

-NEWS RELEASE-

**タイガー魔法瓶、高級コーヒーメーカー市場に参入
 自動サイフォン式コーヒー抽出システム搭載
 コーヒーメーカー「Siphonysta(サイフォニスタ)」ADS-A020
 2023年2月21日発売**

熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、サイフォン式コーヒーの抽出の自動化を実現した、見た目も味わいも楽しめる新たなコーヒーメーカー「Siphonysta(サイフォニスタ)」を2023年2月21日(火)より発売いたします



コロナ禍の自宅時間を充実させるために、自らが認めた付加価値には惜しまずに対価を払う“こだわり志向”の生活者が増加、家電においても付加価値の高い、これまでにない革新的な商品のニーズが高まっています。また、自宅で本物の味を求める傾向が高く、コーヒーの焙煎や淹れ方を個人的に探究し楽しむことも広がってきています。

そのような背景を受けて当社は世界で長く愛されてきたサイフォン式コーヒーの抽出過程の自動化を実現したコーヒーメーカー「Siphonysta」を開発しました。フラスコ内の水を沸とうさせ、気圧変化によりコーヒーを抽出するサイフォン式コーヒーは、味はもちろん、ポコポコと沸く音も心地よく、シリンダーに少しずつ溜まっていく過程も美しい抽出方式です。一方、用意する道具や作業工程が多い、抽出方法が難しいといった理由から、自宅でサイフォン式コーヒーを楽しむのが難しく、こだわりのカフェや喫茶店で長く愛されてきました。「Siphonysta」は、当社が培ってきた熱制御技術を駆使しサイフォン式コーヒーの抽出を自動化した、見た目も味わいもまったく新しい革新的なコーヒーメーカーです。噴水のようにコーヒーが噴きあがる美しい抽出過程、ミニマルかつモダンなプロダクトデザインで、特別な一杯と上質な時間をご提供します。

「Siphonysta」は2022年4月米国市場にてクラウドファンディングにより先行市場導入を実施。目標金額の271%を達成することができました。

また、アンバサダーとなっていただける、ロースタリー、コーヒー店やカフェなどの店舗を募集して「Siphonysta」の魅力を広げていただくべく、「Siphonystaアンバサダープログラム」も開始してまいります。

【製品特長】

- ① スチーム技術と熱制御技術の融合で
「自動サイフォン式コーヒー抽出システム」誕生 New
- ② スペシャルティコーヒー豆の華やかな風味を引き出す
「Dual Temp Brewing Method (2段階温度抽出法)」 New
- ③ 同じ豆で9通りの味を楽しめる
「風味3段階×濃さ3段階 調整メニュー」 New



【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
コーヒーメーカー Siphonysta(サイフォニスタ)	ADS-A020	オニクスブラック<KO>	オープン価格*	2023年2月21日

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

【Siphonysta 主な特長】

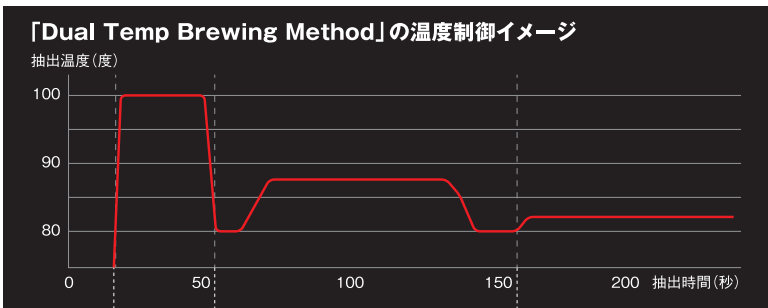
① スチーム技術と熱制御技術の融合で「自動サイフォン式コーヒー抽出システム」誕生

当社が長年培ってきた“スチーム技術”と“熱制御技術”を駆使して作り上げた逸品です。瞬時にコーヒー粉全体を蒸らすスチームを発生させ、一般的なドリップ式ではない浸漬式を採用。シリンダーの上下に圧力差を発生させてコーヒーを減圧ろ過して、抽出を行う新しい方式です。クリアーでかつ、豆本来の香りと旨みを最大限に引き出します。



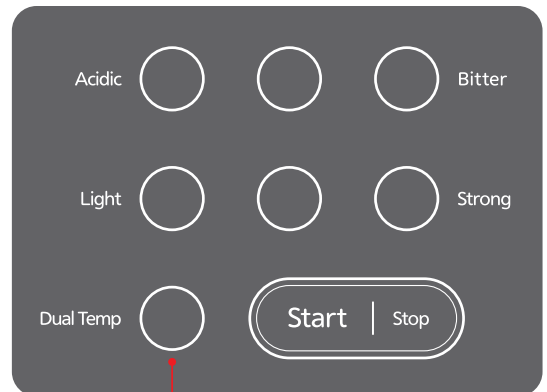
② スペシャルティコーヒー豆の華やかな風味を引き出す 「Dual Temp Brewing Method (2段階温度抽出法)」

抽出過程で温度を切り替えてコーヒー豆の本来の風味を引き出す、Dual Temp (2段階温度抽出) 機能のモードを搭載。雑味を押さえ、よりコーヒー豆の風味を楽しんでいただける抽出方法となり、従来の抽出方法では実現しえなかった濃厚で革新的な味わいを実現します。



グラフはイメージ図

Dual Temp Brewing Method	スチーム蒸らし	注湯	攪拌
コーヒー粉のすみずみまでスチームを行き渡らせ、コーヒーの成分を最大限に引き出しやすくする。		注湯後半に注湯温度を下げることでコーヒーからの雑味の抽出を抑制。	コーヒー粉を攪拌し、コーヒー豆の味わいを引き出して風味に深みを加える。



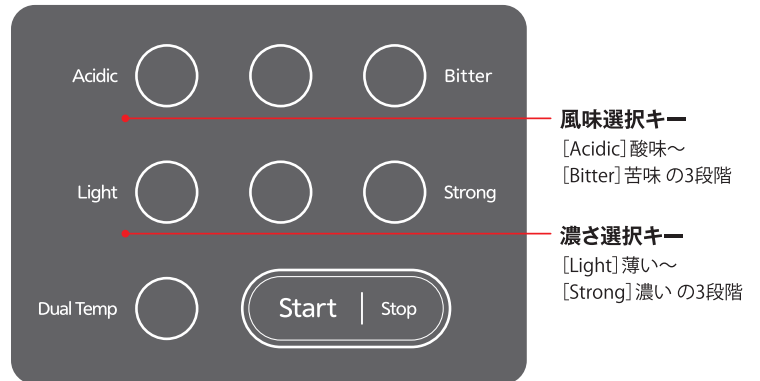
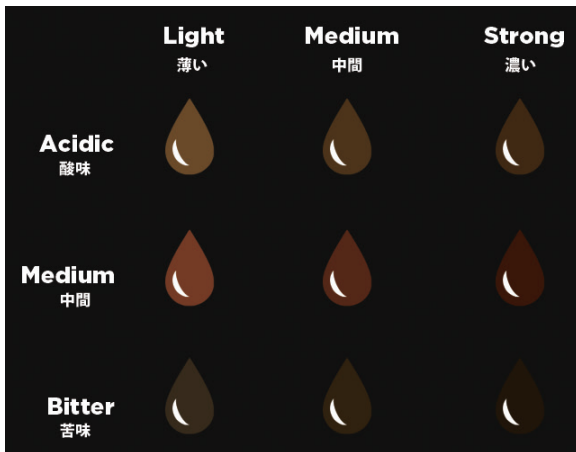
〈Dual Temp〉キー

Dual Temp Brewing Method (2段階温度抽出法) により、高温で抽出をはじめ、後半で低温に切り替えて抽出

【Siphonysta 主な特長】

③ 同じ豆で9通りの味が楽しめる 風味3段階×濃さ3段階 調整メニュー

風味と濃さの選択キーを押すだけで「Siphonysta」が抽出過程の温度や時間、攪拌方法を自動調整、その時の気分に合わせてお好みの味をお届けします。



【その他の特長】

◆魅せる抽出:噴水のように美しい抽出の演出と洗練されたデザイン

抽出されたコーヒーがまるで噴水のように噴きあがる美しい抽出過程を演出する透明シリンダーを採用。上部シリンダーの空気を抜くことで、上下シリンダーに圧力差を発生させ、コーヒーのろ過と抽出を行います。またシリンダーとパイプの距離は、噴きあがるコーヒーが最も美しく見える距離に調整、魅せる抽出過程にこだわりました。質感の高い仕上げ、ミニマルかつモダンなプロダクトデザインにより革新的なコーヒーメーカーとしての特別な存在感が、おいしいコーヒーだけでなく、記憶に残る時間をお届けします。



【Siphonysta 主な特長】

◆シリンダーは食器洗い乾燥機対応でお手入れも簡単

シリンダーは食器洗い乾燥機に対応しており(一部の部品を除く*) お手入れも簡単です。

*ふた、上シリンダー、揚水パイプ、下シリンダーが食器洗い乾燥機対応



◆ご自身でレバーを引いて淹れる楽しさ

出来上がった味わい深いコーヒーは、ご自身でレバーを引いて、カップに注ぎ入れるため、“自分で淹れている感覚・楽しさ”を味わうことができます。



◆熱コントロールヒーターを採用

狙った温度にスピーディーに立ち上がる、電気ケトルで採用しているプリントヒーターの技術を応用した新技術の熱コントロールヒーターを実装。

◆米国で先行発売を実施

「Siphonysta」は2022年4月米国市場にてクラウドファンディング (Kickstarter) により先行市場導入を実施し、開始4日間で目標金額を達成。最終的には目標の271%を達成することができました。



KICKSTARTER

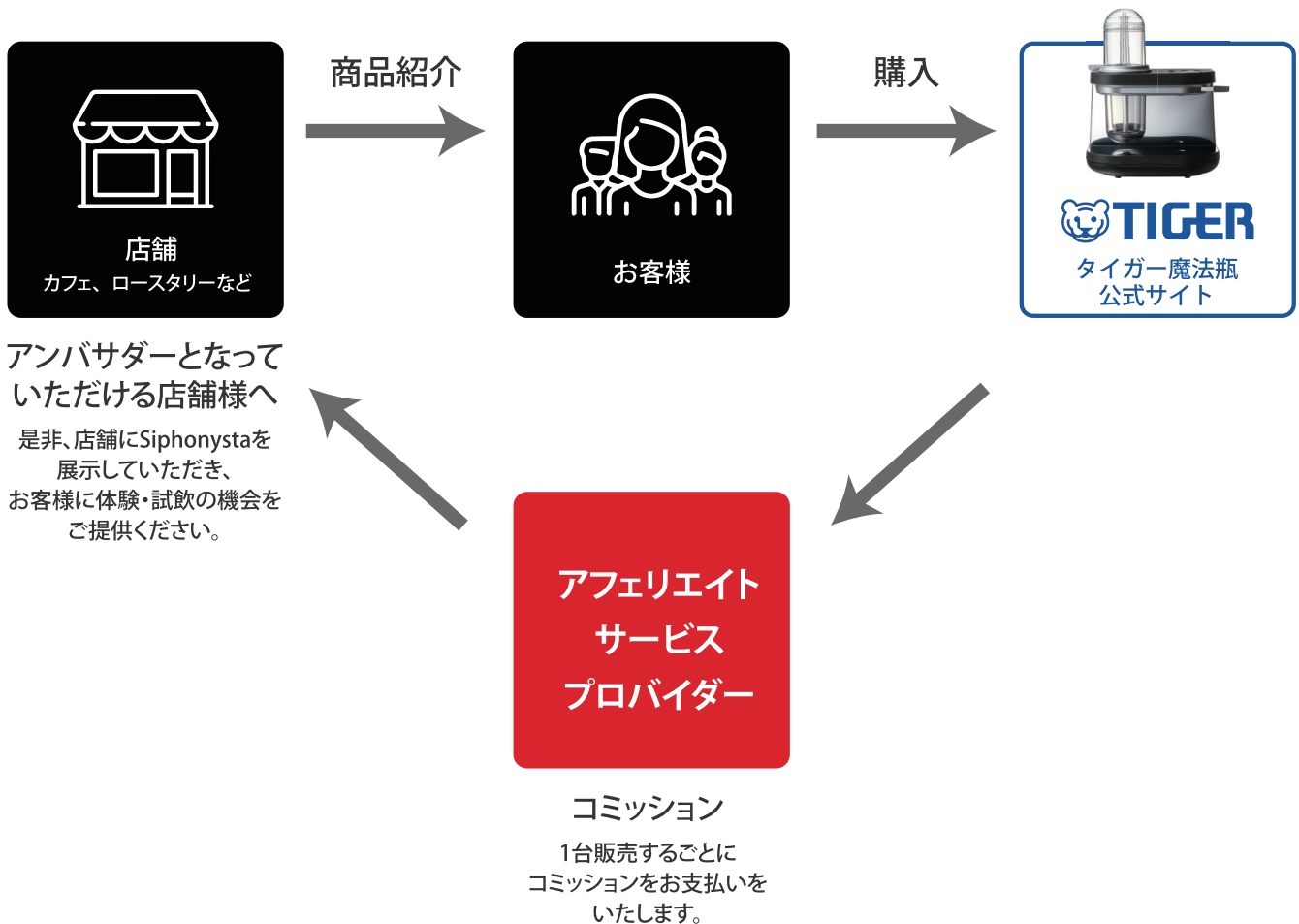
【Siphonysta 主な特長】

◆コーヒーのプロをアンバサダーへ!「Siphonystaアンバサダープログラム」スタート

ロースタリー、コーヒー店やカフェなどの店舗を募集して、実際に「Siphonysta」の魅力を広げていただく「アンバサダープログラム」を開始いたします。

アンバサダーとなっていただける、コーヒーのプロ(ロースタリー、コーヒー店やカフェなどの店舗が対象)を募集し、店舗内にて「Siphonysta」を紹介していただき、お客様がタイガー魔法瓶公式サイトでご購入いただくと、店舗様にコミッションをお支払いする新しいビジネスモデルです。

カフェなどの店舗にご来店になるお客様が「Siphonysta」を見ていただける新しい取組みとなります。カフェなどの店舗については、随時HPでご紹介してまいります。



【Siphonystaアンバサダープログラム】

- ・専用ページ:<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/lp/siphonysta-b2b/>
- ・問合せ先:siphonysta@tiger.co.jp

【製品画像】

Siphonysta



ADS-A020
 オニキスブラック<KO>

コーヒーカップ※1
約1~2杯

ADS-A020製品ページ:<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/coffee-machine/ads-a/>

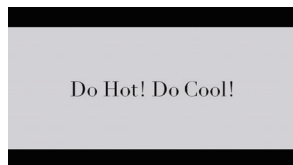
【製品仕様】

品名	コーヒーマーカーSiphonysta (サイフォニスタ)
品番	ADS-A020
希望小売価格	オープン価格*
消費電力W	1225
最大使用水量L※2	0.29
サイズ 幅×奥行×高さ(約)cm※2	31.3×23.9×36.6
本体質量(約)kg※2	5.0
色柄	オニキスブラック<KO>
発売日	2023年2月21日

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

※1 コーヒーカップ1杯分約120ml。Dual Temp Brewing Method使用時は2杯分の抽出のみ。※2 おおよその数値です。

タイガー魔法瓶 NEXT100年ステートメントムービー「Do Hot! Do Cool!」公開中!



タイガー魔法瓶は2023年に創立100周年を迎えます。
 創立以来、「真空断熱技術」と「熱コントロール技術」を用いた、
 高次元の熱制御にこだわり続けてきました。
 次の100年も変わらずこの技術を活かして、
 「世界中に幸せな団らんを広める。」ことを実現してまいります。



「Do Hot! Do Cool!」100年を、あたたかく。100年を、カッコよく。 https://youtu.be/MQe_G1aveuM



© 2003 TIGER CORPORATION