

あたらしいドリップスタイルで淹れる、こだわりの一杯。

「World Brewers Cup」世界チャンピオン粕谷哲氏プロデュース
HARIO「ダブルステンレスドリッパー」「プアコントロールケトル」新登場。



コーヒー抽出の世界大会「World Brewers Cup」でアジア人初の世界チャンピオンに輝いた粕谷哲氏。「誰でも簡単に美味しく」をコンセプトに、プロデュースを行うHARIO「粕谷モデルシリーズ」に、新アイテムが登場しました。

「ダブルステンレスドリッパー・粕谷モデル」は、ネルドリップの奥深い味わいと職人が生み出すような丁寧な時間をより手軽に愉しめるドリッパー。「ネルフィルターで淹れたコーヒーは美味しいけれど、ネルの手入れや管理は面倒。ならば素材を変えてみては…」という発想から、ステンレス素材でネルフィルターと同じような味わいが出せるドリッパーが完成した。独特な形状のスタンドにより、サーバーに置いても、手に持ってもドリップできる。側面のダブルメッシュはコーヒーオイルをしっかりと抽出しながらも微粉の出にくい構造に。

新開発の底面メッシュによりお湯抜けも良くなり、マイルドでクリアな味わいを愉しむことができる。

「プアコントロールケトル・粕谷モデル」は、ネルドリップで重要な繊細な注湯のためにデザイン。ハンドルの位置が印象的なこのケトルは、日本の「急須」からヒントを得たという。「注ぎ口とハンドルの位置関係を一から見直し、横取っ手スタイルでの使い心地にこだわった」(粕谷哲さん)。従来のケトルのように手首を曲げて注ぐのではなく、腕自体を回して注ぎをコントロールするスタイルなので、より細かいコントロールがしやすい。ハンドドリップビギナーはもちろん、毎日コーヒーをドリップするヘビーユーザーにもおすすめ。

2021年春、HARIOはプロのこだわりを存分に味わうために、簡単で使いやすく、これまでにない新しいドリップスタイルを提案します。

「World Brewers Cup」
世界チャンピオン 粕谷哲氏プロデュース



特設HP

「ダブルステンレスドリッパー」「プアコントロールケトル」新発売！

TETSU-
KASUYA

KASUYA Model



製品概要

3月発売



品名	ダブルステンレスドリッパー・粕谷モデル
本体価格	5,000円（本体価格）
サイズ	幅120・奥行100 口径90(mm)
材質	ドリッパー・スタンド/ステンレス 1~4杯用
原産国	中国

3月発売



品名	プアコントロールケトル・粕谷モデル
本体価格	5,000円（本体価格）
サイズ	幅270・奥行150・高さ127 口径70(mm)
実用容量	600mL
材質	本体・フタ/ステンレス フタツマミ・取っ手/フェノール樹脂
原産国	日本

★IH&直火対応

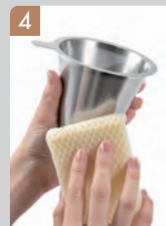


【粕谷哲 Tetsu Kasuya】

WORLD BREWERS CUP
2016年度優勝者(アジア初)JAPAN BREWERS CUP
2015年度優勝者(株)コーヒーのあるところ
代表取締役

POINT

Double Stainless Dripper

1
コーヒーオイル
も抽出。2
ドリッパーと
スタンドは
着脱可能3
微粉が出にくく、
お湯抜けも良い
新構造のドリッパー4
洗しやすい
形状です

Pour Control Kettle

1
注ぎ口とハンドルの
位置関係を改めて
考えました2
横取っ手スタイルでの
使い心地にこだわった
ハンドルデザイン3
直火&IH 対応

HARIO株式会社

 企画広報本部 広報担当/辻本 真理子 <新聞・雑誌等にご掲載いただける場合は、ご一報をお待ちしております。>

https://www.hario.com ☎0120-398-207 〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3 TEL:03-5614-2110 FAX:03-5614-2126 E-mail:mari@hario.com