

自宅で楽しむ、本格的な美味しいコーヒーの淹れ方講座始動 全自動コーヒーマシンの疑問解消 オンラインデモンストレーションを実施 ～参加者特典はスペシャル購入クーポン!～



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、新型コロナウイルスの感染拡大に伴う「新しい生活様式」で変化する消費者のライフスタイルに合わせて、本格的なコーヒーを自宅で楽しめる「全自動コーヒーマシン オンラインデモンストレーション」を開催いたします。

現在、生活者の働き方や自宅での過ごし方が新しく変化している中で、ご自宅でもクオリティーの高いコーヒーを飲みたいというニーズが高まっております。デロンギが皆様に提供している全自動コーヒーマシンはご自宅でも誰かがクオリティーの高いコーヒーをお楽しみいただけます。そんな中、デロンギの全自動コーヒーマシンの購入を検討しているが、時節柄店頭に行くのは控えたい、もしくは、ご自宅のそばに取扱店がない、操作やマシンのお手入れが大変そうなので購入を躊躇しているといった意見をいただいております。そのためデロンギでは、購入を検討されているお客様や全自動コーヒーマシンを詳しく知りたいというお客様に向けて、あらゆる疑問にお答えするオンラインデモンストレーションを開催することで、製品への理解を深めていただく取り組みを初めて実施いたします。

オンラインでのデモンストレーションでは、スイッチ一つで豆から挽きたての香り高い本格コーヒーが楽しめ、発売以来、大変好評をいただいているエントリーモデルの全自動コーヒーマシン(ESAM03110W)を用いて製品の使い方や提供可能なコーヒーのメニューをご紹介します。

初回となる5月30日(土)、5月31日(日)は、全自動コーヒーマシンの魅力を知り尽くしている弊社の社員が登場、皆様のあらゆる質問にお答えいたします。また今後はデロンギ専属のバリスタも登場し、デロンギの全自動コーヒーマシンの魅力を余すことなく語っていただく予定です。またご参加いただいた皆様には、製品をお買い得にお求めいただけるクーポンなどの案内も予定しております。今後もオンラインでのデモンストレーションを定期的で開催することで、自宅でも極上のコーヒータイムを楽しめるお手伝いを実施させていただきます。

全自動コーヒーマシンオンラインデモンストレーションの詳細

実施日時：5月30日(土) 13:00/15:00/17:00

5月31日(日) 13:00/15:00/17:00

※1セッション約45分程度を想定しています。

参加費用：無料(定員 計60名)

形式：Zoomを使ったオンラインセミナー形式

講師：野瀬 謙太郎(デロンギ・ジャパン マーケティング部)

野副 慶太(デロンギ・ジャパン マーケティング部)

今後の開催日時情報については、下記URLの専用Webページにて随時更新いたします。

https://barista.delonghi.co.jp/lp_online_demo/

※定員になり次第締切とさせていただきます。

※次回、6月、7月にも開催予定です。

製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティングコミュニケーショングループ

Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

講師のご紹介



野瀬 謙太郎(のせ けんたろう)

デロンギ・ジャパン株式会社
マーケティング部 所属
- 主な資格 -
JBA認定バリスタ レベル1
JCQA コーヒーインストラクター 2級



野副 慶太(のぞえ けいた)

デロンギ・ジャパン株式会社
マーケティング部 所属
- 主な資格 -
デロンギ直営店「デロンギ表参道」スーパーバイザー
JCQA コーヒーインストラクター 3級

製品情報

製品名 : デロンギ マグニフィカ 全自動コーヒーマシン
型番 : ESAM03110W
カラー : ホワイト
価格 : オープン価格

【特設HP】

<http://barista.delonghi.co.jp>



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

●豆計量から洗浄まで「全自動」

デロンギ全自動コーヒーマシンは、自動でできる“工程の幅”が違います。
一杯のコーヒーにかかる“全ての”工程をフルオートに。

●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

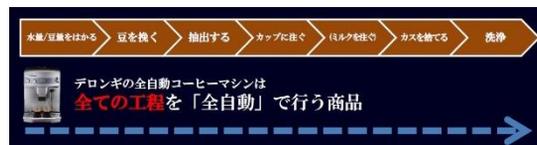
最適な抽出圧：美味しいエスプレッソを淹れるための最適な抽出圧力（9気圧）をデロンギの全自動コーヒーマシンは実現しております。

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。

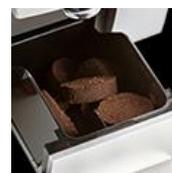
素早く抽出する仕組み：コーヒー豆を挽いた瞬間からアロマは空気中に逃げていってしまいます。そのため、エスプレッソにとって理想的な粒度のコーヒー粉を素早く抽出する技術が必要であり、デロンギでは独自の抽出ユニットとタンピングシステムを採用しています。

●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、豆カス入れなど、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入れに溜まるので捨てるのも簡単