

本場イタリアの味、新「Doppio + (ドッピオ プラス)」メニュー搭載モデルが新登場！
 デロンギ史上もっともスリムなマシン
『デロンギ オーテンティカ コンパクト 全自動コーヒーマシン(ETAM29510B)』
2018年8月22日 (水) 新発売

デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男)は、全自動コーヒーマシンの新製品として、『デロンギ オーテンティカ コンパクト 全自動コーヒーマシン(ETAM29510B)』(以下、オーテンティカ)を、8月22日(水)に発売いたします。

国内のコーヒー消費量は、2013年から4年連続過去最高を記録し、今後も増加傾向にあります。コーヒーのトレンドは、「サード・ウェーブ(第3の波)」から、より1杯のコーヒーに、“本物の味”を求める「フォース・ウェーブ(第4の波)」へとシフトしております。外だけではなく、ご自宅でも“本物の味”を追求したいというニーズの高まりを受けて、デロンギでは、ご自宅でも豆から挽きたての香り高い本格コーヒーが楽しめる全自動コーヒーマシンのラインナップを更に強化してまいります。

今回発売する“オーテンティカ”は、イタリア語で「本物」を意味します。本場イタリアの「本物のコーヒー」をご自宅でも手軽に愉しんでいただけるように開発いたしました。また、デロンギ史上最もスリムな横幅19.5cmのスタイリッシュボディは、日本のキッチンスペースにもぴったりなサイズ。直感的に操作できるよう、バックライトアイコンを備え、タッチパネルを押すだけで簡単に操作できます。また、選べるコーヒーのメニューは、他シリーズでも人気の日本独自の深蒸しレギュラーコーヒー「カフェ・ジャポネ」メニューに加え、濃厚な香りを愉しめる、「Doppio + (ドッピオ プラス)」新レギュラーコーヒーメニューを新搭載。“コーヒーの香りと余韻が長く続くように”こだわった1杯は、まるで本場イタリアのパルで飲む味です。更に、“ミルクフロッサー”を使えば、美味しいミルクメニュー(カフェラテ、カプチーノなど)もお愉しみいただけます。また、自動内部洗浄機能も搭載しているので、日々のメンテナンスも最小限で無駄なストレスは一切ありません。



製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当

Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

阿部バリスタに聞く、本場イタリアの味を再現した、 新レギュラーコーヒーメニュー「Doppio+（ドッピオ プラス）」とは？

新メニューの「Doppio+（ドッピオ プラス）」で淹れた1杯は、**コーヒーのコクやフレーバーの余韻が口の中で長く残る、ロングラスティング効果が特徴的です。**それは、デロンギオリジナルの「コーヒー抽出方法」＝「間欠4秒ドリップ抽出＋3秒の蒸らし」（短時間の蒸らしを重ねる）で、“**香りを最大限にひらかせている**”からです。まさに本場イタリアらしい、しっかりとしたコクと香りを愉しめる1杯です。

コーヒーの味は、豆の種類、質、環境はもちろん、「コーヒーの抽出方法」を正確にコントロールすることが「コーヒー1杯の価値」を高めます。「Doppio+（ドッピオ プラス）」メニューでは、絶妙な抽出方法で、バリスタ並みのテクニックがご家庭でワンタッチで実現できます。

イタリア人は、一日に数回ふらりとバルに立ち寄り、カフェ（コーヒーやエスプレッソ）を飲む習慣があります。その時間で、その時の気分にあった飲み方をチョイスし、

7:00 朝の眠気覚ましに、

9:00 仕事への活力を求めたい時、

15:00 とっておきのデザートとともに、

20:00 気分を180度変えたい時に、

1日の中のさまざまなシーンで、あなたをブースト*してくれる1杯となるでしょう。

*勢いがつく、押上げるの意味。

- バリスタ阿部 -



バーチョ



桃のコンポート

“コーヒー豆×季節のデザートを楽しもう！”

自分の好きなコーヒー豆を選び、その都度季節や気分にあったコーヒー豆をチョイスできるのも、デロンギの全自動コーヒーマシンならではの。例えば、アラビカ種メインのブレンド豆を選び、香りとコーヒーの味わい余韻が続く、「Doppio+（ドッピオ プラス）」メニューで淹れた1杯には、柑橘系や乳製品を使ったこの時期ならではのデザートをおすすめします。例えば、オレンジピールをきかせ、リコッタチーズと生クリームを雪の結晶型生地でサンドイッチした、イタリア・シチリアの伝統菓子“バーチョ”や、リキュールとレモンを隠し味にした“桃のコンポート”などはいかがでしょう。

阿部 圭介（株）ステッラ・ヴィヴァーチェ代表。JBA（日本バリスタ協会）公認インストラクター。
バリスタデモンストレーション、各種コーヒーセミナー、飲食コンサルタンティングに携わる。
2014年2月、東京・広尾にイル・パール ピエトレ・プレツィオーゼを開業し、オーナーバリスタとしても活躍中。

デロンギ オーテンティカ コンパクト全自動コーヒーマシン 型式番号 ETAM29510B

本製品の機能特長

【製品情報】

製品名	:	デロンギ オーテンティカ コンパクト全自動コーヒーマシン
型番	:	ETAM29510B
カラー	:	ブラック
希望小売価格	:	オープン価格
特設HP	:	http://barista.delonghi.co.jp

■ デロンギ史上、もっともスリムな横幅19.5cm

水タンクを背面に配置することで、デロンギ史上最薄の横幅19.5cmを実現。
スタイリッシュなイタリアデザインなので置き場所を選びません。

■ 人気の「カフェ・ジャポーネ」と新・本場イタリアの味、新メニュー「ドッピオ+」を搭載

カフェ・ジャポーネ（抽出量：約180ml）：エスプレッソ抽出の旨味とドリップのすっきりした味わいを融合した機能。
豆をハンドドリップのように蒸らしながら抽出することで芳醇な香りと旨味を凝縮した「深蒸しレギュラーコーヒー」をお楽しみいただけます。

ドッピオ+（抽出量：約120ml）：コーヒー豆を贅沢に使用し、香り高く濃厚なレギュラーコーヒーを抽出する新メニュー。デロンギ独自の抽出方法「短時間で抽出と蒸らしを重ねる」ことにより、濃厚な旨味を引き出せるので、香りや旨味がたちます。

AUTENTICA



デロンギ全自動コーヒーマシンシリーズ共通の機能特長

● 高品質 コーン式グラインダー採用

摩擦熱が発生しにくく、均一に挽ける低速回転コーン式グラインダーで、コーヒーの美味しさを決定づける「アロマ成分」を逃しません。また、お好みに応じて挽き具合を7段階に調節できます。



● 本格的なエスプレッソを抽出するためのテクノロジー

最適な抽出圧：美味しいエスプレッソを淹れるための最適な抽出圧力（9気圧）をデロンギの全自動コーヒーマシンは実現しています。

正しい抽出温度：湯温度は豆選びと同じくらい重要な要素で、コーヒーのアロマ（香り）を決定づけます。デロンギの全自動コーヒーマシンでは、理想的な抽出温度を維持するためサーモブロックボイラーを備えています。

素早く抽出する仕組み：コーヒー豆を挽いた瞬間からアロマは空気中に逃げていってしまいます。そのため、エスプレッソにとって理想的な粒度のコーヒー粉を素早く抽出する技術が必要であり、デロンギでは独自の抽出ユニットとタンピングシステムを採用しています。

● 簡単クリーニング&メンテナンス

内部自動洗浄機能により、洗浄など日ごろのメンテナンスは最小限。

ほかにも、大容量の豆ホッパー、豆カス受けなど、使いやすさにこだわった設計で、頻繁にご使用いただく際にもストレスフリーです。



抽出ユニットは簡単に取り外して洗うことができます



豆カスは自動的にカス受けに溜まるので捨てるのも簡単

ETAM29510B 仕様表

本体色	ブラック	定格	電圧 / 周波数	交流100V / 50/60Hz
寸法	幅195 奥行480 高さ335 (mm)		消費電力	1450W
質量	9.2kg	付属品	計量スプーン、クリーニングブラシ、除石灰剤、水硬度チェッカー、簡易マニュアル	
豆ホッパー容量	230g		電源コードの長さ	
水タンク容量	1.35L		2.0m	
ポンプ圧	15気圧 (抽出時9気圧)			