

コーヒー粉にお湯を通過させて抽出する「透過式」と、浸して抽出する「浸漬式」を
 組み合わせたタイガー独自の“ハイブリッド抽出”を採用。

コーヒーメーカー<HYBRID BREW> ADF-A060

2024年10月1日発売

～抽出方法で味わい変化。お家でプロの淹れ方を堪能～



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、「透過式」と「浸漬式」、2つの抽出方法を組み合わせた、“ハイブリッド抽出”が可能な「コーヒーメーカー <HYBRID BREW> ADF-A060」を、2024年10月1日に発売いたします。

本製品は、一般的な抽出法であるコーヒー粉にお湯を通過させて成分を抽出する「透過式(ドリップ式)」と、サイフォン式やフレンチプレスに代表されるコーヒー粉をお湯に浸けて甘みとコク、アロマを引き出す「浸漬式」を組み合わせ、**抽出の方式を1台に集約した独自の“ハイブリッド抽出”**を実現。手動では難しい「浸し時間」「湯量(吐出量)」「温度」の調整を自動で行うことで、雑味を抑えた深い味わいとクリアな後味を引き出します。



本製品のポイント



○ “ハイブリッド抽出”機能搭載

「透過式(ドリップ式)」と「浸漬式」それぞれの良さを融合し、豆の風味や旨味など元来豆が持っている個性を余すこと無くしっかりと引き出すことができます。



○ 魅せるデザイン

フィルターとガラスサーバー部分はむき出しかつ透明のデザインを採用。粉の膨らみ、立ち昇る香りなど、コーヒーを作る過程の全てをライブで楽しめます。



○ 3つの抽出メニュー

シーンや好みで選べる、Rich(ホット/ハイブリッド抽出)、Strong(ホット/ドリップ抽出)、Iced(アイス/ハイブリッド抽出)の選択が可能です。

開発背景

コーヒーメーカー市場は2万円以上のハイエンドゾーンの拡大もあり、業界平均単価は2019年～2023年度で上昇しています。その背景にはコロナ禍を経ても自宅でコーヒーを入れる習慣が健在であること、コーヒー豆の高騰が続く中、日常のコーヒーをおいしく楽しみたいというニーズが増していること、が考えられます。

そこで当社はコーヒーの「抽出方法」に着目。コーヒーは抽出方法によって味わいや香りが大きく変化します。

そしてこの度、プロが淹れるようなコーヒーをご自宅で楽しみたいお客様に向けて①ハンドドリップやサイフォンのようなプロの手をかけて得られる味わいを手軽に楽しめること②“その日の気分によって”コーヒーの香りや味わいを変えられること③使用頻度の高いコーヒーメーカーを、毎日負担なくお使いいただけることの3点を叶えられる製品として、“ハイブリッド抽出”を搭載したコーヒーメーカーを開発しました。

ハイブリッド抽出とは



DRIP 透過式

コーヒー粉にお湯を透過させることで成分を引き出す抽出法



HOLD 浸漬式

コーヒー粉をお湯に浸し、時間をかけ豊かな風味を引き出す抽出法



- 製品名： コーヒーメーカー <HYBRID BREW>ADF-A060
- カラー： オニキスブラック
- 価格： オープン価格*
- 発売日： 2024年10月1日
- 販売チャネル： 全国の家電量販店およびWEBサイト
タイガーオンラインストア
タイガー公式ECモール

*オープン価格の製品は希望小売価格を定めていません。

※浸漬式イメージ(本製品はプレス式ではありません)

HYBRID BREW-ハイブリッド抽出

DRIP (透過式) で引き出す、苦味、酸味、香り。HOLD (浸漬式) で引き出す、甘み、コク、豆のおいしさを余すことなく引き出す、新しいコーヒーの淹れ方を採用しました。

(画像はイメージです。)



イメージ動画はこちら



使用動画はこちら



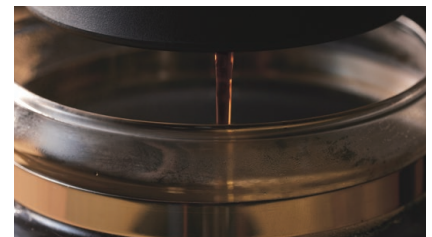
制御弁で 抽出の流動をコントロール

制御弁の開閉によってDRIP(透過式)とHOLD(浸漬式)を繰り返しながらバランスよく抽出します。



浸漬蒸らし

挽いた豆全体にお湯をしっかりとなじませ豊かな風味を引き出す「浸漬蒸らし」を搭載。



トリプルコントロール製法

ハイブリッド抽出に最適な「浸し時間」「湯量(吐出量)」「温度」3つの制御で、味わいとブレのない深いコクを実現します。

製品特長

魅せるデザイン



フィルターとガラスサーバー部分はむき出しかつ透明のデザインを採用。粉の膨らみ、立ち昇る香りなど、コーヒーを作る過程の全てをライブで楽しめます。

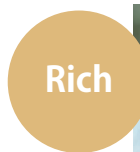


15cm

コンパクト設計

横幅15cmのスリムなデザインはインテリアに馴染み、置き場所を選びません。

シーンや好みで選べる 3つの抽出メニュー



ホット/ハイブリッド抽出

ドリップとホールドを繰り返して豆全体から成分をしっかり引き出す。



ホット/ドリップ抽出

高温で香りや苦味などしっかりした味わいを引き出す。



アイス/ハイブリッド抽出

アイスコーヒーに適した濃さで抽出します。コクと心地よい苦味、クリアな後味に。

最大6杯まで抽出可能



コンパクトなサイズ感でありながら容量は6杯分。必要最小限の操作ボタンで直感的な操作ができます。

保温機能



抽出が終わると、サーバー台の保温ヒーターがしばらくコーヒーを温かいままキープします。
 ※保温は抽出後約30分で終了します。淹れたての風味を楽しんでいただくため、早めに飲み切ることをおすすめします。

取り付けやすい



水タンクは持ち上げやすい設計。机に垂直に置けるフィルターは、コーヒー粉も入れやすい。

お手入れもらくらく



フィルターとガラスサーバーは食器洗い乾燥機に対応。清潔に保ちやすく、お手入れしやすい設計に。

【製品画像】



WEB製品ページURL:
<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/coffee-machine/adf-a/>



【製品仕様】

品名	コーヒーマーカー<HYBRID BREW>ADF-A060
消費電力 ^{※1} (W)	908
サイズ 幅×奥行×高さ ^{※1} (cm)	15.0×34.4×35.2
質量 ^{※1} (kg)	2.9
満水容量 ^{※1} (L)	0.84
コーヒーカップ杯数 ^{※2}	1～6
希望小売価格	オープン価格*
発売日	2024年10月1日

*オープン価格の製品は希望小売価格を定めていません。
 ※1 おおよその数値です。 ※2 コーヒーカップ1杯分約120mL