

タイガー魔法瓶初の全自動コーヒーメーカー <HYBRID BREW> ADG-A060 新製品発表会を開催 World Brewers Cup 2016 Champion 粕谷哲氏が登壇

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(CEO:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、2026年10月1日(木)に、味に物足りなさを感じがちなデカフェ豆でも深い味わいを引き出す「デカフェメニュー」を搭載した【全自動コーヒーメーカー<HYBRID BREW>ADG-A060】を発売します。それに伴い、新製品発表会を2026年8月19日(水)に開催しました。



左から、タイガー魔法瓶 カフェマシン事業 ブランドマネージャー 水谷明弘、ゲストである、World Brewers Cup 2016 Champion/株式会社Philocoffea 代表 粕谷哲、カフェマシン商品開発担当 久木野景介、

本製品は、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、コーヒー粉をお湯に浸して甘みとコクを引き出す「浸漬式」を組み合わせた、独自の「ハイブリッド抽出」を採用した全自動コーヒーメーカーです。挽きムラの少ない「無段階コニカル式ミル」を搭載し、挽きたてのコーヒー豆で、深い味わいとクリアな後味を手軽に楽しめる一台として誕生しました。

イベント当日は、コーヒーメーカー市場やデカフェ市場の背景、新製品の開発背景、製品詳細をタイガー魔法瓶担当者より紹介。ゲストにはWorld Brewers Cup 2016 Champion / 株式会社Philocoffea 代表の粕谷哲氏を迎え、抽出法による味わいの違いや、ハイブリッド抽出ならではの魅力について発表しました。

また、発表会後には試飲体験を実施。来場者は、タイガーが提案する新しいコーヒー体験を実際に味わいながら、挽き方・淹れ方にこだわった本製品の魅力を体感しました。

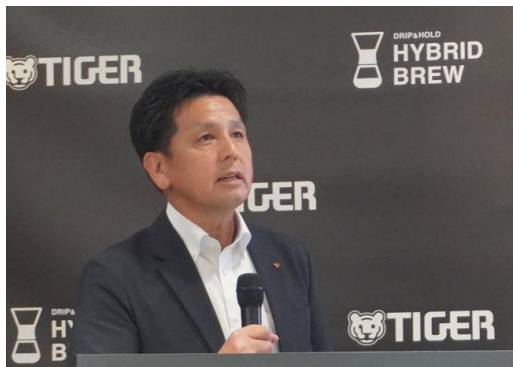
ゲスト：World Brewers Cup 2016 Champion 株式会社Philocoffea 代表 粕谷哲氏

2016年、World Brewers Cupにおいてアジア人初の優勝。独自のハンドドリップ方法「4:6メソッド」は、世界中でプロからも、一般のコーヒー愛好家からも支持されている。現在はコーヒーカンパニー「Philocoffea」経営のほか、大手コンビニエンスストアなどの商品開発や製品プロモーション、世界各国でのトップバリスタ育成など幅広く活動。



カフェマシン事業のビジョンと、コーヒー・デカフェ市場の変化

タイガー魔法瓶株式会社 カフェマシン事業 ブランドマネージャーの水谷明弘が登壇し、当社のビジョン「世界中に幸せな団らんを広める。」、新タグライン「HEAT TO HEART」を説明し、当社が磨き続けてきた熱制御技術をベースに、カフェマシン事業および本製品にもそのビジョンの実現が企画背景にあったことや、近年のコーヒーメーカー市場・デカフェ需要の変化について発表しました。水谷は、本製品を通じて、家族や仲間がコーヒーを楽しみ、コーヒー体験を豊かにすることで、「幸せな団らん」につながると紹介しました。



市場背景としては、コロナ禍を経て定着した「自宅での食事や飲み物の質を高めたい」という意識に加え、気に入った付加価値には対価を払うプレミアム消費の傾向が高まっていることに言及。日本のコーヒーメーカーの平均単価は上昇傾向にあり、自宅でも本格的な味わいを楽しめる商品へのニーズが広がっています。

また、ドリップ式コーヒーメーカー市場では、“挽きたて”の一杯を自宅で手軽に楽しみたいという需要から、ミル付きの全自動タイプを選ぶ生活者も増加傾向にあります。コーヒー豆の価格高騰を背景に、「普段使いの豆をよりおいしく飲みたい」という声も高まっています。

タイガー初の全自動コーヒーメーカー、豆から広がる“自分流の一杯”を提案

続いて、タイガー魔法瓶 カフェマシン商品開発担当の久木野景介が登壇し、全自動コーヒーメーカー「<HYBRID BREW> ADG-A060」の製品特長について紹介しました。

久木野は、これまで粉から抽出するコーヒーメーカーを展開してきた中で、今回は豆を挽くところから一台で楽しめる“タイガー初の全自動コーヒーメーカー”として開発したことを説明。豆の個性やその日の気分に合わせて、味の広がりを楽しめる点を紹介しました。最大の特長は、DRIP（透過式）とHOLD（浸漬式）を組み合わせ、タイガー独自の“ハイブリッド抽出”です。DRIPでは苦味・酸味・香りを、HOLDでは甘み・コクを引き出し、独自の弁制御で抽出の流動をコントロールすることで、コーヒー豆が持つ個性を引き出します。



ミルには、粒度のムラを抑える「コニカル式ミル」を採用。上部のホッパーを回すだけで粗挽きから細挽きまで無段階で調節でき、自分好みの味わいを探す楽しさも備えました。さらに、本体からミル機構をまるごと着脱できる独自構造により、粉残りが気になる部分も手で掃除しやすく、おいしさ使いやすさを両立しています。

メニューは、コーヒー豆本来の味をバランスよく引き立てる「Rich」、キレのある力強い味わいの「Strong」、デカフェ豆でも風味豊かな味わいを引き出す「Decaf」、コクと心地よい苦味、クリアな後味を楽しめる「Iced」の4種類。中でも、浸漬式を取り入れた「Decaf」メニューは、物足りなさを感じがちなデカフェ豆でもしっかりとした甘みとコクを引き出します。

タイガー初の全自動コーヒーマーカー、豆から広がる“自分流の一杯”を提案

トークセッションでは、World Brewers Cup 2016 Champion / 株式会社Philocoffea 代表の粕谷哲氏と、タイガー魔法瓶 カフェマシン商品開発担当の久木野景介が登壇。従来の一般的なコーヒーマーカーと新製品「<HYBRID BREW> ADG-A060」で抽出したコーヒーを飲み比べながら、味わいを左右するポイントについて語りました。



粕谷氏 オススメの“おいしく淹れるひと手間”

粕谷氏は、コーヒーは「均一に抽出すること」が重要だと説明。Grindメニューを用いて豆を挽いた後、フィルター内の粉の山を軽くならすだけで、粉の一粒一粒から成分を同じように引き出しやすくなり、味わいが大きく変わると紹介しました。久木野も、このおすすめの一と手間はGrindメニューで豆を挽き、粉をならした後に「粉から」抽出するという、工程を分ける使い方になるが、この機能を活用すれば、通常の全自動抽出だけではなく、自分好みの味わいを追求できると語りました。

無段階コニカル式ミルへのこだわりについて

粕谷氏は、一般的なプロペラ式ミルと比較しながら、コニカル式ミルで挽いた粉は粒の形が立体的になり、成分が出やすい点に言及。酸味から始まり、甘みへとつながるコーヒーの抽出において、コニカル式ミルは甘みまでしっかり引き出しやすいと評価しました。挽き目については、まず真ん中あたりから試し、より味に力強さがほしい時は細かく、軽やかにしたい時は粗くするなどの調整方法がおすすめと紹介しました。

ハイブリッド抽出が生む甘みと厚み

コーヒーの世界大会での優勝経験があり、透過式と浸漬式を組み合わせた「ハイブリッドメソッド」という新たな淹れ方を考案した粕谷氏は、ハイブリッド抽出について、透過式は成分を溶け出させる力が強く、浸漬式は口当たりや厚みを生みやすい抽出方法だと解説。2つを組み合わせることで、透過式のすっきりした飲みやすさに、浸漬式由来の甘みやコクが加わり、甘みを感じやすい一杯になると語りました。

デカフェでも本格的な味わいを自宅で楽しめる【全自動コーヒーメーカー<HYBRID BREW>ADG-A060】

<HYBRID BREW>ADG-A060は、浸漬式×透過式の独自“ハイブリッド抽出”と、“無段階コニカル式ミル”を搭載した全自動コーヒーメーカーです。

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を引き出す「浸漬式」を組み合わせた“独自のハイブリッド抽出”を採用。

さらに、「無段階コニカル式ミル」を採用しており、手軽に挽きたてのコーヒー豆でハイブリッド抽出ならではの深い味わいとクリアな味のコーヒーを楽しむことができます。また、Rich、Strong、Decaf、Icedの選べる4つの抽出メニューを搭載しており、中でもDecafメニューでは、物足りなさを感じがちなデカフェ豆も浸漬式を取り入れた独自の抽出技術により深い味わいで抽出することを可能としました。

また、通常のコーヒー豆とデカフェ豆を好みに合わせて取り入れることで、飲む時間帯や気分に合わせて“自分に合うカフェイン量”を探す楽しみ方も可能です。朝はしっかりコーヒーを楽しみたい、夕方以降は少し控えたい、今日は体調に合わせて軽めになりたいなど、日々の生活リズムに合わせたコーヒー時間を提案します。

※カフェイン量は豆の種類、配合、抽出条件等により変動します。正確なカフェイン含有量を保証するものではありません。

【製品概要】

製品名： コーヒーメーカー

<HYBRID BREW> ADG-A060

カラー： オニキスブラック

価格： オープン価格※

発売日： 2026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



【主な特長】

① ハイブリッド抽出

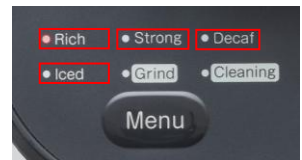
「透過式（ドリップ式）」と「浸漬式」を組み合わせ、豆の風味や甘味・うまみなどコーヒー豆が持っている個性を余すこと無くしっかりと引き出すことができます。

② 無段階コニカル式ミル

挽き目は細挽き～粗挽きを無段階で調節可能。
刃の形状は粒度にムラの少ないコニカル式を採用。
その日の気分や豆の個性に合わせた挽き目で自分好みの味わいを楽しめます。

③ 選べる4つのメニュー

Rich：豆本来の味をバランスよく引き立てるまろやかさ(ハイブリッド)
Strong：キレのある力強い味わい（透過）
Decaf：物足りなさを感じがちなデカフェ豆でも風味豊かな味わい(浸漬)
Iced：コクと心地よい苦味、クリアな後味(浸漬)



【ADG-A060 製品ページ】

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

■ タイガー魔法瓶について

1923年に日本国内向け「虎印」のガラス製魔法瓶の製造で創業。「世界中に幸せな団らんを広める。」というVisionの実現を目指し、100年以上にわたり「温度」に関する技術を追求しております。「真空断熱技術」と「熱コントロール技術」を応用し、真空断熱ボトルを始めとする家庭用/業務用の真空断熱容器（魔法瓶）、炊飯器等の調理家電、輸送・建築・宇宙・医療等の分野での産業用部品及び製品の製造販売を、世界約60か国で展開しています。

タイガー魔法瓶 グローバルタグライン「HEAT TO HEART」ブランドサイト／ムービー 公開中



Web <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/about-us/tagline/>
Movie <https://youtu.be/o7qqhZrkqss>

できたてに、ちゃんとふたをする。
そこには、誰かを想う気持ちが隠れている。
家族に、炊きたてのごはんを。
仲間に、あつあつのコーヒーを。
自分に、ひんやりとしたソーダを。
温かさと冷たさ。
熱から生まれたものが、人と人をつなぐ。
わたしたちが目指す幸せな団らんは、そこから始まる。
熱を生み、熱を包みこむ。
タイガーが磨き続けてきた熱制御技術。
それは、大切な人と想いを通わせるための技術。
この熱が、あなたの心に届きますように。