

- NEWS RELEASE -

**サイフォンコーヒーの世界的な権威である中山 吉伸氏が
タイガー魔法瓶「Siphonista（サイフォニスタ）」公式アンバサダー就任**

サイフォンコーヒーと自動サイフォン式抽出システム搭載コーヒーメーカー「Siphonista」
の魅力を語る対談記事と動画を本日公開



THE SYPHONIST（ザ・サイフォニスト）代表
中山 吉伸 氏

タイガー魔法瓶 コーヒーメーカー企画担当
和泉 修壮

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、サイフォンコーヒーの日本大会「Japan Siphonist Championship」で3度優勝、世界大会「World Siphonist Championship」では準優勝した経歴を持つ中山 吉伸氏が、自動サイフォン式抽出システム搭載コーヒーメーカー「Siphonista（サイフォニスタ）」の公式アンバサダーに就任したことをお知らせいたします。

当社は、サイフォンコーヒーの抽出過程の自動化を実現した見た目も味わいも楽しめる「Siphonista」を2023年2月に発売いたしました。噴水のようにコーヒーが噴きあがる美しい抽出過程、モダンかつミニマルなプロダクトデザインで特別な一杯をご提供するコーヒーメーカーです。

本日、中山氏との取り組みの第一弾として、サイフォンコーヒーの魅力や「Siphonista」の開発背景について、当社の企画担当者と語った対談記事および動画を公開いたしました。

今後は、中山氏との連携によりサイフォンコーヒーと「Siphonista」の魅力が国内外へ普及することを目指し、パートナーとして共に活動してまいります。

◆中山 吉伸氏 × タイガー魔法瓶 コーヒーメーカー 企画担当者の対談記事/動画公開

記事：<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/coffee-machine/ads-a/dialogue/>

動画：<https://youtu.be/Xqvxpl0tZsU>

“サイフォンコーヒーと「Siphonista(サイフォニスタ)」の魅力”を世界に

アンバサダーとしての活動内容は、各種イベントの登壇やインタビュー、プロモーション映像出演などを通して、サイフォンコーヒーのプロフェッショナルとしての目線からその魅力を世界に向けて発信していただきます。

アンバサダー就任に当たっては、当社の「お店で淹れたようなサイフォンコーヒーをご家庭でも楽しんでいただきたい」という熱意や、独自技術を詰め込んだ「Siphonista」への想いなどを紹介いたしました。また事前に、中山氏に「Siphonista」を体験いただき、味、コンセプト、デザインなどその魅力を実感いただいたうえでアンバサダーをお引き受けいただくことになりました。



中山氏からは、就任に合わせて

『サイフンの特長である華やかな香り、そしてスッキリとした味わいが再現できており、ご家庭で簡単に楽しめるというのは、Siphonistaの本当に素晴らしいところです。今後サイフォンコーヒーの世界とSiphonistaを広める活動をご一緒させていただくのを楽しみにしています。』とコメントをいただいております。

ファーストインプレッションは、“すごい”の一言

中山氏と共にサイフォンコーヒーと「Siphonista」の魅力を広めていく活動の第一弾として、中山氏と当社コーヒーメーカー企画担当者が、サイフォンコーヒーや製品の魅力、開発秘話などを語った対談記事および動画を本日公開いたしました。

対談の中で、中山氏は『まずファーストインプレッションとして、Siphonistaを使ってみた最初の感想は、すごい、の一言でした。この味を家庭で簡単に、しかも、自動で再現できるのはやはり驚きましたね。実際に使ってみていくと、どうなるのどうなるのって、わくわくしていくような気持ちがあふくらんでいく。そういう気持ちの要素が残っていたのは、サイフォンを広げる立場としてすごく嬉しかったですね。』と語りました。



プロじゃないと気づかないこだわり

さらに、中山氏は『プロじゃないと気づかないかもしれませんが、フレンチプレスで代表される金属（ステンレス）フィルターが採用されていることです。金属フィルターは、コーヒーのオイルが他のフィルターに比べてあまりこし取られないので、香気成分がコーヒーに多く反映されるのが特長なんです。要は、香り立ちがさらに良くなるんです。』と、「Siphonysta」に定められた妥協しないものづくりに言及しました。

*コメントには個人の見解も含まれております。

その他、「Siphonysta」開発中に立ちはだかった壁、当社が培ってきた技術をいかにプロダクトに活かしたかなど、「Siphonysta」の魅力や開発秘話を企画担当者が語りました。ここでしか聞くことができない特別な内容をぜひご覧ください。



◆中山 吉伸氏 × タイガー魔法瓶 コーヒーメーカー 企画担当者の対談記事/動画公開

記事：<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/coffee-machine/ads-a/dialogue/>

動画：<https://youtu.be/Xqvxpl0tZsU>

Siphonysta（サイフォニスタ）アンバサダー 中山 吉伸氏 プロフィール



THE SYPHONIST（ザ・サイフォニスト）代表。

Japan Siphonist Championship（JSC）にて3回優勝、

World Siphonist Championship（WSC）にて2回準優勝。

現在は、サイフォニストトレーナーとしてサイフォニストを育成し、チャンピオンやファイナリストを輩出。

2023年6月には、名古屋にサイフォン専門店「彩盆の間（さいほんのま）」をオープン。2023年9月に、サイフォニスタのアンバサダーに就任。

◆「彩盆の間（さいほんのま）」公式サイト

<https://www.the-syphonist.com/store>

自動サイフォン式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 概要

① スチーム技術と熱制御技術の融合「自動サイフォン式抽出システム」

瞬時にコーヒー粉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、抽出を行う新しい方式です。クリアーでかつ、豆本来の香りや旨みを引き出します。



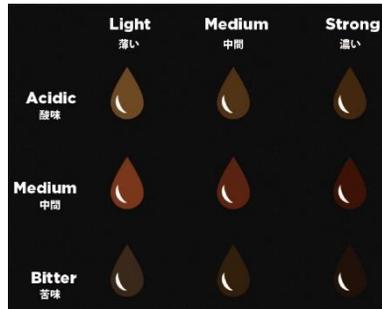
② スペシャルティコーヒー豆の華やかな風味を引き出す 「Dual Temp Brewing Method (2段階温度抽出法)」

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。雑味を抑え、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芳醇で革新的な味わいを実現します。

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、かくはん方法を自動調整。

その時の気分に合わせてお好みの味をお届けします。



◆ 「Siphonysta(サイフォニスタ)」ADS-A020 製品詳細ページ

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/coffee-machine/ads-a/>

温度を見つめ、未来をつくる。タイガー魔法瓶 創立100周年ステートメントムービー 公開中！



あたたかいこと、つめたいこと。
温度は、私たちのところに、
どれだけのやすらぎと、力をくれるだろう。

家庭の団らんから、宇宙の探査まで。
たった1℃がくれる、大切なものに寄り添って。

タイガー魔法瓶は創立100年を迎えました。
そして、次の100年へ。



https://youtu.be/ojs_gKjj118

