

<報道関係者各位>

メリタジャパン株式会社  
2014年1月吉日

ペーパードリップのパイオニア「メリタ」より、  
おいしいコーヒーを淹れるために“ペーパーを選ぶ”という発想のご提案  
世界初の新構造“アロマプラス”を採用したプレミアムペーパー登場！  
**フィルターペーパー「GOURMET(グルメ)」**  
**2014年1月中旬 新発売**  
～メリタ独自のS字の構造と3層構造で、より香り高く深い味わいを実現～

メリタジャパン株式会社(東京都江東区、代表取締役 増富 正樹)は、おいしいコーヒーを楽しむために豆や道具だけでなく“ペーパーを選ぶ”という発想を多くの方にご提案していくため、プレミアムフィルターペーパー「GOURMET(グルメ)」を、2014年1月中旬より発売いたします。

「GOURMET(グルメ)」は、世界初の新構造「アロマプラス」(※1)と、独自の3層構造で「スリーアロマゾーン」(※2)を採用したフィルターペーパーです。既存のフィルターペーパーにも採用されている特許取得の「アロマホール」(※3)を更に進化させたメリタの「アロマプラス」は、S字の特別な構造でコーヒーのアロマを含むコーヒーオイルが抽出されやすくなり、「アロマホール」に比べて約2倍のオイルを抽出し、より香りを引き出しコーヒー本来の深い味わいに仕上げます。さらに、3層構造の「スリーアロマゾーン」を採用することで、コーヒー粉の抽出準備(蒸らし)などコーヒー抽出を最適なバランスにコントロールします。

「アロマプラス」を採用したフィルターペーパーの「グルメ」と、「アロマホール」を採用した既存製品を使い、同じコーヒー豆で淹れたコーヒーの味について比較調査を実施したところ、「味の違いがよくわかる・わかる」と答えた方が82%、また「グルメ」で淹れたコーヒーは「とてもおいしい・おいしい」94%となり、コーヒーを淹れる際にフィルターペーパーを選ぶ楽しさを実感頂きました。(自社調査)

メリタのフィルターペーパーは、環境にも配慮し、FSC®(Forest Stewardship Council®:森林管理協議会)認証を取得し自然にもやさしいフィルターペーパーです。また、製品そのものだけでなく、品質管理と環境配慮のために、パッケージにもこだわり、フィルターペーパー製品はビニールの内装など過剰包装はしていません。紙は呼吸をしているため、ビニールの内装などで密閉せず、4層構造の箱に入れることで、劣化が早くなるのを防いでいます。

メリタジャパンでは、100年以上の歴史とともに世界150カ国以上で親しまれているコーヒーエキスパートのブランドとして、よりおいしく、より香り高いコーヒーをだれもが簡単にお楽しみいただけるよう、今後も様々な商品をご提供して参ります。

(※1 特許申請中、※2 特許 第5339875号、※3 特許 第3037436号)



## 【「グルメ」製品概要】

製品名 : GOURMET(グルメ)1×4  
販売開始時期 : 2014年1月中旬  
価格 : ¥450 (メーカー希望小売価格 税抜)  
フィルターサイズ : 1×4 (4~8杯)  
枚数 : 80枚  
型番 : PG-148B

## 【GOURMET(グルメ) 特長】

### ●新機能「アロマプラス」でより上質な香りを引き出す

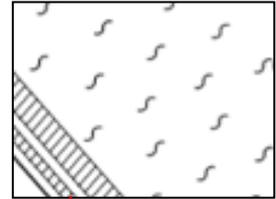
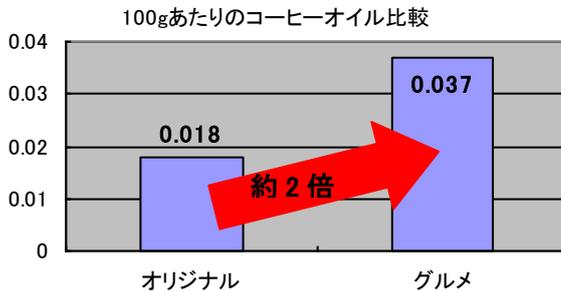
S字の構造「アロマプラス」(※<sup>1</sup>)により、コーヒーのアロマを含むコーヒーオイルがより抽出され、これまでの製品に採用していた「アロマホール」(※<sup>2</sup>)に比べて約2倍のコーヒーオイルを抽出することができます。余分な雑味や脂肪分は取り除き、アロマ(約800種類)の香り成分を含むコーヒーオイルをより多く通すことで、より上質な香りを引き出しコーヒー本来の味わいを楽しむことができます。

※<sup>1</sup> 特許申請中 ※<sup>2</sup> 特許 第3037436号

### ●メリタ独自の3層構造「スリーアロマゾーン」採用

フィルターペーパーを3層構造にした「スリーアロマゾーン」(※<sup>3</sup>)を採用することで、コーヒー粉の抽出準備(蒸らし)やコーヒー抽出を最適なバランスにコントロールします。一番上の層はS字ホールの数が一番多くすることで過抽出を防ぎ、それに対して一番下の層はS字ホールの数を少なくすることでコーヒー粉がお湯に接する時間を調整し、より効果的にコーヒー本来の味を引き出すための抽出準備(蒸らし)ができます。

※<sup>3</sup> 特許 第5339875号



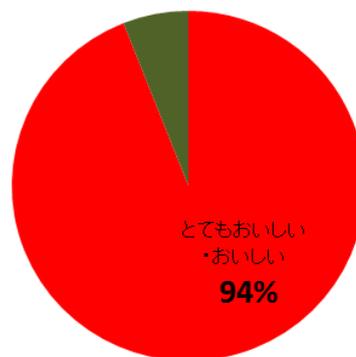
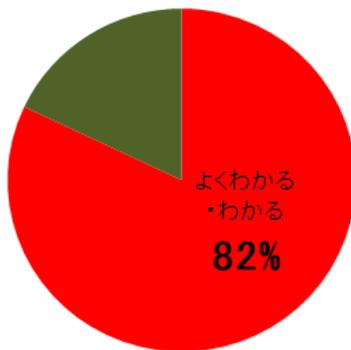
メリタ調べ、2012年

### ●80%以上の人々が味の違いを実感

メリタジャパンでは、同じ豆を使って、「グルメ」で淹れたコーヒーと「アロマジック」(既存製品)で淹れたコーヒーの味について比較調査を実施致しました。結果は以下の通り、「味の違いがよくわかる・わかる」82%、「とてもおいしい・おいしい」94%となり、おいしいコーヒーのためにフィルターペーパーを選ぶことを実感頂きました。

【飲み比べて、味の違いはわかりましたか】

【「グルメ」で淹れたコーヒーはいかがでしたか？】



メリタ調べ、2013年

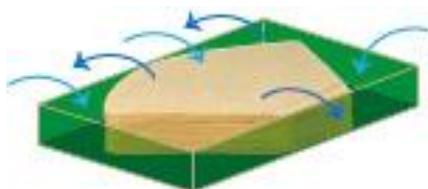
### ●FSC®(Forest Stewardship Council®:森林管理協議会)認証を取得

FSC®認証は会員制の非営利組織で第三者機関が国際的に統一された基準に沿って審査、認証することで違法伐採や保護する価値の高い森林の伐採を防ぎ、森林管理を普及させるためにつくられた制度です。責任ある森林管理が行われていることを証明する「FSC® FM(Forest Management:森林管理)認証」と、その森林から産出された木材が適切に加工・流通されていることを証明する「FSC® COC(Chain of Custody:加工流通過程の管理)認証」の2つからなり、認証された製品にはFSC®マークがつけられます。



### ●環境にやさしいパッケージ

メリタのパッケージは4層構造になっており、ビニールの内装などの過剰包装はしていません。紙は呼吸しているため、内装をしないことで資源保護に配慮するだけでなく、フィルターペーパーそのものの劣化が早くなるのを防ぎ、品質管理も考えたパッケージづくりを行っています。開閉が簡単で保管にも便利です。



### ●濡れたあとも破れにくい二重シール

最も大切な接合部分が二重になっているため、一重シールのフィルターペーパーと比べて強度が増します。フィルターへのフィット感も高まり、より効率的においしいコーヒーを抽出することができます。

### ●100%無漂白のフィルターペーパー

100%無漂白なので本来の紙の色といえる自然なブラウンです。製造工程で河川を汚さず、焼却時に有害物質が発生する心配もありません。

### 【メリタジャパンについて】

社名 : メリタジャパン株式会社(MELITTA JAPAN LIMITED)  
本社所在地 : 〒136-0071 東京都江東区亀戸2丁目26番10号 立花亀戸ビル6階  
TEL : 03(5836)2701(大代表) FAX : 03(5836)2706  
設立年月日 : 1974年5月1日

#### <本リリースに関するお問い合わせ>

メリタジャパン株式会社 マーケティング部 小林  
Tel: 03-5836-2750 Fax: 03-5836-2706

【参考資料】

■製品一覧 \* =2014年1月中旬発売新製品

製品名	製品イメージ	杯数	枚数	メーカー希望 小売価格 (税抜)	特徴
-----	--------	----	----	------------------------	----

<プレミアム>

*	グルメ 1x4		4~8	80	¥450	スリーアロマゾーン アロマプラス FSC
---	---------	---	-----	----	------	----------------------------

<スペシャル>

オリジナルナチュラルホワイト 1x4		4~8	80	¥370	スリーアロマゾーン アロマホール FSC
オリジナルナチュラルブラウン 1x4					

<スタンダード>

アロマジック バンブー 1x1		1~2	40	¥160	アロマホール FSC
アロマジック バンブー 1x2		2~4	40	¥180	
			100	¥380	
アロマジック バンブー 1x4	4~8	40	¥250		
アロマジック ナチュラルホワイト 1x1		1~2	40	¥130	
アロマジック ナチュラルホワイト 1x2			2~4	40	
		100		¥350	
アロマジック ナチュラルホワイト 1x4		4~8	40	¥220	
			100	¥510	
アロマジック ナチュラルブラウン 1x1			1~2	40	
アロマジック ナチュラルブラウン 1x2	2~4		40	¥150	
			100	¥350	
アロマジック ナチュラルブラウン 1x4	4~8		40	¥220	

<エコノミカル>

エコブラウン 1x1G		1~2	100	オープン価格	FSC
エコブラウン 1x2G		2~4	100	オープン価格	
エコブラウン 1x4G		4~8	100	オープン価格	