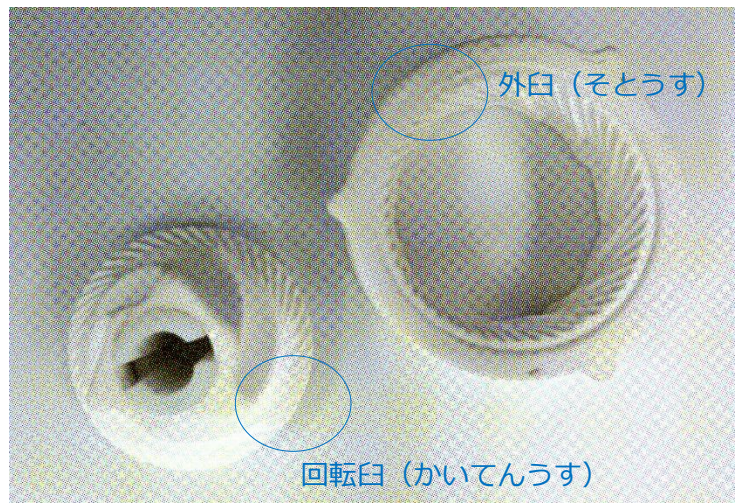
The Coffee Mill

挽き臼を上下でブレなく固定。
安定して挽けるフィックスグラインド機構。

上下の臼を固定して、ブレなく動作するフィックスグラインド構造。これにより、一定の粒度でコーヒー豆が挽けるため、雑味の元となる微粉の発生を抑えることができます。



セラミック製の臼の形状にも独自のこだわりを。臼部分の当たり、粒度調整の範囲をはじめ、川島氏の指導のもと、時間をかけて量産化を行っています。パーツひとつひとつの精度も最終工程まで繰り返し試験を行っています。



Kai (douse)
The Coffee Mill

職人がひとつひとつ、手仕上げでつくる。
漆調塗装のピアノブラック。



Kai (douse)
The Coffee Mill

加賀蒔絵の技法による、あざやかな色彩。
手づくりならではの質感を生かした逸品。



Kai (douse)
The Coffee Mill

THE COFFEE MILL
“ピアノブラック”



THE COFFEE MILL
“時絵”



サイズ
高195mm x 幅105mm x 奥行105mm
※ハンドル部分を含まず

重量
400g

- 約50g（3人分）を一度に引けます。
- 粒度は粗挽き、中挽き、細挽きの間で調整することができます。
- ハンドル形状と臼構造により、軽い力で挽ける工夫を行いました。

メーカー希望小売価格
10,000円（税別）
※価格は変更となる場合があります。



開発の背景

ひろがる国内コーヒー市場

- 家庭用レギュラーコーヒーの市場規模は販売金額ベースで、2008年度に前年比6%増の1,350億円。2012年までの4年間で、毎年2%前後の成長を続けている。 ※全日本コーヒー協会
- 世界的なコーヒー価格高騰によって、品質の高いプレミアムコーヒーが台頭。100グラム1,000円を超えるクラスのコーヒー市場が拡大。
※日本家庭用レギュラーコーヒー工業会
- 食料品への支出は1992年をピークに減少傾向だが、コーヒーは堅調に推移し、1世帯当たり2010年は年間で8,498円。緑茶の5,615円を大きく上回っている。 ※2010年・総務省統計局/家計調査

今後の展開

● 本格派

生豆の焙煎から始めたい!

- ・ 焙煎具
- ・ ミル
- ・ 計量スプーン
- ・ 抽出器具
- ・ ポット
- ・ 生豆保存容器
- ・ コーヒーレシビ

● 旨いコーヒーを飲みたい派

豆は挽いて淹れたい!

- ・ ミル
- ・ 計量スプーン
- ・ 抽出器具
- ・ ポット
- ・ 生豆保存容器

需要が予想される
このジャンルの商品開発を計画。

高い

こだわり度



手軽

● レギュラーコーヒーを手軽に楽しみたい

挽いた豆 (レギュラー) 派

- ・ 計量スプーン
- ・ 抽出器具
- ・ ポット
- ・ 保存容器

● コーヒーのバリエーションを楽しみたい

+αの応用派

- ・ クリーマー
- ・ エスプレッソポット
- ・ フレンチプレス