

バリスタが淹れる贅沢な一杯を全自動で再現**五感で愉しむ新感覚コーヒーマシン「CAFEROID（カフェロイド）」体験試飲会****2019年11月30日（土）・12月1日（日） 蔦屋家電にて開催****～ 即売オークション会ほか、抽選でカフェロイド（価格36万円）が当たるプレゼントキャンペーンも実施！～**

「熱とその制御」であらゆる産業の課題解決に貢献する日本電熱株式会社（本社：長野県安曇野市、代表取締役社長：松田 博幸）が約3年の歳月をかけて開発した焙煎機付き全自動コーヒーマシン「CAFEROID（カフェロイド）」で淹れたコーヒーの美味しさを堪能いただく試飲会を東京・二子玉川ライズ S.C.内蔦屋家電にて2019年11月30日（土）12月1日（日）の2日間にわたって開催いたします。

イベント両日では、1つの豆に対して「カフェロイド」で焙煎した浅煎り・中煎り・深煎りの3種類の珈琲を飲み比べしていただくほか、即売オークション会も実施。また、Instagramではカフェロイド他豪華賞品が当たるフォロー＆いいね！『至高の一時キャンペーン』（11月30日～12月22日）を実施します。

**「CAFEROID（カフェロイド）」 <http://www.caferoid.jp/>****「カフェロイド」体験試飲会イベント開催概要**

- ◇日時：2019年11月30日（土）～12月1日（日）2日間
両日共に11：00～19：00の開催
- ◇会場：二子玉川 蔦屋家電 2F イベントスペース E-room2
- ◇場所：〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1
二子玉川ライズ S.C テラスマーケット
- ◇アクセス：東急電鉄大井町線・田園都市線「二子玉川駅」より徒歩4分
<https://store.tsite.jp/futakotamagawa/access/>
- ◇内容：カフェロイドの展示・体験 / コーヒー飲み比べ / フォロー＆いいね！キャンペーン / 即売オークション



二子玉川 蔦屋家電

コーヒーと相性の良いお菓子もご用意しておりますので、ぜひこの機会にお気軽にお越しください。

Instagram フォロー&いいね！『至高の一時キャンペーン』

<期間> 2019年11月30日（土）～12月22日（日）

<参加条件>

- 1) Instagramカフェロイド公式 (https://www.instagram.com/caferoid_official/?hl=ja) アカウントをフォロー
- 2) キャンペーン告知投稿にいいね！つけてください。
 なお、キャンペーン告知投稿内容をスクリーンショットして自身のアカウントで『#カフェロイド』『#至高の一時』を付けて投稿し
 てくださると当選確率がUPします！

<賞品紹介>



● **東京、横浜、神戸、博多の選べる「クルージングディナーコース」：1名様（2名様でご利用いただけます）**

季節ごとに違う顔を見せる街並や風景を一望しながら、船内でゆっくりと至高なコースディナーをお楽しみいただけます。

● **ホームベーカリー「タイガー TIGER KBY-A100 W [IHホームベーカリー やきたて ホワイト]」：1名様**

焼きたてのパンには、誰もを魅了する不思議なチカラがあります。あの香り、ふっくらとした手ざわり、そして食感はまさに至高の食べ物です。

● **Amazonギフト券1,000円分：20名様**

あなたの至高の一時を補う物を買うときにお役立てください。

理想を追求した焙煎機付き全自動コーヒーマシン「カフェロイド」の魅力

焙煎機付き全自動コーヒーマシン「カフェロイド」は、プロの技を再現したあなただけの特別な一杯を抽出。観・触・聴・香・味のすべてを五感で愉しめる贅沢なひとときを提供いたします。

<機能紹介>

◇ **全工程がみえるこだわりのデザイン**

本体中央に焙煎、ミル、ドリップ機能を配置することで全工程を可視化。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。さらに LED による演出効果でより贅沢な雰囲気演出します。

◇ **お好みに合わせてオリジナルレシピを作成**

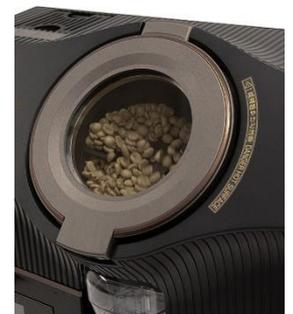
レシピの登録数は全 18 種類。タッチパネル操作で簡単に設定できます。同じ生豆で焙煎度や給湯温度を変えることで、味の変化を愉しんだり、自分好みの味を最大限に追求できます。

◇ **コントロール可能な焙煎機能**

プロが愛用する温度上昇タイプの焙煎機に近い昇温ポイントを 6 ステップで制御することでハイクオリティな熱制御を再現。生豆の種類に合わせた最適な焙煎が可能です。予め各レシピのプリセットされた焙煎の温度プロファイルは自由にカスタマイズすることが可能。焙煎のみで使用する機能も搭載されており、オリジナルブレンドも愉しむことができます。

◇ **国産臼刃式セラミックミルを採用**

粉碎工程には国内メーカーの高品質な臼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ことなく、安定した粉碎を長期間に渡って実現します。



◇1℃単位で設定できるこだわりの抽出

湯温は 80℃～93℃まで 1℃単位で設定可能。また、豆の量、焙煎度合、粒度、抽出量の条件を選択すると最適な抽出条件に自動でセットされる機能もついています。

◇究極のハンドドリッパを再現

独自開発の回転ドリッパーと 2 つの給湯ノズルによりプロのハンドドリッパ技術を完全自動化。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し、コーノ式に適応した抽出を再現。ドリッパ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。



<主な仕様>

型番 : R-CR01
 外形寸法 : W400xH610xD240
 本体重量 : 約 17kg
 電圧/周波数 : 100V
 消費電力 (W) : 1100W
 ミル方式 : 国産セラミック臼刃
 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

【購入方法およびお客様問い合わせ先】

「CAFEROID (カフェロイド)」 <http://www.caferoid.jp/> 本体価格 : 36万円 (税抜)

TEL : 0120-87-8284 (受付時間 9:00～12:00、13:00～17:00 月曜日～金曜日[祝日及び弊社休業日を除く])

WEBでのお問い合わせ : https://caferoid.shop-pro.jp/secure/?mode=inq&shop_id=PA01386195

【「カフェロイド」プロジェクトストーリー】

日本電熱は、社員のチャレンジする精神や成長志向を大切に、社員発のアイデアに投資。チームを編成し全社的なプロジェクトとして新しい製品を開発しています。今回ご紹介する「カフェロイド」は、“コーヒー好きにとっての究極のコーヒーマシン”を新しく作り出すプロジェクトとしてスタートしました。開発リーダーは無類のコーヒー好きです。

製品の最大の特徴は、これまでのコーヒーマーカーとは異なる、「生豆の焙煎から、ミル、ドリッパまで全行程が外側から見られること」。また、設計するだけでなく、実際に生豆を焙煎し、抽出もして美味しいコーヒーを作り出すことも大切な開発の工程でした。新しいコンセプトを打ち出して始まった研究のため、「焙煎とは？」という課題から取り組みました。開発に約 3 年を費やし、製品化。2018 年にはシアトルの展示会、今年2019年は台湾の珈琲展にも出品し、好評を博しました。私たちはこれからも究極のコーヒーマシンを追求し、新たな製品開発を進めていく所存です。コーヒー豆が焙煎されていくときに発せられる香りや変化していく色味、そしてはげると心地よい音をこの機会にぜひお楽しみください。



開発時の様子

【会社概要】

会 社 名 : 日本電熱株式会社
本社所在地 : 長野県安曇野市三郷温 3788番
代 表 者 : 代表取締役社長 松田 博幸
創 業 : 1946年(昭和21年)3月15日
U R L : <https://www.nichinetu.co.jp/>
事 業 内 容 : 産業機器事業 シーズヒーター、カートリッジヒータ等
各種産業用電熱機器及び関連制御機器製造販売
ライフ機器製品事業 ライフ機器製造販売



【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

日本電熱株式会社営業部 東京営業グループ 石川/山口

TEL : 03-6721-5320 FAX : 03-6721-5323 E-mail : y.yamaguchi@nichinetu.co.jp

〒105-0003 東京都港区西新橋 2-23-1 3 東洋海事ビル 6F B 室 <http://www.nichinetu.co.jp>