

36万円の高級家庭用コーヒーマシン発売 焙煎機付き全自動コーヒーマシン「CAFEROID」

2017年11月上旬WEB限定で発売開始

日本電熱株式会社(本社：長野県安曇野市 代表取締役社長：松田 博幸)は“焙煎からミル、ドリップまで一台で行える全自動コーヒーマシン「CAFEROID」を11月に発売開始致します。

「CAFEROID」は焙煎からミル、ドリップまで一台で行える全自動コーヒーマシンです。タッチパネルの簡単操作で、生豆によって焙煎温度・時間や給湯温度を設定でき、レシピの登録も可能です。味の変化を愉しんだり、自分好みの味を最大限に追求できる至高の贅沢をお届けできる一台です。

焙煎機付き全自動コーヒーマシン「CAFEROID」の6つの特徴

■全工程がみえるこだわりのデザイン

全工程を可視化し焙煎時に変化する生豆の色、粉碎される焙煎豆、ドリップ時に膨らむコーヒー粉やサーバーへ滴る様子をすべて観ることができます。



■お好みに合わせてオリジナルレシピを作成

タッチパネルの簡単操作で焙煎度や給湯温度を変えて、味の変化を愉しんだり、自分好みの味を最大限に追求できます。

■1℃単位で設定できるこだわりの焙煎・抽出

焙煎は250℃、湯温は93℃まで1℃単位で設定可能。

■国産白刃式セラミックミルを採用

粉碎工程には国内メーカーである株式会社川崎合成樹脂製の高品質な白刃式のセラミックミルを採用。湯気やコーヒーの油分で錆びる心配がありません。

■バリスタのハンドドリップを再現

独自開発の回転ドリッパーと2つの給湯ノズルによりバリスタのハンドドリップ技術を完全自動化。ドリッパーにはプロ愛用のコーノ式フィルターを標準採用。

■雑味の元になる余剰液を落とさない

ドリップ後半に出るエグ味や渋み成分をサーバーに落とさない独自の制御センサーを搭載。他メーカーの円錐ドリッパーにも対応しています。



「CAFEROID」を体験できるイベントの開催

東京・銀座にある、長野県の新感覚アンテナショップ銀座NAGANOにて、「CAFEROID」を体験できる期間限定のイベントを開催いたします。

場所：銀座NAGANO（東京都中央区銀座5丁目6-5 NOCOビル 2F）

日程：10/20（金）、11/6（月）、11/17（金）

実施時間：11:00～18:00

問い合わせ先：03-6721-5320（日本電熱東京支店）

当日は、「CAFEROID」に実際に触れていただくとともに、試飲をしていただくことも可能です。

簡単なお食事をご用意しておりますので、お気軽にお訪ねください。

主な仕様



型番	R-CR01
外形寸法	W400xH610xD240
本体重量	約18kg
電圧/周波数	100V
消費電力（W）	1000W
ミル方式	国産セラミック臼刃 （川崎合成樹脂製）
フィルター方式	コーノ式フィルター標準採用
保温機能	なし
抽出量	3～4杯 / 1回（120cc / 杯）
製造	日本製
対応言語	日本語・英語

日本電熱 とは

創業：1946年 本社：長野県 安曇野。

従業員数：161名。売上高：33億円（2016年3月）

企業HP：<http://www.nichinetu.co.jp/>

「熱とその制御」を核に、シーズヒーター、カートリッジヒーター、温度調節器などの産業機器と、水道凍結防止帯、融雪関連商品、温熱治療機器など民生機器の製造・販売

1970年代にコーヒーメーカーや、ホットプレート、ヨーグルトメーカーなど生活家電をOEM（相手先ブランドによる生産）供給や自社ブランドで幅広く手掛けてきたが、海外勢との競合で採算が悪化し、2005年に生活家電から撤退。

再参入は「社内の開発分野をもう一度掘り起こしたい、狭い市場でも高付加価値の商品を開発し、時代にあった売り方をすれば、中小企業でも市場を切り開けると考えた」（松田博幸社長）のが狙い。



▲安曇野工場（本社）